

un bistrot self-service au cœur de Lausanne. Il est partout, l'ex-confiseur d'Orbe, Philippe Guignard.

PIERRE THOMAS

restaurant de montagne dans le Jura vaudois, La Bréguette, et pris en «contrat de gestion» l'Hôtel des Horlogers au Brassus (VD), en 2005, il est devenu locataire, l'automne dernier, de l'hôtel-restaurant La Prairie, à Yverdon et s'appête à ouvrir «un nouveau concept», le self-service «de qualité», «Le Citadin» dans la galerie marchande de l'UBS au cœur de Lausanne.

Oubliée la ville d'Orbe de ses débuts? Que nenni! La pâtisserie

permet de livrer quotidiennement les cinq adresses. La sélection des produits et les préparations de base (pains, pâtisseries, fonds de

sauce et sauces) sont centralisées. Mais, «les cinq maisons doivent avoir un style. On doit y sentir la patte d'une chef». Ainsi, à l'Hôtel des Horlogers, vient de s'installer,

courir? C'est avant tout la volonté d'entreprendre alliée à la qualité.»

Philippe Guignard
Pâtissier «multi-talents» à Orbe (VD)

nistratif pour le groupe, Roland Déléchat. S'il cherche un sommelier, il est sur le point de trouver son «Monsieur Qualité». Car, malgré la taille de l'entreprise et la cuisine

fixes, et qui devrait peser «entre 13 et 15 millions de francs par an de chiffre d'affaires», Philippe Guignard a engagé un directeur admi-

de recherche et une diététicienne a son mot à dire sur l'équilibre des mets proposés.

Tout cela sera à vérifier sur place, dès le vendredi 29 février, à la Place Centrale, à Lausanne, où l'Urbigène ouvre une boutique d'un genre nouveau. Des produits en grande variété, aussi à l'emporter, regroupés sur un buffet de 12 m de long et trois îlots-bars, pour une soixantaine de places sur 180 m², sans compter une terrasse de plain-pied,

«l'ava tout la volonté d'entreprendre alliée à la qualité». Il prend des risques: en 2002, il avait dû renoncer à la brasserie du Montreux Palace. Cet année, il va limiter son service traiteur, actif dans toute la Suisse romande, à «une seule manifestation par jour». Et puis, ce passionné de foot, ami de Silvio Bernasconi, président de Neuchâtel-Xamax, c il fournit le «catering», a rendu sc tablier au FC Lausanne, qu'il a présidé durant quatre ans (2002-2006

Luxe et plats simples font bon ménage

Associées souvent à des concepts marqués, tels que le sushi ou le grill, les cuisines des grands hôtels se diversifient. Des chambres luxueuses et des plats simples ne sont ainsi plus incompatibles.

ALEXANDRE NICOU LIN

Ces derniers mois, tant le Beau-Rivage Palace de Lausanne que le Lausanne Palace ont tenté l'aventure du «restaurant à sushis». Quant à l'Hôtel Kempinski de Genève, il s'est lui doté d'une rôtissoire et a lancé la semaine

dernière «Le Grill». On ajoutera encore que l'automne dernier a vu l'éclosion, à l'Hôtel Richemond de Genève, du Restaurant Saporì. Celui-ci a notamment été qualifié par son chef sommelier Sébastien Humbert comme «une cuisine de composition italienne, aux produits de très grande qualité, préparée sans complexité».

Quant à Jérôme Laurent, directeur de la restauration du Montreux Palace, il se réjouit des résultats de la brasserie parisienne où avait œuvré par le passé le grand chef martignera Olivier Vallotton. «Notre brasserie marche très fort et son chiffre d'affaires se situe bien au-delà de nos espérances», précise-t-il. Et cet été, la tendance continuera à se poursuivre puisque, au mois de

juin, le Mandarin Oriental Hôtel du Rhône de Genève ouvrira une brasserie méditerranéenne, parallèlement à un restaurant gastronomique asiatique.

«Nos clients apprécient de plus en plus des choses simples à consommer rapidement.»

Edouard Millet
Beau-Rivage Palace de Lausanne

Ces quelques exemples mettent en lumière une tendance qui semble se dessiner de façon toujours plus nette. Mais qu'est-ce qui incite donc de si prestigieux hôtels à prendre un tel virage? Différents acteurs du milieu hôtelier avancent plusieurs hypothèses.

Les clients passent désormais moins de temps à table

Selon Edouard Millet, directeur de la restauration du Beau-Rivage Palace de Lausanne, «on constate que les clients n'ont plus tellement envie de passer beaucoup de temps

à table. Certes, l'engouement pour la haute gastronomie persiste, mais on note clairement que nos clients apprécient de plus en plus les choses simples et, surtout, consommées rapidement. J'en veux pour preuve le fait que le grand succès d'un de nos établissements est le club sandwich».

Un restaurant gastronomique est difficilement rentable pour un hôtel

César Gil, le directeur des ventes et du marketing du Mandarin Oriental Hôtel du Rhône de Genève, avance quant à lui l'explication suivante: «Un bel hôtel gagne de l'argent avec ses chambres. Il est en revanche extrêmement difficile de faire du bénéfice avec un restaurant gastronomique. De plus, si l'on désire attirer une clientèle locale, il faut passer par une cuisine simple, caractérisée par de beaux produits proposés à des prix abordables et servis dans une ambiance familiale». Et César Gil de poursuivre:



Alexandre Nicoulin

Le nouveau restaurant «Le Grill» de l'Hôtel Kempinski de Genève joue lui aussi la carte d'une cuisine simple.

«La clientèle désire quelque chose de simple, de bonne qualité et de pas trop cher. En fait, le plus important est le rapport qualité-prix.»

L'offre abondante incite les hôtels à se différencier

Enfin Paul Muller, à la fois directeur général du groupe hôtelier genevois Manotel et président de la Société genevoise des hôteliers, esquisse une autre hypothèse. «D'une part, il y a pléthore de très bons restaurants dans le canton de Genève. De ce fait, le client qui

descend dans un cinq-étoiles apprécie d'en sortir pour aller à la découverte de ces grands chefs réputés.»

«D'autre part, du fait même de cette offre gastronomique importante, il s'agit pour les grands hôtels de se différencier et de proposer une alternative à la cuisine gastronomique de Philippe Chevrier et des autres grandes tables de la région», ajoute Paul Muller. Et cette volonté de se différencier et de proposer des alternatives passe par une offre qui évolue et qui privilégie parfois une certaine simplicité.