

le  
**Mot**  
du président



Avec la fonte de la neige, la saison d'hiver 08/09 touche gentiment à sa fin. Bien que les derniers communiqués de

presse rappellent encore les résultats réjouissants de l'année 2008, il est devenu clair pour tous que le Valais aussi doit se préparer à des jours plus difficiles. Si nous pouvions enregistrer un succès après l'autre au cours des dernières années, nous devons nous habituer à cuire des pains plus petits. Mais n'oublions pas que malgré l'arrivée de la crise économique mondiale en 2008, nous sommes à nouveau sur le podium!

Les crises ont également leurs bons cotés. Elles donnent à chacun de nous la possibilité de se remettre en question. Le Valais doit peut-être sentir les effets d'une douche froide pour reconnaître la vraie importance du tourisme dans le canton. Précisément, en période où les marchés financiers s'effondrent, nous, les petits PME considérées par les banques comme une branche à risques, pouvons ressortir renforcées de cette crise. Restons fidèles à nos racines! Concentrons-nous encore plus sur notre compétence centrale, celle de l'hôte parfait, et ne nous laissons pas éblouir par des succès rapides et spéculatifs.

Mais je suis convaincu qu'ensemble nous allons surmonter cette période difficile et retrouver le chemin du succès.

**P-A. Pannatier**  
président

Economies d'énergie

LE  
DOSSIER



## Les solutions des hôteliers

Les bons plans pour concilier économie et écologie sont de plus en plus nombreux. Certains d'entre eux s'adressent directement à la branche hôtelière et offrent beaucoup d'avantages.



Découvrez-les dans les pages de notre dossier spécial:

- Le groupe Benchmark de l'Agence de l'énergie pour l'économie: en y adhérant, vous ne payez plus la taxe CO2.
- Les conseils de la consultante en énergies Sahar Pasche, qui travaille pour les hôteliers vaudois.
- Un nouveau site internet destiné aux hôtels qui souhaitent améliorer leur bilan énergétique.
- Les meilleurs tuyaux des hôteliers valaisans pour valoriser leur eau de table.

Pages 2, 3 et 4

Réservations:  
via l'annuaire  
téléphonique  
aussi!

Page 5

Section de  
Zermatt:  
changement  
de présidence

Page 6

Diplôme  
d'hôtelier:  
nouvelle  
passerelle

Page 7

Apprentis:  
ce qui  
motive la  
nouvelle  
génération

Page 7

Notre avis:  
loi sur la  
fumée

Page 8

LE  
DOSSIER

Economies d'énergie



# Un grand pas en avant

Une trentaine d'hôteliers valaisans suivent un programme pour augmenter l'efficacité énergétique de leur établissement. Cette démarche leur permet notamment d'être exemptés de taxe CO2.

Le changement climatique est devenu un grand défi pour les milieux politiques et économiques. Le tourisme est soumis à des prix énergétiques élevés. Dans le même temps, on assiste à une prise de conscience grandissante des hôtes au sujet des problèmes d'environnement. L'Association hôtelière du Valais (AHV) a reconnu les signes du temps et entamé avec le projet «Coopération Management énergétique» des démarches concernant une procédure commune. Lors de l'assemblée générale de septembre 2008, l'Agence de l'énergie pour l'économie (AEnEC) a présenté son programme pour accroître l'efficacité énergétique.

## Le Haut-Valais à l'avant-garde

Le concept a surtout trouvé un accueil favorable dans le Haut-Valais, mais pas dans la partie francophone du canton, au grand regret des initiateurs du projet. Au total, 29 hôtels innovateurs ont montré leur intérêt, dont 15 hôtels des Saas-Fee/Saastal et une bonne douzaine du reste du canton. Ils forment ainsi deux groupes.

Le moteur de ce projet est l'AHV qui, avec ses collaborateurs, soutient les sections régionales dans leurs activités.



Les séances de travail se déroulent sous l'égide de l'Agence suisse de l'énergie pour l'économie.

L'Agence suisse de l'énergie pour l'économie a été engagée comme partenaire de coopération. Celle-ci agit pour réduire les émissions de CO2 et créer un lien renforcé entre l'économie et la politique. La collaboration avec plus de 150 hôtels dans toute la Suisse démontre leur grande expérience dans le secteur du tourisme.

## Un plan en trois phases

L'automne passé, l'AHV, avec le soutien d'hotelleriesuisse, a élaboré pour les deux groupes un plan par étapes. En décembre 08, un formulaire d'évaluation de l'AEnEC a été envoyé à tous les hôteliers. Les données collectées ont permis à chaque établissement de se situer par rapport au potentiel d'économies énergétiques. Dans la deuxième phase, les

résultats de l'enquête ont été présentés à la fin mars, au cours de deux séances d'information. L'AEnEC a énoncé des recommandations et possibilités concrètes de réduction des frais. Dans la troisième phase, qui démarre dès à présent, des spécialistes vont collaborer étroitement avec les différents établissements afin de concrétiser les mesures proposées.

## Agenda

Notez déjà la date de l'Assemblée générale AHV 2009 :

**Judi, 24 septembre, 10h00,**  
Reckingen-Glurigen (Vallée de Conches)

- copieur
- imprimante
- fax
- solutions
- fournitures consommables toutes marques
- service après-vente toutes marques

L'efficacité dont vous avez besoin pour la gestion de vos documents



**axius**  
L'IMPRESSION D'ÊTRE COPIÉ

av. Grand-Champsec 23  
1950 Sion 4

tél. : 0848 80 85 80  
fax : 0848 85 20 85  
info@axius.ch

www.axius.ch

## Economies d'énergie

LE  
DOSSIER

# Economiser l'énergie, c'est augmenter le confort du client

Les hôteliers vaudois sont des pionniers en matière d'énergie. Leur groupe Benchmark se réunit depuis 2004 sous l'égide de l'Agence de l'énergie pour l'économie. Les conseils de leur modératrice Sahar Pasche, directrice de l'entreprise ECOST, consultante en énergie.

## Quelles sont les mesures immédiates que je peux prendre pour améliorer le bilan énergétique de mon hôtel?

Observez votre consommation et changez vos mauvaises habitudes. Le piano de la cuisine qui reste allumé toute la journée, déclenchant la puissance maximale de ventilation, la chaleur des lampes halogènes qui fait démarrer la climatisation, des machines à laver qui tournent à l'eau froide, etc. En stoppant ces comportements dévoreurs d'énergie et en plaçant des ampoules économiques, vous épargnez facilement 15% de la facture. En investissant sérieusement dans l'isolation du bâtiment, vous pourrez gagner jusqu'à 40%.

## Quels sont les plans à éviter ?

La grande erreur des hôteliers, c'est de vouloir isoler les chambres de l'intérieur. Non seulement ils empiètent sur un espace précieux, mais ils augmentent les risques de moisissure.

## A votre avis, pourquoi les hôteliers sont-ils réticents à se lancer dans l'aventure ?

J'ai de la peine à les comprendre... Ils ont tout à y gagner, à commencer par la suppression de la taxe sur le CO2! Ils ont parfois tendance à se cacher derrière les besoins de leurs hôtes. J'ai vu des salles de banquets vides toutes allumées, ventilées et climatisées, et je ne vois pas en quoi cela peut profiter au client. Au contraire. Economiser de l'énergie, c'est augmenter le confort. On gagne également en compétitivité. Avec une vision globale

de la gestion, on maîtrise mieux les coûts tout en gardant la qualité de la prestation.



«**Observez votre consommation et changez vos mauvaises habitudes.**»

Sahar Pasche,  
consultante en énergie

## Trois mesures efficaces:

**1. Agir sur l'enveloppe du bâtiment (fenêtres, toiture, etc.):** des investissements importants, mais qui vont augmenter le confort de l'hôtel.

**2. Réduire les besoins de chauffage.** Souvent, le fonctionnement de la chaudière ne correspond pas aux besoins de chauffage. On règle l'eau à 60 degrés, et elle sort à 80 degrés. Dans certains hôtels, on assiste à des engrenages affolants entre le froid et le chaud: le chauffage est réglé à 22 parfois à 24 degrés, il déclenche la climatisation, qui règle la température à 18 degrés, provoquant ainsi le redémarrage du chauffage...

**3. Gérer l'utilisation de l'énergie.** A quoi bon laisser un couloir ou un parking éclairé 24 heures sur 24 ? Des détecteurs de présence peuvent anticiper l'arrivée du client, qui ne s'apercevra même pas que l'espace s'est illuminé pour lui.

LE  
DOSSIER

## Economies d'énergie

# Des trucs sur [www.hotelpower.ch](http://www.hotelpower.ch)



**Vous tenez vraiment à payer votre taxe CO2? Vous pouvez continuer à le faire tout en tirant les bénéfices de mesures simples, comme changer les ampoules et les têtes de douche. Rendez-vous sur [www.hotelpower.ch](http://www.hotelpower.ch)**

50'000 francs par année. Voici ce que chaque hôtel dépense pour s'approvisionner en énergie. Ce chiffre provient des études menées par Roland Schegg, de l'Institut Economie et Tourisme de la HES-SO Valais (IET): «Il s'agit d'une moyenne. Mais ce qui est certain, c'est que chaque établissement pourrait facilement économiser sur ces dépenses, et investir des milliers de francs dans des domaines qui en auraient bien besoin, comme la création et la mise à jour d'un site internet, par exemple.» Avec le soutien de hotelleriesuisse et de la Haute Ecole de Lucerne, ce chercheur de l'IET a lancé le site internet [www.hotelpower.ch](http://www.hotelpower.ch), sur lequel on trouve une foule d'informations utiles: des outils pour réaliser le check-up énergétique de son hôtel, une liste de mesures faciles et immédiates ainsi que des dizaines d'astuces qui permettent d'économiser dans tous les secteurs, de la chambre froide à la buanderie en passant par le minibar. On peut regretter que le site ne soit pas encore entièrement traduit en français. Patience pour les francophones, ce sera fait d'ici la fin de l'année.



# L'eau du robinet, nouvelle star de la table



Chic et écologique, la « Zermatter Quellwasser » ravit les hôtes de l'Alpenblick.

**Des études l'ont démontré, l'eau potable du Valais est de très bonne qualité. Son bilan écologique et sanitaire supplante celui des eaux minérales classiques. Comment la mettre en valeur et à quel prix? Voici quelques propositions des membres de l'AHV.**

Chère et polluante, l'eau en bouteille n'a plus la cote\*. Son homologue du robinet revient en force sur les tables, et grâce à de nouveaux systèmes de distribution et d'emballage, elle a de la classe! L'Hôtel Bella Tola de St-Luc et l'Alpenblick de Zermatt ont opté pour le distributeur d'eau Oxymount. Il s'agit d'une fontaine branchée sur le réseau existant, munie de filtres, qui assure une disponibilité et une qualité d'eau constantes. Plat, enrichi en oxygène ou en gaz carbonique, l'or bleu coule à volonté. Il remplit de belles bouteilles design à l'effigie personnalisée de la maison. «Je n'ai plus de stock à gérer et je réalise une économie de 60% sur mes achats d'eau», témoigne Pierre-André Pannatier, directeur de l'Alpenblick. L'opération permet également de redonner toute sa gloire à l'eau du village,

issue de sources. L'Alpenblick a obtenu l'appellation «Zermatterquellewasser», qui fait un véritable tabac. A Saas-Fee, les hôteliers ont monté une opération commune pour acquérir des carafes qui portent la marque «Saaser Gletscherwasser»; ils ont fait analyser leur eau et lui ont trouvé d'excellentes vertus minérales. A Loèche-les-Bains, l'Office du Tourisme et les tables de la station proposent l'eau du village dans une bouteille PET souvenir, recouverte de photos.

### Jusqu'à 7 francs le litre

Toutes ces valeurs ajoutées ont un prix, qui se retrouve sur l'addition. «Les clients anglais et américains montrent peu de compréhension pour cette pratique», témoigne Tobias Zurbriggen de l'Hotel Allalin à Saas-Fee, qui facture la carafe du village depuis cet hiver. Au Silencehotel de Blatten, on tire l'eau depuis le distributeur de bière pression, et on demande 4 francs pour un litre. «Il y a parfois des réactions négatives, mais nous estimons que ce service, qui demande du personnel, de la vaisselle et de l'espace, ne doit pas être gratuit.», explique le directeur Lukas Kalbermatten. Les prix varient d'un établissement à l'autre. Ils peuvent

grimper jusqu'à 7 francs le litre, selon le système choisi.

### Jouer la carte éthique

Dans le Lötschental, l'Hôtel Nest-und Bietschorn a réglé la question de l'eau d'une toute autre manière. « Nous avons choisi de sortir de la logique économique pour jouer la carte éthique et soigner notre image de marque », explique Helene Bellwald. La carafe d'eau fraîche est offerte avec la bouteille de vin, mais ceux qui le souhaitent peuvent faire un don, qui est reversé à Helvetas, pour ses projets consacrés à l'eau en Afrique. Une belle façon d'accompagner ceux pour qui l'eau n'est pas aussi accessible.

\* Pour produire, transporter, réfrigérer et se débarrasser d'un litre d'eau minérale, on estime qu'il faut l'équivalent de 3 litres d'eau et d'un quart de litre de pétrole.

**Le débat sur l'eau continue sur le blog de [www.vs-hotel.ch](http://www.vs-hotel.ch): venez échanger vos idées sur le sujet!**

**Autres liens utiles:**  
[www.oxymount.ch](http://www.oxymount.ch),  
[www.stangelwirt.com/de/presentation-neuen-quellwasse.html](http://www.stangelwirt.com/de/presentation-neuen-quellwasse.html)  
[www.oxymount.com](http://www.oxymount.com)



# Local.ch, nouveau portail de réservation d'hôtels

Sur [www.local.ch](http://www.local.ch), l'annuaire téléphonique de toute la Suisse, chacun peut réserver directement sa chambre d'hôtel et passer un coup de fil sans dépenser un sou. Une vitrine incontournable pour les établissements valaisans.

[www.local.ch](http://www.local.ch) est l'une des adresses les plus courues du web en Suisse. Pourquoi? Parce que chaque fois que l'on cherche un numéro de téléphone, c'est vers ce site que Google vous envoie. Pages jaunes ou blanches, cet annuaire contient toutes les coordonnées des particuliers et des entreprises du pays. Depuis l'automne 2008, local.ch s'est associé à Switzerland Travel Centre (STC), le tour opérateur de Suisse Tourisme et des CFF. L'internaute peut désormais rechercher un hôtel, voir son emplacement sur une carte géographique, lire son descriptif dans six langues différentes et réserver une chambre en cliquant sur «Commander en ligne».

### Les absents ont toujours tort...

Malheureusement, la manœuvre n'est pas accessible pour tous les établissements inscrits. Pourquoi cette inégalité de traite-



De plus en plus de clients utilisent les facilités d'internet pour programmer un séjour.

ment? Parce que pour bénéficier de ce système, il faut figurer dans la base de données de STC. Les arguments en faveur d'une inscription ne manquent pas: «De plus en plus de clients réservent sur Internet, voulant savoir immédiatement si les chambres sont libres ou non. Un moteur de réservation vous permet de répondre aux attentes du client et de ne plus perdre votre temps à répondre aux demandes individuelles», lit-on en substance sur le site internet de STC. En entrant dans ce temple

de la réservation, un hôtel devient accessible depuis d'autres sites importants: [www.swiss-hotels.ch](http://www.swiss-hotels.ch), [www.cff.ch](http://www.cff.ch), [www.myswitzerland.com](http://www.myswitzerland.com), etc.

### Inscription gratuite

Pour tous les membres d'hotelleriesuisse cette inscription est gratuite. Elle est comprise dans la cotisation annuelle avec photos et textes traduits en 4 langues. L'opérateur ne prélève aucune commission sur les réservations, mais demande une taxe annuelle de 250 francs pour les non-membres. Le gérant de l'hôtel reste maître de sa communication. C'est lui qui choisit le texte et la mise en page. Le jeu en vaut la chandelle. Il suffit de se mettre dans la peau d'un internaute qui cherche un lieu sympa pour le week-end. Entre un établissement où il faut se fendre d'une demande par mail sans garantie de réponse et une adresse qui propose une chambre en un clic, le choix est vite fait.

Pour vous inscrire dans le système de réservation STC et offrir à vos clients des possibilités de réservation depuis 300 sites internet: [www.stc.ch](http://www.stc.ch), rubrique «Hôtels».

## Le poids des mots...

Vous avez investi dans le relookage de votre enseigne, la carte des menus et le site internet. Mais avez-vous pensé au contenu de ces formes attrayantes? Une faute d'orthographe peut tuer la plus belle des calligraphies, une expression mal fagotée détruire le rêve du touriste avide de nouveaux horizons, une mauvaise traduction créer de sérieux malentendus. Votre image passe aussi par les mots. Des professionnels de la rédaction vous aident à formuler vos idées, trouver un slogan, promouvoir votre établissement dans les termes qui vous ressemblent. Voici quelques agences de communication valaisannes dirigées par des concepteurs-rédacteurs:

**Agence Stil communication,**  
à Sion et à Sierre:  
[www.stilagence.ch](http://www.stilagence.ch)

**Le Fin Mot... Communication**  
à Martigny:  
[lefinmot@bluewin.ch](mailto:lefinmot@bluewin.ch)

**Agence Dialog à Sierre:**  
[www.agence-dialog.ch](http://www.agence-dialog.ch)

**Kürze und Würze GmbH,**  
à Mund et à Berne:  
[www.kuerzeundwuerze.ch](http://www.kuerzeundwuerze.ch)

## Du matériel pour tous les événements

Vous avez besoin de 500 verres à vin pour un mariage? D'une scène de théâtre pour une animation? D'une Ferrari pour un hôte exigeant? D'un bateau pour une soirée spéciale? De mille chaises pour un banquet gargantuesque? Figurez-vous que toutes ces choses et des milliers d'autres sont à louer sur [www.erento.ch](http://www.erento.ch). Le célèbre site allemand de location en ligne est désormais actif en Suisse. Il met en lien les détenteurs d'objets et les

personnes qui souhaitent emprunter un tel matériel. Les marchandises disponibles proviennent souvent des grandes villes alémaniques, de Genève et de Lausanne.

Plus près de chez nous, des entreprises se profilent également comme de précieux partenaires dans l'organisation d'événements particuliers. Voici quelques adresses valaisannes:

Aux 4 Saisons, Route de Riddes 85,  
1950 Sion. Tél. 027 203 38 20  
[www.aux4saisons.ch](http://www.aux4saisons.ch)

**M. H. Production Marc Holbing, Av. des Prés Beudin 20,** 1920 Martigny. Tél. 079 433 07 91 [www.mhproduction.ch](http://www.mhproduction.ch)

**La Party-Service - Le Pro du Ballon,** Avenue de Tourbillon 47/51, 1950 Sion. Mobile 079 510 33 84 [www.lasa.ch](http://www.lasa.ch)



## Standing ovation en guise d'adieux



Pierre-André Pannatier a passé le relais de la présidence à Silvo Perren (à droite).

**La section des hôteliers de Zermatt change de «tête». Pierre-André Pannatier se retire après neuf ans de présidence.**

Ambiance particulière ce 11 février dernier dans la salle «Mont-Cervin» du Grand Hôtel Zermatterhof. Après 9 ans de présidence et 22 ans au comité, Pierre-André Pannatier a officiellement quitté ses fonctions à la tête de la section «Zermatt» de l'Association hôtelière du Valais. Très applaudi à l'occasion de cette 64ème assemblée, il a avoué avoir beaucoup apprécié «cette très belle soirée». C'est le vice-président actuel, Silvo Perren, qui lui succède.

### «Comme dans une famille»

Le travail de M. Pannatier durant ces longues années a été récompensé par des cadeaux et

des mots d'adieu chaleureux. Dans son ultime discours, il a passé en revue ces deux dernières décennies, dont il dresse un bilan positif. Il a souligné les nombreux contacts et l'importance du travail commun avec les hôteliers. «C'est comme dans une famille. Il faut rechercher des solutions et faire des compromis».

M. Pannatier se retire avec le désir de faire place à des idées jeunes et novatrices. Le successeur, Silvo Perren, jouit de sa pleine confiance. «Un homme avec des idées fortes et un nouveau comité dynamique», se félicite le président sortant. Pierre-André Pannatier reste toujours président de l'Association hôtelière du Valais, ainsi que membre du comité de la Chambre valaisanne de commerce et d'industrie et de Valais Tourisme.

## Pauli Cuisine – l'eau à la bouche

Pauli Cuisine, le magazine spécialisé pour la gastronomie suisse célèbre en 2009 ses 10 ans d'existence. Son nom est connu du monde de la gastronomie pour ses informations de qualité. Une dissertation sur le whisky, une discussion sur les positions de la branche vis-à-vis de la protection des animaux ou les dernières tendances de la gastronomie suisse: le lecteur est informé sur de multiples facettes de la profession. La revue, germanophone, paraît tous les deux mois. Le site Internet [www.pauli-cuisine.ch](http://www.pauli-cuisine.ch) offre un bon aperçu des thèmes et des avantages.

Prix de l'abonnement annuel: Fr. 40.- pour 6 éditions. Le magazine est disponible à la réception de l'AHV.



## Où ont-ils passé leurs vacances d'hiver?



Alain Delon pose avec ses enfants au Grand Hôtel du Golf & Palace de Crans-Montana

Au Mont-Cervin Palace à Zermatt: le musicien Phil Collins y séjourne depuis dix ans, lorsque la station respire le calme après la tempête des fêtes de fin d'année.

Au Riffelalp Resort de Zermatt: l'adresse du mannequin Laetitia Casta, lors

de ses séjours face au Cervin.

Au Suisse de Champéry: le comédien Michel Galabru y apprécie le calme et le repos.

Au Grand Hôtel du Golf Palace de Crans-Montana: l'acteur français Alain Delon y est très attaché.

**Dans cette nouvelle rubrique, nous mentionnons les hôtels qui accueillent des personnages connus. Pour l'étoffer, nous avons besoin de votre aide. Alors, si vous souhaitez nous signaler le passage d'un hôte célèbre, écrivez-nous: [info@vs-hotel.ch](mailto:info@vs-hotel.ch)**



## Ce qui fait rêver les apprentis: contact, langues et voyages

**L'hôtellerie comptera 16% d'apprentis de moins d'ici 2017, ralentissement démographique oblige. Comment attirer des jeunes toujours plus mobiles et allergiques à la routine? Entretien avec deux diplômées HGA du Motel des Sports de Martigny, qui partagent leurs motivations et projets.**

**Elyse Constantin** (18 ans) et **Jhoana Rey-Mermet** (19 ans) occupent leur première place de travail dans cet établissement depuis quelques mois et cohabitent dans le même appartement. L'une fait le «6h-14h30», l'autre le «14h30-23h». L'une souhaite rester dans le métier, l'autre rêve de bifurquer vers le travail social. Deux trajectoires se dessinent, montrant la complexité des choix de vie des jeunes d'aujourd'hui.

**Pourquoi avoir choisi la voie hôtelière?**

**Elyse:** Parce que j'aime les langues et les voyages! J'ai envie de bouger, et on peut le faire facilement dans ce métier, notamment via les grandes chaînes.

**Jhoana:** J'adore ce métier, il est riche en expériences humaines. On y rencontre des gens de tous horizons. Une belle rencontre vous donne de l'énergie pour toute la journée!

**Comment vivez-vous les contraintes horaires?**

**Elyse:** Au début, c'était dur. J'avais l'habitude de sortir le soir, de faire la fête. Là, on bosse quand les autres sont en vacances, et on se repose quand ils travaillent. J'ai compris qui étaient mes vrais amis! Et je ne changerais pas de métier pour plaire à qui que ce soit!

**Jhoana:** Je souffre de ne rien pouvoir faire en groupe. Même le sport, c'est en solo. Mais lorsque je suis partie de la maison à 16 ans pour débiter mon apprentissage à Crans-Montana, je me suis trouvé une deuxième famille auprès de gens qui vivaient au même rythme que moi.

**Comment motiver les jeunes à rester dans ce métier?**

**Elyse:** Sur les 18 qui ont commencé leur apprentissage avec nous, seuls 7 ont aujourd'hui un poste dans la branche. Certains n'avaient pas assez de volonté, d'autres ont été dégoûtés. Quand je serai patronne, je consacrerai du temps et de l'énergie à mes apprentis pour les encourager.

**Jhoana:** La qualité de l'encadrement est

importante. J'ai eu la chance d'être soutenue par des professionnels dans un quatre étoiles en station, ça aide. Mais les conditions d'apprentissage ne sont pas assez contrôlées. Il faudrait vérifier que les jeunes travaillent vraiment et que le patron respecte les horaires.

**Où serez-vous dans dix ans?**

**Elyse:** Dans mon propre café-restaurant, un lieu sympa avec une déco originale. J'aurai obtenu ma patente, et je serai partie en Australie, aux Etats-Unis et en Allemagne.

**Jhoana:** Dans les prisons! C'est mon rêve: aider les jeunes délinquants à se réinsérer. Dans mon temps libre, je prépare actuellement une maturité qui me permettra d'accéder à la formation d'éducatrice.



Elyse et Jhoana au Motel des Sports. «C'est une place en or, une très belle étape dans notre vie!»

## De nouvelles possibilités pour les hôteliers diplômés

Les études postgrades (EPG ES) en Management hôtelier offrent de nouvelles possibilités de carrière. Cette formation destinée aux hôteliers expérimentés permet d'accéder directement à l'Executive Master de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Connue sous le nom de «Séminaire pour chefs d'entreprise» jusqu'en 2000, elle a été entièrement transformée pour obtenir une reconnaissance

fédérale. Elle s'adresse à tous les hôteliers au bénéfice d'une formation supérieure. Composées de 4 modules de deux semaines, réparties sur deux ans, les études postgrades en management apportent de précieuses connaissances dans les domaines des ressources humaines et du marché, ainsi que des instruments performants pour enrichir la conduite d'un hôtel. La formule n'existe actuellement

qu'en allemand (Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement), mais les responsables de la formation continue d'hôtelleriesuisse travaillent à sa version française.

**Début du prochain cycle de formation: le 20 octobre 2009.**

**Inscriptions et renseignements: hotelleriesuisse, formation continue, 031/370 43 01. [www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung).**

## Brèves

### Troisième Mercure dans la région

Jamais deux sans trois. Après Loèche-les-Bains et Martigny, la chaîne Mercure ouvre un nouvel établissement haut de gamme dédié aux voyageurs d'affaires à Leysin. Le point fort de ce dernier investissement alpin: un centre de conférences doté d'un auditorium/cinéma, avec vue sur les Alpes.

### Vente de l'Hôtel Cristal à Grimentz

L'Hôtel Cristal de Grimentz a été vendu au groupe britannique Guardian Care. C'est SILSILA, une entreprise spécialisée dans l'ingénierie hôtelière et touristique à Genève, qui a travaillé comme intermédiaire. Les Anglais ont aussi acheté un terrain adjacent pour y bâtir des appartements avec service hôtelier, qui seront gérés par le Cristal.

### Choisir son hôtel sur vidéo

La vidéo entre dans les guides d'hôtels, et

la formule cartonne. Prenez le site français Tvtrip ([www.tvtrip.com](http://www.tvtrip.com)); il a reçu plus de 10 millions d'euros depuis son lancement au printemps 2007. Plus fiable que les photos qui ont tendance à n'immortaliser que les points de vue flatteurs, l'image en mouvement semble une valeur sûre. L'internaute peut ainsi visiter 2'900 établissements issus de 157 pays.

Adresses similaires: [www.trivop.com](http://www.trivop.com) et [www.tripr.tv](http://www.tripr.tv).

### Etre accessible, ça paie

L'Hôtel de la Poste de Sierre a obtenu le Prix «Accessible à tous» pour ses aménagements adaptés aux personnes à mobilité réduite. L'exemple de cet établissement, construit en 1766, démontre qu'on peut très bien éliminer les barrières architecturales, même dans d'anciens bâtiments. La direction de cet hôtel a également investi dans la formation du personnel, l'écriture des cartes de menu en

braille, les plans tactiles d'orientation et les téléphones à amplificateur et grandes touches.

Vous pouvez obtenir des subventions pour des transformations de ce genre. Toutes les infos dans notre dossier complet sur [www.vs-hotel.ch](http://www.vs-hotel.ch), dans le Centre de compétences auquel vous pouvez accéder après identification.

post  
it

**Gardez vos étoiles!**

Avant de commencer vos travaux de rénovation, faites appel aux conseillers en matière de classification. Contactez le secrétariat de l'AHV, qui vous orientera. Ne prenez pas le risque de perdre vos étoiles!

## Que dit la nouvelle loi sur la fumée ?

notre avis  
sur...



Il me semble important de préciser qu'il n'existe pas de loi contre la fumée passive à proprement parler. L'interdiction de fumer dans les établissements publics se base sur 3 articles de la loi sur la santé du 14 février 2008. Cette loi a été votée voici plus d'une année et ne peut plus être modifiée sauf par la voie de motion. Il ne sert donc plus à rien de crier au scandale, il fallait le faire lors du vote référendaire qui a donné large raison aux non-fumeurs.

Il ne nous restait plus qu'à faire pression sur le Conseil d'Etat, seul

compétent pour la rédaction de l'Ordonnance y relative. Nos représentants dans le groupe de travail ont insisté pour laisser aux tenanciers la liberté la plus large possible dans le cadre très réduit que la loi permettait.

Pour terminer, il ne sera pas question à l'avenir d'ouvrir sans autre des fumoirs et d'imaginer que le patron pourra y servir des boissons à volonté. L'autorisation d'exploiter ces fumoirs sans service, sera attribuée par une commission cantonale dont nous comptons bien faire partie. De cette manière tous les établissements seront sur le même pied d'égalité, mais qui pourra empêcher le patron fumeur d'apporter une tournée à ses copains dans le fumoir ?