



Neue Dachmarke
 Gespräch mit Daniel Twerenbold, District Director Schweiz für die Radisson Hotel Group.
Seite 2

ANZEIGE

DER INNENAUSBAU-GU
 Für Renovierungen und Neubau

VOGLAUER
 - hotel concept
 Tel.: +43 6243 3700-0
 voglauer.com

Mindestlöhne
 Die Mindestlöhne im Gastgewerbe werden um 0,5 Prozent erhöht. Das entschied ein Schiedsgericht, nachdem sich Arbeitgeber und Arbeitnehmer nicht einigen konnten.
Seite 9

Spitzenweine
 Im Kanton Neuenburg sorgen zwei Brancheneinsteiger mit herausragenden und bereits prämierten Pinot Noirs für Aufsehen.
Seite 12

Zukunft der Schweizer Luxushotellerie

Luxushotels im Plus

Top-Betriebe im Aufwärtstrend: Die Swiss Deluxe Hotels steigerten 2017 die Logiernächte um 10 Prozent.

Die Spitzenbetriebe der Schweizer Luxushotellerie schlossen das Geschäftsjahr 2017 mit einem satten Plus ab: Bei den 42 Swiss-Deluxe-Hotels kletterte die Zahl der Logiernächte um 10 Prozent nach oben und damit doppelt so stark wie im Gesamtmarkt der Schweizer Hotellerie. Mit einem Plus von 7,25 Prozent hielt der Umsatz nicht ganz Schritt. Jan E. Brucker, Präsident der 5-Sterne-

Superior-Hotelgruppe, hofft aber, dass nach den markanten Rückgängen bei den Zimmerraten in den letzten Jahren die Talsohle nun erreicht ist. Wichtiger Treiber für den Aufwärtstrend ist die Gastronomie, die mit frischen Konzepten neue Gästebedürfnisse erfüllt und so Schweizer Luxushotels gegen die neue und wachsende Konkurrenz junger Designkonzepte wappnet. «Die

Luxushotellerie muss im Auftritt lauter werden», so Jan E. Brucker. Fit für die Zukunft trimmt sich auch das Grand Resort Bad Ragaz: Mit To-go-Sushi-Konzept, neuem Familien-Spa und viel «emotional branding» will das Resort, das zwei Luxushotels unter einem Dach vereint, zur Drei-Generationen-Destination avancieren. **Seite 15 bis 17**

Editorial

Fördermittel nicht nur fordern, sondern nutzen



GERY NIEVERGELT

Neue Regionalpolitik Schweizer Tourismusförderung ist viel mehr als bloss eine hehre Absichtserklärung. Aktuell läuft die erste Periode der bis 2023 dauernden Programmphase der Neuen Regionalpolitik (NRP). Bis 2019 stehen für Tourismusprojekte 27 Millionen Franken an A-fonds-perdu-Beiträgen sowie 113 Millionen Franken für Darlehen zur Verfügung. Dazu kommen in der Zeitspanne von 2016–2019 188 Millionen, die im Rahmen des Impulsprogrammes Tourismus gesprochen wurden.

Seit 2016 wurden für Tourismusprojekte insgesamt rund 15 Millionen Franken A-fonds-perdu-Beiträge und 57 Millionen Franken Darlehen zugesichert. Es gibt also noch ausreichend Spielraum, sowohl bei den NRP-Projekten wie beim Impulsprogramm. Warum wird dieser eher zögerlich genutzt? Ein Grund mag sein, dass Interessenten zu wenig vertraut sind mit den Kriterien und Prozessen, die vom jeweiligen Kanton und der Region begleitet werden müssen. Wir zeigen anhand von Beispielen aus Tourismus und Hotellerie, was gefördert wird und wer wann weiterhilft. Schliesslich gibt es neben der Neuen Regionalpolitik auch noch die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH und Innoutour. Es wäre ein irritierendes Signal an die Öffentlichkeit, all diese Angebote nicht wirklich zu nutzen.
Seite 18

«Parabere Forum», internationale Plattform für Frauen in der Gastronomie

Ein Branchenanlass fest in Frauenhand



Sie kamen aus aller Welt, darunter auch so Prominente wie Anne-Sophie Pic (ganz r.). Sweet-Sneak-Studio

Im schwedischen Malmö fand das 4. Parabere Forum statt, ein zweitägiger Event, der sich gezielt an Frauen in der Gastronomie richtet und auch heuer weit über 400 Fachfrauen aus der ganzen Welt anzog – darunter so prominente wie die französische Spitzenköchin Anne-Sophie Pic. Das Forum stand ganz im Zeichen der «Edible Cities», der essbaren Städte. Namhafte Aktivistinnen, Architektinnen und Gastronominnen stellten Projekte vor, wie die Menschen in den Städten künftig ernährt werden könnten. Auch die htr hotel revue war vor Ort, um sich auszutauschen und zu vernetzen und traf auf weitere Schweizerinnen, wie die «Leaf-to-Root»-Initiatin Esther Kern oder Köchin Rebecca Clopath. «Es bietet uns einen geschützten Rahmen», sagt die Tessiner Köchin Meret Bissegger im Interview. **Seite 19**

Genfer Hotellerie

Ein neuer Player will den Markt aufmischen

Mit der Marke m3 hotels will sich die schweizerische m3 hospitality ein bedeutendes Stück am Genfer Hotelkuchen abschneiden. In den nächsten vier Jahren sind unter der Marke m3 hotels collection 600 bis 700 Zimmer geplant. Die Investoren hegen Pläne für die Schweiz über Genf hinaus. **Seite 14**

Lugano Region

Kritik an Marketingkampagne

Der Verkehrsverein Lugano setzt bei seinem neuen Marketingauftritt auf verschiedene Bildmotive, die jeweils von einer jungen Frau dominiert werden. Dies hat teils heftige Reaktionen ausgelöst. Gar von Sexismus war die Rede. Die Verwendung des Frauenkörpers zu Werbezwecken sei ein Trick, der inzwischen von grossen Marken aufgegeben werde, moniert Gabriela Giuria von der Frauengruppe von Am-

nesty International. Alt CVP-Nationalrätin Chiara Simoneschi Cortesi stört, dass die öffentliche Hand mit einer derartigen Kampagne kommt. Und Lugano sei nicht nur für Frauen interessant, sondern auch für Männer und Familien. Alessandro Stella, Direktor von Lugano Tourismus, räumt ein, dass auf einigen Bildern ein Paar hätte erscheinen sollen. Doch dazu habe das Budget nicht ausgereicht.

Der Experte für Markenführung Kaspar Loeb kritisiert die Marketingkampagne als Ganzes. So wie diese im Internet aufgegleist sei, «ist sie unbrauchbar». Der Einstieg verspreche zwar Neues, dahinter kämen aber wieder die üblichen Bilder zum Vorschein. So entfalte die mit dem Model angestrebte Personifizierung keine Wirkung. **Seite 5**

Kennen Sie unseren täglichen News-Service? Ihre Anmeldung unter

htr.ch

Inhalt

meinung	2–3
thema	4–9
cahier français	10–14
hotel gastro welten	15–20
brands, impressum	22
service	21–26
people	27–28

ANZEIGE

«Für die Zukunft möchte ich nicht die Substanz hergeben.»

Wir zeigen Wege.

BOMMER + PARTNER
 Treuhandspezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.
bommer-partner.ch

Chrysamid

Bettwanzenkiller
 Bettwanzen sind eine Plage! Wegschauen hilft nicht!
 Chrysamid-Bettwanzenspray 300ml
 DIE Massnahme gegen Bettwanzenbefall

Chrysamid-Vertrieb Schweiz:
 CONIGUS GmbH
 CH-2500 Roserfeld
 Tel. +41 (0)52 761 28 35
 E-Mail: office@chrysamid.ch
 www.donswimed.ch

HOREGO
 Ihr Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Home, Spätere und Jubiläumsgestaltung
 www.horego.ch

Effiziente Prozesse

Unterstützung strategischer Entscheidungen
 Optimierung Ihrer Einkaufsprozesse
 Digitalisierung aller Einkaufsprozesse

Suchen Sie dafür Lösungen?
 Kontaktieren Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter!

winkler wein

Suche
 Bordeaux- und Burgunderweine sowie Spitzenweine aus Italien.

Abholung und Barzahlung:
 Telefon 056 661 27 83

winklerwein.ch

BADAG
 Alles für Ihr Bad...

GROSSE MENGE, KLEINER PREIS

De petits rendements à tête de cerf

Dernier né des Pinots Noirs neuchâtelois et récemment primés, le Domaine des Landions propose trois vins haut de gamme. Denis et Morgan Meier présentent leur cave.

ALEXANDRE CALDARA

On pense connaître les Pinots Noirs neuchâtelois, leur typicité sur un grand terroir pour le cépage le plus cultivé de Suisse. Les vins racés de Jean-Denis Perrochet, à la Maison Carrée, à Auvernier ou de caractère de Jean-Pierre Kunzer, à Saint-Blaise. Mais lors d'une dégustation organisée par Vinea au Mandarin Oriental, de Genève, on tombe sur une curiosité qui nous propulse dans l'exigence de certains crus bourguignons à la couleur sombre. On se retrouve immédiatement sur un fruit à noyau, le pruneau, avec une grande profondeur, comme des notes de Marc. Un nectar déjà mûre, un très bel équilibre avec le bois. Geoffrey Bentrari sommelier du Président Wilson, évoque «une impression de cendre froide et une modernité dans la mise en valeur d'un terroir». On vient de déguster Les Cailloutis 2015, deuxième cuvée



Morgan Meier sur le pressoir du domaine des Landions, à Cortaillod.

Vinea/Olivier Maire

commercialisée d'un domaine tout neuf, Les Landions.

Quelques jours plus tard, on prend rendez-vous avec Morgan Meier. Ici pas de caveau de dégus-

tation, mais un accueil sur mesure. Première surprise devant la ferme de Cortaillod sur le littoral neuchâtelois: les vignes se situent à plat, en dessous des côteaux des

grandes caves. Des jeunes vignes plantées par Denis le papa pépiniériste voilà une quinzaine d'années: «On ne parvenait pas à obtenir des pommes de 7,5 centimètres, j'ai tenté de planter de la vigne sur ce terroir sec.» Mais Denis Meier sait exactement le type de clones bourguignons qu'il veut: «Je l'ai cherché pendant vingt ans du mirant, de petites grappes produisant naturellement peu de rendement. Ils ne contiennent pas de pépins avec une peau forte qui donne de beaux tanins.» Après des études, il découvre un sol unique: les cailloutis. Des galets ronds de trente centimètres situés à un mètre des racines et une nappe phréatique à huit mètres.

Sans levurage, sans filtration

Un vin porté par des vendanges manuelles dans des caissettes de huit kilos ajourées. Un travail jusqu'ici en production intégrée et dès l'an prochain en biodynamie pour rejoindre, grâce aux synergies avec d'autres producteurs, le groupe des 100 hectares de vignobles neuchâtelois labellisés sur les 607 au total. Aux Landions, on travaille les vins sans levurage, sans collage, sans filtration, avec la moitié des sulfites autorisés. Ce qui donne ce nez un peu animal.

«C'est une sacrée aventure de commencer une cave à zéro, surtout avec des vins qui exigent quatre ans d'attention avant la production», disent père et fils. Le père ingénieur agronome et le fils ancien d'HEC Lausanne formé

à l'œnologie à Dijon savent ce qu'ils ne veulent pas faire: «Des pinots vinifiés en cuves que l'on peut vendre huit mois après.» Ils citent sans oser se comparer l'icône des Grisons Daniel Gantenbein: «L'exemple de son aventure commencée voilà 40 ans, nous a guidés, il s'agissait de bien réfléchir aux clones, à l'écartement des vignes, au terroir.» La démarche fait aussi penser aux Pinots Noirs neuchâtelois hypra qualitatifs du mystérieux Jacques Tataschore, au Domaine de la Rochette, à Saint-Blaise: «Son exemple nous a motivés», confirme Morgan Meier.

Des vins bourguignons il admire: «La tradition ancestrale, le peu d'intrants, la trame acide, les tanins souples et les techniques de presse verticale.» Autant d'éléments qu'il veut amener au Domaine des Landions. «On tente de pomper le vin le moins possible.»

«On doit faire le dos rond pendant les dix premières années»

Denis et Morgan Meier savent ce qu'ils désirent: «Trois vins différents en faisant du Pinot Noir, tous en fûts neufs.» 10 000 bouteilles de Cailloutis conservés 18 mois en barrique commercialisés à 29 francs, puis 5000 flacons de deux vins parcelaires avec 21 mois d'élevage, à 55 francs. Des prix qui situent le domaine dans le haut de gamme, mais pas de quoi malgré tout rouler sur l'or: «Avec le choix de petits rendements, on doit faire le dos rond les premières

années. Il faut compter dix ans pour pouvoir retomber sur nos pattes. Heureusement qu'on exploite aussi un Garden Center.» Mais les dégustateurs restent attentifs, les Cailloutis et les Landions viennent de remporter l'or au Grand Prix du Vin Suisse et au

«L'aventure de Gantenbein nous a guidés. Il s'agissait de bien réfléchir aux clones, au terroir.»

Mondial des Pinots. Sur leurs 25 hectares de vignes, ils en vinifient eux-mêmes 8 à Cortaillod et à Vaumarcus. Sur les sols de calcaire jaune moins sec et sur des terres où la vigne se cultive depuis 1476, ils ont opté pour des clones allemands. «Des grappes lâches peu sensibles à la pourriture.» Sur moins d'un hectare, ils confectionnent le Clos du Château à la longueur en bouche folle.

Sur une petite table de bois modeste devant l'alignée de fûts, ils nous font déguster. Le millésime 2015 surprend par ses notes de cuir au nez et sa grande complexité en bouche. En 2016, on trouve plus de volume, de gras, on se laisse emporter par les baies des bois, la myrtille. On pense à l'accorder avec un autre beau produit du terroir de Vaumarcus, un chorizo AOC Neuchâtel des frères Alcala. Et à le déguster en contemplant des éclats de peinture noire d'Henri Michaux, tant son goût ne va pas vers l'uniforme.

On notera encore le soyeux des étiquettes et la tête de cerf emblème du domaine qui semble sortir de l'imagination d'un artiste d'aujourd'hui. Mais derrière la famille Meier au Lénium, le musée d'archéologie et datant de plus de 2500 ans. Pour la garde des Cailloutis, la prudence requiert d'attendre moins longtemps, une dizaine d'années.

Vinea 48 visages à travers des cépages

Vinea vient de publier sa nouvelle brochure mettant à l'honneur 48 visages du vin suisses qui représentent 15 000 hectares soit 0,2% de la production mondiale. Ils sont hiérarchisés cette fois-ci par cépages: Chasselas, Pinot noir, Merlot, cépages originaux et Gamay Gamaret. Avec son visage émacié et son large sourire Stefano Haldemann vinifie de vieux cépages tessinois comme la Bondola. Avec son bonnet, son t-shirt flanqué d'un Yes, Claude Ramu met au point l'assemblage Légende. 46 autres personnages illuminent de leur singularité cette parution. vinea.ch

ANNONCE

hotelformation.ch
hotelleriesuisse



reception@hotelleriesuisse

La formation continue pour des compétences globales à la réception de l'hôtel et un service à la clientèle moderne

hotelleriesuisse vous familiarise avec la réception d'un hôtel et vous offre:

- l'accès à votre activité future de réceptionniste d'hôtel
- la possibilité d'acquérir de nouvelles connaissances en cours d'emploi
- une plate-forme e-learning

Dates des cours:

Module 1 - La communication et la réception: 30.04. - 05.05.2018
Module 2 - Etudes autodidactes: E-Learning
Module 3 - La réception et la qualité: 11.06. - 16.06.2018

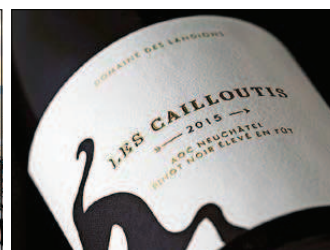
Inscription et toute information complémentaire sur:
www.hotelformation.ch/reception

hotelleriesuisse
Chemin de Boston 25
1004 Lausanne
Tél. +41 21 331 40 70
Fax +41 21 331 40 75
welcomeromandie@hotelleriesuisse.ch
www.hotelformation.ch/reception

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



La parcelle du Clos du Château, à Vaumarcus. Le design épuré et haut de gamme du premier Pinot Noir «Les Cailloutis».



images lkd