

L'hôtellerie-restauration de montagne drague la relève

LES DIABLERETS

Le 3^e Explorhôtel se termine aujourd'hui. Vingt-deux jeunes Romands se sont essayés durant quatre jours aux métiers du tourisme.

KARIM DI MATTEO

Les établissements des stations de montagne éprouvent davantage de difficultés à séduire les apprentis qu'un hôtel ou un restaurant de la ville. Des lieux excentrés, l'obligation de trouver un logement, une clientèle en dent de scie selon les saisons: les adresses d'altitude séduisent moins que leurs homologues des centres urbains, généralement pris d'assaut.

C'est toute la raison d'être de l'opération Explorhôtel, organisée depuis 2006 par HotellerieSuisse. «Ces camps doivent démontrer aux jeunes qu'il existe des possibilités de formation en région de montagne, qu'il y a de bonnes places à prendre», plaide Nicolas Dévaud, actif dans le «marketing de la relève» pour le compte d'HotellerieSuisse.

Après Leysin et Champéry, le programme subventionné par l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie a emmené 22 stagiaires romands de 12 à 15 ans aux Diablerets - sur 90 candidats - pendant quatre jours. L'opération se termine aujourd'hui.

«La plupart des participants viennent de régions où l'offre touristique propose moins de possibilités. Il s'agit de stages d'observation en situation réelle. Tous ne rejoindront pas le secteur de l'hôtellerie-restauration et certains me diront que ce n'est pas pour eux, mais ce ne sera pas un constat d'échec.»

Explorhôtel veut aussi valoriser toutes les facettes de la profession. Sans surprise, un employé de commerce est plus facile à débusquer qu'une femme de chambre... «Certains jobs



A L'ESSAI Sous l'œil de Nicolas Dévaud, Marilyn Hausmann a voulu savoir ce qu'on entend par spécialiste en hôtellerie.



«C'est avant tout le contact avec les gens qui nous plaît dans l'hôtellerie»

SABINA RUDD ET CRISTEL DROZ

sont moins bien connus», avance Nicolas Dévaud. Moins prestigieux aussi? «Probablement, mais un directeur doit être capable de faire un lit.»

Curiosité et certitudes

Marilyn Hausmann est venue en curieuse. Entre une formation d'assistante sociale et l'hôtellerie, le cœur de l'habitante de Bévillard, dans le Jura bernois, 14 ans, balance. «Je préfère disposer de plusieurs options.»

A l'Hôtel des Sources, elle a endossé le rôle de «spécialiste en hôtellerie» selon la dénomination moderne. Nettoyage des chambres, mise en place de matériel, initiation au système de réservation, tel a été son quotidien durant le séjour.

Cristel Droz et Sabina Rudd se sont glissées dans la peau d'employées de l'Office du tourisme. A elles la gestion des mails et du courrier. La Fribourgeoise de 14 ans a voulu savoir

si un autre métier pourrait la dissuader de tenter une carrière de professeur de sport. Sa camarade jurassienne, 15 ans, semble plus déterminée à trouver sa voie dans l'hôtellerie: «Pour le plaisir du contact avec les gens. Ça vient peut-être aussi du fait que j'ai visité pas mal d'établissements étant petite. De toute façon, avant cela, je pense faire le gymnase. Par contre, je me verrais mal en cuisine.»



Damiano Tavazzi a revu son avis sur le travail en cuisine.

Les chiffres

EXPLORHÔTEL sera soutenu par l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT) jusqu'à l'an prochain. Et ensuite? «A voir, indique Nicolas Dévaud. Mais l'organisation de l'événement n'est pas en péril.» Explorhôtel est organisé chaque année dans les trois régions linguistiques.

PRÈS D'UN TIERS des participants aux trois camps Explorhôtel 2007 a commencé un apprentissage dans l'hôtellerie cet été.

4, soit le nombre de secteurs retenus habituellement. Les cuisines; les spécialistes en restauration (ou sommeliers, selon l'ancienne appellation); les spécialistes en hôtellerie (personnel d'étage, préparation des salles de séminaire, lingerie et buanderie, service, etc.); et les employés de commerce (administration et réception).

18%, soit l'augmentation du nombre d'apprentis dans l'hôtellerie et la restauration qui ont opté pour la voie de la maturité professionnelle en Suisse. HotellerieSuisse applaudit des deux mains, elle qui encourage à suivre une telle formation.

LE MÉTIER DE CUISINIER se classe à la sixième place des vingt professions les plus choisies, selon l'OFFT. C'est le grand favori chez les hommes. Les femmes sont statistiquement plus attirées par les postes de spécialiste en hôtellerie et d'employée de commerce.

Tout le contraire de Damiano Tavazzi. Le Fribourgeois sait vouloir travailler dans la restauration, comme cuisinier, boulanger, confiseur ou pâtissier. Un dernier métier qui a sa préférence. Une conviction renforcée après trois jours de stage aux fourneaux de l'Auberge de la Poste: «Je ne sais pas si je travaillerais en cuisine avec de tels horaires, je préfère un emploi du temps plus régulier. Et puis on est toujours debout.» ■

A lire lundi

MONTHEY L'Oktoberfest bat son plein depuis vendredi. L'ambassadeur de la bière, Yan Amstein, titille les papilles en faisant déguster une douzaine de spécialités. Reportage.

INFOS EXPRESS

Une entorse pour Temps présent

TERRITET Quarante ans de reportages, ça se célèbre! Et afin de rendre hommage au travail signé par les équipes de *Temps présent* sur la TSR depuis 1969, la Société de radio et de télévision du canton de Vaud (SRT Vaud) s'est permis une «petite dérogation au règlement». Si chaque année, le jury remet son prix à une émission de la TSR en relation avec la vie vaudoise, pour l'édition 2009, la SRT a misé sur une œuvre d'ensemble. Mercredi à 19 h, elle remettra donc son prix au magazine phare à l'Audiorama à Territet en présence des producteurs de l'émission - Claude Torracinta, Jean-Claude Chanel, Jean-Philippe Rapp, Daniel Monnat, et Eric Burnand - en public. **F. M. H.**

Défago à l'honneur

DISTINCTION Didier Défago a reçu hier soir, à Aigle, le Mérite sportif 2009 du Panathlon Club Chablais. De quoi réjouir le skieur de Morgins, 32 ans, qui manquera l'ouverture de la saison, aujourd'hui en Autriche, en raison d'une blessure. Le Panathlon Club, qui défend les valeurs éthiques dans le sport, n'a pas seulement voulu saluer son double triomphe en descente (Wengen et Kitzbühel en 2009). Mais aussi honorer «son abnégation, son humilité et sa disponibilité». **P. M.**

Alors que Chavalon patine, une centrale à gaz vient renforcer le site chimique de Monthey

ÉNERGIE

Le géant Alpiq a mis en service hier la centrale qui fournira électricité et vapeur à l'industrie locale. Avec la bénédiction des écologistes.

«Je suis jaloux!» rigole Andrew Neville, le directeur du projet de Chavalon. Son grand patron, Giovanni Leonardi, inaugure en ce vendredi pluvieux la nouvelle centrale à gaz du groupe Alpiq, à Monthey. A 15 km de là, sur les hauts de Vouvy, l'ancien site industriel de Chavalon attend désespérément sa reconversion en une centrale à cycle combiné. Oppositions écologistes, incertitudes quant à la compensation des émissions de CO₂: nul ne sait si ce projet à 500 millions de francs pourra être concrétisé un jour...

Rien de tout cela sur le site chimique montheyensan. Les défenseurs de la nature n'ont pas contesté la pertinence de la centrale. «Elle est petite, bien placée et offre un excellent rendement», constate Marie-Thérèse Sangra, secrétaire du WWF Va-

lais. Et les émissions de CO₂? La loi n'oblige pas Alpiq à les compenser, la puissance de cette installation étant inférieure à 100 mégawatts. «Mais nous paierons la taxe sur le CO₂, qui triplera en 2010», relève Giovanni Leonardi.

Résultat: un projet mené en un temps record, de l'octroi du permis de construire (avril 2007) à la mise en service (hier).



La centrale Monthel a été construite en vingt mois seulement. Le groupe Alpiq a investi 100 millions de francs dans ce projet.

Le chantier, achevé en vingt mois, aura coûté 100 millions de francs. Monthel - c'est le nom de cette centrale «de cogénération chaleur-force» - remplace une partie des anciens équipements d'alimentation en énergie de Cimo (Compagnie industrielle de Monthey). En brûlant du gaz naturel, elle fournira 466 000 tonnes de vapeur industrielle par an à Ciba-BASF,

Syngenta et Huntsman. La production électrique annuelle, elle, atteindra 456 millions de kWh, soit l'équivalent de la consommation de 100 000 ménages. Elle sera répartie entre l'industrie chimique et le réseau local public. Maintenance et exploitation sont confiées à Cimo. «Le site en sort renforcé», se réjouit le président de Monthey, Fernand Mariétan.

«Exemple à suivre»

«Cette centrale convertira 80% de l'énergie primaire en énergie utile, note le conseiller d'Etat valaisan Jean-Michel Cina. Elle peut servir d'exemple à suivre, car le développement des énergies renouvelables ne suffira pas à couvrir nos besoins en constante augmentation.» C'est d'ailleurs ce projet qui a incité la Satom à se lancer dans le chauffage à distance, avec le soutien d'Alpiq. En récupérant l'énergie thermique issue de la combustion des déchets ménagers, l'usine d'incinération devrait bientôt alimenter 4000 ménages de Monthey et de Colombey-Muraz. **PATRICK MONAY**

Le NED et ses voisins plaident pour un sursis

MONTREUX

Priés de débarrasser le plancher dans quelques mois, les locataires de la parcelle située derrière la gare CFF organisent leur résistance.

Soixante groupes de musique ont déjà accepté de venir jouer gratuitement cet hiver pour manifester leur soutien au NED. «On sent un réel élan de solidarité», se réjouit Jacques Lauber, membre fondateur de la salle de concert montreuissienne.

Une salle condamnée à fermer ses portes le 31 janvier prochain. Ses voisins - un skatepark, une école de danse et le Centre social protestant - sont pour leur part priés de lever le camp d'ici au 1er avril 2010. Propriétaire des lieux, la Banque Cantonale Vaudoise cherche un acheteur pour ce terrain situé derrière la gare CFF. «Et il est très difficile de vendre un bien immobilier avec des gens à l'intérieur», justifiait-il y a un mois dans nos colonnes Christian Jacot-Descombes, le porte-parole de la BCV.

Or les locataires ne l'entendent pas de cette oreille: dési-

reux de prolonger leur séjour «jusqu'à l'arrivée des pelleteuses», ils viennent tout juste de se regrouper en association. Baptisée 2C2M, clin d'œil au 2M2C, le patronyme officiel du fameux Centre de Congrès qui accueille le Montreux Jazz Festival, l'association plaide pour un moratoire: «Nous voulons pouvoir rester ici jusqu'à ce qu'un projet de rénovation ou de reconstruction se concrétise», explique Jacques Lauber. 2C2M envisage de lancer une pétition pour défendre ses intérêts.

Pas d'acheteur

«Nous prenons acte de la création de cette association», réagit Paul Coudret, porte-parole adjoint de la BCV, qui n'en dira pas davantage: «Une procédure est en cours devant l'autorité préfectorale de conciliation.» Aux dernières nouvelles hier, personne ne s'était encore décidé à acheter la parcelle. Le dossier pourrait aussi rebondir devant le Conseil communal: plusieurs élus souhaitent que la commune s'intéresse au site pour y développer des activités socioculturelles. **RAPHAËL DELESSERT**