

# htr hotelrevue

24. Januar 2019

Nr. 2

AZA/JAA – 3001 Bern/Berne  
 Adresse: Monbijoustrasse 130  
 Postfach, 3001 Bern  
 Redaktion: Tel. 031 370 42 16  
 E-Mail: redaktion@htr.ch  
 Aboservice: Tel. 031 740 97 93  
 E-Mail: abo@htr.ch

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus | Avec cahier français

## SERVICE

STELLENANGEBOTE,  
 IMMOBILIEN, AUS- UND  
 WEITERBILDUNG  
 21-26



### gerichtlich

Zur Freude von  
 Tourismusdirektor  
 Daniel Luggen hat  
 Zermatt die Marke  
 «Matterhorn» er-  
 folgreich verteidigt.

Seite 9

### sportlich

Mit Sportangebo-  
 ten wie Trail Run-  
 ning lassen sich  
 neue Gäste segmen-  
 te erschliessen.

Seite 7



### innovant

Le chef étoilé  
 Pierrot Ayer revient  
 au centre de  
 Fribourg avec un  
 bistrot et un gastro.

Page 11

### effizient

Bestell- und Bezahl-  
 Apps nützen Gästen  
 wie Angestellten.

Seite 18

## Das WEF und die Diskussion um die Preise



Das Weltwirtschaftsforum ist für die Davoser Hotellerie mit Abstand der bedeutendste Anlass des Jahres.

Keystone

# Sinnloser Streit

Die hohen Preise am  
 WEF sind erneut  
 Thema. Tatsächlich  
 ist das Problem  
 kleiner, als viele  
 meinen.

Wenn in Davos einmal pro Jahr die globale Politik- und Wirtschaftselite einfliegt, bricht über den Bündner Bergort der Ausnahmezustand herein. Anlässlich des 49. WEF-Jahrestreffens vom 22. bis 25. Januar nehmen rund 3000 Gäste, Hunderte Limousinen und ein ausuferndes Sicherheitsdispositiv das Dorf in Beschlag. Die grosse Nachfrage nach Betten und Locations ruft jedes Jahr auch Profiteure auf den Plan. Ihre Wucherpreise prägen nicht minder zuverlässig die Berichterstattung in den Medien. Kritiker fürchten bereits um den guten Ruf von Davos und warnen vor dem Wegzug

des WEF-Jahrestreffens. Doch die Recherche zeigt: Die Davoser Preisezesse bilden die Ausnahme. Der Grossteil der Hotels fühlt sich dem «Spirit of Davos» gegen überirrische Zimmerpreise verpflichtet – darunter auch einige jener, gegen die in der Presse scharf geschossen wird. Eines der gescholtene Häuser ist das Davoser Hotel Derby. Gegenüber der htr rechtfertigt es seine Preispolitik und wirft der Boulevardpresse unsaubere Berichterstattung vor. Jemand, der dieses Jahr durch Abwesenheit für Schlagzeilen sorgt, ist Donald Trump. Durch seine Absage ist das Davoser

«Intercontinental» seinen Startgast los. Mario Gubi, vor einem Jahr die Nummer zwei des Hauses, war beim Besuch des US-Präsidenten dabei. Als General Manager ad interim gibt Gubi Einblick in Sicherheit und Organisation des Grossanlasses.

Der WEF-Trubel sorgte im vergangenen Jahr für Verkehrschaos in Davos. Schuld daran waren auch die zahlreichen Temporaubtaten, die jedes Jahr wie Pilze aus dem Boden schiessen. Nun gelten neue Regeln – das Hotel Belvédère begrüsst diese.

Bericht auf Seite 4 und 5  
 Kommentar auf Seite 3

## Editorial

Un nouvel acteur  
 dans un secteur  
 en ébullition



LAETITIA  
 GRANDJEAN

**Thermalisme** Doté d'une offre déjà riche en sites thermaux, le Valais comptera bientôt un nouvel acteur de taille. Après des années de discussions, le vaste projet touristique et immobilier «Dixence Resort» sort de terre. Ce nouveau complexe thermal, doté de 630 lits chauds, promet d'amener une nouvelle dynamique au pied des pistes du domaine des 4 Vallées. La source d'eau chaude aux vertus qualifiées «d'exceptionnelles» permettra de placer la station de Thyon-Les Collons sur la carte du thermalisme dès 2020.

Pendant ce temps, deux sites font parler d'eux dans le Valais romand. Les thermes de Val d'Illiez sont à vendre, ceux d'Ovronnaz peinent à sortir la tête hors de l'eau. Si leurs difficultés diffèrent, elles démontrent une réalité. La rentabilité d'un centre thermal reste un exercice délicat, d'autant plus que l'offre se densifie en Valais. «Le thermalisme n'est plus l'eau bénite qui génère une grosse plus-value comme on l'imaginait il y a 15 ou 20 ans, estime Olivier Foro, fin connaisseur du secteur. «Le marché devient un peu serré.» Si le thermalisme a encore de beaux jours devant lui, il doit et devra s'adapter aux nouveaux flux et comportements touristiques. Pour tirer leur épingle du jeu, les acteurs du thermalisme en Valais devront défendre un positionnement clair visant à la complémentarité.

Lire en page 14

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
showroom	27-28

## Serviced Apartments

Heute profitieren  
 vor allem  
 Stadthotels

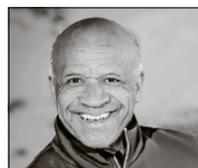
Serviced Apartments sind ein gutes Geschäft, vor allem für Stadthotels. Das Segment könnte wohl noch schneller wachsen, wären da nicht die hohen Immobilienpreise und die OTAs, welche entsprechende Suchkriterien nicht führen. Mehr Gewicht soll nun die neue Klassifikation verleihen. **sg**

Seite 3, 16 und 17

## Offre touristique

Un festival géant à l'Alpe d'Huez

En accueillant le Tomorrowland Winter Festival, début mars, la station française de l'Alpe d'Huez, en Isère, proposera un événement d'une ampleur inédite. «Une vingtaine de grandes stations européennes voulaient l'accueillir. Notre savoir-faire dans l'événementiel et notre habitude d'accueil d'une grande masse de touristes a fait la différence», se réjouit François Badjily, directeur de l'office de tourisme. Il se



François Badjily, directeur de l'OT de l'Alpe d'Huez. C. Quintard

réjouit d'annoncer 20 000 billets vendus en quelques heures, une liste d'attente de 30 000 personnes et l'assurance de 26 000 nuitées. Le gigantisme assumé du festival de musiques électroniques belge attirant 400 000 personnes en été ne fait pas rêver d'autres stations. Au domaine franco-suisse des Portes du Soleil on préfère miser sur Rock The Pistes, un concept local. **aca**

Page 13

getman award winner

**BAUR**  
 WOHNFASZINATION SEIT 1982  
**BAUR WOHNFASZINATION GMBH**  
 T +49 (0) 7755 93 93-0  
 WWW.BAUR-BWF.DE

**Immobilien kaufen und verkaufen**

www.htr.ch/immobilien

htr **hotel revue**

**BADAG** GmbH  
 Alles für Ihr Bad...

GROSSE MENGE, KLEINER PREIS

tourismusforum.ch

29. TFA TourismusForum  
 Alpenregionen  
 01. – 03. April 2019  
 Innsbruck

TOURISMUS TFA FORUM ALPENREGIONEN

TOURISMUS **SOUVERÄNITÄT**

ANZEIGE

# Petit noir du matin et haute cuisine

**Le chef étoilé Pierrot Ayer revient au centre de Fribourg avec deux concepts dans un même espace. Nouveau manifeste d'un être massif, malicieux et sensible.**

ALEXANDRE CALDARA

Retrouver Françoise et Pierrot Ayer à la tête de deux nouveaux espaces reste un événement pour les gastronomes de Suisse romande. En témoigne l'émotion palpable qui régnait voilà deux semaines à l'heure de découvrir Le Pérolles et la curiosité naturelle des Fribourgeois avant l'ouverture officielle de jeudi dernier... Leur nouvel établissement de près de 800 mètres carrés situé en face de la gare de Fribourg, dans un bâtiment signé Mario Botta. Peu de restaurateurs incarnent autant l'esprit du terroir que l'ambassadeur du vacherin fribourgeois, tout en proposant une cuisine épurée, presque japonisante dans sa rigueur.

Pendant une année, Pierre-André (dit Pierrot) et Françoise Ayer distilleront au compte-goutte les informations sur Le Pérolles. Aujourd'hui après cette longue rénovation les revoilés, dans un espace bistrot épicerie Le Petit Pérolles de 40 places en haut et un restaurant gastronomique de 45 places en bas avec un petit salon privatif pour une vingtaine de personnes Le Pérolles. En poussant la porte, on se demande qui va nous accueillir. Cette année un peu plus calme que les autres malgré les importants travaux de rénovation de l'ancien Rock Café ne peut pas avoir changé drastiquement Françoise et Pierrot Ayer. On se souvient qu'à l'annonce du départ de leur



Pierrot Ayer  
Diane Deschenaux



L'ambiance du restaurant gastronomique et le tartare de laperau du chef.

restaurant à Fribourg en octobre 2017 pour une fin de bail le Gault-Millau tenait à les récompenser d'une toque d'honneur pas si fréquente. On se souvient encore des deux poignées de mains successives de Françoise et Pierrot lorsqu'on descendait dans le très zen sas blanc du restaurant (1 étoile Michelin et 18 points Gault-Millau). Dans ce nouveau contexte, au pied des escaliers, on commence par découvrir la pueur de leur fils Julien Ayer. Il épaula désormais ses parents pour la gestion et l'administration des établissements. Lui qui a défendu fin avril un Master en économie de gestion à l'Université de Fribourg, auprès du professeur Philippe Gugler, précisément sur le business plan d'un restaurant gastronomique: «Il s'agissait d'analyser le marché fribourgeois, la demande géographique selon les produits.» Plus tard, assis à notre table pour le déjeuner, il

parlera avec humanité des travaux: «Rétablir le faux plafond en bois de Mario Botta à l'identique, tout en tenant compte de la ventilation nécessaire pour la cuisine ouverte ne fut pas une mince affaire. Cinq ouvriers

travaillaient en permanence là-dessus.» Cinq des 52 que Pierrot Ayer a tenu à inviter pour un repas le jour avant les journalistes.

**«On a tout pour faire comme il faut, mais on reste un peu timide»**

On grimpe l'escalier et on retrouve la douceur apaisante de Françoise Ayer. Et juste derrière, un brin planqué, toujours aussi massif, malicieux et sensible à la fois Pierrot Ayer: «Tu as trouvé



Diane Deschenaux, Lena Ka

le chemin...» Quelques minutes après pour la présentation officielle devant 22 journalistes, il verse une larme: «La cuisine représente quarante ans de ma vie.» Puis il retrouve sa place dans cette lumineuse cuisine ouverte au milieu d'une nouvelle brigade formée autour de deux anciens collaborateurs pendant huit ans du Pérolles et de 22 nouveaux visages, aux fourneaux et en salle. Il tient à tous les concerner par le

Petit Pérolles, l'espace proposant dès six heures du matin un petit déjeuner, des œufs brouillés, puis un plat du jour et des pâtisseries. Tout comme au restaurant gastronomique. Il veille soigneusement sur un jus de cuisson, les jeunes chefs qui l'entourent écoutent calmement. A table, Julien Ayer évoque son père: «Un artiste, il peut me dicter le menu le matin à 9 heures et à 10 heures me demander de changer un produit...»



**Carèle Baudet**  
«l'aime l'énergie amenée par une lampe»

Décoratrice et fondatrice du concept store Carèle B.

**Pourquoi avoir accepté le mandat de décorer les deux nouveaux restaurants de Pierrot Ayer?**

Par amitié pour Françoise et Pierrot. Pour la première fois, je travaille sur l'aménagement entier d'un restaurant. En parlant avec eux, j'ai eu l'idée de concevoir une atmosphère générale avec deux lieux différents qui représentent une continuité. Comme dans un appartement où l'on passe de pièce en pièce, en se sentant bien de façon naturelle. Au contraire de cette idée de décoration d'il y a 20 ans, où on traversait une chambre marocaine, puis un salon japonais.

**Qu'est-ce qui vous semblait le plus important?**

Que l'on crée un lieu qui ne ressemble à aucun autre à Fribourg. Quand je pense à la

cuisine de Pierrot, je sens qu'il n'éprouve jamais de la peur. Qu'il ose. Je voulais mélanger des matériaux disparates qui correspondent à mon vécu, mes rencontres. Comme ces deux anciennes tables d'hôtes du restaurant chinoises à l'Isle sur Sorgue, le paradis des brocanteurs. Elles apportent autre chose au milieu des tables rondes ou ces deux différents types de chaises. Mais aussi les sets de tables et les serviettes de Valérie Barkowski, cette fine ligne qu'elle brode délicatement à la main.

**Comment avez-vous pensé le Petit Pérolles?**

Comme une bistrot chic à travers du teck, du verre, de l'acier, du cuir couleur taupe. Je leur ai aussi suggéré de créer de la vie autour d'une épicerie, avec des produits, des carnets de recettes.

**Et le restaurant gastronomique?**

Il s'agissait d'intégrer le sol en marbre, le plafond en bois et les carrelages bleu et blanc de la belle architecture d'origine de Mario Botta. J'ai opté pour des éléments chaleureux, du laiton, des velours apaisants qui réchauffaient l'atmosphère.

**Si vous deviez évoquer un seul élément de votre travail sur ce projet...**

L'éclairage. Je vais rarement dans les grands magasins car je me sens mal sous les lumières blanches. J'aime l'énergie amenée par une lampe. J'ai déniché ces luminaires Bomma, une marque tchèque, j'aime ces grosses gouttes soufflées à la bouche, chaque pièce pèse 14 kilos, dégage une impression de légèreté et donne une autre ambiance à la réception, au bar et aux tables anciennes. aca

## Critique gastronomique d'Alexandre Caldara

### Un poulet patte noire aux cardons: pas une recette cérébrale et pourtant...

Un des tout premiers menus avant l'ouverture servis aux journalistes et invités du Pérolles dit déjà beaucoup de l'identité culinaire de Pierrot Ayer. Maîtrise et émotion.

Les plats de Pierrot Ayer ne se cachent pas derrière des énoncés complexes. Ils disent ce que l'on mange. On commence par ce tartare de laperau, vinaigrette de lentille, œuf de caille de la Glâne. Un lit de légumineuses croquantes, la chair rosée qui se délie et l'œuf au-dessus qui coule bouillant juste ce qu'il faut. Comme un

prélude, l'entrée dans un univers, avec des goûts affirmés mais une certaine douceur, comme une évocation lointaine.

On poursuit avec le coquillage coque mayonnaise de citron vert servi dans un petit bol, tel un creusement dans la matière. Il s'agit d'un petit couteau dont l'intérieur renvoie à un secret décou-

pé de traviole, en biseaux. Là aussi une mer aux nerfs apaisés, soulignée par une mayonnaise qui ressemble à la crème d'une tarte au citron, cette onctuosité-là hypra légère. Un plat vif, éclatant en bouche sans aucune excitation, en maîtrise.

Dans une assiette noire arrive la végétation, une fondue de poireau douce sur laquelle repose un rouget et une Saint-Jacques. Amalgame de nourritures fondant sur la langue. On peut regretter la Saint-Jacques un poil trop saisie et admirer la cuisson par-

faite du rouget. Les trois éléments se superposent.

Tout cela nous accompagne vers la volaille patte noire de la Gruyère farcie aux cardons genevois accompagnée d'une raviolle de topinambour et de fins copeaux de truffes noires. Et là impossible de faire la fine bouche le jus de volaille puissant foncé marque par sa vigueur. Il entre en lutte avec le côté immaculé compact et peu filandreux du cardon, sa légère amertume. On trouve la cuisson de la volaille dingue avec cette peau croquante, caraméli-

sée, comme le poulet dont on rêvait dans l'enfance tendre et moelleux. La raviolle de topinambour pourrait paraître ajoutée à la symphonie, au contraire elle souligne, à l'instar d'un petit coussin de paresse. La truffe fait penser à de la feuille d'or plaquée à la volaille. La cuisine de Pierrot Ayer ne ressemble à rien de cérébral, elle se dirige toujours vers une sorte d'instinct de la saveur. Mais paradoxalement, ce plat nous mobilise entièrement, semble exclure toute intervention extérieure, on peine à se concentrer sur l'assemblage

du Vully à dominante de Gamaret, plus aucune conversation à table nous concerne. Il exige de la concentration.

Cela finit par le macaron d'amande et l'incroyable sorbet d'agrumes du pâtissier Benoît Jérôme. On sort sur du velours d'acide. Alors oui le macaron et le caramel résistent un peu à la fourchette, mais le contraste des goûts fonctionne. Comme quand il travaille au côté d'enfants dans une émission de «La Télé» on entend Pierrot Ayer dire à sa manière: «Cela n'a pas l'air bon, c'est bon.»