

Deuxième édition de Gastronomia à Beaulieu

Attractions veveysannes

Du 29 octobre au 2 novembre se tiendra à Beaulieu la deuxième exposition «Gastronomia». Une manifestation biennale, lancée voici deux ans pour faire pièce à l'exposition bâloise IGEHO, qui a su, en 1986, convaincre les grands de la branche: Nestlé, par exemple, n'était pas présent à la première édition, il le sera à plusieurs titres à celle-ci. Par ailleurs, l'une des animations phares de ce salon spécialisé sera consacré à l'accueil dans l'hôtellerie et la restauration. Il s'agira d'un spectacle de deux heures inédit dans sa conception, signé d'une jeune entreprise veveysanne, Cinéprofil.

Ce salon est principalement destiné aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, mais il est aussi ouvert au grand public. Sur 30 000 m² on découvrira quelque 400 exposants. Cette exposition présentera tout ce que l'on peut imaginer en matière de préparations culinaires, d'outils professionnels de cuisine, de vaisselle ou d'engins utiles au service, d'appareils de cuisson ou d'équipements hôteliers. Mais le point fort de Gastronomia, ce sont ses diverses animations.

Ainsi, le «Pavillon du futur» présentera la recherche alimentaire du futur, y compris les nouvelles espèces de plantes, nouveaux modes de cultures ou la mise en valeur du potentiel nutritionnel de la mer. Le Centre de recherches nutritionnelles de Nestlé, à Verschez-les-Blanc, y est bien sûr associé. On y évoque par ailleurs la gastronomie... en pilules, mais aussi la dimension sociale du repas.

Au pavillon du CIO (comité international olympique), également élaboré avec Nestec, on évoquera tout le problème de la nourriture liée au sport, y compris les risques que peuvent comporter certains régimes déséquilibrés. Enfin, l'Ecole hôtelière de Lausanne présentera ses programmes de gestion informatique Infotel, dont certains sont conçus pour les petits ou moyens hôtels: la gestion informatisée permet de rationaliser le travail tout en redonnant du temps à l'hôtelier pour le consacrer à l'accueil de ses hôtes...

Outre ces expositions thématiques, Gastronomia a prévu des at-

liers de travail où des spécialistes rompus à la problématique de l'hôtellerie et de la restauration répondront gratuitement, dans des consultations d'une demi-heure, à des problèmes spécifiques posés par les hôteliers ou restaurateurs, ceci aussi bien dans le domaine juridique que technique que légal ou administratif.

■ L'accueil sur la sellette

Les nuitées stagnent dans l'hôtellerie suisse. Les enquêtes de l'ONST démontrent que nos hôtes étrangers apprécient notre sérieux, nos montagnes, notre nature préservée, notre tranquillité sociale, mais nous reprochent d'être imbus de nous-mêmes et peu souriants. D'autres voyageurs, rentrés d'Autriche, nous disent tout crûment: «ah! l'accueil en Autriche!» La branche de l'hôtellerie et de la restauration connaît cette préoccupation depuis longtemps. Gastronomia et les associations faïtrières patronales (Fédération suisse des cafetiers, Société suisse des hôteliers) ont donc choisi de mettre l'accueil sur la sellette dans un **séminaire-spectacle de conception entièrement inédite en Suisse, qui est produit par une jeune entreprise veveysanne, Cinéprofil**. Cette manifestation publique et gratuite (mais réservée d'abord aux professionnels qui pourront s'y inscrire) évoquera l'accueil dans la population en général, puis les aspects spécifiques à la branche, au fil de reportages dans le terrain, d'interviews filmées, de diapositives, de sketches joués par des comédiens, avec réponse en direct à des questions du public et intervention de quelques spécialistes. Cette manifestation, qui n'aura lieu qu'un seul jour, soit dimanche 30 octobre à 15 heures, se terminera par la remise du «Sésame de l'hôtellerie» et du «Sésame de la restauration» à deux lauréats: ce sont des prix d'encouragement plus que de récompense. Six hôtels de différentes catégories et de toutes les régions, ainsi que huit restaurants sont finalistes. Parmi eux, le **Grand Hôtel à Villars**. Le jury était constitué de professionnels de la branche, parmi lesquels **M. Claude Théodore, professeur au Centre international de Glion**, Jean Chevallaz, ancien directeur de l'Ecole hôtelière SSH du Chalet-à-Gobet, le président étant M. Carlo de Mercurio, président central de la SSH. Il s'agit d'une animation d'envergure, puisque le budget voisine le quart de million de francs. **A.MI.**