



Les étudiantes et les étudiants qui sont en cours de semestre ont été mis à contribution. Sous le contrôle des quatre chefs «stars», ils ont assuré la préparation et le service des 1450 invités. Ils ont ainsi pris part au succès de la soirée, qui avait lieu au KKL de Lucerne.

Ecole Hôtelière Suisse de Lucerne: 1450 invités et 62 points GaultMillau au «100^e»

Le 6 juin dernier, le KKL, centre de congrès et de culture, était plein à craquer. 1450 hôteliers de Suisse et d'ailleurs, pour la plupart des anciens étudiants de l'Ecole Hôtelière Suisse de Lucerne (SHL), avaient fait le

déplacement pour célébrer comme il se doit le 100^e anniversaire de «leur» école. «eXpresso» était de la fête. Aperçu des gourmandises dans l'assiette et physionomie d'un succès bien mérité.

«Nous avons été véritablement surpris. Moins d'une semaine après l'envoi des invitations, toutes les places pour la soirée étaient déjà réservées», relève Peter Durrer, vice-directeur de l'Ecole Hôtelière Suisse de Lucerne (SHL).

Cela n'a absolument rien d'étonnant quand l'on sait que depuis sa création en 1909, l'Ecole Hôtelière Suisse de Lucerne a accueilli

quelque 40 000 étudiants dans ses murs. Et c'est d'autant plus compréhensible qu'on comptait parmi les invités un certain nombre de familles liées à l'école depuis deux voire même trois générations. En témoignent par exemple les familles Reinshagen de Montreux, Hürlimann de Glattfelden, Walchwil de Thoun ou encore Knecht de Genève.

La SHL a non seulement inspiré des carrières et des destins, mais elle a aussi marqué de son empreinte l'univers de la formation en général... Comme l'a souligné la Conseillère fédérale, Doris Leuthard, dans son allocution de félicitations. Et la Conseillère fédérale d'ajouter: «Durant ces 100 années, des personnalités sont sorties de votre école qui ont marqué l'histoi-

re de l'hôtellerie et accompagné l'histoire tout court».

40 000 étudiants en 100 ans

Par ailleurs, Doris Leuthard a évoqué sa vision du futur de l'hôtellerie: «Le marché du tourisme va être amené à évoluer encore. L'offre dans le domaine de la formation et de la formation continue, bien qu'excellen-

te aujourd'hui, doit se montrer prévoyante face aux exigences du client et de l'économie. Celles-ci ne cessent d'évoluer, et elle doit s'y adapter. En ce sens, l'enseignement proposé dans les Hautes Ecoles Spécialisées est une chose extrêmement importante et précieuse.»

Une formation axée sur la pratique à un prix abordable

La SHL connaît la musique, elle qui en 1987 a été la première haute école dans le domaine de l'hôtellerie-restauration à obtenir une reconnaissance de la Confédération. C'est elle aussi qui, en 2005, par le biais de la série documentaire TV «Hotelfachschule», a donné à voir les métiers de l'hôtellerie-restauration à un large public. Conséquence directe: un boom des demandes pour étudier dans le domaine. «Le délai d'attente pour étudier chez nous est de deux ans au minimum», confirme le directeur, Kurt Imhof.

A l'origine, l'école a été fondée par l'organisation professionnelle des employés, Hotel & Gastro Union. Avec l'objectif – qui reste d'actualité aujourd'hui – de proposer une formation axée sur la pratique en phase avec les exigences du moment, à un prix abordable.

Tout particulièrement, cet angle pratique s'est matérialisé en la circonstance avec une participation active des étudiants dans le courant du semestre au succès de ce «Centenaire». Que ce soit pour le «check-in» des invités, pour les préparatifs

et le service de l'«Apéro riche» proposé de concert par quatre cuisiniers de premier plan.

Les maîtres d'œuvre en la matière étaient Armin Amrein (Walserhof, Klosters), Franz Faeh (Vieux Manoir, Morat), Othmar Schlegel (Castello del Sole, Ascona) et Robert Speth (Restaurant Chesery, Gstaad), lesquels ont interprété la cuisine suisse avec des créations ébouriffantes. Comptabilisant 62 points GaultMillau à eux quatre, ils ont concocté entre autres délices un carpaccio de bœuf Simmental avec un mélange de tatar et de sakura et un tiramisu au foie de canard sur un chutney à l'abricot et au gingembre.

riccarda.frei@gastronews.ch

Adaptation: Laurent Schlittler

Pour d'autres photos de l'événement: www.expresso.ch



Les quatre artisans de la qualité gustative de la soirée: Othmar Schlegel, Armin Amrein, Robert Speth et Franz Faeh.



De g. à dr., Christian Bauer (enseignant: présentation, style et bienséance), Kurt Imhof (ancien étudiant et actuel directeur de la SHL), Diana Husner (représentante de la relève des cadres), Peter Egli (2^e rang mondial dans la classification des hôtels de vacances), Karl Eugster (président du conseil de fondation de la SHL) et Kurt Zurfluh (animateur).

L'avenir que nous souhaitons à l'Ecole Hôtelière Suisse de Lucerne (SHL)

Bruno Poma
Président
Hotel & Gastro
Union

Hotel & Gastro Union et la SHL sont très étroitement liés. C'est ainsi que le conseil de fondation de la SHL est encore aujourd'hui élu par le comité central de Hotel & Gastro Union. Comme fondateur de l'école, nous nous réjouissons du magnifique développement de la SHL. Nous lui souhaitons qu'elle continue à favoriser la qualité de notre branche et qu'elle reste aussi dynamique et actuelle qu'aujourd'hui.

Guglielmo L. Brentel
Président
hotelleriesuisse

Nous souhaitons à l'Ecole Hôtelière Suisse de Lucerne de continuer pour les 100 prochaines années, à combiner de manière optimale expertise, vision, savoir-faire, libre entreprise et hospitalité. Et pour la branche, nous souhaitons que la SHL continue à l'avenir à jouer pleinement son rôle, et imprègne de sa marque la qualité et l'image de l'hôtellerie-restauration.

Klaus Künzli
Président central
GastroSuisse

Un siècle pour une formation continue qualifiée: rien que pour cela la SHL mérite le respect. Elle a été la première en 1987 à acquérir la reconnaissance de la Confédération comme Haute Ecole Spécialisée et s'est positionnée avec succès sur le marché. Nous souhaitons à la SHL, comme elle l'a toujours fait, de se faire remarquer avec des projets passionnants, de la force d'innovation et du succès.

Jean-François Roth
Président
Suisse Tourisme

Des forces de travail avec une solide formation et qui se lancent de manière engagée dans leur carrière professionnelle, voilà le pilier de tout établissement hôtelier. Je souhaite à la SHL, qu'elle continue à s'engager de manière innovante dans la formation des jeunes. Avec eux, c'est le savoir et la culture qui arrivent dans l'hôtellerie, lesquels sont également les piliers du tourisme suisse.



Travail délicat: servir le champagne ici au responsable du semestre.



Urs Masshardt, secrétaire général de Hotel & Gastro Union, entre Kurt Imhof (à g.), directeur de la SHL, et Karl Eugster, président du conseil de fondation.



1450 invités: le KKL a atteint la limite de ses capacités.