

Réinventer la mixité sociale héritée



Ivan Rivier, directeur du Lausanne Palace.

Pierre Vogel

Ivan Rivier vient de reprendre la direction du Lausanne Palace. Il se laisse le temps d'insuffler avec ses équipes et ses clients un dynamisme dans la continuité.

ALEXANDRE CALDARA

Long profil élégant, impeccablement vêtu que parfois vient ébranler un rire des profondeurs. Ivan Rivier, Man In Black du jour aux gestes en rien mécaniques, se souvient des fêtes des étudiants lorsqu'il supervisait les opérations de l'Ecole hôtelière de Lausanne, replonge un instant dans la culture très forte d'une maison de famille à Beau-Rivage Genève qu'il dirigea durant 15 ans, avant de dire: «Pour trouver une assise, il faut croire en ce que vous faites.» Ivan Rivier recevait la presse, vendredi dernier au Lausanne Palace pour prendre le pouls, trois jours seulement après sa prise de fonction. «Le savoir-être ne se porte pas comme un habit, il correspond à un engagement, naît parfois de ses erreurs», confie le nouveau directeur. Au lieu de se mettre en avant, il opte pour une visite des coulisses, n'hésite pas à montrer les ascenseurs de service, le service de lingerie du personnel, cet hôtel existe aussi par ses recoins. Comme cette porte dérobée recouverte de carreaux blancs qui conduit à la cuisine et à la table d'hôte de la brasserie.

Dans la suite Juan-Antonio Samaranch, qui vient d'être rénovée comme douze autres chambres,

Ivan Rivier s'efface pour laisser la parole à Ulrike Kuechle Oguey, cheffe de réception et mémoire du lieu depuis plus d'un quart de siècle. Il l'écoute, elle raconte: «Quand le président du CIO catalan habitait cette chambre on ne voyait pas les murs tant la chambre était recouverte de ses vélos et de multiples trophées de sport.» Les cycles de rénovation à Genève, Ivan Rivier a connu: «Le plus amusant, c'est quand un client vous dit comment vous avez renové ma chambre, j'aime ce moment où il commence à s'approprier l'hôtel.»

La Fondation Sandoz attachée à l'identité de ses hôtels

Il se réjouit de ces espaces très généreux que proposent les hôtels dans les maisons anciennes, à l'instar de ces junior suites de 60 mètres carrés, dans l'une d'elles subsiste le spectre d'un petit déjeuner, il s'empresse de dire: «C'est moi, j'aurais dû débarrasser.» Il finit par admirer la beauté du grand escalier. Le Lausannois d'origine ne travaille que depuis trois jours dans un Palace marqué par 20 ans de direction du charismatique Jean-Jacques Gauer: «Je suis très respectueux de tout ce qui a été fait, de la philosophie de cette maison aux mains des Lausannois, favorisant la mixité sociale, ouverte sur les autres. Je veux prendre le temps d'apporter un dynamisme dans la continuité.» Tout en précisant: «Evidemment, je ne ferai pas du Gauer, mais du moi-même, je vais apporter ma personnalité, même si la base de tout reste l'âme de l'ensemble des équipes de l'hôtel.» Pudiquement, il salue de la main une cliente: «Je me laisse le temps de les observer, d'échanger, je veux découvrir l'établissement à travers eux.»

Dans la cave, François Dussart, CEO du pôle hôtelier de la fondation Sandoz, compare cette der-

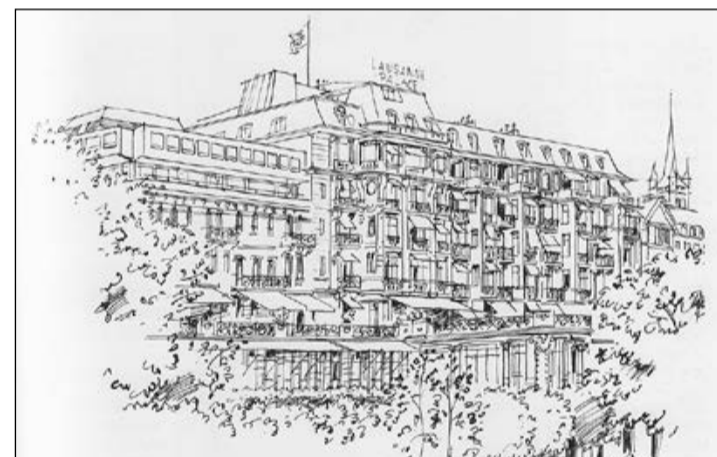
nière à une dentellière: «L'attachement de la famille à l'hospitalité se transmet à travers l'identité pour chaque maison.»

Le sommelier Florent Bzik évoque le Chasselas comme un hôte: «Ce pur représentant du terroir, qui sait préserver des tensions avec des touches lactées, beurrées et dont l'apogée se laisse si difficilement prévoir.» On passe d'un étage à l'autre le long des couloirs carmin. La cheffe réceptionniste raconte le défilé des mariages, décrit leur lumière. Ivan Rivier n'a jamais travaillé pour un groupe hôtelier, il se réjouit de changer un peu de dimension après avoir dirigé un hôtel familial, de collaborer «avec un petit groupe à la philosophie feutrée impliqué dans la défense du patrimoine et les valeurs culturelles. En bas, au Beau-Rivage Palace, la grande tradition de l'hôtellerie et ici la dynamique de l'urbanité.» De 1989 à 2001 à l'EHL, il s'occupait de l'intendance, des achats, des logements. «Des années d'ouverture avec la création de la section anglaise et l'intégration à la HES. Je trouvais très intéressant ce contact permanent avec les jeunes.» Du Beau-Rivage Genève, il retient une «expérience magnifique» et ne lui parle pas de rivalités entre les deux villes lémaniques. «Il s'agit de caractères forts avec cette dominante internationale à Genève,

Carte d'identité Aux facettes multiples

Le Lausanne Palace comprend 40 chambres et 30 suites, dont deux présidentielles, la suite Coco Chanel et la suite Samaranch. Il propose aussi quatre restaurants, quatre bars. Une cave comprenant 30000 bouteilles. L'établissement a fêté ses 100 ans en avril 2015 et a été racheté à ce moment-là par la Fondation Sandoz, à Ute Funke, propriétaire depuis 1991. Il fut hôtel de l'année pour Gault-Millau en 2011. Il reste aujourd'hui encore le lieu de résidence du président du CIO. aca

mais Lausanne se développe bien.» Dans une époque pas facile, il reste persuadé que l'hôtellerie peut offrir une respiration: «Un lieu bien vivant où l'on rit, se détend et cela n'a rien à voir avec la politique de prix. L'attention à l'autre peut être merveilleuse dans un beau quatre étoiles.» Il ne se voit pas du tout sur un piédestal: «Que serais-je sans ce garçon qui vient de vous servir de l'eau?» Tout en préservant une part de mystère, il vous aide à remettre votre manteau.



L'emblématique bâtiment du Lausanne Palace se laisse facilement croquer par les traits d'un dessinateur. idd

Edgard Bovier raconte un hôtel dans le cœur des Lausannois

«Je n'ai jamais suivi aucune mode, j'aime la cuisine de tous les pays où les oliviers poussent.» Qui mieux qu'Edgard Bovier, figure historique du Lausanne Palace, depuis douze ans, en tant que chef exécutif et membre du comité de direction, pouvait nous parler de la philosophie unique du lieu: «Sous l'impulsion de Jean-Jacques Gauer, cet hôtel a toujours été au cœur de Lausanne et dans le cœur des Lausannois.»

Parmi tous les moments précieux vécus ici, il cite: «Les actions caritatives, comme les 400 portions de soupe distribuées chaque année à la population, les enchères du vin Beau-Virage redistri-



Edgard Bovier, chef exécutif.

Pierre-Michel Delessert

buées pour les quartiers les moins gâtés de la ville.» Avant le rachat par la Fondation Sandoz, il confesse qu'une «gentille rivalité» régnait avec le Beau-Rivage Palace. Aujourd'hui il est convaincu «que le nouveau propriétaire voudra conserver cette identité d'hôtel près des gens et que cela permettra de nouvelles synergies au niveau des finances, des ressources humaines et des achats pour la restauration». On regarde autour de nous: on voit des hipsters barbus, deux dames élégantes avec leurs grands chiens, un patron de festival, des personnes en chaises roulantes comme une photographie de la ville et de son slogan de

lutte «Lausanne bouge». Et si on demande à Edgard Bovier quelle est la force du Palace: «Il faut écouter les gens dans la rue se dire on se retrouve mardi pour manger au Palace, ils décideront plus tard s'ils mangeront un plat de brasserie, japonais, italien ou gastronomique.» En tant que chef, il adore aussi cette diversité qui lui permet de décider au dernier moment de ce qu'il va déguster: «Aujourd'hui j'ai mangé une côte de bœuf à l'échalote parce que cela avait l'air délicieux, demain sûrement des pâtes. A Noël, on prépare trois menus différents dans trois styles opposés, ici il n'y a jamais de routine...»

Et quand on lui demande si des synergies sont possibles avec le restaurant d'Anne-Sophie Pic, il répond: «Non, elle a une signature forte, nous aussi.» Alors lui le chef (1 étoile Michelin, 18 au Gault-Millau) comment qualifie-t-il le style de la Table d'Edgard, 40 couverts et sept personnes en cuisine? «Une cuisine ensoleillée, goûteuse au service de produits d'exception. Pas question de tricher, de les masquer avec une sauce trop forte.» Nourrit-il encore des ambitions? «Pourquoi ne pas imaginer se battre pour une deuxième étoile.» Mais l'essentiel pour lui est que l'on goûte son huile d'olive «frantoio» d'Umbria. aca

ANNONCE

Lucrative: sa propre blanchisserie – moins de CHF 2.00 par kilo de linge en moyenne



Les avantages d'une buanderie à domicile:

- Indépendance
- Solution économique
- Rapidité
- Hygiène et désinfection

Ecologiques et intelligents, avec port USB

Nous vous communiquons avec plaisir et gratuitement vos données personnelles. Il suffit de nous contacter: kostenrechnung@schulthess.ch

Schulthess Maschinen SA
CH-8633 Wolfhausen, kostenrechnung@schulthess.ch
Tél. 0844 880 880, www.schulthess.ch

SCHULTHESS
La lessive. Le savoir-faire

