

MARTIN NYDEGGER

«J'AI ÉTÉ STAGIAIRE À L'HÔTEL TAJ MAHAL»

Directeur de Suisse Tourisme, Martin Nydegger sera l'invité d'honneur de la Nuit des Gastronomes. Une interview consacrée au tourisme culinaire, à sa relation avec la restauration et ses sources d'inspiration hôtelières.

HGH: **Martin Nydegger, quel message souhaitez-vous faire passer lors de la Nuit des Gastronomes?**

MARTIN NYDEGGER: «We love people» – cette attitude fondamentale doit être profondément ancrée dans l'esprit de chaque hôte, non seulement pour pratiquer cette activité mais aussi pour le faire bien et que cela reste un plaisir. C'est important pour préserver l'hospitalité suisse. C'est également la base pour exercer les métiers de la gastronomie et conserver une approche altruiste et empathique au-delà des automatismes. Si un restaurateur se comporte de manière froide ou distante tel un robot, il sera tôt ou tard remplacé par l'un d'eux.

Suisse Tourisme fait la promotion de notre pays à l'étranger. Quelle est l'importance de la gastronomie pour les touristes?

Le tourisme culinaire est en vogue. Selon notre dernière enquête, le «Monitoring du Tourisme Suisse 2017», près d'un tiers des touristes en Suisse souhaitent goûter aux spécialités locales. La gastronomie est la troisième activité la plus importante de leur séjour après la randonnée et le ski.

Que fait Suisse Tourisme pour promouvoir la branche?

Dans le cadre de notre campagne «Villes» 2018, nous accordons une importance toute particulière à la

découverte des spécialités culinaires régionales. Les locaux ont élaboré des circuits culinaires pour les touristes que nous proposons sous le nom de «Taste My Swiss City».

Nuit des Gastronomes

La Nuit des Gastronomes, au cours de laquelle la récompense «Gastrostern» sera décernée, se déroulera le 22 octobre prochain à Lucerne à l'occasion du Salon Zagg. La soirée sera animée par le duo de magiciens Domenico. Martin Nydegger, directeur de Suisse Tourisme, prendra la parole en tant qu'invité d'honneur. De son côté, l'artiste suisse Dodo assurera la partie musicale. L'événement est déjà complet mais vous pouvez toujours voter pour choisir le vainqueur du prix «Gastrostern», parmi les 36 professionnels – dont un grand nombre de Romands – qui sont nommés pour l'occasion. Choisissez votre favori sur: www.nuit-des-gastronomes.ch



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch



Martin Nydegger est directeur de Suisse Tourisme et sera l'invité d'honneur de la Nuit des Gastronomes 2018. DR

membres de son prestigieux club londonien, le célèbre chef Anton Mosimann a retracé les grandes étapes de son parcours professionnel en Suisse. Ensemble, ils ont réalisé un «Grand Tour of Switzerland» culinaire. Andreas Caminada a aussi cuisiné avec nous à Milan pour des journalistes et voyageurs.

Quels sont les plats proposés par Suisse Tourisme à l'étranger?

La touche suisse est toujours à l'honneur. Nous accordons par exemple une attention toute particulière aux vins suisses. Les

plats sont suisses, mais nos restaurateurs sur place aiment aussi les revisiter à la sauce locale, c'est notamment le cas avec les mets au fromage servis à Inden.

Vous êtes très souvent en déplacement. A quoi ressemblent les hôtels ou restaurants dans lesquels vous vous sentez particulièrement bien?

Il faut que l'endroit soit «généreux», sans quoi la clientèle percevra tout de suite une politique du chiffre d'affaires. Être généreux ne signifie pas revoir ses prix à la baisse. Il existe mille façons d'être créatif et agréable au quotidien et

d'ainsi mettre en avant l'essentiel: l'hospitalité.

En tant que client, quelle est la chose qui peut vous déplaire, voire même vous convaincre de prendre la fuite?

Le manque d'originalité. Aller au restaurant ou séjourner dans un hôtel sont des moments particuliers de la vie quotidienne et s'accompagnent de certaines attentes qu'il convient de satisfaire ou de dépasser. La plupart des restaurateurs et hôteliers y arrivent très bien.

«Quiconque se comporte de manière froide ou distante tel un robot, sera tôt ou tard remplacé par l'un d'eux.»

Avez-vous une relation particulière avec l'hôtellerie et si oui, à quoi ressemble-t-elle?

Lors de mes études de tourisme, j'ai passé six mois en Afrique en qualité de guide de safaris et six mois à Mumbai comme stagiaire au sein du prestigieux hôtel Taj Mahal. Plus tard, à Scuol (GR) j'ai eu l'occasion de travailler pendant près de dix ans avec mon ex-femme indienne dans son charmant restaurant. J'ai pu avoir un aperçu complet des défis opérationnels de l'accueil de la clientèle au quotidien. Depuis, j'admire les restaurateurs pour leur dévouement, leur passion et leur constance. PROPOS RECUEILLIS PAR

RICCARDA FREI

Nous nous engageons pour la valorisation de nos métiers.

INVITATION AUX MEMBRES DE HOTEL & GASTRO UNION AU SALON GOÛTS ET TERROIRS

- Visite exclusive des coulisses du Swiss Bakery Trophy
- Découverte et dégustation sur le thème annuel de l'ASPBPB «Autour de la bière»
- Apéritif du terroir et réseautage avec les partenaires de la branche sur la mezzanine de l'Arène gourmande

Découvrez le salon suisse des produits authentiques dans un cadre professionnel !

Nos membres et leurs collègues profitent d'une entrée gratuite pour le vendredi 2 novembre dès 13h30! Inscrivez vous sans tarder sur notre site internet : www.hotelgastrounion.ch/fr, rubrique Events, ou par tél. au 021 616 27 07.



BULLE
31 octobre au
4 novembre 2018
**Espace Gruyère
Bulle**

Toutes les
infos sur
notre site
internet