

SUSANNE WELLE

«IL VA FALLOIR SE RÉINVENTER»

Après un cursus remarquable, Susanne Welle, formatrice polyglotte, reprend la direction de l'Ecole Hôtelière de Genève.

HGH: **Susanne Welle, vous avez pris la tête de l'Ecole Hôtelière de Genève (EHG) au début du mois de novembre, au plus fort de la deuxième vague de la pandémie. Comment avez-vous vécu cette prise de fonction?**

SUSANNE WELLE: L'équipe était préparée à cette deuxième vague et nous avons réussi à poursuivre l'activité de l'école aussi normalement que possible. L'expérience de mars nous a permis de développer les cours en ligne, les enseignants ont pu se préparer et les élèves aussi.

Quels sont selon vous les points forts de l'EHG et, à l'inverse, les domaines qui gagneraient à être renforcés?

Pour décrire les grandes lignes, l'EHG est une école généraliste avec un double cursus possible. La formation complète en trois ans alterne pratique et théorie à raison de stages tous les six mois, la voie plus courte, sur deux ans, étant destinée aux gens qui ont déjà un CFC. Nous avons trois restaurants d'application, un bar et le Ramada pour hôtel d'application, un service traiteur, une école hôtelière sous licence à Casablanca. Et l'EHG fait partie de Gastrosuisse.

Combien d'étudiants sortent de l'EHG chaque année?

Nous formons entre 80 et 100 diplômés, qui vont pour la plupart demeurer dans la branche Horeca, contrairement à ceux d'autres écoles. Et on peut ajouter la formation en emploi mise sur pied avec l'Etat de Genève, pour des adultes désireux de se réorienter. Nous sommes très fiers de figurer dans le classement des dix meilleures écoles du monde établi par Ceoworld Magazine. Nous allons continuer à développer ces acquis et à motiver les jeunes pour cette industrie. Il faut aussi préparer la jeune génération à de grands changements à venir.

«On peut toujours s'améliorer en ce qui concerne la parité»

Quel est l'impact de la crise sur le secteur?

La branche est très affectée. Comme l'a dit Casimir Platzer, président de Gastrosuisse, on peut craindre que 100 000 emplois soient supprimés et Genève est une des régions les plus affectées: nous sommes à la veille d'une période très difficile où la formation sera encore plus déterminante. Il va falloir se réinventer, innover, ne pas se borner à dire: les gens auront toujours besoin de manger. Se reposer sur la tradition et les habitudes ne suffira pas, mais je pense



Norvégienne d'origine, Susanne Welle est arrivée en Suisse à 20 ans. DR

qu'il y aura beaucoup d'opportunités pour des gens bien formés avec un vrai esprit d'entreprise.

Votre parcours, en deux mots, vous a-t-il prédestinée à ce choix?

Je viens d'une famille de libraires, à Oslo, donc a priori pas vraiment. Même si ma mère m'a raconté que, petite, je disais déjà que je voulais diriger un grand hôtel. C'est le côté humain qui m'attire depuis toujours dans cette voie, les situations nouvelles et les rencontres différentes chaque jour, la possibilité de voyager aussi. Du reste, quand j'ai décidé de faire une école hôtelière, j'ai hésité entre Hawaï et les Grisons, mais mon père a trouvé que la Suisse, c'était quand même plus sérieux. Donc je suis arrivée en Suisse à 20 ans pour faire la Swiss School of Tourism and Hospitality de Coire.

Votre cursus là-dessus vous entraîne dans plusieurs allers-retours entre théorie et pratique, enseignement et application?

Je suis passée dans divers hôtels et restaurants, dans tous les départements jusqu'au management, à Oslo, Londres ou au Mont-Pèlerin notamment, avant de devenir formatrice à mon tour à Caux, Glion, Martigny et jusqu'à mon dernier poste de doyenne à l'école hôtelière Les Roches Global Hospitality Education de Crans-Montana.

Vous êtes originaire de Norvège, exemplaire en termes de fonctionnement social et de parité. Quels enseignements en tirez-vous qui seront utiles pour ce nouveau mandat?

Je pense être l'héritière d'une manière de communiquer ouverte et directe, de valeurs éthiques et d'esprit d'équipe. Avec aussi une sensibilité environnementale que j'ai à cœur d'enseigner aux futurs managers, le refus du gaspillage, notamment grâce au concept *Too Good to Go*, d'origine danoise. Pour ce qui est de la parité, on peut toujours s'améliorer. Nous avons environ 55% d'étudiantes pour 45% d'étudiants et des taux de réussite identiques. Je n'ai pas de statistiques sur l'accès à des postes à responsabilité, mais je pense qu'il reste des choses à faire dans le domaine de l'hôtellerie en Suisse, notamment en termes de fiscalité et d'égalité des salaires.

PROPOS RECUEILLIS PAR VÉRONIQUE ZBINDEN

Les partenaires sociaux font front commun

Face aux conséquences de la pandémie sur le secteur de l'hôtellerie-restauration, les partenaires sociaux exigent d'une seule voix des contributions à fonds perdu.

Ce n'est pas la première fois qu'ils entreprennent une démarche commune, mais ils font preuve cette fois d'une détermination à la hauteur des enjeux. En raison de la «situation désespérée» dans laquelle se trouvent les entreprises de la branche, les partenaires sociaux demandent au Conseil fédéral que des contributions à fonds perdu leur soient immédiatement accordées. S'ils ne contestent pas les raisons sanitaires qui poussent le gouvernement à imposer de telles restrictions, les organisations parmi lesquelles figurent notamment Hotel & Gastro Union, Gastrosuisse et HotellerieSuisse constatent que les prestations de substitution annoncées dans le cadre de la réglementation sur les cas de rigueur n'ont pas encore été versées aux entreprises qui en ont besoin de toute urgence.

Lettre commune au gouvernement

«Il n'est pas possible non plus de savoir avec certitude quelles entreprises pourront bénéficier de ces aides ni quand elles seront versées», ajoutent les partenaires sociaux, pour qui le dispositif en vigueur, avec responsabilité partagée entre le Conseil fédéral et les 26 cantons, se révèle très lourd.

Dans leur lettre commune au Conseil fédéral, les partenaires sociaux soulignent en outre l'importance de faire cohabiter prévention sanitaire et sécurité sociale. Selon eux, il est urgent que des moyens financiers supplémentaires soient alloués pour proté-



Les restaurants sont aujourd'hui fermés des deux côtés de la Sarine. KEYSTONE

ger les emplois dans les secteurs qui sont à l'arrêt à cause du confinement, ou qui subissent une forte diminution de leur activité suite aux restrictions. D'où l'exigence de prendre au plus vite des mesures supplémentaires pour garantir la survie des établissements de l'hôtellerie-restauration.

«Il est urgent que des moyens supplémentaires soient débloqués»

LES PARTENAIRES SOCIAUX DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Concrètement, les organisations en question demandent qu'on leur octroie, par le biais d'une ordonnance d'urgence, des contributions à fonds perdu. Ces aides devront être versées immédiatement, et de manière uniforme dans toute la Suisse, aux entreprises. De quoi redonner

confiance à des professionnels qui s'attendent à ce que le Conseil fédéral annonce aujourd'hui la fermeture de tous les établissements publics jusqu'à au moins fin février.

Milliers d'établissements menacés

L'enjeu est de taille, car plusieurs centaines de milliers d'emplois sont en jeu. Selon Gastrosuisse qui a mené un sondage auprès de 4000 établissements, la moitié des opérateurs feront faillite d'ici la fin mars s'ils ne reçoivent pas dès maintenant une indemnisation financière. Par ailleurs, l'enquête a aussi révélé que chaque vague de coronavirus s'accompagne d'une vague de licenciements. Ainsi, presque 60% de tous les établissements qui ont procédé à des licenciements au cours de l'année dernière ont dû se séparer de nouveau d'employés fin 2020. Pour mémoire, Gastrosuisse avait indiqué que pas moins de 100 000 emplois étaient en péril. (PCL)

Championnat de service: qui succèdera à Adélie Chatton?

Les candidatures sont ouvertes pour le Championnat de service organisé en novembre à Igeho par la Société professionnelle de la restauration (spr).

C'est du 20 au 24 novembre 2021 que se déroulera le 12^e Championnat de Service organisé par la spr dans le cadre du Salon Igeho, à Bâle. Une nouvelle fois, la manifestation aura pour objectif de faire découvrir la diversité du métier de spécialiste en restauration et d'offrir une plateforme unique aux 25 concurrents qui s'affronteront en faisant preuve de maîtrise technique et de créativité.

Swiss Made, le thème annuel de la spr, servira de fil rouge à



En 2019, Adélie Chatton avait décroché le titre à Igeho. DR

tous les participants, qui devront le décliner tout au long des huit épreuves prévues au programme. Ainsi, les professionnels voulant décrocher l'un des deux titres en jeu – Champion.ne de service et

Champion.ne de service junior – devront entre autres dresser la table d'un menu à trois plats pour cinq personnes sur un thème helvétique, créer un cocktail à partir d'une corbeille composée de spiritueux du pays, lever les filets d'un poisson local ou goûter différents types de fromages suisses et les attribuer à une catégorie.

Cette année encore, les gagnants peuvent s'attendre à recevoir de nombreux prix, parmi lesquels des voyages et un module de formation continue, auxquels s'ajoutera la chance d'être sous le feu des projecteurs. Les personnes souhaitant déposer leur dossier de candidature doivent le faire d'ici au 31 mai 2021. Le formulaire d'inscription et la description des différentes épreuves sont disponibles en ligne (www.hotelgastrounion.ch/spr) sous l'onglet «Edition 21». (SSI/PCL)