



«Depuis sa fondation, en 1967, le Montreux Jazz est passé de 1200 spectateurs à 1200 bénévoles.»

Harry John (Page 19)



Un esprit convivial malgré la compétition.



Le beau paysage du golf, un des atouts de ce sport. Ici Montreux.

## Relais & Châteaux sur le green

Le monde du golf et Relais & Châteaux ont flirté en douce dans les recoins des clubhouses durant si longtemps qu'il était devenu quasi inévitable qu'un jour, un trophée naisse de leur rapprochement.

Après une première édition du trophée Relais & Châteaux qui s'est tenue l'an dernier, la seconde est en cours. Richard Guyon, directeur de Relais & Châteaux pour la Suisse et le Lichtenstein, entré en fonction l'été dernier, ne fait pas secret sur l'objectif visé par ces journées placées sous le signe de la convivialité: il s'agit davantage d'enraciner sa place auprès d'une clientèle déjà acquise à sa cause plus que de prospecter sur de nouveaux marchés.

«Par cette compétition, nous désirons faire rayonner notre marque dans un milieu qui nous est proche. Les golfeurs sont nos clients», s'enthousiasme-t-il.

Et on ne peut lui donner tort. En effet, depuis des temps quasi immémoriaux, des membres du groupement Relais & Châteaux proposent des formules de week-ends placés sous l'égide du golf et de la gastronomie.

D'ailleurs, 150 d'entre eux, sur un total de 480, se targuent de disposer d'un parcours de golf sur place ou à proximité. Des trophées de golf estampillés Relais & Châteaux existent à l'étranger depuis plusieurs années. La section suisse s'est jetée à l'eau l'an dernier.

### Du beau monde sous le soleil

Sur le green se mesurent trois types de participants. Les membres des clubs dans lesquels se déroulent les manches, des employés ou des proches de partenaires de Relais & Châteaux, tels que les champenois Moët & Chandon ou

Après quatre manches de sélection, la finale de la version helvétique du trophée de golf Relais & Châteaux aura lieu à Weggis en octobre.

ALEXANDRE NICOU LIN



Sur 450 Relais & Châteaux, 150 possèdent un golf.

Laurent Perrier, ainsi que des membres du Club 5C, fidèle clientèle VIP du groupement hôtelier. Bref, du beau monde trié sur le volet!

«Nous essayons de limiter le nombre des concurrents afin de garder l'événement dans une proportion qui permette la proximité», explique Richard Guyon. Et que remportent les gagnants? Des séjours dans un établissement Relais & Châteaux évidemment!

### La gourmandise du 9ème trou

Si l'esprit de compétition anime les participants, la journée se veut néanmoins conviviale, gourmande et la gastronomie ne disparaît jamais complètement du tableau.

Gastronomie à déguster sur un green? L'expression n'est pas vaine. Ainsi la tradition veut qu'au moment du turn, terme du vocabulaire consacré qui définit le 9e trou, donc la mi-parcours, les concurrents se sustentent.

Dans le cas de ce trophée particulier, où l'organisateur désire s'illustrer et être à la hauteur de sa réputation gastronomique, la collation est concoctée par un grand chef du groupement. Par exemple, ce printemps lors de la manche qui s'est tenue au Golf Club de Bonmont (Genève), c'est l'équipe de cuisine du Grand Hôtel du Lac de Vevey qui oeuvrait aux casseroles.

Les meilleurs des quatre premières étapes se sont donnés rendez-vous le six octobre au golf du Park Hotel de Weggis (Lucerne) pour en découdre.

Une dernière confrontation avant la soirée de gala qui conclura cette édition 2010 et... annoncera celle de l'année prochaine.

### En bref

#### L'aventurier John Harlin III doit mettre fin à son rêve



John Harlin III, l'alpiniste qui voulait boucler le tour de Suisse en cent jours (htr du 24 juin), ne pourra pas réaliser son rêve, indique «Le Temps». L'Américain a décroché en pleine ascension des Aiguilles rouges du Dolent, versant suisse. Il a été victime de fractures aux pieds.

#### Eros Ramazzotti ne viendra pas à Vevey

Eros Ramazzotti, qui devait se produire le 31 juillet sur la place du Marché, ne fera finalement pas le déplacement vaudois en raison de



prélocations insuffisantes. Les détenteurs de billets peuvent se faire rembourser.

#### Le nombre d'hôtes étrangers prend l'ascenseur en mai



Les hôtes étrangers n'ont pas boudé les hôtels suisses en mai dernier, contrairement à la même période de 2009. Avec 1,5 million de nuitées, ils ont effectué 61 000 séjours de plus qu'en 2009 (+4,4%). La clientèle suisse enregistre, elle, 1,1 million de nuitées (+1,6%). eda

## Courir autrement à Nendaz

Une compétition permanente de marche en montagne, «quand je veux, comme je veux»: la station de Nendaz lance un nouveau produit touristique estival, alliant high-tech et alpages.

Découverte.

GENEVIÈVE ZUBER

Comment innover en matière d'animation estivale et en même temps améliorer la fréquentation des remontées mécaniques, plutôt marginale par rapport à l'hiver? Une question qui taraude les stations alpines.

A Nendaz, où moins de 10% des transports sont enregistrés l'été, une offre d'un nouveau type a été mise en place. Son nom: «Helvetia Running Challenge», une compétition populaire permanente de marche, de course à pied ou de nordic walking à laquelle on peut prendre

part jusqu'au 24 octobre. Il se trouve que le directeur de l'Office du tourisme de cette station est également champion suisse de course en montagne. Sébastien Epiney a mis ses compétences techniques au service de la mise au point des parcours. «Il existe déjà 800 compétitions populaires hors stade en Suisse, dont Sierre-Zinal ou le Grand Raid VTT Verbier-Grimentz pour ne citer qu'eux. Il s'agissait de trouver quelque chose de différent, non pas un Xé événement concentré sur un week-end, mais une offre permanente et ludique.»

Concrètement, on prend la télécabine jusqu'à Tracouet, à 2200 mètres d'altitude et là-haut, on peut mesurer sa performance sur trois parcours à choix, avec des difficultés et des longueurs différentes, de 3,8 km, 7,7 km et 21,1 km. La montre GPS, remise à la caisse des remontées mécaniques, est un mouchard très pointilleux. De retour chez soi, un e-mail nous dit tout sur la performance réalisée: temps et vitesse de parcours, nombre de calories brû-



Sébastien Epiney, champion suisse de course en montagne.

lées, détails possibles pour chaque portion du tracé, grâce aux zooms de Google Map.

A la fin de la saison, 7000 francs de prix sont distribués, dont la grande partie après tirage au sort, histoire d'attirer le plus grand nombre possible et pas seulement les sportifs d'élite.

## Près de 200 apprentis du canton de Vaud obtiennent leur sésame

Les jeunes issus des métiers de la restauration et de l'hôtellerie ont été fêtés à Lausanne.

La traditionnelle cérémonie de remise des certificats fédéraux de capacité (CFC) et des attestations de formation professionnelle (AFP) des métiers de la restauration et de l'hôtellerie s'est déroulée jeudi dernier au palais de Beaulieu, en ville de Lausanne.

Frétilants de bonheur, cent nonante apprenties et apprentis du canton de Vaud ont reçu le précieux sésame qui leur ouvre grand le boulevard du monde professionnel. Parmi ces jeunes figuraient 128 cuisiniers, 16 employés en cuisine, 24 spécialistes en restauration, 6 employés en hôtellerie, 15 spécialistes en hôtellerie et un employé en hôtellerie.

Invité d'honneur, le célèbre chef Frédy Girardet a décerné les prix aux meilleurs apprentis du canton de Vaud, devant un parterre de quelque 950 invités

où figuraient parents, amis, maîtres d'apprentissage et personnalités de la branche.

Pour sa part, le conseiller d'Etat Jean-Claude Mermoud a assuré la partie officielle de cette manifestation en transmettant aux personnes présentes le message du gouvernement vaudois.

### Tous les vainqueurs du prix de la «Meilleure moyenne générale»:

**Employé en restauration AFP:** 1. Estelle Barroso, Hôtel-restaurant de la Gare, Moudon, 5.0. **Spécialiste en restauration:** 1. Valérie Gutzwiller, McDonald's Restaurants, Crissier, 5.5. **Employé en hôtellerie AFP:** 1. Sandy Egly, Hôtel de la Vieille-Tour, La Tour-de-Peilz, 4.8. **Spécialiste en hôtellerie:** 1. Daniela Wegmüller, Hôtel du Mont-Blanc au Lac, Morges, 5.5. **Employé en cuisine AFP:** Gaël Duperrex, Compagnie hôtelière des Alpes vaudoises, Leysin, 5.2. **Cuisinier:** Pierre Grandjean, Restaurant Le Rendez-Vous, Château-d'Ex, 5.4.

### Rectificatif

#### La Bourse Evian des jeunes talents, le bon palmarès

Une malencontreuse erreur s'est glissée dans le palmarès que nous avons publié au sujet de la vingtième édition de la Bourse Evian des jeunes talents (notre édition du 1er juillet dernier). Le deuxième prix du concours, qui est doté de 2000 francs, a, en fait, été attribué au projet «Pure Senses Restaurant», dont les auteurs se nomment Ekaterina Cheina et Dmitry Klyuev, des Roches Hotel Management School. Doté de 1500 francs, le troisième prix a, pour sa part, récompensé le projet intitulé «Built in Scale Table», que l'on doit à Florent Dumas et à Sophie Ingrid Höglung. Ces deux talentueux lauréats appartiennent au Glion Institut des Hautes Etudes. eda