



Milestone – Excellence in Tourism: les nominés 2018 Onze candidats dans la course



Six trophées seront remis le 13 novembre prochain.

Yanik Gasser

Voici les projets nominés au Milestone 2018: huit dans la catégorie Innovation et trois dans la catégorie Relève. Les gagnants seront récompensés le 13 novembre, à Berne.

Les huit nominés dans la catégorie «Innovation»:

«Fiore di pietra» sur le Monte Generoso

Le «Fiore di pietra», chef-d'œuvre de Mario Botta, est construit sur le

Monte Generoso, à 1704 m d'altitude. Parfaitement intégré au paysage, il abrite un restaurant, une salle d'exposition et de conférence, un self-service et une terrasse. Les tours du «Fiore di pietra» offrent une vue à 360 degrés sur la Plaine du Pô, le lac de Lugano et les Alpes.

Avis du jury: Il s'agit d'un projet phare pour le Tessin. Cette œuvre architecturale unique de Mario Botta, située dans un lieu hors du commun, a fait parler d'elle au-delà des frontières cantonales et nationales.

Représenté par: Ferrovia Monte Generoso SA,
Lorenz Brügger, directeur.
montegeneroso.ch

Premier téléphérique solaire au monde

Depuis avril 2018, le premier téléphérique solaire au monde amène les randonneurs sur l'Alpstein, en Appenzell. Passionné de Tesla, Daniel Lüchinger a voulu appliquer des systèmes d'entraînement durables à un téléphérique. Son restaurant d'altitude, alimenté à l'aide d'énergie neutre en CO₂, a encore renforcé motivation. Le bureau d'ingénierie Planing de Ruggel a été le seul à lui faire confiance.

Avis du jury: Un petit entrepreneur est parvenu à réaliser un projet ambitieux, avec courage, persévérance et intelligence. Il développe ses activités en restant fidèle à sa philosophie de base, visant une économie durable.

Représenté par: Staubern SA, Daniel Lüchinger,
restaurateur de montagne.
staubern.ch

reCIRCLE – pour moins de déchets

reCIRCLE aide les take-away et les



consommateurs à réduire la quantité d'emballages. Les reBOX peuvent être nettoyées plus de 100 fois, puis recyclées. Dès le huitième nettoyage, la reBOX présente un meilleur bilan écologique que la plus «verte» des vaisselles à usage unique. Elle insuffle aux consommateurs un comportement écologique au quotidien.

Avis du jury: On connaissait la vaisselle à consigner dans les open air, mais aucune solution similaire, généralisée, n'avait encore été appliquée aux take-away, alors que ce mode de consommation se trouve en pleine expansion.

Représenté par: reCIRCLE SA, Jeannette Morath, directrice.
recircle.ch

KITRO, une solution au Food Waste

La start-up KITRO propose aux hôtels, restaurants et cantines une solution innovante pour réduire les déchets alimentaires, toujours plus nombreux. Un appareil et un logiciel mesurent et identifient les aliments, avant d'établir des rapports sur le volume et la nature des déchets, qui peuvent ainsi être réduits, permettant de réaliser des économies.

Avis du jury: Cette solution technologique répond à une problématique extrêmement importante pour la gastronomie, quelle que soit la taille de l'entreprise.

Représenté par: KITRO, Anastasia Hofmann, co-fondatrice.
kitro.ch

«Sortir de sa zone de confort»

Pour la troisième fois, 30 apprentis ont pris en charge le backstage catering des rockstars et des VIPs du Greenfield Festival d'Interlaken: 800 repas servis sous la direction du chef René Schudel et dix coaches. Les apprentis ont livré une

prestation de qualité qui a incité certaines stars à revenir au festival.

Avis du jury: Ce projet exemplaire démontre comment on peut motiver les jeunes pour la restauration en leur confiant des responsabilités et en faisant d'eux de petits entrepreneurs. Une situation inédite et une expérience passionnante.

Représenté par: FunkySoulFood Sàrl, René Schudel, direction.
reneschudel.ch
greenfieldfestival.ch

Aventure familiale au Walensee

Expérience unique reliant six lieux ludiques, Spielerlebnis Walensee invite toute la famille à vivre l'aventure, avec croisière à la clé. Chaque poste évoque un thème régional, le tout relié par une histoire. Un passionnant jeu de devinettes et de recherches, révélant au final une image globale de la destination.

Avis du jury: Destiné aux familles, ce projet offre une expérience basée sur les particularités de la région, tout en privilégiant le transport en bateau.

Représenté par: Société Spielerlebnis Walensee, Monika Heeb, présidente, et Rolf Blumer, directeur.
spielerlebnis-walensee.ch

Voyager en Suisse sans barrière

Claire & George lance la première plateforme web pour des vacances sans barrière en Suisse. Elle regroupe une sélection des meilleurs hôtels, un filtre de 22 critères dont «Hotelspitex», des services facilement réservables ou encore des excursions le long du Grand Tour de Suisse.

Avis du jury: Ce nouveau service complet, réservable en ligne, est adapté à un groupe-cible croissant, du fait du changement



démographique.

Représenté par: Fondation Claire & George,
Susanne Gämunn, directrice.
claireundgeorge.ch

Reviews: de la réclamation à l'action

Les avis en ligne sont cruciaux pour qui cherche un hôtel, un restaurant ou une activité. La société re:spondelligent aide les établissements à les gérer par deux services: une application qui résume et analyse les évaluations et un service de réponse.

Avis du jury: Cet outil facilement utilisable offre un soutien professionnel aux petits entrepreneurs pour qui les avis en ligne représentent un sérieux défi.

Représenté par: re:spondelligent Sàrl,
Alexander Zaugg, fondateur et CEO
respondelligent.com

Les trois nominés dans la catégorie «Relève»:

Patrick Eugster

Directeur de Erlebnis Waldegg SA.

Cuisinier de formation, Patrick Eugster a travaillé dans divers hôtels avant de rejoindre l'Ecole hôtelière de Thoune. La transformation, puis la direction de l'Hôtel Matthiol à Zermatt fut son premier gros défi. Il a repris l'établissement Erlebnis Waldegg (AR) de ses parents, début 2017.

Avis du jury: Après avoir repositionné l'Hôtel Matthiol, Patrick Eugster déploie ses idées au sein de l'Erlebnis Waldegg. Son projet d'y développer quatre concepts gastronomiques est prometteur.
waldegg.ch

Laura Stauffer et Sandro Bianchin

Associés et directeurs de Genuss-

specht sàrl et Restaurant Lokal

Tous deux diplômés de l'Ecole hôtelière de Thoune, le cuisinier Sandro Bianchin et Laura Stauffer, spécialiste RH, entre autres à l'Hôtel Victoria Jungfrau, ont ouvert leur premier établissement, le restaurant-bar «Lokal», à Bienné.

Avis du jury: La créativité et la fraîcheur de ces deux passionnés apportent du renouveau à Bienné. Le concept marie la scène culturelle au F&B, avec une dimension régionale et internationale.
lokal-biel.ch

Sapori&Dissapori: quatuor prometteur

Gestionnaire de «Sapori&Dissapori» et organisateur du «Street Food Village»

Stefan Furrer, Jasmina Kahrmanovic, Lisa Pomari et Nicolas Cerclé ont créé le site «Sapori&Dissapori» qui permet d'évaluer les restaurants au Tessin et informe sur les prix, la cuisine et l'ambiance. Ils organisent aussi le «Street Food Village», manifestation où l'on déguste des produits locaux.

Avis du jury: Ils ont reconnu l'immense potentiel gastronomique du Tessin en lui offrant une plateforme de visibilité. L'organisateur du «Street Food Village» se démarque par le choix de lieux palpitants. En six éditions, il a drainé 25 000 personnes.

saporiandissapori.ch

TRADUCTION RÉGIS GOBET/LAETITIA GRANDJEAN