

15.10.2024 - 14:33 Uhr

## Le prix Hotel Innovation Award est attribué à l'établissement "Château de Raymontpierre"



Zurich (ots) -

Aujourd'hui, GastroSuisse a récompensé pour la 9e fois consécutive le concept hôtelier le plus innovant de l'année. Le projet "Château de Raymontpierre" à Vermes a reçu le prix *Hotel Innovation Award*. Lors de la Journée de l'innovation hôtelière à Lucerne, plusieurs intervenants de haut niveau ont présenté les opportunités et les challenges de l'hôtellerie dans le cadre du thème "Leadership".

"Le Château parvient à préserver les valeurs régionales tout en offrant une expérience unique à ses clients", a déclaré le président de GastroSuisse Beat Imhof lors de son allocution devant quelque 250 invités au Musée des transports de Lucerne. "L'accent mis sur l'économie circulaire et les produits régionaux est particulièrement convaincant. Le Château mise sur un environnement sans matières plastiques, sur l'exploitation de l'énergie solaire et sur sa propre installation à copeaux de bois pour la production de chaleur. En outre, la viande bio provient directement de la ferme voisine", a ajouté Beat Imhof. C'est pour ces raisons que le jury composé de sept personnes a décerné le prix *Hotel Innovation Award* au projet "Château de Raymontpierre" de Vermes JU. Ce prix a été décerné dans le cadre de la Journée de l'innovation hôtelière à laquelle GastroSuisse avait convié les participants. "Ce projet unique au coeur de la nature intacte du Jura suisse est un exemple exceptionnel de la manière dont luxe et durabilité peuvent être combinés de manière parfaitement harmonieuse. L'écoresponsabilité et le respect de la région sont ici prédominants, dans l'esprit de la maxime *luxury fed by nature*", a encore déclaré Beat Imhof en conclusion pour expliquer la décision du jury.

Le premier prix est un coaching individuel d'une valeur de CHF 15 000.-. Il est décerné par GastroSuisse et la Société suisse de crédit hôtelier. Deux autres projets très intéressants avaient été nommés pour la finale. Les concepts "Refugio Heiligkreuz" et "Zukunft Heidadorf Visperterminen" ont ainsi également été présentés lors de la Journée de l'innovation hôtelière au Musée Suisse des transports devant un large public.

Cette année, la Journée de l'innovation hôtelière avait pour mot d'ordre "Mutig führen, motiviert gestalten - stark in die Zukunft". Plusieurs intervenants de haut niveau ont présenté des exposés intéressants sur le monde de demain ainsi que sur les opportunités et les défis du leadership moderne. Nicole Bischof, professeure Organisation & Leadership à la Haute école spécialisée de Suisse orientale a exposé sa brève étude sur les défis posés à l'hôtellerie-restauration et a esquissé un aperçu de l'évolution future de la gestion des collaborateurs. Samuel De Monaco est cuisinier de formation. Il connaît donc le secteur et ses exigences. En tant que Key Account Manager Sensibilisation & Diffusion BMG, il a parlé de la gestion de la santé au travail et expliqué pourquoi les entreprises devraient en tenir compte. Il s'engage pour que les employeurs se préoccupent davantage de la santé psychique de leurs collaborateurs. Daniel Hünebeck est conseiller en numérisation, marketing numérique et innovations. Il a expliqué comment aborder le glissement du "marché des employeurs" vers un "marché des employés" et pourquoi la Marque Employeur est un point particulièrement important. Grâce à sa grande expertise du marketing en ligne et de la transformation numérique, il a indiqué

comment créer une Marque Employeur forte et attirer les meilleurs professionnels dans l'entreprise. Il a en outre présenté des outils efficaces pour fidéliser les collaborateurs. La neuroscientifique Claudia Thali est convaincue que la créativité est une nécessité dans l'hôtellerie-restauration. Sa société MindTheMind est spécialisée dans le développement de la personnalité, du leadership et de la culture d'entreprise basée sur les neurosciences. Elle a donné un aperçu de l'univers du cerveau humain et de son activité lors des processus créatifs, mais aussi de la manière dont on peut les influencer.

**Château de Raymontpierre** | <https://chateauderaymontpierre.ch>

Le projet gagnant "Château de Raymontpierre by the Living Circle" sis à Vermes est une retraite exclusive dans un écrin de verdure, où l'élégance et la nature s'harmonisent de manière unique. Le modèle de cette entreprise accorde une grande importance à la durabilité et à la régionalité, de l'économie circulaire en cuisine au soutien direct des producteurs locaux. Le Château propose des expériences variées. Il est notamment disponible pour des manifestations privées, des réunions ou des événements culinaires. Les clients peuvent s'immerger dans le calme d'une nature intacte, loin du stress quotidien. Grâce à une étroite collaboration avec des partenaires régionaux, le Château contribue à la création de valeurs locales et offre une expérience incomparable dans un environnement bucolique.

#### **Le jury du prix "Hotel Innovation Award"**

Hans Amrein, sociétaire et rédacteur en chef de *Hotel Inside*

Peter Gloor, directeur de la Société suisse de crédit hôtelier

Beat Imhof, président de GastroSuisse

Christian Laesser, professeur à l'Université de Saint-Gall

Nicoletta Müller, propriétaire de la société de conseil Innovation, Sales & Marketing sàrl

Martin Nydegger, directeur de Suisse Tourisme

Beatrice Zanella, cheffe de projets et de partenariats *Aide suisse à la montagne*

#### **Responsables du prix "Hotel Innovation Award"**

Société suisse de crédit hôtelier, GastroSuisse

#### **Partenaires du prix "Hotel Innovation Award"**

Aide suisse à la montagne, GastroJournal, Hotel Inside

Contact:

GastroSuisse, Communication

044 377 53 53

[communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)

#### **Medieninhalte**



Beat Imhof, président de GastroSuisse (droit) se réjouit avec les gagnants de l'Hotel Innovations-Award Sydney Karolewski et Timon Wolf. / Texte complémentaire par ots et sur [www.presseportal.ch/fr/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/fr/nr/100007695) / L'utilisation de cette image à des fins éditoriales est autorisée et gratuite, pourvu que toutes les conditions d'utilisation soient respectées. La publication doit inclure le crédit de l'image.



Le projet "Château de Raymontpierre" à Vermes a reçu le prix Hotel Innovation Award. / Texte complémentaire par ots et sur [www.presseportal.ch/fr/nr/100007695](http://www.presseportal.ch/fr/nr/100007695) / L'utilisation de cette image à des fins éditoriales est autorisée et gratuite, pourvu que toutes les conditions d'utilisation soient respectées. La publication doit inclure le crédit de l'image.