

Nendaz confié à des étudiants

Vingt étudiants en tourisme des Grisons ont analysé comment faire connaître Nendaz à la clientèle suisse alémanique. Ils ont identifié deux atouts majeurs: l'eau et l'accueil familial.

LAETITIA BONGARD

Sébastien Epiney, directeur de Nendaz Tourisme, ne craint pas les constats amers. «Nous avons un déficit de notoriété en Suisse alémanique. La plupart de ses habitants ne connaissant pas, ou mal, Nendaz.» Pour y remédier, la destination des 4 Vallées a reçu 20 étudiants suisses alémaniques de la Haute école de tourisme des Grisons à passer cinq jours sur place afin de remédier à cette réalité. Objectif: «Faire connaître Nendaz au-delà du Röstigraben». Un regard neuf livré par

ces futurs professionnels, qui ne connaissaient pour la plupart pas la station valaisanne avant ce séminaire intensif.

Faire de la thématique de l'eau le nouvel USP de Nendaz

Premier constat: l'absence d'un USP clair. «Nendaz, c'est quoi?», interrogent-ils. Les étudiants y répondent en identifiant l'eau comme élément caractéristique. Qu'il s'agisse des bisces, de la source d'eau minérale d'Aproz, du glacier du Mont-Fort ou encore des lacs d'altitude: pour les étudiants «Nendaz est prédestiné». Reste à thématiser cette offre et à véhiculer un message. Une étudiante évoque la possibilité de créer des jeux aquatiques pour les enfants, un quiz, de mettre au point un éclairage nocturne. Ursula Oehy Bubel, chargée de cours à l'école de Samedan et responsable des stages, souligne la nécessité de «bien cibler». Elle évoque l'argument de l'authenticité, du développement durable et de la santé liée à l'eau de source que l'on boit.

Un groupe a spécifiquement planché sur le thème des bisces, typiques de Nendaz qui en comptent huit dont six encore en eau,



Durant leur semaine à Nendaz, les étudiants ont pu découvrir la station de l'intérieur, ici sur le sentier panoramique de Tracouet.

mais méconnues en Suisse alémanique. «Je l'ai moi-même constaté lorsque j'ai interrogé mes confrères lors de la journée de l'Association suisse des managers en tourisme. La moitié savait de quoi il s'agissait», partage Sébastien Epiney. Après avoir expérimenté trois de ces bisces, les étudiants sont parvenus à la conclusion: «Il manque d'attraction sur le sentier. Les gens peuvent s'y promener sans savoir qu'il s'agit d'un bisse.» Selon eux, le bouche à oreille fait

défaut. «Nendaz doit être connu comme le pays des bisces», plaignent-ils.

Actuellement, les hôtes suisses alémaniques à Nendaz représentent environ 15% de la clientèle locative et 19% des propriétaires de résidence secondaire. Pour augmenter la visibilité en Suisse alémanique, les étudiants ont imaginé inviter l'émission de la SRF «Bi de Lüt - Landfrauenküche» - un moyen de présenter la vie locale nendette et d'atteindre de nombreux foyers suisses alémaniques.

Un partenariat avec un magasin de sport, un road-show, un spot publicitaire humoristique ou un concours permettant de gagner un camp d'entraînement sont autant de pistes évoquées. Les étudiants relèvent, admiratifs, le potentiel de la halle de sport et surtout, de sa baie vitrée avec vue panoramique sur les Alpes. «La plus belle de Suisse selon nous!» «Cette salle est vide durant l'été, quel dommage! Y amener des équipes sportives permettrait de faire connaître

la station», renchérit Ursula Oehy Bubel.

Nendaz se distingue de Verbier par ses prix et l'accueil aux familles

Comment démarquer Nendaz de Verbier était l'une des autres missions confiées aux étudiants. Si les deux stations partagent le plus grand domaine skiable relié de Suisse, les 4 Vallées, force est de constater que Verbier jouit d'une réputation plus vaste, jusqu'en Suisse alémanique.

Dans le travail de comparaison, Nendaz l'emporte sur Verbier au niveau des prix, des liaisons en transports publics au départ de Berne et de l'accueil réservé aux familles.

La récente fusion de Télénendaz et de Télévevonnaz est évoquée comme une chance d'améliorer l'accès au domaine skiable au départ de Nendaz. Toutefois, Nendaz devrait davantage se concentrer sur l'offre estivale et étoffer sa programmation familiale, estiment les étudiants. De manière générale, l'offre en cas de mauvais

temps ou durant l'entre-saison leur paraît insuffisante.

Enfin, les étudiants ont planché sur la création d'une carte d'hôte et de son financement. Gratuite, elle donnerait accès aux bus navettes, aux infrastructures sportives et aux événements. La piscine et les remontées mécaniques offriraient un rabais de 50%. Pour la financer, la hausse des taxes de séjour paraît inévitable. La faible proportion de lits hôteliers (400) se présente aussi comme une difficulté. Le rôle des remontées mécaniques quant à l'offre estivale devra être défini. S'il s'agit d'une «volonté» de l'OT, Sébastien Epiney rappelle que «ce n'est pas simple». Le projet de forfaitiser la taxe de séjour pour les propriétaires de résidences secondaires devra déjà permettre de dégager plus d'un million de francs supplémentaire, dès novembre 2017.

Les réflexions des étudiants seront affinées et livrées sous forme de travail écrit durant le mois de décembre. Après quoi, Nendaz décidera des idées à concrétiser. Sébastien Epiney peut espérer que, de retour à Samedan, le bouche à oreille commence à opérer. Parmi les coups de cœur de ces futurs professionnels, on entend l'argument de la propreté, les nombreuses boulangeries artisanales ou encore de beaux itinéraires pour les adeptes de la petite reine.



«Nous avons un déficit de notoriété en Suisse alémanique.»

Sébastien Epiney
Directeur Nendaz Tourisme

ANNONCE

OFFRE SAISONNIÈRE durée limitée

RAMSEIER
L'énergie naturelle

RAMSEIER Bourru est également disponible en PET 100 cl et 150 cl.

SAUSER BOURRU
JUS DE FRUITS FRAIS DU PRESSOIR
JUS DE POMME FRAIS DU PRESSOIR

naturellement automnal

ramseier.ch

Les gens

Nouveau lauréat du Taittinger made in Crissier

Damien Facile de l'Hôtel de Ville de Crissier a remporté la manche suisse du prix culinaire Le Taittinger. Il s'est distingué au ter-



DELFILMPHOTO

me de 5 heures de travail à l'école professionnelle de Montreux II a servi un «filet de bœuf entier farci de foie gras» ainsi qu'une recette à base de «quenelles de brochet du Léman sauce Nantua». Le 16 novembre, il représentera la Suisse à Paris et tentera de succéder au lauréat international, un certain **Jérémy Desbraux**, lui aussi de l'Hôtel de Ville de Crissier. aca

Les frères Tibits végétarienniseront le buffet de la gare



tibits

Reto Frei (photo), co-fondateur de l'entreprise Tibits avec ses frères **Christian et Daniel Frei** et **Rolf Hiltl**, annoncent avec fierté leur arrivée en Suisse romande, dès 2018. L'enseigne spécialisée dans la restauration végétarienne, présente dans six villes dont huit adresses, occupera l'ancien buffet de la gare de Lausanne. «La vaste salle avec ses stucs et ses hauts plafonds possède énormément de charme et d'histoire. Nous sommes heureux de pouvoir occuper de si beaux lieux», déclare-t-il. lb

Un chef genevois ne veut plus des guides

Claude Legras, figure de la gastronomie genevoise avec deux étoiles Michelin et 17 points Gault Millau, a adressé le jour même de



Le Floris

la parution du guide rouge un message «aux amis et clients du Floris». A l'heure où de nombreux chefs continuent à tout donner pour y figurer son contenu est intéressant: «Je décide de prendre un nouveau cap en demandant à sortir des guides.» Mais **Knut Schwander**, responsable romand du Gault Millau précise qu'on ne peut pas sortir ainsi du guide. aca