

Table des matières 13.02.2009

No. Livraison: 4609722
No. Abo: 1083336
No. Thème: 571.212
Coupures: 1
Articles similaires (+) 0
Total des coupures 1
Pages de suite: 2
Total des pages 3

Cabinet Privé de Conseils s.a.
Monsieur Philippe Eberhard
Boulevard des Philosophes 17
Case postale 7
1211 Genève 12

	Tirage	Page
13.02.2009 Le Cafetier <i>Un partenariat original, plaisant et... ensoleillé</i>	6'678	1

GE – Portobello&Co de l'Hôtel Epsom et Oliviers&Co

Un partenariat original, plaisant et... ensoleillé

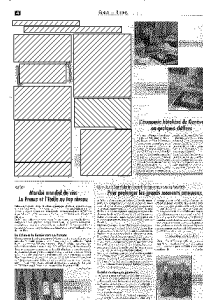
La malice des temps exige plus que jamais de privilégier les solutions novatrices, les formules originales et les partenariats inattendus. Dans ce contexte, on ne peut que saluer ici l'excellente initiative que vient de prendre le restaurant Portobello&Co de l'Hôtel Epsom, à Genève (membre du Groupe Manotel) en s'alliant avec la fameuse officine Oliviers&Co, référence incontestée en matière d'huile d'olives de qualité et de spécialités de la Méditerranée avec un parfait respect de l'authenticité, de la naturalité et des traditions. Résultat:

**un peu plus de soleil tout à fait
 bienvenu sur la rade de Genève et
 un nouveau catalogue gourmand
 largement dédié aux saveurs de
 l'olive, sous toute ses formes.**

Portant la très créatrice et élégante *patte* du chef Lionel Besse, la nouvelle formule du Portobello se traduit bien sûr avant tout par une carte de mets désormais largement associée aux meilleures huiles d'olive, mettant ainsi en lumière une nouvelle approche culinaire de haut niveau, à même de se décliner de multiples façons, tout en rivalisant en permanence d'authenticité et de créativité. Mais, comme le relève avec pertinence Christoph Zen Ruffinen, le très professionnel directeur de l'Hôtel Epsom, la magie ne s'arrête pas dans l'assiette mais se prolonge judicieusement dans le choix des arts de la table, les nappages et quelques éléments décoratifs de bon aloi. Bref, un univers à découvrir, vivre et... savourer.

Partenariat fructueux

En d'autres termes, c'est véritablement toute une ambiance, une atmosphère complète, qui habite et habille désormais le restaurant Portobello. Il est vrai aussi que le partenariat avec Oliviers&Co est particulièrement riche en synergies. L'origine de cette entité remonte à 1996 avec l'ouverture d'une première boutique sur l'île Saint-Louis, à Paris. Depuis lors, le concept des grands crus d'huile d'olives est devenu un acteur incontournable sur ce marché. Sous la direction d'Albert Baussan, le groupe s'est ensuite développé sur 4 continents, totalisant plus de 80 boutiques et se signalant par des ouvertures récentes à Riga, Taipei et Bucarest. Le marché suisse est placé sous la responsabilité de Gérard Maurice qui supervise trois boutiques stratégiques sises à Genève, Lausanne et Zürich.



Argus Ref 34242790

Un tel dynamisme ne peut que faire écho à celui du Groupe Manotel, leader sur le marché des 3 et 4 étoiles à Genève, avec six hôtels totalisant 610 chambres sur un total de 9 500 chambres à disposition. Bien connus, les établissements *Royal, Epsom, Auteuil, Kipling, Jade* et *Edelweiss* s'attachent

à cultiver chacun un univers unique et personnalisé, à même de les distinguer les uns des autres, tout en défendant des valeurs communes.

80 millions investis en 8 ans

Signe de sa bonne santé et de sa volonté d'aller de l'avant, convaincu de la valeur de la place de Genève, le Groupe Manotel a investi 80 millions de francs entre 2000 et 2008 dans son parc hôtelier. Chacune des enseignes a été intégralement rénovée afin d'offrir non seulement un niveau de qualité irréprochable mais encore une décoration originale et soignée. En effet, chaque identité possède son identité affirmée: *La tradition en mouvement* pour Le Royal, *Design au service de l'hospitalité* pour l'Auteuil, *Elégance contemporaine* pour l'Epsom, *L'invitation au voyage* pour le Kipling, *L'harmonie Feng Shui* pour le Jade et *La Montagne à la ville* pour l'Edelweiss.

Le Groupe Manotel propose par ailleurs trois restaurants: le *Rive Droite* au Royal, le *Portobello&Co* à l'Epsom et «L'Edelweiss» dans l'hôtel du même nom. Aménagées avec le même soin du détail, ces trois adresses gourmandes accueillent aussi bien les clients des hôtels que la clientèle genevoise.

Le dynamisme de Paul. E. Muller

Depuis 2001, le Groupe Manotel est dirigé par Paul E. Muller, diplômé de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, personnalité bien connue – et président de la Société des Hôteliers Genevois depuis 2005 –, qui a dirigé plusieurs établissements en Europe ainsi qu'aux Bahamas avant de prendre la direction générale du groupe Manotel en 2001. Sous son impulsion, Manotel a connu un nouveau développement, caractérisé notamment par une identité propre à chacun des six enseignes et une cohérence d'ensemble au groupe. ■

Jean-Charles Kollros



L'économie hôtelière de Genève en quelques chiffres

A lui seul, le Groupe Manotel totalise plus de 280 collaboratrices et collaborateurs. C'est là l'occasion de rappeler que les emplois générés par le tourisme et l'hôtellerie à Genève s'élèvent à 18 000 postes, dont 10 500 pour la seule hôtellerie. Le nombre de nuitées enregistré en 2007 se monte quant à lui à 2 millions 900 000, soit une augmentation de 37% en dix ans (contre 13% au niveau suisse). Cela signifie qu'après la santé et les activités sociales, le commerce de

détail et le bâtiment, l'hôtellerie est le plus important secteur en termes d'emplois. Les investissements consentis par la branche hôtelière genevoise depuis le début du millénaire se chiffrent à près de 1 milliards de francs suisses. Enfin, rappelons que les recettes générées par le tourisme à Genève sont de quelque 2,5 milliards par année tandis que les recettes fiscales représentent quant à elles environ 290 millions de franc.

J.-C. K.