

«Nous devons redéfinir notre place»

La nouvelle responsable du pôle Innovation de l'EHL partage sa vision du village de l'innovation. Pour elle, une réponse à un monde en mutation, un pont entre industrie et start-ups.

LAETITIA GRANDJEAN

Winnaretta Zina Singer, vous venez d'arriver à l'EHL en tant que responsable du pôle Innovation. Qu'est-ce qui vous occupe actuellement ?

Toute mon énergie se concentre actuellement sur le village de l'innovation que nous sommes en train de créer à l'Ecole hôtelière, plus précisément dans le périmètre du Chalet-à-Gobet. Je travaille sur l'envers du décor, j'affine le concept général et finalise les discussions avec le département real estate de l'EHL. Il s'agira ensuite de donner vie à ce projet, de sortir du conventionnel, d'inspirer l'innovation et de créer une nouvelle culture.

Vous étiez avant cela à l'EPFL où vous vous occupez également d'innovation. Quels liens voyez-vous entre ces deux mondes: la science et l'hospitalité ?

À l'EPFL, j'étais chargée des partenariats stratégiques avec les grandes sociétés implantées dans l'Innovation Park. J'ai travaillé dans des écosystèmes qui allient autant des start-ups, des grandes entreprises que de la recherche. Stimuler l'innovation me plaît. Ou'il s'agisse des sciences ou de l'hospitalité, ce qui importe aujourd'hui ce sont ces grandes thématiques qui se situent au centre des préoccupations, comme la nutrition, la mobilité. Le monde digital impacte toutes les industries, y compris l'hôtellerie. La vision de ce que veut devenir un marché passe par la recherche et l'EHL est en train de monter en puissance dans ce domaine.

L'innovation comme une vision d'avenir, c'est cela ?

Nous nous situons en amont d'importants changements.



Winnaretta Zina Singer a retrouvé les couleurs de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Aljoscha Thomas

L'arrivée de la 5G va considérablement accélérer notre communication, les échanges de données, la présence d'objets connectés. Tout le paysage va changer et aura un impact sur le consommateur. Avec la blockchain, la sélection de service sera facilitée sans démarche proactive. Les interactions humaines joueront toujours un rôle important, mais les avancées technologiques doivent être intégrées afin de rester performants. Nous devons donc redéfinir notre place.

Doit-on déduire qu'en Suisse l'industrie de l'hospitalité est à la traîne côté innovation ?

Si l'industrie hôtelière a certes manqué des occasions et s'est faite rattraper par de nouveaux acteurs issus de start-ups, ce problème n'est pas propre à la Suisse. Les personnes se trouvant dans l'opérationnel n'ont ni le temps ni les ressources de s'intéresser à la disruption. Alors que l'hôtellerie ne doit pas rater le train. Ce village de l'innovation doit justement faciliter cet accès, permettre de créer des échanges entre les diverses industries, stimuler des projets novateurs.

Partout on crée des parcs de l'innovation, des incubateurs

de start-ups, de représentants de l'industrie. Nous organisons des événements pour favoriser ces échanges.

Vous serez responsable à terme de la gestion du village de l'innovation. Comment l'ancienne étudiante de l'EHL que vous êtes, imagine ce lieu ?

Le village défendra une nouvelle culture, il s'agira d'un vrai défi culturel. Entre anciens étudiants de l'EHL, nous disons souvent que nous sortons du même moule. Le but consiste

à accueillir des jeunes entrepreneurs, à rester ouvert et à rayonner bien au-delà de notre communauté.

Parlez-nous du volet expérimental du village...

L'auberge du Chalet-à-Gobet sera ouverte au public et se muera en vitrine des technologies avec des expositions itinérantes. Une cuisine et plusieurs chambres seront équipées d'outils permettant de faire de la recherche, par exemple de s'interroger sur les facteurs qui influencent la qualité du sommeil.

Comment choisirez-vous les entreprises que vous hébergerez ?

Les entreprises seront sélectionnées par un comité d'experts. Nous retiendrons des start-ups prometteuses qui rejoindront soit notre accélérateur soit notre incubateur. Nous veillerons à avoir une diversité de domaines pertinents.

A partir de quand peut-on parler d'innovation selon vous ?

Je perçois l'innovation comme une capacité de créer pour faire face au changement ou l'initier, que ce soit de façon digitale ou analogue. Cette vision couvre dès lors un spectre relativement large allant de l'incrémental au disruptif. L'incrémental permet de faire de petits ajustements dans des structures existantes moins agiles, alors que le disruptif concerne des structures plus agiles, nouvelles ou capables de se repositionner entièrement. Nous devons mettre en valeur les deux.

Parcours Créer des liens entre industrie et recherche

Winnaretta Zina Singer est responsable du pôle Innovation de l'EHL depuis le mois de mai. Elle a grandi à Monaco, avec des origines anglo-saxonnes du côté paternel et iraniennes du côté maternel. Elle a introduit la notion de key account management au sein de l'EPFL et de l'EPFL Innovation Park où elle a géré des partenariats stratégiques entre la recherche et l'industrie durant plus de 5 ans. Elle a par ailleurs alterné plusieurs expériences entre start-ups et grandes entreprises, dans le management, l'account management, la vente et le marketing. Elle est diplômée de l'EHL (1997) et de l'IMD. lg

L'innovation peut-elle se passer de la digitalisation ?

La digitalisation est un passage incontournable dans beaucoup de secteurs mais l'innovation peut également provenir de nouveaux modèles d'affaires ou de l'invention de nouveaux matériaux. La recherche réalise des avancées considérables grâce à des outils digitaux de plus en plus performants. Des start-ups ou des innovations en sont issues. Toutefois j'estime qu'il ne faut pas négliger la valeur de la créativité et de la vision humaine qui ne peuvent pas être remplacées par des algorithmes.

Hospitality Technology Forum
by Milestone

Winnaretta Zina Singer donnera une conférence (en anglais) à l'occasion du premier Hospitality Technology Forum by Milestone (HTF), le 5 juillet au Trafo de Baden. Cet événement réunira des experts en digitalisation et en innovation ainsi qu'une vingtaine de start-ups. Celles-ci se confronteront sur scène lors de «Start-ups battle». Le public et le jury seront invités à voter. Inscriptions sur: htf-zuerich.com

Faire trempette avec Roland Jaccard

Le nouveau guide de Lausanne Tourisme invite à dévaler ses pentes et à se rafraîchir dans ses eaux. «The Lausanne» défend sa position d'insider.



Le nouveau guide de Lausanne Tourisme. lkd

«Gamin, j'allais tous les jours à la piscine de Montchoisi avec ma bande d'amis. On aimait passer de la musique sur le gros jukebox, nager dans les vagues et sauter du plongeur de 10 mètres.» Roland Jaccard, écrivain, ancien journaliste et surtout, grand amateur de piscine, confie ses souvenirs dans le nouveau guide de Lausanne Tourisme. «The Lausanne» donne la sensation à ses lecteurs et à ses visiteurs de devenir un citoyen des rives du Léman.

Pour ce premier numéro (deux numéros par an sont prévus), la publication invite à goûter à la température de l'eau du lac, à se prélasser sur ses plages, à lézarder

sur les pelouses de ses piscines. Lausanne Tourisme assume un numéro «largement subjectif». Il se veut un moyen de transmettre des bons tuyaux, de (re)découvrir la ville sous un angle inattendu, comme cette promenade le long de la rivière du Flon. Le guide donne la parole

à ses résidents. En suivant les conseils de Sofia Clara, blogueuse et cofondatrice du restaurant Le Pointu, nous irons manger une glace à la Folie Voltaire, au Parc de Mon-Repos. Alors qu'en compagnie de Laurence Vinclair, directrice des Docks, nous nous rendons dans l'ancien quartier industriel Sévelin-Sébeillon visiter les magasins de design avant de filer au théâtre Sévelin 36.

Ce guide répond à la stratégie de l'OT de renforcer le tourisme de loisirs. «Lausanne se profile comme une ville énergique, tendance et dynamique. L'esprit lausannois représente un attrait indéniable pour les visiteurs et Lausanne Tourisme se donne pour mission de faciliter l'immersion de ses hôtes dans l'écosystème lausannois», explique Steeve Pasche, directeur de Lausanne Tourisme. Le guide est tiré à 40 000 exemplaires, en français et en anglais. Car les expatriés font également partie de son public cible. lg

Les gens

Hôtelier passionné de gastronomie, il reste au sommet

José Silva (photo) n'a pas tardé avant d'imposer sa touche, ses visions de la gastronomie à la tête du groupe hôtelier Jumeirah, basé à



Dubaï. Il vient de débaucher l'américain Michael Ellis, charismatique patron du Michelin Monde qui le rejoindra en septembre comme «Chief Culinary Officer». La passion de José Silva pour la gastronomie était déjà éclatante lorsqu'il dirigeait le Four Seasons Hôtel es Bergues, à Genève. Sa nouvelle mission sera de doubler le nombre de restaurants de Jumeirah.

Un jeune chef ambassadeur de tradition italienne



Andrea Gaia vient de prendre les rênes de l'Accademia, le restaurant italien d'Angleterre et Résidences à Lausanne. Ce jeune chef de 34 ans a suivi un parcours à travers des grandes maisons. Dès l'âge de 15 ans, il construit son savoir-faire sur de solides bases et vit dès le début de sa carrière une expérience internationale qui le conduira chez des étoiles Michelin en France et en Italie. A Lausanne, il proposera une cuisine italienne dans la pure tradition, notamment les pâtes de sa grand-mère.

Le président dit: «Sans hésiter. Naturellement.»

Pierre-Alain Morard, directeur de Fribourg Région et nouveau président de Swiss Wine Promotion, vient de présenter la stratégie



2018-2021 de l'organe de promotion du vin suisse. Il la qualifie d'audacieuse et pense qu'elle donnera une tonalité unique au vin suisse. «Notre ambition est de valoriser cette richesse de terroirs et de cépages, de raconter les histoires extraordinaires de nos crus», dit-il. Avec comme nouveau slogan: «Les vins suisses. Sans hésiter. Naturellement.» aca