



Jean-Jacques Gauer avec
Bill Clinton à Lausanne.

Jean-Jacques Gauer

Hôtelier avec un grand H

Son nom a marqué l'histoire du Schweizerhof à Berne et du Lausanne-Palace dans la capitale vaudoise. Il a été président des Leading Hotels of the World pendant 20 ans. En 2016, il a reçu le prestigieux prix du tourisme suisse, le Milestone, pour l'œuvre de sa vie. Et en mai dernier, le Lifetime Award remis par la SonntagsZeitung, à l'occasion du Swiss Hotel Rating¹. Mais c'est à Cully, où il vit aujourd'hui, que nous avons rencontré Jean-Jacques Gauer à l'Auberge du Raisin, l'un des établissements dont il s'occupe dans cette bourgade de Lavaux, parmi beaucoup d'autres activités. Hôtelier donc, avec un grand H et quelques autres, comme Humour, Humanisme... Mais d'abord Héritage au propre comme au figuré.

TEXTE: **FABIEN DUNAND**

Difficile de comprendre la carrière de Jean-Jacques Gauer en ignorant d'où il vient. Son père, Jakob Gauer, Jack pour les intimes, est né en 1908, à Flawil, où la famille tenait le Gasthof Rössli. Mais il s'est très vite senti à l'étroit dans cette localité saint-galloise. Il est parti faire son apprentissage de cuisine au Beau-Rivage, à Ouchy, avant d'aller travailler en Égypte, en Inde, en Chine. «C'était un homme extraordinaire, dit Jean-Jacques, un *self made man* qui avait la fibre entrepreneuriale. En 1936, juste avant le début de la guerre sino-japonaise qu'il a senti venir, il revient en Suisse, où il a pris, faute de mieux, les fonctions de directeur au Schweizerhof, à Berne.» En 1946, avec ses économies et l'aide de quelques fournisseurs, il parvient à acheter la majorité du capital-actions de l'hôtel.

C'est le point de départ d'une fulgurante ascension qui le voit développer ses affaires bien au-delà de la Ville fédérale: de Cully aux îles grecques de Rhodes et de Corfou, dont il s'est emmouché, et jusqu'en Algarve, au Portugal. Il est même sur le point de prendre encore la gestion d'un hôtel à Londres quand survient le drame, en 1967. En quelques mois, il meurt à 59 ans d'un cancer du poumon. Il laisse une veuve et cinq enfants, quatre filles et le petit dernier, un certain Jean-Jacques, qui a 14 ans.

Courageusement, à 47 ans, la veuve reprend le flambeau. Non sans bagages. Anne-Marie est née Dubois, en France, à Menton, dans une famille qui y possédait un hôtel. Et elle a activement accompagné son mari dans le développement de ses affaires un peu partout en Europe. Elle

¹ SonntagsZeitung, 21 mai 2023.

gère, non sans difficultés, notamment celles que rencontre à l'époque une femme dans un monde d'hommes.

Au décès du père, Jean-Jacques est déjà interne depuis deux ans au collège du Rosey, à Rolle, où il apprend assez durement le français et le reste, mais aussi les codes des véritables amitiés.

SIGNE : TAUREAU

Né le 16 mai 1953, c'est un vrai Taureau, un signe zodiacal qui lui va comme un gant. Il ne s'est jamais posé de question sur sa future carrière. Il a baigné avec plaisir dans cette atmosphère : il suivra les traces de son père. Le temps de passer la maturité et de sortir au passage un disque genre musique folk de l'époque, chez Évasion Disque, à Lausanne, avec le groupe Hand, il s'apprête à entrer à l'École hôtelière de Lausanne. Pas tout de suite, lui recommande sa mère : « Tu dois d'abord apprendre le fonctionnement d'une cuisine de fond en comble. » Il commence donc par un apprentissage de deux ans et demi dans les cuisines du Dolder, à Zurich. Il passe dans tous les départements sous la férule du chef Paul Spuhler, mais il ronge son frein. Dès que l'occasion se présente, il entre à l'École hôtelière de Lausanne, sans attendre la fin de son apprentissage, et obtient son diplôme avec lequel il envisage d'aller

travailler quelque part en Europe. C'est finalement ce qu'il va faire, mais au sein de l'entreprise Gauer. Sa mère estime qu'il ne sera pas de trop pour l'aider à piloter, avec d'autres membres de la famille, l'héritage paternel. Un petit empire qu'il faut alors redresser.

DIRECTEUR DU SCHWEIZERHOF

Jean-Jacques Gauer va s'y employer, d'abord en Grèce, puis dès 1976, à 23 ans, au Schweizerhof. L'hôtel a déjà vu passer nombre de stars en tout genre, Liz Taylor, le Prince Rainier, Peter Ustinov, Stavros Niarkos..., qui l'ont rendu célèbre. Mais il faut le dynamiser, le rendre plus accessible et plus festif. Au-delà de la rénovation des chambres, tout un travail est patiemment entrepris. Côté restaurants, l'opération se traduit notamment par la création d'une brasserie parisienne, la Jack's Brasserie en l'honneur du père, et d'un restaurant japonais, le Yamato, la première table nipponne de Suisse dans un établissement cinq-étoiles. Une boîte de nuit très chic s'installe dans les sous-sols, le Jaylin's, un club privé réservé aux membres, qui connaît un succès immédiat.

Dès 1978, l'année où Jean-Jacques épouse Émeline, tout cela est mené à deux. Madame vient du Brésil, descend d'une branche de la famille Seiler, dont Jean-Jacques connaissait déjà le frère et le père lorsqu'ils se sont rencontrés lors d'un dîner au Schweizerhof. Dès lors, le couple va déployer ses talents glamours, comme on dit aujourd'hui, de l'accueil des clients à la fête avec eux, comme entre amis.

Au rythme des affaires qui s'améliorent, il reprend d'autres restaurants dans la capitale : le Mazot, le 45, le Äusseren Stand, et l'hôtel Ermones Beach à Corfou. Des contrats de management sont conclus avec le Chesery à Gstaad, le Colony à Jérusalem, le Parque Mar sur l'île de Majorque, le San Stefano, un nouvel hôtel à Corfou où la société Gauer gère désormais trois établissements pour un total de 600 chambres... À Berne même, d'autres contrats hôteliers sont signés avec le Savoy et le City, voisins du Schweizerhof, puis avec le Belle Époque en vieille ville. Et ce n'est pas tout.

L'entreprise se développe et prospère ainsi pendant près de vingt ans quand patatras : conflit de famille. Sa sœur Marianne et son mari, Hanz Zurbrügg, qui travaillent dans la



Jean-Jacques Gauer
Président de l'Association Lavaux
Patrimoine mondial

Jean-Jacques Gauer, figure majeure de l'hôtellerie suisse et internationale, devenue symbole du patrimoine de Lavaux.

société, veulent en retirer ce qu'ils estiment être leur part. L'héritage est compliqué, le conflit n'en est que plus long, pénible et coûteux. Jean-Jacques gagne certes sa cause par deux fois devant le Tribunal fédéral, mais à quel prix ? À l'issue de cette bataille, il ne reste plus dans son escarcelle que le Schweizerhof, le Colony à Jérusalem et Cully. D'entrepreneur indépendant, il se retrouve « mercenaire, à travailler pour les autres ».

DIRECTEUR DU LAUSANNE-PALACE

Il va pourtant se relever rapidement. Fin 1995, Ute Funke, qui en était propriétaire à 100 %, lui demande de prendre la direction du Lausanne-Palace, dont il était d'ailleurs administrateur depuis deux ans. L'affaire est faite d'autant plus facilement que Jean-Jacques peut conserver les activités qu'il a pu sauver de la querelle familiale.

À cette époque, le Lausanne-Palace était devenu un peu poussiéreux. Le couple Gauer va le revitaliser en appliquant la stratégie qui avait si bien marché au Schweizerhof. Rénovation des chambres et des salles, avec la création d'un centre de conférence. Lancement d'un bar, le LP's Bar, et d'une boîte de nuit, le Red Club. Ouverture de nouveaux restaurants : la Brasserie du Grand-Chêne, la Table d'Edgar (Bovier), un japonais, le Sushizen... Et une innovation, la construction d'un spa, le premier de Suisse en centre-ville, bientôt agrandi en raison de son succès. En peu de temps, le Lausanne-Palace devient « plus jeune, plus marrant, plus novateur ». Dans la foulée, la société reprend le Château d'Ouchy, d'abord en location, puis en propriété. La réussite est de retour.

LA CLÉ DU SUCCÈS : L'HUMAIN

Le succès de Jean-Jacques l'Hôtelier tient en quelques mots. C'est un homme affable, disponible, à l'écoute, y compris de ses collaboratrices et collaborateurs, et aussi à l'aise que diplomate avec toutes les clientèles. Ce dernier trait de caractère émerge sans difficulté quand vous lui demandez de citer quelques personnalités parmi toutes celles qu'il a beaucoup appréciées.

Un Vaudois ? Jean-Pascal Delamuraz. « Pour sa spontanéité, son humour. Je l'ai connu à l'époque du Schweizerhof, où il séjournait



Le couple Gauer le jour du mariage à Zermatt en 1978.

pendant les sessions du Conseil national. Il était redoutable, d'une résistance incroyable. J'ai beaucoup aimé sa force de caractère et sa bonhomie.» Un Alémanique ? Alex Tschäppät, longtemps conseiller national au Parti Socialiste et maire de la Ville de Berne. « C'était un vrai poème de vie. Il était très populaire et avait un rayonnement incroyable. Malgré cela, il était assez percutant et ne s'asseyait pas plus haut que son cul. Quand il est décédé, il a eu droit à une « standing ovation » au Conseil national. » À l'international ? Le Dalaï-lama dont il fait la connaissance lors d'une convention au Taj Hotel de Mumbai. « Il devait parler une heure. Il a captivé l'auditoire pendant trois heures en répondant aux questions des uns et des autres. Toujours direct, mais avec humour. » Côté Show-Biz ? Jacques Dutronc. « Je l'ai rencontré pour la première fois au bar du Lausanne-Palace. Quand je suis arrivé vers lui, il m'a dit : « C'est toi le taulier ? ». On a bu du champagne, assez pour passer une bonne soirée et on est devenus des potes. Avec son fils Thomas aussi, qui était d'ailleurs encore là cette année au Festival de jazz de Cully. » Dans le



Jean-Jacques en train de faire le pitre au Schweizerhof.

domaine culturel? Claude Nobs, qui a lancé un truc incroyable, le Festival de jazz de Montreux et en a fait une marque de renom international. «Avec beaucoup de talent et d'engagement. Il était très accessible, très gentil, très malin. Les musiciens ne venaient pas pour le cachet à Montreux, ils venaient pour Claude Nobs, parce qu'ils étaient accueillis comme des amis dans son chalet sur les hauts de la ville.»

AUBERGISTE À CULLY

En 2015, la propriétaire du Lausanne-Palace cherche à vendre pour des raisons d'âge. Après quelques essais infructueux, c'est finalement Jean-Jacques qui a pris contact avec la Fondation Sandoz pour conclure la vente. Bien mal lui en a pris. L'affaire s'est faite, mais à son détriment. «La vision des nouveaux propriétaires était différente. J'ai rapidement compris qu'ils ne voulaient pas travailler avec moi. Je me suis fait virer, ce qui ne m'était jamais arrivé, à 62 ans. J'ai évidemment été déçu, mais après un événement comme celui-là, on se remet aussi en question. L'essentiel est de rebondir.»

Ce sera à Cully, l'un des refuges de la famille depuis 1951 et où son père Jack a repris quelques années plus tard, à la demande du syndic, la gestion de l'Hôtel de Ville, l'Auberge du Raisin d'aujourd'hui. En 2016, après deux cycles de 20 ans qui se sont achevés «drôlement», c'est de ce bastion que Jean-Jacques repart. Vous êtes prêts? Après avoir remanié la gestion du Raisin, il reprend, une année avant le Covid, celle du Major Davel, transformé au

goût du jour. Puis celle du Café de la Poste, en 2021, enfin celle de la Taverne grecque, louée depuis mars 2022. Tout cela dans un rayon de quelques dizaines de mètres.

Le Prix Milestone reçu en 2016 l'a aussi aidé à se remettre en selle. Aujourd'hui encore, il est administrateur de l'Hôtel des Trois Couronnes, à Vevey, dirigé par l'un de ses fils, Jay, mais encore des hôtels Raffles à Varsovie, Colony à Jérusalem, Château Gütsch à Lucerne, de l'École hôtelière Les Roches à Crans-Montana, de Légufruits SA, grossiste en primeurs, de Sushizen SA... Il accompagne également Christian Constantin dans ses projets en Valais et au Tessin tout en poursuivant une activité de conseils, notamment auprès de gens qui veulent vendre ou acheter un bien dans l'hôtellerie-restauration.

Lui qui a présidé Leading Hotels of the World de 1990 à 2010 et qui a fait passer cette association d'hôtels de luxe de 220 à 450 établissements dans un monde en pleine mutation politique, économique et technologique, a même accepté, en janvier 2021, alors qu'on émergeait péniblement de la crise du Covid, de présider l'Association romande des hôteliers. Pour deux ans. Il remettra son mandat en novembre prochain. Au bilan, un rapprochement de l'association avec GastroVaud, un regroupement des caisses sociales de l'hôtellerie vaudoise et une révision des statuts qui sera débattue cet automne. Mais surtout l'instauration de contacts réguliers avec les représentants politiques des cantons de Vaud, Jura, Neuchâtel et Fribourg. À l'issue de la pandémie, il était nécessaire de pouvoir aborder les problèmes de la profession, comme la pénurie de personnel, sur la base de contacts solides avec les autorités.

UNE HYGIÈNE DE VIE : LE VIN ET L'HUMOUR

Jean-Jacques Gauer n'a pas oublié son apprentissage de cuisinier. Il se met aux fourneaux tous les dimanches soir – le dimanche soir est une tradition sacrée dans la famille – pour les enfants et les petits-enfants qui sont là. Il suit l'inspiration du jour, celle d'un omnivore, aimant les choses simples. Par exemple? Les saucisses de veau avec une sauce aux oignons, les lentilles, les artichauts sous toutes leurs formes, les anchois sans modération, tout ce qui est

fruits, légumes, frais, de saison. Mais aussi les poissons, les crustacés, les huîtres, les coquilles Saint-Jacques. Sans oublier les viandes puisque la petite madeleine qui lui rappelle son enfance n'est autre que le poulet rôti du dimanche et qu'on trouve à la carte du Raisin, à Cully, parmi d'autres classiques, comme l'escalope viennoise by JJ, avec anchois de Cantabrie. JJ, pour Jean-Jacques, bien sûr.

Bon. Il y a quand même des produits qui ne lui reviennent pas : la langue et la cervelle, auxquelles il ne trouve pas d'intérêt. Côté boissons, Jean-Jacques apprécie tout ce qui est alcoolisé. Mais encore ? « Le bon vin est mon meilleur ami depuis longtemps, glisse-t-il dans un sourire malicieux. Un verre, c'est bon pour la santé ; une bouteille, c'est bon pour le moral. » Mais au-delà, c'est bon pour quoi ? « Pour se marrer », répond-il. Car Jean-Jacques, encore un H, a le vin Heureux. Il aime surtout le chasselas dans les blancs, et dans les rouges, tout ce qui bouge, avec une préférence pour les Bordeaux (pas nécessairement les grandes appellations), et les vins italiens, ceux de Sardaigne ou des Pouilles. » Au cours du repas que nous avons partagé, cela s'est traduit par un Rieux blanc du Domaine de l'Hôpital pour l'apéritif et les entrées, et une réserve noire du Château de Glérolles pour l'escalope viennoise by JJ.

EXCUSEZ-MOI, MONSIEUR, OÙ SONT LES TOILETTES ?

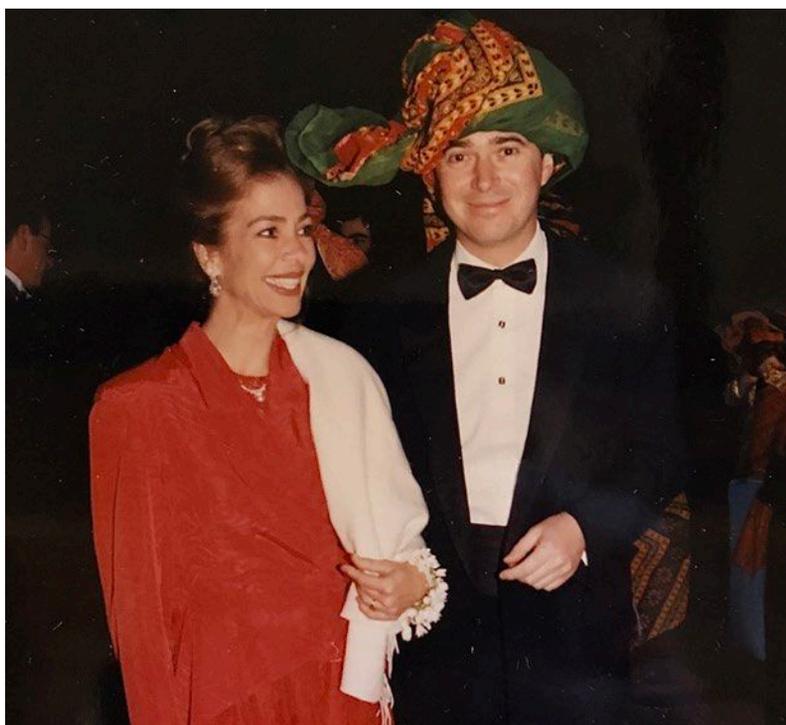
Voilà la question qu'on a le plus souvent posée à Jean-Jacques dans les couloirs de ses établissements. Elle est devenue le titre de son autobiographie² écrite pendant les périodes d'inactivité forcée dues au Covid. À l'ancienne, avec un crayon et une gomme. Et sans plan préétabli. « Ça venait comme ça venait. Le travail, les rencontres, les accidents de la vie. Cela m'a permis de faire un exercice sur moi-même tout en réglant au passage deux ou trois comptes avec des cons. » De témoigner également sa reconnaissance à ses proches, à sa femme Émeline, à ses deux fils, Jay, lui aussi hôtelier, et Brice, professeur de plongée sous les tropiques, à trois de ses sœurs comme à

une foule d'amis qui l'ont accompagné dans son périple.

Ce récit plein d'Humour – un H de plus ! – s'achève sur un bon mot : « Si j'en ai l'occasion, j'aimerais bien mourir de mon vivant. » Toute une philosophie. « Il faut aller jusqu'au bout. Il ne faut pas s'arrêter, sinon on s'enlise. De toute façon, je n'aime pas trop le farniente, les vacances. » Comment fait-il malgré tout, à 70 ans, pour combiner un tel programme et, en même temps, un goût manifeste pour la fête ? « C'est pour ça qu'on est deux, lance-t-il : Jean travaille et Jacques ne fout rien. »

Tout est-il dit ? Non. Né protestant, Jean-Jacques s'est converti au catholicisme. « Ma femme étant catholique, je suis assez ouvert. Et à un moment, l'âge avançant, j'ai ressenti le besoin de me situer en fonction d'une échelle de valeurs. Pendant une année, j'ai rencontré le curé Baud, à Renens, pratiquement une fois par semaine, le mercredi. Ça m'a fait du bien. » Au fond, quel homme est-il ? « Ouf... ? Jovial, sympa. La disponibilité, l'écoute sont des marqueurs de mon CV. » Son principal défaut ? « Le Calamin ! » À bien réfléchir, ce Taureau ne serait-il pas aussi un peu caméléon ? La réponse résume le personnage : « Il faut être adaptable à l'interlocuteur et surtout ne jamais se prendre trop au sérieux. » • FD

Emeline et Jean-Jacques lors d'une soirée de gala en Inde.



² Jean-Jacques Gauer, Excusez-moi, Monsieur, où sont les toilettes ?, Lausanne, Favre, 2021, réédition en 2022, 140 pages et de nombreuses photos en annexe.