

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Communiqué de presse

Un directeur d'hôtel alliant tradition et modernité

Daniel J. Ziegler à l'Hôtel Le Vieux Manoir

Morat, janvier 2010. Désigné « Hôtelier de l'année » en 2003 (par la revue Bilanz) et objet de maintes distinctions, Daniel J. Ziegler occupe depuis mai 2009 les fonctions de directeur à l'Hôtel Le Vieux Manoir Relais & Châteaux à Morat. Il maîtrise à la perfection l'art d'une hospitalité hors du commun. Avec sincérité, discrétion, cordialité et professionnalisme.

Son métier est bien plus qu'une profession. C'est sa passion, sa vocation et son hobby. « L'hospitalité est le moteur qui me fait avancer », affirme Daniel J. Ziegler en guise de credo. Son impressionnante compréhension des besoins du client – et également ceux des collaborateurs – il l'exprime depuis presque un an au Vieux Manoir à Morat. Auparavant, il avait été pendant huit ans délégué du président du Conseil d'administration du groupe hôtelier Tschuggen et il hissa en peu de temps l'Hôtel EDEN Roc à Ascona, qui était alors encore inconnu, au firmament de l'hôtellerie de villégiature suisse. Il a par ailleurs obtenu d'innombrables prix et distinctions.

Une lourde tâche

Dans sa carrière, tous ces résultats ne doivent rien au hasard. Ses journées de travail sont bien remplies. Celui qui s'occupe des détails a beaucoup à faire. C'est ainsi qu'il rédige lui-même chaque carte de bienvenue pour le client – à la main et à la plume réservoir; une touche personnelle qui est appréciée. Ce soin du détail, il va maintenant le manifester au Vieux Manoir. Après les heures turbulentes que l'établissement a vécues, ce n'est en aucun cas un retour au calme : c'est plutôt un dynamisme redoublé dont le directeur Ziegler renouvelle jour après jour la mise en scène. « Au Vieux Manoir, le charme et la situation de l'établissement m'ont d'emblée enthousiasmé. De même que le défi de faire de l'établissement l'un des principaux hôtels suisses de villégiature. J'aimerais y parvenir d'ici trois à cinq ans », déclare Daniel J. Ziegler en décrivant sa vision. Ses objectifs sont élevés. Les propriétés, Judith et Martin Müller-Opprecht, sont disposés, de concert avec Daniel J. Ziegler, à en faire une grande aventure. Ils sont tout à

Seite 2

fait conscients que cela implique, entre autres, des investissements financiers. « Les propriétaires pourraient acheter d'autres parcelles du voisinage. Dans les deux à trois ans à venir, de nouveaux projets verront le jour. Afin de former un complément idéal au Vieux Manoir », explique Daniel J. Ziegler.

Le passé – pour l'avenir

Voyager est sa passion personnelle. « J'aime en outre l'archéologie et j'ai suivi dans ce domaine des cours à l'université. » Du bed & breakfast à l'hôtel de luxe prestigieux en passant par l'auberge de jeunesse, il n'est pas d'hébergement dont il n'a lui-même déjà fait l'expérience. Dans ses voyages, il récolte de multiples impressions sur les hommes, l'architecture, l'histoire du pays, impressions qu'il consigne minutieusement - et ce depuis l'âge de 16 ans – dans le manuscrit qu'il a intitulé « Mon hôtel ». « Un jour, je terminerai cet ouvrage et je le publierai », affirme Daniel J. Ziegler. Comme voyageur, il est sans cesse en mouvement et il en va de même en privé: en nageant tous les jours dans le lac ou dans la piscine, avec un entraînement de fitness et une alimentation légère et digeste, il se tient en forme et en bonne santé. « Le petit déjeuner est mon repas principal et je le prends à l'hôtel. » C'est aussi l'un des rares moments de tranquillité de la journée. Et celui-ci est important pour lui. « C'est là que je prépare ma journée ».

Ses efforts continuels pour rechercher ce qu'il y a de meilleur, son esprit éveillé, sa façon discrète, cordiale mais de très grande classe d'aborder le client font de Daniel J. Ziegler un homme exceptionnel. Il n'y a que peu d'hôteliers en ce monde qui savent répondre aux besoins du client voire aller au-delà avec un art aussi consommé. Ses collaborateurs lui font confiance et Daniel J. Ziegler sait les inciter à un rendement maximal. Durant la journée, il utilise les moments de tranquillité pour faire son autocritique. Et c'est précisément cette constante remise en question de sa propre performance qui en fait ce qu'il est aujourd'hui : un hôtelier avec le souci du détail.

La personne

Daniel J. Ziegler

Né en 1962 dans une famille d'industriels, il grandit avec trois frères et sœurs jusqu'à son baccalauréat à Mexico City. La maison est grande et des domestiques s'occupent du bien-être de la famille. « Nous avons constamment de nombreux invités; ma mère était une remarquable hôtesse que tout le monde admirait. » Il apprend alors déjà ce que diriger une grande maison avec des collaborateurs veut dire. Tout comme dans un hôtel. Ses parents se soucient de lui assurer une bonne formation. C'est ainsi qu'à 16 ans il arrive en Suisse chez de la parenté et suit une formation de cuisinier et d'employé de service à l'Hôtel Metropol à Arbon. Ce sont des années qui le marquent.

Puis suivent des formations et des perfectionnements à l'Ecole hôtelière de Belvoirpark à Zurich et à l'Ecole Hôtelière à Lausanne; il fréquente également de séminaire de chef d'établissement de la Société suisse des hôteliers. Il cumule ensuite les expériences dans des positions de responsable dans de grandes maisons de l'hôtellerie de luxe suisse:

Le Montreux Palace, Albergo Giardino, Ascona; Grand Hotel Park, Gstaad; VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa, Interlaken; Tschuggen Grand Hotel, Arosa; Hotel EDEN ROC, Ascona. Depuis mai 2009, il dirige l'Hôtel LE VIEUX MANOIR Relais & Châteaux à Morat.

Daniel J. Ziegler vit dans les environs de Morat et à Zurich.

Daniel J. Ziegler sur ...

Quel est le pays touristique qui vous fascine le plus? Le continent africain. « Ce continent recèle tellement de secrets et de contrastes; du nord au sud. Je suis constamment subjugué ». L'Afrique du Sud l'a séduit tout particulièrement.

Quelle est la ville qui vous passionne le plus? Barcelone. « Cette ville est plutôt une destination. Il y a de magnifiques plages de sable au milieu de la ville. J'y décèle de nombreuses tendances dans la gastronomie, l'architecture, l'art de vivre et la mode. »

De ces personnes j'accepte volontiers un conseil: Karl-Heinz Kipp, mécène du groupe hôtelier Tschuggen ainsi qu'Anton Küng, General Manager de l'Hôtel Ritz à Madrid et pendant de longues années compagnon de route de Daniel J. Ziegler, entre autres au Grand Hotel Park, à Gstaad, après son ouverture.

Seite 4

Homme du matin ou homme du soir? Homme du matin. « Je me lève volontiers de bonne heure le matin. Egalement lorsque j'ai congé. Il a y constamment beaucoup de choses à vivre et comme je suis un homme curieux, j'apprécie également volontiers les soirées. En effet, je vais par exemple volontiers au cinéma. L'une de mes passions. Il peut arriver que je regarde trois films de suite. Comme cela m'est arrivé récemment à New York. »

Musique classique ou rock? Les deux – en fonction de l'ambiance et de la forme du jour. « Il est tout à fait possible qu'en roulant en voiture je n'écoute que de la musique classique afin de me concentrer ou pour trouver le calme – ou, au contraire, que j'écoute de la musique rock afin de me mettre dans le rythme. »

Plat préféré? Le rôti haché maison accompagnée d'une purée de pommes de terre. « Le meilleur, c'est encore ma mère qui le fait – soit dit en passant, elle a 81 ans. »

Boisson préférée? Un vin rouge raffiné – de préférence un merlot du Tessin.

Un luxe personnel? Stimuler l'esprit et maintenir le corps en forme.

Quel est votre handicap au golf? Aucun encore. « Je dispose de l'autorisation de parcours. Un jour je vais prendre la chose en mains »

Lecture actuelle? Karl – Karl Lagerfeld. « Soit on le hait, soit on l'apprécie. J'admire son art où se mêlent excentricité et extrémisme; il ne se laisse pas déconcerter et suit sa propre voie. Et ce avec énormément de succès ».

Pour des informations complémentaires & photos:

Esther Beck

ESTHER BECK PR

Téléphone +41 (0)41 (0)31 961 50 14

Mobile +41 (0)79 348 17 02

press@vieuxmanoir.ch

www.estherbeck.ch