

# personnalité

## Interview de Tanja Pulfer, directrice de Gastronomica 2016

NATHALIE BRIGNOLI

**D**epuis maintenant 30 ans, Gastronomica est le rendez-vous bisannuel romand incontournable pour les professionnels de la branche HORECA. Tanja Pulfer vit sa première édition en tant que directrice cette année. Elle répond à nos questions.

*En 2014, Gastronomica avait réuni 12 000 visiteurs professionnels du secteur et plus de 180 entreprises à Lausanne. Pour cette édition 2016, comptez-vous attirer plus de visiteurs et comment?* Tout a été fait pour rendre cette édition jubilaire (nous fêtons les 30 ans du salon) attrayante pour le visiteur. De nombreuses démarches ont été effectuées au niveau du marketing visiteurs pour la mise sur pied d'opérations particulières avec des associations faitières, des grandes entreprises, des écoles professionnelles, des organisations en relation avec l'Horeca. On ne peut jamais prévoir les chiffres du visitorat à l'avance, mais on peut tout mettre en place pour répondre aux besoins tant des exposants que des visiteurs.

Nous sommes en phase de consolidation de Gastronomica, qui a passé par des phases un peu compliquées; pour cette édition anniversaire nous n'avons pas prévu de "révolution" en défaisant tout ce qui a été réalisé jusque-là, bien au contraire. Nous nous sommes concentrés sur les éléments qui ont bien fonctionné précédemment en renonçant à d'autres qui causaient davantage de polémique...

*Quelles sont les grandes nouveautés de cette année (Business lounge, Place du Marché etc.)? Et comment avez-vous développé l'accueil haut de gamme des visiteurs?* Un des changements principaux est d'avoir mis un terme au visitorat à deux classes. En résumé, nous considérons que chaque visiteur mérite un service de qualité ce qui nous a permis de mettre un terme au Premium Lounge, uniquement ouvert aux détenteurs de bracelets



Tanja Pulfer.

spéciaux jusqu'en 2014. Cet espace a été remplacé par le Business Lounge, espace désormais ouvert à tous. Les espaces de restauration connaissent également un changement notable grâce à une collaboration

privilegiée avec le groupe Eldora qui exploitera un restaurant avec du live cooking et la présence de chefs dans "L'Atelier by Eldora". La carte du Business Lounge sera plus légère et élaborée par Eldora-Traiteur SA. Une

des grandes nouveautés est la création de la Place du Marché. Dotée d'un décor de théâtre servant d'écrin aux plus petits producteurs, nous aurons ainsi la possibilité de proposer des produits de niche ou des spécialités à un visitorat toujours à l'affût de spécialités.

*Quel est votre défi pour cette édition?*

Chaque édition constitue un vrai challenge; le fait que nous fêtons nos 30 ans est un élément certes important mais il ne constitue pas l'élément central. Le challenge est de fédérer les gens, de les rassembler, de démontrer aux entreprises romandes que leur place est aussi à Gastronomica... A 30 ans, on parle d'âge de raison, n'est-ce pas? Il faudrait que certaines entreprises reconsidèrent la place octroyée aux salons, foires et exposition dans ce que j'appelle le puzzle du marketing mix; ce n'est pas un "nice to have" mais un élément important permettant de rassembler un panel de clients potentiels dans un espace-temps donné.

*Pour cette édition il y a deux concours mis en place sur l'Arène Noser-Inox... Les jeunes seront donc mis en avant... Oui, et pas seulement dans le cadre des concours! Nous avons le plaisir d'accueillir le Challenge Benoît Violier ainsi que la finale du concours des apprentis de dernière année des apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois. Dans le cadre du Show corner nous aurons aussi des démonstrations d'apprentis fleuristes romands de dernière année.*

*Dans quel état d'esprit êtes-vous dans la préparation de l'événement?*

J'ai hâte d'y être. C'est ma première édition en tant que Directrice à la tête de Gastronomica. C'est un vrai travail de team et j'ai une chance incroyable de pouvoir compter sur des personnalités complémentaires et différentes mais qui ont toutes deux choses en commun: la passion et la foi en Gastronomica.

# Toujours le plus compact du marché

Disponible en GN2/3  
et GN 1/1



Gastronomica  
stand  
A011