



Dossier de Presse

Nouveau
Campus
Lausanne

A propos de l'EHL

L'EHL est la référence mondiale en matière d'éducation, d'innovation et de conseil pour le secteur du service. Depuis 129 ans, la première école de gestion hôtelière au monde forme la prochaine génération de leaders dans l'art de l'hospitalité. En tant qu'entreprise à but non lucratif, l'EHL réinvestit constamment ses bénéfices pour améliorer la qualité de l'éducation de ses étudiants.

Le large éventail de programmes proposés par l'EHL Hospitality Business School sur nos campus en Suisse et à Singapour offre aux étudiants une formation de qualité suisse et les prépare à s'épanouir dans un environnement commercial international. Pour les entreprises et les centres de formation du monde entier, l'EHL propose des services de conseil et de certification pour les aider à élever davantage leurs standards de service et les préparer à l'excellence future.

En outre, l'EHL s'engage à s'inscrire dans une vision à long terme, en intégrant la durabilité dans son enseignement, en prenant soin de son personnel, en contribuant à la communauté au sens large et en respectant l'environnement.

[Pour en savoir plus sur le Groupe EHL](#)

L'innovation au fil des ans

● 1893 Hotel d'Angleterre

Jacques Tschumi (1844-1912) fonde l'Ecole hôtelière de Lausanne (aujourd'hui EHL Hospitality Business School), la première école de gestion hôtelière au monde. Sa première volée de 27 étudiants suit ses premiers cours dans une chambre de l'Hôtel d'Angleterre, sur les rives du lac Léman à Lausanne.



● 1912 La première volée d'étudiantes rejoint l'EHL

Pour la première fois dans une institution éducative de ce type, l'EHL accueille des étudiantes pour les former aux côtés de leurs homologues masculins.

● 1904 Avenue de Cour

L'EHL se développe et s'installe dans un nouveau bâtiment sur l'Avenue de Cour, appelé Les Figuiers. D'autres bâtiments et annexes sont construits pour accueillir la population étudiante toujours croissante.



● 1926 L'association des anciens élèves

L'association des anciens élèves est fondée, et compte déjà 100 alumni, dont les directeurs de nombreux hôtels prestigieux en Suisse et à l'étranger.



● 1975 Chalet-à-Gobet

L'EHL s'installe sur son nouveau campus au Chalet-à-Gobet, offrant un espace beaucoup plus grand à partir duquel l'école peut continuer à se développer.



La Ferme

La Ferme, qui date d'environ 1750, est conservée et transformée en centre de loisirs pour étudiants.



● 1943 Les stages

Date qui symbolise la réouverture des portes après la guerre.

L'EHL en profite pour faire évoluer ses programmes et encourage vivement ses étudiants à acquérir une expérience professionnelle pratique.



● **2001**

Programme de Master

Le programme de Master est mis en place pour répondre à la demande de formation supérieure dans le domaine de l'hospitalité parmi les diplômés et les professionnels.



● **2013**
Passugg

L'EHL élargit ses horizons et intègre la Swiss School of Tourism and Hospitality AG (SSTH) à Passugg en Suisse, offrant des programmes professionnalisants et des programmes courts.

● **2003**

Programme de Bachelor

Un programme de licence en quatre ans est introduit, intégrant l'apprentissage en classe et l'apprentissage professionnel.



● **2021**
Singapore

L'EHL ouvre son premier campus international à Singapour.



● **2022**

Nouveau nom

L'EHL Ecole hôtelière de Lausanne devient l'EHL Hospitality Business School.

Nouveau Campus Lausanne

Le campus rénové a été achevé et lancé, alors que l'EHL continue de transformer la façon dont les étudiants vivent et apprennent.



Vision

Nous proposons ce qui se fait de mieux en termes de bonnes pratiques, de recherche et de formation au management dans le secteur de l'accueil.

Mission

Fidèles au système d'éducation dual suisse, nous tissons des liens entre le monde universitaire et le secteur hôtelier pour former des professionnels motivés, encourager la réflexion et promouvoir des pratiques innovantes dans le secteur mondial des services.

Portfolio Académique

Bachelor

- Bachelor of Science en hôtellerie et profession de l'accueil

École d'études supérieures

- Master in Global Hospitality Business
- Master in Hospitality Management
- MBA in Hospitality
- EMBA en partenariat avec CEIBS
- Master in Wine & Hospitality Management avec Kedge
- Executive MBA

Cours professionnels et VET

- Spécialiste en communication hôtelière CFC (HoKo en allemand)
- Diplôme Hôtelière-Restauratrice/Hôtelier-Restaurateur HF
- Cours Professionnels (VET)

Programmes courts

- EHL Académie
- Culinary & Restaurant Management Certificate
- Online Courses in Hospitality Management
- Advanced Certificate in Hospitality Finance Leadership
- Formations courtes

[Pour en savoir plus sur nos programmes](#)

Faits & Chiffres Clés du Groupe EHL



Le corps enseignant et les employés

669

Employés
et membres
de la faculté

58.9%

PhD

(membres du corps enseignant
académique seulement)

27

Nationalités

9.5%

Distinctions
professionnelles

(membres de l'enseignement
pratique seulement)

6

Meilleurs
Ouvriers de
France



Faits & Chiffres Clés du Groupe EHL



**EHL Hospitality
Business School**

3,766

Étudiants

127

Nationalités

70

Comités d'anciens
étudiants

+25,000

Anciens élèves
depuis 1893

**#1 Worldwide Hospitality &
Leisure Management Studies**

QS World University Rankings 2019 - 2022



Faits & Chiffres Clés du Groupe EHL



Solutions Business

EHL Alliance

35 entreprises partenaires

EHL Advisory Services

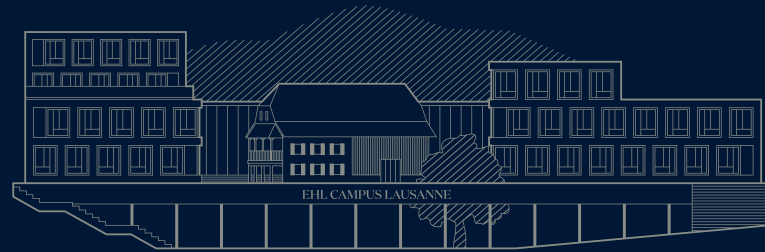
Filiale de conseil et formation avec des bureaux en Suisse, Chine et en Inde.

Services de conseil par des étudiants

plus de 600 mandats de conseil
réalisés à ce jour



Nos Campus



EHL Campus Lausanne



EHL Campus Passugg



EHL Campus (Singapour)

Nouveau Campus de l'EHL à Lausanne



Une Histoire de Développement

Campus Lausanne

L'EHL a toujours cherché à se transformer et à s'adapter aux besoins du secteur de l'accueil, qui évolue rapidement. Pour répondre aux demandes croissantes de l'enseignement au niveau mondial ainsi qu'à celles de presque 4,000 étudiants inscrits globalement, les travaux du nouveau campus ont commencé en 2017 pour étendre les infrastructures de l'école et ajouter de nouvelles installations et équipements.

Doté des normes de construction écologiques les plus élevées et d'un aspect architectural et de style de vie avant-gardistes, le nouveau Campus à Lausanne reste fidèle à ses racines traditionnelles d'excellence en matière d'apprentissage, tout en offrant un aperçu de l'avenir de l'apprentissage et du secteur de l'hospitalité.

Faits et Chiffres Clés

- **Superficie du campus** : est passée de 25,000 m² à 80,000m²
- **Coût total de la construction** : 250 millions de francs suisses
- **Durée de la construction** : 5 ans
- **m³ de terre excavés** : 350,000m³
- **Personnes ayant participé à la construction** : environ 200
- **Nombre de logements étudiants** : près de 850 lits
- **Caractéristiques de l'architecture**
 - ❏ Superficie de la Verrière : 2,500m² équivalents à la hauteur de 4 étages
 - ❏ Superficie de la Ferme : 390m²



'La Ferme'

Institution à part entière et l'un des plus anciens bâtiments du campus datant d'environ 1750, La Ferme occupe une place particulière dans le cœur des étudiants et des anciens élèves en tant que lieu d'amusement et de détente où se sont créés d'innombrables souvenirs.

Aujourd'hui, le bâtiment historique a été entièrement restauré et doté de nouvelles installations modernes. Il reste fidèle à ses racines dans sa façade, une touche de nostalgie qui rappelle aux étudiants, anciens et nouveaux, les merveilleux moments passés à l'EHL.

Construire Un Nouveau Chapitre

Un nouveau chapitre s'ouvre alors que l'EHL dévoile un campus rénové. Joyau de l'architecture durable, il offre un environnement exceptionnel pour vivre, travailler et étudier, tout en créant un sentiment d'ouverture avec l'environnement et la communauté locale, où des interactions spontanées entre étudiants, professeurs et professionnels peuvent se créer.



Conçu Par des Étudiants Pour des Étudiants

La planification du nouveau campus a commencé il y a une décennie, en 2012. Conformément à l'esprit avant-gardiste de l'EHL, une idée centrale était d'inclure la jeune génération et le feedback des étudiants dans la conception en lançant un appel à propositions auprès des écoles d'architecture et paysagisme dans le cadre d'un concours mondial. L'équipe gagnante a été invitée à l'EHL pour travailler en étroite collaboration avec des architectes et des ingénieurs professionnels sur tous les aspects de la conception, de la budgétisation et de l'obtention des permis de construire, pendant plus de deux ans.

Faits et Chiffres Clés

- **Nombre de propositions reçues :** 100 soumissions de plus de 385 étudiants d'architecture de neuf universités du monde entier
- **Nombre d'étudiants d'architecture ayant travaillé à la rénovation du campus :** 5



“

En concevant la nouvelle infrastructure du campus comme une expérience géante d'apprentissage, nous encourageons les étudiants à garder l'esprit ouvert et à explorer au-delà de leur zone de confort. Ce campus sera un lieu où nos étudiants de plus de 120 nationalités pourront se réunir pour interagir et échanger de nouvelles idées qui stimuleront l'innovation.”

Dr Juan F. Perellon

Directeur du Bureau Académique, Groupe EHL



Un Campus Ouvert Sur le Monde

Le nouveau campus a été délibérément construit sans aucun mur. C'est le signe que nos étudiants doivent faire preuve d'ouverture d'esprit et "sortir des sentiers battus". D'un bout à l'autre, vous pourrez voir notre population étudiante se mêler et interagir les uns avec les autres de manière fluide, apprendre et travailler ensemble dans les salles de classe, les cuisines de démonstration, les réunions, ou simplement de se détendre.

Faits et Chiffres Clés

- **Un campus international** : des étudiants de plus de 120 nationalités
- **Numérisation** : 20 % du cursus sera numérisé et le 80 % restant étant des formations pratiques
- **Les espaces ouverts et les parties communes encouragent le travail d'équipe et la collaboration**



Apprendre Au-delà de la Salle de Classe

Le nouveau campus embarque l'apprentissage au-delà des salles de classe tout en permettant aux étudiants de profiter de leur vie scolaire. Ils peuvent profiter des différents bars et restaurants, des espaces extérieurs et intérieurs, des installations sportives et récréatives - qui fonctionnent toutes comme des salles de classe expérientielles - tout en absorbant la multitude de cultures différentes propres à l'EHL.

Ce campus est également conçu pour créer plus de proximité avec les acteurs du secteur. Il y a maintenant plus de zones dédiées aux réunions et aux activités où les étudiants peuvent créer des liens avec le corps enseignant et les professionnels externes tout en interagissant et en socialisant avec eux.

Faits et Chiffres Clés

- **Student Business Projects** : plus de 600 projets de collaboration entre des étudiants et des entreprises privées.
- **1 cuisine « R&D » (recherche et développement) où les étudiants peuvent apprendre et innover.**
- **Proximité avec l'industrie** : 35 entreprises partenaires dans des secteurs tels que l'hôtellerie, le luxe, la finance, l'automobile, l'agroalimentaire, la santé, les cosmétiques et le sport.



“

Beaucoup sont surpris d'apprendre que les nouvelles infrastructures du campus portent avant tout sur des espaces de vie et non pas sur des salles de cours à proprement parler. Or, à l'EHL, notre approche pédagogique résonne aussi bien en classe, qu'en dehors. Nous considérons que le campus en lui-même est vecteur d'apprentissage et doit encourager le développement de précieuses soft skills”

Prof. Michel Rochat
CEO, Groupe EHL



Grand Campus

Empreinte Minimale

L'EHL s'engage avec énergie sur la voie de la durabilité en apportant sa contribution au-delà des aspects purement éducatifs. L'objectif est d'intégrer un mode de vie durable non seulement dans le programme d'études mais aussi dans toute l'expérience du campus, avec des technologies renouvelables intégrées dans tout l'établissement.

En offrant aux étudiants la possibilité de s'informer sur le développement durable à l'intérieur et à l'extérieur de la salle de classe, l'EHL leur montre comment ils peuvent avoir un impact sur leur futur lieu de travail et les prépare à devenir la prochaine génération de leaders pour qui la durabilité est un enjeu central.



Faits et Chiffres Clés

- **Certification par le label écologique : Minergie-P®**
- **80% du chauffage est assuré par :**
 - ❑ 44 sondes géothermiques enterrées à 400 mètres de profondeur
 - ❑ Un système innovant de récupération de la chaleur des eaux usées
 - ❑ Une isolation haut de gamme pour réduire les pertes de chaleur
- **80% de l'électricité est produite par :**
 - ❑ Des énergies renouvelables, dont 3,500 m² de panneaux solaires photovoltaïques, soit une surface équivalente à trois piscines olympiques
- **Empreinte carbone estimée pour la construction : 16,380 tonnes de CO₂**
- **Empreinte carbone compensée : 58 % déjà compensée, objectif de 100 % d'ici à 2024**
- **Nombre de places de parking pour vélos : 250**
- **Nombre de bornes de recharge pour voitures électriques : 30**
- **Verger biologique avec des plantes d'espèces locales :**
 - ❑ ~300 nouveaux arbres
 - ❑ ~5,500 arbustes
 - ❑ 6 ruches avec 250,000 abeilles
 - ❑ 400 pieds de vigne
- **Taille du jardin pédagogique : 2,500 m²**
- **L'inauguration du campus a été certifiée "événement neutre en carbone" par le cabinet de conseil South Pole.**

“

Le mode de vie durable ne se limite pas aux salles de classe et notre nouveau campus a été conçu pour en tenir compte. Nous voulons que nos étudiants comprennent que la durabilité est un sujet complexe qui exige une réflexion et une planification minutieuses des ressources. Cependant, chaque petit pas que nous pouvons faire contribue à l'ensemble de notre démarche, et nous espérons que nos étudiants apporteront cette perspective partout où ils iront.”

Noémie Danthine

Directrice Stratégie & Durabilité, Groupe EHL



Une Grande Famille

L'EHL propose un large éventail d'activités extrascolaires qui sont complémentaires et considérées comme aussi importantes que les résultats scolaires des étudiants.

Le nouveau campus est un lieu animé offrant des espaces étendus pour une myriade d'activités qui permettent aux étudiants d'explorer leurs passions et de se développer tant sur le plan personnel que professionnel. L'objectif pédagogique ici est de produire des soft skills essentielles - tels que la sensibilité culturelle, l'empathie et l'intelligence émotionnelle - qui permettront aux étudiants de mieux s'épanouir dans la carrière qu'ils auront choisie.



Faits et Chiffres Clés

- **Nouvelles installations et équipement**
 - ❑ Piscine de 25 m
 - ❑ Espace wellness avec sauna et bain froid
 - ❑ 900 m2 des salles multisports
 - ❑ Des terrains de pétanque, tennis et de beach volley
 - ❑ 2km de piste de course tout autour du campus
 - ❑ 2 studios de sport
 - ❑ Gymnase
- **Nombre d'activités sportives : 30**
- **Services sur le campus**
 - ❑ Magasins et boutique
 - ❑ Bureau de poste
 - ❑ Coiffeur
 - ❑ Service de lavage de voitures
 - ❑ Service pressing
- **Comités d'étudiants :**
 - ❑ Nombre total : 540 étudiants répartis dans une trentaine de comités pour les affaires et le développement personnel, les sports, les arts, la responsabilité sociale, l'épicurisme et le vin, etc.
 - ❑ Nombre d'activités : en moyenne 30 à 45 activités par mois sur le campus et en dehors.
- **Bien-être :**
 - ❑ Services médicaux avec une infirmière qualifiée
 - ❑ Service de conseil et de santé mentale
 - ❑ Conseiller spirituel

“

Lorsque les étudiants débutent leurs études à l'EHL, nous voulons qu'ils aient le sentiment de faire partie d'une famille, où ils peuvent trouver un soutien pour leurs besoins, aussi au-delà de l'aspect purement académique. Les étudiants sont encouragés à poursuivre leurs passions et à découvrir ce qui les fait vibrer. Cette double approche de l'éducation favorise l'ouverture d'esprit, encourage l'épanouissement personnel et aide les étudiants à devenir des leaders responsables et inclusifs. ”

Belinda Tarling

Directrice des Services et Wellbeing à l'EHL



Expérience Pratique

Pour les étudiants de première année, les 12 points de restauration et la cuisine de démonstration de l'EHL serviront aussi de salles de classe où ils pourront se familiariser avec le fonctionnement de ce type d'établissements, de la salle à la cuisine, en passant par le management et l'administratif.

Ils seront exposés à un large éventail de cultures culinaires dès le début de leur formation, travaillant aux côtés de chefs professionnels. Ils créeront des plats primés et apprendront l'art de gérer un établissement de restauration prospère.



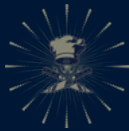
12 Points de Restauration à l'EHL

1. **Food Court** - restaurant en libre-service avec huit stations servant des repas du monde entier, notamment asiatiques, végétaliens, grillades, plats froids, trattoria, entrées et pâtisseries.
2. **Finger Food** - restauration rapide pour les étudiants pressés, comprenant des hamburgers, des paninis et des tacos faits maison.
3. **Grab n Go** - sandwichs à emporter, boîtes bento, salades, etc.
4. **Le Berceau des Sens** - le restaurant étoilé de l'EHL (ouvert au public).
5. **NoriNori** - restaurant servant des sushis issus de la pêche durable et d'autres plats japonais.
6. **Bar M** - l'un des bars les plus populaires servant du café le matin et après le déjeuner, et des cocktails le soir.
7. **Lounge Bar** - bar à cocktails cosy
8. **Bar Passerelle** - servant des jus de fruits frais, des smoothies, du café glacé, etc.
9. **1893** - brasserie rétro-moderne servant une cuisine française traditionnelle à base de produits frais locaux et de saison (ouvert au public) **NOUVEAU**
10. **Montreux Jazz Cafe (MJC)** - plus de détails seront annoncés ultérieurement (ouvert au public) **NOUVEAU**
11. **Shadwood** - restauration rapide, style décontracté proposant des plats 100 % végétariens **NOUVEAU**
12. **The Gourmet Boutique** - boutique proposant du pain et des pâtisseries fraîchement préparés, des desserts et des en-cas raffinés

L'excellence Culinaire et l'EHL



L'EHL est fière de former les diplômés parmi les mieux préparés au monde. Elle l'est tout autant de pouvoir proposer aux étudiants et au public des talents culinaires de renom.



Le Berceau des Sens, restaurant emblématique de l'EHL, a été récompensé par une étoile Michelin à plusieurs reprises et a obtenu une note de 16/20 dans le guide gastronomique Gault&Millau. Il fait partie des Grandes Tables de Suisse.



Nos étudiants sont formés par les meilleurs et l'EHL est fière de voir six de ses professeurs recevoir le prestigieux prix des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) dans des domaines comme la boulangerie, la pâtisserie ou la cuisine gastronomique.



La Durabilité

Avant Tout

L'EHL prend des mesures concrètes pour réduire au maximum le gaspillage alimentaire en instaurant des actions précises dans les restaurants et les cuisines, tous les aliments non utilisés sont pesés. En outre, l'impact environnemental de la nourriture est suivi et mesuré, ce qui permet à l'EHL de se fixer des objectifs et d'améliorer les performances de ses points de restauration.

Faits et Chiffres Clés

- **La nourriture non utilisée est triée et transportée vers un site externe où elle est transformée en gaz naturel pour le chauffage**
- **L'EHL collabore avec KITRO, qui fournit des poubelles utilisant l'intelligence artificielle pour scanner les aliments non utilisés, collectant des données pour évaluer le volume concerné par type d'aliment et permettant à l'EHL de concevoir des initiatives adaptées**
- **L'EHL travaille avec Beelong pour mesurer l'impact environnemental de la nourriture utilisée**



“

Ce campus est ouvert à tous et pas seulement aux étudiants. Nous invitons aussi les membres de la communauté locale à venir dans nos restaurants pour y découvrir notre cuisine et nos services. Non seulement nos convives apprécieront leur passage à l'EHL mais les étudiants apprendront l'art de la restauration avec des clients réels, ce qui les poussera à être meilleurs. En apprenant auprès de professionnels expérimentés, des membres primés de notre faculté, et en côtoyant des « vrais clients » dans des installations de grande qualité, l'EHL prépare les étudiants à devenir des leaders hautement compétents dans l'industrie de la restauration peu importe leur choix de carrière. ”

Christophe Wong

Directeur F&B à l'EHL

