

Je monte mon auberge



Diffusion

L'émission remplace « Le Dîner à la ferme ». Les 8 épisodes de 52 minutes seront diffusés sur TSR1 en automne 2012, chaque vendredi à 20h10.

Concept

L'émission permet à plusieurs agriculteurs et un hôtelier amateur de monter leur auberge avec l'aide de professionnels de l'hôtellerie, de la gastronomie et du tourisme.

Les exploitations sont situées dans différentes régions de Suisse romande et reflètent la diversité du monde paysan actuel. L'une des auberges est un « Bed & breakfast » situé en milieu urbain.

Hébergement, restauration, vente directe de produits, activités et visites, tous les aspects du projet hôtelier sont abordés avec des spécialistes. Chaque participant devra se dépasser et entrer dans la peau d'un entrepreneur plein d'idées.

L'émission porte un regard original sur :

- la crise paysanne, à travers des agriculteurs tournés vers l'avenir et dotés d'un fort dynamisme et d'un esprit d'entreprise.
- les enjeux liés à l'hôtellerie et au tourisme en Suisse, et plus particulièrement l'agritourisme, un phénomène qui se développe sous l'impulsion de citoyens amateurs de vacances écolo au grand air.

Les protagonistes de l'émission vont-ils concrétiser leur rêve d'auberge ? Les touristes seront-ils au rendez-vous ? Réponse à travers une saga inspirante, authentique et positive, qui permettra de tisser un lien inédit entre ville et campagne.

Au final, le gagnant de l'émission est désigné par le vote des téléspectateurs.

Scénario des épisodes

Episode 1 : portraits



Portrait des participants et présentation de leur projet, des principaux obstacles et enjeux. L'occasion de se plonger dans le quotidien de chaque famille, d'évoquer le travail à la ferme et d'explorer les atouts de la région.

Episode 2 : hôtellerie



Chaque participant reçoit la visite d'un spécialiste de l'hôtellerie. L'occasion d'aborder les différents aspects du projet : aménagement, accueil, confort, concept, organisation. L'hôtelier se met au travail...

Episode 3 : cuisine



Concept culinaire, spécialités régionales, produits de la ferme et des environs, un chef reconnu amène son grain de sel et aide les candidats à mettre en valeur leur savoir-faire et leurs produits. A chaque hôtelier de suivre (ou non) l'avis du chef...

Episode 4 : décoration



Du papier peint à la literie en passant par les objets déco et l'art de la table, un décorateur donne des idées de décoration à petits prix, en s'adaptant à chaque budget. Les hôteliers se lancent dans l'aménagement de leur auberge...

Episode 5 : loisirs



Avec l'aide d'un spécialiste du tourisme, chaque participant déniche sur l'exploitation ou dans la région des activités originales pour les touristes : balades à cheval, visites culturelles, activités en nature ou avec les animaux. L'occasion de découvrir les paysages, l'histoire et la culture de la région (légendes, traditions, savoir-faire).

Episode 6 : people



Chaque auberge reçoit la visite de personnalités romandes liées au monde de l'hôtellerie, du tourisme ou de la cuisine, qui donnent leur avis et leurs conseils. En deuxième partie d'émission, chaque hôtelier est invité par l'expert hôtelier à découvrir l'auberge d'un autre candidat pour partager son expérience.

Episode 7 : touristes



Des touristes suisses et étrangers passent la nuit dans les auberges. Ils donnent leurs impressions sur tous les aspects du séjour (lieu, accueil, cuisine, décoration, loisirs). Les quatre experts visionnent les séquences et donnent de précieux conseils.

Episode 8 : finale



Emission spéciale avec tous les hôteliers et experts. Le présentateur/trice donne la parole à tous les protagonistes et revient sur les moments forts à travers des reportages, séquences inédites et bêtisiers. En fin d'émission, le présentateur/trice désigne le gagnant selon le vote du public.

Tournage

Quand et comment se déroule le tournage ?

Le tournage s'échelonne sur cinq mois, de début avril à fin août 2012.

Chaque épisode nécessite deux semaines de tournage et une semaine de montage :

Semaine 1

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tournage Auberge 1	Tournage Auberge 1		Tournage Auberge 2	Tournage Auberge 2
Equipe : - 1 producteur - 1 expert - 2 cameramen - 1 perchiste	Equipe : - 1 producteur - 1 cameraman - 1 perchiste		Equipe : - 1 producteur - 1 expert - 2 cameramen - 1 perchiste	Equipe : - 1 producteur - 1 cameraman - 1 perchiste

Semaine 2

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tournage Auberge 3	Tournage Auberge 3		Tournage Auberge 4	Tournage Auberge 4
Equipe : - 1 producteur - 1 expert - 2 cameramen - 1 perchiste	Equipe : - 1 producteur - 1 cameraman - 1 perchiste		Equipe : - 1 producteur - 1 expert - 2 cameramen - 1 perchiste	Equipe : - 1 producteur - 1 cameraman - 1 perchiste

Semaine 3

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Montage et post-production. Ne concerne pas les hôteliers.				

Lieu de tournage

Le tournage se fait sur l'exploitation et dans les environs.

Disponibilité des hôteliers

Durant cinq mois, chaque hôtelier doit se rendre disponible 2 jours fixes toutes les trois semaines. Ces dates de tournage sont fixées à l'avance et impossibles à déplacer, compte tenu de la planification de l'équipe de tournage.

L'hôtelier consacre ces jours de tournage à son projet d'auberge (mise en place du projet, interviews, discussions avec les experts).

En plus des jours de tournage fixes, chaque hôtelier se tient disponible 1 demi-journée par épisode pour des tournages supplémentaires consacrés à l'avancement du projet. Ces jours sont fixés à la convenance de l'hôtelier, p.ex. lors de l'aménagement d'un espace ou d'un événement particulier.

Enfin, les hôteliers se rendent disponible une journée pour le tournage de la finale dans un lieu à définir. La date sera fixée à l'avance.

Au total, chaque hôtelier se rend disponible 15 jours fixes et 7 demi-journées flexibles. Le tout réparti sur une période de cinq mois, d'avril à août 2012.

Rémunération

Les hôteliers ne sont pas rémunérés pour leur participation à l'émission. Ils bénéficient par contre d'une excellente visibilité qui permet de promouvoir leur activité et leur auberge, comme l'a montré le « Dîner à la ferme ».

Critères pour le choix des hôteliers

Exigences de base

- L'hôtelier doit avoir un projet concret, qu'il est prêt à concrétiser entre avril et août 2012. Le projet peut être en cours mais pas encore finalisé. Au moment de la diffusion (septembre-octobre 2012), l'auberge doit être prête à accueillir des clients.
- Le projet hôtelier doit inclure hébergement et table d'hôte. Vente de produits, activités à la ferme etc. sont un plus.

Critères de choix

- Personnalité de l'hôtelier
- Disponibilité et motivation de l'hôtelier
- Beauté, intérêt et originalité du lieu et du projet hôtelier
- Les 4 auberges doivent être différentes (projets hôteliers variés, différents cantons, type d'exploitation, région de plaine ou de montagne, situation familiale, etc)

Contacts TSR

Producteurs :

Carine Jaggi, journaliste et productrice TSR, 078 723 11 13

Jean-Christophe Liechti, journaliste et producteur indépendant, 079 570 14 75,
jc@digital-dailies.com