

Hotel & Gastro Union: Essor soutenu de la Région Romandie

La traditionnelle Conférence régionale d'automne de Hotel & Gastro Union s'est tenue à Beaulieu. La forte affluence des membres et la présence de plusieurs représentants des sociétés professionnelles confirment le constat tiré le printemps dernier: la Région Romandie recèle un véritable potentiel de croissance.

Les statistiques parlent d'elles-mêmes. Depuis le début de l'année, Hotel & Gastro Union est parvenu à confirmer la tendance haussière constatée en 2009. En clair: la balance entre les nouvelles adhésions et les départs était positive à fin septembre, avec un total de 282 nouveaux membres.

Plus de 100 nouveaux membres recrutés en Suisse romande

Un résultat qui s'explique par le nombre en diminution constante des sorties, sous l'effet entre autres d'une communication accrue et du programme «Show Your Card», qui permet aux membres de bénéficier d'un grand nombre d'avantages pécuniers.

A souligner l'excellente santé de la Région Romandie. «Depuis le début de l'année, nous avons enregistré une balance positive de 103 membres en Suisse romande. Un chiffre qui peut encore augmenter en raison de notre participation au Salon Gastronomica en novembre prochain, à l'occasion duquel nous tiendrons un stand», se réjouit Eric



Président de Hotel & Gastro Union Romandie, Jean-Michel Martin (à g.) a remis une récompense à la relève: de g. à dr., Elodie Schenk, Sandra Gilbert, Michael Ykalo, Christophe Chaillet, Jérémie Piaget et Estelle Barroso.

Dubuis, secrétaire romand de Hotel & Gastro Union. Le dynamisme romand s'illustre aussi par la participation de plus en plus nombreuse des membres aux conférences régionales – 80 d'entre eux étaient à Bernex le printemps dernier, et une cinquantaine avait répondu à l'invitation la semaine dernière à Beaulieu.

Quant aux perspectives, elles sont elles aussi réjouissantes. Les

visites dans les classes de Suisse romande conduites par Nicolas Scheuch, au cours desquelles il évoque notamment la convention collective pour les apprentis avec l'accord des associations patronales, contribue à populariser l'organisation au sein de la relève. A partir de l'an prochain, les visites pourraient s'étendre aux établissements de l'hôtellerie-restauration.

patrick.claudet@gastronews.ch

Les meilleurs apprentis romands récompensés

Lors de la Conférence régionale de printemps qui s'est tenue en mai dernier à Bernex, le comité de Hotel & Gastro Union Romandie avait salué le dévouement de 80 membres de longue date en leur remettant un poivrier gravé au logo de l'organisation. Dans le même esprit, le comité présidé par Jean-Michel Martin a décidé de récompenser les titulaires des meilleurs CFC et attestations de Suisse romande en leur remettant un cadeau similaire. La remise du poivrier a eu lieu en marge de la Conférence régionale d'automne, en présence des lauréats qui étaient majoritairement issus des cantons de Vaud et Genève (voir photo ci-contre): Estelle Barroso (employée en restauration), Christophe Chaillet (cuisinier), Jérémie Piaget (pâtissier-confiseur), Michael Ykalo (spécialiste en restauration), Sandra Gilbert (spécialiste en restauration) et Elodie Schenk (pâtissier-confiseur), habituée des concours et dont c'est le second CFC après celui de cuisinier.

Selon Jean-Michel Martin, l'opération sera renouvelée l'an prochain. La remise des trophées pourrait avoir lieu dans le cadre de la manifestation Gastronomica en novembre 2011.

Dans la presse

Gastromania en 2011

Hotel & Gastro Union organisera Gastromania le 2 novembre 2011 à Beaulieu. La manifestation – à ne pas confondre avec le Salon Gastronomica organisé toutes les années paires par MCH Foire Suisse – inclura la Conférence d'automne mais aura aussi un volet public destiné à tous les professionnels. «Gastromania se veut un événement rassembleur, accessible aux non membres. Nous voulons en faire en quelque sorte les assises de l'hôtellerie-restauration», résume Eric Dubuis.

LE TEMPS

Le danger de la surpêche

«La surpêche mène au désastre comme une pyramide financière.» C'est le constat que tire Daniel Pauly dans «Le Temps». Ce professeur à l'Université de Colombie-Britannique au Canada, membre du conseil d'administration de l'ONG Oceana spécialisée dans la conservation du milieu marin, regrette par ailleurs que l'augmentation «terrifiante» de l'effort de pêche se poursuive dans une totale indifférence, les Etats finançant même les pêcheurs au lieu de les freiner.

24heures

La capsule, une mine d'or

La moitié du café importé en Suisse repart à l'étranger transformé, essentiellement sous la forme de capsules qui permettent aux graines torréfiées de rapporter dix fois leur prix, explique «24 Heures». Une tendance qui devrait encore s'accroître à l'avenir. «J'estime que 20 à 25% des cafés bus dans dix ans proviendront de capsules», explique Eric Favre, qui a inventé pour Nestlé le principe de la capsule, et qui vient de créer Mocoffee au sein du Groupe Monodor.

TRIBUNE DE GENÈVE

Genève la nuit trop chère

Genève ne manque pas de lieux de sortie nocturne, mais ils sont souvent trop sélectifs et bien trop chers. Voilà ce qui ressort de l'étude sur le monde de la nuit réalisée par de jeunes chercheurs universitaires sur mandat du Département de la culture de la Ville. Une étude qui tord le cou à certains préjugés, beaucoup jugeant l'offre genevoise insuffisante. Quant à promouvoir des lieux de sortie alternatifs, l'option bute contre les autorités cantonales qui montrent peu de souplesse.

En bref**Un nouveau directeur à la tête de Reka**

A partir du 1^{er} mai 2011, la Caisse suisse de voyage Reka comptera un nouveau directeur en la personne de Roger Seifritz. Licencié en sciences économiques de l'Université de St-Gall, il a été depuis 1998 Managing Director de Gstaad Saanenland Tourismus, et depuis 2004, directeur



Roger Seifritz
Directeur Reka

du marketing et de la vente au sein de la direction des Remontées mécaniques Destination Gstaad. Il succèdera à Werner Bernet, qui, après 14 années à la tête de Reka, a choisi de se consacrer à d'autres activités professionnelles.

www.reka.ch

Arvinis a la cote

A l'occasion de la vendange de la Vigne du Monde, qui contient des cépages originaux apportés par tous les hôtes d'honneur du Salon Arvinis, les organisateurs ont tiré un bilan réjouissant de l'édition 2010 (22 000 entrées) et dévoilé l'identité de l'hôte d'honneur d'Arvinis 2011, à savoir le Pays d'Oc IGP, région englobant quatre départements, 270 caves coopératives et 600 négociants.

Restaurants**«Little Buddha Geneva»: ouverture demain**

Les fans du concept déjà implanté dans plusieurs métropoles d'Europe, du Moyen-Orient et d'Amérique du Nord attendent ce moment depuis longtemps: «Little Buddha Geneva» ouvrira ses portes le mercredi 27 octobre sur la place Neuve, à proximité du Grand Théâtre, à Genève. Présenté comme un restaurant et un lounge bar, l'établissement occupe 800 m² et s'organise en trois étages. Le rez-de chaussée est un restaurant de 110 couverts, complété par un salon qu'il est possible de privatiser; le sous-sol ac-

Sociétés professionnelles: Une présence renforcée dans les régions

Dans le cadre de ses lignes directrices, Hotel & Gastro Union s'est fixé comme objectif d'intensifier sa présence en Suisse romande et d'y renforcer les sociétés professionnelles. La participation de Norbert Schmidiger et d'Elvira Schwegler à la Conférence régionale d'automne plaide dans ce sens.

«Vu la priorité donnée par la direction au renforcement des sociétés professionnelles en Suisse romande, la présence de deux responsables à Lausanne est un signal très positif», lance Eric Dubuis, secrétaire romand de Hotel & Gastro Union.

Nouvelle formule pour la Swiss Culinary Cup dès 2011

Car si les conférences régionales de Hotel & Gastro Union en Romandie sont avant tout une plateforme de réseautage pour les membres francophones, la question des sociétés professionnelles y est toujours évoquée, notamment à travers le compte-rendu de leurs activités souvent nombreuses outre-Sarine. La semaine dernière, Norbert Schmidiger et Elvira Schwegler, respectivement responsables de la Société suisse des cuisiniers et de la Société de l'hôtellerie-intendance, ont dressé eux-mêmes le topo, qui plus est en français.

Chez les cuisiniers, Norbert Schmidiger – accompagné par son président Peter Walliser – a souligné le rôle-clé joué par les sociétés



Norbert Schmidiger (à g. au premier plan), directeur de la Société suisse des cuisiniers, a participé à la Conférence régionale d'automne, au même titre qu'Elvira Schwegler, directrice de la Société de l'hôtellerie-intendance.

professionnelles de Hotel & Gastro Union dans le domaine de la formation. Et de rappeler qu'après le lancement réussi du concept «Cuisinier 2010», les regards se tournent déjà vers la décennie suivante. «Nous préparons aussi activement la nouvelle formule de la Swiss Culinary Cup, qui entrera en vigueur en 2011, tout en préparant la prochaine édition de Gusto», annonce le parfait bilingue.

Du côté de l'hôtellerie-intendance, Elvira Schwegler a relevé le pourcentage élevé de réussite à l'issue de l'examen du brevet fédéral de responsable en hôtellerie-intendance qui a eu lieu en septembre dernier, le premier du genre. «Nous préparons aussi activement le 25^e Congrès de la Société de l'hôtellerie-intendance qui est prévu le 16 septembre 2011!».

patrick.claudet@gastroneus.ch



Thierry Dallenbach, fondateur du réseau social «souris!ch», était présent à Beaulieu avec un de ses commandos «sourire» pour annoncer un partenariat avec Hotel & Gastro Union qui démarrera en 2011.

cueille un lounge bar avec plusieurs espaces cosy; le premier étage, enfin, abrite la cuisine et les bureaux. Côté cuisine, le restaurant mise sur une carte mêlant les influences française et asiatique, où se côtoient bento, sashimi et saumon mariné au saké, notamment. Tous les midis, «Little Buddha Geneva» suggère en outre un menu dégustation différent, comprenant une entrée, un plat, un dessert, une boisson et un café au prix de 49 francs.

www.littlebuddhageneva.com
10, rue Jean-François Batholoni, 1204 Genève