



DR

Gauthier quitte le Chat-Botté

«Après plus de 30 années au service de Beau-Rivage, le directeur culinaire Dominique Gauthier quitte les cuisines du Chat-Botté en septembre prochain pour se consacrer à d'autres projets qui lui tiennent à cœur», lit-on dans le communiqué diffusé en fin de semaine dernière par le palace de la rive droite, qui rappelle au passage que Le Chat-Botté a décroché son étoile au guide Michelin en 2009, et qu'il était auréolé de la note de 18/20 au Gault & Millau grâce à la savoureuse cuisine d'un chef attachant et amoureux des produits de qualité qu'il aura sublimes trois décennies durant. Dès cet automne, c'est Mathieu Croze, son bras droit depuis quatre ans, qui prendra les fonctions de chef exécutif du Chat-Botté et de Beau-Rivage, dixit Beau-Rivage. (HGH)

Le cash en perte de vitesse

L'argent liquide perd de plus en plus de terrain en Suisse pour les dépenses courantes, à en croire les statistiques de la Banque nationale suisse (BNS). Les applications de paiement, elles, ont gagné énormément de terrain en deux ans, mais ne séduisent en l'état qu'une faible minorité. Pour les dépenses courantes, les billets et les pièces représentent un gros tiers (36%) des transactions, indique jeudi l'institut d'émission. En 2017, la part du numéraire atteignait 70%, avant de chuter à 43% en 2020. (ATS)



Scanner pour s'inscrire à la Journée professionnelle de Hotel & Gastro Union



Les cas de harcèlement et les tentatives d'intimidation doivent être signalés. DR

Soutenir les jeunes en formation

En plus des conférences sur le thème de l'égalité entre femmes et hommes, la Journée professionnelle de Hotel & Gastro Union prévoit une table ronde intitulée «Attention à nos apprenties», avec la participation de professionnels de la formation.

C'est dans le prolongement du témoignage de deux jeunes professionnelles – Emilie Gilliéron, cuisinière, et Angélique Deschamps, spécialiste en restauration – que la table ronde réunira quatre spécialistes issus de l'Ecole professionnelle de Montreux (EPM)

et de Hotel & Gastro Formation Vaud (HGF-VD), deux institutions au cœur du système de formation du secteur de l'hôtellerie-restauration. Florence Quattropani, conseillère aux apprentis, et Jacques-Frédéric Siegler, directeur, représenteront l'EPM, tandis que Cindy Umari, commissaire professionnelle, et Eric Dubuis, directeur, parleront au nom de HGF-VD.

A travers l'angle spécifique de la table ronde, qui questionnera l'expérience parfois difficile des apprenties dans un environnement de travail soumis à des contraintes fortes, l'enjeu sera notamment de faire le point sur ce qui est entrepris pour assurer le bien-être des jeunes professionnelles, ainsi que des apprentis de tous sexes confondus. L'occasion pour l'EPM de rappeler sa mission consistant à offrir à la relève un

cadre rassurant et bienveillant, compte tenu entre autres de la transition souvent rude entre l'univers scolaire et l'hôtellerie-restauration, dont les cadres n'ont pas toujours le temps et la formation nécessaires pour accompagner les jeunes recrues.

Une équipe à l'écoute des jeunes

«Le métier est dur, oui. C'est pourquoi nous disposons depuis plusieurs années d'une équipe "Resources" composée d'une infirmière, d'une psychologue, d'une coordinatrice Mesam, d'une conseillère spirituelle, d'une conseillère aux apprentis et de deux médiateurs», explique Jacques-Frédéric Siegler, pour qui l'avantage de ce groupe est de cumuler de nombreuses compétences, dans le but d'apporter une réponse adéquate en cas de besoin.

Dans le dispositif, les enseignants jouent eux aussi un rôle capital, dans la mesure où ils sont en contact direct avec les jeunes, et qu'ils peuvent le cas échéant repérer d'éventuels dysfonctionnements. «Cela dit, il est important que les personnes qui seraient victimes de harcèlement ou d'une quelconque tentative d'intimidation n'hésitent pas à solliciter l'aide de notre équipe, qui se tient à leur disposition», conclut le directeur de l'EPM. PATRICK CLAUDET

Journée professionnelle

«Ensemble pour l'avenir de nos professions – place aux femmes et au respect»: c'est le titre de la Journée professionnelle organisée le 4 septembre à la Vaudoise Aréna de Prilly (VD) par les cinq sociétés de Hotel & Gastro Union, qui s'unissent pour une manifestation sur le thème de l'égalité homme-femme et du respect dans le cadre professionnel.

Cet événement prendra la forme de cinq conférences thématiques et d'une table ronde, le tout entrecoupé par un minisalon qui permettra de découvrir les produits et services de femmes talentueuses. Informations et inscription via le code QR ci-contre.

Belle saison estivale en vue

Cet été, le nombre de nuitées devrait dépasser le niveau d'avant la crise du Covid-19 grâce au retour de la clientèle asiatique. Les Suisses devraient privilégier des vacances hors du pays. Pour la saison estivale, le nombre de nuitées en Suisse dépassera le niveau de 2019, soit 22,5 millions. Ce chiffre correspondrait à une hausse de 3% par rapport à 2022, selon les prévisions touristiques publiées par l'institut BAK Economics mercredi, sur mandat du Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco). En conférence de presse, Marc Bros de Puechredon, directeur de l'institut bâlois, a jugé que le secteur touristique helvétique a passé son «stress test». Les experts tablent sur un effet de rattrapage des marchés lointains, en particulier de la part des visiteurs asiatiques. Leur retour sera visible dans les hébergements citadins, «ce qui permettra de combler en grande partie l'écart observé pendant la crise avec les régions alpines et le reste du pays», d'après le document. «La différence s'est déjà réduite et ne tient plus qu'à quelques pourcents», a observé Benjamin Studer, chef de projet. Au total, les marchés lointains devraient enregistrer un bond du nombre de nuitées de 37% (+1,6 million) par rapport à l'été 2022. (ATS)

Le Jardinier s'amende

Les petits pois dégustés au Jardinier ne venaient pas d'Hermance, le bœuf n'avait pas brouté l'herbe des «alpages suisses» et le label GRTA demeure soumis à autorisation. A la suite des articles mettant en évidence des erreurs dans l'origine des ingrédients (voir notamment *Hôtellerie Gastronomie Hebdo* n° 12/2023), le restaurant du palace genevois le Woodward vient de modifier sa carte. Toutes les allégations discutables ont été retirées du menu *Farm to Table* (de la cueillette à l'assiette). (VZB)

ANNONCE



FORMATION-
INCLUDE.CH

48 FORMATIONS CONTINUES EN 2023

CHOISIS TON TICKET GAGNANT!
TOUS LES COURS GRATUITS JUSQU'AU 31.12.2023

