

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 7 novembre 2018

N° 30

CXXXIII^e année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Hôtellerie

L'Instagram-sitter, un concept Ibis

Page 2

La saison d'hiver devrait sourire aux opérateurs suisses

Page 3

Exposition

L'alimentation au Moyen Age à Chillon

Page 4

Œnologie

Paolo Basso honoré

L'Institut de Hautes Etudes de Glion a décerné le titre de Docteur honoris causa à Paolo Basso pour rendre hommage au parcours hors norme du sommelier italo-suisse.

Page 2

Les nuitées dans les hôtels helvétiques en hausse depuis mars 2017

Page 3



Si l'assemblée des délégués comporte un volet formel comprenant de nombreux votes, elle joue aussi la carte de la convivialité avec le dîner de gala offert à tous les membres réunis à Sursee.

PRISKA KETTERER

TIR GROUPÉ DES ROMANDS À SURSEE

Tous les trois ans se tient l'assemblée des délégués de Hotel & Gastro Union, organe suprême de l'organisation qui regroupe les professionnels de l'hôtellerie-restauration, de la boulangerie-pâtisserie et de la confiserie. C'est dans ce cadre à la fois formel et convivial que les membres du comité central et du comité des cinq sociétés profession-

nelles sont élus. Comme les Romands avaient été relativement peu nombreux à siéger au cours des trois dernières années, Jean-Claude Bazzi, président de Hotel & Gastro Union Romandie s'était fixé comme objectif, dès son élection à la tête de la région en 2017, de réunir autour de lui une équipe compétente et motivée dans le but de briguer des mandats à

l'échelle nationale lors de l'assemblée des délégués prévue les 28 et 29 octobre à Sursee (LU). Préparée avec minutie et bien coordonnée, sa stratégie a porté ses fruits et débouché sur l'élection de deux Romands - Jean-Claude Bazzi et son collègue du CPLN Urs Chalupy - au comité central, où la Suisse romande n'était plus représentée depuis trois ans à la suite du

départ de Jean-Michel Martin. Autre motif de satisfaction: sur les six candidats qui se présentaient à l'élection du comité des différentes sociétés professionnelles, quatre ont été élus ou réélus - seule la Société professionnelle de l'hôtellerie-intendance ne dispose pas de représentant romand. Reste que l'objectif que Jean-Claude Bazzi s'était fixé est largement atteint,

les professionnels romands étant désormais largement représentés au niveau national. Une manière pour eux de relever avec leurs collègues allemands les nombreux défis qui attendent la branche et Hotel & Gastro Union, parmi lesquels figure le recrutement de nouveaux membres.

Suite en page 7 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi

BRUNNER ANLIKERO
swiss + made
Nouveau avec Webshop
shop.brunner-anliker.com

Jilly
www.illycafe.ch

ROTOR Lips
www.Rotorlips.ch
Rotor Lips AG
3661 Uetendorf
033 346 70 70

« toujours un succès »
Ben un bon début
mars-foodservice.ch

Les Romands en force dans les instances de HGU

Lors de l'assemblée des délégués de Hotel & Gastro Union (HGU) qui s'est tenue fin octobre à Sursee (LU), plusieurs membres romands briguaient un poste au sein des différents comités.

Ils étaient huit sur les rangs. Huit professionnels romands siégeant au comité de Hotel & Gastro Union Romandie, et déterminés à faire entendre la voix des francophones au sein des instances dirigeantes de Hotel & Gastro Union et de ses cinq sociétés professionnelles. Pour mettre toutes les chances de leur côté, les huit candidats s'étaient retrouvés le 18 septembre dernier en marge de l'événement organisé par la Société suisse des cuisiniers au Castel de Bois Genoud à Crissier (VD) sur le thème de la cuisine en mutation. A cette occasion, tous avaient pu expliquer en quelques mots les raisons qui les poussaient à vouloir s'impliquer à l'échelle nationale. Pour Jean-Claude Bazzi, président de Hotel & Gastro Union Romandie, l'enjeu était notamment de faciliter les échanges entre la Suisse allemande et la Suisse romande, afin de créer de nouvelles synergies.

Double élection au comité central

Son message fédérateur a visiblement fait mouche. Lors de l'assemblée des délégués organisée les 28 et 29 octobre derniers à Sursee, le chef cuisinier avec brevet fédéral, formateur CIE et enseignant au Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN)



Le nouveau comité central: de g. à dr., Edoardo Casasopra, Raphael Herzog (nouveau), Piera Dalla Via (présidente sphi), Christoph Muggli (président spr, nouveau), Markus Eugster (président aspcc), Thomas Nussbaumer (président ssc), René Meier, Felix Iseli-Hartmann (nouveau), Markus Strähl, Jean Claude Bazzi (nouveau), Esther Lüscher (présidente HGU), Urs Chalupny (nouveau), Hansueli Käch, Pascal Trottmann (nouveau), Arlette Scheidegger (présidente spham, nouvelle), Martina Blättler (nouvelle).

CLAUDIA LINK

a en effet été élu au comité central. Et comme les bonnes nouvelles viennent souvent par deux, son collègue Urs Chalupny, chef de cuisine avec diplôme fédéral et enseignant au CPLN, est entré lui aussi au comité central, où il siègera avec Jean-Claude Bazzi au côté de nombreux nouveaux venus (Raphel Herzog, Christoph Muggli, Felix Iseli-Hartmann, Pascal Trottmann, Arlette Scheidegger et Martina Blättler). Grâce à cette présence romande renforcée, la Région Romandie – qui n'était plus représentée au comité central depuis le départ il y a trois ans de Jean-Michel Martin – aura la possibilité de participer aux discussions portant sur les grands axes stratégiques de l'organisation professionnelle.

A la suite de cette double élection, les délégués romands ont

participé le lendemain à l'assemblée générale des cinq sociétés professionnelles, pour lesquelles six Romands briguaient un siège.

Joli tir groupé des Romands

A la Société suisse des cuisiniers (ssc), les candidats francophones étaient Olivier Wenger et Stéphane Jan, respectivement chef du centre de subsistance de la place d'armes de Drogne (FR) et doyen du Centre de formation professionnelle Service et Hôtellerie-Restaurant à Genève. Après le dépouillement des bulletins, seul Olivier Wenger a été élu au comité de la ssc, qui comprend lui aussi de nombreux nouveaux venus (Adrian Beutler, Reto Blaser, Sven Grüter, Rocco Macconi), et dont le président sortant Thomas Nussbaumer a été réélu à

l'unanimité. Le comité travaillera en étroite collaboration avec Reto Walther, nouveau directeur de la ssc, avec qui il planchera notamment sur la question de la nouvelle formation initiale des cuisiniers, dont l'introduction est prévue pour 2021.

Du côté de la Société professionnelle de la restauration (spr), c'est sans surprise que Jean-Pierre Schnyder a été réélu au comité. Le responsable Groupe Vente Restaurants au sein de la Coopérative Migros Valais siègera sous la conduite du nouveau président Christoph Muggli, seule personne à briguer le poste et élu à l'unanimité par ses confrères et consœurs. Le comité, lui, compte quatre nouveaux membres (Miriam De Melo, Jason-Candid Knüsel, Loris Daniele Lenzo et Barbara Weishaupt), ainsi qu'une

cinquième membre, Esther Petere, réélue comme Jean-Pierre Schnyder.

Du côté de l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et de la confiserie (aspbc), quatre nouvelles personnes ont également rejoint le comité, à l'instar du Romand Romain Berthoud, dont la volonté de nouer des liens forts entre les différentes régions linguistiques a su convaincre les délégués réunis lors de l'assemblée générale.

Débuts précoces dans le métier

A la Société professionnelle Hôtel Administration Management (spham), le représentant romand Peter Schöni a réussi sans peine à se faire élire au comité, tandis qu'une nouvelle présidente a été désignée en la personne d'Arlette Scheidegger.

«L'enjeu de ces élections est de faciliter les échanges entre régions.»

JEAN-CLAUDE BAZZI, PRÉSIDENT DE HOTEL & GASTRO UNION ET MEMBRE DU COMITÉ CENTRAL

Et si Evelyne Gaillard n'est malheureusement pas parvenue à accéder au comité de la Société professionnelle de l'hôtellerie-intendance (sphi), les Romands ont réalisé un joli tir groupé et atteint les objectifs que Jean-Claude Bazzi s'était fixés au moment de son élection en 2017 à la tête de la région.

PATRICK CLAUDET

Le résultat des votes de l'assemblée de HGU

A la question de savoir si le comité central devait avoir la compétence de décider lui-même de la sortie, sous certaines conditions, de sociétés faitières comme Travail.Suisse, les délégués ont répondu non. Cette compétence reste donc aux mains de l'assemblée. Quant aux membres qui sont aussi employeurs, ils pourront siéger à un comité.



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch

Événement à CaReHo: inscrivez-vous!

Hotel & Gastro Union convie ses membres le 25 novembre au nouveau Salon CaReHo à Martigny (VS). Au programme: visite des coulisses du Grand Prix Joseph Favre et remise des brevets fédéraux.

C'est dans le cadre de la foire grand public Epicuria que se tiendra, du 25 au 27 novembre 2018, le Salon professionnel de la restauration et de l'hôtellerie CaReHo. Destiné en exclusivité aux professionnels, ce nouveau rendez-vous qui fêtera à Martigny sa première édition aura lieu toutes les an-

nées paires. Fort de la présence de nombreux prestataires de services de la branche, CaReHo s'impose d'emblée comme une nouvelle plateforme particulièrement attractive, notamment grâce à la tenue, dimanche 25 novembre, de la deuxième édition du Grand Prix Joseph Favre. Les membres de Hotel & Gastro Union auront d'ailleurs l'occasion de visiter les coulisses de ce prestigieux concours imaginé et initié par feu Benoît Violier, et qui rend hommage à Joseph Favre, cuisinier suisse émérite et fondateur de l'Académie Culinaire de France.

Concrètement, les participants à la journée se retrouveront le matin dès 9h pour une visite exclusive des infrastructures du Grand Prix Joseph Favre, et ce avant l'ouverture officielle du

CaReHo. La rencontre avec le comité d'organisation du concours permettra d'avoir un avant-goût de la compétition qui réunira cinq jeunes chefs talentueux.

Dès 10h, un hommage sera ensuite rendu aux nouveaux cuisiniers et cuisinières en diététique, avant que Hotel & Gastro Union ne remette les brevets fédéraux de chef-fe cuisinier-ère et de responsable de la restauration en collaboration avec Hotel & Gastro formation. A cette cérémonie succèdera un apéritif dans le Lounge Hotel & Gastro Union, tandis que parallèlement les participants seront invités à aller surveiller dès 12h30 la sortie des plats des participants au Grand Prix Joseph Favre. Un prétexte tout trouvé aussi pour voir le prestigieux jury en action, lui qui comprendra des personnalités telles que Guy Savoy, Michel Troisgros et Rasmus Kofoed, ou encore les chefs helvétiques Didier de Courten et Pierrot Ayer.

(PCL)

Inscription à info.vd@hotelgastrounion.ch



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch



Lancé en 2016, le Grand Prix Joseph Favre sera l'un des moments forts du premier Salon CaReHo à Martigny (VS).

DR