Le menu de GastroNeuchâtel

Texte Anabelle Bourquin // **Images** Stefano Iori

Son travail se fait essentiellement dans l'ombre du grand public mais le résultat s'apprécie dans la tasse ou dans l'assiette. L'organisation professionnelle qui représente les établissements publics du canton, GastroNeuchâtel, a œuvré sans président pendant plusieurs mois. Aujourd'hui, la faîtière s'est réorganisée; elle est dirigée par une direction tricéphale. Et ça n'est pas un luxe, sachant qu'il existe près de 1'000 établissements publics dans le canton, toutes catégories confondues.

Le passe-plat

GastroNeuchâtel, c'est d'abord une ressource pour ses 450 membres actifs et sa trentaine de membres passifs. Sa principale mission étant de défendre les établissements publics du canton, l'organisation fait régulièrement le joint entre professionnels (ou futurs pros) et autorités administratives ou politiques. «Nous sommes consultés pour des questions très concrètes telles que "comment ouvrir un restaurant"», explique Gregory Porret, responsable marketing de GastroNeuchâtel. «Autre exemple: un restaurateur s'est plaint dernièrement de ne pas être soumis aux mêmes conditions d'hygiène et de ne pas avoir à payer les mêmes taxes qu'un foodtruck. Nous avons, en collaboration avec le Service cantonal de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV), rédigé une marche à suivre pour ouvrir un foodtruck.»

> «Nous sommes consultés pour des questions très concrètes.»

Les intérêts

La branche est régie par une convention collective nationale de travail (CCNT). Plutôt bien respectée semble-t-il, puisque les abus sont de moins en moins nombreux et relativement minimes, à en croire la directrice de GastroNeuchâtel: «Nous sommes rarement confrontés à des faits graves. D'ailleurs, nous ne traquons pas les abus, ce rôle étant plutôt celui de l'Office de contrôle de la CCNT ou de la justice», nuance Karen Allemann-Yerly. La faîtière monte également au front pour défendre une position collective lorsqu'il s'agit d'éteindre des incendies. Typiquement, l'augmentation du prix du café qui fait s'étrangler chaque année le consommateur. Ou le fait de facturer le verre d'eau du robinet. «Ce genre de marronniers nous fait sourire. Bien sûr, ils font partie des préoccu-

La principale mission de GastroNeuchâtel est de défendre les établissements publics du canton