



Le bulletin de la chambre cantonale de l'hôtellerie et de la restauration

Neuchâtel bon élève ?



Par Claude Matthey, vice-président de GastroNeuchâtel

Cela n'est un secret pour personne, notre beau canton est souvent qualifié de mauvais élève sur le plan suisse en matière fiscale, taux de chômage, dette publique, hôpitaux.

Reconnaissons-lui cependant ses avancées récentes dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.

Neuchâtel a été le premier canton romand à abolir les cours de cafetiers obligatoires (9^{ème} en Suisse). Un des seuls cantons à ce jour à avoir introduit un salaire minimum, découlant d'un dictat cantonal. Enfin, là aussi, notre canton est le premier de classe à adopter le concept d'hygiène, pour être en conformité avec la loi fédérale.

Le hic est que nos collègues, notamment de Suisse alémanique, ne semblent pas avancer aussi vite que nous et faire preuve de beaucoup de compréhension, ni d'empressement pour nous emboîter le pas.

Que faire alors ? Quand on est en retard, on se fait taper sur les doigts, et si on veut jouer les bons élèves, on ressent de la méfiance à notre égard. Alors à quoi bon être pionniers ?

A vous tous chers collègues, chers amis, que 2018 vous gratifie de fructueuses affaires.

Lundi 30 avril 2018 : assemblée générale de GastroNeuchâtel

Salle de spectacles de Boudry de 14h30 à 21h00



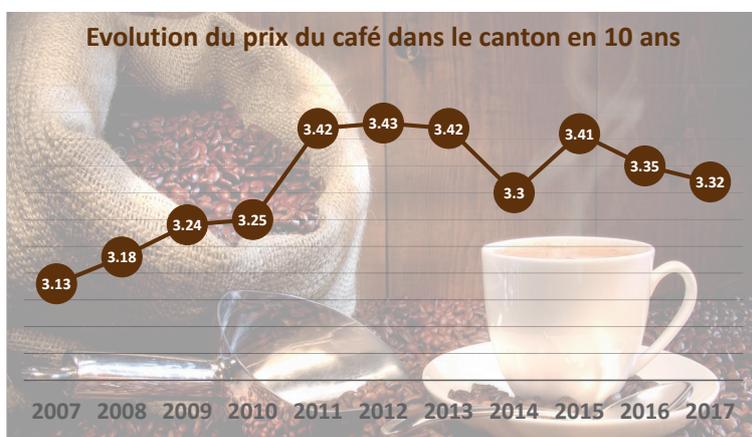
Assemblée générale de GastroNeuchâtel 2017 au Locle © GastroNeuchâtel 2017

C'est à Boudry qu'aura lieu la journée la plus importante de l'année pour notre association. Vous trouverez le programme détaillé sur l'invitation jointe à ce numéro.

Pour la partie festive, nous avons opté cette fois-ci pour un apéritif dinatoire. La maison Lehnerr nous fait l'honneur de venir avec sa rôtissoire afin de nous faire découvrir ses succulentes volailles et un assortiment de poissons fumés. La maison Bischofszell nous présentera de délicieuses spécialités végétariennes et la Crémierie les Martel nous réglera de ses magnifiques plateaux de fromages. Une touche de douceur sera apportée par des mignardises offertes par Prodega. La maison La Semeuse nous fournira le café. Bien sûr, nos amis encaveurs seront aussi de la partie.

Retrouvez tous nos sponsors en page 4 !

Résultats du sondage des prix 2017



Cette année, le prix moyen du caoua est en baisse. En effet, il passe de CHF 3.35 à CHF 3.32. Dans le Jura, il se monte à CHF 3.62 et dans le Jura bernois à CHF 3.57. Pour 2018, les intentions d'augmentation des prix des

consommations, qui semble se porter uniquement sur les boissons, sont en moyenne de 0.27%. Vous trouverez les chiffres détaillés dans les documents joints à cette édition de notre trimestriel.

Cours de français

De février à juin (soit 52 périodes sur 13 semaines), les partenaires de la CPNHR dispensent leur cours de français destiné au personnel de l'hôtellerie-restauration neuchâteloise.

Ils proposent trois niveaux (débutant, intermédiaire, avancé) à trois horaires distincts (2h 30min matin, après-midi, soir) pour répondre à la diversité des besoins individuels et contraintes professionnelles.

La session débutants porte d'abord sur le vocabulaire des présentations des apprenants (je suis, j'ai). Les avancés travaillent l'accueil au restaurant et maîtrisent les termes propres à leur métier.

Un beau challenge que d'enseigner notre langue, subtile, à un public multiculturel acquis à son apprentissage.

2018, année d'élections au sein du comité

Chaque 3 ans, le comité est (re)élu. Cette année, nous vous invitons à réélire Laurence Veya comme vice-présidente, Verena Lüthi, François Berner, Pierre-Alain Rohrer et Daniel Biedermann comme membres du comité.

Nous quitte, après des années de fidélité, notre vice-président Claude Matthey et se porte candidate à ce poste Caroline Juillerat, la Désobéissance à Neuchâtel. Vous pouvez découvrir son portrait dans notre édition de mars 2017, téléchargeable sur notre site : gastroneuchatel.ch.

Nous avons aussi le plaisir de vous annoncer que David Maye, Traiteur Les Cinq Sens se porte candidat comme assesseur. Il se présente en page 3 de ce Petit Journal.



Chère et cher membres actifs, envie de vous investir à GastroNeuchâtel ? Présentez-vous au poste de :
- président,e
- vice-président,e
- ou membre du comité

Les candidatures à un poste au comité cantonal doivent être annoncées au comité directeur au plus tard quinze jours avant l'assemblée générale. La convocation rappelle cette exigence. Vous trouverez les cahiers des charges et un formulaire de postulation sur : <http://www.gastroneuchatel.ch/gastroneuchatel/organisation/comite-cantonal.html>

N'hésitez pas à contacter un membre du comité ou la direction pour toute demande d'information complémentaire.

Fin du délai pour l'annonce des allergènes

Dès le 1^{er} mai 2018, l'annonce des allergènes sera obligatoire dans les établissements publics suisses. Le minimum légal consiste à indiquer visiblement que les personnes allergiques sont priées de s'annoncer au personnel (comme indiqué dans notre édition de mars 2017). Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser nos pictogrammes sur une ou plusieurs cartes afin de simplifier le travail du personnel de service, de ne pas déranger le chef à tout moment ou d'éviter les erreurs. Nous pensons aussi que si le plus grand nombre d'établissements utilise les mêmes illustrations cela simplifiera la lecture des cartes par nos clients. Nos amis jurassiens ont d'ailleurs également décidé d'adopter ce système.

Les pictos sont gratuitement à disposition de nos membres sur la partie VIP de notre site internet ou sous forme d'auto-collants auprès du secrétariat.

Nous avons un nouveau CRM

Un CRM, c'est quoi ? CRM est l'acronyme de Customer Relationship Management qui signifie en français Gestion de la Relation Client (GRC). Un CRM a pour objectif d'optimiser le traitement et l'analyse des données relatives aux clients. Nous pouvons ainsi mieux servir nos membres.

Nous avons choisi cette solution car notre base de données était en fin de vie (la version de base du logiciel datait de 1994). A cela s'ajoutait la volonté d'avoir un seul outil permettant de compiler plusieurs sources efficacement comme certaines informations de Tourisme neuchâtelois.

Au final, notre association est maintenant dotée d'un outil efficace qui nous permet, notamment, d'obtenir des statistiques utiles à la bonne gouvernance de notre association. **Afin de compléter certaines informations, nous vous contacterons, peut-être, ces prochains mois.**

ABUS ?

Par Philippe Bauer, avocat-conseil de GastroNeuchâtel et Conseiller national



Tous les employeurs le savent, les travailleurs sont, après le temps d'essai, protégés contre les résiliations de leur contrat de travail lorsqu'ils sont incapables de travailler et ce durant une certaine période dépendant de la durée des rapports de travail.

Cette protection se décline par ailleurs de deux manières à savoir tout d'abord par une impossibilité absolue de résilier le contrat durant la période de protection et ensuite, si la

résiliation est intervenue alors que le collaborateur n'était pas en incapacité de travail, par une suspension du délai de congé et une prolongation de celui-ci.

Or, si ces protections sont sans aucun doute utiles voire même nécessaires lorsque le collaborateur est incapable de travailler durant une relativement longue période, elles sont par contre souvent problématiques lorsque, durant le délai de congé, le travailleur prétend être en incapacité de travail durant deux ou trois jours et de ce fait bénéficie d'une prolongation d'un mois de son délai de congé.

En effet, durant ce mois, l'employeur doit permettre au collaborateur de travailler et doit lui verser, à la fin du mois, son salaire alors que d'une part, il a vraisemblablement déjà engagé un nouveau collabora-

teur et que d'autre part, l'assurance maladie perte de gain de l'entreprise ne couvrira pas le sinistre et de ce fait ne discutera pas de l'existence ou non de l'incapacité.

De plus, pour une si courte incapacité de travail, comment discuter ou mettre en doute la parole du collaborateur voire un certificat médical au demeurant souvent établi à la fin de l'incapacité ?

Faut-il dès lors prévoir que la suspension du délai de congé en cas d'incapacité durant ledit délai est limitée aux incapacités de par exemple plus de

10 jours ou faut-il prévoir que la suspension ne s'applique que si le collaborateur est véritablement dans l'impossibilité de rechercher un nouvel emploi ?

Dans la mesure où ces très courtes incapacités de travail durant le délai de congé coûtent à chaque fois plusieurs milliers de francs aux employeurs, j'ai dès lors demandé au Conseil Fédéral s'il était conscient du problème et s'il envisageait de proposer une modification du Code des Obligations.

**Vous souhaitez une maison économe en énergie?
Viteos aussi.**

Visitez notre maison multiénergie !
Stand n° 41 & 61 SINE 2018 - du 25 au 29 avril 2018.

viteos
toutes vos énergies



Les prochains cours d'eureka-formation.ch

Sale.Ing - Techniques de vente - 22 + 23 mars

Vidéos - 26 mars

Santé et sécurité au travail - 28 + 29 mars

Hygiène pour les collaborateurs - 18 + 20 + 27 avril

Spécialités rouges - 18 avril

e-reputation - 23 avril

Instagram - 23 avril

Atelier sur la bière - 24 avril

Retrouvez toutes les dates sur notre site web

Tous les cours : eureka-formation.ch

Félicitations et un grand merci à nos jubilaires :

30 ans de sociétariat

Restaurant chinois Le Pékin, Mme Sophie Chau
Hôtel de la Croix-Blanche, M. José Manuel Ferreira
Café du Coin, M. Reto Juon
Crêperie Bach et Buck, M. Thierry Beuret
National Pub, M. Sébastien Racine

20 ans de sociétariat

Siam-Orchidée, M. Jean-Claude Pannetier
Hôtel-Restaurant de la Gare, Mme et M. Boado
Buffet du Funiculaire, M. Enrico Angelisanti
Restaurant de l'Hôtel DuPeyrou, Mme Françoise Penlington
Bar Citérama, M. Umut Sahin
Hôtel-Restaurant Alpes et Lac, M. Martin Mayoly

eureka-formation.ch : bientôt un nouveau site web !



Nous vous l'avions déjà annoncé, c'est maintenant une réalité. Notre nouveau site internet sera officiellement mis en ligne ce semestre. Il permettra une navigation améliorée grâce à une ergonomie repensée, une inscription

facilitée à nos formations et la possibilité d'inscrire des employés directement. Un calendrier des cours et une partie actualité avec des articles publiés toutes les deux semaines seront aussi à votre disposition...

7 questions à ...



Qui êtes-vous ?

David Maye, cuisinier, entrepreneur. Un des cofondateurs et patrons des Cinq Sens, traiteur à Fontaines.

Pourquoi ce choix professionnel ?

La passion de bien manger. L'idée de pouvoir voyager grâce aux connaissances acquises lors d'un apprentissage et sans cesse continuer à apprendre des autres.

La culture familiale des bons produits frais et surtout les repas partagés ont fait naître cette passion !

Que représente GastroNeuchâtel pour vous ?

GastroNeuchâtel est, à mon sens, la maison faitière qui défend et protège nos valeurs et nos idées dans notre branche. Elle fonctionne à la façon d'un grand frère !

Discuter avec l'État, donner des conseils, proposer des formations et suivre pour nous les changements de lois et les bonnes pratiques, voilà ce que représente pour moi GastroNeuchâtel

Une équipe humaine et professionnelle à l'écoute du marché et de ses acteurs.

Que préférez-vous dans votre région ?

La diversité entre le haut et le bas, et en même temps cette unité. Autant notre lac en été et au printemps avec ses plaisirs de la baignade et ses spécialités de poisson que de parcourir le Jura pour faire une torrée en automne ou aller manger un

bon roesti jambon en métairie.

Si vous aviez une baguette magique ?

Faire une cuisine plus authentique et éthique, avec des égards pour les produits et leurs producteurs.

Pour moi la magie n'est souvent qu'illusion, alors je parlerais plutôt de changement.

Une partie de ce changement est déjà en marche, la clientèle demande et une partie de notre branche réagit. Nous devons montrer que ce changement est notre choix et non juste un phénomène de mode qui finira par passer.

La cuisine se réinvente depuis le premier jour mais n'oublions pas ses origines.

Votre plat préféré ?

Les endives au jambon de mon enfance. Comme pour beaucoup de personnes je parlerais de la cuisine de ma maman ! Et qui reste inimitable...

Une anecdote ?

Nous sommes amenés à faire dans notre domaine des repas avec pas mal d'originalité et d'audace !

Ce soir de décembre, il y a quelques années, nous avions un banquet pour plusieurs centaines de personnes et la pièce principale de notre repas était un bœuf à la broche... 420 kilos de belle viande de notre région ! Mais au moment d'allumer les foyers la nature nous a rappelés à l'ordre ! Une tempête de neige et de pluie accompagnée de vent à 70 km/h s'est invitée à la partie. Ce n'était pas exactement ce que nous avions prévu pour cuire notre viande !

Après une grosse réflexion et quelques sueurs froides, nous avons trouvé un couvert assez grand et surtout assez haut pour effectuer les 18 heures de cuisson que demandait notre protégé !

NEUCHÂTEL CAVES OUVERTES 2018 : 4 et 5 mai 2018

Depuis bientôt 25 ans, les encavages neuchâtelois ouvrent leurs portes en même temps une fois par an. Une occasion unique pour le public de se promener dans tout le vignoble, d'entrer dans plus de 30 caves et de déguster le nouveau millésime très prometteur. Un service de bus le samedi 5 mai toute la journée est à disposition gratuitement.

Vendredi 4 mai et samedi 5 mai 2018, les encavages neuchâtelois accueilleront chaleureusement les amateurs de vins à l'occasion des désormais traditionnelles Caves ouvertes. Ces deux journées permettront au public de découvrir le nouveau millésime à l'endroit même où il a été élaboré et de passer un agréable moment avec les encaveurs.

En 2018, ce sont 31 vigneron-encaveurs qui accueilleront le public dans 13 communes différentes. Les caves, prennent un air de fête, certaines d'entre elles proposant même une restauration légère ou une animation musicale.

Les caves sont ouvertes le vendredi 4 mai dès 17 heures et le samedi 5 mai dès 10 heures. A noter que le samedi, un service de bus gratuit partant de la gare de Neuchâtel desservira à plusieurs reprises tout le vignoble et permettra ainsi de se rendre de cave en cave en toute simplicité. D'autre part, en collaboration avec GastroNeuchâtel, un bon pour un café à faire valoir dans 14 restaurants du littoral sera inclus dans le flyer officiel de la manifestation. Pour tout renseignement www.neuchatel-vins-terroir.ch

Caves ouvertes



Impressum

LE PETIT JOURNAL
de GastroNeuchâtel
www.gastroneuchatel.ch

Tirage

500 exemplaires
4 éditions par an :
mars - juin - septembre -
décembre

GastroNeuchâtel

Route de Soleure 12
2072 St-Blaise
T 032 344 80 80
F 032 344 80 89
info@gastrone.ch

Horaires du secrétariat

Lu: 08h-11h30 | 13h30-16h30
Ma: 08h-11h30 | sur rdv
Me: 08h-11h30 | sur rdv
Je: 08h-11h30 | sur rdv
Ve: 08h-11h30 | 13h30-16h30

Si vous souhaitez insérer une publicité dans ce Petit Journal ou devenir partenaire de GastroNeuchâtel, contactez Gregory Porret : g.porret@gastrone.ch

Pour consulter notre dossier et connaître tous nos partenaires : <http://www.gastroneuchatel.ch/gastroneuchatel/partenaires.html>

GastroNeuchâtel est
labélisé Q1,
et vous?



Ce journal est imprimé
sur du papier
100% recyclé



Rejoignez-nous!

facebook

NOS SPONSORS POUR NOTRE AG 2018

Lehnherr
COMESTIBLES



FROMAGERIE



Jungo & Fellmann - Cressier/NE
www.75cl.ch



Culinarium



078 710 26 75
GAËL DUCOMMUN