



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

Editorial



Par Caroline Juillerat, co vice-présidente de GastroNeuchâtel

En sortant de chez moi, je croise ma voisine qui part faire ses courses dans un magasin en vrac (ndlr : magasin ayant supprimé les emballages). J'échange quelques mots sur ce type de consommation. « C'est génial » me dit-elle, l'air préoccupée par l'avenir de notre nature. Nous nous quittons, je pars à vélo et elle saute dans son 4x4... bref, selon moi, à chacun sa façon et son idée de développement durable et qu'il y contribue selon ses envies. L'idée n'étant pas d'en faire une généralité extrême mais déjà une prise de conscience.

Je suis ce que j'ingère. Je sais que je ne vais pas me faire que des amis parmi les végétaliens, anti-spécistes ou régimeux, mais dans tous les cas, je prône une traçabilité du produit, sa provenance et sa proximité. Consciemment, j'ai l'impression de contribuer à la production locale. Oui, les pesticides peuvent être dans les terrains, mais est-ce pire que d'acheter des fraises bio venues en cargo pour finir flétries après quelques heures seulement sur mon plan de travail ?

Nous sommes submergés par les standards imposés, les contrôles, les règles de conduite, tout cela régit sous des labels qu'on nous propose et qu'on nous décline sous toutes les formes. Auxquels se fier ? Et si nous nous faisons un peu plus confiance et que nous nous imposons une conduite personnelle en changeant déjà un peu, des petites choses de notre quotidien, sans attendre qu'un label supplémentaire ou encore des nouvelles législations ne nous l'imposent ? Label ou Labelle vie, à nous de choisir ;-)

GastroNeuchâtel s'associe à un buzz « mondial »



Boire sans paille, c'est aspirer à un mode de vie écoresponsable !

Un fidèle membre de GastroNeuchâtel, séduit par le concept « Papaille » mis en place par l'association En Vert et Contre Tout, souhaite regrouper les cafés, restaurants, clubs et bars qui sont prêts à tirer un trait sur les pailles en plastique. L'objectif de la démarche est de réduire de 80% l'utilisation des pailles et pour les 20%

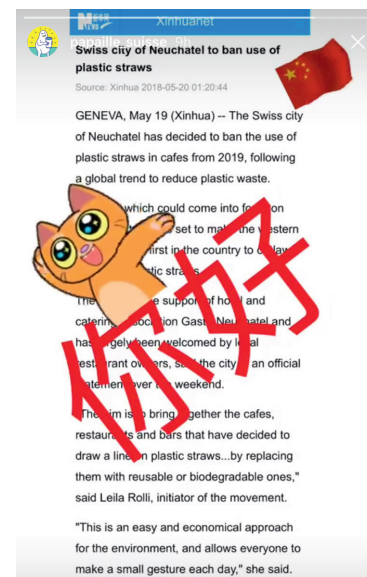
restants de proposer des modèles réutilisables (inox, verre..) ou biodégradables (mangeables, recyclables).

Jolies, mais polluantes ; décoratives, mais pas indispensables ; jetables, mais super-résistantes : les pailles en plastique, pétries de contradictions, sont le symbole multicolore de notre surconsommation. Cette démarche pour l'environnement est facile, économique, et permet à tout un chacun de faire un petit geste au quotidien. Cet objet anodin, presque indissociable de nos boissons fraîches, est pourtant un véritable fléau pour la planète.

www.papaille.com

Une conférence de presse a eu lieu en ville de Neuchâtel et ainsi la Chine a parlé de GastroNeuchâtel mais aussi la Finlande, la France et même... la Suisse allemande ! Il faut soulever que les restaurateurs participants ont été très agréablement surpris de

la réaction des clients. Ils ont accepté sans aucun commentaire que certaines boissons soient proposées sans paille. Bien au contraire, ils trouvent la démarche dans l'air du temps. Les restaurateurs ne sont pas que des commerçants mais aussi des citoyens de la planète.



Affiches expliquant les allergènes

LES 14 ALLERGÈNES ALIMENTAIRES	
ŒUFS	Aliments/produits qui contiennent ou peuvent contenir des œufs : • lait de poule, meringue, mayonnaises, pâtes, héctine (E322), bonbons/confiseries (comme pâte d'amande, nougat, guimauve), sauces crémeuses et sauces pour salade (exemple : tartare, hollandaise), produits de boulangerie et mélanges à pâtisserie, desserts fourrés à la crème (exemple : certaines crèmes glacées, crème anglaise), mousse ou garniture de lait sur les boissons à base de café, glacages, etc.
LES substituts varient selon le plat :	• Pour la pâtisserie, essayez la purée de banane, un mélange de gélatine et d'eau chaude, la compote de pommes, la gomme de xanthane et, comme solution de remplacement pour dorer vos plats, utilisez de la margarine fondue. • Substituts d'œufs à base d'amidon. • Pour obtenir des plats savoureux, le tofu émietté fonctionne bien. • Certaines pâtes peuvent être sans œuf.

Deux affiches expliquant les allergènes sont à votre disposition en ligne. En effet, pour rappel, depuis le 1^{er} mai, le personnel de service a l'obligation de pouvoir

déclarer oralement 14 allergènes à ses clients : arachide, gluten, lactose, etc.

Pour lui, cette contrainte a un coût (en temps) mais aussi un risque (de se tromper). Afin de faciliter le devoir d'informer et minimiser ce risque, GastroNeuchâtel met gratuitement à disposition de ses membres, sur internet, différents documents et 14 pictogrammes à coller sur la carte des mets.

Partie membres de notre site : www.gastroneuchatel.ch ou contactez nous au 032 344 80 80

Neuchâtel Amuse-bouche

Réservé aux professionnels, le 3^e concours d'amuse-bouche est une compétition culinaire d'importance pour la région neuchâteloise.

Le concours comprend 3 catégories : « plats froids », « petits apéritifs » et « apéritifs dynamiques » et aura lieu le jeudi 25 octobre 2018 au Mycorama/Evologia à Cernier. Les gagnants décrochent des contrats avec des entreprises.

Envie de concourir ? Visitez le site internet www.amusebouche-regionaux.ch ou contactez Neuchâtel Vins et Terroir au 032 889 42 16 (sans engagement).

Assemblée générale de GastroNeuchâtel



Boudry, le 30 avril 2018

Très belle 117^e assemblée générale pour GastroNeuchâtel qui compte 481 membres soit 24 de plus qu'en 2017.

L'unanimité ! C'est avec un soutien total des membres présents que le nouveau comité entre en fonction pour la législature 2018-2021. Notre nouvelle co vice-présidente Caroline Juillerat, membre de GastroNeuchâtel depuis 2009, exploite La Désobéissance Bistronomie ainsi que La Boissonnerie à Neuchâtel. Elle a intégré le comité en 2017. Notre nouvel assesseur, David Maye, membre de GastroNeuchâtel depuis 2005, est cofondateur et patron des Cinq Sens, Maître traiteur à Fontaines. Le comité réélu est composé de :

- Pierre-Alain Rohrer (Restaurant Les Six-Communes)
- Laurence Veya (Hôtel-Restaurant Le Chalet), co vice-présidente
- François Berner (Restaurant La Croisette)
- Verena Lüthi (Auberge de La Tène)
- Daniel Biedermann (Prodega St-Blaise)



Le comité directeur, le comité, les consultants et toute l'équipe de GastroNeuchâtel sont ainsi prêts pour ces trois prochaines années à défendre vos intérêts et à prendre des décisions au plus près de vos besoins.



Enfin l'émotion a été grande au moment de remercier Claude Matthey pour son dévouement et sa fidélité, en l'élisant membre d'honneur.

Membre depuis 1991 et vice-président depuis 2012, il assurait avec brio les relations avec GastroSuisse et les autres sections cantonales.

Nous remercions aussi tous les intervenants durant la partie officielle qui nous ont fait l'honneur de leurs présences :

- Le Conseiller d'Etat Laurent Favre qui félicite la collaboration entre les professionnels de la restauration, via leur association, et l'Etat

- Monsieur Patrice Allanfranchini, conservateur du Musée du Vin et de la Vigne à Boudry

- Yann Künzi, directeur de Neuchâtel Vins et Terroir avec qui GastroNeuchâtel collabore étroitement pour la promotion du terroir et le Festin neuchâtelois

- Nicolas Perriard, président des boulangers-pâtisseries-confiseurs neuchâtelois qui a mis en avant le pain au même titre que le vin en tant que produit du terroir. Message qui fut très apprécié par l'audience

- François Gessler, membre du conseil de GastroSuisse. Un des objectifs de la faïtière pour

2018 est d'améliorer le « matching » entre les employeurs et les demandeurs d'emploi. L'hôtellerie-restauration est sévèrement touchée par la mise en œuvre de l'initiative sur l'immigration de masse et GastroSuisse regrette que le taux de chômage, notamment pour les cuisiniers qualifiés, est gravement faussé.

A ce propos, GastroNeuchâtel a invité l'équipe de ProEmployeurs qui met à votre disposition une structure spécialement dédiée à l'hôtellerie-restauration. En faisant appel à leur service, votre demande sera rapidement prise en charge par un spécialiste qui sera votre interlocuteur privilégié dans votre processus de recrutement.

Un grand merci aussi à tous nos partenaires qui nous ont gâtés d'un magnifique et succulent apéritif dinatoire.



Félicitations à...

Pour 40 ans de sociétariat :

Madame Heidi Koenig du Restaurant Crêt-de-l'Eau à Couvet. *Madame Nicole Ebner*, aujourd'hui membre d'honneur. Nicole a été secrétaire-caissière de GastroNeuchâtel de 1997 à 2009 et est toujours dans nos pensées. *Monsieur Vincent Fourcade*, depuis 30 ans au sein de notre association et aujourd'hui membre soutien.

Pour 30 ans de sociétariat :

En image ci-dessous, deux membres ayant souhaité recevoir une channe. Bien que cela ne soit plus dans nos statuts, le comité a accepté car cela leur tenait à coeur.



José & Teresa Ferreira, Hôtel-Restaurant La Croix-Blanche à Cressier



Sophie Chau, Restaurant Le Pékin à Pesieux

Les heureux gagants du concours à l'AG sont :

1^{er} prix - un bon de CHF 200.- chez Multifood :
Le Clos de Serrière à Neuchâtel, M. et Mme Mérillat
(photo ci-dessous)



2^e prix - un bon de CHF 150.- chez Multifood :
Restaurant le Pékin à Pesieux, Mme Sophie Chau

3^e prix - un bon de CHF 100.- chez Multifood :
Le Buffet de la Gare aux Ponts-de-Martel,
Mme Georgette Zybach Ribeiro

Les prochains cours d'eureka-formation.ch

Atelier sur le rhum et rhum agricole - 26 juin

Instagram - 20 août

E-réputation - 20 août

Facebook 0 - 21 août

De belles ardoises - 27 août

Attirer de nouveaux clients - 28 août et 11 septembre

Concept d'hygiène - 29, 30 août et 10 septembre

Reprise d'un établissement public - 4 et 5 septembre

Retrouvez toutes les dates sur notre site web

Tous les cours : eureka-formation.ch

Merci...



Joseph Rossier, expert comptable à Gastroconsult Fribourg

Cher Joseph, 25 ans tu as œuvré dans les coulisses de GastroNeuchâtel. Tu as veillé avec

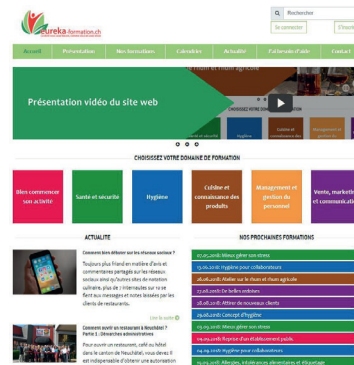
rigueur sur les comptes et avec bienveillance sur les budgets. En effet, tu as su canaliser nos idées et projets, ce n'était pas toujours simple.

Au nom du comité et particulièrement du comité directeur ainsi que du responsable administration et marketing, nous te remercions pour ta disponibilité et ta fiabilité.

Nous te souhaitons une excellente retraite bien méritée et tu seras toujours le bienvenu à GastroNeuchâtel.

Bien à toi, toute l'équipe !

Le nouveau site d'eureka-formation.ch est en ligne !



Nous vous en avons parlé dans les précédentes éditions, notre nouveau site internet, tout beau tout neuf, a été mis en ligne les samedi 9 et dimanche 10 juin.

Vincent Pazeller, ingénieur

EPFL en informatique, Olivier Stocco notre médiamaticien et Gregory Porret responsable marketing ont travaillé dur pour vous offrir un outil aussi ergonomique que possible et agréable à utiliser.

Toute l'équipe vous invite à y découvrir les nouveautés et à les consommer sans modération.

Inscrivez-vous, mais aussi vos collaborateurs, pour une formation en hygiène, sur Facebook, ou encore en techniques de vente.

www.eureka-formation.ch

7 questions à ...



Qui êtes-vous ?

Christian Di Marco, gérant du Bar Le Charlot à Neuchâtel depuis 2011. Français, pas du métier et ravi d'avoir découvert cette magnifique région grâce au bar.

Pourquoi ce choix professionnel ?

En 2010, nous avons souhaité un changement de vie mon épouse et moi. Nous voulions construire un projet avec notre fils.

Etant Alsacien je connaissais déjà «bien» la Suisse. Quand l'opportunité s'est présentée, nous avons eu un double coup de cœur pour l'établissement

et la région, nous permettant d'allier professionnel et qualité de vie.

Enfin, le but est de transmettre à ma retraite, dans deux ans, à mon fils qui travaille également avec mon filleul.

Que représente GastroNeuchâtel pour vous ?

Pour moi c'est un partenaire indispensable. Qui assure le lien entre les acteurs de la profession, les autorités et la législation relative à ce métier.

Que préférez-vous dans votre région ?

Cette région pour moi est un écrin magnifique dont il reste à peaufiner le bijou.

Ce qui la rend exceptionnelle c'est la force et la présence de la nature qui s'entremêle avec le tissu urbain. Neuchâtel est plus proche de la nature que beaucoup d'autres villes suisses et en particulier lacustres.

Etre à une vingtaine de minutes

des pistes de ski aussi bien que des activités nautiques, c'est juste exceptionnel.

Si vous aviez une baguette magique ?

En parfait utopiste, j'aimerais que le monde change. Il faudrait plus de partage et d'amour au sens large afin de diminuer toute cette violence qui nous agresse au quotidien.

Moins d'individualisme et de matérialisme, plus d'amour et donc, de respect. Sans les autres nous ne sommes rien, et la différence ne peut que nous enrichir. Cela devrait être mis davantage en avant dans les programmes scolaires.

Plus proche de nous, je ne comprends pas cette division haut-bas dans notre canton. C'est choquant pour moi qui suis originaire d'une agglomération bien plus grande. Là aussi un peu plus d'ouverture et de tolérance serait bienvenu !

Personnellement, j'essaie d'avoir une attitude bienveillante au quotidien, et d'aider dans la limite des moyens à ma disposition.

Votre plat préféré ?

Peu importe le plat, je suis plutôt gourmand. Ce que j'apprécie surtout, c'est la convivialité partagée autour d'une bonne table!

Une anecdote ?

Un souvenir marquant plutôt, en arrivant, certains neuchâtois ont été apeurés quant nous avons repris Le Charlot. Pour eux c'était une institution et il ne fallait surtout pas faire de travaux !

Nous les avons entendus et avons attendu jusqu'à récemment pour effectuer des rénovations. Pour ce faire les maîtres mots ont été tradition et modernité. Nous sommes heureux et flattés car nous n'avons eu que des remarques positives.

REAGISSONS

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



Montrez-moi les permis de travail de vos employés, dit le collaborateur de l'office de contrôle,
Montrez-moi vos contrats de travail, dit le contrôleur de la CCNT,
Montrez-moi vos décomptes de salaire, dit le réviseur de la

caisse de compensation,
Montrez-moi votre autocontrôle, dit le fonctionnaire du SCAV,
Montrez-moi votre comptabilité, dit le fonctionnaire de la TVA,
Montrez-moi votre concept de sécurité au travail, dit le fonctionnaire de la SUVA et la liste n'est pas exhaustive...

Lors de la dernière assemblée générale de GastroNeuchâtel, notre directrice a relevé qu'elle était de plus en plus sollicitée par des restauratrices et des restaurateurs qui sont très régulièrement harcelés par tous les contrôles que les pouvoirs publics au sens large font peser sur les employeurs, alors que ceux-ci, d'une manière générale, respectent la loi et tentent de

se débattre dans la jungle des prescriptions administratives.

De plus, comment qualifier l'attitude de certains contrôleurs à la pensée monomaniaque pour qui toutes les erreurs doivent être impérativement sanctionnées.

GastroNeuchâtel a dès lors, décidé de réagir et de ne plus accepter non pas les contrôles qui reposent tous sur des prescriptions légales mais bien la manière dont ceux-ci sont effectués. Que diable, les restaurateurs sont aussi des personnes qui ont droit à une certaine considération et pas simplement des pions dans les mains des contrôleurs.

Nous aurons toutefois besoin de votre aide pour cette lutte,

dans la mesure où il n'est pas possible d'intervenir sur la base de simples affirmations quant à la manière dont les contrôles se sont passés mais bien sur la base d'un dossier étayé et complet. Ce n'est en effet que si nous sommes unis que nous pouvons agir !

Prêt à nous aider ?
Contactez notre directrice :
k.allemann@gastrone.ch
ou au T 032 344 80 80

ENCARTÉS

A cette édition, sont encartés

- Passeport gourmand, une idée délicieuse pour booster votre restaurant
- START^{INTEGRATION} cherchons 10 places de préapprentissage comme aide de cuisine

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

PUBLICITÉ

DES ABSINTHES
DE QUALITÉ

VISITES ET DÉGUSTATIONS
SUR RENDEZ-VOUS

ABSINTHE-ORIGINALE.CH