



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

#### Comme un sablier

Vite... il faut aller toujours plus vite. On n'en a jamais assez. Il passe toujours trop vite. Il nous file entre les doigts. Parfois on le perd et parfois on le gagne. Pour certains, c'est un phénomène de perspective. Il adoucirait même les peines. Les journées sont si courtes et les sollicitations si nombreuses. Je me pose bien souvent la question si je vais y arriver, avec un tel agenda... Qui m'en donnerait un peu s'il en avait ? Mais il n'attend pas, il est sans retour et avec un peu de patience, met tout en lumière.



Lionel Billard, président

Aucun rapport avec le soleil ou l'orage de demain, mais on en parle chaque jour. En ces terres horlogères, il nous insuffle ses heures qui passent et qui ne se rattrapent plus une fois écoulées. Comme le disait Léo : « Face à ces idées un peu abstraites, retrouvez le regard que portent les grands auteurs sur l'inexorable fuite... »

Alors un jour, il faut s'asseoir et négocier avec lui. Lui imposer certaines priorités oubliées et le prendre. Et en un souffle, redécouvrir ce qui nous entoure et profiter de l'instant présent. Car le temps de vivre, c'est aussi le temps d'aimer ceux qui nous sont proches et ce que l'on fait.

#### Concept d'hygiène: le canevas

Notre canevas interactif en ligne sera disponible dès ce mois!



Facile à utiliser! Dès le départ, c'était le mot d'ordre quand GastroNeuchâtel a mandaté eureka-formation.ch pour réaliser son canevas interactif. Et même si les ordinateurs et ipads ou autres tablettes ne sont pas de vos amis, il sera facile de vous faire aider pour vous lancer dans l'aventure.

Facile à utiliser donc. Et pour en être sûr, le 25 mai dernier un test réunissant une douzaine de membres de l'association a eu lieu. Il nous a permis d'identifier et de corriger quelques problèmes techniques et d'utilisations. Une aide avec question-réponse (FAQ) pour vous accompagner, si besoin, sera mise en place. N'hésitez pas à nous informer de tout problème rencontré.

Comment cela se passe-t-il? Une fois connecté sur eureka-formation.ch et que vous vous serez acquitté des CHF 200.- demandé à nos membres (non-membres CHF 1'000.-) vous pourrez commencer à répondre aux questions posées par la plateforme. Des questions? Oui, et pour environ 90% d'entre-elles, il suffit de répondre par oui ou non! A chaque fois, vous avez égale-

ment la possibilité d'indiquer que vous n'êtes pas concerné. Pour chaque point traité, des explications sont fournies et la matière peut être approfondie, si vous le souhaitez. Une fois la partie question terminée et les documents à annexer transmis, une relecture sera réalisée par l'un de nos experts. Si tout est en ordre, vous n'aurez plus qu'à imprimer le fichier PDF généré par notre système et à l'envoyer au SCAV. Vous avez la possibilité de vous arrêter et de reprendre à tout moment, votre travail sera toujours sauvegardé sur notre serveur.

Dès que notre canevas sera en ligne vous serez informé via une newsletter spéciale. Si nous n'avons pas encore votre adresse email, vous avez la possibilité de vous inscrire sur notre site internet:

[www.gastroneuchatel.ch](http://www.gastroneuchatel.ch)

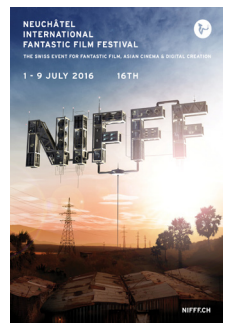
#### Amélioration immédiate de la qualité

Par Carmen Keller pour HGf

Hotel & Gastro formation vous offre, avec Progresso, une qualification de base en cinq semaines pour vos collaborateurs n'ayant ni CFC, ni AFP. Et ce, quasiment gratuitement, grâce à des contributions généreuses de la convention collective nationale. Le but: professionnaliser ces employés dans les secteurs de la cuisine, du service ou de hôtellerie-intendance. Les cours comprennent tant des séquences d'enseignement théorique que des exercices pratiques. Cela permet aux collaborateurs d'augmenter sensiblement leur niveau de qualification avec au final, pour vous, un accroissement de la performance de votre établissement. Sans parler de la motivation renforcée de votre staff. Plus d'informations sur : [www.mon-progresso.ch](http://www.mon-progresso.ch)

#### NIFFF: 16<sup>ème</sup> édition Du 1<sup>er</sup> au 9 juillet 2016

Le Festival International du Film Fantastique de Neuchâtel aura l'honneur d'accueillir John Carpenter. Le maestro donnera un concert exceptionnel qui sera complété par une rétrospective de ses œuvres phares durant le festival. Également au programme: EL DORADO consacrée au cinéma de genre sud-américain et AMAZING SWITZERLAND qui mettra en lumière les meilleurs films fantastiques suisses. Plus d'informations : [www.niff.ch](http://www.niff.ch)



## La destination Jura & trois-lacs fête ses 5 ans d'existence

Par Jérôme Longaretti, directeur de Jura & Trois-Lacs



Crédit photo : © Sven de Almeida

Créée en 2011, la destination Jura & Trois-Lacs s'étend à cheval sur six cantons, trois régions touristiques officielles et deux cultures linguistiques. Issue d'une volonté de collaboration d'acteurs touristiques et politiques et modèle unique en Suisse, la superficie de la destination représente près de 10% du territoire helvétique ainsi que 10% de sa population. Jura & Trois-Lacs est un réservoir en puissance d'escapades.

Les paysages des crêtes du Jura ou les bords des multiples lacs et étangs incitent à l'évasion, les villes racontent une histoire, le terroir des savoir-faire, et la population est vecteur de traditions. Cette diversité représente autant d'atouts que d'opportunités de développement touristique. Peu de régions ne peuvent se prévaloir de paysages aussi variés que sauvages sur de si petites distances.

Afin de soutenir et de développer de manière durable l'économie touristique de la destination en étroite relation avec les offices de tourisme régionaux et d'autres partenaires publics ou privés, Jura & Trois-Lacs possède son propre bureau avec une équipe dynamique de six personnes toutes spécialisées dans les métiers du marketing. C'est par le biais d'une communication

intense et d'actions ciblées que s'exerce l'activité de Jura & Trois-Lacs Marketing visant, d'une part, à fidéliser la clientèle suisse et, d'autre part, à augmenter la notoriété de la destination à l'étranger.

L'une des conséquences directes de notre travail est une couverture média européenne de plus en plus intense. Ainsi, nous accueillerons cet été plus d'une cinquantaine de voyageurs de presse dans la destination dont une grande partie dédiée à la thématique « saveurs & gastronomie ». Un avenir très prometteur pour cette jeune et belle destination.

[www.j3l.ch](http://www.j3l.ch)



## Passeport Gourmand



Qu'il s'agisse de gagner en visibilité, d'attirer une nouvelle clientèle ou de promouvoir leur savoir-faire culinaire, voilà plus de 30 ans que le Passeport Gourmand remporte un franc succès auprès des restaurateurs. Conçu dans un esprit de convivialité et sur la base d'un concept gagnant-gagnant, le Passeport Gourmand incite ses détenteurs à découvrir de nouvelles adresses et à partager les plaisirs de la table avec leur entourage. Guide de découvertes gastronomiques pour les clients, le Passeport Gourmand est un véritable outil de promotion pour les restaurateurs partenaires qui bénéficient gratuitement d'une présentation professionnelle. Plus d'informations en annexe.

## Revenu de base inconditionnel : une fausse bonne idée

Par Philippe Bauer, avocat conseil de GastroNeuchâtel et Conseiller national

Dans 15 jours (N.D.L.R. au moment de la réception de l'article), nous voterons sur l'initiative populaire pour un revenu de base inconditionnel. Comme souvent en matière d'initiative populaire, les initiateurs veulent offrir une nouvelle prestation sociale (Fr. 2'500.- par mois à chacun) sans discuter du financement de celle-ci. Or, un tel revenu payé 12 fois à 7 millions de suisses représente approximativement 200 milliards qu'il faudra bien financer par le biais de, soit un nouvel impôt, soit une augmentation des impôts payés aujourd'hui.

Les initiateurs sont d'ailleurs peu loquaces à ce sujet... Plus grave, en sous-entendant que chacun recevra chaque mois Fr. 2'500.- de plus, ils trompent les électeurs. Leur argumentaire est en effet clair, « seul les personnes vivants aujourd'hui en dessous du minimum vital auront plus de moyens à disposition ». En résumé, les personnes

gagnant plus de, par mois, Fr. 3'000.- ne verront aucune augmentation de leur revenu. Par contre, elles devront contribuer à financer les montants versés à tous ceux qui décideront de gagner moins que ce montant.

Il est par ailleurs absolument faux de prétendre que le système des assurances sociales sera simplifié. Comment sérieusement affirmer qu'il sera possible de supprimer certaines assurances sociales alors qu'il est communément admis que le prix de pension d'un résident en EMS est d'au minimum par mois Fr. 5'000.-, montant aujourd'hui payé par les rentes AVS/AI, les éventuelles rentes LPP, les prestations complémentaires et enfin si nécessaire une réduction du prix de pension ?

Alors résolument non à la création d'une nouvelle assurance sociale qui sera financée par tous ceux qui exercent une activité lucrative !

## CCNT 2017 - les nouveautés

Validée par l'assemblée des délégués de GastroSuisse le 10 mai dernier, la nouvelle convention collective de travail entrera vraisemblablement en vigueur le **1<sup>er</sup> janvier 2017**.

Parmi les changements on peut notamment relever :

- La prolongation du congé paternité de deux jours.
- Une hausse des salaires de 0,3 %.
- Le fait que les heures supplémentaires peuvent être payées sans majoration, soit à 100% seulement, même si le versement a lieu en même temps que le dernier salaire.
- Une nouvelle possibilité de réduction du salaire de 8% (rabais d'introduction). Catégorie 1: une seule fois pendant 12 mois au maximum

pour le premier emploi au sein d'un établissement soumis à la CCNT; pendant trois mois dès le second emploi au sein d'un établissement soumis à la CCNT, si le premier engagement a duré au moins 4 mois. Catégories 2 et 3: une seule fois pendant trois mois pour le premier emploi au sein d'un établissement soumis à la CCNT.

- Les salaires peuvent être versés jusqu'au 6 du mois suivant (moyennant une convention écrite ou en cas de salaire dépendant du chiffre d'affaires).

Nous vous informerons plus en détail dans le courant de l'année sur ces changements. Notre consultant RH se tiendra aussi à votre disposition.

## PUBLICITÉ

Vous, professionnels de la branche, êtes conviés à une dégustation VIP de 16h00 à 17h00. Voir *invitation annexée...*



## eureka-formation.ch, un vilain petit canard !

Par Michel Vuillemin, responsable de formation à eureka-formation.ch

Une cane couve ses œufs, mais à l'éclosion, l'un d'eux ne ressemble pas à ses frères et sœurs de couvée. Rejeté de tous, il est contraint de quitter sa « famille » et de partir, loin, pour ne plus subir leurs moqueries. Sur son chemin, ceux qu'il rencontre ne l'acceptent pas vraiment non plus. Un jour, ébloui par la beauté des cygnes, le vilain petit canard décide d'aller vers eux et réalise, en se mirant dans l'eau, qu'il n'est plus un vilain petit canard, mais qu'il est devenu un magnifique cygne.

**Pourquoi comparer eureka-formation.ch à un vilain petit canard ?**

Parce que les formations e-learning sont différentes de ce qui a été fait jusqu'à présent en matière pédagogique, parce que les milieux de la restauration en Suisse romande sont très critiques envers ces nouvelles formes d'enseignement. Parce que l'ère où l'apprenant s'adapte à la formation a déjà fait place à l'ère où la formation s'adapte à l'apprenant pour être au plus près de ses besoins. Parce qu'un changement de paradigme est indispensable dans notre branche, et pour la génération entrante. Alors, viendra le jour où le vilain petit canard deviendra un magnifique cygne.



## 7 questions à ...



**Qui êtes-vous ?**

Claude Frôté, un Neuvevillois né à la Neuveville. Enfant du Pays des Trois-Lacs, auquel je suis fortement attaché. Je suis également patron du Bocca depuis plus de 30 ans.

**Pourquoi ce choix professionnel ?**

Dès l'âge de 4 ans, à chaque fois que j'accompagnais mes parents au restaurant, je disparaissais toujours en cuisine. Plus qu'un choix, il s'agit donc d'une vocation. Nul autre profession ne m'aurait

apporté cette alchimie entre plaisirs des sens, ambiance et contacts humains. Mais elle m'a apporté également une discipline qui m'a permis de développer un certain savoir-vivre et savoir-être.

**Que représente GastroNeuchâtel pour vous ?**

Toutes les sociétés professionnelles, en particulier pour un métier extraordinaire comme le nôtre, occupent des rôles essentiels. Spécifiquement en matière de représentation politique et de défense de nos intérêts. Mais plus encore, elles favorisent le contact avec les autres collègues, qui sont souvent des personnes charismatiques et passionnées par leur métier. Cela permet aussi de s'entraider et, notamment, de donner la possibilité à des collaborateurs souhaitant accéder à d'autres horizons, de bénéficier d'un réseau.

**Que préférez-vous dans votre**

## Bravo et merci à nos fidèles membres !

### Pour 20 ans de sociétariat :

Restaurant Paprika, Goud et Zahid Khan, Neuchâtel

Jean-François Wenger, Les Ponts-de-Martel

Snack Bar Cavallino, Ursula Hurni, Fleurier

Restaurant Bleu Café, Gary Pethoud, Neuchâtel

Bar Au 21, Bertrand de Coulon, Neuchâtel

La Maison des Halles, Catherine et Albert Reichl, Neuchâtel

Hôtel de l'Aigle, Matthias Von Wyss, Couvet

Hôtel du Vignoble, Philippe Kilic, Peseux

Café-restaurant des Mines, Philippe Tisserand, Travers

Bar Au Moka, Maria Pereira, Le Locle

### Pour 30 ans de sociétariat :

Café-restaurant du Raisin, Patricia Muller, La Chaux-de-Fonds

Restaurant le Sporting, Hedi Gasbi, Colombier

Restaurant Au Bocca, Claude Frôté, St-Blaise

## Sondage: quelles formations voulez-vous ?

Nous avons joint à cette édition un formulaire afin de mieux comprendre vos besoins en matière de formation. Une version quasi identique a déjà été distribuée aux membres présents à notre AG du 2 mai. Il ressort des réponses que les lundis et mardis sont les jours qui conviennent au plus grand nombre avec respectivement 43% et 24% de votes. Pour la durée des formations, la moyenne se situe autour de 3h30. Quant aux cours, le

top du classement est, dans l'ordre: Hygiène pour les employés - Satisfaire et fidéliser la clientèle - Communiquer sur les réseaux sociaux et gestion de la e-réputation - Allergies et intolérances - Maîtriser vos coûts - Attirer de nouveaux clients.

D'autre idée de formation? Celle que vous voudriez pour vous ou vos employés n'est pas citée plus haut? Alors remplissez le formulaire et retournez-le-nous sans attendre!!

**région ?**

Le Chasseral! En toute saison et par tous les accès. J'aime la vastitude que l'on y ressent. Notre région mélange campagne et avantages de la ville, tout y est avec le lac. Dommage que l'on ne sache pas montrer cette richesse. **Si vous aviez une baguette magique ?**

Je souhaiterais que tous les enfants, quels qu'ils soient, aient accès à une bonne scolarité et à un âge de liberté et non de guerre. L'illettrisme est le berceau de la violence. Pour ce qui est de notre profession, je ne souhaite pas des subsides ou des soutiens, - amenant à un rôle de semi-fonctionnaire entretenu - mais du respect, tout simplement. Un respect démontré par une simplification administrative et le droit au libre commerce. Si un employé veut travailler 60 heures par semaine, il de-

vrait en avoir le droit! Mais il faut éviter qu'il y ait des abus de la part des patrons, j'en conviens. Un équilibre naturel finit, de toutes les façons, par se créer quand la bien-séance est respectée.

**Votre plat préféré ?**

Un plat cuisiné, authentique, élaboré avec de bons produits ,traités avec respect!

**Une anecdote ?**

En séjour à Héraklion avec mon épouse, je demandais à une habitante l'adresse d'un restaurant typiquement crétois. Ne pouvant m'envoyer que dans un établissement pour touriste, semaine Pascale oblige, elle et son mari insistèrent pour nous recevoir chez eux. Nous nous régâlâmes d'un repas traditionnel - donc sans viandes ni poissons - qui scella par les liens de la table une amitié qui dure encore de nos jours. L'invitation a d'ailleurs été retournée en Suisse.

## Retour sur notre 115<sup>ème</sup> assemblée générale du 2 mai dernier

Nos dernières assises ont eu lieu à Cernier, sur le site d'Evologia. L'occasion pour notre président Lionel Billard, élu il y a douze mois, de revenir sur une année de changements importants. Son mot d'ordre : une attitude positive pour faire avancer les dossiers par le dialogue. Durant la partie officielle nous avons eu, notamment, pour orateurs: Laurent Favre, conseiller d'État; Violaine Blétry-de Montmollin, directrice de NVT et Philippe Bauer en tant que conseiller national. Nos membres ont ensuite pu passer un moment agréable en dégustant les différentes spécialités offertes par nos partenaires à leur stand. La journée s'est clôturée par une fondue partagée tous ensemble. Réservez le 24.04.17, date de notre prochaine AG!



## PUBLICITÉ

### Impressum

LE PETIT JOURNAL  
de GastroNeuchâtel  
[www.gastroneuchatel.ch](http://www.gastroneuchatel.ch)

Tirage  
500 exemplaires

GastroNeuchâtel  
Route de Soleure 12  
2072 St-Blaise  
T 032 344 80 80  
F 032 344 80 89  
[info@gastrone.ch](mailto:info@gastrone.ch)

GastroNeuchâtel est  
labélisé Q1,  
et vous?



Ce journal est imprimé  
sur du papier  
100% recyclé



Rejoignez-nous!

facebook



Si vous souhaitez insérer une publicité dans ce petit journal ou devenir partenaire de GastroNeuchâtel, veuillez contacter Gregory Porret, [g.porret@gastrone.ch](mailto:g.porret@gastrone.ch)

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

## EXONERAÇÃO ALLÈGEMENT DU TRAVAIL DESCARGA



Entrepreneur et participants du cours Progresso 2014/2015

Une formation de & par  
Hotel & Gastro formation Suisse.

UNE FORMATION QUASIMENT GRATUITE -  
GRÂCE À LA CCNT.

PROGRESSO  
[mon-progresso.ch](http://mon-progresso.ch)

