



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

#### Le temps

Par Laurence Veya - Vice-présidente



Il me semble vital de ne plus gaspiller ni une seule seconde, ni la parcelle, la plus infime soit elle, de mon temps. Je ne peux enfermer le temps, ni le garder, ni l'économiser mais je peux au moins tenter de le vivre à temps plein, en explorer tous les possibles, en goûter tous les instants.

Et en même temps, je découvre que ce n'es pas le temps donné à une rencontre par exemple, ou à un projet, qui est le plus important, c'est la façon dont nous allons l'utiliser, le nourrir et vivifier ainsi la rencontre elle-même ou la réalisation d'un projet. Que le plus important à vivre, est dans ce qui va se dire, se partager, se découvrir dans l'espace d'un échange...

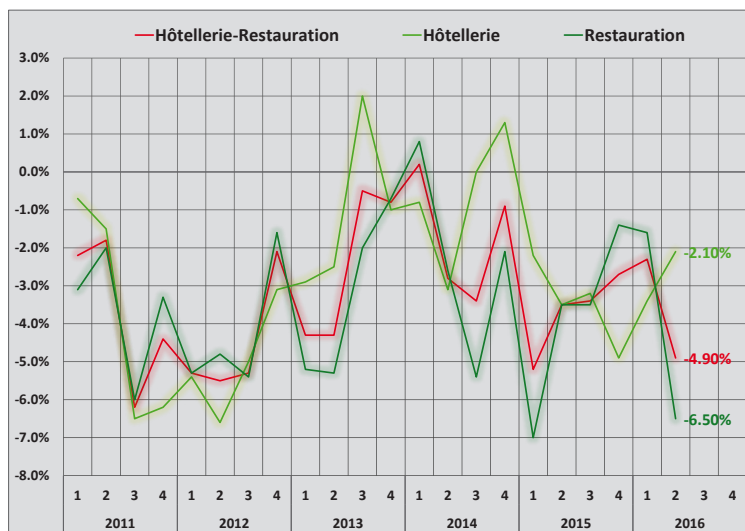
Il me paraît important de ne pas alourdir ou polluer le temps d'un partage, par des communications vaines, artificielles, redondantes ou stériles.

Il est temps d'échanger et de construire l'avenir. Il est temps d'être plus fort ensemble !

Chers collègues, chers amis, le temps est devenu ma grande affaire, je lui accorde plus d'attention, de soins, d'intérêt, en un mot plus de temps.

#### Effondrement de la demande?

Résultats du rapport CRC - 2ème trimestre 2016



On constate sur le graphique ci-dessus que pour le dernier trimestre de cette année, la demande pour la restauration a baissé de 6,5% par rapport à l'année passée! Mais l'étude prévoit une embellie ensuite...

Cette enquête, réalisée par le CRC de l'EPFZ pour Gastro-Suisse, s'est basée sur les réponses de 310 établissements comprenant un effectif total de 11 783 employés.

Il en ressort que le chiffre d'affaires pour l'hôtellerie-restauration est en baisse de près de 5% par rapport au trimestre correspondant de l'année précédente. Une forte baisse de la demande se répercutant sur les chiffres d'affaires l'explique en général. Le recul de la demande a ainsi quasi doublé, par rapport au premier trimestre 2016 qu'au trimestre correspondant de l'année précédente.

Alors que la restauration a dû faire face à la perte de 6,5% du chiffre d'affaires en moyenne par rapport au trimestre correspondant de l'année précédente, le recul n'est que de 2,1% dans l'hôtellerie. Cela pourrait s'expliquer par le fait que la tendance à la baisse des

nuitées s'est ralentie.

L'analyse par régions touristiques met en évidence la situation tendue vécue par l'hôtellerie-restauration dans les zones alpines. Dans les régions de lacs, la situation est quelque peu plus détendue, néanmoins plus de la moitié des restaurants déplorent une baisse de la demande. Dans les grandes villes, par contre, on constate globalement une hausse des ventes.

Cependant, une stabilisation du recul de la demande est de nouveau attendue dans un prochain avenir. Malgré cela, une réduction du personnel dans de nombreux établissements s'attendant à une mauvaise situation économique générale est probable. Alors que l'hôtellerie anticipe un nouveau recul des nuitées, le pronostic pour la restauration apparaît de nouveau un peu plus optimiste malgré l'actuelle évolution en rase-motte.

#### Gastronomia 2016

du 13 au 16 novembre 2016

Save the date! Le plus grand salon Romand de la gastronomie se tiendra à Beaulieu Lausanne.

Le maintenant traditionnel voyage en car sera organisé cette année également. Le Marché Prodega arrangerà ce transport, avec le soutien de GastroNeuchâtel. L'occasion de passer un bon moment entre membres et de rencontrer les partenaires de notre association qui seront présents au salon. Plus d'informations suivront...

#### La Semaine du Goût

La 16<sup>ème</sup> édition, c'est du 15 au 25 septembre 2016!



SEMAINE DU GOÛT

Si cette année la ville du Goût est Liestal (pour les moins doués en géographie il s'agit du chef-lieu de Bâle-Campagne), Neuchâtel et son canton ne sont pas en reste en terme d'activités proposées.

Et notamment par deux de nos membres: l'Auberge du Prévoux avec «Découverte du monde de la chasse et son repas à thème» et la Fromagerie les Martels avec «Le Gruyère AOP et ses secrets». Un marché du terroir sera également organisé (entre autres actions) par le comité NE de la Semaine du Goût.

Plus d'informations sur :  
[www.gout.ch](http://www.gout.ch)

## Vous, les ambassadeurs de notre Terroir!

Par Violaine Blétry-de Montmollin, directrice de NVT - Neuchâtel Vins et Terroir



Depuis janvier, Neuchâtel Vins et Terroir, organe de promotion cantonal, a profité de son nouveau statut d'entité autonome pour créer une nouvelle identité visuelle plus compréhensible et visible aux yeux de tous et répondre ainsi à l'attente de nos artisans et vigneron. Le processus de certification des produits du terroir, revu au niveau suisse, va s'appliquer à nos produits certifiés aussi dès cette deuxième moitié de 2016 et sera estampillé d'un nouveau label de qualité.

Dans la stratégie de Neuchâtel Vins et Terroir, il était aussi primordial de renouer des

liens avec vous, les acteurs de la restauration, qui êtes les premiers ambassadeurs de nos produits! De nombreuses rencontres ont eu lieu avec GastroNeuchâtel et des restaurateurs du canton. Nous sentons déjà une nouvelle dynamique commune se créer et avons pu collaborer sur de nombreux événements :

- Nos dégustations publiques de vins par exemple qui ont été ouvertes une heure avant pour vous permettre de déguster nos crus et échanger avec nos vigneron
- Le Concours «Neuchâtel amuse-bouche» qui fournit aux administrations, entreprises et associations une liste de services traiteurs qui jouent le jeu des produits de saison et de la région
- Le Festin neuchâtelois revisité qui s'inscrit dans l'air du temps
- L'émission «L'Idées du Chef» sur notre télévision régionale qui parle de notre

Terroir dans vos cuisines

- La Semaine du Goût couplée cette année avec la Swiss Wine Week dans toute la Suisse et qui met en avant nos vins et nos produits dans vos établissements

Le train est donc en marche, le réseau fonctionne et les synergies se développent! Ces prochaines semaines vous allez d'ailleurs recevoir toutes les informations pour devenir notre «Partenaire du Terroir»! Vos clients pourront vous identifier grâce à une plaque que vous pourrez apposer sur la devanture de vos établissements! On compte sur vous!



## Bienvenue Fatima



Depuis le mois de juillet nous avons une nouvelle stagiaire employée de commerce au sein de notre staff pour une année: Fatima. Elle se réjouit de vous renseigner au téléphone et de vous accueillir à la réception. Elle s'occupera également, entre autres tâches, de la comptabilité. Elle remplace Etienne, suite à l'obtention avec brio de sa maturité professionnelle commerciale.

## Une nouvelle fois les pigeons ?

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



Malgré ce qui précède certains continuent avec la politique de l'autruche en refusant toutes les modifications proposées en vue d'assurer la pérennité à long terme de l'AVS notamment par l'introduction de mécanisme permettant si, et seulement si, la situation se péjore effectivement, d'augmenter progressivement l'âge de la retraite. Pire, ils souhaitent même augmenter les rentes (coût global par année : environ 5.5 milliards !) et donc augmenter de 0.8% les cotisations sociales à la charge des salariés et des entreprises.

Trois constats.

1. Les comptes de l'AVS sont depuis 2 ans dans les chiffres rouges.
2. L'espérance de vie augmente et la population en Suisse vieillit toujours plus.
3. Il devrait manquer 7,5 milliards de francs chaque année, dans les caisses de l'AVS d'ici 2030.

Pour éviter de devoir dire à nos collaborateurs que leur salaire net diminuera à la fin du mois, il est dès lors indispensable de voter et de faire voter NON à l'initiative « AVS plus ».

*Ndlr: Pour plus d'informations et commander du matériel de promotion:*

[avsplus-non.ch](http://avsplus-non.ch)

## Neuchâtoï - Set de table

5'000 sets de table promotionnels sont à venir retirer gratuitement à notre secrétariat de St-Blaise.

Nous vous encourageons chaleureusement à promouvoir

cette manifestation organisée par l'association du même nom. Elle est active en matière d'intégration et de prévention des discriminations. GastroNeuchâtel en est membre.

**NEUCHÂTOÏ | 2016**  
Laïcité et pluralité religieuse: quels regards?

08 septembre - 02 décembre 2016  
POUR PLUS D'INFORMATIONS CONCERNANT LE PROGRAMME, RENDEZ-VOUS SUR [www.neuchatoï.ch](http://www.neuchatoï.ch)

DE QUELLE COULEUR EST VOTRE MANDALA?  
Coloriez-le et publiez sa photo sur la page facebook Neuchatoï

GASTRONEUCHÂTEL | #ne.ch | BNCN | PAYOT

PUBLICITÉ

# Qui va payer ?

[www.avsplus-non.ch](http://www.avsplus-non.ch)

Initiative  
AVSplus **NON**



## FORMATIONS:

### LES VINS DE NEUCHÂTEL

e-learning et dégustation par la suite

#### Informations pratiques

Lieu : Route de Soleure 12, 2072 St-Blaise  
 Date atelier pratique: 22 septembre 2016  
 Inscription : [www.eureka-formation.ch](http://www.eureka-formation.ch)  
 Tél: 032 344 80 85

#### Valeur ajoutée

Plus on connaît un produit, mieux on le vend ! Vous serez, vous et votre personnel, à même de conseiller le client et de répondre à la demande croissante de produits de la région, bien servis.

**Idéal pour une activité d'entreprise !**  
 Tout le monde suit le e-learning de son côté et la partie dégustation se fait entre collègues...

## Pourquoi eureka

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

Tout simplement parce qu'eureka, c'est proche d'Horeca, parfois écrit HORECA ou HoReCa, un acronyme désignant le secteur d'activités de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Cafés. En anglais, il a le même sens et se comprend comme acronyme de Hotels, Restaurants and Catering.

Mais aussi Eurêka ! (« j'ai trouvé ») est le cri que, selon la légende, le savant grec Archimède aurait lancé au moment où il comprit les lois dites de la « poussée d'Archimède ». L'effet eurêka est l'instant euphorique de soudaine compréhension et de certitude après une phase de tension.



## Prosperimo: win-win-win!

Mais qu'est ce que c'est?! La formation « Prosperimo », dispensée par Hotel&Gastroformation en collaboration avec GastroNeuchâtel et le service de la cohésion multiculturelle (COSM), vise à former des personnes réfugiées à la profession d'aide de cuisine.

Résidente dans notre canton dans une perspective à long terme, cette population dispose de bagages riches et variés. Nombreux ont d'ailleurs déjà travaillé dans notre branche et souhaitent y re-

trouver une activité.

Nous recherchons des établissements souhaitant offrir une place de stage et prendre part à ce projet pilote. Prosperimo inclut un stage de 2 semaines en entreprise, une formation théorique HGF et un retour durant 4 mois dans l'établissement. Elle débutera dans le canton de Neuchâtel à la fin de cette année.

Plus d'info : Karen Allemann, directrice de GastroNeuchâtel, Tél : 032 344 80 80

## 7 questions à ...



### Qui êtes-vous?

Frédéric Perrin de La Tourne. Né le 7 août 1952 et exploitant depuis 33 ans de Hôtel-Restaurant de la Tourne. Je suis un patriote, attaché à ma région et suis actif dans différentes sociétés de ma commune.

### Pourquoi ce choix professionnel?

Car une opportunité familiale s'est présentée. J'ai eu l'occasion de succéder à mon oncle, ce qui fait de moi la 4ème génération de Perrin à exploiter

ce lieu dont la construction remonte à plus d'un siècle. Aimant le contact humain, je n'ai pas regretté ce choix.

### Que représente GastroNeuchâtel pour vous?

C'est notre organe professionnel. Un soutien sur lequel on peut compter, que ce soit via les consultants ou le secrétariat. Il y a tellement de choses spécifiques à connaître qu'il est bien agréable de savoir où se tourner pour faire juste. L'association défend également nos intérêts de son mieux, ce que j'ai eu l'occasion de constater au fil des trois dernières présidences.

### Que préférez-vous dans votre région?

J'aime tout le canton! Nous avons une riche et grande variété qui s'offre à nous, entre le lac, les montagnes et les deux vallées. A mon sens nous avons tout pour rayonner, mais je souhaite un tou-

risme maîtrisé. En faisant peut-être moins mais mieux!

### Si vous aviez une baguette magique?

Je ferais en sorte que l'on retrouve des responsables politiques, économiques (via les banques) et touristiques engagés et offrant plus de support. Des responsables qui encouragent les jeunes du cru, afin qu'ils puissent se lancer et prendre un établissement. Au niveau politique, en particulier, j'instillerais un bon sens qui s'est perdu: gérer l'État comme un indépendant gère son commerce. Je souhaiterais qu'une personnalité fédératrice nous fasse sortir de cette période morose. Que l'on rééquilibre les droits et devoirs de chacun avec, par exemple, pour les entrepreneurs, un redimensionnement des contraintes exercées par l'État.

### Votre plat préféré?

Mon attachement à mon canton s'illustre également dans l'assiette: viandes et fromages de chez nous font partie de ce que j'apprécie, tout simplement. Des filets de perches du lac avec un verre de vin blanc également. En hiver, un bon pot-au-feu maison est aussi toujours un plaisir.

### Une anecdote?

Ma belle-mère tenait autrefois une liste des habitués qui nous quittait définitivement. Nous avons décidé d'arrêter. Il y en a eu tant au fil des années. Et avec mes fils qui reprennent le restaurant, c'est une génération de plus qui va faire vivre notre établissement. Nous avons d'ailleurs fermé trois mois afin de rénover notre cuisine et de moderniser un peu la décoration en salle.

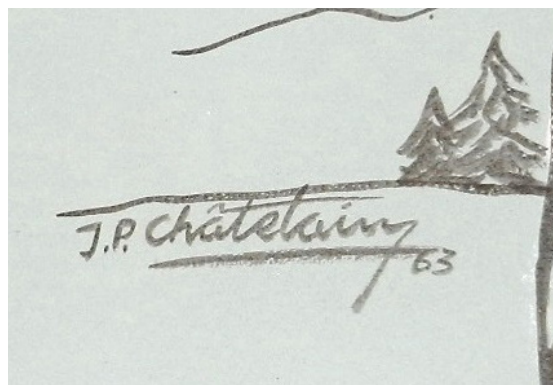
## Les fresques de Monsieur Châtelain dans les restaurants du canton

A la buvette du stand de tir de Neuchâtel se trouvent quelques fresques de J.-P. Châtelain (que vous pouvez voir sur les photos ci-contre). Il en existe dans d'autres établissements de la région et le Club de Tir de Neuchâtel souhaite pouvoir toutes les répertorier, puis les admirer sur place, idéalement devant un bon plat !

La légende voudrait que M. Châtelain peignait les fresques en échange de nourriture et de boissons. Avez-vous d'autres anecdotes à son sujet ?

Toute information sur l'artiste et ses oeuvres est bienvenue, prière de contacter, au Club de Tir de Neuchâtel- Sports :

**Mme Gabriela Faedo**  
076 527 34 29  
gfaedo@net2000.ch



## PUBLICITÉ

### Impressum

**LE PETIT JOURNAL**  
de GastroNeuchâtel  
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

 Rejoignez-nous !

facebook



GastroNeuchâtel est  
labélisé Q1,  
et vous ?



Ce journal est imprimé  
sur du papier  
100% recyclé



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

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

# gastronomia

du 13 au 16 novembre 2016 | Lausanne | [www.gastronomia.ch](http://www.gastronomia.ch)  
Salon professionnel romand de l'hôtellerie et de la restauration

100 ANS  
D'AVENIR

M  
.CH



**GASTRONOMIA**  
Votre salon professionnel  
au cœur de la Suisse romande

Gold sponsor

eldora

Associations

GASTRO SUISSE

Suisse Romande

Villes Unies

UNION

Partenaires médias:

Journel

HOTELLERIE GASTRONOMIE INFO

hotel revue

Le CAFETIER