

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

Toute l'équipe vous souhaite de

*Belles fêtes de fin d'année*

.....★ et plein succès pour 2017 ★.....



## Lionel Billard, président de GastroNeuchâtel



Tout le monde l'attend. Chacun s'en impatientte.

Les magasins regorgent depuis plusieurs semaines déjà d'idées cadeaux.

Certains auront gagné des étoiles cette année, d'autres en auront vu tourner et d'autres encore les auront vu filer. Peu importe. L'essentiel est d'installer la sienne au sommet de son propre sapin et de pouvoir l'admirer avec fierté.

Soyons convaincus que ce que nous avons mis dans les paquets est bien emballé, bien ficelé et que la surprise sera à la hauteur. Il restera toujours un doute du choix que nous aurons fait. Mais nous devons y croire et persévérer. Inventer, créer et surprendre doit être la bastion de nos guirlandes qui illumineront les yeux de nos clients.

A chacun son marché, son choix et à chacun son moment de gloire pour un jour ou pour l'éternité.

Mille et une nuits auront accompagné mille et une décisions. On ne va pas en farcir toute une dinde certes, mais croyons à la magie, croyons à l'enthousiasme et à l'énergie qui nous font vibrer derrière nos comptoirs, nos bars et nos fourneaux.

J'ai toujours prôner la fierté de notre métier, je n'en démorai pas dans ces lignes. J'en suis convaincu. Mais quel labeur parfois. Quelle volonté et quel dévouement nous devons offrir à notre clientèle. Et ce tout au long de l'année. Le gros bonhomme à la grande barbe blanche aurait besoin de bien plus que son traîneau pour pouvoir suivre ce dont nous, nous offrons chaque jour à celles et ceux qui attendent de nous toujours le meilleur.

Les lutins du staff de GastroNeuchâtel (qu'ils me pardonnent cette comparaison...) sont plus que voués à votre cause et travaillent aussi

sans relâche pour que votre luge à cadeaux soit moins lourde à traîner. Ils œuvrent en coulisse, conseillent, se battent, négocient, résautent et amènent des propositions ou solutions auprès de nos instances étatiques. Bien des épines ont été retirées de certains pieds grâce à votre association, à en remplir un sac à sapin tout entier...

2017 est proche avec ses attentes et ses espoirs. N'attendez pas que cela vienne tout seul, allez de «l'Avent». Soyez le premier des rennes. Celui qui guide et qui donne le rythme.

Jingle Bells mes chers amis. Que votre travail vous rende fier et que vous passiez toutes et tous de belles fêtes de fin d'année et pour ma part avec ma démission en tant que président de GastroNeuchâtel ... une nouvelle aventure va se dessiner. A moi de la faire briller.

Un GRAND MERCI pour tout et Joyeux Noël.

## Nez rouge

Véritables acteurs d'une campagne de prévention nationale à la sécurité routière, les bénévoles de Nez Rouge ramèneront chez eux, en toute sécurité, vos clients ne se sentant pas en état de conduire.

94% de la population a une bonne opinion de Nez rouge et nous vous invitons à les appeler pour vos clients ou pour vous-même les 9 et 10 décembre puis du 15 au 31 :

-Dimanche, lundi, mardi, mercredi de 22h30 à 02h00

-Jeudi, vendredi, samedi de 22h30 à 04h00

-Les nuits du 24 et 25 décembre de 22h30 à 04h00

-La nuit du 31 décembre de 23h30 à 05h30

Vous souhaitez une affiche ? Appelez-nous au 032 344 80 80



## Concept d'autocontrôle

Par Yann Berger, Chimiste cantonal



L'obligation d'autocontrôle constitue l'un des principes essentiels de la loi suisse sur les denrées alimentaires et s'applique à toute personne qui fabrique, transforme, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires.

Depuis la disparition des patentes pour le canton de Neuchâtel, quiconque veut ouvrir un restaurant ou un café doit en faire la demande au SCAV, et présenter un concept d'autocontrôle. L'autocontrôle est un système de gestion de la qualité. Il s'agit d'un ensemble de moyens mis en œuvre pour assurer en permanence le respect des exigences légales. Un système d'autocontrôle repose sur les éléments suivants: un concept, des directives et des feuilles de contrôle.

L'objectif du concept est de décrire l'établissement public par : ses activités, les denrées traitées et leurs volumes, les risques liés aux activités et les moyens engagés pour les maîtriser et les personnes affectées à l'exploitation. Dans la restauration les risques à considérer sont de nature : microbiologique (microorganismes pathogènes ou d'altérations), chimique (substances étrangères), physique (corps étrangers) et tromperie (fausses déclarations sur la carte). La maîtrise de ces différents points permet d'assurer un service à la clientèle de qualité.

En résumé : écrivez ce que vous faites, faites ce que vous écrivez et prouvez ce que vous faites. Pour rappel l'approbation du concept est nécessaire pour l'ouverture de tout nouvel établissement et pour les anciens établissements le concept doit être présenté avant fin 2017.

## C'est kdo !



Pour cette édition spéciale de Noël, GastroNeuchâtel, Tourisme neuchâtelois et l'Association Festin neuchâtelois ont le plaisir de vous offrir ce qui suit.

a) Deux visites guidées : ART NOUVEAU A LA CHAUX-DE-FONDS  
Découvrez les trésors d'inspiration Art nouveau cachés dans les rues en damier de la Métropole horlogère. Le crématoire, les vitraux, les cages d'escaliers et un appartement de style Art nouveau sont à l'honneur !

NEUCHATEL A LA BELLE EPOQUE

Accompagné(e) d'un(e) guide, vous partirez à la découverte des trésors de la vieille ville de Neuchâtel et vivrez dix expé-

riences inédites en relation avec la Belle Epoque. Bien plus qu'un tour guidé traditionnel, ce nouveau parcours apporte une touche interactive, tout en restant didactique.



[www.neuchatel tourism.ch](http://www.neuchatel tourism.ch)

b) Une place pour le FESTIN neuchâtelois, qui aura lieu le dimanche 12 mars 2017 à midi.

A l'aide du coupon-réponse annexé, participez au tirage au sort et découvrez les trésors de notre canton.

## ANNONCE



## CCNT 2017

Les six organisations d'employés et d'employeurs de l'hôtellerie-restauration ont ratifié la nouvelle Convention collective nationale de travail (CCNT) qui entrera en vigueur en 2017. Les conditions cadre qui y sont définies en matière sociale doivent contribuer à augmenter la productivité dans le secteur, à réduire les fluctuations, et à promouvoir l'innovation.

Sur [www.gastroneuchatel.ch](http://www.gastroneuchatel.ch) vous trouverez, en téléchargement libre, les salaires minima (annexés à ce petit journal) et la CCNT 2017. La version commentée de cette convention, et ses exemples toujours intéressants, est en cours d'élaboration et sera disponible d'ici quelques semaines.

Pour nos membres qui n'ont pas eu l'occasion d'assister à notre séance d'information, une deuxième séance sera organisée en janvier 2017. Pour nos membres ouverts à l'année, qui n'auraient pas encore déterminé la possibilité pour eux d'être classé comme établissement saisonnier, à se rendre sur [www.gastroprofessionnel.ch](http://www.gastroprofessionnel.ch) et d'utiliser le calculateur à leur disposition. Si les conditions sont remplies cela permet d'augmenter le temps de travail à 43,5 heures/semaine et d'optimiser les salaires.

*Intéressé ? Contactez notre secrétariat au 032 344 80 80. Tous les documents sont disponibles à notre secrétariat (gratuitement ou à tarif préférentiel pour nos membres).*

## Sondage des prix 2016-2017



GastroNeuchâtel établit en collaboration avec Gastroconsult SA Saignelégier, un sondage des prix dans la restauration.

Les résultats permettent de comparer les prix par région et d'obtenir l'évolution du prix du café ainsi que de précieux

renseignements relatifs aux prix pratiqués dans nos établissements publics.

Nous vous invitons, quelque soit votre type d'établissement, à répondre à notre sondage en complétant le formulaire annexé et nous le retourner au plus vite. Merci de votre participation.

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Prix café	3.07	3.10	3.13	3.18	3.24	3.25	3.42	3.43	3.42	3.30	3.41

## 2017, une année de consolidation

Par Karen Allemann-Yerly, Directrice de GastroNeuchâtel

«Dans de nombreuses situations de la vie des entreprises, les services de l'Etat sont un passage obligé. Il est donc important de chercher à savoir si cette obligation débouche sur des relations constructives, des démarches efficaces et des prestations d'un rapport qualité/prix satisfaisant.» *Mensuel Repères n° 178, Florian Németi, directeur de la CNCI*

Ce constat est exactement le reflet du travail du comité directeur de GastroNeuchâtel. D'une obligation, travailler de manière constructive, objective et réaliste en relayant les préoccupations du terrain et les obstacles que doivent gérer les patrons d'établissements publics afin de proposer des solutions et trouver des com-

promis acceptables pour notre branche.

Le travail effectué par Lionel Billard avec le SCAV a porté ses fruits. Nous travaillons de concert avec MM. Berger et Gobat pour que le plus grand nombre de concepts d'auto-contrôle soient envoyés avant juin 2017 et ce, à l'aide du canevas en ligne de GastroNeuchâtel et des conseils de ses consultants ou par le cours d'hygiène d'eureka-formation.ch ; mais aussi sur les nouvelles lois car après deux ans d'application des améliorations sont à apporter.

Grâce à des années de construction, la collaboration avec Tourisme neuchâtelois est proactive et dans le pro-



## Sondage KOF restauration + hébergement

Qu'est ce que c'est ?!

Le Centre de recherches conjoncturelles de l'EPFZ (KOF) réalise une enquête trimestrielle récurrente. Autrement dit, GastroSuisse invite tous ses membres à remplir tous les 3 mois un questionnaire (en ligne ou sur papier) sur l'évolution du marché, des chiffres d'affaires et des coûts ainsi que sur la structure de la branche.

Ce sondage est important car il permet à notre faïtière d'identifier les tendances probantes

de notre branche sur la base de données chiffrées et ainsi mettre en place une stratégie optimale.

Mais c'est également sur la base de ces informations que l'on peut par exemple identifier une augmentation ou une baisse de la demande. Cela permet aussi, entre autres, de comparer les chiffres d'affaires des établissements neuchâtelois au reste du pays.

Pour participer, nous vous invitons à vous inscrire en ligne : [goo.gl/jZl5iR](http://goo.gl/jZl5iR)

chain Petit journal, nous vous présenterons toutes les thématiques du développement de l'offre 2017. Y figurent, entre autres, l'oénotourisme & les produits du terroir et le Festin neuchâtelois, des sujets qui font partie intégrante des axes prioritaires de la Chambre cantonale de l'hôtellerie et de la restauration.

Nous souhaitons aussi pour 2017 que toutes les personnes qui souhaitent ouvrir un établissement public et qui cherchent des renseignements contactent GastroNeuchâtel. Nous vous invitons à lire notre brochure annexée à ce journal. Vous y trouverez nos buts et les avantages à être membre de GastroNeuchâtel. C'est aussi un rappel à nos membres

de l'ensemble des prestations mises à disposition sur des problématiques auxquelles les entrepreneurs sont confrontés avant, pendant et à la fin de leur activité de restaurateur.

En 2017, une des responsabilités du comité est de trouver un/e président/e. Dans cette attente et jusqu'au 24 avril 2017, date de l'assemblée générale et des élections, les tâches sont assurées par le comité directeur de même que les relations avec nos partenaires et les autorités.

Les candidatures pour le poste de président/e sont ouvertes dès janvier 2017. Vous pouvez obtenir le cahier des charges en écrivant à : [k.allemann@gastrone.ch](mailto:k.allemann@gastrone.ch)

## eureka-formation.ch



Chers amateurs de vins et spécialistes en restauration, connaissez-vous le Milène ou savez-vous comment remettre les levures du Non Filtré en suspension ? Saviez-vous que le Chasselas peut vieillir quelques années sans dommages ? Connaissez-vous le Chasselas et ses déclinaisons ?

Avec la formation consacrée au Chasselas mise en place par eureka-formation.ch, vous allez tout connaître de

ce fabuleux cépage que beaucoup nous envie.

- Son origine
- Son histoire
- Ses différentes appellations
- Sa vinification
- Ses rendements
- Le service du Chasselas
- L'accord mets et vins

Mais aussi des témoignages de vigneron-encaveurs produisant le Chasselas dans notre canton.

eureka-formation.ch met cette formation à disposition des patrons de l'hôtellerie-restauration. En effet, le personnel de service de la restauration traditionnelle, tant en salle qu'en brasserie, manque parfois de connaissances au sujet des cépages, de la géographie viticole et du service du vin (bons verres,

température de service, tenue de la bouteille au moment du service, ouverture de bouteilles bouchonnées, etc.) et ne connaît pas toujours toutes les typicités des produits du terroir neuchâtelois (géographie viticole, cépages, noms des producteurs et provenance des vins, sans compter quelques connaissances en matière de viticulture et de viniculture).

Les objectifs de cette formation sont d'élever le niveau de connaissance des « vins neuchâtelois » des cadres et du personnel de la branche et d'offrir aux tenanciers une formation accessible comme le dit notre slogan : « ce dont vous avez besoin, comme vous en avez envie ». Mais aussi, d'augmenter la satisfaction des clients, d'activer des ventes et de promouvoir

et dynamiser notre identité culturelle. Enfin, de privilégier les produits du terroir et de saison dans les restaurants en stimulant et en développant des activités autour de la gastronomie. Nous vous attendons sur le site [www.eureka-formation.ch](http://www.eureka-formation.ch), vous pourrez prendre connaissance des dates de nos prochaines formations et vous inscrire en ligne.

N'oubliez pas que nous proposons des formations en e-learning et en classe (présentiel) pour tous les établissements publics du canton de Neuchâtel et les futurs tenanciers.

Tous les établissements qui paient la redevance (anciennement la taxe de patente) ont accès gratuitement à une grande partie de nos cours.

## Impressum

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

### Rédaction et édition

Gregory Porret

### Tirage

1'400 exemplaires

4 éditions par an :  
mars, juin,  
septembre et décembre

### 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>

## PUBLICITÉ

**Lehnherr**  
COMESTIBLES

Commandez notre catalogue  
à l'adresse [info@lehnherr.ch](mailto:info@lehnherr.ch)  
ou appelez nous au **032 755 72 72**



### Découvrez notre sélection de produits des Fêtes de fin d'année

Dindes, chapons, pintades, canards, canettes et cailles,  
foies gras, saumons fumés, huîtres ou poissons entiers