



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

L'avenir....

Par Laurence Veya, vice-présidente



Chers collègues, chers amis,
Le paysage est devenu complexe, il existe de nombreux chemins...

Vous savez que votre choix est important pour votre avenir, il faut donc disposer d'informations fiables pour prendre les bonnes décisions.

Patrons, tenez bon ! Les temps sont difficiles mais ne perdez pas espoir. NOUS sommes là ! Votre association professionnelle vous soutient ! Vous trouverez des informations précises, des explications pertinentes et des conseils personnalisés pour vous accompagner sur votre chemin, vers un avenir couronné de succès. Ces liens peuvent vous être utiles :

www.gastroneuchatel.ch
www.eureka-formation.ch

Comme vous le savez, depuis 2015, le comité directeur de votre association est composé de membres actifs ; un président, deux vice-présidents et une directrice opérationnelle. Notre président et ami a quitté ses fonctions au 31.12.2016 et nous recherchons activement un(e) président(e)...Vous êtes un membre actif, vous avez envie de soutenir la branche de l'hôtellerie et restauration et aimez les rencontres enrichissantes ? N'attendez plus, contactez Karen Allemann au 032 344 80 80 ou à k.allemann@gastrone.ch

Que vous souhaiter de mieux que la santé dans votre vie, la prospérité dans vos affaires et beaucoup d'amour tout au long de cette nouvelle année !

Assemblée générale de GastroNeuchâtel

Lundi 24 avril 2017, au Locle, nous élirons (peut-être) notre nouveau(-elle) président(-e) !



Cette année notre assemblée générale se tiendra dans le bâtiment du CIFOM (centre interrégional de formation des montagnes neuchâteloises) au Locle.

Nous vous réservons une belle AG suivie d'une choucroute qui sera animée par un humoriste.

Cependant, n'ayant, au moment de la rédaction de ces lignes, reçu aucune candidature à la présidence de notre association, les élections risquent de ne porter que sur les membres du comité. En effet, nous aurons, si vous l'acceptez, le plaisir d'accueillir Caroline Juillerat de la Désobéissance à Neuchâtel en tant qu'assesseuse (voir aussi p.3).

Tout les détails et la convocation sont joints à ce Petit journal.

Résultats du sondage des prix 2016 -2017



Pour la 12^{ème} fois, GastroNeuchâtel, en collaboration avec Gastroconsult SA, a organisé un sondage des prix auprès de ses membres. Il en ressort que le prix moyen du café est de CHF 3.35 et celui de l'assiette du jour de CHF 17.20 dans notre canton (respectivement CHF 3.55 et CHF 15.83 pour le Jura et CHF 3.52 et CHF 17.20 pour le Jura bernois).

En 2015, les sondés avaient l'intention d'augmenter les prix de 0.72% en 2016. En

réalité, ils les ont diminués de -2.61%. Cette baisse est à considérer avec réserve car l'échantillon s'est considérablement modifié (de nombreuses buvettes et kiosques ont répondu au sondage). Pour 2017, les intentions d'augmentation des prix sont en moyenne de l'ordre de 0.9%. Cette hausse devrait intervenir sur l'ensemble des prestations. Cependant, les intentions sont très souvent supérieures aux augmentations réellement pratiquées.

Cours de français pour l'hôtellerie-restauration

Les partenaires de la CPNHR (commission professionnelle neuchâteloise de l'hôtellerie et de la restauration) souhaitent organiser des cours de français de base pour l'amélioration du langage professionnel, ~52 périodes, pour les collaborateurs de notre branche. Afin d'évaluer leurs besoins, le niveau de la demande, quand les cours doivent être organisés (matin, soir) ou le lieu (dans le haut, dans le bas) un petit questionnaire peut être rempli par vous ou vos collaborateurs.

Vous connaissez une personne qui serait intéressée par ce cours ? Demandez le questionnaire à info@gastrone.ch !

Nouvelles de votre coach en hygiène

Par Charly Bettschen, coach et consultant en hygiène de GastroNeuchâtel



(affiche, écriteau ou mention sur la carte des mets) devra indiquer que le client peut s'informer oralement auprès du personnel. Par exemple :

**Cher client, chère cliente,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.
Votre restaurateur**

De plus, les collaborateurs du service devront disposer des informations nécessaires par écrit (par exemple sous forme de tableau, de liste), soit le cuisinier ou une personne spécialement instruite en la matière devra pouvoir renseigner précisément le client.

3. Insectes : le criquet migrateur, le ver de farine

et le grillon domestique seront autorisés à la consommation humaine. Ils devront provenir d'un élevage et avoir fait l'objet d'un traitement. En outre, ils devront être déclarés de façon analogue aux ingrédients allergènes.

Vous trouverez de plus amples informations sur le site internet de l'Office Fédéral de l'agriculture OFAG : www.blw.admin.ch

Concept d'autocontrôle - Consultation dans nos bureaux

Nous tenons à votre disposition un concept réalisé par une membre et validé par le SCAV.

Vous pouvez le consulter dans les bureaux de Gastro-Neuchâtel à St-Blaise.

Les gagnants de nos concours de fin d'année:



Pour le Festin neuchâtelois, Madame Obrist a gagné un repas à la Désobéissance à Neuchâtel

Mesdames Bassin, Lehnherr, Loda, Jeanmonod, Odogwu, Obrist accompagnées de messieurs Reymond et Abu-Shahn visiteront Neuchâtel à la Belle époque le lundi 27 mars à 15h00.

Art Nouveau à la Chaux-de-Fonds : 3 personnes ont joué, la visite sera donc reportée à une date ultérieure.

Nous remercions toutes les personnes qui ont participé, elles seront averties personnellement.

Dès le 1^{er} mai 2017, entre en vigueur le nouveau droit sur les denrées alimentaires.

- Déclaration écrite de l'origine du poisson :** l'origine du poisson devra dorénavant être déclarée de la même façon que celle de la viande. Pays de production et espèce sans dénomination fantaisiste (perche d'un lac).
- Allergènes :** une mention écrite et bien visible

CCNT : une piqûre de rappel

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

Le 1er janvier dernier, plusieurs modifications de la convention collective sont entrées en vigueur.

Celles-ci ne modifient toutefois pas fondamentalement les obligations qui pèsent sur les employeurs. Elles leur donnent toutefois plus de souplesse lors de l'engagement de nouveaux collaborateurs, tout en accordant à ceux-ci quelques avantages pour que l'hôtellerie/restauration reste une profession attractive. Il s'agit de :

a. Possibilité de convenir avec les futurs collaborateurs d'un **saire inférieur de 8%** au saire minimum de l'article 10 CCNT et ceci pour les catégories I, II et IIIa durant des périodes limitées (entre 12 et 3 mois). Concrètement, une personne étrangère travaillant pour la première fois en Suisse et au bénéfice d'une

formation française équivalente à un CFC suisse, pourra convenir avec son futur employeur, durant trois mois, d'un saire de Fr. 3'790.00 en lieu et place des Fr. 4'120.00 prévus par la CCNT ou un collaborateur sans formation qui travaille pour la première fois dans un établissement soumis à la CCNT, durant douze mois d'un saire de Fr. 3'144.00 en lieu et place des Fr. 3'417.00 prévus par la CCNT...

b. En contrepartie, les partenaires sociaux sont convenus d'une **augmentation de 0,3% des salaires minimaux** qui n'avaient d'ailleurs pas augmentés depuis le 1er janvier 2014. De plus, le **congé paternité** passe de trois à cinq jours, étant précisé que, comme auparavant, le droit à ce congé n'existe que pour

autant que les jours concernés soient des jours travaillés dans l'entreprise.

A côté de ces modifications, les autres obligations pesant sur les employeurs subsistent, comme par exemple :

- La nécessité d'établir pour chaque collaborateur, qu'il travaille à temps complet, à temps partiel ou qu'il soit payé au mois ou à l'heure, un **contrat de travail écrit** ; cette obligation étant d'autant plus impérative lorsque le collaborateur travaille selon des horaires irréguliers et payé à l'heure et que l'employeur lui paye chaque mois le treizième, les vacances et les jours fériés.

- L'obligation de tenir pour chaque collaborateur un **contrôle du temps de travail** sur lequel figure les jours non travaillés, les raisons des absences, le début et la fin de la journée de travail, la durée du travail et les pauses prises ; ces contrôles étant signés chaque mois par les collaborateurs.

Cette obligation est, pour des questions de preuves, particulièrement importante. En cas de litige, il appartient en effet à l'employeur de prouver que le collaborateur a bénéficié des jours de vacances, repos, fériés ou de congés dus, comme aussi qu'il a pu prendre les pauses prévues non seulement par la CCNT mais aussi par la loi fédérale sur le travail.

PUBLICITÉ

Signez l'initiative!

www.prix-equitables.ch



Formation « Acquérir de nouveaux clients »

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

Qui sont vos clients et qui ne sont pas encore vos clients aujourd'hui ?

Après cette formation en blended learning, vous serez capable d'analyser votre entreprise sur son marché, de définir votre public cible actuel et celui souhaité à l'avenir. Vous pourrez définir votre positionnement, votre stratégie et serez capable de développer un plan d'action avec des objectifs mesurables et évaluer les résultats de vos actions.

Une séquence e-learning de développement durable vous rendra aussi conscient des enjeux pour le futur et

vous positionnera en matière de bonnes pratiques DD.

Notre intervenante, Karine Marie, se présentera auprès de la personne inscrite à la formation, après avoir effectué une visite anonyme de façon à obtenir, avec votre autorisation, certaines photos de votre établissement (extérieur et intérieur), une carte des menus, des infos touristiques de la région et sur vos concurrents les plus proches, de même votre approche et vos outils de communication seront évoqués.

Inscription sur
www.eureka-formation.ch.



7 questions à ...



Qui êtes-vous ?

Caroline Juillerat, je suis née et j'ai grandi à Neuchâtel. J'ai ensuite fait mes études à l'École Hôtelière de Lausanne. Actuellement, copropriétaire avec mon frère Vincent du restaurant «La Désobéissance» et du bar qui va ouvrir juste en dessous très prochainement. Nous nous revendiquons de la «Bistronomie», terme inventé par un journaliste pour classer la nouvelle catégorie de «bistrotsgastro». Parisien

à la base. A ce jour, ce type d'établissement est reconnu, mais, il y a 8 ans, c'était complètement nouveau de vouloir marier beaux produits et cuisine soignée avec l'ambiance et les bonnes quantités servies dans les bistrot de quartier. **Pourquoi ce choix professionnel ?**

Depuis enfant, j'ai toujours été passionnée par la gastronomie et le monde de l'accueil. La joie que nous apporte les moments partagés autour d'une table accompagnés de bons plats et vins est essentielle pour moi. J'aime l'idée que nos clients gardent les mêmes souvenirs d'accueil, marqués de petites attentions si importantes, à mes yeux dans l'hôtellerie-restauration. **Que représente GastroNeuchâtel pour vous ?**

C'est l'organisation qui nous représente et qui se bat pour les convictions de

Félicitations et un grand merci à nos jubilaires :

30 ans de sociétariat:

Restaurant Au Feu de Bois, Madame Joséphine Langone
Restaurant du Clos-de-Serrières, Monsieur Christian Mérillat

20 ans

Restaurant China Town, Mme Huiling Mut-Lin
Café des Moulins, Mme Mary Claude Dias
Hôtel Alpes et Lac, M. Martin Mayoly
Brasserie Le Cardinal, M. Jean-Luc Geyer
Association Famiglia Leccese, M. Antonio Antonazzo
Le Cercle National, M. Vittorio Fasto
Bar Dublin's, M. Vincent Flück
Bar à l'Etage, M. Serge Bovet
Hôtel de la Poste, M. Michel Blösch

Un nouveau programme de qualité pour le tourisme suisse

La Fédération Suisse du Tourisme (FST) a lancé son nouveau Programme de qualité. Il entrera en vigueur dès le 2ème semestre 2017.

Pour le niveau I, la notion d'hospitalité ainsi que l'orientation «collaborateurs» seront renforcés. Les chaînes de service et les plans d'actions devront toujours être élaborés. GastroNeuchâtel et Tourisme neuchâtelois vous invitent à participer à la formation d'une demi-journée de QUALITY-COACH du programme national de qualité du tourisme.

Elle vous permettra d'obtenir le «Label de qualité - Ni-

veau I», décerné par la FST. Ce cours se déroulera le

lundi 15 mai 2017, de 8h30 à 12h30, au Grand-Hôtel Les Endroits, La Chaux-de-Fonds

Les frais relatifs à l'obtention de cette labellisation seront pris en charge par Tourisme neuchâtelois.

Une invitation sera envoyée à tous les prestataires touristiques neuchâtelois dans le courant du mois d'avril 2017. Néanmoins, les personnes intéressées peuvent se renseigner et s'inscrire directement auprès de Tourisme neuchâtelois (032 889 68 90).

notre métier. Et ce, afin d'assurer un développement optimal de notre secteur. **Que préférez-vous dans votre région ?**

Le lac, les montres et le Non Filtré ! Notre canton est une vraie réserve naturelle. Une région splendide ponctuée de villes et villages ayant chacun leurs attraits. J'aime voyager et chaque retour à Neuchâtel me rappelle sa beauté. **Si vous aviez une baguette magique ?**

J'enlèverais le plastique des océans. Ayant eu la chance de voyager, je me suis rendue compte des ravages que peut faire cet élément de pollution dans des endroits magnifiques. Dans un ancrage plus local, j'aimerais qu'on fasse plus pour nos aînés vivant dans la précarité. Trop souvent, ils n'osent pas s'annoncer et souffrent seuls et en silence. Je suppose que certains d'entre

eux auraient certainement de meilleures conditions de vie en établissement surveillé telle une prison.

Votre plat préféré ?
Des pâtes aux truffes ! A la truffe de Neuchâtel bien sûr. Nous avons la chance d'avoir de la truffe de Bourgogne (tuber Uncinatum), si goûteuse, autour de St-Blaise et sur la montagne au-dessus de Pesieux. J'attends toujours avec impatience la saison qui va de septembre à décembre.

Une anecdote ?
J'étais avec des amis à la montagne, dans un bar à vins bondé où l'ambiance était très sympa, lorsque le serveur arriva et nous guida dans le choix des vins. Ce furent de très bonnes recommandations car le serveur n'était personne d'autre qu'Enrico Bernardo, meilleur sommelier du monde 2004, venu aider ses amis tenants !

Dimanche 12 mars à midi, on festoie ! Mais pas que...



FESTIN NEUCHÂTELOIS

Producteurs et artisans du terroir neuchâtelois sont mis à l'honneur par 12 chefs de renom qui proposent 12 magnifiques menus et 12 journées inoubliables, je vous présente les chefs : Marianne Rohrer du Restaurant les Six-Communes à Môtiers ; Frédéric Marchand de l'Auberge du Prévoyer au Locle ; Michel Stangl de l'Hôtel de Communes à Dombresson qui œuvrera au MÔ de la Chaux-de-Fonds ; à Neuchâtel : Jean-Yves Drevet de La Maison du Prussien et Vincent Juillerat de la Désobéissance ; Luis

Vieira de l'Escarbot au Landeron ; José Ferreira de La Croix-Blanche à Cressier ; Le Traiteur Cinq Sens qui prendra ses quartiers au Château de Boudry au son des célèbres Petits Chanteurs à la gueule de bois, animation garantie. Sont déjà complets : l'Hôtel DuPeyrou, l'Auberge d'Hauterive, Le Chalet à Cortaillod et le Festin prend le train ! Un nouveau concept proposé par Goût & Région. Découvrez les menus et réservez sans attendre car participer, c'est soutenir nos artisans, nos produits du terroir et faire rayonner notre canton.

festin-neuchatel.ch



Neuchâtel
ville du
goût 2017

Neuchâtel part à la rencontre de tous les goûts : désignée ville suisse du goût 2017, la capitale cantonale déclinera dès le 12 mars prochain, date du Festin neuchâtelois, mille et une saveurs au gré des saisons et au fil d'événements exceptionnels. Avec un fil rouge : le fantastique, un clin d'œil au NIFFF.

L'objectif est de mettre en lumière l'héritage culinaire neuchâtelois, ainsi que promouvoir la diversité et la qualité des produits du terroir.

40 événements seront mis sur pied dont un « Rallye gourmand », organisé par Goût & Région, membre de GastroNeuchâtel ; « la devinette gourmande », un concours qui aura lieu dans les restaurants de la ville ou le « Rallye des bistrotts » pour découvrir un établissement chaque mois.

Quant à l'événement phare de l'année « Les Gloutons du lac » il aura lieu du 25 au 27 août. A la fois culinaire et culturelle, la manifestation se déroulera au port de Neuchâtel. Elle permettra de découvrir de manière décalée et inédite la gastronomie neuchâteloise : « Le lac a de tout temps joué un rôle majeur dans l'expression culinaire des habitants de la ville », indique Lena Brina, déléguée au Tourisme de la Ville de Neuchâtel. Réservez d'ores et déjà ces dates qui promettent de laisser des souvenirs inoubliables.

neuchatelvilledugout2017.ch

Vous souhaitez être un acteur de « Neuchâtel, ville suisse du goût 2017 » ? Contactez k.allemann@gastrone.ch ou par téléphone au 032 344.80.80.

K. Allemann

Impressum

LE PETIT JOURNAL
de GastroNeuchâtel
www.gastroneuchatel.ch

Tirage

500 exemplaires
4 éditions par an :
1ère semaine de 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
Mar : 08h-11h30 | sur RDV.
Mer : 08h-11h30 | sur RDV.
Jeu : 08h-11h30 | sur RDV.
Ven : 08h-11h30 | 13h30-16h30

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>

GastroNeuchâtel est
labélisé Q1,
et vous?



Ce journal est imprimé
sur du papier
100% recyclé



Rejoignez-nous !

facebook

PUBLICITÉ

AVEZ-VOUS DÉJÀ RÉALISÉ VOTRE
CONCEPT D'HYGIÈNE ?

OUI NON

NOUS VOUS AIDONS À CRÉER VOTRE DOSSIER, VOICI LES AVANTAGES :

- INTERFACE FACILE À UTILISER
- GAIN DE TEMPS ET TRAVAIL SIMPLIFIÉ
- FORMATION EN LIGNE
- CONTRÔLE DE VOTRE DOSSIER PAR L'UN DE NOS EXPERTS

PRIX 2017
CHF 320.-
POUR LES MEMBRES
CHF 1200.-
POUR LES NON-MEMBRES

POUR PLUS D'INFOS: www.gastroneuchatel.ch

