

Discours officiels de M. **Frédéric Haenni**, président de Gastrovaud et **Gilles Meystre**, dir. adjoint, tenus à l'Assemblée générale du 6 juin 2012 à Cully

- 
- **Renforcer la formation de base des cafetiers-restaurateurs – pp. 1-3**
  - **Soutenir la formation continue – p. 3**
  - **Convention collective : plus d'équité entre restauration de rue et restauration classique – pp. 3-4**
  - **Projet de modification de la loi vaudoise sur les allocations familiales – pp. 6-8**
  - **Nuits lausannoises – pp. 8-9**
- 



Mesdames et Messieurs, chers invités,

En 1649, dans son *Traité des passions de l'âme*, Descartes écrivait, je cite, « ***Il y a beaucoup plus de sûreté et plus d'honneur en la résistance qu'en la fuite*** ». Après trois siècles et demi, cette maxime n'a pas pris une ride... Mieux : elle illustre parfaitement l'actualité de notre branche, et en particulier l'une des missions principales de notre association... : résister. Ne pas capituler. Ne pas se laisser plumer.

L'actualité de l'année 2011, comme celle de cette année 2012 d'ailleurs, n'a pas ménagé les cafetiers-restaurateurs suisses et vaudois. Que ce soit pour cause de **franc fort, d'hygiénisme rampant, de bureaucratie galopante, de « législatite aigüe » ou de fiscalité discriminatoire**, que ce soit sur le plan conjoncturel ou structurel, l'hôtellerie-restauration doit sans cesse ériger de nouvelles barricades pour freiner des mouvements qui pénalisent nos conditions-cadres et qui mettent en jeu nos emplois et nos affaires. Pire : notre avenir...

Tobias Zbinden, notre trésorier national, évoquera dans quelques minutes la résistance organisée par notre association faitière à l'échelle fédérale. Pour ma part, j'articulerai mon propos sur cinq points, qui sont autant de batailles menées à l'échelle vaudoise pour faire exister notre branche dans un contexte légal, économique et politique toujours plus difficile.

## **Première bataille, la formation de base des cafetiers-restaurateurs**

Ne pas capituler disais-je. Oui, Mesdames et Messieurs, nous ne pouvons pas capituler devant **la loi du moindre effort** qui prévaut aujourd'hui en la matière. Depuis bientôt 90 ans, former et informer les futurs titulaires de licences est un leitmotiv qui n'a cessé d'habiter les responsables de notre association!

Hélas, l'entrée en vigueur de la loi sur le marché intérieur, la détermination du CF Joseph Deiss sur ce point particulier de la loi en l'an 2000 et enfin le jugement du Tribunal administratif vaudois, ont eu pour

conséquence une forte diminution de l'enseignement dispensé aux futurs exploitants, qui est passé d'une durée de 3 mois à seulement 17 jours !

**Une grossière erreur ! Un appauvrissement et un nivellement par le bas de la qualité moyenne des acteurs de notre secteur économique.**

Avec un pourcentage de mutation de titulaires de licence qui atteint 40 % sur un an dans le canton de Vaud, il ne fait pas l'ombre d'un doute que nous devons au plus vite modifier cette dangereuse tendance et renforcer à nouveau la formation initiale des futurs tenanciers.

C'est la raison pour laquelle votre serviteur a déposé au Grand Conseil vaudois un postulat cosigné par plus de 60 députés(es) de tous les bords politiques, visant une modification partielle de la loi cantonale sur les auberges.

Dans un marché concurrentiel saturé, la restauration est un secteur qui ne connaît pas d'embellie conjoncturelle et qui paradoxalement est toujours considéré comme un moyen facile et accessible de reconversion professionnelle! La formation de base et la formation continue sont des éléments déterminants de réussite. Elles sont toutes deux une assurance risque contre la méconnaissance, pour ne pas dire contre une certaine forme d'incompétence!

**La restauration, Mesdames et Messieurs, comme l'hôtellerie, ne sont pas un terrain de jeu pour doux rêveurs !**

Nous avons besoin de professionnels aguerris, de gens armés en matière de gestion, drillés en matière d'accueil, prêts à évoluer sur un terrain où seuls les plus forts, les plus imaginatifs et les plus compétents ont des chances de gagner. Avec l'actuelle LADB, nous sommes pourtant sûrs de perdre...

Voilà pourquoi le postulat que j'ai déposé devant le Grand Conseil demande de substantielles modifications de cette loi, à savoir:

- Un renforcement soutenu du contenu des formations débouchant sur l'obtention d'une licence d'établissement.
- La mise en place de cours complémentaires pour les responsables d'établissements qui contreviennent de façons répétées aux règles d'hygiène et de droit du travail.
- Le renforcement de la mise en valeur des produits locaux. (Notamment de la connaissance des cépages et vins vaudois)
- Toute mesure complémentaire permettant de clarifier la base réglementaire actuelle afin d'éviter les trop nombreux et coûteux recours au Tribunal Administratif observés dans son application.

Cette batterie de mesures vise à éviter - ou à tout le moins à diminuer - les licenciements abrupts, les nombreux drames humains qui résultent de ce manque de connaissances, et les nombreux deuxièmes piliers engloutis en quelques mois dans des affaires à ne pas faire !

Enfin, ce postulat devrait également favoriser notre image - et par conséquent l'image touristique de notre canton - dans les domaines de l'accueil et de la qualité globale de notre offre.

Le Grand Conseil et la Commission parlementaire chargée de son examen ont très bien accueillis nos propositions. La balle est désormais dans le camp du Conseil d'Etat. N'est-ce pas, M. le Conseiller d'Etat Philippe Leuba ?

## **Seconde bataille, la formation continue**

La loi du moindre effort est ici aussi notre adversaire. Vous le savez, les cours obligatoires dispensés aujourd'hui chez Gastrovaud ne portent que sur le cadre légal de notre branche : LADB, règles en matière d'hygiène, de prévention, de droit du bail et d'assurances sociales.

**Par la faute de la LMI, d'un conseiller fédéral fribourgeois devenu premier citoyen du monde et d'un juge cantonal fort mal inspiré, l'enseignement de l'exploitation d'un établissement, du tourisme, de la vente, de la comptabilité et de la cuisine sont aujourd'hui facultatifs...**

Le postulat que je viens d'évoquer est une première mesure prise pour endiguer ce laisser-faire. La seconde mesure, dont l'effet est beaucoup plus immédiat, c'est l'aide financière apportée par la Fondation des métiers de bouche à toutes celles et tous ceux qui désirent se perfectionner dans ces domaines essentiels mais hélas facultatifs enseignés par Gastrovaud. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier de cette année, la fondation prend en charge 50% des frais d'inscription et des frais d'examen des modules 2, 3, 5 et 6 dispensés à Pully.

C'est un geste substantiel et un effort considérable consentis pour lutter contre la loi du moindre effort et donner de solides cartouches aux exploitants vaudois.

Mesdames et Messieurs, pour le bien de toute notre branche, merci de valoriser ce soutien et de le faire connaître à vos collaborateurs, au moyen du flyer que vous avez trouvé sur votre chaise en arrivant.

## **Troisième bataille : plus d'équité entre restauration de rue et restauration classique**

La troisième bataille que je souhaite évoquer, c'est l'élargissement de notre CCNT. Cette bataille, initiée par les présidents latins de Gastrosuisse, consiste à mettre fin à une inégalité crasse entre deux types de restauration, la restauration classique et la restauration de rue.

Vous le savez, nous assistons ces dernières années à un véritable changement de société. Pour des raisons de confort au travail, de rapidité et probablement aussi pour des raisons financières, les travailleurs de ce pays, cadres, employés et ouvriers, jeunes et moins jeunes privilégient de plus en plus souvent la restauration rapide durant leur pause de midi, au détriment d'une assiette du jour équilibrée consommée à la table d'un café-restaurant.

Fastfood, Kebab, sandwicheries, vente de mets, de salades en barquettes offertes à la devanture des commerces, potages consommés à même la rue, salades, poulets/frites délivrés dans une roulotte ou un stand amovible sont devenus légion.

Dans nos cités comme dans nos campagnes, elles occupent des pseudo-indépendants qui, **COMME NOUS** emploient des collaborateurs, qui **COMME NOUS** transforment et préparent des denrées alimentaires au sens de la loi fédérale, mais qui, **CONTRAIREMENT A NOUS**, ne sont pas régies par un même cadre et par de mêmes conventions entre partenaires sociaux.

Mesdames et Messieurs, **nous ne demandons PAS d'accroître éternellement les conventions collectives. Nous ne demandons PAS une nouvelle extension de l'Etat social. Nous ne plaidons PAS pour un salaire minimum universel ou pour de nouvelles semaines de vacances obligatoires... Non ! Mais nous refusons purement et simplement de nous faire plumer quand d'autres peuvent engraisser, par la grâce d'un cadre réglementaire qui légalise le principe « 2 poids, deux mesures »...**

Il est temps qu'une plus grande équité soit instaurée entre restauration de rue et restauration classique. Il est temps que ce leitmotiv, qui nous a permis de récolter plus de 100'000 signatures pour mettre fin à une TVA discriminatoire, nous permette aussi d'élargir le champ d'application de la CCNT à l'ensemble des acteurs de la restauration. Et qu'importe ce qu'en pensent notamment des mammoths comme la Coop et la Migros, qui s'y sont opposés formellement. Car il n'y a pas de différence notable dans la préparation d'un potage ou de pâtes alimentaires en grandes surfaces ou dans un petit bouchon servant des plats du jour.

Gilles Meystre, notre directeur adjoint, abordera dans quelques instants le dossier des **allocations familiales**, second dossier dans lequel nous luttons avec fermeté pour restaurer un meilleur équilibre entre professions.

### **Quatrième bataille : l'usure du temps de notre bâtiment !**

Mais avant de lui céder la parole, je souhaite encore évoquer **une dernière bataille**, moins dure et moins conflictuelle certes, mais une bataille quand même : la bataille contre l'usure du temps qui frappait notre centre professionnel ! Je vous en parle d'ailleurs avec d'autant plus de plaisir que cette bataille est aujourd'hui achevée. Achevée et... gagnée !

Permettez-moi un brin d'histoire sur la présence de notre Association professionnelle à Pully: le terrain de 4356 m2 à l'Avenue du Général Guisan à Pully sur lequel est construit notre centre professionnel fut acquis en 1972. Pully fut préféré à cette époque à la Blécherette ou à Renens, qui disposaient également de terrains disponibles. Une promesse de vente fut dûment signée pour le prix dérisoire aujourd'hui de Fr 289.- le m2...

Mis à l'enquête avec une enveloppe budgétaire de fr. 2'729 000.-, il sera finalement réalisé en 1974 pour le prix de fr. 4'582'000.-, soit un dépassement de budget de 68%, dû principalement à l'ajout d'un parking souterrain, à la redistribution des locaux ainsi qu'à des problèmes d'eaux souterraines.

Après des débats soutenus au sein de nos instances, une contribution extraordinaire de fr. 50.- par membre durant 10 ans fut décidée par l'Assemblée des délégués en mai 1972. Elle sera suivie le 4 décembre 1974 d'une seconde augmentation de la cotisation statutaire de fr 30.- et, enfin, par l'émission de participations volontaires à fond perdu, d'une valeur de fr 500.- souscrite par des membres individuels pour soulager l'Association.

36 ans plus tard, 21 ans après la construction d'un second bâtiment, et une année après avoir obtenu de votre assemblée l'accord d'investir un montant de Fr 5'700'000.- pour rénover cet ensemble, je peux vous garantir que vos cotisations resteront identiques ! Oui, Mmes et MM., nous sommes particulièrement heureux de pouvoir vous annoncer qu'à quelques petits détails près, le budget de rénovation sera parfaitement respecté.

L'enveloppe énergétique du bâtiment a été totalement reconstruite avec triple vitrage, agrandissement substantiel des locaux, chauffage à pellets, filtres à particules fines, ventilation performante et rafraîchissement sont quelques-unes des améliorations conséquentes réalisées, sans oublier la pose de panneaux solaires pour la production d'eau chaude. Au terme d'une année de travaux, Gastrovaud dispose d'un écrin entièrement rénové, conforme aux dernières normes énergétiques et adapté aux besoins de ses nombreux usagers - apprentis, candidats à la licence, mais aussi clients de la Pinte vaudoise.

### **Au service des chômeurs, la Pinte vaudoise fête ses 5 ans**

Je saisis d'ailleurs l'occasion de rappeler que notre restaurant d'application fête cette année ses 5 ans d'existence. 5 ans durant lesquels des centaines de chômeurs ont pu acquérir de nouvelles connaissances et de nouvelles chances de s'intégrer sur le marché du travail. Merci au Département vaudois de l'économie pour le soutien apporté à cette démarche. Et merci surtout aux collaborateurs de la Pinte vaudoise, en particulier M. José Bory, responsable d'exploitation, au chef M. Gaël Brandy, et à Mme Garcin, en charge du restaurant.

Madame et Messieurs, je suis heureux que vous disposiez d'un cadre de travail à la fois design, contemporain et fonctionnel. Je tiens naturellement aussi à remercier chaleureusement nos mandataires nos architectes, Messieurs Pierre-Claude et Eric Thévenaz, et notre ingénieur, Monsieur Gil Reichen. Nous adressons enfin notre plus vive reconnaissance aux collaborateurs (trices) de Gastrovaud et aux différents services de la maison pour avoir cohabités avec les travaux... ce qui vous le pensez bien, ne fut pas une sinécure ! Mais comme dans la chanson...l'immeuble est aujourd'hui plus beau qu'avant !

Je cède maintenant la parole à notre directeur adjoint, afin d'aborder deux sujets d'actualité : les allocations familiales et les nuits lausannoises.

## Cinquième bataille : la révision du système vaudois d'allocations familiales



Mesdames et Messieurs, chers invités et chers délégués,

La courtoisie voudrait que je remercie notre Président de bien vouloir me céder la parole... Mais franchement, je ne suis pas certain que dire merci soit opportun, car la mission donnée à tout de la patate chaude qu'on refile au suivant...

Trêve de plaisanterie. Vous l'avez sans doute lu dans la presse, la question des allocations familiales est l'un des dossiers qui nous ont beaucoup occupés durant le premier semestre de cette année, et qui ne manquera pas encore de faire l'actualité dès la rentrée d'août.

De quoi s'agit-il ? Concrètement, il s'agit de deux enjeux majeurs :

1. Premier enjeu, la **stabilité des cotisations** que vous versez à notre caisse d'allocations familiales
2. Deuxième enjeu, la **pérennité** de plusieurs caisses professionnelles, parmi lesquelles celles des cafetiers restaurateurs, des hôteliers, des boulangers-pâtisseries et des métiers de la construction notamment.

Alors, me direz-vous, quel est le problème qui met en cause aujourd'hui à la fois la stabilité de vos cotisations et la pérennité de plusieurs caisses ? Réponse : la nouvelle loi fédérale sur les allocations familiales, qui date de 2009 et dont on mesure aujourd'hui seulement les effets concrets sur les caisses.

En résumé, cette nouvelle loi a consisté à modifier un principe pourtant clair, simple et équilibré qui prévalait jusqu'ici et qui est le suivant : lorsqu'un couple donnait naissance à un enfant, c'est la caisse de l'employeur du conjoint disposant du salaire le plus élevé qui versait l'allocation. Et bien, Mesdames et Messieurs, avec cette nouvelle loi, c'est aujourd'hui beaucoup plus compliqué... Pour illustrer cette complexité, prenons deux exemples concrets. L'exemple de la famille Jean et l'exemple de la famille Martin.

Commençons par la famille Jean. Domiciliés à Ste-Croix, Mme et M. Jean ont deux enfants. Le mari travaille à Neuchâtel et dispose d'un revenu trois fois supérieur à son épouse, qui effectue des extras dans un restaurant de Bullet. Qui paie les allocations ? La caisse de Mme, le **critère du canton de domicile de l'enfant** primant dorénavant sur celui du revenu le plus élevé.

Deuxième exemple, celui des Martin. Parents d'un enfant, les Martin sont divorcés. Le droit de garde appartient à Mme, qui vit avec son fils et qui travaille à temps partiel dans une boulangerie. Son ex-mari est consultant et réalise un salaire annuel largement supérieur. Qui paie les allocations ? La caisse de Mme, une fois encore, le **critère du droit de garde** primant lui aussi sur celui du revenu le plus élevé...

Mesdames et Messieurs, le résultat de ces nouveaux critères est le suivant : depuis 2009, les caisses des professions présentant un nombre important d'employés à temps partiel, de mères de familles, de femmes divorcées et de collaborateurs avec famille nombreuse versent des montants croissants, sans commune

mesure avec leurs encaissements. Parmi ces caisses, celles des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, des boulangers-pâtisseries et des métiers du bâtiment notamment, qui n'ont eu depuis 2009 que deux alternatives :

- **Soit augmenter leur taux**, pour encaisser davantage de cotisations et être en mesure de verser des allocations
- **Soit puiser dans leurs réserves**, pour éviter des hausses de cotisations et être en mesure de payer les allocations.

Vous comprenez dès lors pourquoi la stabilité des cotisations et la pérennité de plusieurs caisses sont les deux enjeux majeurs de ce dossier. Notre Président disait il y a quelques minutes que nous luttons avec fermeté dans ce dossier. **Mais fermeté pourquoi ?**

Fermeté bien sûr, parce que votre portemonnaie en dépend et parce que c'est à nous qu'il incombe de le défendre. Mais fermeté aussi, parce que d'autres caisses, favorisées par les nouveaux critères dont je viens de faire mention, peuvent depuis 3 ans thésauriser ou diminuer leur taux...

**Mesdames et Messieurs, nous disons STOP !**

- **Nous disons stop au DESEQUILIBRE qui prévaut aujourd'hui.**
- **Nous disons stop à l'INEQUITE du système.**
- **Nous disons stop à l'OBLIGATION D'ASSUMER TOUS LES RISQUES STRUCTURELS, quand d'autres empochent les bénéficiaires sans peine.**

Bien sûr, nous pourrions aussi vous dire de ne plus embaucher de temps partiels, de mères de familles, de femmes divorcées ou de collaborateurs avec familles nombreuses. Cela résoudrait théoriquement nos problèmes. Mais cet appel serait non seulement sans effet. Il serait surtout anti-social, anti-femmes, anti-familles et contraire à tous les principes qui prévalent dans notre branche !

Voilà, Mesdames et Messieurs, pourquoi nous avons pris langue avec le Conseil d'Etat afin qu'il atténue les effets de la loi fédérale sur le plan vaudois. Sa réponse n'a pas tardé et se résume en trois propositions:

1. Première proposition, prévisible pour une majorité de gauche, la **hausse des allocations familiales destinées aux jeunes en formation**. Cette hausse verrait ces allocations passer de 250.- à 330.-, soit 80.- de plus chaque mois, pour chaque enfant.
2. Deuxième proposition, **le passage à un système où les taux de cotisation ne sont plus fixés par chaque caisse**, en fonction de leurs besoins propres et de leur situation comptable, mais par le Conseil d'Etat en personne, en fonction des besoins globaux du système et, naturellement, de critères politiques et partisans.
3. Troisième et dernière proposition, une **péréquation entre caisses, compensant intégralement** les risques des caisses les plus chargées au moyen des profits des caisses les moins chargées.

La levée de boucliers ne s'est pas fait attendre ! Mesdames et Messieurs, nous avons frôlé la guerre froide entre associations patronales... Mais rassurez-vous, celle-ci n'aura pas lieu ! Après une analyse stratégique

et financière, Gastrovaud et la Société des artisans boulangers-pâtisseries vaudois ont arrêté la position officielle suivante :

1. **NON** à la hausse de 80 francs des allocations pour jeunes en formation. Avec les PC familles, avec les efforts nombreux de notre branche en matière d'apprentissage et de rémunération des apprentis, avec les nombreuses charges et contraintes qui pèsent toujours davantage sur notre branche, une nouvelle ponction des employeurs nous semble en effet particulièrement inopportune.
2. **NON** au passage à un taux de cotisation fixe déterminé par le Conseil d'Etat. Avec une telle latitude offerte à l'Exécutif, sans aucune contrepartie au Législatif, le risque d'une mainmise politique sur l'autonomie des caisses n'est pas totalement utopique, même s'il faut reconnaître que certains milieux, par dogmatisme, ne se privent pas de le surestimer...
3. **Enfin, NON** à une compensation intégrale des charges telle que proposée par le Conseil d'Etat, mais **NON** également à une compensation de seulement 60%, comme le demande la majorité des caisses gérées par le Centre patronal et la CVCI.

Pour permettre à nos caisses de retrouver un niveau de réserves suffisant et pour garantir la stabilité de nos taux de cotisation, nous exigeons un taux de **compensation de 80%**.

Voilà, en substance, les 3 réponses données par votre association à la consultation lancée par Pierre-Yves Maillard en avril dernier. Désormais achevée, cette consultation doit maintenant être analysée par le Conseil d'Etat, qui reviendra devant le Grand Conseil en août prochain avec un projet de loi définitif. Affaire à suivre donc. Sachez quoi qu'il en soit que tous nos écrans radars sont allumés et que ce dossier restera notre priorité au-delà de l'été.

## **Sixième bataille, les nuits lausannoises**

Permettez-moi de profiter de ce micro pour aborder encore brièvement une autre saga, celle des nuits lausannoises, qui n'en finissent pas de faire la Une des journaux. Bagarres, affrontements, débordements en tous genres sont le lot presque quotidien de la capitale vaudoise. La faute, vous vous en doutez, à l'alcool et à tous les méchants vendeurs que compte la ville : **les clubs** bien sûr, une cible historique de la majorité rose-rouge-verte. **Les bars** aussi et l'ensemble des **surfaces commerciales** de type Coop Pronto ou Aperto.

Si nous abordons ce sujet aujourd'hui, c'est pour vous livrer trois constats et pour soutenir une invitation.

### Commençons par les constats.

Mesdames et Messieurs, si la LADB a bien des défauts et Frédéric Haenni les a énumérés, force est de constater qu'elle présente aussi une énorme qualité, celle d'offrir aux communes une grande latitude en matière d'heures d'ouverture et de fermeture. Premier constat donc, rien n'empêche aujourd'hui la Municipalité d'agir sur ce plan-là et de prohiber la vente à l'emporter, de 21h à 7h du matin par exemple comme certains le proposent.



Deuxième constat, cette prohibition pourra certes freiner la consommation sur la voie publique. Mais elle ne l'empêchera pas totalement. On voudrait nous faire prendre des vessies pour des lanternes qu'on ne s'y prendrait pas autrement... Car on ne pourra jamais interdire à qui que ce soit de s'achalander et de stocker ses boissons en journée, puis de les consommer en soirée, sur la voie publique !

Dernier constat enfin, qui découle directement du second : **si l'alcool est trop facile, force est de constater que la mise à l'index systématique des clubs, des bars et des commerces de quartier l'est aussi...**

- Qui parle de la responsabilité de la police ?
- Qui parle de la responsabilité des parents ?
- Qui parle enfin de la **cohérence politique**, quand d'un côté la commune laisse les dealers squatter nuits et jours le centre de la capitale vaudoise et quand, de l'autre, elle s'étonne que des jeunes se laissent aller à des beuveries sur la voie publique ?

Mesdames et Messieurs, permettez-moi de penser qu'**aussi longtemps que la capitale vaudoise donnera l'impression d'un certain laisser-aller en matière de sécurité, elle ne résoudra pas la problématique de ses nuits enflammées...**

Après les constats, l'invitation.

Vous l'avez certainement lu, plusieurs milieux demandent la tenue d'états généraux réunissant l'ensemble des acteurs de la vie nocturne. Cette invitation – qui n'a pas l'air de plaire au syndic Daniel Brélaz – doit pourtant être soutenue avec détermination par les cafetiers-restaurateurs lausannois.

Mesdames et Messieurs, il est en effet de notre **responsabilité** de prendre part au débat. Il est de notre **responsabilité** de défendre notre image contre une caricature qui ne manquera pas d'arriver, celle de l'exploitant qui sert de l'alcool sans limite et sans contrôle.

Laisser s'installer cette image, c'est **faire le beurre de tous ceux qui fuient leurs responsabilités**. Et c'est ouvrir la porte à de nouvelles contraintes et restrictions...

Je vous remercie de votre attention.

Merci Gilles pour ces propos. Mesdames et Messieurs, nous arrivons au terme de cette partie présidentielle. « *Il y a beaucoup plus de sûreté et plus d'honneur en la résistance qu'en la fuite* » disais-je en introduction. Vous l'avez compris, c'est bien dans une résistance résolue aux aléas structurels et conjoncturels que s'inscrit votre direction. Nous ne fuyons pas nos responsabilités, nous refusons la fatalité, nous préférons la fermeté à la mollesse. C'est d'ailleurs ce que nos aïeux ont toujours fait depuis 120 ans.

Et c'est la recette que nous continuerons d'appliquer. Se battre, quoi qu'il en coûte: ni le major Davel qui se tient à quelques mètres de nous, ni vous, chers membres actifs, ne démentirez cet adage, puisque vous le concrétisez au quotidien. Merci de votre attention, merci de votre engagement et... longue vie à Gastrovaud!