

Message de Monsieur Frédéric HAENNI, Président cantonal Gastrovaud

Enfin, nous y sommes arrivés, la consommation des ménages Suisses a progressé de manière constante sur les 12 derniers mois. En clair, la population Suisse dépense à nouveau, elle consomme, elle a aussi retrouvé le chemin de nos établissements.

Oh, il convient de préciser, augmentation du prix du pétrole aidant, ce n'est pas une explosion des ventes, mais c'est un signe clair, un frémissement persistant à la hausse encourageant. Ce sentiment d'amélioration conjoncturelle se constate aussi sur le front de l'emploi et sur la diminution du taux de chômage qui est passé de 3.8% à 3.4% au niveau national.

Après les nombreuses années mornes et noires que nous avons traversées, l'espoir renaît, il y a des éclaircies à l'horizon. Après cet optimisme modéré, nous pouvons entrer dans le vif du sujet.

Interdiction de fumer

S'il est un sujet qui a agité la chronique ces dernières semaines, c'est bien celui-là.

Vous aurez certainement remarqué que votre serviteur a eu les honneurs parfois vitaminés d'un grand quotidien orange durant plus d'une semaine à coups de pages entières, d'interviews radio et TV sur ce thème de l'interdiction de la fumée.

Les cafetiers-restaurateurs sont par définition très proches et à l'écoute de leur clientèle et ont perçu cette évolution rapide de l'opinion publique qui semble maintenant prête à s'accommoder dans sa majorité de restrictions nouvelles.

Fortement relayée par les médias, l'idée progresse.

Gastrovaud avait lancé ce printemps une campagne de labellisation qui visait à offrir à la clientèle le choix et la transparence recherchée.

Sur environ 400 établissements qui se sont déterminés :

- 9% ont choisis d'être totalement non fumeurs
- 41% d'offrir des salles non fumeurs
- 7% ont des horaires non fumeurs
- 43% ont souhaité rester accessibles à tous

Le but de cette campagne était d'offrir 70% de places en zone sans fumée.

Nous sommes reconnaissants et remercions les établissements qui ont répondu aux attentes d'une telle campagne, mais devons malheureusement reconnaître qu'ils sont trop peu nombreux. Le résultat est en demi-teinte.

Bien que fondamentalement attaché à la liberté économique des cafetiers-restaurateurs, notre association se prononce aujourd'hui clairement en faveur d'une solution nationale unique à ce délicat problème de société.

Face à la difficulté de nos cafetiers-restaurateurs à se déterminer, la solution d'une législation unique applicable à tous les lieux fermés accessibles au public semble être la meilleure et dans tous les cas préférable à 26 législations cantonales différentes.

L'initiative du Dr. et Conseiller national Felix Gutzwiller, acceptée par les deux commissions de la santé du Conseil national et du Conseil des Etats apportera une solution équitable et uniforme.

Cette solution préservera le dit texte des espaces de liberté à définir et assurera une totale égalité du traitement entre les différents acteurs économiques.

Gastrovaud s'oppose par contre fermement à une législation cantonale qui viserait uniquement les cafés-restaurants!

A ce sujet, l'initiative du député Christian Van Singer, rédigée à la va-vite, aurait mérité un peu plus de soin. En effet, depuis le 1^{er} janvier 2003, les établissements vaudois ne sont plus des établissements publics, ce sont des commerces où le client est totalement libre d'accéder et de consommer.

A aucun moment et vous pouvez faire l'exercice, il est fait mention dans la Loi sur les auberges et les débits de boissons, la fameuse LADB, à aucun moment il est question d'établissement public.

Nous nous étonnons aussi de la dispense prévue pour les chambres d'hôtel, ce qui est incohérent si l'on se réfère à l'esprit de l'initiative. Une femme de chambre ne serait-elle pas concernée par la fumée passive ?

Que penser également des cafétérias de cliniques, d'écoles, et d'hôpitaux, des restaurants d'entreprises, de grandes surfaces, et des manifestations importantes en salles qui échapperaient à une interdiction, puisque non soumis à licence.

Un avis de la Commission de la concurrence. La COMCO, sera à tout le moins nécessaire et intéressant sur ce point.

Enfin, il est tout de même très surprenant dans ce débat de constater l'incohérence notoire de l'initiateur.

Monsieur le député Christian Van Singer, à l'origine de cette initiative, a tenu les propos suivants au sujet de la loi sur la culture et le commerce du chanvre il y a quelques mois seulement, je le cite :

« Combien d'emploi-plein-temps en plus faudra-t-il engager pour l'application de cette loi » et plus loin encore je le cite toujours, « si leur utilisation (il parle des joints) est faite par des adultes éclairés, il pense que le fait de légiférer à outrance ne constitue pas une solution ... ».

N'y a-t-il pas là, je vous le demande, une incohérence criante ?

L'introduction du 0.5 pour mille au 1^{er} janvier 2005

Cette introduction tant appréhendée par les professionnels de la restauration a bien évidemment laissé des traces. Les baisses sensibles des ventes de vins et de bière que nous avons pronostiquées se sont largement confirmées.

Plus inattendu, mais pas moins préoccupant, est l'information tirée du rapport annuel 2005 d'une grande source d'eau minérale de la Broye, leader du marché en Suisse, qui constate que la baisse de la fréquentation des cafés-restaurants en rapport avec l'introduction du 0.5 pour mille a provoqué une baisse des ventes d'eau minérale dans l'HORECA de l'ordre de 20 à 25%.

Cette conséquence devrait permettre de comprendre plus facilement le peu d'empressement de certains cafetiers-restaurateurs à accepter l'interdiction de la fumée dans leurs établissements.

La cuisine à l'heure de la biochimie

Gastrovaud rend hommage aux grands cuisiniers du canton.

Des chefs, à l'image du magicien de Crissier Philippe Rochat, qui ont donné à la cuisine authentique respectueuse des produits, ses lettres de noblesse et son aura internationale.

C'est pourquoi, nous suivons avec intérêt, mais réalisme, le séisme médiatique provoqué par le Salvador Dali de la cuisine moléculaire, le cuisinier Ferron Adrià du restaurant El Bulli à Barcelone.

S'inspirant de technologies d'outre-atlantique, ses plats décoiffant obtenus par exemple par gélification d'azote ou d'hélium, cette maîtrise des processus biochimiques dressés au siphon, à la pipette ou à la seringue, sont certes renversants mais certainement pas déterminants pour l'art culinaire contemporain.

Tout porte à croire, en effet, que ces techniques nouvelles qui sont issues des laboratoires de cuisiniers biochimistes sont comme les collections des grands couturiers ou les œuvres abstraites des grands maîtres.

Elles influencent le choix des consommateurs mais restent réservées à une élite initiée à la recherche de l'inédit et du sensationnel ! La cuisine moléculaire apportera certainement quelques techniques innovatrices, mais elle ne s'imposera vraisemblablement pas.

Nous restons persuadés que la très haute qualité et le professionnalisme de nos grands chefs de cuisine ont encore de beaux jours devant eux.

Savoir se positionner

Nos restaurateurs se posent beaucoup de questions sur le choix de la voie à suivre pour pouvoir subsister.

Quelques réflexions s'imposent. Pourquoi tel restaurant marche et pourquoi tel autre ne marche pas? Quelques pistes :

L'emplacement d'un restaurant est bien évidemment toujours primordial, comme l'est d'ailleurs le concept choisi qui doit correspondre à l'environnement immédiat.

Réduction d'horaire de travail et de pause à midi ont rapidement imposé l'assiette du jour à la clientèle citadine qui privilégie dans ce créneau un bon rapport qualité-prix et un service simple mais efficace.

Le soir par contre, c'est l'évasion, le plaisir, l'émotion et un peu de rêve aussi. Le client recherche l'alchimie du menu proposé, avec l'ambiance du décor.

Les restaurants à thème ont encore un bel avenir devant eux, comme d'ailleurs les restaurants exotiques authentiques et non "gadgets", qui avec les habitudes de voyages et le brassage d'ethnies, ont certainement aussi un potentiel intéressant.

Il convient pour le restaurateur agissant dans ce créneau d'avoir une forte personnalité et de surprendre, de soigner son concept, sa communication et de se renouveler aussi.

Vous l'avez compris, cette patronne ou ce patron du futur devra être un vrai professionnel. Il existe certes des autodidactes, mais ils restent des exceptions. Il faut absolument se former et s'informer avant d'entreprendre dans ce difficile métier. Le néo professionnalisme conduit trop souvent à l'échec et aux désillusions.

Formation continue des employeurs

L'image de notre profession dans le public s'est singulièrement améliorée ces dernières années. Nous désirons poursuivre dans cette voie.

Soucieux d'améliorer encore le respect des dispositions de la CCNT et de la loi fédérale sur le travail, les partenaires sociaux ont décidé récemment la mise en place de cours de mises à niveau pour les exploitants en activité.

Cette décision a également été motivée par les constats enregistrés par les deux délégués à la lutte contre le travail illicite.

Ces cours volontaires s'adressent aux restaurateurs, hôteliers, responsables du personnel ainsi qu'à tous les employeurs occasionnels soumis à licence au sens de la LADB.

A l'aide de la check-list utilisée par les délégués, les points les plus sensibles, générant habituellement incompréhension et problèmes, seront abordés et expliqués.

D'une durée d'un jour, ces cours seront proposés pour le prix sympathique et symbolique de Fr. 50.--, documentation et repas compris. Le solde étant pris en charge par l'émolument patronal de lutte contre le travail illicite.

Je lance un appel aux employeurs pour qu'ils saisissent cette opportunité. 10 journées de ces cours sont programmées aussi bien à Pully, que à différents endroits de ce canton !

Le bureau romand de formation professionnel Gastrosuisse à Pully (021/721.08.30) vous renseignera volontiers.

LMI – la fameuse loi fédérale sur le marché intérieur

Durant l'année écoulée, notre association a été appelée à traiter de nombreux sujets, mais il y en a un qui nous a particulièrement accaparé, un domaine qui nous a obligé à lutter jour après jour, mois après mois, avec conviction et détermination, c'est bien sûr de la révision de la loi fédérale sur le marché intérieur que je veux parler.

Dans le but certes louable de favoriser et de renforcer la concurrence, le Conseiller Fédéral Joseph Deiss a préparé une modification de la loi fédérale sur le marché intérieur.

Afin d'illustrer une mesure concrète de cette modification de la législation, il a maintes fois cité comme exemple l'abandon souhaitable à ses yeux, de la formation des cafetiers-restaurateurs débouchant sur le certificat cantonal de capacité et nuisant à son avis à la libre concurrence à l'intérieur du pays.

La défense d'une formation professionnelle minimum et la crainte d'un nivellement par le bas de la qualité nous ont monopolisés durant toute l'année 2005. Sujet prioritaire parmi toutes les priorités, nous y avons voué toute notre énergie et une bonne partie de notre temps.

Malgré l'engagement de toutes les sections romandes, de nombreux Conseillers d'État latins et le soutien de l'ensemble des chimistes cantonaux du pays, la commission économique dans un premier temps et le Conseil National à son tour le 16 juin 2005, ont refusé le maintien d'une formation professionnelle de base par 92 voix contre 68.

Remettant alors le travail sur le métier et en collaboration permanente avec Gastrosuisse, des contacts personnels ont dès lors été organisés et intensifiés dans tout le pays et auprès de toutes les formations politiques.

Après des débats qualifiés de très intenses, la Chambre des cantons a accepté, par 19 voix contre 17, un amendement qui maintenait dans la loi fédérale sur les denrées alimentaires une disposition permettant au Conseil Fédéral, si nécessaire, d'exiger par ordonnance qu'une formation soit maintenue au moins dans le domaine de l'hygiène.

Finalement, c'est le 1^{er} décembre dernier, en présence d'une imposante délégation des sections cantonales de Gastrosuisse que le Conseil national, contre l'avis déterminé de son ministre de l'économie, a accepté en vote final par 140 voix contre 19 l'amendement adopté par le Conseil des Etats.

C'est avec reconnaissance et gratitude que nous adressons nos remerciements aux Conseillères et Conseillers aux Etats et nationaux, latins et vaudois en particulier,

pour leur détermination et leur vote favorable au maintien d'une formation professionnelle de base pour les futurs exploitants.

Nos pensées reconnaissantes s'adressent également au Gouvernement vaudois et à ses collaborateurs pour leur très précieux soutien tout au long de l'année passée dans ce délicat et éprouvant débat.

Depuis décembre dernier, le débat ne s'est malheureusement pas arrêté là. Un récent arrêté du Tribunal administratif vaudois, statuant sur le recours d'un élève en échec, a estimé que l'exigence d'un examen sur le module de Marketing était contraire à l'art. 36 de la Constitution fédérale et violait le principe de la liberté économique.

Face à cet arrêté surprenant, nous avons sollicité un avis de droit de l'avocat et Conseiller national Luc Recordon.

A la lumière de ce nouvel épisode, nous ne sommes pas restés inactifs, le message de notre Directeur Edgar Schiesser vous fera part de l'état de nos réflexions et des pistes possibles pour l'avenir.