

Rapport annuel 2016

GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

Traditions et innovations

SOMMAIRE

Sommaire	1
Le mot du Président	2-3
L'année 2016 en chiffres	4-5
Actualité fédérale	6-7
Actualité cantonale	8-11
Formation professionnelle	12-15
Institutions partenaires	16-17
Organes de l'Association	18-19
Le mot de la fin	20-21
Comptes 2016	22-24

Impressum

Rédaction-conception: Gilles Meystre

Conception et réalisation graphique:
Gérard Lebet, www.art.direction.ch

Photos: ARC Jean-Bernard Sieber
et GastroVaud

Impression: Imprimerie Baudat,
www.baudat-favj.ch

Tirage: 2'500 exemplaires

© GastroVaud, avril 2017

MÉDIAS SOCIAUX: UN NOUVEL ENJEU À PRENDRE TRÈS AU SÉRIEUX.

Arrivé sur votre lieu de vacances, votre estomac crie famine... Une question vous taraude: où manger à proximité? Entre la réceptionniste débordée, les prospectus complaisants et le kebab adjacent, vous vous sentez bien impuissant pour vous mettre quoi que ce soit sous la dent. Alors, vous prenez votre smartphone et tapez «tripadvisor». A la clé: une liste de restaurants situés à proximité, une géolocalisation pour vous guider et des notes qui vous éviteront de mal tomber.

Ignorer les réseaux sociaux, c'est aussi naïf que d'imaginer cuisiner sans électricité!

Cette démarche, des milliers d'autres clients la suivent chaque jour. Fini la foi dans les seuls guides imprimés sur papier glacé, place aux commentaires en ligne. Et la tendance va croissant: alors qu'ils n'étaient que 57% il y a trois ans, désormais, 90% des internautes lisent les avis des consommateurs et 61% d'entre eux y passent entre 5 et 30 minutes. Enfin, plus de 7 internautes sur 10 se fient aux avis en ligne pour choisir leur table! C'est dire l'importance des médias sociaux aujourd'hui: les ignorer, c'est aussi naïf que d'imaginer cuisiner sans électricité!

Pourtant, on ne saurait s'aventurer dans ce nouveau monde numérique sans en connaître à la fois les avantages et les inconvénients, et sans en mesurer les risques. De nombreux restaurateurs en ont d'ailleurs fait l'amère expérience. Une note peu favorable, un commentaire désobligeant: comment réagir? Quels sont mes droits? Et plus généralement, comment optimiser l'image de mon établissement?

Ces questions, vous êtes nombreux à vous les poser. Et à nous les poser. Aussi, GastroVaud a-t-elle choisi de développer un cours spécialisé qui fournira, dès l'automne 2017, les principales clés pour mieux connaître et maîtriser les médias sociaux. En attendant, voici quelques conseils extraits d'un ouvrage publié fin 2016 par GeneralMedia, dont nous recommandons la lecture: «Gérez votre e-réputation comme un chef. Les règles d'or pour optimiser l'image de votre établissement sur le web»:

Distinguer critique et insulte

La frontière entre la critique et l'insulte est parfois bien étroite. Alors que la première est légitime et fait partie intégrante de la logique des médias sociaux, la seconde en revanche y est proscrite. Si le client se plaint d'un défaut (couverts ou nappes tachés, etc.) ou d'une erreur flagrante (erreur dans la commande ou la facture), mieux vaut reconnaître son tort et annoncer qu'on fera tout pour le corriger. En revanche, des commentaires envers le personnel ou le chef, qui confinent aux attaques personnelles, nécessitent de répondre fermement, mais... toujours poliment!

Préférer un bon accord à un mauvais procès

Le cadre légal suisse fournit certaines dispositions susceptibles de protéger le restaurateur contre des commentaires infondés, diffamatoires ou mensongers. Dans pareils cas, il est donc possible de recourir à un avocat afin d'ouvrir une procédure en justice. Mais cette dernière peut s'avérer longue, coûteuse et incertaine. Et aussi longtemps que le juge n'aura pas rendu son verdict, le commentaire négatif continuera d'apparaître au grand jour... Mieux vaut donc, dans un premier temps, chercher le contact et le dialogue direct avec le client mécontent et l'encourager à retirer son avis négatif. Votre fierté ne sera pas ménagée. Mais votre portemonnaie sera préservé!



Eviter de tricher...

Divers stratagèmes ont parfois été tentés afin de modifier l'image d'un établissement: sur Facebook par exemple, créer un compte fictif pour poster des commentaires positifs sur son établissement... Sur Facebook ou Tripadvisor, inviter des amis à poster des commentaires négatifs sur ses concurrents... Attention danger! Car aussi bien le droit que les règles internes aux plateformes en ligne punissent pareils comportements.

Rester actif et positif

Ouvrir une page Facebook au nom de son établissement, c'est bien. Mais la faire vivre, c'est mieux! On s'attachera donc à la «nourrir», en publiant régulièrement menus, promotions et nouveautés. Et quel que soit le réseau, on ne laissera aucun commentaire, positif ou négatif, sans réponse: selon une enquête de Tripadvisor, 68% des utilisateurs déclarent, en cas d'hésitation entre deux établissements, choisir celui qui a pris la peine de répondre aux commentaires. Enfin, on rappellera aussi que les plateformes en ligne ont aussi de bons côtés: bien maîtrisées, elles permettent d'accroître la visibilité d'un établissement, de générer du trafic sur son site et de se montrer à l'écoute du client. A l'heure où 58% de la population suisse utilise les médias sociaux – et 90% des 14 – 35 ans – il n'est plus temps de tergiverser: dans ce train-là, il faut monter!

D'autres enjeux ont mobilisé votre association en 2016: lutte contre les distorsions de concurrence entre restauration traditionnelle et food trucks, consolidation des cours CRH, renforcement des collaborations entre filières actives au sein des métiers de bouche, etc. Et 2017 ne manquera pas de nouveaux défis: célébration de notre 125^e anniversaire, initiative contre l'îlot de cherté helvétique, lutte contre le projet vaudois de taxe sur les boissons sucrées. Nous nous réjouissons de les relever! Pour vous et avec vous.

Gilles Meystre
Président de GastroVaud
Membre du Conseil de GastroSuisse
Coordinateur des Présidents latins

Un restaurant du Cap-Ferret fait condamner une blogueuse: "effet Streisand" garanti

Le 30 juin dernier, la blogueuse L'irrégulière a été condamnée par le tribunal de Bordeaux à 1 500 euros de dommages et intérêts et 1 000 de frais de procédure pour "dénigrement". ©QUENTIN SALINIER

Le post de blog avait été vu moins de 500 fois selon son auteur. Désormais, il fait le tour des médias nationaux. Les critiques pleuvent sur les réseaux sociaux

Trois exemples de fortunes diverses pouvant faire la une des journaux, en matière de réseaux sociaux: positives pour un restaurateur séduisant, qui, victime d'une filouterie d'auberge, a retrouvé les coupables et récupéré son dû grâce à Facebook. Négatives, dans les cas d'un hôtelier anglais qui avait choisi de facturer les commentaires de ses clients ou d'une restauratrice du Cap Ferret qui a gagné son procès intenté contre une blogueuse: l'un et l'autre ont ensuite été inondés de nouvelles critiques, suite aux buzz créés par leur attitude hostile aux réseaux sociaux...

Les clients d'un hôtel débités de 100 € pour un commentaire négatif sur Internet

Commentaire les critiques... 173



Pour avoir publié sur Internet un avis négatif à propos d'un hôtel, un couple de Britanniques a dû payer 100 livres supplémentaires par rapport au prix de sa chambre (soit environ 125 euros). Une pratique qui a suscité un vent de critiques, forçant les responsables de l'établissement à faire machine-arrière.

Voilà encore l'illustration d'un bel effet Streisand, qui nous est relaté cette fois par la BBC. Après avoir passé une nuit au Broadway Hotel de Blackpool, au Royaume-Uni, un couple de retraités mécontent de son séjour n'a pas hésité à faire part de sa mésaventure sur le Net. Sur Tripadvisor, le célèbre site de recueil d'avis, le mari n'a pas mâché ses mots, allant jusqu'à qualifier cet établissement de « sale taudis pourri et puant » (voir ici).

Sauf que quelques jours plus tard, le couple a découvert que 100 € avaient été prélevés via sa carte bancaire, outre les 36 € correspondants à la nuitée... Et pour cause, le responsable de l'hôtel a intégré dans ses conditions générales de vente une clause indiquant que « tout avis négatif déposé sur n'importe quel site Web » sera facturé 100 €, et ce par commentaire!

Sion

28 décembre 2016 06:55; Act: 29.12.2016 14:16

Des ados filent sans payer mais sont démasqués illico

par Mirko Martino - Sur sa page Facebook, un cafetier a convié six clients qui n'avaient pas réglé l'addition à revenir. L'un d'eux avait oublié une carte avec son adresse.



Les filous avaient vidé quelques bières avant de quitter les lieux. (Photo: DR)

© 20 minutes

© www.nextinpact.com

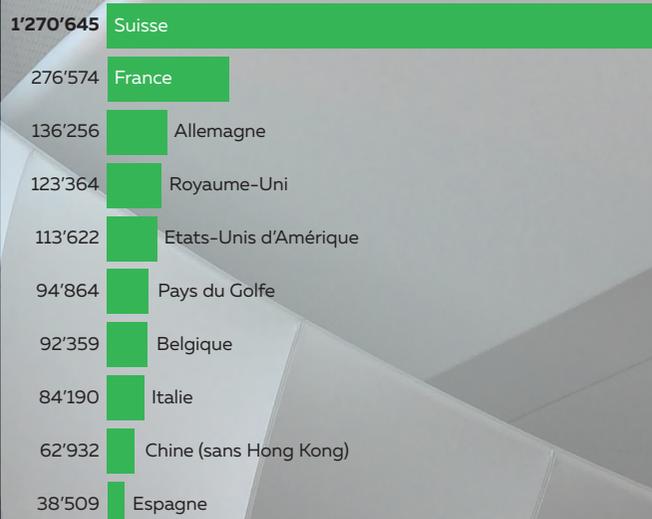
3

NUITÉES: VAUD SUR LA PLUS HAUTE MARCHÉ DU PODIUM

Avec 2'795'567 nuitées hôtelières en 2016 (+4.5%), le canton de Vaud enregistre la plus forte augmentation du pays, tant au niveau des nuitées indigènes qu'étrangères – la moyenne suisse enregistre quant à elle une baisse de 0.3%.

4

Top 10 des pays de provenance des hôtes Dans le canton de Vaud en 2016



Tous pays confondus: 2'795'567 nuitées

Depuis plusieurs années, le canton de Vaud mise beaucoup sur le marché domestique, notamment avec deux campagnes de promotion en Suisse alémanique, ciblées pour l'oénotourisme et les activités hivernales dans les Alpes et le Jura. Une évolution stable des hôtes suisses (+ 76'121 nuitées; + 6.4%) récompense les efforts consentis et stabilise l'économie touristique vaudoise.

L'année 2016 a été marquée par un dynamisme unique dans la région, avec l'ouverture de trois sites d'importance (Chaplin's World, nest et l'Alimentarium), de nouveaux établissements hôteliers tels que le Modern Times et le Royal Savoy, mais aussi par un calendrier d'événements exceptionnels, valorisé dans une campagne dédiée. Cette effervescence a suscité un fort intérêt tant au niveau de la clientèle nationale qu'internationale.

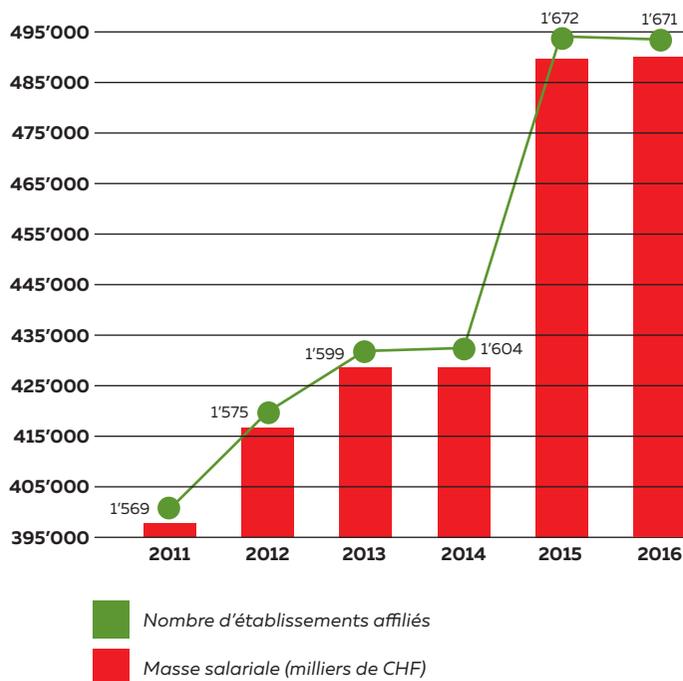
Malgré une baisse des hôtes en provenance de France (- 4.3%) et de Belgique (- 6.1%), l'économie européenne a donné néanmoins des signes positifs de croissance dès le deuxième semestre et la valeur du franc semble s'être stabilisée par rapport à l'euro. Les hôtes en provenance d'Allemagne (+ 4.1%), d'Italie (+ 1.1%) et d'Espagne (+ 9.0%) ont progressé. Les Pays du Golfe affichent eux aussi une belle progression (+ 22.9%), propulsant le marché en 6^{ème} position derrière les Etats-Unis (7.0%).

Recul des visiteurs russes et chinois

Un recul de fréquentation des visiteurs en provenance de Russie est encore observée en 2016 (34'821 nuitées ; - 6.4%). En cause, le climat économique qui demeure peu favorable. Enfin, après plusieurs années de croissance, le marché chinois subit aussi une baisse importante des nuitées (62'932 nuitées; - 14.1%) expliquée par plusieurs facteurs: la peur des actes terroristes en Europe, le ralentissement économique en Chine, l'introduction du visa biométrique et le niveau élevé des prix en Suisse (OTV).

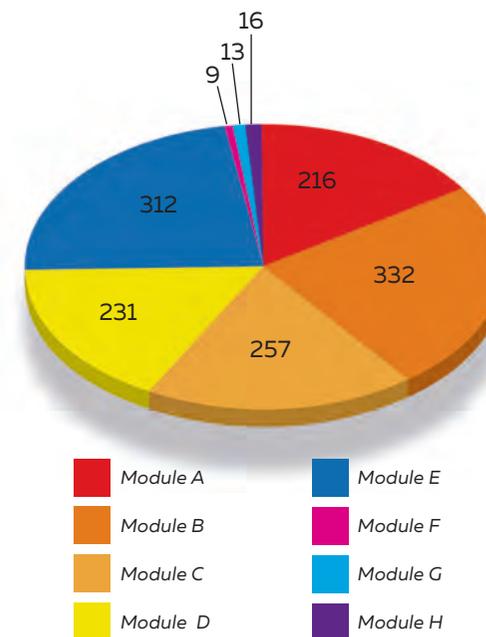
490.7 millions de masse salariale

L'année 2016 est caractérisée par une grande stabilité. Les établissements vaudois affiliés à la caisse GastroSocial ont représenté une masse salariale globale de 490'763'200 francs (+ 0.2%). Au 31 décembre 2016, le nombre d'établissements cotisants s'élevait à 1'671 (- 0.06%). De manière générale, le marché suit une tendance à la concentration du nombre d'établissements et à la constitution de petits groupes exploitant plusieurs enseignes.



Cours CRH: de 9 à 332 participants par module

Le nouveau programme de cours CRH totalise 26 jours de cours obligatoires (modules A à E) au lieu de 17 auparavant. Ces cinq modules ont été organisés dix fois l'an et leur fréquentation annuelle moyenne s'est élevée à 270 participants. En revanche, et malgré l'appui financier de la Fondation pour la formation des métiers de bouche (prise en charge de 75% des frais du participant), les trois modules facultatifs n'ont été programmés qu'une seule fois, pour une moyenne annuelle de 13 participants.



903 apprentis accueillis à Pully, en baisse de 3.4%

Chaque année, le Centre professionnel accueille des centaines d'apprentis qui viennent y suivre leurs cours interentreprises. En 2016, ils étaient 903 à converger à Pully, soit 3.4% de moins qu'en 2015. Pour la première année, une classe a été ouverte pour les apprentis spécialistes en res-

tauration de système (nouvel apprentissage destiné aux entreprises qui gèrent plusieurs restaurants selon un même concept), qui devaient jusqu'ici se rendre à Weggis (LU). A noter, sur cinq ans, la stabilité du nombre d'apprentis cuisiniers (+ 0.8%) et l'intérêt croissant pour la diététique (+ 11.3%). A l'inverse, les métiers du service (spécialiste et employé en restauration) voient leurs effectifs diminuer de respectivement - 7.2% et - 12%.

	2016	Différence % 2016/2015	Moyenne 2012-2015	Différence % 2016/moyenne
Types d'apprentissage/effectifs				
Cuisinier CFC	437	- 3.7	434	0.8
Cuisinier en diététique CFC	37	2.8	33	11.3
Employé en cuisine AFP	43	- 20.4	47	- 8.0
Spécialiste en restauration CFC	107	- 9.3	115	- 7.2
Employé en restauration AFP	11	10.0	13	- 12.0
Spécialiste en restauration de système CFC	16	-	-	-
Boulangier-pâtissier CFC	120	- 0.8	123	- 2.6
Pâtissier-confiseur CFC	64	- 28.1	73	- 12.6
Boulangier-pâtissier-confiseur AFP	27	107.7	11	140.0
Gestionnaire de commerce de détail CFC	31	10.7	31	- 0.8
Assistante commerce de détail	10	- 16.7	18	- 45.2
Total	903	- 3.4	899	0.5

SOUS LE SIGNE DU JUBILÉ DE GASTROSUISSE ET DE NOUVEAUX COMBATS POLITIQUES

Emmenée par Casimir Platzer, GastroSuisse redouble d'engagement pour représenter et défendre la branche de l'hôtellerie-restauration. En 2016, année de son 125^e anniversaire, la fédération a lutté sur plusieurs plans: CCNT, lutte contre les prix surfaits, ordonnances sur les denrées alimentaires notamment.



6

125^e anniversaire célébré à Olten

L'assemblée annuelle des délégués de GastroSuisse s'est déroulée le 10 mai 2016 à Olten, sous le signe des 125 ans de la fédération. Point principal à l'ordre du jour: la nouvelle CCNT de l'hôtellerie-restauration, longuement négociée entre partenaires sociaux, et finalement acceptée à 92.2% des voix des délégués. Lors de la soirée de gala qui a suivi, le Président de la Confédération, **Johann Schneider-Ammann**, a témoigné sa reconnaissance à l'hôtellerie-restauration pour sa contribution à la place économique et touristique nationale.

Large alliance contre les prix surfaits

Signez l'initiative pour des prix équitables!



OUI à une baisse des prix à la consommation et à une augmentation du pouvoir d'achat.

OUI à des prix d'achat équitables et au renforcement de la compétitivité des entreprises.

OUI à la sécurité des emplois et à de bons salaires.

www.prix-equitables.ch

En Suisse, bon nombre de produits importés coûtent nettement plus cher que dans les pays limitrophes. Cependant, le montant élevé des charges salariales, des coûts d'infrastructure ou des loyers n'influe souvent que dans une faible mesure sur les prix de vente finaux, qui restent trop élevés. Les entraves à la concurrence s'expliquent plutôt par la présence de suppléments injustifiés pratiqués sur le dos de l'économie locale. PME et

consommateurs suisses subissent ces coûts de plein fouet, qui portent préjudice au pays en tant que place de travail et favorisent le tourisme d'achat. Au sein d'une vaste alliance (industrie des machines, librairies Payot, associations de défense des consommateurs, etc.), GastroSuisse a donc choisi de passer à l'offensive, en lançant le 20 septembre 2016 l'initiative «Stop à l'îlot de cherté – pour des prix équitables». Objectif: renforcer les contrôles de la Commission fédérale de la concurrence et traquer les majorations artificielles de prix. 100'000 signatures devront être déposées d'ici le 31 janvier 2018. À vos stylos!

gastronomia

Sous le sceau de la convivialité

Du 13 au 16 novembre 2016 s'est déroulé à Beaulieu-Lausanne le salon Gastronomica. A cette occasion, GastroSuisse s'est appuyée sur les sections romandes et divers partenaires pour présenter un stand marqué du sceau de la convivialité. Grâce au soutien de Viande Suisse, de Lunch-Check et de l'Ecole hôtelière de Genève, les visiteurs ont pu déguster planchettes de viande séchée et burgers de foie gras, tout en découvrant les offres des partenaires traditionnels du groupe: GastroSocial, GastroConsult et Swica. Le salon s'est soldé sur un bilan positif, grâce à une fréquentation en hausse de 10% (13'200 visiteurs).

Prochaine édition du 4 au 7 novembre 2018.



Denrées alimentaires: nouvel enfer bureaucratique évité

Après des mois d'attente et d'intense lobbying, la nouvelle législation sur les denrées alimentaires a été adoptée, le 16 décembre 2016. Son contenu final a reçu l'approbation de GastroSuisse, qui a tout mis en œuvre pour éviter que ce paquet se transforme en nouveau monstre bureaucratique pour la branche. Les déclarations écrites des allergènes, des valeurs nutritives et de l'origine des matières premières pour la vente en vrac, initialement prévues par l'office fédéral compétent, ont finalement été balayées.

Daniel Borner, nouveau directeur de GastroSuisse

Après avoir dirigé GastroSuisse durant un an et demi, **Remo Fehlmann** a choisi de reprendre des activités dans le secteur privé, dès fin 2016. Pour lui succéder, le Conseil de la fédération a nommé un nouveau Directeur en la personne de **Daniel Borner**, qui a pris ses fonctions le 7 janvier 2017.



Ce Thurgovien de 52 ans a occupé avec succès le poste de directeur au sein de l'Association suisse des Maîtres menuisiers et fabricants de meubles. A ce titre, il était, entre autres, membre de la commission permanente de politique économique de l'usam et du conseil de la fondation de prévoyance arts et métiers Suisse Proparis. Daniel Borner est économiste d'entreprise et titulaire d'un master avec une spécialisation dans la gestion de services.

AU PROGRAMME: MISE EN ŒUVRE DE LA LADB ET FOOD TRUCKS

Comparée à l'année 2015 dédiée à la révision de la LADB, 2016 s'est révélée moins chargée sur le plan politique. L'occasion d'empoigner un nouveau dossier, les food trucks, et d'exiger la fin de leurs privilèges...

LADB : dialogue entre PCC et restaurateurs

Une centaine de membres ont répondu présent le 20 juin 2016 à l'invitation conjointe de la Police cantonale du commerce et de GastroVaud à une séance de présentation et de discussion des dispositions du nouveau règlement d'exécution de la LADB, entrées en vigueur le 1^{er} janvier 2016. Parmi les thèmes qui ont fait débat, les restrictions en matière de vente d'alcool et la question du nombre d'établissements exploitables sous l'égide d'une seule autorisation. Bien qu'animé, le dialogue s'est révélé constructif et a permis de lever plusieurs incompréhensions chez les exploitants présents.

8

Achats-tests: résultats en progression

Le 22 septembre 2016, la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme a présenté les résultats de la 3^{ème} campagne d'achats-tests réalisés durant l'année 2015. Globalement, on observe une amélioration continue du respect de la loi par rapport aux années précédentes, tous types de commerce confondus. Entre 2011 et 2015, les ventes illicites ont ainsi passé de 85.5% à 65.4%. Dans le secteur de la restauration, la vigilance reste toutefois de mise. La loi reste encore trop rarement respectée, avec un taux de 71.8% d'acceptation de vente aux mineurs (contre 93.9% en 2011).

Food trucks: le dossier se politise

Le 3 mai 2016, le Grand Conseil vaudois a adopté à la quasi-unanimité un postulat pour mieux encadrer les food trucks. Cette décision faisait suite à diverses interventions de GastroVaud, constatant de nombreuses distorsions de concurrence induites par ce nouveau marché, et exigeant pour les food truckers les mêmes obligations que pour tout autre type d'exploitation : obligation de licence, de formation et de soumission à la CCNT notamment. Le Conseil d'Etat devra proposer une adaptation de la loi, à venir dans le courant de l'année 2017.

Les restaurants sur roulettes seront mieux encadrés par la loi

Les élus communaux veulent une poli des food trucks

Lausanne Le Conseil communal demande à la Municipalité des résolutions pour la nouvelle vague des restaurants itinérants.

Articles en relation

Le Food Truck Festival régale les Lausannois

A table! Plus de 1000 personnes participent à la 1^{ère} édition du Food Truck Festival de la Vallée de la Diablerets, samedi 10 septembre 2016.

© 2016 - Fondation vaudoise contre l'alcoolisme. Tous droits réservés. Photo: CHANTEL, 2016/06/16.

© 24heures

© La Liberté





124^e Assemblée des Délégués dans le Gros-de-Vaud

C'est à Echallens que s'est tenue le 1^{er} juin 2016 la 124^e Assemblée des Délégués de GastroVaud organisée par la section du Gros-de-Vaud, sous la houlette de son Président **Jean-Marcel Riond**. A cette occasion, l'association a remis officiellement le diplôme du G1 à 9 lauréats (voir en page 13), et élevé au rang de Membre d'honneur **Jacques Hodot**, chargé de cours aux apprentis de service durant plusieurs décennies. Sous un soleil de plomb, les délégués se sont ensuite déplacés en train à vapeur à Etagnières, où ils ont pris l'apéritif et le repas. Ci-dessus, **Casimir Platzer**, Président de GastroSuisse, ainsi que **Roxanne Meyer Keller**, Présidente du Grand Conseil ont fait aux restaurateurs et hôteliers vaudois l'honneur de leur présence.

9

RIE 3 : soutien de GastroVaud

Le 20 mars 2016, les Vaudois ont largement soutenu RIE 3, la 3^e réforme de l'imposition des entreprises. Renforçant le pouvoir d'achat des Vaudois et l'attraction fiscale du canton, en particulier auprès des multinationales représentant 25'000 emplois et une clientèle de poids, la réforme a reçu l'appui de GastroVaud. La vigilance est toutefois de mise quant à l'impact du volet social de la réforme sur la santé financière des caisses d'allocations familiales, qui devront s'acquitter d'allocations plus généreuses, exclusivement financées par les employeurs.



Soutien officiel à Ecocook, le label des restaurants durables

Les consommateurs sont toujours plus sensibles aux questions liées au développement durable, à la qualité et à la traçabilité des produits. Grâce au programme Ecocook, le secteur HORECA dispose désormais d'un outil testé par GastroVaud. Approchée par l'entreprise fondatrice du label, GastroVaud a immédiatement été séduite par la démarche. Car contrairement à d'autres types de certification, ce label présente les avantages suivants:

- il s'inscrit dans une démarche globale, qui ne s'intéresse pas seulement au contenu des assiettes servies à la clientèle, mais aux dimensions économiques et sociales d'un établissement
- il peut déboucher sur de substantielles économies de coûts (gestion des déchets, consommation d'eau et d'électricité), à travers les bonnes pratiques qu'il encourage
- le restaurateur n'est pas laissé seul face à un ensemble de normes et de critères à remplir: l'implémentation du label au sein de l'établissement est conduite par un coach, qui simplifie énormément la tâche de l'exploitant
- il repose sur quatre niveaux, que le restaurateur est libre de choisir en fonction de ses propres objectifs et de son offre spécifique.

Lancé en février 2016 avec le soutien de GastroVaud, le label Ecocook récompense désormais la Pinte vaudoise, le restaurant Vieux-Bois (Ecole Hôtelière de Genève) et Vapiano notamment.



Partenariat avec les Journées de la Schizophrénie

La schizophrénie touche une personne sur cent et se déclare entre 16 et 25 ans. Très fréquente mais soignable, elle demeure pourtant largement méconnue. Afin de sensibiliser la population, l'Association Les Journées de la Schizophrénie a sollicité l'appui des restaurateurs vaudois. Consciente de l'impact des maladies psychiques sur le monde du travail, GastroVaud a accepté pour la troisième année consécutive de prendre part à cette démarche durant le mois de mars 2016, en proposant à ses membres de diffuser affichettes et sets de table (image ci-dessus) consacrés aux Journées. 40 restaurateurs répartis sur l'ensemble du canton ont répondu «présent»!

Gastronomes à l'âme de Sherlock Holmes: A Table!

Proximité, festivité, originalité: le programme proposé par GastroVaud et GastroLausanne le 8 juin 2016 dans la Capitale vaudoise mettait les gastronomes au défi et... l'eau à la bouche! Inscrit dans le cadre des événements organisés par Lausanne à Table, cet événement reposait sur 30 restaurateurs, qui, sur le coup de midi, ont dressé chacun une table pour quatre personnes dans différents lieux tenus secrets...

Le public était invité à découvrir ces tables, à l'aide d'indices diffusés sur le site et la page Facebook de Lausanne à Table. Places publiques, ponts, parcs... rien n'était impossible pour ces chefs! Les quatre premières personnes à s'installer à chaque table ont ainsi pu déguster un menu offert et servi en direct, sous une légère pluie qui n'a rendu l'action que plus drôle et sympathique.





LES NOUVEAUX COURS RENFORCÉS DE 9 JOURS ONT DÉBUTÉ

Dans le domaine de la formation, le millésime 2016 correspond à l'introduction du nouveau programme de cours CRH, passant de 17 à 26 jours. La fréquentation a retrouvé son rythme habituel, après une année 2015 hors du commun.

A nouvelles formations, nouveaux formateurs

En 2016, suite à la révision de la Loi sur les auberges et débits de boissons entrée en vigueur en 2015, a débuté le nouveau programme des cours CRH renforcé de 9 jours de formation. De nouveaux chargés de cours sont entrés en fonction à cette occasion:

12

1. Claudia Benassi-Faltys

Spécialiste en marketing digital et coach GENILEM
Module G : E-communication

2. Christian Bourquenoud

Insp. princ. adj. à la Division prévention de la criminalité, Police cantonale VD
Module B : Prévention des brigandages et incivilités

3. Philippe Bujard

Ingénieur-œnologue, master en gestion d'entreprise
Module E : Connaissances des vins

4. André Clément

Adjudant à la Brigade vie nocturne et prévention du bruit, Police lausannoise
Module B : Prévention du bruit et gestion du voisinage

5. Agnès Meylan

Professeur gestion RH, gestion de la restauration et d'entreprise
Module F : conduite d'un établissement

6. Frédéric Rerat

Juriste, Police cantonale du commerce
Module B : Loi sur les auberges et débits de boissons

7. Alessandra Roversi

Master in Food Culture & Communication, diplômée IUHEID
Module E : Principes et tendances alimentaires

8. Daniel Vouillamoz

Resp. adj. formation professionnelle et promotion de la relève, GastroSuisse
Module A : Sécurité au travail

HORS PROGRAMME CRH

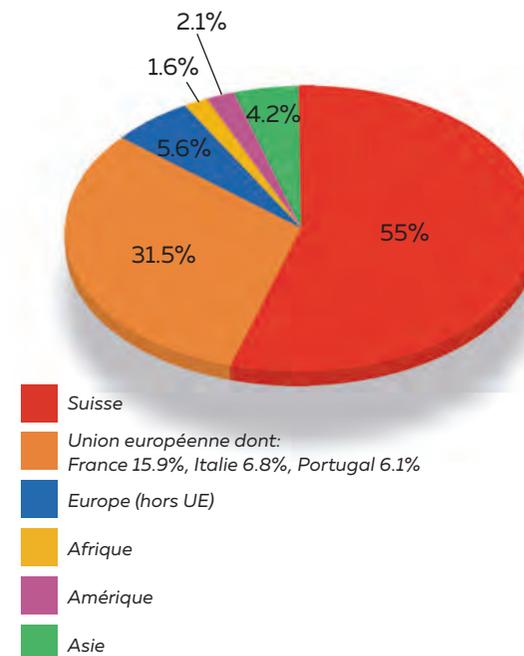
9. Florent Hermann

Economiste d'entreprise et technicien en marketing
Cours œnotouristique:
Gestion de projet



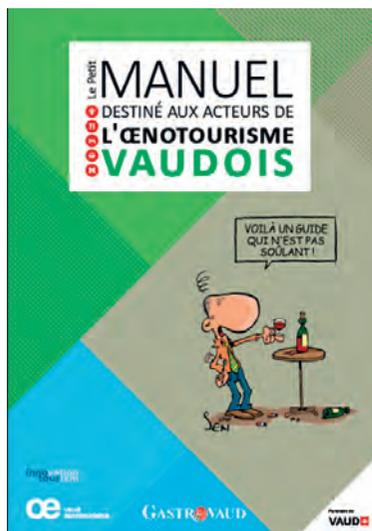
Cours CRH: 429 participants représentant 40 nationalités

L'origine des participants aux cours CRH demeure fortement identique à celle de l'année précédente. 92.1% d'entre eux proviennent en effet du continent européen (93% en 2015). La majorité est de nationalité suisse (en baisse de 4 points toutefois), suivie des ressortissants français (15.9%), italiens (6.8%) et portugais (6.1%).





Vaud a son Petit Manuel de l'œnotourisme



Les ouvrages relatifs aux vins, aux produits du terroir, à l'accueil, au marketing ou au tourisme sont aujourd'hui légion. Mais comment faire le bon choix? Que retenir des uns et des autres? Et comment décliner les matières dans un univers œnotouristique spécifique: le canton de Vaud? Pour répondre de manière plus ciblée aux besoins des restaurateurs, vignerons, hôteliers et producteurs du terroir

vaudois, GastroVaud a fait le choix de créer un seul et unique document de référence: le Petit Manuel destiné aux acteurs de l'œnotourisme vaudois, lancé le 6 juillet 2016.

Ludique et direct, il offre une lecture simple et facile d'accès, agrémentée de dessins signés **Barrigue** et **Sen** et de témoignages de prescripteurs vaudois. Enfin, il distille un ensemble de bonnes pratiques plutôt qu'une recette unique, déclinables au gré des projets spécifiques des futurs certifiés. Contenant une foule de bons conseils et de références relatifs à l'accueil, la communication, le marketing ou encore l'optimisation de son réseau, le Petit Manuel est la concrétisation sur papier du travail initié par Vaud Œnotourisme ces deux dernières années : la création de synergies entre les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie, de la viticulture et des produits du terroir.

28 nouveaux certifiés

Tous ont non seulement suivi le cours œnotouristique délivré par Gastrovaud, mais également passé avec succès les contrôles de l'OIC, sésames indispensables à l'obtention de la certification Vaud Œnotourisme.

Nos félicitations aux 28 certifiés du millésime 2016:

Joly Aurélia, Cave Joly, Grandvaux
Sirère Gérard, Le Resto du Moulin SA, Cugy
Huber Janine, Abbaye de Salaz, Ollon
Merk Sophie, Fondation du Château de Chillon, Veytaux
Gfeller Michel, Château de Rochefort, Allaman
Emery Alain, Cave Alain Emery, Aigle
Tisserant Stéphane, Auberge du Chalet-des-Enfants, Le Mont-sur-Lausanne
Bussy Anne, Domaine du Burignon, St-Saphorin
Chabloz Olivier, Espace vente le Magaz'à vin, Morges
Draheim Babette, Les Frères Dubois, Cully
Vogel Maude, Domaine Croix Duplex, Grandvaux
Bovy Eric, Domaine Bovy, Chexbres
Meylan Pascale, Hostellerie La Baie du Lac, L'Abbaye
Gaillard Cédric, Société Coopérative de Villeneuve, Aigle
Zurkirchen Patrick, Badouxthèque, Aigle
Châtelain Pierre, Café du Commerce, Grandson
Fort Mélanie, Cave Arc-en-Vins, Puidoux
Raymond Florent, Hôtel-restaurant Mirabeau, Lausanne
De Toro Valérie, Domaine des Ours, Dully
Arnaud Christophe, Cave des viticulteurs de Bonvillars, Bonvillars
Ferry Olivier, Café du Commerce, Aubonne
Robin Edy, Café Vaudois, Rolle
Schlatter Olivier, Terres de Lavaux, Lutry
Badan Anick, Badan Vins, Aigle
Matthey Pascal, Cave du Tonnelier, Vallamand
Helbecque Constance, L'Atelier Vaud Oeno'ludique, Rieux
Desbrières Jacques, Léman Dégustation, La Croix-de-Rozon
Millasson Patrick, Isopym Sàrl, La Tour-de-Peilz

Innovation romande: cours sur le gaspillage alimentaire

En automne 2016, deux cours pour cuisiniers, responsables de restauration et d'hôtellerie ont été proposés chez GastroVaud sur le thème : «Éviter les déchets alimentaires – un gain pour l'environnement et votre entreprise». Une problématique à prendre au sérieux, si l'on souhaite faire des économies et contribuer au développement durable de notre planète. Conçue par **United Against Waste**, cette formation portait sur des approches de réduction des déchets alimentaires, en enseignant comment rendre les déchets mesurables et comment mettre en œuvre des mesures efficaces en entreprise – de la planification jusqu'à la communication avec les clients.

9 nouveaux certifiés G1



13

Lors de l'AG 2016 de GastroVaud, 9 personnes ont reçu des mains de **M. Albert von Braun**, chef de la Police cantonale du commerce, le diplôme cantonal récompensant le suivi de l'ensemble des modules obligatoires et facultatifs enseignés à Pully:

Alemu Daniel, Lausanne – **Costemale Jérémy**, Saint-George – **Damiani Loredana**, La Tour-de-Peilz – **Gille Lorin**, Lausanne – **Mougeolle Philippe**, Lausanne – **Stamm Stefan**, St-Légier – **Vallet Samantha**, Coppet – **Veuthey Marine**, Lausanne – **Wacker Caroline**, Villars-sous-Yens.

GastroVaud leur adresse ses plus vives félicitations!

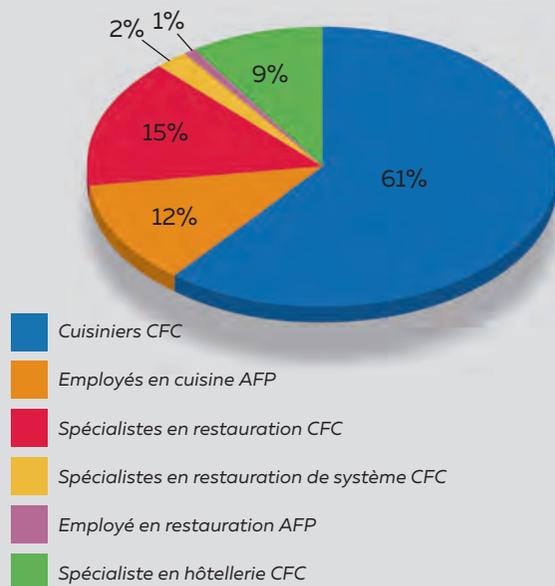




215 nouveaux professionnels diplômés

215 apprentis (+ 10.8% par rapport à 2015) ont reçu leur diplôme de fin d'apprentissage le 29 juin 2016, dans le cadre de la traditionnelle cérémonie organisée au Théâtre de Beaulieu à Lausanne. Monsieur **Louis Villeneuve**, Maître d'hôtel du Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier, a décerné les prix aux meilleurs apprentis du canton, devant un impressionnant parterre de 1'200 invités, parents, amis, maîtres d'apprentissage et personnalités de la branche.

Répartition des 215 diplômés, par type d'apprentissage:



Hotel & Gastro Formation VD: nouveau secrétaire

Après plusieurs années passées au sein d'Hotel & Gastro Formation VD (HGF) et au service des apprentis de la branche, **Olivier Rey** a souhaité prendre une retraite anticipée. Nos remerciements pour son engagement, tout particulièrement dans le développement des salons vaudois de l'apprentissage, dont il a été l'une des chevilles ouvrières.



Pour lui succéder, le Comité HGF a désigné **Jacques Ballois**, jusque-là chef du service au sein de la Pinte vaudoise. Entré en fonction au mois d'août 2016, M. Ballois est également en charge des cours interentreprises délivrés aux apprentis «spécialistes en restauration» et «employés en restauration». Bienvenue !

Former et apprendre en réseau: une solution d'avenir

Dans l'hôtellerie et la restauration, les difficultés économiques et les conditions-cadres particulières mettent à mal les vocations de formateur. Pour pallier à ce phénomène, HGF VD a planché en 2016 sur un projet-pilote inédit en Suisse de formation en réseau d'entreprises.

Par «réseau», il faut entendre un groupement d'entreprises qui, seules, ne pourraient assurer la formation d'apprentis. Ces entreprises se complètent dans leurs activités et peuvent ainsi garantir une formation des jeunes à la pratique professionnelle. L'association professionnelle (en l'occurrence HGF VD) fait office d'employeur durant toute la durée de l'apprentissage, et coordonne le cursus de l'apprenti au sein du réseau, qui, à terme, pourrait également intégrer des entreprises suisses alémaniques.

15

Les avantages sont multiples :

- pour les entreprises, c'est un allègement administratif, des transferts et des échanges avec les pairs, une organisation et une participation à la formation de la relève, et la possibilité de connaître de futurs collaborateurs.
- pour les apprentis, c'est le développement d'une plus grande palette de compétences, un encadrement par plusieurs professionnels et la création d'un réseau utile dans la recherche d'un emploi futur.

Afin de financer le projet, HGF VD a obtenu le soutien de la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche, à hauteur de CHF 150'000.- par année, sur trois ans. Enfin, pour conduire ce projet, HGF VD a souhaité engager un directeur, en la personne d'**Eric Dubuis**, qui débutera ses fonctions le 1^{er} juin 2017.

HÔTES PRESTIGIEUX, RÉSULTATS EN PROGRESSION ET NOUVELLES OFFRES

Que ce soit au sein de GastroSuisse ou de GastroVaud, de nombreuses entités œuvrent au service de l'hôtellerie-restauration. En 2016, elles n'ont manqué ni de défis, ni d'esprit d'innovation.



La Pinte vaudoise au service du Conseil fédéral et du Conseil d'Etat vaudois



Le Canton de Vaud a servi d'écrin à la tenue de la dixième séance extra-muros du Conseil fédéral, le 13 avril 2016. Après avoir siégé le matin à l'Ecole des métiers de Lausanne, les sept sages se sont rendus à la Place Saint-François accompagnés de l'Exécutif vaudois, pour y déguster un apéritif préparé par les Paysannes vaudoises. Puis c'est au restaurant d'application de GastroVaud, la Pinte vaudoise, qu'est

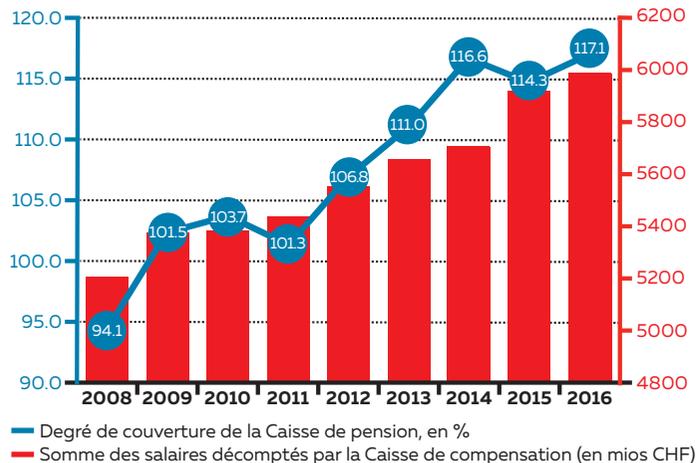
revenu l'honneur de préparer le menu dégusté au Musée de l'Elysée par le Conseil fédéral et le Conseil d'Etat. Accompagné du Chef du Département vaudois de l'économie **Philippe Leuba**, le Président de la Confédération **Johann Schneider-Ammann** s'est ensuite rendu en cuisine, afin de remercier personnellement l'ensemble de la brigade de la Pinte vaudoise, composée des collaborateurs encadrants et de chômeurs. Un geste particulièrement apprécié, complété

quelques jours plus tard à Pully par la venue de Philippe Leuba, qui a remis à chacun une photo dédicacée immortalisant la contribution du restaurant au succès de cette rencontre au sommet.

Exercice 2016 satisfaisant

En 2016, GastroSocial a réalisé une croissance modérée. Le nombre d'établissements affiliés, ainsi que la masse salariale ayant fait l'objet d'un décompte ont augmenté pour la caisse de compensation et pour la caisse de pension. 20'294 établissements représentant quelque 6 milliards de francs de masse salariale étaient affiliés à la caisse de compensation. Le volume des cotisations a augmenté pour atteindre 1.037 milliard de francs. Quant à la caisse de pension, elle comptait 20'337 établissements affiliés, représentant 5.15 milliards de francs. Le volume des cotisations s'est monté à 370 millions de francs.

Pour les deux caisses, les frais d'administration se sont inscrits dans le budget. GastroSocial continue donc à fonctionner avec des coûts très faibles. Dans le cas de la caisse de pension, ils s'élèvent à CHF 65.- par assuré, soit le chiffre le plus favorable en Suisse. Qui plus est, les assurés bénéficient d'une rémunération supérieure de 0.25% au taux LPP. La caisse de pension se distingue également par sa bonne performance de 4.55% et son taux de couverture de 117.1%, des chiffres excellents. Le volume des placements a progressé de 6.9% pour atteindre 6.3 milliards de francs.



MiruSocial: la nouvelle offre de GastroSocial

MiruSocial est un logiciel de traitement des salaires complet qui résulte d'une nouvelle collaboration entre GastroSocial et la société Mirus Software AG. L'objectif des deux partenaires est de réduire autant que possible la charge administrative de leurs clients, pour qu'ils disposent de davantage de temps pour leur cœur de métier.

Renseignements sous www.mirusocial.ch.

La caisse d'allocations familiales de GastroVaud se remplume

Résultats positifs pour la Caisse d'allocations familiales de GastroVaud! En 2016, cette dernière a bénéficié d'une surcompensation de CHF 875'043.-, (+ 24.8%) calculée sur le résultat de l'année précédente caractérisé par une forte hausse des allocations versées de CHF 1'304'905.- (+ 14.24%). En 2016, le nombre d'établissements affiliés, ainsi que le volume des allocations versées, sont en revanche restés stables. Les réserves de la Caisse se sont améliorées de 6 points et représentent désormais 26.31% de la charge annuelle.

Résultats 2016 - Caisse d'allocations familiales GastroVaud

	2016	2015	Différence
Nombre d'établissements	1'671	1'672	-0.06%
Nombre d'allocations de naissance employeur	138	134	2.99%
Prestation mensuelles (Modifications des allocations familiales à partir du 1er septembre 2016)			
Pour le 1 ^{er} et le 2 ^e enfant <= 16 ans	250.00	230.00	8.70%
Dès le 3 ^e enfant <= 16 ans	370.00	370.00	0.00%
Pour le 1 ^{er} et le 2 ^e enfant en formation prof.	330.00	300.00	10.00%
Dès le 3 ^e enfant en formation prof.	450.00	440.00	2.27%
Allocations de naissance	1'500.00	1'500.00	0.00%
Allocations de naissance multiple	3'000.00	3'000.00	0.00%
Masse salariale	490'763'200.00	489'706'500.00	0.22%
Taux de cotisations employeurs	2.170%	2.065%	5.08%
Cotisations nettes avant provisions	10'576'171.00	10'053'814.00	5.20%
Résultat brut	244'079.00	-416'068.00	n/a
Allocations versées	10'332'092.00	10'469'882.00	-1.32%
Fonds cantonal de surcompensation	875'043.00	701'100.00	24.81%
Résultat annuel	633'986.00	127'067.00	
BILAN			
Réserves de fluctuation après répartition du résultat	2'768'335.00	2'134'349.00	
En % de la charge annuelle	26.31%	20.03%	



GastroJournal prend un virage numérique

La presse professionnelle n'échappe pas aux baisses de revenus qui frappent aujourd'hui les médias traditionnels. Afin de s'adapter aux attentes de ses lecteurs, comme de ses annonceurs, GastroJournal a choisi de développer sa présence numérique, en lançant un nouveau site web et une page Facebook, qui offrent en continu des informations de premières mains aux professionnels de la branche. A découvrir sous www.gastrojournal.ch

Organes de l'Association



18

Le Comité cantonal de GastroVaud se compose des présidents des dix sections régionales de l'association et du président de l'Association vaudoise des établissements sans alcool (AVESA). En 2016, il a siégé à cinq reprises. Son Bureau, chargé de veiller à l'exécution des décisions prises et de gérer les affaires courantes a quant à lui siégé à six reprises.

De gauche à droite: Jean-Marcel Riond (Gros-de-Vaud), José Cruz (Trésorier cantonal, Directeur GastroConsult Pully), Pierre-André Cuénoud (Lavaux-Oron), Pierre Borel (Morges et Ouest lausannois), Elisabeth Basset (Jura-Nord vaudois), Rui Pereira (Riviera et Vice-président cantonal), Edi Canderan (AVESA), Gilles Meystre (Président cantonal), Joseph Pellegrino (Chablais), Robert Bubloz (La Côte et Caissier cantonal), Thierry Wegmüller (Lausanne), Jean-François Mollien (Pays d'Enhaut). Manquant: Olivier Duvoisin (Directeur) et Ulrich Kohler (Broye-Vully).

Esprit d'équipe



Développer l'esprit d'équipe entre collaborateurs des diverses institutions réunies à Pully, sortir des sentiers battus et atteindre ensemble un même objectif: tels étaient les buts des deux équipes porteuses des couleurs de GastroVaud lors du Triathlon de Lausanne, organisé le 21 août 2016. Initiée par Patrick Riesen, enseignant aux apprentis de cuisine et collaborateur de Hotel et Gastro Formation VD, la démarche a mobilisé (de g. à dr.) **Gaël Brandy** (chef de la Pinte vaudoise), **Manuel da Cruz** (responsable de l'intendance de GastroVaud), **Anthony Laplagne** (pâtissier de la Pinte vaudoise), **Anne-Laure Dumas** (responsable qualité et œnotourisme de GastroVaud), **Patrick Riesen** et **Jacques Ballois** (secrétaire HGF et enseignant aux apprentis de service). Une belle initiative, suivie d'un repas partagé avec les conjointes et les conjoints des coureurs, dans le jardin de GastroVaud! Chapeau, Madame et Messieurs!

Chargée de communication



Afin de développer la communication interne et externe de l'association, en particulier lors de l'année de son 125^e anniversaire, GastroVaud a recruté **Coryne Eckert**, experte aux examens fédéraux de spécialistes en marketing et détentrice d'un brevet fédéral de planificatrice en communication. Bienvenue!

Autres organes et représentations

Organes de GastroVaud

COMMISSION DE GESTION 2016-2017

Pierre-François Mottier, président
Domenico D'Orio, membre
Michel Deschenaux, membre
Melinda Beck, membre suppléante

COMMISSION MARKETING

Rui Pereira, président, La Tour-de-Peilz
Elisabeth Basset, Yverdon-les-Bains
Robert Bubloz, Burtigny
Jean-François Mollien, L'Étivaz
Thierry Wegmüller, Lausanne

COMMISSION DU 125^e ANNIVERSAIRE

Frédéric Haenni, président d'honneur
Edgar Schiesser, ancien directeur
Rui Pereira, vice-président cantonal
Olivier Duvoisin, directeur

COMITÉ DE LA CAISSE D'ALLOCATIONS FAMILIALES GASTROVAUD

Frédéric Haenni, président
Gilles Meystre, membre
Rui Pereira, membre
Robert Bubloz, membre
José Cruz, membre

Organes extérieurs vaudois

FONDATION VAUDOISE POUR LA FORMATION DES MÉTIERS DE BOUCHE

Frédéric Haenni, président (jusqu'au 30.06.2017)
Gilles Meystre, représentant de l'AVESA (jusqu'au 30.06.2017)

HOTEL & GASTRO FORMATION VD (HGF)

Gilles Meystre, membre du Bureau HGF VD

COMMISSION PROFESSIONNELLE VAUDOISE (CVF)

Gilles Meystre, membre du Bureau HGF VD
Olivier Duvoisin, représentant de GastroVaud

COMMISSION CANTONALE D'EXAMEN CRH

Jean Sevic, membre d'honneur de GastroVaud

COMITÉ DIRECTEUR DE L'EPM (MONTREUX)

Gilles Meystre, président de GastroVaud

COMITÉ DIRECTEUR OFFICE DU TOURISME VAUDOIS

Gilles Meystre, président de GastroVaud

COMITÉ DE PILOTAGE VAUD CENOTOURISME

Gilles Meystre, président de GastroVaud

COMITÉ DE PILOTAGE LABEL FAIT MAISON

Gilles Meystre, représentant de GastroSuisse,
président de GastroVaud

Organes de GastroSuisse

Gilles Meystre, président cantonal

Membre du Comité directeur de GastroSuisse, président de la Comm. marketing des membres, membre de la Comm. droit du travail et affaires sociales, du Cercle de direction de l'EHG, du Conseil d'administration de Vieux-Bois SA et du Comité de la caisse de compensation GastroSocial, coordinateur des Présidents latins.

Robert Bubloz, caissier cantonal

Membre de la Conférence des présidents cantonaux

Frédéric Haenni, président d'honneur

Membre du Conseil de fondation de la Caisse de pension GastroSocial
Membre de la commission de construction de l'EHG

Olivier Duvoisin, Directeur

Membre de la Conférence des administrateurs et secrétaires GastroSuisse

Membres d'honneur

Frédéric Haenni, président d'honneur, 2015
Eric Oppliger, président d'honneur, 1995
Jean-Michel Sevic, ancien vice-président cantonal, 2015
Pierre Monsciani, ancien caissier cantonal, 2015
Edgar Schiesser, ancien directeur, 2014
Christian Kramer, ancien directeur Hôtel Mövenpick, 2013
Jacques Baudat, ancien vice-président cantonal, 2013
Charles-A. Ramseier, ancien directeur OTV, 2011
Gérard Rabaey, cuisinier, 2011
Louis Despont, ancien collaborateur SWICA, 2008
Hans Peyer, ancien directeur-suppléant GastroSuisse, 2008
Hans-Juerg Wehrli, ancien directeur de la Caisse AVS GastroSocial, 2005
René Thévenaz, ancien membre du comité directeur GastroVaud, 2002
Ernest Plattner, ancien caissier cantonal, 2001
Jean-Pierre Chaillet, ancien secrétaire cantonal, 2001
René Rigazzi, ancien vice-président cantonal, 1998
Gil Banderet, ancienne secrétaire générale, 1995
Dr Xavier Frei, ancien directeur GastroSuisse, 1991
André Ganguillet, ancien réviseur Caisse AVS GastroSuisse, 1985
Alain Burnand, pasteur, ancien aumônier de GastroVaud, 1980
Frédy Girardet, cuisinier, 1979



Jacques Hodot, ancien enseignant de service, nommé membre d'honneur à l'AG 2016

Le mot de la fin

PLACE À NOTRE JUBILÉ!

Le 17 mars 1892 se réunissaient en séance extraordinaire les citoyens délégués des villes de Vevey, Montreux, Aigle, Bex et Rolle au Café Central à Lausanne. Objectif: «étudier les moyens de défendre efficacement notre industrie (...) qui est peut-être de toutes celles qui existent la plus lourdement frappée par le fisc». Estimant que le moment était venu «de lutter sérieusement, en commun, contre le sort qui la menace», ils décidaient à l'unanimité de créer une Société cantonale vaudoise des Cafetiers.

125 ans plus tard, le monde, de ce point de vue-là, n'a pas vraiment changé... Il n'y a certes plus d'impôt sur les cartes à jouer ni d'impôt sur la bière. Mais l'imagination fiscale – et prétendument sanitaire – est telle aujourd'hui qu'une nouvelle taxe sur les boissons sucrées est annoncée. Prélude probable à d'autres taxes: sur le gras, sur le sel ou sur la viande... Bref, les soucis de nos aïeux n'étaient pas si différents de nos soucis d'aujourd'hui.

20

Valoriser le goût, l'accueil, l'authenticité, la proximité et la qualité: voilà le fil rouge de nos festivités!

Heureusement, GastroVaud n'a pas pour unique but de lutter contre les taxes inutiles. Valoriser le goût, promouvoir l'accueil, l'authenticité, la proximité, la qualité. Faire honneur à nos produits et à nos chefs et faire plaisir aux consommateurs, voici ce qui nous tient à cœur aussi. Et voilà ce qui servira de fil rouge aux festivités de notre 125^e anniversaire, tout au long de l'année.

A l'heure où vous lisez les dernières lignes de ce rapport annuel 2016, plusieurs actions ont d'ores et déjà été organisées: l'envoi à chaque membre d'un calendrier vintage, le «GastroQuiz», fin 2016. La création d'une page Facebook de GastroVaud et de deux concours en ligne. La **Journée du Papet** du 24 janvier, qui a vu 2000 boucles de saucisses aux choux distribuées aux passants par un froid sibérien, dans 10 villes vaudoises! La distribution de 3000 roses dans 120 restaurants vaudois, à l'occasion de la **Saint-Valentin**. Et le **Repas des Etoiles**, le 17 mars dernier à Pully, qui a rassemblé autour d'un même piano 14 mains et 7 chefs de talent, symbolisant 3 générations différentes.

Le programme des festivités se poursuit toute l'année 2017. Il valorise l'image de notre branche et favorise vos affaires. Profitez-en!

125 ans,

ça se fête!



Le calendrier «GastroQuiz»



Le concours Facebook «Dessinez votre citrouille»



La «Journée du Papet»

L'ensemble des acteurs du Repas des Etoiles organisé le 17 mars 2017 à Pully

Au premier rang, de gauche à droite, six des sept talents qui l'ont concocté: **Pierrick Suter** (Hôtel de la Gare à Lucens), **Etienne Krebs** (ancien chef de l'Ermitage à Clarens), **Gaël Brandy** (Pinte vaudoise à Pully), **Marisa Feusi** (finaliste romande 2016 du concours «La cuisine des jeunes»), **Cédric Pilloud** et **Jean-Baptiste Jolliet** (membres du team suisse médaillé de bronze à la Coupe du monde de la Pâtisserie 2017 de Lyon).



BILAN 2016

	2015		2016	
	ACTIFS	PASSIFS	ACTIFS	PASSIFS
ACTIFS (en francs)				
Disponible				
Trésorerie	791'279.92		2'214'872.16	
Réalisable				
Débiteurs	260'082.22		576'317.07	
Compte courant CAF GastroVaud	109'747.90		-	
Stocks	25'359.05		26'860.45	
Actifs de régularisation	123'730.45		197'829.20	
Immobilisations				
Titres et placements	1'733'876.45		1'736'281.20	
Equipements Centre professionnel	130'000.00		80'000.00	
Mobilier	1.00		1.00	
Installations & programmes informatiques	1.00		1.00	
Terrain et immeubles à Pully	10'065'707.10		9'715'707.10	
PASSIFS (en francs)				
Exigible à court terme				
Créanciers divers		13'369.40		23'697.80
Passifs de régularisation		854'217.30		922'558.50
Compte courant CAF GastroVaud		-		539'072.80
Exigible à long terme				
Engagements sur immobilisations		5'406'153.65		5'300'455.85
Fonds et réserves				
Fonds de défense des intérêts des membres		318'978.35		368'978.35
Fonds 125 ^{ème} anniversaire GastroVaud		70'000.00		130'000.00
Fonds pour la formation		-		250'000.00
Fonds d'entretien immeuble II		200'000.00		200'000.00
Réserve pour l'informatique et téléphone		92'000.00		92'000.00
Différence sur cours de titres		157'954.97		162'269.97
Capital		6'127'111.42		6'558'835.91
Total Bilan	13'239'785.09	13'239'785.09	14'547'869.18	14'547'869.18

COMPTE DE RESULTAT 2016

	COMPTES		BUDGET	
	2015	2016	2016	2017
PRODUITS (en francs)				
Cotisations, subventions, autres recettes	1'799'343.79	1'854'961.80	1'789'000.00	1'814'500.00
Finances Centre professionnel	1'355'877.37	1'947'775.00	1'500'000.00	1'500'000.00
Produits locations	535'283.60	519'798.20	483'000.00	488'000.00
Valeurs locatives	190'000.00	190'000.00	190'000.00	190'000.00
Total produits	3'880'504.76	4'512'535.00	3'962'000.00	3'992'500.00
CHARGES (après imputations internes)				
Cotisations ristournées, rétrocessions	588'961.30	588'230.40	600'000.00	615'000.00
Assemblées et comités	220'727.35	215'997.58	230'000.00	275'000.00
Commissions et délégations	16'074.80	11'044.65	20'500.00	20'500.00
Salaires et charges sociales	568'688.80	649'398.40	613'000.00	674'000.00
Formation continue	-	1'930.00	10'000.00	10'000.00
Honoraires de tiers	32'685.00	34'055.30	36'000.00	37'000.00
Loyer (valeur locative)	45'000.00	45'000.00	45'000.00	45'000.00
Frais de bureau et imprimés	67'175.10	79'275.05	74'500.00	74'500.00
Frais de port	17'883.75	16'015.15	20'000.00	20'000.00
Cotisations et subsides	27'635.00	18'945.00	20'000.00	20'000.00
Mobilier/Matériel, entretien informatique	62'394.21	38'877.88	60'000.00	70'000.00
Site internet, communication membres	44'308.10	6'955.20	15'000.00	20'000.00
Marketing et communication	-	32'350.80	35'000.00	35'000.00
Gestion de projets	-	35'400.80	40'000.00	30'000.00
Frais d'enseignement	949'385.49	1'267'390.11	1'070'000.00	1'075'000.00
Charges financières	159'120.16	156'117.09	160'000.00	160'000.00
Charges foncières et d'entretien	299'665.80	252'959.55	352'000.00	352'000.00
Impôts	62'477.45	120'867.55	72'000.00	72'000.00
Attributions aux Fonds	80'000.00	110'000.00	80'000.00	25'000.00
Amortissements	340'000.00	400'000.00	350'000.00	350'000.00
Total charges	3'582'182.31	4'080'810.51	3'903'000.00	3'980'000.00
Excédent de produits attribué au capital	298'322.45	431'724.49	59'000.00	12'500.00*

Chiffres sous réserve de leur acceptation par l'Assemblée générale extraordinaire du 9 mai 2017.

BUDGET EXTRAORDINAIRE POUR LES FESTIVITÉS DU 125^E ANNIVERSAIRE

Grâce aux bons résultats financiers enregistrés ces dernières années, le Comité cantonal de GastroVaud a ratifié un budget extraordinaire destiné à l'organisation des festivités du 125^e anniversaire de l'association.

Ce budget recouvre à la fois l'organisation d'une soirée de gala (6 juin 2017) et de neuf événements destinés au grand public, échelonnés sur toute l'année 2017. Objectif: donner une large visibilité à la branche et à ses membres, en véhiculant les valeurs de convivialité, de proximité et d'authenticité qui lui sont chères. Le financement des opérations repose sur l'utilisation de deux fonds spéciaux (Fonds du 125^e anniver-

saire, constitué dès 2013 déjà, et Fonds de défense des intérêts des membres), sur une participation extraordinaire des sections régionales et l'engagement de sponsors. Dans l'hypothèse où les recettes et le sponsoring n'atteindraient pas les montants espérés, le plan d'action sera naturellement révisé et certains événements pourraient être annulés.

24

BUDGET 2017

CHARGES/PRODUITS

Soirée de gala	217'000.-
Événements 125 ^{ème} grand public	390'000.-
Sponsoring et recettes soirée de gala	- 137'000.-
Sponsoring et recettes événements grand public	- 240'000.-
Utilisation fonds 125 ^{ème}	- 130'000.-
Utilisation fonds défense intérêts des membres	- 50'000.-
Participation des sections	- 50'000.-



LE PAPER FAIT DE LA RÉSISTANCE

GastroVaud fête ses 125 ans. Coup d'épave des festivités, assurées, avec la Journée du papet. Un plat qui symbolise le canton et aussi la vogue que la fabrique souhaite voir emprunter par les milliers de bouches.

C'est de la tarte de papet! Une dénomination de plat pour être précis, à laquelle se sont associés 143 restaurateurs du canton de Vaud pour célébrer comme il se doit l'anniversaire du papet. Au 1000^{ème} des gâteaux de terre se sont joints une tarte au fromage de gruyère et 2000 bouches de succaires aux choux. De quoi assurer les gourmands de six villes du canton sur des stands spécialement montés pour l'occasion ainsi que les tables de 48 restaurants.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

© Le Matin du Soir



Papet gratuit et populaire pour le 219^e anniversaire

par Mirko Martini - Pour célébrer son jubilé, GastroVaud a offert aux passants le plat typique dans onze places du canton, le jour de l'indépendance vaudoise.



Une tarte de papet, un plat typique de la Vallée de Joux.

«Chaque année, le 10, le jour de l'indépendance vaudoise est fêté avec le papet et le fromage de terre de la Vallée de Joux. Révisé en 2017, il a été organisé par le comité de la Vallée de Joux. Il a été organisé par le comité de la Vallée de Joux. Il a été organisé par le comité de la Vallée de Joux.

«Pour nous, c'est un plaisir de offrir notre plat à la population, et de lui faire découvrir les produits locaux. C'est un plaisir de offrir notre plat à la population, et de lui faire découvrir les produits locaux. C'est un plaisir de offrir notre plat à la population, et de lui faire découvrir les produits locaux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.

«Après une excellente participation aux 1000 tables de papet, le président de GastroVaud, Michel Buisson, a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux. Il a été élu président de la section de la région de la Vallée de Joux.



© Pixiz



© Pixiz

© 24heures

GASTROVAUD

L'art de l'accueil depuis 1892