



Authenticité et convivialité

GASTROVAUD

Rapport annuel 2018

# SOMMAIRE

Sommaire	1
Le mot du Président	2-3
Gros plan: label « Fait Maison »	4-5
L'année 2018 en chiffres	6-7
Actualité fédérale	8-9
Actualité cantonale	10-13
Formation professionnelle	14-17
Institutions partenaires	18-19
Organes de l'Association	20-21
Comptes 2018	22-23
Le mot de la fin: les tocards et les toqués	24

## **Impressum**

Rédaction-conception: Gilles Meystre

Conception et réalisation graphique:  
Gérard Lebet

Photos: Caroline Décima (couverture),  
ARC Jean-Bernard Sieber et GastroVaud

Impression: Imprimerie Baudat

Tirage: 2'400 exemplaires

© GastroVaud, avril 2019

## LES PINTES OUVERTES VAUDOISES ONT COMBLÉ CONSOMMATEURS ET RESTAURATEURS!

**Organisées sur 3 jours au lieu de 2, les Pintes ouvertes vaudoises ont séduit 30% d'établissements supplémentaires et le double de clients, en comparaison avec l'édition 2017! Un succès indéniable, qui a favorisé les affaires des participants et mis en lumière des auberges à découvrir ou à... redécouvrir.**

*Pour GastroVaud, authenticité et convivialité sont deux valeurs-clés!*

**A**fin de célébrer l'authenticité et la convivialité vaudoises, GastroVaud lançait en 2017 les « Pintes ouvertes vaudoises ». L'idée: convier les clients à venir déguster pour 20 francs seulement du saucisson sec vaudois IGP, une fondue 100% Gruyère AOP vaudois et son pain quadrillé de l'artisan boulanger, ainsi qu'un verre de chasselas. Après la réussite de la première édition, l'ensemble des partenaires ont souhaité reconduire l'opération en 2018 et décidé de voir plus grand...

### Seconde édition sous le signe de la croissance

Davantage de restaurants participants (+30%), davantage de clients (+100%), davantage de commandes (+100%): les Pintes ouvertes n'ont pas tardé à séduire restaurateurs et consommateurs. Rien d'étonnant, lorsqu'on sait que les produits régionaux jouissent des faveurs des uns et des autres et que la manifestation a précisément pour but de les promouvoir.

Les partenaires et sponsors ont également pris la mesure de l'événement. De nouvelles fourchettes se sont ainsi jointes au caquelon de la manifestation: Hugo Reitzel, complétant la gamme de produits offerts avec ses cornichons suisses, et trois nouveaux partenaires communication, la BCV, le LHC, et Lausanne à Table. Ainsi, le nombre total de partenaires s'élève désormais à douze entités, les premiers soutiens ayant tous reconduit leur appui en 2018 (Association Charcuterie Vaudoise IGP, l'Interprofession du Gruyère, les Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois, l'Office des Vins Vaudois, Vaud Terroirs, Vaud CEnotourisme et LFM). Ces collaborations témoignent des liens étroits qui rassemblent les artisans du goût et leur volonté concrète de travailler de concert.

### Bilan très satisfaisant pour les restaurateurs

Le sondage effectué aux lendemains de l'opération auprès de l'ensemble des restaurateurs participants permet de tirer un bilan très satisfaisant des Pintes ouvertes 2018. 96% d'entre eux se déclarent en effet prêts à reconduire l'action en 2019! Au-delà de la pertinence de l'action, la qualité des produits a également été très largement appréciée. Ainsi:

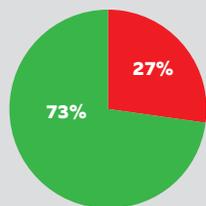
- 89% des restaurants ont jugé le mélange de **Gruyère AOP 100% VD** excellent (61%) ou très bon (28%)
- 88% ont jugé **les cornichons** excellents (50%) ou très bons (38%)
- 79% ont jugé **le saucisson sec IGP VD** excellent (49%) ou très bon (30%)
- 79% ont jugé **la collaboration avec les boulangers régionaux** très positive (48%) ou positive (31%)
- 67% ont jugé **le pain quadrillé** excellent (36%) ou très bon (31%).

En outre, près de deux restaurateurs sur trois ont jugé l'intégration d'un décilitre de chasselas vaudois favorable à leurs affaires, 29% la jugeant neutre. Enfin, 27% ont dû refuser des clients - signe fort du succès de l'opération et de sa communication - et 45% des clients de cet événement étaient inconnus des établissements. Les Pintes ouvertes permettent donc clairement de renouveler et d'élargir la clientèle des restaurants vaudois.

## Les Pintes ouvertes en chiffres

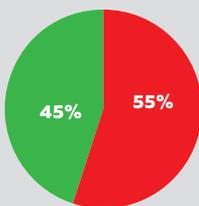
- 100 restaurants participants
- Plus de 10'000 clients accueillis sur 3 jours
- 2,235 tonnes de Gruyère vaudois AOP
- 325 kg de saucisson sec IGP VD prédécoupé en 82'500 tranches
- 500 bocaux de cornichons
- 5'307 pains quadrillés réalisés par 50 artisans boulangers vaudois
- 10'000 dl de chasselas vaudois offerts
- CHF 10.-/kg de fromage et 1 dl/client de chasselas à charge du restaurateur, tous les autres produits étant offerts.

Avez-vous dû refuser des clients ?



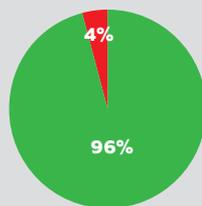
● oui  
● non

Les clients étaient-ils connus ou inconnus ?



● connus  
● inconnus

Participerez-vous à l'édition 2019 ?



● oui  
● non

Face à pareils chiffres, l'ensemble des partenaires ont d'ores et déjà annoncé leur volonté de soutenir une troisième édition, qui se déroulera du jeudi 5 au samedi 7 décembre 2019. A tous ceux qui ont participé: **un énorme MERCI!** Et à tous ceux qui participeront: bienvenue!

Gilles Meystre  
Président de GastroVaud

Reflets de l'édition 2018 et renseignements complémentaires sous [www.pintesouvertes.ch](http://www.pintesouvertes.ch).



La majorité des partenaires de l'édition 2018, lors de son lancement à la patinoire de Malley 2.0, soit, de gauche à droite: **Yves Girard**, (Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois), **Philippe Gremaud** (Interprofession du Gruyère), **Gilles Meystre** (GastroVaud), **Joël Genazzi** et **Etienne Froidevaux** (joueurs du LHC), **Philippe Leuba** (Conseiller d'Etat, chef du DEIS), **Eliane Pinard-Baumgartner** (Vaud Terroirs), **Reto Sandmeier** (Hugo Reitzel), **Jean-Luc Aebischer** (Association Charcuterie Vaudoise IGP), **Yann Stucki** (Vaud Œnotourisme) et **Benjamin Gehrig** (OVV).





# LANCÉ EN 2017, LE LABEL «FAIT MAISON» A RAPIDEMENT SÉDUIT

**Depuis septembre 2017, ce label fleurit sur les devantures des restaurants romands. Initié conjointement par les organisations de défense des consommateurs et des restaurateurs, le projet a atteint ses objectifs initiaux. Et mijote de nouveaux développements!**

4 **4** Transparence, savoir-faire, diversité des goûts et authenticité sont autant de valeurs communes à la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, La Semaine suisse du Goût et Slow Food Suisse. Ensemble, ils ont donc lancé le label «Fait Maison», qui distingue les restaurants privilégiant le «fait maison», au détriment des produits et des mets précuisinés. Sur la base d'un cahier des charges défini de concert entre représentants des consommateurs et des restaurateurs, les établissements labellisés sont invités à indiquer sur leur carte les plats précuisinés, au moyen d'un astérisque. Lancée en septembre 2017 avec l'appui financier de la Loterie Romande, de Lunch-Check Suisse et des villes de Lausanne et Genève, la démarche a rapidement séduit. «Près de 300 établissements romands sont aujourd'hui labellisés ou en cours de labellisation, ce qui correspond à l'objectif initialement fixé», se réjouit Carine Rouge, cheffe de projet.

### Une démarche intégrative et positive

La participation de GastroSuisse à ce projet-pilote répondait à deux objectifs: premièrement, valoriser le savoir-faire des chefs. Deuxièmement, éviter de nouvelles règles légales et contraignantes, en misant sur une solution volontaire et de

branche. En outre, la création de ce label, que chaque restaurateur romand est libre de choisir, initie un nouveau dialogue avec les organisations de consommateurs, après plusieurs années durant lesquelles chacun campait sur des positions souvent opposées.

**Les membres de GastroSuisse n'ont pas tardé à saisir l'intérêt du label. Pour y participer, les conditions suivantes doivent être remplies:**

- cuisiner tout ou la majeure partie des mets proposés au sein même de l'établissement;
- s'engager à signaler sur la carte, au moyen d'un astérisque, les produits et les mets précuisinés, sur la base du cahier des charges;
- s'acquitter d'une cotisation annuelle de CHF 250.-;
- accepter des contrôles gratuits mais inopinés, réalisés par des membres de la FRC, formés par l'Organisme intercantonal de certification.

Par ailleurs, aucune barrière initiale ne filtre les restaurateurs intéressés, que ce soit en termes de type de cuisine, de provenance des aliments ou de niveau gastronomique. En effet, l'objectif ne consiste ni à créer une nouvelle distinction de type Gault & Millau, ni à promettre exclusivement des produits locaux, mais en priorité à promouvoir la transparence

des modes de préparation des mets proposés. Aux côtés d'une majorité de restaurants traditionnels, le label rassemble ainsi des tables internationales (asiatiques, italiennes, etc.), des traiteurs, des food trucks et des restaurants d'entreprise, qui partagent tous un même savoir-faire, une même volonté de transparence et un même objectif de se différencier de leurs concurrents.

### Premier bilan positif pour les labellisés

Interrogés sur l'expérience vécue en se labellisant, les chefs d'établissements soulignent fréquemment la simplicité de la démarche: «Pour nous, cela n'a pas été compliqué de l'obtenir, car nous avons toujours travaillé avec cette philosophie du fait maison», affirme Ludovic Roy, chef de cuisine et propriétaire de La Table des Roys, à Genève. «Nous avons donc simplement continué à faire ce que nous faisons déjà. Il faut juste adapter la carte en ajoutant des astérisques à côté des mets qui ne sont pas faits maison». Face aux clients, le label présente en outre une valeur ajoutée certaine.

● ● ● ● ●  
**«C'est primordial de montrer à nos clients qu'ils mangent chez nous de la vraie cuisine»**  
● ● ● ● ●

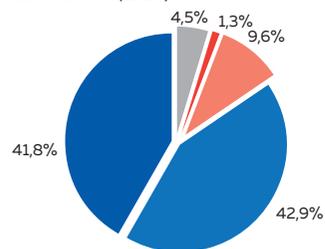
Gérant du restaurant «Oh My!» spécialisé dans les burgers à Yverdon-les-Bains, Jonathan Saber, affirme: «Dans mon domaine, beaucoup de restaurants travaillent avec des produits précuisinés ou industriels. Il faut se démarquer des autres et regagner la confiance des consommateurs souvent ébranlée par des mauvaises expériences et les gros titres de la presse». Même son de cloche dans un tout autre type de restaurant, l'Escale au Châbles (VS): «Vis-à-vis des clients, le label montre que nous jouons cartes sur table. Les restaurateurs ont tout intérêt à s'aligner, car cela permettra notamment d'éviter bien des conflits avec les consommateurs».

Simple pour le restaurateur, gage de transparence pour le consommateur, le label « Fait Maison » favorise en outre les bonnes pratiques au sein de la branche. Afin d'éviter les astérisques sur leur carte, nombre de labellisés ont ainsi modifié leur comportement en renouant avec la production « maison ». Julien Konrad, chef de cuisine et cogérant de l'Auberge Communale de Saint-Légier (VD) confirme: « Je me permettais d'acheter du poule précuit. Depuis que j'ai obtenu le label en septembre 2018, ce n'est plus le cas: je veux limiter au minimum les astérisques sur ma carte. C'est primordial de montrer à nos clients qu'ils mangent chez nous de la vraie cuisine ».

De son côté, Monica Fernandez, propriétaire du Restaurant du Chasseur à Allaman a modifié sa sélection de fournisseurs: « Nous avons changé les glaces que nous proposons. Aujourd'hui, elles sont confectionnées par un producteur qui les fait maison. On remarque un réel intérêt des gens. Ils posent beaucoup de questions sur la manière dont nos produits sont préparés. Le label est un avantage sur la vitrine, c'est sûr! ».

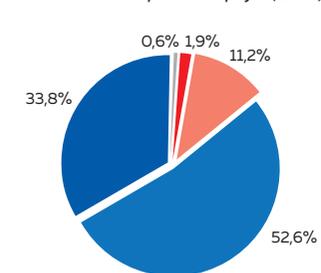
#### Influence du « fait maison » sur la consommation au restaurant

Influence du « fait maison » sur le choix du restaurant (2018)



- Certainement pas
- Pas vraiment
- Oui, éventuellement
- Oui, certainement
- Ne sais pas/pas de réponse

Influence sur la disposition à payer (2018)



- Certainement pas
- Pas vraiment
- Oui, éventuellement
- Oui, certainement
- Ne sais pas/pas de réponse

#### Diverses perspectives d'élargissement

Face à ce bilan positif, les initiateurs du label sont confrontés à de nombreuses sollicitations. Ainsi, les entreprises de restauration collective (qui ne faisaient pas partie des

cibles initiales) montrent un intérêt croissant. Une dizaine d'entreprises de ce type sont aujourd'hui labellisées, chiffre qui pourrait doubler si la Commune de Lausanne confirme sa volonté de certifier ses 14 cuisines de production destinées aux réfectoires scolaires et parascolaires, représentant plus de 1.3 million de repas servis par année. Objectif: casser l'image négative des mets servis dans les cantines scolaires.

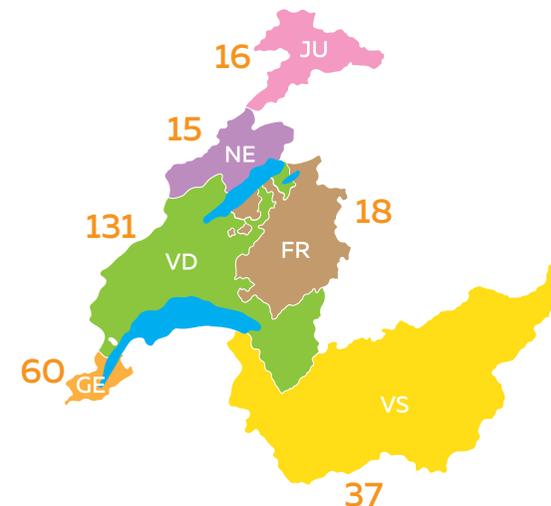
Le label intéresse également d'autres artisans de la table. Des discussions sont en cours avec certains acteurs de la boulangerie qui souhaitent valoriser leur savoir-faire face au poids prépondérant de l'industrie alimentaire. Cette volonté de collaboration doit être saluée, puisqu'elle éviterait d'une part la multiplication de labels différents et permettrait, d'autre part, une rationalisation des coûts de promotion et de contrôle notamment.

Enfin, l'élargissement du label « Fait Maison » aux restaurants de Suisse alémanique fait naturellement aussi partie des perspectives de ses initiateurs. Plusieurs établissements de langue allemande ont d'ores et déjà manifesté leur intérêt, de même que certains responsables de sections alémaniques de GastroSuisse.



Le label a suscité un vif intérêt des médias et véhicule une image positive de la branche.

#### Nombre d'établissements labellisés et en cours de labellisation, par canton



Avec 131 labellisés, le canton de Vaud offre un large choix de restaurants mariant transparence et savoir-faire.

#### Un financement fédéral: clé du déploiement

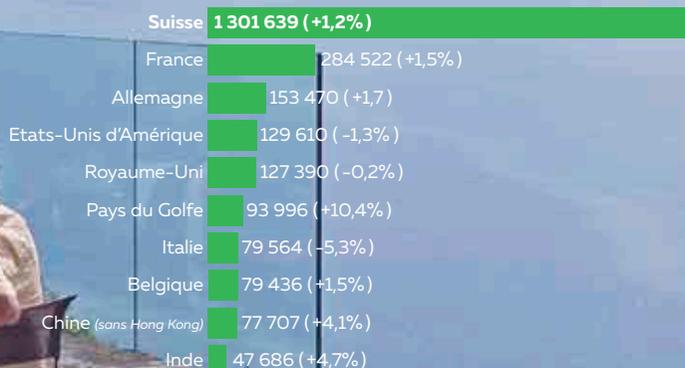
5

Ces perspectives positives impliquent toutefois de pouvoir compter sur des financements pérennes, qui complètent les recettes de cotisation fort modestes perçues auprès des labellisés. A ce jour, ces cotisations ne couvrent en effet que partiellement les coûts du projet qui, heureusement, peut compter sur les prestations gratuites de ses initiateurs et sur des contributions extérieures (Loterie Romande, Lunch-Check, villes de Genève et Lausanne). La question d'un appui financier de la Confédération – initialement refusé – se pose. Aux élus fédéraux d'y répondre! *Affaire à suivre.*

# NUITÉES VAUDOISES: SUCCÈS CONFIRMÉ EN 2018

Les acteurs touristiques vaudois se félicitent une fois encore des résultats très positifs des nuitées hôtelières 2018 (+0.8%). Celles-ci renforcent le record atteint en 2017. En cause, un marché suisse en constante progression et un redressement européen consolidé.

## Top 10 des pays de provenance des hôtes



L'hôtellerie vaudoise a comptabilisé 2'912'563 nuitées en 2018 : après une année 2017 record, ce nouveau bilan est très réjouissant. Lausanne et Montreux Riviera demeurent les deux locomotives cantonales, avec respectivement 1'258'932 et 731'753 nuitées.

Ces très bons résultats s'expliquent par différents facteurs et, tout d'abord, par un marché indigène solide. En 2018, la demande suisse a totalisé 1'301'639 nuitées (+14'950 nuitées) et représente à elle seule 44.6% de l'ensemble des nuitées vaudoises. En l'espace de 10 ans, elle a progressé de +41.9%, soit de 384'000 nuitées, alors que ce même chiffre s'élève à +10% (+1'587'568 nuitées) pour la Suisse dans son ensemble.

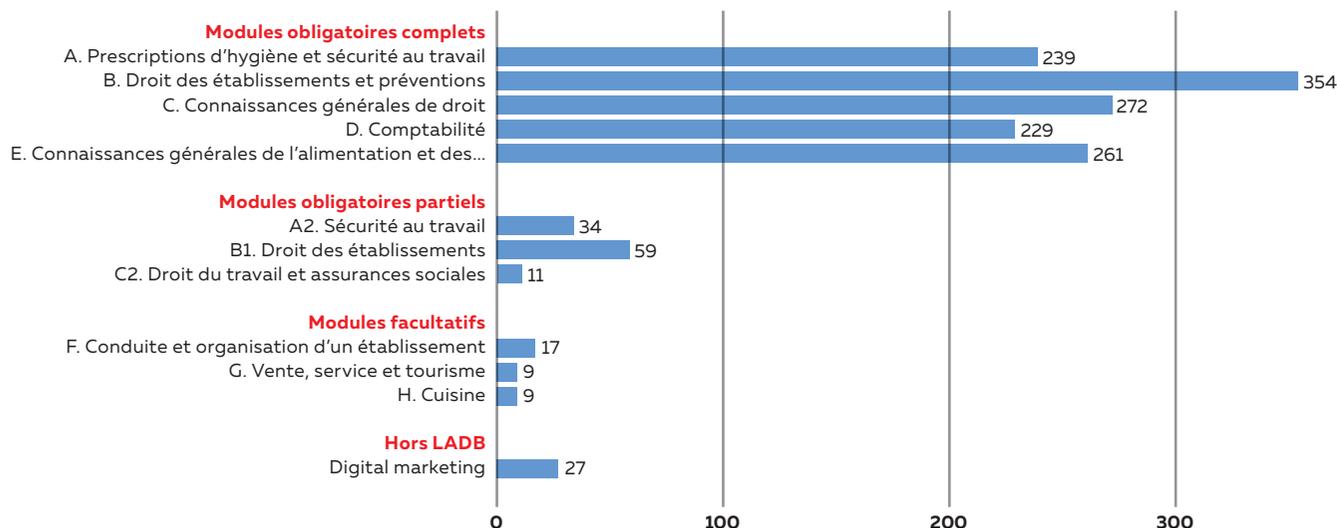
La stabilité des nuitées vaudoises est également portée par de bons résultats des hôtes européens, déjà constatés en 2017. Les deux premiers marchés étrangers que sont la France (284'522 nuitées; +1.5%) et l'Allemagne (129'610 nuitées; +1.7%) affichent de belles progressions. Le Royaume-Uni (127'390 nuitées; -0.2%), la Belgique (79'436 nuitées; +1.5%) et l'Espagne (39'069 nuitées; -1.4%) sont plutôt stables alors que l'Italie accuse une nette baisse (79'564 nuitées; -5.3%).

Les hôtes en provenance des Etats-Unis affichent une légère baisse en 2018 (129'610 nuitées; -1.3%), mais demeurent une clientèle forte pour la région. Du côté des Pays du Golfe, on constate une embellie (93'996 nuitées; +10.4%), principalement due aux hôtes en provenance d'Arabie Saoudite et des Emirats Arabes Unis. Le continent asiatique se porte globalement très bien et affiche de belles progressions, tant pour la Chine (77'707 nuitées; +4.1%), que l'Asie du Sud Est (42'471 nuitées; +4%). Enfin, la situation sur le marché russe s'améliore (37'695; +6.5%) et les hôtes indiens enregistrent une progression (47'686; +4.7%) qui les place en dixième position derrière la Chine.

## Cours CRH : baisse de fréquentation en 2018

Après plusieurs années de hausse, la fréquentation des cours CRH a légèrement diminué en 2018. La fréquentation annuelle des 5 modules obligatoires s'est ainsi élevée à une moyenne de 271 participants répartis sur 12 sessions, contre 302 en 2017. Le module B, relatif au droit des établissements et aux préventions demeure le

plus fréquenté, avec 354 participants. Dans le domaine des cours facultatifs, une même tendance se dessine avec une moyenne annuelle de 12 participants par module, contre 15 l'année précédente. Nouveauté 2018, l'introduction de 3 modules destinés aux food truckers (B1 et C2, en sus du module A complet). A noter que le nouveau cours de Digital marketing, initié en 2018 et hors LADB, a remporté un vif succès, avec 27 participants sur deux sessions.



## 891 apprentis accueillis à Pully

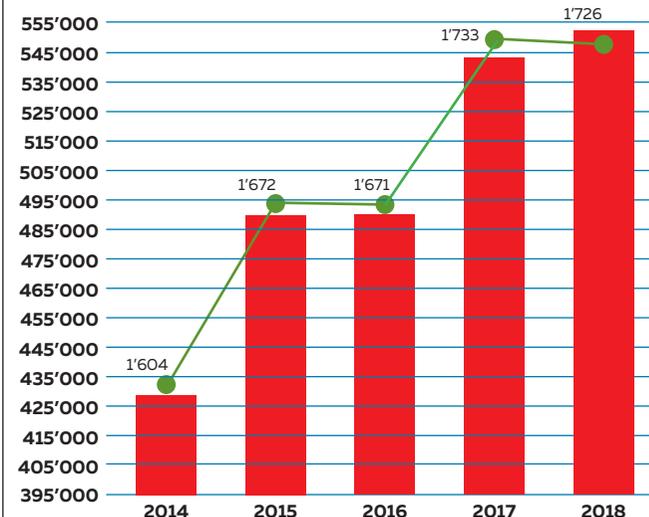
Le nombre d'apprentis accueillis à Pully pour y suivre leurs Cours interentreprises est en légère diminution de -3.8% par rapport à l'exercice précédent. Une différence principalement due aux apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs genevois. Accueillis à Pully jusqu'ici, faute d'un effectif suffisant pour ouvrir une classe sur Genève, ils font leur retour dans la Cité de Calvin. On note avec satisfaction les hausses constatées chez les spécialistes en restauration de système (+7%) et chez les spécialistes en restauration CFC, qui retrouvent leur niveau de l'année 2016.

Types d'apprentissage/effectifs	2018	2017	Evolution (%)
Cuisinier CFC	416	424	-1,9
Cuisinier en diététique CFC	32	35	-8,6
Spécialiste en restauration CFC	107	100	+7,0
Spécialiste en restauration de système CFC	26	23	+13,0
BPC, orientation boulangerie CFC	125	143	-12,6
BPC, orientation confiserie CFC	59	66	-10,6
Gestionnaire de commerce de détail CFC	28	26	+7,7
Employé en cuisine AFP	54	53	+1,9
Employé en restauration AFP	18	18	0,0
Boulangier-pâtisseries-confiseur AFP	15	27	-44,4
Assistante du commerce de détail	11	12	-8,3
<b>Total</b>	<b>891</b>	<b>927</b>	<b>-3,8</b>



## Nouvelle hausse de la masse salariale

L'année 2018 se caractérise une fois encore par une hausse de la masse salariale des établissements affiliés à la caisse d'allocations familiales de GastroVaud. Ascendant à CHF 553'356'100 (+1.6%), elle témoigne de la vitalité du secteur, alors que le nombre d'établissements affiliés demeure stable (-7 unités sur plus de 1'700). Le phénomène de concentration des restaurants se poursuit néanmoins, par la création de petits groupes exploitant plusieurs enseignes.



■ Nombre d'établissements affiliés  
■ Masse salariale (milliers de CHF)

# RÉDUIRE LES CONTRAINTES, MULTIPLIER LES AVANTAGES

**GastroSuisse a redoublé d'efforts en 2018 pour faire entendre la voix de l'hôtellerie-restauration auprès des politiques et renforcer les avantages offerts aux membres. Tour d'horizon.**

### Emplois vacants: peut mieux faire...

8 A compter du 1<sup>er</sup> juillet 2018, les établissements de l'hôtellerie-restauration sont tenus de signaler les postes vacants aux ORP. Selon un sondage interne réalisé auprès des membres, le résultat est mitigé: 57,8% sont modérément et jusqu'à pas du tout satisfaits des prestations des ORP. Ils critiquent le surplus administratif chronophage et la qualité des dossiers soumis. En outre, le sondage a montré que les ORP ne respectent pas toujours les délais réglementaires, de nombreuses entreprises ayant dû attendre trop longtemps l'accusé de réception de l'annonce du poste vacant. GastroSuisse appelle notamment à la simplification de la nomenclature et à l'automatisation des processus, afin de réduire drastiquement les temps d'attente.

### Allocations familiales: meilleure péréquation en vue

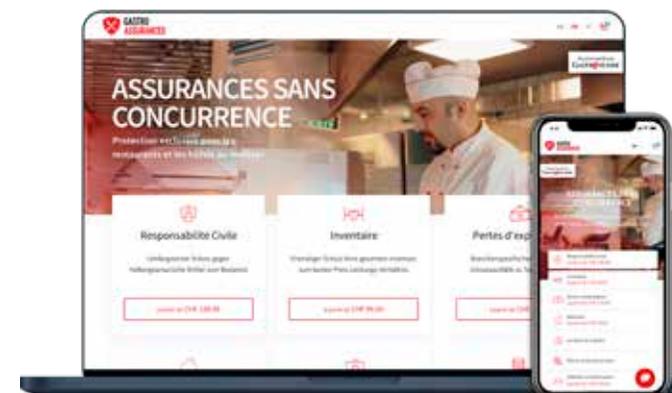
Le 19 septembre 2018, le Parlement a adopté l'obligation de répartir les charges cantonales en matière d'allocations familiales, proposée par voie de motion par Isidor Baumann, Conseiller aux Etats uranais. GastroSuisse a participé activement à cette adoption tout au long du processus parlementaire. Dans le cadre d'une large alliance des arts et métiers, la Fédération pour l'hôtellerie et la restauration

a milité pour un financement plus équitable de ces prestations, qui pèsent lourdement sur les branches comptant un nombre important de collaborateurs à temps partiel et d'employées. Malgré une forte résistance, l'alliance «Partage équitable des charges pour les allocations familiales» a su faire entendre sa voix. Ce défaut doit maintenant être corrigé dans l'espace des deux prochaines années.

### «Stop à l'îlot de cherté»: le contre-projet manque de tranchant



Le Conseil fédéral a publié le 22 août 2018 son contre-projet indirect à l'Initiative pour des prix équitables, lancée par GastroSuisse et de nombreux milieu économiques. Si le Conseil fédéral reprend à son compte la principale revendication des initiants - agir contre les surtaxes injustifiées appliquées en Suisse -, son contre-projet nécessite néanmoins des ajustements. Plusieurs amendements ont donc été déposés afin de modifier le projet lors de son prochain examen devant le Parlement et de le rendre plus conforme aux souhaits des initiants.



### Nouvelles économies à la clé

L'extension et le renforcement du marketing constituent un aspect central des prestations délivrées aux membres de GastroSuisse. Afin de garantir un ensemble de services axé sur les besoins et durable, GastroSuisse a créé un service Marketing en juillet 2018. Objectif prioritaire : constituer un portefeuille cohérent de prestations de services et d'offres à disposition des membres. Parmi elles, un nouvel avantage réservé exclusivement aux affiliés: GastroAssurances.ch. En collaboration avec le courtier en assurances «esurance» et sur la base du partenariat de longue date avec SWICA, cette nouvelle plateforme d'assurance a pu être mise en ligne à l'automne 2018. Grâce aux contrats collectifs, elle permet de conclure numériquement, en quelques clics, des polices d'assurance RC et choses adaptées spécifiquement à l'hôtellerie-restauration. Le développement et le lancement de GastroAssurances.ch ont été étroitement accompagnés par GastroSuisse.



*Le nouveau Conseil de GastroSuisse  
(de g. à dr.): Annalisa Giger, Moritz Rogger,  
Muriel Hauser, André Roduit, Walter  
Höhener, Gilles Meystre, Casimir Platzer,  
Massimo Suter, Bruno Lustenberger*

## **Nouvelle équipe dirigeante pour GastroSuisse**

Les 8 et 9 mai 2018, sous le soleil de Locarno, quelque 600 invités et délégués se sont réunis pour la 127<sup>e</sup> Assemblée de GastroSuisse. Principal point à l'ordre du jour: le renouvellement complet du Conseil de la Fédération. L'actuel président, Casimir Platzer, a été clairement confirmé à la tête de la Fédération. Le Tessinois Massimo Suter a été élu vice-président, en remplacement de Ernst Bachmann, atteint par la limite de mandat. Le trésorier Walter Höhener a également été confirmé dans ses fonctions, de même que les sortants Muriel Hauser, Gilles Meystre et Moritz Rogger. Nouveaux venus: la Grisonne Annalisa Giger, l'Argovien Bruno Lustenberger et le Valaisan André Roduit. Autre temps fort: la visite du Président du Conseil national, Dominique de Buman, qui s'est adressé aux invités et aux délégués lors de la magnifique soirée de gala.

# AUBERGES DE VILLAGES: FERMER OU RÉSISTER ?

Face aux changements des modes de consommation et à la pendularité croissante des travailleurs, les auberges de campagne suscitent une attention toujours plus soutenue des communes et des médias. En 2018, la question est revenue à intervalles réguliers et témoigne d'une prise de conscience bienvenue.

## 24 Heures promeut l'esprit des pintes.

10 Dans l'hôtellerie-restauration, on a pour habitude de se méfier de la presse... Et pourtant, celle-ci ne fait pas que mettre les moutons noirs à l'index. La preuve avec le quotidien 24 Heures, qui chaque semaine met en lumière un bistrot vaudois, dans une rubrique lancée fin 2018, joliment intitulée « L'Esprit des pintes ». Sans nostalgie mais avec une pointe de poésie, le journal dessine le portrait des lieux, des patrons et des habitués, livrant en filigrane un portrait que Gilles n'aurait certainement pas dénié! Coup de chapeau donc au quotidien vaudois pour sa précieuse contribution à la notoriété de ces hauts lieux de convivialité.



## Séminaire destiné aux communes.

En 2018, GastroVaud et Gastroconsult ont répondu à nombre d'appels d'élus locaux qui s'interrogent sur le sort de leur pinte villageoise, à l'heure où les tenanciers s'apprentent à partir en retraite ou lorsque la marche des affaires ne suit pas la courbe attendue.

Faut-il fermer définitivement ce dernier lieu de sociabilité? Ou plutôt investir et rénover? Quelles sont les bonnes questions à se poser? Et quels conseils rechercher, pour aboutir à une décision solide à l'attention de l'organe délibérant? Autant de questions récurrentes que GastroVaud a décidé de traiter dans le cadre d'une journée-séminaire, en septembre 2019, destinée aux **Municipaux et Syndics vaudois**.

Objectifs:

- Comprendre les enjeux relatifs à la remise et au changement d'exploitant d'un restaurant
- Fournir les outils nécessaires à une prise de décision qui intègre l'ensemble des facteurs garantissant la bonne marche d'un établissement
- Offrir des exemples de bonnes pratiques, grâce à la participation d'experts et d'élus communaux.

Infos: [www.gastrovaud.ch](http://www.gastrovaud.ch)

## Les Pintes ouvertes : un soutien concret aux auberges



Il y avait les Caves ouvertes. Il y a désormais les Pintes ouvertes. L'un des objectifs de l'opération lancée par GastroVaud en 2017 visait à favoriser les affaires des auberges communales et à encourager les Vaudois à les (re)découvrir. Objectif atteint: en deux ans, la manifestation a en effet vu doubler le nombre de clients accueillis et 96% des restaurants participants ont d'ores et déjà annoncé leur participation à l'édition 2019!

### BROYE-VULLY

Minigolf des Pommiers, *Cudrefin*  
Hôtel de Ville, *Cudrefin*  
Restaurant Pizzeria Le Chalet, *Cudrefin*  
Restaurant La Vente, *Payerne*  
Restaurant du Chemin de Fer, *Payerne*  
Restaurant L'Equinoxe, *Salavaux*  
Restaurant Les Trois-Suisses, *Salavaux*  
Café du Chemin de Fer, *Moudon*

### AIGLE

Le Caveau du Cloître, *Aigle*  
La Goutte d'Eau, *Aigle*  
Bar-Vinothèque Le 118, *Aigle*  
Restaurant du Golf de Montreux, *Aigle*  
Restaurant Chez Lacroix, *Les Diablerets*  
Restaurant La Potinière, *Les Diablerets*  
Auberge de la Poste, *Les Diablerets*  
Restaurant Ecusson Vaudois, *Rennaz*  
Auberge de la Couronne, *Yverne*

### GROS-DE-VAUD

Auberge de l'Epi d'Or, *Assens*  
Restaurant Ecusson Vaudois, *Bottens*  
La Petite Auberge, *Bioley-Magnoux*  
Auberge de la Couronne, *Echallens*  
Café Central, *Fey*  
Café-Restaurant de la Croix Blanche, *Lussery-Villars*  
Restaurant Maison de Ville, *Penthalaz*  
Café La Croix Blanche, *Poliez Pittet*  
La Croix Fédérale, *Thierrens*  
Restaurant chez Greg, *Thierrens*  
Auberge du Cheval Blanc, *Saint-Cierges*  
Café de la Poste, *Villars-Mendraz*

### JURA-NORD-VAUDOIS

Hôtel de France, *Cuarnens*  
Auberge de la Couronne, *Fiez*  
Auberge de Champvent, *Champvent*  
Hôtel du Lac, *Grandson*  
Café du Commerce, *Grandson*  
Au Cheval Blanc, *Grandson*  
Café 12, *Ste-Croix*

## Pintes ouvertes 2018 :

# merci aux restaurants participants !

- Buffet de la Gare, *Ste-Croix*
- Le Ranch, *Yverdon-les-Bains*
- Restaurant de la Plage, *Yverdon-les-Bains*
- Aux Couleurs de l'Arc-en-Ciel, *Yverdon-les-Bains*
- Café de la Promenade, *Yverdon-les-Bains*
- Café-Rest. Le Bistrot, *Yverdon-les-Bains*
- Le Csarda, *Yverdon-les-Bains*
- Hôtel de Ville, *Chavannes-le-Chêne*
- Hôtel de la Gare, *Yvonand*
- Auberge communale de Vallorbe, *Vallorbe*

### LA CÔTE

- Restaurant Le Virolet, *Bassins*
- Restaurant La Ferme, *Borex*
- Auberge communale Lion d'Or, *Burtigny*
- Bistro 33, *Commugny*
- Café-restaurant des 3 Suisses, *Genolier*
- Café du Boiron, *Nyon*
- Le Resto by Hostellerie du Château, *Rolle*
- Restaurant du Chemin de Fer, *Rolle*
- Restaurant Au Cœur de la Côte, *Vinzel*

### LAUSANNE

- Au P'tit Bonheur, *Cheseaux-sur-Lausanne*
- Restaurant L'Orée des Bois, *Cugy*
- Restaurant Lausanne-Moudon, *Lausanne*
- Brasserie-Restaurant La Riviera, *Lausanne*
- Brasserie-Restaurant Le Vaudois, *Lausanne*
- Café de Prélaz, *Lausanne*
- Café de L'Europe, *Lausanne*
- Sidewalk café, *Lausanne*
- Tradiswiss, *Lausanne*
- Iglôo du Terroir Vaudois, *Lausanne*
- Restaurant de Béthusy, *Lausanne*
- Le XIII<sup>e</sup> Siècle, *Lausanne*
- Restaurant le P'tit Bouchon, *Lausanne*
- Le Café St-Pierre, *Lausanne*
- L'Esprit Bistrot, *Lausanne*
- Auberge du Chalet-des-Enfants, *Le Mont-sur-Lausanne*
- Café des Tilleuls, *Renens*
- La Galicienne, *Prilly*
- Restaurant La Treille, *Prilly*
- La Cascade, *Prilly*

### LAVAUZ-ORON

- Auberge de la Crochettaz, *Epesses*
- Auberge du Vigneron, *Epesses*
- Restaurant Le Léman, *Lutry*
- Café-rest. de la Chavanne, *Oron-le-Château*
- Café-restaurant de l'Union, *Oron-la-Ville*
- La Pinte Vaudoise, *Pully*
- Restaurant Ho Wan, *Pully*
- Restaurant La Claiè-aux-Moines, *Savigny*

### MORGES

- Auberge du Lion d'Or, *Aubonne*
- Auberge Communale de Berolle, *Berolle*
- Café du Commerce, *Bière*
- Les Trois Sapins, *Bière*
- La Ferme aux Creteigny, *Bussy-Chardonney*
- Auberge de l'Etoile, *Préverenges*
- Ô-Drey Saveurs Gourmandes, *Tartegnin*
- La 5<sup>ème</sup> Saveur, *Villars-sous-Yens*

### PAYS D'ENHAUT

- Hôtel du Chamois, *L'Ettivaz*
- Hôtel de Ville, *Château-d'Œx*
- Hôtel du Buffet de la Gare, *Château-d'Œx*
- Hôtel de Commune, *Rougemont*

### RIVIERA

- Restaurant Le Veneto, *La Tour-de-Peilz*
- Café du Port, *Vevey*
- A La Valsainte, *Vevey*
- Kymèm Café, *Vevey*
- Café de la Tramontana, *Les Avants*
- Restaurant L'Etoile, *Villeneuve*
- Restaurant Le 73, *Villeneuve*



## 100% gastronomique et vaudois: le menu œnotouristique d'Elodie Jacot-Manesse

**N**ul besoin de caviar ou de langoustines, ni de Bordeaux ou de Sassicaia pour atteindre des sommets gustatifs et gastronomiques. Les produits du cru suffisent! C'est avec cette conviction forte que GastroVaud a proposé à Elodie Jacot-Manesse, première femme « Cuisinier d'or » en 2017, d'élaborer un menu 100% vaudois en vue des Rencontres suisses de l'œnotourisme 2018. Un concept inédit: confier à une jeune cheffe le soin de créer un menu réalisable toute l'année et le mettre à disposition des restaurateurs et des gourmands! Le défi lancé à Elodie Jacot-Manesse, 24 ans, actuelle responsable de l'Académie de cuisine du

restaurant de l'Hôtel-de-Ville de Crissier visait à démontrer que la richesse et la qualité des produits régionaux peuvent combler les gastronomes les plus exigeants... sans dépenser des sommes extraordinaires dans l'achat de produits d'exception, et sans recourir à des produits d'importation. Composé de féra du Léman, de carré de porc, de pains, de fromages et de verjus vaudois, le menu a été dégusté à Féchy début septembre par un large parterre d'ambassadeurs de l'œnotourisme, accompagné d'une sélection de vins de La Côte. Verdict: un feu d'artifice gustatif et visuel!

## Fête des Vignerons : marche arrière

Elle aurait pu être l'occasion de mettre en avant les valeurs de la branche et de sa relève, dans un restaurant servant de vitrine du savoir-faire des artisans de la table. Mais GastroVaud ne sera pas de la Fête des Vignerons 2019. Après de longues discussions avec les organisateurs et l'analyse de plusieurs sites et variantes, GastroVaud a en effet décidé de renoncer à prendre part aux réjouissances veveysannes. L'investissement (plus d'un demi-million de francs) et les risques liés à la météo (restaurant à ciel ouvert) expliquent cette décision prise avec pragmatisme et... regret.

## GastroVaud remporte la palme...



... au Prix suisse de l'œnotourisme 2018 dans la catégorie « Événement » avec l'action des Pintes ouvertes.

## Restaurateurs « dames pipi » ? Non merci !



Après Lausanne, Nyon et Renens, c'était au tour de la ville de Vevey d'envisager d'appliquer le concept de « toilettes accueillantes ». Pour déplorer cette privatisation pure et simple d'une tâche publique, la réaction de GastroVaud ne s'est pas fait attendre: un courrier a ainsi

été adressé à la Municipalité et une mise en garde envoyée à l'ensemble des affiliés actifs sur Vevey. Objectif: tuer le projet dans l'œuf. Un projet d'autant plus inacceptable que la cité vaudoise s'apprête à recevoir des milliers de visiteurs à l'occasion de la Fête des Vignerons... Leur vessie enchasselassée n'aura-t-elle pour seul salut que des restaurants transformés en pissotières, pour cause d'avarice municipale ?



## Allergènes: large information aux membres

Depuis le 1<sup>er</sup> mai 2018, la branche a l'obligation d'informer oralement ses clients en matière d'allergènes. Alors que l'administration fédérale souhaitait initialement que l'information soit écrite sur les cartes de mets, GastroSuisse est parvenue à l'éviter. Les restaurateurs sont néanmoins invités à demeurer vigilants et à se conformer étroitement aux nouvelles règles, sous peine d'amendes qui ne tarderont pas à arriver... GastroVaud a donc déployé différents moyens dans le but d'informer et de conseiller les restaurateurs sur les exigences désormais en vigueur, par le biais d'affichettes, de newsletters, d'offres en formation continue et d'un courrier cosigné par le chef du Département de l'Economie, M. le Conseiller d'Etat Philippe Leuba.

## Vente d'alcool à l'emporter: vigilance de mise

Dans le canton, la livraison et la vente à l'emporter de bières et de boissons alcooliques distillées sont interdites entre 21h (20h dans certaines communes, notamment Lausanne) et 6h du matin. En revanche, la livraison et la vente de vin restent possibles. Or, des tests conduits durant l'été 2018 ont révélé de trop nombreuses ventes illégales dans les restaurants. GastroVaud a donc adressé un courrier à

l'ensemble de ses membres, les invitant à la vigilance et à informer leur personnel de service.

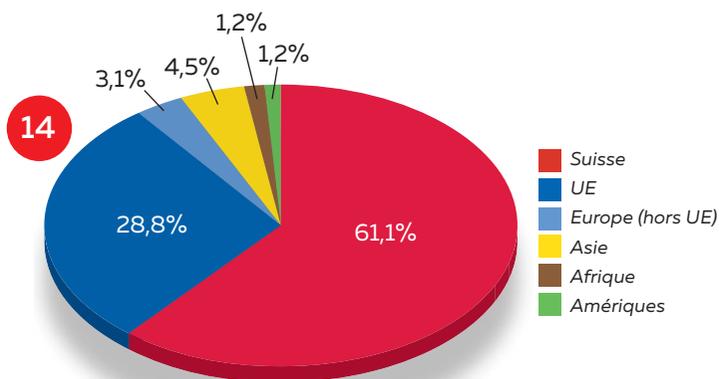


Un autocollant (ci-contre) à coller près du comptoir était joint au courrier.

## A NOUVEAUX BESOINS, NOUVELLES FORMATIONS

Dans un monde où la consommation ne cesse de prendre de nouvelles formes et d'imposer de nouvelles connaissances, la formation représente une opportunité de s'adapter et de durer dans le métier. GastroVaud a donc proposé de nouveaux cours en 2018, couronnés de succès.

**Cours CRH: 489 participants,  
représentant 38 nationalités**

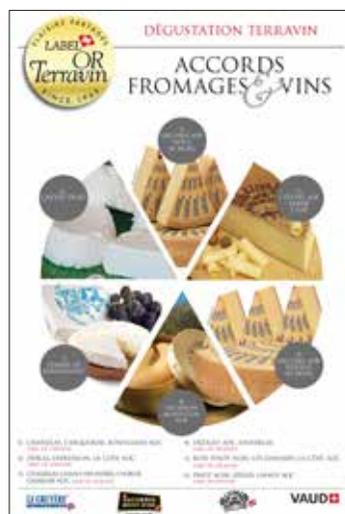


L'origine des 489 participants\* aux cours CRH délivrés à Pully est quasiment identique à celle de l'année précédente, avec une majorité de 61,1% de candidats de nationalité suisse (2017: 61%), suivi de 28,8% de candidats ressortissants de l'UE (2017: 28,6%). Parmi ces derniers, un candidat sur deux est de nationalité française, 21% de nationalité italienne et 12% portugaise. La principale différence par rapport à 2017 est celle des candidats de nationalité chinoise, qui représentent désormais 4,5% du total des participants, contre 3,3% l'année précédente.

\* un candidat ayant par ex. suivi deux modules de cours CRH est comptabilisé deux fois dans cette statistique.

**Accords vins-fromages:  
pour l'amour de nos produits vaudois!**

Approchée en 2017 par **Terravin** dans l'objectif de valoriser les accords entre vins et fromages vaudois, GastroVaud a immédiatement répondu positivement. Désormais, chaque participant aux cours CRH a la possibilité de suivre une introduction facultative sur cette thématique, d'une durée d'une heure environ, à la pause de midi. Alliant théorie et dégustation, cette offre a séduit nombre de participants en 2018, puisqu'ils ont été près de 180 à goûter aux saveurs de nos produits vaudois.



**Connaissance des vins avec  
swisswine-campus.ch**



La tendance est toujours plus marquée chez les consommateurs: celle consistant à privilégier les restaurants qui font une large place aux produits régionaux, liquides ou solides! Nombre de clients se disent même prêts à payer davantage, lorsque le restaurant fait le choix de la proximité. Pour que ce rôle d'ambassadeur des produits régionaux soit parfaitement joué, il faut toutefois pouvoir compter sur de solides compétences chez les employés. C'est dans cet objectif que **Swiss Wine Promotion** a lancé **swisswine-campus.ch**, une formation en ligne gratuite, sur 3 niveaux et multilingue, avec l'appui de l'**Ecole hôtelière de Genève** et de **Changins**. GastroVaud en a assuré la promotion auprès de ses membres et les encourage à faire largement connaître cette plateforme aux collaborateurs de service.

## 6 nouveaux diplômés du G1

Lors de l'AG 2018 de GastroVaud au Signal-de-Bougy, six personnes ont été conviées afin de recevoir des mains du Président de la commission d'examen et Chef de la Police cantonale du commerce, **M<sup>r</sup> Albert von Braun**, le diplôme cantonal récompensant la réussite de l'ensemble des huit modules obligatoires et facultatifs délivrés à Pully, reconnu au niveau suisse sous la dénomination de Certificat G1. Il s'agit des lauréats suivants: **Baumgartner Léa** de Romanel-sur-Morges, **Gothier Fabrice** de Bois d'Amont, **Guiochon Jean** de Saint-Sulpice, **Mignot Margarete** de Saint-George, **Peteuil Bastien** de Gilly et **Rouiller Florence** de Bremblens. GastroVaud leur adresse ses plus vives félicitations!

## Les food truckers désormais formés à Pully



Grâce à un important travail politique de GastroVaud visant à supprimer les distorsions de concurrence entre food truckers et restaurateurs « classiques », les exploitants de food trucks sont désormais soumis à formation. Au programme : 12 jours de cours obligatoires, définis en fonction des besoins des food truckers et des consommateurs (LADB et hygiène), respectivement des collaborateurs (droit du travail et assurances sociales).

# MARKETING DIGITAL: LES PLACES S'ARRACHENT!

**Articulé en 8 modules correspondant à des besoins variés des participants, ce nouveau cours lancé en 2018 a rapidement fait le plein! Ses objectifs? Offrir les connaissances nécessaires pour:**

- Eviter les pièges et saisir les opportunités des médias sociaux
- Connaître les règles d'or du monde digital et optimiser son image sur le web
- Booster sa visibilité et donner (ou redonner) du souffle à ses affaires
- Fidéliser et élargir sa clientèle en communiquant sur des réseaux très largement utilisés par les consommateurs.

Pris en charge à 75% par la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche (le solde étant offert par GastroVaud en exclusivité à ses membres), ce cours est également ouvert aux boulangers et aux bouchers vaudois. Les retours sont fort positifs, comme en témoigne Mme Mireille Vuffray, du restaurant La Treille à Penthaz: « C'est grâce à cette formation que je me suis lancée sur les réseaux sociaux. Dans un premier temps, je me suis concentrée sur Facebook et après 6 semaines, je suis passée de 0 à 1'200 fans sur la page du restaurant! ». Vu le succès, deux sessions annuelles sont désormais programmées en 2019 et 2020.

### Les 8 modules à choix:

- Nouvelles tendances et outils marketing
- Améliorer sa page Facebook
- E-réputation et monitoring
- Hashtag et Instagram
- Créer une newsletter
- Animations multimédia – images et vidéos
- Référencement et Google Adwords
- Workshop Social Media

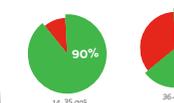


15

### Le saviez-vous?

3.5 millions de Suisses ont un compte Facebook

58% de la population suisse utilise les médias sociaux



73% des internautes sont influencés par des avis en ligne

89% des utilisateurs de TripAdvisor jugent les notes et avis utiles dans leur processus d'achat.

81% des consommateurs ont déjà cherché un restaurant sur leur smartphone

Source: Coface, Centre suisse pour un café, Office de Notaire, GastroVaud 2020

**Bref, internet et les réseaux sociaux, on ne peut pas s'en passer!**

### Notre objectif

Un cours de 8 modules à la carte destinés aux professionnels des métiers de bouche, avec les objectifs suivants:

- Eviter les pièges et saisir les opportunités des médias sociaux
- Connaître les règles d'or du monde digital et optimiser votre image sur le web
- Booster votre visibilité
- Utiliser la puissance des réseaux sociaux pour donner ou redonner du souffle à vos affaires
- Fidéliser votre clientèle en communiquant sur des supports au goût du jour
- Elargir votre clientèle

**Pour qui?** Chef d'entreprise, exploitant, direction, cadre, collaborateur, responsable marketing dans le secteur de la restauration, de la boulangerie-confiserie et de la boucherie

**Quand?** 2 sessions en 2019: Printemps 2019 (tu 4, 03, module 1), ve 8, 03, (module 2), lu 11, 03, (module 2), lu 18, 03, (module 3), lu 25, 03, (module 4), lu 01, 04, (module 5), lu 08, 04, (module 6), lu 15, 04, (module 7), lu 22, 04, (module 8), Examens: lu 20, 04, 2019

Automne 2019 (tu 23, 09, module 1), ve 27, 09, (module 2), lu 30, 09, (module 2), lu 07, 10, (module 3), lu 14, 10, (module 4), lu 21, 10, (module 5), lu 28, 10, (module 6), lu 04, 11, (module 7), lu 11, 11, (module 8), lu 18, 11, (module 7), lu 25, 11, (module 8), Examens: lu 27, 01, 2020

**Horaires:** 8h-12h, 13h-16h

**Où?** GastroVaud, Avenue Général Gaetan 48, 1009 Pully

**A quel prix?** En exclusivité pour les membres de GastroVaud, ce cours est offert. Valeur de cours complet: Fr. 3'600.- Module individuel: Fr. 450.- Examens: Fr. 200.- à la charge du participant.

**Avec quel matériel?** Chaque participant doit:

- venir avec son ordinateur portable
- prendre avec soi des images en lien avec son activité (soit sur son ordinateur, soit sur une clé USB ou Dropbox)

75% à charge de la Fondation de l'Aliment de la Région de Jura

# Formation professionnelle

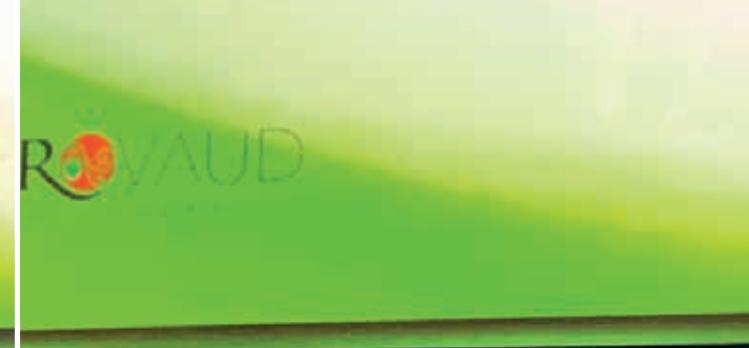
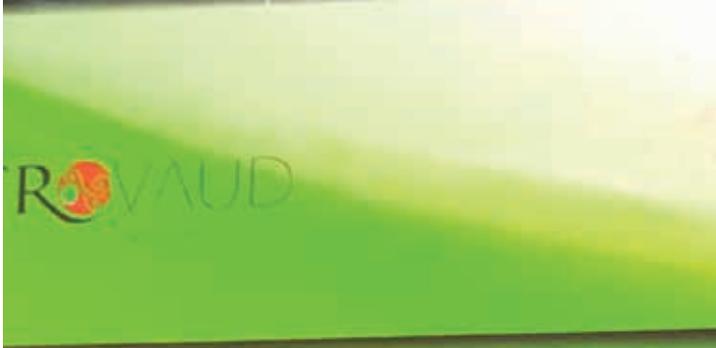
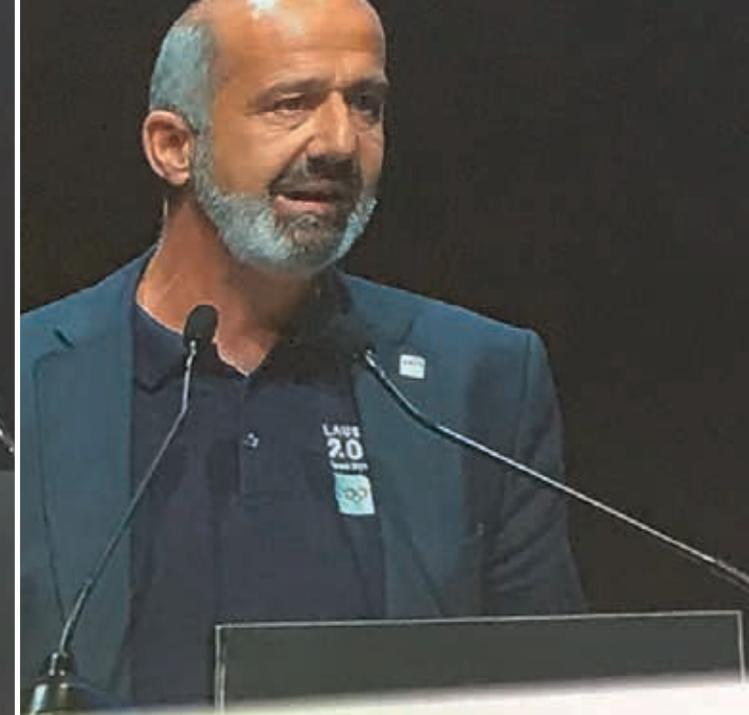
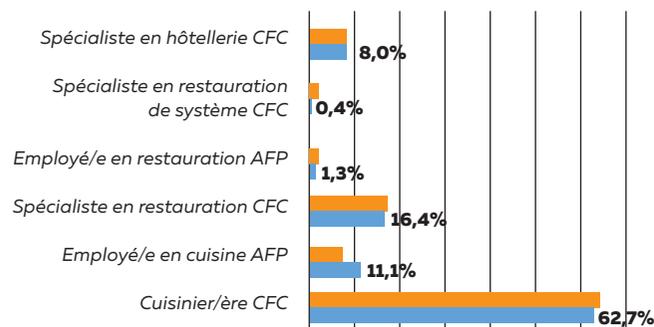
## 225 apprentis diplômés en 2018

Le 5 juillet 2018, plus de 1'000 personnes se sont donné rendez-vous au Swisstech Convention Center de l'EPFL pour assister à la cérémonie de remise des diplômes aux apprentis, en présence de MM. **Lionel Eperon**, nouveau Directeur général de l'enseignement post-obligatoire, et **Ian Logan**, Directeur général des Jeux Olympiques de la Jeunesse 2020.

En 2018, le nombre de diplômés (225) était en hausse de 23% par rapport à 2017. Au sein des différents types d'apprentissages, la stabilité est de mise. Les cuisiniers CFC demeurent majoritaires à hauteur de 62.7% (-1.3 point), suivis des spécialistes en restauration CFC (16.4%, -0.6 point). Une seule hausse doit être soulignée, celle des employés en cuisine AFP, qui progressent de 4.1 points de pourcentage entre 2017 et 2018.

16

### Répartition des diplômés par type d'apprentissages



Lionel Eperon,  
Directeur général  
de l'enseignement  
post-obligatoire



Ian Logan,  
Directeur général  
des Jeux Olympiques  
de la Jeunesse 2020

### Visite à Pully de la Cheffe du Département de la formation

Hotel & Gastro Formation (HGF) recevait une hôte de marque, le 29 juin 2018 dans le cadre des cours interentreprises à Pully: **Mme la Conseillère d'Etat Cesla Amarelle**, Cheffe du Département de la formation, de la jeunesse et de la culture. Cette rencontre avait pour objectif de faire le point sur les besoins de la branche dans le domaine du contrôle de l'apprentissage et fut l'occasion, pour les apprentis et leurs formateurs, de préparer et de servir un repas à la Conseillère d'Etat, ainsi qu'aux cadres de son Département.



### Deux nouvelles arrivées au sein de HGF Vaud

Hotel & Gastro Formation Vaud compte deux nouvelles collaboratrices depuis 2018. **Mme Laure Domet**, 38 ans, rejoint l'équipe au titre d'enseignante de cuisine à 20%. Mme Domet dispose d'un CFC de cuisinière obtenu en 2001 avec le titre de « Meilleure apprentie du canton », ainsi que d'un CFC de cuisinière en diététique décroché en 2003, avec mention « Meilleure élève de Suisse romande ». Elle bénéficie d'une solide expérience dans plusieurs domaines de la gastronomie: EMS, traiteurs, hôtellerie de luxe et formation. **Mme Cindy Umari**, 33 ans, rejoint elle aussi Pully, en qualité de collaboratrice réseau et commissaire professionnelle à 60%. Mme Umari dispose d'un double CFC d'assistante d'hôtel et de sommelier, complété par une patente obtenue en Valais. Après avoir exercé sa formation pendant plusieurs années à Crans-Montana, Perth et Montreux, elle s'est orientée dans le domaine de RH, en obtenant un certificat d'assistante en gestion du personnel en 2012. Un bagage précieux, tant dans le conseil aux apprentis et à leurs formateurs que dans le renforcement du réseau d'entreprises formatrices créé par HGF VD en 2017, avec le soutien de la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche.



Fondation - Financement - Formations

### La Fondation fait sa mue!

Sous l'impulsion de son nouveau président **Yves Girard**, la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche change de look. Une nouvelle identité graphique a été inaugurée en 2018, dans une double volonté de rafraîchir un logo vieillissant et de renforcer la dimension qualitative des métiers de bouche. Proposé par le graphiste **Gérard Lebet**, le résultat se veut coloré, évocateur et frais. En un mot: parfaitement en phase avec les valeurs des métiers représentés par la Fondation et ses publics-cibles.



## L'ANNÉE DE NOMBREUX CHANGEMENTS

Depuis 2017, de nombreux partenariats ont été tissés avec plusieurs entités vaudoises, principalement dans le cadre des événements organisés par GastroVaud. En 2018, plusieurs changements ont été enregistrés au sein de ces institutions. L'occasion de remercier les sortants et de souhaiter la bienvenue aux nouveaux arrivés !



Installé aux commandes de Lausanne à Table depuis avril 2015, le bien connu Philippe Ligrion a remis son tablier présidentiel à **Romano Hasenauer**, patron du Chalet-des-Enfants et de l'Abbaye de Montheron dans les hauts de Lausanne, qui reste épaulé par l'efficace **Elise Rabaey**, directrice de l'association.

18



**VAUD**   
**Vaud Terroirs**

L'ancien préfet du Nord vaudois Albert Banderet (au centre sur photo ci-contre) a présidé pour la dernière fois l'assemblée générale de Vaud Terroirs, le 29 mars 2018 à Chexbres. Le député PLR **Patrick Simonin**, secrétaire patronal à la Fédération vaudoise des entrepreneurs (FVE) et acteur bien connu de la Fédération

vaudoise des jeunesses campagnardes (FVJC) a été élu pour lui succéder, épaulé par **Eliane Pinard-Baumgartner**, secrétaire générale.



**Vins vaudois**

Diplômé de l'EHL, **Benjamin Gehrig** a succédé à Nicolas Joss à la direction de l'Office des vins vaudois (OVV), le 1<sup>er</sup> mars 2018. Mariant discrétion, aisance relationnelle et connaissance sans faille du



monde viticole, il est désormais l'interlocuteur privilégié de GastroVaud, en particulier pour Les Pintes ouvertes vaudoises. Enfin, **Michel Rochat**, directeur de l'EHL, succède au fameux Pierre Keller à la présidence de l'Office.



A la présidence des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois, **Stéphane Mercuri** (à droite) a succédé à Gérard Fornerod. Boulanger-pâtisseries à La Sarraz et Penthalaz, il œuvre depuis des années au sein du Comité de l'association et,

avec le secrétaire général **Yves Girard** (à gauche), fait désormais office de contact privilégié, principalement pour les Pintes ouvertes vaudoises.

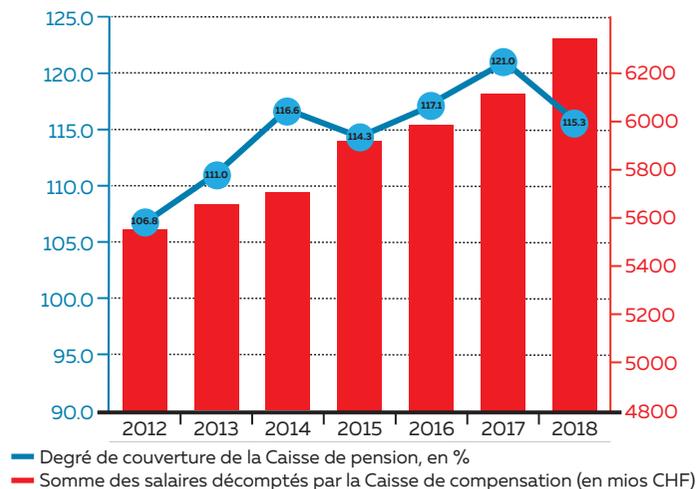


## Nouvelle hausse du nombre d'affiliés

En 2018, le nombre d'établissements affiliés aux caisses de Gastrosocial a augmenté, s'établissant à 20'587 (+0.35%) pour la caisse de compensation et à 20'677 (+1.46%) pour la caisse de pension. Également en hausse, la masse salariale ayant fait l'objet d'un décompte a atteint quelque CHF 6.29 milliards à la caisse de compensation et CHF 5.43 milliards à la caisse de pension. Le volume des cotisations a atteint CHF 1.07 milliard (+1.58%) pour la caisse de compensation et CHF 401 millions pour la caisse de pension (+1.04%).

Les frais d'administration sont restés à un faible niveau. Les assurés bénéficient en outre d'une rémunération supérieure au taux d'intérêt minimal de la LPP.

En termes de placement, l'année 2018 a été marquée par des fluctuations négatives du rendement des obligations mondiales d'État et de sociétés, ainsi que par un recul des cours des marchés boursiers et des fonds immobiliers. Contrairement aux années précédentes et à leurs résultats réjouissants, les caisses de pension suisses ont été confrontées à un recul de 3.45% en moyenne. GastroSocial a enregistré une performance de -3.05%, ce qui correspond à l'indice de référence LPP. Le taux de couverture est de 115.3% pour une fortune de placement d'environ 7 milliards de francs.



## Caisse d'allocations familiales de GastroVaud: réserves en hausse

Après une année 2017 caractérisée par une forte croissance, l'année 2018 renoue avec la stabilité. Le nombre d'établissements affiliés et la masse salariale évoluent respectivement de -0.40% (1726 affiliés) et de 1.6% (CHF 553.35 millions). Les cotisations nettes avant provisions s'élèvent à 12.9 millions, supérieures de quelque CHF 0.65 million aux allocations versées. En outre, la contribution du Fonds cantonal de surcompensation, de CHF 0.59 million permet de dégager un résultat brut deux fois supérieur à l'exercice précédent et d'augmenter les réserves, qui passent de 25.88% de la charge annuelle 2017 à 34.44% en 2018. Un résultat positif, qui devrait permettre d'atténuer l'impact financier de la hausse du montant des allocations pour enfant de CHF 250.- à CHF 300.-, entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2019.

### Résultats 2018 - Caisse d'allocations familiales GastroVaud

	2018	2017	Différence
Nombre d'établissements	1'726	1'733	-0.40%
Nombre d'allocations de naissance employeur	128	127	0.79%
<b>Prestation mensuelles</b>			
Pour le 1 <sup>er</sup> et le 2 <sup>e</sup> enfant <= 16 ans	250.00	250.00	0.00%
Dès le 3 <sup>e</sup> enfant <= 16 ans	370.00	370.00	0.00%
Pour le 1 <sup>er</sup> et le 2 <sup>e</sup> enfant en formation prof.	330.00	330.00	0.00%
Dès le 3 <sup>e</sup> enfant en formation prof.	450.00	450.00	0.00%
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	553'356'100.00	544'632'300.00	1.60%
Taux de cotisations employeurs	2.350%	2.250%	4.44%
Cotisations nettes avant provisions	12'937'390.00	12'175'680.00	6.26%
Allocations versées	-12'285'675.00	-12'344'468.00	-0.48%
Fonds cantonal de surcompensation	591'878.00	459'901.00	28.70%
<b>Résultat annuel</b>	<b>1'063'665.00</b>	<b>473'017.00</b>	<b>124.87%</b>
<b>Bilan</b>			
Réserves de fluctuation après répartition du résultat	4'305'017.00	3'241'352.00	32.82%
<b>En % de la charge annuelle</b>	<b>34.44%</b>	<b>25.88%</b>	

# ASSEMBLÉE GÉNÉRALE AU SIGNAL-DE-BOUGY



Les assises publiques de GastroVaud se sont déroulées le 6 juin 2018 au Signal-de-Bougy. Organisées par la section La Côte, elles ont rassemblé un large parterre de représentants du monde économique et politique vaudois et national, parmi lesquels **Mme Sylvie Podio**, présidente du Grand Conseil vaudois, **M. Casimir Platzer**, président de GastroSuisse et **M. Olivier Feller**, conseiller national vaudois.

### Le Comité cantonal de GastroVaud se féminise et rajeunit!

**Composé des présidents des dix sections régionales de l'association et du président de l'Association vaudoise des établissements sans alcool (AVESA), le Comité cantonal de GastroVaud a siégé à cinq reprises en 2018. Son Bureau, chargé de veiller à l'exécution des décisions prises et de gérer les affaires courantes a quant à lui siégé à sept reprises.**

**E**n 2018, trois femmes ont fait leur entrée au sein du Comité cantonal. **Susan Sax** a en effet succédé à Thierry Wegmüller à la tête de GastroLausanne. Âgée de 33 ans, elle exploite l'Hôtel 46a et le Vidy Lunch Café à Lausanne. **Laura Rod** a quant à elle succédé à Pierre-André Cuénoud aux commandes de la section Lavaux-Oron. A la tête d'un service traiteur, Laura World, elle est également chargée de cours aux apprentis dans le cadre du Centre professionnel de Pully. Enfin, **Audrey Jaccoud** remplace Pierre Borel au gouvernail de la section de Morges-Ouest lausannois, entourée d'un comité présentant une moyenne d'âge de seulement 42 ans et composé de pas moins de 5 femmes. Nos félicitations aux trois nouvelles arrivées et nos plus sincères remerciements aux présidents et à leurs équipes sortants pour tout le travail accompli!



Susan Sax



Laura Rod



Audrey Jaccoud

### Trois jubilaires dans l'équipe de Pully

Bien connues des hôtes du Centre professionnel, deux dames ont fêté leur 10 ans de collaboration. Au poste de réceptionniste de GastroVaud, **Viviane Béard** (à droite) répond chaque jour avec patience et diplomatie aux dizaines d'appels de membres et de participants aux cours CRH. Gouvernante de la Pinte vaudoise, **Gisela Robert** est responsable du secteur Intendance du programme de réinsertion. Elle accompagne 9 chômeurs, avec un sourire et un... accent légendaires! Enfin, **Avelino de Magalhaes**, a fêté ses 20 ans au service de la Pinte Vaudoise. Entré comme aide de cuisine, il a peu à peu gravi les échelons et soutient efficacement notre chef Gaël Brandy aux fourneaux. Nos plus vifs remerciements pour leur engagement et leur fidélité.



# Autres organes et représentations

## Organes de GastroVaud

### COMMISSION DE GESTION 2018-2019

Melinda Beck, présidente  
Mandy Hässler, membre  
Gérard Barbey, membre  
Jean-Michel Colin, membre suppléant

### COMMISSION MARKETING

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

### COMITÉ DE LA CAISSE D'ALLOCATIONS FAMILIALES GASTROVAUD

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

## Bureau du Comité cantonal

Gilles Meystre, président  
Rui Pereira, vice-président  
Robert Bubloz, membre élu  
José Cruz, (*dir. GastroConsult Pully*), trésorier (*sans droit de vote*)  
Olivier Duvoisin, (*directeur*), membre (*sans droit de vote*)

## Comité cantonal (au 31.12.2018)

**AIGLE**, Joseph Pellegrino, président  
**BROYE-VULLY**, Ulrich Kohler, président  
**GROS-DE-VAUD**, Jean-Marcel Riond, président  
**JURA-NORD VAUDOIS**, Elisabeth Basset, présidente  
**LA CÔTE**, Robert Bubloz, président  
**LAUSANNE**, Susan Sax, présidente  
**LAVAUX-ORON**, Laura Rod, présidente  
**MORGES-OUEST LAUSANNOIS**, Audrey Jaccoud, présidente  
**PAYS-D'ENHAUT**, Jean-François Mollien, président  
**AVESA**, Edi Canderan, président

## Organes de GastroSuisse

### Gilles Meystre, président cantonal

Membre du Comité directeur, président de la Comm. marketing des membres, 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

### Olivier Duvoisin, Directeur

Membre de la Conférence des administrateurs et secrétaires

## Organes extérieurs vaudois

### FONDATION VAUDOISE POUR LA FORMATION DES MÉTIERS DE BOUCHE

Gilles Meystre, vice-président  
Olivier Duvoisin, représentant de l'AVESA

### 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

## Autres organes

### LUNCH-CHECK SA

Gilles Meystre, membre du Conseil d'administration

## Membres d'honneur

Frédéric Haenni, président d'honneur, 2015  
Eric Oppliger, président d'honneur, 1995  
Jacques Hodot, ancien enseignant de service, 2016  
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  
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

# BILAN 2018

	2017		2018	
	ACTIFS	PASSIFS	ACTIFS	PASSIFS
<b>ACTIFS (en francs)</b>				
<b>Disponible</b>				
Trésorerie	1 778 478.98		3 165 978.18	
<b>Réalisable</b>				
Débiteurs	475 765.42		675 309.07	
Stocks	23 649.45		29 993.45	
Actifs de régularisation	196 477.35		141 488.40	
<b>Immobilisations</b>				
Titres et placements	477 651.20		479 049.20	
Equipements Centre professionnel	30 000.00		1.00	
Mobilier	1.00		1.00	
Installations & programmes informatiques	1.00		1.00	
Terrains et immeubles à Pully	16 865 707.10		16 655 707.10	
<b>PASSIFS (en francs)</b>				
<b>Exigible à court terme</b>				
Créanciers divers		20 969.40		23 367.55
Passifs de régularisation		710 708.70		1 135 664.70
Compte courant CAF GastroVaud		1 028 768.00		2 018 544.65
<b>Exigible à long terme</b>				
Engagements sur immobilisations		10 122 033.85		9 843 257.85
<b>Fonds et réserves</b>				
Fonds de défense des intérêts des membres		343 978.35		343 978.35
Fonds pour la formation		330 000.00		355 000.00
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		185 255.00		188 983.00
<b>Capital</b>		<b>6 814 018.20</b>		<b>6 946 732.30</b>
<b>Total Bilan</b>	<b>19 847 731.50</b>	<b>19 847 731.50</b>	<b>21 147 528.40</b>	<b>21 147 528.40</b>

# COMPTE DE RESULTAT 2018

	COMPTES		BUDGET	
	2017	2018	2018	2019
<b>PRODUITS (en francs)</b>				
Cotisations, subventions, autres recettes	1 889 455.52	1 915 261.35	1 883 750.00	1 820 500.00
Finances Centre professionnel	1 591 292.00	1 443 288.45	1 500 000.00	1 500 000.00
Produits locations	610 271.40	644 509.75	628 000.00	608 000.00
Valeurs locatives	190 000.00	190 000.00	190 000.00	190 000.00
<b>Total produits</b>	<b>4 281 018.92</b>	<b>4 193 059.55</b>	<b>4 201 750.00</b>	<b>4 118 500.00</b>
<b>CHARGES (après imputations internes)</b>				
Cotisations ristournées, rétrocessions	572 685.75	593 208.85	612 500.00	595 000.00
Assemblées et comités	235 447.10	192 751.59	230 000.00	228 000.00
Commissions et délégations	4 916.20	5 920.45	20 500.00	20 500.00
Salaires et charges sociales	652 341.45	634 779.05	696 000.00	653 000.00
Formation continue	1 130.00	5 325.00	10 000.00	10 000.00
Honoraires de tiers	33 980.00	33 791.00	37 000.00	37 000.00
Loyer (valeur locative)	45 000.00	45 000.00	45 000.00	45 000.00
Frais de bureau et imprimés	73 065.35	68 829.20	75 500.00	79 500.00
Frais de port	13 159.60	18 401.75	20 000.00	20 000.00
Cotisations et subsides	18 669.00	21 838.05	20 000.00	20 000.00
Mobilier/Matériel, entretien informatique	54 879.31	70 070.58	60 000.00	70 000.00
Site internet, communication membres	17 982.95	27 013.10	20 000.00	20 000.00
Marketing et communication	36 770.45	23 202.65	35 000.00	35 000.00
Gestion de projets	14 323.80	98 183.05	150 000.00	130 000.00
125 <sup>ème</sup> anniversaire GVD	22 923.46	-	-	-
Frais d'enseignement	1 047 024.97	1 119 334.41	1 113 000.00	1 049 000.00
Charges financières	216 972.45	228 428.82	240 000.00	235 000.00
Charges foncières et d'entretien	303 795.14	430 388.90	411 500.00	426 000.00
Impôts	78 769.65	58 880.00	72 000.00	72 000.00
Attributions/Utilisations des Fonds	105 000.00	25 000.00	-	-30 000.00
Amortissements	477 000.00	359 999.00	299 999.00	390 000.00
<b>Total charges</b>	<b>4 025 836.63</b>	<b>4 060 345.45</b>	<b>4 167 999.00</b>	<b>4 105 000.00</b>
<b>Excédent de produits attribué au capital</b>	<b>255 182.29</b>	<b>132 714.10</b>	<b>33 751.00</b>	<b>13 500.00</b>

Chiffres sous réserve de leur acceptation par  
l'Assemblée des délégués du 22 mai 2019.

## LES TOCARDS ET LES TOQUÉS...

**On vit une époque formidable! Elle génère des craintes et parfois des regrets. Mais elle fait naître aussi de nouveaux espoirs. Et une profonde fierté! Pot-pourri d'actualités glanées durant l'année 2018, entre tocards et toqués.**

### Les tocards...



#### La Police du commerce lausannoise

A Lausanne, il suffit qu'un habitant sensible de la feuille entende les rires de quelques clients devant un restaurant pour que les pires tourments s'abattent sur l'exploitant... La preuve avec le Vintage bar, contraint de retirer quatre tonneaux d'un sombre couloir, prétendument créateurs de bruits et non-conformes au règlement. La **capitale vaudoise**, c'est 24h sur 24 et 365 jours par an la Fête des voisins... Mais l'enfer des commerçants!

Une histoire d'artisans travailleurs, qui n'ont jamais compté leurs heures. Une histoire pleine d'odeurs et de saveurs. Mais ici aussi, les voisins ont gagné. « Trop de bruit », paraît-il. Trop de nuisances nocturnes. Décembre 2018, **la régie Rosset** a donc mis fin au bail. Comme au travail de toute une vie...



#### Les hygiénistes

Dans certaines crèches genevoises, les hygiénistes ont gagné. Les parents ont désormais interdiction de confectionner des gâteaux et de les y amener, à l'occasion de l'anniversaire de leurs rejetons. « Trop risqué » paraît-il, niveau chaîne du froid et allergies. Et générateur d'inégalités. Ou quand la solidarité et l'hygiénisme ne font qu'un avec l'infantilisme...



#### La régie Rosset

L'histoire aura duré 54 ans. C'est celle de la boulangerie Rey à l'avenue de la Vallonnette 22 à Lausanne. Une histoire bâtie de père en fils.

### Les toqués...



#### Marie Robert et Cécile Panchaud

L'une a été désignée « Cuisinière de l'année 2019 », l'autre a remporté le Grand Prix Joseph Favre, face à un jury de 21 étoiles! **Marie Robert**, 30 ans, aux commandes du Café Suisse à Bex. Et **Cécile Panchaud**, 26 ans, cheffe de partie à l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey. Deux Vaudoises. Deux femmes de talent. Et une même démonstration que la valeur ne dépend ni du genre, ni des années!

représentants ont brillamment remporté la médaille d'or de leur catégorie : le fameux **Maréchal** de la famille Rapin à Granges-près-Marnand et **la Biquette** du fromager Rudi Dummermuth à Gimel.



#### L'hôtel Henn Na, au Japon

A l'hôtel Henn Na situé sur l'île de Kyushu au Japon, il ne faisait pas bon chercher du travail... Créé en 2015 dans un esprit futuriste, l'hôtel n'employait que des robots. A l'entrée, un androïde prénommé Nao guidait ses hôtes vers la réception, où deux **dinosaures robotisés** prenaient le relais et procédaient au check-in... Verdict: moins de quatre ans après son ouverture, l'hôtel a fait... machine arrière et renvoyé la moitié de son personnel métallique, victime de bugs à répétition! Une excellente nouvelle, qui démontre – mais est-il besoin ? – que **l'humain** est une valeur ajoutée et non une charge.



#### Deux fromagers en or

Plus de 3400 produits répartis dans 120 catégories ont été notés par 56 juges internationaux, dans le cadre d'un Concours mondial de fromages organisé à Madison dans le Wisconsin, en mars 2018. Autant dire que la concurrence était féroce et le choix difficile... Mais pas de quoi effrayer les fromagers vaudois, dont deux

# GASTROVAUD

L'art de l'accueil depuis **1892**