



GASTROVAUD

Rapport annuel 2019

# SOMMAIRE

Sommaire	1
Le mot du Président	2-3
Bilan de législature	4-5
L'année 2019 en chiffres	6-7
Actualité fédérale	8-9
Actualité cantonale	10-13
Formation professionnelle	14-17
Institution partenaire	18
Organes de l'Association	19-21
Comptes 2019	22-23

## **Avis à nos lecteurs**

A l'heure de rédiger ce rapport, tous nos efforts sont tournés vers la résolution des problèmes liés au COVID-19. Les nombreuses démarches entreprises pour soutenir nos membres dans cette crise sans précédent ne figurent toutefois pas dans ce rapport, qui couvre uniquement l'exercice 2019.

### **Avec courage et responsabilité**

*Votre association professionnelle*

1

## **Impressum**

Rédaction-conception: Gilles Meystre

Conception et réalisation graphique:  
Gérard Lebet

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

A disposition sous forme électronique uniquement:  
[www.gastrovaud.ch](http://www.gastrovaud.ch)

© GastroVaud, août 2020

## UNE LÉGISLATURE S'ACHÈVE: TENTATIVE DE BILAN.

Le 30 juin 2020 s'est achevée la législature 2015-2020. Placée sous la conduite d'une nouvelle équipe, elle s'est caractérisée par la poursuite assidue du travail de défense professionnelle et par l'élargissement des missions de GastroVaud à la promotion. Tour d'horizon des principales réalisations.

En cinq ans,  
la promotion de la branche  
a enrichi notre ADN.

2

### **Food trucks**

Leur arrivée sur la Place de la Riponne à Lausanne avait fait grand bruit, en 2015. Et pour cause... Non seulement la ville conviait les food truckers à occuper le sud de la place sans aucune concertation avec les restaurateurs. Mais en plus, la législation en vigueur les dispensait de toute formation. Par souci d'égalité de traitement, GastroVaud a donc travaillé en concertation avec les milieux politiques pour soumettre les food truckers à une formation obligatoire, comme tout autre restaurateur. Entrée en vigueur en 2018, cette formation leur impose 12 jours de cours, centrés sur la LADB, l'hygiène, le droit du travail et les assurances sociales.

### **Taxe sur les boissons sucrées**

Courant 2017, le Département vaudois de la Santé et de l'Action sociale présentait un projet de taxe sur les boissons sucrées destinée au financement des soins dentaires. Couplée à une hausse des cotisations salariales, cette taxe - allant jusqu'à 30 centimes par litre vendu - devait être prélevée chez les distributeurs et, à défaut, chez les détaillants, restaurateurs compris. GastroVaud et de nombreuses associations professionnelles ont alors milité pour le classement du projet. Message reçu 5/5 par le Grand Conseil, qui l'a refusé le 28 novembre 2017.

### **Gilles Meystre**

Président de GastroVaud  
Député au Grand conseil vaudois  
Membre du Conseil de GastroSuisse



### **Auberges communales**

Nombre d'élus locaux s'interrogent sur l'avenir de leur auberge communale. Faut-il fermer? Ou investir et rénover? Afin de nourrir leurs réflexions et de donner des exemples de bonnes pratiques et de revitalisations réussies, GastroVaud a organisé en 2019 un séminaire d'une journée destiné aux municipaux et syndicats vaudois. Fort de son succès - plus de 30 communes y ont participé! - le séminaire sera reconduit en 2020.

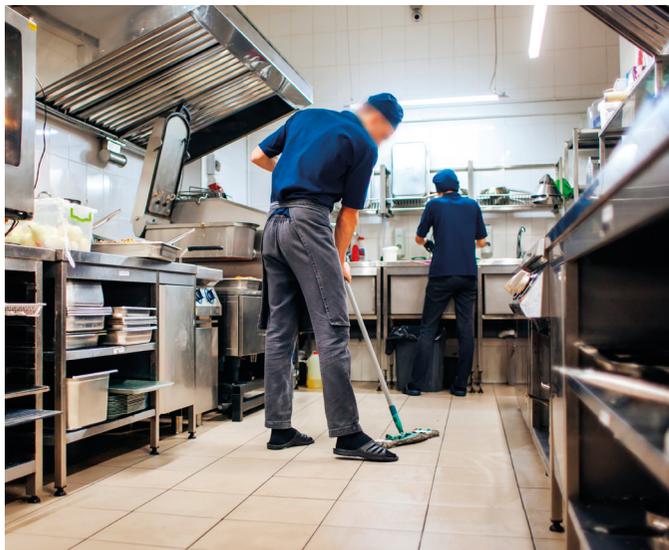
### **Allocations familiales**

Depuis 2016, le régime vaudois des allocations familiales repose sur des hausses progressives des montants versés aux bénéficiaires, qui alourdissent nettement la charge des caisses, et en particulier celles des branches à fort taux d'employés à temps partiel. Afin d'alléger leur fardeau, GastroVaud a milité en faveur d'un renforcement de la péréquation entre caisses d'allocations. Objectif atteint fin 2019, par un vote quasi unanime du Grand Conseil vaudois instituant une compensation intégrale (100%) des charges entre caisses favorisées et défavorisées. Les restaurateurs échappent ainsi à une hausse massive des taux de cotisation.

### **Contrôles d'hygiène**

Entre 2018 et 2019, GastroVaud a enregistré une forte croissance de retours négatifs sur les contrôles effectués par les inspecteurs des denrées alimentaires chez les

restaurateurs, comme chez leurs cousins boulangers, bouchers et fromagers. Dans le but de relayer leur grogne et de définir de meilleures bases de collaboration, l'organisation d'une table-ronde a été demandée au Département de l'Economie, en charge de l'Office de la consommation. Celle-ci s'est tenue le 1<sup>er</sup> novembre 2019 et devrait déboucher sur diverses mesures facilitant la communication entre l'Office, les associations professionnelles et les entreprises vaudoises.



### **Airbnb, Uber Eats & co**

L'émergence de nouveaux modèles économiques basés sur des plateformes numériques met à rude épreuve nos économies traditionnelles. L'hôtellerie est ainsi concurrencée par des hébergeurs privés recensés sur Airbnb, qui échappent bien souvent aux taxes et contrôles imposés aux hôteliers. Du côté de la restauration, les services de livraison développés par Uber Eats notamment posent aussi problème, en créant de nouvelles distorsions de concurrence. A titre d'exemple, le patron d'un restaurant qui produit et livre des pizzas doit aujourd'hui soumettre ses livreurs aux salaires de la CCNT, alors que ceux d'Uber Eats y échappent... GastroVaud est donc intervenue auprès des politiques, afin de lever les zones grises de la législation actuelle et soumettre ces nouveaux acteurs économiques aux mêmes règles et contraintes.

### **«Patente» renforcée**

La restauration n'est pas une activité pour doux rêveurs désœuvrés... Au contraire, c'est une activité à haut risque, qu'on ne peut exercer sans être formé. Concrétisant une demande formelle de l'ancien président de GastroVaud Frédéric Haenni, le Conseil d'Etat vaudois a ainsi fait passer la formation obligatoire des futurs exploitants de 17 à 26 jours, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016. Des enseignements tels que la connaissance des produits et la gestion ont été réintroduits, et de nouvelles matières inaugurées, telles que les tendances dans le domaine de la consommation ou la prévention des incivilités.

### **Cours œnotouristique**

Avec ses paysages idylliques, ses vins reconnus, ses nombreuses tables authentiques ou étoilées, une offre culturelle riche et diversifiée, le canton de Vaud a tout pour plaire dans le domaine de l'œnotourisme. Afin de mieux structurer et valoriser cette offre, et en collaboration avec les milieux viticoles, hôteliers et touristiques, GastroVaud a conçu un cours de cinq jours basé sur les matières suivantes: gestion de projet, marketing et communication, spécialités vaudoises, accueil et services. Plus d'une centaine de participants l'ont suivi depuis 2015, constituant un riche réseau d'acteurs spécialisés.

### **Digital marketing**

Avec les réseaux sociaux, quelques secondes peuvent suffire à détruire la réputation qu'un restaurant a mis des années à construire... Dans le but de leur éviter les pièges et de saisir les opportunités offertes par les médias numériques, GastroVaud a donc conçu un cours spécifique, articulé en huit modules sélectionnables en fonction des besoins des participants, intégralement offert par la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche et GastroVaud. Lancé en 2018, ce cours remporte un vif succès.

### **Initiations aux produits vaudois**

«Les restaurateurs sont les ambassadeurs d'un terroir et des produits de leur région». Pour sensibiliser les futurs exploitants à cette devise et leur permettre de répondre à une demande toujours plus forte des consommateurs, GastroVaud convie depuis 2018 les représentants de diverses filières et métiers, afin qu'ils se présentent aux

## Bilan de la législature 2015-2020

participants des cours de cafetiers, restaurateurs et hôteliers délivrés à Pully. Boulangers, vignerons, charcutiers, fromagers et brasseurs valorisent ainsi leur savoir-faire et leurs produits, en alliant explications et dégustations.



3

### **Réseau d'entreprises formatrices**

La formation d'un apprenti est un lourd défi pour un patron. Bien qu'elle permette de transmettre un savoir-faire et d'assurer la relève des métiers, elle induit aussi des contraintes et des charges administratives qui découragent parfois. Dans le but de soutenir les maîtres d'apprentissage et d'alléger leur quotidien, GastroVaud a lancé en 2017, en collaboration avec les hôteliers vaudois et Hotel & Gastro Union, le réseau d'entreprises formatrices HGF VD. Le principe: permettre aux apprentis de diversifier leurs acquis en se formant dans trois entreprises différentes (en principe une entreprise par année de formation) et simplifier les charges administratives des formateurs, en les prenant à charge à Pully. Un projet pionnier dans le canton, qui bénéficie du soutien de la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche et de l'Etat de Vaud.



4

## **Création d'un pôle de compétences**

A l'étroit dans ses deux immeubles de Pully, GastroVaud s'est dotée d'une nouvelle stratégie immobilière validée en AG extraordinaire, le 9 mai 2017. Objectif: positionner son centre de formation en un centre de compétences et de services destiné à l'ensemble des métiers de bouche. Pour donner corps à cette stratégie, GastroVaud a acquis une parcelle située au numéro 48 de l'avenue du Général Guisan et lancé, en 2018, un concours d'architectes visant la création de deux nouveaux bâtiments. Mis à l'enquête fin 2019, le projet devrait être achevé au printemps 2022 et accueillir de nouveaux venus, aux côtés des partenaires historiques de GastroVaud.

## Pilotage du label «Fait Maison»



Transparence, savoir-faire des chefs et défense de la diversité des goûts sont autant de valeurs communes aux organisations de défense des consommateurs et des restaurateurs. Fortes de ce constat, GastroSuisse, la FRC, Slow Food et la Semaine suisse du Goût lançaient, le 4 septembre 2017, le label «Fait Maison», qui distingue les chefs privilégiant le «fait maison» au détriment des produits et mets précuisinés. Piloté par GastroVaud, le label a rapidement séduit et dispose aujourd'hui de plus de 300 labellisés en Suisse romande. Le déploiement en Suisse alémanique est actuellement à l'étude, dans le but d'en faire un label national.

## Campagne «Respect»

Densément étoilée, l'hôtellerie-restauration vaudoise ne serait rien sans la contribution d'employés rarement mis en lumière mais pourtant essentiels à la branche: casseroiers, femmes de chambre et serveurs. Avec le soutien du Service cantonal de l'Emploi et d'Hôtellerie romande, GastroVaud a tenu à diffuser ce message au moyen d'une campagne d'affichage cantonale déployée au printemps 2017, destinée à orienter les recruteurs vers les ORP et à valoriser l'activité trop souvent connotée de ces employés.

## Opération «Pintes ouvertes vaudoises»

Afin de célébrer l'authenticité et la convivialité vaudoises et pour mettre en lumière les auberges et pintes villageoises, GastroVaud lançait en 2017 l'opération «Pintes ouvertes». L'idée: convier les clients à venir déguster pour la modique somme de 20 francs du saucisson sec vaudois IGP, une fondue 100% Gruyère AOP vaudois, le pain quadrillé de l'artisan boulanger, ainsi qu'un verre de chasselas. Grâce à la réussite de la première édition et à l'appui de ses nombreux partenaires, GastroVaud a décidé de rééditer chaque année la démarche. Fin 2019, dans plus de 100 établissements, 12'000 gourmands ont ainsi pris part à l'événement devenu incontournable dans l'agenda des manifestations vaudoises!



## Bilan de la législature 2015-2020

### Journée du Papet

Un délicieux fumet de papet déferle chaque 24 janvier sur dix centres-villes vaudois. Et pour cause: par l'entremise de ses sections régionales, GastroVaud distribue près de 4'200 assiettes du fameux plat, à l'occasion de l'Indépendance vaudoise. La démarche valorise nos traditions culinaires et promeut les produits de notre canton. La Fédération vaudoise des producteurs de légumes et l'Association Charcuterie Vaudoise IGP jouent un rôle de piliers de cette opération, en mettant à disposition respectivement 1 tonne de poireau cultivé dans le canton de Vaud et 2'100 boucles de saucisses aux choux, munies de leur plomb IGP, gage de traçabilité et d'authenticité.



### Lausanne Cités

C'est une page devenue incontournable dans l'hebdomadaire gratuit Lausanne Cités depuis 2013: celle qui, chaque mois, met à l'honneur la recette d'un formateur et d'un apprenti vaudois! Consacrée à l'origine exclusivement aux apprentis de cuisine, la page est désormais ouverte à d'autres corps de métiers liés aux métiers de bouche: apprentis fromagers, bouchers et boulangers. Le bilan est largement positif. Les échos démontrent en effet que l'opération a un impact réel sur la motivation des jeunes en formation, comme sur la notoriété des commerces sélectionnés.

# TOURISME VAUDOIS AU SOMMET. AVANT L'ARRIVÉE DU COVID...

En 2019, le canton de Vaud signait un nouveau record du nombre des nuitées hôtelières, confirmant les efforts de promotion sur les marchés-cibles de tous les acteurs du tourisme.

L'année 2019 comptabilisait 2'959'356 nuitées sur sol vaudois, soit une hausse de 1.6% par rapport à 2018. Pour la septième fois consécutive, le résultat des nuitées surpassait donc celui de l'année précédente. Lausanne et Montreux Riviera, avec respectivement 1'291'966 nuitées et 757'733 nuitées, maintenaient leur position de destinations fortes avec près des deux tiers des nuitées enregistrées dans le canton. Le succès de la Fête des Vignerons a également contribué à ce résultat.

La demande suisse a atteint un nouveau record. Déjà solide, le marché domestique était en hausse de +2.7% pour un total de 1'336'282 nuitées, ce qui représente 45.2% des nuitées vaudoises. La clientèle suisse et notamment alémanique est sensible aux thématiques telles que l'oénotourisme et les activités hivernales.

Tout au long de l'année 2019, l'OTV a poursuivi ses actions avec Suisse Tourisme et ses représentants sur les marchés extérieurs. Les marchés européens montrent une stabilité avec une légère hausse de +0.1%. Le Royaume-Uni affiche une belle progression de +7.7% (137'159 nuitées), tout comme la Belgique, en hausse de +10.1% (87'431 nuitées) et l'Italie avec +2.1% (81'226 nuitées). L'évolution des nuitées en provenance d'Amérique du Nord est également très positive avec une hausse de +22.7% (159'057 nuitées), ce qui place le marché américain en troisième position derrière la Suisse et la France.

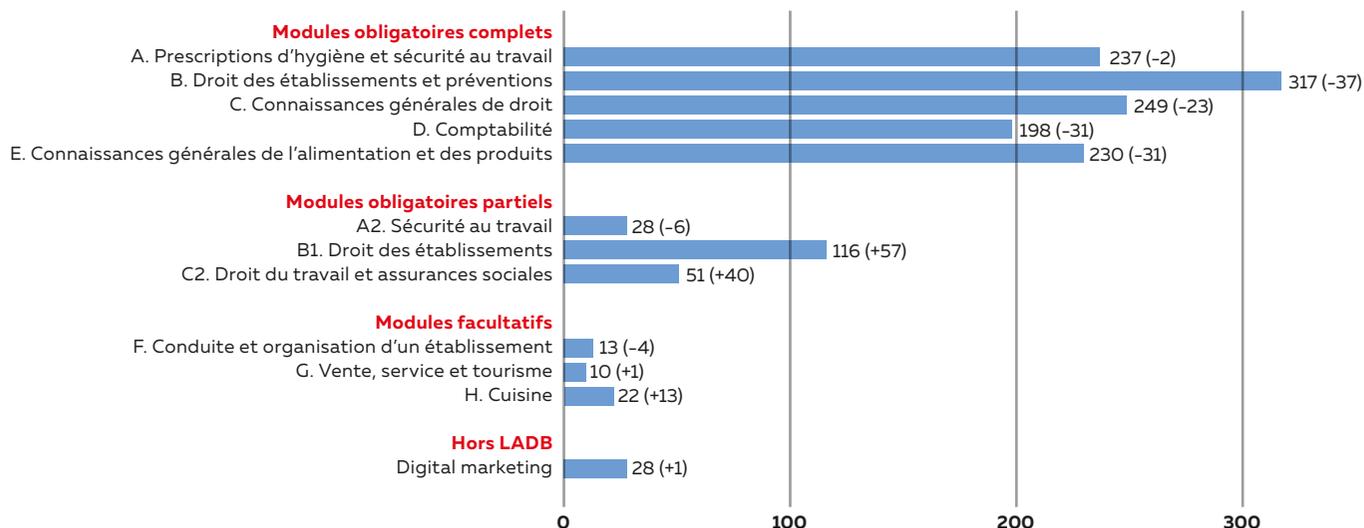
En revanche, le continent asiatique, les pays du Golfe et nos hôtes indiens observent une diminution de respectivement -5.6% (332'812 nuitées), -21% (74'287 nuitées) et -2.4% (46'552 nuitées).

## Top 10 des pays de provenance des hôtes

Suisse	1 336 282 nuitées (+2,7%)
France	269'879 nuitées (-5,1%)
Etats-Unis d'Amérique	159'057 nuitées (+22,7%)
Allemagne	152'322 nuitées (-0,7%)
Royaume-Uni	137'159 nuitées (+7,7%)
Belgique	87'431 nuitées (+10,1%)
Chine (sans Hong Kong)	85'138 nuitées (+9,6%)
Italie	81'226 nuitées (+2,1%)
Pays du Golfe	74'287 nuitées (-21%)
Inde	46'552 nuitées (-2,4%)
<b>Tous pays confondus : 2'959'356 nuitées</b>	

## Cours CRH : hausse des modules partiels, baisse des modules complets

La baisse globale de fréquentation aux cours CRH (cours dits « de la patente ») constatée en 2018 s'est confirmée en 2019. La fréquentation annuelle aux 5 modules obligatoires complets s'est ainsi élevée à une moyenne de 246 participants, soit une baisse de -10%. En revanche, le



nombre de participants aux modules obligatoires partiels destinés à certains types de restaurateurs (food truckers, détenteurs de diplômes d'écoles hôtelières ou de CFC de la branche) est en hausse de +87.5%, principalement en raison de l'échéance fixée aux food truckers pour se régulariser. Parmi les cours facultatifs, on notera la hausse réjouissante des participants au module H Cuisine, organisé deux fois cette année au lieu d'une seule en 2018.

## Cours interentreprises : +5.7% d'apprentis accueillis à Pully

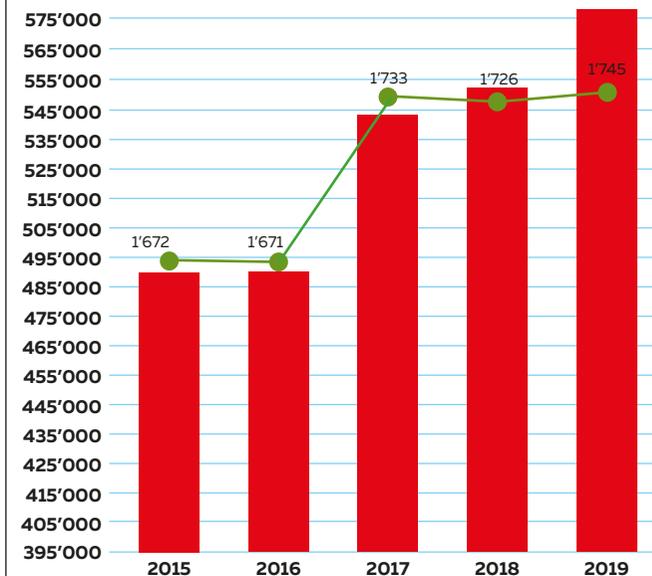
Le nombre d'apprentis reçus à Pully pour y suivre leurs cours interentreprises enregistre une hausse de +5.7%, principalement due à l'intérêt manifesté pour les métiers de la cuisine. Le nombre d'apprentis cuisiniers CFC augmente ainsi de 26 unités (+6.3%) et les employés de cuisine AFP de 14 unités (+25.9%). En revanche, les métiers du service, qui comptent quatre fois moins de jeunes en formation, marquent des baisses, avec respectivement 106 apprentis spécialistes en restauration CFC (-0.9%) et 16 employés en restauration AFP (-11.1%). Reflet d'une tendance lourde du marché, la diététique intéresse un nombre croissant de jeunes, comme en témoigne la hausse de +18.8% du

nombre d'apprentis qui se spécialisent, en effectuant une année de formation supplémentaire dans le domaine, après l'obtention du CFC de cuisinier.

Types d'apprentissage/effectifs	2018	2019	Evolution (%)
Cuisinier CFC	416	442	+6.3
Cuisinier en diététique CFC	32	38	+18.8
Spécialiste en restauration CFC	107	106	-0.9
Spécialiste en restauration de système CFC	26	20	-23.1
Employé en cuisine AFP	54	68	+25.9
Employé en restauration AFP	18	16	-11.1
<b>Total</b>	<b>653</b>	<b>690</b>	<b>+5.7</b>

## Caisse d'allocations : réserves et versements en hausse

L'année 2019 se caractérise par une nouvelle hausse de la masse salariale des établissements vaudois affiliés à la caisse d'allocations familiales de GastroVaud. Ascendant à CHF 575'814'500.- (+4.06%), elle confirme la vitalité de la branche vaudoise et l'attractivité de Gastosocial. Le nombre d'établissements affiliés est en hausse également, passant à 1'745 (+1.10%). En matière de réserves, la caisse a retrouvé une bonne santé financière, celles-ci s'élevant désormais à CHF 5'244'049.-, en hausse de 4.72 points de pourcentage. Ces réserves correspondent à 39.16% de la charge annuelle de la caisse (contre seulement 20.03% en 2015). La prudence reste toutefois de mise, puisqu'au niveau des allocations versées, celles-ci sont en forte hausse de +21%, pour un total de CHF 14'908'714.-, contre CHF 12'285'675.- lors de l'exercice 2018.



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

## SIX MEMBRES DE GASTROSUISSE ÉLUS AUX CHAMBRES FÉDÉRALES

En 2019, l'action politique a fait office de plat de résistance pour GastroSuisse. Elections fédérales obligent.

8



### Elections fédérales : une délégation vaudoise attentive aux besoins de la restauration

Le 20 octobre 2019, le peuple suisse a élu un nouveau parlement. Dans le but de renforcer la représentation de la branche au sein des Chambres fédérales, GastroSuisse a pour la première fois mis en place un concept électoral promouvant les candidats issus, respectivement proches, de l'hôtellerie-restauration. Opération réussie, puisque six membres de notre faïtière ont été élus, chiffre jamais atteint depuis plusieurs décennies : Alois Gmür (PDC SZ), Andri Silberschmidt (PLR ZH), Esther Friedli (UDC SG), Fabio Regazzi (PDC TI), Nik Gugger (PEV ZH), et Manuel Strupler (UDC TG). A l'échelle vaudoise, la députation bernoise pourra à nouveau compter sur l'oreille attentive de plusieurs élus sensibles à la cause des restaurateurs, parmi lesquels **Olivier Feller**, **Laurent Wehrli**, **Jacqueline de Quattro** (PLR), **Samuel Bendahan** (PS), **Sophie Michaud-Gigon** (Verts) et **Jacques Nicolet** (UDC).

## Obligation d'annonce: simplifications obtenues

Entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 2018, l'obligation faite à la branche d'annoncer les postes vacants aux ORP a récolté nombre de critiques, en raison notamment de la surcharge administrative induite, des délais d'attente et, plus globalement, de l'inadéquation de cette contrainte avec les spécificités du marché du travail dans la restauration. Grâce aux interventions de GastroSuisse, l'obligation d'annonce a subi des modifications qui améliorent le système. Une nouvelle liste des professions soumises au devoir d'annonce est entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2020, plus restreinte qu'auparavant et exemptant nombre de métiers de l'hôtellerie-restauration, ce qui constitue un allègement bienvenu des charges administratives imposées aux employeurs.

## «Stop à l'îlot de cherté»: on se hâte lentement...

Le 29 mai 2019, le Conseil fédéral a adopté le message relatif à l'initiative «Stop à l'îlot de cherté: pour des prix équitables» lancée par GastroSuisse avec l'appui de nombreux milieux économiques. Si le Conseil fédéral partage le souci des initiants, son contre-projet s'avère toutefois inefficace. En ouverture des débats parlementaires, la Commission de l'économie et des redevances du Conseil national a heureusement procédé à des adaptations décisives. Mais d'autres améliorations s'avèrent encore nécessaires. Faute de quoi, le peuple tranchera...



**Frédéric Simond**, chef de l'Auberge des Deux Sapins à Montricher, en Une de l'édition 40 du GastroJournal.

## «GastroJournal» fait sa mue

En 2019, GastroJournal a affiché son nouveau visage! Passant d'un format journal à celui de magazine, il répond à la nécessité de rafraîchir son image et de s'adapter à la baisse des rentrées publicitaires qui frappe la presse nationale. Après la relance du produit imprimé, les premières réflexions concernant le développement de la présentation numérique ont débuté, la présence en ligne et sur les réseaux sociaux constituant une priorité de GastroSuisse.

# Igeho



## IGEHO: temps difficiles pour les salons

Temps fort de la branche tous les deux ans, IGEHO s'est déroulé du 16 au 20 novembre 2019 à Messe Basel. Quelque 650 exposants (-100) venus de 19 pays se sont ainsi présentés au rendez-vous, pour une fréquentation en baisse de 7%, avec 65'000 visiteurs. La direction du salon tire néanmoins un bilan positif en se basant sur les évaluations des enquêtes réalisées auprès des exposants et des visiteurs. Prochaine édition: du 20 au 24 novembre 2021.

# 2019 A SOULIGNÉ LA DIMENSION POLITIQUE DE LA RESTAURATION

**Parmi les missions essentielles d'une organisation patronale, le travail politique occupe une large place. A la fois pour orienter les élus dans leur quête d'informations et pour peser sur le cours des débats. 2019 n'a pas fait exception.**

### Plus de 30 communes planchent sur l'avenir de leur auberge



L'un des intervenants de la journée, **M. Fabrizio Giacometti**, architecte en charge de la rénovation d'un établissement historique et emblématique: **la Brasserie La Bavaria** à Lausanne.

Après l'épicier, le boulanger et le boucher, c'est parfois le tour de l'exploitant de l'auberge communale de mettre la clé sous la porte. Cette situation met au défi les autorités locales lorsqu'elles sont propriétaires des murs de l'établissement, car de nombreuses questions se posent à elles: faut-il fermer définitivement ou, à l'inverse, investir et rénover cet ultime lieu de sociabilité et de convivialité? Dans le but de faciliter la tâche des édiles communaux et de leurs offrir des outils nécessaires à la prise de décision, GastroVaud a donc organisé le 24 septembre 2019 un séminaire d'une journée qui a rassemblé plus de 40 représentants d'une trentaine de communes vaudoises. Une seconde édition est prévue sur 2020, une liste d'attente ayant dû être constituée pour répondre à la demande!

### Renforcement attendu de la collaboration avec l'Office cantonal de la consommation

Depuis 2018, une forte croissance des doléances exprimées par les restaurateurs, bouchers et boulangers vaudois au sujet des pratiques des inspecteurs de l'Office de la consommation a été enregistrée par les associations professionnelles respectives. Des contrôles d'hygiène souvent perçus comme chicaniers, des horaires de visite et des attitudes jugées cavalières ont fait l'objet de critiques, que **GastroVaud**, **l'ABPCV** (boulangers, pâtisseries, confiseurs), **l'AVMBC** (bouchers-charcutiers), **l'ARH** (hôteliers) et **l'AFR** (fromagers) ont souhaité relayer lors d'une table-ronde organisée le 1<sup>er</sup> novembre 2019, en présence du Chef du Département de l'économie M. Philippe Leuba et du Chimiste cantonal. Diverses mesures visant à mieux informer les métiers de bouche sur les attentes de l'Office de la consommation sont en préparation, dans le but de permettre aux associations de remplir leur rôle de prévention et de transmission d'informations à l'attention des membres.

### Le Président de GastroVaud entre au Grand Conseil

A l'instar de ses prédécesseurs Eric Oppliger (député de 1962 à 1974) et Frédéric Haenni (député de 2002 à 2012), **le Président de GastroVaud, Gilles Meystre**, conseiller communal durant seize ans à Lausanne, est entré au Grand Conseil vaudois le 29 octobre 2019, suite à la démission de Mathieu Blanc, avocat. Cette élection permet à la branche de disposer d'une tribune bienvenue, pour orienter les nombreux dossiers économiques, touristiques et sanitaires qui impactent le quotidien de nos membres.



Prestation de serment du Président de GastroVaud devant les 149 autres membres du Grand Conseil vaudois, le 29 octobre 2019.

## Réception d'un ministre du Mali à Pully



Bref moment d'échange entre le Ministre de l'Emploi et de la Formation professionnelle du Mali – Me Jean-Claude Dissibé – et des apprentis cuisiniers vaudois.

«Moi, je suis ministre aujourd'hui. Mais il y a 30 ans, j'étais comme vous: je débutais. Aimez ce que vous faites! Et vous réussirez!». Tel peut être résumé le message adressé par le **Ministre de l'Emploi et de la Formation professionnelle du Mali** – Me Jean-Claude Dissibé – aux apprentis cuisiniers de 1<sup>ère</sup> année, lors de sa visite à GastroVaud, le 7 octobre 2019.

Organisée à la demande de la DDC, du DFAE et de l'Institut fédéral des hautes études en formation professionnelle (IFFP), cette visite avait pour objectif de présenter concrètement à la délégation malienne la formation duale helvétique. Le repas servi à cette occasion a été réalisé et servi par les apprentis vaudois, en collaboration avec Hotel & Gastro Formation Vaud.



## Fête des Vignerons 2019: terrasses de la discorde

Toute grande manifestation provoquée à la fois son lot de réjouissances et... de déceptions. La Fête des Vignerons 2019 n'a pas fait exception.

Censée rassembler les acteurs associatifs, économiques et culturels locaux autour des valeurs chères aux Vaudois, la FEVI 2019, certes grandiose sur scène, a pourtant bien souvent cristallisé la grogne des commerçants et des restaurateurs veveysans en coulisses. En cause: le montage très précoce des arènes, qui a condamné le parking du Marché, le coût inaccessible des stands et la concurrence des terrasses de la Confrérie. GastroRiviera a joué les bons offices dès le début 2019. Et GastroVaud, invitée fin juillet 2019 à appuyer la demande des organisateurs de prolonger l'exploitation des **Terrasses de la Confrérie** jusqu'à l'automne, a rendu un « niet » catégorique. Car quand la fête est finie, le rideau tombe et la buvette ferme... quelle que soit la situation financière de la manifestation! Verdict partagé par nombre de commerçants locaux et suivi par la Municipalité de Vevey.

### 8 Vaud

#### Riviera-Chablais



Olivier Buchet, de la brasserie de même nom, a le sourire: il maintient son chiffre de 100, même en petit peu plus.



Olivier Jouquet a eu un gros coup de chance avec son bar L'Amnés. Un simple message sur Facebook l'a tiré d'affaire!



Alexandre Mathy a vu juste en ajoutant son assaisonnement de produits dérivés la veille et la veille -40% de ventes.

## La Fête n'a pas dopé le commerce à Vevey

### Premier bilan

La majorité des magasins sont découragés. Certains ont peur de boîtes surprises. D'autres sont pris à la gorge.

Karin Di Matteo (Vevey) et Patricia Piarrotti (Vevey)

Vevey. Jusqu'à deux heures d'attente pour acheter un verre de vin. C'est la fête des Vignerons, et les commerçants locaux ont eu un grand coup de chance avec son bar L'Amnés. Un simple message sur Facebook l'a tiré d'affaire!

Malgré le succès de la fête, les commerçants locaux ont eu un grand coup de chance avec son bar L'Amnés. Un simple message sur Facebook l'a tiré d'affaire!

Malgré le succès de la fête, les commerçants locaux ont eu un grand coup de chance avec son bar L'Amnés. Un simple message sur Facebook l'a tiré d'affaire!

Malgré le succès de la fête, les commerçants locaux ont eu un grand coup de chance avec son bar L'Amnés. Un simple message sur Facebook l'a tiré d'affaire!

Malgré le succès de la fête, les commerçants locaux ont eu un grand coup de chance avec son bar L'Amnés. Un simple message sur Facebook l'a tiré d'affaire!

### Nouvelles complications

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses de la Confrérie

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

Les Terrasses de la Confrérie ont été fermées à l'automne.

### Neuf mois compliqués

Les commerçants veveysans ont été déçus par le manque de visibilité de la fête.

### Les Terrasses resteront closes

## Journée du Papet: nouveau carton plein!

Vert et blanc, à l'image du canton: telles sont les couleurs du fameux papet vaudois! Pour souligner ses valeurs de proximité, de convivialité et d'authenticité, GastroVaud a organisé le 24 janvier 2019 la troisième édition de la fameuse Journée du papet en collaboration avec l'Association Charcuterie Vaudoise IGP et la Fédération vaudoise des producteurs de légumes, dans 10 villes vaudoises.



Les acteurs de la fête, sur trois des dix places où une assiette de papet était offerte le 24 janvier 2019: (de haut en bas) sections Lavaux-Oron, Broye-Vully, et Gros-de-Vaud.

## Lancement du projet «Les Grands sites du Goût»



Lancement du projet devant la presse, en présence de MM. **Andreas Banholzer**, directeur de l'OTV, **Josef Zisyadis** et **Robert Cramer**, respectivement directeur et président de la Fondation pour la Promotion du Goût.

Partout dans le monde, la gastronomie occupe une large place au sein des politiques touristiques. La Suisse, malgré la qualité et la diversité de sa production agricole, la notoriété grandissante de ses vins et le nombre de ses tables étoilées, n'est pas encore perçue comme une destination gastronomique. Lancé le 8 mai 2019, le projet «Les Grands sites du Goût» va dorénavant placer la gastronomie, au sens large, comme un enjeu majeur de la diversification touristique, avec pour objectifs de positionner la Suisse comme une destination œno-gastronomique:

- en mettant en valeur un territoire touristique dont l'identité est fortement liée à celle d'un produit emblématique issu du terroir agricole ou viticole;
- en construisant une stratégie de promotion d'un territoire touristique en valorisant tous les acteurs locaux de cette filière (producteurs, transformateurs, vignerons, restaurateurs, mangeurs, animateurs de territoire,...);

- en promouvant l'image de marque d'une Suisse «Pays du bien-manger et du bien-vivre», fier de ses savoir-faire, de ses produits et de ses vins.

Le projet est porté par la **Fondation pour la Promotion du Goût, l'Office du Tourisme Vaudois et GastroVaud**. Sa pertinence et son aspect innovateur lui permettent de bénéficier pendant trois ans du soutien financier de CHF 299'400.- de la part du fonds fédéral Innotour.



Quatre des principaux partenaires des Pintes ouvertes, initiées par GastroVaud : **Reto Sandmeier** (Hugo Reitzel), **Jean-Luc Aebischer** (Association Charcuterie vaudoise IGP), **Stéphane Mercuri** (Président des Artisans boulangers, pâtisseries et confiseurs VD) et **Gilles Meystre**, lors de la conférence de presse de lancement de l'édition 2019.

## Pintes ouvertes: 12'000 gourmands au rendez-vous!

Après le vif succès de l'édition 2018 qui avait vu le nombre de gourmands doubler (10'000 personnes contre 5'000 en 2017), le millésime 2019 misait sur une nouvelle hausse de participation, avec 12'000 clients attendus. Objectif atteint! 2.4 tonnes de Gruyère AOP vaudois, 0.5 tonne de saucisson vaudois IGP, 2'400 pains quadrillés offerts par les boulangers vaudois, 1000 bocaux de cornichons et courgettes Hugo et 12'000 dl de chasselas ont été écoulés, dans plus de 100 restaurants! Nouveautés 2019: la collaboration du **Lausanne Sport** comme partenaire sportif, un concours destiné aux clients doté d'une riche planche de prix et, pour les restaurateurs participants, un bon d'achat de CHF 50.- offert par **l'Office des vins vaudois**, à faire valoir chez les vigneron vaudois de leur choix. Une manière bienvenue de soutenir la collaboration entre artisans de la vigne et de la table et de favoriser le réflexe d'achat régional.

## L'excellence vaudoise à nouveau soulignée



Marie Robert, désignée Jeune cheffe de l'année 2020 en automne 2019 par le Guide Michelin.

Attendu chaque automne, le verdict des guides a une fois encore souligné la densité et la qualité de la gastronomie vaudoise. A la tête du Café Suisse à Bex, **Marie Robert** s'est vue attribué une reconnaissance inédite par le Guide Michelin, celle de «**Jeune cheffe de l'année 2020**». Elle avait été élue «Cuisinière de l'année» par le Gault&Millau l'année précédente. Dans un autre registre, le titre de **sommelier de l'année** est attribué à **Edmond Gasser**, jeune Français de 30 ans qui travaille avec passion chez Anne-Sophie Pic, au Beau-Rivage Palace de Lausanne. Pas moins de 15 adresses font ou refont leur entrée dans le guide jaune et 13 tables progressent dans leur notation. En 2020, 101 restaurants vaudois font partie du Gault&Millau, pour un total de 1422 points; quant au Guide Michelin, 10 établissements cumulent 19 étoiles.

## Seniors et juniors: à table ensemble!

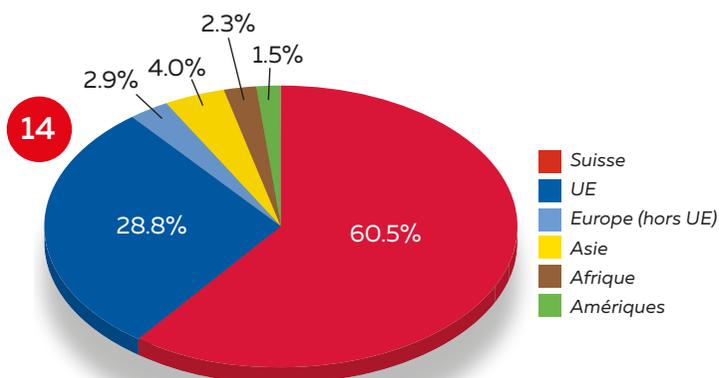
Les seniors sont toujours plus nombreux à se rendre avec leurs petits-enfants dans des fast-foods. Mais... moins souvent dans des restaurants! L'événement «Poivre et Sel» souhaitait prendre le contre-pied. A l'occasion des **100 ans de Pro Senectute Vaud**, GastroVaud proposait ainsi aux restaurateurs membres de l'association de convier grands-parents et juniors à partager un repas, le samedi 1<sup>er</sup> juin 2019. L'opération entendait favoriser les liens entre les générations et soutenir les établissements où l'on mange «plus lentement». Des menus sans frites et sans nuggets composés d'un plat, d'un dessert et d'un sirop étaient proposés dans 43 établissements, gratuitement pour chaque enfant jusqu'à 12 ans.



## STABILITÉ ET NOUVEAUTÉS

Deux nouveautés caractérisent le millésime 2019: la refonte du cours œno-touristique et l'introduction de la charcuterie dans le cadre du module E, dédié à la connaissance des produits.

**Cours CRH: 524 participants  
représentant 46 nationalités**



L'origine des 524 participants\* aux cours de cafetiers, restaurateurs et hôteliers (CRH) se caractérise par une très grande stabilité. 60.5% d'entre eux disposent d'un passeport à croix blanche (2018: 61.1%), suivis de 28.8% de candidats ressortissants de l'UE (idem 2018). Parmi ces derniers, près de la moitié sont de nationalité française, comme en 2018. En revanche, on observe une hausse de 8 points de pourcentage du nombre de candidats de nationalité portugaise, et une baisse de neuf points du nombre de candidats italiens.

\* Dans cette statistique, un candidat est comptabilisé dès lors qu'il s'inscrit à un module. S'il s'inscrit à 3 modules, il sera donc comptabilisé 3 fois.

### 7 nouveaux diplômés du G1

Lors de l'AG 2019 de GastroVaud à Moudon, sept personnes ont été conviées à recevoir des mains du Président de la commission d'examen et Chef de la police cantonale du commerce, M<sup>e</sup> Albert von Braun, le diplôme cantonal récompensant la réussite des huit modules obligatoires et facultatifs délivrés à Pully, reconnu au niveau suisse sous la dénomination de Certificat G1. Il s'agit des diplômés suivants: Mesdames **Béatrice Estoppey** de Vucherens, **Nicole Osmann** d'Etoy et **Audrey Piguet** de Method, ainsi que Messieurs **Franco Bianco** de Lausanne, **Salvatore De Rosa** du Brassus, **Alain Kummer** de Villars-sur-Glâne et **Greg Varady** de Hauterive. GastroVaud leur adresse ses plus vives félicitations!



### Initiation à la charcuterie

Mettre à l'honneur les artisans de la table et leur savoir-faire est l'un des objectifs du module E des cours CRH. En complément à la participation, depuis 2017, d'un boulanger



lors de chaque session de cours, la charcuterie vaudoise est désormais également invitée à présenter ses produits aux futurs exploitants vaudois. L'occasion de rappeler l'importance d'une offre de proximité, mariant qualité et authenticité.

### Marketing digital: succès confirmé!

Lancé en 2018, le cours de marketing digital développé spécialement pour les restaurateurs, boulangers et bouchers vaudois a très rapidement trouvé son rythme de croisière, au point d'être agendé désormais trois fois l'an dès 2020, au lieu de deux. Pris en charge financièrement à 75% par la **Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche** (le solde étant offert par GastroVaud en exclusivité pour ses membres), ce cours permet non seulement d'éviter les pièges des réseaux sociaux, mais aussi de saisir toutes les opportunités offertes par la communication digitale. En 2019, 28 personnes l'ont suivi.

## Formation œnotouristique: concept révisé

L'exercice 2019 correspondait au terme du financement de CHF 2.5 millions accordé par l'Etat de Vaud au projet œnotouristique vaudois. L'occasion pour les filières fondatrices – vignerons, producteurs du terroir, restaurateurs, hôteliers et acteurs touristiques – de tirer un bilan positif de cette démarche pionnière en Suisse et de remodeler le projet, sur la base d'un financement resserré, puisque 100% privé. Le concept de formation de cinq jours délivré jusqu'ici par GastroVaud est également révisé.

Désormais, toutes les personnes intéressées par l'œnotourisme sont conviées à une Journée d'introduction, qui leur permet de découvrir les opportunités offertes par ce marché, d'évaluer la valeur ajoutée d'une certification, d'identifier les pistes pour créer ou optimiser leur offre œnotouristique et de se familiariser avec les bonnes pratiques nationales et internationales. Les personnes intéressées à se certifier doivent ensuite soumettre un dossier, répondre au contrôle officiel du cahier des charges et présenter leur projet lors d'un Rendez-vous du réseau œnotouristique vaudois.

200 apprentis diplômés en 2019 au Swisstech Convention Center



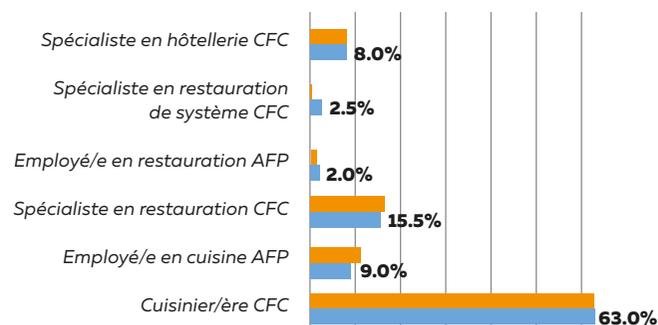
16

Le 5 juillet 2019, plus de 1'100 personnes étaient réunies au Swisstech Convention Center pour célébrer la remise des diplômes aux apprentis de la branche vaudoise. Invitée d'honneur cette année, **Marie Robert**, promue «Cuisinière de l'année 2019» par Gault & Millau et ancienne apprentie vaudoise.

**En 2019**, le nombre de diplômés (200) était en baisse de 11.2% par rapport à l'exercice précédent. Au sein des différents types d'apprentissages, la cuisine occupe toujours et encore la plus haute marche avec 72% de diplômés attribués à des apprentis cuisiniers CFC (63%) et employés en cuisine AFP (9%). Ils sont suivis par les métiers du service, avec 17.5% des diplômés répartis entre les spécialistes en restauration CFC (15.5%) et les employés en restauration

AFP (2%). A noter que les spécialistes en restauration de système progressent de 2.1 points de pourcentage, ce qui est réjouissant vu les tendances actuelles du marché.

## Répartition des diplômés par type d'apprentissages



## Le «Réseau d'entreprises HGF» fête ses 3 ans

Constatant que nombre de petites entreprises renonçaient à former des apprentis en raison des difficultés rencontrées notamment dans le recrutement et le suivi administratif des jeunes, Hotel & Gastro Formation Vaud initiait en juin 2017 un projet novateur: le Réseau HGF. L'idée: du côté des jeunes, leur permettre de se former dans plusieurs entreprises, dans le but de multiplier leurs connaissances et de les confronter à des réalités différentes. Du côté des patrons, le recours au Réseau offre l'opportunité de se concentrer sur la transmission des compétences «métiers», en déléguant à HGF à la fois le recrutement, la responsabilité et le suivi administratifs des apprentis. Financé sur trois ans par la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche (FVFM), le Réseau compte désormais plus de 20 entreprises partenaires. Entre 15 et 20 apprentis sont engagés par le Réseau, après étude des candidatures (85 dossiers reçus en 2019) et auditions des candidats (45 interviews en 2019). Séduite par la dimension innovante du projet et le soutien concret qu'il apporte aussi bien aux entreprises qu'à la formation de la relève, la FVFM a décidé de reconduire son soutien financier, jusqu'à la fin de l'exercice 2020-2021.

## Pour la première fois, une Romande sur le podium!

Il aura fallu attendre la 11<sup>e</sup> édition du Championnat suisse de Service organisé tous les deux ans à IGEHO par la Société professionnelle de la restauration pour qu'un représentant romand accède à la plus haute marche du podium! Le 20 novembre 2019, la Vaudoise **Adélie Chatton**, 30 ans, remportait ainsi le plus important concours national

professionnel dans ce domaine. Et son histoire est des plus jolies. Partie à 18 ans à Paris pour y suivre une école de théâtre, Adélie y découvre la restauration à travers un job d'étudiante. Elle l'adoptera, sept ans plus tard, après avoir renoncé aux planches et fait son retour au pays. Employée au Café des Avenues à Lausanne, elle opte ainsi pour un apprentissage de Spécialiste en restauration CFC (article 32) à 28 ans. «Je n'exercerais pas mon métier aussi bien sans ce que m'a appris le théâtre», affirme-t-elle.

«Dans les deux métiers, notre corps est notre outil de travail. Il y a une partie de représentation dans un restaurant, une sorte de spectacle. Les cours d'improvisation m'ont aidée à m'exprimer, ce qui est aussi essentiel pour parler au client et le faire voyager. C'est comme cela que je vois la restauration: si les gens vont au restaurant plutôt que de manger chez eux, c'est aussi parce qu'ils viennent y chercher autre chose.»



Indirectement, son titre est une récompense également pour Hotel & Gastro Formation Vaud, puisqu'Adélie Chatton a bénéficié du coaching de son formateur, **Jacques Ballois**, pendant quatre mois, et d'entraînements intensifs destinés à l'exercer aux huit épreuves qui l'attendaient lors de la compétition. Notre plus vive reconnaissance à l'une comme à l'autre pour avoir porté très haut notre drapeau!

## 80 apprentis ont reçu les 700 invités d'Isabelle Moret, première citoyenne du pays



Il est des manifestations plus stressantes que d'autres... Et la réception d'Isabelle Moret est à classer parmi celles qui auront causé bien des sueurs froides à ses organisateurs. Ce ne sont pas moins de 700 invités triés sur le volet qui ont en effet assisté, dans son village natal de Yens, au repas officiel de la Présidente du Conseil national, le 4 décembre 2019! Au rendez-vous, **80 apprentis** des métiers de la restauration, de l'hôtellerie, de la boulangerie-confiserie, de la boucherie-charcuterie, de l'intendance et de la fromagerie placés sous la houlette de **Yves Girard**, président de la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche. Accompagnés de leurs formateurs, ils ont préparé et servi un menu 100% vaudois, composé d'une mousse de volaille et terrine campagnarde, d'un papet vaudois revisité accompagné d'un crumble de taillé aux greubons, d'un trio de fromages de la région avec ses trois pains au choix, ainsi que de cinq mignardises fleurant bon les produits vaudois. Une expérience individuelle unique pour ces 80 jeunes et une expérience collective inoubliable pour l'ensemble des participants, apprentis et formateurs.

**Cuisine, restauration, hôtellerie, boulangerie, confiserie, boucherie, charcuterie, vente, économie familiale, fromagerie, laiterie...**

Ça t'intéresse ?

**15 professions** à découvrir sur notre stand au Salon des Métiers et de la Formation Lausanne et sur [www.metiers-de-bouche.ch](http://www.metiers-de-bouche.ch)

*Les Artisans de l'accueil et du goût*



## Salon des Métiers: nouveau stand et nouveau partenaire

Dans le prolongement du changement d'identité graphique de la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche initié en 2018, un nouveau stand a été inauguré lors du Salon des Métiers et de la Formation 2019 à Beaulieu. Objectif: accueillir sur un seul et même espace les métiers déjà rassemblés jusqu'ici (cuisine, hôtellerie, économie familiale, boulangerie, confiserie, boucherie et charcuterie), en y associant pour la première fois ceux de **la fromagerie et de la laiterie**.

## Caisse de pension: taux de couverture de 120.9%

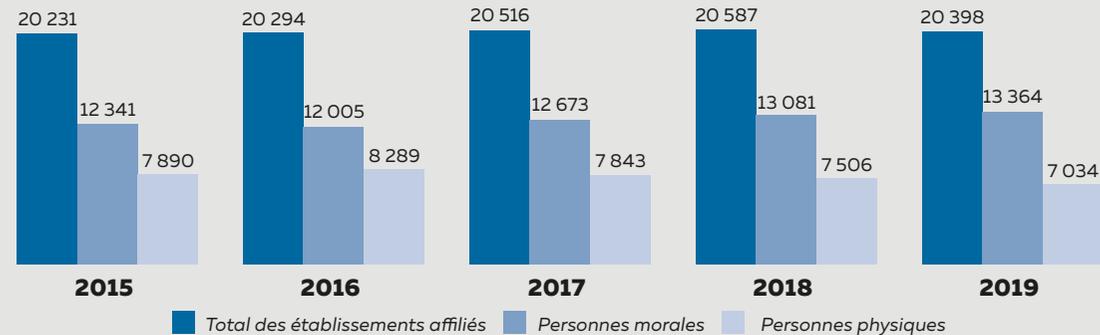
Pour GastroSocial, les résultats de l'année 2019 ont été très bons. Le 31.12.2019, jour de référence, 20'398 établissements étaient affiliés à la caisse de compensation (1<sup>er</sup> pilier), représentant environ CHF 6.92 milliards de masse salariale décomptée. Le nombre d'établissements affiliés à la caisse de pension (2<sup>ème</sup> pilier) a progressé à 20'914, la masse salariale décomptée s'établissant à CHF 5.36 milliards.

En hausse, le volume des cotisations a atteint CHF 1.09 milliard à la caisse de compensation et CHF 408 millions à la caisse de pension. Les frais d'administration ont pu être maintenus à leur bas niveau: avec quelque 63 francs par destinataire, GastroSocial affiche un très bas niveau à l'échelle de la Suisse. Les assurés ont en outre bénéficié d'une rémunération attractive – 2.35% – de leurs avoirs détenus auprès de la caisse de pension, soit 1.35 point de pourcentage de plus que le taux d'intérêt minimal de la LPP, fixé à 1%.

En dépit de tous les risques politiques et économiques, 2019 a été une année exceptionnelle en termes de placement. Grâce à un positionnement tactique et à une stratégie de placement largement diversifiée, la Caisse de pension GastroSocial a réussi à atteindre une performance de 11.09%, nettement supérieure à son propre indice de référence ainsi qu'à l'indice LPP.

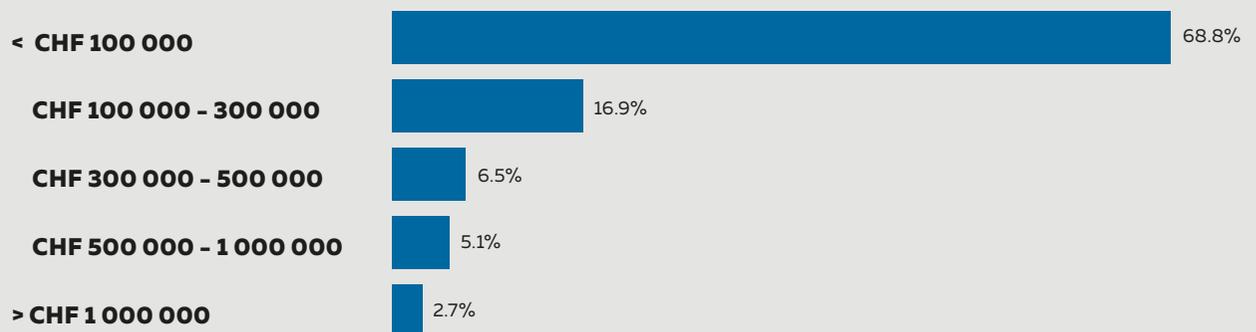
**Le taux de couverture est de 120.9%** pour une fortune de placement d'environ CHF 8 milliards.

## CHIFFRES-CLÉS Établissements affiliés



En 2019, le nombre d'établissements affiliés à la Caisse de compensation de Gastrosocial s'élevait à 20'398. On notera la hausse de +2.2% du nombre de **personnes morales** et la baisse du nombre de **personnes physiques** (-6.3%) affiliées, reflète d'une tendance structurelle du marché à privilégier les formes juridiques de la SA et de la Sàrl, au détriment de la raison individuelle.

## Répartition des établissements en fonction de la masse salariale (en %)



Autre reflet structurel de la branche, plus de deux tiers des établissements affiliés présentent une masse salariale inférieure à CHF 100'000.-, alors que les établissements situés entre CHF 100'000 et CHF 1 million représentent 28.5% de l'ensemble des affiliés.

# ASSEMBLÉE GÉNÉRALE PUBLIQUE DU 5 JUIN À MOUDON

L'Assemblée générale publique de GastroVaud s'est déroulée le mercredi 5 juin 2019 à Moudon devant un large parterre d'élus fédéraux, cantonaux et communaux et de représentants des milieux associatifs et économiques vaudois. Elle a permis à l'Association de fustiger avec vigueur la multiplication actuelle des interdits et des contraintes, en particulier dans les domaines de l'**hygiène**, de l'esthétique des **terrasses**, de la défense des **animaux** ou de la **circulation routière**. Le Président Gilles Meystre a plaidé pour une plus grande retenue réglementaire, afin que la liberté et la responsabilité demeurent encore les valeurs clés de notre pays. Comme de coutume, cette assemblée a également servi de cadre à la remise des **Certificats G1** de GastroSuisse à sept lauréats, ainsi que de récompenser huit membres pour leur endurance de 20 ans d'activité et quatre autres membres pour 35 ans d'activité (voir ci-contre). **Rémy Jaquier**, Président du Grand Conseil et **Casimir Platzer**, Président de GastroSuisse, ont apporté le message des autorités et celui de notre faitière nationale. Après un apéritif servi dans la cour de la Caserne communale, les invités ont rejoint la salle de la Douane pour y déguster un menu raffiné concocté par deux chefs broyards, **Pierrick Suter**, de l'Hôtel de la Gare à Lucens, et **Johann Stauffacher**, du Restaurant des Bains à Avenches. Enfin, **Philippe Leuba**, chef du Département de l'économie vaudoise, a salué trois personnalités féminines qui marquent la gastronomie vaudoise de leur empreinte: **Brigitte Violier**, **Jane-Lise Suter**, épouse de Pierrick, et **Marie Robert**, jeune cheffe du Café suisse à Bex. Nos plus vifs remerciements à l'ensemble des acteurs et organisateurs de cette assemblée 2019, placés sous la conduite de **Jack's Kohler**, président de la section hôte.



## Membres honorés pour 20 ans d'activités en 2019

- M<sup>me</sup> **Reichenbach Ursula**, Auberge de la Couronne, Yverne  
M<sup>me</sup> **Reymond Oy**, Bamee Bar, Lausanne  
M<sup>me</sup> **Schmidt-Perret Cécile**, Rest. de la Bossette, Lausanne  
M. **De Francesco Aniello**, Restaurant La Pêcherie, Pully  
M. **Descloux Gérald**, Brasserie des Sauges, Lausanne  
M. **Morel Didier**, Café du Cheval Blanc, Nyon  
M. **Petteval Alain**, Café de l'Union, Boulens  
M. **Stalikas Fotis**, Café Lyrique, Lausanne

## Membres honorés pour 35 ans d'activités en 2019

- M<sup>me</sup> **Rodriguez-Juillerat Florence**, Café du Léman, Echandens  
M. **Criblet Jean-Gustave**, Criblet Restauration Sàrl, Grandson  
M. **Iurio Angelo**, Restaurant Michelangelo, Payerne  
M. **Mollien Jean-François**, Hôtel du Chamois, L'Etivaz

# Organes de l'Association

## Assemblée générale interne du 22 mai 2019 à Pully

**Dissociée de l'Assemblée générale publique depuis trois ans, l'Assemblée générale interne a pour but de procéder aux décisions statutaires, et en particulier la votation des comptes de l'année précédente.**

Cette AG interne 2019 s'est déroulée à Pully le 22 mai 2019. Elle a permis aux délégués des sections régionales d'approuver les comptes 2018, qui se sont soldés par un bénéfice net de 132'714.10 francs, après amortissements et attribution aux fonds pour 384'999.- francs. Les délégués ont donné décharges aux organes de GastroVaud et renouvelé sa Commission de gestion en désignant Monsieur **Gérard Barbey**, représentant de la section du Jura-Nord vaudois, président pour l'exercice 2019/2020. Cette Assemblée a également été l'occasion de franchir une nouvelle étape dans le projet de constitution d'**un pôle de compétences des métiers de bouche**, en octroyant au Comité un plafond maximal d'investissement de 12.5 millions de francs, pour la construction de deux immeubles au no 48 du Général Guisan. Les délégués ont également eu l'occasion de découvrir le programme **PROGRESSO**, organisé par Hotel & Gastro Formation dans le but d'améliorer le savoir-faire des employés sans formation initiale, et de faire plus ample connaissance avec **MICRO**, le journal lancé pour et dans les restaurants par d'anciens journalistes du Matin. Enfin, l'Assemblée a approuvé la candidature du **Pays d'Enhaut** pour l'organisation de l'AG publique de l'année 2020, prévue le 10 juin à Château d'Œx.

## Assemblée générale interne du 11 décembre 2019 à Pully

L'AG d'automne de GastroVaud, traditionnellement organisée à Pully, a permis au Président de tirer un premier bilan positif de l'année 2019. Au rayon des satisfactions, la participation des restaurateurs et l'impact positif des Pintes ouvertes, qui génèrent près de 500'000 francs de retombées économiques dans le canton, et différents succès enregistrés durant l'année (Montreux Ville du Goût, réception officielle de la Présidente du Conseil national, Isabelle Moret, victoire de la Vaudoise Adélie Chatton au Championnat suisse de Service, participation record au séminaire «**Auberges communales: un défi pour les autorités locales**»). Au rayon des inquiétudes, le Président a en particulier évoqué la problématique des relations entre restaurateurs et inspecteurs de l'**Office vaudois de la consommation (OFCO)**, qui ont donné lieu à une rencontre entre représentants des métiers de bouche et le département de tutelle de l'OFCO. Autre inquiétude, l'**instauration d'un salaire minimum cantonal** dans le canton de Neuchâtel, qui ruine le partenariat social instauré de longue date dans notre pays et qui ne manquera pas de redonner vigueur à des élans similaires dans notre canton... Vigilance de mise donc. Les délégués des sections régionales ont ratifié le projet de budget 2020 de l'Association, qui prévoit un total de charges de 4'098'000.- francs et un total de produits de 4'102'750 francs, dégageant un léger bénéfice de 4'750 francs, après amortissements de 350'000 francs. Enfin, l'Assemblée a pris connaissance de la **procédure** arrêtée par le Comité cantonal, en vue de l'élection statutaire du Président de GastroVaud et de la ratification de la composition du Comité, pour la législature 2020-2025. Une présentation et une dégustation de **la truffe vaudoise** ont conclu l'Assemblée.

# Autres organes et représentations

## Organes de GastroVaud

### COMMISSION DE GESTION 2019-2020

Gérard Barbey, président  
Mandy Hässler, membre  
Jean-Michel Colin, membre  
Christophe Roduit, 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 31.12.2019)

**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 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

### COMMISSION PROFESSIONNELLE VAUDOISE (CVF)

Gilles Meystre, membre du Bureau  
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 2019

	2018		2019	
	ACTIFS	PASSIFS	ACTIFS	PASSIFS
<b>ACTIFS (en francs)</b>				
<b>Disponible</b>				
Trésorerie	3 165 978.18		3 352 312.56	
<b>Réalisable</b>				
Débiteurs	675 309.07		633 779.25	
Stocks	29 993.45		36 548.90	
Actifs de régularisation	141 488.40		142 984.05	
<b>Immobilisations</b>				
Titres et placements	479 049.20		342 991.10	
Equipements Centre professionnel	1.00		1.00	
Mobilier	1.00		1.00	
Installations & programmes informatiques	1.00		1.00	
Terrains et immeubles à Pully	16 655 707.10		16 862 077.00	
<b>PASSIFS (en francs)</b>				
<b>Exigible à court terme</b>				
Créanciers divers		23 367.55		20 992.60
Passifs de régularisation		1 135 664.70		1 385 203.10
Compte courant CAF GastroVaud		2 018 544.65		2 069 786.00
<b>Exigible à long terme</b>				
Engagements sur immobilisations		9 843 257.85		9 564 481.85
<b>Fonds et réserves</b>				
Fonds de défense des intérêts des membres		343 978.35		363 978.35
Fonds pour la formation		355 000.00		405 000.00
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		188 983.00		200 400.00
<b>Capital</b>		<b>6 946 732.30</b>		<b>7 068 853.96</b>
<b>Total Bilan</b>	<b>21 147 528.40</b>	<b>21 147 528.40</b>	<b>21 370 695.86</b>	<b>21 370 695.86</b>

# COMPTE DE RESULTAT 2019

	COMPTES		BUDGET	
	2018	2019	2019	2020
<b>PRODUITS (en francs)</b>				
Cotisations, subventions, autres recettes	1 915 261.35	1 912 411.50	1 820 500.00	1 877 750.00
Finances Centre professionnel	1 443 288.45	1 486 883.35	1 500 000.00	1 490 000.00
Produits locations	644 509.75	612 113.65	608 000.00	545 000.00
Valeurs locatives	190 000.00	190 000.00	190 000.00	190 000.00
<b>Total produits</b>	<b>4 193 059.55</b>	<b>4 201 408.50</b>	<b>4 118 500.00</b>	<b>4 102 750.00</b>
<b>CHARGES (après imputations internes)</b>				
Cotisations ristournées, rétrocessions	593 208.85	603 685.60	595 000.00	632 500.00
Assemblées et comités	192 751.59	194 085.20	228 000.00	228 000.00
Commissions et délégations	5 920.45	3 733.75	20 500.00	20 500.00
Salaires et charges sociales	634 779.05	651 710.45	653 000.00	641 000.00
Formation continue	5 325.00	2 200.00	10 000.00	8 000.00
Honoraires de tiers	33 791.00	34 991.00	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	68 829.20	63 837.35	79 500.00	74 500.00
Frais de port	18 401.75	13 477.20	20 000.00	20 000.00
Cotisations et subsides	21 838.05	21 141.00	20 000.00	22 000.00
Mobilier/Matériel, entretien informatique	70 070.58	87 193.55	70 000.00	65 000.00
Site internet, communication membres	27 013.10	11 484.05	20 000.00	15 000.00
Marketing et communication	23 202.65	14 439.60	35 000.00	35 000.00
Gestion de projets	98 183.05	125 507.90	130 000.00	100 000.00
Frais d'enseignement	1 119 334.41	1 038 253.56	1 049 000.00	1 104 000.00
Charges financières	228 428.82	216 836.22	235 000.00	230 000.00
Charges foncières et d'entretien	430 388.90	428 376.21	426 000.00	398 500.00
Impôts	58 880.00	63 334.20	72 000.00	72 000.00
Attributions/Utilisations des Fonds	25 000.00	70 000.00	-30 000.00	-
Amortissements	359 999.00	390 000.00	390 000.00	350 000.00
<b>Total charges</b>	<b>4 060 345.45</b>	<b>4 079 286.84</b>	<b>4 105 000.00</b>	<b>4 098 000.00</b>
<b>Excédent de produits attribué au capital</b>	<b>132 714.10</b>	<b>122 121.66</b>	<b>13 500.00</b>	<b>4 750.00</b>

Chiffres sous réserve de leur acceptation par l'Assemblée des délégués du 23 septembre 2020.

# GASTROVAUD

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