

JAA
1200 Genève 2

RECATEC - CPA
Cuisines Professionnelles
www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01



INOX, notre fabrication à Etagnières.

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch

Hebdo • N°19 • 29 mai 2015



Valais

GastroValais, du dialogue et des accords



Lucerne

124^e Assemblée des
délégués de GastroSuisse

> Page 2



Genève

Course des Serveuses et
Garçons de café

> Page 3



DOSSIER

Délices de l'été

> Pages 6 à 8



André Roduit, président de GastroValais présente les grands axes de sa mandature. / © DR

GastroValais a tenu son assemblée générale le 5 mai, à Saint-Maurice. L'occasion pour André Roduit, le président de l'association, d'évoquer l'avancée de ses projets devant les 180 membres présents.

Laissant à GastroSuisse le soin d'informer les membres de GastroValais, tant sur les sujets d'actualité que sur les conséquences du franc fort pour la branche de l'hôtellerie, restauration et café, André Roduit, le nouveau président de l'antenne valaisanne, a saisi l'occasion de sa première assemblée générale pour dresser les grands axes de sa mandature. L'objectif principal sera d'être à la fois plus présent, pour mieux représenter la profession et asseoir la crédibilité des comité et comité directeur auprès des instances politiques et économiques, comme du grand public. «Les cafetiers sont souvent, pour ne pas dire presque toujours, en première ligne de contact avec nos hôtes débarquant en Valais», a-t-il souligné, pour rappeler l'importance de la branche dans son

canton. GastroValais est heureux de pouvoir compter sur Patricia Lafarge, sa représentante au sein de la Chambre valaisanne de tourisme. En outre, un dialogue sera mis sur pied une à deux fois par an avec le service des patentes, au sujet des autorisations diverses. Avec le service d'hygiène, les contacts se feront deux fois par an pour évoquer les positions réciproques.

La formation pour faire face aux changements

Un cours ritzy a été mis en place pour les membres de GastroValais, qui peuvent d'ores et déjà obtenir un audit complet de leur établissement. Le président a également annoncé l'étude de cours de cafetiers plus longs que les 12 journées actuelles – mais certainement pas de trois mois, comme auparavant. L'idée est de s'inspirer des mesures prises par GastroVaud et GastroFribourg. Le budget alloué pour la mise en place a été accordé par l'Etat. Des discussions auront toutefois lieu en juin pour procéder à des tests l'an prochain et que cela soit institué en 2017. Parmi les projets à moyen terme,

l'ouverture d'une représentation du bureau dans le Haut-Valais et, en coordination avec Valais/Wallis Promotion (VWP), davantage de promotion et de mise en avant des restaurateurs valaisans. Une discussion devra avoir lieu avec le service de l'agriculture pour la promotion des produits du terroir et pour obtenir des autorisations d'exploiter des établissements en zone agricole, notamment une œnothèque. Enfin, le président a laissé une large place à la formation. Lors de l'assemblée générale, André Roduit a tenu à rappeler son intérêt pour ce domaine, «le cœur de notre bataille pour la reconnaissance de notre profession et notre crédibilité. Nous ne pouvons rien revendiquer à l'Etat si nous ne sommes pas impliqués dans ce qui fait la base de la profession». Steve Delasoie, vice-président de GastroValais, a ensuite fait le bilan, après un peu plus d'une année, des travaux de la commission de la formation professionnelle, baptisée «Hotel et gastro formation Valais», dont il est lui-même président.

Benjamin Philippe

VU pour vous

Le sentier des fromages parcourt la Gruyère

A travers les pâturages et forêts de la Gruyère, deux itinéraires différents mènent à la découverte des lieux de fabrication des légendaires Vacherin Fribourgeois AOC et Gruyère AOC. Les itinéraires permettent de rallier la Maison du Gruyère de Pringy et la Fromagerie d'Alpage de Moléson-Village, avec une fiche de marche. Le long du parcours, des panneaux révèlent les secrets de fabrication des fromages. Après deux heures de marche, par les Reybes ou la Provêta, un diplôme est remis aux randonneurs à leur arrivée à la fromagerie d'Alpage de Moléson-Village, datant du XVII^e siècle, où ils peuvent se rendre au restaurant, à l'ambiance d'autrefois ou bien visiter le musée.

N.B.

PUBLICITE



Notre bière pour l'été

silvermat

Pour vos commandes

SILVERMAT SA

Tél. 022 716 19 20

Fax 022 716 19 28

Un abus d'alcool est dangereux pour la santé.