

# ESTHER LÜSCHER

## «L'AVENIR DOIT ÊTRE BIEN PRÉPARÉ»



Esther Lüscher se réjouit que des femmes soient désormais représentées au sein de la direction de Hotelleriesuisse. FILIPA PEIXEIRO

Esther Lüscher, présidente de Hotel & Gastro Union, évoque ses joies et ses déceptions, ainsi que les grandes tâches à accomplir en 2023.

**HGH: Esther Lüscher, quel bilan tirez-vous de 2022?**

ESTHER LÜSCHER: L'année a été intense et relativement imprévisible, mais aussi passionnante – un constat que la plupart des gens ont pu tirer. Les déceptions et les moments de bonheur ont alterné.

**Votre plus grande déception?**

C'est que nous, c'est-à-dire tous les partenaires sociaux de la convention collective nationale de travail (CCNT) pour l'hôtellerie-restauration, ne sommes toujours pas parvenus à poursuivre les négociations. Actuellement, la demande de main-d'œuvre est si importante que personne n'a besoin de travailler uniquement pour toucher les salaires minimaux fixés par la CCNT. Les salaires minimaux cantonaux, qui dérangent Gastrosuisse et motivent en partie sa décision de ne pas poursuivre les discussions, ne jouent donc aucun rôle décisif. D'autant plus que le Parlement s'est entre-temps clairement prononcé contre ces salaires minimaux. Il est maintenant important de poser les bases d'une structure saine dans l'hôtellerie-restauration et d'offrir aux collaborateurs des perspectives à long terme.

**Pourquoi est-ce si important? La CCNT ne suffit-elle pas?**

Pour les jeunes, la CCNT répond aux attentes, mais, dès qu'une vie de famille entre dans l'équation, elle perd de son attrait. Comme nous ne pouvons pas encore rivaliser avec d'autres branches dans ce domaine, de nombreux professionnels quittent l'hôtellerie-restauration au moment de fonder un foyer. Nous devons stopper cet exode, notamment par le biais d'une nouvelle CCNT.

**«La décision de passer de huit à cinq régions était la bonne»**

**Qu'est-ce qui vous a au contraire réjoui l'an dernier?**

Outre les résultats sensationnels des cuisiniers lors de la Culinary World Cup et ceux de la relève de nos métiers aux World Skills, je me réjouis que les offres de formation continue payées par la CCNT – des cours Progresso aux examens professionnels – aient été plébiscitées. Je me réjouis également que cette offensive de formation se poursuive et, à titre personnel, je souhaite que davantage de cadres profitent aussi de ces formations continues gratuites pour mettre à jour leurs connaissances.

**Quels sont les autres projets qui doivent être mis en œuvre?**

L'année dernière, nous avons restructuré Hotel & Gastro Union et fusionné des régions. Cette année, nous allons nous concentrer sur l'élaboration détaillée de cette nouvelle structure en cinq régions. Je suis fière de l'excellente collaboration entre les présidents et présidentes, ainsi qu'au sein

des comités respectifs. Tous se sont impliqués, et ils ont posé des questions critiques et fait de bonnes propositions. Ce travail est important et sera poursuivi.

**Qu'en est-il de la révision des formations initiales?**

Le nouvel apprentissage «Employés de commerce 2023» débute en août, il est donc sur les rails. De son côté, la révision de la profession de cuisinier est également en bonne voie. Je regrette toutefois personnellement qu'elle ait encore été repoussée d'un an. La décision était cependant la bonne et le délai plus long permettra d'apporter les dernières retouches au projet. La fusion de la formation initiale dans l'hôtellerie-intendance est quant à elle une bonne nouvelle pour la profession et je me réjouis déjà de sa mise en œuvre en 2024.

**Parmi les bonnes nouvelles figure aussi le fait que Myriam Schlatter et Brigitte Berger Kurzen ont été élues à la direction de Hotelleriesuisse. Vous réjouissez-vous de cette double nomination?**

Oui, beaucoup! Il est important que davantage de femmes soient représentées dans les organes de direction. Mon souhait est que des thèmes comme l'instauration d'horaires de travail compatibles avec la vie familiale, les possibilités de travail à temps partiel pour les cadres hommes et femmes, l'égalité des chances ou encore la précarité des femmes dans la branche, seront mieux entendus et que des solutions seront trouvées. Ensemble, nous pourrions créer un nouveau paradigme, tant du côté des employeurs que des employés.

**Hotel & Gastro Union souhaite également faire bouger les choses avec la collecte de signatures «Ensemble contre le manque de personnel». Comment a-t-elle démarré?**

De manière réjouissante. Nous avons déjà obtenu beaucoup plus de signatures que ce que nous nous étions fixé comme premier objectif d'étape. Ce qui est particulièrement réjouissant, c'est le nombre de restaurateurs et d'hôteliers qui soutiennent notre campagne, y compris parfois même en signant notre manifeste. Ils ont compris que nous ne pourrions résoudre le problème de la pénurie de main-d'œuvre qu'ensemble, en faisant de l'hôtellerie-restauration un lieu de travail attractif et lucratif. Dans ce sens, je remercie tous ceux qui, par leur signature ainsi que par leur fierté professionnelle, soutiennent la branche et Hotel & Gastro Union en qualité de membre. (RIF/PCL)

### Bio express

Esther Lüscher est présidente de Hotel & Gastro Union depuis 2015. Auparavant, elle a présidé la Société professionnelle Hôtellerie & Intendance, l'une des cinq de l'organisation professionnelle.



D'avantage d'informations et formulaire de signature en ligne: [hotelgastrounion.ch](https://hotelgastrounion.ch)



Scanner pour plus d'informations et l'inscription à l'AG de Hotel & Gastro Union Romandie



Président de la région Romandie depuis 2017, Jean-Claude Bazzi ne briguera pas de nouveau mandat. Il reste néanmoins membre du comité central. DR

## Tous à Martigny le 9 février

L'assemblée générale de Hotel & Gastro Union Romandie se tiendra au restaurant La Porte d'Octodure. Au menu: nouvelle présidence et élection du comité.

C'est un nouveau chapitre qui s'ouvrira début février pour Hotel & Gastro Union Romandie. Après avoir été président de la région pendant six ans, Jean-Claude Bazzi annonce qu'il ne briguera pas de nouveau mandat. Membre de la Société professionnelle Hôtellerie & Intendance, dont elle a été élue à l'automne 2021 au comité national, Lindsay Smith-Donnet sera en lice pour lui succéder.

**«Nous invitons tous les membres intéressés à rejoindre le comité romand à s'annoncer auprès du secrétariat»**

JEAN-CLAUDE BAZZI, PRÉSIDENT DE HOTEL & GASTRO UNION ROMANDIE

Pour le chef de cuisine avec diplôme fédéral, le choix de quitter la présidence de la région répond à deux impératifs. «D'une part, c'est l'occasion de renouveler les instances régionales pour leur insuffler une énergie nouvelle. D'autre part, c'est une manière de renforcer à terme la représentation romande à l'échelle nationale, puisqu'à partir de 2024, en vertu de la réforme entérinée par la dernière assemblée des délégués de Hotel & Gastro Union, les présidents de région siègeront automa-

tiquement au comité central. L'idée est donc que mon ou ma successeur et moi puissions à l'avenir y représenter tous les deux la Suisse romande», explique Jean-Claude Bazzi, tout en rappelant que le passage de huit à cinq régions à l'échelle de la Suisse entraînera un nouvel équilibre des forces au niveau de l'organisation professionnelle.

*Le comité recrute*

L'assemblée générale prévue le 9 février à la Porte d'Octodure, l'établissement où Marc Gay, champion de service 2022 et récent vainqueur des Swiss Skills, s'est formé, sera aussi l'occasion d'élire le nouveau comité. Afin de remplacer les membres démissionnaires (Olivier Wenger et Jacques Ballois, notamment), Jean-Claude Bazzi invite les membres intéressés à rejoindre le comité à adresser leur candidature au secrétariat romand de Hotel & Gastro Union. «Nous sommes à la recherche de personnes motivées, prêtes à s'investir pour la région et leur métier, et consciente aussi du rôle important que joue une organisation comme la nôtre dans la défense et la valorisation de nos professions», complète le président romand. La rencontre à Martigny permettra aussi de revenir sur les nombreux événements de 2022, et d'évoquer ceux prévus en 2023 et la campagne «Ensemble contre la pénurie de personnel». PATRICK CLAUDET

### AG: inscrivez-vous

L'AG de Hotel & Gastro Union Romandie se tiendra le 9 février à 16h à la Porte d'Octodure, à Martigny (VS). Une partie récréative est prévue dès 13h30. Infos et inscription via le code QR ci-contre.