

Mieux valoriser la formation

Président de Hotel & Gastro Union Romandie, Jean-Claude Bazzi met la priorité sur la formation et la valorisation des métiers de la branche avec le soutien d'un comité représentant toutes les sociétés professionnelles.

Lors du Salon Sirha Genève qui s'est tenu en début d'année, Jean-Claude Bazzi a été reconduit à la présidence de Hotel & Gastro Union Romandie. Une réélection par acclamation qui s'explique par la qualité des liens qu'il a noués avec ses pairs, qu'il représente à l'échelle de la région, et qui se traduit aujourd'hui par l'implication de nouveaux professionnels au sein du comité.

«Au cours de ma première année de mandat, j'ai non seulement eu l'occasion de rencontrer les instances dirigeantes de Hotel & Gastro Union, à commencer par sa présidente Esther Lüscher, mais aussi de constituer autour de moi un noyau de gens motivés. L'élargissement du comité, qui compte désormais 15 membres, contre huit précédemment, nous permet de représenter tous les corps de métier au niveau de la région, laquelle joue un rôle primordial dans le déploiement de notre organisation professionnelle», résume Jean-Claude Bazzi.

L'une de ses plus grandes satisfactions est de voir les cinq sociétés professionnelles très impliquées, au côté du secrétariat romand basé à Lausanne, dans l'organisation d'événements à tra-

vers toute la Suisse alémanique et romande. A ses yeux, la Journée professionnelle mise sur pied par la Société suisse des cuisiniers le 11 septembre dernier sur le thème de l'avenir de la restauration au CHUV à Lausanne est l'exemple parfait d'un événement permettant de jeter des ponts entre les différentes communautés, professionnelles et linguistiques. Cette manifestation à laquelle ont participé plus d'une centaine de personnes a aussi permis de rappeler le rôle précurseur joué par l'organisation professionnelle, souligne le président de Hotel & Gastro Union Romandie. Non seulement dans la défense des professionnels de l'hôtellerie-restauration, par le biais de la Convention collective nationale de travail (CCNT) qu'elle a contribué à façonner au fil des ans avec les partenaires sociaux et qui concerne tous les employés du secteur, mais aussi dans l'évocation de thèmes en lien avec l'avenir de la branche.

Nombreux événements prévus

Dans le même esprit, le Gastro Trend Day (consacré en 2017 à l'automatisation du secteur) et la Journée professionnelle de la diététique (centrée il y a quelques jours sur les vertus nutritives des insectes et des produits à base de chanvre) ont permis d'esquisser l'hôtellerie-restauration de demain. D'autres événements sont d'ores et déjà mis à l'agenda, qu'il s'agisse de l'édition 2018 du Gastro Trend Day, qui s'intéressera au phénomène de l'agriculture urbaine et pour lequel une traduction simultanée sera disponible pour les membres romands, ou des nombreux rendez-vous fixés tout au long de l'année en Suisse romande. Parmi ceux-ci figurent entre autres un «Voyage autour du gin» organisé le 16 avril 2018 par la Société professionnelle de



Jean-Claude Bazzi a été réélu à la présidence de Hotel & Gastro Union Romandie. DR

la restauration à la Distillerie Belmont (lire ci-dessous), et une visite organisée en mai par la Société professionnelle de l'hôtellerie-intendance à la manufacture Elite S.A. à Aubonne (VD).

«Ces initiatives s'inscrivent en complément des efforts que nous consentons pour promouvoir la formation, qui demeure l'un des piliers de notre organisation. Plus que jamais, il est important que chaque professionnel profite des avantages, notamment financiers, accordés aux membres souhaitant entreprendre une formation continue», poursuit Jean-Claude Bazzi. De par son parcours, ce dernier est l'ambassadeur idéal pour promouvoir la formation initiale et continue. Une fois son CFC en poche, il a en effet travaillé pour des maisons prestigieuses telles que le Lion d'Or à Cologny (GE) et le Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier (VD) sous la direction

de Philippe Rochat, avant de rejoindre la brigade du Noga Hilton (aujourd'hui exploité par la chaîne Kempinski) et celle de l'Ecole hôtelière de Genève.

Valoriser les professionnels

La suite de son parcours le conduit à La Longeraie à Lausanne, clinique spécialisée dans la chirurgie de la main, puis à l'Auberge de Collex-Bossy qu'il exploitera de 2001 à 2016. Son aventure à la tête de l'établissement démarre toutefois dans un contexte particulièrement difficile, l'ouverture coïncidant avec les attentats du 11 septembre 2001. Pendant 15 jours, il n'a aucun client mais s'accroche et parvient à surmonter le défi. Au final, l'expérience lui permet d'une part de réaliser l'objectif qu'il s'était fixé au début de sa carrière (avoir son propre restaurant), et, d'autre part, d'élargir sa compré-

hension du métier – un atout pour la suite de son parcours, dit-il. A partir de 2014, il ajoute une corde à son arc en commençant à enseigner une demi-journée au Centre Professionnel du Littoral Neuchâtelois (CPLN), qu'il intègre à plein temps en 2016, tout en passant son brevet fédéral de chef de cuisine.

«Les titulaires d'un brevet ou diplôme fédéral méritent une meilleure reconnaissance»

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

Quid de sa vision de la relève? Pour les côtoyer au quotidien, Jean-Claude Bazzi salue la motivation et la passion dont les jeunes professionnels font preuve, eux qui viennent souvent à la gastronomie en raison de l'aura dont jouissent les chefs de cuisine, et qui découvrent en cours de formation que la réussite n'est possible qu'au prix d'un investissement total. «Je cite volontiers Thierry Marx et son management RER, un acronyme pour les trois valeurs indispensables à ses yeux: rigueur, engagement, régularité. Sa métaphore des arts martiaux est aussi pertinente: on ne s'améliore qu'en s'entraînant inlassablement.»

Parmi les projets qui lui tiennent à cœur, le Genevois cite l'instauration à terme d'un logo ou d'un signe distinctif sur les vestes de cuisine valorisant le professionnalisme des membres de Hotel & Gastro Union. «Pour beaucoup, l'étiquette MOF est une référence absolue, mais ceux qui la portent sont d'abord les gagnants d'un concours, alors que les titulaires d'un brevet ou diplôme fédéral ont suivi un cursus incluant un volet pédagogique. Ces professionnels méritent une meilleure reconnaissance.» PATRICK CLAUDET

Coup de projecteur sur le gin à la Distillerie Belmont

La Société professionnelle de la restauration organise le 16 avril un «Voyage autour du gin» à la Distillerie Belmont.

Parmi les priorités que s'est fixées Hotel & Gastro Union pour 2018 figure l'instauration d'une thématique annuelle pour chacune des cinq sociétés professionnelles, comme l'expliquait la présidente Esther Lüscher lors de ses traditionnels vœux pour la nouvelle année (voir HGH n°1/2018). C'est ainsi que la Société suisse des cuisiniers évoquera «la cuisine en pleine mutation» à travers

la Swiss Culinary Cup, tandis que la Société professionnelle de l'hôtellerie-intendance racontera des «histoires autour du lit», que la Société professionnelle Hôtel Administration Management s'embarquera dans un voyage dans le temps et que l'Association suisse des professionnels de la boulangerie-pâtisserie et confiserie parlera des 1001 façons d'envisager la boulangerie-pâtisserie-confiserie.

Pour sa part, la Société professionnelle de la restauration a choisi de s'intéresser au gin, qui est l'objet d'un véritable engouement, à tel point que Kathrin Leisi, une figure bien connue des bartenders helvétiques, confiait en décembre dernier au quotidien *Le Temps* que le gin était non seulement «le cœur de tout bon cock-



Le gin est actuellement l'objet d'un véritable engouement. UNSPLASH

tail», mais qu'il figurait désormais en bonne place dans la panoplie de tout bon mixologue. «Voici peu, les bars se contentaient de proposer deux ou trois marques: pas question aujourd'hui de faire à moins d'une quinzaine», ajoutait-elle dans le même article.

Un événement ouvert à tous

L'événement prévu le 16 avril se tiendra à la Distillerie Belmont à Montagny-la-Ville (FR), où les participants à ce «voyage autour du gin» gratuit pour les membres de Hotel & Gastro Union, mais aussi accessible à tous les professionnels de la branche contre une participation de 50 francs, seront guidés par le maître des lieux, Martin Rihs.

L'agriculteur-distillateur fribourgeois est lui aussi un personnage bien connu des amateurs de gin, surtout depuis qu'il a eu l'idée de faire macérer dans cet alcool des pétales de dahlias pour créer le *Dahlia's Delight*. Interrogé l'automne dernier par nos confrères de *24 Heures*, Martin Rihs dé-

crivait son produit comme étant «un peu barge, comme [lui]», tout en expliquant qu'il avait pris un grand risque en décidant de «stopper [huit ans auparavant] la production industrielle de fruits et de planter 1800 arbres hautes tiges».

Lors de la journée organisée par la Société suisse de la restauration, il aura peut-être à cœur de partager les secrets de fabrication de son *Dahlia's Delight*, qui s'élabore en trois étapes, ou alors d'évoquer son parcours professionnel. Dans un portrait que lui avait consacré *Le Temps* en fin d'année dernière également, le Fribourgeois laissait entendre que sa carrière s'apparentait à «une longue histoire». Et pour cause: il a été successivement «enseignant, gestionnaire d'entreprises en difficulté, avant de devenir agriculteur, arboriculteur et enfin distillateur». (PCL)

Les personnes souhaitant participer à ce «Voyage autour du gin» doivent s'annoncer au secrétariat romand de Hotel & Gastro Union, par téléphone 021 616 27 07 ou par e-mail info.vd@hotelgastrounion.ch.



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/romandie



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/spr