

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 13 novembre 2024

CXXXIX^e année

Édition romande

Prochaine parution le 20 novembre

Hôtellerie

Le tourisme
helvétique
s'attend à une
bonne saison
hivernale

Page 2

L'intelligence artificielle en complément

Page 6



Gastronomie

Yotam Ottolenghi

La rock star de la cuisine levantine donnait samedi une conférence à Lausanne devant une salle comble et sous le charme. En attendant l'ouverture d'une table à Genève en janvier.

Page 4

Pâtisserie

L'itinéraire de Titouan Claudet

Page 8

L'entretien
textile vu par
la formatrice
Claire
Vinçonneau

Page 9



Lors de la 42^e assemblée des délégués, les membres de Hotel & Gastro Union ont élu un nouveau comité central, ainsi que le comité des cinq sociétés professionnelles.

DIGITALE MASSARBEIT

UN ENGAGEMENT FORT POUR LA BRANCHE

«Pour une organisation forte au service des travailleurs dans la gastronomie, l'hôtellerie et la boulangerie»: tel était le mot d'ordre de la rencontre de ce week-end à Sursee (LU), qui a rassemblé 174 membres de Hotel & Gastro Union (HGU). L'assemblée des délégués, organe suprême de l'organisation professionnelle, se tient tous les trois ans. Sous la direction de la présidente,

Esther Lüscher, et du nouveau secrétaire général, Oliver Schärli, la rencontre a porté sur les résultats obtenus par HGU en faveur de la branche. Avec la campagne remarquée de collecte de signatures «Ensemble contre la pénurie de personnel» et l'enquête récemment menée dans le secteur de la gastronomie, HGU a pris le pouls des collaborateurs. «Nous avons constaté que

des progrès s'amorcent dans l'implication et la reconnaissance des employés au sein des entreprises», observe Roger Lang, responsable du département juridique, des affaires sociales et des campagnes. Les cinq présidents des sociétés professionnelles ont aussi dressé le bilan des trois dernières années dans leurs rapports d'activités respectifs. La Société suisse des cuisiniers

s'est félicitée de la révision des formations CFC de cuisinier et AFP d'employé de cuisine, tandis que la Société professionnelle Service/Restauration a organisé le premier Championnat de service ouvert au public. De son côté, la Société professionnelle Hôtellerie & Intendance a annoncé la révision des formations en hôtellerie-intendance. La Société professionnelle Hôtellerie,

Administration & Management, elle, a enregistré une forte demande pour le cursus de Directeur du e-commerce. Enfin, la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie a conclu, avec ses partenaires sociaux, une convention collective nationale qui apporte des améliorations significatives.

Suite en page 10 →

Response zentral

AZA 6002 Luzern

Post CH AG

Adligenswilerstrasse 22, 6006 Lucerne

hotellerie-gastronomie.ch

ORIGINE
TRANSFOURMET

**RACLETTE BIO
DU VALAIS AOP**

**TRANSFOURMET
PRODEGA**



TOUS LES NOUVEAUX COMI

L'assemblée des délégués de Hotel & Gastro Union est l'organe suprême de l'organisation de chacune des cinq sociétés professionnelles. Le comité central, en tant qu'organe de

LE COMITÉ CENTRAL

Pour la première fois, toutes les régions au comité central

Le comité central se renouvelle pour relever les défis des prochaines années.

Pour la première fois dans l'histoire de Hotel & Gastro Union, l'ensemble des présidents des régions siègent au comité central. A la suite de la réorganisation amorcée l'an dernier, cinq représentants régionaux y participent désormais: Adrian Dähler pour la région Berne/Suisse du Nord-Ouest, Lindsay Smith pour la Suisse romande, Nicole Marty pour Zurich/

Suisse orientale, Peter Amrein pour Haut-Valais/Suisse centrale et Caner Sevil pour la nouvelle région Tessin/Grisons.

Quatre membres sortants

En plus de ces représentants régionaux, les présidents des sociétés professionnelles continuent de siéger au comité central. Il s'agit de Thomas Nussbaumer pour la Société suisse des cuisiniers, Piera Dalla Via pour la Société professionnelle Hôtellerie & Intendance, Pirmin Corradini pour la Société

professionnelle Boulangerie & Confiserie, Christoph Muggli pour la Société professionnelle Service/Restauration, et Arlette Scheidegger pour la Société professionnelle Hôtel, Administration & Management. Par ailleurs, les membres actuels Raphael Herzog, Felix Iseli, Jean-Claude Bazzi, Pascal Trottmann et Karl Suter ont été réélus.

De leur côté, quatre membres de longue date, Martina Blättler, Markus Strähli, Hansueli Käch et Edoardo Casasopra, quittent leurs fonctions. Ils ont reçu de chaleureux applaudissements des délégués en reconnaissance de leur contribution. (RUP/PCL)



Les membres du nouveau comité central: de gauche à droite, Adrian Dähler, Karl Suter, Pirmin Corradini, Raphael Herzog, Christoph Muggli, Jean-Claude Bazzi, Arlette Scheidegger, Pascal Trottmann, Piera Dalla Via, Peter Amrein, Thomas Nussbaumer, Felix Iseli, Esther Lüscher et Caner Sevil. Manquent Nicole Marty et Lindsay Smith.

SOCIÉTÉ PROFESSIONNELLE SERVICE/RESTAURATION SUISSE

Promouvoir avec passion la formation et la profession

Un nouveau comité est prêt à dynamiser la Société professionnelle Service/Restauration et à valoriser le métier.

Pour son troisième mandat, Christoph Muggli s'engage avec détermination: «Ce travail me passionne toujours autant. Cela tombe bien, car je souhaite finaliser les projets entamés et soutenir nos membres ainsi que notre profession», se réjouit-il. Les grands objectifs des années à venir sont de renforcer la notoriété de la so-

ciété professionnelle, d'attirer et de fidéliser les membres, ainsi que de promouvoir une formation solide et moderne et une image valorisante de la profession. Christoph Muggli est soutenu par un comité réduit mais très motivé: Franziska Kiser poursuit son mandat pour trois années, et les nouveaux élus Janine Stalder et Marc Gay viennent compléter l'équipe.

Cinq membres de longue date du comité ont été honorés lors de l'assemblée des délégués: Barbara Weishaupt, Sven Beyer, Adélie Fonseca Pinheiro, Philipp Krapf et Esther Peter-Bauert, qui s'est vu

décerner la médaille du mérite pour son dévouement. L'association a également salué Shania Colombo et Marc Gay, participants aux World Skills, qui, dès leur jeune âge, ont largement contribué à valoriser leur métier, tout en renforçant l'image de la profession vis-à-vis du public. La quatrième médaille du mérite a été remise à Dominique Vuillermé, en reconnaissance de son engagement indéfectible pour la formation des jeunes talents de la profession, lui qui poursuit ses activités de formateur même s'il a atteint l'âge de la retraite. (AGU/PCL)



Les membres du nouveau comité de la Société professionnelle Service/Restauration: Janine Stalder, le président Christoph Muggli, Franziska Kiser et Marc Gay.

SOCIÉTÉ PROFESSIONNELLE HÔTELLERIE & INTENDANCE SUISSE

De nouveaux horizons avec un comité renouvelé

Le Société professionnelle Hôtellerie & Intendance se félicite d'une hausse notable de ses membres.

L'élection du nouveau comité était le principal point de l'ordre du jour lors de la 13^e assemblée des délégués. Le nouveau secrétaire général, Nicola Frey, a coanimé la séance avec la présidente Piera Dalla Via, exprimant sa fierté quant à l'augmentation significative du nombre de sociétaires depuis la dernière assemblée. Il a

également attiré l'attention sur les événements à venir, notamment la journée professionnelle de l'association prévue le 28 octobre 2025, et couplée avec la remise des prix du concours Housekeeper, un rendez-vous majeur pour la profession.

Les nouveaux et actuels membres du comité ont tous été élus à l'unanimité. Parmi les nouveaux venus figurent Nicole Brosi, Amandine Crot, Nathalie Bögli (groupe de travail Formation) et Dylan Simonin (Next Gen). Quant aux membres réélus, il s'agit de Piera Dalla Via (présidente),

Monika Messmer, Simona Piovani et Alexandra Rath.

Par ailleurs, Piera Dalla Via a salué les membres sortants du comité. Catherine Basile, qui siégeait depuis 2012, quitte ses fonctions, tout comme Lindsay Smith, désormais présidente de la région Suisse romande, et donc nouvelle membre du comité central, et Rebekka Studer, membre de 2018 à 2024. En hommage à son engagement, Piera Dalla Via a remis la médaille du mérite à Elvira Schwegler, secrétaire générale de la société professionnelle de 2001 à 2024. (DOE/PCL)



Le nouveau comité de la Société professionnelle Hôtellerie & Intendance: de g. à dr., Monika Messmer, Piera Dalla Via (présidente), Nathalie Bögli (groupe de travail Formation), Amandine Crot, Dylan Simonin (Next Gen), Nicole Brosi et Simona Piovani. Manque Alexandra Rath.

TÉS EN UN COUP D'ŒIL

professionnelle. Elle est chargée d'élire les membres du comité central et ceux du comité direction politique et stratégique, assure la supervision des régions et des sociétés.

SOCIÉTÉ SUISSE DES CUISINIERS

Pour encore plus de visibilité et de reconnaissance

La Société suisse des cuisiniers revient sur les évolutions dans la formation professionnelle. Son ambition: accroître la visibilité du métier.

«Chaque cuisinier en Suisse devrait naturellement être membre de la Société suisse des cuisiniers», estime son président Thomas Nussbaumer, illustrant ainsi sa vision pour l'avenir. L'association entend donc travailler dans

les prochaines années à renforcer la perception du grand public, tant de l'organisation que de la profession. «Il est essentiel de montrer clairement ce que notre société apporte et la valeur ajoutée qu'elle offre aux professionnels.»

D'éminents membres d'honneur

Les élections du président et des membres du comité ont été sans surprises: Thomas Nussbaumer a été réélu pour trois ans à l'unanimité, recevant une *standing ovation*. Ont été élus au comité Frédéric Auderset, Daniel Grumelli,

Sven Grüter, Rolf Knecht, Patrick Kunz et Giorgio Meli. Reto Blaser (groupe de travail Développement), François Christ (Next Gen) et Marco Jegerlehner (Diététique) ont été confirmés à la tête des groupes de travail. La cérémonie a ensuite laissé place aux distinctions: Doris Vögeli, Renato Wüst et Dario Ranza ont reçu la médaille du mérite pour leur engagement exceptionnel en faveur de la profession. L'animateur Sven Epiney et Mike P. Pansi, président de la Société autrichienne des cuisiniers, ont été nommés membres d'honneur. (AHÜ/PCL)



Les membres du nouveau comité de la Société suisse des cuisiniers: de gauche à droite, Frédéric Auderset, Rolf Knecht, Patrick Kunz, Thomas Nussbaumer (président), Daniel Grumelli, Marco Jegerlehner (groupe de travail Diététique), Reto Blaser (Développement), François Christ (Next Gen) et Sven Grüter. Manque Giorgio Meli.

SOCIÉTÉ PROFESSIONNELLE BOULANGERIE & CONFISERIE

Un nouvel élan en prévision d'un nouveau mandat

Avec un comité renouvelé, la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie trace la voie vers l'avenir.

Pour le président Pirmin Corradini et le secrétaire général Stefan Kogler, c'était une première: ils ont ouvert ensemble l'assemblée des délégués avec un chaleureux message de bienvenue. Le rapport d'activité a offert un aperçu des initiatives de l'association, incluant pour la première fois des formations internes,

comme le cours d'aéroglyphie de niveau 2. Parmi les événements phares de la promotion des jeunes talents, le tout premier jour de préparation aux procédures de qualification, destiné aux apprentis boulangers, pâtisseries et confiseurs en troisième année, se tiendra le 1^{er} février à l'École professionnelle d'Aarau.

Nouveau comité et président élus à l'unanimité

Avec une équipe dynamique, la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie entre dans une nou-

velle ère: Patrick Beereuter, Barbara Graf, Janine Ehrensperger et Ameya Martinelli rejoignent le comité. Leur objectif commun est de préserver ce métier artisanal pour les futures générations, de renforcer le réseau au sein de la branche et de transmettre leur passion aux jeunes talents. Le président Pirmin Corradini, réélu dans ses fonctions, soutiendra activement ses nouveaux membres dans leurs projets. Markus Strähl, membre du comité central, a reçu la médaille du mérite de l'organisation en reconnaissance de son engagement. (ADE/PCL)



Les membres du nouveau comité: de gauche à droite, Janine Ehrensperger, Patrick Beereuter, le président Pirmin Corradini, Ameya Martinelli et Barbara Graf.

SOCIÉTÉ PROFESSIONNELLE HÔTEL, ADMINISTRATION & MANAGEMENT SUISSE

Un comité rajeuni et un nouveau groupe de travail

Pour le mandat de 2025 à 2028, l'association mise sur un habile mélange d'expérience et de sang neuf.

L'élection du comité et la reconduction d'Arlette Scheidegger au poste de présidente ont constitué les points majeurs de l'assemblée, mais le moment le plus chargé en émotion a été le départ de membres de longue date. Parmi eux, Dominique Schürmann, responsable du groupe de travail Cadres, ainsi que

Corinne Blunski et Fabio Truffer, membres du comité. Sans oublier Jordan Kestle, secrétaire général de l'association depuis 2019, qui quittera son poste en fin d'année pour rejoindre l'École hôtelière suisse de Lucerne (SHL).

Nouveau secrétaire général

Lors de l'assemblée des délégués, Timo Dübendorfer, 31 ans, originaire d'Interlaken, a été présenté comme le successeur de Jordan Kestle. Il prendra ses fonctions de secrétaire général le 3 décembre prochain. Encore en poste, Jordan

Kestle a eu le plaisir de partager de bonnes nouvelles en présentant le rapport de gestion: «Nos effectifs ont connu une croissance très positive.»

Hommage à Carmen Többen

Par ses succès aux concours Swiss Skills, Euro Skills et World Skills, Carmen Többen s'est imposée comme une ambassadrice d'exception pour les métiers de l'administration hôtelière. En signe de reconnaissance, elle a été récompensée par la médaille du mérite de Hotel & Gastro Union. (RIF/PCL)



Le nouveau comité de la Société professionnelle Hôtel, Administration & Management: de g. à dr., Joana Heim, Vera Höhn, Kathrin Haas, Arlette Scheidegger (présidente), Julian Ferrante, Julia Kölzer (tout à dr.) et Enéa Epelbaum, nommée responsable du groupe de travail Next Gen. Manque Sarah Schindler.