

JEAN-CLAUDE BAZZI «DÉFENDRE LES INTÉRÊTS ROMANDS»

Président de Hotel & Gastro Union Romand, Jean-Claude Bazzi tire un bilan de ses trois années au comité central. Il évoque aussi le contexte dans lequel se tiendra la prochaine assemblée des délégués.



Jean-Claude Bazzi brigue un nouveau mandat au comité central. DR

HGH: Jean-Claude Bazzi, vous avez siégé trois ans au comité central de Hotel & Gastro Union et vous briguez un nouveau mandat lors de la prochaine assemblée des délégués (cf. p. 6). Quel bilan personnel tirez-vous de cette expérience à l'échelon national?

JEAN-CLAUDE BAZZI: Ma première satisfaction est que la région Romand a été en mesure, en 2018, de placer un représentant dans le comité de toutes les sociétés professionnelles, sauf celle de l'hôtellerie-intendance, voire même deux au comité central, où j'ai siégé aux côtés d'Urs Chalupny. Cette présence forte nous a permis non seulement de défendre les intérêts romands mais aussi de nouer des liens forts avec nos collègues alémaniques. En vue du prochain mandat, nous proposons un-e candidat-e dans tous les comités et nous espérons être en mesure de tous les faire élire.

Avez-vous le sentiment que les voix romandes sont entendues?

Oui, elles le sont. Elles seules ne suffisent pas à faire passer tous les projets jugés pertinents au niveau régional, mais on peut relever d'une part la convergence de vue avec les Tessinois sur de nombreux dossiers, et, d'autre part, l'ouverture d'esprit des représentants alémaniques qui nous suivent à chaque fois qu'il s'agit de déployer des mesures concernant la Suisse romande.

«Il faut réfléchir à de nouveaux modèles»

L'assemblée des délégués intervient cette année dans le contexte de la pandémie. En quoi cette nouvelle donne bouleverse l'agenda?

Au sein du comité central, nous travaillons sur un certain nombre de projets qui visent à rendre notre organisation professionnelle plus efficace encore. Ces nouvelles orientations devant être validées par l'assemblée des délégués, il est encore trop tôt pour en parler. Disons simplement qu'il s'agit de rendre les régions plus autonomes afin de s'adapter aux nouvelles réalités du terrain.

Parmi celles-ci figure la pénurie de personnel qualifié. Votre avis sur la question?

Tous ceux qui ont choisi de leur plein gré, ou qui ont été contraints, de quitter la branche pendant la fermeture imposée des établissements publics ne reviendront plus. Ils ont (re)découvert les avantages des horaires réguliers et le bonheur de passer du temps en famille ou entre amis, tout en voyant parfois leur rémunération augmenter; il sera difficile de leur faire changer d'avis.

Faut-il s'inquiéter de cette tendance?

Non, mais il faut réfléchir dès à présent à de nouveaux modèles. Il s'agit d'une vaste question, qui devra être débattue avec tous les acteurs de la branche. Toutefois, on devrait envisager la possibilité de revoir l'organisation du travail de manière à se concentrer sur les jours de forte affluence, afin d'engager non plus une équipe avec des horaires coupés mais deux avec le doublement des services. Le modèle n'a rien de nouveau mais il est encore rare chez nous, ce qui nécessiterait un changement de mentalité, y compris chez les clients.

Vous êtes au contact de la relève au CPLN à Neuchâtel où vous enseignez. Quel est l'état d'esprit dans les classes?

Il faut se méfier de toute généralisation hâtive, mais on remarque un changement dans la manière d'envisager le travail. Il y a quelques années encore, beaucoup de jeunes arrivaient avec un plan de carrière. Aujourd'hui, ils sont davantage axés sur leurs aspirations personnelles et considèrent le travail comme un mal nécessaire. Cela vient peut-être du fait que notre profession est pour certains une porte d'entrée vers le monde du travail; ils sont davantage intéressés par le CFC que par l'idée de devenir cuisinier.

Cette évolution change-t-elle la manière d'enseigner?

Pas vraiment, puisque notre mission est de leur apprendre le métier et qu'ils doivent bien s'y mettre s'ils veulent réussir leurs procédures de qualification. Nos méthodes ont toutefois évolué, puisque Neuchâtel est l'un des rares cantons romands à miser exclusivement sur les outils numériques pour l'enseignement théorique.

PROPOS RECUEILLIS PAR
PATRICK CLAUDET



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

Un Fribourgeois remporte le titre de Barkeeper de l'année

Les 19^{es} Swiss Bar Awards ont été l'occasion de remettre sept trophées et de couronner Victor Topart.

Le lancement du concours en février s'est déroulé en plein semi-confinement et cette pause forcée a encouragé les professionnels suisses à imaginer de nouvelles recettes. La preuve: les organisateurs ont enregistré à fin avril, délai fixé pour l'inscription, un nombre record de dossiers. C'est donc sous les meilleurs auspices que s'est déroulée la 19^e édition des Swiss Bar Awards, dont le règlement prévoit qu'un jury spécialisé contrôle et évalue les inscriptions, avant de se rendre dans les bars nommés. Dans les catégories Barkeeper of the Year et Best Barkeeper Talent (volée 1998-2002), les barmans ont dû faire l'étalage de leur savoir-faire et de leur créativité pendant une épreuve qualificative le 22 juillet dernier, rappellent les organisateurs. Quant à la finale de la catégorie reine (Bar-



Barkeeper au Crapule Club à Fribourg, le Français d'origine Victor Topart permet à la Suisse romande de décrocher le titre le plus prestigieux. DR

keeper of the Year), elle a vu s'opposer une barmaid et deux barmans, qui ont dû présenter une création de cocktail personnelle devant le jury et 150 invités lors de la Award Night organisée le 15 septembre à Zurich-Oerlikon.

Après sa «performance convaincante» en juillet, Victor Topart (Crapule Club, Fribourg) a

séduit le jury en faisant preuve d'une grande maîtrise. Le Français d'origine ramène ainsi le titre en Suisse romande grâce à sa création baptisée Cura Helvetica. Paulina Bastian (Dolder Grand Bar) a de son côté été sacrée dans la catégorie Best Barkeeper Talent. Le nom des autres lauréats figure en ligne (swissbarawards.ch). (PCL)

Slow Food Suisse: nomination

Tabea Diener est la nouvelle directrice de Slow Food Suisse, dont elle gérait déjà l'administration.

«Après cinq années palpitantes à la tête de Slow Food Suisse, j'ai décidé de remettre la «maison de l'escargot» à la fin du mois.» C'est sur ces quelques mots qu'Alexandre Fricker achève son mandat de directeur de Slow Food Suisse, en soulignant sa difficulté à prendre cette décision et combien il continuera néanmoins de «vivre la philosophie de Slow Food au quotidien». Sa successeur dès octobre à la tête de la section suisse du plus vaste mouvement mondial du goût se nomme Tabea Diener.

La nouvelle directrice n'est pas étrangère à l'organisation

puisqu'elle s'occupe déjà de l'administration de Slow Food depuis trois ans et demi. Avec Tabea, l'association peut compter sur une jeune femme dynamique et compétente, ayant accumulé une expérience précieuse pour faire perdurer les projets nationaux, relève encore le directeur démissionnaire, qui suit de peu Josef Zisyadis et Irene Kälin, coprésidents eux aussi partis abruptement ces dernières semaines.

Un paradoxe à résoudre

Les projets nationaux? Il s'agit notamment de Slow Wine, l'Alliance des chefs ou encore Slow Travel, qui ont été lancés dans les régions à la suite du mouvement international. Autant de domaines qui semblent cristalliser les dissensions actuelles, une des questions

débattues étant de savoir s'il faut ouvrir le *slow tourism* à des destinations internationales, avec à la clé l'émission indésirable de gaz à effet de serre, ou se concentrer sur des destinations suisses.

Ces dernières années, la priorité a été à la professionnalisation, voulue par Josef Zisyadis et Alexandre Fricker, ce qui a conduit à la nomination de plusieurs collaborateurs salariés. Et l'accent a été mis sur la gastronomie, l'œnologie et le tourisme – soit une vision clairement hédoniste de la mission de Slow Food. A l'heure de l'urgence climatique, de la perte de biodiversité, le mouvement est rattrapé par ses propres contradictions et devra résoudre son paradoxe. De son côté, Alexandre Fricker prendra la direction générale de la PME valaisanne Opaline. (VZB)

Nuit des Gastronomes: déjà plus de 10 000 votes

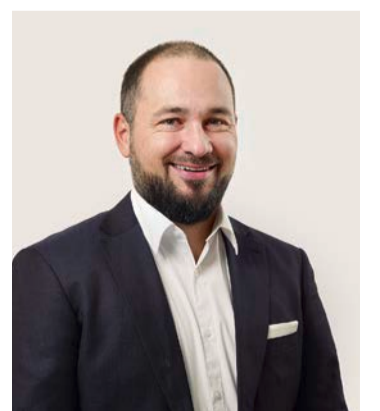
Qui décrochera le titre de Gastrostern 2021? La question est ouverte et chaque vote compte.

Décerné lors de la Nuit des Gastronomes, le trophée Gastrostern récompense un-e professionnel-le de l'hôtellerie-restauration qui s'est illustré-e dans son secteur d'activité au cours des 12 derniers mois. Cette année, ils sont 36 à être dans la course et le suspense est intense car le public a la possibilité de voter jusqu'à peu de temps avant la cérémonie de remise du prix, qui est prévue le

22 novembre au Musée suisse des transports, à Lucerne. «Nous nous attendons à une nouvelle participation record au niveau du vote», se réjouit Marco Kaufmann, responsable marketing de Hotel & Gastro Union, qui a repris les rênes de la manifestation à la suite du départ de Roger Lütolf à la fin du mois d'août dernier.

Un engouement de toutes parts

«Jusqu'à présent, plus de 10 000 votes ont déjà été enregistrés par SMS ou sur Facebook et Instagram», relève Marco Kaufmann, satisfait de voir l'enthousiasme avec lequel les professionnels ma-



Marco Kaufmann est responsable de la Nuit des Gastronomes. DR

nifestent leur soutien aux nommés. Les billets gratuits pour participer à la Nuit des gastronomes suscitent eux aussi un bel engouement. C'est pourquoi Marco Kaufmann recommande de voter sans attendre et surtout de réserver sa place dès que possible. (RIF/PCL)



Davantage d'informations:
www.nuit-des-gastronomes.ch