

GASTRO Journal

N° 27 | 4 juillet 2013
Prix: CHF 4.30
www.gastrojournal.ch
Service abos: Tél. +41 (0)44 377 53 05
Tirage: 21 902 Ex., WEMF
AZA 8046 Zurich
Hebdomadaire officiel de GastroSuisse
pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme



La météo des pros

Les exploitants qui disposent d'une terrasse n'ont pas été épargnés par le froid estival. D'autres, au contraire, se réjouissent de voir leurs habitués s'attabler en salle. **13**

Stratégie post-investissement à Vercorin

Tandis que la télécabine file sur son câble, les notables de ce village surplombant Sierre s'interrogent sur la capacité hôtelière et le repositionnement de la station. Ils rêvent de trouver un leader fédérateur. **15**



«Cynthia» Yinghui Jiang

Quitter la Chine pour la Suisse fut un véritable choc culturel. Portrait d'une apprentie, motivée et bosseuse qui, devant l'obstacle, ne baisse jamais les bras. **20**

AU MENU

La Guilde s'interroge: résultats du sondage

L'enquête a été menée en avril et mai auprès des membres et de ceux qui ne le sont pas (encore). L'image est globalement positive, à l'interne comme à l'externe. Les sondés souhaitent une plus grande ouverture sur les clients et un effort sur le marketing. **10**

Le Carnotzet, modèle de convivialité

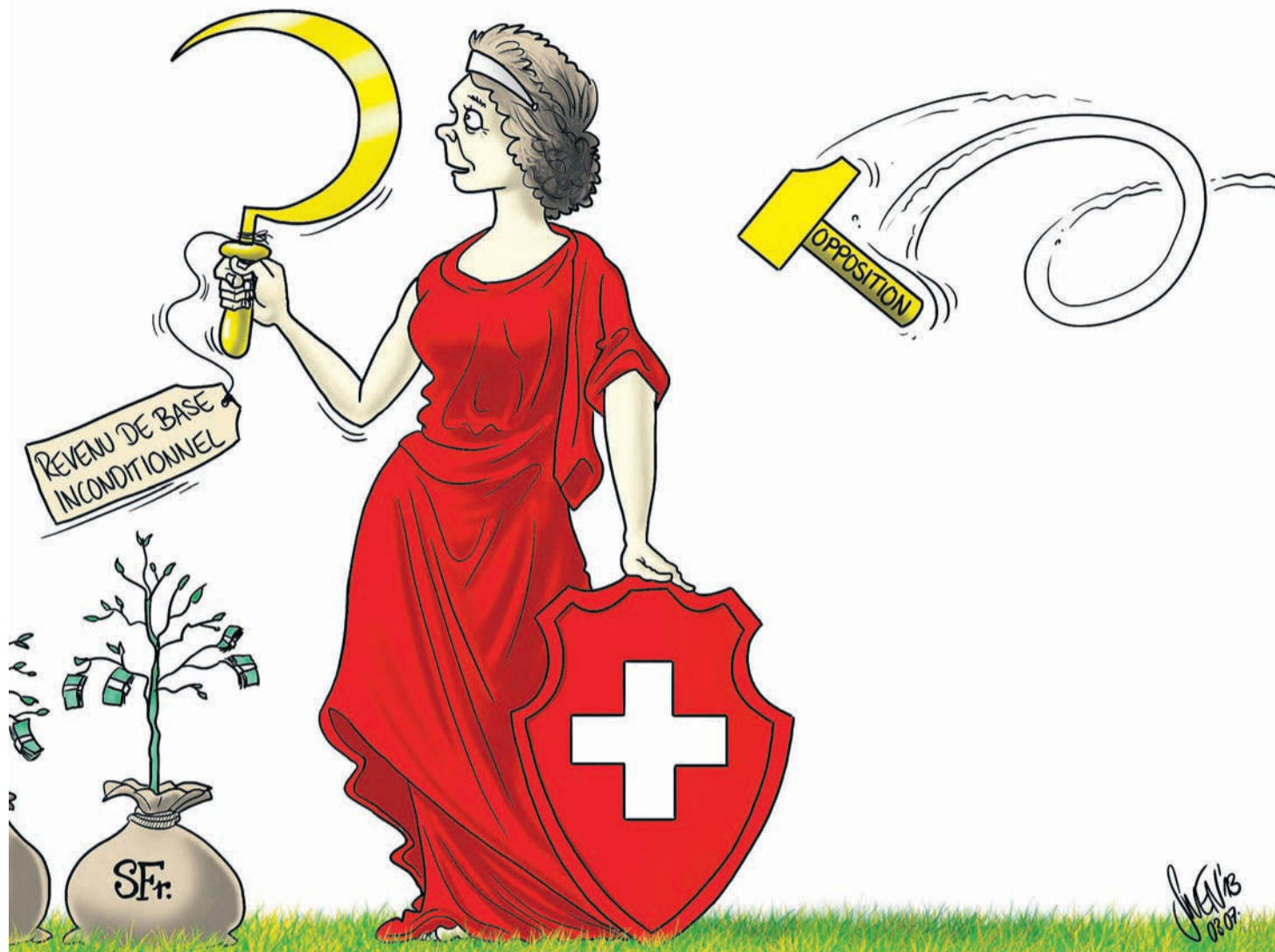
Au Landeron, Jean-Claude Angelrath exploite le restaurant Le Carnotzet depuis 2002. Ce vigneron ne propose sur sa carte que des vins issus des ses cinq hectares. Une façon originale de se distinguer dans le paysage du bord du lac de Bière. Quant à la cuisine, ce sont principalement les spécialités neuchâtelaises qui dominent. **13**

Héberger dans le monde selon Weber

La liste à Bianco était attendue. Le chef du développement économique valaisan a présenté les cinq lignes directrices et les 17 mesures, suite à l'initiative Weber sur les résidences secondaires. Il faut à tout prix renforcer la compétitivité des stations valaisannes et réorganiser la branche. **15**

Hygiène et sécurité alimentaire pratiques

Un ouvrage publié par les éditions gastronomiques de GastroSuisse facilite la mise en œuvre dans un contexte législatif et réglementaire complexe. Ces «Bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration» se présentent sous la forme d'un classeur et d'un CD, permettant d'adapter le modèle à diverses situations. **18**



Résistance de gauche et ballottage à droite

Matthias Nold L'initiative populaire sur un revenu de base inconditionnel sera déposée en octobre à la Chancellerie fédérale. Son auteur se trouve être Daniel Häni, un Bâlois gérant de plusieurs établissements de la restauration en ville de Bâle. Dont un café où personne n'est obligé de consommer.

On dirait du communisme: ça en a la couleur et l'odeur mais cela n'en est point. Du socialisme avec de l'argent social? Pas plus! Le revenu de base inconditionnel, une idée assez simple: chacun reçoit assez pour vivre, juste assez pour être là. La valeur d'un homme qui pense s'élève à 2500 francs par mois. Les enfants obtiennent moins. Donc ce

n'est pas du communisme, car le sujet est même dispensé de l'obligation de travailler. Comme le souligne Daniel Häni, père de cette initiative populaire pour un revenu de base inconditionnel, l'obligation crée des hommes faibles. S'il s'agissait d'argent social, il accentuerait la société à deux classes. Ce n'est pas ce que veut Häni. Ce qu'il

souligne comme un élément très particulier dans son texte, c'est cette notion d'utilité publique qu'il vit au quotidien dans «son» entreprise. Mitte comprend plusieurs établissements, un café à Bâle, le fumare non fumare, le Cantina Primo Piano. Et, depuis peu, le café Frühling qui vient d'ouvrir. L'entreprise Mitte appartient à trois partenaires, elle

est comme une Sàrl. Donc en principe non-communiste, même si elle est d'utilité publique. L'initiative a de nombreux adversaires et quelques adhérents. Au moins 120 000 âmes l'ont signée. Elle sera déposée en octobre prochain. L'initiative est originale, elle fournit un point de départ pour une réflexion dans la restauration. **11**

PUBLICITE



SAVOURY

Coup de cœur pour le vrai rhum

Jean-Baptiste Laba fut missionnaire, botaniste, explorateur, ethnographe, militaire, propriétaire terrien, ingénieur et écrivain. En 1694, ce père dominicain arrive en Martinique et commence de perfectionner le procédé de distillation en important de Charentes du matériel qu'il adaptera à la fabrication du rhum. Grâce à cette invention, de nombreuses sucreries vont s'adjoindre une distillerie. Ainsi, l'amélioration de la qualité et le partage du marché mondial du sucre entre les deux puissances coloniales, France et Angleterre, profiteront aux producteurs des Antilles. L'amiral Nelson, apprécié le rhum. Le 21 octobre 1805, il défait la flotte franco-espagnole, mais y perd aussi la vie. Ramené en Angleterre, son corps sera plongé dans un tonneau de rhum. Durant le voyage mortuaire, le breuvage attirera la convoitise des gardiens de la relique. D'où l'expression «boire le sang de l'amiral!»

Olivier A. Martin
Auberge de Bogis-Bossey
savoury@gastrojournal.ch

PUBLICITE



DAS LÖFFELN SOGAR PROFIS GERNE AUS!

gültig vom 8. bis 13. Juli 2013



auf alle Senf, Mayonnaise und Ketchup inkl. Aktionen ohne Ausverkaufsartikel

Sie sparen **20%**

Cash+Carry
CCA Angehrn
Frische für Profis.

EIN GESCHÄFTSBEREICH VON **SAVIVA**
Swiss Food Services