

## Information pour les médias

120<sup>e</sup> assemblée des délégués ordinaire à Gstaad

### **Que l'Etat Providence ne mette pas ses doigts sur chaque roesti!**

**Sur la place du village, dans le centre sportif ou sous la tente Menuhin : l'hôtellerie-restauration a affiché une présence forte. En effet, les 24 et 25 mai 2011, plus de 240 délégués venus de toute la Suisse se rencontraient à Gstaad pour la 120<sup>e</sup> assemblée des délégués ordinaire de GastroSuisse. Leur requête principale : nous voulons à nouveau mieux exercer au quotidien notre rôle d'hôte, et nous défendre contre le carcan des interdictions qui nous étouffe. A cet effet, ils ont obtenu de la part de l'invité d'honneur, le conseil fédéral, Ueli Maurer et de l'actrice, Isabelle von Siebenthal, tenancière de l'hôtel Wildhorn à Lauenen, un soutien en haut lieu.**

«L'hôtellerie-restauration réunit tout le monde : grands et petits, jeunes et moins jeunes, acteurs et politiciens», a constaté Klaus Künzli, président central de GastroSuisse dans son discours d'ouverture. La tendance croissante qu'a l'Etat à mettre ses doigts sur chaque roesti et à glisser son nez dans toutes les affaires est toutefois catastrophique, et ce pas seulement pour l'hôtellerie-restauration. Il a rappelé à notre souvenir l'époque de la Prohibition aux USA, qui date de bientôt 100 ans et qui a montré de manière irréfutable à quelles monstruosité des exigences trop élevées peuvent amener. Il plaide pour plus de responsabilité individuelle. Que ce soit la loi sur la prévention, sur les denrées alimentaires ou sur l'alcool : la lourdeur de l'administration prend de plus en plus le dessus. En fin de compte, il faut laisser au client majeur la liberté de décider s'il veut se faire de temps en temps un petit plaisir prétendument malsain.

L'hôtellerie-restauration a clairement renforcé sa présence sur la scène politique. En moins d'une année, bien plus que les 100 000 signatures requises pour la première initiative populaire fédérale de GastroSuisse ont été récoltées. La branche exige des conditions fiscales équitables face à la TVA et une fin de la discrimination par rapport à d'autres canaux de vente de la restauration.

### **Une déclaration d'amour à la branche**

C'est en réalité avec une camionnette qu'il aurait dû venir, a constaté le conseiller fédéral, Ueli Maurer, s'il avait voulu transporter toutes les prescriptions légales qui régissent l'hôtellerie-restauration. Il est tout à fait possible que des restaurateurs se retrouvent avec un pied dans la zone grise pour la seule et unique raison qu'il n'est purement et simplement pas possible de respecter toujours toutes les lois. Cependant, il est venu à Gstaad pour faire à l'hôtellerie-restauration, qui le fascine depuis petit, une déclaration d'amour. «Vous travaillez toujours exposés au grand public et êtes en même temps dans son collimateur», a déclaré le chef du Département fédéral de la défense, de la protection de la population et des sports DDPS. «En tant qu'hôte, il vous faut toujours être chaleureux et sympathique dans cette vitrine, et en tant qu'entrepreneur il convient encore de faire un résultat. Comment arrivez-vous à concilier tout cela? Chapeau! C'est un défi énorme».

«Je ne vous remercie pas seulement en tant que personne privée, mais aussi en tant que conseiller fédéral pour vos performances extraordinaires», a encore insisté l'invité d'honneur. «L'hôtellerie-restauration apporte beaucoup au public et contribue largement à la bonne renommée de notre pays dans le monde. Vous avez atteint dans le travail et la formation une qualité qui inspire le respect au niveau international. Nos formations sont célèbres dans le monde entier. Notre qualité vaut sur toute la planète comme une qualité de pointe.»

Et pour finir, le conseiller fédéral a lancé cet appel aux délégués : «Nous avons besoin de vous», et il a ajouté : «Je m'engage, dans tous les cas, à soutenir vos demandes». Une promesse que les personnes présentes ont accueillie par un tonnerre d'applaudissements.

### **Glamour et réalité**

De la passion pour la branche, mais également des exigences élevées, Isabelle von Siebenthal, native de Gstaad, actrice et désormais tenancière de l'hôtel Wildhorn à Lauenen en parle aussi.

Le fait que l'hôtellerie-restauration cultive sa tradition en tant que branche de qualité typiquement suisse, les jeunes championnes des Championnats suisses des professionnels (SwissSkills), Sandrine Eisenhut et Sabrina Keller, qui ont remporté l'or dans les professions de cuisinier, respectivement spécialiste en restauration, le prouvent. En automne, elles représenteront la Suisse aux Championnats du monde de métiers à Londres.

### **A tout seigneur tout honneur**

A la demande de la conférence des présidents de GastroSuisse, les délégués ont décerné à Monsieur Prof. Dr Hansruedi Müller de l'Institut de recherche sur des loisirs et le tourisme (FIF) de l'université Berne l'affiliation d'honneur. La branche et la Fédération lui doivent beaucoup d'impulsions précieuses. Le Prof. Dr Hansruedi Müller s'est consacré corps et âme au tourisme et à l'hôtellerie-restauration. Il n'a eu cesse de considérer l'intérêt de la branche et a largement contribué à son développement.

L'hôtellerie-restauration est avec environ 234 000 employés, 12 000 personnes à former et 26 000 établissements de l'hôtellerie-restauration, soit en tout 28 000 endroits de travail, une branche primordiale de l'économie et compte parmi les plus grands employeurs de Suisse. 20 536 membres sont affiliés à GastroSuisse.

Gstaad/Zurich, 25 mai 2011

---

**En cas de questions:** GastroSuisse, Brigitte Meier-Schmid, Marketing et Communication, Téléphone 044 377 53 53, [communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)