



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch

Hebdo • N° 14 • 21 avril 2017



Salon



Neuchâtel

Festin neuchâtelois:
échos positifs

> Page 3



Vaud

Vinorama de Rivaz
en 300 bouteilles

> Page 5



Vaud

Divinum:
résultats prometteurs

> Page 8



Magnifique terrasse

Le futur Skylounge de l'Hôtel Royal Savoy Lausanne vous offrira une vue panoramique à 360 degrés sur Lausanne, la région du Lavaux, le lac Léman et les Alpes. Le Skylounge ouvrira dès la mi-mai 2017, de 11 heures à 23 heures (fermé les lundis et mardis). Le Royal Savoy construit en 1909 dans le style architectural «Art Nouveau» a été restauré avec le plus grand soin. Ce lieu spectaculaire avec les beaux jours qui reviennent offrira une expérience inoubliable couplée à une palette de mets pour le plaisir des papilles.

André Versan

Arvinis déménage à Montreux



Le Piémont et son vignoble mythique sont les invités d'honneur de la prochaine édition d'Arvinis. / © Mario Ferrero

A Morges, les halles CFF étaient appelées à disparaître. Orphelin, le salon consacré au monde du vin déménage à Montreux. Il se tiendra du 26 avril au 1er mai prochains et bénéficiera des infrastructures pérennes du Centre de Congrès 2M2C. Elles sont plus grandes et plus propices au développement d'Arvinis. Cerise sur le gâteau, il n'y aura pas d'augmentation des coûts.

Pour sa première à Montreux, Arvinis bat des records: sur 6000 m², 200 exposants (vignerons, importateurs, négociants) proposeront 5000 crus de toute la Suisse, ainsi que de 33 autres pays.

L'hôte d'honneur 2017 sera le Consortium/Vini de Piemonte, représenté par une délégation d'une dizaine de producteurs de la région. Arvinis innove en proposant une palette d'ateliers très didactiques auprès de tous les acteurs du monde viticole, experts du vin, œnologues en herbe ou simples amateurs. Au Piémont le vignoble couvre 60'000 hectares, répartis à l'est de Turin et au sud-est de Milan, de part et d'autre de la rivière Tanaro, et au Monferrato près d'Asti.

Vignoble mythiques

Les cinq paysages de collines du Roero, des Langhe et du Monferrato ont été classés au Patrimoine mondial de l'Unesco en 2014 et leurs vins connaissent les faveurs constantes de la critique, notamment ceux de Barolo et de Barbaresco, les deux DOCG (dénomination d'origine contrôlée et garantie) les plus prestigieuses du Piémont. Le Barolo, fameux vin rouge, vient de la région d'Alba et porte le nom du bourg médiéval au centre de l'appellation. De cépage 100% nebbiolo, il est produit sur 2'000 hectares. L'autre DOCG dédiée au nebbiolo, le Barbaresco, couvre un peu moins de 850 ha.

A Montreux, on pourra aussi découvrir d'autres cépages, comme le Dolcetto, le Barbera ou le rare Verduno Pelaverga. On aura aussi

des crus comme le Gavi blanc et le Moscato d'Asti, légèrement doux et pétillant et d'une belle expression aromatique, de la région du Monferrato de part et d'autre d'Asti.

Comment naît la bulle des vins effervescents?

Le 27 avril à 19h Kat Morse, ambassadrice du Champagne et directrice de la société Wine Me, emmènera son auditoire dans le monde passionnant des vins effervescents. Certes le Champagne reste la référence, mais d'autres régions du monde élaborent des cuvées de plus en plus avenantes. Cet atelier permettra de comparer les meilleures bulles de la planète et de découvrir les secrets de l'élaboration de ces vins toujours plus appréciés.

Dégustons

Réparties sur chaque journée de la manifestation, différentes dégustations auront lieu, toutes à la salle Vetropack halle G. Vendredi 28 avril à 19h, Mathieu Blanc, président du club de dégustation Epicurvins, présentera quelques pépites de sa cave personnelle et, en toile de fond, expliquera le vrai prix d'un bon vin. Comment estimer les grands crus et comment détecter les faux. Samedi 29 avril à 12h, Alexandre Truffer, journaliste spécialisé, et Frank Siffert, caveur de truffes suisses, vous apprendront à accorder vins et truffes, théorie accompagnée d'une dégustation de diverses tapas, accompagnées de vins suisses choisis par Alexandre Truffer. Samedi 29 avril à 17h, Sandro Minella, sommelier et expert en vins piémontais, mettra en avant ses appellations vedettes, 3 Barolo et 3 Barbera. Dimanche 30 avril à 12h, Alain Deley, maître Sushi, réalisera devant vous un panachage de sushi, maki et nigiri, qu'Alexandre Truffer mariera à des vins de partout. Enfin, lundi 1er mai, à 19h, Daniel Dufaux, président de l'Union Suisse des Œnologues, démontrera que le Chasselas est bien un cépage blanc de garde.

JC Genoud-Prachex

|| www.arvinis.ch

PUBLICITE

Chez nous,
vous obtenez
plus ...



... plus de
remboursement

Nouveau à compter du 1.1.2017
Des échelons de bonus
encore plus
attrayants

PRODEGA
GROWA
TRANSFOOD

Edito

MARCHÉS PUBLICS: LES CCT LOCALES DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES

Le Conseil fédéral a récemment transmis aux Chambres un projet de révision de la loi sur les marchés publics. Le texte prévoit de ne plus soumettre les soumissionnaires au respect des conditions de travail locales. On créerait ainsi une grave distorsion de concurrence au détriment des entreprises locales établies dans des cantons où existent des conventions collectives de travail. On porterait par ailleurs un coup absurde à l'essence même du partenariat social.

Des CCT pour fixer des règles à la concurrence

On le dit volontiers, et ce n'est pas qu'une simple formule: le partenariat social est une des clés de la prospérité helvétique. La pacification des relations entre les employeurs et leurs employés permet aux entreprises suisses de consacrer un maximum d'énergie à la recherche de la qualité et de l'efficacité – plutôt qu'à la lutte des classes. Un climat social relativement serein aide les individus à exprimer le meilleur d'eux-mêmes, tout en rendant la place économique attrayante pour de nouveaux acteurs.

En corollaire, il ne faut pas oublier de mentionner l'apaisement de la concurrence entre les employeurs eux-mêmes, grâce au cadre normatif que certaines branches se donnent au moyen de conventions collectives de travail (CCT). Ces conventions constituent la colonne vertébrale du partenariat social. Elles ne suppriment pas la concurrence entre les entreprises, mais fixent des règles minimales afin que cette concurrence ne s'exerce pas au détriment des travailleurs, ni au détriment des intérêts à long terme de toute la branche (réputation, attractivité du métier, formation de la relève). Les CCT sont précieuses en ceci qu'elles créent un certain ordre professionnel sans que celui-ci soit défini par l'Etat; les règles sont négociées entre gens du terrain, de manière réaliste; elles sont régulièrement renouvelées et donc adaptées à l'évolution des métiers.

La raison d'être d'une CCT est de fixer des règles communes à un secteur économique et géographique. Si des entreprises importantes de ce secteur échappent à ces règles, la concurrence est faussée. Pour cette raison, les partenaires sociaux s'efforcent autant que possible d'obtenir l'extension des CCT, c'est-à-dire la déclaration par l'autorité politique de leur force obligatoire. Le nombre des CCT étendues connaît actuellement une progression réjouissante: entre 2004 et 2016, il a passé de 22 à 41 sur le plan fédéral (conventions suisses et conventions régionales regroupant plusieurs cantons) et de 19 à plus de 40 dans les cantons. Quelque 720'000 travailleurs et 78'800 employeurs sont actuellement liés par de telles conventions.

Marchés publics: imposer une modification contestée?

Pour que la concurrence soit loyale, il est nécessaire que les mêmes règles s'appliquent à toutes les entreprises, y compris à celles qui sont établies dans d'autres pays ou dans d'autres cantons, dès lors qu'elles viennent proposer leurs services dans un secteur économique et géographique couvert par une CCT. A défaut, on court le risque absurde de pénaliser les entreprises locales.

Malheureusement, cette logique élémentaire ne semble pas entièrement comprise par une partie du monde politique. On en veut pour preuve le projet de révision de la loi fédérale sur les marchés publics, que le Conseil fédéral a transmis aux Chambres au mois de février (n° d'objet parlementaire: 17.019).

Ce projet prévoit d'abandonner l'obligation faite aux soumissionnaires de respecter les conditions de travail (y compris les CCT) en vigueur *au lieu d'exécution*. Cette obligation existe dans la loi actuelle, à l'article 8. Lors de la procédure de consultation, la majorité des avis exprimés ont plaidé pour son maintien. Mais le gouvernement, emporté par

un élan d'ultra-libéralisme centralisateur et déconnecté de la réalité, tente ouvertement de «passer en force»: «Si la majorité des participants à la procédure de consultation sont favorables au maintien de la réglementation fédérale actuelle, il a cependant été décidé de privilégier l'harmonisation des législations fédérale et intercantonale.» Ainsi, seul serait exigé le respect des dispositions en vigueur au lieu de provenance des soumissionnaires. Selon le Conseil fédéral, ce principe est «fondé sur le postulat que les différentes conditions de travail sont équivalentes».

Le risque d'évincer les entreprises locales

Or ce «postulat» est faux. Les conditions économiques et sociales diffèrent d'un canton à un autre, parfois substantiellement. Cette réalité est reflétée par l'existence de nombreuses CCT cantonales ou régionales qui prévoient des prestations salariales plus ou moins élevées ou des jours de vacances plus ou moins nombreux. Et d'ailleurs, si les conditions de travail étaient réellement équivalentes, on ne voit pas pour quelle raison le Conseil fédéral s'opposerait avec une telle énergie au principe du lieu d'exécution...

En renonçant à exiger le respect des CCT sur le lieu d'exécution, on introduirait une grave distorsion de concurrence en permettant aux entreprises installées dans des cantons non réglementés d'évincer systématiquement celles qui sont établies dans des régions où les partenaires sociaux concluent volontiers des conventions collectives. Plus fondamentalement, cela reviendrait à nier la raison d'être des CCT et à encourager leur disparition. On veut espérer que les parlementaires fédéraux ne sont pas animés de telles intentions et qu'ils auront à cœur de corriger le texte qui leur a été soumis.

Pierre-Gabriel Bieri

Tendances

Grande distinction pour Sknife

Une récompense méritée pour sknife, qui est nommé pour le prix Jeunes Entrepreneurs 2017 du Swiss Economic Forum. L'entreprise fait partie de la dernière sélection des six jeunes entrepreneurs dans la catégorie production/industrie.

Parmi les 250 applications, la manufacture de couteau sknife biennoise a réussi à faire partie des six jeunes entrepreneurs désignés de la catégorie production/industrie. En Suisse comme à l'étranger, plus de 6'000 couteaux swiss made ont déjà été vendus. Suite à la forte demande, la manufacture a été renforcée et a lancé d'autres couteaux. Les chefs-d'œuvre en acier damassé ont également généré un grand écho sur le marché international chez les amateurs du couteau.

Le couteau à steak sknife avec manche en frêne local teint en noir, d'un coût de 199 francs, a vu son aptitude gastronomique prouvée. Grâce aux caractéristiques de coupe positives ainsi qu'au

concept de design «la forme suit la fonction», les couteaux à steak sont absolument appropriés pour la gastronomie.

Design élégant

Suite aux contributions de la haute gastronomie, le design pur et élégant a été complété par un couteau à fromage, un couteau de table, un couteau à viande séchée avec planche à découper, un couteau à beurre et à petit pain, un couteau à huitres (avec une édition spéciale Marcel Lesoille), ainsi que par une fourchette à steak. Tous ces couteaux avec manche en bois de noyer stabilisé ou en bois de frêne teint en noir sont disponibles chez les détaillants spécialisés.

André Versan

www.sknife.com



La coupe facile d'une viande séchée grâce à l'excellence des couteaux sknife. / © DR

PUBLICITE

plus de 1'000 actions chaque semaine

www.aligro.ch



-20%
35.91
kg

Filet de bœuf frais
de Suisse/Allemagne/Autriche

Prix Pro hors TVA rabais déduit
Offre valable du 24 au 29 avril 2017



-41%
11.61
kg

Bar Elevage Préparé 300/400 g
de Grèce/Turquie



-13%
2.88
kg

Poivron 3 couleurs en cageot
de 5 kg, d'Espagne



-14%
7.90
200 x 12 g

Crème à Café 15% UHT, 200 x 12 g



-31%
34.93
1 2.4 kg

Toblerone Gastro Mix

ALIGRO

Genève - Chavannes-Renens - Sion - Matran - Schlieren