

Hotel & Gastro Union: La Région Romandie sur sa lancée

La participation importante enregistrée à la Conférence régionale de printemps des membres romands de l'organisation prouve, si besoin était, le dynamisme d'Hotel & Gastro Union. Pour Jean-Michel Martin, président de la Région Romandie, c'est un feu vert pour aller de l'avant.

Huitante personnes! Jamais la conférence bisannuelle d'Hotel & Gastro Union Région Romandie n'avait attiré tant de participants. Une affluence record attribuable en partie à la petite cérémonie de remerciements aux plus fidèles sociétaires, annoncée par courrier personnel aux concernés (voir p. 5).

Une présence renforcée

Mais cette participation exceptionnelle constitue aussi pour le Comité les premiers bénéfices d'une politique dynamique centrée sur le développement de la présence romande d'Hotel & Gastro Union et des cinq sociétés professionnelles qui y sont attachées: Société des cuisiniers, Hôtellerie-Intendance, Accueil, Restauration et Boulangerie-pâtisserie-confiserie. «Renforcer la Romandie est l'un des sept points du programme stratégique de l'organisation», souligne d'ailleurs Urs Masshardt, secrétaire général d'Hotel & Gastro Union, venu à la conférence régionale avec Georges Knecht, nouveau président.

Président du comité de Région Romandie depuis 2009, Jean-Michel Martin a été reconduit dans sa fonction avec re-



Le comité 2010. Au premier plan, (de gauche à droite) Sandra Bissig, vice-présidente, Jean-Michel Martin, président, Pascal Aubert; derrière: Evelyne Gaillard, caissière, Céline Pini et Olivier Wenger. Absents: Brigitte Wyssmann, Patrick Rausis. Tous ont été réélus par acclamation!

connaissance, comme les six autres membres de l'organe. Il voit dans cette affluence un signe encourageant pour aller de l'avant. «A eux seuls, les sept membres du Comité ne peuvent mobiliser les 2500 membres d'Hotel & Gastro Union répartis dans les sept cantons, explique-t-il. Mon objectif, c'est de disposer d'ici deux ans d'une personne servant de relais pour chacune des cinq sociétés dans tous les cantons, soit 35 personnes en tout.» Ni sous-membres du comité ni super-sociétaires, Jean-Michel Martin recherche simplement «des bonnes volontés

prêtes à s'engager pour nos professions, même pour de toutes petites choses.»

35 personnes prêtes à donner de leur temps – le président se montre-t-il ambitieux? «Je pense pouvoir déjà compter sur une dizaine de personnes, assure-t-il, avant de porter son regard plus loin: «Dans un second temps, ces relais cantonaux devront fonctionner à l'échelle de toute la région, établir des réseaux de Delémont à Genève, On ne veut pas revenir à des sortes de sections cantonales.»

blaise.guignard@gastronews.ch
Voir également en page 5

«Notre cœur de cible: les professionnels entre 25 et 35 ans»

Jean-Michel Martin tient à le souligner: toutes les bonnes volontés sont les bienvenues auprès du comité d'Hotel & Gastro Union Région Romandie. «Je ne m'attends guère à accueillir un jeune de dix-huit ans, mais s'il est prêt à se battre, il est le bienvenu!» Le président se montre toutefois pragmatique: «Un apprenti n'est guère

en position de s'opposer, le cas échéant, à une décision patronale, et on ne peut exiger de lui qu'il le fasse.» C'est la raison pour laquelle Jean-Michel Martin n'a pas poursuivi l'expérience entamée durant la présidence précédente: sous le concept de «Nouvelle vague», quelques très jeunes professionnels avaient été inté-

grés au sein du comité. Un mandat concrètement difficile à mener pour eux. «La nouvelle vague, si elle est autonome, finit fatalement par être dépassée sur un point ou l'autre. Je pense qu'on a besoin des jeunes comme relève, mais intégrés à la profession et non pas en tant que tels.» *blaise.guignard@gastronews.ch*



SAVEUR SUISSE

Des fournisseurs régionaux

Une qualité sélectionnée

Une maturation lente

Un entreposage garanti

Une coupe idéale

Une sécurité certifiée



En exclusivité chez

mérat
VIANDES & COMESTIBLES

www.merat.ch

Cash+Carry
CC A Angehrn
Frühe für Trübs.

www.cca-angehrn.ch

Région Romandie: Deux mille ans de sociétariat

Réunis lors de la conférence régionale de printemps, les 80 membres de longue date d'Hotel & Gastro Union totalisaient exactement 2 126 années d'engagement bénévole au profit de leurs professions.

Un dévouement qui méritait d'être salué: le comité romand a signifié la reconnaissance d'Hotel & Gastro Union à ses membres les plus fi-

dèles en leur offrant un poivrier gravé au logo de l'organisation. Un cadeau très apprécié!

blaise.guignard@gastroneus.ch



Sans conteste le membre le plus fidèle de l'assemblée: Robert Mühlethaler, 91 ans, membre depuis... 1936. Ce cuisinier travaillait encore en 2008!



Des professionnels venus en nombre! Au premier rang, derrière Eric Dubuis, secrétaire romand, on reconnaît Georges Knecht et Urs Masshardt, respectivement président et secrétaire général d'Hotel & Gastro Union.



Egalement sur le podium de l'ancienneté: Jean Schweizer (à g.), 85 ans et Daniel Taverney, 78 ans, tous deux membres depuis 63 ans.

SUCRE DE RAISIN
100%
TRAUBENZUCKER

GRAPILLON®

Nectar de raisins légèrement gazeifié
Leicht kohlensäurehaltiger Traubennektar

Grapillon, C'EST SI BON...
Le nectar de raisins légèrement gazéifié.