



Bien vivre en Valais
1207 Genève
022 737 09 33
www.editions-bienvivre.ch

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Riviste specializzate
Tiratura: 15'500
Periodicità: annuale



Pagina: 430
Superficie: 117'233 mm²

SAPORI TICINO
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.009

Riferimento: 70054896
Clipping Pagina: 1/4

GASTROVALAIS Engagée pour la profession

Membre de l'organisation faitière nationale GastroSuisse, l'association patronale pour la restauration et l'hôtellerie en Valais, GastroValais, représente les intérêts de près de 1700 établissements. Elle s'engage avec passion pour contribuer à la prospérité et à la renommée de la branche à travers six commissions permanentes. Fortifier la formation, défendre les intérêts de la profession, améliorer la qualité font partie de ses principaux engagements.



© Fotolia/Maksim Toome



Bien vivre en Valais
1207 Genève
022 737 09 33
www.editions-bienvivre.ch

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Riviste specializzate
Tiratura: 15'500
Periodicità: annuale



Pagina: 430
Superficie: 117'233 mm²

SAPORI TICINO
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.009

Riferimento: 70054896
Clipping Pagina: 2/4

Quelles sont les principales missions de GastroValais?

La première mission de l'association est administrative. Nous accompagnons nos membres vers une meilleure gestion de leur affaire. Les patrons ont par exemple accès à une heure d'aide juridique chaque année pour régler des problèmes de contrats, de conventions collectives ou autres. Dans le cadre de la nouvelle réglementation sur les allergènes, nous avons élaboré avec les autres cantons romands une signalétique pour les restaurateurs avec des informations pour les aider. Impliquée dans la formation, GastroValais assure une veille au niveau des apprentissages. En tant que commissaire de branche, je suis mandaté par l'État du Valais pour donner l'autorisation aux patrons de former des apprentis et j'assume le rôle de médiateur entre l'apprenti et le patron. Le but de l'association étant de procurer à ses membres l'information nécessaire à l'exploitation rationnelle des établissements dans un milieu en constante évolution, la commission de formation continue entretient des liens étroits avec Ritzy*, un programme valaisan de formation continue en hôtellerie et restauration.

Les Valaisans ont rejeté la candidature de Sion aux JO 2026. Quelle est votre réaction alors que vous étiez l'un des fervents supporters de ce projet?

C'est un gâchis. Nous avons loupé une occasion de fédérer rapidement les gens du tourisme autour d'un projet porteur. Je suis déçu mais j'accepte le verdict décidé par les citoyens du canton.

Ces dernières années, l'association a augmenté sa communication auprès du grand public. Pouvez-vous nous en dire davantage?

Nous communiquons de manière assidue sur les réseaux sociaux avec l'ouverture d'une page Facebook et la participation comme sponsor à l'émission «Comme un chef» sur Canal 9. Nous faisons également la promotion des produits et savoir-faire valaisans à travers le label «Saveur du Valais» et travaillons actuellement sur la certification d'une assiette valaisanne. Autre label, le label «Fait Maison». Fruit d'une collaboration entre la fédération romande des consommateurs, GastroSuisse, Slow Food et la Semaine du goût, elle valorise les établissements qui préparent intégralement ou presque leurs mets. Lancé en février 2018, une vingtaine de restaurants ont déjà obtenu leur certification.

Comment se porte la restauration en Valais?

Nous avons eu la chance d'avoir une très belle saison hivernale avec de la neige en abondance. Le succès du Magic Pass a permis également d'attirer du monde dans

les stations ce qui a bénéficié aux restaurateurs qui ont bien travaillé. De manière générale, le métier reste cependant difficile avec un turn-over au sein des établissements de près de 30%.

Comment l'association s'engage-t-elle pour représenter les intérêts de la branche?

Depuis l'an passé, le vice-président de l'association et moi-même sommes députés au Grand Conseil. Cela nous permet de donner une voix au métier. Nous



essayons notamment de faire comprendre à quel point le tourisme est une branche importante pour l'économie valaisanne. Cela englobe les restaurateurs, les hôteliers, les remontées mécaniques, les agences immobilières, les encaveurs, les agriculteurs, etc. Des acteurs avec lesquels nous collaborons.





Bien vivre en Valais
1207 Genève
022 737 09 33
www.editions-bienvivre.ch

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Riviste specializzate
Tiratura: 15'500
Periodicità: annuale



Pagina: 430
Superficie: 117'233 mm²

SAPORI TICINO
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.009
Riferimento: 70054896
Clipping Pagina: 3/4



Dernier exemple de collaboration: la plateforme de formation en ligne SwissWine Campus. De quoi s'agit-il et quel est l'objectif pour la branche de la restauration en Valais?

Mise en place par Swiss Wine Promotion, GastroSuisse, l'école du vin de Changins et l'école hôtelière de Genève, cette formation a pour but de renforcer les connaissances sur les vins suisses. Elle s'adresse notamment au personnel du service dont le niveau de connaissances des vins suisses est souvent lacunaire. Les collaborateurs à la saison notamment ne savent pas nécessairement ce qu'ils servent aux clients, ce qui est vraiment dommage,

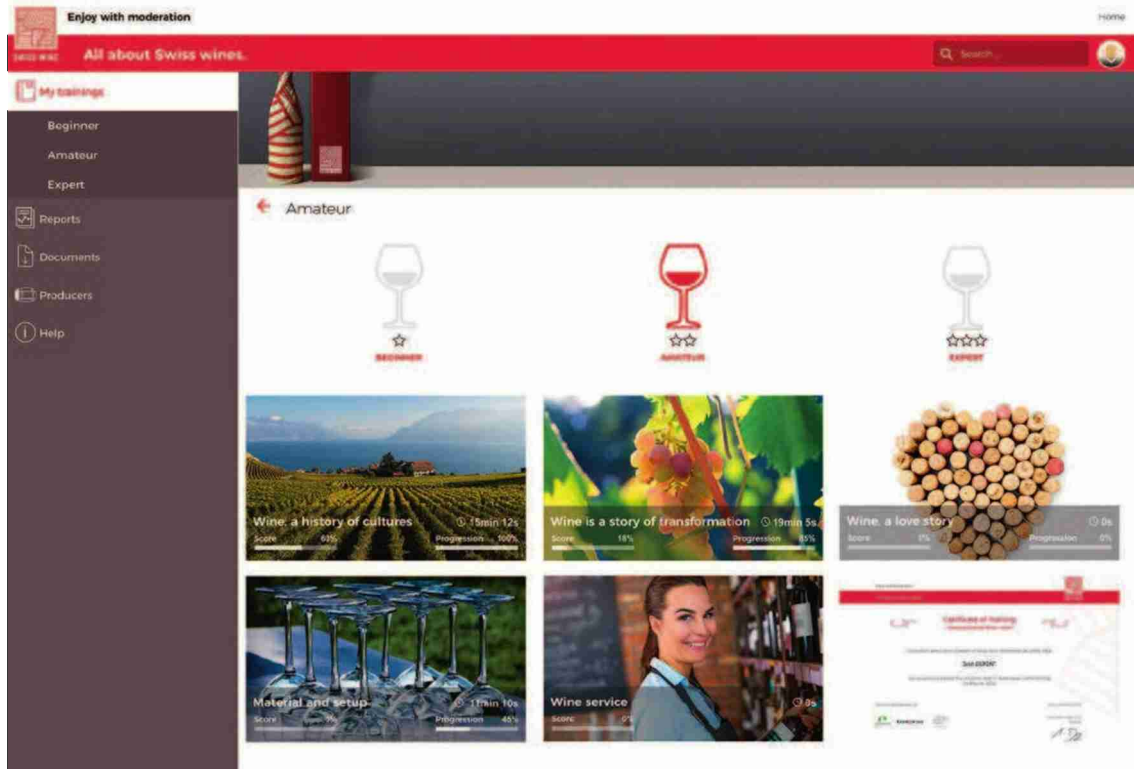
compte tenu de la richesse du terroir viticole du canton. Cette plateforme de formation à distance, disponible en quatre langues est une aubaine pour les patrons qui peuvent désormais former leur personnel à faible coût en temps et en argent.

Swisswine Campus

A la conquête des vins suisses!

Afin d'offrir à la clientèle locale et touristique le meilleur du terroir helvétique, Swisswine propose aux hôteliers, aux restaurateurs et à tous les amateurs de vins un parcours d'apprentissage inédit autour des 6 régions productrices de vins suisses. Elle permet de découvrir les particularités des cépages locaux, leurs assemblages, et la meilleure façon de les servir et de les assortir aux mets du terroir. Disponible en quatre langues: français, allemand, italien et anglais, le parcours de formation est composé de trois niveaux: débutant, amateur, expert. Des tests de passage permettent de valider un niveau et de passer au suivant. Conviviale et interactive, cette formation permet d'apprendre à son rythme, quand on veut et où on veut.

www.swisswine-campus.ch





Bien vivre en Valais
1207 Genève
022 737 09 33
www.editions-bienvivre.ch

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Riviste specializzate
Tiratura: 15'500
Periodicità: annuale



Pagina: 430
Superficie: 117'233 mm²

SAPORI TICINO
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.009

Riferimento: 70054896
Clipping Pagina: 4/4



GASTROVALAIS
Je m'engage. Tu m'as suivi.

GastroValais
Association patronale pour la restauration
et l'hôtellerie
Rue Chanoine Berchtold 7 • CH-1950 Sion
Tél. +41 27 322 47 47
info@gastrovalais.ch • www.gastrovalais.ch