



GastroSuisse Net recul du chiffre d'affaires

Selon GastroSuisse qui a mené une enquête auprès de ses membres, les mesures contre le coronavirus continuent de grever les établissements de l'hôtellerie-restauration. Près de 70% d'entre eux sont actuellement déficitaires. Dans l'hôtellerie-restauration, le chiffre d'affaires 2021 a été inférieur d'environ 40% à celui des années précédant la pandémie. Avec l'introduction de l'obligation de certificat, pour beaucoup, la situation s'est encore empirée. La branche a besoin de toute urgence de nouvelles compensations financières.

La situation est également de plus en plus difficile pour les collaborateurs. C'est ce qui ressort d'un sondage mené par la fédération de branche auprès de près de 1900 membres au cours de la première semaine de janvier. La situation s'est fortement aggravée depuis l'introduction de l'obligation de certificat en septembre 2021. Et depuis la règle 2G, décrétée en décembre, quatre établissements sur cinq ont nettement moins de clients.

Dans l'ensemble, les chiffres d'affaires de 2021 sont inférieurs d'environ 40% à ceux des années précédant la pandémie. C'est pourquoi les différentes mesures de soutien de la Confédération, comme les indemnités pour cas de rigueur, étaient indispensables. Mais ces indemnités n'étaient pas prévues pour les pertes de chiffre d'affaires à partir du troisième trimestre 2021. Une bonne moitié des établissements ont trouvé suffisantes les indemnités jusqu'en juin 2021, mais à partir de juillet 2021, près de 80% d'entre eux indiquent avoir été insuffisamment indemnisés.

www.gastrosuisse.ch

Lausanne Great Wine Capitals Un partenariat national avec Swiss Wine Promotion SA

En accord avec la Ville de Lausanne et l'association Vaud Œnotourisme, la gestion des activités de Lausanne Great Wine Capitals sera confiée à Swiss Wine Promotion (SWP) pour une représentation étendue de l'ensemble du vignoble helvétique. Great Wine Capitals Global Network (GWC) est le seul réseau qui existe, rassemblant onze grandes métropoles internationales, partageant un atout économique et culturel majeur: leur région viticole mondialement reconnue. La ville de Lausanne a rejoint ce réseau, en 2018, avec comme envie première de placer la Suisse sur la carte mondiale des destinations de vin et d'œnotourisme de prestige.

www.lausanne.ch/vie-pratique/nature/vignobles/great-wine-capitals.html

De g. à d.:

Robert Cramer, Président de Swiss Wine Promotion, Natacha Litzistorf, conseillère municipale et Directrice du Logement, de l'environnement et de l'architecture



de la Ville de Lausanne, Étienne Balestra, chef du Service des parcs et domaines de la Ville de Lausanne, Nicolas Joss, Directeur de Swiss Wine Promotion. Photo: ©Mathilde Imesch

COURS D'ŒNOLOGIE 2022: INITIATION ET DÉGUSTATION

Durant 4 soirées à la Maison du Terroir à Bernex vous vous initiez à la dégustation de vin: introduction à la richesse et diversité du vignoble genevois, les différents processus de vinification, découverte ensuite de cépages blancs et cépages rouges.

A chaque soirée vous dégustez entre 8 et 10 vins de différents domaines. Une occasion unique de découvrir le vignoble genevois mais également de rencontrer des producteurs et professionnels du vin qui animent ces soirées.

Date: 4 mercredis soirs:

23 février, 2, 9, 16 mars

Horaires: 19h - 21h15

Lieu: Maison du Terroir,

Route de Soral 93, Bernex

Attention, pass covid obligatoire!

www.geneveterroir.ch



BRIGITTE TURIN

La passion des vins suisses

Elle a fait parler d'elle en tant qu'inspiratrice de la Cuvée Genève Ville du Goût 2021. Depuis décembre de la même année, elle sélectionne ses coups de cœur chez les vigneron helvètes pour l'arcade pachacamac & VinSuis à Nyon. Interview.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

COMMENT EST NÉ CE PROJET DE BAR À VINS SUISSES ET CUISINE PÉRUVIENNE À NYON?

B. T.: Cecilia Zapata, la cheffe renommée du restaurant Pachacamac à Genève, caressait le rêve de s'implanter dans le canton de Vaud pour y faire découvrir sa cuisine à un plus large public. Comme je la connais de longue date, je lui ai proposé de m'associer à elle et lui ai offert la possibilité d'ouvrir une arcade à Nyon. J'ai racheté le fonds de commerce et en ai confié la gestion à la famille de Cecilia.

QUE PEUT-ON DÉGUSTER À L'ARCADE?

B. T.: Des menus du jour péruviens et une carte de tapas. Les mets sont produits quotidiennement dans les cuisines du Pachacamac à Genève. Pour ma part, je sélectionne les vins en accord avec cette gastronomie si particulière. Il y a des vins bio, en biodynamie et quelques vins nature, mais également des vins sans label car bon nombre de vigneron ne sont pas labellisés bien qu'ils travaillent dans le respect de la nature.



Cecilia Zapata. Photo: © Corinne Spörner



Brigitte Turin.

QUELLES RÉGIONS VITICOLES DE SUISSE SONT REPRÉSENTÉES?

B. T.: Quasi toutes. Il me manque encore quelques pépites de 5 cantons (Berne, Saint-Gall, Lucerne, Schwytz et le Jura) ainsi que quelques cépages produits en toute petite quantité et difficiles à trouver.

COMMENT AVEZ-VOUS SÉLECTIONNÉ CES CRUS?

B. T.: Je m'intéresse au vin depuis plusieurs décennies et entretiens des rapports d'amitié avec des producteurs indépendants que je mets en avant. J'ai également pu développer mes connaissances en suivant de nombreux cours avec des œnologues, et j'ai la chance de pouvoir déguster directement chez les vigneron. Il y a 8 ans, j'ai obtenu mon diplôme comme guide du Patrimoine viti-vinicole romand, et en pleine pandémie comme académicienne-dégustatrice en 2021 à Vinea. Je ne manque jamais les rendez-vous de Swiss Wine Tasting à Zürich et la fameuse Mémoire des Vins Suisses. En tant qu'ambassadrice des Artisanes de la vigne et du vin, je me suis bien évidemment rendue au Château de Rolle pour DiVines, le premier salon des vigneronnes.

QUELLE EST VOTRE POLITIQUE DE PRIX DE VENTE SUR LES VINS?

B. T.: Contrairement à la plupart des établissements qui construisent leurs prix avec des coefficients multiplicateurs, j'ai opté pour une marge fixe par bouteille, qui est de 25 francs, quel que soit le flacon choisi. Ainsi, un vin cher demeure abordable. L'idée est que tout un chacun puisse faire des découvertes sans se ruiner. Je propose aussi une série de bouteilles au verre chaque mois pour éveiller la curiosité des amateurs.

UNE ARCADE A BESOIN D'ANIMATIONS POUR DÉVELOPPER SA CLIENTÈLE... DES PROJETS?

B. T.: Nous avons ouvert le 1er décembre et j'ai déjà organisé trois soirées découvertes avec des dédicaces de journalistes spécialisés et des amis grands amateurs de vins. Le programme d'animation pour 2022 est en cours de construction. Il y aura des soirées de dégustation à thèmes que j'animerai, et nous sommes bien évidemment ouverts à tout souhait de soirée privée.



Des saveurs à découvrir. Photo: © Corinne Spörner