

JAA  
1200 Genève 2

RECATEC - CPA  
Cuisines Professionnelles  
www.recatec-cpa.ch  
0848 0848 01

25 ANS



Distributeur pour la Suisse romande RATIONAL

Visitez  
le site internet  
du journal Le Cafetier!  
www.lecafetier.ch

# 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°2 • 17 janvier 2014

75 années



Gourmet  
www.jillycafe.ch

## Vaud

GastroVaud fait avancer la Loi sur les auberges et les débits de boisson

> Page 4

## Vaud

### Modifications souhaitées à la loi sur les auberges et les débits de boissons (LADB)

Au cours d'une conférence de presse qui s'est tenue à Lausanne, le 7 janvier, le conseiller d'Etat vaudois Philippe Leuba a présenté un projet de modification de la LADB, répondant à plusieurs interventions parlementaires demandant de mieux protéger la jeunesse contre l'alcoolisme et d'améliorer la formation professionnelle de la branche. Ce second objectif répond en particulier à un postulat de Frédéric Haenni, président de GastroVaud, déposé lorsqu'il était encore député, en janvier 2012.

contrevenants récidivistes, ce que la loi actuelle ne permet pas. De plus, les communes verraient leurs compétences élargies, en matière d'horaires d'ouverture des magasins, mais aussi de restrictions sur les ventes à l'emporter, et d'interdiction de consommer de l'alcool sur la voie publique.

Convié à s'exprimer lors de cette conférence de presse, Frédéric Haenni, a estimé que ces modifications vont dans le sens de l'intérêt bien compris des cafetiers restaurateurs sérieux, qu'elles protégeraient aussi contre les quelques «brebis galeuses» qu'on rencontre parfois aussi dans la branche. Il se réjouit également de l'augmentation du temps de formation obligatoire, que la loi de 2002 avait par trop réduit. Celui-ci passerait de 17 à 24 jours, avec un accroissement du nombre de matières évaluées et un renforcement de certaines autres, ce qui va aussi dans le bon sens, en matière d'oenotourisme.

De même, GastroVaud approuve le projet d'obliger les exploitants à suivre des formations supplémentaires en cas de manquement grave, et de retirer l'effet suspensif pour appel, dans les cas de retrait de licence et de fermeture d'établissement.

Enfin, Frédéric Haenni s'est félicité de constater que le projet de loi a la sagesse de ne pas se tromper de cible, et de prévenir avant tout la vente d'alcool à l'emporter dans les commerces, de quartiers ou de gares, celles-ci feront l'objet d'une loi fédérale.

En effet, les modes de consommation dans les cafés et restaurants sont fort différents, puisque plus des trois quarts des boissons consommées dans ces établissements sont des boissons sans alcool, et que les commandes de boissons alcooliques distillées, que les modifications de la loi visent en premier chef, n'y représentent que moins de 3% des consommations totales (chiffres constatés en 2012).

Ceci démontre que, si certains jeunes donnent l'impression de consommer davantage d'alcool, ce n'est pas auprès de la restauration qu'ils le trouvent. Répondant ensuite à diverses questions des membres présents de la presse romande, le conseiller d'Etat Philippe Leuba, et Marc Tille, chef de la police cantonale du commerce, ont précisé, entre autres, que le contrôle serait essentiellement du domaine des communes et de leurs polices: la taxe d'exploitation des débits de boissons serait augmentée, passant de 0,8 à 2%, et la part supplémentaire serait reversée aux communes pour financer leur nouvelle responsabilité. Les nouvelles mesures ne nécessiteraient donc pas l'embauche d'employés cantonaux supplémentaires. Enfin, les trois intervenants souhaitent que ces modifications entrent en vigueur le plus tôt possible, et en espèrent l'application entre le 01 juillet et le 01 décembre 2014.

JC Genoud-Prachex

Frédéric Haenni, président de GastroVaud. © DR



Le ministre de l'Economie vaudoise a insisté sur le fait que ce projet, adopté au Conseil d'Etat et prochainement soumis au Grand Conseil, est conçu dans une volonté de dialogue entre communes, cafés et restaurants. Si le projet veut travailler à l'amélioration de la protection des jeunes – parfois contre eux-mêmes – et à la réduction des débordements nocturnes, il vise aussi à renforcer les qualifications des cafetiers restaurateurs, et développer la connaissance et l'utilisation des produits de terroir, que réclame le monde agricole vaudois.

Les mesures proposées prennent en compte les réflexions des communes et de l'administration cantonale, et visent à une mise en conformité vis-à-vis des autorités judiciaires, souvent dans l'impossibilité de prononcer un jugement efficace, faute de base solide. Les juges pourraient ainsi prononcer des sanctions allant jusqu'à l'interdiction personnelle d'exploiter pendant cinq ans pour les

## Suisse

### Suisse

Grand succès de la 24<sup>e</sup> Opération Nez Rouge

> Page 8



## Entr'Acte



Votre supplément Entr'Acte au salon Sirha Genève les maîtres de la création en démonstration

## VU POUR VOUS Livre de chefs



Gilles Dupont et Thomas Byrne, les célèbres chefs de l'Auberge du Lion d'Or, à Genève, définissent la gastronomie comme l'art de la générosité et de la découverte. C'est la base même de leur cuisine d'exception qui marie les influences culinaires du monde entier. Un foie gras poêlé, une chair de poisson fumée, des légumes croquants, des herbes sauvages... Dernière leurs fourneaux, les deux chefs – l'un Haut-Savoyard,

l'autre Inlandais – se jouent des frontières. Tout à la fois artisans et artistes, ils choisissent et travaillent les produits avec un soin extrême afin d'harmoniser les saveurs.

C'est cette philosophie du partage, de la convivialité et du bon produit que Gilles Dupont et Thomas Byrne expriment dans leur livre *Bienvenue!*

O.H.

*Bienvenue! Gilles Dupont et Thomas Byrne, éd. Favre.*

PUBLICITE



Professionnels de la restauration, pour la satisfaction de vos clients, proposez des **thés et tisanes** d'une qualité exceptionnelle à des prix et service tout aussi exceptionnels!

Consulter notre page pro sur notre site internet pour commander des échantillons:

[www.newbytea.ch](http://www.newbytea.ch)

# NEWBY

of London

New by Teas (Suisse) SA  
Chemin du Devent, 7 – CH-1024 Ecublens  
Tél.: 079 942 95 64