



ca. 3500 Zeichen

Des entreprises familiales à l'ancrage profond La guilde entre anachronisme et actualité

pd. C'est au début du moyen âge que les corps de métiers se mettent à se rassembler en guildes. Ensemble, ils définissent des standards professionnels, défendent leurs intérêts et se soutiennent mutuellement. Ces organisations ont perdu de l'importance avec l'industrialisation et pourtant, deux variantes regagnent de l'importance de nos jours: sur Internet, les amateurs de certains jeux s'associent pour former des guildes. D'autre part, certains restaurants sont réunis depuis les années 1950 au sein de la Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers.

Éditant chaque année un guide gourmand gratuit, la Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers suit le modèle moyenâgeux en de nombreux points: elle ne réunit ainsi que des petites entreprises, dirigées par leur propriétaire en personne. Il s'agit en règle générale d'entreprises familiales classiques où les conjoints travaillent fréquemment ensemble. Il n'est pas rare non plus que plusieurs générations s'activent sous le même toit.

Si la Suisse compte quelque 30000 entreprises de restauration, seuls près de 300 restaurants font partie de la guilde, présidée actuellement par l'hôtelier et restaurateur de Kandersteg René Maeder. La guilde, qui choisit elle-même ses membres sur la base de critères gastronomiques entre autres, se considère comme une association autodéterminée du pour cent hors du commun de la gastronomie suisse.

Une équipe de jeunes cuisiniers des entreprises de la guilde célébrant l'art culinaire au-delà des émissions de cuisine télévisées et participant à des concours, comme cet automne à la World Culinary Cup au Luxembourg, témoignent de ce caractère d'exception.

La guilde se distingue également par son engagement social, qui va bien au-delà des entreprises de l'organisation. L'an dernier, ces dernières ont ainsi récolté plus d'un million de francs en faveur de la société suisse de sclérose en plaques. La collecte s'est déroulée comme chaque année en automne, à l'occasion de la journée du risotto de la guilde. Début septembre, dans presque toutes les grandes villes de Suisse, des cuisiniers de la guilde préparent un délicieux risotto qu'ils vendent pour cette bonne cause.

La guilde fait preuve d'un engagement particulier en sa qualité de groupe spécialisé appartenant à l'association nationale de la branche GastroSuisse. Ses efforts portent également leurs fruits dans les restaurants eux-mêmes. Actuellement, elle prépare des tables de midi destinées à donner l'occasion aux seniors de prendre un repas sain et avantageux dans un cadre agréable et en bonne compagnie. Le club de la guilde s'adresse pour sa part aux adultes, leur offrant un aperçu dans les coulisses de l'art culinaire et leur proposant des événements exclusifs et des réductions intéressantes.

Quelles que soient les actions organisées, la guilde reste fidèle à ses racines. En fin de compte, la responsabilité est à la charge de chaque exploitation et des ambassades, au sein desquelles les membres de la guilde s'organisent et agissent au niveau régional. La

((Communiqué de presse pour publication libre))
La Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers



Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers reflète ainsi une autre qualité, celle de l'ancrage régional et de la diversité de la Suisse.

56^e assemblée générale en Haute-Engadine Au plus haut niveau

pd L'ambassade des Grisons qui réunit les membres de la Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers, compte dans ses rangs près de 30 membres, depuis l'hôtel-restaurant Belfort d'Emma et Markus Beer à Alvaneu jusqu'à l'hôtel-restaurant Villa Maria d'Erich Jaeger à Vulpera.

Cette ambassade, présidée par Bruno Theus de l'hôtel-restaurant Alte Post à Bonaduz, met sur pied la 56^e assemblée générale nationale de la guilde: un comité d'organisation réuni autour de Jürg Mettler de l'hôtel Misani à Celerina invite les membres de la guilde à se réunir en Haute-Engadine à la fin du mois de juin. Entre Pontresina, Lej da Staz et Corvatsch, les quelque 300 membres de la guilde s'occuperont de la partie officielle et se consacreront aussi à des activités culinaires et touristiques. Cette manifestations sera «du plus haut niveau» comme le prédit à juste titre le président de l'ambassade Bruno Theus.

www.gilde.ch

Nous sommes à votre disposition pour répondre à vos questions sur la Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers:

- René F. Maeder, président, tél. 033 675 81 81
- Yvonne Graf, directrice ou Alessandra Naldi, assistante,
- Tél. 044 377 52 90

Vous trouverez les communiqués de presse et d'autres informations utiles sur www.gilde.ch

Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers
Bureau de la guilde
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurich
Tél. 044 377 52 90
Fax 044 377 55 14
gilde@gastrosuisse.ch
www.gilde.ch