

«Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin»

Philippe Roschy (44 ans) a été élu président de GastroFribourg le 8 mai 2023. Patron de deux établissements et propriétaire d'une boucherie, il s'investit dans cette nouvelle fonction avec détermination. Il nous parle de son quotidien, de sa vision pour l'association et des problématiques actuelles.

INTERVIEW CAROLINE GOLDSCHMID

Que s'est-il passé depuis le 8 mai, date de votre élection en tant que président de GastroFribourg: comment votre quotidien a-t-il changé?

PHILIPPE ROSCHY: Je me lève chaque jour en souriant à la vie, comme avant, avec bonne humeur avec la satisfaction de pouvoir dire que je donne le meilleur de moi-même. Un titre supplémentaire ne doit pas changer qui on est, mais ça demande une organisation rigoureuse de son planning quotidien.

Comment répartissez-vous votre temps entre votre travail de restaurateur et vos fonctions de président?

Je suis régulièrement au bureau de GastroFribourg le matin pour l'organisation de la journée et les différents dossiers

.....
★ **Trois entreprises**

Philippe Roschy travaille depuis 30 ans (à temps partiel) dans l'entreprise familiale de boucherie-charcuterie et traiteur, la Boucherie Roschy, fondée en 1950. Il y fabrique, produit, cuisine et rassit la viande de bœuf pour ses deux établissements. Depuis 2011, il est le tenancier de la Brasserie Le Boulevard 39, à Fribourg. Le 1^{er} janvier 2020, il a repris l'Auberge Aux 4 Vents, avec son associé François Baumann. L'établissement a ouvert ses portes le 14 février et a dû les fermer un mois plus tard à cause du Covid-19. «Il aura fallu trois ans d'adaptation jusqu'à ce que nous puissions enfin travailler et nous sommes confiants pour l'avenir.»

.....

qu'il y a à traiter. Dès 10h30, je me dirige vers la Brasserie Le Boulevard 39 pour y faire le service de midi. A 14h, je peux me libérer pour passer à l'Auberge Aux 4 Vents, souvent pour une réunion de la direction avec mon associé François Baumann. Il est important pour moi de passer chaque jour dans mes entreprises pour veiller à leur bon fonctionnement.

Bénéficiez-vous, encore aujourd'hui, de l'aide de Muriel Hauser ou le passage de témoin est-il terminé?

Il n'y a pas vraiment eu de passage de témoin, vu qu'elle a annoncé tardivement qu'elle ne se représentait pas à la présidence. Suite à mon élection, j'ai eu la chance de pouvoir compter sur Xavier Pirllet, secrétaire général. Il m'a soutenu pour gérer cette situation, avec l'appui du personnel de l'administration. Nous avons une équipe qualifiée et dynamique. A présent, nous sommes au complet pour bien entamer la dernière période de l'année et nous consacrer au bon fonctionnement de l'association et à l'avenir de GastroFribourg.

Quelles sont les tâches qui vous plaisent le plus, en tant que président de cette section cantonale?

Etre au contact quotidien avec les membres et pouvoir représenter la société patronale pour la restauration et l'hôtellerie. J'aime aussi découvrir encore plus la Suisse et ce qui se passe dans les autres cantons, les problématiques ou les nouvelles confrontations économiques.

Avez-vous des contacts réguliers avec vos homologues romands, comme Gilles Meystre ou André Roduit?

Oui, que ce soit lors des conférences des présidents de GastroSuisse, des comités des présidents latins ou des workshops de formation. Dès le début, j'ai eu un bon contact avec Casimir Platzer, le président de GastroSuisse, et avec Massimo Sutter, le vice-président.

En guise de premier bilan après six mois en poste, quelles sont les choses que vous avez déjà pu mettre en place?

Ces six premiers mois de présidence ont été très intenses, productifs et intéressants. J'ai été directement plongé dans le bain. Heureusement, je suis bon nageur! Je dirais que notre administration est bien organisée et que nous avons une bonne collaboration. La prise de mes responsabilités s'est bien déroulée. J'ai déjà pu participer au développement économique de différents événements qui se sont déroulés dans le canton, comme la Bénichon.

Avant votre élection, vous parliez d'un «processus de restructuration de l'association». Aujourd'hui, qu'en est-il?

C'est effectivement un travail qui nous attend. Cela n'a pas encore été mis sur la table, la prise en main de mes fonctions m'obligeant à d'abord m'imprégner du fonctionnement général de l'association. Mais une première séance dédiée à ce sujet a été planifiée en début d'année 2024. Cela demande bien entendu des réflexions et du temps pour le réaliser et le présenter à nos membres.



Parmi les devises qui portent Philippe Roschy: «Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin.» Le président de GastroFribourg mise sur une structure cantonale forte.

Comment réussit-on à s'imposer en tant que nouveau président, à gagner la confiance des membres, après la longue présidence de douze ans de Muriel Hauser?

Il faut capitaliser sur le travail accompli par ses prédécesseurs, ne pas oublier le passé, mais regarder vers l'avenir. Un temps d'adaptation est bien sûr nécessaire, mais nous sommes sur le bon chemin. Elle avait dû faire pareil à l'époque, après les 18 ans de présidence de Tobias Zbinden, aujourd'hui président d'honneur. Pour la petite anecdote, mon grand-père dirigeait la fiduciaire des cafetiers et donnait également les cours

pour obtenir la patente de restaurateur. Ma maman travaillait et vivait dans le bâtiment de GastroFribourg, où elle a passé sa jeunesse. C'est donc tout un symbole pour moi de me retrouver ici aujourd'hui.

Quelles vont être vos priorités pour les mois à venir?

La formation professionnelle doit continuer à être un axe prioritaire de notre association. Nous avons de magnifiques métiers et il est important que ceux-ci soient mieux valorisés! Un certain affaiblissement des sections régionales se fait ressentir, c'est pour cela que nous avons

besoin d'une structure cantonale forte. Il s'agit pour nous de les guider et de les aider dans leurs démarches, que ce soit pour faire face à la hausse des prix des matières premières, de l'électricité ou encore leur proposer des cours de formation continue.

Quelles sont les plus grandes problématiques auxquelles les restaurateurs fribourgeois font face actuellement?

En 2022, à la sortie de la pandémie, GastroSuisse avait annoncé une belle année et les clients ont joué le jeu de consommer local, d'être présents dans nos établissements. Cela s'est très vite estompé au fur et à mesure que l'année avançait, suite à l'annonce du Conseil fédéral d'une possible pénurie d'électricité et face à la hausse des prix. Cela a affaibli l'économie locale fribourgeoise.

L'inflation et le recrutement posent-ils toujours autant de difficultés?

Les coûts liés à la location, à l'alimentation, aux boissons, à l'énergie et aux fournitures de restaurant peuvent peser lourdement sur la rentabilité des établissements. La recherche et la rétention de personnel qualifié sont souvent des problèmes pour les restaurateurs. Trouver du personnel de cuisine, de service et de gestion compétent peut être un défi, en particulier dans un marché concurrentiel.

Comment se portent vos deux établissements?

La Brasserie Le Boulevard 39, où l'on sert notre spécialité l'entrecôte de bœuf sauce Café de Paris, se porte bien, surtout aussi grâce à mon personnel qualifié et fidèle. La majorité de mes 15 employés travaille avec moi depuis plus de dix ans. Nous devons bien entendu aussi faire face à la problématique du moment en ville de Fribourg: la mobilité. Manque de places de parc, non-concordance des différents chantiers qui surgissent dans toute la ville, ou encore la limitation à 30 km/h presque généralisée qui rend la population fribourgeoise folle de rage. Les restaurateurs de la ville subissent une baisse de chiffre d'affaires d'environ 20% à midi...

Quels sont les objectifs que vous vous fixez pour 2024?

Etre un bon président de GastroFribourg, proche de ses membres. Pouvoir travailler étroitement avec le comité et l'administration. Pouvoir faire évoluer de manière positive notre association faîtière. Valoriser nos beaux métiers et dynamiser la recherche de jeunes et les inciter à faire un apprentissage dans la restauration.