

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

30
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch

N°2 • 25 Janvier 2019



FRIBOURG

> PAGE 3

Les 125 ans de
GastroFribourg



GENÈVE

> PAGE 5

Antigal 2019

Valentine's
SWISS MADE

LA QUALITÉ SUISSE
DEPUIS PLUS DE 60 ANS

www.valentine.ch



VU pour vous

PAR PASCAL CLAIVAZ

La Marque Vaud



La Grande Caricaie, un
paysage unique. © DR

Le canton de Vaud aura sa propre marque, attribuée aux entreprises vaudoises d'excellence et aux produits du terroir. Pour bénéficier de la marque «VAUD», les entreprises devront répondre à une vingtaine de critères exigeants, relatifs notamment à leur ancrage territorial et à leur engagement social, économique et environnemental. La marque permettra de mettre en valeur les entreprises et les institutions les plus emblématiques du canton.



Les six finalistes: Ale Mordasini, Victor Moriez, Maximilian Müller, Lukas Schär, Kévin Vasselin et Alexandre Juton. © DR

CONCOURS

LE CUISINIER D'OR EST DEvenu LE PRINCIPAL CONCOURS DE HAUTE GASTRONOMIE DE SUISSE. COMMENT EXPLIQUEZ-VOUS CE SUCCÈS?

Le fait que ce concours existe déjà depuis 1991 est une indication de sa solidité et de sa qualité. La tradition n'est pas la moindre des raisons pour laquelle cette manifestation rencontre tellement de succès aujourd'hui. Avec le Cuisinier d'Or, la profession de cuisinier et la gastronomie suisse sont au centre des intérêts. Ces prédispositions sont encore accrues par le soutien de partenaires fidèles depuis de longues années, par des sponsors, ainsi que par un jury de haut niveau. A cela s'ajoutent de nombreux bénévoles derrière les coulisses. Nous recevons toujours beaucoup de soutien de la part des représentants de la branche. Notre meilleur atout, c'est notre entregent. Car c'est ensemble seulement que nous avons pu faire du Cuisinier d'Or ce qu'il est devenu aujourd'hui.

QUEL EST LE RÔLE DE L'ENTREPRISE KADI DANS CE SUCCÈS? D'OÙ EST VENUE L'IDÉE ET LA PASSION DU CUISINIER D'OR?

Pour nous, KADI SA fait partie d'un grand tout. Avec nos produits nous apportons, depuis des décennies, notre contribution à la gastronomie suisse. Sur cette base et depuis 1991, KADI SA organise avec beaucoup de motivation le Cuisinier d'Or. Nos soutiens manifestent la même passion. Et nous voulons continuer de démontrer

notre enthousiasme pour la profession de chef de cuisine et pour la gastronomie suisse. C'est pourquoi nous continuerons d'organiser cette manifestation par nos propres moyens.

COMMENT EXPLIQUEZ-VOUS LA MONTÉE DES CANDIDATS ROMANDS DANS LA FINALE DE CETTE ANNÉE? EST-CE L'EFFET ELODIE MANESSE?

Depuis des années, la Romandie est très bien représentée à la finale et cela nous fait très plaisir. C'est certainement un apport, lorsqu'un ou un vainqueur de la région sort des rangs. Ça pousse d'autres potentiels participants à prendre part au concours. Cela s'est sans doute passé après la victoire d'Elodie Jacot-Manesse.

COMMENT DÉCRIREZ-VOUS L'ÉQUILIBRE DES TALENTS ET DES FORCES ENTRE LES SIX CANDIDATS ACTUELS?

Tous cherchent à vaincre et chaque candidat s'entraîne avec assiduité. Je me réjouis beaucoup de participer à un concours qui s'annonce passionnant, le 25 février prochain. D'ores et déjà, je souhaite à tout le monde beaucoup de chance et de succès. Que le meilleur l'emporte.

LE CUISINIER D'OR 2019 CONSISTE EN LA CRÉATION D'UN PLAT DE VIANDE ET D'UN PLAT DE POISSON DEVANT 1200 PERSONNES. ON NE CHANGE PAS UNE FORMULE QUI MARCHE?

Oui, cela aussi fait partie de la tradition. Depuis 2004, les finalistes doivent organiser leurs plats. Ils présentent d'ailleurs de véritables œuvres d'art. C'est la raison pour laquelle le Cuisinier d'Or est

suite en page 2 ➡

kg
8⁹⁹

Bouilli de bœuf II
env. 1,5 kg



kg
21⁹⁹

Rumpsteak de bœuf II
env. 2,5 kg



**Actions valables
28.1-2.2.2019**

Toutes les offres TVA exclue



**PRODEGA
GROWA**



Yvonne Richard, responsable du marketing et des ventes de l'organisateur KADI AG. © DR

➡ suite de la page 1

devenu le championnat national des arts de la cuisine. Au préalable, une demi-finale est organisée, au cours de laquelle nous nous concentrons intentionnellement sur la présentation sur assiettes.

LES CONCOURS DE CHEFS SONT DE PLUS EN PLUS NOMBREUX EN SUISSE ET À L'ÉTRANGER. LA GASTRONOMIE EST-ELLE EN TRAIN DE DEVENIR UN MUST?

La cuisine fascine. En dehors des concours, nous le constatons également dans les innombrables shows télévisés de chefs. Abstraction faite de cet aspect, chaque cheffe ou chef de cuisine affronte un vrai concours quotidien dans son activité habituelle. Car finalement les chefs sont soumis à une énorme pression, où l'on réclame leur meilleures prestations. Jour après jour. Quelques cuisiniers le font dans le cadre plutôt anonyme dans leur cuisine, d'autres se servent de plateformes renommées comme celle du Cuisinier d'Or. Quelle que soit l'option choisie, le principal c'est qu'ils prennent du plaisir à leurs créations.

RESTAURANT DE L'HÔTEL DE VILLE
DE CRISSIER, HÔTEL BEAU-RIVAGE À
LAUSANNE, ECOLE HÔTELIÈRE DE
GENÈVE, FRANCK GIOVANNINI, ELODIE
MANESSE... QUEL EST LE RÔLE JOUÉ
PAR LES GRANDES TABLES ROMANDES
DANS L'ENGOUEMENT POUR CE
CONCOURS DU CUISINIER D'OR?

Grâce à notre réseau tissé depuis de longues années, nous avons de très bons contacts avec de nombreuses maisons renommées de toute la Suisse. Elles sont très importantes pour nous, vu

leur énorme et bon réseau de candidats potentiels. Nous avons conduit la première sélection du Bocuse d'Or en collaboration avec Philippe Rochat. Et donc nous éprouvons un énorme plaisir d'être de nouveau la «Sélection Suisse du Bocuse d'Or», à partir de son édition 2019.

QUELLES SONT LES RETOMBÉES
MÉDIATIQUES POUR UN JEUNE CHEF
QUI A GAGNÉ LE CUISINIER D'OR OU
QUI S'EST RETROUVÉ BIEN PLACÉ ?

Par le Cuisinier d'Or nous disposons de différents partenariats avec des journaux spécialisés et des médias publics. Par ailleurs, nous avons notre propre communication et canaux de publicité. Le vainqueur bénéficie ainsi de prestations de communication d'un ordre de grandeur de cinq ou six chiffres, selon la manière dont il voudra bien en faire usage. Notre expérience nous a montré que les personnes se comportent différemment selon les possibilités offertes. Nous soutenons volontiers le vainqueur, pour qu'il puisse en retirer le maximum, pour lui ou pour son exploitation.

MARIO GARCIA A GAGNÉ LE BOCUSE
D'OR SUISSE ET IL FAIT PARTIE DU JURY
DU CUISINIER D'OR. UN MOT SUR SA
PARTICIPATION AU BOCUSE D'OR À LYON?

Toute l'équipe du Cuisinier d'Or regarde passionnément du côté de Lyon et se tient les pouces pour Mario Garcia. Celui qui représente la Suisse à la finale mondiale a dû livrer une grande prestation, au préalable. Nous sommes fier d'avoir Mario Garcia comme membre de notre jury du Cuisinier d'Or.

PASCAL CLAIVAZ

INITIATIVE CONTRE LE MITAGE: L'INONDATION QUI FAIT DÉBORDER LE VASE

Le 10 février prochain, le peuple et les cantons se prononceront sur l'initiative des Jeunes Verts «contre le mitage». Cette initiative ignore les efforts importants déjà entrepris pour protéger le territoire. Elle veut aller encore plus loin en proposant une solution extrême, centralisée, qui supprimerait toute marge de manœuvre et menacerait même les intérêts des collectivités publiques. Il importe de ne pas se laisser séduire et de refuser ce texte trompeur.

Bloquer toute possibilité d'extension des zones à bâtir

Où donc s'arrêtera la volonté de «mettre sous cloche» le territoire suisse, de le figer définitivement et dans son entier, de la même manière en plaine qu'en montagne, en ville et à la campagne, et si nécessaire contre l'avis des habitants des lieux? Après l'initiative Weber contre les résidences secondaires, destinée à préserver les villages de montagne mais dont on découvre désormais qu'elle pose des problèmes inattendus dans certaines villes, et après la dernière révision de la loi fédérale sur l'aménagement du territoire (LAT), qui limite déjà fortement le développement démographique ou économique de certaines collectivités publiques, les Jeunes Verts ont voulu aller encore plus loin, en déposant leur initiative «Stopper le mitage – pour un développement durable du milieu bâti». Le verdict des urnes est attendu le 10 février prochain.

Cette initiative porte un bien curieux nom. De «mitage», il n'en est guère question, sinon de manière évasive sous l'angle des grands principes généraux (encouragement des «formes d'habitat et de travail durables dans des structures de petite taille se caractérisant par une qualité de vie élevée et de courts trajets»). Quant au «développement durable du milieu bâti», le texte ne l'encourage pas et s'y oppose au contraire puisqu'il vise à bloquer définitivement toute possibilité d'extension des zones à bâtir en Suisse. La création d'une nouvelle zone constructible, où que ce soit, ne serait en effet admise qu'à condition d'en déclasser une autre, de surface équivalente et d'une valeur de rendement agricole comparable. C'est là le point d'achoppement central et essentiel de l'initiative. A titre de première réaction, il faut rappeler une fois de plus que l'aménagement du territoire et la détermination des zones constructibles, au-delà des grands principes, doivent rester concrètement entre les mains des autorités cantonales, subsidiairement communales. Celles-ci ne sont pas moins sensibles que d'autres au développement harmonieux et durable, mais elles connaissent mieux que le droit fédéral ce qui est utile, nécessaire, opportun et souhaitable sur leur territoire. En ce sens, le blocage uniforme proposé par l'initiative est absurde.

La LAT restreint déjà la dispersion des constructions

En ce qui concerne le fond de la revendication, il faut insister sur les efforts nombreux et

importants d'ores et déjà consentis pour restreindre l'extension et la dispersion des constructions. Selon le droit fédéral en vigueur, les zones à bâtir sont désormais strictement limitées aux besoins prévisibles pour les quinze prochaines années; cette limitation va entraîner un grand nombre de déclassements de zones jugées «sur dimensionnées». A cela s'ajoutent diverses mesures prises dans les cantons. Avec l'initiative «contre le mitage», même les besoins à quinze ans ne pourraient plus être satisfaits, quelle que soit la diversité des situations cantonales et régionales. Une position aussi extrême est indéfendable. On ne conteste pas la nécessité d'utiliser le sol de manière rationnelle, mais une marge de manœuvre reste nécessaire. Or l'obligation de déclasser certaines zones à bâtir pour en créer d'autres ne représente pas une solution réaliste: ira-t-on chercher à l'autre bout de la Suisse des terrains qu'un propriétaire accepterait éventuellement de déclasser?

Une menace sur la propriété privée et sur les intérêts publics

A ceux qui se laissent séduire par cette initiative, on rappellera que la construction de nouveaux logements au cours de ces dernières années s'est révélée indispensable pour atténuer la pénurie de l'offre et la hausse des prix. Il ne s'agit pas pour autant d'un mouvement perpétuel et inéluctable. Mais en fixant arbitrairement la situation actuelle, on risquerait de repartir vers une raréfaction de l'offre et donc vers une flambée des prix. Cela n'affecterait pas seulement le marché du logement, mais aussi les terrains disponibles pour les entreprises. Pour couronner le tout, un verrouillage des zones constructibles aurait aussi un impact sur certaines infrastructures publiques; dans ce domaine, les exceptions envisagées par le texte de l'initiative paraissent bien légères.

L'initiative contre le mitage ne menace pas seulement la propriété privée, mais aussi les intérêts publics. Est-ce un hasard si l'Union des villes suisses dénonce «un instrument inadéquat» qui «priverait les villes de toute la flexibilité dont elles ont besoin pour réaliser une densification de haute qualité de l'espace urbain»?

Cette initiative extrême n'a pas sa place dans l'ordre juridique suisse et doit donc être rejetée.

Pierre-Gabriel Bieri

Semaine asiatique

du 28. 01.
au 02. 02. 2019

Prix Pro hors TVA,
rabais déduit

www.aligro.ch

30%

4.49

kg

Fricassée de porc fraîche
de Suisse

31%

2.44

kg

Shanghai Pak Choi
d'Espagne, 8 kg

-30%
poisson
frais

entiers, filets, darnes
et brochettes

ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

26%

59.52

20 l

Huile d'arachide pure Florin



Muriel Hauser présidente et Roland Chervet vice-président de GastroFribourg. Photos: © Le Cafetier



Cette année, la photo du Conseil d'Etat de Fribourg a été faite chez Muriel Hauser, dans l'historique Restaurant du Gothard. © Etat de Fribourg



La galette des Rois allumée en l'honneur du 125^e anniversaire de GastroFribourg. © GastroFribourg



Ambiance musicale pour fêter le 125^e anniversaire de GastroFribourg, rue de Romont au centre-ville.



Sandra Zobbi et Gianni Castellano de la société media F sont venus fêter le 125^e anniversaire de GastroFribourg.



Un éminent client: Pierre-André Wenger. Santé!



C'est le gâteau des Rois distribué généreusement par Claire-Lise Chervet, l'épouse du vice-président de GastroFribourg.

GASTROFRIBOURG A LANÇÉ SON JUBILÉ, LE 9 JANVIER

Nous étions rue de Romont en plein centre de la Cité historique de Fribourg. Muriel Hauser, présidente de GastroFribourg, a lancé le 125^e anniversaire, sous les flocons de neige, en accueillant clients et invités pour un grand apéritif des Rois.

FRIBOURG
www.gastrofribourg.ch

Il y a 125 ans, le 9 janvier 1894, était créée GastroFribourg à la rue de Lausanne, au restaurant de la Tête Noire. La première association patronale s'était appelée la Société des Cafetiers, Aubergistes, Hôteliers et autres débits de boissons de Fribourg et Région. A cette période-là dans toute la Suisse romande, le mouvement était à la défense des intérêts de branche.

Alors, 125 ans plus tard, GastroFribourg profite de l'occasion pour augmenter sa communication. «La première chose est de sortir: c'est ce que nous avons fait dans le centre de Fribourg, dans une ambiance qui nous rappelle que nous en sommes au début de l'hiver dans notre bonne ville», explique la présidente de GastroFribourg Muriel Hauser. En ce mercredi 9 janvier, jour exact de sa création il y a 125 ans, GastroFribourg accueille à la rue de Romont non seulement les membres et les invités, mais également la population de passage».

Un verre de vin et de vin chaud, mais aussi des boissons sans alcool, sans oublier le gâteau des Rois ont été offerts aux personnes présentes. Ces dernières ont eu la possibilité de gagner l'une des 125 bouteilles mises en jeu via les fèves dissimulées dans le gâteau. Cette manifestation totale-

ment informelle a été animée par Roger Schuwey, membre de GastroFribourg et accordéoniste.

Communiquer

Toujours dans la veine communicative, GastroFribourg a créé sa page Facebook et son site Instagram. Et n'oublions pas que, cette année, le Conseil d'Etat a pris sa photo d'ensemble dans l'historique Café du Gothard de Fribourg, tenu justement par Muriel Hauser. «Toutes ces actions sont destinées à ce que les restaurateurs et cafetiers se montrent à leurs clients, plutôt que le contraire», explique la présidente de GastroFribourg, également membre du comité directeur de GastroSuisse.

Selon la présidente de GastroFribourg, il s'agit maintenant de bouger: le modèle d'affaires d'il y a encore dix ans n'est plus d'actualité. On vit avec internet, les commandes en ligne et les livraisons à domicile. Dans ce sens, GastroFribourg a déjà fait œuvre de pionnier en étant l'un des premiers cantons suisses à se pencher sur la réglementation des food trucks (les camionnettes-restaurants mobiles). Désormais, les food trucks sont munis d'une patente. «Ils ne sont plus une concurrence déloyale», constate la présidente de GastroFribourg. Actuellement, le canton et son association patronale se penchent sur la problématique des modifications des horaires pour les établissements de nuit. «L'important, c'est toujours de se faire entendre de nos autorités politiques, pour

rappeler l'importance économique de la branche pour le canton». GastroFribourg compte en effet 600 membres dans le canton, un chiffre stable. La branche de l'hôtellerie, restauration et cafés offre quelque 4500 places de travail pour un chiffre d'affaires de 600 millions de francs et une masse salariale de 150 millions de francs.

La fondue du siècle

Et pour bien fêter cette année jubilaire, voici le programme des réjouissances: le 9 mai 2019, «La Fondue du Siècle» dressera des tables sur plusieurs centaines de mètres dans la zone piétonne de la ville de Fribourg et servira gratuitement la fondue moitié-moitié à toutes celles et ceux qui viendront s'y asseoir. Elle est prévue pour 2400 personnes. C'est certain que l'association patronale va laisser des traces. L'assemblée cantonale du 3 juin dans le district du Lac revêtira un relief particulier.

Enfin tout au long de cette année GastroFribourg mettra sur pied «Les Tables insolites». Tous les districts seront associés à cette opération, qui consistera à créer de l'émotion en servant un repas dans un lieu hors des sentiers battus. Ces tables insolites seront fréquentées par les gagnants d'un jeu-concours organisé sur les réseaux sociaux. Chaque section de GastroFribourg mettra la main à la pâte pour garantir le succès de cet événement.

PASCAL CLAIVAZ

Choses remarquables

Cette année le Conseil d'Etat fribourgeois a fait sa photo de groupe dans l'historique Restaurant du Gothard, près de la Cathédrale de Fribourg, et tenu par Muriel Hauser présidente de GastroFribourg.

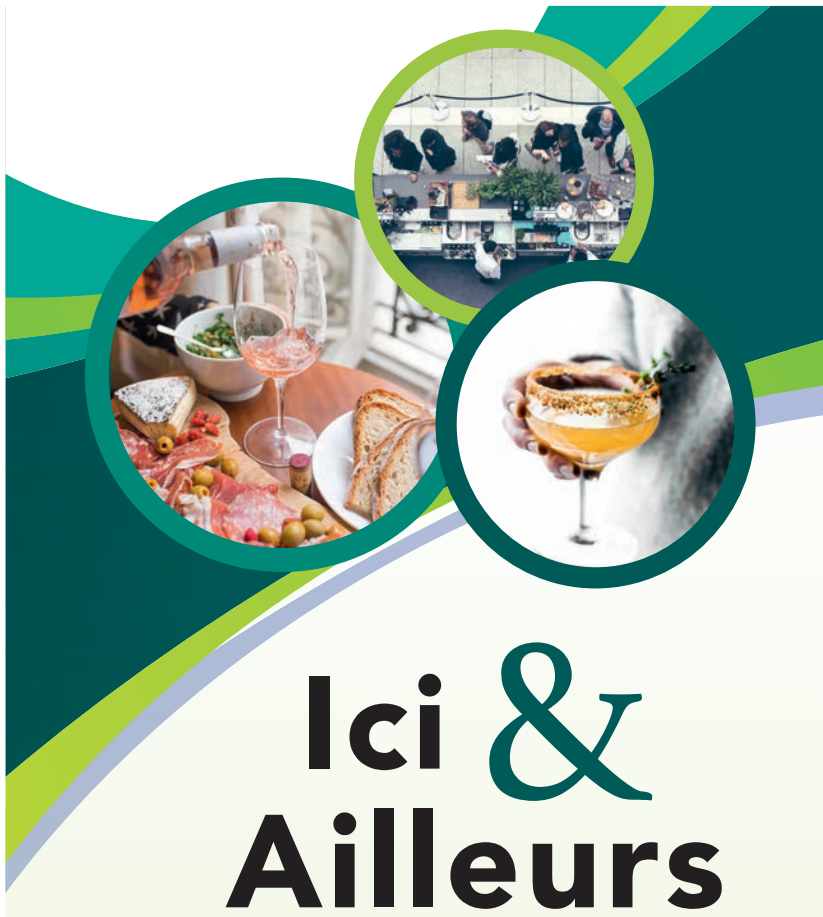
Désormais, à l'occasion du jubilé du 125^e anniversaire, GastroFribourg a sa page Facebook et sa page Instagram.

GastroFribourg fera une fondue monstre sur plusieurs centaines de mètres, dans sa zone piétonne. Ambiance assurée, le 9 mai.

Grâce à un travail tenace, GastroFribourg a réussi à régler la restauration par foodtrucks (camionnettes restaurants). Ceux-ci seront désormais dotés d'une patente.

L'assemblée 2019 sera mémorable avec une association en pleine forme. Forte de 600 membres, elle est un pilier de l'économie fribourgeoise.

L'année du 125^e anniversaire, les districts fribourgeois offriront des «Tables insolites»: d'excellents produits seront servis dans des lieux sortant des sentiers battus.



Ici & Ailleurs

SOURIRES BLANCHEUR

Les stations alpines ont retrouvé la neige à point nommé, soit entre Noël et Nouvel An. Cet automne, les responsables touristiques helvétiques prévoyaient une bonne saison hivernale. Pari tenu. Surtout avec le retour de la neige, dans la deuxième semaine de janvier. Après deux hivers normalement blancs, les gens retrouvent le goût de la neige, remarque-t-on dans les stations alpines. Celles des Préalpes et du Jura sont cependant moins réjouies.

PATINER SUR LE LAC

La Brévine est connue pour détenir pratiquement chaque hiver le record de température négative de notre pays. Son lac des Taillères est un lieu tout trouvé pour le patinage ou les matches de hockey improvisés, lorsqu'il lui arrive de geler. Pour une virée au cœur de la «petite Sibérie», on n'oubliera pas de s'équiper d'habits très chauds.. D'autres en Suisse romande sont gelés actuellement, tels Champex-Lac en Valais.

HÔTEL OBSERVATOIRE DE ZERMATT



A 3100 m d'altitude trône le plus haut hôtel des Alpes suisses et le seul à 3000 étoiles. Abritant le Planétarium

Gorngrat et un observatoire, le Kulmhotel est un lieu privilégié sur lequel le ciel découpe une mer étoilée. Grâce au dégagement et à l'air sec, il est possible d'observer les constellations à l'œil nu. A moins d'une heure de Zermatt avec le train à crémaillère, sa situation en hauteur offre une vue imprenable sur le Cervin et le Mont Rose que l'on peut observer depuis l'une des vingt-deux chambres douillettes et modernes, toutes décorées d'un morceau de rocher de la montagne. Le plus: plonger dans la voie lactée sans les lunettes du télescope.

DU RÊVE À CRANS-MONTANA

De l'ancienne gare de télécabine, il ne reste rien, si ce n'est un train de vie tout en douceur au cœur des montagnes valaisannes. La structure de béton ornée de pierres naturelles et les grandes baies vitrées s'intègrent parfaitement dans le paysage. Point de chute idéal pour de belles descentes à ski ou à vélo dans la station de Crans-Montana, l'Hôtel Chetzeron propose aussi une restauration traditionnelle et délicate. Mais c'est surtout le panorama à 360°, lequel embrasse les chaînes montagneuses dont s'échappent le Mont-Blanc et le Cervin, qui fait l'attrait de ce lieu d'exception. Le plus: Dodo tout confort dans des chambres inspirées par les sommets les plus emblématiques.



© Chetzeron



Le Prix de l'entreprise formatrice de la Cité des Métiers du Grand Genève pour le Pôle Service, restauration et hôtellerie prend comme critère de bonne entreprise formatrice, le nombre d'années, l'investissement dans la formation et la réussite des gens formés. «C'est une vraie surprise pour moi de l'avoir reçue», explique Pascal Cloetens, le chef du restaurant Les Curiades à Lully.

«J'avais commencé avec un jeune homme en AFP (Attestation fédérale de formation professionnelle)», continue Pascal Cloetens. «Depuis lors, je forme régulièrement des apprentis sur trois ans en CFC (Certificat fédéral de capacité)».

Le chef des Curiades a déjà formé quatre apprentis, trois en cuisine et une en salle. Il trouve l'expérience très intéressante: «ces jeunes gens passent en fait de l'adolescence à l'âge mûr. Je ne pensais pas du tout être si impliqué. C'est émouvant. Le formateur sert de modèle, professionnellement, mais aussi dans son comportement. C'est une responsabilité».

Et de préciser, qu'en général, les professionnels reçoivent davantage de postulations pour la cuisine que pour la salle. Cela vient sans doute du prestige des concours de chefs à la télévision. «En salle, il est également nécessaire d'avoir une bonne formation», précise Pascal Cloetens. «Le service en salle, c'est l'image du restaurant. Il a autant d'importance que la cuisine. Il faut beaucoup de métier pour gérer la clientèle et lui donner pleine satisfaction. Aux Curiades, nous tenons donc beaucoup au service. Nous avons trois serveurs (plus un apprenti), pour une cinquantaine de couverts».

DANS LE GUIDE MICHELIN

Les Curiades sont classés dans la catégorie «Bib gourmand» du Guide Michelin. «Les représentants du Guide sont venus nous voir. Nous sommes également Ambassadeurs du Terroir Genevois». A ce titre, le restaurant Les Curiades sert la très bonne longeole de la boucherie Graf de Bernex, un boucher qui est en même temps paysan et qui élève son bétail lui-même en respectant les normes cantonales GRTA (Genève Région – Terre Avenir).

L'Ambassadeur du Terroir Genevois est également ouvert à d'autres horizons. Il sert notamment du bar, poisson de l'Atlantique et de la Méditerranée. La fêra du lac est au programme,



Pascal Cloetens. © Le Cafetier

mais seulement en saison, car Les Curiades bénéficient de leurs propres pêcheurs. «Le Terroir est une évidence. Les produits sont sur place et ils sont bons. Ils ont du goût. Ils sont servis par des gens motivés, souvent des jeunes qui reprennent l'exploitation en famille. On trouve des merveilles avec les porcs de Jussy, les volailles du Nant d'Avril, les légumes (cardons et lentilles), le chèvre frais de Cartigny, les tomates, les fraises et les framboises que nous allons chercher juste à côté. Sans oublier l'œnologie avec le Domaine des Curiades, qui nous assure une belle carte des vins genevois».

La maison qui abrite le restaurant a 160 ans d'existence. Autrefois, on y encavait les vendanges. Maintenant, la cave se trouve un peu plus loin. Au lieu dit «Les Curiades», Jules Dupraz l'arrière-grand-père avait planté pour la première fois l'Aligoté à Genève. Les propriétaires actuels sont Jacques et Christophe Dupraz. Leur sœur Fabienne Dupraz-Egger est la propriétaire et la gérante du restaurant. Ce sont maintenant deux exploitations différentes.

PASCAL CLAVAZ

Restaurant Les Curiades
Vieux-Lully 10 - 1233 Lully-Bernex
Ouvert du mardi au samedi (midi & soir)
Tél. 022 757 40 40
www.restaurantlescuriades.ch

DEUX IBIS NICHENT À PALEXPO

Les deux Ibis proches de l'Aéroport et de Palexpo viennent de vivre leur première année.

GENÈVE

Le dernier-né des hôtels du groupe Accor regroupe deux enseignes, à deux pas de l'Aéroport et collées à Palexpo: Ibis Budget (1 étoile) et Ibis Style (3 étoiles). Ils offrent 227 chambres aux clients. Revêtu d'aluminium, l'hôtel s'aligne ainsi sur le complexe d'exposition qui le jouxte, tout en marquant son originalité avec son système de disques métallisés évoquant une robe d'un célèbre couturier parisien. Cette particularité a pour but d'en accélérer la reconnaissance depuis l'autoroute.

Ce nouveau complexe est la réponse au souhait de Palexpo de disposer sur



son site d'un hôtel économique destiné soit aux visiteurs de Palexpo soit aux exposants. On accède aux deux hôtels par une entrée commune. La construction répond aux standards HPE (Haute performance énergétique); le chauffage est assuré par le réseau de chauffage à distance alimenté par la centrale à gaz naturel du Lignon et par l'usine d'incinération de déchets des Chene-

viers. Il est prévu de raccorder en 2023 l'hôtel au réseau GeniLac du SIG.

Les murs en béton de l'hôtel ont été coulés sur place et les horizontaux sont constitués à 100% de prédalles foraines préfabriquées sur chantier. Entièrement équipées, les salles de bains préfabriquées ont été posées lors de l'avancement du gros œuvre. Le projet a été réalisé en BIM (Building Information Modelling) avec l'ensemble des mandataires: architecte (le studio group8 à Carouge), ingénieur civil (B+S ingénieurs conseils SA, à Genève), ingénieur CVSE (BG Ingénieurs Conseils SA, Vernier) et architecte d'intérieur (Agence Terrones Architectes à Paris).

LIONEL MARQUIS

HUITIÈME FÊTE DU FROID À LA BRÉVINE

La Brévine est la capitale suisse du froid, la «Sibérie de la Suisse». Sa réputation est légendaire et remonte à plusieurs décennies. Regardez bien cette affiche: c’est la réalité et ce sera la huitième Fête du Froid à la Brévine.

NEUCHÂTEL

www.fete-du-froid.ch

La Fête du Froid de la Brévine attire toujours plus de monde. L’an passé 5000 personnes sont venues prendre le froid Cette année, elle se déroulera le samedi 2 février, au bord du Lac des Taillères, gelé et tout blanc comme il se doit. Le record de 1987 était de 41,8 degrés en dessous de zéro. Quand il fait bon, il fait moins 10 à la Brévine. Comme en ce moment. D’ailleurs la Fête du Froid avait été lancée pour fêter le 25^e anniversaire de ce record en 2012.

Le centre névralgique de la fête est bien sûr le Lac des Taillères, complètement gelé. En bordure est construit le Village du Froid, avec de grands feux, des sculptures sur neige et sur bois et



des balades en traîneaux. L’an passé la manifestation avait attiré presque deux mille personnes de plus que la précédente

Programme blanc
Au programme il y a une randonnée libre de 15 kilomètres, depuis le Village du Froid de la Brévine jusqu’aux

Cernets. On peut revenir en bus sur demande au Village du Froid, où l’on peut également bénéficier d’une initiation gratuite au skating et au classique.

Toujours au Village du Froid, on aura le Marché des produits du terroir, des traîneaux tirés par des chiens et des chevaux, des sculptures sur bois et sur neige, une Chasse au trésor pour les familles, des jeux en bois pour les enfants, des contes pour les enfants et une animation musicale. Il y a aussi l’initiation à la construction d’un igloo, l’ouverture du bar Igloo, la possibilité de se restaurer sous la tente Landi chauffée avec ses 400 places. Qui connaît la Torrée neuchâteloise? Pour ceux qui ont encore besoin de s’informer, on leur fera une démonstration sur place. Le cortège aux flambeaux commencera à partir

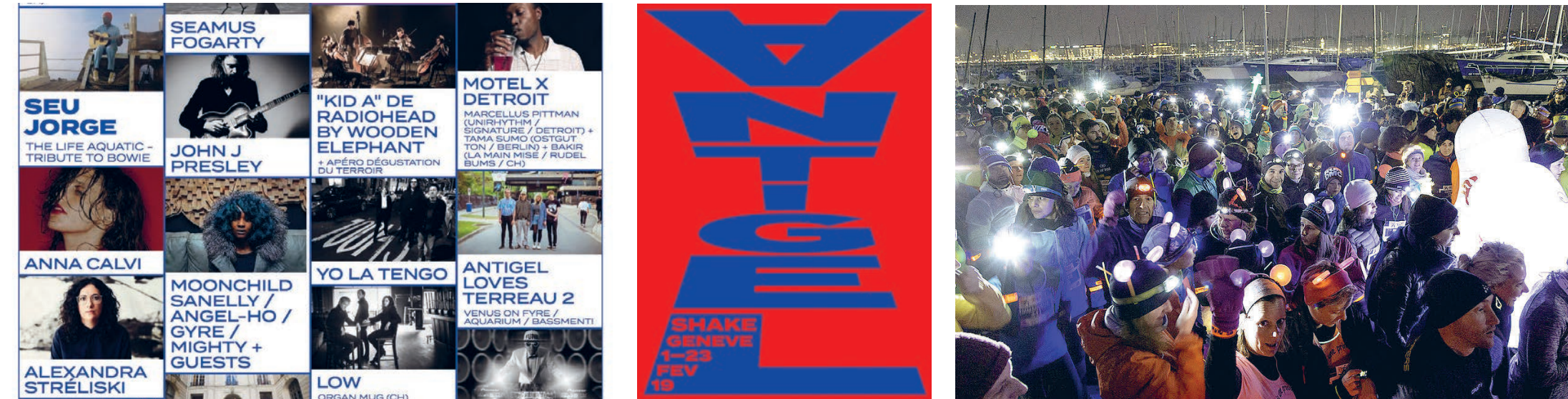
de 17 heures. Enfin à 21h30, le Grand feu d’artifice «Chaud-Froid» sera suivi par la Disco du Froid.

Les automobilistes ont la possibilité de se garer au parking des Taillères, à proximité du Village du froid. Mais nombreux sont les visiteurs qui viennent jusqu’à la vallée de la Brévine avec les Transports publics.

ANDRÉ VERSAN

ANTIGEL 2019 SECOUE GENÈVE

Après neuf ans de succès croissant, l’aventure Antigél continue à collectionner des parts de moments magiques, de performances électriques et de shows mémorables. Du 1^{er} au 23 février 2019, le mot clef c’est secouez Genève Shake Geneva! L’affiche est à la hauteur du jubilé de 10 ans du festival.



Une sélection de la programmation musicale.

ANTIGEL RUN – 4^e édition! Parc des Eaux-Vives et Parc La Grange / Genève. Début des courses à 15h, le samedi 26 janvier.

GENÈVE

www.antigel.ch

Avec un génereux programme éclectique sans compromis, les organisateurs de cette édition 2019 du Festival Antigél ont voulu pousser les expériences collectives et les sensations palpitantes. L’affiche est à la hauteur de l’anniversaire des 10 ans du festival. La commémoration spéciale du jubilé se fera d’ailleurs le 22 juillet 2019 au Victorial Hall de Genève avec The Good, The Bad And The Queen. Le band des stars dirigé par Damon Albarn (Gorillaz et Blur fame) comprend des musiciens des Clash, de The Verve et Fela Kuti.

Sinon le programme hivernal ne laissera personne indifférent: spectaculaires participations, légendes musicales et nouveaux talents, artistes établis et émergents, du rock brut jusqu’au quartet à cordes. Un Caléidoscope.

Seu Jorge
A commencer par le grand Seu Jorge, star internationale et icône brésilienne. L’Alhambra accueillera de son côté une figure bien connue chez nous: Brigitte Fontaine et le pianiste Yann Tiersen. Sophie Hunger sera également à Antigél. Ne ratez pas les groupes rock indie culte Low et Yo La Tengo. Et pour changer: le punk psychedelic Acid Dad, suivi du folk groovy d’Altin Gün.

Mais Antigél ne serait pas Antigél sans les concerts excentriques. Le Lignon accueillera les rockers outrageux Viagra Boys/Fontaines D.C., qui feront vibrer leurs ondes dans la piscine voisine, le 6 février. Chatterton, Delgres, John J Presley, J.S.Ondara, Odette, et une vingtaine d’autres groupes et musiciens seront également de la partie.

Le programme des arts performatifs s’est concentré sur l’émergence et la découverte dans une société en changement et mutation, avec le Think Tank Theatre, La Horde, le romantique Yves-Noël Genod sur Marcel Proust, MDLSX par Cie Motus. Antigél accueillera éga-

lement la chorégraphe brésilienne Lia Rodrigues, qui sera en Suisse pour la première fois avec Fúria. Les jeunes artistes seront soutenus, comme Collectif Détente, Ballet Junior basé à Genève, et Rodéo Banquise du centre L’Abri. Enfin, le festival rendra un hommage à la chorégraphe Noemi Lapzeson, décédée en janvier 2018, avec notamment Vincent Dunoyer et Pierre Pontvianne.

Made in Antigél
N’oublions pas les projets «Made in Antigél». Citons: Feu au Lac! Blind Date, Le Corridor et un concert de radios de voitures intitulé Mini Autoradio Orchestra, qui prendra place dans un parking souterrain. Après son succès de l’an passé Antidote, le projet social d’Antigél, revient pour intégrer et entraîner les gens qui sont temporairement en marge de la société. Et comme il gèle, il faut un Antigél Run. Ce sera le quatrième du nom. Il prévoit un programme d’entraînement pour la course.

ANDRÉ VERSAN

TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74 E-Mail : info@transgate.ch

- Le **spécialiste** de la **vente et de l'achat de fonds de commerce** en Suisse Romande
- Plus de **10 ans d'expérience** dans les transactions d'établissements dans le **secteur de la restauration**
- Toutes nos offres sur **www.transgate.ch**



Il est possible de soutenir le candidat Suisse en votant pour son poster, sur le site internet du Bocuse d'Or. Un geste qu'on ne peut que vous recommander et qui peut lui permettre de gagner un prix le jour du concours! (www.bocusedor.com/vote-posters)

MARIO GARCIA SE PRÉPARE POUR LE BOCUSE D'OR

Le 30 janvier prochain, le candidat suisse, Mario Garcia, sera au cœur de l'arène, à Lyon, face à 23 autres cuisiniers de talent.



Mario Garcia et son team. © DR

CONCOURS

www.bocusedor.com

L'entraînement est intensif, ces dernières semaines, pour Mario Garcia, candidat suisse au Bocuse d'Or. Au cœur d'un pavillon de la plage du Lido, à Lucerne, il a recréé une cuisine identique à celle qui sera présente à Lyon. Un projet qui a été rendu possible grâce à une campagne de financement participatif, menée par le candidat, qui s'est même libéré de toutes ses obligations ces derniers mois, afin de se consacrer à la préparation du concours.

C'est une grande première, pour un représentant du Bocuse d'Or en Suisse. Cette cuisine à l'échelle permet

à Mario Garcia de s'entraîner au plus proche des conditions réelles, tout en étant bien entouré par son team, soit le coach Rasmus Springbrunn, son commis, Martin Amstutz, ainsi qu'Ale Mordasini et Daniel Schmidlin, tous deux expérimentés des concours et coaches assistants. Ensemble, ils répètent inlassablement tout le programme pour Lyon plusieurs fois par semaine, tout en peaufinant les derniers détails des plats pour s'approcher de la perfection.

Pour rappel, Mario Garcia aura 5h35, le 30 janvier prochain, pour réaliser un thème sur assiette, avec une chartreuse de légumes aux coquillages et ses garnitures de jeunes pousses, ainsi qu'un thème sur plat à base d'un carré de veau de cinq côtes, rôti entier avec l'os, un jus et trois garnitures.



FABRICATION DU GRUYÈRE AOP, TOUS LES DIMANCHES

Dans le bourg historique des comtes de Gruyères, vous pourrez assister à la fabrication en direct du mythique fromage. Cela se passera dans le chalet de la confrérie du Gruyère.



Le brassage en cuve chauffée, à l'ancienne. © DR



Mise en meule. © DR

FRIBOURG

www.lamaisondugruyere.ch

Les aficionados et les autres pourront désormais assister à la fabrication de Gruyère AOP dans le chalet de la Confrérie du Gruyère. Ce sont des fromagers passionnés qui vous en feront la démonstration en direct, tous les dimanches du 30 décembre 2018 au 14 avril 2019. Le début de la fabrication est à 12h30 et la sortie du Gruyère AOP est programmée pour 14h45. Sauf en cas de températures trop basses (Mais l'annulation sera annoncée sur le site www.lamaisondugruyere.ch, au plus tard le samedi).

Située dans son berceau à proximité des alpages au pied du Château de Gruyères, derrière la ville de Bulle et au pied des Préalpes fribourgeoises, la Maison du Gruyère vous invite donc à la découverte du roi des fromages: le Gruyère AOP. Que ce soit en famille, en groupe ou même seul, la Maison du Gruyère vous offrira une escapade nature, afin de vous démontrer tous

les secrets de la fabrication de son fromage. Un but d'excursion qui en vaut la peine, dans un bourg historique, resté le même depuis le Moyen-Age.

Nulle part ailleurs

De toutes façons, même en dehors de l'événement susmentionné, la Maison du Gruyère est ouverte tous les jours. Une exposition interactive et ludique vous plongera dans l'univers du Gruyère AOP. Deux à quatre fois par jour, la fabrication du fromage se vit en direct de la galerie visiteurs. Elle est commentée par un appareil audio disponible en 13 langues et il existe

des traductions écrites pour un certain nombre d'autres langues.

Evidemment, on peut terminer la visite par la meilleure des fondues dans le lieu même qui a donné sa dénomination au Gruyère. Un détour au Marché gruérien vous permettra d'emporter avec vous des spécialités que vous ne trouverez dans aucun autre lieu, telles que les meringues, la crème double, les bricelés et bien sûr le fameux Gruyère AOP.

ANDRÉ VERSAN



Le produit fini: 32 à 33 kilos.
© Le Cafetier

NOUVEL ACTIONNAIRE MAJORITAIRE CHEZ KADI SA

Kadi SA, fabricant de produits surgelés et réfrigérés, accueille un nouvel actionnaire majoritaire, la société Invision implantée à Zoug. La direction, sous la conduite du CEO Christof Lehmann, conserve ses fonctions et sa participation dans l’entreprise. Cela garantit l’indépendance et la continuité du spécialiste des produits surgelés sur le long terme.



Les frites de Kadi, les meilleures de Suisse. Photos: © DR



Christof Lehmann.



Le site de Kadi SA à Langenthal, dans le canton de Berne.

PRODUIT www.kadi.ch

Aux côtés de la direction la société Invision, dont le siège se trouve à Zoug, a pris une participation dans la société Kadi SA, devenant ainsi son nouveau partenaire et propriétaire majoritaire. «Kadi en tant que fournisseur Premium innovant de produits de consommation courante bénéficie de notre plein accord et nous sommes ravis de pouvoir le soutenir sur le parcours de croissance qu’il a mis en place», a déclaré Marco Martelli, associé d’Invision.

Pour le CEO de Kadi, Christof Lehmann, «cette décision implique la poursuite sans interruption d’une stratégie visant le développement de l’entreprise sur le long terme. Nous sommes comblés d’avoir à nos côtés, avec le nouvel actionnaire majoritaire, un investisseur suisse à la fois expérimenté et audacieux, qui garantit notre indépendance et s’engage à défendre notre site de production de Langenthal et tous les emplois». Il a été convenu que le montant de la transaction, qui s’effectue avec effet rétroactif au 1^{er} octobre 2018, serait tenu secret.

La société d’investissement privée de Munich, Paragon Partners, gérée par ses propriétaires, qui

avait pris une participation majoritaire dans l’entreprise en 2013, a vendu toutes ses parts à l’actionnaire majoritaire Invision et à la direction de Kadi. «Nous avons beaucoup investi dans le développement de Kadi et sommes très heureux de la croissance qu’a atteinte l’entreprise», a déclaré Marco Attolini de Paragon Partners.

Continuité assurée

La direction de l’entreprise, présidée par le CEO Christof Lehmann, reste inchangée à l’exception du départ à la retraite de Kurt Mosimann, directeur financier, au printemps 2019. Stephen Schaub (40 ans), actuellement directeur financier chez Ivers-Lee à Burgdorf, va lui succéder et prendra ses

fonctions le 1^{er} janvier 2019. L’équipe de direction actuelle, très expérimentée, va garantir la continuité de l’activité de Kadi, acteur important du service de restauration et du commerce de détail en Suisse. Au cours des dernières années, Kadi est devenu l’une des marques les plus en vue dans le domaine des produits de consommation courante, grâce à une offre particulièrement innovante et de grande qualité.

ANDRÉ VERSAN

VAL FORÊT SA AMÉLIORE LA VENTE DE PRODUITS AU NIVEAU LOCAL

L’Aide Suisse aux Montagnards a soutenu, à haute de 100’000 francs l’initiative de trois gardes forestiers de la région Tramelan-Tavannes et Petit-Val. Leur nouveau projet d’économie forestière élargit la vente de produits forestiers locaux.

JURA www.berghilfe.ch

Sept corporations publiques du Jura bernois ont financé partie de cette réalisation en constituant une SA de communes en mars 2018. C’est ainsi qu’est né Val Forêt SA, dont la structure est opérationnelle depuis juin 2018. Convaincue par la pertinence et la viabilité de ce modèle économique, dont l’investissement total s’élève à CHF 590’000, l’Aide Suisse aux Montagnards a soutenu cette initiative avec un montant de CHF 100’000.

Aujourd’hui, l’entreprise présidée par Claude-Alain Paroz, facteur et spécialiste en logistique à la poste, emploie sept personnes: les trois gardes-forestiers à l’origine du projet un secrétaire et deux bûcherons. Les bureaux de Val Forêt SA sont situés dans l’ancienne école du village Le Fuet. Le mur du bureau central est orné d’une carte géante et colorée représentant les quelque 4’726 hectares de forêts et de pâturages boisés sur lesquels la nouvelle entreprise a obtenu les tâches déléguées du canton, soit 10 communes.

Une équipe complémentaire

Les gardes forestiers, qui travaillaient auparavant chacun de leur côté, ont

pu réunir leurs compétences sous un même toit: développement du marché des chaufferies ainsi que d’autres secteurs de niche, soin aux plantations et logistique, projets subventionnés et gestion

Chaque propriétaire public possède une part du capital-actions de la SA. Les communes de Petit-Val, Rebévelier, la Scheulte, Saules, Tramelan et les bourgeoisies de Saicourt et Tavannes sont unies au projet et la gestion collective facilite désormais la naissance de projets visant le développement durable dans le domaine des forêts et du bois.

Principaux avantages de la constitution en SA: autonomie et capacité de réaction. Il n’y a plus de procédures compliquées de soumissions d’offres lors de prestations à des tiers. Les coupées sont franches et les décisions se prennent très rapidement.

Biodiversité

Les activités de Val Forêt sont nombreuses. Elles comprennent la gestion du patrimoine forestier de ses actionnaires dans un esprit durable de rentabilité, couplé à une éthique sociale certaine. L’entreprise garantit le bon fonctionnement de la forêt (protection physique, paysagère et biologique, production) et assure l’organisation et le suivi des travaux effectués. Elle réa-

lise des tâches étatiques – déléguées par l’office cantonal bernois des forêts (OFOR) – de triage, comme la police forestière, le martelage, le conseil aux propriétaires privés, la surveillance des dangers naturels. Mais l’entreprise assume également des travaux pour tiers notamment dans la commercialisation de bois, la planification et le suivi de dessertes ou le conseil.

L’entreprise est opérationnelle toute l’année et approvisionne notamment les chaufferies de la région en copeaux de bois. Elle vent également du bois de service, ainsi que du bois de feu en bûche. Val Forêt collabore avec une dizaine d’entreprises locales pour des travaux de façonnage de bois, de débardage, de débroussaillage, de déchiquetage, de génie, et de fendage de bois. L’entreprise commercialise son bois en Suisse à 50% et 50% à l’étranger, notamment en Autriche, en Italie, en France et même... en Chine. Et elle est prochainement invitée à présenter son modèle économique auprès de propriétaires forestiers d’un canton voisin.

Soutien bienvenu

Le coût du projet s’élève à 590’000 francs. Son financement comprend 155’000 francs de fonds propres investis par les communes, 250’000 francs émanant de la bourgeoisie de Tavannes sous forme de prêt, 50’000 francs de crédit bancaire et 30’000 francs de

subventions. Comme la nouvelle SA ne bénéficiait pas de la totalité de la somme pour financer son parc informatique, son matériel de terrain, ses voitures de fonction et son mobilier de

bureau, elle s’est tournée vers l’Aide Suisse aux Montagnards.

ANDRÉ VERSAN



L’équipe de Val Forêt SA. © DR



Aperçu des forêts entretenues par Val Forêt SA. © DR

A LOUER / GÉRANCE

A LOUER A L'ANNÉE
DÈS LE 1^{ER} MAI 2019

Auberge-restaurant
La Puchottaz
à Mayoux/Vissoie
au centre du
Val d'Anniviers – 22 lits

Contacts et Informations
au 079 606 39 12
ou au 079 446 38 89

Visite du site:
www.lapuchottaz.ch

La Commune de
Bougy-Villars

**met au concours la location de son
auberge communale après rénovation**

- locaux neufs, meublés et agencés
- emplacement villageois central et attractif
- commune viticole de La Côte
- bâtiment historique
- salle de 35 à 40 places selon agencement
- bail commercial de 5 ans
- loyer raisonnable
- petit matériel à la charge du locataire
- appartement disponible
- ouverture prévue le 1^{er} juillet 2019

Renseignements à R. Susset
Gastroconsult SA
Général-Guisan 42 - 1009 Pully - 021 721 08 08
remi.susset@gastroconsult.ch

Gastroconsult
proche. compétente.

Etablissement à remettre
en **Gérance Libre**

Route de Chancy à Onex,
proche Office population

Totalement équipé, 65 places, Terrasse privée,
Parking client, stockage sous-sol

Entrée en fonction à convenir

Dossier de candidature complet
avec CV et certificat de capacité à envoyer à
admin@tele-restaurant.ch

GASTROVAUD

Consultations juridiques 2019

FÉVRIER	MARDI 5	Me Loroch
	MARDI 19	Me Barbosa

APPEL À CANDIDATURE

**ESPACE
GRUYERE**

Espace Gruyère centre de congrès, exposition et événements situé à Bulle, en Gruyère, lance un appel à candidatures pour les services de restauration, catering et traiteur dès le 1^{er} juillet 2019. Le centre, actif depuis 20 ans, accueille près de 300 événements par année, dont plus du tiers nécessite des prestations de catering. Nous recherchons notre nouveau

Restaurateur-traiteur

Détails de l'annonce sous : www.espace-gruyere.ch/fr/traiteur

- Séminaires et réunions jusqu'à 250 personnes
- Banquets et congrès jusqu'à 2'000 personnes
- Restauration de foires et salons
- Événements divers
- Gestion de la brasserie patinoire
- Services traiteurs externes ponctuels et livraison de menus

Veuillez adresser votre candidature par écrit **jusqu'au 31 janvier 2019** à:
Espace Gruyère SA, Catering, Rue de Vevey 144, 1630 Bulle. Pour être pris en considération, le dossier doit impérativement contenir :

- Lettre de candidature et de motivation
- Descriptif de la structure d'entreprise (année de fondation, organisation, ressources humaines, etc...)
- Extrait du registre du commerce
- Liste de références dans les différents domaines cités

Complément d'informations: marie-noelle.pasquier@espace-gruyere.ch

IMPRESSUM

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand – 126^e année
– Paraît le vendredi.

Rédaction Le Cafetier:
CP 5811 – 1211 Genève 11
tél. 022 329 97 46 – fax 022 320 40 25
E-mail: journal@scrhg.ch

Rédactrice en chef: Myriam Marquant

Secrétaire de rédaction: Pascal Claivaz

Rédaction: QUORUM MEDIA SA

Secrétariat: Chantal Longchamp

Correspondants: Lionel Marquis,
Pascal Claivaz et André Versan

Abonnement: 1 an Fr. 70.–
(2,5% TVA incluse); (2,5% TVA incluse)

Tarif publicités:

annonces Fr. 1.19 le mm (2 col. minimum);
réclames Fr. 3.50 le mm
Petites annonces par tél. 022 329 97 46

Tirage contrôlé FRP/REMP:
8000 ex. (32 000 lecteurs chaque semaine)

Préresse: Laurence Bullat
I QUORUM MEDIA SA

Impression: Atar Roto Presse SA

Régie publicitaire: QUORUM MEDIA SA
Rue des Bains 35 – CP 5615 – 1211 Genève 11
tél. 022 809 94 70 – fax 022 809 94 99

E-mail: info@lecafetier.ch

Editeur et administration: SOFIED SA
Rue des Bains 35 – 1205 Genève

Site internet:
www.lecafetier.ch

LE CAFETIER

AVALANCHE FESTIVAL SALVAN- LES MARÉCOTTES

La quatorzième édition se déroulera les 8 et
9 février prochains, là-haut sur la montagne.

VALAIS

www.avalanchefestival.ch

Comme une avalanche dévale les flancs d'une montagne, «Avalanche Festival» commence au sommet des pistes de ski de la Creusaz, traverse la station des Marécottes et se termine au cœur du village de Salvan, entraînant dans sa foulée sport, ambiance, convivialité, bonne humeur et musique, dans un puissant mélange de styles et de genres. Avalanche Festival s'adresse à un large public. Sa programmation éclectique avec des groupes locaux côtoyant des artistes suisses et internationaux et la magie des lieux ont rapidement su conquérir fans de snowboard et de ski, mais également familles et noctambules.

Ce festival existe depuis 2006 et propose, en plus des concerts, des anima-

tions sur le domaine skiable. Depuis décembre 2012, Avalanche Festival propose un «After-ski au Tipi».

Retrouvez le programme sur internet.

ANDRÉ VERSAN



LES YEUX DANS LES YEUX

Amici Caffè (dans le monde entier illycaffè in Trieste) lance une nouvelle collection de tasses baptisée «Iris». Une collaboration avec l'artiste britannique Marc Quinn a fait naître une gamme véritablement tape-à-l'œil: six yeux et tous leurs détails se reflètent dans ces tasses sobres à la teinte gris argenté.

PRODUIT

www.amici.ch

La nouvelle collection de tasses d'Amici Caffè apparaît aussi mystérieuse qu'impressionnante. Outre les tasses de platine d'un gris argenté, elle met aussi en exergue leurs sous-tasses. Marc Quinn, un membre influent du mouvement «Young British Artists» des années nonante, articule la collection «Iris» (membrane irisée qui recouvre l'œil) autour de l'homme et de son unicité, sans pour autant dévoiler qui se cache derrière chaque œil. «Tous les yeux sont ceux de vraies personnes, dont on ne sait toutefois pas si elles sont riches, pauvres, célèbres, connues ou inconnues. L'œil devient ainsi le portrait de quelqu'un qu'il est toutefois impossible de classer dans une catégorie sociale», précise Marc Quinn, ajoutant: «Seule subsiste une humanité commune».

Œuvre créative

Marc Quinn a d'abord photographié en très gros plan les yeux représentés sur les sous-tasses en porcelaine, avant de les reproduire à grande échelle sur une vaste toile circu-

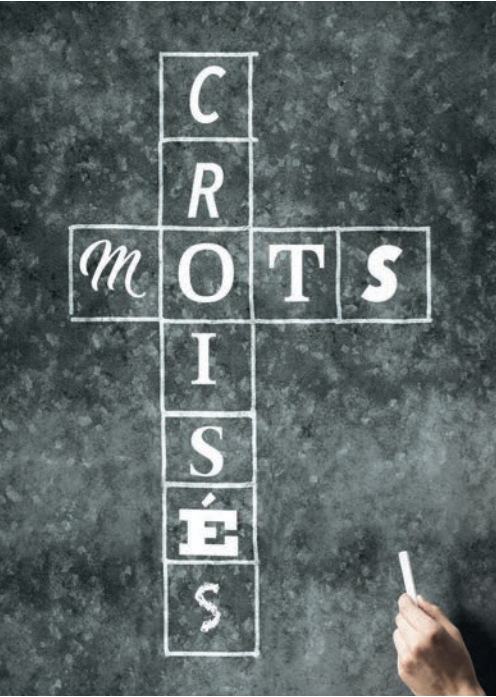
laire, utilisant pour ce faire de la peinture à l'huile et la technique de l'aérogaphie. «Nous avons trouvé en la personne de Marc Quinn un artiste qui, par ses recherches dans les domaines du corps, de la génétique et de l'identité, a contribué à créer une nouvelle collection unique», confie Francesco Illy, fondateur et propriétaire d'Amici Caffè AG. Les œuvres de Marc Quinn sont exposées à la Tate Gallery en Grande-Bretagne ou au Metropolitan Museum of Art de New York.

Amici Collection

La collection de tasses «Iris» complète la gamme «Amici Collection», projet lancé en 1992. Des designers et des artistes de renom aux styles véritablement diversifiés ont ainsi magnifiquement orné nos tasses en porcelaine de sujets parmi les plus variés et les plus imaginatifs. La collection «Iris» se compose de six tasses, disponibles en version espresso ou cappuccino.



ANDRÉ VERSAN



Solution des mots croisés N°1167

C	H	A	P	A	R	D	E	U	R
O	I	S	I	V	E		T	S	E
L	E	S	S	I	V	E	R	A	S
L		I		C	E	N	E		
A	S	S	O	U	R	D	I	E	S
B	U	E		L		E	N	T	E
O	R	S		T	A	M	T	A	M
R	E		M	U	R	I		L	E
E	T		A	R	T	E	R	E	
R	E	S	T	E		S	E	R	F

N°1168

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

Horizontalement

1. Ville du Mali envahie par le sable. – 2. Entendre. Réfuté. – 3. Participe passé. Mariée. Coupe en deux. – 4. Cubes. Lien. Est dans le vent. – 5. Grecque mythologique. Muse. – 6. Qui aurait besoin d'un régime. Paresseux. – 7. Franc japonais. Connu. Médecin danois, Prix Nobel en 1943. – 8. On l'achève dans la liesse. Poursuivit en justice. Mesure chinoise. – 9. Encouragement. Superlatif. – 10. Appelée communément «immortelle annuelle».

Verticalement

1. Eau-de-vie de piètre qualité. – 2. Sens. Traduit l'hésitation. – 3. Dans la gamme. Possessif. Richesse. – 4. Belle-fille. Col bleu. Roi d'Israël. – 5. A vu le jour. Ville d'Allemagne. – 6. Cohésion. Bas de gamme. – 7. Compagnie. Divinité. Ville de Belgique. – 8. Personnel. Pas esthétique. Note. – 9. Peut être à double sens. Savant musulman. – 10. Qui a perdu sa spécificité.

130 ans

Société des Cafetiers Restaurateurs Hôteliers de Genève

EDUQUA SWISS

La Société des Cafetiers fête ses 130 ans

217^{ème} cours

Cours à plein temps

pour l'obtention du diplôme cantonal de cafetier

Loi sur la Restauration, le Débit de Boissons, l'Hébergement et le Divertissement (LRDBHD)

Votre projet professionnel est important.

Dates : Du 11 février 2019 au 30 avril 2019
(vacances scolaires de février et de Pâques incluses)

Horaires : De 08h30 à 11h45 et 13h00 à 16h30, Du lundi au vendredi

Prix du cours : ~~CHF 2'990.-~~ ***PRIX SPECIAL ANNIVERSAIRE***

Inscriptions au cours de cafetier : Se munir de CHF 500.- et une pièce d'identité
Le solde de CHF 2'490.- est à régler au plus tard le 15 janvier 2019

POUR FÊTER ENSEMBLE LA NOUVELLE ANNÉE, INSCRIVEZ-VOUS AVANT LE 31 JANVIER 2019 ET OBTENEZ UN RABAIS SUPPLÉMENTAIRE DE CHF 200.-

Pour tous renseignements complémentaires : www.coursdecafetiergeneve.ch
022 329 97 22

Avenue Henri-Dunant 11 - CP 5456 - 1211 Genève 11 / Tél.: +41 22 329 97 22 / mail : info@scrhg.ch
www.scrhg.ch / www.coursdecafetiergeneve.ch
www.facebook.com/societedescfetiersgeneve

Biblio gourmande
PAR L.M.

L'ATLAS PRATIQUE DES FROMAGES
Entièrement illustré et commenté, cet ouvrage recense plus de 450 fromages. Mais aussi, grâce à cet ouvrage, vous pourrez devenir incollable sur les races laitières, reconnaître les différents types de fromages (frais, croûte naturelle, pâtes pressées, pâtes molles...), découvrir les différentes appellations (AOP, IGP, STG), dénicher le best of des crémiers et découvrir une cartographie inédite.
«L'Atlas pratique des fromages» - Tristan Sicard - Editions Marabout, 2018 – 272 pages

VIGNES ET VINS, PAYSAGES ET CIVILISATIONS MILLÉNAIRES
En tous points du monde, le paysage viticole captive par sa structure, ses couleurs, et le travail qui a été fourni pour le transformer en un ensemble ordonné et discipliné. Mais comment les vignobles ont-ils façonné le monde et les hommes? C'est à cette question que cet ouvrage se propose de répondre en parcourant l'histoire des civilisations et en s'attardant sur l'époque contemporaine et la relation de la vigne et du vin avec la ville.
«Vignes et vins, paysages et civilisations millénaires», de Raphaël Schirmer - Editions Glénat, 2018 – 232 pages

CHOCOLAT - L'ART DE LA CHOCOLOGIE ET DE LA DÉGUSTATION, 50 RECETTES IRRÉSISTIBLES
La «chocologie» désigne la connaissance du chocolat, de la culture du cacao à l'art de la dégustation. Découvrez ce produit et ses spécificités, de la fève à la tablette, et piochez les adresses, les astuces et les conseils de la chocologue pour mieux le choisir, le conserver et l'offrir. Lancez-vous dans la préparation de recettes originales qui subliment le chocolat pour toutes les occasions. L'auteur, qui a construit sa vie autour du chocolat, vous propose 50 recettes incontournables, ultra-faciles ou plus sophistiquées, pour tous les amoureux du chocolat.
«Chocolat - L'art de la chocologie et de la dégustation, 50 recettes irrésistibles», de Victoire Finaz - Editions Mango, 2018 – 192 pages

GALETTES
50 RECETTES DES ROIS DE LA PÂTISSERIE
La galette est un rendez-vous. Un soleil en hiver que l'on découpe pour avoir sa part de plaisir, de tradition... et la fève pour couronner des retrouvailles. Feuilletée ou briochée, à la frangipane ou coiffée d'agrumes confits, cette pâtisserie classique est une belle source d'inspiration pour les deux pâtissiers complices. Pas à pas, nos deux pâtissiers détaillent les recettes de base pour réaliser comme un chef les feuilletages, brioches, crèmes et décors, auxquels s'ajoute une ribambelle de galettes, avec des croquis de montage tout aussi ludiques, soit 50 recettes au total.
«Gallettes 50 recettes des rois de la pâtisserie», de Christophe Felder, Camille Lesecq - Editions La Martinière, 2018 – 240 pages

Petit guide des aliments bio
Boostez vos menus et votre santé en découvrant les aliments des rayons ou magasins bio! Vous avez envie de manger plus sain, d'éviter les produits trop transformés ou les pesticides? Votre magasin bio ou le rayon de votre supermarché est alors votre meilleur allié!
Mais lorsque vous vous y rendez, il existe tellement de produits qui vous sont inconnus, vous êtes parfois un peu perdus.
«Petit guide des aliments bio – Connaître et cuisiner les meilleurs produits de votre magasin bio», de Astrid Eulalie - Editions First, 2018 – 160 pages

REFUGE DU GRAMMONT ET LE 100% FAIT MAISON

L'Aide Suisse aux Montagnards soutient le Refuge du Grammont dans la rénovation de ses sanitaires pour les rendre utilisables à l'année. Ses propriétaires Raphaëlle et Manuel Micoli sont installés à l'année dans ce magnifique écrin que représente le Lac de Taney au pied du Grammont, dans le Chablais valaisan.



Arrivée à Taney. Photos: © Aide Suisse aux Montagnards



Le Refuge du Grammont.

VALAIS

www.le-grammont.ch

Tous deux diplômés de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, Raphaëlle et Manuel Micoli attachent beaucoup d'importance à l'accueil et au bien-être de leurs hôtes.

Le couple a pris la décision de rénover et d'augmenter le nombre de sanitaires (douches et WC) de séparer les espaces réservés aux hommes et aux femmes et de les rendre également utilisables en hiver (hors gel). L'Aide Suisse aux Montagnards, convaincue de la viabilité du projet, a soutenu le couple dans ses démarches.

Les sympathiques exploitants du Refuge du Grammont depuis 2013 ont fait l'acquisition de l'établissement en septembre 2017. Le refuge a une capacité de 70 places au restaurant et de 100 en dortoirs ou chambres et il est doté d'une magnifique terrasse côté lac. Il a été acheté grâce aux fonds propres du couple, un emprunt auprès de la



famille, ainsi qu'un emprunt hypothécaire. Suite à l'achat du bâtiment, Raphaëlle et Manuel ont dû investir des montants substantiels pour remettre la cuisine au goût du jour et permettre une meilleure occupation durant l'hiver grâce à l'installation de 3 fourneaux à bois et à pellets qui permettent désormais de chauffer une bonne partie du bâtiment.

Ce petit paradis dominant la vallée du Rhône à une altitude de 1400 mètres est déclaré réserve naturelle depuis 1964 afin d'éviter la construction de remontées mécaniques et autres installations. Ayant utilisé une grande partie de la trésorerie pour ces derniers investissements, les jeunes gens se sont tournés vers l'Aide Suisse aux Montagnards. Le refuge abrite désormais 8 douches et 8 sanitaires au lieu de 4 de chaque, les espaces hommes et femmes ont été séparés et les locaux seront désormais chauffés et utilisables toute l'année.

Label Fait Maison
Les plats proposés sur la carte donnent l'eau à la bouche et le visiteur a l'assu-

rance que tout ce qui lui est proposé porte le label Fait Maison, selon les critères établis par la Fédération romande des consommateurs, Gastro Suisse, La Semaine du Goût et Slow Food. Grâce à de petites pastilles visuelles, elle renseigne sur les plats végétariens, sur les aliments sans gluten, sans lactose ou contenant des œufs, des fruits à coque ou encore des sulfites, de la moutarde, du soja ou du céleri. Outre la fondue «3 fromages» maison, à la bière et aux tomates et les traditionnelles croûtes au fromage, les deux grandes spécialités de la maison sont les röstis maison avec des pommes de terre de Rennaz et les spätzlis maison aux orties de Taney. Les desserts, les glaces artisanales à base de lait de Taney ou du Flon et les biscuits sont également confectionnés sur place. Par ailleurs, la viande de bœuf est découpée et mise sous vide par le père de Raphaëlle, boucher de campagne. Le bouche à oreilles a déjà fait son chemin et la popularité de l'établissement ne cesse d'augmenter.

PASCAL CLAIVAZ



Manuel et Raphaëlle.

Infos:
L'établissement sera ouvert du 11 janvier au 17 mars (du vendredi au dimanche). A partir du 19 avril, il rouvrira pour la saison estivale

24 JANVIER: JOURNÉE DU PAPET

Jamais deux sans trois, la fameuse Journée du papet se déroule dès midi dans 11 villes vaudoises, aux couleurs vert et blanc, l'emblème du canton.

VAUD

Vert et blanc, à l'image du canton: telles sont les couleurs du fameux plat vaudois. Pour souligner ses valeurs de proximité, de convivialité et d'authenticité, GastroVaud organise la troisième édition de la Journée du papet en collaboration avec Charcuterie vaudoise IGP et la Fédération vaudoise des producteurs de légumes. Le 24 janvier dès 12 heures, on peut déguster une assiette offerte du fameux papet dans 11 villes vaudoises.

Un délicieux fumet va donc déferler sur 11 centres-villes... Et pour cause: GastroVaud distribue 4'300 assiettes de papet vaudois, à l'occasion de l'Indépendance vaudoise. Initiée en 2017, à l'occasion du 125^e anniversaire de GastroVaud, la démarche permet de valoriser nos traditions culinaires vaudoises et de promouvoir les produits de notre canton.



Distribution de saucissons et papet vaudois.

La Fédération vaudoise des producteurs de légumes et Charcuterie vaudoise IGP jouent ainsi un rôle de piliers dans cette opération, en mettant à disposition respectivement 1 tonne de poireaux

cultivés dans le canton de Vaud et 2'150 boucles de saucisses aux choux, munies de leur plomb IGP, gage de traçabilité et d'authenticité.

Les villes

Sous tentes aux couleurs de Gastrovaud, les restaurateurs vaudois sont présents sur 11 places majeures de Lausanne (Place St-François), Yverdon-les-Bains (Place Auguste Fallet, rue des Remparts), Nyon (Place St-Martin), Morges (Place de l'Hôtel de Ville, angle Grand Rue), Payerne (Place Général Guisan, devant le centre Coop), Pully (Place de la Gare), Echallens (Place de l'Hôtel-de-Ville), Vevey (Devant le Centre commercial St-Antoine), Aigle (Rue Farel), Château-d'Oex (Grand Rue) et, pour la première fois, Montreux (Place de la Paix), en l'honneur de son statut de ville suisse du Goût 2019. Le papet y est distribué gracieusement, dès 12 heures et jusqu'à épuisement du plat préféré des Vaudois. Nous vous souhaitons bon appétit.

ANDRÉ VERSAN

LES BALLONS DE CHÂTEAU-D'OEX, FÊTE ET FESTIVAL

Capitale de la montgolfière en Suisse Château-d'Oex, dans les Alpes vaudoises, accueille chaque année en janvier des ballons à air chaud du monde entier. Spectacle nocturne, vols passagers en montgolfière et journée des enfants rythment les 9 jours de ce festival haut en couleur. Cette année, il se déroulera au pied du Vanil Noir, du 26 janvier au 3 février 2019.



Photos: © DR

VAUD

www.chateau-doex.ch

Le Festival International de Ballons de Château-d'Oex rassemble des aérostats d'une vingtaine de pays. Près d'une centaine de montgolfières viennent profiter de l'exceptionnel climat des Alpes en hiver. Créé en 1979, il attire les foules durant deux week-ends. Ballons, formes spéciales, shows aériens et modèles réduits, tout est fait pour soulever l'admiration et l'enthousiasme dans ce magnifique paysage de ciel bleu sur neige immaculée au milieu d'un cirque de montagnes. Ambiance alpestre assurée. Le mercredi après-midi est comme à son habitude dédié aux enfants: vols captifs et grand lâcher de ballons sauront ravir les centaines de visages.



Le lien entre Château-d'Oex et les ballons à air chaud est inscrit dans l'histoire. En 1999, c'est d'ici que s'est envolé le Breitling Orbiter – piloté par Bertrand Piccard et Brian Jones – pour le premier tour du monde en montgolfière. L'histoire de cette folle aventure est à suivre au musée l'Espace Ballons de Château-d'Oex.

Pour le quarantième anniversaire de fin janvier 2018, par moins de 12'000 personnes se sont déplacées pour les admirer. Il y a le gonflage et les démonstrations, les shows aériens, ainsi que les différentes compétitions interballons.

Cette année, ce sera comme une ouverture à la Fête des Vignerons 2019, qui se passera dans quel mois à Vevey, juste en-dessous.

ANDRÉ VERSAN

LE FESTIVAL, C'EST:



LA NUIT DE L'HÔTELLERIE

Du vendredi 25 janvier 2019 à 18 heures au samedi 26 janvier au soir, les Romands sont invités à découvrir les animations, ainsi que les coulisses des établissements participant à la Nuit des hôtels de Genève 2019.

GENÈVE

www.lanuitdelhotellerie.ch/geneve-2019

La Nuit des hôtels de Genève, deuxième du nom, se déroulera du vendredi 25 janvier à 18 heures au samedi 26 janvier 2019 au soir. C'est une façon de faire découvrir l'hôtellerie locale, qu'elle soit de luxe ou moyenne. Pour cela, les participants pourront consulter ou télécharger leur passeport découverte sur le site internet de la manifestation «La Nuit de l'Hôtellerie».

Ce passeport donnera connaissance des événements qui ont lieu dans les hôtels participants et des réductions offertes. Les Genevois bénéficieront d'un tarif préférentiel, sur justificatif de leur domicile (facture de loyer, de téléphone fixe, SIG, assurance ménage).



100 francs, 150 francs
Dans un hôtel quatre étoiles, la nuit sera à 100 francs. Dans un cinq étoiles, elle sera de 150 francs (soit trois à quatre fois moins cher que le prix habituel). Voici quelques participants: Hotel Les Armures, Grand Hotel Kempinski, Intercontinental Genève, Hotel President Wilson Geneva, notamment). Ce tarif s'applique sur la nuit du 25 au 26 janvier 2019, dans la limite des chambres disponibles et seulement auprès des hôtels participants.

Les réservations seront effectuées directement auprès de l'hôtel souhaité. Elles ont commencé le 4 décembre passé. Les hôtels veulent également faire preuve de pédagogie, tant par la découverte de leurs métiers que par l'ouverture sur certains services qui sont d'habitude fermés. Ils proposeront des événements, des dégustations, des confé-

rences, des visites et bien d'autres surprises, pour cette Nuit de l'hôtellerie. Les écoles hôtelières de la région y participeront activement.

C'est une façon de faire découvrir leurs hôtels aux Genevois, qui souvent les connaissent mal. Ils ne seront pas seulement locataire d'une chambre pendant une nuit. Ils pourront également visiter les hôtels dans tous les recoins, soutenus par leurs personnels. Ils pourront ainsi conseiller au mieux de futurs clients.

PASCAL CLAIVAZ

DES FRITES EXTRATERRESTRES

KADI⁺



Des pommes frites fabriquées en harmonie
avec la nature. pleine force, pleine lune.

vollmondfrites.ch/fr