

JAA
CH-1211 Genève 11

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



Distributeur pour la Suisse romande

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch N°3 • 8 février 2019

Le temps c'est de l'argent

Cherchez-vous une solution de contrôle de la durée du travail à un prix attractif ?

GastroTime est un instrument de planification du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.



Gastroconsult

proche. compétente.
Toutes les informations sur www.gastroconsult.ch ou contactez-nous directement au 0844 88 44 24

gusto19

SUISSE

> PAGE 3

"Gusto19"
Les 9 finalistes

ET UN PODIUM SCANDINAVE, UN (DE PLUS)!

Les 29 et 30 janvier au Mondial du Bocuse d'Or 2019 au Sirha de Lyon, il semble que ce soit devenu une habitude, voire une chasse gardée: le Danemark l'emporte, pour la deuxième fois, devant la Suède, la Norvège et la Finlande. La Suisse s'est bien comportée, qui finit cinquième et précède de peu la France.

AQUALYT
GEHRIGGROUP
Professional Solutions

Tout simplement propre.
Produits de nettoyage et d'entretien.



www.gehriggroup.ch

— DOSSIER —
Hygiène
Pages 10 à 12



VU pour VOUS
PAR PASCAL CLAVAZ



Les années 1950 actuelles

Un hôtel Vintage à Verbier: c'est la proposition du groupe français Experimental Group. Il s'appelle Experimental Chalet, un boutique hôtel à la montagne. Les aficionados pourront se replonger dans les années 1950 et 1960. Les jeunes entrepreneurs à l'origine de sa conception veulent se démarquer. Avec son look vintage recomposé depuis la fin des années 2010, le nouvel hôtel verbiéran rappellera les films de l'époque, avec aussi un restaurant bistrannique et un bar à cocktails.



Bocuse d'Or: Danemark. Médaille d'argent: Suède. Médaille de bronze: Norvège. © DR

CONCOURS

www.bocusedor.com

Dans un Sirha, dont l'édition 2019 a enregistré une forte hausse de fréquentation avec plus de 220'000 visiteurs, la cérémonie de remise des trophées du Bocuse d'Or sous l'égide de Gérard Collomb maire de Lyon a permis de couronner quelques vieilles connaissances et produit son lot de surprises. Au nombre des invités, on trouvait le prince de Suède, qui n'a pas fait le voyage pour rien, puisque son équipe a fini à la deuxième place. Il faut préciser qu'un film a rendu hommage à Paul Bocuse et que, pour saluer sa mémoire, on a remplacé la minute de silence par un véritable tonnerre d'applaudissements.

Les recettes avaient été sélectionnées pour honorer la mémoire des deux grands maîtres coqs disparus l'an dernier, Paul Bocuse avec un carré de veau à l'os et Joël Robuchon avec une recreation de sa charreuse de légumes aux fruits de mer.

Au terme de 5h35 d'épreuves intenses et d'une cérémonie de remise des prix pleine d'émotion, le Danemark a remporté le Bocuse d'Or pour la deuxième fois, titre tant convoité pour un chef, mais aussi pour la gastronomie de tout un pays. Le chef Kenneth Toft-Hansen, 8 ans après Rasmus Kofoed, a su convaincre le jury grâce une cuisson parfaitement maîtrisée, un dressage élégant et une créativité.

Hommages

Les trois légendaires statuettes – or, argent et bronze – ont été remises par Jérôme Bocuse,

fil du grand Paul et président du Bocuse d'Or, aux côtés de Mathew Peters, président du jury. La cérémonie de remise des prix a été remplie d'une émotion décuplée par un vibrant hommage à Paul Bocuse et à Joël Robuchon, qui nous ont quittés l'an dernier.

Véritable «laboratoire de la cuisine mondiale», comme le dit Régis Marcon président du comité international d'organisation, le Bocuse d'Or a réuni cette année encore 24 candidats venus de chacun des continents pour deux jours de compétition. Initié en 1987 par Paul Bocuse, le concours est devenu en plus de 30 ans un magnifique tremplin pour les chefs, les savoir-faire culinaires et les héritages gastronomiques du monde entier.

suite en page 2 ➔

200 g
3.20

Rosalp
Beurre salé
rouleau
10 x 200 g



27 g
-.32

Délifrance
Assortiment de
mini viennoiseries
120 x 27 g



Actions valables
11.2-16.2.2019

Toutes les offres TVA exclue



PRODEGA
GROWA

→ suite de la page 1

Rôtir et revisiter

Cette année, les candidats avaient pour tâche de réaliser 2 épreuves pour convaincre le jury: rôtir un carré de veau 5 côtes en hommage à Paul Bocuse et revisiter la chartreuse de légumes aux coquillages en l'honneur de Joël Robuchon. La foule enthousiaste et bon enfant était bruyante et animée, car chaque pays pouvait compter sur un fan club venu des quatre coins du monde avec drapeaux et fanfares, ce qui est un spectacle toujours étonnant.

Après avoir remporté le bronze, l'argent et l'or Rasmus Kofoed, cette fois dans le rôle de coach, a permis au Danemark de remporter l'or pour la deuxième fois, décrochant aussi le prix du meilleur commis. Le Danemark a participé 17 fois au concours et il est monté 5 fois sur le podium.



Le premier plat servi à l'assiette pour le Danemark.

Sans atteindre le podium espéré, la Suisse, 5^e, a réalisé un score très honorable. Elle a coiffé une équipe de France, 6^e, qui s'attendait à mieux. L'Italie repart déçue avec une 15^e place, de même que la Chine, la Thaïlande et la Corée du Sud, qui semblaient pourtant prometteurs. Le Japon tire son épingle du jeu, les Britanniques entrent dans le top ten.

JC GENOUD-PRACHEX

LES RÉSULTATS

Prix du meilleur commis: Christian WELLENDORF, KLEINERT, Denmark

Prix spécial assiette: France

Prix spécial plateau: Finlande

Prix de la meilleure promotion/Prix du meilleur poster: Maroc

1	Danemark	2187 points
2	Suede	2131
3	Norvege	2118
4	Finlande	2087
5	Suisse	2009
6	France	1998
7	Japon	1963
8	Belgique	1938
9	Etats-Unis	1926
10	Royaume-Uni	1838
...		
15	Italie	1670
19	Thaïlande	1535
20	Chine	1504

A PROPOS DU BOCUSE D'OR

En janvier 1987, Paul Bocuse créait, avec le Bocuse d'Or, un concours révolutionnaire en matière de gastronomie. Se calquant sur les codes des plus grands évènements sportifs, il a conçu un véritable spectacle autour de la cuisine et mis les chefs en valeur, ce qui fut l'engagement de toute sa vie.

Le concept: réunir 24 jeunes chefs du monde entier, parmi les plus prometteurs de leur génération, et leur faire réaliser des plats en 5h35 devant un public enthousiaste et, pour les départager, un jury composé des plus illustres cuisiniers de la planète.

Plus qu'une simple compétition culinaire, le Bocuse d'Or est un show très bien médiatisé. De nombreux chefs de talent se sont fait un nom en gagnant ce concours, et ont projeté leur pays sur le devant de la scène gastronomique internationale.

LOI SUR LES MARCHÉS PUBLICS: MENACE SUR LE PARTENARIAT SOCIAL

Les CCT cantonales et régionales sont nombreuses en Suisse. En cessant d'exiger leur respect par toutes les entreprises qui soumettent des offres pour des marchés publics, on créerait une situation injuste et intenable pour les entreprises des cantons et des régions concernés, qui aboutirait rapidement à la disparition d'une partie importante du partenariat social.

La volonté de supprimer une règle bien établie

Le projet de révision de la loi fédérale sur les marchés publics, que le Conseil fédéral a transmis au Parlement il y a deux ans (objet n° 17.019), a dès le départ suscité de vives réactions d'une partie de l'économie. En cause, la volonté très «ultralibérale» de supprimer l'obligation, pour les entreprises soumissionnaires, de respecter les conditions de travail en vigueur sur le lieu d'exécution de la prestation. Seul serait exigé le respect des conditions «en vigueur en Suisse» – ce qui signifie que les entreprises soumises à des conventions collectives cantonales ou régionales se trouveraient systématiquement préteritées par rapport aux entreprises établies dans des cantons ou des régions où n'existe aucune CCT obligatoire.

L'obligation de respecter les conditions de travail du lieu d'exécution est présente dans la loi actuelle. Sa suppression, pourtant largement contestée, a été délibérément voulue par le Conseil fédéral, qui s'en est expliqué candidement dans son Message: «Si la majorité des participants à la procédure de consultation sont favorables au maintien de la réglementation fédérale actuelle, il a cependant été décidé de privilégier l'harmonisation des législations fédérale et intercantonale.» En d'autres termes, le Conseil fédéral estime devoir imposer des réglementations uniformes dans toute la Suisse, en se fondant sur le «postulat» – erroné – selon lequel «les différentes conditions de travail sont équivalentes». L'incongruité de ce changement de pratique a été reconnue devant le Conseil national, qui a rétabli, à l'article 12 du projet, l'exigence de respect des «conditions de travail en vigueur au lieu où la prestation est fournie». Mais le Conseil des Etats, en décembre passé, a refusé cette correction et a préféré reprendre la formulation du Conseil fédéral.

Le partenariat social est aussi cantonal et régional

A la tribune du Conseil des Etats, on a entendu dire que l'exigence de respecter les conditions de travail du lieu d'exécution, telle qu'elle existe aujourd'hui, serait «trop contraignante pour les PME» – alors même que sa suppression entraînerait une grave distorsion de concurrence au détriment de nombreuses PME. On a aussi entendu dire que le maintien du principe actuel «renforcerait un protectionnisme exagéré» – critique

paradoxe de la part de sénateurs qui clament haut et fort leur volonté de préserver «les entreprises et les emplois en Suisse». Pourquoi alors accepter de discriminer une partie des PME suisses face aux marchés publics? Manque d'information? Manque de compréhension? Ou volonté d'écarter tout partenariat social qui ne serait pas «gesamtschweizerisch»? Pourtant l'échelon cantonal ou régional, en matière de conventions collectives, est loin d'être anecdotique. Parmi les CCT «étendues» (de force obligatoire) actuellement recensées sur le site internet du SECO, 41 sont cantonales, 18 concernent une région linguistique ou un groupe de cantons, et 28 s'appliquent à «toute la Suisse» (dont 16 avec des exceptions). Les conventions cantonales sont privilégiées dans les cantons latins – où l'on trouve 34 des 41 CCT cantonales étendues – tandis que les CCT régionales sont majoritaires en Suisse alémanique – 14 sur les 18 recensées. Peut-on gommer cette réalité par un simple article de loi? Peut-on garder le même niveau de partenariat social en ne conservant que les CCT suisses?

Eviter de créer une situation injuste et intenable

Les CCT, il faut le rappeler, ne bénéficient pas qu'aux seuls travailleurs, mais aussi à l'ensemble de l'économie helvétique. Elles pacifient les relations de travail et fixent un cadre normatif à la concurrence entre les entreprises, afin que cette concurrence ne s'exerce pas au détriment des intérêts de toute une branche (réputation, attractivité, formation). Encore faut-il que les mêmes règles s'appliquent de manière équitable à toutes les entreprises qui offrent leurs prestations sur un même secteur économique et géographique. A défaut, on crée une situation injuste et intenable pour les entreprises locales, qui débouche fatalement sur une disparition de leurs conventions collectives.

Le Conseil national et le Conseil des Etats devront éliminer leur divergence. On souhaite que les parlementaires, au moment de se prononcer, oublient les grandes théories sur l'uniformité du marché helvétique, veillent plutôt à ne pas discriminer sans raison les entreprises soumises à des CCT cantonales ou régionales, et rétablissent l'exigence de respecter les conditions de travail du lieu d'exécution.

Pierre-Gabriel Bieri

Offre valable du 11.02. au 16.02.2019

Prix Pro hors TVA, rabais déduit

www.aligro.ch

POUR LE PRO

ACTIONS



22%

11.91

kg

Ragoût de bœuf frais
de Suisse/Allemagne, env. 3 kg



44%

22.34

kg

Filet de thon frais
du Sri Lanka



17%

7.91

200 x 12 g

Crème à café 15% m.g. UHT
Emmi

VOICI LES NEUF FINALISTES DE «GUSTO19»

Les apprentis cuisiniers suisses avaient disposé de quatre mois pour soumettre leur candidature à l'édition anniversaire du concours national des apprentis cuisiniers. Les neuf jeunes talents culinaires, dont les plats ont été les plus convaincants, et qui s'affronteront aux fourneaux pour décrocher le trophée de «gusto19», ont désormais été sélectionnés.



Deuxième rangée: Simon Grimbichler, Tom Walter, Yanik Hartmann, Remo Messerli
Première rangée: Victoria Fehrl, Laura Loosli, Manuel Hofer, Marina Koch, Ekaterina Panov. ©GUSTO19

SUISSE

www.gustoevent.ch

Le 21 mars, quatre jeunes filles et cinq jeunes gens s'affronteront lors de la grande finale de «gusto19», l'unique concours suisse des apprentis cuisiniers. Quatre d'entre eux sont en 2^e année et cinq en 3^e année d'apprentissage. Ils viennent des régions les plus diverses du pays et travaillent dans les établissements les plus disparates. Cependant, ils ont tous une chose en commun: ils représentent l'avenir créatif de la branche culinaire suisse et ont d'ores et déjà devancé nombre d'autres participants.

À compter d'août 2018, les apprentis cuisiniers de Suisse en 2^e et 3^e année de formation ont disposé d'environ quatre mois pour créer un plat, selon les directives de l'organisatrice du concours Prodega/Growa/Transgourmet, sous l'égide de la Société suisse des cuisiniers, et ce en respectant la devise «De la Méditerranée aux montagnes suisses». Un périple culinaire au cours duquel des denrées alimentaires et des épices du pourtour méditerranéen ou du bœuf suisse, par exemple de la marque propre Transgourmet Origine, ont dû être utilisés. «Le thème de cette édition a inspiré les participants pour élaborer des créations particulièrement haut en couleur», explique Doris Vögeli. Elle préside la Commis-

sion du concours de la Société suisse des cuisiniers qui, parmi toutes les candidatures reçues, en a sélectionné les neuf meilleures, de manière anonyme. «Cette année encore, la qualité était très élevée. Néanmoins, l'escouade des finalistes est plus passionnante et panachée que jamais».

21 mars 2019

Le 21 mars 2019, les neuf finalistes devront prouver qu'ils savent transférer leur créativité du papier à l'assiette. D'ici là, plusieurs semaines de formation intensive les attendent, durant lesquelles les apprentis peuvent traditionnellement compter sur le soutien de leurs établissements formateurs, tant en termes de connaissances que de temps dont ils disposent. Pour la première fois, tous les finalistes auront également la possibilité de recevoir des conseils avisés de Tobia Ciarulli, Manager des Équipes nationales suisses des cuisiniers et juré international, au cours d'une journée de formation.

Mario Garcia, un ancien de «gusto»

Les finalistes prépareront ensuite leurs plats dans les locaux de l'École professionnelle de Baden – une entrée et un plat principal – sous les yeux d'un jury d'experts dans un délai de trois heures. Entre autres, la mise en place, la rentabilité et l'hygiène ainsi que les techniques de cuisson seront évaluées. Puis, les travaux seront soumis

aux papilles d'un second jury, qui jugera également la présentation.

Cette promotion précoce des talents culinaires a amplement fait ses preuves, ces dernières années. Ainsi les finalistes, grâce à leur participation à «gusto», ont à plusieurs reprises noué des contacts avec de futurs employeurs ou rejoint les rangs de l'Équipe nationale suisse junior des cuisiniers, ou encore participé à d'autres concours culinaires. Mario Garcia, par exemple, a été 5^e du Bocuse d'Or à Lyon, fin janvier 2019.

La mise en œuvre de «gusto» n'est cependant possible que grâce au soutien généreux de nombreux sponsors de l'industrie et du commerce. Outre Bell, Emmi, Kadi, Valser et Mercedes Benz, qui sont impliqués en tant que partenaires leaders, d'autres sponsors apportent un soutien considérable à cet événement.

ANDRÉ VERSAN



PRÉSENTATION DES 9 FINALISTES

Marina Koch, 2^e année d'apprentissage, Hotel Krone, Lenzburg. Ekaterina Panova, 3^e année d'apprentissage, Hotel Eden Roc, Ascona. Laura Loosli, 2^e année d'apprentissage, Panorama Hartlisberg, Steffisburg. Victoria Fehrl, 3^e année d'apprentissage, Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel. Tom Walker, 3^e année d'apprentissage, Hotel Kettenbrücke, Aarau. Simon Grimbichler, 3^e année d'apprentissage, Gasthof Kreuz, Egerkingen. Manuel Hofer, 2^e année d'apprentissage, Stadspital Triemli, Zürich. Yanik Hartmann, 2^e année d'apprentissage, Hotel Seepark, Thun. Remo Messerli, 3^e année d'apprentissage, Landhaus, Liebefeld.

// PAR LE CAFETIER



Ici & Ailleurs

GRAND HÔTEL DES RASSES

A l'200 mètres d'altitude, le Grand Hôtel des Rasses*** est construit en 1898. Situé en plein cœur de l'Arc jurassien vaudois, il offre un panorama sur les Alpes, avec une vue portant du Mont-Blanc à la Jungfrau.



Ces deux distinctions attestent de l'authenticité historique de l'établissement hôtelier et de son parfait état de conservation.

Labellisé «Swiss Historic Hotels» depuis octobre 2018, le Grand Hôtel des Rasses a reçu en novembre 2018 le prix de l'«Hôtel Historique de l'année 2019» décerné par ICOMOS Suisse.

550 MILLIONS DE FRANCS

GaultMillau Suisse en partenariat avec les montres Carl F. Bucherer ont élu le Bürgenstock Resort hôtel de l'année 2018. Quatre hôtels, des résidences de grand luxe, dix restaurants et bars, une clinique, un spa fabuleux qui semble survoler le lac des Quatre Cantons... C'est ce que propose cet incroyable domaine rouvert il y a un an, après 550 millions de francs de travaux. En plus de ses chambres et suites hyper sophistiquées, il offre un golf, des courts de tennis couverts, des musées, des boutiques de luxe et des villas sur mesure. On y festoie dans une salle de bal de 550 m². Et l'on s'y rend en catamaran futuriste qui relie les hôtels à la gare de Lucerne.



MEILLEURE DESTINATION TOURISTIQUE

Selon le vote lancé par le site European Best Destinations, la ville polonaise de Wrocław est devenue la meilleure destination touristique du continent. Deux villes françaises font également partie du classement. La ville polonaise de Wrocław a remporté le titre de meilleure destination touristique d'Europe de 2018, ayant obtenu le plus grand nombre de suffrages auprès des personnes interrogées, annonce le site European Best Destinations.



MACHU PICHU, C'EST PLUS LE PÉROU

Depuis le 1^{er} janvier 2019, les entrées au Machu Picchu se font toutes les heures entre 6h00 et 14h00, avec une durée maximale de 4 heures sur place. Et il est désormais interdit d'y introduire du plastique à usage unique. Cette mesure s'applique également au parc national de Manu, la Réserve de Paracas, à toutes les zones naturelles protégées du pays, aux lieux classés au patrimoine culturel ainsi qu'aux musées de l'État.



AMBASSADEUR DU TERROIR

CAFÉ DU LEVANT RESTAURANT, AIRE-LA-VILLE



Stéphane Taffonneau connaît Genève comme sa poche. Au cœur du village d'Aire-la-Ville, son Café du Levant séduit les plus fins gourmets par les saveurs et les textures de produits d'une qualité irréprochable. Renouvelée toutes les six semaines, sa carte est rythmée par les saisons et les produits de la région certifiés GRTA (le label Genève Région - Terre Avenir).

Après son apprentissage de 3 ans en France, Stéphane Taffonneau est arrivé à Genève au milieu de la décennie 1980. «Le 15 octobre 1985, j'ai commencé à l'Hostellerie de la Vendée», se souvient-il. «D'abord, j'ai occupé le poste de chef de partie, puis celui de sous-chef. A l'époque, c'était un restaurant porteur d'une étoile Michelin».

Devenu par la suite le Chef exécutif de l'Hostellerie de la Vendée, Stéphane Taffonneau prend la direction du restaurant gastronomique, du bistrot, des 4 salles, du room service et de l'hôtel de 35 chambres. «Ce fut une belle expérience. Je m'entendais très bien avec le propriétaire». C'était la grande période de la Vendée. En 35 ans, elle avait eu deux grands chefs: Michel Bonneau et Stéphane Taffonneau (durant 22 ans).

Cela fait maintenant 10 ans que ce chef émérite a repris le Café du Levant d'Aire-la-Ville. «J'ai trouvé le restaurant qui me convenait après la Vendée», constate-t-il. «Je suis maintenant à la tête d'un établissement qui appartient à la catégorie Bib Gourmand du Guide Michelin». Au cœur du joli village le Café du Levant, qui fait également partie de la fameuse Chaîne des Rôtisseurs, accueille notamment la clientèle de Vernier, Satigny, Meyrin, avec de nombreux hommes d'affaires qui viennent manger à midi.

ENRACINÉ ET AMBITIEUX

La carte change toutes les six semaines. Stéphane Taffonneau veut mettre en exergue les produits du terroir régionaux, sans oublier les bons poissons et produits de l'Atlantique. Dans sa carte d'hiver 2019 actuelle, on trouve en bonne place, dans le plat de viande central, la pièce de veau du pays préparé à la périgourdine «cuisson basse température». Il est précédé du dos de cabillaud Skrei de Norvège à l'unilatéral, jus de viande perlé à la truffe. Si l'on choisit le menu 4 plats avec accord mets et vins, on trouve l'Aligoté 2016 Domaine du Clos du château Chouilly, le Chardonnay 2017 «Fût de chêne» Domaine des Pendus, Peney, le Garanoir 2016, Domaine de la Printanière Avully et, enfin, du Champvigny Brut «Scheurebe» - Domaine de Champvigny Satigny.



Stéphane Taffonneau et une serveuse. © Le Cafetier

Avant Noël, nous avons eu la chance de savourer une carte «locale», avec un velouté de courge muscade à l'huile de truffes noires, châtaignes caramélisées: un délice. En entrée: la pressée de queue de bœuf de Presinge au foie gras de canard avec sa demi-baguette dorée. En poisson: le bar sauvage de France à l'unilatéral, écume au corail d'oursin et huîtres avec tombée de feuilles d'épinards. Et en plat principal, le suprême de volaille fermière du Nant d'Avril GRTA sauce Périgueux «cuisson basse température», avec sa poêlée de cardons épineux de la Petite Grave et sa mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence a été une découverte, pour sa texture et son onctuosité.

Enfin le fromage: vacherin Mont d'Or à la cuillère et julienne de pommes Granny Smith. Au dessert, un opéra chocolat aux éclats de châtaignes, finger aux épices de Noël et une crème glacée au café Cuendet 100% arabica de Colombie. Les vins en accord furent également genevois.

PASCAL CLAVAZ

Café du Levant
53, rue du Vieux-Four
CH-1288 Aire-la-Ville
Tél. 022 757 71 50
www.cafedulevant.ch

LA MALAISIE REMPORTE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

La Malaisie remporte pour la première fois la Coupe du Monde de la Pâtisserie à Lyon, alors que le concours fête son 30^e anniversaire au cœur du salon Sirha!

CONCOURS

www.cmpatisserie.com

21 équipes venues du monde entier ont concouru pendant 2 jours de compétition intense pour décrocher le titre de «Championne du Monde de la Pâtisserie». Parmi elles l'équipe malaisienne, composée de Wei Loon Tan (spécialiste du sucre), Otto Tay (spécialiste du chocolat) et Ming Ai Loi (spécialiste de la glace), a impressionné et convaincu le jury grâce à ses réalisations créatives et surprenantes.



ANDRÉ VERSAN

En or: la Malaisie. En argent: le Japon. En bronze: l'Italie. © DR

HOP DELIVERY! C'EST PARTI!

L'application créée pour faire livrer tout ce que l'on désire – ou presque – existe, dans sa version de lancement, depuis février 2018.

GENÈVE

www.hop.delivery.ch

La deuxième version est sortie début janvier 2019. En offrant de plus grandes possibilités dans les quatre secteurs où HOP! est disponible: restaurants, fleuristes, épicerie et pharmacies. C'est ce qui fait une première différence avec les autres plateformes de livraison; la deuxième étant le fait que la commission est sensiblement moins élevée que ce qui existe sur le marché.

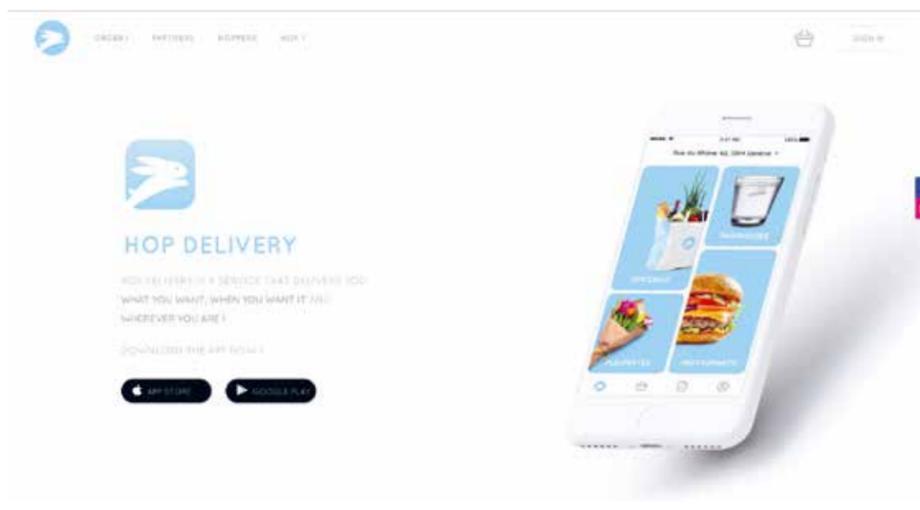
Dynamique et jeune

HOP! est sortie du cerveau de deux entrepreneurs au caractère fort dissemblable: Vincent Moret, né en 1995, et Alexandre-Martin Simon, né en 1996. Le premier est titulaire d'un Bachelor en droit obtenu en 2017; dans la foulée, il avait entamé un Master dans la même branche lorsqu'il fit la rencontre de celui qui allait devenir son associé. Lequel avait choisi de mettre de côté durant quelques années ses études à l'EPFL pour se consacrer à HOP! Autant Vincent ressent le besoin de s'exprimer aussi par le biais d'une activité sportive comme la course ou le CrossFit, autant son associé a la passion de l'entrepreneuriat. Deux caractères qui, selon Vincent Moret, se complètent parfaitement. Les deux universitaires se sont rencontrés au café Slatkine à Genève et l'idée présentée par Alexandre a séduit Vincent. Selon Vincent Moret, HOP! est un nom extrêmement dynamique, utilisable dans toutes les langues.

Pour faire connaître HOP Delivery! dans le monde de la restauration, nos deux amis possèdent un plan marketing et commercial anticipant les besoins du marché. Il a nécessité deux ans de travail. Aujourd'hui, ils proposent une plate-forme qui permet de livrer sur tout le canton de Genève



Alexandre-Martin Simon et Vincent Moret. © Le Cafetier



à l'exception de Céligny, trop éloigné.

Ce qui distingue HOP! des autres plateformes de livraisons de repas est qu'il s'agit d'une jeune start-up genevoise, dirigée par des jeunes de moins de 30 ans. Presque un exploit!

40 restaurants à Genève

Le restaurant choisi par le client sur l'application HOP Delivery reçoit la commande par le biais d'une application (HOP Partner, ndlr). Le «partenaire» doit d'abord l'accepter, avant de la préparer. Le hopper (livreur chez HOP!, ndlr) reçoit notification de la commande via la plateforme. Une fois en possession de celle-ci, il doit la livrer dans un délai qui n'excède pas 30 minutes. Il va de soi que HOP! s'assure que les hoppers soient équipés pour des livraisons en bonne et due forme. A ce jour, la plateforme peut s'enorgueillir de posséder un portefeuille d'une quarantaine de restaurants sur la place, toutes spécialités confondues. Pour insérer un nouveau restaurant dans la longue liste à disposition, deux critères sont fixés: la qualité et la diversité. Aussi, voit-on le restaurant libanais côtoyer le mexicain, le restaurant à sushis et l'italien traditionnel. Les demandes les plus fréquentes portent sur les tartares, les sushis, les pizzas, les tacos et autres spécialités de ce genre.

«N'importe quel restaurant a intérêt à utiliser la plateforme HOP! et à proposer la livraison à domicile, car cela leur ouvre des perspectives très intéressantes tant en matière de clientèle que de visibilité», souligne Vincent Moret. Et quand on lui demande s'il craint la concurrence d'autres plateformes, il répond: «l'arrivée d'Uber sur le marché stimule l'idée et crédibilise l'offre». Et de conclure: «l'avenir n'attend pas. Allez HOP!».

LIONEL MARQUIS

CHOC ALTITUDE, À CRANS-MONTANA

Le chocolat, péché mignon des petits et des grands, est à l'honneur cette année encore à Crans-Montana. Cette cinquième édition réunira une quinzaine de chocolatiers suisses venus partager leur art et leur passion pour ce métier. Ce sera les 2 et 3 mars prochains, au Centre de Congrès Le Régent.

VALAIS

www.chocaltitude.ch

Une quinzaine de chocolatiers seront de nouveau présents cette année au Salon Choc Altitude de Crans-Montana. Cette manifestation, qui en est à sa cinquième édition, est devenue une institution au cœur de la saison hivernale de la célèbre station valaisanne. A cette occasion, un programme riche et captivant autour du chocolat a été spécialement concocté: des contes pour petits et grands, des ateliers de création chocolatés pour les enfants et les adultes, deux expositions explicatives et ludiques sur la fabrication du chocolat, un concours de dessin pour enfant et

une grande tombola. C'est tout un univers de plaisirs et de découverte gourmande qui s'ouvre. 7000 visiteurs sont attendus à cette cinquième édition du Centre de Congrès Le Régent, les 2 et 3 mars prochains.

Programme

Cette année, Canonica artisan chocolatier de renom à Genève a répondu présent. Chocolat Artisanal Hochstrasser, de Genève également, présentera notamment son produit phare «La Griotte de Meinier». Il y aura le Valaisan David de L'Instant chocolat. Le local de l'étape sera la maison Taillens, renommée à Crans-Montana. Le Lausannois L'espace Chocolat La Manufacture sera lui aussi de la partie.

Continuons sur Genève, avec Mademoiselle Zizou, Carole & Joël Merigonde et Philippe Pascoët, fidèle de la première heure du Choc Altitude. Mentionnons encore MR, Michaël Randin, qui dirige son propre atelier à Montcherand (Vaud). Enfin, Sisao offrira un chocolat enraciné dans la tradition suisse mais ouvert à de nouvelles sensibilités. La Fée du Chocolat organisera de sympathiques ateliers pour adultes et enfants dès 4 ans. Selon leurs envies, les mini-gourmands apprendront à transformer le chocolat en sucettes ou en Père Noël. Les plus grands confectionneront des truffes ou des pralinés.

ANDRÉ VERSAN



Cinquième édition de Choc Altitude. © Thierry Sermier



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**

LA RESTAURATION DANS LES RÉGIONS DE MONTAGNE

Campagne nationale de collecte en faveur de la population suisse de montagne: les restaurants et les buvettes d'alpage créent des places de travail vitales dans les régions de montagne et agissent positivement contre le dépeuplement des montagnes. Ceci est d'autant plus vrai quand ils s'approvisionnent auprès de producteurs locaux.



La belle terrasse panoramique. © Aide Suisse aux Montagnards

VALAIS

www.le-grammont.ch

L'Aide Suisse aux Montagnards intervient lorsque des projets durables ne peuvent pas être réalisés en montagne, faute de moyens financiers. Fidèle à ce principe, elle consacre cette année sa campagne de collecte sur la thématique «A table dans les montagnes» et appelle, du 4 au 16 février, à soutenir les restaurateurs et les producteurs des régions de montagne.

Les restaurants de montagne attirent chaque année de nombreux hôtes des plaines. Cette activité revêt une importance vitale, tout particulièrement pour les villages de montagne éloignés des centres touristiques. Ces entreprises créent des emplois et, par conséquent, génèrent d'indispensables revenus. Ceci est d'autant plus vrai quand les denrées sont achetées auprès de producteurs locaux. «Lorsque des projets durables ne peuvent pas être réalisés, faute de moyens financiers, l'Aide Suisse aux Montagnards prend à sa charge les montants manquants qui vont faire la différence», explique Regula Straub, directrice de la fondation. Au cours des cinq dernières années, l'Aide Suisse aux Montagnards a soutenu 77 restaurants tournés vers l'avenir à hauteur de plus de 8 millions de francs.

Exemples Valais, Jura

A Venthône en Valais, Maurice Maserey et son épouse Marie-Christine produisent plus de 50 variétés

d'herbes aromatiques et médicinales en respectant les critères biologiques. Ils les livrent notamment à Ricola. La production est réalisée dans une installation alimentée en énergie solaire qui a été cofinancée par l'Aide Suisse aux Montagnards.

Armelle Morier décide, avec le soutien de son mari et de l'Aide Suisse aux Montagnards de transformer la porcherie de la ferme en un Bed & Breakfast de cinq chambres et un grand espace séjour-salle à manger. Lina Dubied a transformé une ancienne maison paysanne dans le village jurassien de Montfaucon pour y créer une petite oasis bio: Le restaurant «Aux Couleurs du Terroir» attenant au magasin du même nom. Propriétaires du Refuge du Grammont depuis un peu plus d'une année mais exploitants de l'établissement depuis 2013, Raphaëlle Herrmann et Manuel Micoli veulent répondre aux besoins d'une clientèle toujours plus exigeante et donc rénover et augmenter le nombre de sanitaires (douches et WC) et de les rendre également utilisables en hiver (hors gel).

Esther Bellwald et son mari Laurent Hubert ont repris l'hôtel Nest- und Bietschhorn de Blatten/Lötschental. Avec le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards, le couple a pu financer d'importants travaux de rénovation. Pour rappel, en 2018 plus de 60'000 personnes ont prouvé leur solidarité avec les populations de montagne en versant 32.6 millions de francs de dons à l'Aide Suisse aux Montagnards.

ANDRÉ VERSAN

GRUYÈRE AOP, LE PLUS SÉVÈRE ET LE MEILLEUR

Nicolas Schmoutz est le patron émérite de la fromagerie de Mézières, dans la Glâne fribourgeoise. Il est également membre du comité de l'Interprofession du Gruyère, qui se réunit une douzaine de fois par année. L'Interprofession a une mission de surveillance. Ses membres doivent gérer les quantités et veiller à la qualité.



Nicolas Schmoutz et la meule de Gruyère AOP de sa fabrication. © Le Cafetier

FRIBOURG

www.fromagerie-mézières.ch

Nicolas Schmoutz était présent pour les bons vœux de la nouvelle année du Baillage genevois de la Confrérie du Gruyère. C'est l'un des trois Baillages romands avec Vaud et Jura-Neuchâtel, le siège se trouvant justement dans le village historique de Gruyères, canton de Fribourg. Il avait apporté, pour l'occasion, une meule de Gruyère sortie de sa fromagerie et pesant dans les 33 kilos. «Cette meule de Gruyère est l'une des onze mille que j'ai fabriquées l'an passé», nous confiait-il. On pouvait y voir la marque de la pièce, qui comporte la caséine du lait, le numéro de la fromagerie et l'année de production. On doit pouvoir suivre chaque meule, jour après jour, numéro après numéro. De même pour chaque mois, il est possible d'avoir le total de la production, en suivant chaque numéro.

Pilotage fin

L'Interprofession du Gruyère établit également un budget des ventes et fait une recension précise de l'état du stock. En 2016, les producteurs ont du faire un gros sacrifice, à savoir s'imposer 10% de réduction des ventes, car il y avait trop de fromages sur le marché. «Nous aurions dû mieux écouter les affineurs», commente Nicolas Schmoutz. «Mais maintenant, nous avons un cockpit qui nous permet de mieux voir l'ensemble des segments, entre jeunes et vieux fromages. Je peux vous dire que ces 10% nous ont fait souffrir. On n'a plus envie de recommencer». Donc le split donne un quota trimestriel, qui doit déboucher sur un quota annuel.

Par l'affinage

La vente se fait obligatoirement à un affineur. Seuls 4% des meules restent en ventes propres. Il existe en Suisse 180 fromageries de Gruyère AOP: à Fribourg, dans le canton de Vaud, dans le

Jura, à Neuchâtel. Quelques-unes sont à Berne et une se trouve dans le nord-est de la Suisse.

A 4,5 mois, les meules de Gruyère sont taxées chez 9 affineurs. La taxation attribue 5 points par critère. Il y a d'abord l'ouverture: on tape sur le fromage, pour savoir s'il est compact, sans trous. Ensuite on sonde. Puis on déguste et enfin on regarde le format. Il faut avoir 18 points pour bénéficier du prix de base en qualité 1A. De 16,5 à 18 points on est rétrogradé en qualité 1B. En dessous de 16,5 points, c'est du Gruyère deuxième choix. Et le troisième choix, c'est pour nourrir les cochons, dit-on à Fribourg.

La Suisse produit 30'000 tonnes de Gruyère AOP par an. Le 98,5% est en qualité 1A. Chaque demi-point supplémentaire donne droit à une augmentation du prix d'achat. L'Interprofession s'occupe de la publicité et du marketing.

A chacun ses critères. «Dans ma fromagerie de Mézières, le Gruyère doux est à 8 mois, le fruité à 10 mois et le sélection à 18 mois. La réserve du patron, c'est plus de 18 mois». Le fromager de Mézières touche 20,50 francs pour le doux, 21,50 francs pour le fruité, 22,50 francs pour le sélection et 27 francs pour la réserve du patron.

PASCAL CLAVAZ

Infos:

Le prix minimum est fixé par l'Interprofession, puis le prix peut être ajusté entre le fromager et l'affineur. Le kilo de lait 83 centimes en prix de base, 85 centimes chez moi et 95 centimes pour certains laits très riches. On dit que le lait de la Glâne est le plus riche.



QUAND LES FRITES SE METTENT EN SCÈNE

Les cuisiniers et les exploitants de restaurants recherchent de nouveaux moyens d'enthousiasmer leurs hôtes. Les nouvelles «Frites de la pleine Lune» de KADI sont là pour ça. Elles aident les gastronomes à se montrer sous leur meilleur jour. Le producteur de pommes-frites a démontré dans le magnifique palace du Bürgenstock (550 millions de francs) comment mettre en scène de manière excellente cette croustillante et appétissante garniture.

PRODUIT

www.vollmondfrites.ch

L'entreprise KADI SA, originaire de Langenthal, est surtout connue pour ses produits à base de pommes de terre et ses spécialités en congélation. Étonnamment, l'entreprise s'y connaît également pour raconter des histoires. Le producteur bernois de pommes frites a fait récemment la preuve que, s'il mettait un produit sur le marché, il pouvait marquer des points avec son histoire auprès des gastronomes.

Nous parlons ici des nouvelles «Frites de la pleine Lune», parfaitement produites en accord avec la nature. Les phases de la Lune jouent un rôle décisif en la matière. Chaque étape se déroule selon la course de la Lune autour de la Terre. En plus, ces Frites de la pleine Lune sont particulièrement durables, du fait qu'elles ont été récoltées sur des champs situés à moins de 10 kilomètres de KADI.

Plus-value gastronomique

Grâce à leurs Frites de la pleine Lune, les chefs et les exploitants de restaurants sont en mesure de raconter une histoire. C'est un critère important dans la



Christof Lehmann CEO / Administrateur délégué. © DR

gastronomie actuelle. Les produits à haute valeur ajoutée vont presque de soi chez la clientèle actuelle. En plus de cela, on recherche une expérience particulière. Les Frites de la pleine Lune de KADI et différents matériels promotionnels aideront les gastronomes à mettre en scène de manière experte un événement culinaire

Sur le Bürgenstock

Qu'une telle mise en scène puisse fonctionner, KADI l'a démontré

le 21 janvier 2019. L'entreprise de Langenthal avait organisé au Bürgenstock, le nouveau Palace ouvert en-dessus du Lac des Quatre Cantons (un investissement de 550 millions de francs), un événement de la pleine Lune, doté d'un menu de quatre services et de plusieurs shows. Chaque plat démontrait une affinité avec la pleine Lune. Le déroulement des plats était rythmé, entre autres, par une projection mystique de films et par des moments musicaux s'accordant au thème. Justement, l'événement s'est déroulé au cours d'une soirée de pleine Lune, ce qui stimula d'autant l'excitation de l'assistance. D'éminents représentants de la gastronomie et du milieu économique étaient là. Ils ont été conquis. Le CEO Christof Lehmann ajoute: «cela nous fait plaisir que KADI continue d'aider, à l'avenir, nombre de gastronomes et de cuisiniers à planifier une soirée créative. Pour cela, les Frites de la pleine Lune sont un soutien parfait».

ANDRÉ VERSAN



Les bonnes frites de la pleine Lune. © DR



KADI a organisé son événement dans le magnifique palace du Bürgenstock, perché au-dessus du lac des Quatre Cantons. © DR

FESTIN NEUCHÂTELOIS: 10 MARS 2019

La 9^e édition du Festin neuchâtelois convie les gourmands à découvrir, le temps d'un repas, toute la richesse du patrimoine gastronomique du canton de Neuchâtel et de ses produits du terroir vedette. Le tout dans une ambiance délicieusement conviviale.



Auberge des Six-Communes à Môtiers.



L'Absinthe AOP Val-de-Travers/Neuchâtel.



Les tripes à la neuchâteloise.



Quelques douceurs. Photos: © DR

EXEMPLE DE MENU

Et voici le menu du restaurant Les Six-Communes de Môtiers du 10 mars 2019: 11h30 apéritif sous les arcades, dégustation du non filtré 2018 ou une Absinthe du Val de Travers.

On passe au premier service: bondelle fumée du lac, gelée de pied de veau à la lie, pain à longue fermentation.

Deuxième service partie 1: bondelle du lac à la neuchâteloise.

Deuxième service partie 2: bouillon à la moelle et croûtons, pot au feu et ses légumes, tripes à la neuchâteloises, pain neuchâtelois.

Troisième service: Saucisson neuchâtelois IGP à la braise sur petcha, épaule d'agneau des Ponts de Martel rôtie, légumes du marché, tourte aux poireaux.

Quatrième service, partie 1: trilogie de Gruyères AOP, Bleuchâtel, Britchon, tommes neuchâteloises au cumin, bricelets salés, pain le festin (création au cumin sauvage).

Quatrième service, partie 2: délice au chocolat, parfait glacé à l'Absinthe, crème bachique au non filtré, bricelets sucrés, mignardises du confiseur.

Animation musicale avec Ginette et son accordéon. Le tout pour moins de 100 francs.

NEUCHÂTEL

www.festin-neuchatelais.ch

Vous avez intérêt à réserver rapidement. L'an passé au cours de la huitième édition du Festin Neuchâtelois, trois des quatorze restaurants participants (on les trouve sur le site internet ci-dessus) affichaient déjà complet un mois avant l'événement. Cette année, l'engouement pour la fameuse fête gastronomique à l'ancienne sera encore plus grand.

L'histoire neuchâteloise a conservé le souvenir de grands festins dès la fin du Moyen Âge. Le

premier connu est celui servi, en 4 services, aux obsèques de Jean de Fribourg, le 13 mars 1459. En 2011, la première pierre de ce magnifique défi a été posée pour le Millénaire de la Ville de Neuchâtel: un menu «terroir» à 12 plats, inspiré du fameux festin de Jean de Fribourg.

Au cours de cette fête gourmande, vous vivrez une expérience inoubliable autour des produits du terroir neuchâtelois. Le temps d'un repas, chefs et chefs de renom vous font découvrir, ou redécouvrir: poisson du lac, saucisson neuchâtelois IGP, fromages et Gruyère AOP neuchâtelois, chocolat et pains artisanaux. Sans oublier les délicieuses absinthes et les fameux vins: Non Filtré, Œil de

Perdrix et Pinot Noir. En ce deuxième dimanche du mois de mars, le peuple neuchâtelois se réveillera avec un doux fumet de bondelle fumée, de saucisson cuit à la braise, d'agneau rôti au serpolet et de parfait glacé à l'absinthe qui lui chatouillera les narines. Au menu de l'événement culinaire phare du canton: des marchés du terroir, des fanfares et surtout un banquet d'exception en cinq services à savourer dès midi, en famille ou entre amis, dans les quatorze restaurants partenaires de renom. Quant à l'après-festin, il sera tout aussi copieux avec boissons artisanales à gogo et musique jusqu'au bout de la nuit.

PASCAL CLAIVAZ

ROUVIERE SLICING SA
Trancheuse 250 mm



250IX

CHF 1'476.-HT
+ Livraison offerte.
www.rouviereslicing.ch
rouviereslicing@gmail.com
Depuis 1969 au service des cafetiers
Restaurateurs 0848 666 081

FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

17BIS, AVENUE VIBERT
1227 CAROUGE
TÉL. 022 307 17 40
FAX 022 307 17 49
J.G@FIDGEST.CH
WWW.FIDGEST.CH

Fust Et ça fonctionne.

Infos et adresses:
0848 559 111
ou www.fust.ch

Garantie de prix bas de 5 jours
Toujours des modèles d'exposition et occasions
Profitez de la possibilité de location Durée min. de location 3 mois
Réparation et remplacement immédiat d'appareils 0848 559 111

DES SUPERPOINTS POUR DE SUPER AVANTAGES.
www.supercard.ch
Prix sans TVA 7.7% + TAR incl.

% SOLDES %

324.-
Garantie petit prix

Idéal pour les escaliers
Prix choc suite au changement de modèle

Jusqu'à épuisement du stock

NOVAMATIC RS 05
Aspirateur sac à dos
• Tréteau pour le dos ergonomique
• Longueur du câble de 15 mètres
No art. 175510

742.-
au lieu de 928.-
-186.-

Contenance de 268 litres
Système à air tournant
Verrouillable

Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 45.- * (TVA incl.)

NOVAMATIC KSU 411.1-IB
Réfrigérateur pour boissons
• Température fraîche +3 °C à +10 °C • Moyen de réfrigération respectueux de l'environnement
• H/L/P: 155 x 60 x 60 cm No art. 108301

835.-
au lieu de 1113.-
-25%

Pour 121 bouteilles à 0.75 litre
Porte vitrée avec protection UV

Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 50.- * (TVA incl.)

NOVAMATIC Vinocave 503
Armoire à vin
• Plages de températures: +5 °C à +20 °C
• H/L/P: 143 x 63 x 76 cm No art. 203058

1485.-
Prix démontable

Corbeille de 350 x 350 mm

Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 89.- * (TVA incl.)

NOVAMATIC LB 200
Lave-verres
• Programme de 2 minutes No art. 106505

EMPLOI

MAMA INDIA @ Crochettaz
Cherche urgemment
1 cuisinier indien, spécialisé
en cuisine de Goa

Corniche 16A, 1098 EPESES
021 799 34 34 www.crochettaz.ch

LES GAMAY SUISSES EN OR

La région de la Côte est réputée pour ses Gamay. Ils ont tenu la comparaison avec les Français au dernier Concours International du Gamay à Lyon. La Maison Bolle, filiale de l'entreprise vinicole Schenk à Rolle, s'est particulièrement distinguée.

A LOUER / GÉRANCE

Recherche d'un nouvel exploitant pour le restaurant LE CASQUE d'OR à Gollion

- salle de restaurant de 100 places
- zones service à table et self
- terrasse de 30 places
- cuisine agencée avec chambres froides
- places de parc en suffisance
- locaux neufs, meublés et agencés
- petit matériel à la charge du locataire
- contrat de gérance libre
- appartement disponible avec bail séparé
- début d'activité : 01.05.2019 ou à convenir

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA
R. Susset | S. Humbert
Av. Général-Guisan 42 - 1009 Pully
Tél. 021 721 08 08
remi.susset@gastroconsult.ch

Gastroconsult
proche. compétente.

Château de Prangins. MUSÉE NATIONAL SUISSE. SCHWEIZERISCHES NATIONALMUSEUM. MUSEO NAZIONALE SVIZZERO. MUSEUM NAZIONALE SVIZZERO.

A reprendre en gérance libre (date à convenir), le **CAFÉ DU MUSÉE** appelé Café du Château (3 salles totalisant env. 60 places et une terrasse de 50 places).

Café situé dans un château (monument historique national) et destiné en priorité aux visiteurs (individuels et groupes) du siège romand du Musée national suisse. De plus, service-traiteur pour les manifestations et réceptions du musée. Ouvert également à la clientèle extérieure avec accès indépendant du musée. Horaires d'ouverture: tous les jours de 9h30 à 17h30, sauf le lundi. Soirées uniquement pour des groupes sur réservation. L'offre F&B doit être à la fois simple, inventive et en lien avec le site et les thématiques du musée. Bénéficiant d'un certificat cantonal d'aptitude pour licence d'établissement, le gérant proposera une petite restauration de saison variée et rapide, à toute heure (de type Tea-room). Pour les groupes et sur réservation, carte avec des menus et des apéritifs à choix.

Dossier complet à obtenir auprès de:
odile.rigolet@museenational.ch (tél. 022 994 88 62).
Délai de candidature: lundi 18 mars 2019

VAUD

www.concoursgamay.com

L'édition 2019 du Concours International du Gamay a eu lieu à la Cité Internationale de Lyon le 12 Janvier dernier. 755 échantillons venant du monde entier et issus du cépage gamay ont été dégustés par un jury de 160 dégustateurs professionnels et amateurs avertis. A l'issue du concours, le trophée du Meilleur Gamay du Monde a été décerné au Morgon 2017 cuvée Fût de chêne du Domaine Franck Chavy.

Bolle en or

Après le Château de Pizay et son Tranquille Rouge 2018 AOP Morgon, le même en AOP Régnié, Le Domaine du Petit Pérou Côte du py Tranquille Rouge 2016 AOP Morgon et Le Gros-jean-Gamay Tranquille Rouge 2016 DOC Vallée d'Aoste, voici le Château de Praz-Gamay Tranquille Rouge 2017 Vin de Table Suisse qui remporte la médaille du d'or en cinquième position. Mais il y a surtout le Bolle-Le Gamay-Barrique avec son Tranquille Rouge 2016 AOC Vaud en septième position des médaillés d'or, suivi par l'Etoile de la Côte en neuvième position des médaillés d'Or avec son Tranquille Rouge 2017 AOC La Côte, autre cru de chez Bolle. Ces places d'honneur sont dues au savoir faire de la maison Bolle & Cie SA, Morges, dans ce domaine.

A leur suite on trouve encore un médaillé d'or de la Côte: Le Domaine de Marcy à Saint-Prex, avec son Tran-



quille Rouge 2017 AOP Morgon. Les Vaudois se retrouvent donc bien placés parmi la centaine de médaillés d'or du concours et les quelque cent cinquante médaillés d'argent.

Savoir faire Bolle

Basé à Morges (Vaud), Bolle est un producteur commercialisant prioritairement ses produits dans les secteurs de la restauration et de la clientèle particulière. Fondée en 1865 par Alphonse Bolle, la société est entrée dans le giron de la famille Schenk en 1995. Elle exploite en exclusivité 44 hectares de vignes sur la Côte vaudoise répartis sur différentes propriétés, les plus réputées étant le Château de Vufflens, le Domaine de Sarraux-Dessous et le Domaine du Plessis. Parallèlement à sa propre production, Bolle a développé une activité d'importation de vins étrangers et offre aujourd'hui un assortiment de plus de 500 vins différents de toutes origines.

ANDRÉ VERSAN



IMPRESSUM

Bi-mensuel fondé le 1er 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:
SOFIED SA

Secrétariat:
Chantal Longchamp

Correspondants:
JC Genoud-Prachex,
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 | SOFIED SA

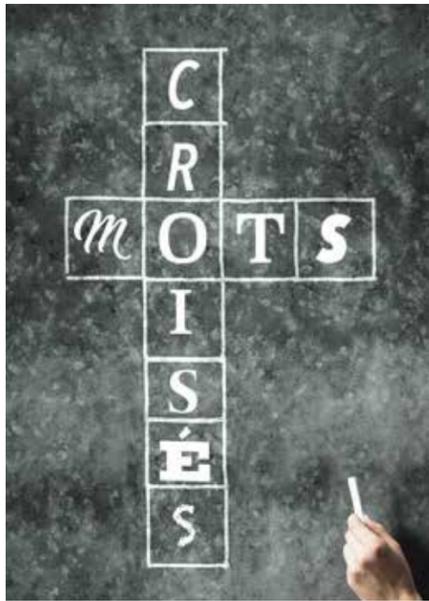
Impression:
Atar Roto Presse SA

Régie publicitaire:
SOFIED SA
11 avenue Henri-Dunant
CP 5811 - 1211 Genève 11
tél. 022 329 97 47 - fax 022 320 40 25

E-mail: g.gindraux@lecafetier.net

Editeur et administration:
SOFIED SA
11 avenue Henri-Dunant
1205 Genève

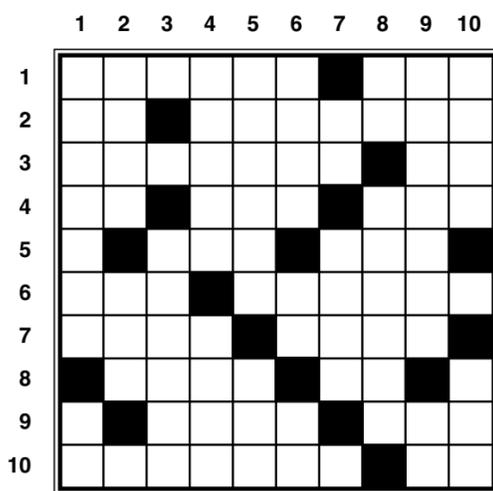
Site internet:
www.lecafetier.ch



Solution des mots croisés N°1168

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

N°1169



Horizontalement

- 1. Transgresser, si c'est la loi. Peut être pourri. – 2. Préfixe privatif. Danse venue d'outre-Atlantique. – 3. Frapper violemment à la mâchoire. Coupe en deux. – 4. Article. Sommet des Pyrénées. Possessif. – 5. Se met à table. Francs roumains. – 6. C'est le choucho! A brisé les angles. – 7. Titre de souverain. Plutarque a écrit celles des hommes illustres. – 8. Ordonnance royale. Supposition. – 9. Cordage marin. Variété d'argile. – 10. Maison de service. Dans la gamme.

Verticalement

- 1. Instruments à roue. Langue. – 2. Pays d'Asie. Bas peuple. – 3. Bande de cuir placée sur le dos du cheval. – 4. Suit le cours. Capitale, Dublin. – 5. Tête de bois. Salve. – 6. Bramer. Courte autobiographie. Est en panne. – 7. Symbole chimique. Règles de jeu en société. – 8. Entre mari et femme. Ver marin. – 9. Se voient à la barre. Infinitif. – 10. Cheveux rebelles. Terre isolée.

Société des Cafetiers Restaurateurs Hôteliers de Genève

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

DERNIÈRES PLACES
INSCRIVEZ-VOUS AVANT LE
VENDREDI 8 FÉVRIER 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

GASTROSUISSE DIT OUI À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE SUR LES ARMES

Le Conseil de GastroSuisse recommande de voter Oui à la mise en œuvre de la directive européenne sur les armes. L'amendement est un compromis équilibré qui respecte la tradition du tir suisse.

SUISSE

Un rejet de la directive européenne sur les armes signifierait la fin de la coopération Schengen/Dublin. Cela réduirait considérablement l'attrait de la Suisse en tant que destination touristique. Les touristes en provenance de pays dont les ressortissants sont soumis à l'obligation de visa devraient alors demander un visa supplémentaire pour la Suisse, ce qui pourrait les dissuader de se rendre dans notre pays.

Selon une étude d'Ecoplan, la branche du tourisme devrait faire face à des pertes de chiffre d'affaires de 200 à 530 millions de francs suisses par année. «Une telle baisse du nombre de touristes dans le groupe nécessitant des visas ne pourrait être compensée d'une autre manière et affaiblirait notre branche à long terme», déclare Casimir Platzer, président de GastroSuisse et hôtelier à Kandersteg.

Longues files à la frontière

De plus, les pays voisins devraient à nouveau contrôler systématiquement la frontière avec la Suisse. Il en résulterait de longs temps d'attente à



la frontière suisse et des limitations du trafic ferroviaire et du fret transfrontalier. Encore un élément qui rendrait la Suisse moins attrayante en tant que destination touristique. Dans ce contexte, GastroSuisse soutient la modification de la loi, qui représente un compromis équilibré. En tant que partie intégrante de l'espace Schengen, la Suisse doit transposer la directive européenne sur les

armes dans son système juridique. Le Parlement et le Conseil fédéral ont opté pour une solution pragmatique, qui tient compte à la fois des exigences de l'accord de Schengen, mais aussi de la tradition du tir suisse. Si le référendum visant à adapter la législation sur les armes aboutit, c'est probablement le 19 mai que le peuple passera devant les urnes. GastroSuisse veut jouer un

rôle actif dans la campagne pour la votation et montrer clairement les graves conséquences que pourraient avoir une non-adoption de la directive européenne sur les armes.

Rejet de l'initiative contre le mitage

GastroSuisse rejette l'initiative contre le mitage, trop extrême. Le Conseil de GastroSuisse s'est prononcé contre l'initiative contre le mitage. Celle-ci vise à geler au niveau actuel la surface totale des zones à bâtir, et ce pour une durée illimitée. Cette exigence radicale ne tient compte ni des différences cantonales, ni des besoins de l'économie. En outre, la pénurie de terrains à bâtir entraînerait une hausse du prix du terrain et des coûts de location. Pas plus tard qu'en 2013, la population acceptait un renforcement de la loi sur l'aménagement du territoire. L'initiative contre le mitage est donc superflue et nuisible.

GastroSuisse est la Fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. L'organisation fondée en 1891 défend les intérêts de la branche depuis plus de 125 ans. Environ 20 000 membres (dont quelque 2500 hôtels), organisés en 26 associations cantonales et en quatre groupements sectoriels, appartiennent à la plus grande fédération patronale de l'hôtellerie restauration.



Les déchets de la Suisse ont triplé, en 50 ans

Selon l'Office fédéral de l'Environnement (OFEV), la Suisse a une forte consommation de matières premières. Cette situation s'explique, d'une part, par la croissance démographique, d'autre part, par le haut revenu par habitant et par la consommation effrénée qu'elle induit.

Actuellement, environ 70% de l'impact environnemental de la consommation suisse sont imputables aux secteurs du logement, de l'alimentation et de la mobilité. La croissance économique et démographique implique également une augmentation de l'activité de construction. Ce secteur est le premier producteur de déchets en Suisse (84%). Outre l'important volume de matériaux d'excavation et de percement (57 millions de tonnes, soit 65% de la production totale de déchets), il génère chaque année quelque 17 millions de tonnes de matériaux de déconstruction (soit 19%).

De 659 à 715 kilos

À la seconde place du classement figurent les déchets urbains (7%). En constante augmentation, s'établissant à 6,1 millions de tonnes en 2017 (contre 1,9 en 1970 et 4,73 en 2000), ils comprennent les ordures ménagères, les déchets des bureaux, des petites entreprises, des cours et des jardins, ainsi que des poubelles publiques. Les biodéchets sont la troisième catégorie. En 2017, quelque 5,5 millions de tonnes de biodéchets ont été produits (c.-à-d. déchets de bois, déchets alimentaires, déchets provenant de l'agriculture, boues d'épuration séchées).

La quantité de déchets produits par personne est passée de 659 kg en 2000 à 715 kg en 2016. La Suisse se classe ainsi dans le peloton de tête européen. Le 68% des quelque 90 millions de tonnes de déchets «produisent» des matières premières qui sont réinjectées dans le circuit économique.



5,5 millions de tonnes de biodéchets en 2017.

Près de 70% des matériaux de déconstruction sont recyclés, car ils sont des matières premières secondaires de qualité. Ce taux de recyclage monte à 75% pour les matériaux d'excavation et de percement. Cependant avec plus de 5 millions de tonnes, la quantité de matériaux de déconstruction actuellement stockés définitivement dans des décharges ou brûlés dans des usines d'incinération des ordures ménagères demeure considérable. Le recyclage des matériaux peut encore gagner en qualité. L'une des difficultés est de les débarrasser des polluants comme l'amiante ou les biphényles polychlorés (PCB).

Potentiel considérable

Les biodéchets recèlent un potentiel considérable. Tandis que 1,3 million de tonnes servent à produire des engrais de recyclage, 4,2 millions de tonnes sont incinérées chaque année. Plus de la moitié des denrées alimentaires jetées à la poubelle seraient encore comestibles.



En 2016, près de 2,3 millions de tonnes de déchets spéciaux traités.

Le taux de recyclage général s'est, lui, amélioré: de 45% en 2000, il est passé à 53% en 2016. Le recyclage se concentre sur des matériaux bien établis: verre (96% collectés en 2016), PET (82%), aluminium (90%), papier (81%) ou acier (95%). Les produits plus sophistiqués, composés de matériaux différents, sont de plus en plus collectés séparément: déchets électroniques, déchets spéciaux, mâchefers ou poussières de filtration des fumées. En 2016, près de 2,3 millions de tonnes de déchets spéciaux ont été traités en Suisse ou exportés conformément aux prescriptions strictes d'une élimination respectueuse de l'environnement (0,5 million de tonnes). Ces déchets spéciaux proviennent pour une grande part de l'assainissement de sites contaminés, qui doit être achevé en 2025. Près d'un quart des déchets spéciaux sont recyclés.

Coût: 3 milliards

La Suisse a instauré un système d'élimination des déchets qui fonctionne bien et dans lequel entreprises privées et organes publics travaillent main dans la main. À l'avenir, il est question de récupérer les substances précieuses contenues dans les déchets électroniques, ainsi que dans les résidus de l'incinération des déchets. Dans notre pays, le coût annuel total de l'élimination de l'ensemble des déchets s'élève à plus de 3 milliards de francs. Quant aux coûts du littering, soit l'abandon de déchets sur la voie publique, ils s'élèvent à environ 200 millions de francs par an.



Le secteur de la construction est le premier producteur de déchets en suisse.



— DOSSIER —
Hygiène

Mil-tek, les presses à déchets écologiques et économiques

X-Press pour restaurants et cantines et Presse domestique pour ménages et tea-rooms. Mil-tek SA à Puidoux sur Vevey propose ses presses professionnelles qui permettent une réduction d'usage de 75%. Soit 2,5 sacs utilisés au lieu de 10. Avec la taxe au sac à poubelles qui se répand dans tous les cantons romands, l'économie de coûts devient considérable.

Crée il y a une vingtaine d'années, la société danoise Mil-tek est leader dans la fourniture de presses à balles pneumatiques d'encombrement limité et de compacteurs pour réduire la taille et recycler le carton, le plastique, le polystyrène, les déchets ordinaires et l'acier. Ceci de manière écologique et ergonomique.

Mil-tek SA, l'importateur chez nous, est située dans le canton de Vaud à Puidoux. Elle est sous la responsabilité de René Hagenbuch, qui détient la licence de diffusion de ses produits dans notre pays.

Le produit phare de Mil-tek, c'est la X-Press. C'est un produit de pointe développé spécialement pour la réduction du volume des déchets secs et humides. La X-Press est particulièrement adaptée pour les restaurants, les cantines, les hôtels, les centres de loisirs, les cliniques et les hôpitaux. A l'heure actuelle, et vu la diffusion toujours plus importante de sacs à poubelles onéreusement taxés, elle est très demandée.



René Hagenbuch et la X-Press.
 © Le Cafetier



La Presse domestique de Hagrec SA. © DR

Milliers de sacs économisés

On peut le comprendre aisément, quand on sait que certaines cliniques, clientes de Mil-tek, sont contraintes d'utiliser jusqu'à 10 sacs de 110 litres par jour. Chaque sac à poubelle taxé coûte 6 francs. Or la X-Press permet une réduction d'usage de 75%. Grâce à quoi, dans le cas précis, le professionnel est en mesure d'économiser 7,5 sacs quotidiennement. Soit une économie de 45 francs par jour. En 130 jours, soit en moins de six mois, le professionnel a amorti sa X-Press d'un coût de 5700 francs.

Le responsable du restaurant La Grange à Verbier, également client de Mil-tek, a fait le même constat. Son investissement dans la X-Press a été amorti en moins de six mois, étant donné le nombre de sacs de 110 litres dont il a besoin pour éliminer ses déchets et leur taxation en Valais (6,20 francs le sac).

La X-Press est construite en acier avec piston et plateau de presse en acier inoxydable. Sûre et simple à utiliser, elle est facile à nettoyer. Les wagonnets de remplissage sont munis d'un sac PE (polyéthylène) pour la collecte des déchets. Une fois remplis et compressés, ces sacs peuvent peser jusqu'à 60 kilos. Les professionnels Mil-tek conseillent volontiers la clientèle sur des cas d'applications particuliers. Un service d'entretien annuel peut être conclu lors de l'achat d'une presse Mil-tek.



Nouveaux développements

Hagrec SA et son responsable René Hagenbuch viennent d'inventer la Presse domestique modèle EC. Pas plus grosse qu'une machine à café, elle tient aisément sur la table de travail d'une ménagère ou sur celle d'un tea-room. Elle démontre les mêmes performances que la X-Press, à savoir une réduction d'usage de 75%. D'une utilisation très simple, elle vous permet de remplir quatre fois plus votre sac poubelle standard de 35 ou 60 litres.

Consulter: www.miltek.ch

Pascal Claivaz

OFFRE SPÉCIALE MEMBRES Le Cafetier

Mil-tek vous offre un rabais de 12% sur le prix de ses machines à compresser les déchets. L'offre est valable jusqu'à Pâques. Saisissez l'occasion!

- **Coût de la X-Press: 5700 francs.**
Avec rabais et arrondissement du prix à la baisse: 5000 francs.
- **Prix de la Presse domestique modèle EC: 1400 francs.**
Avec rabais et arrondissement du prix à la baisse: 1200 francs.

QUALITÉ & SERVICE

Produits d'entretien et de nettoyage:

détergents universels, produits de lavage et de rinçage, dégraissants, sols, vitres, argenterie, etc.

Articles pour l'entretien:

éponges, chiffons, récurveurs, balais, brosses, aspirateurs, chariots de nettoyage, etc.

Fournitures diverses:

sacs poubelle, films alimentaire, aluminium, décorations, emballages, sacs vacuum, etc.

Papiers en gros:

serviettes, sets de table, nappes et nappages en rouleaux, dentelles, papiers pour plats, cabas, etc.

Hygiène:

papiers de toilette, essuie-mains, savons, papiers en rouleau, produits d'accueil, serviettes cosmétiques, distributeurs, etc.

Articles de fête:

guirlandes, confettis, ballons, party décorations, bougies, etc.

Articles mono-usage:

verres, gobelets, assiettes, couverts, verrines et plats de présentation en carton, plastique et matières recyclables, récipients en aluminium.

Produits personnalisés:

serviettes, sets de table, nappes, sous-verre, gobelets en carton et en plastique, cabas, boîtes pizza, etc.



UriWave

Gaumann SA

Route Industrielle 2 • 1806 Saint-Légier • tél. 021 943 01 43 • fax 021 943 01 46
 info@gaumann.ch



— DOSSIER —
Hygiène

Votre huile de friture nous intéresse

Leman Bio Energie assure la valorisation des huiles végétales usagées, collectées par l'entreprise Transvoirie et d'autres transporteurs. Elle les transforme en Biocarburant de deuxième génération*.

Transvoirie est très connue en Suisse romande. Et pour cause: elle est l'une des marques du leader suisse de la gestion, de l'élimination et de la valorisation des déchets Helvetia Environnement. Transvoirie et ses 250 camions et engins est une marque identifiée auprès des restaurateurs et hôteliers qui utilisent beaucoup ses services. Rien qu'à Genève, elle a un peu plus de 600 clients restaurateurs, soit pour la collecte de tous les déchets incinérables et recyclables (PET, Aluminium, verre, par exemple) soit pour le nettoyage d'espaces, de déchets ou la mise à disposition de contenants. «Notre atout, c'est la collecte mutualisée», précise Mike Sebaut, Responsable de la communication d'Helvetia Environnement SA. «Un seul camion passe chez le restaurateur et collecte tous ses déchets. Economiquement, c'est très avantageux et le bilan carbone est bien meilleur».



Transvoirie, marque leader suisse de la gestion, de l'élimination et de la valorisation des déchets. © DR



Un fût d'huile de friture récupéré par Transvoirie. © Laurent Guiraud

Huiles usagées très recherchées

Helvetia Environnement, par sa marque Transvoirie, est particulièrement efficace dans la valorisation des déchets. Le produit phare, c'est le biocarburant tiré de l'huile de friture usagée des restaurants. «Malheureusement, nous avons encore trop peu de restaurateurs qui nous fournissent cette précieuse matière première», remarque Mike Sebaut. «Aussi, nous faisons appel à la bonne volonté de nos clients, pour qu'ils nous livrent leur huile de friture usagée. Nous la transformerons en biocarburant par l'intermédiaire d'une autre de nos sociétés: «Leman Bio Energie».

Le restaurateur peut faire preuve de civisme en acceptant un ou plusieurs fûts de remplissage d'huile végétale dans son restaurant. Le bilan carbone d'un litre de biocarburant produit par Leman BioEnergie est de 66% inférieur à celui d'un litre de diesel. Transvoirie fera le nécessaire pour que le remplissage de ces fûts se déroule dans de bonnes conditions. Tout d'abord, la proximité de l'entreprise spécialisée dans la récolte des déchets permet une prise en charge à intervalle régulier des fûts remplis. Ensuite, l'entreprise se charge de la fourniture des fûts et de leur nettoyage régulier.

Avec certificat

A noter que Transvoirie attribue un certificat de restaurateur responsable, avec identification des déchets valorisés et bilan CO₂ sur l'année. Les déchets à valoriser sont nombreux, à commencer par l'huile de friture, mais aussi le verre, le PET (bouteilles en plastique), l'aluminium et bien sûr les déchets organiques (épluchures, restes de légumes, fruits etc.) qui forment compost et sont transformés en biogaz.

De son côté, Helvetia Environnement fait marcher la majorité de ses propres véhicules avec 7% de biocarburant. Une quinzaine d'entre eux utilisent 30% de biocarburant. Enfin, cinq véhicules sont testés avec 100% de biocarburant. L'objectif est d'arriver à 100% de biocarburant pour l'ensemble des véhicules de l'entreprise, à l'horizon 2025-2030.

Pascal Claivaz

* Les biocarburants de deuxième génération sont principalement produits à partir d'huile végétale usagée ou de la partie non comestible des végétaux. Contrairement aux biocarburants de première génération, ils ne concurrencent pas l'utilisation alimentaire des matières premières.

Consulter: www.helvetia-environnement.ch

+ INFOS

Helvetia Environnement SA est le leader suisse dans le domaine de la gestion des déchets aux collectivités territoriales, entreprises publiques ou privées et aux particuliers. Forte de 500 collaborateurs, organisée sur 13 sites en Suisse, elle prend en charge 500'000 tonnes de déchets annuels. Ses marques les plus connues sont, pour la Suisse romande, Transvoirie et ses 250 collaborateurs actifs auprès de 300 communes et de 6500 clients privés, dont beaucoup de restaurateurs. Sa deuxième marque, Sogetri, est un acteur reconnu du tri et du recyclage sur la place genevoise. Leman Bio Energie, à Etoy près de Morges, est l'un des principaux producteurs de biocarburant de Suisse à partir d'huiles végétales usagées. SRS est l'équivalent de Transvoirie en Suisse alémanique, avec 60 collaborateurs, 100 communes collectées et 2500 clients privés.



Au service des professionnels de la Gastronomie depuis 1989.

Technique de lavage, service d'hygiène et assistance par spécialiste

Service après-vente 7/7

