

JAA  
CH-1211 Genève 11

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

30  
1985-2015



Distributeur pour la Suisse romande RATIONAL

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N°4 • 22 Février 2019



Illy  
www.illycafe.ch



GENÈVE

> PAGE 11

Une Cave,  
un Restaurant

## LE SALON DE L'AUTOMOBILE À L'ENSEIGNE DE MERCEDES

La sensation du GIMS 2019 (Geneva International Motor Show) sera certainement le concept Car «Urbanetic» du constructeur à l'étoile. Ce bolide électrique autonome introduira la gamme de nouveautés Mercedes-Benz, dont le Groupe Chevalley se fera le porte-parole à Genève. A commencer par la premier SUV complètement électrique EQC et le nouveau CLA Coupé.



Le Concept Car "Urbanetic" de Mercedes sera le clou du Salon. © DR

Gastroconsult  
proche, compétente.

COMPTABILITE - FISCALITE  
CONSEILS

Gastroconsult SA  
Av. Général-Guisan 42 - 1009 Pully  
021 721 08 08 - www.gastroconsult.ch



VAUD

> PAGE 12

Schenk SA  
mise sur la  
viticulture vaudoise

VU pour  
VOUS

PAR PASCAL CLAVAZ

Wirt  
sucht  
Bauer



### Rencontres paysans- restaurateurs en Bavière

La coopération directe entre agriculteurs et restaurateurs est un argument concurrentiel auprès de la clientèle. Elle peut être institutionnalisée, comme le démontre l'exemple de la Bavière. La Suisse pourrait en prendre de la graine. Là-bas, une plateforme nommée «Wirt sucht Bauer» (restaurateur cherche paysan) permet aux hôteliers de trouver leur bonheur en produits régionaux. Ils trouvent aussi des vignerons et des maraîchers, des chasseurs, des pêcheurs, des boulangers et des bouchers.

GENÈVE

www.andre-chevalley.ch

Le concept car «Urbanetic» de Mercedes sera certainement le clou du prochain Salon de l'Automobile de Genève 2019 (Geneva International Motor Show - GIMS). Le 7 mars prochain ce gros véhicule ovoïde, qui brille comme une attraction de Luna Park, étonnera. Il s'agit d'un SUV (Sport Utility Vehicle) totalement électrique et autonome, qui serait même prévu à la vente grand public pour 2021 ou 2022...

Un véhicule autonome se conduit tout seul. Il n'y aura ni volant, ni boîte à vitesse, ni pédale de frein. L'intérieur se présente comme un grand salon circulaire. On pourra y papoter, s'y prélasser, y parler affaires, tout sauf conduire. L'Urbanetic cherche à éliminer la séparation entre véhicule de transport de personnes et véhicule utilitaire. L'ambition

à terme est d'alléger la circulation en ville, par sa polyvalence.

Mercedes a l'air de miser à fond sur l'énergie électrique. Au CES (Consumer Electronic Show) de Las Vegas 2019, la marque présentera son premier véhicule Mercedes-Benz siglé EQ. Plus précisément, son nom sera le EQC (consommation 22,2kWh/100 km, zéro émission de CO<sub>2</sub>). C'est le début de la nouvelle mobilité chez Daimler. Le EQC aura une autonomie de 450 kilomètres. Grâce à des optimisations intéressantes, sa puissance est passée à 300 kW. Il faudra 40 minutes pour faire le plein d'électricité. Révélé par le président du groupe Daimler Dieter Zetsche à Stockholm, ce modèle, qui investira nos routes à partir de l'été 2019, sera produit dans l'usine de Brême. «Nous allons proposer un modèle électrique dans chaque segment d'ici à 2022, ce qui représente dix véhicules, y compris Smart», a déclaré le patron du groupe.

Central

André Chevalley SA, c'est la firme qui représente Mercedes à Genève depuis 1972. Son nom est associé à l'étoile à trois branches, même si elle représente d'autres marques comme Nissan, Hyundai, Volvo, Opel, voire Bugatti ou Bentley. André Chevalley va donc profiter pleinement de l'offensive Mercedes. C'est en effet l'un des mastodontes romands avec d'autres entreprises comme Emile Frey et Amag.

Pour en revenir à des modèles plus classiques, parlons du SUV (Sport Utility Vehicle) star actuel: le GLE. Il est produit à Tuscaloosa en Alabama/USA. Il a été présenté pour la première fois au public au Paris Motor Show (Mondial de l'Automobile) en octobre passé. Il sera proposé à la vente dès cette année 2019 en Europe et aux Etats-Unis et dès le printemps 2019 en Chine.

suite en page 2 ➔

kg  
19<sup>44</sup>

Coin de bœuf II  
pluché  
env. 6 kg



kg  
24<sup>50</sup>

Label Rouge  
Poitrine de poulet  
de Bourgogne  
France  
5 x 140 g - 160 g



Actions valables  
25.2.-2.3.2019

Toutes les offres TVA exclue

PRODEGA  
GROWA

→ suite de la page 1

Sa nouvelle suspension est active sur une base de 48-volt et, pour la première fois avec lui, le système 4Matic (4 roues motrices) est installé sur des modèles de 6 et 8 cylindres et qui plus est comportant un plug-in hybride complet.

Autre nouveauté de ce Salon de l'automobile genevois: le nouveau Mercedes-Benz CLA Coupé, par lequel la marque continue de déployer sa gamme de modèles compacts. Cette gamme à succès est capitale pour la stratégie du constructeur à l'étoile. L'avant du nouveau modèle gagne en agressivité par rapport à la génération précédente. L'arrière est rallongé de presque 5 centimètres. L'ensemble de la caisse est élargi de presque 6 centimètres. Le pari de conserver les aficionados du CLA Coupé est sans doute réussi.

PASCAL CLAVAZ



Mercedes Benz CLA Coupé.



Le nouveau GLE 2019.



Le Mercedes EQC, tout électrique: c'est pour 2019. Photos © DR

UNE BONNE NOTE POUR NIGHT STAR DE ANDRÉ CHEVALLEY

A Genève et dans les environs, l'entreprise de garages André Chevalley marque des points avec son action «Night Star». Les véhicules proposés offrent un avantage de prix allant jusqu'à 13'228 francs et un leasing de 1.9% sur votre Classe B, GLA & CLA Coupé & CLA Shooting Brake.



Les modèles spéciaux «Night Star» vous séduiront par de nombreuses options telles que les vitres teintées, les jantes en alliage léger 18", les sièges sport, le Garmin® MAP PILOT, le pilote automatique de stationnement, et les phares LED High Performance. Laissez-vous convaincre et réservez une course d'essai.

ELECTRICITÉ: UN ACCÈS AU MARCHÉ LIBRE POUR TOUS LES CONSOMMATEURS

Le libre choix du fournisseur d'électricité est aujourd'hui réservé à une très petite minorité de consommateurs. Une ouverture complète du marché éliminerait une distorsion de concurrence et profiterait à l'ensemble des entreprises et des ménages. En parallèle, la sécurité de l'approvisionnement à long terme doit rester une préoccupation politique.

La seconde étape d'une ouverture entamée il y a dix ans

Il y a dix ans entré en vigueur la première étape de la libéralisation du marché de l'électricité. Cette ouverture partielle a donné la possibilité aux grands consommateurs (dès 100'000 kWh par année, soit 32'500 entreprises représentant 0,8% des consommateurs helvétiques) de choisir librement leurs fournisseurs d'électricité. Ces grands consommateurs représentent environ la moitié de l'électricité consommée en Suisse. Mais les autres clients, dits «captifs», se fournissent auprès d'entreprises imposées qui achètent elles mêmes sur le marché libre deux tiers de l'électricité qu'elles revendent. Au total, à l'heure actuelle, plus de 80% de l'électricité consommée en Suisse est déjà achetée sur le marché libre.

Après plusieurs années d'hésitations, il est désormais souhaitable de passer à la deuxième étape, c'est-à-dire à l'ouverture complète du marché. Un avant-projet de révision de la loi sur l'approvisionnement en électricité (LApEl) a été mis en consultation au cours de ces derniers mois. Outre l'ouverture complète du marché, cette révision prévoit aussi de créer une réserve de stockage pour parer à des situations de pénurie imprévues, ainsi qu'une réforme de la régulation du marché, destinée à optimiser l'utilisation des réseaux de distribution.

Le Conseil fédéral estime que l'ouverture complète, outre qu'elle bénéficiera à tous les consommateurs, favorisera aussi l'émergence de nouveaux produits et de nouveaux modèles économiques, ainsi que des interactions originales entre les réseaux électriques et ceux des autres formes d'énergie – conformément à ce qui est souhaité dans le cadre de la Stratégie énergétique 2050. Il est par ailleurs prévu que les consommateurs puissent toujours choisir un «approvisionnement de base», à un prix adéquat et constant, composé d'énergie indigène et en majeure partie renouvelable.

Sécurité de l'approvisionnement à court et à long terme

La sécurité d'approvisionnement de la Suisse doit rester une préoccupation politique majeure. Il faut cependant admettre que le modèle actuel, avec ses nombreux clients captifs, n'offre aucune garantie dans ce domaine: les centrales nucléaires vont être progressivement

démantelées, le développement des installations hydro-électriques est confronté à des contraintes politiques, la construction d'éoliennes se heurte à de nombreuses oppositions. L'ouverture complète du marché améliorera cette situation à court et moyen terme si l'approvisionnement de la Suisse peut être intégré au marché européen de l'électricité – ce qui n'est certes pas encore acquis.

En parallèle, il s'agira de réfléchir aux mécanismes politiques qui permettront, à plus long terme, d'accroître la production indigène, en particulier lorsque les capacités de production européennes se réduiront d'ici une vingtaine d'années. La révision de la LApEl pourrait se montrer plus ambitieuse sur ce point – étant entendu que la constitution d'une réserve de stockage n'offre qu'une garantie à court terme, sans encourager de nouveaux investissements.

Les entreprises et les ménages ont tout à y gagner

L'essentiel est de ne pas perdre de vue l'objectif principal de la révision, qui est l'ouverture complète du marché. Les producteurs suisses n'y perdront rien par rapport à la situation actuelle, où une majorité de l'électricité est déjà achetée sur le marché libre. Les consommateurs, eux, ont tout à y gagner, avec la perspective de tarifs plus concurrentiels. Si l'électricité représente rarement une charge très lourde dans le budget des ménages, il en va autrement de nombreuses entreprises, y compris de PME, qui doivent compter avec des coûts énergétiques importants et avec la concurrence d'entreprises étrangères, voire d'entreprises suisses ayant déjà accès au marché libre. En ouvrant cet accès à tous, on supprimera une distorsion de concurrence.

Pour les ménages, le maintien d'un approvisionnement de base offre une garantie satisfaisante, en précisant toutefois que les prix et les produits de cette offre n'auront pas besoin d'être régulés dans la mesure où il existera suffisamment de produits de substitution.

Sur la base de ces réflexions, il convient de soutenir l'ouverture complète du marché de l'électricité qui, avec ou sans accord avec l'Europe, représente une perspective positive pour l'ensemble de l'économie helvétique, de même que pour les ménages.

Pierre-Gabriel Bieri

Offre valable du 25.02. au 02.03.2019

Prix Pro hors TVA, rabais déduit

www.aligro.ch

POUR LE PRO

# ACTIONS

# ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.



**21%**

**34.93**

kg

**Filet de bœuf frais**  
de Suisse/Allemagne/Autriche, env. 1.8 kg



**47%**

**8.98**

kg

**Dorade royale préparée**  
élevage, fraîche de Grèce, 300-400 g



**33%**

**10.84**

75 cl

**Rioja Reserva Herederos del Marqués de Riscal**  
DOC 2014, 6 x

# LE 21<sup>E</sup> «CONCOURS VAUDOIS» DES APPRENTIS CUISINIERS

Le titre du «Meilleur apprenti cuisinier du canton de Vaud» se déroulera à l'Ecole professionnelle de Montreux le samedi 9 mars prochain. Le gagnant participera au Poivrier d'Argent, la compétition qui alignera les meilleurs apprentis des cantons romands et du Tessin.



Finale du Poivrier d'Argent 2018: première Sourya Rochat (au centre), deuxième Delphine Rossetti (à dr.) et troisième Jose Miguel Baleza Valerio. © DR



Croix	Vaisselle à disposition	Croix	Vaisselle à disposition	Croix	Vaisselle à disposition
	29 cm ext. / 21 cm int.		28 cm ext. / 18.5-20.5 cm int.		28-32 cm long 12.5-17.5 cm large
	25.5 cm ext. / 20 cm int.		23-24 cm ext. / 16 cm int.		28.5 cm long 6.5-12.5 cm large
	25-26 cm ext. / 19-20 cm int.		23-24 cm ext. / 5 cm int.		

Lapin entier, kalette et pâte à chou sont trois ingrédients obligatoires du concours. La vaisselle est à disposition. © DR

## VAUD

Cette année, la 21<sup>e</sup> édition du concours du «Meilleur(e) apprenti(e) cuisinier(ère) du canton de Vaud» se déroulera à l'Ecole professionnelle de Montreux le 9 mars prochain.

Ce concours a lieu tous les ans sous le patronage de Aligro Marché de gros à Chavannes VD et Genève. Le concours vaudois fonctionnera comme

la porte d'entrée du Poivrier d'Argent, la rencontre bisannuelle des meilleurs apprentis cuisiniers romands et tessinois. La prochaine édition du Poivrier d'Argent est prévue pour la fin de l'hiver 2020, dans le Jura. Pour sa part, le canton de Vaud est pratiquement le seul en Romandie et au Tessin à organiser une véritable épreuve éliminatoire avec son concours du Meilleur apprenti cuisinier cantonal.

### Astreignant

Les candidats sont invités à composer et à présenter une recette sur le thème

suivant: Lapins entiers avec 3 garnitures dont une à base de féculent et une à base de kalette. Il leur est laissé le libre choix de la préparation, selon leur créativité, avec une liste d'ingrédients qui leur est fournie au préalable.

Il devront également produire un met imposé surprise sur le thème suivant: Entremets froid avec la base d'une pâte à choux. Ce mets imposé, ils le découvriront le matin même du concours, 15 minutes avant leur entrée en cuisine. Et ils devront l'exécuter selon la recette fournie.

Le concours du Meilleur apprenti cuisinier du canton de Vaud est astreignant. Il dure pas moins de 4 heures et demi. C'est une heure de moins seulement que les grandes compétitions culinaires que sont le Cuisinier d'Or ou le Bocuse d'Or, le summum des compétitions suisses et internationales (pour professionnels émérites).

L'an passé Surya Rochat, apprentie vaudoise, s'était particulièrement illustrée au Poivrier d'Argent 2018, puisqu'elle avait remporté la 17<sup>e</sup> édition de ce concours. Elle était passée devant

la Genevoise Delphine Rossetti, deuxième, et le Neuchâtelois Jose Miguel Baleza Valerio, troisième. L'année d'avant, Sourya Rochat était devenue Meilleure apprentie cuisinière du canton de Vaud.

ANDRÉ VERSAN

## EVERSYS, L'ESSOR DE 2018 ET 2019

En Suisse comme ailleurs, les torrificateurs indépendants tirent leur épingle du jeu en misant sur la qualité et la durabilité. Parmi ces indépendants, on trouve également le fabricant de machines valaisan Eversys. Il a misé sur le look artisanal, surfant d'ailleurs sur la tendance que les torrificateurs indépendants appuient.

## VALAIS

www.eversys.com

Son modèle d'affaires s'avère payant. Selon le cofondateur de Eversys Jean-Paul In-Albon, 2019 sera florissante. Début février, il affirmait qu'Eversys avait quintuplé son chiffre d'affaires en six ans. Rien qu'en 2018, la progression a été de 70%... Aujourd'hui, Eversys est devenue une multinationale qui emploie 121 personnes, avec une présence sur presque tous les continents. La croissance devrait atteindre 20% à 30% ces prochaines années. «Nos clients ont besoin de machines qui vont vite, tout en respectant le temps d'extraction nécessaire pour assurer la qualité d'un espresso», explique Jean-Paul In-Albon. «Notre technologie permet un débit de 175 à 350 espresso par heure, suivant le modèle de machine choisi», explique M. In-Albon.

Eversys est une entreprise suisse, fondée en 2009 par une équipe d'ingénieurs au bénéfice de 30 ans d'expérience dans le développement et la conception de solutions de pointe pour l'industrie des boissons. Elle est dirigée par ses fondateurs Jean-Paul In-Albon et Robert Bircher. Eversys est située à Ardon, au cœur des Alpes, à 160 kilomètres de Genève. Elle a développé une série de solutions innovantes dans l'industrie des boissons chaudes.

Celles-ci équipent désormais des établissements prestigieux dans le monde entier, allant du plus haut building du monde au leader mondial de l'informatique.

Vous voulez faire cent espresso à l'heure ou alors 350 ou encore 525? Ce n'est qu'une question de modularité. De plus, les machines e'Barista d'Eversys permettent de sortir en même temps des espresso et des cappuccino. Et si l'on est déjà

soi-même un bon barista, alors la machine fait de vous un superbarista. Le superbarista peut y rajouter la touche humaine, celle qui fait toute la différence.

### Du travail de pro

Ces machines à café occupent peu de place. On peut en combiner une, deux ou trois, sachant qu'avec trois machines alignées, on dépasse les 500 espresso à l'heure. Le module moulin est fabri-



La fameuse c'2 Cameo.

qué avec des meules en céramiques entraînées par un puissant moteur. Le module d'extraction a été breveté. Il assure un flux inversé et donc une exploitation maximale de la poudre de café, pour un goût suprême.

Le module hydraulique avec ses boilers d'eau chaude est dédié uniquement à la production de café. Un module vapeur/eau permet de conserver une température constante et une productivité inégalée. Enfin un module lait, destiné à un brevet, produit sa mousse à texture fine et aux arômes intenses. Tout cela est interconnecté pour accéder aux données liées à la productivité, à la consommation et au diagnostic technique. Le prix reste correct pour une machine de cette performance et le leasing rend la facture plus légère.

### La Cameo

En 2015, Jean-Paul In-Albon avait décroché un prix, lors du prestigieux European Coffee Symposium de Copenhague. Ce prix couronnait la commercialisation pleine de succès de la machine à café «made in Valais», destinée aux professionnels. Maintenant, Eversys lance une nouvelle gamme de machines. La c'2 Cameo conserve l'excellence de l'espresso made in Eversys, en le combinant avec la classique forme de «C» de la machine de bar italienne.

ANDRÉ VERSAN

// PAR ANDRÉ VERSAN



## Ici & Ailleurs

### MEILLEURS GASTRO DU MONDE



Les gagnants de La Liste, le classement annuel des 1 000 meilleurs restaurants de la planète sont... le Parisien Guy Savoy et le New-Yorkais Eric Ripert, qui se partagent la première place. Derrière eux, Japonais, Français, Chinois et Américains trustent les meilleures places du palmarès.

### FONDS HÔTELIERS

L'investissement dans les hôtels, jusqu'ici réservé aux professionnels, tend à se démocratiser. Ainsi, proposés par le biais de sociétés spécialisées, les fonds investissant dans la rénovation ou la création d'hôtels sont de plus en plus accessibles. Le plus souvent, les particuliers participent à la valorisation de l'hôtel. A l'issue de l'opération, ils peuvent obtenir un rendement allant de 5% à 15% par an.

### HÔTELS CITIZENM

Un lobby tout en hauteur rempli de luminaires, un mobilier design dernier cri et des terminaux d'ordinateurs qui permettent au client de faire lui-même son check-in. Voilà la marque de fabrique de la chaîne néerlandaise CitizenM, qui doit ouvrir son premier établissement en Suisse à Genève d'ici à 2020. Lobby 4-étoiles pour chambre 2-étoiles, dont la largeur équivaut à la longueur du lit collé contre la fenêtre. Les prix sont raisonnables sans être modestes.



### MESSIE LIDL

A Berne, Lidl était attendu comme le Messie. Ce magasin discounter inaugurerait sa première filiale dans le centre de la capitale fédérale. Selon un reportage du journal Blick, il a été pris d'assaut par la foule amassée devant les portes. Les gens se grimpaient les uns sur les autres pour entrer. Pourquoi cet engouement? Le Blick n'a pas la réponse. A la Centrale de Lidl de Weinfelden (TG), on a sobrement analysé que l'ouverture de la filiale de Berne avait été un succès.



## COUP DE CHAPEAU

*Pour le Breton Armel Bedouet, la mer est dans l'assiette.*

Le chef breton qui a jeté l'ancre à l'Hôtel Royal à Genève, est le promu de l'année 2019 du Gault & Millau avec l'attribution d'un 17<sup>e</sup> point.

Armel Bedouet est un pur breton. L'enfant de Vannes nourrit une véritable passion pour la mer qu'il amène dans (presque) chacune de ses créations culinaires. La mer est sa patrie, en quelque sorte. Et même ici, au Royal, où il officie depuis 2008, il la fait entrer dans la carte de l'Aparté, le restaurant de l'hôtel. «Pour un Breton, l'eau est importante».

Armel Bedouet est tombé tout jeune dans la marmite. Le fils des restaurateurs bretons était déjà à quatre ans dans les jupes de sa grand-mère à lui «voler» ses casseroles pour aller dehors faire «sa» cuisine... A sept ans, il est convaincu que c'est cuisinier qu'il veut être; à neuf, il met déjà la main à la pâte dans le restaurant paternel, Les Glycines. S'ensuit un parcours professionnel riche en expériences, en particulier l'apprentissage chez Patrice Caillaut, au Domaine de Rochevilaine, de 1987 à 1989. «Il m'a tout appris», révèle Armel Bedouet en évoquant cette période de sa vie. S'ensuivent des adresses prestigieuses: Château de Locquénolé à Hennebont, dans le Morbihan (en 1990-91) ou, plus près de nous, le Château de Coudrée, de 1998 à 2000. Il a occupé quelques postes dans la région genevoise avant de rejoindre le Beau-Rivage, où il est resté 7 ans en tant que chef assistant.

### QUATRE QUESTIONS À ARMEL BEDOUE

QUEL EST VOTRE SENTIMENT D'ÊTRE

LE PROMU DE L'ANNÉE DU GAULT & MILLAU?

Il s'agit d'une récompense pour le travail et pour l'équipe. Surtout pour l'équipe, car sans équipe il ne peut y avoir de cuisine. C'est également la reconnaissance d'un parcours.

LE 7 JANVIER DERNIER VOUS AVEZ «LANCÉ» LA CARTE D'HIVER DE L'APARTÉ. QUELLES EN SONT LES NOUVEAUTÉS?

Tout est nouveau. Sauf qu'elle est comme toujours axée sur la mer avec l'araignée de mer décortiquée,



chou-fleur, truffe noire *Melanosporum*, par exemple, ou le saint-pierre de Bretagne, poireaux, combava, ravioles de langoustines. Mais pas seulement. Cette carte, est en quelque sorte le reflet de tout ce que j'ai appris au cours de ma carrière.

VOS PRODUITS VIENNENT-ILS TOUS DES ENVIRONS?

Pour la carte «bistrot», oui. Pas pour celle du restaurant. Cela dépend aussi de la saison. A l'exemple de la viande de bœuf GRTA, il est actuellement extrêmement difficile de s'en procurer. Ce que nous recevons est néanmoins de la viande de bœuf suisse. Pour la perche, c'est occasionnel. Et quand elle n'est plus de nos contrées, on ne la propose pas.

QUELLE EST VOTRE OPINION SUR LA CUISINE FRANÇAISE CONTEMPORAINE?

J'y adhère totalement, car on est revenu aux sources. On a retrouvé le goût du produit. Il n'est plus dénaturé comme cela a pu en être le cas avec la cuisine moléculaire ou autre invention. Je dois avouer que j'ai toujours été dans la ligne de la «classicité» en matière de cuisine et mon parcours est jalonné de maisons où était pratiquée une cuisine certes classique, mais sans oublier d'être moderne.

LIONEL MARQUIS

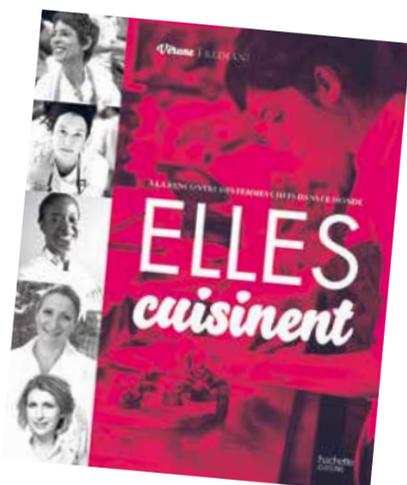
## Biblio: cuisine

PAR L.M.

### ELLES CUISINENT

Nous vivons une révolution! Dans son documentaire «A la recherche des femmes chefs», Vèrane Frédiani avait montré une bonne fois pour toutes que les cuisinières sont nombreuses. Deux ou trois ans et un mouvement #Metoo plus tard, ces femmes chefs s'affirment plus que jamais et ce livre en est le témoignage. En interviews comme par les recettes qu'elles ont choisies de partager avec vous, ces femmes vont vous étonner par leur liberté, leur franc-parler, leur diversité et leur créativité.

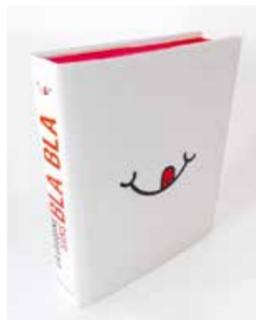
«Elles cuisinent», de Vèrane Frédiani – Editions Hachette, 2018 – 244 pages



### LA CUISINE SANS BLABLA

Parce qu'on n'a pas de temps à perdre en cuisine dans nos vies trépidantes, nous vous offrons 200 recettes à saisir en un clin d'oeil! Vous avez envie de cuisiner mais pas de déchiffrer 25 lignes de recette? Vous voulez bien aller acheter un panais, mais vous n'avez aucune idée de ce à quoi cela peut bien ressembler? C'est normal, et on ne va pas vous en blâmer! On ne vous met pas de mode d'emploi, car vous n'en aurez pas besoin, et c'est là tout l'intérêt de ce nouveau livre dont vous ne pourrez bientôt plus vous passer. Ici, vous ne trouverez que l'essentiel: additionnez les + et suivez les flèches: aussi sûr que 1 + 1 font 2, ces 200 recettes vont faire des merveilles!

«La cuisine sans blabla», des Editions Larousse, 2018 – 408 pages



# MONTHEY, SION, MARTIGNY, BRIGUE, LE CARNAVAL VALAISAN

En Valais, le carnaval bat son plein, depuis le lac jusqu'à Brigue au pied du Simplon. Les moments forts seront le carnaval de Monthey et celui de Sion.

## VALAIS

Le thème de l'édition 2019 à Monthey: «Mon Carnaval s'affiche», avec le clap comme au cinéma, car le carnaval est fier de lui. On va faire la fête sans fausse pudeur. On vient de loin pour goûter à cette ambiance de folie, animée par les nombreux habitants masqués. Car pour un Montheysan, il est inimaginable de sortir sans son déguisement. Six jours durant, la cité résonne de l'hymne du carnaval, le «Pimponicaïlle». On intronise le Prince, on élit Miss Carnaval et sa dauphine Miss Pimponicaïlle. L'incontournable cortège du dimanche propose une relecture burlesque des thèmes chauds de l'actualité locale, régionale et internationale. La fête se termine par le jugement du Bonhomme Hiver. Au terme d'un réquisitoire satirique, il est



Carnaval de Monthey, 2018. © DR

pendu haut et court par ses bourreaux, armés de flambeaux.

Cela se passera donc à Monthey, du jeudi 28 février au mardi 5 mars 2019 et c'est gratuit.

Programme complet du Carnaval de Monthey 2019 sur [www.carnavaldemonthey.com](http://www.carnavaldemonthey.com).

### Carnaval Capitale

Du 28 février au 5 mars 2019, la capitale du Valais fête son carnaval. Pour cette 44<sup>e</sup> édition du carnaval, «c'est la révolution à Sion». Moment emblématique de la vie culturelle valaisanne, «Révolu SION» déroulera son cortège nocturne, son grand cortège de chars et de guggenmusicks, son cortège des



Carnaval de Sion, 2018. © Philippe Egloff

enfants, sa bataille de confettis géante, sa parade de chevaux masqués, sa soirée à la mode bavaroise. Le lâché de ballons et la Kid's Beach Party viendront comme de coutume chambouler les habitudes. A bas le train-train! Le Carnaval de Sion attire près de 60'000 personnes sur 5 jours de fête. Le point d'orgue, c'est le grand cortège du

samedi qui rassemble près de 40'000 spectateurs, avec une trentaine de guggenmusicks. Le carnaval se déroulera en Ville de Sion et c'est gratuit. Programme complet sur [www.carnaval-sion.ch](http://www.carnaval-sion.ch).

ANDRÉ VERSAN

## DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES EN VENTE ET LOGISTIQUE

Transgourmet reprend Emmi Frisch-Service AG. La transaction est encore soumise à l'approbation de la Commission de la concurrence.



Un magnifique assortiment de fruits et légumes.

## SUISSE

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

Transgourmet Holding AG reprend Emmi Frisch-Service AG (EFSA). Cette acquisition permet de proposer un assortiment plus large aux clients et d'utiliser des synergies au niveau de la logistique nationale. L'ensemble du personnel sera repris. La transaction est encore soumise à l'approbation de la Commission de la concurrence.

Emmi Frisch-Service AG est une société commerciale nationale. Elle livre quelque 4'000 entreprises dans les secteurs du Foodservice, des hôpitaux et foyers, commerces de proximité, ainsi que grossistes.

Il est prévu de regrouper au cours de cette année les activités d'EFSA et le commerce de livraison



existants de Transgourmet. Ainsi, les clients auront également accès à l'ensemble de l'assortiment de produits frais, alimentaires et de boissons de Transgourmet. Le site de Schlieren, central pour EFSA, et la marque Burra garderont toute leur importance à l'avenir également. L'ensemble du personnel sera repris. En attendant l'approbation de la

Commission de la concurrence, ces entreprises continueront d'agir de façon totalement autonome.

Philipp Dautzenberg, PDG de Transgourmet Suisse SA, se prononce comme suit au sujet de l'acquisition d'EFSA: «Nous nous réjouissons de pouvoir, avec le management et les collaborateurs

d'EFSA, renforcer notre compétence dans le secteur de la vente et de la logistique, et de donner la possibilité aux clients, à l'avenir, d'accéder à l'assortiment global de Transgourmet.»

ANDRÉ VERSAN

### À PROPOS DE TRANSGOURMET SUISSE SA

Avec ses formats Prodega/Growa/Transgourmet, Transgourmet Suisse SA est active sur le marché suisse du libre-service et de la livraison en gros pour la restauration, l'hôtellerie et le commerce de détail. L'assortiment global comprend plus de 25 000 articles, proposés dans les 30 marchés Prodega/Growa et dans le secteur de la livraison, par le biais de Transgourmet. Transgourmet Suisse SA fait partie du groupe Transgourmet.

# TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : [info@transgate.ch](mailto: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](http://www.transgate.ch)

# BRANLEBAS DE CARNAVAL DANS LE JURA

Du 1<sup>er</sup> au 5 mars 2019, retour du Carimentran dans les Franches-Montagnes, mais aussi Bassecourt et son carnaval du Jura et Delémont la capitale devenue Trissville.

## JURA

Se déroulant en quatre phases, le Carnaval des Franches-Montagnes fait la part belle aux traditions jurassiennes avec la sortie des Sauvages (les hommes-arbres sortant de la nature) le Baitchai (le chaos des fêtards costumés) le Grand-Manger et la mise à mort du bonhomme hiver, le Carimentran. Cela se passe au Noirmont au cœur des Franches-Montagnes le Jura, où l'on célèbre Carnaval en plusieurs étapes, aussi essentielles les unes que les autres. Le carnaval se concentrera sur Le Noirmont et c'est gratuit.

Programme complet sur [www.carimentran.ch](http://www.carimentran.ch)



Carnaval Bassecourt. © DR



Carnaval enfants Delémont. © DR



### Bassecourt

Pour les Jurassiens, le carnaval du Jura est un véritable lieu de pèlerinage où tout carnavalesque qui se respecte doit se montrer et être vu! Après le concours de masques au son des cliques et des guggemusiks le vendredi, la fête se poursuit le lendemain avec un cortège nocturne suivi d'un feu d'artifice et d'une longue soirée de danse et de musique endiablées. Des acteurs par centaines défilent dans les rues du village le dimanche. Le

lundi, place à la tradition avec le «Bal des Vieilles»: les hommes invitent les dames déguisées à danser en tentant de reconnaître leur épouse ou amie. A minuit, elles tombent le masque. Surprises et rebondissements garantis... Le mardi, c'est ripaille carnavalesque avec choucroute garnie, puis le très attendu cortège des enfants. Après le feu des brandons le soir venu, les plus courageux se retrouveront pour une fondue au petit matin. En bref, un programme

tonitruant! Ça se passera à Bassecourt du 1<sup>er</sup> au 5 mars 2019 et c'est gratuit. [www.carnavaldujura.ch](http://www.carnavaldujura.ch)

### Delémont

Delémont deviendra Trissville, le temps du carnaval. Il démarrera le samedi 2 mars, par une nuit libre dans les bistrotts de la ville. Le 3 mars, le Prince Carnaval sera intronisé avec un concert de Guggenmusik sur la place Roland-Béguelin à 14h15. Il sera suivi du Grand

Cortège, depuis le Carrefour de la Gare jusqu'en Vieille Ville. Lundi 4 mars: Bal des vieilles avec concours de masques et costumes à la halle du Château, puis nuit libre. Mardi 5 mars à 14h30, le fameux Carnaval des enfants sera suivi du goûter offert dans la cour du Château. Ensuite: nuit libre du Mardi Gras dans les bistrotts de la ville. [www.carnaval-delemont.ch](http://www.carnaval-delemont.ch)

ANDRÉ VERSAN

## C'EST CARNAVAL DANS LE CANTON DE FRIBOURG

Carnaval des Bolzes en Ville de Fribourg et grand carnaval de Morat: dans tout le canton on enterre le Bonhomme Hiver et on fait la fête.



### FRIBOURG

Le Carnaval des Bolzes de Fribourg est une fête traditionnelle qui perdure depuis 1968. Petits et grands sont invités aux festivités de la Basse Ville, qui ont lieu du samedi soir au mardi soir.

Le Grand Cortège, animé de chars, de groupes déguisés et de Guggenmusik, se déroule le dimanche après-midi, tandis que le Cortège des Enfants a lieu le mardi après-midi. Le Grand Cortège du Carnaval des Bolzes est une tradition qui perdure depuis plusieurs années. Composé de chars, de groupes et de Guggenmusik, c'est un spectacle

haut en couleurs à ne pas rater. Dès 10 heures, l'apéritif et le concert des Guggenmusik se passent à la Palme.

Le départ du Grand Cortège est prévu à 14h39. Le clou sera la Mise à mort du Grand Rababou à la Planche Supérieure. Mais que serait le Carnaval des Bolzes sans la fête dans les mythiques caves de la Basse-Ville de Fribourg? Rejoignez-nous du samedi au mardi soir!

### Morat

Fribourg c'est une chose, Morat c'en est une autre. Du 2 mars au 4 mars 2019, c'est le carnaval de Morat qui a lieu, comme le veut la tradition, le premier weekend du mois de mars. Trois

jours durant, les Guggen emplissent la Vieille-Ville de joie et de couleurs. Un grand défilé de chars a lieu le dimanche après-midi.

Après plusieurs mois de préparation, les cliques moratoises vont pouvoir offrir en spectacle leurs costumes et leurs représentations à leurs admirateurs trois jours et trois nuits durant. Un must pour tous ceux qui vibrent aux sons des fanfares et qui savent s'émerveiller devant tant de couleurs et de costumes éclatants. Et la vieille ville de Morat n'a rien à envier à celle de Fribourg.

ANDRÉ VERSAN



Ambiance à Morat. © DR

## KAPTEN S'IMPLANTE EN SUISSE

Le leader français des véhicules de tourisme avec chauffeur (VTC), Kapten – anciennement Chauffeur Privé – a lancé son service à Genève, le 12 février 2019.

Grâce au soutien de ses actionnaires majoritaires Daimler et BMW, Kapten poursuit ainsi son développement à l'international. Les prix sont très compétitifs.



Kapten arrive à Genève. © DR

### GENÈVE

[www.kapten.com/ch/](http://www.kapten.com/ch/)

Trois cents chauffeurs sont déjà partenaires de Kapten à Genève et ce lancement fait suite à une phase de tests très concluante qui s'est déroulée en janvier. La densité de population, ainsi que la politique des autorités visant à promouvoir des alternatives à l'usage de la voiture individuelle, justifient le développement de services flexibles et compétitifs.

L'entreprise a choisi Genève car la réglementation locale encadre de manière très précise l'activité des VTC: tous les chauffeurs doivent être détenteurs d'un permis d'exercer délivré par l'Etat de Genève et obtenu après un examen. Kapten s'est annoncée auprès des autorités genevoises au titre de diffuseur de courses et s'engage à respecter la législation en vigueur.

#### 2 millions de clients

Avec deux millions de clients à son actif depuis sa création en 2011 à Paris, Kapten offre un transport porte à porte en toute sérénité. La commande de la voiture avec chauffeur se fait par le biais de l'application Kapten. Le prix exact de la course est annoncé avant la commande. L'approche du chauffeur est visible en direct sur une carte à l'écran et le client peut le contacter en cas de besoin. Il connaît également l'identité du chauffeur, le type de véhicule et son numéro d'immatriculation. L'utilisateur est informé de l'arrivée de la voiture par un message sur son mobile.

Le paiement de la course se fait soit par carte de crédit directement sur l'application, soit en espèces.

#### Qualité du service

«Nos chauffeurs partenaires sont sélectionnés avec soin pour leur qualité de service. Une attention particulière est portée à leur réussite et ils ont accès à une équipe de support, réactive, qui les assiste 7j/7», déclare Frédérique Delahaye, directrice générale de Kapten Suisse. Les voitures sont récentes, elles répondent aux standards environnementaux et sont bien entretenues. De petites attentions sont généralement proposées comme des bouteilles d'eau et des chargeurs de portable. Le client peut noter chacune de ses courses. Une équipe interne dédiée à la satisfaction des utilisateurs analyse les commentaires des clients et répond généralement en moins d'une heure à toutes leurs questions.

#### Programme de fidélité

Kapten se distingue également en étant le seul dans sa catégorie à offrir à ses clients un programme de fidélité qui les accompagne au quotidien. Dès leur première course, puis à chaque trajet, ils accumulent des points convertibles en courses gratuites en Suisse ou à l'étranger. Au fur et à mesure de leurs courses avec Kapten, les utilisateurs progressent en statut et bénéficient d'offres de plus en plus avantageuses.

ANDRÉ VERSAN



Les chauffeurs sont sélectionnés pour leur qualité de service. © DR



Frédérique Delahaye, directrice générale de Kapten Suisse. © DR

## LE LABEL «FAIT MAISON» CONFIRMÉ EN ROMANDIE

Le Label Fait Maison grandit et trouve sa place dans près de 300 établissements labellisés et en cours d'affiliation en Suisse romande. Trois rendez-vous sont proposés aux clients gourmands.



### SUISSE

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

Initié par La Fédération Romande des Consommateurs (FRC), GastroSuisse, Slow Food Suisse et La Semaine Suisse du Goût en septembre 2017, le Label Fait Maison voit le type d'établissements se diversifier de plus en plus. De l'auberge communale à la buvette d'alpage, du restaurant d'application à la brasserie traditionnelle ou du traiteur à la restauration collective, tous types d'établissements s'intéressent aujourd'hui au Label Fait Maison. Il représente pour chacun une reconnaissance de leur travail quotidien.

#### Menu, asperges et chasse

En 2019, l'Association pour La Promotion du Fait Maison souhaite consolider et développer le Label Fait Maison en Suisse romande. Trois rendez-vous raviront les papilles des clients gourmands (la liste des restaurants participants sera disponible sur le site internet deux semaines avant chaque événement) : le samedi 30 mars à midi, un menu 3 plats 100% fait maison pour 25,- par personne, du 20 au 26 mai, des asperges repensées 100% faites maison seront à l'honneur, durant les mois d'octobre et novembre, des suggestions de chasse seront référencées sur le site du label.

Pour rappel, un plat est considéré comme «Fait Maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine. Si un plat ne répond pas aux exigences du cahier des charges, il sera signalé par un astérisque sur la carte signifiant un gage de transparence pour les consommateurs et une assurance d'une cuisine authentique.

Toutes les informations concernant la labellisation pour les établissements intéressés et la liste des restaurants labellisés ou en cours d'affiliation sont actualisées en continu. Vous pouvez les retrouver sur le site internet pour faire un bon repas.

ANDRÉ VERSAN

## CANDIDATURE

GENEVA LIVE  
TOURISM

La Fondation Genève Tourisme et Congrès fait un appel à candidature un emplacement sur le domaine public de la Ville de Genève pour:

**Le Restaurant estival «Village Suisse» de Genève**

Lieu: Jardin Anglais, au pied de la Grande Roue

Période: du 24 mai au 8 septembre 2019

Redevance: CHF 120'000.- HT

Dimension: Environ 600 m<sup>2</sup>

**Conditions principales:**

Le Restaurant «Village Suisse» doit représenter la culture culinaire suisse et se doter d'une décoration adéquate à cette offre. Sa proposition ne doit pas entrer en concurrence avec les exploitants annuels du domaine public. Le matériel nécessaire à la restauration, la décoration de l'espace dans l'esprit du Village Suisse, la mise en place d'un lieu de restauration convivial et attractif, ainsi que l'éclairage doivent être fournis par l'exploitant.

L'emplacement étant situé dans un périmètre protégé et dans la zone de la rade de Genève, lieu emblématique de la Ville, l'aspect esthétique de l'espace et des aménagements l'accompagnant sont déterminants.

Un projet complet et explicite du concept du Restaurant du Village Suisse doit être présenté dans le dossier de candidature. Cet aspect sera pris en compte dans l'examen des offres et la sélection du candidat retenu.

**L'exploitant doit démontrer :**

- L'exploitant doit démontrer une expérience d'au moins 3 ans dans la restauration
- Présenter un concept original et
- Respecter scrupuleusement le cahier des charges complet

Toute sous-traitance est strictement interdite.

L'appel à candidature complet, incluant le cahier des charges et toutes les conditions se trouvent: [www.geneve.com/fr/business/qui-sommes-nous/](http://www.geneve.com/fr/business/qui-sommes-nous/)

LE P'TIT MUSIC HOHL PRÉSENTE

# LA REVUE DU GNIOLU 2019



«ON ARRÊTE LES FRAIS!»

TEXTE ET MISE EN SCÈNE **THIERRY MEURY**  
AVEC **PAT LAGADJI, JEAN-MARC MOREL, MARINA FREI ET THIERRY MEURY**  
du **30 janvier** au **30 mars 2019**

**P'TIT MUSIC HOHL** CAFÉ-THÉÂTRE - GENÈVE  
54 Av. Louis Casai - 1216 Genève - Cointrin

SPECTACLE À 20h30 LES MERCREDIS, VENDREDIS ET SAMEDIS, LES DIMANCHES À 15h  
Relâche exceptionnelle le vendredi 8 février. Prix d'entrée: 35.- et 30.-  
(Possibilité de manger au restaurant - Le Beau Site - avant ou après chaque représentation)

RÉSERVATIONS: Stand Info Balexert / Service Culturel Migros  
[www.musicohhl.ch](http://www.musicohhl.ch) ou au 022 798 8 798

**ROUVIERE SLICING SA****INDUCTION****GL 2500**

2500 Watts.

10 niveaux de

Puissance.

Minuteur

280 mm

Garantie 2 ans.

**CHF 565.-HT**

+ Livraison par poste offerte.

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

Dans la gamme, des planchas, des wok etc.....

Depuis 1969 au service des cafetiers

Restaurateurs **0848 666 081**

**GASTROVAUD**

Association vaudoise des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelliers

**Consultations juridiques 2019**

MARS MARDI 5 M<sup>E</sup> LOROCH

MARDI 19 M<sup>E</sup> BARBOSA

**ON ARRÊTE LES FRAIS**

Joué par Thierry Meury, Jean-Marc Morel, Pat Lagadji & Marina Frei, du 30 janvier au 30 mars 2019, la Revue du Gniolu animera le P'tit Music Hohl les mercredis, vendredis et samedis soir à 20h30 – Les dimanches à 15h.

**GENÈVE**

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

La Revue du Gniolu remet le couvert en ce début 2019, plus exactement du 30 janvier au 30 mars. Comme l'an passé, ce sera l'occasion d'une rétrospective de l'année précédente, ce qui n'est pas très original, mais il est vrai qu'il est difficile de commenter l'avenir. A part bien sûr peut-être au Salon de la voyance...et encore! Cela étant et en fait d'avenir, l'immédiat ne devrait pas réserver beaucoup de surprises: Maudet siègera encore et sera peut-être même candidat à sa réélection, afin de pouvoir toucher une retraite pleine; Barazzone s'accrochera aussi jusqu'à la prochaine législature et tentera de trouver un arrangement avec la Ville pour rembourser ses dettes; deux ou trois journaux romands disparaîtront, reste à savoir lesquels; les primes d'assurance maladie ne baisseront pas; le prix des billets de la Fête des vigneronns non plus; Ramadan poursuivra sa visite de Paris et Trump ne saura toujours pas où ça se trouve!



Après le P'tit Music Hohl, ... la Fête des Vignerons. © DR

C'est dire qu'il n'est pas nécessaire d'investir dans une boule de cristal, tout ce qui arrivera en 2019 ayant déjà été écrit en 2018! La Revue du Gniolu vous attend avec un immense plaisir!

**Curriculum**

A noter aussi que M. Frédéric Hohl du P'tit Music Hohl est à la tête du Comité d'organisation de la Fête des Vignerons 2019. Il a été directeur d'exploitation d'Expo.02, organisateur de l'Euro 2008 pour le Canton de Genève, producteur de la Revue

Genevoise (2003-2008) et Directeur des fêtes de Genève. En 2000, il crée sa propre entreprise d'organisation New Events Production SA (Nepsa) et en 2008 il reprend la société de gestion de congrès Symporg SA. Il préside également Genilem Vaud-Genève. Nul doute qu'avec lui la Revue du Gniolu a encore de l'avenir.

ANDRÉ VERSAN

**IMPRESSUM**

Bi-mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893.  
Journal romand – 126<sup>e</sup> 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](mailto:journal@scrhg.ch)

Rédactrice en chef:  
Myriam Marquant

Secrétaire de rédaction:  
Pascal Claivaz

Rédaction:  
SOFIED SA

Secrétariat:  
Chantal Longchamp

Correspondants:  
Pascal Claivaz, Lionel Marquis  
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

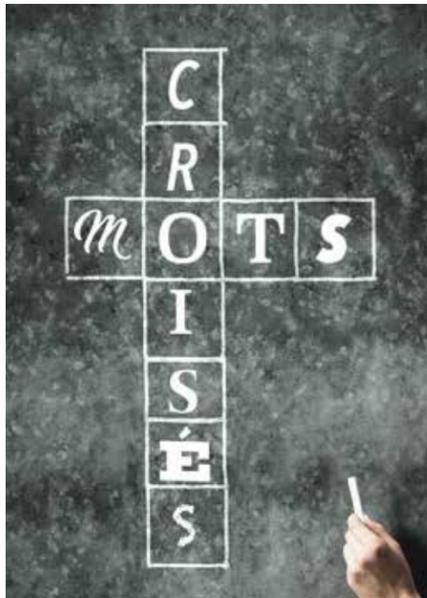
Régie publicitaire:  
SOFIED SA  
11 avenue Henri-Dunant  
CP 5811 – 1211 Genève 11  
tél. 022 329 97 47 – fax 022 320 40 25

E-mail: [g.gindraux@lecafetier.net](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)

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

Page facebook:

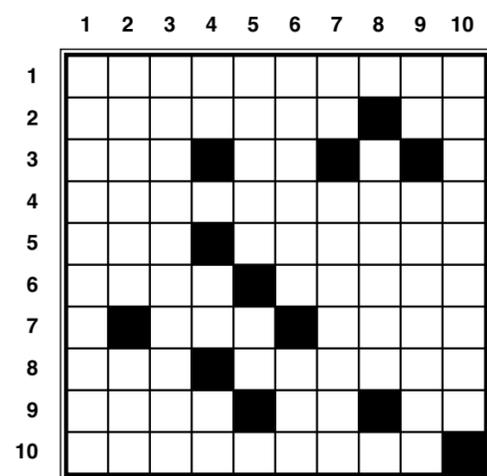
**Journal Le Cafetier**  
**LE CAFETIER**



Solution des mots croisés N°1169



N°1170



**Horizontalement**

- 1. Hommes qui creusent. – 2. Quasiment idéal. Union européenne. – 3. Prénom féminin. Demi-dieu. – 4. Pas autorisé. – 5. Cicatrice d'un os fracturé. Espèce d'hirondelle. – 6. Passé récent. Va chercher le lait. – 7. Pareil. Toit. – 8. Très sensible. Pièce d'arme à feu. – 9. On en tombe par surprise. Interjection. Dieu d'Egypte. – 10. Se dispersera.

**Verticalement**

- 1. Pas triste. – 2. Pratiqai. Possédés. – 3. Sont encore condamnées aux petits rôles. – 4. Mot pour refaire le monde. Dans la gamme. Possessif. – 5. Dernière lettre de l'alphabet grec. Trente-trois tours. – 6. Aux fruits, n'est pas nature. Unité de résistance électrique. – 7. Article étranger. Matée. – 8. Désespérait. – 9. Même pas un suisse. Fera connaître au public. – 10. Bandeau.

Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

## 218<sup>ème</sup> Cours du soir

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:	<b>Du 12 août 2019 à fin novembre 2019</b>
Horaires:	<b>De 18h00 à 21h00, du lundi au jeudi et De 08h30 à 12h00 et 13h00 à 16h00, le samedi</b>
Prix du cours:	<b>***PROLONGATION PRIX SPECIAL ANNIVERSAIRE*** CHF 2'990.-</b>
Inscriptions au cours de cafetier: dès le 5 mars 2019	<b>CHF 500.-</b> de frais d'administration (montant perdu et non remboursé en cas d'annulation de votre inscription) et une <b>pièce d'identité</b> . Le solde de CHF 2'490.- est à régler au plus tard le 10 juillet 2019.
Examens:	<b>Fin novembre – début décembre 2019</b> Inscriptions auprès de: <b>IFAGE Augustins</b> Place des Augustins 19 – 1205 Genève Tél. 022 807 30 00 www.ifage.ch (onglet « Cours et formation », puis « Cafetiers » et « Diplôme cantonal de cafetier ») <b>Emolument: CHF 400.-</b>

Pour tous renseignements complémentaires :  
[www.coursdecafetiergeneve.ch](http://www.coursdecafetiergeneve.ch)  
**022 329 97 22**  
**Du lundi au vendredi, de 08h30 à 12h00 et 14h00 à 16h30**

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/societedescafetiersgeneve

# PURÉE DE POMMES DE TERRE, SAVEUR AUTHENTIQUE

KADI sait allier saveur et rapidité et nous prépare une purée au vrai bon goût de pommes de terre.

**SUISSE**  
[www.kadi.ch](http://www.kadi.ch)

Pour tout ce qui tourne autour de la purée de pommes de terre, les esprits sont divisés: faut-il la faire soi-même pour conserver la pleine saveur de la pomme de terre dans les assiettes, ce qui prend beaucoup de temps, ou avoir recours à des flocons pour pouvoir préparer relativement vite une purée qui restera moyennement satisfaisante? Grâce à KADI, il est enfin possible depuis le 1<sup>er</sup> février 2019 d'allier saveur et rapidité, et de préparer, même assez rapidement, une purée au vrai bon goût de pommes de terre.



La bonne purée de KADI. © DR

Notre palais s'est en fait habitué aux purées de pommes de terre et autres plats à base de purée cuisinés à partir de flocons, ce qui n'a rien d'étonnant puisque de nombreux cuisiniers et cuisinières renoncent par manque de temps à réaliser eux-mêmes ces accompagnements à base de pommes de terre qui demandent beaucoup de travail. Pourtant aujourd'hui, les clients exigeants cherchent à retrouver le bon

goût authentique de la pomme de terre. Il est donc grand temps de le faire revenir dans les cuisines et les assiettes – avec la Purée de pommes de terre de KADI.

**Grande liberté pour le cuisinier**

Depuis le 1<sup>er</sup> février 2019, la purée est venue compléter la gamme de spécialités à base de pommes de terre de KADI. Ce produit a notamment été développé

pour les cuisiniers et cuisinières créatifs. Cette nouvelle purée de pommes de terre leur laisse une grande liberté et elle est idéale pour créer toutes sortes de savoureux plats à base de pommes de terre. La purée permet de réaliser bien des recettes, c'est une base parfaite pour la purée de pommes de terre, les pommes duchesse, les galettes, la soupe ou les croquettes. Son authentique et inimitable saveur de pommes de terre est un délice pour le palais et

surpasse de loin tous les produits courants à base de flocons – surtout lorsque l'on souhaite réaliser une fine purée de pommes de terre.

**Préparation simple**

La Purée de pommes de terre KADI se décongèle à la casserole ou au combi-steamer, mais aussi au micro-ondes et au four. Après quoi, on peut très facilement transformer cette purée en fonction de ce que l'on veut faire. La Purée

de pommes de terre KADI est proposée en granulés, format très pratique qui permet de préparer facilement des portions bien dosées. Ce nouveau produit est disponible en cartons de 5 kg (cinq sachets de 1 kg).

ANDRÉ VERSAN

## VIANDE SUISSE ORGANISE SON CONCOURS DE CUISINE

«La Cuisine des Jeunes» est une chance pour les jeunes cuisinières et cuisiniers talentueux. En 2019 également, ils auront la possibilité de mettre leur savoir-faire à l'épreuve en participant au concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse. Quatre finalistes se disputeront la victoire le 16 septembre 2019 au centre urbain Welle7 à la gare de Berne.



Andrea Kueng.



Marco Koelbener.



Miguel Baleza.

### SUISSE

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

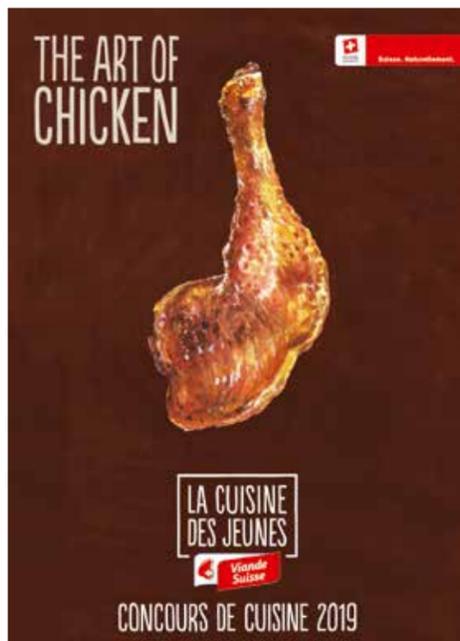
Avec la devise «The Art of Chicken! Montrons du grand art culinaire – avec le meilleur poulet suisse», Viande Suisse lance dès maintenant un appel à participer au 17<sup>e</sup> concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes». Les jeunes talents de la cuisine ont jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet 2019 pour remettre leurs créations culinaires. Pour la finale du 16 septembre 2019, le jury sélectionnera quatre jeunes cuisinières et cuisiniers qui prépareront leur menu en live devant un public et la presse spécialisée au centre urbain Welle7 à la gare de Berne.

#### Cuisine ouverte aux jeunes

Le concours est l'occasion unique de se faire déjà un nom sur la scène gastronomique en tant que jeune talent de la cuisine. Sont autorisées à participer toutes les personnes ayant terminé leur apprentissage de cuisinière/cuisinier avec succès entre 2014 et 2018.

#### Cuisine en live devant un public

À la mi-juillet, le jury évaluera les recettes déposées et en sélectionnera quatre. Lors de la grande



finale du 16 septembre, les jeunes talents de la cuisine prépareront leur création en live au centre urbain Welle7 à la gare de Berne. Outre le jury, la presse invitée sera également présente. La gagnante ou le gagnant sera désigné(e) juste après la compétition.

#### La participation offre de multiples avantages

La personne qui aura su séduire le jury avec son menu recevra non seulement un trophée, mais aussi la somme de CHF 2000.– et la possibilité de concocter un Winner Dinner exclusif. De plus, elle aura l'opportunité de préparer sa recette gagnante à l'IGEHO 2019 devant un public spécialisé. Les trois autres finalistes remporteront chacun un diplôme et la somme de CHF 600.–.

#### Le Winner Dinner

La gagnante ou le gagnant aura la possibilité de confectionner aux côtés d'un grand chef un Winner Dinner composé d'éléments de la recette gagnante. Des apprentis ainsi que de jeunes cuisinières et cuisiniers de toute la Suisse auront l'honneur de prendre part à cette envolée culinaire.

#### Partenaires officiels

Le concours est soutenu par quatre partenaires: «Hôtellerie et Gastronomie Hebdo», les Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), le centre urbain Welle7 et Hugentobler Systèmes de cuisson.

ANDRÉ VERSAN

#### UN JURY PRESTIGIEUX

Quatre jeunes chefs sélectionnés évalueront les ambitieux talents de la cuisine. L'association des Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) compose cette année encore le jury de «La Cuisine des Jeunes»:

- Björn Inniger (président de JRE Suisse), restaurant Alpenblick, Adelboden
- Adrian Baumgartner, restaurant Platanenhof, Kirchberg
- Manuel Reichenbach, Casa Tödi, Trun
- Guy Wallyn, restaurant Weiher Schloss, Bottmingen

Vous trouverez les conditions de participation complètes et le formulaire d'inscription sur [www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch).

## LES CENT ANS DE LA FONDATION DSR

Créée pour offrir aux soldats suisses de 1919 un espace où trouver du confort et de la nourriture, la Fondation DSR a fini par créer une entreprise de restauration collective, le Groupe Eldora.

### VAUD

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

La Fondation DSR fête ses 100 ans. C'est le 6 février passé qu'elle a commencé officiellement son année jubilaire par une conférence de presse. A l'origine, la fondation veillait à offrir aux soldats suisses un espace où trouver un peu de confort et de nourriture, tout en les éloignant de la tentation de l'alcool. Elle a débuté ses activités en 1919, après la 1<sup>ère</sup> Guerre Mondiale. Aujourd'hui, la Fondation DSR continue d'avoir un impact social fort. Elle est également propriétaire du Groupe Eldora. Il s'agit du 1<sup>er</sup> groupe de restauration collective en Suisse romande, avec un chiffre d'affaires de plus de 300 millions de francs. Il dessert nombre de restaurants d'entreprises, dont ceux du Credit Suisse à Genève et à Lausanne notamment.

#### Riches archives

Pour ses 100 ans, la fondation rassemble ses archives en deux ouvrages retraçant son histoire.



En 1919, la Fondation DSR veillait à offrir aux soldats suisses un espace avec un peu de confort et de nourriture.

Elle avait été créée par les Unions Chrétiennes romandes et la Croix-Bleue romande pour proposer aux soldats des lieux d'accueil, comme mentionné. Cette activité centenaire a «produit»

notamment 40'000 pages de procès verbaux et plus de 7'000 photos, conservées durant 100 ans dans les sous-sols de la Fondation DSR.

En 1929, la fondation obtient un premier mandat dans le monde de la restauration en gérant la cantine des cheminots à Lausanne. Elle finira par créer sa propre entreprise de restauration collective. Aujourd'hui, la fondation octroie des dons à des associations suisses qu'elle finance via son entreprise, dont elle est devenue l'unique actionnaire. Et pour ce centenaire, 20'000 francs seront offerts à six associations dont la Fondation Partage à Genève.

ANDRÉ VERSAN

eldora

Actuellement, la Fondation DSR est propriétaire du Groupe Eldora qui est le 1<sup>er</sup> groupe de restauration collective en Suisse romande. © DR

## LE 25 MAI PROCHAIN: «UNE CAVE, UN RESTAURANT!»

En collaboration avec les vigneron, les restaurateurs et l'Opage (Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève), samedi 25 mai prochain, les restaurateurs sont invités à visiter les caves du riche vignoble genevois et à s'en faire les ambassadeurs.

### GENÈVE

www.geneveterroir.ch

Les Trentième Caves ouvertes de Genève avaient connu un succès considérable, en mai 2017. Notre journal, Le Cafetier, s'en était fait l'écho. Elles avaient fait prendre conscience de la valeur des vignobles et des crus genevois. Le lancement s'était fait tambour battant: les vigneron encaveurs avaient, cette année-là, bénéficié du parrainage du Conseil d'Etat in corpore, comme aussi du monde politique, économique, associatif et culturel du canton.

C'était bien mérité: troisième canton viticole de Suisse, Genève jouit d'une situation spécifique avec ses trois régions du Mandement, de l'Arve et Rhône (avec Lully, Bernex, Sorral) et de l'Arve et Lac (avec Jussy, Anières et Gy). Ses vigneron encaveurs sont des ambassadeurs très efficaces de la région.

#### Restaurateurs 2018

L'an passé, les restaurateurs avaient pris le relais. Par un beau samedi 26 mai, les Genevois ont pu goûter une fois de plus aux merveilles de la viticulture locale, lors des 31<sup>e</sup> Caves ouvertes.



Gilbert Renaud de l'Auberge du Grand Donzel avait trouvé un bon cru avec la Lili 2016 du Domaine de La Planta. © DR

Nonante caves leur avaient présenté leurs nectars. En dehors des traditionnels Chasselas, les principaux cépages du vignoble sont l'Aligoté, le Chardonnay, le Pinot Blanc, le Pinot Gris, le Müller-Thurgau, le Scheurebe, le Kerner, le Findling, le Gewürztraminer, le Muscat, le Sauvignon, le Viognier, le Gamay, le Pinot Noir, le Cabernet-Sauvignon, le Merlot, le Gamaret ou Garanoir. Le petit dernier vient de sortir de la Haute

école de viticulture et d'œnologie de Changins: c'est le Divico, une variété de raisin qui ne nécessite aucun traitement phytosanitaire pour produire du bon vin.

#### Mai 2019

Cette année, les restaurateurs sont de nouveau invités dans les vignes, le samedi 25 mai prochain. Eux qui sont déjà très impliqués dans la pro-



L'année passée lors des Caves Ouvertes: Stefano Fanari Il Giardino Genève, Laurent Garrigues Auberge Au Renfort de Sezegnin, Jean-Luc Piguët Membre d'honneur SCRHG, Estelle Guarino Cheffe de projet pour la promotion des produits locaux dans la restauration. © Le Cafetier

motion des crus genevois, ils peuvent parachever leur œuvre. Car il ne faut pas s'arrêter en si bon chemin: nombre d'établissements genevois, restaurants ou cafés, ont déjà mis sur leurs cartes des crus du canton. Et l'excellent millésime 2018, abondant et dépassant facilement les 95 ou les 105 degrés Oechsle pour les blancs et les rouges, est à lui tout seul un argument de poids.

#### Voici le parcours

En première étape, les restaurateurs et cafetiers se rendront dans une cave choisie (par eux-mêmes ou par l'Opage) pendant la journée des caves ouvertes. En deuxième étape, ils choisiront un vin «coup de cœur» dans la cave, dès 10h.

En troisième étape, ils se rendront aux canons en Vieille-Ville dès 15h00, avec la bouteille choisie. Ils pourront se faire photographier avec le cru choisi, puis le partager à l'apéritif avec les autres restaurateurs.

ANDRÉ VERSAN

#### Infos:

L'inscription se fait auprès de Madame Estelle Guarino, cheffe de projet pour la promotion des produits locaux dans la restauration:  
eguarino@opage.ch  
ou 022 388 71 49  
ou 079 671 62 27

## MARC HAEBERLIN L'ALSACIEN SE CONFIE

Marc Haerberlin, chef alsacien étoilé depuis 1967, est l'héritier d'une épopée familiale marquée par les arts de la table. Reconnu en France et dans le monde entier comme l'un des meilleurs cuisiniers de sa génération.

### VAUD

Avec Paul Bocuse, les Haerberlin détiennent les records d'ancienneté aux meilleures places dans les guides gastronomiques. La glorieuse aventure commencée en 1882 avec Frédéric, l'arrière-grand-père, continue aujourd'hui grâce à l'implication de Marc Haerberlin, le fils de Paul, qui est également présent un mois par an à la Brasserie du Royal Savoy en qualité de Chef Signature. Son savoir-faire viendra compléter l'offre du Chef Exécutif Julien Krauss et permettra aux gourmets, mais également aux simples curieux, de découvrir et d'apprécier une cuisine de brasserie haut de gamme.

Promu en 2007, un an avant le décès de son père, chevalier de la Légion d'Honneur, Marc Haerberlin reste néanmoins un homme simple, guidé par sa passion pour la bonne cuisine. C'est un «enfant de la balle», puisqu'il naquit en 1954, alors que son père était déjà aux commandes de l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern: un restaurant, mais aussi un hôtel 5-étoiles, sur l'Ill justement, dans cette belle Alsace. Marc n'a que quatorze ans lorsqu'il réalise qu'il sera lui aussi cuisinier. Il entre alors à l'École Hôtelière de Strasbourg, puis fait ses classes auprès de chefs prestigieux: les Frères Troisgros, René Lasserre, Paul Bocuse, Helmut Gietz et Gaston Lenôtre. En 1976, Marc rejoint son père en cuisine et son oncle en salle, avant de reprendre les rênes de la maison désormais prestigieuse en y apportant en douceur sa griffe. S'il a appris son métier sur les bases solides de l'école Escoffier, il modernise les recettes, allège les sauces. Il a également ouvert il y a onze ans trois restaurants au Japon, car «les Japonais sont friands de cuisine française». Et à Strasbourg même, il mène d'une main de maître la Brasserie des Haras, un établissement – avec hôtel aussi – installé dans les anciennes écuries Louis XV. Il a obtenu, il y a trois ans, le prix du plus beau design de brasserie et prépare chaque jour quelque 300 couverts.

LIONEL MARQUIS

### QUESTIONS À MARC HAEBERLIN

#### VOTRE CUISINE AU ROYAL SAVOY EST-ELLE ALSACIENNE OU VAUDOISE?

Un peu des deux. J'apprécie les produits suisses, comme la crème de Gruyère par exemple, et dans la mesure du possible, viande et légumes proviennent de la région pour une cuisine où tout le monde se reconnaîtra.

#### DANS LE LIVRE «ROYAL SAVOY» FIGURENT, ENTRE AUTRES, 4 RECETTES DE POISSONS ET 3 DE VIANDE. VOUS SENTEZ-VOUS PLUS «VIANDE» OU PLUS «POISSON»?

Plus poisson, car il offre davantage de possibilités. A l'auberge (d'Illhaeusern, ndlr), nous avons la chance d'être fournis par le seul pêcheur professionnel dans le Rhin; mais également nous nous fournissons en Bretagne. Ici, au Royal Savoy, le poisson vient de Rungis...

#### LE YUZU, QUI EST DEvenu TRÈS À LA MODE, EST UTILISÉ POUR VOTRE TARTE AU CITRON. POURQUOI SELON VOUS ?

La raison est que le yuzu se marie très bien avec la tarte au citron dont il est un représentant, d'ailleurs. Moins acide, il exhale un parfum floral. C'est une influence japonaise. Mais le yuzu est connu dans la cuisine française depuis 6-7 ans.

#### LES RECETTES DU LIVRE SONT-ELLES SAISONNIÈRES OU POUR TOUTE L'ANNÉE?

Il y a des saisonnières, comme le ris de veau aux morilles, bien sûr; car je n'aime pas le faire avec des morilles qui ne sont pas fraîches; le reste peut être servi toute l'année.

#### D'APRÈS VOUS, LA CUISINE FRANÇAISE NE SE SERAIT-ELLE PAS ÉLOIGNÉE DU CONSOMMATEUR AU PROFIT DE LA NOTORIÉTÉ?

La télévision a tout de même un côté positif: elle a attiré les gens vers la cuisine. Seul inconvénient, on a oublié que plus la décoration est compliquée et souvent belle, moins l'assaisonnement, la cuisson et la température sont respectés. Et la télévision ne montre pas cela.

#### QUELS COMMENTAIRES VOUS INSPIRE LA 6<sup>E</sup> PLACE DE LA FRANCE, DERRIÈRE LA SUISSE, AU DERNIER «BOCUSE D'OR»?

Le «Bocuse d'Or» n'est pas un concours comme les autres. C'est un concours de sportifs. Il se prépare un an à l'avance. Les Américains par exemple, qui ont investi 1 million de dollars dans cette compétition, n'ont terminé dans le peloton de tête qu'en 2017. Les chefs scandinaves récompensés reconnaissent que la cuisine française est le début de l'inspiration. (Et cela a payé puisque les lauréats 2019 sont les mêmes que ceux du podium de 2011: Danemark en or, Suède en argent et Norvège en bronze, ndlr).



# SCHENK SA

## MISE SUR LA VITICULTURE SUISSE

Schenk SA est une maison de viticulture et de négoce en vins qui a plus d'un siècle d'existence. Au bord du Léman et au cœur du vignoble de La Côte, Schenk croit à l'avenir de la viticulture suisse, d'autant plus que 2019 sera consacrée à la Fête des Vignerons. La maison Schenk a un grand projet d'investissement sur son site historique de Rolle, dans le canton de Vaud.



Martheray. Photos: © Regis Colombo - www.regiscolombo.ch (sauf mention contraire)



Châtagneréaz. © Philippe-Krauer.ch

### VAUD

[www.schenk-wine.ch](http://www.schenk-wine.ch)

Le directeur général de Schenk SA, André Fuchs, nous présente les enjeux de son entreprise.

#### MONSIEUR FUCHS, LES DERNIÈRES VENDANGES ONT-ELLES ÉTÉ SATISFAISANTES?

Le millésime 2017 s'est très bien vendu. Il convient de préciser que le canton de Vaud n'avait pas de problèmes de quantités de vendanges. Il avait peu souffert du gel, cette année-là, comparativement au Valais ou, dans une moindre mesure, à Genève. Donc Schenk SA n'a pas connu de problèmes de parts de marché l'année passée, qui seraient venues de quantités inférieures à la moyenne. Quant à 2018, ce fut un magnifique millésime, dans le canton de Vaud comme dans tous les cantons viticoles romands.

#### COMMENT SE FAIT-IL QUE LA VENDANGE 2018 SOIT UNE SI BELLE RÉUSSITE, MALGRÉ UN ÉTÉ CANICULAIRE?

Il faut rappeler que le printemps 2018 a été pluvieux. Dans le canton de Vaud ou à Genève, voire au niveau de la Plaine valaisanne, la terre est profonde et retient l'eau. Même s'il fait très chaud l'été, les racines de la vigne plongent assez profond pour récupérer cette eau. La sagesse du vigneron rappelle d'ailleurs que le raisin ne craint pas le soleil, mais qu'il craint seulement l'ombre du vigneron. Les vendanges se sont très bien déroulées, grâce au prolongement de l'été. Les teneurs en sucre ont été très élevées, car il y a eu beaucoup de soleil. Donc 2018 offrira une qualité extraordinaire dans des volumes normaux. Ce millésime va permettre à la viticulture suisse de progresser dans ses parts de marché.

#### POUR MIEUX COMMERCIALISER LE VIN DES CANTONS ROMANDS NE DEVRAIT-ON PAS S'APPUYER DAVANTAGE SUR DES MAGAZINES ET DES CRITIQUES DE RÉFÉRENCE? PAR EXEMPLE SUR LA GRANDE SPÉCIALISTE SUISSE CHANDRA KURT, TRÈS ÉCOUTÉE OUTRE-SARINE, AUTEUR DU LIVRE «CHASSELAS – DE FÉCHY AU DÉZALEY» OU DU LIVRE «DE L'HUMAGNE ROUGE AU HEIDA», ÉCRIT EN COLLABORATION AVEC MADELEINE GAY SUR LES CÉPAGES AUTOCHTONES DU VALAIS?

Les ouvrages de Chandra Kurt sont de très bons exemples d'aide promotionnelle. Vous pouvez également citer Jérôme Aké Béda et son ouvrage «99 Chasselas à boire avant de mourir». Un film



Château de Châtagneréaz.



Maison Blanche.

a été réalisé sur ce cépage: «Chasselas for ever». L'Office des vins vaudois (OVV) s'appuie sur la revue Wine Advocate, qui est une référence. Pour notre part avec le Château Châtagneréaz, nous avons produit les premiers grands crus qui ont un potentiel de garde. Reconnu par Stephan Reinhardt de la revue Wine Advocate, mais aussi en France et en Allemagne, Le Château Châtagneréaz de la maison Schenk obtenait un total de 97,2 points sur 100 au Mondial du Chasselas. C'est un vin de 1998: un Chasselas de garde. La catégorie de 1er Grand Cru est très difficile à obtenir. Il faut un Terroir attesté, des vignes de 7 ans d'âge minimum. Et donc l'OVV s'appuie sur cette qualité et organise des voyages à l'étranger pour obtenir un retour de notoriété dans notre pays. Cependant, 2019 sera riche d'activités en Suisse. Mentionnons la Fête des Vignerons, le Concours International de Bruxelles qui se déplacera à Aigle, alors qu'en 2018 il se déroulait en Chine. L'OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin) organisera son Congrès mondial en juillet à Genève, avec près de 700 spécialistes. Enfin, les différents offices de promotion font leur



Le Vignoble en hiver.

travail et chaque maison organise ses activités individuelles en Suisse, sans oublier les Caves ouvertes dans les différents cantons.

#### COMMENT CONVAINCRE LA SUISSE ALÉMANIQUE QU'IL EXISTE ÉGALEMENT DU TRÈS BON VIN EN SUISSE ET QUE L'ON DEVRAIT ACHETER DAVANTAGE DE NECTARS DU PAYS?

Le marketing de proximité est devenu plus difficile, à cause de la nouvelle génération et des habitudes prises par les Suisses en 2019. Il faudra faire beaucoup d'efforts pour les convaincre à nouveau, comme il y a quelques décennies, que le Chasselas est un cépage de grande valeur, un vin de garde. Et puis, l'étranger est proche de la Suisse alémanique. L'Italie est plus proche de Zürich que le canton de Vaud.

#### DE VOTRE CÔTÉ, VOUS CROYEZ AUX VINS VAUDOIS ET VALAISANS. LA MAISON SCHENK EN EST UNE GRANDE PRODUCTRICE. ELLE A DES PLANS AMBITIEUX DE RESTRUCTURATIONS

#### DE SES INSTALLATIONS À ROLLE. DISPOSEREZ-VOUS BIENTÔT DE CES NOUVELLES INSTALLATIONS?

Il faudra attendre que les derniers recours soient levés. Ensuite, nous devons reconstruire les installations. Nous avons plusieurs bâtiments sur la place de la Gare de Rolle et certains sont obsolètes. Nous voulons regrouper toutes les activités dans un seul bâtiment. Le plan de quartier prévoit une quatrième voie CFF et le réaménagement de la Place de la Gare. La bretelle autoroutière d'entrée direction Lausanne sera déplacée pour construire nos caves et ainsi libérer l'espace nécessaire. Nous travaillons depuis 2011 à cette transformation, qui était prévue pour 2016. Nous avons déjà gagné le référendum communal et maintenant nous avons encore quelques oppositions. Le nouveau bâtiment permettrait de diminuer l'occupation du sol de 16% et la consommation d'eau de 64%. Quant à la réduction d'empreinte CO2, elle serait de 85%. La nouvelle cuverie sera plus rationnelle. L'actuelle est surdimensionnée. En fait, elle était adaptée à un autre type de production. A l'heure actuelle, nous encavons beaucoup plus de sortes de cépages qu'autrefois.

PASCAL CLAVAZ

### SCHENK SUISSE

Schenk SA réalise dans notre pays un volume d'affaires de 80% avec des vins suisses, alors que nos concitoyens consomment deux-tiers de vins étrangers et seulement un tiers de vins suisses. Schenk SA possède une centaine d'hectares de vignes en propre et un millier de familles vigneronnes lui livrent leurs récoltes. Les fleurons de sa production sont l'As de Cœur (Assemblage de cépages rouges Vaud: Gamaret, Garanoir et Pinot Noir), le Château de Châtagneréaz (vainqueur au Mondial du Chasselas 2018) et le Domaine Du Martheray, Féchy (Chasselas). La Maison Schenk fait affaires avec des négociants en vins détenteurs d'une patente ou avec des grossistes. La Fête des Vignerons sera l'occasion pour elle de partager cet événement spécial avec ses clients. Et l'avenir pour Schenk, c'est un investissement de quelque 90 millions de francs, en attente sur son site historique de la place de la Gare de Rolle (voir l'interview ci-contre).