

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

INOX, notre fabrication à Etagnières.

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch N°5 • 8 Mars 2019

Gastroconsult
proche. compétente.

**COMPTABILITE
FISCALITE
CONSEILS**

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

Le rendez-vous de la branche

FBK

DOSSIER:
> PAGES 9 À 12

17 au 20 mars 2019

GastroTime – Version serveur light.

Vous déléguez les tâches. Vous gérez les droits d'accès.
Vous bénéficiez des mises à jour.

Egalement disponible en version multi-entreprises
GastroTime, conforme à la CCNT, répond à vos besoins.

Informations sur www.gastroconsult.ch ou 032 951 23 77.

Gastroconsult
proche. compétente.



GENÈVE

> PAGE 5

10 millions de repas
sauvés

VU pour
VOUS

PAR ANDRÉ VERSAN



Protégeons nos abeilles

Les abeilles jouent un rôle central dans l'agriculture. Les cantons de Vaud, Jura et Jura Bernois ont un projet Agriculture et pollinisateurs qui s'étend de 2018 à 2023, soutenu notamment par la Confédération et la Fondation Rurale Interjurassienne. Il veut favoriser les populations d'abeilles mellifères et sauvages dans les milieux agricoles et renforcer la communication entre agriculteurs et apiculteurs.

SUISSE

www.goldenerkoch.ch
[/fr/cuisinier-d-or](http://fr/cuisinier-d-or)

Dans le cadre d'un concours de cuisine spectaculaire, qui s'est déroulé en live pendant plusieurs heures, le chef de cuisine âgé de 28 ans, du Relais&Châteaux Hotel Krone Regensberg, s'est imposé devant cinq autres collègues très talentueux. Il peut maintenant présenter le menu qui lui a valu sa victoire lors du Tour Culinaire Suisse. En tant que meilleur concurrent suisse parmi les participants, Ale Mordasini peut en outre représenter son pays au Bocuse d'Or Europe 2020 qui se déroulera à Tallinn en Estonie. La prochaine grande finale du Bocuse d'Or se déroulera en janvier 2021 à Lyon.

La finale du Cuisinier d'Or 2019 a été lancée peu après 8 heures du matin avec l'entrée

en scène du premier des six candidats. La mission des finalistes consistait à créer, en 5 heures et 30 minutes, un plat de poisson et un plat de viande (3 poulets fermiers de Gruyères avec les abats) pour 14 personnes chacun. Les finalistes étaient secondés par leur commis personnel qui, au moment du concours, ne devait pas avoir plus de 21 ans. Un autre commis était à la disposition des candidats jusqu'à la remise du plat de poisson.

Guy Parmelin

Vers l'heure du déjeuner, le conseiller fédéral Guy Parmelin s'est joint aux 1200 invités du secteur de la gastronomie et de l'hôtellerie. Le chef du département suisse de l'Économie, de l'Éducation et de la Recherche a profité de cette occasion pour se faire une idée de l'art culinaire des finalistes au Kursaal de Berne. «La finale de ce concours atteste une fois de plus de l'excellence de notre pays dans le domaine de la Haute

Cuisine», a déclaré Guy Parmelin. Christof Lehmann, gérant de la société KADI qui organisait l'événement, soulignait les objectifs du Cuisinier d'Or: «Avec nos partenaires et sponsors, nous nous engageons en faveur de la gastronomie suisse et du métier de cuisinier. Nous voulons offrir une plate-forme aux cuisinières et cuisiniers, et développer cette catégorie professionnelle». Depuis plus d'un quart de siècle, KADI est mobilisé en faveur de la gastronomie suisse. L'entreprise, dont le siège se trouve à Langenthal, fabrique des produits réfrigérés et surgelés de qualité et emploie quelque 180 salariés.

Romands très forts

Certes, le Zürichois Ale Mordasini et son commis Patrick Güntert du restaurant Krone Regensberg Zürich ont vaincu. Mais Victor Moriez et son commis Thibault Pru-

suite en page 2 ➔

ALE MORDASINI REMPORTE LE «CUISINIER D'OR 2019»

Quelque 1200 décideurs du secteur de l'hôtellerie et de la gastronomie suisse étaient présents le 25 février 2019 lorsque le «Cuisinier d'Or 2019», trophée le plus convoité de Suisse, a été remis à Ale Mordasini au Kursaal de Berne.



Patrick Güntert et Ale Mordasini vainqueurs. © DR

kg
15⁷⁰

carton de 5 kg/kg
12⁹⁰

Quality
Filet de merlan
avec peau
sauvage, FAO 27
env. 600 g



900 g
28⁹⁰

Crevettes Black Tiger
entières, cuites, 40/60
élevage, Madagascar
900 g



NEW

Actions valables
11.3-16.3.2019

Toutes les offres TVA exclue

**PRODEGA
GROWA**

suite de page 1 ➔

vost remportent une superbe deuxième place. Victor Moriez vient de l'Hôtel de Ville de Crissier, dirigé par le président du jury du Cuisinier d'Or Franck Giovannini. Le troisième est encore un Romand: Alexandre Juton et son commis Axel Bovet du restaurant La Pinte des Mossettes dans le val de Charmey. Kévin Vasselín du restaurant Le Chat Botté de l'Hôtel Beau-Rivage à Genève vient à la suite.

Elodie Jaccot-Manesse, la vainqueur du Cuisinier d'Or 2017 faisait cette année partie du jury. Avec elle, Victor Moriez et Filipe Fonseca Pinheiro (vainqueur du Bocuse d'Or 2015), le restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier et Franck Giovannini forment maintenant l'équipe la plus excellente qu'on puisse trouver.

PASCAL CLAIVAZ



Le plat de viande (poulet fermier) du vainqueur. © DR



Le plat de poisson du vainqueur. © DR

TROIS QUESTIONS À... KÉVIN VASSELIN

KÉVIN VASSELIN, VOUS N'ÊTES PAS DANS LES TROIS PREMIERS. MALGRÉ TOUT, COMMENT CONSIDÉREZ-VOUS CE CUISINIER D'OR 2019?

Je le considère comme une très bonne expérience, de très haut niveau. Je suis déjà arrivé jusqu'à cette finale, ce qui est une performance. Et j'ai acquis de l'expérience. Je suis satisfait que mes plats ont été préparés comme je les avais prévus. Et puis le temps passe très vite, chaque minute compte. Nous avons terminé dans les temps impartis. Je suis donc content de ma participation à ce concours.

LA PARTICIPATION À CE GENRE DE CONCOURS EST-IL UN PLUS POUR LE RESTAURANT LE CHAT BOTTÉ À GENÈVE ET SON CHEF DOMINIQUE GAUTHIER?



Bien sûr. Ce concours nous a permis de pousser la recherche de nouvelles idées de préparations. Certaines pièces du concours pourront être mises sur la carte. Par exemple, mon chef m'a permis de mettre mes garnitures sur la carte du Chat Botté.

VOUS AVEZ DE NOUVELLES AMBITIONS, AU NIVEAU DES CONCOURS?

Oui, je pense. Déjà, je suis passé chef de partie du Chat Botté en 2018. Auparavant, j'étais commis. Et ce concours du Cuisinier d'Or m'a donné l'envie de continuer dans cette sorte de compétition. Je vise notamment le Grand Prix Joseph Favre (dont la deuxième édition a eu lieu le 25 novembre passé au CERM à Martigny, dans le cadre du salon Epicuria, Ndlr).

PROPOS RECUEILLIS PAR PASCAL CLAIVAZ

AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE: UN MORATOIRE PLUTÔT QU'UNE FUITE EN AVANT

La législation actuelle permet déjà à l'administration de contrôler très fortement l'aménagement du territoire. Le net refus populaire de l'initiative contre le mitage doit maintenant inciter le monde politique à ne pas aller plus avant dans cette voie. En particulier, on ne doit pas entrer en matière sur le projet de deuxième révision de la loi sur l'aménagement du territoire, qui toucherait particulièrement les intérêts économiques de l'agriculture suisse.

Une vision urbaine et idéalisée du paysage rural

L'initiative populaire «Stopper le mitage» a été nettement rejetée, par 63,7% des votants et par tous les cantons. Ce résultat, réjouissant, fournit l'occasion de dresser un constat saisissant: les plus forts soutiens à cette initiative sont venus des grandes villes et des agglomérations urbaines, tandis que les plus fortes réticences ont émané des régions où le «problème» du mitage est censé se poser. En d'autres termes, beaucoup de citoyens urbains se laissent facilement tenter par une vision idéalisée du paysage rural, en oubliant les intérêts sociaux et économiques des personnes qui y vivent et y travaillent.

Autre constat, positif: cette votation confirme que, dans un scrutin populaire, les arguments rationnels peuvent encore s'imposer face aux réflexes purement émotionnels. Des journalistes sérieux ont ainsi souligné que le refus des citoyens suisses s'expliquait sans doute par une confiance suffisante dans une législation qui a déjà été sévèrement renforcée ces dernières années, et à laquelle il faut maintenant laisser le temps de faire ses preuves. La première révision de la loi fédérale sur l'aménagement du territoire (LAT), entrée en vigueur il y a cinq ans et qui n'a pas encore fini de déployer tous ses effets, restreint déjà très fortement la possibilité de nouvelles zones à bâtir, et empêche donc l'extension et la dispersion des constructions. Pourtant, une partie de la presse, en décalage avec la population, semble vouloir continuer à agiter le spectre de l'étalement urbain. Le mitage, nous dit-on, serait toujours d'actualité, et il faudrait mieux écouter la contrariété des Suisses face à la surpopulation des zones d'habitation – étonnante logique puisque la «densification» constitue précisément une condition de la lutte contre le mitage! Certains commentateurs encore plus audacieux tentent même de nous faire croire que le résultat de ce dimanche devrait inciter les Chambres fédérales à entériner le projet de deuxième révision de la LAT...

LAT 2: l'obsession de la démolition

Or on peut affirmer exactement le contraire. Après avoir accepté l'initiative contre les résidences secondaires, puis la première révision de la LAT, les citoyens manifestent désormais leur volonté de ne pas aller plus loin, du moins pas avant d'avoir pu sérieusement juger des effets de la réglementation en place.

Dans ces conditions, il n'est pas acceptable d'introduire aujourd'hui de nouveaux durcissements de la législation fédérale s'accompagnant d'une mise sous tutelle supplémentaire des autorités cantonales.

La deuxième révision de la LAT (ou «LAT 2»), que la commission du Conseil national s'apprête à examiner, porte cette fois sur les constructions hors des zones à bâtir. Pour de telles constructions, chaque autorisation nécessiterait à l'avenir une double compensation, quantitative et qualitative (démolition de constructions équivalentes). De plus, toute construction hors zone à bâtir qui ne serait plus utilisée devrait être démolie et la parcelle remise à l'état naturel – ce qui suppose des contrôles systématiques et des coûts importants. La collectivité publique pourrait procéder elle-même à la démolition en lieu et place du propriétaire qui ne se serait pas exécuté dans le délai imparti.

L'aménagement du territoire comme enjeu de pouvoir

L'objectif est toujours le même: restreindre la marge de manœuvre des cantons et les droits des propriétaires pour cryogéniser l'emprise humaine sur le territoire. Mais en ciblant les constructions hors des zones à bâtir, la deuxième révision de la LAT vise cette fois spécifiquement l'agriculture, pourtant parée de toutes les vertus dans les discours politiques, mais à laquelle les citoyens préféreraient refuser le droit de se développer et d'exister en tant qu'activité économique. Ces nouvelles restrictions extrêmes en matière d'aménagement du territoire ne sont pas compatibles avec la volonté populaire exprimée le week-end dernier, qui appelle plutôt un moratoire. A cela s'ajoute que la méthode de planification et de compensation est tellement détaillée qu'elle enfreint ouvertement la Constitution fédérale, qui n'autorise la Confédération qu'à fixer des principes généraux. En ce sens, on ne peut qu'exhorter les parlementaires fédéraux à ne pas entrer en matière sur le projet de LAT 2. Plus généralement, il importe de prendre conscience que l'aménagement du territoire représente pour l'administration un énorme enjeu de pouvoir, permettant de contrôler un vaste éventail de choix politiques. C'est peut-être aussi à cela que les citoyens, aujourd'hui, veulent dire «stop»!

Pierre-Gabriel Bieri

Offre valable du 11.03. au 16.03.2019

Prix Pro hors TVA, rabais déduit

www.aligro.ch

POUR LE PRO ACTIONS



21%

18.93

kg

Parisienne de bœuf fraîche de Suisse/Allemagne/Autriche



45%

19.42

kg

Filet de saumon avec peau désarêté frais d'Ecosse



22%

59.52

20 l

Huile d'arachide Nutriswiss

LE CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR EST LE MEILLEUR

Depuis 2005, Courtemelon dans le Jura vit chaque deux ans au rythme du Concours et du marché des produits du terroir suisse, dont la 8^e édition se tiendra les 28 et 29 septembre 2019 à Courtemelon (JU). Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 30 juin 2019.



Prix d'excellence
Toéchté, Boulangerie du Moulin
Pascal Dominé, Rue des Mésanges 16, 2800 Delémont (JU).



Très bonne ambiance lors du 7^e Marché & Concours Suisse.



Prix d'excellence:
St. Galler Haselnussöl kaltgepresst
St. Gallische Saatzeit, St. Galler Öl
Leo Brändle
Mattenweg 11, 9230 Flawil (SG).

JURA

www.concours-terroir.ch

Institution de droit privé, la Fondation rurale inter-jurassienne (FRI) déploie ses activités à partir des sites de Courtemelon et Loveresse. Elle associe à égalité quatre partenaires, deux cantons et deux chambres d'agriculture. Principal instrument du développement rural du Jura et Jura bernois, ses tâches sont centrées sur la formation et le conseil en développement rural.

Ingénieur agronome et passionné d'agriculture et de ses multiples produits, Olivier Boillat œuvre pour la Fondation rurale interjurassienne (FRI), dans le domaine Filière alimentaire & Espace rural qui organise ce concours. Le Concours suisse des produits du terroir à Courtemelon est l'occasion pour les producteurs de soumettre leurs produits à l'appréciation d'un jury composé de consommateurs, de spécialistes de la dégustation, de producteurs et de représentants des métiers de la bouche. Les organisateurs souhaitent mettre en valeur les meilleurs produits du terroir lors d'un grand marché couvert, point de ralliement de tous les gourmets. Le délai d'inscription est fixé au 30 juin 2019.

Les produits transformés et reproductibles peuvent participer au Concours Suisse. Sont admis d'office les produits certifiés auprès des marques régionales suisses et les produits au bénéfice d'une AOP ou d'une IGP, notamment. Les autres produits doivent



Olivier Boillat.

correspondre aux Lignes directrices suisses (voir sous www.concours-terroir.ch et Règlement du concours en pdf sous la rubrique «Concours Suisse»).

Fort impact commercial

Lors de la dernière édition à Courtemelon, les 417 médailles octroyées ont eu un impact commercial certain, que ce soit pour une saucisse médaillée ou pour une absinthe. La sélection est très sévère. Pour accéder à la médaille de bronze, il faut une note de 17 sur 20. Sur les 1200 produits en lice en 2017, seuls cinq produits ont remporté un prix d'excellence, ce qui correspond à une médaille d'or, plus la distinction d'excellence. Ces médailles

sont souvent un argument commercial pour les vainqueurs, en particulier celles en or. Souvent, ceux qui ont remporté la médaille d'or sont devenus des produits phares, durant une décennie ou plus.

«Maintenant, le concours s'exporte», ajoute Olivier Boillat. «Ainsi, l'Organisation des Nations unies pour le développement industriel (Onudi) s'est servie de l'expérience de la FRI pour publier un guide». Il permet à d'autres pays d'organiser

leurs propres concours nationaux de produits du terroir. Il y a d'abord eu le Maroc, un ancien invité d'honneur du Concours suisse des produits du terroir. Et maintenant, c'est au tour de la Tunisie d'organiser son Concours tunisien des produits du terroir. Selon le modèle jurassien.

PASCAL CLAVAZ



Prix d'excellence:
Jambon cru du Valais IGP (Noix de jambon de porc)
Le Boucher du coin Sàrl, Jean-Marie Pitteloud
Rue du Vieux Village 25, 1967 Bramois (VS). Photos: © DR

l'incontro 2019

Au rendez-vous des grandes personnalités du vin italien – à Lausanne!

Les propriétaires des quarante domaines les plus prestigieux seront personnellement présents pour vous faire déguster leurs nouvelles créations.

Lundi, 1^{er} avril 2019
de 14h00 à 19h30

Hôtel
Beau-Rivage Palace
Lausanne-Ouchy

Participation:
CHF 20.- y compris
bon d'achat de
CHF 20.-



CARATELLO
LES VINS ITALIENS



Caratello Weine AG
Zürcher Strasse 204E, CH-9014 St.Gallen
T +41 71 244 88 55, F +41 71 244 63 80
info@caratello.ch, www.caratello.ch

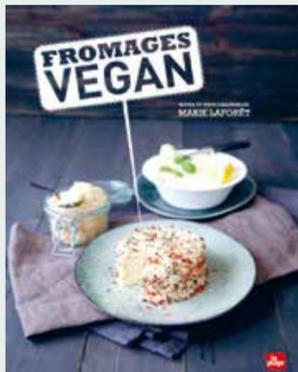
// PAR ANDRÉ VERSAN



Ici & Ailleurs

PAS DE FROMAGE VÉGAN

Le fromage végétal ne peut pas être appelé «fromage», car il ne contient pas de produit laitier. Les normes alimentaires interdisent à un produit fabriqué sans lait ou produit laitier l'appellation de «fromage». Comme on est dans les aliments végan, ces «fromages» sont en réalité des aliments élaborés à base de noix, d'amandes ou encore de lait de coco.



CAVE PYRÉNÉES

A 6 mètres sous la neige, 3.000 bouteilles de vin seront affinées à 2.400 m d'altitude pour la deuxième année consécutive. C'est un viticulteur dans les Graves, en Gironde, qui a enfoui

ses bouteilles sous la neige, dans la station de ski de Cauterets. De l'avis de spécialistes, la première cuvée vieillie sous la neige de Cauterets avait une tonalité minérale. Pour la deuxième année consécutive donc, la station de ski des Hautes-Pyrénées servira de cave à vin un peu particulière.

JOB DE RÊVE

Devenez testeur de yachts et d'îles privées pour 85.000 euros par an. L'heureux(se) élu(e) devra parcourir le monde pour donner son avis sur des propriétés de luxe, des yachts, des châteaux et des bijoux. C'est le job de rêve récemment proposé par Hushhush.com, un site britannique spécialisé dans la vente d'objets et de prestations de luxe. Son «testeur de produits de luxe» sera chargé d'essayer les produits avant leur mise en vente par le site.



WWW VINTAGE

A l'occasion des 30 ans du WorldWideWeb, le Cern vous propose un bond dans le passé. Le Centre européen pour la recherche nucléaire a sorti un outil qui permet de surfer à nouveau sur le navigateur web tel qu'il était en 1990. En

décembre 1990, c'est en effet sur un ordinateur de cette organisation que Tim Berners-Lee a inventé le premier navigateur web.



AMBASSADEUR DU TERROIR

RESTAURANT LE CERFEUIL



Il a été à bonnes écoles, celles de Philippe Chevrier ou de Didier de Courten: le produit frais, savoureux, local. C'est le restaurant Le Cerfeuil au 10, Place des Eaux-Vives. Son chef est Uros Krasjinoric.

Uros Krasjinoric, le chef du restaurant Le Cerfeuil, présente une belle carte de midi, à recommander. Surtout que le restaurant se trouve en plein cœur de la ville, dans le secteur des affaires et des banques.

La carte n'est pas chère: 32 francs. Et ce jour-là, elle comportait notamment un amuse-bouche, une belle salade chèvre et grenade et un plat du jour consistant en gnocchi de courge, chevreuil de chasse et pomme granny smith. Enfin au dessert, une mousse de chocolat blanc et ses fruits rouges. Il est également possible de choisir la version plat du jour à 23 francs.

«Un bon produit, c'est 80% de la réussite du plat», assure Uros Krasjinoric, le chef appuyé au service par Jonathan Gander. Ses gnocchis de courge alliés au chevreuil de chasse et sa pomme granny en était la parfaite illustration. Les deux pris seuls n'auraient pas donné ce résultat. Mais pris ensemble, c'est tout autre chose, avec leurs petites billes de pomme granny smith réduite à une taille minuscule. C'est la magie du mélange des goûts qui donne un plat équilibré, savoureux avec des surprises: tout le savoir faire et l'inventivité du chef. Car c'est très facile de se fourvoyer sur un plat comme celui-là. Pour un menu du jour, la performance est remarquable: on a l'impression d'entrer dans une expérience gastronomique.

Parlons des mousses en bouchées du début: un régal. Parlons de la salade verte avec doucette chèvre et grenade, de ses goûts acidulés, sucré salé. On ne s'attendait pas à ce degré de perfection pour une salade. Et enfin, le suprême délice fut atteint avec le dessert mousse chocolat blanc aux fruits rouges. L'intérêt de ce menu, c'est qu'à la fin vous vous retrouvez avec divers équilibres de masses et de goût. Et la mousse n'a pas pesé.



Uros Krasjinoric et Jonathan Gander devant le restaurant Le Cerfeuil.
© Le Cafetier

Uros Krasjinoric vit son métier de chef comme une vocation. «Il est tombé dedans» quand il était petit. Son restaurant Le Cerfeuil est un Bistro Gourmand. Il propose midi et soir un menu comprenant une entrée, un plat et un fromage ou un dessert au choix de la carte. On retrouvera tous les menus sur le site internet du restaurant.

Le Cerfeuil est un Ambassadeur du Terroir genevois et donc il présente les bons produits de l'agriculture locale GRTA (Genève Région-Terre Avenir): Chez Mr Eddy Montreux Duck en Stock – Œufs de cane pour les œufs. La pêche du lac chez Julien Monnet à Hermance, les pâtes chez Christophe Bosson à Aire-la-Ville, La Casa Mozzarella aux Halles de Rive et les vins de la Cave de Genève. Un bon plat c'est 80% des bons produits: il faut croire qu'il a des bons produits à Genève, car il y a beaucoup de bons plats.

ANDRÉ VERSAN

Le Cerfeuil

Bistro gourmand
10, Place des Eaux-Vives
CH-1207 Genève
Tél. +41 22 736 06 39
info@le-cerfeuil.ch
www.le-cerfeuil.ch

Assemblée Générale Ordinaire de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

Mardi 9 avril 2019, à 15 heures
ORIF – Rampe de Pont-Rouge 4 – 6^e étage
1213 Petit-Lancy

ORDRE DU JOUR:

1. Ouverture de séance, approbation de l'ordre du jour et du PV de l'AG 2018
2. Rapports des commissions (questions et approbation)
3. Rapport du trésorier (questions et approbation)
4. Rapport de la Fiduciaire (questions et décharge au comité)
5. Intervention du directeur de l'ORIF, M. Michel Guignard
6. Suivi des objectifs 2018-2019: questions
7. Objectifs 2018-2019
8. Diplômes d'ancienneté
9. Divers et propositions individuelles

Il est rappelé que les membres doivent impérativement se munir de leur carte de membre pour accéder à l'assemblée. En cas de procuration délivrée à un tiers, ce dernier doit également être porteur d'une copie de la carte du membre représenté.



TRANS GATE

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**

10 MILLIONS DE REPAS SAUVÉS DE LA POUBELLE

La semaine dernière, la start-up Too Good To Go a franchi le cap des 10 millions de repas sauvés en Europe. La Suisse est également sur la bonne voie avec ses 150 000 repas sauvés.

GENÈVE

www.toogoodtogo.ch

La CEO de Too Good To Go, Mette Lykke, envisage de s'étendre sur 4 nouveaux marchés en 2019. La start-up vient de lever un investissement supplémentaire de 6 millions d'euros, ce qui porte son investissement total à 16 millions d'euros, ceci afin d'accélérer sa mission mondiale de réduction du gaspillage alimentaire.

«En Suisse cette start-up est seule et sans concurrent sur son marché anti-gaspillage», nous assure Sophie Fayet, la responsable de Too Good To Go en Suisse romande. Tout le monde parle de la calamité des nourritures jetées un peu partout. Mais personne n'a été en mesure de l'empêcher, sauf Too Good



Le "panier-surprise" de Too Good To Go.

To Go, apparemment. Cette affaire-là marche grâce à une application mobile: les commerces de bouche proposent leurs invendus à petit prix à des particuliers plutôt que de les jeter. Lancée en 2016, l'appli compte à présent 7,5 millions d'utilisateurs dans 9 pays euro-

péens et plus de 15 000 partenaires dont Carrefour, Globus, Valora, Starbucks et dean&david. La semaine dernière, Too Good To Go a permis de sauver 10 millions de repas, ce qui équivaut à 10 000 tonnes de nourriture et à environ 20 000 tonnes de CO₂ économisées.

Succès suisse

Le mouvement Too Good To Go est très bien reçu à l'échelle internationale. En Suisse également, où le concept suscite beaucoup d'intérêt. De grandes entreprises telles que Migros, Manor, Globus, Tibits, Pouly, Fleur de Pains se sont déjà engagées auprès de Too Good To Go Suisse, qui fédère à présent une communauté de près de 600 partenaires dans 10 villes, avec 150 000 utilisateurs inscrits. Une belle étape a été franchie ce mois-ci: 150 000 repas ont été sauvés, soit 303 tonnes de CO₂ en moins.

Il y a actuellement 8 employés en Suisse, pour 2 en Suisse romande. «Mais l'entreprise est en pleine croissance», précise Sophie Fayet. «Et notre objectif est de bien développer la Suisse romande». La livraison des marchandises récupérées se fait sous forme d'un «panier-surprise» à 4,90 francs.

La valeur de la marchandise contenue dans le panier-surprise est le triple du prix. Par exemple, le panier surprise de Delicatessa, l'épicerie de Globus, coûte 14,90 francs et la valeur des produits qu'il contient est de 45 francs.

Enorme gaspillage

Too Good To Go arrive au bon moment. Le défi mondial est énorme: le gaspillage alimentaire est l'un des facteurs les plus importants du changement climatique. Un tiers de la production mondiale est jeté chaque année, sans mentionner les énormes quantités de ressources utilisées (eau, terre, énergie), d'emballages et d'aliments. Pour cette raison, le gaspillage alimentaire par habitant doit être réduit de moitié d'ici 2030, selon les objectifs de développement durable définis par l'ONU et tous ses Etats membres.

PASCAL CLAVAZ



16-24
MARS

BEAULIEU
LAUSANNE

HABITAT JARDIN

WWW.HABITAT-JARDIN.CH



PARTENAIRES

PARTENAIRES MÉDIA

Jardin Suisse

entrepreneurs!

lig

sia

Le Matin Dimanche

lrm LA RADIO

espaces

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 Ing.dipl. 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.supersard.ch
Prix sans TVA 7.7% + TAR incl.

Grand choix d'appareils professionnels FUST: votre partenaire pour consultation, livraison, montage et service des appareils gastro

324.-
Garantie petit prix

Idéal pour les escaliers

Jusqu'à époussetage du stock



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

899.-
au lieu de 1206.-
25%

Serrure

H/L/P: 185 x 59.5 x 59.5 cm



Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 54.- * (TVA incl.)

NOVAMATIC KSUF 371.2-IB
Réfrigérateur pour boissons
• Contenance de 351 litres No art. 108323

1206.-
Garantie petit prix

Porte en verre avec sa protection UV

Pour 197 bouteilles à 0.75 litre

2 zones de température



Plage de température: +5 °C à +22 °C
• H/L/P: 186 x 60 x 60 cm No art. 108362

NOVAMATIC KSWF 765.2-IB
Armoire à vin climatisée

2499.-
Garantie petit prix

Corbeille de 400 x 400 mm

27.5 cm



Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 142.- * (TVA incl.)

NOVAMATIC BCE 350 F
Lave-vaisselle
• Appareil de dosage du détergent liquide inclus
• Pompe de vidange incluse No art. 106618

EMPLOI

Orif Intégration et formation professionnelle

L'Orif est présente en Suisse romande avec 10 sites de formation et plus de 450 collaborateurs-trices. Pour notre site Orif Renens, nous recherchons :

Un chef de cuisine à 100% (h/f)
pour un nouveau restaurant

Mission
→ Lancement d'un nouveau restaurant, en collaboration avec un acteur culturel local
→ Développement de l'offre et production de menus correspondant à l'esprit du restaurant
→ Organisation de banquets
→ Gestion des commandes et stocks marchandises
→ Gestion d'une équipe de cuisine et collaboration avec l'équipe du service
→ Collaboration avec les maîtres socioprofessionnels pour la formation des apprentis

Profil et compétences
→ CFC de cuisinier/ère
→ Formation professionnelle supérieure souhaitée
→ Expérience de plusieurs années dans de bonnes tables et dans la gestion d'un restaurant
→ Expérience dans le social et la formation serait un atout
→ Disposer d'une patente de restaurant serait un atout
→ Capacités d'adaptation et réelles aptitudes à fédérer une équipe
→ Maîtrise des outils bureautiques usuels

Ce poste s'adresse à des professionnels confirmés, engagés et ambitieux ayant la volonté de s'investir sur du long terme et désireux d'inscrire leur travail dans la mission sociale de l'institution. Le management est particulièrement respectueux de ses collaborateurs.

Nous offrons
→ Un travail à responsabilités, varié et motivant, dans un cadre innovant
→ Conditions de travail avantageuses selon convention collective Orif
→ Formation continue interne

Entrée en fonction : 1er juin 2019 ou à convenir

Si vous vous reconnaissez dans ce profil, nous vous invitons à adresser votre dossier de candidature complet, avec une photo, jusqu'au 27 mars 2019 au plus tard à : Orif Renens, M. Alain Woodtli, Directeur, Chemin du Chêne 5, 1020 Renens.

Des renseignements peuvent être obtenus auprès du Directeur au 058 300 19 11

www.orif.ch

130 ans

Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

218ème
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)

EDUQUA SWISS

Votre projet professionnel est important.

Dates: **Du 12 août 2019 à fin novembre 2019**

Horaires: **De 18h00 à 21h00, du lundi au jeudi et De 08h30 à 12h00 et 13h00 à 16h00, le samedi**

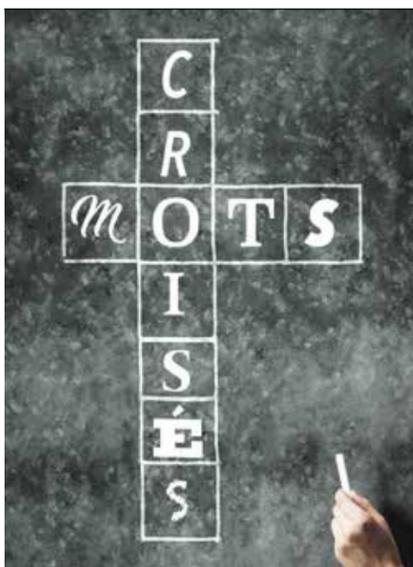
Prix du cours:
LE COURS DE CAFETIER de la Société des Cafetiers et Restaurateurs de Genève fête ses 75 ans!
Prix anniversaire exceptionnel: CHF 2'790.-

Inscriptions au cours de cafetier: **CHF 500.-** de frais d'administration (montant perdu et non remboursé en cas d'annulation de votre inscription) et une **pièce d'identité**. Le solde de CHF 2'290.- est à régler au plus tard le 10 juillet 2019.
dès le 5 mars 2019

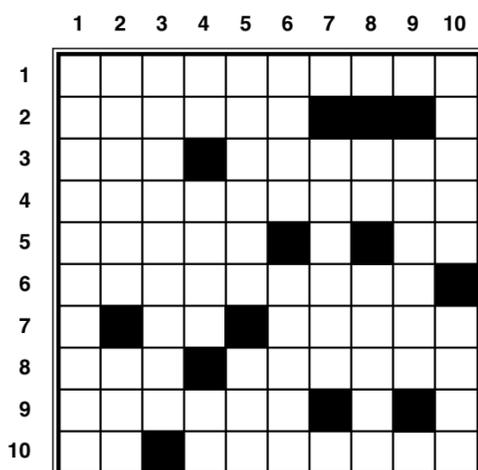
Examens: **Fin novembre – début décembre 2019**
Inscriptions auprès de: **IFAGE Augustins**
Emolument: CHF 400.-

Pour tous renseignements complémentaires :
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/societedescfetiersgeneve



N°1171



Horizontalement

1. Organisation du temps. – 2. Pas toujours rose. – 3. Pas question. Prendras une grosse voix. – 4. Ne marcherais pas droit. – 5. Le pastis l'est. Personnel. – 6. Met la Lune à portée de main. – 7. Article. Petites bêtes. – 8. Arbrisseau à fleurs jaunes. Ville d'Italie. – 9. Mît en mille morceaux. – 10. Localise. Mères des petites bêtes.

Verticalement

1. Ne manque pas de voix. – 2. Au menu du cheval. Voiture à cheval. – 3. Verres optiques. – 4. Introduit un complément. Bonne à jeter. Possessif. – 5. Nuages. Ecorce de chêne. – 6. Dense. Alternative au menu. – 7. Pas juste. – 8. Egyptien divin. On y danse, on y danse. – 9. Chérissent. – 10. Corrige. Utiles pour retrouver ses esprits.

Solution des mots croisés N°1170



ROUVIERE SLICING SA, PREMIER EN SUISSE ROMANDE

Rouviere Slicing SA est le partenaire numéro 1 des professionnels depuis 1969 en Suisse romande. L'entreprise d'Eclepens dans le canton de Vaud propose des machines de qualité, tout comme aussi un service après-vente rapide et efficace.

VAUD

www.rouviereslicing.ch

Rouviere Slicing SA est à même de proposer un conseil personnalisé sur le choix d'une machine ou d'un équipement. L'entreprise offre également la possibilité de réaliser la conception et l'installation d'une cuisine professionnelle de A à Z. Le service après-vente est rapide et efficace, avec un grand nombre de fournitures et pièces détachées en stock. Ce qui permet un dépannage sur site rapide et un suivi personnalisé de la maintenance de vos machines. Et surtout, un appui téléphonique compétent est à disposition tous les jours de la semaine.

L'entreprise a de qui tenir et elle se base sur une tradition d'expertise et de confiance. Fondée en 1969 à Lausanne par Jean-Pierre Rouviere, elle a commencé par fabriquer des machines sous-vide professionnelles. En même temps, elle distribuait des trancheuses et des balances de qualité. Ce fut le succès. Aussi en 1988 pour donner suite à son développement grandissant, l'entreprise Rouviere Slicing SA déménageait à Eclepens, une commune située non loin de Lausanne et en plein centre de la Suisse romande. Depuis et afin de répondre au mieux aux besoins de la clientèle, qui est formée par des patrons et des responsables dans les domaines de la restauration, de la boulangerie, de la boucherie, des magasins d'alimentations,

mais aussi dans le domaine du pesage avec prix et du pesage industriel, la gamme de machines professionnelles n'a cessé de s'agrandir. Aussi, à l'heure actuelle Rouviere Slicing SA est en mesure d'équiper une cuisine professionnelle de A à Z, de l'étude à la conception, de l'installation à la mise en service et à son entretien.

Rouviere Slicing SA fournit des balances, des machines sous-vides, des trancheuses, des friteuses, des machines de cuisson, d'induction, de préparation, de Santos, de Roller Grill. L'entre-

prise équipe en machines de boulangerie, matériel de boucherie, barquettes et techniques du froid. Le secteur des pizzas n'est pas oublié, ni la marque TMP pour râpes à fromage ou encore les moulins à café.

Dirigée par Raynald Beney, Rouviere Slicing SA met à disposition de sa clientèle une équipe très complémentaire d'une dizaine de personnes, où le conseil, le service après-vente et le dépannage jouent un rôle central.

Une visite au magasin d'exposition d'Eclepens s'impose. Ou alors, vous trouverez le catalogue complet dans www.rouviereslicing.ch, sous la page d'accueil.

PASCAL CLAIVAZ



Trancheuse, grills, armoire chauffante, emballage: tout y est. © DR



TOUTES NOS FÉLICITATIONS
Ale Mordasini
le gagnant du Cuisinier d'Or 2019

LE
CUISINIER
D'OR
2019

L'heureux gagnant et son commis Patrick Güntert: Ale Mordasini (droite) est sorti vainqueur de la finale organisée au Kursaal de Berne.

#CuisinierdOr



Le 25 février 2019, Ale Mordasini a remporté le trophée culinaire le plus convoité de Suisse. Le chef de cuisine à l'hôtel Relais & Châteaux Krone Regensberg a su convaincre le prestigieux jury du concours avec ses créations originales lors de la finale du Cuisinier d'Or 2019 et leur a laissé une impression inoubliable.

Pour en savoir plus sur la finale du Cuisinier d'Or au Kursaal de Berne: www.cuisinierdor.ch

ORGANISATEUR



PRESENTING-PARTNER



PARTENAIRES



LES FROMAGES FRIBOURGEOIS ONT CONQUIS PARIS

Lors du Salon International de l'Agriculture de Paris, Switzerland Cheese Marketing sous l'enseigne «Les Fromages de Suisse», a réaffirmé sa présence en France dans le but de convaincre toujours plus de consommateurs de s'intéresser aux spécialités fromagères suisses.

FRIBOURG

www.terroir-fribourg.ch

Chaque année depuis 17 ans, Terroir Fribourg met en place le stand des Fromages de Suisse, sous mandat de Switzerland Cheese Marketing. Le Salon International de l'Agriculture, qui s'est tenu du 23 février au 3 mars à Paris, a permis un show culinaire de même que l'accès au 2^e étage du restaurant suisse, avec sa vue à 360° sur toute la halle. Il comptait une nonantaine de places et proposait un décor authentique et convivial. Des fondues moitié-moitié et des assiettes de charcuterie y étaient proposées durant toute la journée.

Pour répondre à la demande des snacks, chaque jour, des petits plats à base de fromage ont été vendus à 5€ pour manger sur le pouce. Le Gruyère AOP a été fabriqué une fois par jour dans un véritable chaudron. Le restaurant suisse compte une nonantaine de places et propose un décor authentique et convivial.



Pour étayer l'offre et proposer une alternative moins coûteuse et plus rapide, différents snacks ont été cuisinés devant les visiteurs et vendus. Chaque jour, un fromage différent a été apprêté de manière alléchante par un cuisinier et une cuisinière sur place. Ce show culinaire est parti d'un constat: la consommation est souvent associée au fromage «à la coupe», alors qu'il existe de nombreuses possibilités

de le cuisiner comme plat ou en apéritif. Le but était de donner de nouvelles idées aux amateurs de fromage. Ainsi, deux professionnels préparaient des amuse-bouche et des snacks, sur la base des fromages présents sur le stand. Les visiteurs avaient la possibilité de déguster ces bouchées ou de se laisser tenter par un petit plat à l'emporter. Les recettes suivantes étaient proposées: macaronis de

chalet au Vacherin Fribourgeois AOP, polenta moelleuse à la Tête de Moine AOP, quiche aux poireaux, lardons et Gruyère AOP, ainsi que risotto au jambon cru et Sbrinz AOP.

Les recettes étaient à disposition des clients qui pouvaient acquérir les produits fromagers sur place, dans les vitrines de vente. D'autres activités étaient proposées aux visiteurs, notamment la possibilité de goûter la fondue moitié-moitié, préparée devant eux. Cette dégustation, très populaire, a employé deux personnes à plein temps.

En tout, près de 35 personnes étaient affairées durant 10 jours à la bonne marche du stand, permettant ainsi un accueil irréprochable aux visiteurs français et internationaux, mais aussi aux touristes fribourgeois et suisses qui aiment à s'y retrouver en fin de journée.

ANDRÉ VERSAN

IMPRESSUM

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

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

Rédactrice en chef: Myriam Marquant

Secrétaire de rédaction: Pascal Claivaz

Rédaction: SOFIED SA

Secrétariat: Chantal Longchamp

Correspondants: 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

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier

TICINOWINE FESTIVAL LAUSANNE



11 MARS 2019

ROYAL SAVOY HOTEL & SPA
AVENUE D'OUCHY 40

WORKSHOP
15.30
18.00



Ticinowine



SWISS WINE
TICINO

Casa del vino Ticino
Ticinowine
promozione vitivinicola ticinese

Svizzera. Naturalmente.

Le rendez-vous de la branche



17 au 20 mars 2019

www.fbk-messe.ch

Tendances &
innovations

pain



chocolat



café



snacks



glace

La Foire spécialisée FBK vole de succès en succès

La FBK 2019 – la seule foire spécialisée suisse sur les thèmes de la boulangerie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glaces, cafés et take-away – est en même temps une source d'inspiration pour les rencontres de branche. Urs Wellauer, directeur de la SBC (Boulangers-Confiseurs suisses) répond à nos questions.

Monsieur Wellauer la 33^e Foire spécialisée suisse en matériel pour Boulangerie, Pâtisserie et Confiserie FBK s'est très bien déroulée, il y a deux ans. Comment expliquez-vous ce succès?

L'ambiance chez les visiteurs, comme chez les exposants, a été positive sur toute la longueur et la foire a été un succès. L'intérêt pour le premier «Rendez-vous FBK» et pour le «Forum FBK sur les tendances» a dépassé les attentes de la direction de la foire et il nous a confirmé que le chemin pris pour le rendez-vous de la branche était le bon.

Quels sont les nouveaux éléments de la FBK 2019?

Au cours de la FBK 2019, les tendances et les échanges d'expériences dans la branche seront encore plus centrales. Nous avons analysé les demandes des exposants et des visiteurs et nous avons apporté des adaptations: plus d'informations, de networking et d'expériences. Nous donnons encore plus de poids à la transmission de l'information et à l'échange de branche. Avec cela, nous voulons acquérir encore davantage de visiteurs et offrir à tous les hôtes une valeur ajoutée qui va au-delà du cœur de métier proprement dit. Dans le «Forum FBK» (halle 3.2, stand D36), les visiteuses et les visiteurs profiteront quatre fois par jour de démonstrations spécialisées très stimulantes et d'exposés sur les tendances et les thèmes actuels de la branche. Nouveauté: le «Forum FBK», qui a confirmé sa valeur, sera traduit simultanément en français.

Le Programme «FBK 2019» démarrera dès 11 heures, avec le Pain d'avant-garde, sarrasin, levain, arômes grillés & Co. Suivra à 12h30: Plus de saveur grâce à moins de sucre et de matières grasses, expérience pratiques. A 14 heures: Perfectionnement de combinaisons d'arômes, Food pairing avec Patrick Zbinden, analyste multisensoriel. Et enfin à 15h30 viendra la conférence: Conseils de professionnels de la vente, hospitalité, présentation, interface production/vente.

Enfin, sur la Liste des exposants et des produits online, les visiteuses et les visiteurs reçoivent des informations détaillées et illustrées sur les exposants et leurs offres et nouveautés (www.fbk-2019.ch, page de démarrage). Les données seront mises à jour et complétées au fur et à mesure.

La date de la Foire FBK a été déplacée une première fois de janvier à mars, cette année. En 2021, elle passera à juin. Pourquoi cette décision et qu'est-ce que peuvent en attendre les exposants?

Grâce au déplacement de date de la FBK 2019 de janvier à mars (17 au 20 mars), on a pu éviter les chevauchements avec les foires internationales (Sirha et Sigep). Pâques arrive



Urs Wellauer.

le 21 avril, soit un mois après la clôture de la foire. Ceci est surtout important pour les visiteuses et les visiteurs romands et tessinois.

Quelle importance revêt le réseautage dans la branche boulangerie et confiserie?

Nous considérons que le réseautage et l'échange à l'intérieur de la branche comme très importants. De là vient notre aspiration à représenter, avec la Foire suisse pour la boulangerie et la confiserie, un rendez-vous pour la branche.

Avec quels arguments voulez-vous attirer les exposants?

La FBK 2019 – la seule foire spécialisée suisse sur les thèmes de la boulangerie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glaces, cafés et take-away – est en même temps une source d'inspiration pour les rencontres de branche. Tous les deux

ans, elle indique les nouvelles tendances et réunit l'ensemble des exposants et des décideurs notables de la branche. La FBK offre une plateforme optimale de présentation et de vente. Les participants profitent de visiteurs de qualité et du haut degré de notoriété de la foire. Le programme d'exposition de haute qualité offre également des innovations et des stimulations pour la gastronomie et l'hôtellerie.

Quels sont vos attentes au sujet de Cordelia Hagi? Comment peut-elle bien conseiller les organisateurs pour le développement de la FBK?

Cordelia Hagi ne fait pas partie du développement de la FBK. Elle animera le «Rendez-vous FBK». Ce deuxième «Rendez-vous FBK» du lundi 18 mars 2019 de 17h15 à 19h30 mise sur le courage et la créativité. Les deux forment la base de l'innovation pour pouvoir survivre comme entreprise. La conférencière Cordelia Hagi est experte en communication et, depuis 30 ans, elle s'occupe professionnellement de créativité. En lisant son ouvrage «Créativité par un simple clic», les hôtes apprennent la méthode pour y arriver. L'apéritif final invitera exposants et visiteurs à dialoguer.

André Versan

Informations:

flyer sous www.fbk-2019.ch,
Rubrique «Rendez-vous FBK»Inscriptions jusqu'au 12.03.2019
par E-Mail à sarah.stettler@swissbaker.ch
(Entreprise, Nom, Prénom, Adresse)
ou Tél. 031 388 14 14.Date: du dimanche 17 mars
au mercredi 20 mars 2019

Heures d'ouverture: chaque jour de 9 à 17h

Lieu & organisation: Bernexpo SA, Berne

Patronage: Association suisse des patrons
boulangers-confiseurs (BCS), Berne

Rythme: bisannuel

Nombre d'exposants: environ 180

Surface brute: 22'000 m²

Nombre de visiteurs: environ 25'000

Le rendez-vous de la branche

FBK 

17 au 20 mars 2019

www.fbk-messe.ch



AU FORUM FBK

Le «Forum FBK» (halle 3.2) présentera à nouveau aux visiteuses et visiteurs des démonstrations professionnelles et des interventions sur des tendances et des thèmes d'actualité dans le secteur. Et sans doute que l'intervention-conférence de la Pink Lady Cordelia Hagi amènera encore une ou deux idées supplémentaires. Chaque jour, quatre thèmes de 20 minutes seront présentés, avec une traduction simultanée en français.

Voici les thèmes:

- Pain d'avant-garde
Sarrasin, levain, arômes grillés & co.
- Plus de saveur grâce à moins de sucre et de matières grasses
Expériences pratiques
- Perfectionnement de combinaisons d'arômes
Food pairing avec Patrick Zbinden, analyste multisensoriel
- Des conseils de professionnels de la vente
Hospitalité, présentation, interface production/vente



Une pink lady pour aider les boulangers

Comment augmenter les ventes des boulangeries et pâtisseries artisanales suisses? Une «fille en rose», Cordelia Hagi, leur proposera des solutions sortant du cadre, dans le cadre de la foire spécialisée FBK à Berne.

Il faut être créatif quand on est boulanger-pâtissier. Ou à tout le moins, il faut communiquer. Car un boulanger-pâtissier a beaucoup de choses nourrissantes ou succulentes à vendre. Les responsables de la branche Boulangers-Confiseurs suisses (la fédération SBC) ont l'air d'avoir trouvé la perle rare pour rebooster l'imagination de leurs membres. Elle s'appelle Cordelia Hagi, elle est connue comme le «loup rose» dans sa ville natale de Berne et elle se profile comme la spécialiste des chemins de traverse. A Berne, on l'appelle la Pink Lady, pour son amour du rose bonbon. Elle voit la vie en rose du haut jusques en bas. Et on la voit venir de loin, comme une sorte de chose toute rose. Une fois le sentiment de bizarrerie passé, on consulte sa liste de références longue comme le bras, qui comporte notamment La Poste, Raiffeisen, les CFF, Credit Suisse, Swisscom, Implenla et Novartis. Et dans le domaine nutritionnel, Bischofberger ou la Migros.

La fofolle est donc prise très au sérieux. Elle possède une société de conseil en communication et en publicité appelée think tank. Beaucoup de décideurs de haut niveau écoutent ses avis. Jusqu'ici, 1500 personnes. 80 firmes de 20 branches différentes ont déjà passé par ses ateliers de travail (une centaine en tout).

Boulangère à ses heures

En tout cas, ses premières expériences professionnelles, Cordelia Hagi les a faites dans la boulangerie-pâtisserie de son village natal. Sa mère veillait au grain, la serrait de près, l'empêchait de sortir: pas de bal du samedi soir, pour la jeune Cordelia. De surcroît, elle n'était pas bonne à l'école. Elle détourna donc ses énergies vers le business. Elle a pris un job après l'école et s'est sentie immédiatement la reine de la boulangerie qui l'avait embauchée. Elle trônait derrière sa caisse pour servir ses clients, leur vendant pains et petits pains, viennoiseries et pâtisseries. Elle prenait du plaisir à leur faire plaisir, encaissant au passage. Vive la vie pratique et foin d'études. Son début professionnel est une bonne nouvelle pour les métiers et l'apprentissage. Au milieu des années 1980, elle travaille dans l'imprimerie de son père à Berne et décide d'utiliser le marketing. Elle reprend officiellement l'imprimerie en 1999.

«Il était boulanger»

La Pink Lady semble avoir une clef de communication qui s'appelle stratégie et planification, culture d'entreprise et constitution d'équipes, management et changement. Et par-dessus tout ça: le marketing. Il faut inventer l'histoire à raconter, repérer les groupes cibles, créer un lien avec les clients au cours de campagnes sur les réseaux sociaux. Du classique. Dieu sait qu'il ne manque pas de produits à positionner en boulangerie-pâtisserie. Peut-être que la branche a besoin d'une bonne campagne de positionnement? Qu'on fasse savoir au client que son maître artisan boulanger et pâtissier lui est tout à fait indispensable, que l'Etat lui met beaucoup de bâtons dans la roues à coups de règlements et que, si son maître boulanger venait à disparaître à cause de ces chicanes, le client, lui, pourrait bien le regretter, amèrement.

André Versan



Le rendez-vous de la branche

FBK 

17 au 20 mars 2019

www.fbk-messe.ch

La Boulangerie-Pâtisserie suscite des vocations

Reine de la prochaine foire FBK de Berne, la boulangerie-pâtisserie romande et suisse a encore un bel avenir devant elle. A ce propos Jean-Louis Ackermann, du très renommé Ackermann Artisan Boulanger de Grandson, et membre du comité de la SBC souligne l'importance de la foire pour la profession.

À la prochaine foire FBK de Berne, l'accent sera mis encore davantage sur les tendances et les échanges sectoriels. Dans le cadre du «Forum FBK», qui en sera à sa deuxième édition, les visiteurs feront notamment des découvertes passionnantes. Parmi les thèmes d'actualité qui ne manqueront pas d'intéresser les professionnels, il y a celui du pain d'avant-garde, au sarrasin, levain ou aux arômes grillés. Il y aura également le thème des combinaisons d'arômes avec Patrick Zbinden, analyste multisensoriel. Et enfin et surtout: «Plus de saveur grâce à moins de sucre et de matières grasses».

A ce propos, Jean-Louis Ackermann, membre du comité de la SBC (Fédération des Boulangers et Confiseurs suisses) souligne bien la tendance de fond et l'utilité d'un tel forum: «on essaie d'obtenir davantage de saveur et moins de sucre», confie-t-il. «Nous réfléchissons aux moyens de réduire les quantités de sel et de sucre, ainsi que de corps gras, et aux meilleures méthodes pour y arriver. Il faut s'attendre à ce qu'un jour ou l'autre les normes en ce sens deviennent obligatoires». Autant prendre les devants et une foire spécialisée comme le FBK est le lieu où les échanges entre professionnels et fournisseurs se passent le mieux dans l'intérêt de toute la profession. Membre éminent et de longue date du comité de la SBC, il a lui-même ouvert le très renommé Ackermann Artisan Boulanger de Grandson, qui est maintenant aux mains de son fils Christophe Ackermann. A noter,



qu'il y a deux ans et demi, Christophe Ackermann avait remporté pour la deuxième fois le «Swiss Bakery Trophy» au cours du Salon Suisse des Goûts et Terroirs de Bulle. La boulangerie-pâtisserie Ackermann draine une clientèle qui va bien au-delà de Grandson et qui occupe, entre laboratoire et magasin, une équipe d'une bonne trentaine de personnes.

Forte de 2200 membres

Rappelons que, dans toute la Suisse, l'Association des artisans boulangers, pâtisseries et confiseurs SBC est forte de plus de 2200 membres, dont 1500 membres avec commerce. Cette foire FBK, c'est l'occasion pour eux de découvrir les fournisseurs des matières premières et de matériel, qui permettront de se diversifier encore davantage. Bien sûr, les responsables de la SBC seront présents et les membres de l'association profiteront de l'avis du service juridique. «Le côté administratif du métier est de plus en plus contraignant», remarque Jean-Louis Ackermann, professionnel de longue date. «Surtout en ce qui concerne les produits emballés et étiquetés». Il ajoute que la jeune génération a moins de problèmes avec cet aspect de la profession.

Une profession qui a encore un bel avenir devant elle et qui se retrouvera en masse à la prochaine FBK de Berne. C'est d'ailleurs une foire professionnelle qui est largement ouverte au public.

Pascal Claivaz

Nouveau!

Gastro  Snack

Le concept gastronomique à 360° pour votre boulangerie !

Devenez boulanger-traiteur :

- Avec trois compléments parfaits pour votre offre à l'emporter : des salades croquantes, de délicieuses soupes et des pâtes fraîches
- Avec des produits de qualité gourmet : fraîchement préparés, diversifiés, comme faits maison
- Avec tous les avantages d'un système astucieux : recettes, préparation, conditionnement, manipulation incluses
- Avec une diversité au quotidien, dont la nouveauté séduira à chaque fois vos clients

Plus d'informations ?
Retrouvez-nous sur la
FBK, hall 2.0, stand C05
Nous nous réjouissons de vous y rencontrer !

Bols de pâtes fraîches

Soupes chaudes

Salades croquantes

hilcona
FOODSERVICE

www.foodservice.hilcona.com

Précisément.

PISTOR

*chercher
et
trouver*

de l'inspiration
pour l'entreprise

des secrets de réussite
de collègues

réseauter
informer
discuter

FBK⁺

du 17 au 20 mars 2019
tous les jours de 9h à 17h
BERNEXPO

**halle 3.0
stand D22**

Bonjour

.....
Déjeuner et gagner – tous les jours
jusqu'à 10h30

Bon appétit

.....
Savourer des habiles combinaisons
de viande et de pain.

Notre offre.
Pour répondre à vos besoins.
pistor.ch