

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

30 1988-2018



Distributeur pour la Suisse romande **Winterhalter**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch N°6 • 22 Mars 2019

illycafé en capsules



illy www.illycafe.ch

JAA
CH-1211 Genève 11

Entr'Acte
L'Année du Vin Suisse

Votre supplément
Entr'Acte
L'Année du Vin Suisse

LE CONCOURS DES TERRASSES FLEURIES DE GENÈVE

Les inscriptions courent jusqu'au 31 mai prochain auprès de la SRARH (Société romande des amis des roses et Société genevoise d'horticulture).

DOSSIER:

TERRASSES ET JARDINS



> PAGES 11 ET 12



VAUD

> PAGE 3

Ruée sur les vins tessinois à Lausanne



La magnifique terrasse fleurie du Domaine de Châteauevieux. © DR

GENÈVE

La tradition des terrasses fleuries veut revivre à Genève. Il s'agit du concours bien connu, qui embellit les restaurants et qui égaie l'été. Il comprend deux catégories distinctes: en Ville de Genève et hors Ville de Genève. Cette année, le flambeau a été repris par Raymond Tripod président du comité d'organisation, appuyé par sa secrétaire Luciana Bonelli.

Raymond Tripod est président de la Société romande des amis des roses. Celle-ci a fusionné l'année passée avec la Société genevoise d'horticulture. Et c'est devenu la SRARH, Société romande des amis des roses et Horticulture. Avec cette fusion et son nouveau comité, on espère bien relancer de plus belle le concours des terrasses

fleuries à Genève. En effet, il ne faut jamais oublier que Genève a été très fleurie, qu'elle a même été la capitale des fleurs, dont le plus éminent symbole est le Jardin Botanique. Raymond Tripod en a été le jardinier chef.

C'était dans les années 1970 et 1980. C'était alors la grande époque des terrasses et des balcons fleuris. Tout le monde ou presque avait à cœur de le dire avec des fleurs. Les concours drainaient alors énormément de monde. Ils suscitaient de l'enthousiasme. Et le jour de la remise des prix était un événement. Raymond Tripod et les anciens de ce temps-là s'en souviennent encore. La salle du Faubourg de la Coulouvrenière ou la Ville de Carouge conservent le souvenir des 350 participants, entre les privés et les restaurateurs, s'y retrouvant pour départager les vainqueurs.

Donc le président Raymond Tripod encourage les intéressés à s'inscrire avec enthousiasme au prochain Concours fleuri des terrasses des cafés, restaurants et hôtels genevois. Les concurrents sont priés de s'inscrire dans la catégorie qui les intéresse. Il ne faut mettre qu'une seule catégorie par bulletin d'inscription (voir le bulletin page 3).

Pour le groupe des établissements hors Ville de Genève, le comité de la SRARH envisage un rééquilibrage des participants en plus petits groupes de communes genevoises. Il est prévu d'organiser six sections à la place des quatre actuelles. Cela fera moins de participants par section et plus de chances de gagner.

Rééquilibrage

suite en page 2 ➡

VU VOUS

PAR ANDRÉ VERSAN

Au Bocuse d'Or



Le nom du prochain candidat suisse au Bocuse d'Or est connu. Il s'agit d'Ale Mordasini, jeune chef argovien de 28 ans, qui s'est imposé lors de la sélection suisse du Bocuse d'Or, organisée à l'occasion de la finale du Cuisinier d'Or. Ale Mordasini, qui occupe depuis peu le poste de chef au Relais & Châteaux Hotel Krone Regensberg (ZH), va désormais plancher sur sa préparation en vue du Bocuse d'Or Europe, prévu en juin 2020 à Tallinn. Et nous devrions sans doute revoir Mario Garcia, 5e en finale du dernier Bocuse d'Or, pour l'aider dans sa préparation de Tallinn.

kg
10⁹⁹

Cou de bœuf II
env. 3 kg



kg
12⁵⁰

Origine
Poulet fermier du Maine
France
1,8-2,4 kg



**Actions valables
25.3-30.3.2019**

Toutes les offres TVA exclue

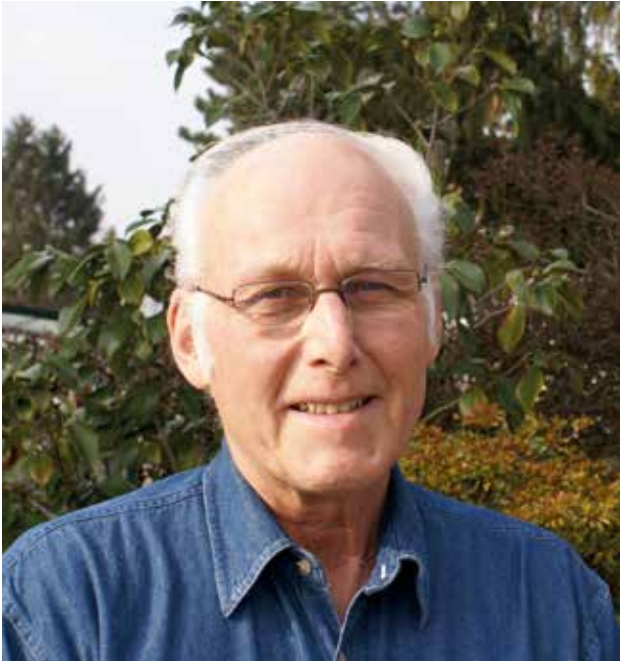


suite de page 1 ➡

Raymond Tripod a déjà été membre du jury et onze ans président du concours des balcons et des terrasses fleuris. Il se rappelle de l'époque où les privés participaient au concours. Il y avait la catégorie fenêtres fleuries, puis celle des balcons fleuris, puis les fenêtres et les balcons fleuris et, enfin, les jardins, terrasses et cours. Et bien sûr, les terrasses fleuries des cafés et des restaurants.

L'on espère avoir du monde au prochain Concours des terrasses fleuries, comme dans les belles années.

ANDRÉ VERSAN



Raymond Tripod Pdt. SRARH. © DR



Chez Jacky. © DR



Bacs spectaculaires de fleurs d'été. © DR

ACCORD INSTITUTIONNEL: UN OUI DE RAISON

Le projet d'accord-cadre entre la Suisse et l'UE a le mérite de proposer un cadre juridique et procédural à des questions qui, à l'heure actuelle, se règlent principalement par des rapports de force. La protection des salaires et des conditions de travail devrait être adaptée mais pas forcément diminuée, pour peu que l'on fasse preuve de créativité.

Des questions qui subsisteront, avec ou sans accord

Depuis une dizaine d'années, l'Union européenne (UE) demande à la Suisse de conclure un accord général destiné à fournir un cadre institutionnel aux relations bilatérales actuelles et futures entre Berne et Bruxelles, à tout le moins en ce qui concerne les accords d'accès au marché. Le Conseil fédéral, après avoir fixé certaines «lignes rouges» à ne pas franchir, a achevé de négocier un tel accord. Le résultat de la négociation a été rendu public en décembre 2018, le gouvernement helvétique se donnant jusqu'au printemps 2019 pour rendre sa réponse à l'UE.

Certains observateurs ont rapidement conclu que ce projet d'accord n'aurait aucune chance d'être accepté par la Suisse, face aux oppositions cumulées de la gauche et de la droite. Tandis que la volonté de soumettre les différends à un tribunal arbitral est perçue comme une perte de souveraineté par l'UDC, les syndicats refusent catégoriquement tout assouplissement des mesures d'accompagnement à la libre circulation des travailleurs – étant entendu qu'une partie importante des organisations patronales s'est également mobilisée en faveur du maintien d'une protection efficace des salaires et des conditions de travail. Considérant l'importance des questions soulevées – qui subsisteront même en cas de refus du projet d'accord –, le Centre Patronal a organisé un sondage auprès d'un échantillon représentatif d'entreprises et d'associations professionnelles dans le canton de Vaud et en Suisse romande. Plus d'une centaine de réponses ont été recueillies, y compris de la part d'associations, ce qui représente au total des milliers d'entreprises.

Refus d'une adhésion et soutien à la voie bilatérale

Sans trop de surprise, la perspective d'une adhésion à l'UE est très clairement refusée, à près de 90%. En même temps, 93% des avis exprimés considèrent que la Suisse ne peut pas se passer d'une relation privilégiée avec l'UE, et que cette relation privilégiée passe par la voie bilatérale. L'accès au marché européen, en particulier, est jugé très important par 70% des participants au sondage. Au final, 85% d'entre eux se déclarent favorables ou plutôt favorables à l'accord-cadre.

Cette approbation porte aussi, explicitement, sur les points controversés. Plus de 80% portent un jugement positif sur le mécanisme de règlement des différends au moyen d'un tribunal arbitral. En matière de protection des

conditions de travail, une majorité des avis exprimés estiment que les assouplissements prévus sont acceptables, y compris en ramenant à quatre jours ouvrables le délai d'annonce pour les travailleurs détachés et en abandonnant l'exigence du dépôt d'une garantie financière généralisée pour les entreprises étrangères.

Inscrire les rapports de force dans un cadre juridique

Il existe des raisons objectives pour accepter le projet d'accord tel qu'il nous est présenté. La principale est qu'il fournirait un cadre juridique et procédural à des questions qui, à l'heure actuelle, se règlent principalement par des rapports de force – ce qui est rarement à l'avantage de la Suisse. Ces rapports de force ne disparaîtraient pas complètement, mais ils s'inscriraient dans des mécanismes policés assurant une plus grande sécurité juridique. Les litiges portant sur la reprise des développements ultérieurs du droit européen et qui ne trouveraient pas de solution dans un délai de trois mois devant le comité mixte seraient portés devant un tribunal arbitral composé de juges suisses et européens. Le cas est prévu où une des parties refuserait ensuite de mettre en œuvre une décision arbitrale; elle s'exposerait alors à des mesures compensatoires de la part de l'autre partie, mais ces mesures compensatoires pourraient elles mêmes être attaquées devant le tribunal arbitral, sous l'angle de leur proportionnalité. Le mécanisme est complexe, mais protecteur aussi. La Suisse ne gagnerait pas forcément à tous les coups, mais elle aurait moins à perdre que dans la situation actuelle.

L'autre élément à prendre en considération est la protection des salaires et des conditions de travail, à laquelle tiennent très largement les employeurs consultés. L'accord proposé obligerait à adapter cette protection, pas forcément à la diminuer. En ce qui concerne les travailleurs détachés, le cadre réglementaire européen offre une marge de manœuvre qui permettrait à la Suisse de faire preuve de créativité, que ce soit en matière de conditions préalables, de contrôles, voire de sanctions plus sévères.

Economiquement et politiquement, le projet d'accord-cadre ne doit pas être considéré comme une soumission à l'UE, ni comme l'antichambre d'une adhésion, mais bien plutôt comme un moyen de poursuivre et de développer la voie originale des relations bilatérales.

Pierre-Gabriel Bieri

Foire à la viande

du 25 au 30 mars 2019

20%

35.61

kg

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

24%

34.64

kg

Noix plate de veau pluchée sans couvert fraîche de Suisse

22%

24.88

kg

Filets mignons de porc frais de Suisse, 4 pièces

22%

37.95

kg

Racks d'agneau frais d'Australie/Nouvelle-Zélande

ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

BULLETIN D'INSCRIPTION

SRARH

Concours fleuris

lbonelli8@gmail.com

CONCOURS DES CAFES, RESTAURANTS, HOTELS

Les concurrents sont priés de s'inscrire dans la catégorie qui les intéresse.
Une seule catégorie par bulletin d'inscription.

Le bulletin est à renvoyer par courrier à :

SRARH

Concours fleuris

Mme Luciana Bonelli

8 chemin Claire-Vue

1213 Petit-Lancy

ou par mail :
lbonelli8@gmail.com

DERNIER DELAI : 31 MAI 2019

INSCRIPTION GRATUITE

Nom de l'établissement :

Rue et numéro :

Numéro postal et localité :

Nom et prénom du responsable :

Tél :

Les candidats ne peuvent s'inscrire que pour un seul groupe.

Le concours des établissements publics est divisé en deux groupes
(marquer d'une croix le groupe désiré)

☐ 1^{er} groupe : Etablissement en Ville de Genève

☐ 2^{ème} groupe : Etablissement hors Ville de Genève

Avec le soutien de :

REGLEMENT DU CONCOURS

Art. 1 -

Le but de ce concours étant l'embellissement de notre ville et de son agglomération, il ne sera tenu compte que des fenêtres et terrasses visibles de la chaussée. Il ne sera pas fait de visite dans l'établissement.

Art. 2 -

Le concours se limite au territoire du canton de Genève.
Toutes personnes, à l'exclusion des professionnels, peuvent prendre part à ce concours.

Art. 3 -

Inscription gratuite.

Art. 4 -

Le jury procède à deux visites pendant le courant de l'été.
En cas d'égalité de points, une visite supplémentaire départagera les candidats.

Art. 5 -

Le concours est divisé en deux groupes :

1^{er} groupe :

Etablissement en Ville de Genève

2^{ème} groupe :

Etablissement hors Ville de Genève

Art. 6 -

Le jury juge selon 5 critères en attribuant à chaque critère une note entre 1 et 6.

Art. 7 -

Tout concurrent déclare se conformer au présent règlement.

Art. 8 -

La distribution des récompenses se fera dans le courant de l'automne.
Les concurrents seront convoqués individuellement.

Art. 9 -

La décision du jury est irrévocable.

CRITERES DE JUGEMENT DES DECORATIONS FLORALES

-

Choix des plantes en fonction de l'exposition

-

Harmonie générale des couleurs

-

Elégance et bien facture des plantations

-

Qualité de l'entretien

-

Durée de la décoration

RUÉE SUR LES VINS TESSINOIS À LAUSANNE

500 personnes ont répondu présent au Royal Savoy Hotel d'Ouchy pour déguster les meilleurs Merlot et crus tessinois, à l'invitation du Ticinowine Festival de Lausanne.



Une dégustation très bien organisée.



Tous les vins tessinois étaient là.



Très grosse affluence d'amateurs de vins tessinois au Royal Savoy Hotel d'Ouchy. PHOTOS: © 4RTIK.CH

VAUD

500 personnes étaient présentes, le 11 mars passé, au Ticinowine Festival de Lausanne. Ce festival des vins tessinois était organisé au Royal Savoy Hotel & Spa d'Ouchy. Ils avaient donc répondu nombreux à l'appel du directeur de Ticinowine (l'office de promotion des vins tessinois) Andrea Conconi. Un directeur qui se disait très satisfait à l'issue de cette expérience, la troisième en Suisse romande, ces trois dernières années.

«Des invités passionnés et qui ont terminé vers 20h30», commentait-il. On a presque dû leur demander de sortir. «Nous attendions quelque 400 personnes et en fait il en est venu 500. Des sommeliers et des amateurs». La liste de la revue internationale du vin Vinum a beaucoup aidé, avec ses 350 visiteurs annoncés. De leur côté, les organisateurs en attendaient 150 supplémentaires. Mais ça reste quand même une belle performance. Le communiqué paru dans notre journal de branche Le Cafetier a certainement joué son rôle dans ce succès de fréquentation.

Le charme latin

Trois masterclass ont été organisées. Elles ont très bien marché. «Nous n'allons donc pas de nouveau laisser passer quinze ans avant de nous représenter dans la région», commentait Andrea Conconi, enthousiaste. Les gens aiment le Merlot, ce cépage jouit de sa notoriété et les gens aiment également le Tessin. Il n'y a pas de doute, le charme latin attire. Aussi, Ticinowine et ses vins tessinois seront encore présents à la Fête des vignerons, l'été prochain. A Lausanne, ce 11 mars, ils étaient venus en force les vignerons tessinois. Ils

étaient au nombre de 52. Plus de 250 grands crus du Tessin avaient donné rendez-vous aux amateurs et les 42 meilleures caves (les cantine et tenue) du canton étaient présentes. Le Tessin, patrie du Merlot, soigne son cépage ambassadeur. En effet, celui-ci se distingue par son hétérogénéité. C'est un produit qui offre un grand potentiel de variations. On peut en faire du vin rouge, du vin blanc, mais aussi du mousseux. Et même, on arrive à en tirer un nectar très concentré, un vin doux à la limite du liqueux. Il y a également du Merlot en barriques. Le Mer-

lot, c'est 83% des vins tessinois. Mais sur ses 1076 hectares de vignobles, le Tessin produit également de l'Américain Rouge, du Chardonnay, du Bondola (son vin autochtone) et du Pinot Noir. Enfin, 8% sont répartis entre une vingtaine de cépages à peau rouge et à peau blanche.

ANDRÉ VERSAN

// PAR ANDRÉ VERSAN

Ici & Ailleurs

FRANCE ET BOCUSE D'OR.

Les 23 et 24 septembre prochains, le Palais de la Mutualité à Paris accueillera le 11^e Bocuse d'Or France, en vue de la sélection européenne, puis de la prochaine finale du prestigieux concours en 2021. Présidé par le Chef Régis Marcon, le Bocuse d'Or France est la première étape de ce nouveau cycle. 8 chef(fe)s passeront par le Bocuse d'Or Europe à Tallinn (Estonie), en juin 2020. Les responsables veulent qu'une des trois places du podium reviennent à la France, lors du Bocuse d'Or Mondial à Lyon, en janvier 2021. Cela n'est plus arrivé depuis longtemps.

LE DERNIER SALON



Le salon de l'automobile de Genève dépassera difficilement les 650'000 visiteurs, cette année. L'an dernier, le Salon avait recensé 662'076 visiteurs. Le record date de 2011,

avec 735'000. Mais la manifestation lémanique conserve l'ambition de supplanter ses concurrents et parie sur le fait que s'il ne subsistera qu'un seul grand salon en Europe, d'ici quelques années. L'intérêt du public pour l'automobile n'est a priori pas en cause. Le compte Instagram du Salon est, en particulier, très consulté par les fans.

LE POISSON LE PLUS PROFOND

Capturé dans la fosse des Mariannes (Pacifique), *Pseudoliparis swirei* semble être le poisson qui vit le plus profondément dans les abysses, entre 7.000 mètres et 8.000 mètres. De la famille des poissons-limaces, il est capable de résister à des pressions jusqu'à 1.000 fois supérieures à celle de la surface. Il doit son nom à un officier de la mission HMS Challenger, la première grande campagne océanographique mondiale à l'origine de la découverte de la fosse des Mariannes en 1875.



ATTRAP'RÊVES

Une nuit à la belle étoile, dans une bulle, sans les inconvénients de la nature. On peut dormir en forêt notamment, avec la sensation d'être à l'extérieur, mais en restant bien protégé. Des tiques, par exemple. Ces bulles-chambres sont présentes dans 5 lieux en France aujourd'hui.



ICI&AILLEURS / AMBASSADEUR DU TERROIR

AMBASSADEUR DU TERROIR CHEZ GRÉGOIRE



Chez Grégoire est un restaurant bien connu du quartier des Eaux-Vives, à Genève. C'est un adepte des produits du terroir locaux. Grégoire, le patron de cet établissement aux menus savoureux, mise à fond sur les produits labellisés GRTA (pour Genève Région – Terre Avenir).

GRTA est une invention genevoise qui liste pratiquement l'entier de la production viticole et agricole du canton. La liste de fournisseurs du restaurant chez Grégoire est, du reste, impressionnante. Majoritairement genevois, c'est également un tour de Suisse des bons fruits et légumes et vins, sans oublier les viandes et les charcuteries, ainsi que les fromages. Tout est affiché sur un beau tableau noir à l'entrée du restaurant: légumes de la famille Argand à Corsier, viandes de la Boucherie du Palais, Charcuterie de la Maison Rural à Vauxmarcus ou Boucherie Saint-André à Chamoson. Il y a aussi la Fromagerie de Marsens et la Boulangerie Bretzel à Genève. Ou encore, les poissons du lac de la famille Perrissol et ainsi de suite.

Grégoire Schucani, le patron, nous assure que la qualité des produits du canton de Genève et des environs sont la raison profonde de sa succulente cuisine, si appréciée de sa clientèle. D'origine grisonne, il introduit ses clients dans les crus de ce canton. Ils le croient sur parole. Lui-même constate que le Genevois ne boit que du vin genevois. Il est toujours meilleur. Et surtout, il n'est pas cher. Quand vous commandez du vin tessinois, par exemple, cela vous coûte 8 à 9 francs le verre. Avec un vin de Genève, très bon, vous vous en tirez avec 6 à 7 francs le verre.

1^{ER} PRIX DES CAFETIERS

Chez Grégoire a reçu le 1^{er} Prix des Cafetiers en 2017. La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) avait en effet récompensé ce restaurant ouvert en 2015, et qui pratique au quotidien une cuisine élaborée avec des produits artisanaux, de Genève ou de Suisse. Son patron aime à jouer le rôle de vitrine des arti-



Grégoire, le patron. © Le Cafetier

sans alentour. «Du point de vue de ses produits, Genève est une mine d'or», estime-t-il. «Et donc, je ne m'en prive pas».

Nous avons goûté à son menu du jour. La soupe de légumes de Corsier, belle et onctueuse avec une sauce aux herbes fraîches montée en beurre, est relevée d'herbes aromatiques sur base d'estragon. Cet assaisonnement est une tradition basque qui lui est venue de son père. Ensuite, il y eut le filet de bar aux épices asiatiques avec son riz sauté aux légumes: une réussite de cuisson au goût parfait. Et aussi: quelle belle présentation artistique!

De tels plats du jour sont une expérience gastronomique, rue Montchoisy 21 aux Eaux-Vives.

ANDRÉ VERSAN

Chez Grégoire
Rue de Montchoisy 21
Rue de Montchoisy 21, 1207 Genève
www.chez-gregoire.ch

NOUVELLES CRÈMES GLACÉES «I GELATI»

Pour restaurateurs exigeants, les créations «Baies des bois» et «Vanille & Caramel salé» à base de crème et de lait frais suisses combleront toutes les envies de boules glacées.

PRODUIT

www.igelati.ch

Les amateurs de spécialités glacées fruitées auront cette année de quoi ravir leurs papilles, tout comme les amoureux de créations glacées à la vanille. En bidon de 4 litres pour la nouveauté «Baies des bois» ou de 2 litres pour la saveur «Vanille & Caramel salé», les nouvelles crèmes glacées «i gelati», réalisées à base de crème et de lait frais suisses, combleront toutes les envies avec leur goût harmonieux et équilibré. De petits morceaux de baies des bois apportent une saveur plus intense à la crème glacée fruitée, tandis que le coulis de caramel légèrement salé confère à la glace à la vanille une note incomparable toute particulière.



Qui plus est, ces deux produits vous garantissent des boules parfaites. La glace se prélève de façon optimale et en toute facilité, une caractéristique primordiale que «i gelati» prend en compte lors du développement de chacune de ses recettes. Notre conseil: n'hésitez pas à créer de superbes minicoups avec ces deux nouveautés de la famille Supérieure de «i gelati». Demandez les recettes à votre conseiller de vente «i gelati», il vous les fournira volontiers.

Le succès de la crème glacée au caramel «i gelati» n'est plus à prouver. Après le lancement réussi de la crème glacée au caramel en pot de 170 ml en 2018, les amateurs de caramel seront cette année aux anges avec le nouveau cornet «i gelati» divinement gourmand.

ANDRÉ VERSAN

IL FAUT RENSEIGNER SUR LES ALIMENTS ALLERGÈNES

Rappel: les responsables de restaurants doivent renseigner correctement la clientèle au sujet des aliments allergènes. C’est la loi.
Voici comment le faire de façon simple et efficace.



On peut également conseiller l’affiche suivante avec les 14 allergènes.

La carte intelligente

Si par exemple vous préparez une viande de cerf séchée avec pain aux figues, l’allergène céréale contenant du gluten doit être clairement mentionné sur la carte. Idem pour la salade verte avec œuf et croûtons (allergène céréale et allergène œuf). Voici un exemple de carte avec des symboles clairs et qui font immédiatement référence à l’allergène. Le client sujet à l’intolérance ou à l’allergie alimentaires sait, en une seconde, s’il peut manger ce plat ou non. Au besoin il demandera des explications supplémentaires au responsable ou au serveur qui, correctement informés, répondront sans difficulté.

Réactions virulentes

Il existe plusieurs variantes: avec des symboles, avec des numéros ou par écrit en-dessous de l’intitulé du plat. Pour le patron ou le gérant d’un restaurant, il est donc primordial de contrôler la présence d’allergènes dans tous les plats, y compris dans les mélanges d’épices et les produits prêts à l’emploi. Car les quantités les plus infimes d’allergènes dans les aliments suffisent pour que les personnes concernées souffrent de symptômes tels qu’enflure des lèvres, démangeaisons, réactions cutanées comme l’urticaire, nausées et vomissements. Les personnes souffrant d’allergies graves peuvent présenter des symptômes mettant leur vie en danger, tels que la détresse respiratoire ou le choc anaphylactique.

ANDRÉ VERSAN

Sources: © GastroSuisse Formation professionnelle et prestations 2019

SUISSE

www.gastrosuisse.ch

Il convient de rappeler ici la nécessité de renseigner la clientèle au sujet des aliments allergènes. Avec l’introduction de la nouvelle législation sur les denrées alimentaires et les ordonnances révisées, les établissements doivent donner une déclaration correcte et exhaustive des déclencheurs d’allergies et d’intolérance. Il faut également les manipuler de manière adéquate et définie. Et, enfin, les employés doivent savoir ce que sont les allergies et les intolérances et comprendre les besoins des personnes concernées. Le législateur a défini 14 aliments qu’il faut tout particulièrement

déclarer: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, graines de soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupins et mollusques. Ou bien ils sont présents en tant qu’ingrédients dans un aliment ou un plat ou bien ils pénètrent accidentellement dans une denrée alimentaire. Nous en donnons le tableau ci-contre.

Il est impératif d’informer correctement. La mention écrite peut par exemple être formulée comme suit:
«*Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou à des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats, sur simple demande de votre part. Votre hôte...»*

Déclaration volontaire des allergènes avec un code numérique

Hors- d’ œuvre froids

Salade verte avec œuf et croûtons 1a, 3, 10 X.X

Viande de cerf séchée avec pain aux figues 1a, 12 X.X

Potages

Potage crème de vin blanc 1a, 7, 9, 12 X.X

Consommé de gibier 3, 9 X.X

Plat principal

Entrecôte de cerf, sauce crème de gibier, frisées 1a, 3, 7, 9, 12 X.X

Potée de frisées avec légumes 1a, 3, 7, 9 X.X

Code	Allergènes	Code	Allergènes
1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque (noix)
a.	blé, y compris amidonnier, engrain, blé de Khorosan (kamut), triticale	a.	amandes (Amygdalus communis L.)
b.	épeautre y compris épeautre vert séché	b.	noisettes (Corylus avellana)
c.	seigle	c.	noix (Juglans regia)
d.	orge	d.	noix de cajou (Anacardium occidentale)
e.	avoine	e.	noix de pécan (Carya illinoensis)
		f.	noix du Brésil (Berholletia excelsa)
		g.	pistaches (Pistacia vera)
		h.	noix de macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia)
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Cacahuètes	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Graines de soja	13	Lupins
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Tableau 2 Codage numérique

GASTROSUISSE

Aliments allergènes

Conseils pour la manipulation et l’étiquetage

Déclaration volontaire des allergènes avec texte entre parenthèses

Hors- d’ œuvre froids

Salade verte avec œuf et croûtons X.X

(Contient: Céréales contenant du gluten [blé], œuf, moutarde)

Viande de cerf séchée avec pain aux figues X.X

(Contient: Céréales contenant du gluten [blé], sulfite)

Potages

Potage crème de vin blanc X.X

(Contient: Céréales contenant du gluten [blé], lait, céleri, sultre)

Consommé de gibier X.X

(Contient: œuf, céleri)

Plat principal

Entrecôte de cerf, sauce crème de gibier, frisées X.X

(Contient: Céréales contenant du gluten [blé], lait, œuf, céleri, sulfite)

Potée de frisées avec légumes X.X

(Contient: Céréales contenant du gluten [blé], œuf, lait, céleri)

Les allergènes sont codés dans le menu avec les symboles suivants:

Hors- d’ œuvre froids

Salade verte avec œuf et croûtons X.X

Viande de cerf séchée avec pain aux figues X.X

Potages

Potage crème de vin blanc X.X

Consommé de gibier X.X

Plat principal

Entrecôte de cerf, sauce crème de gibier, frisées X.X

Potée de frisées avec légumes X.X

Allergènes	Symbole ²	Allergènes	Symbole ³
Céréales contenant du gluten		Fruits à coque	
Crustacés		Céleri	
Œufs		Moutarde	
Poissons		Graines de sésame	
Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites	
Graines de soja		Lupins	
Lait et lactose		Mollusques	

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

DES NOUVEAUTÉS POUR LA RETRAITE PARTIELLE

Bonne nouvelle pour la branche Hôtellerie et Restauration. Au 1^{er} janvier 2019, les nouveaux règlements Uno et Scala de GastroSocial sont entrés en vigueur. Ils concernent notamment la retraite partielle.

SUISSE

www.gastrosocial.ch

La retraite partielle est un élément entièrement nouveau des règlements Uno et Scala de GastroSocial. Le versement des prestations de vieillesse peut désormais s'effectuer en plusieurs étapes, mais au maximum trois. Chacune correspond au moins à 20% du taux d'occupation à temps plein. Cette disposition s'applique aussi bien au versement sous forme de rentes que sous forme de capital. Ce nouvel article correspond à des révisions de l'AVS et la LPP déjà envisagées.

D'autres changements apportés aux règlements concernent l'ordre des bénéficiaires pour les conjoints, le montant du capital-décès, les rentes pour enfant de retraité, le rachat en cas de retraite anticipée et le montant de la rente de partenaires (différence d'âge avec le partenaire).

Autres changements

L'ordre des bénéficiaires, pour commencer: les partenaires non déclarés n'ont droit à aucune prestation en l'absence de déclaration correspondante. En revanche, le partenaire déclaré a droit à une rente de partenaire, si les

conditions requises sont remplies. Si les conditions pour l'octroi d'une rente de partenaires ne sont pas remplies, le partenaire a droit à une indemnité d'un montant égal à celui du capital-décès existant, toutefois au moins à un paiement unique d'un montant égal à trois fois la rente annuelle de partenaire. De même, les personnes physiques à l'entretien desquelles l'assuré subvenait de façon substantielle n'ont droit qu'au capital-décès si les conditions y relatives sont remplies et que l'assuré a fait parvenir, de son vivant, une déclaration écrite de bénéficiaire à la Caisse de pension GastroSocial. Cette modification s'applique également en faveur des enfants du défunt. En l'absence de déclaration de conjoint, de partenaire et de personnes à l'entretien desquelles le défunt subvenait de façon substantielle, le capital-décès est versé aux enfants.

Montant du capital-décès

La totalité de la prestation de sortie existante est désormais versée jusqu'à la catégorie des enfants (déduction faite de la valeur actuelle des autres prestations de survivants dues).

Et désormais, la rente pour enfant de retraité selon le nouveau règlement 2019 correspond à la rente pour enfant

de retraité selon la LPP. Il n'est pas versé de rente pour enfant de retraité sur la part surobligatoire de la prévoyance. Au surplus, l'on peut éviter ou diminuer la réduction de la rente résultant du versement anticipé des prestations de vieillesse en procédant à un rachat facultatif.

Et enfin dans le cas où aucune rente d'orphelin n'est due et si le conjoint ou le partenaire déclaré est de plus de 10 ans le cadet du défunt, la rente partenaire est réduite. La réduction est de 2,5% par année complète au-delà de cette différence d'âge. L'octroi de la prestation minimale LPP reste réservé, le partenaire déclaré étant assimilé à un conjoint.

ANDRÉ VERSAN

Informations détaillée sur les modifications sous:
<https://www.gastrosocial.ch/fr/règlement>



RIVELLA LANCE UN TRIO DE CHOC POUR LA GASTRONOMIE

Au printemps 2019, l'entreprise productrice de boissons Rivella lance trois nouveaux produits pour la restauration suisse: le désaltérant pétillant et léger Rivella Refresh, le surprenant Michel Schorle saveur rhubarbe/framboise, ainsi que l'apéritif sans alcool URS.



Rivella Refresh, la variante pétillante et légère désormais dans une bouteille en verre de 33 cl



Michel Schorle rhubarbe/framboise, un rafraîchissement léger au goût surprenant, disponible en bouteilles en verre 33 cl et PET 50 cl.



URS, la boisson apéritive sans alcool au goût de citron vert fermenté et de vermouth.

PRODUIT

www.rivella.ch

Les trois nouveautés que Rivella lance ces jours-ci sont spécialement conçues pour répondre aux besoins de la restauration et aux attentes de la clientèle. Ces désaltérants sans alcool font souffler un vent de renouveau sur la carte des boissons.

Rivella Refresh, la boisson star désormais dans une bouteille en verre

Rivella Refresh, un désaltérant pétillant et léger avec 40% de sucre en moins, a fait un tabac depuis sa sortie l'an dernier. Les consommateurs l'ont d'ailleurs élu «Star of the Year». La boisson

vedette existe désormais en bouteille en verre de 33 cl pour la restauration. Léger et naturellement sucré, Rivella Refresh rejoint les deux classiques Rivella Rouge et Rivella Bleu, complétant l'assortiment et offrant aux consommateurs une liberté de choix totale.

Rhubarbe et framboise, une expérience inédite en mode schorle

Quand il est question de «schorle», le consommateur suisse pense d'abord à une boisson légère à base de jus de pomme. Rivella lance une réinterprétation exceptionnelle du grand classique au printemps 2019, avec Michel Schorle rhubarbe/framboise. Ce nouveau Michel Schorle est préparé à partir de véritable jus de framboise et de rhubarbe. Avec 31% de jus de fruits et de légumes et seulement

26 kcal par décilitre, Michel Schorle rhubarbe/framboise est une boisson gazeuse qui rafraîchit en toute légèreté et constitue une agréable alternative au fameux schorle de pomme.

URS, un ours polaire à la conquête des apéritifs

Réservée jusque-là aux initiés dans les bars branchés, la boisson apéritive URS s'impose de plus en plus sur les cartes des restaurateurs suisses. Mêlant les saveurs de citron vert fermenté et de vermouth, URS est idéal pour celles et ceux qui veulent s'offrir un apéritif sympa sans alcool. Quand il faut prendre la voiture, rien de tel qu'un verre d'URS pour trinquer en toute sérénité, car URS, c'est l'ours anti-gueule de bois.

ANDRÉ VERSAN

BONNE NOUVELLE POUR LA TAXE RADIO ET TÉLÉVISION

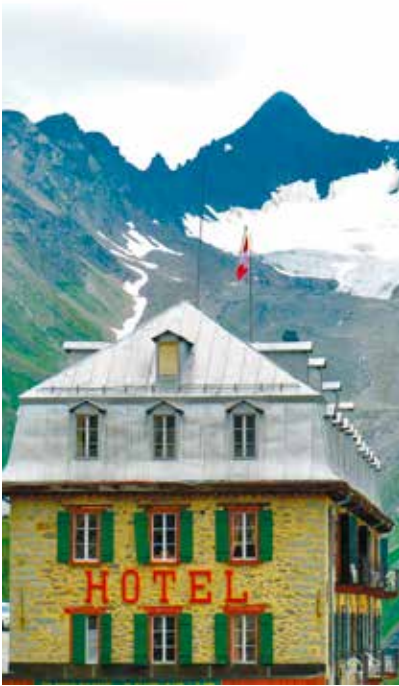
Un tiers des hôteliers et restaurateurs, membres de GastroSuisse et de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers Genevois (SCRHG), ne paient plus la taxe de radio et de télévision suisse.

Catégorie tarif	Chiffre d'affaires	Nouveau tarif annuel (en francs dès 2019)	Ancien tarif annuel (en francs jusqu'en 2018)
0	< 500'000	0	Base 612.40 ou 1020.30
1	500 000 – 999 999	365	Base 612.40 ou 1020.30
2	1 000 000 – 4 999 999	910	Base 1202.30 ou 1408.60
3	5 000 000 – 19 999 999	2280	Base 1202.30 ou 1408.60

SUISSE

Depuis le 1^{er} janvier 2019 c'est la Serafe AG, au lieu de Billag SA, qui perçoit les redevances générales de radio et de télévision pour les ménages privés. Et c'est l'Administration fédérale des contributions qui la perçoit pour les entreprises. Ce changement est extrêmement avantageux pour de nombreux hôtels et restaurants. Ceux dont le chiffre d'affaires annuel est inférieur à 500'000 francs peuvent se réjouir plus spécialement, puisqu'ils sont désormais libérés de la taxe (ils payaient auparavant 612,40 francs, voire 1020,30 francs par an). Ceci concerne un tiers de membres de GastroSuisse, dont font également partie les hôteliers, les restaurateurs et les cafetiers genevois membres de la SCRHG.

Les chefs d'établissement dont le chiffre d'affaires annuel se situe entre 0,5 et 5 millions de francs, à savoir le 50% des membres de GastroSuisse, profitent également largement du nouveau système de recouvrement. Pour un chiffre d'affaires jusqu'à 1 million de francs, ils paient désormais 365 francs (auparavant généralement 612,40 francs ou 1020,30 francs).



Et pour un chiffre d'affaires jusqu'à 5 millions de francs, ils paient 910 francs par an (contre 1020,30 ou 1408,60 francs autrefois). La nouvelle répartition n'entraîne une augmentation des redevances que pour les entreprises réalisant un chiffre d'affaires annuel très élevé, dépassant les 5 millions de francs.

ANDRÉ VERSAN

BASIL CHEVALLEY MEILLEUR APPRENTI CUISINIER VAUDOIS

Le concours du Meilleur apprenti cuisinier vaudois s'est déroulé à l'école professionnelle de Montreux. Huit candidat(e)s ont été sélectionné(e)s sur la base de leur dossier et ont disposé de cinq heures pour le travail en cuisine.



Tout à droite, le vainqueur Basil Chevalley. Au centre, la deuxième Elisa Dougoud. A gauche, Nicolas Giltay, troisième. © DR

VAUD

Ce samedi 9 mars 2019, l'école professionnelle de Montreux (EPM) sponsorisé par Aligro et soutenu par différents donateurs (dont Recatec-CPA SA à Etagnières) ont organisé la 21^e édition du Concours Vaudois «meilleur(e) apprenti(e) cuisinier(ère)». Huit candidat(e)s ont été sélectionné(e)s sur la base de leur dossier et ont disposé de cinq heures pour le travail en cuisine.

Le jury a été composé de huit professionnels de la branche et de quatre personnes comme invité. Présidé par Monsieur Yan Cardinaux, le jury a apprécié le travail de ces jeunes professionnels tant pour la présentation, que pour l'harmonie des plats présentés. Après délibérations, le jury a désigné comme Meilleur apprenti cuisinier vaudois 2019 Monsieur Chevalley Basil «18 ans», originaire de Chexbres, qui effectue son apprentissage à l'école professionnelle de Montreux.

Le Concours Vaudois «meilleur(e) apprenti(e) cuisinier(ère)» permet de découvrir, motiver, encourager et récompenser les jeunes talents qui seront demain parmi l'élite des représentants de la gastronomie de notre pays.

Le classement

La deuxième était Madame Elisa Dougoud de Châtel-St-Denis qui effectue son apprentissage chez Nestec SA à Vevey. Troisième, Monsieur Nicolas Giltay de Vuarrens, chez le Restaurant Le Bras d'Or de Method. Au quatrième rang ex-aequo, Mesdames et Messieurs Matthieu Pahud de Morges (LE RESTO by Hostellerie du Château, Rolle),

Mathias Perroud d'Attalens (Nestec SA Vevey), Alexandre Monod de Lutry (Alimentarium Vevey), Emeline Schmid de Morges (Auberge Communale Chez Yann, Etoy), Garance Martin de St-Légier-La Chièzaz (Hôpital de Lavaux, Cully).

ANDRÉ VERSAN



Ecole professionnelle de Montreux. © DR

l'incontro 2019



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

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

A LOUER

A LOUER

Café – restaurant du
Camping de Forel

- café-restaurant de 80 places
- terrasse de 80 places
- locaux entièrement équipés et agencés
- petit matériel d'exploitation à la charge du locataire
- reprise pour le 1^{er} mai 2019

Renseignements sur demande à S. Humbert
ou R. Susset

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

Gastroconsult
proche. compétente.

A VENDRE

A VENDRE

Alpes vaudoises

Café-Bar
Tea-room

Terrasse 70 places
Intérieur 30 places
CA : CHF 550'000.-/an

Contact et infos :
Horizon Immobilier
Bertrand Beney
+41 79 904 37 68

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

www.lecafetier.net

Page facebook:
Journal Le Cafetier

LE CAFETIER

ROUVIERE SLICING SA
Balance LBK

25 x 22 cm
Capacité au choix
De 12 à 30 kg
Batterie incluse
CHF 349.-HT

rouvierslicing@gmail.com
www.rouvierslicing.ch
Depuis 1969 au service des cafetiers
Restaurateurs **0848 666 081**

VOTRE JOURNAL EST SUR
www.lecafetier.net

Et retrouvez nous sur la page
Journal Le Cafetier

130 ans Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

218^{ème}

Cours à plein temps

pour l'obtention du diplôme cantonal de cafetier
Loi sur la Restauration, le Débit de Boissons, l'Hébergement et le Divertissement (LRDBHD)

Votre projet professionnel
est important.

Dates : Du 16 septembre à fin novembre 2019

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

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 20 août 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

130 ans Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

218^{ème}

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 : 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.-

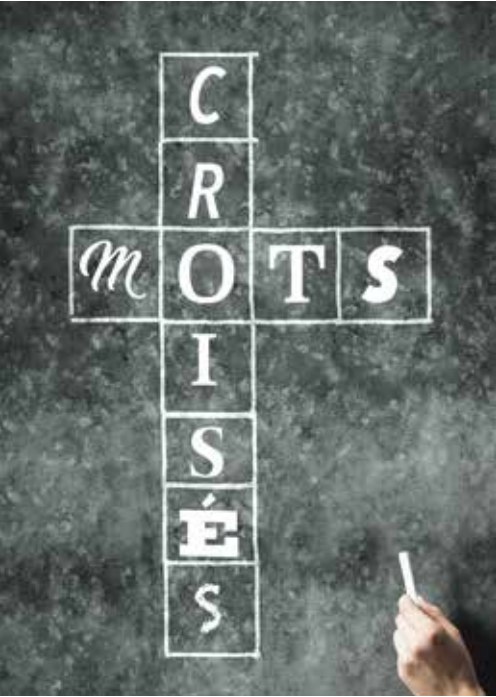
Inscriptions au cours de cafetier : CHF 500.- de frais d'administration (montant perdu et non remboursé en cas d'annulation de votre inscription) et une **pièce d'identité**. Le solde de CHF 2'290.- est à régler au plus tard le 10 juillet 2019

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



Solution des mots croisés N°1171

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

N°1172

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

- Horizontalement
1. Grand chef. – 2. Cri de dérision. Le-Duc, village de la Côte-d’Or. – 3. Carreaux de faïence. – 4. Dépouilleraient. – 5. Le plus petit d’outre-Manche. Lac des Pyrénées. – 6. Ville d’Afrique et d’Europe. Troisième personne. – 7. Locaux attenants à l’arène. Homme de métier. – 8. Branché. Habillé. Canton alémanique. – 9. Ville de Sicile. Mélancolique vague. – 10. Qui s’oppose au progrès.
- Verticalement
1. Conducteur de voiture. – 2. Boisson grecque. Distribue. – 3. Occuper. Mis au point. – 4. Phase du jeu de rugby. A l’envers: content. – 5. Est aux Canadiens ce que la croix est au Suisses! – 6. Cobras. Village du Haut-Valais. – 7. D’un parti conservateur. Formation politique française. – 8. Petite baie. Mot à double sens. – 9. Sort de la bouche des enfants. A la peau peu pâle. – 10. Communication des esprits.

LES ROSMARIN WEDGES DE KADI

Pour accompagner vos plats, quoi de mieux que des quartiers de pommes de terre croustillants et épicés au délicieux parfum de romarin? KADI en a le secret.

PRODUIT

www.kadi.ch

Ils sont disponibles uniquement en édition limitée: les Rosmarin Wedges de KADI! Ces quartiers de pommes de terre au classique enrobage KADI croustillant et épicé séduisent par leur délicieux parfum de romarin. Les Rosmarin Wedges sont un produit qu’apprécient tout particulièrement les amateurs d’accompagnements à base de pommes de terre aux saveurs rustiques.

En nombre limité
Cela vaut vraiment la peine de profiter de cette offre sans attendre, car les Rosmarin Wedges de KADI ne sont disponibles qu’en nombre limité. Ce produit a été lancé sur le marché le 18 février 2019. Pour la production de ces quartiers de pommes de terre, KADI a eu recours à son classique procédé d’enrobage appelé coating, qui donne des produits



Rosmarin Wedges Limited Edition. © KADI

particulièrement croustillants et savoureux. Les wedges sont enrobés d’une fine enveloppe au romarin. Chaque quartier de pommes de terre est donc enfermé dans une enveloppe crouillante délicieusement épicée. Les brins de romarin raffinés ne manquent pas de se faire remarquer. Ils confèrent aux wedges un aspect de fraîcheur et leur donnent une note incomparable. Les Rosmarin Wedges sont idéalement servis en snack ou comme accompagnement croustillant.

Faciles et rapides à préparer
À la friteuse, les Rosmarin Wedges sont très vite prêts (3 à 4 minutes à 175°C). On peut également les préparer facilement en grandes quantités au combi-steamer (15 à 20 minutes à 200°C). Les wedges sont proposés en pratiques cartons de 5 kilos (2 x 2,5 kg).

ANDRÉ VERSAN

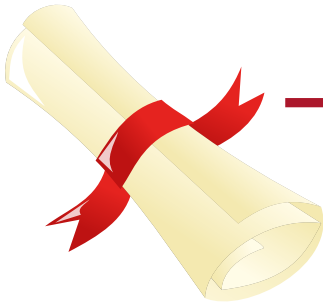
Assemblée Générale Ordinaire de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

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

ORDRE DU JOUR:

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

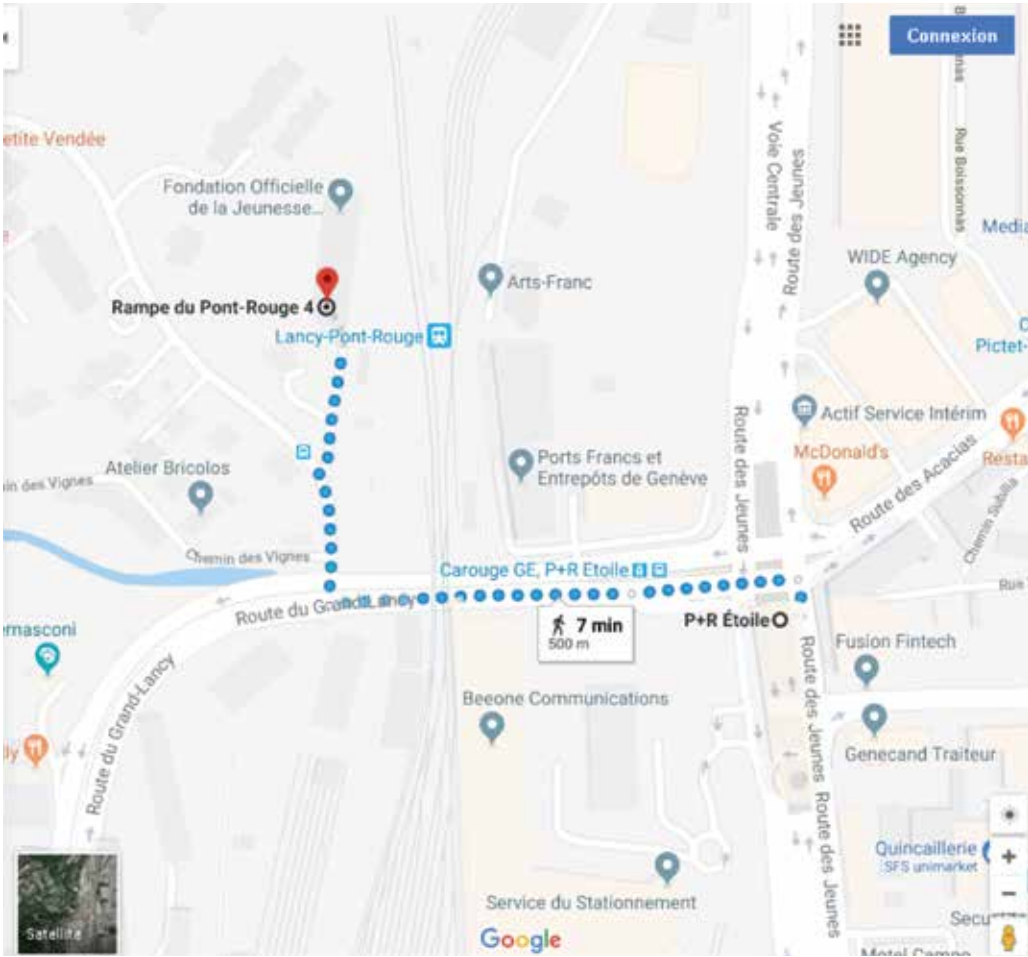
Il est rappelé que les membres doivent impérativement se munir de leur carte de membre pour accéder à l’assemblée. En cas de procuration délivrée à un tiers, ce dernier doit également être porteur d’une copie de la carte du membre représenté.



DIPLÔME D’ANCIENNETÉ

Toutes les personnes désirant recevoir un **diplôme d’ancienneté** pour les 20 ans ou plus de sociétariat à la SCRHG, sont priées de s’annoncer au secrétariat au 022 329 97 22.

Plan pour accéder à notre assemblée générale



Possibilité de parking au P+R Etoile ou le tram 15 arrêt P+R Etoile.

APÉRO WORLD: PREMIÈRE ÉDITION DU SALON MONDIAL DE L'APÉRITIF

Du 21 au 24 mars 2019, au Parc des Sports à Morges. Apéro World est un nouvel évènement, créé et organisé par Chassot Concept SA. Il se tiendra sous la même tente que celle du salon Divinum.



VAUD

www.aperoworld.ch

Apéro World a pour but de rassembler les épicuriens dans un esprit convivial à l'ère où les contacts sont devenus principalement virtuels. 60 exposants feront découvrir la tradition de l'apéro venue des quatre coins du monde aux 8 à 10'000 visiteurs attendus.

Organisé une semaine avant le salon Divinum, profitant de la même infrastructure que ce dernier à savoir une tente de 3'500 m², Apéro World pro-

posera aux visiteurs un voyage culinaire à la découverte des traditions et des cultures de l'apéritif à travers le monde. Le salon prendra des allures de lieu de promenade à travers un centre-ville, où le visiteur rejoint ses amis pour prendre l'apéro sur une terrasse, flâne dans les ruelles, découvre différents produits d'ici et d'ailleurs et profite d'un «espace vert», où bancs, tables, chaises et fontaines d'eau seront mis à disposition. Chaque stand symbolisera un pays ou une région, avec ses goûts et ses parfums typiques, ou de grandes marques et des produits liés à l'univers de l'apéritif.

60 exposants

Soixante exposants seront présents pour régaler les papilles des visiteurs et les faire voyager entre traditions culinaires accompagnées de boissons alcoolisées et non alcoolisées, en provenance des quatre coins du monde. Cocktails, vins, boissons alcoolisées et non alcoolisées, tapas et autres spécialités seront à déguster et à découvrir durant Apéro World.

Les exposants seront heureux de partager avec les visiteurs leur savoir-faire et leur passion.

Plus qu'un plaisir des sens, une véritable découverte de différentes cultures à travers le monde.

Evènement Chassot Concept

À l'ère du web, des emails et des réseaux sociaux, Chassot Concept SA a souhaité remettre la convivialité et la relation humaine au centre d'un nouvel évènement, convivial et rassembleur. L'organisateur désire ainsi conserver le contact «in real life», les rencontres et le partage en famille, entre collègues ou entre amis.

«Avec Apéro World, nous voulons mettre en valeur les différentes cultures

apéritives du monde, développer le tourisme gastronomique dans la région de Morges et du Léman, et offrir un nouvel évènement festif touchant plusieurs générations. Nous attendons entre 8 et 10'000 visiteurs pour cette première édition», explique Richard Chassot, directeur de Chassot Concept SA.

ANDRÉ VERSAN

AGENDA ROMAND MARS-AVRIL 2019



Jusqu'au 31 mars 2019 Théâtre Sévelin 35 – Lausanne Les Printemps de Sévelin

Festival de danse, une édition lausannoise pleine de sève, entre créations, découvertes et animations interactives.

www.theatresevelin36.ch

Jusqu'au 15 avril 2019 70 villes suisses et de France voisine – Suisse – Festival du Film Vert 2019

Films sur l'écologie, le développement durable et les rapports Nord-Sud.

www.festivaldufilmvert.ch

Jusqu'au 29 octobre 2019 Maison d'Ailleurs – Yverdon – Vaud L'Expo dont vous êtes le héros

Le fantastique musée yverdonnois fait la part belle au jeu sous toutes ses formes. Nouvelle exposition temporaire.

www.maisondailleurs.ch

Jusqu'au 22 avril 2019 Quartier Libre SIG – Genève Exposition «Les dessous de Genève»

Les Services Industriels de Genève (SIG) convient les citoyens à découvrir l'envers d'une ville, en explorant les sous-sols et souterrains de la cité de Calvin.

www.sig-quartierlibre.ch

Jusqu'au 17 avril 2019 – Grächen – Valais – Fondue dans les airs

Tous les mercredis d'hiver, la station de Grächen invite petits et grands gourmands à partager une savoureuse fondue en télécabine.

www.grachen.ch



Jusqu'au 26 mai 2019 – Musée d'Art et d'Histoire MAH – Genève – Exposition «César et le Rhône»

Au Musée d'Art et d'Histoire (MAH), les visiteurs seront transportés dans l'Antiquité. Fondation de la colonie romaine d'Arles par Jules César et buste présumé du dictateur.



www.museesdegeneve.ch

Jusqu'au 5 avril 2019 – Chaplin's World – Corsier-Sur-Vevey – Vaud – Expo «Chaplin Personal»



Première à Chaplin's World: la vie de Charlie Chaplin en exposition de photographies par Yves Debraine.

www.chaplinworld.com

Jusqu'au 7 avril 2019 – CGN – Lausanne – Croisières Petit Déjeuner de la CGN



Déjeuner sur l'eau avec Evian en ligne de mire et les couleurs matinales qui se reflètent dans le Léman.

www.cgn.ch

Jusqu'au 2 juin 2019 – Fondation de l'Hermitage – Lausanne – Expo d'art britannique

Peinture anglaise à l'honneur, avec une exposition à la Fondation de l'Hermitage qui réunit les œuvres victoriennes de près de 50 artistes de génie.

www.fondation-hermitage.ch

Jusqu'à fin avril 2019 La Vue des Alpes – Neuchâtel Chasse au Trésor et Fondue au chocolat

La Vue des Alpes vous fera fondre de plaisir avec une offre spéciale famille, combinant randonnée hivernale, chasse au trésor et fondue au chocolat dans une métairie.

Jusqu'au 5 mai 2019 – Bords du Léman Morges – Vaud – Fête de la tulipe

Balades en famille et moult surprises vous invitent à célébrer le retour du printemps à Morges, avec 120'000 tulipes pour son grand spectacle floral.



www.morges-tourisme.ch

1er avril 2019 – Hôtel Beau-Rivage Genève La Rencontre des Cheffes 2019

Cocktail dînatoire de haute volée. Mets concoctés par 5 prestigieux chefs. Dominique Gauthier s'entoure d'Irma Dütsch (ex-Waldhotel Fletschhorn), Silvia Manser (Truube) Margaux Stepczynski (Goat in the Garden), Noradee Jumnonng (Patara).

www.beau-rivage.ch

DOSSIER:

TERRASSES ET JARDINS



Habitat-Jardin 2019 accueille l'art, le design et le vin

DU 16 AU 24 MARS, C'EST LA SEMAINE HABITAT-JARDIN À BEAULIEU LAUSANNE. DURANT NEUF JOURS, LES ACTUELS ET FUTURS PROPRIÉTAIRES POURRONT PROFITER D'UN CADRE PROPICE AUX ÉCHANGES COMMERCIAUX GRÂCE AUX 420 ENTREPRISES ATTENDUES ET AUX EXPOSITIONS THÉMATIQUES.



Le mudac (Musée de design et d'arts appliqués contemporains) occupera un espace de plus de 2000 m², cette année à Habitat-Jardin. L'exposition se tiendra du 16 au 24 mars à Beaulieu Lausanne. Le mudac présentera deux expositions, une rétrospective d'affiches et un programme de médiation. La spectaculaire exposition «Chromatique» présentera pour la première fois en un même lieu une sélection de pièces d'art verrier contemporain aux tonalités attractives. «Bijoux en jeux» réunit deux collections de bijoux en verre, l'une constituée de pièces acquises par le mudac dès les années 80 et l'autre appartenant à la Confédération.

«C'est la première fois que le mudac fait une exposition hors les murs», précise Audrey Aviolat, responsable de la communication et presse chez Habitat-Jardin. «Et nous en sommes très heureux. C'est également la deuxième fois que les Design Days se dérouleront à Habitat-Jardin». Ils fourniront des espaces conseils et la possibilité d'un coaching déco. Les intéressés pourront se présenter. Ils bénéficieront d'un entretien circonstancié, où des professionnels leur indiqueront des pistes. Les places sont limitées. Il faut donc s'inscrire à www.designdays.ch

JARDINS SUISSES

Troisième thème, la construction rénovation avec la Fédération vaudoise des entrepreneurs (FVE). Les visiteurs intéressés pourront bénéficier de conseils libres dans la construction et la rénovation, gratuitement et sans inscription préalable. Enfin Jardins Suisses et sa magnifique exposition thématique «Les bienfaits des arbres» s'articulera autour du chiffre cinq. Les visiteurs y verront cinq grands tilleuls, symbolisant d'une part les cinq secteurs d'activité de l'horticulture (paysagisme, pépinière, arboriculture, floriculture et culture maraîchère) et, d'autre part, les cinq catégories de bienfaits apportés par les arbres (soleil, air, eau, sol et vie). Espaces Jardins seront au rendez-vous dans les halles sud de Beaulieu. Ils vont montrer toutes leurs capacités.

Cette année, 420 exposants viendront à Habitat-Jardin, dont l'objectif est d'atteindre les 80'000 visiteurs. Ils seront divisés en 13 secteurs, concernés par la construction, la rénovation, la transformation, la décoration, les jardins, les meubles. Très inspirants.

«Le stand de l'ECA dispensera ses conseils en matière d'inondations et de ruissellements, qui constituent un risque majeur et à des degrés divers dans toutes les régions», constate Audrey Aviolat. Plusieurs mesures et dispositifs de construction y seront présentés. Les visiteurs auront l'occasion de se replonger dans l'inondation du 11 juin 2018 à Lausanne, équipés de lunettes de réalité virtuelle.

Et dernière nouveauté 2019: Habitat-Jardin accueille une sélection d'une vingtaine de vigneron de domaines suisses à la Halle 7. Ils ont demandé à être présents. En effet, les espaces d'expositions se réduisent comme peau de chagrin dans le canton.

André Versan

TERRASSES ET JARDINS



Au salon Habitat-Jardin, on a tout sous la main

UN MAGNIFIQUE JARDIN? UNE BELLE
TERRASSE? QUI N'EN A RÊVÉ. CHEZ
HABITAT-JARDIN ON A TOUT SOUS LA
MAIN. TOUT CE QUE LA SUISSE ROMANDE
FAIT DE MIEUX DANS LE DOMAINE:
PAYSAGES, JARDINS, AMEUBLEMENT,
COUVERTS OU MAÇONNERIE

Chez Habitat-Jardin, les spécialistes répondent absolument à tous les désirs: façades, terrasses, balcons, continuum extérieur-intérieur avec vitrages flexibles, pergolas et stores, fontaines, mobilier modulable, balustrades et rampes d'escaliers. On part du bureau d'études et l'on se met au travail selon les plans établis: plantation et gazon, dallage, pavage et accès. On peut également élaborer des terrasses de bois, des constructions en acier, des maçonneries et des murs en pierres sèches. L'eau met toujours une ambiance spéciale sur une terrasse ou dans un jardin, avec des piscines, des bassins, des étangs ou juste un petit miroir. Tout autour les structures de mobilier, les pare-vue et barrières, les éclairages viennent ajouter à l'ambiance.

LA MISE EN VALEUR
Votre terrasse est un lieu de vie. Toutes les solutions originales offertes par des spécialistes seront adaptées à votre budget. Le jardin ou la terrasse est un espace de loisirs, un espace où l'on prend son temps pour se détendre, qui suscite curiosité et envie et qui donc attire forcément le client. La terrasse met en valeur un établissement et redonne vie aux espaces inutilisés, tout en créant une harmonie avec l'environnement.

La terrasse, est synonyme de beaux jours et c'est 8 mois par année l'attraction de votre établissement. Alors pourquoi pas fleurie, décorée, aménagée pour plaire aux yeux, avant de plaire aux gosiers? Terrasses de différents niveaux, jeux de bacs intégrés, terrasses autoportantes sur différents niveaux, terrasses en composite ou en kebony, avec intégration de luminaire basse tension et, enfin, terrasses sur deux niveaux avec intégration de grès cérame. Elles peuvent être surélevées sur des poteaux, avec ou sans intégrations d'escaliers et de grands bacs, sur sol dur avec habillage dans le bassin en Accoya naturel, ou alors en extensions. Les choix ne manquent donc pas. Et si en plus c'est fleuri, nous voilà transportés de bonheur. Il faudra quelque peu investir, mais le retour sera à la hauteur!

LA TERRASSE PARISIENNE
Un dossier sur la reconnaissance des bistrot et cafés parisiens au patrimoine immatériel mondial de l'Unesco vient d'être déposé au ministère de la Culture. Les professionnels se frottent déjà les mains à cette idée. «Il y a pas mal de cafés où, à midi, ils vous virent parce qu'il y a le service», explique ce client du célèbre café Les deux Magots à Paris. «Ici, pas du tout. Vous pouvez être à la table n°1 et prendre un café, ils s'en foutent... Chacun se pose, c'est cet esprit-là qu'on aime bien ici».



Pour Jean-Pierre Chedal, vice-président de l'association, la reconnaissance de l'Unesco permettrait de préserver un symbole de la culture française: «On considère que les bistrot et terrasses de Paris constituent un creuset à la fois social et culturel incontournable, qui s'inscrit dans l'histoire de la capitale. Ça remettrait bien en ligne ce qu'est la culture de nos métiers, ça perpétuerait une proximité et une convivialité. Il faut préserver cet aspect de l'espace culturellement populaire, dans le bon sens du terme».

André Versan

Chez Applitec-Omron, vous trouverez un système d'encaissement adapté à votre budget.

- Caisses enregistreuses à touches
- Caisses enregistreuses tactiles
- Lecteurs de cartes bancaires

Profitez de nos offres actuelles et bénéficiez de prix avantageux !!

APPLITEC-OMRON
Caisses Enregistreuses - Lecteurs Cartes Bancaires
Avenue des Cerisiers 6 - 1023 Crissier
Rue de Lausanne 80 - 1202 Genève
Tél: 021 626 50 60 | www.applitec-omron.ch

DEPUIS 30 ANS