



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N°7 • 12 avril 2019

Gastroconsult
proche. compétente.

**COMPTABILITE
FISCALITE
CONSEILS**

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



GENÈVE

> PAGE 3

Laiteries Réunies
et Journée du Lait

LAURA LOOSLI, MEILLEURE APPRENTIE CUISINIÈRE DE SUISSE

15^e édition du concours suisse des apprentis cuisiniers «gusto» a vécu. Le vainqueur est Laura Loosli du Restaurant Panorama Hartlisberg à Steffisburg. La deuxième place est allée à Yanik Hartmann de Seepark Thun et la troisième à Manuel Hofer du Stadtsipital Triemli de Zürich.



VAUD

> LA DER

Excellents vins italiens
de Caratello



Laura Loosli, la gagnante. © DR

VU pour vous

PAR ANDRÉ VERSAN



Festichoc évènement

Le Festichoc de Versoix devient l'évènement du chocolat en Suisse romande. En effet, ses organisateurs ont annoncé 60 000 visiteurs sur les deux jours du week-end dernier à Versoix. C'est énorme. Au centre de l'attention des visiteurs: le Salon des Artisans sous trois tentes, avec une surface totale de 2100 m² et 34 artisans chocolatiers (un record) venus de toute la Suisse. Démonstrations, dégustations, fabrications, sculpture en chocolat géante et ventes sur place avaient de quoi attirer les foules. En plus, le Festichoc était gratuit.

SUISSE

www.transgourmet.ch

Le groupe des finalistes était plus intéressant que jamais cette année. Neuf apprentis de différentes régions de Suisse se sont affrontés aux fourneaux pour décrocher le trophée de «gusto19», le concours suisse des apprentis cuisiniers. Peu après 22 heures, Sven Epiney annonçait le nom du vainqueur de «gusto19» en couronnement de la soirée de gala festif: Laura Loosli, 19 ans, en 2^e année d'apprentissage de cuisinière au Restaurant Panorama Hartlisberg à Steffisburg. Elle remporte ainsi la 15^e édition du Concours suisse des apprentis cuisiniers, organisé par Prodega/Growa/Transgourmet, le leader du libre-service et du commerce de livraison en gros de Suisse.

Cuisiner au top

Seuls les neuf meilleurs ont eu l'opportunité de préparer leurs entrées et leurs plats principaux en direct lors de la finale du concours de cuisine le 21 mars à l'École professionnelle de Baden. Quatre jeunes femmes et cinq jeunes gens en ont décousu. Quatre d'entre eux sont en 2^e année d'apprentissage, cinq en 3^e. Les finalistes ont disposé de trois heures en tout pour préparer leurs plats lors de la compétition. Ils ont été jugés par deux jurys: le premier a fait son évaluation lors du concours culinaire et le second a fait appel à ses papilles pour départager les candidats de manière anonyme.

Environ 400 personnes ont été conviées à l'évènement, animé par Sven Epiney, au Kultur- und Kongresszentrum de Thoune. Elles ont été choyées avec un menu à 3 plats et Marc Amacher & Band a fourni un diver-

tissement musical. Entre-temps, les finalistes de «gusto» ont eu l'occasion de se présenter au public et de faire de la publicité pour eux-mêmes et pour leurs créations. «Parce que «gusto» devrait aussi faire office de tremplin vers de grandes carrières pour les jeunes talents culinaires.

Aux Philippines

Laura Loosli, la gagnante a préparé des lasagnes méditerranéennes avec tomate San Marzano et thé épicé rafraîchissant comme hors-d'œuvre. En plat principal, elle a servi du bœuf suisse Origine et des patates fondantes avec air alpin de pommes de terre et asperges de Belp. En guise de récompense pour ses excellentes prestations, elle peut à présent se réjouir d'un séjour de deux semaines aux Philippines et d'un passage

suite en page 2 ➔

Lt
13⁹⁰

Soupe de poisson «Lac Léman»
France
1 litre



1 kg
8⁸⁰

Chair de moules
cuite
sauvage, FAO 27
1 kg



**Actions valables
15.-20.4.2019**

Toutes les offres TVA exclue



suite de page 1 ➡

dans les coulisses des meilleurs établissements de ce pays. Yannik Hartmann du Seepark Thun a décroché la deuxième place et Manuel Hofer du Stadtspital Triemli, à Zurich la troisième. Ils gagnent un séjour culinaire d’une semaine à Berlin (2^e prix) ou en Suisse (3^e prix).

Prodega/Growa/Transgourmet, le leader du libre-service et de la livraison en gros de Suisse, s’engage depuis 15 ans en faveur de la relève de la branche culinaire suisse par le biais de «gusto» et ce, toujours sous l’égide de la Société suisse des cuisiniers. «Nous devons aussi le fait que nous avons pu nous engager passionnément pour la promotion de la jeunesse à l’énorme soutien reçu par les entreprises formatrices, écoles professionnelles et sponsors», souligne Philipp Dautzenberg, Président de la Direction de Prodega/Growa/Transgourmet.

PASCAL CLAIVAZ



Bœuf suisse en plat principal. © DR



Lasagnes méditerranéennes. © DR



Ambiance concours «gusto». © DR

Le classement de «gusto19»:

1 ^{re}	Mme	Laura	LOOSLI	RESTAURANT PANORAMA HARTLISBERG	STEFFISBURG	2 ^E AN. D'APP.
2 ^e	M.	Yanik	HARTMANN	SEEPARK THUN	THOUNE	2 ^E AN. D'APP.
3 ^e	M.	Manuel	HOFER	STADTSPITAL TRIEMLI	ZURICH	2 ^E AN. D'APP.
4 ^e	Mme	Victoria	FEHRLER	GASTHOF ZUM GOLDENEN STERNEN	BÂLE	3 ^E AN. D'APP.
4 ^e	M.	Simon	GRIM-BICHLER	GASTHOF KREUZ EGERKINGEN	EGERKINGEN	3 ^E AN. D'APP.
4 ^e	Mme	Marina	KOCH	HOTEL KRONE LENZBURG	LENZBURG	2 ^E AN. D'APP.
4 ^e	M.	Remo	MESSERLI	LANDHAUS LIEBEFELD	LIEBEFELD	3 ^E AN. D'APP.
4 ^e	Mme	Ekaterina	PANOVA	HOTEL EDEN ROC	ASCONA	3 ^E AN. D'APP.
4 ^e	M.	Tom	WALTER	HOTEL KETTENBRÜCKE	AARAU	3 ^E AN. D'APP.

RFFA: DOUBLEMENT NÉCESSAIRE

La loi sur la réforme fiscale et le financement de l’AVS (RFFA), soumise au vote populaire le 19 mai prochain, apporte à l’AVS un répit nécessaire pour élaborer une réforme durable, en même temps qu’elle apaise le débat politique sur la réforme de l’imposition des entreprises. Cette réforme est indispensable pour ne pas péjorer, et même pour améliorer les conditions fiscales de l’économie helvétique.

Un compromis qui apaise le débat sur la fiscalité des entreprises

La situation financière des assurances sociales continue à se détériorer. Un premier cap a été franchi en 2014, lorsque le compte de répartition de l’AVS (soit la différence entre les cotisations encaissées et les rentes versées) a attaché son premier résultat négatif. En 2018, le rendement des placements financiers n’a plus réussi à sauver la face et l’exercice du Fonds de compensation AVS/AI/APG s’est soldé par des chiffres rouges, la fortune gérée diminuant de 2,5 milliards de francs. Si aucune correction n’est entreprise, on estime que la fortune du fonds pourrait être épuisée dans une douzaine d’années. Une réforme structurelle est donc nécessaire, mais on sait qu’elle ne pourra pas aboutir avant plusieurs années. A court terme, un «coup de pouce» bienvenu peut néanmoins être obtenu grâce au compromis trouvé l’année passée au Parlement, où la gauche et la droite sont tombées d’accord pour lier la réforme de la fiscalité des entreprises à une contribution financière du monde du travail en faveur de l’AVS. Ce compromis a pris la forme d’un acte législatif: la loi fédérale relative à la réforme fiscale et au financement de l’AVS (RFFA), qui sera soumise au vote populaire le 19 mai prochain. Il s’agit d’un véritable compromis. L’économie privée consent un effort supplémentaire en faveur de l’AVS, avec des cotisations relevées de 0,3 point de pourcentage; cet effort n’offrira qu’un répit passager à la prévoyance-vieillesse, mais ce répit sera indispensable pour permettre de négocier une réforme durable. En échange, l’économie privée obtient un apaisement politique autour de la nécessaire réforme de la fiscalité des entreprises: le Parti socialiste suisse recommande aujourd’hui d’accepter la RFFA, tandis que l’Union syndicale suisse et le syndicat UNIA laissent la liberté de vote. Contrairement à ce qui s’était passé il y a deux ans, la réforme a de bonnes chances d’aboutir.

Des statuts privilégiés à abolir, mais de manière contrôlée

La réforme de la fiscalité des entreprises présente une importance capitale pour l’économie helvétique, tout comme pour les finances publiques. Il faut rappeler que l’élément déclencheur est venu de l’étranger, avec le refus de l’OCDE de tolérer les statuts fiscaux préférentiels réservés à certaines sociétés internationales. La Suisse, si elle n’abolit pas rapidement ces statuts spéciaux, court le risque de se retrouver sur les listes «noires» ou «grises» des organisations internationales; il en résulterait de multiples désagrément – y compris un possible départ des sociétés concernées, qui

recherchent certes une fiscalité clémente, mais qui ont tout autant besoin de sécurité juridique. Pas question cependant de supprimer ces statuts spéciaux sans entreprendre de réforme fiscale: les sociétés qui en ont bénéficié ne seraient guère disposées à absorber le choc d’un relèvement brutal et substantiel de leur taux d’imposition, et elles pourraient être tentées par les conditions fiscales avantageuses qui émergent dans d’autres pays européens. Il s’agit donc, d’une part, d’introduire dans la législation helvétique d’autres formes d’imposition privilégiée, acceptées cette fois sur le plan international. Celles-ci seront à disposition de toutes les sociétés, suisses ou étrangères. D’autre part, il importe de permettre aux cantons qui en éprouvent le désir ou la nécessité de diminuer leur taux d’imposition standard. Pour cela, la Confédération versera aux cantons un milliard de francs supplémentaire, issu du produit de l’impôt fédéral direct.

Toutes les sociétés mises sur un pied d’égalité

Au final, on obtiendra un régime fiscal mettant sur un pied d’égalité toutes les sociétés, suisses et internationales. Les premières y gagneront – en profitant des nouveaux outils fiscaux ouverts par le droit suisse, ou en bénéficiant d’un taux d’imposition cantonal plus bas. Quant aux sociétés internationales qui verront disparaître leur statut fiscal privilégié, elles affronteront une hausse d’impôts modérée – grâce aux nouveaux outils fiscaux prévus dans le droit suisse, ou grâce à des taux d’imposition cantonaux diminués. L’objectif est évidemment de faire en sorte que ces sociétés internationales restent établies en Suisse. Entre 2012 et 2014, elles ont versé en moyenne 3,6 milliards de francs à la Confédération, soit environ la moitié des recettes fédérales tirées de l’imposition des bénéfices. Elles ont aussi rapporté aux cantons et aux communes des recettes moyennes estimées à 2,1 milliards de francs, soit environ un cinquième des recettes annuelles de l’impôt cantonal et communal sur le bénéfice. Cette proportion est généralement plus élevée dans les cantons romands. A cela s’ajoutent encore des milliers d’emplois directs ou indirects, avec leurs retombées économiques et fiscales. La loi RFFA constitue certes un singulier mélange des genres. Mais elle représente aussi la seule solution politique trouvée jusqu’ici pour débloquer deux dossiers importants et urgents: un sauvetage à court terme de l’AVS et le maintien d’une fiscalité favorable aux entreprises. Ce compromis ouvre la porte à un OUI bienvenu.

Pierre-Gabriel Bieri

Offre valable
du 15.04.
au 20.04.2019

Prix Pro hors TVA,
rabais déduit

www.aligro.ch

POUR LE PRO

ACTIONS

Joyeuses Pâques!

45%

27.²²
kg

Filet royal de saumon frais
de Norvège

18%

25.⁸⁶
kg

Filets mignons de porc frais
de Suisse, 4 pcs

24%

4.⁶⁹
botte 1 kg

Asperges vertes fraîches
des USA/Mexique, 6 x

PORTES
OUVERTES

LRG
LAITERIES RÉUNIES GENÈVE
Depuis 1911



Journée du Lait Genève

Samedi 13 avril 2019 de 10h00 à 16h00

Animaux de la ferme
Atelier de fabrication de beurre
Visite des ateliers de fabrication
(lait, yoghourts et fromages)

Cors des Alpes
Cors de chasse
Vieux Grenadiers de Genève
Sonneurs de cloches...

Visite centrale photovoltaïque, stands « mobilité verte » avec  PrimeEnergy

Dégustations et ventes de produits maison : Lait, fromages, charcuterie
Grillades et petite restauration

Laiteries Réunies Genève
Chemin des Aulx 6 - 1228 Plan-les-Ouates
Avec le parrainage de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait www.swissmilk.ch

www.lrgg.ch

LE GROUPE LAITERIES RÉUNIES AURA SA JOURNÉE DU LAIT

Le lait de Genève et des environs sera à l'honneur au cours d'une journée gratuite au cours de laquelle les visiteurs apprendront que le canton laitier et fromager déborde largement ses frontières, puisque la récolte du lait va dans le canton de Vaud jusqu'à la Vallée de Joux notamment.

GENÈVE

www.lrgg.ch

Le Groupe Laiteries Réunies est une entreprise mais également une institution à Genève et en Suisse romande. Premièrement, c'est une puissance agricole régionale, qui s'appuie sur une agriculture cantonale dynamique et exigeante. Le label cantonal GRTA (pour Genève Région-Terre Avenir) a beaucoup contribué à ce dynamisme. Mais pas seulement. Son lait vient de l'ensemble des zones franches au-delà de la frontière autour de Genève, c'est-à-dire toute la couronne de collines qui englobe l'agglomération entre Salève et Jura. Il vient également du canton de Vaud, la récolte remontant jusqu'à la Vallée de Joux.

Leader de la pâte molle

Les efforts pour contenir la concurrence sont remarquables. Surtout que depuis 2015, le franc fort a posé de nombreux problèmes au Groupe Laiteries réunies, dont le chiffre d'affaires dépasse les 215 millions de francs, pour 320 collaborateurs. Mais malgré un marché en repli, le fromager Val d'Arve SA (fromages Jean-Louis) continue de pro-

Assortiment de produits laitiers issus des gammes LRG.

gresser en volume et Nutrifrais SA (Perle de Lait, TamTam et Edelweiss) gagne des parts de marché avec son célèbre flan TamTam. Val d'Arve a collectionné les médailles dans les différents concours avec les mini-tommes Jean-Louis, les tommes aux lardons ou à la truffe blanche, le Délice de l'Horloger ou le Tonneau d'alpage des Fruitières de Nyon.

Elaborées avec du lait genevois et vaudois, les tommes Jean-Louis et Val d'Arve confirment leur

statut de leader des fromages suisse à pâte molle. Ajoutons que près de la moitié du lait produit à Genève est transformé sur label équitable GRTA. Ce label permet un prix majoré à 1 franc le litre en faveur des producteurs, sur les volumes vendus en briques de lait UHT et autres de 3 litres.

1300 articles

Voilà les efforts remarquables de LRG Laiteries Réunies Genève en faveur de l'économie agricole locale et régionale. Vivadis SA propose son assor-

timents riche de 1300 articles et grâce à ses trois tournées de distribution « à la chine », la société de distribution reste leader dans son domaine en Suisse romande.

Le contexte est également difficile pour le secteur carné. Del Maître parvient, grâce à sa maîtrise technologique, à ses prix compétitifs et à une R&D dynamique, à poursuivre son développement. Il est en mesure d'offrir aux consommateurs des produits adaptés aux nouvelles tendances, comme la gamme Clean Essentiel sans sel nitrifié ajouté et avec des conservateurs naturels. Enfin et c'est difficile à croire pour un canton si excentré, la logistique des LRG est en plein développement, grâce à la parfaite complémentarité des plates-formes de Genève et de Bannwil dans le canton de Berne. La qualité des prestations permet de fidéliser les clients et d'en conquérir de nouveaux. Car la société LRG Logistics est capable de livrer à des prix compétitifs une large gamme de produits frais et surgelés dans toute la Suisse en moins de 24 heures..

ANDRÉ VERSAN

// PAR ANDRÉ VERSAN

Ici & Ailleurs

DONUTS

La chaîne Voodoo Doughnuts, aux Etats-Unis, est au top en 2018. La chaîne spécialisée (7 points de vente) s'est fait remarquer dans le monde entier grâce à son univers bizarre et incongru. Les beignets, parfois servis dans des petits cercueils en bois, sont disponibles en formats très originaux:



poupées vaudous ou petits monstres farfelus. L'investisseur San Francisco's Fundamental Capital soutient l'expansion de cette jeune entreprise.

DANS LE NOIR

Après ses restaurants Dans le Noir (présents dans 7 pays, 10 villes), ses Spas Dans le Noir, l'équipe d'Edouard de Broglie, le fondateur du concept, imagine des ateliers sensoriels Dans le Noir. Il s'agit d'utiliser d'autres sens que la vue pour aborder le vin: l'ouïe, le toucher, l'odorat et le goût, quand on en vient à la dégustation proprement dite.



VOLAILE FRANÇAISE

Le 14 mars passé, l'ensemble des 570 restaurants gérés par le groupe Convivio (restauration collective) proposait aux convives une opération 100% volaille française, marquant la première année de son engagement auprès de l'Association pour la Promotion de la Volaille Française (APVF). D'après l'enquête de l'APVF, 94% des Français désirent trouver de la volaille française dans la Restauration Hors Domicile. Car dans le hors-foyer, 80% de la volaille consommée est d'origine étrangère.



SONDAGE GOOD FOOD



Coordinateur du programme FOOD (Fighting Obesity through Offer and Demand), Edenred a interrogé plus de 25 000 salariés et 1400 restaurateurs en Autriche, Belgique, Espagne, France, Italie, Portugal, République Tchèque et Slovaquie, en 2018. Plusieurs tendances ressortent: demande pour une alimentation saine et équilibrée, rôle grandissant du bien-être des salariés et influence des nouvelles technologies dans ces domaines.

AMBASSADEUR DU TERROIR

LE BOTECO



Aah, les tartares du Boteco. Ils sont bien connus des gourmets, et cela depuis des années. Ils ont valu à sa cheffe Monica Barros de nombreux articles plein d'éloges dans différents journaux romands et genevois et des reportages à la radio et à la télévision.

Pour son engagement en faveur des bons produits locaux et régionaux, Monica Barros, la cheffe et la patronne du restaurant Le Boteco, a reçu le prix «Engagement» du concours culinaire de la Semaine du Goût, l'événement gastronomie et produits du terroir toujours plus répandu en Suisse.

Le Boteco est situé à deux pas de l'Hôpital cantonal universitaire (HUG) à la rue Micheli-du-Crest. Sur sa carte, on trouve une dizaine de sortes de tartares. Il y a le Classique, il y a Le Cochon Chercheur, le Mariachi, le Colombo (Pas l'Inspecteur), le Godzilla, le Koh Phi Phi, le Testarossa et j'en passe. Nous avons goûté au Godzilla avec une bonne feuille d'algue qui sentait la marée. En entrée, la sauce à salade était raffinée; en plat principal le tartare était bien servi, accompagné de très bonnes frites. Il offrait un goût raffiné, à la japonaise. Car il y a des sushi de viande de bœuf au Pays du Soleil Levant. Monica Barros, enfant d'Ipanema et de Rio de Janeiro, a voyagé notamment au Japon et c'est là qu'elle les a découverts. Elle en a été conquise. Et c'est à Neuchâtel que lui est venue l'idée du steak tartare. Au Café La Collégiale de Neuchâtel, plus précisément. C'était une table familiale où la cuisine était trop à l'étroit. Difficile d'y faire rôtir les entrecôtes, spécialité de la maison. Alors, sous l'impulsion de Monica, on est passé au steak tartare. «Et ça très bien marché», se souvient la cheffe du Boteco. «On en a très vite vendu une trentaine par midi». Ensuite, ce fut à Genève, où son arrivée n'est pas passée inaperçue. La restauration, pour Monica Barro, c'est beaucoup de travail et en même temps c'est une passion, une joie. «J'ai une équipe soudée, la parfaite entente avec mes voisins, des clients qui me connaissent et qui reviennent. Ils sont devenus mes copains».

Ambiance brésilienne à Genève: le Boteco, c'est un mélange de bottega italienne, de bistrot français, de taverne espagnole et bien sûr



Monica Barros. © Le Cafetier

brésilienne. Tout le monde se connaît et sympathise d'une table à l'autre. Au Boteco, on y mange du tartare et des petiscos. Il y a également des plats du jour et de bons desserts. Les prix sont bon marché, vu la qualité. La patronne et son équipe se donnent à fond durant tout le repas.

La concurrence est-elle rude? «Je ne trouve pas. La qualité attire la qualité. Les gens viennent ici pour bien manger. Il en va de même pour la concurrence. Et vous savez, la concurrence de qualité, c'est un atout pour nous».

Précisons que Le Boteco est Ambassadeur du Terroir Genevois, mais également qu'il est porteur du label Fait Maison. Ses œufs, ses légumes, pois chiches, tofu, lait, farine ont le label GRTA (label Genève Région-Terre Avenir). Le bœuf vient de Suisse, le saumon de Norvège, la dorade de France. Rappelons que «Fait Maison» signifie que tous les plats sont fabriqués dans la cuisine du restaurant.

PASCAL CLAVAZ

Le Boteco
Rue Micheli-du-Crest 12
1205 GENEVE
T. +41 (0)22 328 09 09
www.leboteco.ch

LE COMPTOIR - 180° À MARTIGNY

Au printemps, il est temps de prendre un virage à 180° et de faire le plein d'activités. C'est l'ambition de la plateforme commerciale appelée justement Le Comptoir - «180°» au CERM à Martigny.

VALAIS

www.180degres.ch

Le Valais a également son salon Habitat&Jardin: c'est le Comptoir - 180° à Martigny. Il se veut le nouveau rendez-vous incontournable pour saluer l'arrivée des beaux jours. Et il se déroule du 2 au 5 mai 2019 au Centre d'expositions CERM à Martigny.

Ce nouvel événement se déclinera autour de trois pôles: Habitat, Bien-Être et Outdoor. Il proposera en un seul lieu de quoi relooker son chez-soi, ses extérieurs, faire le plein d'activités et retrouver la forme avant l'été. Et votre maison également, avec les idées de



renovation, d'entretien, de réaménagement, de décoration que vous pour-

rez prendre au cours de cette ballade à 180 degrés. De plus, vous pourrez bénéficier de conseils avisés de professionnels en la matière.

Le Bien-Être viendra ensuite: manger sainement et garder une forme olympique. On pourra entamer une cure de détox, méditer, s'exercer au fitness ou fabriquer ses propres crèmes de jour.

Outdoor 100% fun traitera du sport et de la nature. L'événement s'adressera à tout un chacun. Le public pourra se fournir en matériel et équipement sportif, s'initier à de nouvelles disciplines ou encore découvrir le potentiel touristique de notre région.

ANDRÉ VERSAN



TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

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

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

FÊTE DU CHOCOLAT, À GENÈVE ET LAUSANNE

C'est la période du lapin de Pâques dans les nombreuses chocolateries genevoises. Juste avant le Rallye du chocolat de Lausanne, précurseur de celui de Genève en octobre prochain.



GENÈVE-VAUD

Nous arrivons à Pâques, époque du chocolat, avec les lapins et les œufs. C'est le moment de se mettre dans l'ambiance et d'annoncer le Rallye du chocolat. A Lausanne, l'édition 2019 est prévue pour le 11 mai prochain (voir sous salondeschocolatiers.com). Mais si l'on parle de Lausanne, il faut également parler du Rallye du Chocolat 2019 à Genève.

L'initiative est partie de la Ville du Jet d'Eau et de son Salon des Chocolatiers. Le premier Rallye s'était déroulé à Genève en 2015, bientôt suivi par celui de Lausanne. La manifestation «Rallye du Chocolat» avait succédé au «Salon international des Chocolatiers et du Chocolat de Genève». Celui-ci avait eu lieu de 2011 à 2013. Sa troisième édition avait accueilli 5600 visiteurs au Bâtiment des Forces Motrices.

Sur deux jours

Cette année, Genève inaugure son Rallye du Chocolat sur deux jours,

le samedi et le dimanche. Comme il soufflera ses 5 bougies, il faudra fêter dignement l'évènement. Le Salon des Chocolatiers, organisateur, propose donc d'honorer le jubilé durant tout le week-end du 5 et 6 octobre 2019, bien sûr à Genève. Le Rallye aura lieu le samedi 5 octobre. En parallèle, on aura des animations et des surprises le samedi 5 et le dimanche 6 octobre.

En attendant pour Pâques, la ville de Genève donne droit à de merveilleuses créations de chocolatiers bien connus. Citons Charlie Ganache, Favarger, La

Bonbonnière, Merigonde, Ducet, Mr & Mr Renou, Paganel, Lesage, Pougner, Stettler, La Chocolatière, Auer, Mage, Du Rhone ou Poncioni Chocolatier.

Le chocolat amoureux

Ils sont réunis sous la bannière du Salon des Chocolatiers, organisateur d'évènements. Pour ces fêtes de Pâques, il vaut notamment la peine d'aller faire un tour du côté de Chocolaterie du Rhone, 4 Place Longemalle, détenue par Joël Dicker. Vous savez Joël Dicker? L'écrivain qui a publié le best seller «La Vérité sur l'Affaire Harry Quebert», qui

vient d'être mis en feuilleton par Jean-Jacques Annaud...

Sans attendre le rallye d'automne du chocolat, vous pourrez vous organiser votre propre rallye de Pâques. Tous ces succulents magasins et toutes ces boutiques vous attendent. Car comme le dit Willy Wonka dans le film Charlie et la Chocolaterie de Tim Burton: «le chocolat a la propriété de déclencher la libération d'endorphine et cela vous donne la sensation d'être amoureux!».

PASCAL CLAIVAZ

MISTER BOUTEFAS REMET LE COUVERT LE 4 MAI!

Après un an de règne sans partage, Mister Boutefas 2018 remet son titre en jeu le 4 mai prochain à Montheron! Les convives eux-mêmes désigneront son successeur lors d'une soirée gourmande et festive organisée par Slow Food Vaud.

VAUD

www.nuitduboutefas.ch

Rendez-vous incontournable des amateurs de spécialités vaudoises, la 5^e édition de la Nuit du Boutefas sera plus que jamais placée sous le signe du terroir à Montheron. Pour la première fois, des producteurs et vignerons de la région se joindront aux bouchers finalistes dans le cadre d'un mini-marché ouvert au public dès 18h. Cette nouveauté s'inscrit parfaitement dans l'état d'esprit de l'évènement créé par Slow Food Vaud en 2015, qui vise à sensibiliser le public à l'origine de la nourriture et à son goût.

5 finalistes

Présélectionnés par un jury début avril, cinq bouchers finalistes seront en compétition pour le titre tant convoité de Mister Boutefas 2019. Dès 19h, un menu de saison concocté par la brigade de l'Auberge du Chalet des Enfants sera servi aux



Miam! Quelles belles rondelles de Boutefas!

convives, dans une ambiance musicale (repas uniquement sur réservation). Le public aura la lourde tâche de déguster et de noter les cinq boutefas en concours. Le roi de la fête sera accompagné dans l'assiette par d'autres spécialités régionales savoureuses. Les résultats du vote seront dévoilés à l'issue de la soirée.

Typiquement vaudois, le boutefas est un produit de charcuterie cru fumé, conditionné exclusivement dans un boyau naturel de porc. Cette sorte de saucisson se cuit avant de se consommer en tranches froides ou chaudes. Le boutefas est disponible dans certains magasins et auprès de bouchers vaudois, qui gardent leur recette secrète!

ANDRÉ VERSAN



NUIT DU BOUTEFAS 2019

Date: Samedi 4 mai 2019, marché dès 18h, apéritif et repas dès 19h

Lieu: Salle des Fêtes de l'Abbaye de Montheron, Rte de l'Abbaye 2, 1053 Montheron

Tarif: CHF 53.- non-membre Slow Food
CHF 43.- membre Slow Food
(Apéritif, repas, café)

Billetterie: <https://etickets.infomaniak.com/shop/dfr9Btvnlz/>

SUCCÈS AU RENDEZ-VOUS POUR LA PREMIÈRE ÉDITION D'APÉRO WORLD

Franc succès pour le premier Apéro World: 10'000 visiteurs ont découvert la tradition de l'apéritif à travers le monde, entre le 21 et le 24 mars 2019 à Morges.

VAUD

www.aperoworld.ch

Le nouvel événement imaginé et organisé par Chassot Concept SA, le salon mondial de l'apéritif Apéro World a remporté un franc succès du 21 au 24 mars 2019 au Parc des Sports à Morges. 10'000 visiteurs se sont empressés de découvrir la tradition de l'apéritif issue de quatre continents. Avec son objectif de rassembler les épicuriens dans un esprit convivial à l'ère où les contacts sont devenus principalement virtuels, le salon Apéro World a trouvé son public, notamment le vendredi 22 mars, date à laquelle la plus haute fréquentation a été enregistrée.

Moments forts

Les 60 exposants ont proposé aux visiteurs des boissons et des mets provenant de tous horizons. Entre planchettes valaisannes, spécialités canadiennes, africaines ou encore asiatiques, il y avait du choix.

En parallèle aux plaisirs purement culinaires, Apéro World s'est déroulé au



rythme des animations, notamment celles du Brésil, de la Mongolie et de la Turquie qui ont fait sensations avec des danses et autres prestations tradi-

tionnelles toute en musique. Curieux de découvrir ce nouveau concept de salon, les médias de Suisse et d'ailleurs ont répondu présents.

«Pour créer Apéro World, nous sommes partis d'une feuille blanche et après cette première édition, nous sommes ravis du succès populaire que le salon a

remporté. Nous avons eu la confirmation que les produits du terroir et le public se marient parfaitement. Ce succès répond à nos attentes et à celles du public», se réjouit Richard Chassot, directeur de Chassot Concept SA.

En 2020 aussi

Le prix du meilleur apéritif a été décerné au stand canadien BagBrands, avec Fuchs Traiteur, pour son concept apéritif sous la forme de panier garni. S'appuyant sur le succès de cette première édition, un grand nombre d'exposants a déjà réservé son emplacement pour l'année prochaine. Les organisateurs ont confirmé une deuxième édition en 2020. Les dates seront données ultérieurement.

ANDRÉ VERSAN

CRÉEZ DES
moments de bonheur

A hand holding a spoon over a bowl of ice cream and fruit. The bowl contains three scoops of ice cream (two pink, one light pink) surrounded by fresh fruit including strawberries, raspberries, and peach slices. A drizzle of pink sauce is on the plate.

CARTE D'OR

Unilever

QUATRIÈME TÊTE DE MOINE – «OH, LA VACHE»

Le comité de pilotage est d’ores et déjà fier de sa quatrième édition de la Fête de la Tête de Moine, qui se tiendra du 3 au 5 mai 2019 à Bellelay. Son thème sera «Oh, la vache». La troisième édition avait attiré près de 15 000 visiteurs en 2018. Un succès. L’entrée est libre.



L'Abbaye de Bellelay. © DR



Concours international de plateaux de fromages, à l'intérieur de l'abbaye. © DR

JURA

www.tetedemoine.ch

Estimé à 60 000 sur l’ensemble des lieux d’accueil que sont les fromageries de Saint-Imier, Saignelégier et la Maison de la Tête de Moine à Bellelay, le nombre de visiteurs a progressé de près de 20%, boosté par l’exposition de sculptures sur foin et la Fête de la Tête de Moine. D’autre part, 2018 est synonyme de nouveau record de ventes pour la Tête de Moine AOP avec une augmentation de 3.4% des volumes écoulés, permettant de passer la barre des 2609 tonnes.

Les exportations ont progressé de 1.6 % à 1602 tonnes et représentent 61% des ventes globales, ce qui constitue un nouveau record historique. Les ventes en Suisse ont également progressé de 6.3% à environ 1’000 tonnes. Environ 30.6 millions de kilos de lait ont été transformés, soit une progression de 6.4%. Cette quantité représente près de 3 220 000 Tête de Moine élaborées sur un an.



Vive la vache

«Oh, la vache» est le thème choisi pour cette quatrième édition de la Fête de la Tête de Moine par les organisateurs que sont l’Interprofession Tête de Moine, les Chambres d’agriculture du Jura et du Jura bernois, la Fondation Rurale Interjurassienne, Jura bernois Tourisme et la commune de Saicourt. La vache a participé de manière déter-

minante à l’implantation de population dans les zones décentralisées. Elle mérite donc notre respect. Une exposition de plusieurs sculptures monumentales, inédite en Suisse, sera présentée par Jean-Pierre Froidevaux, des Emibois. Il y aura une exposition de photographies signées Robert Spaderna.

Appenzeller

Pour la seconde fois, la fête accueillera un invité d’honneur, la filière de l’Appenzeller. Les visiteurs pourront découvrir ce fromage à la réputation internationale, produit dans plus de 50 fromageries de Suisse orientale. Une chorale de la région de d’Appenzell se produira le dimanche à l’abbatiale.

L’Abbatiale de Bellelay accueillera pour la seconde fois un concours international de plateaux de fromages, qui seront réalisés le samedi de 10h à 12h, puis évalués par le public durant l’après-midi. Les appréciations permettront de désigner le prix du public (la Girolle d’Or). Les visiteurs auront l’occasion de redécouvrir les produits du terroir labellisés Spécialité du Canton du Jura, Jura bernois Produits du terroir et

Neuchâtel Vins Terroir, dans le cadre d’un marché du fromage et des produits régionaux, organisé en collaboration avec la Fondation Rurale Interjurassienne sous l’égide de Pays romand-Pays gourmand.

Nouveauté cette année: un afterwork-apéro gourmand sur le marché. Et une ferme vivante sera créée avec le concours des Chambres d’agriculture du Jura et du Jura bernois. Enfin, le spectacle humoristique «Live unplugged» de Nathanaël Rochat, avec Jacques Bonvin en première partie, sera le clou de cette fête (le site internet ci-dessous donne tous les détails). L’objectif de l’organisateur est d’attirer à nouveau quelque 15 000 visiteurs durant le week-end.

Jean-Marc Soldati, Chef de l’Hôtel du Cerf – Restaurant Soldati et parrain de la manifestation, a mis à l’honneur le Fromage de Bellelay sur les lignes de la compagnie aérienne Swiss. La Tête de Moine a trouvé bonne place dans les menus haut de gamme servis plus de mille fois par jour à 10 000 mètres d’altitude.

PASCAL CLAIVAZ

SE FORMER CHEZ SERGE LABROSSE

La Chaumière de Troinex, Le Boléro de Versoix et l’école de cuisine Les Ateliers à Genève: voilà une excellente entreprise formatrice pour les jeunes gens férus d’apprentissage en cuisine. Et son patron Serge Labrosse forme ses apprentis avec enthousiasme.

GENÈVE

Serge Labrosse est un éminent professionnel. Depuis 20 ans, il propose une cuisine raffinée, élégante sans être guindée et auréolée d’une étoile Michelin au Buffet de la Gare des Eaux-Vives, puis au Flacon à Carouge. On le retrouve au Boléro à Versoix, à La Chaumière de Troinex et à l’école de cuisine Les Ateliers de Genève.

Ses entreprises sont éminemment honorables, car ce sont des entreprises formatrices. Serge Labrosse accueille des apprentis. En tout, une dizaine de jeunes ont pu profiter d’une formation chez lui. Et le patron pédagogue est en train de mettre le pied à l’étrier à l’un de ses chefs cuisiniers, pour qu’il passe à son tour l’attestation de formateur.



Serge Labrosse avec Dominique Laurencé (à droite) et Ursus Wattenhofer, membres du comité de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG). © Le Cafetier

Dans la branche cuisine, l’apprentissage est dur. C’est quatre jour et demi de travail intensif en cuisine et ensuite un jour de cour, plus les travaux à la mai-

son. Dans ces conditions si les jeunes doivent redoubler, ils arrêtent les frais. «Ils peuvent se donner à fond en cuisine et avoir des problèmes en cours»,

constate le patron formateur. Scolairement, les apprentissages sont de plus en plus exigeants.

Enthousiasme

«Personnellement, je les mets tout de suite dans le bain, dans la réalité du métier. Lorsqu’un jeune vient se présenter, je le fais travailler du matin au soir. Et je les mets dans les conditions réelles de la profession. Il faut qu’ils puissent juger par eux-mêmes, si cela les attire ou non. Je préfère qu’ils renoncent avant, plutôt que de les voir lâcher en cours de route». La réalité de la cuisine a peu à voir avec les concours de chefs de la télévision ou facebook. Là c’est la réalité. «Pour ma part, j’essaie de rendre intéressant le travail de l’apprenti. Et je sensibilise mes collaborateurs au fait qu’ils ont un apprenti et non un professionnel à leur côté. Ainsi, ils ne lui mettent pas trop la pression et évitent de le décourager».

Comment se passe la sélection? «Quand je vois une jeune ou un jeune qui montrent de l’envie en stage préscolaire et qui me disent qu’ils veulent absolument travailler ici, là je me dis que c’est de la bonne graine. S’il s’engage à 100% et pas à moitié et qu’il me téléphone une semaine après pour commencer, c’est bon, je crois que je peux l’engager».

C’est un métier d’avenir, constate encore le patron de La Chaumière. «Un bon cuisinier est demandé partout. Il peut tout faire, pas seulement de la gastronomie. Il peut également se lancer dans la brasserie, le restaurant d’entreprise, le service traiteur. Il peut voyager, ce qui est un attrait considérable». Un conseil pour devenir un bon cuisinier? «Il faut faire les bonnes maisons, s’engager, montrer de la curiosité».

PASCAL CLAIVAZ

ROUVIERE SLICING SA
Balance d'arrivage GBK



30x40 cm
Colonne incluse
Capacité au choix
De 6 à 150 kg
Batterie incluse
CHF 890.-HT
rouviereslicing@gmail.com
www.rouviereslicing.ch
Depuis 1969 au service des cafetiers
Restaurateurs **0848 666 081**

FIDUCIAIRE
FID & GEST



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

Le CAFETIER



VOTRE JOURNAL EST SUR
www.lecafetier.net

Et venez aimer notre page
facebook
Journal Le Cafetier



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.supercard.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

Appareil	Prix	Remise	Caractéristiques
NOVAMATIC Vinocave 104 Armoire à vin climatisée • Plage de température: +5 °C à +20 °C • H/L/P: 84 x 49.3 x 59 cm No art. 203049	324.- au lieu de 463.-	-30%	Pour 42 bouteilles de 0.75 litre Portes en verre avec sa protection UV Peut être complétée avec d'autres tablaris
NOVAMATIC F 250 E Trancheuse • Diamètre de la lame de 25 cm • Agréée par la SUVA No art. 670214	552.- au lieu de 602.-	-50.-	Appareil de broyage intégré
NOVAMATIC KSUF 371.2-IB Réfrigérateur pour boissons • Contenance utile de 351 litres No art. 108323	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 LB 200 Lave-verres • Programme de 2 minutes No art. 106505	1299.- au lieu de 1485.-	-186.-	Corbeille de 350 x 350 mm 20.5 cm Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 80.- * (TVA incl.)

A LOUER

La commune de Senarclens met au concours la location de son

**Auberge communale
Café du Tilleul**

- locaux neufs, meublés et agencés
- café-restaurant de 50 places
- terrasse de 30 places
- appartement de service
- bail commercial de 5 ans ou de 10 ans
- petit matériel à la charge du locataire
- entrée pour le printemps 2020

Renseignements et dossier 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.

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

MARCHÉS AUX PUCES D'AARBERG

Près de Bienne et du Jura Bernois, la jolie commune historique d'Aarberg, n'est pas seulement connue pour sa raffinerie de sucre. Elle accueillera également la plus grande brocante de Suisse, les 26 et 27 avril prochains.

JURA BERNOIS

www.puce-aarberg.ch

Le marché aux puces et d'antiquités d'Aarberg, connu sous le nom d'Aarberger Puce, a été créé en avril 1977 par une poignée d'idéalistes et une vingtaine de marchands. Il est devenu l'une des plus grandes et célèbres brocantes de Suisse. Depuis, chaque dernier vendredi et samedi du mois d'avril sont réservés pour ce rendez-vous annuel. C'est une chouette idée d'excursion. D'abord, un marché aux puces, c'est amusant et l'on peut toujours y dénicher une perle rare. Ensuite, le site en lui-même vaut le déplacement. Ce sera l'occasion de se plonger dans l'histoire moyen-âgeuse d'une région qui confine à la Romandie et qui ne manque pas de charme: le Seeland, en bordure du lac de Bienne et de son île Rousseau.

C'est également une destination pour les gourmets. La rue historique du village accueille de bons restaurants. D'ailleurs, la vieille ville ressemble à nombre de petites villes romandes comme Villeneuve, Carouge, Saint-Maurice, Morges, Rolle, avec un style bernois dans la toiture.

Depuis 1220, Aarberg...

La commune a été fondée en 1220 par le comte Ulrich III de Neuchâtel. Au Moyen Age, presque tout le territoire du Seeland s'appelait Inselgau. Ce nom dérivait sans doute de l'île St-Pierre (île se disant Insel en allemand). Le fondateur de la famille Nidau, capitale du Seeland et donc de l'Inselgau, était le comte Rodolphe de Neuchâtel. Après la disparition de la maison Neuchâtel-Nidau en 1375, l'évêché de Bâle et les comtes de Thierstein et de Kybourg se disputèrent son héritage. Il finit par passer aux ducs d'Autriche,



pour tomber après la bataille de Sempach en 1388 aux mains des Bernois et des Soleurois.

Quand on allait à pied

Avant la construction des chemins de fer, Aarberg était le point le plus animé du canton, car situé à l'intersection des routes de Bâle-Bienne-Nidau-Aarberg, de Lausanne-Yverdon-Neuchâtel-Aarberg, de Fribourg-Morat-Aarberg

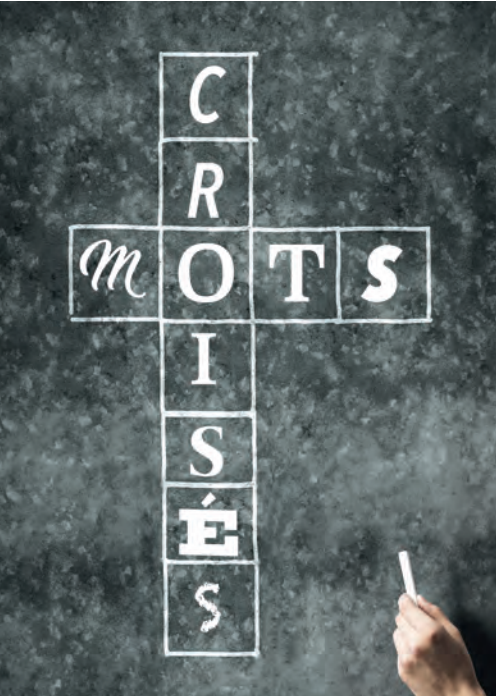
et, enfin, de Zurich-Schaffhouse-Soleure-Aarberg. Elles aboutissaient toutes à la route Aarberg-Berne. En 1768, à une époque où les relations commerciales n'étaient pas encore très actives, il passait chaque jour à Aarberg vingt voitures chargées, chiffre très considérable. Ensuite, la cité se mit à dépérir commercialement, partageant le sort des autres petites villes du Seeland, qui se sont vues dépas-

sées par de simples villages, autrefois méprisés. Mentionnons encore Pierre d'Aarberg, entré en combourgeoisie avec Berne, et qui fut l'un des promoteurs de la bataille Laupen.

Assèchement du marais

Deux corrections du cours de l'Aar furent entreprises, respectivement en 1868, puis de 1962 à 1973, par les cantons de Berne, Fribourg, Vaud et Neuchâtel, pendant lesquels le cours de la rivière, ainsi que celui de la Broye et de la Thielle furent détournés dans des canaux. Le niveau des trois lacs s'en trouva abaissé de plusieurs mètres, permettant ainsi de transformer le «Grand Marais», en champs fertiles. Mais aussi la création d'une grande voie navigable allant d'Yverdon-les-Bains à Soleure. L'entrée au Marché aux puces est libre.

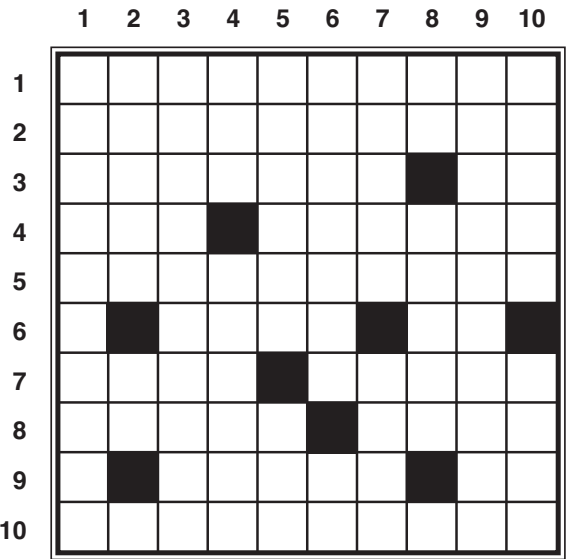
PASCAL CLAIVAZ



Solution des mots croisés N°1172

C	O	M	M	A	N	D	A	N	T
H	U	E	E		A	R	N	A	Y
A	Z	U	L	E	J	O	S		P
R	O	B	E	R	A	I	E	N	T
R		L	E	A	S	T		O	O
E	D	E		B		E		I	L
T	O	R	I	L	S		P	R	O
I	N		V	E	T	U		A	G
E	N	N	A		E	N	N	U	I
R	E	T	R	O	G	R	A	D	E

N°1173



Horizontalement

1. Moitié cheval, moitié poisson. – 2. Coquettes. – 3. Emballage de plastique. Obstacle. – 4. Homère y est enterré et sa mère y est née. Aire rougeâtre. – 5. Ville des Etats-Unis. – 6. Homme sans feu ni lieu. Nuage de lait. – 7. Une allemande. Tel qu'on n'en imagine pas de meilleur. – 8. Réactionnaire extrémiste. Lac des Etats-Unis. – 9. Mit les uns dans les autres. Epelée: dessinateur belge. – 10. Elles ont instruites.

Verticalement

1. Aide les acteurs et actrices. – 2. L'accueil y est de glace... Sujet. – 3. Qui sont très actives. – 4. Plus mauvais. Lac d'Italie, en Campagne. – 5. Hydrocarbure saturé. Gendre de Mahomet ou boxeur américain. – 6. Dépression marécageuse d'Algérie. Partie de bridge. – 7. Mise en pein air. James, acteur américain. – 8. Lettre grecque. Jean-Jacques, ecclésiastique français. – 9. Travailleur manuel. – 10. Crochets. Héritage.



Recette

ASPERGES BLANCHES ET MAYONNAISE

ASPERGES
Couper la partie dure à la base de l'asperge. Si l'asperge est de toute première fraîcheur, vous n'aurez pas cette partie dure. A l'aide d'un couteau économe, éplucher les asperges blanches jusqu'à la base en commençant à 4 cm de sa tête. Lier les asperges en une ou plusieurs bottes, de manière à éviter de les rompre durant la cuisson et pour faciliter leur récupération. Plonger la botte pointes vers le haut dans une marmite d'eau bouillonnante, citronnée et salée (13 à 16g par litre). Porter à ébullition. Cuire 18 à 22 minutes selon la grosseur des asperges. Les asperges cuites sont égouttées dans un linge. Remarque: les asperges crues se gardent au réfrigérateur enveloppées dans un linge humide, mais pas plus de 3 jours.

MAYONNAISE
Base: 1 jaune d'œuf, 25 cl d'huile, 1 c. à c. de moutarde. Les ingrédients à température ambiante! Mélanger le jaune d'œuf et la moutarde. Incorporer l'huile peu à peu en un mince filet, en fouettant (au fouet à main ou au batteur à vitesse moyenne). Ajouter progressivement le reste d'huile toujours en filet sans cesser de fouetter. Mayonnaise classique: sel, poivre et filet de vinaigre. Ajouter à la mayonnaise de base.



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 : **dès le 5 mars 2019**

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



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



UN SUCCÈS POPULAIRE POUR DIVINUM

Beau temps et bons crus: au bord du lac, cette 3^e édition du salon morgien du vin a attiré 20 000 visiteurs cette année.



Le comptoir Helvétique, hôte d'honneur de Divinum. Photos: © Le Cafetier



VAUD
www.salon-divinum.ch

Le beau temps a favorisé Divinum, le salon de printemps des vins à Morges qui se termine ce soir (3 au 8 avril). Vendredi et ce week-end, la foule était réunie pour la grande rencontre viticole de printemps. Dans les meilleures conditions, car son concurrent de ces dernières années Arvinis n'aura pas lieu ce printemps à Montreux. Il est prévu pour cet automne à Palexpo, à Genève.

Divinum s'est donc retrouvé seul représentant printanier des vigneron, encaveurs et maisons de vins vaudois.

L'organisateur Chassot Concept SA et sa Coordinatrice Divinum et Divinum On Tour Violaine Sauty ont accueilli 20 000 visiteurs cette année. L'an passé ils étaient 18 000, c'était déjà un record. Vendredi passé en fin de journée, par exemple, la foule se pressait au portillon. Au point que la colonne s'est formée à l'entrée, attendant son sésame pour entrer à Divinum.

1350 vins
Cette année, le salon du vin vaudois a compté 140 exposants, pour 1350 vins à déguster sur une surface d'exposition de 3500 m². Des vignerons de Schaffhouse à Bordeaux, en passant par le Valais, Neuchâtel et Genève, y ont tenu leurs stands.

Juste avant Divinum, sous la même tente de Morges, Chassot Concept organisait également la première d'Apéroworld, salon mondial de l'apéritif avec petits en-cas et tapas. Pour sa première, ce fut un succès qui a réuni 10 000 visiteurs sur trois jours.

ANDRÉ VERSAN

Retrouver plus de photos sur
facebook
Journal Le Cafetier



JOEL DICKER EN CHOCOLATIER

Si vous voulez prolonger l'impression provoquée par «La Vérité sur l'Affaire Harry Quebert», rendez-vous chez Du Rhône Chocolatier, au 4 place Longemalle à Genève.

GENÈVE
www.slowfood.ch

À Genève, le chocolat est à la mode. Et les chocolatiers sont de premier plan. Maintenant, c'est au tour de Joël Dicker de se mettre au chocolat. Non pas comme client, mais comme patron: «depuis le temps que je voulais rendre à Genève un peu de ce que cette ville m'a donné!», explique-t-il sur Facebook. «Je suis très heureux de

vous annoncer qu'avec mes deux amis Frad et Fédé nous reprenons les rênes du Du Rhône Chocolatier, institution genevoise depuis 1875!». Le nouveau magasin au 4 place Longemalle a été inauguré le 22 décembre passé.

Rappelons que Joël Dicker est également un écrivain. C'est même l'écrivain suisse qui a le plus vendu dans le monde, toutes catégories confondues. Son roman «La Vérité sur l'Affaire Harry Quebert» s'est écoulé à 5 millions d'exemplaires, sans oublier la série réa-

lisée par Jean-Jacques Annaud avec Patrick Demsey, à partir du roman. Son dernier roman «La Disparition de Stephanie Mailer» est le livre le plus vendu en France en 2018, selon le classement de l'Express - RTL. Joël Dicker a fêté ça avec François Hollande, Guillaume Musso, Amélie Nothomb et Nicolas Mathieu!

ANDRÉ VERSAN

LE TCS ET LA VOGUE DU VÉLO ÉLECTRIQUE

Le Touring Club Suisse (TCS) n'est pas seulement le club des automobilistes. Il faut rappeler qu'il a été fondé par des cyclistes en 1896. Il veut maintenant accompagner le développement massif du e-bike et informer les usagers sur les dangers liés à la circulation. Yves Gerber Responsable communication du TCS répond à nos questions, sur ces sujets.

SUISSE

www.tcs.ch

POURQUOI LE TCS FAIT-IL LA PROMOTION DU VÉLO ÉLECTRIQUE?

Fondée par des cyclistes en 1896, le TCS a toujours donné une place au vélo dans son engagement pour permettre à ses membres de garantir sa mobilité personnelle et le libre choix de son mode de transport. La densité du trafic dans les villes contribue désormais à l'abandon de la voiture au profit des deux-roues. Au cours des dernières années, de nombreuses villes ont déployé une politique de développement urbain et de planification des transports favorable à la bicyclette. Le vélo électrique représente en outre un atout majeur pour la remise en forme physique et la mobilité écologique. En 2018, le peuple suisse a approuvé par une nette majorité l'arrêté fédéral sur le vélo. Pour le TCS, cela permet de reconnaître le vélo comme mode de transport à part entière et d'inscrire dans la constitution la nécessité de développer des infrastructures dédiées susceptibles d'améliorer la fluidité du trafic et d'accroître la sécurité routière.

EST-IL VRAI QUE LE VÉLO ÉLECTRIQUE A LE VENT EN POUPE À L'HEURE ACTUELLE?

En Suisse, 338 000 vélos ont été vendus en 2017. Avec près de 90 000 objets vendus, les e-bikes ont atteint un nouveau record, en croissance de 16,3 pourcents. Autrement dit, un vélo sur quatre vendu en Suisse contient désormais un moteur. Très prisé par les seniors, les pendulaires ainsi que par les jeunes familles avec enfants, l'e-bike est devenu en quelques années une réelle alternative aux autres moyens de transports. La tranche des 40-70 ans en est particulièrement friande. Généralement plus onéreux que les modèles sans assistance, les vélos électriques sont aussi de plus en plus présents dans l'économie de partage (bikesharing).

ROULER EN VÉLO EN SUISSE EST-IL DANGEREUX?

Les usagers des deux-roues et les piétons sont parmi les plus exposés en matière d'accidents graves ou mortels. Pour les cyclistes, le nombre de mort à toutefois baissé au premier semestre 2018, par rapport à 2017. Le nombre d'accidents pour les usagers des e-Bike est par contre en augmentation.

«Si le nombre de blessés graves est en baisse pour la majorité des usagers de la route, il a augmenté pour les conducteurs de vélos électriques – en particulier la tranche d'âge des 40 ans et plus – passant de 103 à 138 cas. Les conducteurs âgés de 40 à 49 ans se sont gravement blessés en conduisant surtout des vélos électriques rapides, tandis que les personnes âgées de plus de 50 ans ont été plus nombreuses à se blesser en conduisant un vélo électrique lent». Extrait du communiqué de l'OFROU ([lwww.astra.admin.ch](http://www.astra.admin.ch))

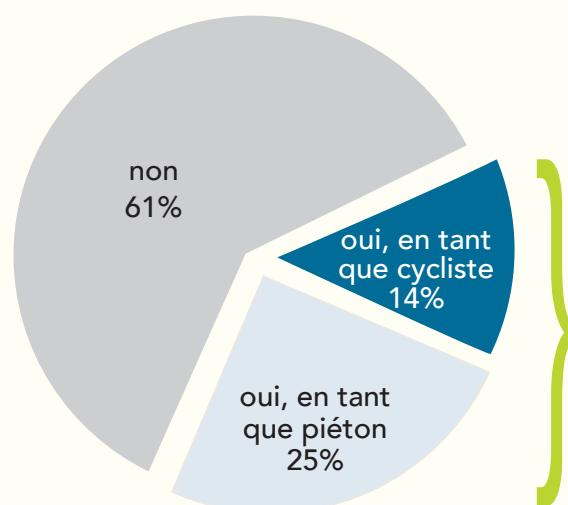
Le vélo électrique doit être apprivoisé avec prudence. Les e-bikes peuvent atteindre des vitesses élevées, notamment les plus rapides (plus de 45km/h). Leur vélocité peut surprendre les non-initiés, ainsi que les autres usagers de la route, qui ne les ont pas encore intégrés dans leur horizon culturel. Les statistiques montrent que le nombre d'accident graves impliquant des e-bikes est en constante augmentation. Des campagnes de prévention ciblées sont mises en place, de même que des formations pour bien apprivoiser leur comportement avant de se lancer dans le trafic.

COMMENT AMÉLIORER LA VISIBILITÉ DE NUIT DES CYCLISTES?

Le risque d'accident est en effet trois fois plus élevé la nuit ou dans l'obscurité que le jour. Il



Yves Gerber. © TCS



39% ont vécu un conflit dans le transport routier

Base: 1229 personnes
en Suisse alémanique et Suisse romande



Le vélo en ville. © DR

peut être plus économe en ressources. En tant qu'alternative efficace, économique et saine à l'automobile classique, ils rencontrent un intérêt croissant auprès des familles ainsi que des entreprises privées et publiques. Alors que dans des villes danoises et néerlandaises comme Copenhague et Amsterdam, le vélo-cargo a été le vélo de route principal de la ville pendant des décennies, l'intérêt croissant pour le vélo-cargo en Suisse et dans d'autres pays a été déclenché par l'introduction du moteur électrique dans ce segment de vélo. Celui-ci fournit en effet des services de transport de personnes et de marchandises qui ne pouvaient auparavant être assurés que par la voiture et, contrairement au transport public, de porte à porte, sans avoir besoin d'une place de parking. Il peut être utilisé partout et peut également être facilement combiné avec d'autres moyens de transport. Ces engins ne présentent pas de sources de danger supplémentaires par rapport à d'autres formes de transport pour enfants pour les cyclistes (sièges enfants, remorques). Stables et maniables, ils offrent l'avantage de placer les enfants devant soi, pour permettre une meilleure vision de l'encombrement sur la voie publique pour le choix de ses trajectoires, notamment en courbe.

Du point de vue de la planification et de la politique des transports urbains, c'est donc un instrument idéal pour alléger la charge pesant sur les transports publics urbains et pour réduire les transports individuels motorisés classiques. Preuve en est le succès grandissant de carvelo2go, la plateforme suisse pour le partage des vélos-cargos électriques, créée par l'Académie du TCS, avec le soutien du Fonds Engagement Migros. Fin 2018, plus de 8000 clients que compte carvelo2go peuvent louer plus de 170 vélos-cargos électriques dans 40 localités suisses, dont Zürich, Berne, St-Gall, Lucerne Bâle, Lausanne et Genève.

PROPOS RECUEILLIS PAR PASCAL CLAIVAZ



CARATELLO ET LES VINS D'AUTEURS ITALIENS

Caratello Weine est le spécialiste des grands crus italiens. Avec la maison saint-galloise, on découvre les vins d'auteurs, à des prix raisonnables, qui deviendront peut-être les égaux des stars Barolo à 370, 480, voire 600 francs la bouteille chez le producteur.



Dans les vignobles d'Azelia au Piémont. © www.azelia.it



Vecchie Terre di Montefili a Panzano in Chianti. © DR

VAUD

www.caratello.ch

L'Italie est recouverte de vignobles, du nord au sud, des Alpes à la Sicile. Et Caratello Weine à St. Gall s'est donné pour mission de faire connaître les meilleurs vins de ce pays merveilleux, à des prix raisonnables. Son patron Ueli Schiess collabore avec les meilleurs producteurs d'Italie, des viticulteurs qui ont magnifiquement combiné les possibilités de leurs cépages, les propriétés du sol et les avantages du climat avec leurs expériences et leurs connaissances pour aboutir à une parfaite harmonie.

Ces vigneronns créent des vins exclusifs, qui sont parmi les meilleurs de la planète. Chaque bouteille porte leur griffe, exprime leur expérience et leurs années d'engagement. «Si vous partagez la passion du bon vin, que vous croyez à votre propre jugement et que vous avez la patience d'affiner votre propre goût et vos propres perceptions, alors vous êtes le véritable client de Caratello», affirme Ueli Schiess.



Ueli Schiess. © Caratello

Les Romands sont fan

Expérience faite au Beau-Rivage Palace de Lausanne, avec l'Incontro du premier avril dernier (la Rencontre en italien). Caratello invitait «au rendez-vous des grandes personnalités du vin italien». La rencontre a connu un écho spectaculaire selon Ueli Schiess: «il y a eu énormément de gens, des amateurs bien préparés, intéressés. Nous avons eu beaucoup de restaurateurs et de gastronomes de haut niveau». Selon lui, il s'agit de professionnels qui attachent une très grande importance à la matière primaire en cuisine et dans les vins leur correspondant.



Caratello s'est donné pour mission de vous mettre à disposition les vins les meilleurs et les plus merveilleux, à des prix raisonnables. © Caratello



Les vins présentés au Beau-Rivage Palace à Lausanne. © Caratello

Le patron de Caratello voue de l'admiration aux vins vaudois et suisses. Et pour lui, cette rencontre œnologique de Lausanne peut être une bonne alternative aux vins français. «Lorsqu'un restaurateur, qui a surtout des vins suisse à sa carte, y inscrit également des crus français ou italiens, pourquoi ces vins d'excellents pays viticoles voisins ne pourraient-ils pas être supérieurs de la moyenne?». L'importateur et spécialiste des vins de la Péninsule conseille donc à ses clients de mettre à leur carte des crus qui sortent de l'ordinaire: «des vins d'auteurs à prix raisonnables». De bons vins italiens, locaux et profilés, quel meilleur argument concurrentiel, alors que la plupart des crus servis en provenance de la Botte sont des plus quelconques?

Abondance de biens

Mais ces vins-là pourraient très bien devenir à terme les équivalents des actuels Barolo, Barbaresco piémontais à 370, 480 ou 600 francs la bouteille, voire des Brunello di Montalcino toscans à plus de 1000 francs le flacon... Et n'oublions pas Venise où certains Amaroni della Valpolicella se vendent

à plus de 3700 francs les six bouteilles, ni les Frascati romains. La Sicile n'est d'ailleurs pas en reste.

Au cours des rencontres Incontro de Caratello ce sont les producteurs eux-mêmes qui sont présents. Les clients peuvent voir la qualité du produit, au même titre qu'ils palpent la farine ou les fruits et légumes. Le contact professionnel est très important. «Des clients reviennent chez nous depuis très longtemps. J'en ai rencontré un qui nous est fidèle depuis 1993 et le premier salon Arvinis de Morges».

Soirées au «Lagerhaus» avec Caratello

Le restaurant Lagerhaus est un haut lieu de la dégustation à St. Gall. Les abonnés du journal le St. Galler Tagblatt ont d'ailleurs le privilège de participer à une introduction dans les coins encore inconnus du monde du vin italien. Et ils y ont largement recours, surtout que les prix sont des plus intéressants. Au Lagerhaus, des experts viennent pour les mettre au parfum: une fois par mois et 15 personnes par soirée. C'est la méthode Caratello et



Castellare di Castellina, Chianti, Toscane. © www.castellare.it

ça marche du tonnerre. Pour preuve, la soirée Toscane de février a affiché complet, celle de mars avec les femmes œnologues également. Celle du 24 avril n'y comptez pas: complète elle aussi sur le thème Tradition et Modernité avec Ueli Schiess. Le 29 mai sur le Barolo et le Barbaresco: complet. De fait, il y a juste le 26 juin avec «Douze fois le même vin» qui offre encore de la place. Mais pour combien de temps?

La Toscane, c'est célèbre et donc cher. Mais heureusement chez Caratello Vins il y a un expert, Ueli Schiess, directeur et patron de la maison, qui en connaît un bout. Il présente des vigneronns passionnants et méconnus, qui sortent des vins élégants et de haute qualité. Et justement parce que personne ou presque ne les connaît, leurs prix sont des plus raisonnables. Pour le moment encore...

Les femmes sont également d'excellentes vigneronnes-œnologues. Avec engagement et passion, elles pour-

suivent leur propre représentation de la perfection. Leurs vins se classent parmi les meilleurs de la Péninsule. Citons Ginevra Venerosi Pesciolini, Cinzia Merli, Maurizia Di Napoli, Paola Gloder, tout comme Donatella Adanti. Caratello Vins vous permettra de faire connaissance avec elles.

Tradition et modernité

Citons encore Maurizio Zanella, qui allie tradition et modernité. Il utilise les technologies les plus modernes et met son vin en cuve dans une ambiance proprement futuriste. De son côté, Josko Gravner élève ses vins en amphores. C'est ainsi qu'on faisait, il y a trois mille ans chez les maîtres vigneronns de Babylone. Le résultat est bluffant, par ses contrastes et sa diversité.

Avec Caratello, on se plongera dans le monde fascinant du Barolo avec quelques-uns des producteurs phares du Piémont, tels Azelia, Domenico Clerico, Aldo Conterno, Giacomo Conterno, Conterno Fantino, Fratelli Giacosa, Oberto, Vietti. Et découvrez comment le côté nature, l'âge des ceps, le microclimat, mais avant toutes choses le travail du vigneron et du maître caviste permettent d'obtenir des différences passionnante entre les vins.

Et l'on découvrira comment le même vin peut se transformer, comment il peut être douze vins différents et à chaque fois une nouvelle goutte. Ce tour de magie s'opère avec Samuel Vörös, responsable du fameux Restaurant Lagerhaus SA à St. Gall.



Incontro du 1er avril dernier au Beau-Rivage Palace. © Caratello