

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

30
1989-2019

Distributeur pour la Suisse romande



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch N°9 • 10 mai 2019

Le temps c'est de l'argent

Tous les établissements sont soumis à la CCNT. Or, le contrôle du temps de travail requis, sans oublier la planification des horaires, s'effectue en général manuellement, ce qui se traduit par d'importantes charges administratives. Désormais, ce problème fait partie du passé!

Avec **GastroTime**, gagnez du temps dans le respect de la CCNT.

Gastroconsult
proche. compétente.

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



SEMAINE DU GOÛT

GENÈVE
> PAGE 3

Inscrivez-vous au concours de la Semaine du goût 2019

Caves ouvertes
10-11 mai 2019

SAMEDI 11 MAI
OFFRE DE TRANSPORT
BILLET SPÉCIAL
Caves ouvertes
toutes zones Onde Verte
CHF 10.-
(à usage domestique)

neuchatel-vins-terroir.ch



DOSSIER Bières

> PAGES 9 À 12



VU pour vous

PAR ANDRÉ VERSAN



Cannabis taxé

Les fleurs de cannabis à faible teneur en THC doivent être soumises à l'impôt. Dans un arrêt publié mercredi, le Tribunal administratif fédéral justifie cet assujettissement par le fait que ces produits sont surtout fumés, comme le tabac. En février 2017, la Direction générale des douanes avait annoncé que ces produits devaient être taxés conformément à la loi de l'imposition du tabac. Un distributeur avait fait recours.

DE DÉLICIEUSES GOURMANDISES POUR TOUS LES CAROUGEOS

Le World Food Festival vient de passer par Carouge. Ce village de food trucks, ou camionnettes mobiles de cuisine, a rencontré le succès auprès des Genevois et de leurs familles. Il indique clairement une nouvelle tendance culinaire.



Savouter les spécialités du monde dans une ambiance de fête. © INES G.

SUISSE

www.worldfoodfestival.ch

Cette année, le World Food Festival (WFF) s'arrêtera dans 24 villes de Suisse. Et le dernier week-end d'avril, 37 stands mobiles se sont arrêtés Place de la Sardaigne à Carouge. Des chefs créatifs du monde entier inspirent les gastronomes, les curieux, les gourmands et les connaisseurs les plus exigeants avec de nouvelles odeurs et des arômes exotiques. Les plats fraîchement préparés ont invité tout un chacun à découvrir de nouvelles saveurs ou à déguster son plat préféré. Un passeport de dégustation permettait en particulier aux familles de goûter et de profiter tout en ménageant leur porte-monnaie. Il pouvait être acheté sur le site internet,

ainsi qu'au festival, au prix de 17 francs et il offrait la possibilité de savourer des spécialités du monde grâce à un crédit 21 francs et de payer sans espèces.

Des portions de dégustations coûtant entre cinq à sept francs étaient proposées sur chacun des stands. Ils permettaient d'essayer plusieurs types de cuisines. Les Meating/Points agréablement disposés créaient une atmosphère familiale autour d'une table.

Un festival multiculturel

L'organisateur promeut la sociabilité et l'échange entre les différentes cultures grâce à son concept de la cuisine multiculturelle en plein centre-ville. En effet, la nourriture est l'un des moyens les plus excitants et délicieux d'entrer en contact avec d'autres cultures.

«Le World Food Festival est venu à Carouge cette année pour la deuxième fois. Il y a eu beaucoup de monde, compte tenu du mauvais temps», commentait Lucie Blandenier coordinatrice romande pour PPEvents GmbH. C'est l'organisateur de ces rencontres de Food Trucks à travers toute la Suisse. «En tout cas, nous y reviendrons l'an prochain, car il y a une réelle demande du public». Les familles en particulier apprécient beaucoup cette formule où les enfants peuvent se ballader d'un restaurant à quatre roues à un autre, rencontrer des copains à la Kidszone ou sur le carrousel ou alors passer par la maquilleuse pour se transformer en princesses, pirates, tigres ou autres félins.

suite en page 2 ➔

kg
14⁹⁹
Filet d'épaule de bœuf II
Suisse/importation
env. 1,5 kg
Quality



kg
14⁹⁹
Epais d'épaule de bœuf II
env. 2,5 kg
Quality



Actions valables
13.5-18.5.2019

Toutes les offres TVA exclue



suite de page 1 ➡

Cette année, l'organisateur a fait un effort particulier en organisant une consigne non seulement pour les verres, mais également pour les assiettes et les services. «Nous aimerions même revenir deux fois par année à Genève, une fois à Carouge et une autre à Plainpalais, en ville». Mais Plainpalais, c'est une autre affaire. Il y a déjà beaucoup de manifestations et de demandes.

Les organisateurs attachent une grande importance à la convivialité familiale des festivals. Les parfums exotiques se mêlent à la musique du monde en direct pour créer une ambiance. Les musiciens et groupes de musique suivants ont complété le charme du World Food Festival de Carouge 2019: Da House DJ, Los Guarones, Not Yet et DAENS.

PASCAL CLAIVAZ



Au World Food Festival, il y en a vraiment pour tous les goûts. © INES G.

LE SERVICE CIVIL NE DOIT PAS INTERFÉRER DANS LE MARCHÉ DU TRAVAIL

Le service civil prive aujourd'hui l'armée d'une partie des effectifs qu'elle a pourtant formés. Il fournit aussi à certains employeurs un nombre croissant de travailleurs à très bas coûts, occupés à des tâches qui devraient normalement être exercées dans un cadre professionnel normal. Il est dès lors légitime que la Confédération prenne des mesures destinées, au minimum, à enrayer la progression du nombre des civilistes.

Des civilistes qui quittent l'armée

La révision de la loi sur le service civil présentée récemment par le Conseil fédéral suscite des critiques des milieux antimilitaristes – ce qui est dans l'ordre naturel des choses –, mais aussi d'une partie de la presse et, ce qui est plus choquant, des établissements qui emploient des civilistes.

Il faut rappeler le contexte de cette révision: depuis que l'exigence de l'examen de conscience a été abandonnée il y a dix ans, le nombre d'admissions au service civil a plus que quadruplé et atteint désormais plus de 6000 par année. De plus en plus souvent, il s'agit de personnes ayant déjà accompli tout ou partie de leurs obligations militaires, qui choisissent de quitter l'armée à un moment où le nombre de jours qui leur restent à effectuer est suffisamment faible pour que la durée du service civil n'ait plus d'effet dissuasif. Certains peuvent parfois en profiter pour optimiser leur parcours professionnel. L'armée, quant à elle, peine à maintenir ses effectifs, et se voit en outre privée de ceux qu'elle a pourtant formés, y compris en tant que spécialistes ou officiers. La révision de la loi cible spécifiquement ces personnes, afin de leur rendre le service civil moins attrayant.

Les défenseurs du service civil contestent cette stratégie, en affirmant que si l'armée veut conserver ses effectifs, elle n'a qu'à faire davantage d'efforts pour se rendre elle-même plus attrayante. Il y aurait un débat de fond à mener à ce sujet: est-il vraiment souhaitable qu'une armée soit attrayante? N'est-il pas paradoxal qu'une telle revendication provienne de gens qui se présentent comme pacifistes?

«Adoucir» la vie militaire ne suffit pas

En réalité, l'armée a déjà pris des mesures pour s'adapter à la société actuelle et rendre l'école de recrues moins pénible. Le concept «Progress», introduit il y a une année, permet aux jeunes gens une entrée plus «douce» dans la vie militaire, avec une augmentation progressive de l'effort physique. Cela explique sans doute la légère diminution des demandes d'admission au service civil en 2018 – une diminution qui reste toutefois insignifiante en regard de l'évolution de ces dernières années.

Le projet de révision est maintenant entre les mains du Parlement. Le 2 avril, la Commission de politique de sécurité du Conseil des Etats s'est prononcée à une large majorité en faveur des mesures proposées, à une seule exception:

contrairement au projet du Conseil fédéral, la Commission souhaite maintenir la possibilité d'effectuer un service civil à l'étranger. De tels engagements sont en effet très peu nombreux et se révèlent généralement utiles sous l'angle de l'aide au développement. On pourrait ajouter que des affectations à l'étranger sont aussi moins susceptibles de faire concurrence à des travailleurs réguliers ou à des entreprises privées.

Une main-d'œuvre à très bas coût

On touche là à un problème majeur, du point de vue de l'économie privée. Un nombre important de civilistes sont occupés à des tâches qui devraient normalement être exécutées dans un cadre professionnel normal, et représentent dès lors une concurrence déloyale à l'égard d'autres travailleurs et d'autres entreprises. On a encore pu le vérifier il y a un mois, lorsque les opposants à la révision de la loi ont fait intervenir une «communauté d'intérêt» regroupant plusieurs centaines d'établissements employant des civilistes. Ces établissements, parmi lesquels figuraient notamment des musées, des homes pour personnes âgées, des associations caritatives ou culturelles, ou encore des établissements scolaires, ont exprimé leur crainte de voir se réduire leur réserve de main-d'œuvre à très bas coût.

La difficulté de trouver du personnel, ou de le payer au juste salaire, ne suffit pas à justifier cette situation. Lorsque des entreprises profitent de faire travailler des stagiaires pas ou peu payés, on parle, à juste titre, d'abus et de distorsion de concurrence. Il n'y a pas de raison qu'on réagisse différemment face à des employeurs qui profitent d'un nombre croissant de civilistes pour remplacer du personnel régulier.

En l'occurrence, on ne sait pas si la révision de la loi sur le service civil réduira substantiellement le nombre des civilistes; l'objectif est d'abord d'en freiner la progression. C'est la moindre des choses.

Pierre-Gabriel Bieri

Offre valable
du 13.05.
au 18.05.2019

Prix Pro hors TVA,
rabais déduit

www.aligro.ch

POUR LE PRO

ACTIONS

29%
19.⁹¹
kg

Rumpsteak de bœuf dénerve frais
de Suisse/Allemagne/Autriche

45%
16.⁸⁸
kg

Filet de saumon frais
avec peau, Trim D, de Norvège

28%
1.⁷⁶
kg

Aubergines
de Suisse ou importées, 5 kg

ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.



TRANSGGATE

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**

INSCRIVEZ-VOUS AU CONCOURS DE LA SEMAINE DU GOÛT 2019

La Ville et le canton de Genève s'unissent pour célébrer le goût et mettre en valeur l'exceptionnelle richesse de notre patrimoine gastronomique. Le plaisir de la Semaine du Goût durera du 12 au 22 septembre prochains, grâce à l'engagement d'une soixantaine de restaurants, mais aussi à travers l'organisation de nombreuses dégustations, d'apéritifs et de discussions.



Montreux, Ville du Goût 2019. © DR

SUISSE
www.gout.ch

Cliquez sur Semaine du Goût pour vous inscrire au concours du meilleur restaurant genevois. La Semaine du Goût nous rappelle l'importance d'une alimentation locale, de saison et de qualité. En valorisant le travail des producteur-trice-s genevois-es, en mettant également à l'honneur le talent de chef-fe-s inspiré-e-s, elle permet de questionner notre rapport à la nourriture, de mettre en exergue les bienfaits d'une alimentation équilibrée pour notre santé et de partager de beaux moments de convivialité.

La Semaine du Goût se tiendra du 12 au 22 septembre 2019. L'an passé dans toute la Suisse, des milliers d'événements avaient attiré plus de 600'000 personnes. Dans le canton de Genève, une soixantaine de restaurants s'étaient également prêtés au jeu. Rappelons que la compétition est ouverte à tou-te-s les cuisiniers et cuisinières du canton.

En 2018, la remise des prix s'était tenue le 27 septembre au Palais Eynard, en présence de la Conseillère administrative Sandrine Salerno, du parrain de l'édition 2018 Dominique Gauthier (Chef étoilé du Beau-Rivage), des



MONTREUX 
VILLE DU GOÛT 2019

membres du jury, ainsi que des représentant-e-s de l'OPAGE et de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteli-ers de Genève, principaux partenaires du Prix.

Un grand succès

Chaque année et dans toute la Suisse, des milliers d'événements attirent les

foules. Le concours des restaurants genevois connaît lui aussi un grand succès. Il se base sur les efforts fournis pour valoriser des produits locaux et originaux, informer clairement la clientèle et offrir une bonne visibilité à la Semaine du Goût. Le jury est composé de spécialistes en gastronomie, production locale et en développement

durable. Et la moyenne des notes attribuées monte d'année en année, signe que la qualité des prestations offertes augmente.

Cette évolution est réjouissante. Elle démontre que les pratiques en lien avec le «bien manger» sont de plus en plus ancrées. Ce type de démarches est

entrepris toute au long de l'année par un nombre grandissant d'établissements participants. Soulignons le rôle pionnier de la Ville de Genève, initiatrice du concours des restaurateurs, qui avait reconnu bien avant les autres l'importance de ce projet gastronomique. Prix Gastro, Prix Bistro, Petite Restauration, Du bon goût, Prix des Cafetiers, La Fourchette ou Coup de cœur du jury, ils sont tous dotés d'une somme importante au bénéfice du restaurateur gagnant.

PASCAL CLAIVAZ

A visiter également:
Office de Promotion
des Produits Agricoles de Genève
Maison du Terroir
Route de Soral 93
1233 Bernex
Tél: 022 388 71 55
Fax: 022 388 71 58
info@geneveterroir.ge.ch
www.geneveterroir.ch

// PAR ANDRÉ VERSAN



Ici & Ailleurs

HARRY POTTER A SYDNEY

L'université de Sydney a vu le nombre de touristes chinois augmenter d'un coup. A cause de son architecture néo-gothique, les touristes l'ont prise à tort pour l'Ecole Poudlard de magie et sorcellerie des films Harry Potter. Des guides touristiques sur internet l'affirmaient. C'est faux. Harry Potter a été filmé aux quatre coins du Royaume-Uni, sur différents monuments historiques, notamment la cathédrale de Durham. La magnifique bibliothèque bodléienne



L'université de Sydney.

de l'université d'Oxford apparaît dans trois films de Harry Potter. Les cours de vol sur balais se passent au château d'Alnwick dans le Northumberland. Le Quai 9 ¾, c'est la gare de King's Cross. Entre autres.

BERLIN A LA MODE

En 2017, Berlin a attiré 13 millions de touristes. Le nombre de ses hôtels a doublé en dix ans. Une vie nocturne trépidante, les beaux-arts, la musique, des hôtels aux design ébouriffants et pour toutes les bourses: depuis 290 euros (350 francs) la chambre double à l'Hotel Adlon Kempinski, en descendant à 89 euros (110 francs) au Motel One Berlin-Alexanderplatz.



MADRID ADDICTIVE

Pour de nombreux touristes, Madrid devient addictive: terrasses au sommet et magnifiques cocktails, top chefs... Pour le luxe, il y a le Gran Hotel Inglés (284 euros - 350 francs la chambre double). Pour les passionnés d'art, le Pavilions Madrid (165 euros - 200 francs). On a le mignon Generator Hostel (65 euros - 80 francs). Le meilleur hôtel pour les cocktails: le 7 Islas (95 euros - 115 francs) ou pour la terrasse au top: le Room Mate Oscar (90 euros - 110 francs). Mais il y en a aussi pour les romantiques, le shopping, la vue panoramique, les week-end filles, les fashionistas.



GORGES DU VALAIS

Canyoning dans les gorges du Dailley, nuit dans un hôtel wellness et écolo, balade dans les gorges du Trient et escapade culturelle à Martigny. Le week-end fraîcheur sera garanti. Nuit à l'Hôtel Balance, marmite des anges à l'Auberge du Vallon de Van, Fondation Gianadda et Barryland à Martigny. Dans cette région, les terrasses des cafés et des restaurants témoignent d'une authentique douceur de vivre.

AMBASSADEUR DU TERROIR LE CIGALON



Depuis 25 ans, le restaurant Le Cigalon de Jean-Marc Bessire est le maître des mets à base de poissons et de fruits de mer. Le patron est un pionnier dans la défense et l'illustration des produits du terroir.

Le restaurant Le Cigalon, juste à la frontière de Pierre-à-Bochet à Thônex, est un petit coin de campagne tout à fait exceptionnel. On entre dans une belle salle à manger très bien décorée. Pour les passionnés, la cuisine est bordée par une grande table d'hôtes. Sa terrasse est également attrayante et la saison estivale s'ouvre.

Et là, on se réjouit. Ce n'est pas pour rien que Jean-Marc Bessire porte le titre de roi du poisson et des fruits de mer. Depuis 25 ans maître de ces lieux, appuyé par son épouse Corinne qui est en charge des vins, il a pu affiner sa technique. Comme le patron, l'équipe est exceptionnelle. Louic est au service depuis 20 ans et Ludovic seconde le chef depuis 15 ans. Elément de poids la pâtissière, Denise, est là depuis 5 ans. Ses desserts mettent la touche finale, indispensable à un succulent repas.

La passion est passée du papa Jean-Marc au fils Robin, sacré meilleur commis lors du concours Le Cuisinier d'Or 2017, aux côtés de sa cheffe Elodie Jacot-Manesse qui est devenue «Cuisinière d'Or 2017». Tous deux sont maintenant au restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, chez Franck Giovannini. Et fin avril dernier, tous deux ont été invités par l'ambassade de Suisse en Chine pour un repas de 500 couverts en trois jours dans le cadre hyper-luxe du TRB Forbidden City, qui passe pour le meilleur restaurant international de Pékin. Mission: éblouir des convives triés sur le volet.

MENU DU TERROIR

Le chef nous a concocté un menu du terroir personnalisé. On commence par le crémeux de choux-fleurs caramélisé avec coulis de petits poids. Ça fait bizarre au début, mais ça finit par être bon. Ensuite la Panacotta, encore plus bizarre. Avec du fromage bleu anglais, de la gelée au vin rouge et des épices. Tout cela se mariait fort bien avec le pain aux algues. Ces goûts contradictoires ont fini



Jean-Marc Bessire.

par s'accorder et à rester longuement en bouche. Puis, on a eu droit aux écrevisses du lac en croustillant avec petites fleurs, sauce Bagna Cauda, anchois, pommes de terre, câpres et courgettes. C'était excellent, raffiné. Ensuite, du Quinoa de l'Abbaye de Presinge pour rester local, les Jardins de Troinex et leurs olives et safran, du miel de Genève de Stéphanie Vuadens.

Et enfin la féra du lac, qui venait d'être pêchée juste à côté et qui nous fut servie directement par Jean-Marc Bessire, avec une aguacate (avocat) du Pérou en provenance des Jardins de Troinex, servi sur un lit de blé grillé de l'Abbaye de Présinge. Et enfin, le dessert de Pâques de la pâtissière émérite, servi sur un crémeux à la rhubarbe.

PASCAL CLAVAZ

Restaurant Le Cigalon
Route d'Ambilly 39 - 1226 Thônex / Genève
www.le-cigalon.ch
T. +41 22 349 97 33



Ecrevisses du lac.



La féra du lac, tout juste pêchée.



Succulent dessert de Pâques.



La Panacotta. PHOTOS: © LE CAFETIER

RENDEZ-VOUS SENIORS ET JUNIORS AU RESTAURANT

A l'occasion des 100 ans de ProSenectute Vaud, GastroVaud propose à ses membres de convier seniors et juniors à partager un repas, le samedi 1^{er} juin 2019. Une opération win-win, qui amène des clients dans votre restaurant et favorise les liens intergénérationnels.

VAUD

www.gastrovaud.ch

Lancée en 2017 lors du 125^e anniversaire de GastroVaud, l'idée est relancée cette année: proposer un menu sans frites et sans nuggets composé d'un plat, d'un dessert et d'un sirop, offert à chaque enfant jusqu'à 12 ans. Le senior paie sa propre commande. Des sets de tables rigolos seront également proposés aux restaurants participants. Sur facturation effectuée par le restaurateur après l'opération, GastroVaud versera 10 francs par repas servi aux enfants.

La liste des restaurants-participants a été mise en ligne début mai sur le site www.gastrovaud.ch et une importante campagne de communication sera mise sur pied pour promouvoir cette journée. Les associations ChicKids (Le Label Gastronomique pour enfants), Lausanne à Table et Label Fait Maison relayeront également cette opération auprès de leurs membres, tout comme ProSenectute Vaud.

Une opportunité

Dans les fast-food, les seniors sont toujours plus nombreux à accompagner leurs petits-enfants... Donc, GastroVaud a offert une excellente opportunité à ses membres de ne pas laisser toute la place à leurs concurrents. Un menu simple et attractif, un accueil sympathique, des stylos de couleurs et une boisson offerte – pourquoi pas un succulent thé froid «maison»? – peuvent faire toute la différence. Et permettre de faire d'une pierre deux coups: fidéliser les seniors et sensibiliser les juniors aux saveurs de sa cuisine!

ANDRÉ VERSAN



Samedi 25 mai 2019 • 10h-17h
geneveterroir.ch

CAVES OUVERTES GENÈVE



A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.

ROUVIERE SLICING SA
Balance d'arrivage
GBK

30x40 cm
Colonne incluse
Capacité au choix
De 6 à 150 kg
Batterie incluse
CHF 890.-HT

rouvierslicing@gmail.com
www.rouvierslicing.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
JG@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

Grand choix d'appareils professionnels

495.-
Prix démentiel
Agréée par la SUVA

927.-
Garantie petit prix
Refroidissement de l'air – convient aussi pour être encastrée

927.-
au lieu de 1299.-
-28%
Pour 165 bouteilles à 0.75 litre
Porte vitrée avec protection UV
A

1299.-
au lieu de 1485.-
-186.-
Corbeille de 350 x 350 mm

NOVAMATIG S 220
Trancheuses
• Diamètre de la lame de 22 cm • Agréée par la SUVA • Incl. aiguiser No art. 670209

NOVAMATIG GPE 21 AS
Machine à glaçons
• Capacité journalière jusqu'à 24 kg • Système de fabrication à palettes No art. 107846

NOVAMATIG Vinocave 1003
Armoire à vin climatisée
• Plages de températures: +5 °C – +20 °C • H/L/P: 180 x 63 x 76 cm No art. 203068

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

FUST: votre partenaire pour consultation, livraison, montage et service des appareils gastro

VENTE

Après 87 ans d'exploitation
FAMILLE VEND
dans hyper centre-ville
dynamique du
CANTON DU JURA
son **IMMEUBLE**
EXCEPTIONNEL
(2732 m3/694 m2 + terrasses)

Inclus: **FASTFOOD**
/HÔTEL/ESPACE
DE JEUX D'ARGENT
/CAFÉ-BAR

Curieux et impécunieux
s'abstenir.

Contact: Le Cafetier - CP 5811
1211 Genève 11 / Sous chiffre: 7060

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)

Prépresse:
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: Grégoire Gindraux
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

CONSERVATION FRAÎCHEUR: L'EFFICACITÉ JET-CUT ET ALUSTAR

Le nouveau Jet-cut Inox Dispenser Plus réunit les films de conservation fraîcheur Jet-Cut et les feuilles Alustar dans un seul distributeur.
Une solution rapide et peu gourmande en espace.

PRODUIT

www.alustar.ch

Le concept professionnel des films de conservation fraîcheur Jet-Cut, avec distributeurs en acier inoxydable de qualité, stables et résistants à la chaleur, permet un confort d'utilisation maximum et ainsi un gain d'efficacité et de temps déterminant dans les cuisines professionnelles.

Le Gastronomique permet de disposer de films adhérents transparents Jet-Cut lisses, sans plis, en un éclair et avec une grande précision. Les distributeurs résistants au lave-vaisselle satisfont aux exigences les plus élevées en matière d'hygiène et se positionnent sans bouger sur chaque revêtement grâce à des pieds en caoutchouc intégrés. Ils sont également dotés de deux œilletons à l'arrière pour une éventuelle fixation au mur.

Un jeu d'enfant

Le nouveau Jet-Cut Inox Dispenser Plus répond à tous les souhaits des professionnels: Jet-Cut et Alustar sont réunis dans un seul distributeur. Les utilisateurs gagnent ainsi 100% de place et ont tou-



Appareil réunissant JetCut et Alustar.

jours les deux films à portée de main. Le maniement des feuilles est un jeu d'enfant et très sûr. Il se recharge avec les rouleaux de recharge Jet-Cut et Alustar originaux dans les largeurs 30 cm et 45 cm – maintenant avec service Gold: chaque rouleau de recharge Jet-Cut est doté d'un nouveau rail de découpe avec Cutter rouge. Le système Jet-Cut est ainsi toujours prêt à l'emploi à 100%.

Très pro

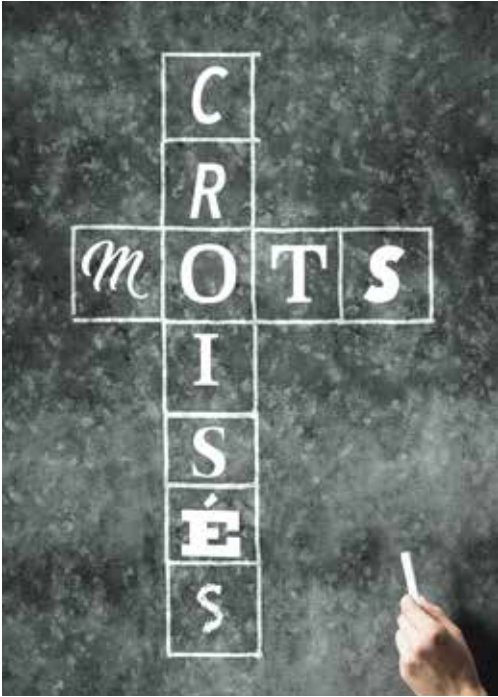
Les rouleaux de recharge de Jet-Cut sont nouvellement disponibles en qualité de films fraîcheur en PE. Vous trouverez cette nouvelle qualité de films dès ce jour chez votre grossiste. Les systèmes de recharge Jet-Cut en acier inoxydable posent de nouveaux jalons et sont idéaux pour le travail professionnel dans les hôtels, restaurants, cantines, hôpitaux, grands ménages et exploitations



Armin Amrein.

alimentaires. Car un précieux temps de travail est synonyme de coûts qu'il est désormais possible de limiter grâce à cet ingénieux système. Vous trouverez Jet-Cut dans l'assortiment de votre partenaire CC ou de livraison.

ANDRÉ VERSAN



Solution des mots croisés N°1174

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

N°1175

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

Horizontalement

1. Voleur à la tire. – 2. Moralement révoltante. – 3. Affrètement. – 4. Plante pour ses propriétés aromatiques. Fis mal. – 5. Venir au vent. En matière de. – 6. Feras donc confiance. Entre père et fils. – 7. A moitié moches... Roi de Pylos ou serviteur de Tintin! – 8. Ville de Belgique, au nord de Namur. Oui ou non ! – 9. Décliner son non. Lendemain de fête. – 10. Brosse ronde.

Verticalement

1. Vu sous l'angle de la justice. – 2. Etude de la représentation en art. – 3. Surcharge décorative. – 4. Reinhardt, compositeur allemand. Espace de temps. – 5. Liquide plus ou moins épais. Chant populaire. – 6. Ville de Russie, sur l'Oka. Ame germanique. – 7. Drogée. Sans lien. – 8. Parlement de l'Etat d'Israël. Ne fait pas rire, même Jaune... – 9. Volcan actif d'Italie. Coupé à ras. – 10. Mamelon du sein. De quoi faire un... pari!

GASTROVAUD
Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE STATUTAIRE DES DÉLÉGUÉS

Mercredi 22 mai 2019 - 15h00
Centre professionnel GastroVaud à Pully

ORDRE DU JOUR

1. Appel des délégués
2. Nomination des scrutateurs
3. Approbation des procès-verbaux
 - 3.1 Assemblée générale statutaire des délégués à Pully, 16 mai 2018
 - 3.2 Assemblée générale publique des délégués au Signal de Bougy, 6 juin 2018
 - 3.3 Assemblée générale d'automne des délégués à Pully, 5 décembre 2018
4. Comptes de l'exercice 2018
 - 4.1 Présentation par le Trésorier cantonal
 - 4.2 Rapport de la Commission de gestion et de vérification des comptes
 - 4.3 Discussion et approbation
Décharge aux organes responsables
5. Election de la Commission de gestion
6. Lieu de l'Assemblée générale ordinaire 2020
7. Projet immobilier-vote
8. Propositions des sections et divers

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 : 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.coursdecapetiergeneve.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.coursdecapetiergeneve.ch

www.facebook.com/societedescapetiersgeneve

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 : 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 20 août 2019

Examens : Fin novembre – début décembre 2019

Inscriptions auprès de : IFAGE Augustins

Emolument : CHF 400.-

Pour tous renseignements complémentaires : www.coursdecapetiergeneve.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.coursdecapetiergeneve.ch

www.facebook.com/societedescapetiersgeneve

CAVES OUVERTES DU VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS

C'est la tradition: voici venu le temps des caves ouvertes neuchâteloises. Elles ont lieu ce vendredi et ce samedi 10 et 11 mai. Le samedi, un service de bus gratuit depuis Neuchâtel vous emmènera jusque chez les vigneronns du canton.



Vignobles et Lac de Neuchâtel, à découvrir à l'occasion de ces Caves Ouvertes. © DR

NEUCHÂTEL

www.neuchatel-vins-terroir.ch

Les encavages neuchâtelois accueilleront chaleureusement les amateurs de vins, à l'occasion des désormais traditionnelles Caves Ouvertes. Elles ont lieu ce vendredi 10 mai dès 17h et ce samedi 11 mai dès 10h jusqu'à 18h.

Les Caves Ouvertes de Neuchâtel 2019 auront lieu chez les vigneronns du canton. Profitez du service de bus gratuit organisé le samedi depuis Neuchâtel pour rendre visite aux vigneronns et découvrir leurs vins. Trois navettes circuleront dans les trois zones géographiques du vignoble neuchâtelois, avec ses célèbres communes viticoles comme Cortaillod, Boudry, Auvernier, Saint-Blaise, Cresier ou le Landeron. Durant cette manifestation, le billet de transport spécial Caves Ouvertes vous permet de vous déplacer depuis chez vous aux caves. Ce billet est valable sur l'ensemble du réseau «Onde Verte» en train, bus, Lit-to-rail, et funiculaire. Prix du billet: 10 francs ou 5 francs avec le demi-tarif.

Les Caves Ouvertes Neuchâtel sont une bonne occasion de découvrir la richesse et la qualité de ces vins, qui vont bien au-delà des traditionnels Oeil-de-Perdrix ou Chasselas non filtré. Selon le Canton de Neuchâtel, la viticulture regroupe plus de 330 exploitants et compte 66 caves. Les 600 hectares du vignoble neuchâtelois, qui s'étend sur 40 kilomètres au bord du lac, entre Vaumarcus et le Landeron, produisent en moyenne annuelle 35 000 à 40 000 hectolitres de vins (3,5 à 4 millions de litres). Avec 4% de la surface viticole de la Suisse et 3% de sa production, Neuchâtel est le 6ème canton viticole de Suisse. Actuellement, 43% des surfaces sont dévolues aux cépages blancs, principalement Chasselas, Pinot Gris et Chardonnay, et 57% aux cépages rouges, principalement le Pinot Noir (308 ha).

A l'occasion des Caves ouvertes 2019, 15 restaurants vous accueillent ce samedi 11 mai à midi à l'enseigne de l'Assiette du Chef, accompagnée d'un verre de vin neuchâtelois (le tout pour 25 francs). Vous trouverez leur liste, ainsi que tous les autres renseignements concernant les Caves Ouvertes Neuchâtel sur le site <http://www.neuchatel-vins-terroir.ch/>

ANDRÉ VERSAN



Irma Dütsch.

L'APICIUS DU BOUVERET, UN NOUVEAU JOYAU CULINAIRE

Swiss Education Group a inauguré l'Apicius, un nouveau laboratoire culinaire, en présence des chefs suisses Irma Dütsch et Anton Mosimann, ainsi que de nombreux partenaires et associés. Il est situé sur le campus du César Ritz Colleges Switzerland au Bouveret.



Anton Mosimann avec les étudiants.

VALAIS

www.swisseducation.com

Unique en son genre et à la pointe de l'innovation, l'Apicius (célèbre gastronome de l'époque romaine à qui l'on attribue le plus ancien recueil de recettes) a été conçu et développé autour de l'expérience d'apprentissage des étudiants. En provenance du monde entier, ils disposeront de cinq étages dédiés aux arts de la cuisine et pourront s'inspirer des grands noms de la gastronomie suisse, à l'image d'Irma Dütsch, Anton Mosimann, Franck Giovannini ou encore Pauli.

Chacune des sept cuisines que compte l'Apicius est dédiée à une étape d'apprentissage en particulier et elle a été agencée afin d'accueillir 14 étudiants en station individuelle. Intégrant un système audio et vidéo, les salles de classe sont interactives et dotées des meilleurs outils d'enseignement. La formation inclut également une phase exploratoire, à l'instar du laboratoire où les étudiants de 3^e année développent actuellement de nouvelles recettes véganes.



Des cuisines très modernes. PHOTOS: © Nuno Acácio

Enfin, le food styling n'est pas en reste avec un cours spécifique permettant aux apprentis chefs de travailler l'aspect visuel de leurs créations. Au sommet de l'Apicius, le 4^e étage et sa vue panoramique sur le Léman apparaît comme le lieu d'excellence auquel les étudiants accèdent en fin de cursus. Dédié au fine dining et privilégiant les interactions entre futurs chefs et convives, l'espace Food Inspired by Franck Giovannini se veut une véritable Chef's table qu'il sera

possible de privatiser pour des événements exclusifs.

Après deux années de travaux et un investissement total de CHF 9 millions, l'Apicius dispose d'une infrastructure et d'installations ultramodernes. Swiss Education Group répond ainsi à une constante augmentation de la demande, avec 850 étudiants pour ses programmes de formation culinaire.

ANDRÉ VERSAN





Pression Mugnier
Sàrl

Chemin de la Pallanterie 8, 1252 Meinier/GE (CH) – Tél.: +4178 886 76 27 / +4122 301 17 79
email: contact@pressionmugnier.ch – www.pressionmugnier.ch



1

Appenzeller Bier fait repousser l'orge en altitude

DEPUIS UN QUART DE SIÈCLE, LA BRASSERIE APPENZELLOISE LOCHER EST PIONNIÈRE EN MATIÈRE DE QUALITÉ SUISSE ET DE DÉVELOPPEMENT DURABLE. CETTE ENTREPRISE FAMILIALE EST LA PREMIÈRE QUI A FAIT REPLANTER, EN 1996, L'ORGE BRASSICOLE. ELLE AVAIT DISPARU DEPUIS DES DÉCENNIES DE LA CARTE HELVÉTIQUE. AUJOURD'HUI, LA BRASSERIE LOCHER EST LA PLUS GRANDE ACHETEUSE D'ORGE BRASSICOLE DE SUISSE.

Au début des années 1990, chaque grain était encore importé en Suisse. Karl Locher, directeur de la cinquième génération de la Brasserie Locher, a voulu changer cette situation. «Des trajets plus courts et une qualité d'orge brassicole plus élevée sont notre objectif», expliquait l'Appenzellois. C'est devenu sa maxime. L'entrepreneur prit contact avec des agriculteurs de montagne, qui osèrent franchir le pas et qui replantèrent des champs d'orge entre 1200 et 1700 mètres d'altitude. En règle générale, la céréale pousse à 500 mètres maximum. Mais l'expérience bi-décennale de ces paysans montagnards mandatés par Locher a démontré que la culture en altitude, par ses rudes conditions, renforçait les récoltes et augmentait leur qualité. Vu le caractère spécial du climat, le grain devient plus résistant et par conséquent l'arôme du malt est plus dense et plus ambré.

CULTURE SENSÉE

La Brasserie Locher soigne donc son partenariat avec une cinquantaine de paysans de montagne. Ceux-ci ont majoritairement leurs champs dans le canton des Grisons. L'entreprise appenzelloise est la plus grosse acheteuse d'orge brassicole du pays. Elle favorise également une agriculture de montagne écologiquement sensée. Comme pour le café ou pour le thé, la plantation de l'orge brassicole en altitude en améliore la qualité. Au final, ce sont les consommateurs qui profitent du résultat: ça donne la très bonne bière Quöllfrisch.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE BIÈRE

Il y a 20 ans, Karl Locher avait déjà fait des expériences à base de bières et d'essences de fruits. Il en est sorti un merveilleux produit plein d'harmonie, avec ses notes parfumées et qui flattent les papilles.

Il a continué son expérimentation avec de vieux tonneaux de Porto et de vieux tonneaux de bière en chêne, pour créer un inoubliable fruité de vinaigre balsamique. Le goût est inoubliable: sur une base de bière, le vinaigre balsamique se révèle délicat et durable.

CRÉACETO D'APPENZELLER BIER

On trouvera dès à présent dans toute la Suisse ce vinaigre balsamique avec 5% d'acidité, au caractère unique. Il se

décline en trois saveurs (Mango, Maracuja et Pomme/Poire) dans des bouteilles de 25 cl et de 50 cl, ainsi qu'en essence de vinaigre en bouteille avec pulvérisateur de 50 ml. Locher utilise uniquement des ingrédients naturels, ainsi que de la vraie pulpe pour son «Balsamico».

LA BIÈRE EST MISE DANS LES FER

mentateurs au vinaigre de l'entreprise. Le vinaigre particulièrement pur se mélange avec de la pulpe de maracuja, de mangue de Côte d'Ivoire et de pommes et de poires suisses. Les fruits de Côte d'Ivoire ont été soignés et cueillis manuellement. Pas de miracle donc que le CréaCeto ait une vraie saveur fruitée et tout à fait naturelle. Les 28 sortes de pommes et de poires récoltées dans l'est de la Suisse flattent les papilles au plus haut point.

DURABILITÉ

La durabilité est la maxime de la Brasserie Locher. La pulpe non utilisable pour la production des bières aux fruits HOI a été réutilisée pour le vinaigre balsamique. Le distillat de ses bières a été récupéré pour la production de vinaigre.

Et n'oublions pas les snacks à la bière tout en finesse: les «Tschipp's» tirés du marc (c'est le malt restant après la fabrication de bière). Toutes les marchandises et les sous-produits sont retravaillés. Rien n'est perdu et Locher est particulièrement fier de ça.

André Versan

Légendes

1. Les 3 vinaigres balsamiques CréaCeto: à la pomme /poire, au maracuja et au mango.
 2. Les Tschipp's d'Appenzeller Bier.
- Photos: DR

PRESSION MUGNIER
le partenaire des brasseries et restaurateurs

- Installation en pression: BIÈRES, MINÉRALES, VINS
- Installation des minérales en colonnes postmix (Cola, Cola Zéro, Ioe-tea, Lémon...)
- Installation: Eau gazeuse sur réseau

- Services d'entretien régulier
- Service de dépannage 7/7
- Service manifestation
- Expertises d'installation pour assurances, clients ou brasseries
- Conseils sur mesure



La Brasserie Docteur Gab's en pleine réussite

ELLE PRODUISAIT ENCORE 1500 HECTOLITRES DE BIÈRES IL Y A SEPT ANS. L'AN PASSÉ, ELLE EN A PRODUIT 11'000 HECTOLITRES. APPAREMMENT, LA JEUNE BRASSERIE ROMANDE A TROUVÉ LE BON MODÈLE ÉCONOMIQUE. ELLE VIENT D'OUVRIR SON RESTAURANT LAB DR GAB'S À LA RUE DE BOURG À LAUSANNE.



La jeune Brasserie Docteur Gab's fait feu des quatre fers. Elle a connu ces dernières années une progression remarquable. C'est ainsi que sa production a passé de 1500 hectolitres en 2012 à 7000 hectolitres en 2017. Ce succès a nécessité le déménagement de la brasserie et du dépôt depuis les hauts de Lausanne à la Claie-aux-Moines jusqu'à Puidoux, en 2018. Au vu du résultat, on comprend pourquoi: 11 000 hectolitres de bières produits l'année passée, soit une progression de 57%. Et il semblerait que les chiffres restent bons en 2019, avec 14 000 ou 15 000 hectolitres de bières attendus.



25 PERSONNES

Aujourd'hui, la société emploie 25 personnes en équivalent plein temps. Sans compter le restaurant

à Lausanne. Car La Brasserie Docteur Gab's a décidé d'ouvrir un Lab Dr Gab's au 39 rue de Bourg. Elle a racheté le tea-room à la famille Manuel, confiseur et chocolatier bien connu des Lausannois. C'est un bel établissement avec 100 places assises. On passera donc du tea-room au bar à bières, avec les spécialités Dr Gab's, mais également une dizaine de spécialités suisses et internationales qui changeront régulièrement. Le Lab Dr Gab's est un Gastro-Pub du centre-ville proposant une expérience Dr. Gab's à 360° avec l'intégralité de la gamme de ses créations exclusives. Et pour compléter, le Lab propose des mets préparés à base de produits frais et de nombreux plats à partager.

TROIS AMIS D'ENFANCE

«L'aventure a commencé entre trois amis d'enfance», nous raconte Reto Engler, l'un des trois associés de la Brasserie Docteur Gab's. Tous trois viennent de Jouxteaux-Mézery. Avec ses deux autres copains étudiants, Gabriel Hasler et David Paraskevopoulos, Reto Engler s'est lancé en 2001, parallèlement aux études. Au départ la société Holly Cow, la nouvelle chaîne de hamburgers bio made in Switzerland, avait beaucoup aidé. Elle aussi connaît le succès dans toute la Suisse, avec ses produits frais et respectueux de l'environnement, en circuits courts. Le début de la collaboration date de 2008. «Le nom de notre entreprise est tiré de Gabriel. Sa sœur lui avait fait cadeau d'un kit de

brasserie. L'initiateur, c'est lui. La société s'est donc appelée Docteur Gab's».

LA SUITE

L'importante croissance de volume devrait se poursuivre, grâce aux participations régulières aux différents salons et événements autour de la bière, par exemple à Zürich et à Conthey. Y a-t-il une limite au développement? «Notre installation de Puidoux est conçue pour la production de 20 000 hectolitres. Après, nous aviserons. Déjà, nous avions parié gros lorsque nous avons déménagé de la Claie-aux-Moines à Puidoux».

La Brasserie Docteur Gab's teste actuellement une collaboration avec des géants comme Coop ou Manor. La jeune firme vaudoise a également Denner dans son collimateur.

ASSORTIMENT

Dans son assortiment en 33 cl, on trouve la Houleuse en bière blanche, la Pépète en blonde Pale Ale ou la Tempête en blonde plus alcoolisée. Les amateurs trouveront des bières ambrées, voire noires. Il existe également une bière très légère et bon marché: la Swaf. Dr Gab's offre l'Ipanema, une India Pale Ale un peu plus alcoolisée, de la bière barrique, des bières de saison et même des petites bouteilles de cidre. Il existe des croisements avec la viticulture: essais de fabrications de bières en

barriques de vins, en collaboration avec la firme Badoux Vins. La présentation est étudiée, les bouteilles aussi. Leur conception personnalisée vient de Vetropack à St-Prex.

Les clients peuvent commander en ligne ou acheter au magasin. «Nous livrons à domicile, aux magasins, aux bars et aux restaurants», précise Reto Engler. Maintenant, La Brasserie Docteur Gab's teste le marché alémanique. L'entreprise a des représentants Outre-Sarine. C'est un marché plus difficile, qui malgré tout a du répondant. L'aventure continue.

Pascal Claivaz

Légendes

1. David Paraskevopoulos, Gabriel Hasler, Reto Engler.
2. Le restaurant Lab Dr Gab's à Lausanne.
3. A l'assortiment Docteur Gab's.

Photos: DR

Alloboissons

livre chez vous

Infos & Commandes:



Site web
www.alloboissons.ch



Téléphone / Messagerie
0848 444 111



Fax
0848 444 112



E-Mail
service.client@alloboissons.ch

+ de 500 bières pour satisfaire votre clientèle!





Pression Mugnier met la pression en Suisse Romande

LES ÉTABLISSEMENTS, DÉSIREUX D'ACQUÉRIR UNE INSTALLATION DE BIÈRE PRESSION,
FONT APPEL AUX SERVICES DE PRESSION MUGNIER.

De son bureau-dépôt de la Pallanterie à Genève, Christophe Mugnier règne sur le grand monde de la bière depuis plus de 20 ans en Suisse romande. Depuis 2009 il s'est installé comme intermédiaire entre le cafetier-restaurateur et les brasseurs. Il intervient comme conseiller, dépanneur, mais surtout comme installateur avec des installations à la demande. A cela s'ajoute l'implantation sur mesure, en collaboration avec le brasseur ou le client (restaurateur) lui-même. Pression Mugnier dans un souci de développement durable installe également de plus en plus d'eau gazeuse et plate, eau filtrée et refroidie sur le réseau d'eau existant, de même qu'il installe du vin local sous pression, ce qui évite beaucoup de manipulation pour le restaurateur contrairement aux bouteilles. Aussi il installe des soft (cola, Ice Tea, limonade, Tonic...) en Bag-in-Box et en postmix pour un gain de place optimum.



DE LA PETITE PIÈCE AU GROS CALIBRE

C'est de sa caverne d'Ali-Baba du chemin de la Pallanterie, que Christophe Mugnier et son équipe de 5 techniciens gèrent le matériel qu'ils vont fournir aux petites brasseries de Suisse romande, et aux grandes brasseries également en le choisissant parmi les 1400 références en stock, ou sur commande de différentes usines dont il est revendeur pour la Suisse. Cela va de la vis pour un dépannage au tonnelet pour le vin en pression en passant par le refroidisseur à bière pour dix conduites. D'ailleurs, pour être au plus près des désirs du client, Christophe Mugnier établit d'abord un devis précis avant de faire éventuellement configurer en usine l'appareil. Il détient également tout l'équipement nécessaire pour pourvoir aux demandes de location dans le cadre de manifestations de toutes tailles et pour tout type de boisson.

DES COLONNES DE TOUT TYPE

Ses activités se partagent à part égale entre les services, les dépannages et les installations. Il intervient soit pour installer la colonne et tout ce qui permet un bon fonctionnement du système à la satisfaction des clients, ensuite il organise le suivi de ces installations soit neuves ou même d'occasions recyclées. En matière de colonnes, il doit réaliser une installation qui correspond aux désirs des clients exprimant une demande particulière.

C'est ainsi qu'il fut amené à monter une colonne avec un moteur de Harley Davidson ou une borne hydrante...



Ces colonnes peuvent être fournies soit en chrome, en chrome brossé, en laiton, brossé ou non, en céramique, en inox. La forme est laissée au goût du client. Elle peut aller de l'ultra moderne au classique, style Louis XV, avec sur chaque robinet le nom de la bière, car ainsi s'accomplit 50% de l'acte d'achat d'une installation, mais aussi il est aujourd'hui important d'avoir un visuel des bières en pression pour informer les clients du choix de celles-ci.

Cette vaste gamme de produits lui permet de raccourcir au maximum les délais. Pour une demande portant sur des produits standard, il les livre dans un court délai; pour des demandes particulières, un délai de fabrication plus long est toutefois nécessaire.

Quant au matériel qu'il récupère lors d'une installation, il est soit recyclé ou vendu d'occasion. Si tel n'est pas le cas, il sera alors détruit.

www.pressionmugnier.ch

Pascal Claivaz

Légendes

1. Christophe Mugnier.
2. Magnifique installation réalisée par Pression Mugnier au restaurant «Les Sales Gosses» à Genève.

Photos: Le Cafetier

COUCOU!
«Hoi» réunit la fraîcheur de la bière appenzelloise aux fruits exotiques de Côte d'Ivoire.
hoi-appenzell.ch

VRAIMENT FRUITÉ

En vente en pack de 4 bouteilles jetables de 33 cl (mélange), en pack de 6 bouteilles jetables de 33 cl et en caisse de 24 bouteilles consignées de 33 cl.

Mélange de bière à 2,5% d'alcool

APPENZELLER BIER



Amstein SA, la pionnière et qui le reste

SON RÉSEAU DE DISTRIBUTION DE BIÈRES IMPORTÉES DU MONDE ENTIER COUVRE DENSÉMENT TOUTE LA SUISSE. FONDÉE EN 1973 PAR JACQUES AMSTEIN, SON ASSORTIMENT DE 500 BIÈRES, ET AUSSI DE PLUS DE 400 VINS, GARNIT SON MAGASIN CASH & CARRY DE ST-LÉGIER SUR VEVEY.

L'époque actuelle met les association bières-mets à la mode. «Nous le pratiquons depuis 5 ans, déjà», explique Yann Amstein, directeur d'Amstein SA à St-Légier près de Vevey. «Même les pizzerias servent de la bière pendant les repas, maintenant. La maison Amstein en livre régulièrement en alternance avec le vin». La bière étant plus légère, le client peut en commander une deuxième. C'est un avantage par les temps qui courent.

Amstein SA ne connaît pas la crise. C'est une pionnière et qui le reste. Elle fut fondée en 1973 par Jacques Amstein, le père de l'actuel directeur. Aujourd'hui, son réseau de distribution de bières importées du monde entier couvre densément toute la Suisse.



RESPECT DU CLIENT

Amstein reste sévère avec les nouveaux prétendants, qui aimeraient faire partie de son assortiment de plus de 500 bières (et aussi de plus de 400 vins) dans son magasin cash & carry ouvert au public de St-Légier. Cette sévérité emporte le respect de sa clientèle, qui trouve ses choix respectables. Cela assoit la réputation de l'entreprise et lui donne un avantage concurrentiel.

«Mon père a été un pionnier. Il s'était lancé à l'époque avec Michel Vidoudez dans les accords mets-bières». Il y avait eu également une collaboration avec la célèbre confrérie des «nautes» lacustres des Pirates d'Ouchy. Yann Amstein avait dix-huit ans lors de la mise en place du concept. Ce sont des moments qui marquent la vie d'un jeune homme.

VENT EN POUPE

La bière a le vent en poupe dans notre pays. Il existe près de 1500 microbrasseries, alors que la France en compte dans les 1200. Même si les critères d'annonces obligatoires de l'activité de brasserie diffèrent d'un pays à l'autre, cela fait quand même une proportion considérable pour la Suisse. Mais le mouvement reflue. Vu le prix demandé pour une bouteille de bière artisanale de 33 cl, celle-ci a intérêt à dépasser la moyenne. Donc il y aura consolidation, dans les années à venir. Une vingtaine de petits brasseurs devraient

sortir leur épingle du jeu, pendant que les autres devront se remettre sérieusement en question. Il y a déjà des fermetures en cours, même de micro-entreprises qui finissaient par brasser jusqu'à un millier d'hectolitres de bières, annuellement.



BIÈRE DE L'ABBAYE

«Nous doublons notre chiffre d'affaires tous les 7 ans», constate Yann Amstein. «Et pourtant, il n'y a jamais eu autant de concurrence. Ce qui est décisif pour nous, c'est la liberté de choix».

Et l'avenir n'est pas bouché. Il y a de nouveaux projets. Comme la bière de l'Abbaye de Saint-Maurice. Ce sera la première du pays à brasser. Et ce sera une vraie abbaye. «Nous appuyons le projet. Ils ont une ferme, des céréales, il y aura plusieurs belles surprises». Et de se référer à la bière Trappiste, de l'Abbaye de Notre Dame de la Trappe de Normandie (A l'époque, la Normandie recouvrait également la Belgique).

Amstein SA vise également la Suisse alémanique. Elle a trois représentants Outre-Sarine, même si là-bas c'est plus difficile à cause de la tradition bavarroise des bières légères. Les goûts sont différents de ceux de la bière belge, plus dure, plus alcoolisée et très houblonnée. Depuis peu, l'entreprise salarie huit représentants en tout. «Nos affaires continuent d'augmenter. Nous avons 7000 clients en Suisse». Sans oublier les ventes en ligne. Rien ne se développe tout seul. La maison Amstein participe régulièrement au Comptoir d'Yverdon, au Festichoc de Versoix, au Gala Joe et à la Fête de la bière de Vevey, en cette fin de mois de mai. «A la Fête des Vignerons, nous serons distributeurs de la marque Cardinal sur un stand Amstein de 300 m², tout en haut de la scène», conclut le directeur.

www.amstein.ch

Pascal Claivaz

Légendes

1. Yann Amstein.
 2. Belle ambiance pour les 45 ans d'Amstein.
- Photos: DR

