



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N°11 • 7 juin 2019



NEUCHÂTEL

> PAGE 5

GastroNeuchâtel
à deux co-présidentes

CAVES OUVERTES À LA GLOIRE DU VIGNOBLE GENEVOIS

Des dizaines de milliers d'afficionados se sont retrouvés dans les caves du Vignoble genevois, entre la Rive Droite, l'Arve et le Rhône et la région Entre Arve et Lac. Ils ont goûté à la très bonne production 2017, en attendant celle de 2018 qui se révélera exceptionnelle.



Au mayen

Dormir à l'ombre du bois sombre d'un authentique mayen valaisan? C'est ce que propose Le hameau de Colombire près de Crans-Montana. Une rusticité qui ne sacrifie pas au confort: chauffage, salon, coin repas (réfrigérateur, four micro-ondes, bouilloire électrique, machine à café), salle de bains.

Pour parfaire votre culture des traditions, l'éco-musée tout proche présente l'histoire et la vie quotidienne des alpages valaisans. À 100 mètres du mayen, le Relais de Colombire apprête une traditionnelle cuisine d'alpage. Voir sous: www.colombire.ch



Alexandre Janin restaurant Le Mont-Salève à Veyrier, Estelle Guarino Cheffe de projet pour la promotion des produits locaux dans la restauration à l'OPAGE, Stéphane Bronnimann restaurant Le Bouchon à Carouge, Gilbert Renaud, Auberge communale du Grand Donzel, Jean-Luc Piguet Membre d'honneur de la SCRHG, Pierre-Alain Brodard, Café du Marché Carouge, Martine Garrigues-Monney, Auberge Au Renfort de Sézégny, Yves Casanova, Restaurant Café d'Avusy (Chez Casa), Stefano Fanari, Restaurant Giardino Romano, Bastien Nicolet, Inglewood-Restaurant et Monica Barro, Le Boteco. © OPAGE

GENÈVE

Les Caves Ouvertes de Genève se sont déroulées samedi passé 25 mai dans de très bonnes conditions.

A nouveau 30'000 personnes ont afflué dans les vignobles du canton. La météo a tenu sans donner de pluie jusque vers 17 heures, où la manifestation s'est terminée officiellement sur la place des Canons, en face de l'Hôtel de Ville de Genève.

L'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) et son directeur Denis Beausoleil avaient saisi l'occasion d'organiser une campagne de promotion.

Pour ces trente-deuxième Caves Ouvertes genevoises, il invitait les restaurateurs de la place à rendre visite aux vignerons de leur choix, à l'enseigne de: «Une Cave, Un Restaurant» et de s'en faire ensuite les ambassadeurs dans leurs établissements respectifs.

Une vingtaine de restaurateurs ont saisi cette occasion. Plus de 80 caves du canton participaient à la fête, cette année. C'est presque la totalité. Les crus genevois se vendent de mieux en mieux dans les établissements locaux. Presque tous en proposent plusieurs sur leurs cartes. L'exceptionnel millésime 2018, abondant et dépassant facilement les 95 ou 105 degrés Oeschle pour les blancs et les rouges, a été présenté officiellement le 8 mai passé aux Bains des Pâquis

(cf Le Cafetier N° 10). Il est à lui tout seul un argument de poids.

Ce 25 mai, les participants ont eu l'occasion de goûter au millésime 2017. Un millésime marqué par le gel, qui avait occasionné beaucoup de dégâts au vignoble genevois. Si la quantité de raisin avait été limitée, sa qualité en avait été d'autant plus élevée.

1400 hectares

Rappelons que Genève est le troisième canton viticole de Suisse après le Valais et Vaud. Il dénombre 1400 hectares de vignobles, divisés en trois terroirs distincts. La Rive Droite totalise 790 hectares, qui com-

suite en page 2 ➔

200 g
3.20

Rosalp
Beurre salé
rouleau
10 x 200 g



150 g

3.20

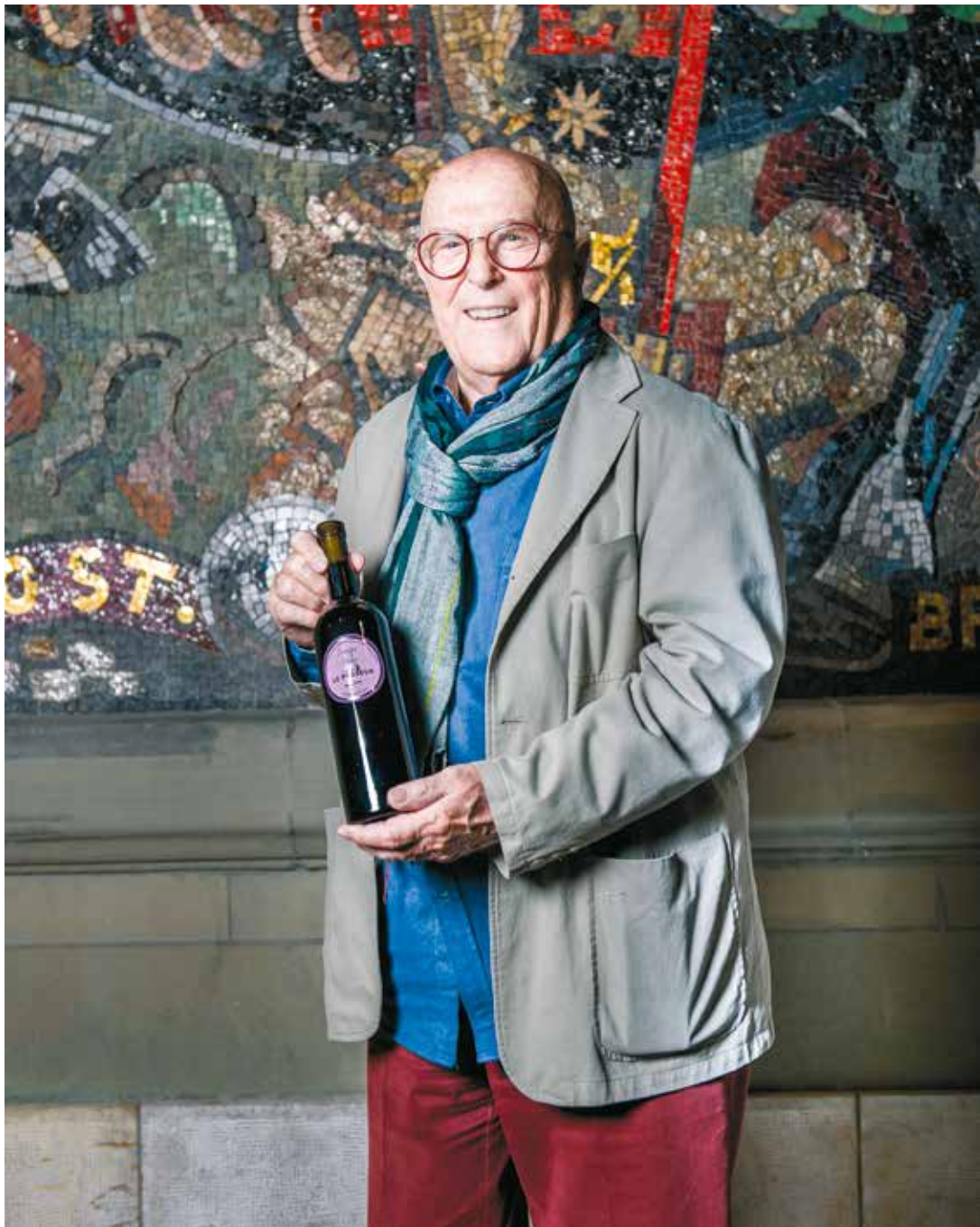
Chavroux
Tendre bûche



Actions valables
10.6-15.6.2019

Toutes les offres TVA exclue





Jean-Luc Piguet, Membre du Comité de la SCRHG, Domaine des Pendus assemblage rouge 2018. © ANNA PIZZOLANTE

suite de page 1 ➡

prennent notamment le Mandement avec Satigny, la plus grande commune viticole de Suisse. Plus à l'est, on trouve les vignobles de Céligny et de Collex-Bossy. Entre Arve et Rhône, 270 hectares s'étendent entre les vignobles de Bernex, de Lully, de Confignon, de Soral et de Laconnex. Enfin, la région entre Arve et Lac comprend 283 hectares s'étirant de Cognon à Hermance. On y trouve les coteaux de Meinier, de Choulex et de Jussy.

Sur le vignoble

Dans un premier temps, les restaurateurs se sont rendus sur le vignoble et dans la cave de leur choix. Dans deuxième étape, ils ont choisi leur vin

coup de cœur, et en fin d'après-midi du samedi, ils se sont retrouvés en Vieille Ville avec la bouteille de leur choix. C'est là qu'ils ont été bien accueillis, notamment par la Cheffe de projet pour la promotion des produits locaux dans la restauration à l'OPAGE Estelle Guarino et par Jean-Luc Piguet, Membre d'honneur de la Société des Cafetiers Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG). Bien sûr se trouvaient là également leurs collègues, un bon groupe de restaurateurs émérites de la place et du canton de Genève.

PASCAL CLAIVAZ

EMBALLAGES POUR BOISSONS:
UN RECYCLAGE EFFICACE

La Suisse est championne du recyclage et de l'économie circulaire. Alors que l'Union européenne n'a lancé son paquet «Economie circulaire 2030» qu'en mai 2018, la Suisse brille depuis de nombreuses années avec des taux de recyclage records en comparaison internationale. L'exemple des emballages pour boissons en est la parfaite illustration.

Les collectes privées

En Suisse, les entreprises privées de collecte d'aluminium, de verre et de PET atteignent des taux de recyclage oscillant entre 83% et 94% selon le matériau. L'aluminium et le verre sont qualifiés de «matériaux permanents», ce qui signifie qu'ils peuvent être intégralement recyclés et réutilisés à l'infini sans perdre leurs propriétés, quelle que soit la fréquence du recyclage. Le PET recyclé (rPET) suisse, quant à lui, fournit à l'industrie des boissons un matériau recyclable qui, grâce à sa grande pureté et à sa qualité, répond aux exigences écologiques en matière de produits et d'emballages.

Cette économie circulaire diminue la quantité de déchets, permet des économies d'énergie, réduit les émissions de CO₂ et préserve les ressources naturelles. Par ailleurs, le cycle fermé des bouteilles permet la préservation de précieuses matières premières. Il favorise en outre la création d'emplois et assure la traçabilité des processus de fabrication.

Des systèmes de collecte et de recyclage respectueux d'environnement

En 2014, l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) a publié une étude d'«écobilan» sur les emballages pour boissons. Il y est notamment indiqué qu'il est possible de fabriquer des emballages respectueux de l'environnement, quel que soit le matériau utilisé. Autrement dit, aucun matériau ne possède a priori un mauvais écobilan. Les emballages pour boissons qui sont à la fois adaptés et satisfaisants d'un point de vue écologique sont ceux qui requièrent une quantité de matériau aussi faible que possible pour leur production, sont recyclables ou sont conçus pour être réutilisés. L'étude confirme aussi que les collectes sélectives, introduites de longue date, sont justifiées d'un point de vue environnemental. Ce tri opéré par les consommateurs permet d'obtenir des taux de valorisation élevés et une bonne qualité des déchets. Cela est de la plus haute importance pour fermer de manière optimale le cycle des matières et obtenir ainsi un recyclage efficace et de qualité.

Faut-il augmenter le taux de collecte?

Il n'existe pas d'emballage qui convienne à tous les types de boissons. Il y a revanche

lieu de respecter certaines exigences de base, soit le respect des règles d'hygiène, la protection des contenus, notamment contre les chocs, la prise en compte des nécessités logistiques liées au commerce (transport et stockage), ainsi que la fonction de support pour le marketing du produit (impression et design).

Le mode et le lieu de consommation ont une influence considérable sur le choix de l'emballage: selon que les boissons sont consommées à domicile, en chemin ou dans un débit de boissons, les emballages appropriés ne sont pas les mêmes. Le choix dépend donc de la situation.

Les aspects écologiques, économiques et logistiques, de même que la participation de la population, des organismes de collecte et des recycleurs, jouent un rôle décisif dans l'économie circulaire. Il doit en outre exister une demande pour les matières premières issues du recyclage. En effet, l'aluminium, le verre et le PET ne servent pas qu'à la fabrication d'emballages pour boissons, mais sont aussi utilisés dans de nombreux autres secteurs industriels. Selon l'étude susmentionnée, une hausse des taux de collecte n'a de sens que si les coûts et le bénéfice environnemental sont proportionnels.

L'économie circulaire Swiss Made

Ce n'est pas un hasard si l'économie circulaire des emballages de boissons, pratiquée avec succès par l'économie suisse depuis des décennies, coïncide avec les résultats de l'OFEV. C'est bien plutôt le fruit d'une solution essentiellement exempte d'idéologie, encadrée par une législation raisonnable et axée sur des objectifs, accompagnée par le gouvernement fédéral et fermement ancrée au sein de la société et de l'économie. En fin de compte, le système s'auto-finance.

Le succès repose sur un réseau de collecte dense et proche des consommateurs, sur la solide intégration du recyclage dans le cycle des matières premières, ainsi que sur la capacité d'innovation technique de l'industrie suisse; cela permet de réduire les coûts à tous les niveaux et de poser des limites «Swiss Made» face à l'intervention inutile de structures étrangères à la branche.

Olivier Savoy

Traduction: Sophie Paschoud

Offre valable du 10.06. au 15.06.2019
Prix Pro hors TVA, rabais déduit
www.aligro.ch
Lundi 10.06: Chavannes et Genève fermés

POUR LE PRO
ACTIONS

22%
20.98
kg

Rumpsteak de bœuf dénervé frais de Suisse/Allemagne/Autriche

43%
26.93
kg

Filet de thon sashimi frais du Sri Lanka

1.65
27.5 cl

Smirnoff Ice Premium 5% vol., 24 x

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

CAFÉ



ILLYCAFE AG
Wiesengrundstrasse 1
8800 Thalwil
T. +41 44 723 10 20
illycafe@illycafe.ch
www.illycafe.ch

FRITEUSE



VALENTINE FABRIQUE S.A
Z.I. Moulin du Choc E
1122 Romanel-sur-Morges
T. +41 21 637 37 40
info@valentine.ch
www.valentine.ch

GROSSISTE



**DEMAUREX & CIE SA -
MARCHÉ ALIGRO**
Chavannes-près-Renens
1020 Renens VD 1
T. +41 21 633 36 00
www.aligro.ch

CUISINE



GEHRIG GROUP AG
Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T. +41 21 631 90 60
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

POISSON



LUCAS
Rue Blavignac 9-11 - 1227 Carouge
T. +41 22 309 40 40
contact@lucas.ch
www.lucas.ch

FOIE GRAS



ROUGIÉ
Euralis Gastronomie
Bld de l'Europe - 64230 Lescar
T. +33 5 59 77 60 77
pro.rougie.fr

NOURRITURE



KADI AG
Thunstettenstrasse 27
CH-4900 Langenthal
T. +41 62 916 05 00
info@kadi.ch
www.kadi.ch



TRANSGOURMET/PRODEGA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
T. +41 31 858 48 48
info@transgourmet.ch
www.transgourmet.ch



ROTOR LIPS AG
Glütschbachstrasse 91
3661 Uetendorf
T. +41 33 346 70 70
info@rotorlips.ch
www.rotorlips.com

ÉLECTROMÉNAGER



DIPL. ING. FUST AG
T. 0848 559 111
www.fust.ch

EAU



**BRITA Wasser-Filter-
Systeme AG**
Gassmatt 6 - 6025 Neudorf
T. +41 41 932 42 30
www.brita.ch

VIANDE



**PROVIANDE
VIANDE SUISSE**
Brunnhofweg 37 - 3001 Berne
T. +41 31 309 41 11
info@proviande.ch
www.viandesuisse.ch

BOISSON



ALLOBOISSONS SA
Rte du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez
T. 0848 444 111
www.alloboissons.ch

VOTRE PRÉSENCE
DANS NOTRE PAGE

Avec une annonce dans cette page, nous vous offrons une présence toute l'année. Voici nos excellentes conditions.

Pour 800.- frs HT, vous avez:
- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site www.lecafetier.net

Réservez avant le 1^{er} juin et nous vous offrons en plus 1 rédactionnel (PR) avec une photo (envoyé par vous-même) pour promouvoir vos nouveautés.

CONTACTEZ-NOUS
Tél. 022 329 97 47 ou
mail: g.gindraux@lecafetier.net

LA MAISON MAULER FÊTE SES 190 ANS

Mauler, 190 ans de tradition familiale, cela se fête... Avec la cuvée du Jubilé.

NEUCHÂTEL

www.mauler.ch

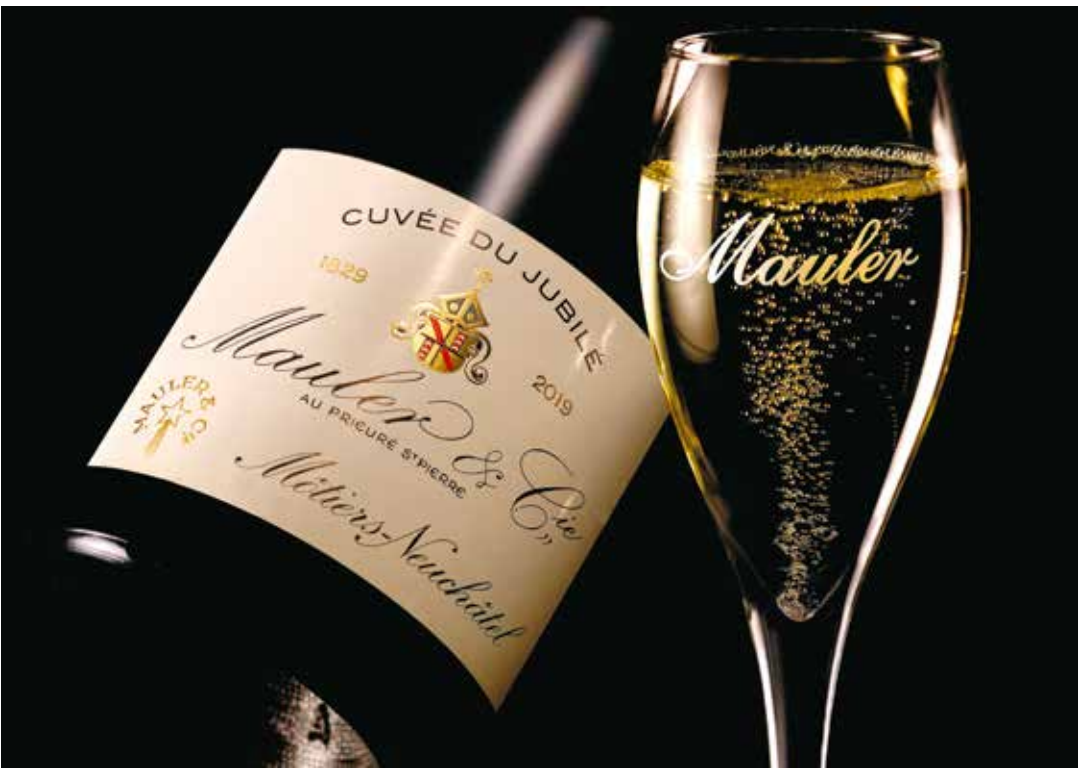
Fondée en 1829, la Maison Mauler se situe au Prieuré Saint-Pierre de Môtiers, au cœur du Val-de-Travers dans le canton de Neuchâtel. Cela fait 190 ans que la famille Mauler y élabore ses Grands Vins Mousseux dans le respect de la Méthode Traditionnelle.

Pour célébrer son 190^e anniversaire et rappeler cet héritage ancestral, Mauler vient de sortir la Cuvée du Jubilé brut tirée en quantité limitée, avec 1829 bouteilles numérotées, à l'habillage sobre reprenant la ligne graphique d'une étiquette ancienne.

Ce magnifique cru, assemblage de pinots noirs rigoureusement sélectionnés, a bénéficié d'une lente maturation de 4 ans sur lies dans la fraîcheur constante des caves du Prieuré et a développé des arômes très fruités et gourmands... Chaque bouteille a été remuée à la main.

Notes de dégustation

Avec sa somptueuse robe or jaune aux reflets orangés, à l'effervescence fine et abondante, ce vin révèle des arômes de beurre frais, de coing et de compote de pommes caramélisées relevés de notes de framboise et de griotte. En bouche éclatent des saveurs de fruits rouges, dans une belle fraîcheur avec une acidité épurée et une longueur persistante. C'est un vin riche et généreux.



Accords mets et vin

Parfait de l'apéritif au dessert, il sera le compagnon idéal d'un filet de bœuf aux morilles, d'un plateau de fromages et même d'un moelleux au chocolat. La Méthode Traditionnelle, utilisée dès l'origine par la maison, est un très long processus exigeant un savoir-faire complexe et infiniment de soin. Caractérisée par une deuxième fermentation en bouteille, suivie d'une lente maturation sur lies durant plusieurs années, elle permet au vin de développer une richesse d'arômes exceptionnelle. Chaque bouteille est unique.

La Maison Mauler offre une très large palette de cuvées différentes par leur assemblage, des cuvées millésimées, non-millésimées, au dosage brut, sec ou demi-sec. Elles se marient magnifiquement avec les mets les plus variés. La recherche constante de la perfection a été récompensée par de très nombreuses distinctions. Mauler s'est vu décerner, encore tout récemment, trois médailles d'argent au Concours Mondial de Bruxelles.

ANDRÉ VERSAN



// PAR ANDRÉ VERSAN

Ici & Ailleurs

YOTEL, LE FUTURISTE

Dans son concept boutique, le Yotel de New York mise sur les technologies et les intègre pleinement dans son design futuriste. Le check-in est automatisé, le check-out se fait en ligne. Un bras robotisé s'occupe même de la consigne à bagages.



TECHNO, MA NON TROPPO



A Tokyo, le Henn na hotel, a «licencié» la moitié de ses effectifs en robotique pour les remplacer par des êtres de chair et de sang. Les 250 androïdes ont multiplié les couacs

techniques, provoqué l'explosion des frais de maintenance et, surtout, suscité l'insatisfaction des clients. Une expérience qui peut nous faire réfléchir à la façon d'augmenter les robots avec des humains.

ROBOTS SERVEURS

En Chine, en Inde, au Népal, aux États-Unis et même en France, des restaurants se sont dotés de serveurs robots. De nombreux gérants soulignent qu'il s'agit avant tout d'une attraction et d'un moyen de promotion. Car ces serveurs automatisés remplacent difficilement le contact humain. Souvent, ils sont trop lents ou maladroits. Et leurs employeurs doivent les licencier.

CHATBOTS AU RESTAURANT

Les chatbots sont de plus en plus présents au restaurant. Ce sont des logiciels programmés pour simuler une conversation. Ces agents, tels que Citron ou Hello Gaston, sont intégrés à des applications de messagerie. Ils répondent instantanément aux questions liées aux horaires d'ouverture ou au menu. Ils peuvent aussi prendre des réservations, rediriger l'internaute vers telle ou telle page ou engager une discussion avec lui.



AMBASSADEUR DU TERROIR

RESTAURANT WOODS DE L'INTERCONTINENTAL GENÈVE



Pascal Scaramozzino sait préparer avec talent des plats qui marient savamment les saveurs, en privilégiant une cuisine fondée sur l'excellence des produits locaux de saison. Il est le chef du restaurant Woods. La direction de l'établissement répond à nos questions.

ÊTRE AMBASSADEUR DU TERROIR GENEVOIS IMPLIQUE DES EXIGENCES ASSEZ STRICTES DU POINT DE VUE DES ACHATS. POURQUOI LE RESTAURANT WOODS DE L'INTERCONTINENTAL GENÈVE A-T-IL CHOISI CETTE OPTION?

Depuis 2007, le restaurant Woods de l'hôtel InterContinental Genève peut se réjouir du label Ambassadeur du Terroir. Les leviers décisionnaires ne sont ni la facilité, ni l'économie, mais une vraie conviction sur laquelle se base la philosophie du restaurant: concocter des plats qui marient savamment les saveurs en privilégiant une cuisine fondée sur l'excellence des produits locaux de saison.

Nous sommes depuis des années conscients qu'un changement dans notre mode de consommation pour diminuer notre impact environnemental s'impose. Nous avons voulu être parmi les premiers à faire notre part dans le soutien de l'économie locale et dans la réduction de notre impact écologique.

Notre proximité avec la Ferme de Budé a rendu cette décision encore plus évidente. Située à 150 mètres de l'hôtel, la Ferme de Budé est un lieu unique, un trait d'union entre la ville et la campagne. Beaucoup de nos produits proviennent du marché de la Ferme de Budé, où notre chef se rend trois fois par semaine.

Notre chef du Woods, Pascal Scaramozzino, met un point d'honneur à bien sélectionner ses produits. Il les choisit en majorité à kilomètre zéro, tant par leur traçabilité que pour leur fraîcheur, afin de proposer une expérience gustative de qualité à sa clientèle. Il se rend trois fois par semaine à la Ferme de Budé, d'où proviennent beaucoup de produits qu'il travaille avec passion dans les cuisines du Woods.

En effet, être Ambassadeur du Terroir signifie aussi s'engager dans une démarche transparente pour ce qui concerne l'utilisation du savoir-faire des équipes de production. L'engagement du Woods ne se passe pas uniquement dans l'assiette, mais aussi dans les verres, grâce à notre sélection de vins A.O.C.

COMMENT JUGEZ-VOUS LA QUALITÉ DES PRODUITS DES AGRICULTEURS ET DES ÉLEVEURS GENEVOIS ET DU LABEL GRTA? EST-CE UN ATOUT POUR VOTRE RESTAURANT?

C'est un atout pour le restaurant Woods qui voit la cuisine de notre chef valorisée par les produits des agriculteurs et des éleveurs genevois. En se fournissant chez des producteurs locaux, c'est tout bonnement la qualité que nous recherchons et elle est toujours au rendez-vous: les produits nous arrivent plus frais que jamais.

En suivant le rythme des saisons, la nature nous offre des produits aux goûts incomparables, essentiels à une bonne cuisine. La marque de garantie Genève Région – Terre Avenir (GRTA)



Pascal Scaramozzino. © DR

est synonyme de confiance et nous sommes fiers d'acheter certains de ces produits, tout en n'étant pas un établissement labellisé GRTA.

AVEC QUELLES FERMES OU AGRICULTEURS COLLABOREZ-VOUS? QUELLE EST VOTRE APPRÉCIATION DE CETTE COLLABORATION?

En plus des produits que le chef sélectionne au marché de la Ferme de Budé, nous passons commande auprès de grossistes comme Brasier ou Goumaz qui nous livrent le meilleur de leurs produits, en majeure partie certifiés GRTA.

En achetant local, nous faisons notre part pour l'environnement. Grâce à la réduction des circuits entre producteurs et consommateurs, nous participons à la croissance de l'économie locale et nous proposons à nos clients le meilleur que le marché puisse offrir. Le constat est simple: tout le monde est gagnant, du producteur au consommateur.

POURRIEZ-VOUS DONNER QUELQUES EXEMPLES DE PRODUITS GRTA (LÉGUMES, FRUITS, VIANDES ETC.) QUE VOUS METTEZ SUR VOS CARTES DE MENUS?

Parmi notre sélection des fruits et légumes qui sont, eux, certifiés GRTA: pommes, asperges, plusieurs variétés de tomates, aubergines, courgettes, salade, cardon etc. En plus, nous achetons chez des fournisseurs locaux: les poissons, comme la fêra ou les perches du lac Léman, l'agneau de Vessy, le cochon de Jussy et la volaille de Perly. Cette liste n'est pas exhaustive.

Près de 80% de nos produits sont achetés auprès de fournisseurs locaux (GRTA inclus).

PROPOS RECUEILLIS PAR PASCAL CLAIVAZ

Woods at InterContinental Genève

Chemin du Petit Saconnex 7-9

1209 Genève

Tél. 022 919 33 33





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**

GASTRONEUCHÂTEL A DEUX CO-PRÉSIDENTES

L'assemblée générale administrative de GastroNeuchâtel a élu Laurence Veya et Caroline Juillerat aux postes de co-présidentes. David Maye a été élu vice-président.



Jocelyne Bonfiglio et Pierre-Alain Rohrer, membre du comité: 20 ans de sociétariat. Caroline Juillerat, co-présidente: 10 ans de sociétariat. Daniela Vogt: 40 ans de sociétariat. Verena Lüthi, membre du comité: 30 ans de sociétariat © DR



Les membres du comité de GastroNeuchâtel: Maître Philippe Bauer avocat-conseil, Verena Lüthi, Laurence Veya co-présidente, François Berner, Caroline Juillerat co-présidente, Daniel Biedermann, Karen Allemann directrice, David Maye vice-président, Pierre-Alain Rohrer. © DR

NEUCHÂTEL

www.gastroneuchatel.ch

GastroNeuchâtel a tenu son assemblée générale administrative au Grand Hôtel Les Endroits à La Chaux-de-Fonds. Depuis 40 ans, cet établissement est fidèle à son association patronale, forte aujourd'hui de 464 membres.

Sans présidente ou président depuis janvier 2017, GastroNeuchâtel a dû répartir toutes les tâches entre le comité directeur, composé des deux co vice-présidentes et de la directrice Karen Allemann. De leur côté, les membres du comité sont aussi très actifs et représentent GastroNeuchâtel dans diverses commissions.

L'assemblée générale administrative de GastroNeuchâtel a changé cet état de fait. Elle a élu les deux co vice-présidentes Laurence Veya et Caroline Juillerat aux postes de co-présidentes. David Maye, de son côté, a été élu au poste de vice-président.

La directrice Karen Allemann, qui est également coordinatrice du Festin neuchâtelois, est revenue sur cette importante manifestation gastronomique, qui fêtera sa dixième édition l'année prochaine. Lors de sa neuvième édition, celle du 10 mars passé, le Festin neuchâtelois s'est déroulé dans 14 restaurants. «C'est une année record», commente la directrice. «Jamais nous n'avions dépassé les 1000 participants».

Elle continue: «Après mon petit coup de gueule à l'assemblée générale 2018, GastroNeuchâtel a mis en place un accompagnement juridique lors des contrôles CCNT. Maintenant, la visite de l'inspecteur, accompagné de l'avocat Matthias Bauer, se déroule différemment».

Caves ouvertes

En 2019, quinze restaurants ont offert, pour la somme de CHF 25.-, une assiette du jour et un verre de vin neuchâtelois aux caves ouvertes. «Cela a été un immense succès. En 2020, nous organiserons à nouveau quelque chose». Un gros souci des restaurateurs neuchâtelois, c'est l'évacuation des déchets. C'est beaucoup trop compliqué. Et



La membre d'honneur Elsa Soltermann. © DR

donc, une partie du comité de GastroNeuchâtel et deux membres actifs ont rencontré le directeur de Svedel (Service de voirie de L'Entre-Deux-Lacs SA) Jean-Patrick Ducommun, qui est aussi partenaire trois toques de GastroNeuchâtel. Cette rencontre a été un premier pas pour démêler toute cette thématique.

Intégration

Start Intégration est un programme «découverte» en entreprise. Il permet une insertion de jeunes migrants dans le monde du travail pour les inciter, ensuite, à suivre un apprentissage AFP ou CFC. «Pour la rentrée 2019, nous cherchons 15 entreprises pour placer un ou une stagiaire en préapprentissage. Vous n'avez pas besoin d'être formateur «officiel» pour accueillir un jeune de moins de 25 ans».

Enfin, un salon des métiers est destiné aux élèves de 10e et 11e HARMOS et aux préapprentissages. Après le succès de 2018, la prochaine édition aura lieu du 9 au 15 septembre 2021. Quant à la deuxième édition du GastroForum, elle a refait un carton. Marianne Rohrer, Laurence Veya et Caroline Juillerat ont proposé un super programme autour du thème: «Une journée sans rire est une journée perdue».

Pour conclure en beauté, Elsa Soltermann a été élue membre d'honneur. Elle est propriétaire du Café du Commerce à Chézard et membre active de GastroNeuchâtel depuis 60 ans.

PASCAL CLAIVAZ

MEMBRES JUBILAIRES DE GASTRONEUCHÂTEL

Depuis 10 ans:

1. Au Paradis Kebab à Neuchâtel
2. Bar 17 à Peseux
3. Bar de la Place à Neuchâtel
4. Bar Le Sud à Neuchâtel
5. Café-Restaurant Trattoria du Soleil à Neuchâtel
6. Döner Kebab à La Chaux-de-Fonds
7. Métairie d'Aarberg à Villiers
8. Pizzeria L'Ancienne à La Chaux-de-Fonds
9. Restaurant Au Cruchon à Cortaillod
10. Restaurant & vinothèque Chez Sandro au Locle
11. Restaurant d'Evologia La Terrassiette à Cernier
12. Restaurant La Désobéissance à Neuchâtel
13. Restaurant La Taverne neuchâteloise à Neuchâtel
14. Restaurant Le Pilotis à Cortaillod
15. Shop-Bar-Kiosque Le PapaLuna à Bôle

Depuis 20 ans:

1. Auberge de la Ferme Robert au Creux-du-Van
2. Bar Le Charlot à Neuchâtel
3. Le Cercle italien à Couvet
4. Restaurant de La Truite à Champs-du-Moulin
5. Restaurant Le Romarin à Neuchâtel
6. Restaurant Les Six-Communes à Môtiers

Depuis 40 ans:

1. Grand Hôtel Les Endroits
2. Le Poisson

FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

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

Fust
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

NOVAMATIC RS 05 Silent
Aspirateur sac à dos
• Bretelles pratiques et adaptables
• Longueur du câble du courant 15 m
• Incl. tuyau télescopique No art. 175512
370.-
au lieu de 462.-
-92.-
Puissance acoustique seulement 63 dB
Idéal pour les escaliers
New

KIBERNETIK. Bernardi 130 GS
Réfrigérateur à boissons
• Avec lumière No art. 107894
370.-
Garantie petit prix
H/L/P: 85 x 54 x 55 cm
Contenance de 115 litres

NOVAMATIC 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
927.-
au lieu de 1299.-
-28%
Pour 165 bouteilles à 0.75 litre
Porte vitrée avec protection UV
Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 57.- * (TVA incl.)

NOVAMATIC GPE 21 AS
Machine à glaçons
• Capacité journalière jusqu'à 21 kg • Système de fabrication à palettes No art. 107846
927.-
Garantie petit prix
Refroidissement de l'air - convient aussi pour être encastrée
Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 48.- * (TVA incl.)

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

A VENDRE

PIZZERIA RESTAURANT BAR

dans le Chablais Vaudois
Zone en développement
Centre du Village
Café 40 places
Salle à manger 32 places
Terrasse 25 places
Possibilité de banquets
PRIX INTÉRESSANT SI DÉCISION RAPIDE
Cause retraite
TEL. 079 961 20 49
de 08h00 à 11h30
et de 15h00 à 17h00
Non professionnel, s'abstenir
Sous chiffre N°1

A LOUER

Restaurant à Mont-Soleil



Dans un cadre naturel unique, situé à l'arrivée du funiculaire à Mont-Soleil, nous louons:

- Restaurant de 70 places
- Splendide terrasse
- Bâtiment totalement rénové en 2017
- Equipement neuf (2017)
- Le restaurant bénéficie des nombreuses activités du Funiculaire Saint-Imier Mont-Soleil
- Logement de fonction
- Chambres d'hôtes
- Perspectives d'agrandissement à court terme

Idéalement, cet établissement conviendrait à un cuisinier ou couple de restaurateurs au bénéfice du certificat de capacité.

Date d'entrée: 15 juillet 2019 ou à convenir

Les dossiers sont à envoyer:
Funiculaire Saint-Imier-Mont-Soleil S.A.
CP 102 - 2610 Saint-Imier
info@funisolaire.ch
032 942 88 88

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: 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

LE DEUXIÈME REFUGEE FOOD FESTIVAL

Genève accueillera son deuxième Festival culinaire assuré par des réfugiés qui porteront la toque du chef.
Du 12 au 21 juin prochains, neuf restaurants et un food truck leur confieront leurs cuisines.



Le Café Restaurant du Parc des Bastions, le 13 juin 2019, cuisine sri-lankaise.



Windows l'Hotel d'Angleterre, le 12 juin 2019, cuisine syrienne.



Buvette des Bains des Pâquis, le 15 juin 2019, cuisine syrienne.

GENÈVE

www.refugeefoodfestival.com

Du 12 au 21 juin 2019, le Refugee Food Festival se tiendra pour la deuxième année en Suisse dans des établissements genevois. Durant cette dizaine de jours, 9 restaurants et un food truck confieront leurs cuisines à 10 chefs réfugiés pour faire évoluer les regards sur les personnes réfugiées, faciliter leur insertion

professionnelle et découvrir des saveurs venues d'ailleurs. Cuisines algérienne, érythréenne, irakienne, sri lankaise, syrienne ou encore togolaise... Vous pourrez faire voyager vos papilles.

Le concept du festival est simple et original: des restaurants ouvrent leurs cuisines à des chefs réfugiés ou demandeurs d'asile. Grâce au pouvoir universel de la cuisine, le festival, qui aura lieu simultanément dans 15 villes du monde, vise à atteindre trois objectifs principaux: changer les regards portés sur les personnes réfugiées, offrir

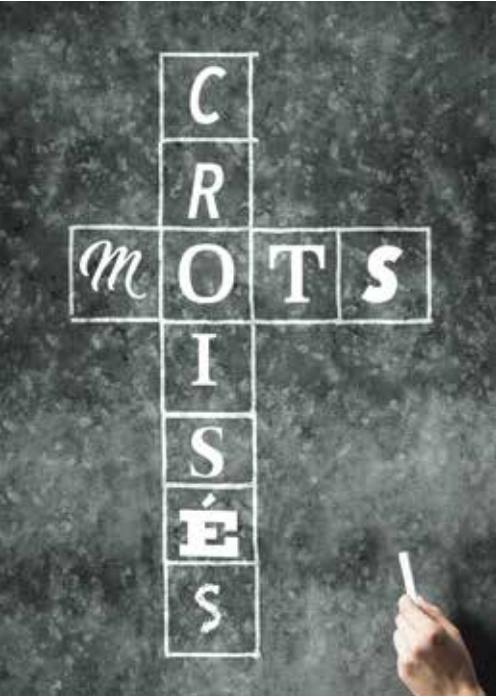
un tremplin aux chefs réfugiés en facilitant leur accès à l'emploi et inclure la société civile dans l'accueil des réfugiés en créant des moments d'échanges et de rencontres autour de la table.

L'édition genevoise du Refugee Food Festival est organisée par l'association française Food Sweet Food en partenariat avec l'Hospice général. Les porteurs de projet sont Laura Reymond et Brice Ngarambe.

ANDRÉ VERSAN

Gros succès

Du 11 au 15 octobre 2017, la carte d'établissements genevois s'est enrichie de plats imaginés et préparés par des cuisiniers réfugiés: cartes blanches, menus à quatre mains... 5 restaurants ont confié leurs cuisines à des chefs syriens, érythréens, nigériens, tibétains et sri-lankais... Et ils ont tous affiché complet.



Solution des mots croisés N°1176

N	E	O	L	O	G	I	S	M	E
A	N	T	I	S	O	C	I	A	L
R	I	O	N	I		I	N	R	I
R	E	M	O	R	D		D	I	T
A	M	I	T	I	E	S		E	
T	E		Y	S	O	P	E	T	S
E	S		P		L	E	N	T	
U		M	I	S	S	I	L	E	S
R	A	I	E	S		S	I		O
S	U	I	S		I	S	E	U	T

N°1177

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

Horizontalement

1. Machine électronique. – 2. Jean-Louis, physicien français. – 3. Raciste. – 4. Ville anglaise. Terre à modeler. – 5. Prêtresse d'Héra. Montagne de Grèce. Dans la gamme. – 6. Elle rêve d'un étoile... – 7. Canard des pays du Nord. Fait un tour. – 8. Edouard, écrivain suisse. Ville espagnole. – 9. Recueil de pensées. Unité de masse. – 10. Chemise brune. Exprime le regret.

Verticalement

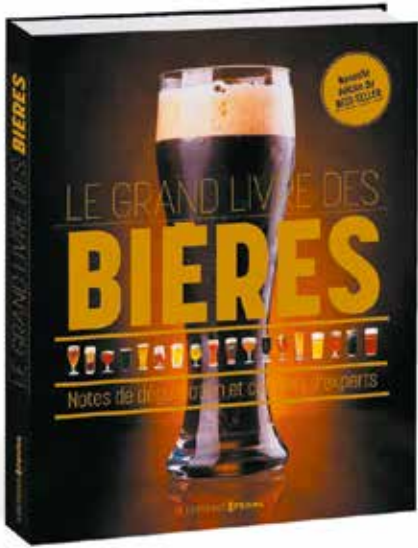
1. Donneras un aspect précieux. – 2. Reproductions. – 3. Convenu. Fleuve italien. – 4. Archevêque espagnol. – 5. Homme d'Etat russe. – 6. Poète allemand. Mot français. Région. – 7. Diminutif américain. Roi des Huns – 8. Choisis. Ville de France, dans les Bouches-du-Rhône. – 9. Final. Note. – 10. Nommions.

BIBLIO

Le grand livre des bières

Notes de dégustation et conseils d'experts

Riche d'une histoire millénaire, il existe aujourd'hui une grande diversité de bières artisanales. Le Grand Livre des bières nous invite à un voyage passionnant dans les brasseries les plus créatives du monde. Toutes ont leurs secrets pour offrir une boisson subtile et révélatrice de tradition et de savoir-faire. Au fil des notes de dégustation et des suggestions d'accompagnement, cet ouvrage dresse un panorama fascinant de plus de 800 bières exceptionnelles à l'intention des néophytes comme des connaisseurs.



Tim Hampson, journaliste et écrivain, a parcouru le monde durant de nombreuses années en quête de la bière idéale. Il a écrit de nombreux ouvrages sur la culture brassicole, dont Bières du monde publié aux Editions Prisma. Le travail de ce chroniqueur du journal What's Brewing a été publié dans de nombreux périodiques anglo-saxons, dont The Telegraph, The Guardian, Drinks International et American Brewer. Journaliste de radio, il commente régulièrement l'actualité de la bière et des pubs. Il occupe aujourd'hui le poste de président de la British Guild of Beer Writers. Stan Hieronymus est un spécialiste de la scène brassicole des Etats-Unis. Sylvia Kopp est sommelier de bière indépendant et journaliste à Berlin,

en Allemagne. Adrian Tierney-Jones est un journaliste primé, auteur spécialiste de la bière, des pubs et des voyages, dont les travaux ont été publiés dans de nombreux journaux et magazines anglais, notamment le Daily Telegraph, Beer Magazine, Sunday Times Travel Magazine, le Publican Morning Advertiser ou encore All About Beer.

Le grand livre des bières. Notes de dégustation et conseils d'experts – Tim Hampson, Stan Hieronymus, Sylvia Kopp, Adrian Tierney-Jones, Chantal Mitjaville (Traducteur) – Editions Prisma – 2018

130 ans

Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliars 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.coursdecafetiergeneve.ch

022 329 97 22

Du lundi au vendredi, de 08h30 à 12h00 et 14h00 à 16h30

Avenue Henri-Dunant 11 - CP 5456 - 1211 Genève 11 / Tél.: +41 22 329 97 22 / mail : info@scrhg.ch

www.scrhg.ch / www.coursdecafetiergeneve.ch

www.facebook.com/societedescfetiersgeneve

130 ans

Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliars 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.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



• DOSSIER

RIVELLA rachète Focus Water

LA SOCIÉTÉ RIVELLA SA CONTINUE DE RENFORCER SA POSITION SUR LE MARCHÉ SUISSE DES BOISSONS. AVEC LA REPRISE DE L'ENTREPRISE ZURICHOISE DE BOISSONS FLUIDFOCUS AG ET SA MARQUE FOCUS WATER, RIVELLA FAIT SON ENTRÉE DANS LE SECTEUR FLORISSANT DES EAUX VITAMINÉES.

L'entreprise suisse productrice de boissons Rivella s'engage dans de nouvelles voies et prouve son attachement au marché suisse des boissons. Rivella enrichit sa gamme de produits en misant sur la catégorie des eaux vitaminées et en reprenant, avec effet rétroactif au mois de janvier 2019, l'ensemble du portefeuille d'actions de fluidfocus AG. La société fluidfocus AG sera désormais gérée comme filiale de Rivella SA. Ce rapprochement est voué à perpétuer la «success story» de la marque Focus Water.

LA TENDANCE DES BOISSONS LÉGÈRES

Le segment des eaux vitaminées connaît une croissance continue, notamment en Suisse, où elles jouissent d'une popularité grandissante auprès des consommateurs. Focus Water est la marque suisse leader dans cette

catégorie de produits. À travers le rachat de Focus Water, la société Rivella SA a choisi de développer son assortiment de boissons légères. «Avec Focus Water, c'est une marque «lifestyle» suisse en plein essor, aux perspectives de croissance prometteuses, qui rejoint notre portefeuille», déclare Erland Brügger, directeur de Rivella SA, au sujet du rachat. Leif Langenskiöld, directeur de fluidfocus AG, se réjouit, lui aussi, de cette collaboration: «La voie commune dans laquelle nous nous engageons avec Rivella offre à la marque Focus Water des conditions idéales pour consolider avec succès son statut de leader suisse des eaux vitaminées.»

Elle continuera d'être exploitée sur son site actuel, avec l'ensemble des collaborateurs en poste. Même après



Erland Brügger, directeur de Rivella SA et Leif Langenskiöld, directeur de fluidfocus AG.
© WALTER BIERI



le rachat par Rivella SA, Leif Langenskiöld en demeurera le directeur.

À PROPOS DE FLUIDFOCUS AG

La société fluidfocus AG développe et distribue des marques telles que Focus Water et ViTea sur le marché suisse des boissons. Fondée en 2015, l'entreprise est née de la fusion entre Focus Water GmbH et FluidMD AG. Aujourd'hui, les produits Focus Water

sont de plus en plus présents auprès de circuits de distribution aussi prestigieux que Migros et Coop, mais également auprès des CC, des chaînes nationales de stations-service, dans le secteur du convenience et dans la restauration d'entreprises. Ces boissons novatrices répondent avec pertinence aux besoins des consommateurs actuels, en termes de saveur et de fonctionnalité. Produites en Suisse,

elles sont riches en vitamines, hypocaloriques et exemptes d'additifs et d'édulcorants artificiels. Sise à Zurich, la société fluidfocus AG emploie huit collaborateurs (à plein temps).

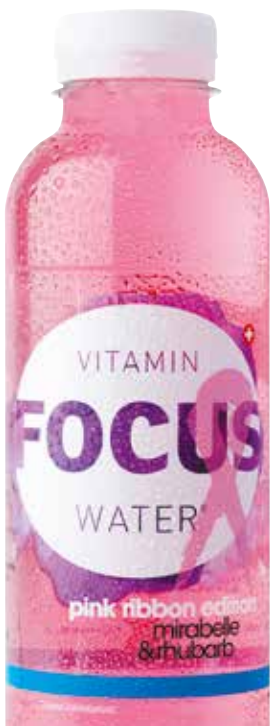
À PROPOS DU GROUPE RIVELLA

Fondée par Robert Barth en 1952 et sise à Rothrist, en Argovie, l'entreprise familiale compte aujourd'hui parmi les fabricants de boissons les plus prospères et les plus populaires de Suisse. Selon l'étude représentative d'évaluation des marques «Havas Brand Predictor 2020», Rivella se place ainsi à la cinquième place des marques suisses les plus dignes de confiance.

Chaque année, une centaine de millions de litres de boissons désaltérantes et de jus de fruits sortent de ses sites de production. Rivella emploie 255 collaborateurs (à plein temps) et réalise un chiffre d'affaires de 139 millions de francs.

Outre Rivella, la fameuse boisson rafraîchissante à base de lactosérum suisse, les jus de fruits Michel ainsi que les marques Passaia, URS et, nouvellement, la marque d'eau vitaminée Focus Water appartiennent également à l'entreprise.

André Versan



ALLOBOISSONS, leader indépendant de la livraison de boissons en Suisse

**ALLOBOISSONS EST UNE SOCIÉTÉ DE DISTRIBUTION DE VINS, SPIRITUEUX, BIÈRES
ET BOISSONS SANS ALCOOL AUX MÉNAGES, BUREAUX AINSI QU'AUX PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION ET DE L'ALIMENTATION.**

Fondée en 1930, l'entreprise basée à Givisiez est depuis l'an dernier dirigée par François Quartenoud, fils de Lise-Marie et Freddy Quartenoud qui après 40 ans à la tête de l'entreprise ont passé le témoin. Aujourd'hui, le groupe compte quatre marques: Alloboissons, DIVO, Les Vins Jules Gex et Halle aux Boissons.

UNE STRATÉGIE D'EXPANSION PAR ACQUISITIONS

À ses débuts, la société était essentiellement active dans le canton de Fribourg. Elle s'est lancée sur le marché romand en 2001, avec succès puisqu'elle a doublé son chiffre d'affaires en dix ans. Ces quinze dernières années, le groupe a mené une politique d'acquisitions constante. François Quartenoud représente la nouvelle génération et explique cette stratégie: «nous avons racheté

des entreprises qui faisaient le même métier que nous et dont le patron n'avait pas de successeur. Souvent, nous avons pu garantir aux collaborateurs qu'ils puissent continuer à travailler avec nous jusqu'à leurs retraites».

TECHNOLOGIES À LA POINTE DU PROGRÈS

Trop à l'étroit dans ses propres locaux, l'entreprise acquiert en 2012 un nouveau bâtiment à Givisiez pour en faire un centre romand de distribution. Dans le but de rationaliser au maximum l'espace à disposition et les processus de travail, Alloboissons a installé, pour ce nouveau centre, un équipement technologique à la pointe du progrès. L'entrée marchandises emmagasine le contenu de quelques 60 camions par semaine et le stock automatique gère plus de 1400 palettes en



Freddy, Lise-Marie et François Quartenoud, à la tête de l'entreprise Alloboissons.

continu. La préparation des commandes guidée par la voix donne les mains libres aux magasiniers et facilite leur travail au quotidien. Un camion permettant la disposition de palettes sur deux étages réduit de moitié les trajets vers les différents sites de Suisse Romande et diminue donc l'émission de CO₂.

UN VASTE ASSORTIMENT

Le groupe Alloboissons distribue et livre plus de 1000 références de vins, ainsi que quelques 2500 références de spiritueux, bières et boissons sans alcool, ceci dans toute la Suisse depuis des décennies. Cette entreprise de 145 collaborateurs, dont 10 apprentis, sur 12 sites, ouverte sur l'économie romande, gère près de 80 000 commandes par année. Alloboissons peut être qualifié de premier distributeur indépendant de boissons en Suisse, précurseur de la livraison de boissons pour les professionnels et les particuliers.

LE MARCHÉ DES VINS

En 2017, la famille Quartenoud reprend Le Club de vin DIVO des mains du géant Fenaco. Via sa filiale, Les Vins Jules Gex, le Groupe Alloboissons est actif dans le domaine vinicole depuis 1900. Cette acquisition apporte à DIVO quelques changements, aussi bien superficiels que structurels. L'administration emménage dans les locaux du groupe à Givisiez, tandis que l'expédition investit l'ancienne cave Alloboissons à Granges-Paccot. L'âme et les valeurs du DIVO d'antan sont intacts, mais un rafraîchissement se fait sentir dans les diverses communications aux membres de longue date ou en devenir.

Alloboissons SA
Route du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez

www.alloboissons.ch
0848 444 111



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 2500 vins, spiritueux,
bières et boissons
sans alcool.



Recevez 1 magnum de Rosé
Sainte Victoire Mas de Cadenet (réf. 98424)
pour toute commande de vin effectuée
entre le 7 et le 30 juin 2019*

* Code promotionnel: **ABCAF_0619** à communiquer à notre service client.



• DOSSIER

BOISSONS



Le nouveau RAMSEIER EDELWEISS SCHORLE

PRODUCTEUR LEADER DE BOISSONS À BASE DE JUS DE FRUITS, LA SOCIÉTÉ RAMSEIER SUISSE AG LANCE, DANS LE CADRE DE LA FÊTE FÉDÉRALE DE LUTTE SUISSE ET DES JEUX ALPESTRES 2019 (FFLS), LE RAMSEIER EDELWEISS SCHORLE. LA RECETTE, UNIQUE EN SON GENRE À PARTIR DE 60% D'EXCELLENT JUS DE POMME RAMSEIER ET DE 40% D'EAU GAZEUSE, EST AGRÉMENTÉE D'EXTRAITS NATURELS D'EDELWEISS ET D'HERBES. SUR LE BOUCHON DE CHAQUE PRODUIT FIGURE UN CODE PERMETTANT DE GAGNER CHAQUE JOUR DES TICKETS EXCLUSIFS POUR LA FFLS.

La société Ramseier Suisse AG est partenaire de services de la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres (FFLS) à Zoug. Pour l'édition de cette année de la traditionnelle fête populaire suisse le producteur, leader de boissons à base de jus de fruits dans notre pays, lance une édition limitée de son Schorle Pomme.

Le Ramseier Edelweiss Schorle, composé à 60% d'excellent jus de pomme suisse, est agrémenté d'extraits d'edelweiss et d'herbes. «Il offre une expérience gustative aromatique alliant naturel et tradition. Il s'agit de valeurs depuis toujours primordiales pour la société Ramseier Suisse AG, qui ont également une importance centrale lors de la FFLS», déclare Christian Consoni, CEO de Ramseier Suisse AG. C'est la raison

pour laquelle le design de l'Edelweiss Schorle se présente sous les couleurs de la traditionnelle chemise à motifs edelweiss.

CHAQUE JOUR, DES PRIX À GAGNER

Sur le bouchon de chaque bouteille de Ramseier Edelweiss Schorle figure un code gagnant. Chaque jour, du 1er avril au 23 août 2019, plusieurs prix sont tirés au sort: ensembles FFLS, chemises et chemisiers à motifs edelweiss, ainsi que tickets places assises pour deux personnes et deux jours à la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres. «Avec le lancement de l'édition limitée dans le cadre de la FFLS et la promotion correspondante, nous voulons dynamiser le segment Schorle», ajoute Christian Consoni. Avec le Ramseier Schorle et sa variante Ramseier Schorle non filtré, Ramseier a déjà pu s'établir ces dernières années sur ce segment. Quant à lui, le Ramseier Edelweiss Schorle est disponible dès maintenant et pour une durée limitée.

André Versan



La Ramseier Suisse AG est le principal producteur de jus de fruits et de boissons à base de jus de fruits, avec des sites de production à Sursee, Hochdorf et Elm. La société gère les trois marques Ramseier, Sinalco et Elmer. L'entreprise Ramseier Suisse AG produit également diverses boissons destinées au commerce de détail suisse et pour le compte de groupes internationaux. Elle emploie environ 230 personnes dans toute la Suisse. www.ramseier-suisse.ch / www.ramseier.ch / www.sinalco.ch / www.elmercitro.ch.

**RETOUR À LA NATURE
À CHAQUE GORGÉE.**

RAMSEIER
L'énergie naturelle



LES EXCELLENTS Sommeliers Suisses de l'Eau

EN JANVIER 2019, HUIT PARTICIPANTS AU SÉMINAIRE «LE SOMMELIER SUISSE DE L'EAU®. VENDRE DE MANIÈRE PROFESSIONNELLE L'EAU MINÉRALE ET LES ACCOMPAGNEMENTS SANS ALCOOL» ONT REÇU LEUR CERTIFICAT BIEN MÉRITÉ. LES FRAIS ÉMOULUS SOMMELIERS SUISSES DE L'EAU SONT DÉSORMAIS PARÉS POUR METTRE À PROFIT LES CONNAISSANCES ACQUISES AUTOUR DE L'EAU ET LES TRANSMETTRE AUX PERSONNES INTÉRESSÉES. CE PREMIER COURS A EU LIEU EN SUISSE ALÉMANIQUE.

Marcel Kreber, secrétaire général de l'Association suisse des sources d'eaux minérales et des producteurs de soft drinks (SMS), a félicité les frais émoulus ambassadeurs de l'eau minérale à l'occasion de la cérémonie de remise des certificats: «grâce au bagage acquis en qualité de sommelier suisse de l'eau, vous avez ce message à faire passer: l'eau minérale est un produit naturel avec une longue tradition qui séduit par sa diversité de goût et qu'il convient de découvrir et de savourer».

Le travail en tant qu'ambassadeur de l'eau permet de souligner auprès d'un large public la grande diversité des eaux minérales. Ainsi, chacune et chacun peut trouver une eau minérale à son goût et adaptée à toutes les situations. Les nouveaux sommeliers de l'eau s'engagent pour cela. Ils peuvent désormais transmettre leur savoir dans les restaurants et bars ou lors de dégustations ou autres événements.

Le séminaire «Le sommelier suisse de l'eau®. Vendre de manière professionnelle l'eau minérale et les accompagnements sans alcool», proposé par GastroSuisse en étroite collaboration avec l'Association suisse des sources d'eaux minérales et des producteurs de soft drinks, a eu lieu pour la première fois à l'automne 2018. Le prochain cours aura lieu à l'automne 2019.

EAU ET EAU

Toute eau n'est pas une eau minérale. Une véritable eau minérale s'imprègne dans la roche des substances minérales, qui sont précieuses pour la santé de l'être humain. L'eau minérale est mise en bouteille à sa source dans sa pureté originelle.

Toutes les eaux minérales suisses sont de même qualité, bien qu'elles présentent des diversités. Cela s'explique par l'origine des eaux minérales qui s'infiltrent profondément dans le sous-sol pendant des années, voire des décennies. Au cours de ce processus, l'eau n'est pas seulement filtrée et purifiée, mais elle s'enrichit de minéraux et d'oligo-éléments prélevés dans les différentes couches rocheuses. Les eaux minérales présentent ainsi une composition minérale particulière qui influence leur goût. Le genre et la qualité du gaz carbonique ont également une influence sur le «caractère» de l'eau: piquante, pétillante, aux bulles fines ou plates.

UNE CONSOMMATION CROISSANTE

En Suisse, l'eau minérale en bouteille a pris seulement de l'importance au cours du 20^e siècle. Il y a un siècle, la consommation d'eau minérale atteignait annuellement moins de deux litres par tête d'habitant. Au milieu du siècle dernier, elle était encore inférieure à dix litres. Aujourd'hui, elle dépasse largement les 100 litres.

En 1964, la consommation suisse a dépassé pour la première fois la limite des 100 millions de litres. Aujourd'hui, la consommation suisse se situe à plus de 900 millions de litres. L'eau minérale mise en bouteille en Suisse provient de plus de 20 sources différentes.

Pascal Clairvaz



Les frais émoulus ambassadeurs de l'eau minérale suisse. © DR



DES FRUITS FRAIS POUR LE PETIT-DÉJEUNER

Frais, riche en vitamine et au goût savoureux: un verre de jus de fruit fraîchement pressé pour le petit-déjeuner fait partie des habitudes de nombreuses personnes, que ce soit tranquillement à la maison ou sur le pouce sur le chemin du travail. Le pressage à la main est fastidieux, il n'y a donc aucune surprise à l'essor des ventes des différentes alternatives de haute qualité de jus pressé maison, tant dans les établissements gastronomiques locaux que les boulangeries. Actuellement, la tendance est aux jus pressés à froid. Bars à jus branchés des centres des villes suisses, établissements gastronomiques, hôtels et boulangeries en profitent pour enrichir leur assortiment. Le fabricant suisse de jus de fruits Michel propose également, depuis peu, des jus frais pressés à froid, avec sa nouvelle gamme «Michel Pure Taste».

Frais n'est pas toujours si frais – ce qui rend les jus pressés à froid si délicieux et sain!

La plupart des jus où il est inscrit que le jus est frais ne l'est en fait pas véritablement à l'intérieur. Plus un jus de fruits est laissé à l'état naturel et transformé soigneusement, plus il est frais. Cela se ressent aussi au goût. La plupart des jus frais traditionnels, même ceux que l'on trouve au rayon frais, sont en fait pasteurisés – soit chauffés lors de la fabrication et rendus conservables par la cha-



leur. Ce procédé libère certes le jus des germes, mais il détruit également les enzymes, les vitamines et les arômes. Lors de la fabrication des jus pressés à froid comme «Michel Pure Taste», en revanche, on renonce entièrement à l'utilisation de chaleur: les fruits et légumes frais sont épluchés, puis pressés à froid. Afin d'assurer la conservation du produit pendant quelques jours, un procédé délicat à haute pression (HPP) est ensuite utilisé, conservant toutes les vitamines et les arômes. Les jus pressés à froids tels que «Michel Pure Taste» n'ont ainsi rien à envier aux jus faits maison, ils restent frais et offrent aux amateurs l'expérience du fruit à l'état pur. Les cafés et boulangeries ont donc une véritable alternative aux jus pressés maison. Pour de plus amples renseignements consulter: www.michel.swiss

PURE FRAICHEUR

Michel
PURE TASTE

COLD
PRESSED



Disponible chez: ♥ Pistor ♥ Transgourmet ♥ Scana