

RECADEC-CPA www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01

30 ans 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°13 • 6 septembre 2019

illycafé en capsules

illy

www.illycafe.ch

JAA
CH-1211 Genève 11

Entr'Acte
SEMAINE GÔT

Votre supplément
Entr'Acte
**Semaine du
Goût 2019**

GastroTime – moins de CHF 3'000.–
Une solution complète de contrôle de la durée du travail pour moins de CHF 3'000.– (logiciel et timbreuse).
GastroTime, conforme à la CCNT, répond à vos besoins.

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

Gastroconsult
proche. compétente.

Exclusivement dans vos agences du Groupe Chevalley

LES OCCASIONS DU MOIS!

___ PAGE 12

VU pour VOUS

PAR ANDRÉ VERSAN



**9^e édition
Geneva Street Food Festival,**

De jeudi à dimanche passé, le Jardin anglais a accueilli le Geneva Street Food Festival, 9^e édition, pour une belle ambiance estivale. Comment mieux fêter la fin de cet été chaud qu'en flânant au bord du lac dans un cadre magnifique? Et en plus, les promeneurs ont pu goûter les spécialités du monde entier, proposées par une soixantaine de food trucks, dont une dizaine de genevois.

A RUSSIN, UNE FÊTE DES VENDANGES TRÈS ANIMÉE

Pour sa 57^e édition, la Fête des Vendanges de Russin se déroulera les samedi 14 et dimanche 15 septembre 2019. Dans le cadre bucolique de ce joli village au cœur du vignoble du Mandement, ce sera la traditionnelle rencontre de la ville et de la campagne, pour une découverte gustative et œnologique du terroir genevois.



Ambiance Fête des Vendanges, à Russin. © LE CAFETIER

GENÈVE

www.fetedesvendangerussin.ch

Comme chaque année, les organisateurs se feront un point d'honneur à mettre en avant le terroir genevois avec ses vigneron, ses artisans, ses artistes, ses produits, ainsi que sa bonne humeur et sa convivialité. La 57^e édition de la Fête des Vendanges de Russin se déroulera les 14 et 15 septembre prochains. Ses organisateurs innoveront, une fois de plus.

Tout au long du week-end, de nombreuses animations sont prévues dans les rues et sur les stands. Le public découvrira aussi des spécialités culinaires et une sélection de vins genevois de qualité. Cette 57^e édition sera marquée par le grand retour du marché du terroir et de l'artisanat. Il comportera une cinquantaine de stands, une exposition d'anciennes machines agricoles, ainsi que des ateliers didactiques sur le pain, le chocolat et une pressée de moût à l'ancienne. Les visiteurs y trouveront des fruits, des légumes, de l'artisanat et bien d'autres surprises. Ils auront deux jours pour tout découvrir. Parmi les nombreuses autres animations, on aura des Concerts live gratuits, la Fête des enfants du samedi après-midi et les Cortèges fleuris du dimanche.

Vins et chocolats

L'activité de dégustation ne fait pas exception à la règle. Le thème sera celui de «Vins et Chocolats»... Oui, vous avez bien lu. Le vin est un produit d'exception. Il peut aussi bien accompagner des plats salés que sucrés. Cet atelier se déroulera le samedi 14 septembre prochain, sous la Tente de la Jeunesse, à l'entrée du village.

A la fête des vendanges, les enfants sont à l'honneur. En plus des différents forains présents dans le village, une fête spécialement prévue pour eux sera organisée le samedi après-midi. Ils y trouveront de nombreuses activités et en ressortiront certainement avec des étoiles plein les yeux. Après la fête des enfants, la fanfare de Vernier interprétera «Pierre et le loup». Enfin, de nombreux stands proposeront des ateliers didactiques.

Chaque année, la Fête des Vendanges organise une célébration œcuménique. Elle aura lieu dimanche 15 septembre à 10 heures et se déroulera au Hangar du Domaine des Rothis, à l'entrée du village, côté Satigny.

PASCAL CLAVAZ

suite en page 3 ➔

kg
26⁹⁹

Origine
Filet long de porc d'alpage
de l'Étivaz
env. 3,5 g

ORIGINE



kg
16⁹⁹

Origine
Rôti d'épaule de porc d'alpage
de l'Étivaz
env. 2,4 kg

ORIGINE



Actions valables
9.9-14.9.2019

Toutes les offres TVA exclue

PRODEGA

DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION À MONTREUX

Portes ouvertes à l'École Professionnelle de Montreux (EPM). Le 12 septembre prochain, le public est invité à découvrir les métiers de l'alimentation, dans le cadre de la Semaine du Goût Suisse.



VAUD

www.epmvd.ch

Le jeudi 12 septembre prochain, les apprentis et les enseignants de l'École Professionnelle de Montreux (EPM) présenteront leurs activités par des ateliers. Les visites auront lieu sur inscription. Des zones de visites seront également aménagées afin de sensibiliser les visiteurs aux thèmes abordés durant les cours professionnels. De son côté, la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche fera la promotion de ses professions, sous le Marché couvert (de 17 à 21 heures). Rappelons que, cette année, Montreux est la Ville Suisse du Goût et que le thème de cette Semaine du Goût 2019 est le pain. Cette soirée ouverte au public sera donc animée par un parcours didactique sur ce thème.

Les boulangers-pâtisseries-confiseurs vous apprendront à tremper un praliné, à façonner un pain, et à composer un snack équilibré. Les meuniers vous montreront ce que c'est que le gluten et vous pourrez repartir avec de la farine moulue à l'école. Les cuisiniers vous feront partager leurs tours de main afin de réussir vos petits plats. Pourquoi ne pas confectionner une brochette avec les apprentis bouchers-charcutiers? Le flambage vous intéresse-t-il? Venez vous initier avec les apprentis spécialistes en restauration. Enfin, la nouvelle profession de «spécialiste en restauration de système» sera présentée au public, à travers différentes activités.

ANDRÉ VERSAN

IL FAUT FACILITER LA TRANSMISSION D'ENTREPRISE PAR SUCCESSION

Les PME et en particulier les entreprises familiales constituent la colonne vertébrale de notre économie. Nombre d'entre elles se trouvent devant un changement de génération. L'évolution démographique et un moindre intérêt des enfants à reprendre l'entreprise familiale rendent la transmission plus difficile. Lorsque les mesures nécessaires n'ont pu être prises du vivant de l'entrepreneur, des dispositions successorales telles que celles que propose le Conseil fédéral peuvent se révéler utiles.

Davantage de cédants que de repreneurs...

Selon une enquête datant de 2016, une PME sur cinq prévoit la transmission de l'entreprise au cours des cinq prochaines années. A première vue, cela peut paraître relativement banal mais, extrapolé à l'ensemble de l'économie, ce sont 70 000 à 80 000 PME qui connaîtront un changement de génération. Ces entreprises représentent plus de 400 000 emplois, soit environ 10% des salariés. Aussi, pour l'économie suisse, une transmission d'entreprise réussie est-elle essentielle. La démographie représente ici un élément aggravant. Plus de la moitié des gérants de PME ont aujourd'hui entre 50 et 65 ans et font partie de la génération du baby-boom. Le départ à la retraite de ces baby-boomers se traduira par une nette augmentation des transmissions d'entreprise dans les quinze prochaines années. En revanche, la baisse de la natalité fait que le nombre de repreneurs est quant à lui en recul, ce qui créera donc une pénurie de successeurs potentiels.

... ce qui pose de gros défis aux entreprises familiales

Selon l'enquête susmentionnée, 75% des PME sont des entreprises familiales. Extrapolé à la Suisse, cela représente pas moins de 375 000 établissements employant 1,6 million de personnes (soit 41% de la population active). Les entreprises familiales ne sont certes pas les seules concernées par la problématique de la succession, mais ce thème les affecte davantage car les liens financiers et personnels y sont particulièrement étroits. La part d'entreprises familiales parmi les PME a légèrement diminué. C'est surtout dans l'industrie et le commerce qu'on y trouve le taux le plus élevé. Mais la structure économique de la Suisse change et le nombre d'entreprises dans des branches telles que la santé, les services ou le secteur IT croît régulièrement. Et ces branches sont justement celles où l'on dénombre le moins d'entreprises familiales. A ces motifs d'ordre structurel s'ajoutent des motifs sociologiques: les évolutions économiques et sociétales offrent aux successeurs potentiels issus de la famille davantage de possibilités de créer une entreprise ou de faire carrière en dehors du cercle familial. En d'autres termes, les enfants sont aujourd'hui moins souvent disposés que jadis à reprendre l'entreprise parentale. C'est pourquoi il est dans l'intérêt global de l'économie de ne pas entraver inutilement

la transmission d'entreprises familiales, notamment par le biais du droit successoral.

Renforcer l'entrepreneuriat

Récemment, le Conseil fédéral a mis en consultation un projet qui vise à faciliter la transmission d'entreprise par succession en cas de décès du chef d'entreprise, conscient qu'il s'agit là d'un élément essentiel pour l'économie et le maintien d'emplois. Quatre mesures principales et dignes d'intérêt sont proposées.

Premièrement, il est prévu de créer pour un des héritiers un droit à l'attribution intégrale d'une entreprise si le défunt n'a pas pris de dispositions à ce sujet. Cela vaut aussi pour les parts sociales ou les droits de sociétariat, si ces derniers lui octroient le contrôle sur l'entreprise. On évite ainsi le morcellement d'entreprises et de difficiles problèmes de gouvernance. Deuxièmement, et en lien avec cela, on donne la possibilité à l'héritier reprenant d'obtenir des délais de paiement à l'égard des autres héritiers, afin de lui éviter d'évidents problèmes de liquidités. En troisième lieu, des règles spécifiques et utiles

l'entreprise et enfin la protection des héritiers réservataires est renforcée, en ce sens qu'ils ne seront pas obligés de reprendre une participation minoritaire contre leur gré pour constituer leur part réservataire. La transmission d'entreprise est quelque chose de complexe. Elle doit se planifier le plus rapidement possible, mais au plus tard cinq ans avant l'échéance. Des transmissions réussies ont souvent ceci de commun: elles sont rondement menées, les repreneurs potentiels sont intégrés longtemps à l'avance à la direction de l'entreprise et, encore du vivant de l'entrepreneur, des règles spécifiques sont édictées, par exemple dans le cadre de contrats d'actionnaires, de pactes successoraux ou de contrats de mariage, sans parler de l'élaboration d'une charte familiale.

Mais la vie est parfois faite de coups du sort. Lors d'un décès par maladie ou accident ou lorsque, pour une raison ou pour une autre, une transmission d'entreprise n'a pu se préparer du vivant de l'entrepreneur, les dispositions d'ordre successoral proposées par le Conseil fédéral sont de nature à faciliter la transmission et doivent être soutenues. L'entrepreneuriat s'en trouvera renforcé.

Martin Kuonen

Traduction: Alain Maillard

Offre valable du 09.09. au 14.09.2019
Prix Pro hors TVA, rabais déduit
www.aligro.ch

POUR LE PRO

ACTIONS

ALIGRO
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.



29%
8.69
kg

Cou de porc sans os frais
de Suisse, env. 2 kg



47%
10.63
kg

Truite saumonée portion vidée, fraîche de France
(truite saumonée vidée, 800-1000 g: 12.59/kg)



43%
2.93
kg

Raisin Chasselas
de France, 8 kg

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

**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

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

CHAMPAGNE



LAURENT-PERRIER SUISSE SA
Chemin de la Vuarpillière 35
1260 Nyon
T. +41 22 363 76 40
www.laurent-perrier.com

PACKAGING



VAC-STAR AG
Rte de l'Industrie 7
CH-1786 Sugiez
T. +41 26 673 93 00
info@vac-star.com
www.new.vac-star.com

EXPERTISE



ECOBION
Rue du tunnel 15/17
1227 Carouge
T. +41 22 304 83 93
info@ecobion.ch
www.ecobion.ch

BOISSON



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

suite de page 1 ➡



Le Cortège de la Fête des Vendanges, à Russin. © FRANK CHAUSSIVERT

TROISIÈME CANTON VITICOLE

Genève et ses 1400 hectares de vignes est le troisième canton viticole de Suisse. Les quelque 95 caves proposent à côté du Chasselas et du Gamay, toute une série de spécialités de très haute qualité. Le spectre englobe des cépages aussi variés que le Gewürztraminer et le Viognier, en passant par le Cabernet Sauvignon et le Gamaret.

Bercé entre les crêtes du Jura et les escarpements rocheux du Salève, le vignoble genevois étale ses parcelles sur de nombreux coteaux. Elles sont réparties en trois terroirs

distincts. Nous avons tout d'abord la Rive droite et ses 790 hectares. Elle comprend le Mandement, avec Satigny, la plus grande commune viticole de Suisse. C'est dans ce terroir que l'on trouve le village viticole de Russin. Plus à l'est, s'étalent les vignobles de Céligny et de Collex-Bossy.

Entre Arve et Rhône, on trouve un terroir de 270 hectares, sertis entre les deux cours d'eau, avec les vignobles de Bernex, Lully, Confignon, Soral et Laconnex, pour n'en citer que quelques-uns.

Enfin, la région entre Arve et Lac se compose de 283 hectares, qui s'étirent de Coligny à Hermance. Là se trouvent, entre autres, les coteaux de Meinier, Choulex et Jussy.

La Fête des Vendanges de Russin, c'est aussi l'occasion pour les autorités genevoises de présenter aux nombreuses entreprises multinationales et internationales, ainsi qu'aux organisations internationales dont s'honore le territoire, cet aspect méconnu de l'économie cantonale.

// PAR ANDRÉ VERSAN



Ici & Ailleurs

RÉALITÉ VIRTUELLE EN VOL

Les passagers de première classe voyageant avec la compagnie aérienne britannique British Airways pourront bientôt expérimenter le vol Londres-New-York comme au cinéma grâce à la réalité virtuelle. Les utilisateurs pourront faire l'expérience de Concorde, du tout nouvel A 350, et du futur vol imaginaire.



CAMPING ÉCO-RESPONSABLE

La marque allemande Mercedes-Benz présentait l'an dernier son «Concept Sprinter F-Cell», un camping-car fonctionnant à l'hydrogène et n'émettant aucune pollution. Le véhicule fonctionne à l'aide d'un moteur à combustion interne utilisant l'hydrogène comme carburant. Cette innovation pourrait rassurer les plus frileux, à l'idée de sillonner les routes à bord d'un véhicule motorisé juste pour le plaisir. Équipé d'une pile à combustible et d'une batterie électrique, le F-CELL peut parcourir jusqu'à 530 kilomètres en autonomie.



VOITURE AUTONOME



Les groupes PSA et Vinci Autoroutes ont initié une nouvelle phase de test pour voitures autonomes sur autoroutes, début juillet dernier.

Ils annoncent dans le même temps une mise en circulation de ces véhicules dans les trois ou quatre années à venir.

RÉSEAUX SOCIAUX ET VOYAGES

Le spécialiste de la gestion des relations influenceurs, Traackr, vient de dévoiler son rapport 2019 des tendances pour les professionnels du tourisme, en matière de thématiques voyages. Ce

sont les voyages en famille qui récoltent le plus grand nombre de mentions (identifications sous la publication à travers des hashtag) parmi les influenceurs.

Les voyages en solitaire gagnent aussi du terrain. Les city break ou courts séjours arrivent en troisième position.



AMBASSADEUR DU TERROIR LE CAFÉ G.BABEL



Le Café G.Babel à Bardonnex existe depuis 1906. C'est un fleuron de la gastronomie locale. Sa carte des vins et des mets défend résolument les produits du terroir genevois. Tout récemment, le bâtiment et le restaurant ont été classés CMES (Commission des monuments et sites).

Le Café G.Babel à Bardonnex est une institution genevoise. Tout le monde le connaît dans le canton. On peut y organiser de belles sorties gourmandes en famille, en couple ou avec ses collègues. Il possède une belle terrasse à l'avant et un jardin à l'arrière, que peu de gens connaissent.

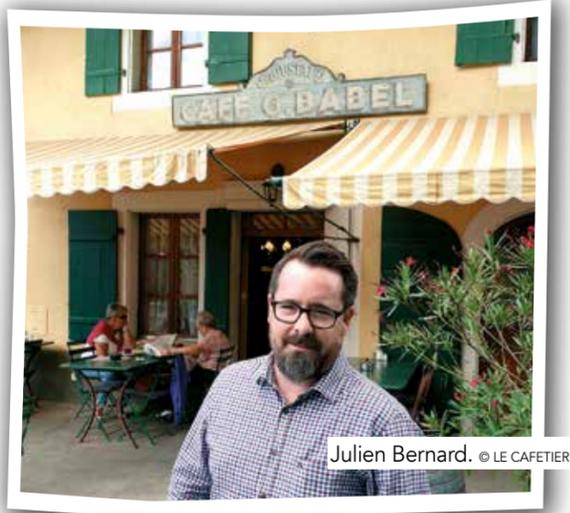
Julien Bernard, le patron, est également chef de cuisine. Il a grandi juste à côté, à Sézenove. Il gère son restaurant dans un magnifique bâtiment, qui vient d'être classé. Il poursuit dans la tradition du Café G.Babel, un établissement connu, même au-delà de la Suisse.

En effet, l'établissement est ouvert depuis 1906. Le restaurant est labellisé «Ambassadeur du Terroir Genevois». C'est un fleuron de la gastronomie locale. La famille Bernard a d'ailleurs annexé le restaurant attenant, autre institution de Bardonnex: le Café de la Comète.

La carte du Café G.Babel ne contient pratiquement que des vins genevois, à quelques petites exceptions près. Le chef émérite et patron des lieux s'emploie à se renouveler constamment, pour son propre plaisir et celui de sa clientèle. Il présente régulièrement des suggestions alléchantes. Il cultive également l'acquis avec le très renommé Caquelon Babel, mais aussi avec la Croûte au fromage appenzelloise et la fondue.

Des nouveautés comme le Tataki (viande sautée) ou la Burrata genevoise sont désormais devenues des traditions. Dans les suggestions, on trouve bien sûr des poissons. Ils viennent de la mer, quand ils ne viennent pas du lac. En provenance du lac, et selon l'arrivage, on aura de l'omble, de la féra et des perches.

Le Café G.Babel connaît un succès retentissant, même au milieu de l'été. Il mise sur les bons produits du terroir genevois. Dans les viandes par exemple, on trouve la Boucherie du Rondeau (Maurice Fab-



Julien Bernard. © LE CAFETIER

bri) à Troinex comme fournisseur. La volaille quant à elle vient des Etablissements Fournier à Perly.

Les fruits et légumes viennent de Tous Champignons & François Brasier à Carouge. Ces bons produits permettent d'ajouter bien des suggestions originales au menu, comme les succulents rognons et riz de veau. Aux dires des connaisseurs, ils représentent un vrai délice de gourmet. Et n'oublions pas la longeole genevoise.

Julien Bernard s'efforce de faire découvrir des nouveautés à sa clientèle et met tout en œuvre pour qu'on se sente bien dans ce restaurant qui a conservé son âme centenaire.

Parmi les éminent clients qui ont fait la réputation du Café G.Babel de Bardonnex, on trouve Marie-Thérèse Porchet, née Bertholet, Jean-Pierre Koff, Darius Rochebin, Jo Johnny et maintenant Kendji Girac. Pour autant, point n'est besoin d'être une star pour on y être accueilli très chaleureusement!

PASCAL CLAIVAZ

Café G.Babel

Place de Brunes 17 - 1257 La Croix-de-Rozon
Tél. 022 771 04 03 - www.cafebabel.ch

BILAN: FÊTE DES VIGNERONS

La Fête des Vignerons 2019 s'est terminée le dimanche 11 août 2019 sur un bilan artistique et populaire fantastique. La ville de Vevey a accueilli plus d'un million de visiteurs et les 20 représentations officielles du spectacle de Daniele Finzi Pasca ont attiré quelques 375 000 spectateurs, faisant de la Fête des Vignerons 2019 l'édition la plus fréquentée sur les 12 éditions de la Fête depuis 1797.

VAUD

www.fetedesvignerons.ch

Elle était attendue depuis l'été 1999. La Fête des Vignerons 2019 s'est déroulée du 18 juillet au 11 août, dans l'arène construite pour l'occasion sur la Grand-Place de Vevey. Ouverte à Vevey le 18 juillet avec la Première du spectacle, elle a couronné Roi Jean-Daniel Berthet d'Epesses et remis une médaille d'or pour la première fois à une vigneronne, Corinne Buttet de Chardonne.

Le spectacle conçu et mis en scène par Daniele Finzi Pasca a rencontré un succès fantastique. (voir le page Facebook: Journal Le Cafetier) En 25 jours de festivités, plus d'un million de visiteurs se sont rendus à Vevey. Sur les vingt représentations prévues, plus une générale publique, dix-huit se sont tenues au jour et à l'heure prévue. Quatre ont été reportées ou interrompues pour des raisons de météo. 355 000 billets (+ 20 000 invitations lors des 2 répétitions générales) sur les 420 000 disponibles ont été vendus, ce qui fait de la



© CELINE MICHEL

Fête des Vignerons 2019, 12^e édition depuis 1797, l'édition la plus fréquentée de toute l'histoire de la Fête.

Côté médias, les retours sont excellents, sur le plan suisse autant qu'international. 1001 journalistes et photographes de presse ont été accrédités pour la période du 8 juillet au 11 août. 70 médias internationaux parmi les plus prescripteurs, représentant 17 pays, ont couvert la Fête. Parmi les médias suisses accrédités, 60% sont francophones, 31% sont germanophones.

ANDRÉ VERSAN



VITRINE DES VINS SUISSES, LE SALON VINEA

Le 26^e salon VINEA prendra ses quartiers les 6 et 7 septembre 2019 au cœur de la ville de Sierre. Il représente une expérience œnologique et vinicole des plus complètes.

VALAIS

www.vinea.ch

Fidèle à sa vocation de vitrine des vins suisses, le Salon VINEA propose sa 26^e édition. A l'instar des précédentes, les amateurs avides de découvertes auront plus de 800 crus à déguster, en présence de leurs producteurs. La manifestation a conçu son univers visuel 2019 en lui donnant dynamisme, convivialité et ouverture, à l'image de son programme et des partenariats conclus, notamment avec la banque Raiffeisen.

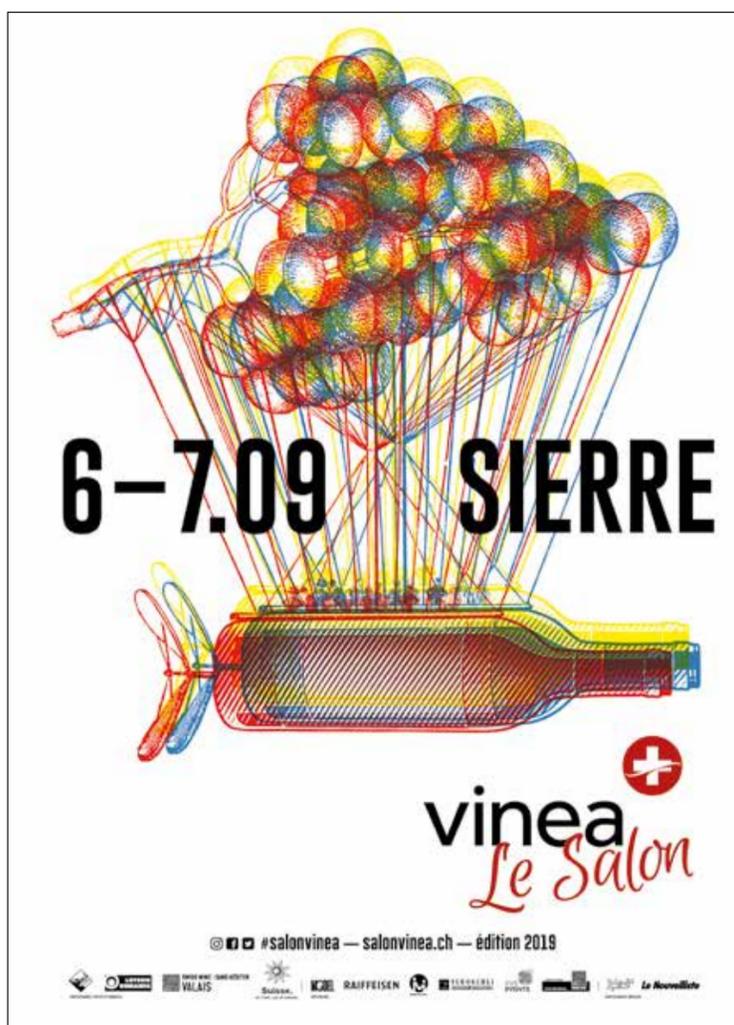
A l'instar des éditions précédentes, la 26^e édition de VINEA Le Salon proposera elle aussi plus de 800 crus à la dégustation, issus de près de 130 producteurs, présents pour l'occasion ou représentés par le biais d'associations telles que le Mondial des Pinots, du Merlot ou du Chasselas, Clos, Domaines & Château ou encore l'Association des encaveurs de Sion. Avides de cet échange direct entre public et producteurs, si emblématique du Salon VINEA, les quelque 7000 visiteurs attendus pourront notamment y découvrir le millésime 2018, exceptionnel tant par les volumes produits que par la qualité des raisins récoltés.

Parcours de dégustation

Présents depuis l'édition 2016, les «Wine Angels» de VINEA orienteront, cette année encore, néophytes et amateurs chevronnés dans leur parcours de dégustation, distillant conseils et autres recommandations personnalisés.

Le programme complet de la manifestation comprend des ateliers de dégustation repensés, des expériences artistiques et culturelles, un village gourmand, des animations enfants autour de l'éveil du goût. Il s'annonce riche, varié et résolument convivial, à l'image de son affiche 2019.

Si la manifestation se trouve être l'une des plus anciennes en Suisse dans sa catégorie, elle n'en demeure pas moins dynamique et rassembleuse. C'est



ce qu'elle a souhaité réaffirmer, cette année, par la conclusion d'un partenariat majeur avec la Banque Raiffeisen. Les sociétaires Raiffeisen auront en effet l'opportunité de faire l'acquisition de leur billet pour le prix très attractif de 10 francs, au lieu de 30 francs.

Cette année également, le Salon VINEA s'associe pour la première fois au Festival Tohu Bohu, en proposant un billet combiné pour le samedi 7 septembre uniquement, au tarif de 59 francs, au lieu de 79 francs. Le mariage entre vin et culture sera des plus explosifs et la journée très belle.

PASCAL CLAIVAZ

En pratique:

Vendredi 6 septembre (16h-20h) et samedi 7 septembre (11h-19h):

VINEA Le Salon. Entrée 30 francs, verre et carnet de dégustation inclus, ainsi que l'entrée au Musée du Vin du Valais à Sierre et son exposition «Les 1001 vies du Docteur Wiolloud». Sur inscription, entrée offerte et visite commentée de la Fondation Rilke.

JOURNÉE DE LA POMME 2019

Le 20 septembre 2019, tout tournera autour de la plus croquante et de la plus appréciée des bombes vitaminées de Suisse, la pomme.



SUISSE

www.swissfruit.ch

Ce fruit croquant à pépins se cueille dès le mois de septembre. C'est pourquoi des arboriculteurs et leurs aides en distribueront gratuitement des milliers à la population, à l'occasion de la journée de la pomme, sur plus de trente sites dans toute la Suisse. La «Journée de la pomme» est organisée par la Fruit-Union Suisse (FUS) en collaboration avec les organisations de producteurs cantonales et régionales. Coop, Prodega/Growa, de même que Compass-Group, Eurest et Scolarest informeront de leur côté sur ce jour de fête.

La récolte pendante de pommes en Suisse totalise 190 454 tonnes, dont 136 544 tonnes proviennent des cultures fruitières et 53 910 tonnes d'arbres à haute-tige. Dans les cultures fruitières, 111 600 tonnes sont des pommes de tables, 17 270 tonnes sont des pommes à cidre et 7560 tonnes proviennent de cultures de pommes à cidre spécifiques. Les arbres à haute-tige fournissent essentiellement des pommes à cidre. Dans les cultures fruitières, la récolte estimée est de 5% inférieure à la moyenne des quatre années précédentes et de 23% inférieure à celle de 2018 (167 108 t). La récolte de pommes à cidre sera de 43% inférieure à la récolte de 2018 et de 3% plus élevée que la moyenne des quatre années précédentes.

Utilisation prévue de la récolte

L'utilisation de la récolte dépendra des conditions réelles du marché. Celles-ci ne peuvent être estimées à l'avance qu'approximativement. La capacité des marchés à l'intérieur de la Suisse est limitée. Les besoins sont d'environ 100 000 tonnes de pommes de table, de 64 000 tonnes de pommes à cidre, y compris les réserves du marché à 40%, et de 7000 tonnes de pommes d'industrie.

Selon cette estimation pré-récolte, il y aura un surplus de 19 300 tonnes de pommes pour lesquelles il faudra trouver d'autres pistes de vente (par exemple l'exportation). A titre de comparaison, la récolte pendante de poires en Suisse totalise 30 460 tonnes, pour la même année.

ANDRÉ VERSAN

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

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

370.- Garantie prix bas
Puissance acoustique seulement 63 dB
Idéal pour les escaliers

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

928.- au lieu de 1113.-
-185.-

Contenance de 373 litres
Avec ventilation
5 ans de garantie

LIEMHERR FKV 4140
Réfrigérateur à boissons
• Plage de température: +1 °C jusqu'à +15 °C
• Verrouillable
No art. 197950

1670.- Garantie prix bas
Parfaite pour le bureau ou les commerces
Pour spécialités d'espresso jusqu'au cappuccino

Justa WEB8 Dark Inox
Machine à café professionnelle
• Capacité journalière de 30 tasses
• H/L/P: 41.9 x 29.5 x 44.4 cm
• Utilisation simple No art. 540893

2228.- au lieu de 2506.-
-278.-

Grandeur du panier 400 x 400 mm
H/L/P: 71.5 x 48 x 53 cm

NOVAMATIC GSG 2740 (LP/FWMP)
Lave-verres
• Idéal pour de hauts verres
• 5 programmes de lavage (90 - 240 seconde)
No art. 106619

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

Mil-tek

- Pressez vos cartons, plastiques, incinérables et économisez!
- Essai sans engagement.

Mil-tek SA Tél. 021 729 80 88
Vergnolet 8E info@miltek.ch
1070 Puidoux www.miltek.ch

EMPLOI

**SERVEUSE
EXPÉRIMENTÉE
CHERCHE TRAVAIL
SUR GENÈVE,**

Uniquement service
du soir.

Libre immédiatement,
078 820 77 09

A LOUER

Un emplacement stratégique idéal, à proximité de Verbier et des stations touristiques du Pays du St Bernard et sur l'axe international Martigny-Grand-St-Bernard-Aoste.
Un accès aisé en transports publics.
Une infrastructure de qualité immédiatement disponible (restaurant de 50 places, appartement disponible pour gérant, cuisine, salle à manger, places de parc).
Des modalités de location à discuter.
Des conditions financières favorables.

**Café - Restaurant - Kiosque
Le Saint-Bernard**
à louer, à Orsières (VS).

Condition préalable: disposer des connaissances professionnelles nécessaires et volonté de s'engager pleinement pour le développement de l'établissement.
Renseignements et dossier complet de présentation sur demande: info@fidu-sb.ch

A VENDRE

**ST-SULPICE (NE)
Hôtel / Restaurant:
CHF 525'000.-**

Cet objet d'environ 1642 m³ disposant d'un grand potentiel se compose de 3 entités distinctes:
- Café-Restaurant avec cuisine professionnelle équipée
- terrasse - nombreuse place de parc
- Appartement de 6 pièces
- Hôtel: 5 chambres avec salle d'eau privative.

Possibilité de transformer le tout en 3 logements.
www.scobi.ch / 079 219 08 31

GASTROVAUD
Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

Consultations juridiques 2019

SEPTEMBRE	MARDI 17	ME LOROCH
OCTOBRE	MARDI 1 ^{ER}	ME BARBOSA
	MARDI 15	ME LOROCH
	MARDI 29	ME BARBOSA

Et venez aimer notre page **facebook**

Journal Le Cafetier

VOTRE JOURNAL EST SUR **www.lecafetier.net**

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

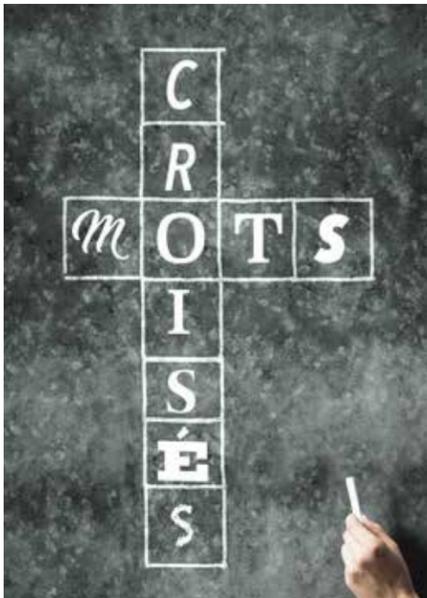
Régie publicitaire:
SOFIED SA
11 avenue Henri-Dunant
CP 5811 - 1211 Genève 11
tél. 022 329 97 47 - fax 022 320 40 25

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

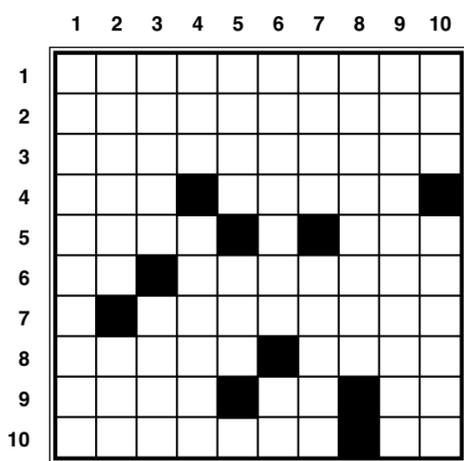
LE CAFETIER



Solution des mots croisés N°1178

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

N°1179



Horizontalement

1. Mesure anglaise. – 2. Peau noire. – 3. Prendre des mesures. – 4. Article. Ville de France, sur le Rhône. – 5. Poils fins. Ville de France, au pied du Luberon. – 6. Infinitif. Mise à la porte. – 7. Ustensiles de cuisine. – 8. Plante des lieux humides. Sarema, île d'Estonie. – 9. Ville des Etats-Unis et fleuve d'Italie. En France, parti politique. Parties de cartes. – 10. Mettent leurs empreintes. Se battait avec Führer.

Verticalement

1. Passe son temps à régler ses comptes. – 2. Génération futur. Sans discussion. – 3. Au mieux, un palace. Alvaro, homme d'Etat espagnol. – 4. De rire. Course d'obstacles. – 5. Zona. Un d'ailleurs. – 6. Site d'Assyrie, sur le Tigre. Métal blanc grisâtre. – 7. Se criait avec Führer. Plaisantions. – 8. Groupes de neuf personnes. – 9. Mieux que prévues. – 10. Précision numérique. Unités d'induction magnétique.



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 Diversifissement (LRDBHD)



Dates : **Du 16 septembre à fin novembre 2019**

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

Prix du cours : **LE COURS DE CAFETIER de la Société des Cafetiers et Restaurateurs de Genève fête ses 75 ans !**

Prix anniversaire exceptionnel : CHF 2'790.-

Inscriptions au cours de cafetier : **CHF 500.-** de frais d'administration (montant perdu et non remboursé en cas d'annulation de votre inscription) et une **pièce d'identité**. Le solde de CHF 2'290.- est à régler au plus tard le 20 août 2019

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

Pour tous renseignements complémentaires :

www.coursdecfetiergeneve.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.coursdecfetiergeneve.ch
www.facebook.com/societedescfetiersgeneve



THERAULAZ CONSULTING

Audit de votre établissement

Réalisant aussi des audits d'établissements publics pour en vérifier la conformité, Théraulaz Consulting vous prémunit contre toute sanction pénale et/ou administrative (pouvant aller jusqu'à la fermeture de votre établissement).

Après l'audit de Théraulaz Consulting, nous seulement vous êtes assuré de ne plus risquer aucune sanction, mais en plus nous continuons à vous accompagner afin de vous garantir que votre établissement est conforme aux diverses législations auxquelles il est soumis.

Vos avantages en quelques mots ? Un gain de temps considérable et l'assurance de démarches totalement conformes aux attentes des administrations ! Au final, un établissement totalement en règle, vous permettant de vous consacrer entièrement à la prospérité de votre affaire !

Plus d'info sur theraulaz-consulting.ch

Votre établissement est-il conforme ?

- Autorisations
- Carte des boissons et des mets
- Autocontrôle
- Publicité
- Etc.

5% de rabais sur les audits pour les membres de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève et frais de déplacement offerts !

THERAULAZ CONSULTING
076.383.04.26
theraulaz-consulting.ch
contact@theraulaz-consulting.ch

SAIGNELÉGIER, CAPITALE SUISSE DES PRODUITS BIO

Le Marché Bio du célèbre chef-lieu des Franches-Montagnes est le plus grand du genre en Suisse. Il se déroulera le week-end des 14 et 15 septembre. Le thème de cette année sera la fermentation.

JURA

www.j3l.ch

«**C**a fermente!» Le thème du 32^e Marché Bio, dès samedi 14 et dimanche 15 septembre à Saignelégier évoque notamment la choucroute, le pain, les produits laitiers, le fromage Tête de Moine, les olives, la moutarde, le vin, la bière, le cidre et le vinaigre. Tous ces bons produits du terroir ont besoin de fermentation. Le public aura droit à des initiations, démonstrations et dégustations fermentées.

Le Marché Bio de Saignelégier est le plus grand du genre en Suisse. Il surfe sur la tendance actuelle qui privilégie les produits sains et de proximité. L'année passée, la halle du Marché-Concours avait accueilli 130 exposants. Cette année, ils seront plus de 140 sur le site.

Pour explorer le thème de la 32^e édition sous toutes ses coutures, le Marché Bio proposera différentes animations pendant tout un week-end. Il y aura la démonstration de la Brasserie Blanche Pierre, la fabrication de choucroute, la découverte de la fermentation dans l'agriculture (compost, biogaz), ainsi que les techniques de conservation ou de dégustation de légumes fermentés. Tout cela figurera au sein d'un vaste programme. Pour la petite histoire, parmi les nouveaux figurent cette année de jeunes producteurs



d'eau-de-vie du Jura bernois et un viticulteur jurassien. Précisons que l'entrée de la halle du Marché-Concours est gratuite.

Le Concours

Relevons aussi que le grand Concours suisse des produits du terroir se déroulera fin septembre, dans le Jura également. Il s'agit, ici encore, du plus grand marché des terroirs suisses, avec 1250 produits en compétition et 195 exposants. Le Concours suisse des produits du terroir s'est donné comme objectif de nouer des contacts directs entre les producteurs et les consommateurs. Décidément, le canton du Jura est le point de ralliement pour tous les gourmets.

ANDRÉ VERSAN

TRANSGOURMET/PRODEGA RÉCOMPENSE SES FOURNISSEURS

Pour la 21^e fois déjà, Transgourmet/Prodega a distingué ses meilleurs fournisseurs partenaires en leur remettant un diplôme. C'est ainsi qu'un diplôme d'Or, un d'Argent et un de Bronze ont été remis aux trois meilleurs d'entre eux, dans chacune des catégories: Alimentaire, Produits surgelés, Non alimentaire, Boissons et Produits frais, en témoignage de reconnaissance pour des prestations particulièrement remarquables.



La comédie musicale "Je ne suis encore jamais allé à New York" a animé la cérémonie de remise des diplômes aux fournisseurs. © DR

SUISSE

www.transgourmet.ch

L'événement était entièrement placé sous le signe de la comédie musicale «Ich war noch niemals in New York» («Je ne suis encore jamais allé à New York»). Quinze fournisseurs partenaires ont reçu leur diplôme de vainqueur, lors de la manifestation de la branche «Les meilleurs partenaires 18». Ils sont arrivés en tête des quelque 250 fournisseurs évalués, convainquant par leur professionnalisme, leur constance et leur progression continue. Les entreprises distinguées n'ont pas seulement bénéficié de reconnaissance, mais aussi de la mise en évidence de leur propre valeur sur le marché. Le classement ressemble à une analyse de marché.

Fiabilité

Pour l'évaluation, on prend en compte des critères ayant trait au domaine opérationnel, comme la fiabilité des livraisons et la collaboration avec la Centrale et les marchés. En plus de leur diplôme, tous les premiers classés ont reçu un bon d'une valeur de 1'500 francs pour assister à la représentation d'une comédie musicale de Freddy Burger Management de leur choix. Cette remise des prix, unique en son genre en Suisse, a été réalisée en complète autonomie par Transgourmet/Prodega, pour la 21^e fois déjà.

Une reconnaissance

Un tel classement est très apprécié des fournisseurs. Ce diplôme est un remerciement aux partenaires pour la bonne collaboration durant l'année écoulée. De leur côté, les fournisseurs voient où ils se situent par rapport à leurs concurrents.

Parallèlement à la distinction des meilleurs fournisseurs partenaires, organisée sous le chapiteau installé sur le terrain des Jeux lacustres de Thoun en raison du mauvais temps, la remise des diplômes était entièrement placée sous le signe de la comédie musicale «Ich war noch niemals in New York», actuellement en représentation. Avec leur merveilleux spectacle de danse et les tubes d'Udo Jürgens, les artistes ont donné à l'événement un relief original. L'invité d'honneur était Hansueli Loosli, Président du Conseil d'administration de Coop / Transgourmet Holding AG. Patrik Winiger, Directeur adjoint Marketing & Achats, et Sandra Schüpp, Category Manager Alimentaire, tous deux de Transgourmet/Prodega, ont quant à eux animé avec bonheur l'événement.

ANDRÉ VERSAN

SWISS WINE GOURMET ET LE SUCCÈS DU VIN SUISSE

Swiss Wine est à la fois l'organisation faitière et l'organisatrice du concours Swiss Wine Gourmet, action qui a succédé à la Swiss Wine Week. Il y a trois ans, Jean-François Genoud, chef de projet pour Swiss Wine Promotion avait lancé le label au «verre d'or» pour les cafés et les restaurants. Son but était de favoriser les vins régionaux sur la carte d'un restaurant ou d'un café.

SUISSE

www.gourmet.swisswine.ch/fr/etablissements

Un établissement est distingué par 1 «verre d'or» si sa carte comporte des vins de sa région. Il aura 2 verres d'or pour une carte des vins comportant deux ou plusieurs régions viticoles suisses. Enfin, les cartes qui représentent la Suisse et ses six régions viticoles seront récompensées de 3 verres d'or. C'est l'initiative prise par Swiss Wine Gourmet pour promouvoir les crus de nos cantons et c'est un succès.

«Chaque année, nous enregistrons un peu plus d'inscriptions», note le chef de projet Jean-François Genoud. «Les restaurateurs jouent bien le jeu». Selon lui, il est très important d'avoir les restaurateurs, les barmen et les cafetiers comme intermédiaires entre les consommateurs et les producteurs de vin.

Le concours

Swiss Wine Gourmet vient d'organiser un concours auprès du public. Celui-ci a la possibilité de voter pour les meilleurs crus. Ce concours débouchera sur une récompense pour les clients,



sous forme de bons d'achats de vins suisses. Les 15 meilleurs restaurateurs recevront à leur tour 15 bons d'achats de 1000 francs chacun. Ces gratifications leur permettront également d'acheter des vins chez des producteurs suisses de leur choix. En

plus de cela, une collaboration avec Suisse Tourisme est née. Enfin, Swiss Wine invite à consommer du vin suisse chez les restaurateurs inscrits à Swiss Wine Gourmet et à la Semaine du Goût (qui se déroulera du 12 au 22 septembre prochains).

Plus de 1300 restaurants

De plus en plus de restaurants participent à cette initiative. A l'heure actuelle, il y aurait quelque 1350 participants, et la tendance est en hausse. L'action était partie de zéro en 2014, lors des débuts de Swiss Wine Gourmet. Elle était montée à 300 restaurateurs participants (et 300 vigneronnes) en 2016. «Notre objectif est d'atteindre les 1500 à 2000 établissements participants et cela risque d'arriver assez vite. Nous atteindrions alors le quart des établissements visés en Suisse», conclut Jean-François Genoud. Actuellement, plus de la moitié des établissements sont alémaniques. A l'avenir, on veut intégrer également les caveaux de vigneronnes et les bars à vin, car il ne faut pas oublier la clientèle touristique qui les fréquente.

Selon Jean-François Genoud, les restaurateurs démontrent un réel enthousiasme pour la démarche. La visibilité du site Swiss Wine Gourmet et des restaurants participants sera encore améliorée par son intégration à Suisse Tourisme. Enfin, force est de constater que les vins suisses dans les cartes de restaurants, c'est devenu tendance!

ANDRÉ VERSAN



TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

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

VENDANGES 2019, DANS L'ABONDANCE

L'abondance des stocks de vins a pour conséquence que les cantons de Vaud et du Valais baissent leurs quotas de production. A Genève, la vendange est en bonne voie. Neuchâtel quant à lui veut assouplir la date de démarrage de ses vendanges.

VENDANGE

VAUD

Vaud a fixé de nouveaux quotas pour les vendanges 2019. C'est le fruit d'une première collaboration réussie entre l'Observatoire suisse du marché des vins (OSMV) et l'Etat de Vaud.

En mai dernier, la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV) du canton de Vaud avait donné mandat à l'OSMV d'élaborer un modèle d'aide à la décision concernant la fixation annuelle des quotas de production pour le vin. A l'aide des différentes données disponibles, l'OSMV a mis au point une méthodologie propre, afin de fournir des indications chiffrées sur l'état du marché du vin. Il a ainsi proposé des recommandations précises aux interprofessions du vin vaudois.

Les analyses de l'OSMV, en collaboration avec l'Etat de Vaud, ont ainsi pu démontrer qu'une baisse des quotas était souhaitable, afin d'éviter une augmentation des stocks. En effet, sur la base de la consommation des vins de différentes appellations, il a été possible d'évaluer la consommation pour

2019. Le choix final s'est porté sur une baisse des quotas du chasselas, notamment, pour l'ensemble des régions analysées: Chablais, Lavaux, La Côte et Côtes de l'Orbe - Bonvillars. Il est à noter que la région du Vully fixe ses quotas conjointement avec le canton de Fribourg et n'a donc pas pris part aux discussions.

VALAIS

L'Interprofession de la vigne et du vin du Valais (IVV) a baissé les quotas pour tous les cépages, fendant excepté. Pour leur vendange 2019, les vigneron du canton devront produire moins de raisin AOC que l'an dernier. L'IVV a communiqué les rendements maximaux par surface. Ils baissent pour tous les cépages, à l'exception du fendant, dont le quota reste fixé à 1,4 kilo par mètre carré (kg/m²). Le quota des autres blancs sera de 1,1 kg/m². Celui des rouges de 1 kg/m². Trois cépages font exception: le Johannisberg (1,2 kg), le Pinot noir (1,08 kg) et le Gamay (1,07 kg).

Fruit d'un consensus entre les représentants des producteurs de raisin et de vin du canton, cette décision de l'IVV se base sur des considérations écono-



miques. La faitière entend ainsi maintenir les prix indicatifs du kilo de raisin, malgré la baisse de la consommation de vin et le niveau élevé des stocks, qui fait suite à la grosse récolte de 2018.

GENÈVE

Le climat actuel est idéal au bon développement de la vigne ainsi qu'à une bonne maturation de la vendange, explique le Bulletin phytosanitaire de l'Office cantonal de l'agriculture

et de la nature du 15 août dernier. Il semble que le retard d'une semaine sur la norme des dix dernières années se confirme. Les fréquentes précipitations de ces dernières semaines maintiennent une pression de maladie fongique sur le haut du feuillage. Concernant les traitements phytosanitaires au stade de la véraison, l'objectif a été pleinement atteint au début du mois d'août. Les conditions actuelles provoquent une faible pression du mildiou et de l'oïdium. De manière générale, l'état sanitaire de la vigne est bon. Seules les vignes fortement touchées par des attaques tardives de mildiou ou par la grêle peuvent nécessiter une application supplémentaire de cuivre. Les traitements de couverture au cuivre ne sont pas à généraliser.

Concernant la *Drosophila suzukii*, le risque de dégâts est actuellement faible. Les captures sont au niveau de celles de 2018. Pour la Flavescence dorée, aucun symptôme de phytoplasme sur le canton n'avait été transmis à fin juillet (également dans la zone de lutte obligatoire de Céligny). Concernant la maturation: la campagne 2019 a débuté le 2 septembre 2019.

NEUCHÂTEL

Le canton de Neuchâtel, un des derniers cantons suisses à avoir un ban des vendanges, veut l'assouplir. La date de début des vendanges ne serait plus fixée par la commune, mais cette dernière aurait l'obligation d'assurer la protection du vignoble.

«Quand il y a pléthore de cépages et de produits (mousseux, vendanges tardives), cela n'a plus de sens qu'une commune doive fixer une date à partir de laquelle on puisse vendanger», a déclaré à Keystone-ATS Johannes Rösti, directeur de la station viticole neuchâteloise. Toutefois, la commune devra continuer à assurer la protection du vignoble.

Ce sera plutôt un rôle de défense de propriété pour éviter, par exemple, que des promeneurs ne viennent voler du raisin. «Les vigneron pourraient aussi payer la commune pour lui donner la mission d'effaroucher les oiseaux», a ajouté Johannes Rösti. Cette proposition d'assouplissement du ban des vendanges doit encore être approuvée par le Grand Conseil.

ANDRÉ VERSAN

GRAND PRIX DU VIN SUISSE 2019: LES NEUCHÂTELOIS CONFIRMENT

Les médaillés et nommés au Grand Prix du Vin Suisse ont été dévoilés. Avec 3254 vins présentés fin juin à Sierre, il s'agit d'une édition record. Quelque 80 vins sont nommés pour participer à la grande finale lors du Gala du Vin suisse, le 24 octobre à Berne. Deux vins seront de la partie sur les 11 médailles d'or et 25 médailles d'argent obtenues par les Neuchâtelois.

NEUCHÂTEL

www.neuchatel-vins-terroir.ch

Deux maisons emblématiques confirment leur comportement remarquable, en étant représentées pratiquement chaque année en finale du Grand Prix du Vin suisse.

Cette année, c'est avec le Riesling-Sylvaner 2018 Terra Ancestra que la Cave des Coteaux de Boudry tentera d'accéder à la plus haute marche du podium de sa catégorie. Quant à la Maison Mauler de Môtiers, elle peut compter sur son Brut Vintage 2011 pour tenter de remporter la catégorie Vins Mousseux. D'autre part, une foison de médailles vient récompenser d'autres domaines prestigieux, à l'instar de Bouvet Jabloir et du Château d'Auvornier, par exemple. D'une manière générale, c'est un superbe résultat d'ensemble pour les vins neuchâtelois.

Cave des Coteaux, Mauler et Cie SA

Les nommés (médaillés d'or) sont: Catégorie Riesling-Sylvaner, Cave des Coteaux, Areuse, Terra Ancestra 2018; Catégorie Vins Mousseux, Mauler et Cie SA, Môtiers, Brut Vintage 2011.

Les autres médaillés d'or sont: Bouvet-Jabloir Vins, Auvornier, Gamaret-Pinot Noir Signature 2017, Vendanges Tardives Signature 2017; Caves de la Ville de Neuchâtel, Pinot Noir 2017; Cave des Coteaux, Areuse Sur le Chemin, Chasselas 2018; Caves du Château d'Auvornier, Thierry Grosjean et Cie, Chardonnay Tradition 2018, Œil de Perdrix 2018, Pinot Noir, «Les Argiles» 2015; Grillette Domaine de Cressier, Sauvignon Blanc Les Caderosses 2018; Les Caves du Prieuré de Cormondrèche, Goutte d'Or Rouge 2017.

Médailles d'argent

Les médaillés d'argent sont: Alain Gerber, Expression 2017, Neuchâtel Blanc Champréveyres 2018; Bouvet-Jabloir Vin, Auvornier, Mousseux Rosé Brut

Signature, Chardonnay Signature 2017; Cave des Lauriers - Jungo et Fellmann, Cressier, Noëllis Blanc de Pinot Noir Vendange tardive 2017; Caves Châtenay-Bouvier SA, Areuse, Griffus 2016, Cordon bleu 2018; Caves de Chambleau, Colombier, Chardonnay Barrique 2017, Neuchâtel Blanc 2018, Zürich-Neuchâtel Art Express 2016; Caves de la Ville de Neuchâtel, Synergie des Anges 2017; Caves des Coteaux, Areuse, Pinot Noir Les petits Crêts 2018, Les Six Grains 2018, En Tsano 2016, Œil de Perdrix les Petits Crêts 2018; Caves du Château d'Auvornier, Thierry Grosjean et Cie, Pinot Noir, «Les Grand Vignes» 2016, Sauvignon Blanc 2018, Neuchâtel Blanc 2018; Domaine de Montmollin, Auvornier, Œil de Perdrix 2018; Domaine des Landions, Colombier, Les Cailloutis 2017, Les Landions 2017; Domaine Hôpital Pourtalès, Œil de Perdrix 2018; Lavanchy Vins, La Coudre-Neuchâtel, Perdrix Blanche 2018, Chardonnay 2018; Les Caves de la Béroche, Saint-Aubin-Sauges, Pinot Gris 2018.



PRIX EXCELLENCE 2019
SPÉCIALITÉS BLANCHES
Riesling-Sylvaner 2018,
Terra Ancestra, Neuchâtel AOC

Cave des Coteaux
Suisse, Valais - Côtes de l'Orbe 01 - 1011 Neuchâtel
022 944 02 01
www.cave-des-coteaux.ch



PRIX EXCELLENCE 2019
VINS MOUSSEUX
Mauler Brut Vintage 2011,
Neuchâtel AOC

Cave Mauler
Suisse, Valais - Côtes de l'Orbe 01 - 1011 Neuchâtel
022 944 02 01
www.mauler.ch

CAVE DES COTEAUX
BOUDRY & CORTAILLOD



Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829



ANDRÉ VERSAN

LE FROMAGE ETIVAZ AOP EST CONNU DANS LE MONDE ENTIER

Le hameau de l'Etivaz dans le Pays-d'Enhaut est l'exemple d'une alliance réussie entre maintien du patrimoine alpestre et revenus confortables. Grâce aux fromages d'alpages, les troupeaux de vaches font vivre septante familles paysannes.



VAUD

www.fromage-alpage.ch

Actuellement, septante familles ont leurs troupeaux de vaches laitières sur les alpages de l'Etivaz. «Il s'agit d'une branche économique régionale à part entière», explique Michèle Philippe, en charge de la communication pour la Coopérative.

L'Etivaz, c'est une région d'alpages dans les Alpes vaudoises (le Pays-d'Enhaut). Le fromage se fabrique uniquement sur place durant les mois d'été. La marque déposée Etivaz AOP, très connue, porte le nom du hameau au cœur de la vallée. L'Etivaz AOP vend le 40% de sa production à l'exportation. Celle-ci atteint, bon an mal an, 440 000 kilos, soit environ 19'000 meules de 15 à 30 kilos chacune.

Relève assurée

Le fromage se fait à l'ancienne, au chalet, dans une grande cuve en cuivre de 800 litres, exclusivement au feu de bois. Le lait provient de vaches qui broutent à l'air libre dans les environs, et se nourrissent uniquement de l'herbage naturel de l'alpage. Il n'y a pas de transport puisque le fromage se fait ensuite directement là où se trouve le troupeau. «Les jeunes sont désireux de remonter à l'alpage», constate Michèle Philippe. «Ils y passent tout l'été en famille. C'est

une belle expérience pour les enfants et cela suscite des vocations. Il n'y a donc pas de problèmes de relève».

La vie à l'alpage est pourtant rude. Les journées sont très longues, de l'aube au crépuscule. La plupart des troupeaux comptent entre 20 et 40 vaches. Un troupeau d'une quarantaine de têtes produit quotidiennement trois meules de 20 à 30 kilos. Pour l'équipe d'un chalet d'alpage, cela représente un travail constant qui consiste en soins au bétail, traites, production fromagère et coupes de bois. «Et surtout, c'est un risque par rapport à la production classique en plaine», relève Michèle Philippe. «On n'a pas le droit à l'échec».

de la durée de l'affinage, le minimum étant de 135 jours. On a des réserves de meules de 14 mois ou de 20 mois. Les mêmes alpages produisent également du fromage à rebibes (lamelles très fines coupées au rabot). Il porte la marque de L'Etivaz à rebibes AOP. Evidemment, celui-là est encore plus cher. Pour faire un kilo d'Etivaz AOP, il faut 12 kilos de lait. Le calcul est simple: le kilo de lait Etivaz (équivalent à un litre) rapporte plus de 2 francs au paysan-producteur. On pourra mettre ce montant en rapport avec les moins de 70 centimes (c'est le prix de la meilleure qualité de lait) payés au producteur sur le marché suisse actuellement.

Un bon prix

Quelques-unes des familles viennent de la plaine, quelques-unes sont originaires de la région des Diablerets. La majorité d'entre elles viennent des communes du Pays-d'Enhaut. Rappelons que le fromage de l'Etivaz est produit uniquement sur l'alpage. Il est ensuite affiné à la cave de l'Etivaz, au cœur de la région.

La production d'un fromage de qualité permet une très forte valorisation du prix du lait. Les ancêtres de l'Etivaz furent donc bien inspirés quand, en 1932, ils fondèrent la Coopérative du même nom. Elle a suivi son chemin jusqu'à l'attribution de l'AOP, en l'an 2000. Selon le cahier des charges, la montée à l'alpage a lieu entre le 10 mai et le 10 octobre.

ANDRÉ VERSAN

Le prix d'un kilo d'Etivaz AOP peut atteindre 26 ou 28 francs. Cela dépend



La vie à l'alpage

Nos délicieux fromages allient durabilité et tradition. Découvrez d'où ils viennent et comment ils sont fabriqués grâce à la visite virtuelle d'un alpage suisse:

fromagedalpage.ch/fr/la-vie-a-lalpage
fromagedalpage.ch/fr/histoires-dalpage



Fromage d'alpage suisse
(marque faitière)
Weststrasse 10, 3000 Berne 6

fromagedalpage.ch/fr



Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse. 

www.fromagesuisse.ch



DÉSALPE, LE 28 SEPTEMBRE 2019

Le 28 septembre 2019, le village de l'Etivaz sera à la fête pour rendre hommage aux troupeaux qui, après un été sur les alpages, reprendront le chemin des étables pour l'hiver. Parées de leurs plus belles sonnailles, fleurées et fières, les vaches défilent sous les applaudissements du public, pour le plus grand bonheur des armaillis. Les troupeaux passeront dès 8 heures. Il y régnera une ambiance haute en couleurs, avec des animations folkloriques, le grand marché artisanal et des dégustations sur la place des fêtes.

La région des alpages s'étend du Glacier des Diablerets aux vignobles du Lac Léman. Elle est parcourue par des centaines de kilomètres de sentiers balisés offrant un vaste choix de randonnées. C'est pourquoi l'office du tourisme du Pays-d'Enhaut vous encourage à parcourir ses beaux chemins «sans modération»...

GREGOR KUONEN CAVEAU DE SALQUENEN PARMI L'ELITE MONDIALE

Meilleur Carbernet du monde, Meilleur Merlot du Monde sur 3 millésimes, Top 10 Mondial parmi les Syrah, Meilleur vin rouge suisse, les distinctions de très haut niveau, nationales et internationales, pleuvent sur le vigneron-encaveur de Salquenen. Ses vins d'excellence réjouiront certainement les clients de nos restaurants, bars et cafés genevois, lausannois et romands.

VALAIS

www.gregor-kuonen.ch

SALQUENEN EST UN SITE D'EXCELLENCE POUR LA PRODUCTION DE VINS VALAISANS ET SUISSES. POURQUOI GREGOR KUONEN CAVEAU DE SALQUENEN EST-IL L'UN DES MEILLEURS REPRÉSENTANTS DE CE SITE D'EXCELLENCE?

Notre passion pour la vigne et le vin et nos exigences de qualité sans compromis sont à la base de l'élaboration de nos crus nobles. Nous ne nous contentons que du meilleur. Le soin de chaque détail, de la vigne jusqu'à la bouteille est primordial pour nous. Et bien sûr, nous devons beaucoup à notre savoir-faire acquis ces 40 dernières années. De plus, dans la région de Salquenen, nous avons la chance de disposer d'un terroir propice et ensoleillé durant plus de 300 jours par an.

CES DERNIÈRES ANNÉES, GREGOR KUONEN CAVEAU DE SALQUENEN EST ARRIVÉ DEUX FOIS MEILLEUR VIN MONDIAL, DEUX AUTRES FOIS DANS LE TOP 10 MONDIAL ET TROIS FOIS MEILLEUR VIN SUISSE. COMMENT EXPLIQUER CES EXCELLENTS RÉSULTATS?

Nous sommes très fiers de ces résultats au plus haut niveau international. Ils sont une marque de reconnaissance pour le travail accompli.

Pour produire un vin d'excellence, il faut appliquer des standards de qualité à chaque étape, à commencer par les vignes. On dit souvent qu'environ 70% de la qualité d'un vin se fait dans le vignoble et nous en sommes convaincus. Nous faisons chaque année d'importants investissements dans les vignes, que ce soit pour l'acquisition de belles parcelles ou pour l'équipement et l'entretien.

Forts de notre expérience, nous avons planté les cépages les plus appropriés



Les propriétaires de la Cave Gregor Kuonen Caveau de Salquenen: François Kuonen et Patrick Revey, et l'œnologue Larissa Kuonen présentent la bouteille contenant le meilleur cabernet du monde. © DR

sur les différentes parcelles, en fonction de leur terroir et de leur exposition. Par ailleurs, le soin du détail à la vigne tout au long de l'année, ainsi qu'un strict respect des faibles rendements que nous nous imposons est primordial pour tout bon millésime.

PARLEZ-NOUS DE L'IMPRESSONNANTE LISTE DES DISTINCTIONS DES VINS DE GREGOR KUONEN. CET EFFORT FAIT-IL GRANDIR VOTRE RÉPUTATION À LONG TERME?

Depuis la fondation de notre cave en 1979, notre assortiment est passé de 6 à environ 60 vins aujourd'hui. Pour maîtriser la qualité d'un tel choix, il est pour nous essentiel d'avoir un feedback objectif de jurys indépendants sur la qualité de nos vins. Ce sont ces retours externes qui nous ont permis de progresser par le passé et qui continueront à être importants pour garder et peaufiner la qualité de nos crus.

Comme effet secondaire, il est clair que quand nos vins terminent dans les meilleurs de leur classement au niveau international, cela donne une



reconnaissance positive. Par exemple, lorsque nous avons obtenu en 2019 le trophée du «Meilleur Cabernet du Monde» au Concours International des Cabernet à Lyon, ce titre nous a permis de gagner de nombreux nouveaux clients.

QUE CONSEILLERIEZ-VOUS À NOS RESTAURATEURS GENEVOIS ET ROMANDS, QUE CE SOIT POUR L'APÉRITIF OU DANS UN MENU D'ACCORDS METS ET VINS?

Pour un apéritif, nous recommandons par exemple notre Blanc de Noir Gregor Kuonen. Ce vin est une création propre à notre maison. Issu de raisins de Pinot Noir vendangé à la rosée du matin, il est

pressé immédiatement avec délicatesse, ce qui lui confère des notes légèrement rosées. Il surprend par ses arômes fruités intenses et une belle complexité en bouche.

En termes d'accord mets et vins, notre vaste assortiment contient le bon vin pour tout met, qu'il soit rustique et traditionnel ou gastronomique.

LES DEUX CÉLÈBRES PRODUCTIONS DE SALQUENEN SONT LA DÔLE ET LE PINOT NOIR. QUELLE PLACE OCCUPENT-ILS CHEZ VOUS?

Le Gamay et le Pinot Noir sont les cépages historiques de notre village de Salquenen, souvent qualifié de

«Métropole suisse du vin rouge». Ils conviennent à merveille à différents types de vinification. Ainsi, en plus des Gamay et Pinot Noir traditionnels, ces cépages se prêtent également pour faire des vins d'apéritif comme notre Nuit de Folie (Rosé de Gamay), la Dôle Blanche ou notre Blanc de Noir (Pinot Noir vinifié en blanc). Nous vinifions également des vins blancs plus gastronomiques comme la Nuit Blanche ou le Pinot Noir Grandmaitre élevés en barrique. Ou encore notre Pirouge, vin liquoreux à base de Pinot Noir, excellent pour clôturer tout repas en beauté ou accompagner un cigare.

PASCAL CLAVAZ

LE SANGLIER AU DOMAINE DE BEAUVENT

La remise des prix de la 20^e édition de la Sélection des Vins de Genève a eu lieu le 19 juin passé au Muséum d'histoire naturelle de Genève, en présence d'un public nombreux, composé de personnalités de la restauration, de l'hôtellerie, du tourisme, du spectacle et de la viticulture.

GENÈVE

Antonio Hodgers, Conseiller d'Etat chargé du Département du Territoire, a remis à Bernard et Jérôme Cruz la sculpture du sanglier, qui récompense le vin ayant obtenu le plus haut pointage. Il s'agit d'une Mondeuse 2015 provenant du Domaine de Beauvent à Bernex. Le renard de bronze, prix du «coup de cœur» des cafetiers-restaurateurs du canton, a été remis par Jean-Luc Piguet, Membre d'honneur de la Société des Cafetiers Restaurateurs et Hôtelières de Genève (SCRHG) à La Cave de Genève, Satigny, pour son Esprit de Genève 2017.

L'Aligoté 2018 du Domaine des Trois-Etoiles, Satigny, a été récompensé par le marcassin de bronze, prix des jeunes de l'Ecole Hôtelière de Genève (EHG). Le prix de la presse (la gravure d'une fouine) a été remporté par le Domaine de Miolan à Choulex pour son Gamay «Les Griottes» 2018.

Le Trophée Tradition (une magnifique gravure représentant un nid d'aigles) récompense la cave ayant obtenu la meilleure moyenne avec son chasselas et son gamay. Offert par la Compagnie des Vieux-Grenadiers, il a été remis au Domaine du Centaure à Dardagny. Enfin la sculpture du milan, prix offert par Swiss Wine Promotion et

qui récompense le meilleur mousseux, a été remis au Domaine de Champigny, Satigny, pour son Champigny Brut (Scheurebe).

Tous les trophées ont été réalisés par l'artiste de renommée internationale Robert Hainard. Cinquante-neuf autres nectars ont reçu une médaille d'or, sur un total de 576 vins présentés.

ANDRÉ VERSAN

LA LISTE DE L'ENSEMBLE DES MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT PEUT ÊTRE CONSULTÉE SUR www.geneveterroir.ch



Jean-Luc Piguet remet le renard de bronze, prix du «coup de cœur» de la Société des Cafetiers Restaurateurs et Hôtelières de Genève (SCRHG), à la Cave de Genève, Satigny, pour son Esprit de Genève 2017. © FRANK CHAUSSIVERT

LES OCCASIONS DU MOIS!

Exclusivement dans vos agences du Groupe Chevalley.

Découvrez une sélection de véhicules 1^{ère} main, achetés neufs et entretenus auprès des agences du Groupe Chevalley.

Mercedes-Benz SLK 55 AMG

- ✓ 52'300 KMS
- ✓ 1^{ÈRE} IMMAT 03.2012
- ✓ BOÎTE AUTOMATIQUE
- ✓ GARANTIE STARCLASS

CHF 39'900.-*

Prix neuf CHF 139'545.-



Moteur AMG 5.5l de 422ch | Consommation moyenne 8.4l/100km | Sellerie cuir | Sièges AV électriques & chauffants | Capteurs de parking AV/AR | GPS | AMG Driver's Package | COMAND Online | PARKTRONIC | Edition 1 | Harman/Kardon-Sound-Système | Pack de mémorisation | etc.

Mercedes-Benz GLA 220 AMG Line 4MATIC

- ✓ 16'000 KMS
- ✓ 1^{ÈRE} IMMAT 03.2018
- ✓ BOÎTE AUTOMATIQUE
- ✓ GARANTIE CONSTRUCTEUR

CHF 41'500.-*

Prix neuf CHF 67'950.-



Moteur Mercedes-Benz 2.0 turbo essence 184ch | Consommation moyenne 7.7l/100km | 4 roues motrices | Sellerie Artico/Dinamica | Siège conducteur électrique | GPS | Capteurs de parking AV/AR | Climatisation auto. | Bluetooth® | etc.

Garage de la Marbrerie | 1 chemin de la Marbrerie, 1227 Carouge - GE | 022 827 71 59 | occasions@andre-chevalley.ch | www.andre-chevalley.ch

Mercedes-Benz C 300 AMG Line

- ✓ 9'400 KMS
- ✓ 1^{ÈRE} IMMAT 09.2018
- ✓ BOÎTE AUTOMATIQUE
- ✓ GARANTIE CONSTRUCTEUR

CHF 51'900.-*

Prix neuf CHF 82'925.-



Moteur Mercedes-Benz 2.0 essence turbo 245ch | Échappement sport | Consommation moyenne 6.8l/100km | Sellerie Artico/Dinamica | GPS | Caméra 360° | Keyless | GPS COMAND Online | DAB | Phares LED | Toit ouvrant | etc.

Mercedes-Benz CLA 220 Urban 4MATIC

- ✓ 19'800 KMS
- ✓ 1^{ÈRE} IMMAT 05.2018
- ✓ BOÎTE AUTOMATIQUE
- ✓ GARANTIE CONSTRUCTEUR

CHF 35'900.-*

Prix neuf CHF 58'150.-



Moteur Mercedes-Benz 2.0 turbo essence 184ch | Consommation moyenne 6.9l/100km | 4 roues motrices | Sellerie cuir | Sièges avant électriques & chauffants | Phares LED | Park-Pilot | Caméra de recul | GPS | etc.

Garage de l'Athénée | 122 route de Meyrin, 1216 Cointrin - GE | 022 795 22 49 | occasion@andre-chevalley.ch | www.andre-chevalley.ch

Opel Astra 1.6 CDTi EcoF Enjoy

- ✓ 19'700 KMS
- ✓ 1^{ÈRE} IMMAT 01.2016
- ✓ BOÎTE MANUELLE
- ✓ GARANTIE 12 MOIS

CHF 14'500.-*

Prix neuf CHF 30'510.-



Moteur Opel 1.6 diesel de 136ch | Consommation moyenne 3.9l/100km | Efficacité énergétique A | Sièges & volant chauffants | Park-Pilot AV/AR | Essuie-glaces auto. | Feux auto. | DAB+ | Pack lumière | Rétroviseurs auto. | Régulateur de vitesse | etc.

Opel Meriva 1.6 CDTi Cosmo

- ✓ 6'000 KMS
- ✓ 1^{ÈRE} IMMAT 10.2016
- ✓ BOÎTE MANUELLE
- ✓ GARANTIE 12 MOIS

CHF 16'900.-*

Prix neuf CHF 32'550.-



Moteur Opel 1.6 diesel de 136ch | Consommation moyenne 4.3l/100km | Efficacité énergétique A | Pack hiver | Pack visibilité | Radar de stationnement AV/AR | Peinture métal. | GSP | Caméra de recul | Rétroviseurs électriques | etc.

Garage Grimm Centre | 26 avenue des Morgines, 1213 Petit-Lancy - GE | 022 879 13 60 | occasions.grimm@andre-chevalley.ch | www.andre-chevalley.ch

GROUPE CHEVALLEY VOTRE PARTENAIRE AUTOMOBILE

ATHÉNÉE COINTRIN | MARBRERIE CAROUGE | ÉTOILE GENÈVE | A&S CHEVALLEY NYON
GRIMM CENTRE PETIT-LANCY | AUTOS CAROUGE / NISSAN CENTRE CAROUGE | COLARUSSO VERNIER