JAA
CH-1211 Genève 11

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch N°14 • 20 septembre 2019

Gastroconsult
proche. compétente.

COMPTABILITE
FISCALITE
CONSEILS

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

DOSSIER:
Agencement & Equipements de cuisine
PAGES 10 À 12

GENÈVE

> PAGE 7

Fête des Vendanges de Russin

VU pour vous

PAR ANDRÉ VERSAN

© LE CAFETIER

Hope Mountain à Puplinge

Nous les avons rencontrés à la célèbre Expo des artisans de Puplinge, le 25 août dernier. Il s'agit de Loris Dominguez, un jeune fabricant de skis, de snowboards, de longboards et de skateboards, et sa compagne Meghann Monnier. Ils font du sur mesure sans exagérer les prix. Ses skis par exemple se vendent dans les 800 francs pour les modèles courants et autour de 1200 francs pour la qualité supérieure. Leur atelier se trouve à Anzère, en Valais. La jeune entreprise a déjà une certaine expérience et son chiffre d'affaire est en croissance.

EDITION 001 DU COMPTOIR HELVÉTIQUE

Du 13 au 22 septembre 2019 à Beaulieu Lausanne, le Comptoir Helvétique, nouveau rendez-vous de la population romande, mettra à l'honneur la Suisse, ses régions, ses traditions, son terroir, son économie et son sens de l'innovation, avec un concept festif, convivial et fédérateur.

Les autorités de la Ville de Lausanne et du canton de Vaud ont donné un bon départ à cette Edition 001 du Comptoir Helvétique. © MAXIME SCHMID

SUISSE

www.comptoirhelvetique.ch

Le «Lyoba» et le cor des Alpes ont résonné pour l'inauguration du Comptoir Helvétique 2019, en présence des autorités de la Ville de Lausanne et du Canton de Vaud. Avec le Portugal comme Pays Invité d'Honneur, les métiers de l'agriculture, les vaches de la Fête des Vignerons ou encore sa TECH_AREA, l'édition 001 du Comptoir Helvétique a promis un renouveau dans le paysage évènementiel romand. Les organisateurs, David et Richard Chassot (Chassot Concept SA), accueillent 120 exposants, aux côtés d'une grande scène principale et d'un concept inédit de «SilentConferences».

En tant que lieu de rencontres, le Comptoir Helvétique favorisera les animations pour y apprendre de nouvelles choses, mais aussi pour ajouter un aspect ludique à la visite via un concert, une information, une sensibilisation, une dégustation ou un jeu. C'est pourquoi, les deux tiers de la surface accueilleront les stands des exposants et un tiers sera consacré à des animations imaginées et créées par l'équipe de Chassot Concept SA.

Le mardi gratis

La journée du mardi 17 septembre sera gratuite pour tous les visiteurs. Le Portugal, Pays Invité d'Honneur, présentera ses traditions sur son propre espace. Les métiers de l'agriculture seront à l'honneur grâce à la collaboration avec Agora Suisse Romande, Prométerre et l'Union Suisse des Paysans. La «Break dance» sera, quant à elle, le Sport Invité d'Honneur de cette édition 001.

Les «SilentParty» ont la cote. Au Comptoir Helvétique, elles se déclinent aussi en «SilentConferences». En effet, les visiteurs pourront s'armer d'un casque pour participer à des conférences sur divers thèmes tout au long des dix jours de l'évènement, en totale immersion.

Le samedi 21 et le dimanche 22 septembre, les figurants de la Fête des Vignerons auront un accès gratuit au Comptoir Helvétique durant tout le week-end, s'ils s'y rendent vêtus de leurs costumes haut en couleurs. Ce sera l'occasion de créer un nouveau rassemblement de figurants de cette fête emblématique suisse.

Halles Nord

Divisées en six zones principales, les Halles Nord s'étendent sur une surface de plus de 12 000 m². Au centre des halles inférieures, une grande scène à 360 degrés accueille les présentations officielles, les concerts et les «SilentParty». Le Concours Jean-Louis sera évidemment toujours présent.

«Rur'halle» sera la zone dédiée aux métiers de l'agriculture, grâce à une collaboration entre l'Union Suisse des Paysans, Agora Suisse Romande et Prométerre. Les visiteurs auront l'occasion d'approcher dix

suite en page 2 ➥

suite de la page 1 ➥

vaches stars de la Fête des Vignerons. Une dizaine d'espèces d'animaux participeront au succès de la ferme agricole, aux côtés d'un stand de protections des végétaux ou encore d'un stand ludique proposé par l'association des fruitiers lémaniques.

Un show de drones «Game of Drones», une technologie d'avenir dans le milieu de l'agriculture, fera parfaitement le lien entre la zone agricole et la TECH_AREA. Celle-ci permettra de faire découvrir aux visiteurs une technologie de pointe accessible. Avec la réalité virtuelle, la réalité augmentée, l'Internet Of Things (IoT), les écrans interactifs ou les photomatons nouvelle génération, il y en aura pour tout le monde, du plus curieux au plus expérimenté.

Le Carrefour des générations aura pour thème le sport. Il sera divisé en quatre parties représentant chacune une génération. L'Espace du Sport invitera la «Break Dance». À l'extérieur, les visiteurs pourront s'essayer au e-karting.

PASCAL CLAIVAZ

© INES G.

UN JOUR, UN THÈME

Chaque journée se traduira par des animations en lien avec la thématique du jour, des représentations scéniques ou en mouvement dans les halles, par des ateliers ou par la venue d'invités spéciaux. Le partenariat avec la société Carte Blanche permettra à tous les détenteurs d'un billet du Comptoir Helvétique d'accéder gratuitement à l'ABC et au «D ! Club» de Lausanne, lieux phares de la vie nocturne lausannoise. En prenant le train, les visiteurs bénéficient de 20% de réduction sur le billet d'entrée au Comptoir Helvétique, grâce à l'offre combinée RailAway des CFF. L'offre est disponible auprès de Rail Service au 0848 44 66 88 (CHF 0.08/min) ou en ligne sur cff.ch/comptoir-helvetique.

Au programme:
Vendredi 13 septembre: Le folklore helvétique
Samedi 14 septembre: Cirque & magie
Dimanche 15 septembre: «Game of Drones»
Lundi 16 septembre: Humour & Stand up
Mardi 17 septembre: Fitness & Pole dance
Mercredi 18 septembre: Cuisine & Gastronomie, Atelier et échanges entre Josef Zisyadis, Directeur de La Semaine suisse du Goût, partenaire du Comptoir Helvétique, et Franck Giovannini, Chef de renom du prestigieux Hôtel de Ville de Crissier.
Jeudi 19 septembre: Mode & Beauté
Vendredi 20 septembre: «SilentParty»
Samedi 21 septembre: Break Dance & Danse urbaine
Dimanche 22 septembre: le Fado

Site web: www.comptoirhelvetique.ch
Facebook: https://www.facebook.com/comptoirhelvetique.ch/
Instagram: https://www.instagram.com/comptoirhelvetique.ch/

PRÉVOYANCE PROFESSIONNELLE: IL EXISTE D'AUTRES SOLUTIONS

Tant l'Union patronale suisse(UPS) et les syndicats que l'Union suisse des arts et métiers (usam) ont dévoilé leurs options pour l'avenir de la prévoyance professionnelle. Si la solution dégagée par les premiers est inacceptable en tant qu'elle introduit des éléments de répartition dans le deuxième pilier, celle de l'usam se révèle pénalisante pour les travailleurs âgés. Il existe pourtant d'autres solutions.

Les partenaires sociaux à l'œuvre
Suite au rejet dans les urnes du projet Prévoyance 2020, en septembre 2017, le Conseil fédéral a décidé de séparer le traitement des premier et deuxième piliers. Les travaux en vue de l'assainissement de l'AVS ont fait l'objet d'une consultation et le message du Conseil fédéral est attendu pour la rentrée. La question de la prévoyance professionnelle a été renvoyée aux négociations entre partenaires sociaux. Ceux-ci ont présenté les résultats de leurs travaux au tout début du mois de juillet.
Le projet présenté conjointement par l'Union patronale, l'Union syndicale et Travail Suisse, mais sans l'usam qui s'est désolidarisée des travaux et a souhaité développer son propre projet, présente un défaut qu'on considérera comme rédhibitoire. En effet, il introduit dans le système du deuxième pilier, institué et organisé comme un système de capitalisation, un élément de répartition emprunté au premier pilier. Pour compenser les effets de la baisse du taux de conversion de 6,8% à 6%, il est en effet prévu de verser aux bénéficiaires un supplément de rente mensuel pendant quinze ans, financé par un prélèvement sur les salaires AVS de 0,5%. Le mélange des genres, entre retraite par répartition — l'AVS — et retraite par capitalisation — le deuxième pilier — est particulièrement mal venu. On sait que la gauche de l'échiquier politique n'a eu de cesse de combattre le système de capitalisation. Cela fait craindre que, lorsque de nouveaux besoins de financement se feront jour, ce seront les prélèvements effectués en vue de la répartition qui prendront l'ascenseur. Un mécanisme de sécurité sociale à la française — dont on connaît les inépuisables besoins de financement — pourrait en résulter. On ne peut manquer d'être surpris que l'Union patronale suisse cautionne un tel mécanisme redistributif, et d'une telle ampleur puisqu'il s'agit d'un supplément de rente de 100 à 200 francs, elle qui avait lutté avec véhémence contre le projet Prévoyance 2020, qui se contentait d'augmenter de 70 francs les rentes AVS.
L'usam a de son côté présenté un projet qui, lui aussi, abaisse le taux de conversion à 6%. On constate ainsi que cet élément n'est plus contesté par personne, même la gauche lui étant dorénavant favorable. La baisse du taux est compensée par des mesures en faveur de la génération de transition, soit sur une période de dix ans qui pourrait éventuellement être étendue à quinze, voire vingt ans. On objectera au projet de l'usam qu'il ne touche pas l'échelonnement des bonifications de vieillesse — au contraire du projet de l'UPS et des syndicats — qu'on sait pénaliser particulièrement les travailleurs les plus âgés. En outre, il conserve intacte la déduction de coordination actuelle, ignorant ainsi l'évolution vers de nouvelles formes de travail qui supposent une flexibilité accrue.

Des propositions originales
Après le rejet de Prévoyance 2020, le Centre Patronal a présenté un certain nombre de propositions qui visent à repenser le système, sans toutefois toucher aux trois piliers actuels, et plus particulièrement à s'affranchir de la notion d'âge de la retraite ou d'âge de référence pour adopter un système fondé sur les années de cotisations. Par exemple, il faudrait une durée de cotisations «normale» de quarante- quatre années pour ouvrir le droit à une rente complète de l'AVS. Ainsi, les travailleurs qui auraient débuté leur activité professionnelle avant 21 ans pourraient prendre leur retraite avant l'âge de 65 ans. Pour assurer la flexibilité du système, le droit devrait être ouvert au plus tôt après quarante années, au plus tard après quarante-huit années de cotisations.
Dans le deuxième pilier, la baisse du taux de conversion à 6% doit être instaurée rapidement. L'âge d'entrée dans le système d'épargne doit être abaissé à 21 ans, tandis que la déduction de coordination serait en tous cas diminuée. Le financement de la LPP sur la base du salaire AVS aurait un effet de simplification pour les entreprises et ne prétériterait pas les personnes exerçant une activité à temps partiel. Le coût serait peut-être substantiel, mais il paraît supportable, en particulier du fait que, dans le deuxième pilier, chacun cotise en définitive pour sa propre retraite et qu'il n'est pas souhaitable que les moyens manquant après l'arrêt de l'activité professionnelle incitent à recourir aux prestations sociales. On ne doit pas exclure que la génération de transition doive obtenir un subside pour compenser la baisse du taux de conversion.
Enfin, la réduction ou la suppression du montant de coordination et l'avancement de l'âge d'entrée devraient permettre d'envisager un échelonnement des bonifications de vieillesse sur cinq paliers de 9 ans, débutant à 7% pour atteindre, pour les classes d'âge les plus élevées, le taux de 11%. Par ce lissage, d'une part les jeunes travailleurs ne sont pas touchés par rapport au modèle actuel, d'autre part les travailleurs âgés se voient nettement moins désavantagés qu'actuellement (on passerait d'un taux de 18% à un taux de 11%) tandis que les classes d'âge intermédiaires verraient aussi leurs cotisations diminuer.
On le voit, d'autres solutions existent qui, tout en respectant la logique du système actuel qui a fait ses preuves, doivent permettre d'assainir durablement la prévoyance professionnelle.

Jean-Hugues Busslinger

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

CAFÉ

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

FOIE GRAS

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

CHAMPAGNE

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

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

NOURRITURE

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

PACKAGING

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

GROSSISTE

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

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

EXPERTISE

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

CUISINE

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

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

BOISSON

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

POISSON

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

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

LES 90 ANS DE LA CHOCOLATERIE CAMILLE BLOCH

Les spécialités Ragusa et Torino sont connues et appréciées depuis des générations par les amateurs de chocolat en Suisse. Ce sont les stars du chocolatier Camille Bloch, qui fête son nonantième anniversaire à Courtelary, dans le Jura bernois.

Daniel Bloch.

JURA BERNOIS

www.chezcamillebloch.ch

La Chocolaterie Camille Bloch a fêté ses 90 ans, à la mi-septembre passé, à Courtelary dans le Jura bernois. Avec force et conviction, elle poursuit le développement de ses marques. Suivant son propre chemin, celui-ci amène souvent à de surprenantes créations.

Ces trois jours de fête en compagnie de Ragusa et de Torino se sont déroulés dans le Centre Visiteurs CHEZ Camille Bloch, sur le site de production à Courtelary. Parcours Découverte, Atelier, Shop, Place de jeux et Bistrot ont fait vivre au public une expérience unique et authentique.

La soirée du 12 septembre 2019 a été marquée par la conférence de Daniel Bloch, CEO, et celle de Sylvie Douce et de son mari François Jeantet, les fondateurs et présidents d'honneur du Salon du Chocolat à Paris, qui lui-même fête ses 25 ans.

Rappelons la fin octobre 2017: de nombreuses personnalités participaient alors à l'inauguration des nouveaux locaux de production, de logistique et d'administration, mais aussi du Centre Visiteurs «CHEZ Camille Bloch». Chocolats Camille Bloch SA a investi quelque 40 millions de francs dans le site de Courtelary. Ce projet générationnel dénommé «Authenti-Cité» a changé bien des choses pour l'entreprise familiale dirigée par Daniel Bloch, le représentant de la troisième génération. Depuis deux ans, Chocolats Camille Bloch n'est plus seulement une simple chocolaterie. C'est aussi une destination touristique qui a créé une trentaine d'emplois et qui accueille 100 000 visiteurs par an.

Tout cela a commencé en 1929. Huit mois avant le krach boursier, Camille Bloch crée l'entreprise Chocolats et Bonbons fins Camille Bloch à Berne. Il avait lui-même fait un apprentissage chez le chocolatier Tobler à Berne. Aujourd'hui, l'entreprise compte près de 200 collaborateurs, dirigés par son petit-fils Daniel Bloch.

ANDRÉ VERSAN

// PAR ANDRÉ VERSAN

Ici & Ailleurs

CACAO ET BAOBABS

African Eagle sera présent sur l'IFTM Top Res, du 1er au 4 octobre 2019 à Paris. Le voyagiste annonce l'ouverture d'un nouveau bureau à Dakar au Sénégal. Trois programmes en départs garantis sont déjà disponibles pour la saison 2019/2020: Douceurs Sénégalaises fait découvrir les grands sites naturels et historiques du pays, avant de se reposer en bord de mer à Saly; L'Autre Sénégal met en lumière la nature du Siné Saloum, les ethnies du Sénégal Oriental, avant de terminer par la Basse Casamance; et enfin, il y aura le voyage Cacao et Baobabs.

RIU AU SÉNÉGAL

RIU Hotels & Resorts va s'implanter au Sénégal. La chaîne hôtelière a acquis 25 hectares de terrain pour la construction de deux hôtels, dans la zone de Pointe-Sarène, sur la côte ouest du Sénégal. L'investissement prévu s'élève à 150 millions d'euros, un montant total qui inclut l'acquisition du terrain et le développement des futurs hôtels qui y seront implantés.

HORS DES SENTIERS BATTUS

AmériGo renforce son offre pour les «petits groupes», dans sa brochure Hiver 2019-2020. Celle-ci propose des circuits limités à 12, 16 ou 20 personnes. Ils iront par exemple, sur les sentiers de Cuba, au Carnaval de la Nouvelle-Orléans, au Costa-Rica hors des sentiers battus, en Colombie, au Pérou, en combiné Bolivie et Pérou, au Chili et en Argentine et, enfin, à l'Ile de Pâques.

ECHAPPÉES BELLES

Le tour operator Héliades vise les 30 000 clients groupes pour 2020. Il vient de faire paraître son nouveau catalogue dédié à ce segment de clientèle. Séjours en clubs, formules échappées, circuits et croisières sont proposés sur 15 destinations: de la Grèce à Madère, en passant par le Cap Vert, Sao Tomé et les Açores.

AMBASSADEUR DU TERROIR

BISTROT DES HALLES

Elodie et Mathieu Lagache. © DR

La Halle de Rive et son Bistrot des Halles (BDH) sont au cœur de la vie genevoise. Ce restaurant de tradition est devenu un «Ambassadeur du Terroir genevois». A ce titre, il propose une cuisine «canaille», basée sur les fournisseurs de la Halle, ainsi que sur ceux de la campagne genevoise et suisse. Les vins du BDH sont exclusivement suisses.

La Halle de Rive et son «Bistrot des Halles» (BDH) sont uniques en Suisse. Grâce à son couple de gérants, Elodie et Mathieu Lagache, ce restaurant vient de franchir une étape supplémentaire dans la proximité, puisqu'il est devenu l'un des «Ambassadeurs du Terroir genevois». En plein cœur de la Halle de Rive et donc des produits de la région, il est bien placé pour remplir sa mission.

Selon Mathieu Lagache, la Halle de Rive mériterait de faire partie du patrimoine genevois, puisque c'est la dernière de Suisse. On pourrait également, ce faisant, encourager l'artisanat. C'est un lieu de rencontre convivial, dans une ambiance de traiteurs, de produits carnés, fromagers, de pêcherie, de bon pain et de légumes primeurs. On est mis en appétit d'entrée et c'est un plaisir de retrouver le bon vieux zinc pour l'apéritif. Le bar n'a d'ailleurs pas changé depuis les débuts de l'établissement. Ici, on est au cœur de Genève. Tout le monde s'y retrouve, que ce soit les avocats, les politiciens, les clients des artisans environnants ou les nombreux employés du secteur. Durant les élections, c'est un haut lieu de campagne politique.

TOUJOURS LE MÊME

«Nous lui avons donné un coup de jeune mais l'âme de l'endroit est demeurée la même» précise Mathieu Lagache. Le restaurant possède une vaste salle à manger, très agréable avec ses charmantes tables à deux places. Face au bar, on trouve un espace terrasse, où l'on peut également déjeuner.

On y mange bien! La preuve, la patronne et le patron assurent trois services à midi durant l'année courante. En été, ils ont encore un service et demi. L'équipe compte neuf personnes, dont trois postes et demi pour la cuisine. Le restaurant est ouvert du matin à 7h30 jusqu'au soir à 17 heures en semaine et de 6 heures à 15 heures, le samedi. Cela correspond aux horaires d'ouverture de la Halle de Rive.

CUISINE CANAILLE

«Notre objectif est de travailler avec des produits régionaux dans un rayon de 80 kilomètres maximum», conclut Mathieu Lagache. «Nous voulons que notre terroir se retrouve dans nos assiettes». La cuisine se veut canaille. Parmi les nombreux délices proposés, on trouve donc de l'os à moëlle, du saucisson brioché, du malakoff, des escargots, du croustillant de pieds de cochon façon BDH, de la tête de veau sauce ravigote, de l'émincé de veau à la zurichoise, des rognons de veau et de la pièce du boucher Simmental. Bien sûr, on y trouve aussi une bonne fondue au fromage et des plats du jour. Le chef propose principalement des spécialités suisses.

Tout est fait maison et les produits proviennent de la Halle de Rive et des producteurs environnants. Parmi les bons produits, on trouve les quenelles de brochet, les perches fraîches du Léman (Pêcherie Deli à Nyon). On trouve aussi les Côtes de boeuf Simmental des boucheries Debarre ou Bula (Halle de Rive). Le cochon vient de Jussy (Famille Meyer). La longeole est IGP (Indication géographique protégée). On a le gratin de cardons épineux genevois AOP, les pâtes fraîches et la viande séchée de chez Pascal, le pain de la Boulangerie Ruckstuhl, les légumes primeur d'Alexandrine et Pierrick Reverdy.

Les vins sont exclusivement suisses, car le Bistrot des Halles se veut également ambassadeur des vins genevois et suisses, et la carte est vaste. Elle contient une cinquantaine de crus, que ce soit dans le service au verre ou à la bouteille.

PASCAL CLAIVAZ

BISTROT DES HALLES
Halle de Rive, Boulevard Helvétique 29
1207 Genève
Tél. 022 418 62 30
www.halle-de-rive.ch/commercants/restauration-bar/bistrot-des-halles

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**

220 000 VISITEURS ATTENDUS À LA FOIRE DU VALAIS

A Martigny, la Foire du Valais est le rendez-vous commercial de l'automne. Du 27 septembre au 6 octobre prochains, 220'000 visiteurs y sont attendus. L'édition 2019 a encore trouvé le moyen de dépasser en excellence celle de 2018…

VALAIS

www.foireduvalais.ch

La Foire du Valais à Martigny, c'est la manifestation phare de l'automne. Les 220 000 visiteurs attendus entre le 27 septembre et le 6 octobre prochains y vivront, cette année encore, une ambiance unique en son genre. La Foire du Valais 2019, c'est également un nombre impressionnant de «Rendez-Vous» qui traitent les différents thèmes économiques intéressants le Valais. Le premier «Rendez-Vous» du vendredi 27 septembre concernera les «ovnis» de l'entrepreneuriat. Le 28 septembre, la Foire du Valais organisera le Rendez-Vous Snow

Forum, présenté par des femmes qui occupent des positions de leaders dans leurs branches respectives. Karin Perraudin, présidente de Valais/Wallis Promotion accueillera notamment la Conseillère Fédérale Viola Amherd, ainsi que d'autres invitées prestigieuses.

Le 30 septembre sera le jour du Rendez-Vous des Seniors, avec les deux Invités phare de «Caravane FM» Lionel Frésard et Jean-François Michelet. Le 1er octobre, il ne faudra pas manquer le Rendez-Vous du Tourisme sur la digitalisation, la numérisation et les nouvelles technologies. Le même jour, Perspectives Credit Suisse Economie présentera ses prévisions de 2020 pour la Suisse et le Monde. L'ancien vice-président de la BNS (Banque Nationale Suisse) Jean-Pierre Danthine évoquera les risques majeurs qui nous guettent. Enfin, le 1er octobre sera encore dévolu au Rendez-Vous de la Formation, tandis que le 2 octobre sera le jour du Rendez-Vous de la Culture.

Le 3 octobre, le Rendez-Vous Economique englobera le «Space oddity», exposition phare de la Foire du Valais, avec deux entreprises suisses leader de ce domaine de niche: Apco Technologies et Syderal Swiss. Le même jour, on aura aussi le Rendez-Vous de la Jeunesse. Et pour finir, le 4 octobre, le Rendez-Vous de DigitalValais sera consacré à la 5G, avec comme invité Swisscom.

ANDRÉ VERSAN

COMPÉTITION NATIONALE DE 1113 PRODUITS RÉGIONAUX

175 exposants seront présents sur le 8ème Marché & Concours suisse des produits du terroir. Il se mitonne à Delémont-Courtemelon et c'est le plus grand du pays. Il se déroulera les 28 et 29 septembre 2019.
Le canton de Genève et BEEF.CH - Vache mère Suisse - en seront les Hôtes d'honneur.

JURA

www.concours-terroir.ch

Les 28 et 29 septembre prochains, la compétition s'annonce haute en saveurs. Le Marché & Concours suisse des produits du terroir rassemble tous les 2 ans les meilleurs produits régionaux de tous les cantons suisses. Cette huitième édition sera mémorable avec ses 1113 produits inscrits, dont 1050 ont été homologués de haut vol en compétition. Ils seront exposés sur 175 stands au Marché des terroirs suisses. Les dégustations auront lieu à la fin de ce mois avec comme point culminant, la remise des médailles. Les Hôtes d'honneur de cette année sont le Canton de Genève et BEEF.CH.

Valeur ajoutée

Les grands moments de ce Marché & Concours suisse des produits du terroir seront les Ateliers du goût avec les cuisiniers suisses et les Paysannes suisses (gratuit) et la Conférence sur la valeur ajoutée des produits du terroir. Elle réunira tous les spécialistes de la branche, le vendredi 27 septembre 2019 au Cinémont à Delémont. La Fondation Rurale Interjurassienne, en collaboration avec l'Association Stratégie Qualité Suisse, souhaite mettre en exergue les synergies possibles entre les filières alimentaires et proposer des pistes pour améliorer la création de valeur ajoutée

dans l'économie locale. L'ambition est de lancer officiellement une stratégie pour l'agriculture et les filières alimentaires et de mettre en réseau les acteurs clés de ces deux domaines.
La conférence s'adresse en particulier aux membres de l'Association de promotion de la Stratégie Qualité de l'agriculture et de la filière agroalimentaire suisse et aux agriculteurs, transformateurs, distributeurs et commerçants impliqués dans la chaîne de valeur des produits alimentaires et des produits régionaux.

Remise des médailles

Le point culminant pour les producteurs sera la soirée de remise des médailles au Cinémont de Delémont, le vendredi 27 septembre 2019 dès 19 heures. Les médailles d'or, d'argent et de bronze récompensent au maximum le 33% des meilleurs produits. Enfin, le meilleur produit de chaque catégorie sera sacré «Prix d'excellence» (Produits laitiers / Produits carnés / Produits boulangers / Produits à base de fruits, légumes, boissons alcoolisées / Boissons alcoolisées). Les Prix d'excellence et les Prix de meilleurs producteurs suisses seront communiqués le soir même, en direct du Cinémont et sur les médias sociaux. La soirée de remise des médailles sera suivie d'un repas de Gala exclusif.

Avec la présence d'ONUDI (Organisation des nations unies pour le développement industriel), une délégation de 18 producteurs Tunisiens et Marocains sera présente à Courtemelon, avec les produits qui participent au concours dans la catégorie «Terroirs du monde». Il y aura également des représentants du Cameroun, de Côte d'Ivoire, ainsi que la Fédération Interjurassienne de Coopération au Développement qui regroupe 36 ONG membres actives dans 17 pays en développement.

ANDRÉ VERSAN

A VENDRE

A vendre, région Vaud
Pour cessation d'activité
FOND DE COMMERCE
Décembre 2019 - Prix à discuter
Tél. 079.459.24.59

ROUVIERE SLICING SA
Trancheuses Dual MANCONI
Couteau de **370 mm**

Fr 5'124.-HT
Livraison offerte
www.rouviereslicing.ch
rouviereslicing@gmail.com
Depuis 1969 au service des cafetiers
Restaurateurs **0848 666 081**

Mil-tek

- Pressez vos cartons, plastiques, incinérables et économisez!
- Essai sans engagement.
Mil-tek SA
Vergnolet 8E
1070 Puidoux
Tél. 021 729 80 88
info@miltek.ch
www.miltek.ch

A REMETTRE

A remettre à Neuchâtel
Pour début janvier 2020
Restaurant du Cercle de la Voile de Neuchâtel
Informations disponibles sur www.cvn.ch

RECHERCHE

CHERCHE CAFE-RESTAURANT
50 places
Région Lausanne et environs
Tél. 079.276.43.05

LE «FAIT MAISON» AU TOP DANS LES SONDAGES

Voilà deux ans que le Label Fait Maison a été lancé en Suisse romande par GastroSuisse, Slow Food CH, la Semaine du Goût et la Fédération Romande des Consommateurs. Les résultats de récents sondages réalisés auprès des restaurateurs et des consommateurs sont très encourageants et confirment sa raison d'être.

VAUD

www.labelfaitmaison.ch

Afin de mesurer la notoriété du Label Fait Maison, deux sondages ont été réalisés durant le mois de juin 2019. Côté restaurateurs, plus de 98% des labellisés sont satisfaits d'avoir adhéré au Label et le recommandent à des établissements partageant les mêmes valeurs. 31% ont modifié leurs pratiques pour entrer dans le Label et certains font désormais eux-mêmes leurs fonds de sauce, frites, mayonnaises et pâtes maisons. Ou alors, ils ont choisi un artisan pour leur carte de glaces. La notoriété du Label Fait Maison est saluée à près de 80% (20% bonne et 60% grandissante, contre 20% trop faible).

Côté consommateurs, 67% des clients gourmands connaissent le Label Fait Maison. Il représente, pour 77% d'entre eux, un facteur qui facilite le choix d'un restaurant. Pour 98%, le fait que l'établissement cuisine sur place avec des produits bruts et traditionnels est important. La fraîcheur, la qualité et la régionalité des produits sont des valeurs associées au Label. Elles dépassent même les deux promesses: le savoir-faire des chefs et la transparence.

Depuis 24 ans, GastroSuisse publie chaque année le reflet économique de la branche. L'association professionnelle présente des chiffres, des statistiques et des indices de référence de l'hôtellerie-restauration. Le «fait maison» est au cœur de cette édition et il confirme la tendance d'aujourd'hui. Le sondage assure que 84% des consommateurs suisses envisagent ou sont certains de consommer plus fréquemment dans un restaurant où les plats sont faits maison. 86% d'entre eux sont même d'accord de payer plus cher.

Rendez-vous

Vous pourrez retrouver le Label Fait Maison dans différents salons et événements, avec des animations, des dégustations et des concours. Le 22 septembre, il sera présent à la Journée officielle de la Semaine du Goût à Montreux, sur les stands de la FRC.

Les 28 et 29 septembre, il participera au Concours Suisse des Marchés des Terroirs à Courtemelon. Et du 30 octobre au 3 novembre, il sera au Salon des Goûts et Terroirs à Bulle, sur le stand de GastroSuisse. Enfin le 18 novembre, on le retrouvera au salon IGEHO à Bâle.

Durant les mois d'octobre et de novembre, une page «chasse découverte» sera ouverte sur le site internet du Label Fait Maison. Il recensera les différentes propositions des restaurants labellisés. Leur plat «coup de cœur» sera à retrouver en photo sur sa page Facebook.

ANDRÉ VERSAN

IMPRESSUM

Bi-mensuel fondé le 1er octobre 1893.
Journal romand – 126e 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 I SOFIED SA

Impression: Atar Roto Presse SA

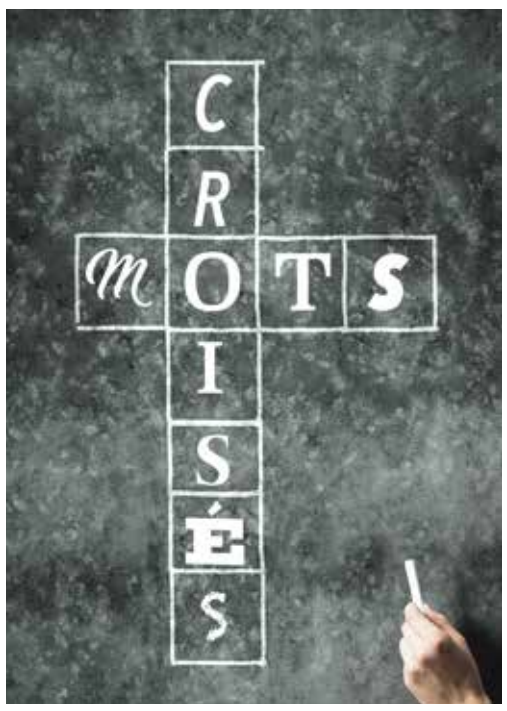
Régie publicitaire:
SOFIED SA
11 avenue Henri-Dunant
CP 5811 – 1211 Genève 11
tél. 022 329 97 47 – fax 022 320 40 25

E-mail: Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

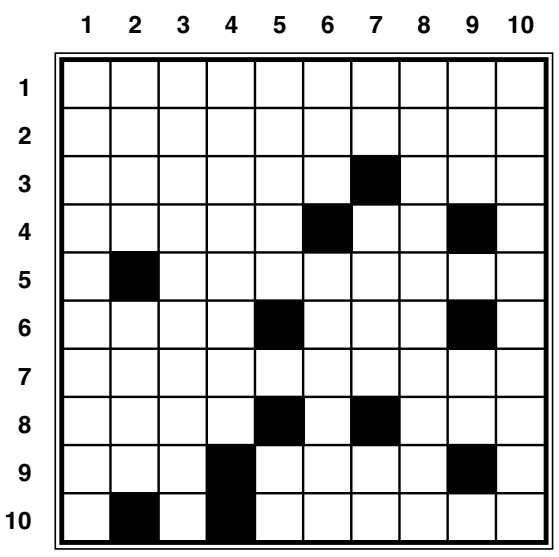
Editeur et administration:
SOFIED SA
11 avenue Henri-Dunant
1205 Genève

www.lecafetier.net
Page facebook:
Journal Le Cafetier

LE CAFETIER



N°1180



Horizontalement

1. Abus de certaines boissons. – 2. Grognon. – 3. Qui n'est pas gai. Qui n'est pas cuit. – 4. Qui est née. Entre Genève et Lausanne. – 5. Désherbant. – 6. Filerai. Chanson. – 7. Spécialisé dans la tôlier automobile. – 8. Couleur bleu violacé. Transpira. – 9. En queue de cortège... Fréres artistes allemands. – 10. Serrées.

Verticalement

1. Fabricant des pièces d'artifices. – 2. A l'époque. Position dans une hiérarchie. – 3. Bottes. – 4. On lui voit les os. – 5. Se mouiller. Canton alémanique. – 6. Général sudiste. Rompue. – 7. Pris en flagrant délit. Désignes à une fonction. Période. – 8. Intolérance. – 9. Envoyer au poteau. A bénéficié. – 10. Roterais.

Solution des mots croisées N°1179

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

UNE 57E FÊTE DES VENDANGES RAYONNANTE

Sous la houlette du Président du comité d'organisation Christian Tièche, la 57e Fête des Vendanges de Russin s'est achevée en apothéose sous un ciel radieux et une chaleur élevée.

Photos: © LE CAFETIER

GENÈVE

www.fetedesvendangesrussin.ch

Le 15 septembre, la 57e Fête des Vendanges de Russin a sans doute déroulé son plus beau cortège depuis quatre ans. Son animation et ses chars étaient magnifiques. Tout Genève ou presque étaient présents. On a vu notamment les Officiels de l'Académie du Cep, qui fêtait son 25e Chapitre principal pendant le Fête des vendanges de Russin. Cette année, la Compagnie des Vieux-Grenadiers et la Compagnie de 1602 ont défilé exceptionnellement lors du grand cortège. Il y eut également le char du Servette FC avec ses pom pom girls. L'association des Amis du Musée Romand de la Machine agricole furent également bien représentés, lors du cortège. De manière générale, l'on a senti que l'ambiance Fête des Vendanges était de retour avec son défilé très animés et très jeune, avec ses guinguettes, ses animations dans la rue, ses stands des artisans et ses concerts tout au long du week-end dernier.

Pour la deuxième année consécutive, les Artisans Boulangers-Confiseurs de Genève ont collaboré activement avec la Fête des Vendanges de Russin. La manifestation a également reçu l'aide efficace de L'OPAGE (Office de promotion des produits agricoles de Genève), de Swiss Wine Genève et de Prodega, notamment. La sélection des vins de fête s'est portée, elle, sur la nouvelle gamme de la Cave de Genève: «Belles filles» Chasselas AOC Genève, «Belles filles» Rosés de Gamay AOC Genève et Premier Cru Côtes de Russin AOC Genève.

PASCAL CLAIVAZ

LA 94E FÊTE DES VENDANGES DE NEUCHÂTEL

Depuis plus d'un siècle, Neuchâtel célèbre la Fête des Vendanges. Le temps d'un long week-end de septembre, les rues de cette ville suisse d'un peu plus de 33'000 habitants sont le théâtre d'une fête à ciel ouvert. Ce sera les 27, 28 et 29 septembre prochains.

Photos: © Guillaume Perret

NEUCHÂTEL

www.fete-des-vendanges

La Fête des Vendanges de Neuchâtel marque le début de la récolte du raisin avec lequel les caves de la région produiront les nouveaux millésimes. Véritable institution depuis plus d'un siècle, elle est devenue l'une des plus grandes fêtes du vin en Europe et elle accueille aujourd'hui jusqu'à 340 000 personnes sur trois jours. Forte d'une réputation qui va bien au-delà des frontières cantonales et nationales, cette fête populaire valorise un patrimoine apprécié et revendiqué dans toute la Suisse: une production viticole de bonne qualité. Le Thème de la Fête des Vendanges 2019 sera Insta'Grappe. Il sera la source d'inspiration des constructeurs de chars fleuris, des costumes du cortège des enfants, des décorations de stands et de bien d'autres activités au cours de cette 94e édition.

Le Red-Fish, invité d'honneur

L'invité d'honneur de cette Fête des Vendanges est le Red Fish Neuchâtel (RFN). Le Red-Fish-Club fût fondé le 8 septembre 1917 et en 1922 fusionne avec son rival, le Cercle des nageurs de Neuchâtel pour devenir Red-Fish-Cercle des nageurs. Le 6 juillet 1952 avait lieu l'inauguration officielle des nouvelles installations. Une convention signée en 1953, assortie d'un avenant datant de décembre 1974, lie l'Etat de Neuchâtel au Red-Fish. Le premier s'engage à restituer au club neuchâtelois ses installations dans leur intégration, au cas où un plan d'aménagement des rives du lac condamnerait les installations du Lido.

Le Red-Fish est reconnu d'utilité publique par l'Etat et la commission fédérale des routes nationales, du fait qu'on y pratique la natation, le water-polo et qu'il est largement ouvert aux écoles. Le 23 juillet 1990, les nouvelles piscines du Nid-du-Crô furent inaugurées. Le Red-Fish Neuchâtel (RFN) assura ainsi sa pérennité contre vents et marées. Aujourd'hui, avec plus de 1200 membres, le RFN est le plus grand club de natation du canton et l'un des plus grands de Suisse. Il est également l'un des plus anciens membres de la Fédération Suisse de Natation et il est membre fondateur de la Société Suisse de Sauvetage.

Depuis 2002, le RFN satisfait aux exigences de Swiss Olympique et il est reconnu comme centre de promotion des espoirs (CPE).

ANDRÉ VERSAN

LA CHRONIQUE DE **GEORGES POP**

La petite histoire des aliments

Quoi de plus commun de nos jours qu'une laitue! Volontiers préparée en salade, cette modeste plante herbacée connait pourtant une très riche histoire culinaire. Son ancêtre sauvage aux feuilles dentelées et au goût amer est sans doute originaire du Proche-Orient. On ignore à partir de quand ce végétal fut consommé. Mais les archéologues ont trouvé des traces de laitues dans des tombes égyptiennes datant du 5e millénaire avant J.C. Au pays des pharaons, on prêtait à la laitue des vertus aphrodisiaques et elle était associée au dieu Min, une divinité qui incarnait la fertilité et qui était systématiquement représenté le sexe en érection. Il est vrai qu'en ce temps-là, la variété la plus en vogue poussait verticalement et sa forme rappelait vaguement celle d'un phallus. De plus sa tige exsudait un suc blanchâtre qui faisait penser au liquide séminal. On sait que les Perses et les Grecs étaient friands eux aussi de laitues. Mais ce sont les Romains qui ont popularisée la plante. Ils en engloutissaient de grosses quantités avant chaque festin pour préparer leur estomac aux lourdes et abondantes bombances dont ils étaient coutumiers. Contrairement aux Egyptiens, les Romains prêtaient au suc de la laitue, apparenté au lait, des propriétés calmantes voire soporifiques.

Les Romains et les Chinois en sont friands

Une potion à base de suc de laitue était d'ailleurs utilisée par les chirurgiens de ce temps-là pour engourdir leurs patients. C'est aux Romains que l'on doit le nom de la «laitue», dérivé de «lactula» issu de «lactis», le lait. C'est à eux encore que l'on doit les premières laitues sans tige, obtenues par croisements successifs, les fameuses «laitues romaines». En Chine, la consommation de la laitue est avérée dès le 5e siècle après J.C. Les feuilles y était frites ce qui, au fil du temps et des hybridations, a donné des types distincts entre le Vieux-Continent et l'Asie. En Europe, c'est surtout à partir des 17e et 18e siècles que de nouvelles variétés firent leur apparition, notamment grâce à la technique dite du forçage qui consiste à faire pousser des plantes en dehors de leur saison normale de croissance. Et depuis les années 1960, on observe une nouvelle montée de la production, grâce aux cultures en serre et sous tunnel plastique. Aujourd'hui, il existe plus 100 espèces et plus de 2000 variétés de laitues séparées en plusieurs groupes: les laitues batavia aux feuilles croquantes, les romaines dotées de larges feuilles en cuillère, les laitues à couper qui regroupent notamment plusieurs variétés asiatiques, les laitues tige ou asperge, très populaire en Orient, etc. La laitue peut être mangée crue, arrosée de savoureux assaisonnements, mais aussi braisée accompagnée de lardons et de croutons ou encore en purée décorée d'un œuf mimosa pour les tout-petits; les recettes ne manquent pas! On sait désormais que la laitue n'a pas de grandes vertus aphrodisiaques, comme le pensaient jadis les Egyptiens.

Bon pour les séniors

En revanche on a constaté que les lapins sont sensibles à son pouvoir soporifique révélé par les Romains. Les nutritionnistes soulignent, eux, que la laitue est riche en nitrates qui se transforment en nitrites grâce aux bactéries de la bouche. Les nitrites favorisant la fluidification du sang et son afflux dans certaines zones du cerveau, ils recommandent une ration régulière de laitue aux personnes âgées pour prévenir certains troubles cognitifs. Bref, en un mot comme en mille, l'humble laitue mérite le respect!

LE CUISINIER D'OR AU BEAU RIVAGE DE GENÈVE

À mi-parcours du Tour Culinaire Suisse 2019, le Cuisinier d'Or actuel de la Suisse, Ale Mordasini, a déjà deux belles réussites à son actif. Que ce soit au Park Hotel de Vitznau ou au Storchen de Zurich, les invités ont été séduits par l'art culinaire du jeune homme de 28 ans.

GENÈVE

www.goldenerkoch.ch

Ale Mordasini, Vainqueur du Cuisinier d'Or 2019, a encore deux soirées passionnantes devant lui. Le 23 septembre, avec le Tour Culinaire Suisse 2019, il est attendu à l'hôtel Beau Rivage de Genève. Et le 21 octobre, la tournée gastronomique fera une halte au casino de Berne, qui vient d'être rénové.

Le Tour Culinaire Suisse 2019 montre très clairement qu'Ale Mordasini se sent tout aussi à l'aise dans sa cuisine que dans celles qu'il ne connaît pas. Le chef de l'hôtel Krone Relais & Châteaux de Regensberg a été accueilli dans quatre établissements gastronomiques réputés de Suisse. Leurs cuisines ont été mises à sa disposition pour une soirée. Il peut ainsi proposer, à un public trié sur le volet, le menu qui lui a valu sa victoire, le 25 février 2019. Ce jour-là, le jeune chef de 28 ans avait remporté, devant plus de 1200 décisionnaires du secteur de la gastronomie et de l'hôtellerie, le trophée de cuisine le plus convoité de Suisse, assurant ainsi sa participation au Tour Culinaire Suisse.

Art culinaire

Deux étapes du Tour 2019 sont déjà dernière nous. En juin, Ale Mordasini a oeuvré au Park Hotel de Vitznau, dans la cuisine de Christian Nicke. En août, il a répondu à l'invitation de Stefan Jäckel au Storchen de Zurich. Les deux événements ont affiché complet. Ale Mordasini tire lui-même un bilan intermédiaire positif de sa tournée: «je suis très heureux de l'attention que l'on me porte et je suis surpris de l'intérêt persistant que suscite mon art culinaire».

Le Tour Culinaire Suisse 2019 est arrivé à mi-parcours. Le 23 septembre, Ale Mordasini cuisinera à l'hôtel Beau Rivage de Genève, chez Dominique Gauthier. Il clôturera le tour le 21 octobre au casino de Berne récemment rénové, chez Ivo Adam. Le Tour Culinaire Suisse, organisé depuis 2012, offre au vainqueur du Cuisinier d'Or l'occasion idéale de présenter les prestations accomplies lors du concours de cuisine.

ANDRÉ VERSAN

Billets à gagner

Le Tour Culinaire Suisse est organisé par KADI (siège à Langenthal - BE), une entreprise qui produit des spécialités surgelées et réfrigérées. Avec le Cuisinier d'Or et le Tour Culinaire Suisse, KADI s'engage depuis plusieurs décennies en faveur du métier de cuisinier et en faveur de la gastronomie suisse. Pour chacune des deux dernières étapes du Tour Culinaire Suisse, KADI tire au sort deux billets. Pour avoir une chance de participer avec une autre personne à l'une de ces deux soirées inoubliables, vous pouvez participer à ce jeu. Vous trouverez toutes les informations utiles sur le tirage au sort et sur le Tour Culinaire Suisse en général en consultant le site goldenerkoch.ch/tour-culinaire-suisse.

VLADIMINIR MUKHIN À L'ACADÉMIE DES ARTS CULINAIRES SUISSES

Les étudiants du Swiss Education Groupe, au Bouveret, ont suivi leur dernière soirée de formation gastronomique avec le Chef Mukhin du célèbre restaurant White Rabbit de Moscou.

Le Chef Vladimir Mukhin en interaction avec les étudiants. Photos: © Nuno Acácio

VALAIS

www.culinaryarts switzerland.com

Le Swiss Education Group, qui est le plus grand prestataire de cours hôteliers du pays, a eu l'honneur d'accueillir le Chef Vladimir Mukhin au CAAS, le Culinary Arts Academy Switzerland's. Sur le campus du Bouveret au bord du lac et au bout du canton du Valais, le Chef Mukhin a été invité pour une journée et il a préparé 6 plats signature exclusifs en interaction avec les étudiants. Ces plats étaient destinés à un souper pour VIP et hôtes payants. La visite du chef Mukhin a été la dernière organisée par le CAAS. Ces évènements doivent donner aux étudiants l'opportunité d'apprendre par l'intermédiaire des meilleurs représentants du secteur culinaire.

Le chef Mukhin est l'un des leaders de la cuisine gastronomique russe. Il combine la tradition avec les dernières tendances culinaires en usant des produits saisonniers. Il est à la tête du White Rabbit à Moscou. Le souper consistait en un menu signature de six plats, en provenance directe du White Rabbit. Il a été préparé avec la collaboration de quatre étudiants du CAAS et de Lavr Kozlov, un ancien élève du CAAS, qui fut également interne au White Rabbit. Au menu, il y avait le célèbre Coco Lardo. Ce plat consiste en une noix de coco passée à l'ail et à l'aneth. Elle est ensuite servie remplie de caviar noir, sur des petits morceaux de pain noir. Une autre célébrité de ce soir-là a été l'Okroshka, une soupe avec des champignons blancs. Préparé traditionnellement au kvass et au kefir, le plat a été réinventé à partir d'une base d'eau salée consistant en des champignons marinés, des jus frais et des tomates vertes salées, du poivre et de l'ail.

ANDRÉ VERSAN

A PROPOS

Le Culinary Arts Academy Swizerland, ou CAAS, est membre de César Ritz College Switzerland, un institut de renommée internationale qui se partage les campus des César Ritz Colleges à Lucerne et au Bouveret. Grâce à ses partenariats de haut niveau avec le Ritz Paris et l'Ecole Ritz Escoffier, les étudiants y bénéficient d'une riche expertise et d'opportunités exceptionnelles. Parmi les sommités amies, le CAAS compte en effet le chef Anton Mosimann et Irma Dütsch, première cheffe suisse distinguée par le Michelin.

DOSSIER:

Agencement & Equipements de cuisine

Multivac, leader de l'emballage sous vide

DEPUIS SA CRÉATION EN 1961, MULTIVAC, LEADER INTERNATIONAL DE SOLUTIONS DE CONDITIONNEMENTS DES PRODUITS ALIMENTAIRES, NE CESSE DE CROÎTRE. SA GAMME DE PRODUITS DESTINÉS À LA RESTAURATION ET AUX CUISINES INDUSTRIELLES COMPREND DES MACHINES SATISFAISANT LES EXIGENCES LES PLUS VARIÉES.

ANDRÉ VERSAN

Multivac est en croissance continue, si l'on en croit la récente communication de l'entreprise de juin passé. Il suffit de regarder l'augmentation du nombre de ses employés. Elle est exponentielle depuis la création de l'entreprise en 1961. L'année passée, la maison mère de Wolfertschwenden, en Allemagne, employait 2200 collaborateurs, sur un total de 5800. Ils étaient encore 1300 en 2011 (soit presque la moitié) et 700 en 2001 (soit encore une fois la moitié). C'est pourquoi Multivac continue d'ignorer la crise actuelle et continue sa progression triomphante. C'est ce que dit son CEO (directeur général) Hans-Joachim Boekstegers: «contrairement à la tendance générale du marché, notre business continue de se développer relativement bien». L'année 2018 a connu une croissance de 8.5% et le chiffre d'affaires total de Multivac a atteint 1,1 milliard de francs. «Nous voyons un développement dans toutes les unités de la compagnie et nous espérons, cette année, une croissance de 10% de notre chiffre d'affaires», ajoute le directeur général. La grande affaire du moment est la construction de machines à mettre sous vides des portions. Elles devraient être opérationnelles en 2020.

DURABILITÉ

Rappelons que Multivac est un fabricant leader à l'échelle internationale, de solutions de conditionnement pour les produits alimentaires de toutes sortes, pour les produits de santé et des sciences de la vie, ainsi que pour les biens industriels et de consommation. Avec ses 75 filiales, la multinationale est représentée sur tous les continents.

Au FachPack 2019 (24 au 26 septembre), le grand salon international de Nuremberg consacré à l'emballage industriel, Multivac présentera des innovations porteuses. Parmi les machines exposées figurent la thermoformeuse RX 4.0 et l'operculeuse TX 71. Elles font partie de la nouvelle génération de machines X-line.

La présentation de solutions de conditionnements durables sera également à l'ordre du jour. Elles contribueront à la réduction de la consommation de matériaux, lors de la fabrication des emballages. D'autres solutions sont conçues pour la réalisation d'emballages répondant aux exigences actuelles en termes de recyclabilité. Le portefeuille Multivac PaperBoard comprend de nombreux matériaux à base de fibre de papier permettant de fabriquer des emballages MAP et skin sous vide sur des thermoformeuses et des operculeuses.

Lors du salon FachPack, le concept de conditionnement innovant sera présenté sur la thermoformeuse compacte R 105 MF, un modèle d'entrée de gamme, économique pour la fabrication d'emballages skin sous vide. Les emballages pourront être conçus de façon à ce que le consommateur final puisse enlever le support cartonné de la couche barrière en plastique et le recycler correctement.

RESTAURATION ET CATERING

Multivac est également leader sur le marché des machines à cloche sous vide. Sa gamme de produits destinés à la restauration et aux cuisines industrielles comprend des machines satisfaisant les exigences les plus variées. Les machines de table et sur pied performantes se caractérisent par une utilisation très simple et intuitive. Fiables, durables et assurant un service complet, les systèmes de mise sous vide de Multivac constituent une aide parfaite dans le catering et la préparation des repas.

L'operculeuse T 300 L, entièrement automatique, est un modèle d'entrée de gamme peu encombrant. La machine peut être à plusieurs voies et se combiner avec différents systèmes d'évacuation. Grâce à son changement d'outils aisé, elle s'adapte rapidement aux différentes tailles et formes d'emballage. Il est possible de traiter toutes les barquettes standards en divers matériaux, ainsi que des flancs de carton.

CFM LEMAN, la qualité des cuisines professionnelles à Genève

CFM LEMAN C'EST UNE ÉQUIPE COMPLÈTE AU SERVICE DE LA CLIENTÈLE GENEVOISE POUR L'ACCOMPAGNER DANS SES PROJETS. ELLE POSSÈDE UN BUREAU D'ÉTUDES PERMETTANT LA RÉALISATION DE PLANS 2D ET 3D. L'ENTREPRISE A ÉGALEMENT UNE ÉQUIPE COMMERCIALE PERFORMANTE ET ELLE ASSURE LE SUIVI DES COMMANDES ET LA GESTION DES CHANTIERS.

PASCAL CLAIVAZ

CFM est une structure de confiance solidement implantée dans la région Annécienne en France voisine depuis sa création en 1986 et qui a évolué au fil des années avec l'ouverture de 3 agences en Rhône Alpes et 1 à Genève. Aujourd'hui le groupe CFM représente une équipe de plus de 50 personnes avec une flotte de véhicules équipés installation et SAV. Ils permettent d'assurer un service rapide et de qualité auprès de notre clientèle.

De la création à la réalisation, le client est suivi et conseillé. Le chantier est totalement géré par CFM avec un souci permanent de qualité, dans le respect des délais et de la réglementation.

Quelle que soit votre activité, si la grande cuisine est votre passion CFM répondra présent. Que ce soit pour un Restaurant, un Hôtel, une Cantine collective, un Bar, un point de vente de restauration..., son matériel de cuisine professionnel saura répondre à toutes les attentes.

Afin de réaliser la cuisine professionnelle dont chacun rêve, une cuisine pratique et opérationnelle, CFM travaille avec les plus grandes marques. C'est un gage de qualité, qui permet une grande réactivité au niveau des pièces détachées. De plus, l'entreprise dispose d'un atelier inox interne, permettant des réalisations sur mesure et une uniformité des éléments.

GENÈVE PARTICULIÈREMENT

La structure Genevoise CFM LEMAN a été créée en 2017. Elle connaît un essor depuis le rachat du groupe CFM par Messieurs Polan Laurent et Clément. Les locaux Genevois sont constitués de bureaux, d'un atelier et d'un entrepôt de 350 m². Ils sont basés à Perly à proximité de l'entrée d'autoroute qui permet une grande mobilité.

Les clients genevois trouveront dans les locaux CFM LEMAN de Perly , comme dans l'ensemble des sites, des techniciens spécialistes en équipements frigorifiques, de cuisson et de laverie. Ils sont équipés d'un outillage complet, d'un stock de pièces SAV et possèdent des véhicules aménagés pour des interventions rapides et efficaces. CFM LEMAN effectue la mise en service, le dépannage et la maintenance préventive du matériel.

Ses techniciens suivent régulièrement des formations, afin d'être à la pointe technique du matériel dont ils ont la charge.

L'Equipe CFM LEMAN aura le plaisir de répondre à toutes les demandes, qu'elles soient d'ordre techniques ou commerciales.

www.cfm-leman.ch

DOSSIER:

Agencement & Equipements de cuisine

Cuisines, tout l'équipement de haute qualité

C'est le moment de s'équiper en cuisines professionnelles. En Suisse, les chefs et les restaurateurs peuvent disposer de produits de toute première qualité. Ces produits sont bien représentés en Suisse romande. Nous en citons quelques-uns parmi les meilleurs: Bartscher, Winterhalter, Beer Grill, GKM et Havo Group.

Gamme UC de Winterhalter

Winterhalter est le spécialiste des lave-vaisselle. L'entreprise familiale allemande a été fondée en 1947. Ses produits sont construits avant tout en Allemagne et en Suisse. Elle possède 41 filiales dans le monde, a réalisé 325 millions d'euros (355 millions de francs) de chiffre d'affaires en 2018 et elle emploie 1900 collaborateurs dans le monde.

Dans le secteur de la laverie, elle est synonyme de solutions professionnelles. Ses normes de qualité élevées sont mondialement reconnues. Les clients choisissent cette marque parce qu'elle livre une solution professionnelle, sur mesure, alliant techniques de lavage, traitement de l'eau, produits lessiviels et accessoires.

La nouvelle gamme UC de Winterhalter est son chef-d'œuvre. Elle représente la nouvelle génération de lave-vaisselles frontaux, équipée des technologies les plus modernes et connectée en ligne. Sa qualité et sa finition sont «Made in Germany». Elle est résolument orientée vers les souhaits et les besoins des clients gérants de bars, de cafés, de bistrots, de restaurants, de boulangeries et de boucheries. Son utilisation est intuitive et confortable, son fonctionnement complètement sécurisé et fiable. La platine de l'UC est dotée d'un écran tactile intelligent, avec une commande à bouton unique. Son interface utilisateur claire comporte des pictogrammes intuitifs. Elle

s'utilise aussi facilement qu'un smartphone. L'écran répond de manière sensible même lorsqu'on porte des gants. La fonction VarioPower permet de régler individuellement la pression de lavage grâce à la possibilité de sélection du programme standard approprié.

www.winterhalter.com/ch

La firme Bartscher GmbH

Parlons de la firme Bartscher GmbH, dont le siège se situe à Salzkotten près de Paderborn, au cœur de l'Allemagne. Cette marque est synonyme d'excellence dans les technologies en équipements de cuisines professionnelles et privées. Elle est leader en Europe et bien représentée en Suisse. Elle permet de travailler efficacement dans une cuisine professionnelle moderne. Cette efficacité concerne les fours, les grills, les hottes, les fourneaux, les machines à découper, les mixer, les centrifugeuses et même les presses citron. En tout, elle fabrique 1800 produits différents et en assure la livraison rapide à travers toute l'Europe. Fondée en 1876, elle occupe actuellement 165 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires de 57 millions d'euros. Installée depuis 40 ans à Salzkotten, elle y construira fin 2019, un nouveau dépôt prévu pour 17 000 palettes. Signalons que la firme a reçu, huit fois consécutivement le prix Best of Market du magazine GVmanager, prestigieux magazine allemand spécialisé dans le management de la branche gastronomie et restauration.

EN SUISSE ROMANDE

En 2014, la maison Bartscher a déménagé de son site historique d'Hagendorn (ZG) à Küssnacht am Rigi (LU) dans la zone industrielle de Fänn. C'est en 1999 que la société anonyme Bartscher SA avait été fondée en Suisse. Les liens commerciaux furent conservés avec la maison mère Bartscher GmbH en Allemagne. Depuis 2006, Bartscher SA représente la marque Unox, qui fabrique des fours professionnels de haute qualité et qui connaît une progression fulgurante de son chiffre d'affaires. Les combisteamers ChefTop TM garantissent une cuisson parfaite dans toutes les situations. Bartscher SA possède des filiales en Suisse. Sa filiale de Chénens, dans le canton de Fribourg, a été ouverte en 2018. Le chef des ventes Romandie est Monsieur Christian Weiss. Dans les offres intéressantes pour une clientèle romande, on peut citer les Four à convection AT90-MDI, qui sont une bonne base pour les cuissons répétitives. Ses deux régulateurs avec affichage numérique permettent de régler avec précision la température et la durée de cuisson. Les deux moteurs assurent une bonne circulation de l'air et donc de bons résultats.

www.bartscher.ch

DOSSIER:

Agencement & Equipements de cuisine

GKM SA

GKM AG est le partenaire en meubles et chambres frigorifiques. L'entreprise jouit d'une expérience de 25 ans dans les appareils de réfrigération. Elle réunit un réseau de distribution de plus de 500 partenaires spécialisés dans toute la Suisse. Sa palette de produits comprend des réfrigérateurs et des congélateurs, des bahuts, des tables, des rayonnages, des îlots, des vitrines, des comptoirs réfrigérés, des buffets, des comptoirs de vente, des cellules frigorifiques et de congélation et bien d'autres appareils. GKM, c'est le partenaire pour meubles frigorifiques allant du réfrigérateur industriel prêt à l'emploi au magasin complet de congélation industrielle. Sa plate-forme pourvoit aux secteurs de la gastronomie, des bars et de l'hôtellerie, ainsi que de la boucherie. Elle présente des «projets axés sur le client final» dotés des tout derniers appareils de réfrigération provenant des meilleurs fournisseurs issus de l'Europe entière.

A L'IGEHO

Dans sa liste de référence, on trouve les chambres froides de Palexpo Genève ou celles de Brunnen (SZ) avec ses 800 m^2 ou encore celles de la Boulangerie industrielle BISA à Genève et de La Bouche Qui Rit SA à Lausanne. On trouve également des banques de fromages, de charcuteries tranchées et emballées sous vides. A l'IGEHO Bâle, du 16 au 20 novembre 2019, la présentation de GKM ira des armoires frigorifiques jusqu'aux frigos et chambres froides professionnels.

www.gkm.ch

Beer Grill AG Villmergen

Beer Grill est le leader technologique dans la fabrication d'appareils et de systèmes innovants pour la présentation et la préparation professionnelles de plats. Fondée en 1922, elle mise sur le développement et la production en interne du Swiss made. Des nouvelles normes de qualité ne cessent d'être définies en matière de design, de technologie brevetée et de fonctionnalité. C'est ainsi qu'elle a pu acquérir de nombreux clients exigeants dans le monde entier.

Citons le Beer Marie nouvel appareil innovant dans le domaine du bain-marie. Il est simple d'utilisation avec une énergie moindre que les appareils conventionnels. Il jouit d'un beau design et peut intégrer n'importe quelle vitrine de vente. C'est d'ailleurs le trait commun des autres appareils. Le Culinario Master Touch est la vitrine de vente qui répond aux plus hautes exigences. Il y a aussi le Hot Tower de Beer, qui permet la bonne conservation des snacks chauds bien présentés et bien éclairés. Quant au nouveau Hot Rack de Beer avec ses rayons ajustables en hauteur, il garantit une flexibilité maximale. Enfin, le Beer Cold Rack est une solution maison et professionnelle, avec rayonnage self-service pour les achats spontanés. Dans la liste de références de Beer, on trouve notamment Coop, Migros, Mövenpick, Manora Restaurants ou Autogrill.

www.beergrill.com

Havo Group AG

Havo Group SA est leader en Suisse des solutions innovatives et respectueuses de l'environnement dans le domaine du froid, de la congélation et du maintien de températures chaudes. Il en va de même pour les systèmes de chaînes du froid standardisés pour les petits commerces. La firme peut offrir des solutions spécifiques clients dans le domaine du froid et du chaud. Pour le domaine du chaud, elle est, depuis janvier 2016, la représentante exclusive de son partenaire et fournisseur Ideal-Ake (chaleur sèche et climatisation chaude). Havo Group détient également une large palette de différents services après ventes. La firme est en mesure de mettre rapidement à disposition des appareils et des systèmes. Des concepts sont développés constamment avec la clientèle pour s'adapter aux changements du marché.

www.havo.ch