



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N°15 • 4 octobre 2019



VALAIS

> PAGE 8

Fully, capitale de la châtaigne

Gastroconsult 
proche. compétente.

**COMPTABILITE – FISCALITE
CONSEILS**

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



GENÈVE

> LA DER

Le Cuisinier d'Or au Beau-Rivage

**VU pour
VOUS**

PAR ANDRÉ VERSAN



Au-delà des murailles

Beyond Walls (au-delà des murailles), c'est le thème que l'artiste Saype développera dans 20 capitales à travers le monde, sur 3 à 5 ans. Ce jeune artiste écologiste et prometteur a peint cette fresque à la peinture biodégradable dans le parc La Grange à Genève, face au jet d'eau et à la ville. C'était le 16 septembre passé, dans un magnifique panorama.

LE CONCOURS «GUSTO20» EST OUVERT

Le concours «gusto20» est organisé par Prodega/Growa/Transgourmet, Transgourmet Suisse SA, sous le patronat de la Société suisse des cuisiniers. Il se déroulera en mars 2020 à l'Ecole professionnelle de Baden. Mais d'ici là, il faudra passer les éliminatoires pour choisir les finalistes.



Laura Loosli, 1^{ère} place gusto 19 (à gauche). Qui la remplacera en 2020? © DR

SUISSE

www.transgourmet.ch/fr/gusto

Pour parvenir jusqu'à cette finale, des dizaines de talents en herbe feront acte de candidature. Pour cela, ils auront consacré de nombreuses heures dans la création d'un menu de compétition, en échangeant avec d'autres apprentis, des maîtres d'apprentissage ou des enseignants d'écoles professionnelles. Le règlement stipule que, pour participer au concours, il faut être né en 1998, au plus tard. Il faut également être en 2^e ou de 3^e année d'apprentissage en Suisse. Les candidats devront convaincre sur dossiers. Ils présenteront deux plats respectant les directives suivantes: créer un hors-d'œuvre avec un composant chaud et un composant froid et contenant

du filet de sandre, ainsi que servir un plat principal de lapin suisse, en utilisant deux méthodes de cuisson différentes. Ce plat sera accompagné d'un féculent et de deux légumes Bourgeon bio (de Suisse). La nouveauté de cette année est qu'il n'y aura plus besoin de fournir des recettes et des calculs détaillés.

Au final, le comité du concours de la Société suisse des cuisiniers sélectionnera les neuf meilleures créations de menus et il sélectionnera ainsi les finalistes. En mars, ceux-ci s'affronteront aux fourneaux pour décrocher le trophée de «gusto». De belles récompenses sont à la clef. Le 1^{er} prix correspond à 2 semaines à Shanghai/Pékin. Le 2^e prix sera une semaine à Vienne. Enfin, le 3^e prix consistera en 1 semaine à Ascona. A chaque fois, une visite sera organisée dans les coulisses des cuisines de grands hôtels

et on aura du temps pour découvrir la ville d'accueil.

Carrière

Cependant, «gusto» ne représente pas uniquement une kyrielle de prix à gagner. Prodega/Growa/Transgourmet, l'acteur principal du libre-service et du commerce de livraison en gros en Suisse, promeut avec succès une formation professionnelle durable et l'avenir du secteur gastronomique suisse. Des noms connus de la branche forment les membres du jury.

La soirée de gala de «gusto» avec remise des prix, à laquelle assistent plus de 400 invités du secteur gastronomique, est également l'endroit idéal pour nouer des contacts.

suite en page 2 ➡

60 g
3⁹⁰
Rians
Le crottin de chèvre
2 x 60 g



200 g
4²⁰
Germain
Affiné au Chablis



Actions valables
7.10–12.10.2019

Toutes les offres TVA exclue



suite de la page 1 ➡

Enfin, «gusto» est considéré comme un vivier de talents pour l'équipe nationale junior des cuisiniers.

D'anciens finalistes de «gusto» ont également publié leurs propres livres de cuisine, ont participé à des émissions de cuisine télévisées et dirigé leurs propres restaurants. Ils sont partis à l'étranger, ainsi que dans des établissements suisses cotés dans le Gault et Millau. «gusto» est donc un exemple de promotion efficace de la relève. D'ailleurs, les autres sponsors principaux de ce concours, Bell, Emmi, Kadi, Mercedes Benz et Valser ont également reconnu ses mérites.

L'un des vainqueurs les plus célèbres du concours est Mario Garcia. Il assure que grâce

à «gusto», il a pu réaliser nombre de ses rêves. Dix ans après avoir remporté le gusto 09, il a terminé 5^e au plus grand concours de cuisine du monde, Le Bocuse d'Or.

Sandro Dubach, 3^e place du gusto 12, a été Cuisinier dans des restaurants Michelin ou Gault-Millau. Aujourd'hui, il est à son compte, à la tête de sa propre entreprise «roh&nobel GmbH».

Enfin Laura Loosli, 1^{ère} place gusto 19, est en 3^e année d'apprentissage au Restaurant Panorama Hartlisberg à Steffisburg. Elle participera au concours culinaire «Les Chefs en Or» à Paris, en novembre 2020.

PASCAL CLAIVAZ



Mario Garcia. © DR

CONSEILS

En cas de doutes, on peut envoyer le dossier de participation complet à: gusto@kochverband.ch, avec en objet, «conseils / Conseils de pros».

Un (ancien) membre de l'équipe nationale suisse des cuisiniers donnera alors un feed-back personnel.

Attention cependant à la date limite d'envoi, qui est le 28 octobre 2019. De plus, ce concours est réservé exclusivement aux membres de l'Association suisse des cuisiniers ou aux apprenti(e)s qui souhaitent le devenir. La Présidente du jury, Doris Vögeli, se tient à disposition pour toutes questions au sujet du concours.

Si vous avez créé le hors-d'œuvre et le plat principal, veuillez envoyer votre dossier, d'ici au lundi 25 novembre 2019 (date du cachet de la poste ou de la réception du courriel) à: Société suisse des cuisiniers «gusto20» Boîte postale 3027, 6002 Lucerne.

VOTATIONS FÉDÉRALES: LE PRINTEMPS 2020 SERA CHAUD!

Elections fédérales de cet automne obligent, il n'y aura sans doute pas de nouvelle votation fédérale en 2019. Cette pause relative sera de courte durée, car tout indique que pas moins de six initiatives populaires fédérales concernant l'économie seront soumises au vote du peuple et des cantons entre le 9 février et le 17 mai 2020.

Initiatives de l'ASLOCA et de l'UDC pratiquement agendées

Les prochaines votations fédérales auront lieu – élections fédérales obligent – les 9 février et 17 mai 2020. Bien que le Conseil fédéral n'ait pas encore fixé l'ordre du jour de ces votations, tout indique que le peuple et les cantons voteront le 9 février prochain sur l'initiative populaire de l'ASLOCA (lobby des locataires) «Davantage de logements abordables». Tandis que nous voterons selon toute vraisemblance le 17 mai prochain sur l'initiative populaire de l'UDC «Pour une immigration modérée (initiative de limitation)», votation qui s'apparente d'ores et déjà à la «mère de toutes les batailles» du début de la prochaine législature fédérale 2019-2023, en lien avec la ratification ou non de l'accord institutionnel avec l'UE. L'initiative de l'ASLOCA «Davantage de logements abordables» exige tout d'abord que la Confédération encourage, en collaboration avec les cantons, l'offre de logements à loyer modéré. En ce sens, la Confédération devrait veiller, en collaboration avec les cantons, à ce qu'à l'échelle de la Suisse 10% au moins des logements nouvellement construits soient propriété de maîtres d'ouvrage œuvrant à la construction de logements d'utilité publique. L'initiative de l'UDC «Pour une immigration modérée (initiative de limitation)» vise en premier lieu à inscrire dans la Constitution fédérale un article 121b «Immigration sans libre circulation des personnes» et exige au titre d'une nouvelle disposition transitoire liée à cet article 121b que des négociations soient menées afin que l'accord sur la libre circulation des personnes avec l'UE cesse d'être en vigueur dans les douze mois qui suivent l'acceptation de l'initiative.

Quatre autres initiatives à trancher en moins de six mois

Suite à la grève des femmes du 14 juin dernier le Conseil des Etats (1^{er} Conseil) a adopté, lors de sa session d'été, un contre-projet indirect de congé de paternité de deux semaines à l'initiative du syndicat Travail. Suisse «Pour un congé de paternité raisonnable – en faveur de toute la famille», qui exige un droit à un congé de paternité d'au moins quatre semaines. Il faut donc s'attendre à un vote populaire sur cette initiative entre février et mai prochain et

à un choix restreint entre un congé de paternité de deux ou de quatre semaines. Lors de la même session d'été, le Conseil national (1^{er} Conseil) a rejeté les deux initiatives populaires «Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse» et «Pour une eau potable propre et une alimentation saine – Pas de subventions pour l'utilisation de pesticides et l'utilisation d'antibiotiques à titre prophylactique». La première de ces deux initiatives exige que l'utilisation de tout pesticide de synthèse dans la production agricole, la transformation des produits agricoles et l'entretien du territoire soit interdite. La deuxième initiative vise notamment à exclure des paiements directs les exploitations agricoles qui administrent des antibiotiques à titre prophylactique aux animaux qu'elles détiennent. Enfin, toujours lors de la session d'été, le Conseil national a ouvert la voie au possible retrait de l'initiative «Entreprises responsables – pour protéger l'être humain et l'environnement», en adoptant le contre-projet, moins contraignant, de sa commission préparatoire à ce texte qui vise à ce que les groupes suisses assument les conséquences de leurs activités sur les droit de l'homme et l'environnement à l'étranger.

Position du Centre Patronal

Le Centre Patronal recommande d'ores et déjà de rejeter l'initiative de l'ASLOCA «Davantage de logements abordables» et celle de l'UDC «Pour une immigration modérée (initiative de limitation)», à l'instar de la quasi-unanimité des organisations économiques. Nous rejetons par ailleurs sans appel les deux initiatives relatives à la branche agro-alimentaire, qui auraient des conséquences catastrophiques sur cette dernière. Concernant un possible congé de paternité, le Centre Patronal appelle de ses vœux une flexibilisation des rapports de travail comprenant un congé de paternité de deux semaines. Nous appelons également de nos vœux un contre-projet moins contraignant à l'initiative relative aux entreprises multinationales et rejetons catégoriquement cette dernière. En résumé, six fois NON aux prochaines votations fédérales, avec de difficiles campagnes en perspective.

Patrick Eperon

ACTIONS

Offre valable du 7.10 au 12.10.2019
Prix Pro hors TVA, rabais déduit | www.aligro.ch

POUR LE PRO



19%

15.42

kg

Filet de poulet frais de Suisse, env. 2.5 kg



16%

7.90

kg

Châtaignes du Portugal, 5 kg



27%

6.19

75 cl

Prosecco Toso Extra Dry DOC, 6 x

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

CAFÉ



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

www.illycafe.ch

FRITEUSE



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

www.valentine.ch

GROSSISTE



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

www.aligro.ch

CUISINE



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

www.gehriggroup.ch

POISSON



le meilleur de la mer

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

www.lucas.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

EXPERTISE



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

www.ecobion.ch



TRANS GOURMET/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

TERROIR



MAISON DU TERROIR
Route de Soral 93 - 1233 Bernex
T. +41 22 388 71 55

www.geneveterroir.ch

CHAMPAGNE



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

www.laurent-perrier.com

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

BOISSON



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

www.alloboissons.ch

VOTRE PRÉSENCE
DANS NOTRE PAGE

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

Pour 800.- frs HT, vous avez:

- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site www.lecafetier.net

CONTACTEZ-NOUS

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

LA 31^E DÉSALPE DU CANTON DU JURA

Nous sommes à la veille de la 31^e désalpe, la seule et unique du Canton du Jura. Elle compte une quinzaine de chars et de groupes. Demain samedi 5 octobre se déroulera ce rendez-vous festif et folklorique, marquant la fin de l'estivage du bétail.



JURA

www.desalpe.com

Demain samedi 5 octobre, le Jura vivra sa 31^{ème} désalpe. Les pionniers du début n'auraient pas cru qu'elle se prolongerait si loin. Mais elle a démontré son utilité dans le rapprochement entre les citadins et les campagnards à travers des animations, des dégustations, un marché artisanal, des bars et des cantines. Les agriculteurs de la deuxième section des Bois sont propriétaires de la Combe à la Biche depuis 1906. Ce domaine s'étend depuis le Cerneux-Veusil à Mont-Soleil. Là-haut broutent 160 génisses, entre mai et octobre. Historiquement, les mon-

tées et les descentes d'alpages se faisaient à pied avec les troupeaux. Par la suite, on a commencé à les transporter avec des tracteurs et des bennes. En 1988, des pionniers ont toutefois décidé de rétablir la tradition de la désalpe. Des personnalités ont repris l'affaire en main. Willy Perret-Gentil s'est entendu avec Pierre Godat et Hubert Pittet, pour traiter de la descente à pied des troupeaux depuis la Combe à la Biche. L'affaire a été mise en place en collaboration avec la Société d'Embellissement des Bois.

1^{ère} désalpe

Les débuts ne furent pas un long fleuve tranquille. Presque personne n'y croyait et les premières grillades ont été arrosées par la pluie, sous les moque-

ries. Mais les amoureux de la vache ont tenu bon. Les premières années, les différents tenanciers de l'Hôtel de l'Union du Boéchet ont monté une cantine. Le succès public, lui, n'a cessé de croître. Les choses sérieuses ont commencé avec la mise en place du comité Désalpe Le Boéchet. C'était en 1996. Vu le succès grandissant de la manifestation et la fermeture de l'Hôtel de l'Union, le comité a pris le taureau par les cornes et a décidé de monter une cantine lui-même. Dès le dixième anniversaire, il a même eu un invité d'honneur.

31^e édition

Cette année, la désalpe du Boéchet en est donc à sa 31^{ème} édition. Cette manifestation incontournable est un rendez-vous très attendu du monde

agricole et des citadins. C'est une fête simple et pleine de bonne humeur et elle est gratuite. Demain samedi 5 octobre, entre le Boéchet et la Combe-à-la-Biche, on aura le marché artisanal dès 9 heures. A 11 heures, Les Spitzberg animeront l'apéritif en musique. A 14h30 le Cortège avec 15 groupes et chars se mettra en branle. A partir de 16 heures animations, musique et Grand bal se succéderont jusqu'à 2 heures du matin, au rythme des groupes de musique Les Nachtvagabunden, Roc-Tradition Famille Beuchat, et de l'orchestre «La Bidouille».

ANDRÉ VERSAN

// PAR ANDRÉ VERSAN

Ici & Ailleurs

LA BAGNOLE, ÇA ROULE

Le marché des voitures de tourisme neuves en Suisse et dans la principauté du Liechtenstein affiche un bon bilan semestriel. De fait, elle a atteint 157 136 nouvelles immatriculations. C'est un peu plus que le premier semestre 2018, si l'on tient compte du fait que le mois de juin comptait deux jours ouvrables de moins que l'année passée. Auto-Suisse est optimiste quant au second semestre 2019. Chez nous, environ 1200 voitures neuves sont mises en circulation chaque jour ouvrable.



LA FRANCE, ÇA BOUME



Malgré les effets négatifs des mouvements sociaux, la France a enregistré en 2018 un nouveau record avec 90 millions de touristes internationaux accueillis, et un chiffre d'affaires hébergement en progression de 6%. En 2019, les produits hôteliers et touristiques se réinventent à travers des évolutions de concepts, des hybridations de produits et des intégrations technologiques.

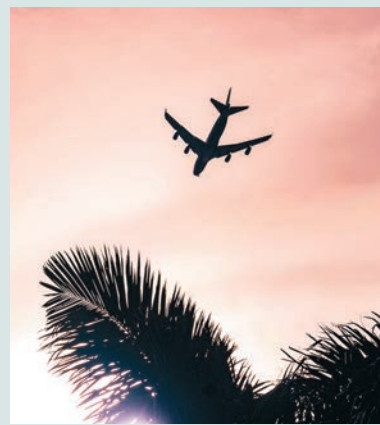
RHÔNE-ALPES VISE LE TOP 5

Auvergne-Rhône-Alpes affiche des ambitions non négligeables en termes de tourisme, comme celle de figurer dans le top 5 des régions européennes. Cette région se situe actuellement au 8^e rang des nuitées marchandes. Aussi, l'emploi du secteur s'en trouve renforcé.



VOYAGISTES HEUREUX

Portés par le retour de destinations historiques comme la Tunisie, le Maroc et l'Égypte et le dynamisme de l'Asie et de l'Amérique du Nord, les voyagistes ont enregistré au cours de l'exercice 2017-2018 leurs meilleures performances depuis dix ans. Après un exercice 2016-17 déjà placé sous le signe de la reprise, la période du 1^{er} novembre 2017 au 31 octobre 2018 a renoué avec l'activité très positive des belles années antérieures aux printemps arabes et à la crise économique mondiale de 2008.



COUP DE CHAPEAU

*Alexandre Simon
et Vincent Moret*



Une jeune firme spécialisée dans la livraison de plats à domicile poursuit sa progression sur Genève. Hop Delivery est pleine d'invention, tant au niveau de son application de commandes que de la publicité LED sur ses vélos de transports électriques.

Hop Delivery est toujours là et elle se porte mieux que jamais. Le Cafetier avait rendu visite à la firme naissante il y a deux ans, en octobre 2017. Elle venait de démarrer et son président Alexandre Simon nous confiait ses espoirs de développement. Ces espoirs ont été largement exhaussés. Aujourd'hui, selon ses deux fondateurs Alexandre Simon et Vincent Moret, la jeune entreprise est l'une des trois principales à Genève, dans son domaine.

Une centaine de partenaires leur font désormais confiance. Ce sont essentiellement des restaurateurs. Comme toute bonne jeune pousse entrepreneuriale, Hop Delivery s'est montrée enthousiaste et elle a développé sa propre application, très facile à utiliser. Enfin, elle a innové dans sa flotte de bicyclettes de livraison assorties de remorques triangulaires intégrées, sortes de petits Toblerones ambulants. En première mondiale, elle a développé un affichage publicitaire LED qui brille sur les pans du triangle de remorque. C'est une intéressante source de revenus supplémentaires, car ces véhicules peuvent se garer facilement comme des panneaux ambulants et lumineux dans tous les coins de la ville et du canton.

L'informatique, est le point fort de Hop Delivery. «Nous avons voulu l'appli la plus intuitive et la plus simple possible», commente Alexandre Simon. «Elle doit permettre de délivrer les commandes le plus rapidement possible». Idéalement placée vers Saint-Jean, à l'angle de la rue des Charmilles et de l'Avenue des Tilleuls, la

centrale de Hop Delivery se fait forte de livrer le client dans les trente minutes. Elle dessert également la campagne en scooter ou en voiture quand il y a de grosses livraisons.

LE MOINS CHER

En 2018, la jeune société a repris Eatzer, un concurrent. Maintenant, Hop Delivery se targue d'être la moins chère de la place. Le tarif de base, est de 1,90 franc, plus 3 francs le kilomètre. Eatzer pratique des tarifs un peu plus élevés.

Les deux patrons sont sur le pont 7 jours sur 7 mais leur horizon s'éclaircit, grâce à leur fameuse application. Ils voient s'accroître les commandes de livraisons, ce qui les reconforte. Si l'on regarde leur site internet, ils ambitionnent également de desservir les fleuristes, les confiseries, les épiceries et encore d'autres secteurs d'activités. «Nous voulons intensifier les autres commerces, tout en renforçant le secteur restauration», analyse Alexandre Simon.

La partie semble gagnée, pour les jeunes entrepreneurs. Ils ont leur réseau souple de hoppers (livreurs), qui leur permet de toujours ajuster l'offre à la demande, bien cela ne soit pas chose aisée. Ils veulent maintenant développer le service médias, puisqu'ils disposent de leur propre outil, très efficace. Il y a beaucoup de demandes pour la publicité LED sur bicyclettes.

«Avec nos vélos électriques, nous avons zéro rejets», conclut fièrement Alexandre Simon.



TRANSGGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

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

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

NEWPORT EXPO À NEUCHÂTEL

Pour sa 52^e édition, le salon Newport expo de Neuchâtel organise un événement gratuit et convivial pour toute la famille, à ne pas manquer, du 25 octobre au 3 novembre 2019.



NEUCHÂTEL

www.newportexpo.ch

Pour sa 52^e édition, NewPort Expo confirme son statut de rendez-vous de tout le canton de Neuchâtel avec cette année comme hôte d'honneur, «l'ACNU» (association cantonale neuchâteloise d'unihockey). Elle veut promouvoir les championnats du monde féminin d'unihockey, qui se tiendront en fin d'année à Neuchâtel.

Comme chaque année sur la Place du Port de Neuchâtel, le public pourra trouver des viticulteurs issus du canton et venus d'ailleurs, des commerçants locaux, des spécialistes du bien-être, des meubles ou encore des voitures. Cette édition fera une nouvelle fois le pont entre les commerçants et les visiteurs. Elle veut également rapprocher les citoyens, leurs institutions et les commerçants de la région.

Les restaurants et les bars proposeront une pause gourmande, entre deux emplettes chez l'un ou l'autre des exposants. Tous les soirs, des concerts et des animations seront offerts au public. La tente chauffée permet d'assurer tout le confort. Elle attire quelque 30 000 visiteurs chaque année. L'entrée est gratuite.

Programme musical

Au programme de cette année, le Newport expo offrira des concerts très intéressants avec Booby Night DJ&DJ Dobs, le vendredi soir 25 octobre. Les jours suivants, on aura le groupe Lilly's Swing le samedi soir, une soirée Salsa-Latino animée par Resodance le dimanche, le groupe Jazz Trio Hubert Mougin le lundi soir, Les Briskard le mardi soir, le groupe KIOR le mercredi soir, soirée Halloween le jeudi, groupe Chris Blackhorn and Band le vendredi. Enfin, le Défilé de mode est programmé pour le samedi soir 2 novembre.

ANDRÉ VERSAN

NEWPORT EXPO

2019

FOIRE DE NEUCHÂTEL
25 OCT > 3 NOV 2019

- > 4000 M² D'EXPOSITION
- > ANIMATIONS / CONCERTS
- > CONCOURS
- > RESTAURATION SUR PLACE



ENTRÉE GRATUITE

Horaires:
Du lundi au vendredi de 16h00 à 21h00
Samedi et dimanche de 11h00 à 21h00
Restauration jusqu'à 00h00

www.newportexpo.ch

Hôte d'honneur:



Neuchâtel viteos RTN BNJ.TV Muller ARCinfo VECTOR SECURITAS Video2000

COMMENT REMPLIR SON HÔTEL

La deuxième édition de l'Hotel Tech Event se déroulera au Modern Times Hotel de Vevey. Ce sera le 10 octobre prochain et l'entreprise suisse Hotel Spider y fera profiter les hôteliers présents de ses 17 ans d'expérience en matière de technologies hôtelières.

VAUD

www.hoteltech.events/vevey2019/

Le 10 octobre prochain se tiendra la deuxième édition de l'Hotel Tech Event au Modern Times Hotel de Vevey. Après une première édition en 2018 qui avait rassemblé plus d'une septantaine d'hôteliers et professionnels de l'hôtellerie, l'Hotel Tech Event 2019 aura cette année pour thématique principale l'évolution des attentes de la clientèle avant son séjour. Le but de l'événement est d'offrir aux hôteliers présents la possibilité de profiter du savoir-faire et des 17 ans d'expérience en matière de technologies hôtelières de Hotel-Spider et de



ses partenaires, ainsi que de favoriser l'échange entre intervenants et participants.

L'Hotel Tech Event 2019 se déroulera sur une demi-journée, de 13h15 à

17h, et offrira aux hôteliers Romands une opportunité unique pour s'enrichir des connaissances, expériences et conseils, tant théoriques que pratiques, des hôteliers et professionnels des technologies hôtelières présents.

Pendant des sessions d'une vingtaine de minutes, différents hôteliers se succéderont pour partager sous forme de petites études de cas, leurs expériences en matière d'impact de certaines technologies hôtelières sur le parcours d'un client, avant sa réservation. Les hôteliers auront l'occasion d'échanger entre eux et de se poser des questions. Dans un deuxième temps, les participants seront invités à passer à la pratique à l'occasion d'un court workshop. Enfin, l'événement s'achèvera sur un apéritif de clôture. Pour organiser cet événement, Hotel-Spider s'est entouré de son réseau de partenaires dans le but de fournir des présentations de qualité aux hôteliers participants.

ANDRÉ VERSAN

INFOS Hotel Tech Event 2019

Jeudi 10 octobre 2019 à partir de 13h15 au Modern Times Hotel (Chemin du Genévrier 20 – 1806 Saint-Légier, Vevey).

Plus d'informations sur l'événement par e-mail: info@hoteltech.events, ou par téléphone: +41 22 360 03 70. Inscriptions par e-mail ou directement sur le site de l'événement <http://hoteltech.events/vevey2019/>

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

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

EMPLOI

Dame avec expérience
Patente VD et FR
CHERCHE

**TRAVAIL à
50% - 60% le matin**
Bureau et/ou service
Libre de suite
079 669 21 89
c_lambert@bluewin.ch

A VENDRE

**A vendre
CAFE- RESTAURANT
DANCING**
+ appartements
Pour renseignements
Tél. 078 771 40 36

GASTROVAUD
Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

Consultations juridiques 2019

OCTOBRE	MARDI 15	ME LOROCH
	MARDI 29	ME BARBOSA

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

Grand choix d'appareils professionnels

464.-
Garantie prix bas
Pour 42 bouteilles de 0.75 litre
Portes en verre avec sa protection UV
Peut être complétée avec d'autres tablards

NOVAMATIC Vinocave 104
Armoire à vin climatisée
• Plage de température: +5 °C à +20 °C
• H/L/P: 84 x 49.3 x 59 cm No art. 203049

899.-
au lieu de 1206.-
-25%
Serrure
H/L/P: 185 x 59.5 x 59.5 cm
Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 54.- * (TVA incl.)

NOVAMATIC KSUF 371.2-IB
Réfrigérateur pour boissons
• Contenance utile de 351 litres No art. 108323

1299.-
Garantie prix bas
Idéale pour le bureau ou les locaux commerciaux, la boutique, etc.
Capacité journalière de 30 tasses
Réservoir d'eau avec une capacité de 3 litres

jura WE6 Piano Black
Machine à café professionnelle
• Parfaite qualité de café au bureau
• H/L/P: 41.9 x 29.5 x 44.4 cm No art. 540884

New 1485.-
Garantie prix bas
Idéal pour utilisation dans les cafés et les bars
Utilisation simple

NOVAMATIC GSG 2235
Lave-verre
• Grandeur de panier 35 x 35 cm
• H/L/P: 67 x 43 x 52.1 cm
• Avec dosage du liquide de lavage No art. 106506

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

LOCATION

La Commune de Mex
met au concours la location de son
Auberge Communale

- réhabilitation complète des locaux
- café-restaurant de 110 places
- terrasse de 40 places
- 3 chambres et 3 studios
- appartement de service
- places de parc en suffisance
- possibilité de production de repas pour la crèche et la cantine scolaire
- bail commercial de 5 ans
- locaux loués équipés et agencés
- petit matériel à la charge du locataire
- ouverture prévue en septembre 2020

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA
S. Humbert | R. Susset
Av. Général-Guisan 42
1009 Pully
Tél. 021 721 08 08
sandrine.humbert@gastroconsult.ch

Gastroconsult
proche. compétente.

CFM LEMANZ
CUISINE - FROID - MONTAGNE

www.cfm-equipement.com

ÉQUIPEMENT CHAUD FROID
CUISINE PRO
BAR / LAVERIE

TRAITEMENT D'AIR
CLIMATISATION
VENTILATION / EXTRACTION

T. 022 342 13 22
Route de Saint-Julien 255 - 1258 Perly-Certoux

LE CAFETIER

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:
Manuella Magnin,
Pascal Claivaz et André Versan.

Abonnement: 1 an Fr. 70.-
(2,5% TVA incluse); (2,5% TVA incluse)

Tarif publicités:
annonces Fr. 1.19 le mm
(2 col. minimum); réclames Fr. 3.50 le mm
Petites annonces par tél. 022 329 97 46

Tirage contrôlé FRP/REMP:
8000 ex. (32 000 lecteurs
chaque semaine)

Préresse:
Laurence Bullat | SOFIED SA

Impression: Atar Roto Presse SA

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

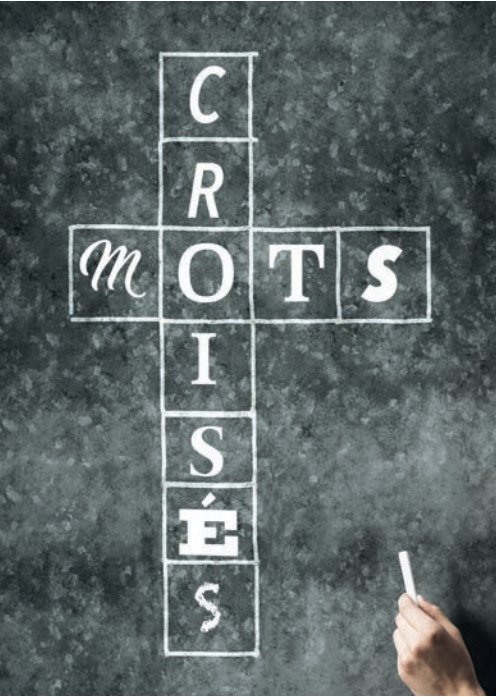
E-mail: Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

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

www.lecafetier.net

Page facebook:
Journal Le Cafetier

LE CAFETIER



Solution des mots croisés N°1180

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

N°1181

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

Horizontalement

1. Ils ont sept couleurs. – 2. Bayer. Dans la gamme. – 3. Régime de terreur soviétique. – 4. Il a quatorze vers. – 5. Chose latine. Nuage. – 6. Affable. Fait voir rouge. – 7. Participe passé. Ebauche. – 8. Les Romains y débattaient. – 9. Surprise. – 10. Personnel. Individus.

Verticalement

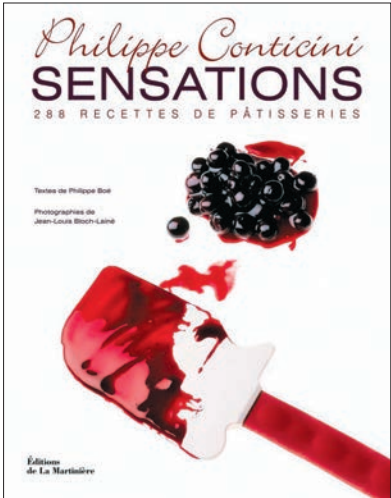
1. Protections. – 2. Rongeur. Rébellion. – 3. Catégorie sociale. Zeste de citron. – 4. Espèce de grenier. Haute comme trois pommes. – 5. Mise sur la touche. – 6. Pas du tout. Prendre des risques. – 7. Alerter. Personnel. – 8. Très sévères. – 9. Petit bout d'emmental. Bison d'Europe. – 10. Joie collective. Epoque de grandes migrations.

Biblio: cuisine

LES CUISTOTS MIGRATEURS - VOYAGEZ GRÂCE AUX RECETTES DE CHEFS RÉFUGIÉS

Les Cuistots Migrateurs n'est pas un traiteur comme les autres. C'est avant tout un projet solidaire qui a pour objectif de favoriser l'intégration des migrants par un art qui nous rapproche tous: la cuisine. Lancé en 2016, financé de manière participative, les Cuistots Migrateurs ont depuis fait beaucoup de chemin. Ils veulent désormais faire davantage connaître leurs chefs, valoriser leur cuisine et partager leur message dans un livre qui dressera le portrait de ces hommes et femmes, de ces vies, de ces cuisines et de ces saveurs si atypiques.

«Les cuistots migrants - Voyagez grâce aux recettes de chefs réfugiés», Editeur: La Martinière Eds De - Auteur: Etienne Savart - Photographie: Guillaume Czerwy- 256 pages



SENSATIONS

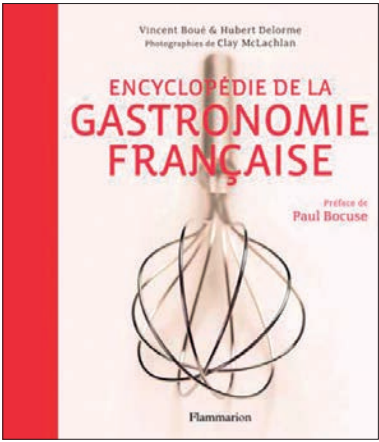
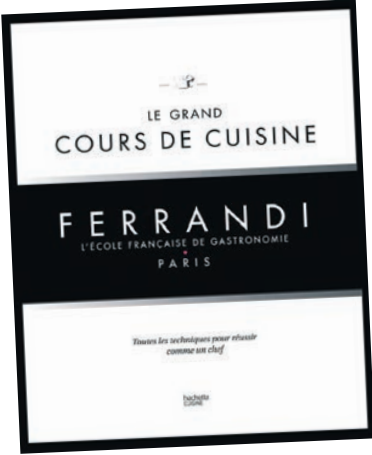
Tout le savoir-faire du grand maître de la pâtisserie Philippe Conticini, sa créativité débordante et sa haute technicité au seul service du goût, du plaisir, simple et vrai, présenté en 288 recettes originales – classiques – ludiques – décalées mais toujours gourmandes et faciles à réaliser.

«Sensations», Editeur: La Martinière Eds De - Auteur: Philippe Conticini et Philippe Boe - Photographie: Jean-Louis Bloch-Lainé - 480 pages

LE GRAND COURS DE CUISINE FERRANDI

L'école Ferrandi de Paris est la référence mondiale pour l'apprentissage de la gastronomie. Ses professeurs se sont réunis pour dévoiler les techniques des grands chefs au service des amateurs de cuisine.

«Le grand cours de cuisine Ferrandi», de Ecole Ferrandi, Editions: Hachette Pratique – 696 pages



ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Au menu: 200 techniques culinaires de notre gastronomie expliquées pas à pas, complétées par plus de 150 recettes dévoilées par de grands chefs étoilés. Un DVD permet de se familiariser avec les gestes les plus délicats parmi les 3 000 présentés!

«Encyclopédie de la gastronomie française», Editeur: Flammarion - 544 pages

COCHON DE LAIT

Le goût de l'enfance, doux et amer. Dès son plus jeune âge, Philippe s'est interdit d'exprimer ce qu'il est fondamentalement, un homme extraverti. Dans l'appartement où il est souvent seul, il joue au petit chimiste du goût et, sans en avoir conscience, commence à mélanger et superposer les saveurs.

«Cochon de lait», Editeur: Le Cherche-Midi - Auteur: Philippe Conticini - 208 pages



CAPITALE DE LA CHÂTAIGNE ET DE LA PETITE ARVINE

Fully est l'un des incontournables rendez-vous automnal de Suisse romande. Il draine chaque année quelque 40 000 visiteurs. Le temps du week-end qui suit la clôture de la Foire du Valais, Fully se transforme en capitale des produits du terroir et du savoir-faire artisanal.

VALAIS

www.fetedelachataigne.ch

Les 12 et 13 octobre prochains, on fêtera la 25^e édition de la Fête de la Châtaigne à Fully. Le grand marché au centre du village accueillera près de 300 stands. C'est l'un des marchés en plein air les plus grands de Suisse. Près de la moitié de ses emplacements sont réservés au terroir et à l'artisanat. Une centaine d'entre eux proposent des produits en lien avec la châtaigne, son arbre et ses dérivés. Outre le terroir local, la manifestation phare de Fully met également en lumière les AOC valaisannes et quelques produits typiques d'autres régions suisses, pour le plus grand plaisir du public.

Arvine et brisolée

Introduit en 2006, le Village du Vin est devenu au fil des ans un incontournable de la fête. Il permet à une quinzaine de vignerons-encaveurs de la commune de promouvoir leurs meilleurs crus, à commencer par la Petite Arvine, cépage emblématique de Fully. Durant la manifestation, 5 îlots-châtaignes répartis dans le marché en plein air,

tenus par des sociétés locales, servent en exclusivité la brisolée. Les châtaignes qu'ils proposent et rôtissent sur place sont sélectionnées par le comité d'organisation. Celui-ci veille à la formation des brisoleurs, ainsi qu'à la composition des assiettes (fromages, fruits, etc), afin de garantir une excellente qualité de brisolée.

Animations

A la Fête de la Châtaigne, on chante, on danse, on joue. Fanfares, Guggens, chorales et autres groupes folkloriques ou modernes se produisent régulièrement durant le week-end. Expressions de la vitalité culturelle de la commune, leurs prestations s'ajoutent à l'ambiance festive de la manifestation. Dans la châtaigneraie vous sont proposées des animations gratuites, spécialement pour les familles.

Artisans et Terroir

Dans la rue qui leur est dédiée, les artisans travaillent devant vous. Ils créent des textiles pour petits et grands, broderies, objets en verre, liège, bois, bois flotté, tournage sur bois, peinture sur porcelaine ou galets, bijoux en argent, pierre, pierres fines, isothermes en bois, vaisselle en grès, raku ou céramique,



lampes, crèches, sculptures en terre, cartonnage, ferronnerie, miniatures, poyas en bois découpé, bougies de cire d'abeille, décorations et accessoires. A la Rue des Artisans, toujours très animée avec ses démonstrations qui mettent en valeur les métiers manuels et l'extraordinaire savoir-faire de ceux qui les pratiquent, s'ajoute désormais la Rue du Terroir. Rendez-vous des gourmets et des gourmands, cette portion du marché regroupe des stands proposant des produits artisanaux exprimant le meilleur du terroir et de la gastronomie.

ANDRÉ VERSAN



Le costume de la confrérie. © DR

La petite histoire des aliments

Quoi de plus banal de nos jours qu'un pot de confiture sur la table du petit-déjeuner ou du goûter? Il n'y a pas si longtemps, pourtant, cette douce confiserie à tartiner n'était réservée qu'aux plus riches qui ne la consommaient qu'avec une extrême parcimonie. Les Romains connaissaient déjà une variante de nos confitures contemporaines. Dans son «Histoire naturelle», parue au premier siècle de notre ère, le naturaliste Pline l'ancien mentionne une méthode de conservation des fruits qui consistait à les faire mijoter dans du miel ou du vin de raisin. Le fait est que les Romains ne connaissaient pas le sucre de canne qui ne fit son apparition en Europe que vers l'an mil puis au temps des croisades, ramené du monde arabe.

Les confitures de Nostradamus

Au Moyen Âge, le mot «confitures», dérivé du latin «configere» qui veut dire «façonner», se rapportait à toute une gamme de préparations à base de fruits cuits le plus souvent dans du sirop ou du miel. Les confitures à base de sucre, plus rares, étaient spécifiquement désignées sous le nom de «letuaires» (du latin electus = élu, excellent) et étaient considérées comme des médications destinées à une élite de privilèges qui avaient les moyens de se les offrir. En 1552, à Lyon, Nostradamus, célèbre aujourd'hui pour ses prédictions ésothériques, connut un immense succès en publiant un «Traité des Fardements et des Confitures», véritable livre de recettes pour réussir toutes sortes de confitures



destinées selon lui à entretenir la santé du corps. Il fallut attendre le 19^e siècle et l'introduction sur le Vieux Continent du sucre de betterave par Napoléon, afin de contourner le blocus anglais, pour que la confiture se démocratise enfin.

Utiliser des fruits frais

Les grands confituriers actuels rejettent fermement l'idée selon laquelle il faut utiliser des fruits abimés ou trop mûrs pour réussir une bonne confiture. Ils insistent aussi pour que les ustensiles utilisés soient conformes: pas de casserole mais une bassine en cuivre à fond épais pour permettre une répartition homogène de la chaleur; une écumoire pour extraire les impuretés qui remontent à la surface; un thermomètre à sucre pour s'assurer de la cuisson et des pots bien stérilisés pour échapper aux moisissures. Nombre de fabricants se targuent aujourd'hui de produire de la confiture bio, sans additif, ni colorant, ni conservateur. Reste que la confiture «maison» demeure la plus prisée de tous. La confiture est d'abord une gourmandise. Son intérêt nutritionnel est négligeable car elle contient beaucoup de sucre et son taux en fibres est plus que modeste. Quant à la plupart des vitamines contenues dans les fruits, elles sont détruites lors de la cuisson. Mais il est avéré que la confiture enchante les papilles gustatives et stimule la libération de la dopamine, ce neurotransmetteur qui est à l'origine du plaisir et de l'envie.

Aucune raison dès lors de s'en priver en quantité raisonnable! Pour terminer sur une note littéraire, rappelons-nous de cette citation qui veut que «la confiture c'est comme la culture, moins on en a plus on l'étaie». On la doit à l'écrivaine française Françoise Sagan, auteure de «Bonjour tristesse» qui avait une grande culture mais n'a jamais brillé par son amour des plaisirs de la table.



QUAND LES POLITIQUES POPOTENT «DE MAIRES EN MERS»

Le temps d’une journée, l’équipe du Cigalon à Thônex a confié ses fourneaux au Conseil administratif de la commune et à son secrétaire général. Pour un repas très spécial servi à une trentaine de convives.



Les édiles de Thônex et l’équipe du Cigalon profitent des derniers rayons de soleil avant le coup de feu du soir. © MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

www.le-cigalon.ch

Au Cigalon, c’est devenu une tradition. Pour la quatrième année consécutive, en pleine Semaine du Goût, les élus, accompagnés du secrétaire général de la commune, se sont mis aux fourneaux de ce très bel établissement. Leur mission? Préparer un repas gastronomique et le servir le soir dans la coquette salle du restaurant.

Ces quatre hôtes très spéciaux ont pris leurs postes respectifs à 9h30 le jeudi 19 septembre pour assurer la mise en place du menu. Une belle aventure qui change de leur quotidien au service des administrés. L’occasion aussi de découvrir les édiles sous un autre jour, coachés par Denise à la pâtisserie et au pain, Ludovic aux entrées, et Jean-Marc Bessire, le maître des lieux, aux poissons.

Corinne Bessire a eu tout loisir de les observer depuis quatre ans: «Il y a les pipelettes, les appliqués et les réservés», relève la patronne, un brin amusée. Si l’on ne vous dira pas qui est qui, une chose est certaine: ils ont tous bien fait leur travail dans une joyeuse ambiance pour le plus grand plaisir des convives qui ont eu le bonheur de déguster un menu digne d’un restaurant étoilé.

Le maire, Philippe Decrey, s’est occupé du pain et des desserts, déléguant au passage l’épluchage de quelques poires à ses collègues. Eh oui! Quand on est maire, il est important de savoir déléguer! Philippe Guex, le fidèle secrétaire général, a confectionné des bricelets dont il n’était pas peu fier, même s’il s’est légèrement brûlé dans le feu de l’action. Pascal Uehlinger a adoré apprêter les légumes et s’occuper des coquillages, relevant au passage le soin apporté par l’équipe du Cigalon afin de réduire les déchets autant que faire se peut. Enfin, Marc Kilcher a découvert toutes les ficelles du métier. Il est désormais passé maître dans l’écaillage et le désarêtage.

En 2020, un nouveau conseil administratif sortira des urnes. Philippe Decrey tirera sa révérence, mais il est d’ores et déjà engagé comme extra pour cette soirée très spéciale. Quant aux trois autres commis d’un jour, ils sont partants pour poursuivre l’aventure, tant aux commandes de la commune qu’aux fourneaux, même s’ils s’avouaient lessivés après le service du soir.

MANUELLA MAGNIN

UN ROYAUME IODÉ

Aux portes de Genève, à 15 minutes du centre-ville et à un jet de pierre de la frontière franco-suisse de Pierre-à-Bochet, Corinne et Jean-Marc Bessire accueillent les gourmets amateurs d’iode dans leur charmant petit restaurant depuis 1995. Le Cigalon est la référence genevoise pour le poisson, les fruits de mer et coquillages. Des produits d’une grande délicatesse qui nécessitent une précision d’horloger dans leur apprêt. Ici, la fraîcheur est toujours au rendez-vous. Le chef sélectionne tous les matins en personne ses poissons à peine sortis de l’Atlantique. Son fournisseur français, les Nouvelles Pêcheries Armoricaïnes à Lorient, lui fait visualiser en direct, par vidéo interposée, le résultat de la pêche du jour.

En 1996, Jean-Marc Bessire a obtenu une étoile au guide Michelin qu’il a conservée depuis. En 1997, il est la «découverte de l’année» de Gault&Millau avec la très jolie note de 17/20. Corinne Bessire dirige la salle et cultive sa passion du vin au quotidien. Elle sélectionne avec soin chaque cru d’ici et d’ailleurs proposé sur sa carte avec une belle mise à l’honneur du vignoble genevois.

Restaurant Le Cigalon
39 route d’Ambilly, 1226 Thônex, www.le-cigalon.ch
1* Michelin, 17/20 au Gault-Millau

LE VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP S’EXPORTE BIEN

Lors de son assemblée générale au Mouret, l’Interprofession du Vacherin Fribourgeois a relevé les très bons chiffres du premier semestre de 2019, avec une augmentation de la production, de la consommation et de l’export. Elle a également annoncé son souhait d’entreprendre des analyses concernant l’utilisation de robots de traite, ainsi que son soutien à la motion déposée par Géraldine Savary sur la répression des fraudes.



FRIBOURG

www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

Le premier semestre 2019 a été positif pour l’Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF). La commercialisation a été très positive en Suisse comme à l’étranger, avec une augmentation des exportations de 17%, contre 1.3% en moyenne pour les fromages suisses. Quant à la production, 100 tonnes supplémentaires ont été produites durant le premier semestre, soit 7.2% de plus qu’en 2018. Malgré cela, il n’y a pas d’excédents dans les caves en septembre. L’IPVF est ainsi heureuse de constater que la production répond à la consommation, qui a aussi augmenté pour toutes les sortes de Vacherin Fribourgeois AOP (traditionnel, alpage, bio et la fondue).

Robots de traite

Durant cet automne, l’IPVF poursuivra ses recherches sur le sujet des robots de traite. Les premiers constats d’un rapport propre à l’Interprofession montrent que les nouvelles technologies peuvent apporter des avantages, notamment au niveau du bien-être animal et pour l’organisation du travail des producteurs. Ces prochains mois, des analyses techniques propres au Vacherin Fribourgeois AOP permettront de déterminer l’impact sur la qualité du lait et seront déterminantes pour l’IPVF, pour décider si la robotisation des traites sera acceptée avec conditions ou refusée.

La présidente de l’Association suisse des AOP-IGP Géraldine Savary a déposé une motion visant à améliorer la répression des fraudes et à mieux protéger les produits sur le marché suisse. Largement acceptée au Conseil des Etats, elle doit maintenant passer la barre du Conseil national. L’IPVF soutient cette motion et encourage vivement les parlementaires fribourgeois à l’accepter.

ANDRÉ VERSAN

LES 5 ANS DU RALLYE DU CHOCOLAT

Chic et choc, le Rallye du Chocolat se déroulera les 5 et 6 octobre 2019 à Genève. L'évènement s'agrandit pour fêter le chocolat suisse. Ces deux jours seront consacrés à l'un de nos emblèmes les plus convoités avec, à la clef, des nouveautés pour ravir tous les gourmets.



GENÈVE

www.salondeschocolatiers.com

Pour cette édition spéciale, la cinquième du Rallye du Chocolat à Genève, des animations variées et interactives se succéderont tout le week-end à la salle communale de Plainpalais, avec des ateliers de confection de chocolats pour les petits et les grands, des dégustations originales et surtout un parcours sensoriel pour s'immerger dans le monde du cacao et du chocolat.

Parallèlement, la très attendue promenade ludique et gourmande du Rallye du Chocolat se déroulera sur la journée du samedi 5 octobre uniquement. Les amateurs déambuleront à travers la ville et ils iront à la rencontre de 15 chocolateries genevoises pour déguster des créations chocolatées sur le thème des épices et du gruë. A chaque escale, les intéressés recueilleront les indices nécessaires pour reconstituer la phrase mystère et participer au jeu-concours. Enfin, un tirage au sort parmi le public départagera les gagnants qui recevront des cadeaux chocolatés, ainsi que le diplôme

convoité de ChoConnaisseur. Les fins becs du public éliront leurs chocolatiers préférés, tandis qu'un jury d'experts décernera le Prix du Jury au meilleur chocolatier du Rallye. Les meilleurs chocolatiers genevois relèvent le challenge. La liste des 15 chocolatiers participants au Rallye comprend Arn, G. Bichet, La Bonbonnière, Canonica, Du Rhône, F. Ducret, Favarger, Mage, Mérigonde, Mr & Mrs Renou, Oberson, Paganel, Poncioni Chocolatiers, Stettler et Sweetzerland.

ANDRÉ VERSAN



JOURNÉE MONDIALE DU CACAO ET DU CHOCOLAT (JMCC)

Décidée le 1^{er} octobre, la JMCC vise à sensibiliser le public sur le travail des petits planteurs qui assurent 95% de la production mondiale de cacao. Certains industriels, comme Felchlin, sont engagés dans des chartes respectant ces producteurs.

La billetterie en ligne est ouverte jusqu'au vendredi 5 octobre à 14h. Les passeports et les séances de dégustations, des ateliers et de YogaChoc peuvent être réservés sur le site de www.salondeschocolatiers.com et sur la page Facebook www.facebook.com/salondeschocolatiers. Le nombre de passeports est limité à 4500 répartis sur les trois parcours.

LE PRODUIT DES RUCHES DE CLAUDE FLEURY

Cette année, Satigny organisait sa première Vogue. La plus grande commune viticole de Suisse a présenté ses producteurs du terroir local, parmi lesquels on trouvait Claude Fleury avec l'excellent miel extrait de ses 150 ruches.



Michèle Saez et les miels des ruches de Claude Fleury. © LE CAFETIER

GENÈVE

Au cours de cette première Vogue de Satigny, la plus grande commune viticole de Suisse avait invité de nombreux producteurs avec de très bons produits de la région. C'était le 21 septembre dernier.

Nous y avons goûté les miels des ruches de Claude Fleury, présentés par Michèle Saez. Claude Fleury est apiculteur à plein temps. Il détient plus de 150 ruches qui se trouvent très majoritairement sur le canton de Genève. Il en a à la Plaine, à Dardagny, à Malval, mais aussi au Pied du Jura. Son plus vieux rucher se trouve à La Plaine et il existe depuis un demi-siècle. L'apiculteur produit un millier de kilos de miel par année. Il est vendu 30 francs le kilo.

Claude Fleury a gagné 3 médailles d'or et deux médailles d'argent au Concours des ruchers (cantons de Genève, Vaud, Valais, Fribourg,

Neuchâtel, Jura et Berne), en cinq ans de participation. En 2018, non seulement avait-il gagné la médaille d'or pour le Concours des ruchers, mais il avait de surcroît été honoré de la médaille vermeille pour l'ensemble de sa carrière.



Pour remporter sa médaille d'or en 2018, il avait réalisé 144 points sur 150, soit le nombre de points le plus élevé parmi les concurrents. L'évaluation du concours porte sur la tenue des ruches, le local d'extraction, l'entretien et la tenue du local des hausses.

Le métier devient de plus en plus difficile, en raison des pesticides et des normes alimentaires et hygiéniques. Claude Fleury, quant à lui, investit régulièrement dans ses ruchers, notamment dans l'automatisation.

PASCAL CLAIVAZ

LE BRASSEUR JURASSIEN QUI EXPORTE SES BIÈRES

La Brasserie des Franches-Montagnes (BFM) est née à partir du goût de son créateur Jérôme Rebetez pour les saveurs. Aujourd'hui, elle emploie trente personnes et elle exporte le 15% de sa production.



JURA

www.brasseriebfm.ch

Il a fait partie des six favoris du prix du Prix Montagne 2019, attribué début septembre. Il n'a pas été le gagnant, puisque c'est la société jurassienne high-tech Geosatis qui l'a emporté. En revanche, son histoire est intéressante du point de vue entrepreneurial.

Le BFM est une brasserie de Saignelégier, dans le Jura. Elle a été créée par Jérôme Rebetez. L'entreprise a démarré en 1997, quand son jeune fondateur a remporté un prix de 50'000 francs, dans le cadre d'un concours où il avait présenté son projet de brasserie. La Brasserie des Franches-Montagnes (BFM) a vu le jour dans la foulée.

Aujourd'hui, BFM brasse 500 000 litres par année. Elle produit près d'une vingtaine de bières qui se caractérisent par leur touche d'originalité, l'équilibre de leur amertume et leur longueur en bouche. On trouve notamment des

bières acidulées -une bière assemblée avec du cidre-, ou encore des spécialités élevées dans des fûts de chêne. Tout cela se vend très bien en Suisse, mais un bon 15% s'exporte également. Les bières de BFM sont bues dans une quinzaine de pays, répartis sur les différents continents. De plus, ce succès permet de salarier 30 personnes, dont 20 EPT (équivalent plein temps).

Animations

Le BFM c'est une affaire qui tourne rond et qui donne également des envies de rencontres. C'est ainsi que la brasserie est devenue un lieu de détente et d'échanges qui permet de mélanger les générations, ainsi que des personnes venant de milieux très divers. Cet engagement social et culturel conduit à des animations gratuites, jusqu'à 25 par année. Les concerts sont de différents styles. Il y a un festival de bières acides, une nuit du jeu, voire encore une soirée littéraire. Tout cela a conduit à construire une nouvelle unité de production, au début de cette année. Par conséquent, BFM disposera d'encre plus d'espace pour ses animations.



Bien sûr, cette infrastructure permettra d'augmenter progressivement la production et elle facilitera la fabrication de diverses spécialités.

BFM est donc la réalisation du rêve d'un jeune Jurassien qui a rencontré le succès en fabricant des bières arti-

sanales. Il est en quelque sorte «tombé dedans» quand il était petit. Dès son adolescence, il a développé son attirance pour les saveurs et les goûts. Il aurait été trop fainéant pour devenir cuisinier dit-il! C'est pour cela qu'il a bifurqué dans une autre direction. Selon les affirmations de Jérôme Rebe-

tez, au début il brassait la bière dans un chaudron qui avait servi à fabriquer du fromage. Depuis, la qualité s'est grandement améliorée.

PASCAL CLAIVAZ

BILAN DU PREMIER COMPTOIR HELVÉTIQUE

Les portes de l'édition 001 du Comptoir Helvétique se sont fermées dimanche 22 septembre passé.

Cette première édition a accueilli 40'000 visiteurs. La majorité des exposants présents a d'ores et déjà confirmé sa participation à l'édition 002, qui se déroulera du 13 au 22 novembre 2020 à Forum Fribourg.

VAUD

www.comptoirhelvetique.ch

L'édition 001 du Comptoir Helvétique a accueilli 40 000 visiteurs dans les Halles Nord de Beaulieu Lausanne. Un chiffre encourageant et positif! Les organisateurs ayant annoncé avant l'évènement un objectif de 50 000 visiteurs, le nombre effectif de 40 000 leur permet de viser un exercice financier proche de l'équilibre. Le public très diversifié était composé autant de familles, de couples, de classes d'enfants, mais aussi de seniors. Nombre d'entre eux ont salué l'initiative, se réjouissant qu'il se passe quelque chose plutôt que rien du tout, même si l'évènement était plus restreint. Pour eux, il était important de perpétuer la tradition d'un tel évènement populaire.

Exposants

La majorité des exposants ressort satisfaite de sa présence lors de cette édition 001 du Comptoir

Helvétique, tant en termes d'affaires conclues, de qualité de la clientèle que d'ambiance. Tout au long de cette première édition, les exposants tout comme les visiteurs ont communiqué leurs impressions et leurs propositions d'améliorations aux organisateurs, qui souhaitent les prendre en compte pour les éditions à venir.

Si l'évènement a attiré nombre de visiteurs en journée, la surprise a été de constater qu'il était moins aisé de les attirer en soirée. « Cette édition nous aura appris que nous devons redoubler d'efforts en nous concentrant sur un programme du soir fort et attractif. Nous sommes d'ores et déjà en train de travailler sur ce point pour notre prochaine édition de Fribourg », a précisé David Chassot.

ANDRÉ VERSAN



MAXIME SCHMID



PHOTOS: © DR



LE CUISINIER D'OR AU BEAU-RIVAGE GENÈVE

Nous avons pu déguster les plats d'Ale Mordasini, Cuisinier d'Or 2019. Il les a préparés pour les invités de la firme KADI, organisatrice du célèbre concours gastronomique suisse. Ce fut une belle soirée, au Salon de l'Impératrice du Beau-Rivage Genève.

GENÈVE

www.beau-rivage.ch

Une belle ambiance régnait dans le salon de l'Impératrice du prestigieux hôtel Beau-Rivage Genève. Sous le patronage de l'entreprise KADI, les partenaires du Cuisinier d'Or 2019 sont devenus les convives du Chef Ale Mordasini, jeune Argovien de 28 ans qui a reçu le premier prix du concours suisse du meilleur cuisinier. Il est lui-même le chef cuisinier de l'hôtel Krone (Relai& Châteaux) à Regensburg. En tant que Cuisinier d'Or 2019, il a fait la traditionnelle Tournée culinaire suisse. Ce lundi 23 septembre, il entamait son avant-dernière étape à travers le pays. Il était alors chez Dominique Gauthier, le chef du restaurant étoilé le Chat-Botté du Beau-Rivage Genève. Il bouclera son tour chez Ivo Adam au Casino Bern, le 21 octobre prochain.

Les plats du champion

Les invités ont pu déguster les deux fameux plats qui ont fait d'Ale Mordasini le vainqueur du Cuisinier d'Or 2019. L'entrée consistait en un Cabillaud

sauté au sarrasin et anneau d'herbes aromatiques. Le plat principal était notamment composé d'un Poulet fermier suisse de Gruyère en vessie, cuit dans sa sauce suprême et truffe. Ces plats d'exception étaient accompagnés de vins suisses de renom.

Le Tour Culinaire Suisse existe depuis 2012. Pour le vainqueur du Cuisinier d'Or (le dernier concours s'est déroulé en février passé à Berne), le Tour offre l'occasion de montrer le talent dont il a fait preuve pendant le concours. Avant de s'arrêter à Genève, le jeune chef avait été invité au Park Hotel Vitznau chez Christian Nickel et au Storchen Zurich chez Stefan Jäckel.

Bocuse d'Or

Meilleur cuisinier de Suisse, Ale Mordasini se lance maintenant dans la sélection du Bocuse d'Or Europe 2020, à Tallin, la jolie capitale de l'Estonie. Ce sera l'étape préalable à la finale mondiale du Bocuse d'Or 2021 à Lyon. Rappelons que pour le Bocuse d'Or 2019, les éliminatoires européennes s'étaient déroulées à Turin. D'ailleurs, chaque continent organise ses éliminatoires et seuls les

vainqueurs s'affrontent lors de la finale «mondiale» de Lyon. Le très grand chef Paul Bocuse, décédé au début de cette année, avait lancé ce concours qui est devenu une sorte de Coupe du Monde de la cuisine internationale.

Dominique Gauthier, qui a vu œuvrer le jeune chef dans sa cuisine, a été élogieux à son endroit. Il s'attend donc à une belle performance de la Suisse à Tallin, grâce à son champion Ale Mordasini. Il essaiera de suivre les traces de son ami Mario Garcia, arrivé cinquième du Bocuse d'Or 2019 à Lyon. Selon le Chef genevois du restaurant du Chat-Botté, Ale a toutes les qualités nécessaires et il a jugé prometteuse sa prestation en cuisine. Rappelons que Mario Garcia avait remporté Le Bocuse d'Or suisse au Sirha Genève en janvier 2018. Mario et Ale sont amis de longue date. L'un pourra profiter des conseils de l'autre.

PASCAL CLAIVAZ

Depuis 1991

Le Cuisinier d'Or est né en 1991. C'est l'histoire d'une réussite organisée par la firme suisse KADI, dont le siège se trouve à Langenthal dans le canton de Berne. KADI ouvrait ainsi une nouvelle page dans l'histoire des concours de cuisine. Le concept a évolué en continu et le degré de notoriété a augmenté d'année en année. Cette année encore, le Cuisinier d'Or servira de marchepied pour les sélections du Bocuse d'Or 2021. Ale Mordasini, meilleur cuisinier suisse en la circonstance, représentera notre pays pour le très grand concours international des chefs.