

JAA
CH-1211 Genève 11
POSTE CH SA

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

30 ans
1989-2019

INOX, notre fabrication à Etagnières. 

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N°5 • 6 mars 2020

Gastroconsult 
proche. compétente.

**COMPTABILITE
FISCALITE
CONSEILS**

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

ROTOR
Lips

 Machines de qualité suisse

RotorLips.ch

 **SUISSE-GENÈVE**
> PAGE 5
Salon de l'auto annulé

Plus de chiffre d'affaires avec Lunch-Check

 **LUNCH-CHECK**
lunch-check.ch

VU POUR VOUS

LA SUISSE, PAYS DU MAL-MANGER?

Mieux vaut en rire: la Suisse figure au palmarès des pays où l'on mange le plus mal. A en croire la dernière édition du Best Countries Report, le hit-parade américain des pays où il fait bon vivre, la gastronomie helvétique décroche une note minable: 1,4 sur 10, contre un glorieux 10 pour l'art culinaire italien et un brillant 9,1 pour la cuisine française. Bah! Il est patent que les ahuris interrogés là-bas pour parvenir à une constatation aussi idiote n'ont jamais mis les pieds ici; ont au mieux bouillotté une fondue trop liquide dans un gargote «suisse» du Nebraska et se repaissent de préjugés sur la délicatesse de notre alimentation et le savoir-faire de nos Chefs. Ils ignorent tout des saveurs de nos terroirs, ne savent rien des ripailles de la St-Martin, des bombances de la Bénichon, ou des banquets neuchâtelois. Ces sornettes ont au moins la vertu de nous ouvrir l'appétit!

G. Pop



Franck Giovannini

**PARRAIN DE
LA SEMAINE DU
GOÛT 2020**

Le grand chef de Crissier
est l'ambassadeur de la 20^e édition.

SUISSE

www.gout.ch

Pour sa vingtième édition, la Semaine du Goût peut compter sur un formidable ambassadeur. Avec 3 étoiles au Guide Michelin et 19 points au guide GaultMillau, Franck Giovannini est un des plus grands noms de la gastronomie suisse qui perpétue l'image d'excellence du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier et signe une cuisine de valeurs en parfaite adéquation avec la philosophie de la Semaine du Goût.

« Pour moi, c'est un grand honneur d'être le parrain de cette 20^e édition, car c'est en ces murs que la Semaine du Goût est née voici 20 ans. L'Hôtel de Ville a toujours entretenu des liens très étroits avec cette manifestation », confie le Chef qui œuvre aux fourneaux de cette belle maison depuis 25 ans.

Éduquer et éveiller l'envie

Pour Franck Giovannini, il est primordial d'éduquer les enfants au goût: « Trop de gens ne cuisinent plus et se contentent de mets déjà préparés ou livrés à domicile. Il faut retrouver le plaisir et l'envie de manger. Cela passe par la connaissance des produits et de la façon de les apprêter, par un lien renoué avec les artisans de qualité et les paysans de chez nous ».

Le respect contre le gaspillage

Aux yeux du parrain 2020, la connaissance et le respect des produits sont aussi de formidables leviers pour lutter contre le gaspillage alimentaire, thématique de la Semaine du Goût 2020. « Au travers de notre métier de cuisinier, nous avons le privilège de toucher tout le monde et pouvons influencer les gens dans leurs choix. Je me réjouis d'y contribuer encore plus cette année, même si je milite depuis toujours pour faire passer ce message, notamment auprès des plus jeunes dans les écoles. ».

Sources: Semaine du Goût

kg **13⁹⁹** carton/kg **11⁹⁹**

Origine
Poulet fermier Prince de Bourgogne
France
Label Rouge
env. 1,7 kg

 **ORIGINE**



kg **33⁹⁹**

Entrecôte de bœuf II
rassée sur l'os
env. 3,5 kg

 **Quality**



**Actions valables
9.3-14.3.2020**

Toutes les offres TVA exclue





A la découverte des épices

Elles parfument nos mets et font chavirer nos papilles.
Nous vous contons leurs origines et leurs saveurs.

LA CORIANDRE

Origine: Orient.

Goût: toutes les parties de la plante dégagent une odeur légèrement poivrée. Les feuilles ont un arôme très puissant, saveur fraîche et raffinée, verte et fruitée. Les graines ont des saveurs d’orange.

Utilisation: toutes sortes de préparations. Les feuilles sont très utilisées en Asie, les graines dans la cuisine méditerranéenne. Présente aussi dans de nombreux curry indiens.

Petite histoire: La coriandre parfumait déjà les galettes des Hébreux.

En médecine: aurait des vertus digestives. La médecine traditionnelle la considère comme excitante avant de devenir déprimante.

Source : The complete book of herbs and spices, Dorling Kindersley, 1997.



LUTTE CONTRE LE TERRORISME: DES MESURES D’EXCEPTION INSUFFISAMMENT JUSTIFIÉES

Parmi les nombreux sujets au menu de la prochaine session des Chambres fédérales figure un projet de loi sur les mesures policières de lutte contre le terrorisme. Tout en comprenant la nécessité de renforcer l’arsenal législatif face à certaines menaces, on ne peut s’empêcher de pointer du doigt certains aspects insatisfaisants de ce projet, en particulier en ce qui concerne les mesures de contraintes qui seraient ordonnées en dehors de toute procédure pénale.

De l’obligation de se présenter à l’assignation à résidence

Tout le monde souhaite que la police et la justice puissent lutter efficacement contre le terrorisme. Mais une lutte efficace n’est pas incompatible avec le souci du respect des institutions, ni avec une certaine prudence dans l’adoption de mesures d’exception. Cette réflexion est d’actualité puisque le Conseil des Etats entamera l’examen, le 9 mars prochain, d’un projet de loi instituant de nouvelles mesures policières de lutte contre le terrorisme (objet n° 19.032).

Le projet vise notamment à permettre aux autorités de police, en dehors d’une procédure pénale, d’imposer des mesures administratives à des individus qui constituent ou semblent constituer une menace pour la sécurité de la Suisse, en lien avec des activités terroristes. Ces mesures pourraient consister en une obligation de se présenter régulièrement auprès d’un service officiel, une interdiction de contact avec certaines personnes, une interdiction géographique, une interdiction de quitter le territoire suisse, voire, en dernier recours, une assignation à résidence.

Les personnes visées pourraient en outre faire l’objet de recherches «discrètes» de renseignement. En cas de décision de renvoi ou d’expulsion, elles pourraient être maintenues en détention. Les décisions seraient prises par l’Office fédéral de la police (Fedpol) sur sollicitation d’autorités cantonales ou fédérales.

Le but général de ces mesures n’est pas critiquable, mais leur mise en œuvre législative apparaît négligée et peu convaincante. Le premier problème – non des moindres, et déjà signalé à plusieurs reprises – est qu’il n’existe pas de base constitutionnelle claire permettant à la Confédération de prendre de telles mesures de sécurité intérieure. Les juristes fédéraux en sont conscients et invoquent d’improbables «compétences implicites» découlant d’une «nouvelle pratique». Il ne serait pourtant pas difficile de créer une base constitutionnelle explicite: lorsqu’il est question de mesures de contrainte et de surveillance, le respect de l’ordre juridique n’est pas un luxe et évite les risques de dérive.

Des mesures de contrainte déconnectées de toute procédure pénale

En second lieu, on est en droit de s’interroger sur le caractère adéquat et proportionné de mesures de contraintes préventives, décidées par des

autorités de police en dehors d’une procédure pénale. Le Message du Conseil fédéral évoque les cas où «la radicalisation d’une personne menace de se muer en activité terroriste». Or une telle menace, logiquement, devrait justifier le déclenchement d’une procédure pénale, plutôt que de simples mesures policières préventives. Il est question d’intervenir face à des soupçons concrets, par exemple en cas de voyages dans des pays en guerre. Or, de deux choses l’une: soit il s’agit de simples soupçons, et la police doit alors s’en tenir à des mesures de surveillance et à des recherches approfondies, afin d’en savoir plus; soit il s’agit véritablement de soupçons forts et précis, et il convient alors d’ouvrir une procédure pénale dans le cadre de laquelle des mesures de contrainte pourront être prononcées.

Le cas le plus délicat est celui des personnes qui ont déjà été jugées et condamnées et qui ont achevé de purger leur peine, mais dont on présume qu’elles continuent à représenter un danger. De telles situations peuvent sans doute justifier des mesures préventives, y compris sous la forme de certaines restrictions à la liberté de mouvement. Ces mesures mériteraient cependant d’être ordonnées dans le cadre de la condamnation pénale, et non de manière déconnectée.

Des explications insatisfaisantes et une efficacité incertaine

On peine ainsi à se satisfaire des explications données par le Conseil fédéral, qui ne permettent pas de comprendre pourquoi certaines mesures de contraintes devraient absolument être imposées en dehors d’une procédure pénale. Il ne s’agit pas de sous-estimer les besoins des autorités de police en matière de lutte contre le terrorisme. Mais il importe aussi de garder à l’esprit que ces dispositions vont rester durablement inscrites dans la loi, et qu’elles pourraient s’appliquer un jour à des situations différentes de celles que l’on imagine aujourd’hui.

Au demeurant, on peut émettre des doutes sur l’efficacité réelle des mesures préventives envisagées, dès lors qu’elles seraient limitées à six mois au maximum, et qu’elles resteraient contournables par une entrée en clandestinité des personnes visées.

Une bonne intention ne suffit pas à faire une bonne loi. En l’occurrence, le projet soumis au Parlement, qui n’a quasiment pas été modifié depuis les diverses critiques émises au moment de la consultation, mériterait d’être retravaillé.

Pierre-Gabriel Bieri

ACTIONS

Offre valable du 09.03 au 14.03.2020
Prix Pro hors TVA, rabais déduit | www.aligro.ch

POUR LE PRO

25%
9.95
kg

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

29%
6.31
botte 1 kg

Asperges blanches du Pérou, 6 x

18%
3.99
botte 1 kg

Asperges vertes du Mexique/USA, 6 x

50%
16.49
kg

Filet de saumon avec peau frais de Norvège

ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

LES ENFANTS GOÛTENT À LA LECTURE DANS DES BISTROTS LAUSANNOIS

Plusieurs cafés et restaurants de la région lausannoise se sont associés à un nouveau concept de rendez-vous appelé « La Limonade littéraire », destiné aux enfants de 2 à 8 ans.

VAUD

Facebook: La limonade littéraire

Arrosées de limonades, les lectures-animations, auxquelles bambins et parents sont conviés, durent une cinquantaine de minutes, en présence de comédiens professionnels. Après la représentation et les limonades, un sirop, une collation, un brunch ou encore un menu enfant sont offerts aux petits participants. Les adultes, quant à eux, se muent en authentiques clients et consomment.

Des cafés « ouverts aux enfants »

L'idée de ces rencontres revient à Carole Dubuis, auteure de pièces de théâtre et présidente de Tulalu, association de promotion de la littérature romande. « J'ai toujours aimé l'ambiance conviviale de certains bistrots. Et j'ai pensé que ce serait un endroit idéal pour ce genre de réunions », confie-t-elle. Comment s'y est-elle prise ? « J'ai sillonné les établissements de la région lausannoise, à la recherche d'établissements accueillants et ouverts aux enfants. Après quoi, j'ai pris contact avec les propriétaires et je leur ai expliqué le concept. Ils ont presque tous été conquis », souligne-t-elle.

Après une phase test, l'année dernière, à laquelle ont participé cinq établissements, « La Limonade littéraire » a lancé, au début de cette année, sa première « vraie » demi-saison dans trois bistrots lausannois : les Avenues, le Java et Chez ToF. « Le nombre de places est limité, sur réservation, mais l'engouement est tel que beaucoup de gens viennent sans s'annoncer. Nous faisons chaque fois salle comble », se félicite la présidente de Tulalu.



Des cafetiers convaincus

Les patrons des cafés hôtes y trouvent, quant à eux, largement leur compte, souligne celle qui est aussi jeune maman : « Pour les enfants, ravis, tout est gratuit. Mais les parents eux consomment. L'impact pour les bistrots est très positif : ils remplissent leur salle aux heures les moins fréquentées, attirent une nouvelle clientèle et se font connaître. Les retours des propriétaires sont vraiment très positifs. »



La comédienne Laurence Morisod en pleine lecture devant des enfants conquis. © CAROLE DUBUIS

La créatrice de « La Limonade littéraire », désormais soutenue par le Bureau lausannois des familles, ne pense d'ailleurs pas s'arrêter en si bon chemin. Elle prévoit d'étendre son concept à Vevey, Yverdon-les-Bains et dans la campagne vaudoise, car dit-elle, « il existe une vraie demande pour ce type d'animation ».

GEORGES POP

La Pâte Suisse

naturelle et délicieuse

2000 g

Découvrez notre grand choix de pâtes farcies surgelées.

pastinella.ch



ICI & AILLEURS

Sandwich & Snack Show, Parizza, Japan Food Show: le plus grand événement dédié à la restauration rapide, italienne et japonaise !



Le salon Sandwich & Snack Show ouvrira ses portes les 29, 30 et 31 mars 2020 pour sa 21^e édition. Rendez-vous à Paris, Porte de

Versailles, Pavillon 7.2. Au programme de ces trois jours qui rassemblent chaque année plus de 400 exposants et 10 500 visiteurs, des événements originaux mettant en lumière les concepts les plus pertinents et les spécialités emblématiques du moment pour un décryptage pointu de la restauration rapide, italienne et japonaise !

Déjà 2000 utilisateurs de l'application Choco en France en 18 mois d'existence

Choco, application visant à simplifier la prise de commandes fournisseurs pour les acteurs HORECA. Gratuite et sans engagement (Choco se rémunère en proposant des services additionnels optionnels aux fournisseurs),



l'application au design intuitif et particulièrement simple d'utilisation dispose de nombreux atouts, comme une meilleure communication en interne entre le service du soir et du matin ; une diminution des erreurs de commandes ; un gain de temps (4h en moyenne par semaine) pour les professionnels de la restauration, ainsi que des suivis statistiques (mensuels ou hebdomadaires) des commandes. www.choco.com

Un Partenariat inédit entre le Club Med et l'Institut Paul Bocuse

Club Med et l'Institut Paul Bocuse ont signé fin février 2020 un partenariat inédit, lançant la première spécialisation « Culinary Resort Management » en alternance dès septembre prochain dans le cadre du Bachelor Management International des Arts Culinaires. Ce partenariat confirme la volonté des deux parties de contribuer à la valorisation internationale des métiers culinaires et hôteliers au sein de Resorts. Ce partenariat vise également à enrichir l'offre et l'adaptation permanente des formations dispensées à l'Institut Paul Bocuse aux besoins des leaders du secteur de l'hospitality.



Sources: www.lechef.com

CONCOURS « GAGNEZ UN SITE INTERNET » L'HEUREUX ÉLU CONNU

Le restaurant du Club nautique de Versoix aura bientôt un beau site internet, grâce au partenariat entre Le Cafetier et la société genevoise WebDigital.

CONCOURS

www.webdigital.ch

Dans un concours, il y a toujours un heureux gagnant et c'est le restaurant du Club nautique à Versoix qui remporte la mise au terme de l'opération spéciale organisée par Le Cafetier et WebDigital. L'occasion de s'interroger sur le montant à investir pour la réalisation d'un site vitrine.

La question est dans bien des esprits. Les professionnels de la restauration ont souvent les neurones en ébullition lorsqu'ils envisagent leur présence sur la toile. Selon l'agence à laquelle ils s'adressent, les prix peuvent vite prendre l'ascenseur et il est bien difficile de faire son choix dans la jungle digitale.

WebDigital, partenaire du journal Le Cafetier, propose un prix canon aux membres de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève. Le forfait de CHF 1750.- couvre les frais de création digitale d'un site sécurisé de 7 pages en une langue, adapté aux formats mobiles, optimisé pour le référencement SEO, avec un programme d'analyse des audiences. Les textes et photos sont fournis par le client



qui assume de son côté le coût annuel de l'hébergement et du nom de domaine.

Et la maintenance ? Elle est optionnelle. WebDigital propose de s'en occuper pour un forfait mensuel dès CHF 100.-, pouvant atteindre au maximum CHF 150.-. « Cela comprend toutes les mises à jour techniques (thème, plug-ins), de textes et de photos. Pour ce montant, le client dispose d'un référent au sein de notre société qui effectue les modifications demandées sous 48 h », explique le patron de WebDigital. Sa société réalise toutes sortes de sites, du plus simple au plus complexe, incluant l'e-commerce.

LE CAFETIER

INTERDICTION DU CONSEIL FÉDÉRAL CONCERNANT LES GRANDES MANIFESTATIONS DE PLUS DE 1000 PERSONNES

Le ministre de la Santé Alain Berset a annoncé le 28 février 2020 que les manifestations publiques et privées réunissant simultanément plus de 1000 personnes sont immédiatement interdites. Dans un premier temps, l'interdiction s'applique jusqu'au 15 mars 2020.



SUISSE

www.gastrosuisse.ch

Dans ce contexte se pose la question de savoir si l'obligation de verser le salaire par l'employeur se poursuit. Selon l'état actuel, les arguments penchent en faveur d'une absence d'obligation de verser le salaire, vu que l'empêchement de travailler ne devrait pas relever de la sphère de risque de l'employeur, puisque l'interdiction est imposée par les autorités dans le cadre d'une épidémie/pandémie.

Comme solution pragmatique, l'on peut recommander des mesures compensatoires comme l'amortissement des heures supplémentaires ou du solde de vacances. En outre, il existe la possibilité de la compensation anticipée des jours de repos ou l'imposition de vacances.

Selon le conseil fédéral, pour des manifestations publiques ou privées de moins de 1000 personnes, les organisateurs doivent procéder à une évaluation des risques avec l'autorité cantonale compétente afin de déterminer s'ils peuvent ou non organiser la manifestation. L'hôtellerie-restauration ne semble pas être concernée par cette interdiction pour le moment, vu que les établissements d'hôtellerie-restauration peuvent poursuivre sans restriction leur fonctionnement normal selon la position générale actuelle des cantons.

Vous trouverez de plus amples informations sur le site Web de GastroSuisse ainsi que sous Portail de la branche/Droits & lois/Notices/Actualité: Coronavirus.

SERVICE JURIDIQUE DE GASTROSUISSE

SALON DE L'AUTO ANNULÉ
ATTENTION AU SYNDROME DE L'ÉCUREUIL !

Si le coronavirus a eu raison du grand raout de l'automobile et de bon nombre d'événements en Suisse, il faut s'attendre à des répercussions indirectes sur la restauration genevoise.

SUISSE-GENÈVE

Heure après heure, le fil de l'actualité égrène les nouvelles du front de l'épidémie qui frappe la planète. L'annulation du Geneva International Motor Show, qui devait se dérouler du 5 au 15 mars à Palexpo, a fait l'effet d'une bombe. Président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, Laurent Terlinchamp veille à relativiser l'impact immédiat sur la restauration genevoise: « Il y a belle lurette que les visiteurs et personnes qui travaillent sur le site ne viennent plus consommer en ville. Tout se déroule à Palexpo et aux alentours de l'aéroport. »

Donc, pas de catastrophisme, mais quand même des inquiétudes: « Il y a un impact réel sur les nuitées et les différents prestataires de l'hôtellerie-restauration et ainsi que sur la notoriété de Genève dans le monde. »

Pour Laurent Terlinchamp, le danger immédiat, c'est la psychose. « On constate déjà une réelle désaffection des restaurants asiatiques. Les clients ont tendance à faire un amalgame entre le foyer originel du virus et la cuisine servie par ces établissements. Le prochain pas est que les gens ne fréquentent plus les restaurants parce qu'ils ont peur, qu'ils préfèrent rester chez eux et se faire livrer des plats à domicile. »

Comment réagir ? Il va falloir naviguer au jour le jour en fonction de la crise sanitaire et de son impact sociétal et économique. Il pourrait en fonction de la crise sanitaire, de ses conséquences sur la société et sur l'économie en général être judicieux d'étaler les services afin d'accueillir moins de personnes à la fois ou d'envisager d'avancer les vacances de ses collaborateurs en instaurant des tournus au sein du personnel.

MANUELLA MAGNIN



VOS PARTENAIRES
POUR LA ROMANDIE

CAFÉ

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

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

CUISINE

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

POISSON

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

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

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

EFFERVESCENT

CAVES MAULER
Le Prieuré St-Pierre
2112 Môtiers NE
T. +41 32 862 03 03
F. +41 32 862 03 04
mailbox@mauler.ch
www.mauler.ch

FOIE GRAS

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

MEUBLE DE JARDIN

DENOVA LIVING & DESIGN AG
Grüssenweg 4
4133 Pratteln BL
T. +41 61 561 76 76
pratteln@denova.ch
www.denova.ch

RESTO-TEC

RESTO-TEC - RUBELLIN SARL
Route du simplon 4
1907 Saxon
T. +41 27 322 62 45
resto@resto-tec.ch
www.resto-tec.ch

NEUCHÂTEL VINS • TERROIR

NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR
Route de l'Aurore 4
2053 Cernier
T. +41 32 889 42 16
nvt@ne.ch
www.neuchatel-vins-terroir.ch

NOURRITURE

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

VIANDE

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

BIÈRE

BRAUEREI LOCHER AG
9050 Appenzell
T. +41 71 788 01 40
info@appenzellerbier.ch
www.appenzellerbier.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

FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

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

Fust Et ça fonctionne.

Infos et adresses:
0848 559 111
ou www.fust.ch

Garantie de prix bas de 5 jours
Toujours des modèles d'exposition et occasions
Profitez de la possibilité de location *Durée min. de location 3 mois
Réparation et remplacement immédiat d'appareils 0848 559 111

DES SUPERPOINTS POUR DE SUPER AVANTAGES.
www.aspi.ch

Prix sans TVA 7.7% + TAR incl.

Grand choix d'appareils professionnels

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

899.-
au lieu de 1206.-
-25%

Serrure

Contenance utile 351 litres

Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 54.- * (TVA incl.)

NOVAMATIG KSUF 371.2-IB
Réfrigérateur pour boissons
• H/L/P: 185 x 59.5 x 59.5 cm No art. 108323

1999.-
Garantie prix bas

Dimension de casier 400 x 400 mm

Avec pompe d'évacuation et pompe de doseur liquide

NOVAMATIG GSG 2240 (LP/FMWP)
Lave-verres professionnelle
• H/L/P: 61.5 x 48 x 53 cm No art. 106523

1206.-
au lieu de 1299.-
-93.-

Idéale pour bureau, atelier, locaux commerciaux, boutique, etc.

Capacité journalière de 30 tasses

Réservoir d'eau avec capacité de 3 litres

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

602.-
Offre spéciale

Appareil de broyage intégré

NOVAMATIG F 250 E
Trancheuse
• Diamètre de la lame 25 cm
• Agréée par la SUVA No art. 670214

À LOUER

LES SIX COMMUNES MÔTIERS

La Société immobilières de l'Hôtel des 6 Communes SA met au concours, la location du café-restaurant **Les Six Communes à 2112 Môtiers**

Description: Bâtiment historique classé. Restauré totalement en 1995

Situation: 2112 Môtiers. Au centre du village, proche de la gare, parkings

Capacité: Café 30 places
Salle à manger 60 places
3 salles de 30, 40 et 30 places
Terrasse partiellement couverte 60 places
Appartement 3 pièces

Cuisine: Professionnelle, équipée

Dossier complet de présentation, sur demande par courriel, à CA&6communes.ch

À SAISIR

EXCLUSIF OPPORTUNITÉ À SAISIR
AU CŒUR DE
LA RIVIERA VAUDOISE

Bâtiment mixte café-restaurant et logements.
Complètement rénové en 2007.
Transports publics, parking.
Excellente rentabilité.
Directement du propriétaire.
Agences et intermédiaires s'abstenir.
Confidentialité assurée

T. 078.714.28.84 - info@cmconseils.ch

À VENDRE

**A VENDRE,
CAUSE FIN DE BAIL**
Mobilier de restaurant,
chaises, tables, frigos,
steamer, vitrine frigorifique,
pétrin, machine à glaçons,
trancheuses etc...
Tél. 076.580.95.27

GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

Consultations juridiques 2020

MARS	MARDI 17	ME BARBOSA
	MARDI 31	ME LOROCH

SCHRG Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

220^{ème}
Cours du soir
pour l'obtention du diplôme cantonal de cafetier

Loi sur la Restauration, le Débit de Boissons, l'Hébergement et le Divertissement (LRDBHD)

Votre projet professionnel est important.

Dates : **Du 10 août à fin novembre 2020**

Horaires : **De 18h00 à 21h00, du lundi au jeudi et
De 08h30 à 12h00 et 13h00 à 16h00, le samedi**

Prix du cours : **Prix exceptionnel : CHF 2'790.-**

Inscriptions au cours de cafetier : **CHF 500.-** de frais d'administration (montant perdu et non remboursé en cas d'annulation de votre inscription) et une **pièce d'identité**. Le solde de **CHF 2'290.-** est à régler au plus tard le 16 juillet 2020.

Examens : **Fin novembre, début décembre 2020**
Inscriptions auprès de : **IFAGE Augustins**
Emolument : **CHF 400.-**

Pour tous renseignements complémentaires :
www.coursdecapetiergeneve.ch
022 329 97 22

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

Avenue Henri-Dunant II - CP 5456 - 1211 Genève II / Tél. : +41 22 329 97 22 / mail : infos@schrg.ch
www.schrg.ch / www.coursdecapetiergeneve.ch
www.facebook.com/societedescapetiersgeneve

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@schrg.ch

Rédactrice en chef: Myriam Marquant

Rédaction : SOFIED SA

Secrétariat: Chantal Longchamp

Correspondants:
Manuella Magnin et Georges Pop.

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. (32000 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

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

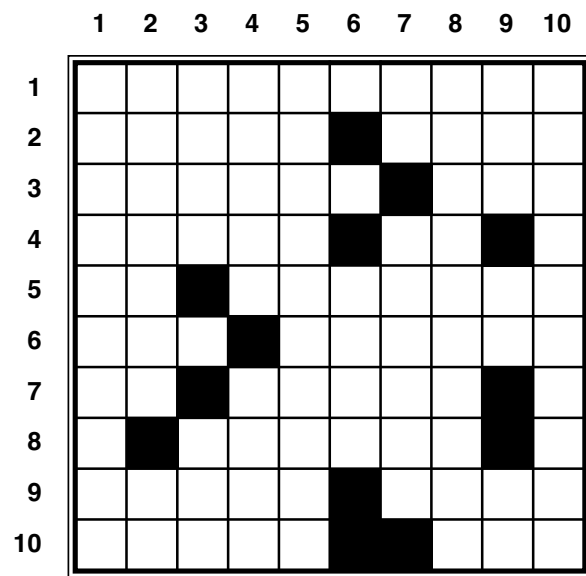
www.lecafetier.net

Page facebook:
Journal Le Cafetier
LE CAFETIER

N° 1190

1. Lieu d'adoration. – 2. Extrait de pavot. Patrie des mollahs. – 3. Valet de capitaine. Armée médiévale. – 4. Bousillait. Avant midi. – 5. Richesse. Etat de bonheur. – 6. Chose latine. Me cassai. – 7. Personnel. Divise par plusieurs centaines. – 8. Lieux de passage. – 9. Pierre fine. Célèbre université américaine. – 10. Célèbre pour ses arènes. Localisé.

1. Convulsion. – 2. Qui a besoin d'être rassurée. Lettre grecque. – 3. Fleuve de Hongrie. Ville de Somme. – 4. Espèce de maillet. Digue. –



5. Sensibilités. – 6. Mission. – 7. A été joyeux. Village genevois. – 8. Donnas du goût. – 9. Fatigué. Mot d'enfant. Mesure exotique. – 10. Sièges des émotions.

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

Emmi Glace

**La glace Noisettes Caramel Croquant,
une nouveauté, garantit une expérience
gustative sans limites.**

Emmi creazione
Limited Edition
NOISSETTES CARAMEL CROQUANT

FOOD SERVICE

Plus d'information sur Emmi Glace sur:
Emmi, Food Service, Postfach 2570, 6002 Luzern, www.emmi-food-service.ch T +41 58 227 15 65, foodservice@emmi.com

Emmi Glace – le bon choix garanti!

Emmi Glace convainc par son caractère naturel authentique et son grand volume gustatif. L'alliance d'ingrédients sélectionnés et de crème de grande qualité exclusivement suisse propose une expérience gustative unique. Les classiques populaires FAVORITO Vanille, FAVORITO Fraise, FAVORITO Chocolat et FAVORITO Ice Coffee sont désormais fabriqués exclusivement avec des colorants naturels: aucun colorant artificiel.

La nouvelle création Limited Edition garantit variété et expérience gustative sans limite aux amateurs de noisettes. Le délicieux arôme de noisette s'harmonise parfaitement avec le caramel. Le nouveau Emmi Creazione Noisettes Caramel Croquant est désormais disponible en pot de 4 l.



TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

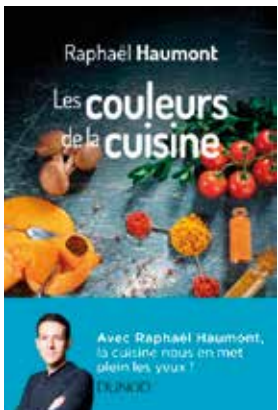
Tel : +41 22 548 00 74

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**

Biblio : science et gastronomie

Source : www.librairiegourmande.fr



LES COULEURS DE LA CUISINE

Est-ce que les saveurs changent lors des diners à l'aveugle ? Comment bien associer les couleurs dans l'assiette ? Que se passe-t-il pendant la fermentation ou la caramélisation ?

Si vous avez toujours rêvé d'en connaître la réponse, vous ne pouvez pas passer à côté du nouveau livre du célèbre physico-chimiste. Après Un chimiste en cuisine et

Les papilles du chimiste, Raphaël Haumont se focalise sur l'univers des couleurs. Fondamentales pour soigner l'esthétique d'un plat, elles ont aussi une valeur culturelle et une charge émotionnelle qui changent d'un pays à un autre. Chaque chapitre prend le nom d'une couleur, sauf le dernier, consacré aux effets d'optique. A la fin de l'ouvrage vous trouverez un pratique glossaire. En plus, un tableau des molécules colorantes présentes dans l'ouvrage et les aliments qui les contiennent.

Auteurs : Raphaël HAUMONT, 192 pages, Editeur: Dunod, Octobre 2019

LES GOÛTS ET LES COULEURS DU MONDE

Marc-André Selosse nous propose, dans ce nouvel ouvrage, de cheminer avec lui dans le monde des tannins.

Ces molécules font les goûts et les couleurs du monde, mais qui saurait dire qui sont les tannins et comment ils agissent ? En chatouillant l'observation et en excitant le plaisir de la mener, cet ouvrage est un rappel aux plaisirs sensoriels et à la façon dont nos sens nous aident à comprendre notre environnement.

Auteurs : Marc-André SELOSSE, 351 pages, Octobre 2019



100 INFOS INSOLITES SUR LES ALIMENTS

Pour les petits, et les grands, une mine d'informations rigolote, futiles, pour apprendre, comprendre, et briller en société... Saviez-vous que les cornflakes sont magnétiques ? que dans un verre vert l'eau semble plus fraîche ? que le beurre de cacahuètes épaissit quand on le met en bouche ? ou encore qu'un nuage de farine pourrait faire exploser une boulangerie ? Maintenant oui, vous le savez, mais il vous faudra lire le livre et vous amuser des illustrations pour savoir pourquoi !

Auteurs : COLLECTIF, 128 pages, août 2017

La petite histoire des aliments

Les chips comptent, avec les cacahuètes salées, parmi les aliments de grignotage les plus populaires au monde: on en croque presque partout et il en existe une quantité indénombrable de marques et de variétés. Le penchant quasi universel pour les chips reste d'ailleurs un crève-cœur pour les diététiciens qui ne cessent de dénoncer, non seulement la déficience nutritionnelle de ces fines tranches de patate frites dans l'huile, mais aussi leur abondance calorique (plus de 500 kcal/100 g), ainsi que leur générosité en matières grasses (environ 36 g de lipides/100 g).

Un client vindicatif

La petite histoire attribue l'invention des chips à un cuisinier afro-américain du nom de George Crum. Notre homme travaillait dans un restaurant de la petite ville de Saratoga Springs, dans l'État de New York. Confronté, le 24 août 1853, à un client particulièrement hargneux qui n'avait cessé de lui reprocher l'épaisseur de ses frites, notre brave cuisinier, exaspéré, voulut se venger en éminçant ses pommes de terre en tranches aussi fines que des épluchures, avant de les frire puis de les saler. Surprise: le client se déclara enchanté!



© DR

Devant le succès de ses «chips» (éclat en anglais), George Crum finit par ouvrir son propre restaurant, quelques années plus tard. Mais à une époque où la discrimination régnait légalement en maître aux États-Unis, il n'eut guère la possibilité de déposer un brevet pour son invention qui lui permit, cependant, de vivre dans l'aisance jusqu'à la fin de sa vie.

L'invention de la machine à chips

Spécialité locale, les chips connurent une gloire nationale, aux États-Unis, puis internationale dans les années vingt, après la mise au point d'une machine à chips, imaginée par un garçon livreur entreprenant. Devenu riche grâce à sa machine, Herman Warden Lay fonda la H.W. Lay Distributing Company, entreprise spécialisée dans les aliments de grignotage, basée à Atlanta en Géorgie. La marque Lay's est d'ailleurs, de nos jours encore, l'une des principales marques de chips outre-Atlantique.

Si la «petite» histoire a retenu le nom de George Crum et celui de Herman Warden Lay, la «grande» fait quant à elle remarquer qu'il existait, bien avant eux, des livres de recettes célébrant les frites ultrafines. C'est le cas, par exemple, du livre The Cook's Oracle de William Kitchiner, un opticien anglais versé dans la cuisine. Paru en 1822, son bouquin offrait déjà une recette de pommes de terre émincées en copeaux et frites dans du saindoux ou de la graisse de bœuf. Le livre fut, en son temps, un authentique best-seller.

On notera encore, en guise de conclusion, que les francophones du Canada, qui font la chasse aux mots anglais, ne disent pas «chips» mais «croustilles».



MAIS POURQUOI DIT-ON « GASTRONOMIE » POUR LES ARTS DE LA BONNE CHÈRE ?

Le mot « gastronomie » est de nos jours entré dans les mœurs pour suggérer la bonne cuisine et les arts de la table. La « gastronomie » évoque le plaisir de bien manger, de savourer des plats délicatement cuisinés avec des produits de qualité, de préférence issus du terroir, accompagnés d'un bon cru.

HISTOIRE

Un restaurant qui se prétend « gastronomique » a, quant à lui, l'ambition d'offrir à ses hôtes des plats finement apprêtés, délicatement dressés, arrosés des meilleurs vins, servis par un personnel courtois, dans un cadre agréable.

Un terme « stomacal »

Il est vrai qu'étymologiquement, ce mot bizarre n'évoque ni la cuisine, ni le goût et moins encore les papilles gustatives. Non ! Il se rattache au ventre, à l'estomac, au bide et aux entrailles. « Gastronomie » est issu de deux mots grecs : « gastèr » qui veut dire ventre ou estomac et « nomos » qui veut dire la loi. Au sens littéral, « gastronomie » signifie donc « l'art de régler l'estomac ». En cas de troubles digestifs (gastriques), il est d'ailleurs fortement recommandé de consulter un « gastrologue », médecin spécialisé en « gastrologie » et non un « gastronome », épris de « gastronomie ».

« Gastronomie », mot d'essence stomacale, ne s'est timidement introduit dans la littérature française qu'au XVII^e siècle, en référence au poète grec de l'Antiquité Archestrates, considéré comme



l'un des premiers gastronomes de l'histoire. Le terme « Gastronomie » apparaît ensuite pour la première fois sous forme imprimée en 1801, dans le titre d'un poème du poète et humoriste français Joseph Berchoux intitulé « Gastronomie ou l'homme des champs à table ». Ce fin gourmet est l'auteur du dicton « Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dîne ».

Le rôle déterminant de Brillat-Savarin

Joseph Berchoux ayant fait œuvre de pionnier, il ne restait plus qu'à Brillat-Savarin, le plus renommé des auteurs culinaires de son temps, de se parer, quelques années plus tard, du titre de « gastronome », dans son célèbre ouvrage « Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante ». C'est à lui que l'on doit le célèbre précepte « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es ». C'est à Brillat-Savarin que l'on doit aussi la formule « tout est bon dans le cochon ».

Notons encore que le mot « gastrolâtre », qui définit un quasi-obsédé de gastronomie, a été utilisé dès 1847 par Honoré de Balzac. Et relevons enfin, sur une note cocasse, qu'en grec une « gastromeni » désigne une femme au ventre bien plein, autrement dit... une femme enceinte !

GEORGES POP





INSCRIS-TOI
VITE

QUI LUI SUCCÈDERA?

Inscris-toi et gagne le Cuisinier d'Or.



LE
CUISINIER
D'OR
2021

Ale Mordasini

lauréat du Cuisinier d'Or 2019, hôtel Krone
Relais & Châteaux, Regensburg

Ton profil
Cuisinier ou cuisinière exerçant cette activité à titre principal, avec au moins 5 ans d'expérience, une grande passion pour le métier et surtout le goût de la cuisine raffinée et des plaisirs subtils.

Notre offre
Un concours de cuisine reconnu de rayonnement national. Une organisation et un jury professionnels. Une grande visibilité grâce à des démonstrations de cuisine en live dans des lieux exceptionnels. Et pour couronner le tout: le titre de Cuisinier d'Or.

Demi-finale
Le 26 septembre 2020 au centre commercial Glatt à Wallisellen.

Finale
Le 15 mars 2021 au Kursaal de Berne.

Cela t'intéresse?
Alors, pose ta candidature d'ici au 30 avril 2020.

Pour de plus amples informations
goldenerkoch.ch ou avec le code QR.

ORGANISATEUR

PRESENTING PARTNER

VERS LE DOSSIER D'INSCRIPTION







PARTENAIRES











Coup de chapeau

LA HALLE DES SENS: DU MARCHÉ À LA TABLE

PEUT-ÊTRE UN BRIN DÉROUTANT POUR LES NOUVEAUX VENUS, LE RESTAURANT DE LA HALLE DES SENS, À LA CHAUX-DE-FONDS, FINIT TOUJOURS PAR SÉDUIRE LES CLIENTS DE LA RÉGION, OU CEUX DE PASSAGE, QUI S'Y SUCCÈDENT AVEC BONHEUR.



A la Halle des Sens, seul un comptoir sépare la cuisine de la salle du restaurant. © Halle des Sens

LA CHAUX-DE-FONDS

www.halltitude.market

D'abord par la qualité des mets délicats qui y sont proposés, ensuite par le service diligent qui prévaut dans la salle et beaucoup encore par la singularité des lieux qui associent un élégant marché couvert, dévolu à la mise en valeur du terroir, et un établissement acquis à la fraîcheur et au «fait maison».

Le marché couvert «Les Hall'titude», situé juste derrière la tour Espacité qui domine la cité horlogère, offre sur ses riches étalages une étonnante variété de denrées issues de l'artisanat alimentaire régional, authentique point de rencontre des saveurs du jour: viandes, poissons, fromages, fruits et légumes, produits de boulangerie, etc. Il y a deux ans, lorsque le concept fut lancé, le fromager Loan Sterchi, cheville ouvrière du projet, était en quête d'un responsable audacieux pour implanter un espace de restauration dans la grande salle contigüe au marché. Il est bien tombé: ce sont les frères David et Sébastien Maye qui ont relevé le défi.



Le marché couvert «Les Hall'titude» offre sur ses étals une étonnante variété de denrées issues de l'artisanat alimentaire régional. © sterchi-fromages.ch

«La restauration n'était pas notre priorité. Nous sommes d'abord Chefs Maître Traiteur. Nous livrons des repas notamment à des écoles et à des entreprises», explique David Maye, fondateur avec son frère de l'entreprise Cinq Sens. Depuis bientôt 15 ans, les deux Maye se sont forgés une très belle réputation dans l'univers des saveurs, bien au-delà de leur canton. «Nous nous sommes malgré tout lancés dans cette aventure, mais en restant fidèles à nos principes: loin de l'agroalimentaire, il n'y a pas de poudres chez nous, rien que des produits frais. Le cuisinier fait ses courses le matin dans le marché couvert, juste à côté, et si un client y achète une viande



© Halle des Sens

ou un poisson puis nous l'amène, eh bien nous l'appretons à son goût.»

Le Chef cuisinier des Halles n'est pas le premier venu: Éric Mazeas a travaillé aux côtés de Roland Pierroz, au Rosalp de Verbier, avant de prendre les rênes des cuisines du Beau-Rivage, à Neuchâtel.

Aujourd'hui il mijote, fricote et apprête ses menus ou ses spécialités au vu et au su de ses clients, dans un espace cuisine que seul un comptoir sépare de la salle. Chacun peut le voir bondir d'une casserole à une poêle, puis dresser une assiette aussitôt dirigée vers les tables. Quelle maîtrise! Il est vrai qu'il peut compter sur l'énergie assidue de Valentine en cuisine et de l'empressement souriant de Camille et Julie en salle.

Les saveurs sont toujours au rendez-vous: Escalope de porc grillé, Tartare de bœuf au galanga, Suprême de volaille basquaise ou Risotto aux fruits de mer, tout est bon. Vraiment! Quant aux soupes et autres veloutés, souvent servis en entrée, ils ont toujours un petit goût de reviens-y. L'auteur de ces lignes parle d'expérience! Cerise sur le gâteau: les prix sont très raisonnables.

«Notre but était de partager le terroir et de valoriser la proximité», souligne David Maye. Eh bien bravo, David, Sébastien et Éric, le pari est gagné!

Georges Pop

PUBLIREPORTAGE

2019: UN EXCELLENT MILLÉSIME POUR MAULER

QUINZE NOUVELLES DISTINCTIONS DANS LES CONCOURS LES PLUS EXIGEANTS: RECHERCHE CONSTANTE DE LA PERFECTION, LA MAISON MAULER MONTRE UNE NOUVELLE FOIS LE HAUT NIVEAU DE QUALITÉ QUI FAIT SA RÉPUTATION ET CELLE DE SES CUVÉES.

Un impressionnant Podium de six médailles d'Or et Grand Or et neuf médailles d'Argent obtenues notamment au «Grand Prix du Vin Suisse», au «Grand Prix International des Vins Bio» ou au «Concours International des Vins» à Zurich.

C'est au Prieuré Saint-Pierre de Môtiers, au cœur du Val-de-Travers dans le canton de Neuchâtel, que la famille Mauler élabore ses Grands Vins Mousseux depuis plus de 190 ans.

Spécialiste de la bulle, la Maison Mauler crée un nombre impressionnant de cuvées différentes afin de permettre à chacun de trouver l'accord parfait avec les mets les plus variés et de vivre

des moments uniques. Des assemblages blanc de blancs, blanc de noirs ou blanc et noir, des cuvées millésimées, non-millésimées, au dosage brut, sec ou demi-sec. Innombrables découvertes gustatives et plaisir des papilles de l'apéritif au dessert. Les vins Mauler se tiennent parfaitement à table et accompagnent magnifiquement notamment un poisson, une viande rouge épicée ou encore une glace au chocolat.

Toutes les cuvées Mauler sont, depuis l'origine de la maison, élaborées dans le respect de l'authentique Méthode Traditionnelle. C'est un processus exigeant un savoir-faire complexe, beaucoup de temps et infiniment de soin. Caractérisée par un assemblage subtil des meilleurs crus, suivi d'une deuxième fermentation en bouteille, puis d'une très longue maturation sur lies, elle permet au vin de développer tous ses arômes.

www.mauler.ch



HYGIÈNE ALIMENTAIRE: LES BREBIS GALEUSES SONT DES EXCEPTIONS. N'EN DÉPLAISE À TAMEDIA

« Pourriture, saleté, bactéries: les restaurants dégoûtants pullulent », « Ces scènes se déroulent dans nos restaurants » [Le Matin Dimanche, 23.02.2020], « Scènes d'épouvante dans les cuisines » [24 Heures, 24.02.2020]... A grand renfort de manchettes, de photos chocs et de titres racoleurs, les enquêteurs de Tamedia ont cru trouver le bon filon pour garder leurs lecteurs en haleine... Tant sur la forme que sur le fond, GastroVaud déplore cette série d'articles, rédigés au plus grand mépris des principes élémentaires du journalisme et de la grande majorité des restaurateurs, en règle avec la loi.

VAUD

www.gastrovaud.ch

Transparence, qualité, authenticité, traçabilité: chaque jour, GastroVaud décline ces valeurs à travers le label Fait Maison qu'elle conduit, lors des manifestations qu'elle organise (Journée du Papet, Pintes ouvertes vaudoises) ou dans le cadre des cours qu'elle dispense. Chaque jour aussi, sur mandat de l'Etat de Vaud, des dizaines de futurs restaurateurs se forment à Pully en vue d'obtenir un certificat cantonal d'aptitude leur donnant droit d'exploiter un établissement. Ils y suivent des enseignements variés, dont des cours d'hygiène délivrés par les services du Chimiste cantonal vaudois. Règles de stockage, vérification des températures, bonnes pratiques dans les domaines de l'hygiène et de la fabrication font partie des matières enseignées et examinées au terme d'un cursus global de 26 jours de cours obligatoires. La parution d'une série d'articles aguicheurs et trompeurs consacrés aux brebis galeuses de la restauration oblige dès lors GastroVaud à réagir, tant sur la forme que sur le fond, et à apporter les précisions suivantes:

Pas d'impunité pour les brebis galeuses

Pour GastroVaud, les auteurs des infractions illustrées dans le Matin Dimanche doivent être sévèrement punis, tant en raison des dangers qu'ils font courir aux consommateurs que de l'image négative qu'ils véhiculent de la restauration. Dans les cas graves, respectivement de récidive, GastroVaud soutient d'ailleurs sans état d'âme la fermeture immédiate des établissements contrevenants et l'application des sanctions les plus dures prévues aux articles 63 et 64 de la loi fédérale sur les denrées alimentaires (pouvant aller jusqu'à 3 ans de privation de liberté). Enfin, à supposer que leurs noms lui soient transmis (ce que ne prévoit pas la législation), GastroVaud prononcerait bien évidemment l'exclusion de ces moutons noirs.

La très grande majorité des restaurateurs se conforme aux règles!

Jamais les articles parus ne donnent la mesure objective des problèmes soulevés. GastroVaud tient ainsi à préciser que:

- si effectivement 10% des contrôles ont abouti en 2019 à une dénonciation pénale dans le canton de Vaud, cela signifie que 90 % des restaurateurs contrôlés se sont conformés globalement



à la législation! On est donc très loin de l'image apocalyptique donnée par Le Matin Dimanche et de « restaurants dégoûtants qui pullulent » à chaque coin de rue ;

- le chiffre de 185 dénonciations comprend à la fois d'autres corps de métiers (boucheries, boulangeries, etc.) et des enseignes de moins de 10 places (de type kebabs et take away), hélas non soumises à l'obligation de se former (art. 3 LADB) et très rarement membres de GastroVaud;
- enfin, ce chiffre de 185 dénonciations doit être pondéré en fonction du nombre total d'enseignes servant de la nourriture dans le canton, bien supérieur à 2835 établissements (unique chiffre en possession de GastroVaud, ne comprenant ni les établissements de moins de 10 places et ne vendant pas d'alcool, ni les enseignes telles que les débits de boissons alcooliques à l'emporter, buvettes, discothèques, night-clubs ou salons de jeux notamment).

Un contexte temporel particulier

La hausse des infractions – documentée exclusivement au moyen d'une citation du Chimiste cantonal vaudois – s'explique par différents facteurs liés à un contexte spécifique:

Législation plus complexe depuis le 1^{er} mai 2017: la loi fédérale sur les denrées alimentaires, en vigueur depuis deux ans et demi, induit de nouvelles obligations pour les restaurateurs (déclaration orale des allergènes, déclaration des provenances, etc). Si la majorité d'entre eux ont pris la mesure des contraintes nouvelles, d'autres peinent encore à les mettre en pratique. Afin de les aider, GastroVaud et GastroSuisse proposent régulièrement des informations et des cours pour combler les lacunes dans ce domaine;

Multiplication des enseignes non soumises à formation: la multiplication des établissements de vente à l'emporter, réalisée aujourd'hui au détriment de la restauration traditionnelle, conduit à l'apparition d'un nombre croissant d'enseignes non soumises à formation préalable, potentiellement plus risquées pour le consommateur.

Contrôles vaudois renforcés: ¹ deux audits publiés par la Cour des comptes vaudoise (2013) et la Cour des comptes genevoise (2016) ont conduit à des recommandations visant notamment à renforcer la fréquence des contrôles et la sévérité des sanctions infligées aux contrevenants. La hausse du nombre d'infractions et des dénonciations pénales, soulignée sans autre explication par Tamedia pour Genève et Vaud en particulier, s'inscrit donc logiquement dans ce contexte de resserrement de vis.

Nécessité de renforcer la communication entre services de l'Etat et professionnels

Source de démotivation pour les très nombreux restaurateurs respectueux des règles en vigueur et d'injustes dégâts d'image pour la restauration vaudoise, cette série d'articles confirme néanmoins la nécessité de renforcer la communication entre les services de l'Etat – fédéral et cantonal – et les associations professionnelles. Cette revendication, portée par GastroVaud et d'autres associations vaudoises, vise à favoriser les échanges réguliers d'informations liées aux mauvaises pratiques rencontrées sur le terrain et à permettre aux associations de remplir leurs missions de formation, de prévention et d'information auprès de leurs membres. Différentes démarches sont en cours dans le Canton de Vaud, attestant du sérieux qui anime les professionnels vaudois en matières alimentaire et sanitaire.

¹ Cour des comptes du Canton de Vaud, Audit de performance du système de contrôle des denrées alimentaires, Rapport n° 24 du 15 novembre 2013, téléchargeable sous https://www.vd.ch/fileadmin/user_upload/organisation/cour_comptes/1_Rapports_d_audit/24_Rapport.pdf et Cour des comptes de la République et Canton de Genève, Audit de gestion du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV), Rapport no 111 de novembre 2016, téléchargeable sous <http://www.cdc-ge.ch/Htdocs/Files/v12578.pdf/Rapportsauditi/2016/Rapport-111.pdf?download=1>

GILLES MEYSTRE

PUBLIREPORTAGE

Sel en moins et exclusivement bio: les pains bio faits maison de Manor Food

C'EST L'UN DES ALIMENTS DE BASE LES PLUS IMPORTANTS ET SON HISTOIRE REMONTE À L'ANTIQUITÉ. MAIS QUE FAUT-IL POUR AVOIR UN PAIN SAVOUREUX? CHEZ MANOR FOOD, TOUS LES PAINS SONT CUITS SUR PLACE DANS CHAQUE SUPERMARCHÉ EN UTILISANT UNIQUEMENT DES INGRÉDIENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. EN OUTRE, LE SEL NATUREL POSIDONIA EST UTILISÉ. CELUI-CI A UNE TENEUR EN SODIUM NETTEMENT INFÉRIEURE À CELLE DU SEL CONVENTIONNEL.

Manor Food s'engage depuis longtemps et par conviction à proposer des produits bio de haute qualité. Sous sa marque propre « Manor Bio », Manor Food propose une sélection large et variée de produits alimentaires pour les besoins quotidiens. Cette offre est complétée par un large choix de marques étrangères de produits biologiques. L'objectif est de préserver la nature tout en offrant une expérience gustative intense. La particularité des pains bio de Manor Food: ils sont chaque jour fraîchement préparés dans la propre boulangerie de chaque supermarché. Pour la pâte, des ingrédients issus de l'agriculture biologique sont utilisés. L'un d'eux est le sel naturel Posidonia.



Il a une faible teneur en sodium de seulement 8%, contrairement au sel de table conventionnel qui en contient 40%. Tous les pains ont ainsi une teneur en sel plus faible, ce qui contribue à une alimentation équilibrée et à un mode de vie sain. Le goût du pain reste inchangé.



PROPRES BOULANGERIES

Pour faire du bon pain, il faut un savoir-faire artisanal et des ingrédients de qualité. Chez Manor Food, tous les pains sont produits en qualité bio et directement sur place, dans les propres boulangeries des supermarchés. La pâte est préparée la veille au soir

et repose pendant la nuit. « En plus des ingrédients biologiques, la fraîcheur est essentielle pour que nous puissions garantir la qualité de nos pains. Pour cette raison, nos boulangers expérimentés cuisent du pain frais tous les jours, du petit matin jusqu'à l'heure de la fermeture », explique Philippe Rubin, Category Director Ultra-Frais chez Manor Food.

SÉLECTION DE PAINS BIO

Les boulangeries proposent un vaste choix de variétés afin qu'il y ait un pain pour chaque occasion et chaque goût. Le grand classique est le pain maison rustique « Quotidiano », parfait pour la consommation quotidienne. Outre les variétés de pain habituelles, de nouvelles recettes sont constamment développées. Une baguette enrichie avec le superfood quinoa a ainsi rejoint l'assortiment. Cette graine saine en provenance d'Amérique du Sud est pleine de nutriments essentiels et riche en protéines végétales. Pour un brunch de fin de semaine réussi, les boulangers de Manor Food proposent également la traditionnelle tresse au beurre.

www.manor.ch

BILAN POSITIF POUR « LES FROMAGES DE SUISSE » AU SALON DE L'AGRICULTURE

En raison des menaces de grève et surtout du coronavirus, la fréquentation du Salon a fortement baissé cette année, mais le stand helvétique n'a heureusement pas ressenti cet essoufflement. Ainsi, ce sont près de 40 personnes qui, durant 8 jours, se sont activées sans relâche pour faire connaître et apprécier les fromages suisses à un public de connaisseurs.



Ce sont près de 40 personnes qui, durant 8 jours, se sont activées sans relâche pour faire connaître et apprécier les fromages suisses à un public de connaisseurs. © DR

FRIBOURG

www.terroir-fribourg.ch

L'autre pays du fromage, c'est ainsi que la Suisse aime à se présenter dans l'Hexagone. En effet, la diversité et la qualité des fromages français n'étant plus à démontrer, ceci n'empêche pas une certaine ouverture d'esprit vis-à-vis des productions d'autres pays, notamment la Suisse qui bénéficie d'une tradition et d'un savoir-faire exceptionnel dans les pâtes dures et mi-dures.

Le nouvel espace de vente à l'emporter a rencontré un franc succès. Celui-ci a été mis sur pied pour répondre à une évolution des habitudes d'une partie des visiteurs, qui préfèrent manger plusieurs petits plats différents plutôt qu'un menu au restaurant. Cette expérience sera très probablement rééditée.

L'organisation est pilotée par Terroir Fribourg, sur mandat de Switzerland Cheese Marketing (SCM) et en partenariat avec un réseau de crèmeries parisiennes et les différentes Interprofessions. Cet événement annuel permet de donner

une visibilité certaine aux fromages suisses et de soutenir les différentes marques dans un marché hautement concurrentiel. L'exportation reste un pilier indispensable pour les différentes AOP fromagères; ceci contribue notamment au maintien d'un prix intéressant pour tous les acteurs de la chaîne, y compris pour le producteur de lait, premier garant de la qualité du produit.

LE CAFETIER

Le salon en chiffres

- 500 kg de Gruyère AOP
- 300 kg de Vacherin Fribourgeois AOP
- 1000 kg de Fondue Moitié-Moitié
- 2500 portions de Fondues Moitié-Moitié vendues au restaurant
- 350 kg de Tête de Moine AOP
- 20 000 bouchées dégustation offertes
- 200 kg de Sbrinz AOP

PUBLIREPORTAGE

Exigences maximales en matière de meubles de jardin

AVEC LE RÉCHAUFFEMENT PRINTANIER, LES ESPACES EXTÉRIEURS DEVIENNENT À NOUVEAU PLUS ATTRACTIFS, QUE CE SOIT POUR LE PETIT-DÉJEUNER, UN RAPIDE LUNCH D'AFFAIRES OU TOUT SIMPLEMENT POUR PARTAGER QUELQUES HEURES EN SOIRÉE. UN TABLEAU D'ENSEMBLE HARMONIEUX VOUS PERMETTRA DE CRÉER UNE AMBIANCE AGRÉABLE ET D'ATTIRER L'ATTENTION SUR VOTRE ENTREPRISE. AUTANT DE FACTEURS IMPORTANTS POUR ACQUÉRIR DE NOUVEAUX CLIENTS ET COMMENCER UNE SAISON INTÉRESSANTE SUR LE PLAN ÉCONOMIQUE.

Dans le domaine de la restauration, il est indispensable de disposer de meubles de jardin de qualité supérieure et absolument résistants aux intempéries, car ils doivent pouvoir répondre à des sollicitations croissantes de jour en jour, sur le plan esthétique, mais aussi et surtout sur le plan qualitatif. Outre l'efficacité, la durée de vie, la fonctionnalité et la facilité d'entretien sont prioritaires dans le travail quotidien. Certaines personnes ont peut-être du mal à reconnaître au premier coup d'œil la différence de qualité entre des «meubles bon marché» et du mobilier d'extérieur haut de gamme. Mais celle-ci est très vite perceptible et visible. Un investissement dans des meubles de jardin de qualité supérieure s'avère donc durable et rentable à long terme.

QUELS SONT LES POINTS À PRENDRE EN CONSIDÉRATION?

Avant toute nouvelle acquisition, chaque entrepreneur de l'hôtellerie-restauration devrait définir ses besoins de manière optimale et éventuellement organiser un échantillonnage sur place. L'emplacement

Reference: Restaurant Panoramique Harder Kulm, Interlaken.



des meubles est déterminant: les meubles de jardin sont-ils placés près d'une piscine ou d'un endroit très exposé, avec beaucoup de vent et un fort ensoleillement? Quelles sont les différences de température à cet endroit? Quelles sont les fonctionnalités souhaitées: les tables de jardin doivent-elles être pliables et les chaises empilables? Faut-il pouvoir ouvrir et fermer les parasols d'un seul coup de main? Il est préférable de clarifier préalablement toutes ces questions avec un spécialiste, car il ne suffit pas de rechercher le meilleur mobilier de jardin sur Internet, d'autant plus s'il est question de quantités ou de sommes plus importantes. Lors de la sélection du mobilier d'extérieur, tenez également compte de l'avis de vos collaborateurs qui devront ultérieurement l'utiliser et l'entretenir au quotidien.

NOUVEAUTÉS 2020

La nouvelle collection Gastro 2020 de Hunn se caractérise par des meubles de jardin de qualité supérieure et tout à fait compatibles avec la restauration. Les tables de jardin pliables avec plateau HPL

sont toujours particulièrement tendance, tout comme les chaises de jardin empilables en aluminium, acier inoxydable ou acier, combiné avec des textiles ou différentes sortes de tressage. Concernant le choix des matériaux, ce sont les matériaux high-tech résistants et séchant rapidement qui s'imposent et qui offrent un confort d'assise agréable, des contours harmonieux et un aspect toujours plus convivial – ce qui cadre notamment avec la tendance persistante des textiles tissés tels que les cordages, les sangles et les selleries aspect tricot pour les meubles d'extérieur.

La chaise de jardin «Monza» est disponible en 3 variantes – en chaise de jardin avec et sans accoudoirs ou en chaise de bar. Il convient de préciser que la structure est en acier inoxydable revêtu par poudrage, et habillé avec un tressage Olefin de 14 mm.

La chaise de jardin métallique «Föhr» est synonyme de couleur. Des tons pastel aux couleurs plus funky – il y en a pour tous les goûts. La chaise métallique haut de gamme est empilable, durable, solide et



Chaise de bar «Kapstadt» résistante aux intempéries avec un tressage Olefin de 14 mm.



entièrement fabriquée en Suisse. Une garantie pour des utilisations extrêmes dans la restauration et dans le domaine public.

Hunn meubles de jardin SA
Fischbacherstrasse 15
5620 Bremgarten
056 633 99 88
www.hunn.ch