



# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N°6 • 20 mars 2020



## GastroTime – moins de CHF 3'000.–

Une solution complète de contrôle de la durée du travail pour moins de CHF 3'000.– (logiciel et timbreuse).

GastroTime, conforme à la CCNT, répond à vos besoins.

Informations sur [www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch) ou 032 951 23 77.

**Gastroconsult**  
proche. compétente.



## VAUD

> PAGE 4

Huile de noix vaudoise  
Sur le chemin de l'AOP



## JURA

> PAGE 8

Le premier bistrot  
gastronomique de  
Delémont confié à un  
disciple de Wenger



## LE TOFU DE COINSINS

Ah, cette saveur subtile de cameline qui évoque le goût du petit pois printanier ou de l'asperge verte! Productrice de tofu Bio à Coinsins, M<sup>me</sup> Kim a été bien inspirée d'aromatiser son fameux «fromage blanc» avec quelques graines de ce lin bâtard, cultivé en Europe depuis plus de 3000 ans. Une idée audacieuse qui séduira le palais tant des végétariens que des flexitariens.

Avec ses recettes originales, M<sup>me</sup> Kim fait les délices de bien des amateurs de tofu depuis quelques années déjà. Installée dans le canton de Vaud depuis 2012, la Coréenne s'est fait connaître du grand public romand grâce à l'émission *Cuisine de chez nous*, diffusée à la RTS en 2019. Son tofu est fabriqué à base d'eau de source de Coinsins et de graines de soja Bio, issues de la ferme Jaggi voisine. Il est proposé en version nature ou aromatisée selon les envies de Madame Kim.

Vendu sous la marque TerraSoja, on le trouve sur les marchés de Gland et Nyon ainsi que dans plusieurs échoppes vaudoises. M<sup>me</sup> Kim s'essaye aussi au tofu de pois chiches. À découvrir absolument!

Plus d'informations sur [www.terrasoja.ch](http://www.terrasoja.ch)

M. Magnin



© UNSPLASH

**P**as facile de garder le sourire par les temps qui courent. L'hôtellerie-restauration doit faire face à une situation totalement inédite. Les taux d'occupation des hôtels sont au plus bas et désormais les restaurants doivent garder portes closes à l'instar de tous les commerces pour une durée qui s'étend jusqu'au 19 avril.

Cet effort, nous devons tous le faire car l'ennemi qui cherche à nous terrasser est partout, invisible. Il avance insidieusement, demeure dans l'ombre sur une poignée de porte, un bout de tissu, une feuille de papier.

La protection de la population dans son ensemble doit impérativement passer par une distanciation sociale, que ce soit à l'extérieur ou même dans notre vie de tous les jours.

C'est à ce prix que nous pourrions à nouveau faire notre métier dans un temps que nous espérons pas trop lointain.

GastroSuisse et toutes les associations cantonales sont là pour vous apporter leur soutien et vous informer sur l'arsenal des mesures de soutien qui est à la disposition de tous. Les nouvelles du front de la pandémie ne sont certes pas roses. Il va falloir

naviguer à vue encore un certain temps, serrer les dents, résister tant bien que mal tout en se disant qu'après la tempête le ciel bleu revient toujours.

LE CAFETIER

## RÉACTION DE GASTROSUISSE CORONAVIRUS: LE CONSEIL FÉDÉRAL IMPOSE DES MESURES DRASTIQUES

Les nouvelles mesures drastiques adoptées par le Conseil fédéral sont lourdes de conséquences et frappent de plein fouet l'hôtellerie-restauration. En raison de la crise du coronavirus, la branche doit déjà faire face à une diminution extrême du chiffre d'affaires. Les prochaines semaines vont être déterminantes pour la survie de nombreuses entreprises. En outre, la mise en œuvre des nouvelles prescriptions s'annonce extrêmement difficile pour un grand nombre d'établissements. Néanmoins, la branche fera tout son possible afin de servir ses clients dans le cadre des possibilités qui sont encore autorisées. Pour la population, les restaurants et les hôtels sont aussi des lieux d'échange et de rencontre importants. GastroSuisse salue toutefois la volonté du Conseil fédéral de proposer une aide économique immédiate aux entreprises concernées. Il est impératif que ces fonds affluent rapidement et de manière non bureaucratique. Les conséquences économiques du coronavirus menacent de plonger l'ensemble de la branche avec ses 260 000 employés dans une crise à long terme.

50 cl  
**6<sup>90</sup>**

Epesses  
Lavaux AOC  
Magistrale  
Suisse  
Vaud  
15 x 50 cl



75 cl  
**6<sup>90</sup>**

Rosé de Gamay  
Romand  
La Désirade  
Suisse



Actions valables  
23.3–28.3.2020

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 MUSCADE

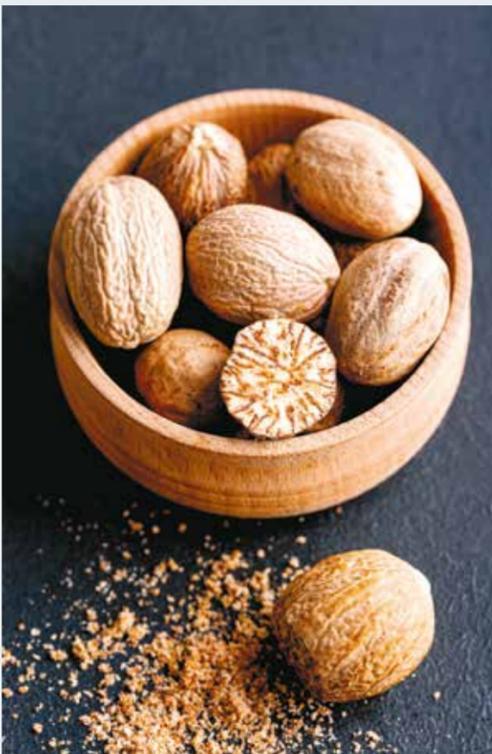
**Origine:** Ile de Banda dans les Moluques.

**Goût:** goût tannique, odeur boisée.

**Utilisation:** s'accorde bien avec les légumes vapeur. Rehausse la saveur d'une béchamel.

**Petite histoire:** Le muscadier est surnommé le « pacha de la flore tropicale » parce qu'il existe des plantes de sexe masculin et de sexe féminin. Un muscadier mâle peut féconder 10 à 20 muscadiers femelles. Celle-ci se venge en développant des fruits d'une saveur plus forte.

**En médecine:** Effet diurétique. Eloigne les insectes. Consommée à haute dose, a un effet hallucinogène.



MANUELLA MAGNIN

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

## LE CORONAVIRUS, ENTRE GESTION DE CRISE ET RÉFLEXION PROSPECTIVE

Les risques sanitaires liés au nouveau coronavirus constituent aujourd'hui une préoccupation majeure. Il s'agit d'évaluer correctement la fiabilité des diverses informations à ce sujet et d'admettre une application raisonnable du principe de précaution, en respectant les consignes des autorités sanitaires. Parallèlement, cette situation invite à réfléchir à la possibilité de rendre la société et l'économie plus résistantes face à de telles perturbations, et à la manière de gérer les crises, quelles qu'elles soient.

### La Suisse officiellement plongée dans une «situation particulière»

Même si les sujets politiques ne manquent pas, il apparaîtrait incongru de ne pas évoquer ici le thème du coronavirus «Covid-19», qui commence aujourd'hui à bousculer directement notre vie sociale et notre vie économique. Vendredi dernier, le Conseil fédéral a décidé d'interdire, jusqu'au 15 mars, toute manifestation réunissant plus de mille personnes – ce qui touche notamment le Salon de l'automobile de Genève, mais aussi des carnivals et des matchs sportifs. Pour les manifestations de moins grande ampleur, le risque doit être évalué avec les autorités cantonales, qui peuvent décider des interdictions de cas en cas ou de manière générale. Ce lundi, de nouvelles règles d'hygiène ont été diffusées, où il est notamment recommandé de ne plus se serrer la main.

Dans la population, les réactions sont diverses. Certaines personnes surréagissent, parfois de manière peu rationnelle, en suggérant que la situation est plus grave qu'on veut bien nous l'avouer et que des mesures plus dures devraient être prises.

D'autres estiment au contraire qu'on exagère le danger, que le nouveau virus tue moins de monde que la grippe saisonnière et que les autorités ne cherchent qu'à se couvrir face à d'éventuels reproches. Qui croire?

On constate que la peur d'une pandémie s'inscrit avec facilité dans un contexte social déjà marqué par de nombreuses angoisses: réchauffement climatique, exposition aux ondes radio, intelligence artificielle, exploitation des données personnelles, flux migratoires, guerres commerciales entre grands Etats, etc. Le coronavirus ravive aussi la peur des fake news: la population est submergée d'annonces parfois contradictoires et on se demande forcément si certaines sources n'ont pas quelque intérêt à manipuler l'information – dans un sens ou dans un autre.

### Une application raisonnable du principe de précaution

Face à ces peurs, il faut faire travailler son intelligence et son intuition. Il est évidemment plausible que les Américains ou les Chinois soient tentés de récupérer la peur du virus à des fins politiques ou économiques. Plus près de chez

nous, certains essaieront de relier cette crise sanitaire à la libre circulation des personnes – alors qu'il n'y a guère de rapport entre les deux. En revanche, on ne voit guère de motif pour ne pas faire confiance à l'Office fédéral de la santé publique. Il ne s'agit pas de croire aveuglément tout ce qu'affirment les autorités, mais d'évaluer avec discernement ce qui est plausible ou non, en se souvenant que les messages officiels, en moyenne, restent tout de même plus fiables que les sources officieuses, inconnues ou fantaisistes.

Selon les informations accessibles, le taux de létalité (nombre de décès en proportion du nombre d'infections) du Covid-19 apparaît nettement plus élevé que celui de la grippe saisonnière, même s'il reste relativement faible (entre 2 et 3%).

### Un exercice de gestion de crise

Au-delà de la nécessité immédiate de suivre les consignes des autorités sanitaires et de prendre les mesures organisationnelles qui s'imposent, chacun pourrait utilement réfléchir à la relative fragilité de notre société face à de tels événements perturbateurs. Pour le moment, la crise du coronavirus n'entraîne heureusement aucun chaos, mais elle laisse tout de même présager de lourdes conséquences économiques et financières. Comment y faire face? Comment affronter une éventuelle prolongation de la menace? Comment assurer la continuité de l'activité? Comment, d'une manière plus générale, rendre notre société plus résistante et plus «résiliente», sans pour autant remettre en cause la prospérité moderne, l'économie libérale ou les échanges internationaux?

Les réponses ne sont pas simples, mais il s'agit de réflexions prospectives qui méritent d'être menées par les responsables politiques ainsi que par les dirigeants d'entreprise. On ne peut pas toujours prévoir les crises, ni les éviter, mais on peut apprendre à s'y préparer assez tôt et à s'y exercer régulièrement.

Pierre-Gabriel Bieri

Offre valable du 23.03 au 28.03.2020

Prix Pro hors TVA, rabais déduit

www.aligro.ch

# ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

RETROUVEZ TOUTES NOS ACTIONS SUR ALIGRO.CH



17%

32.98

kg

**Filet de bœuf frais**  
de Suisse/Allemagne/Autriche, env. 1.8 kg



37%

19.42

kg

**Filet royal de cabillaud Skrei avec peau frais**  
de Norvège, 400 g+



Rioja Gran Reserva  
Faustino I  
DOC 2008, 6 x

33%

11.61

75 cl



# 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**

BULLETIN D'INSCRIPTION

**SRARH**  
Concours fleuris  
lbonelli8@gmail.com



CONCOURS DES CAFES, RESTAURANTS, HOTELS

Les concurrents sont priés de s'inscrire dans la catégorie qui les intéresse.  
Une seule catégorie par bulletin d'inscription.

Le bulletin est à renvoyer par courrier à :

**SRARH**  
Concours fleuris Mme Luciana Bonelli  
8 chemin Claire-Vue 1213 Petit-Lancy  
ou par mail : lbonelli8@gmail.com

**DERNIER DELAI : 20 MAI 2020**

**INSCRIPTION GRATUITE**

Nom de l'établissement :

Rue et numéro :

Numéro postal et localité :

Nom et prénom du responsable :

Tél :

Les candidats ne peuvent s'inscrire que pour un seul groupe.

Le concours des établissements publics est divisé en deux groupes  
(marquer d'une croix le groupe désiré)

1<sup>er</sup> groupe : Etablissement en Ville de Genève

2<sup>ème</sup> groupe : Etablissement hors Ville de Genève

Avec le soutien de :



## REGLEMENT DU CONCOURS

- Art. 1 - Le but de ce concours étant l'embellissement de notre ville et de son agglomération, il ne sera tenu compte que des fenêtres et terrasses visibles de la chaussée. Il ne sera pas fait de visite dans l'établissement.
- Art. 2 - Le concours se limite au territoire du canton de Genève.  
Toutes personnes, à l'exclusion des professionnels, peuvent prendre part à ce concours.
- Art. 3 - Inscription gratuite.
- Art. 4 - Le jury procède à deux visites pendant le courant de l'été.  
En cas d'égalité de points, une visite supplémentaire départagera les candidats.
- Art. 5 - Le concours est divisé en deux groupes :
- 1<sup>er</sup> groupe : Etablissement en Ville de Genève
- 2<sup>ème</sup> groupe : Etablissement hors Ville de Genève
- Art. 6 - Le jury juge selon 5 critères en attribuant à chaque critère une note entre 1 et 6.
- Art. 7 - Tout concurrent déclare se conformer au présent règlement.
- Art. 8 - La distribution des récompenses se fera dans le courant de l'automne.  
Les concurrents seront convoqués individuellement.
- Art. 9 - La décision du jury est irrévocable.

## CRITERES DE JUGEMENT DES DECORATIONS FLORALES

- Choix des plantes en fonction de l'exposition
- Harmonie générale des couleurs
- Elégance et bien facture des plantations
- Qualité de l'entretien
- Durée de la décoration

## Photos de l'édition 2019 des Concours fleuris du canton de Genève



En ville de Genève: 1<sup>er</sup> prix - Restaurant le Vieux Grenadier.



2<sup>e</sup> prix - Restaurant Drizia Miremont.



3<sup>e</sup> prix - Restaurant La Plancha.



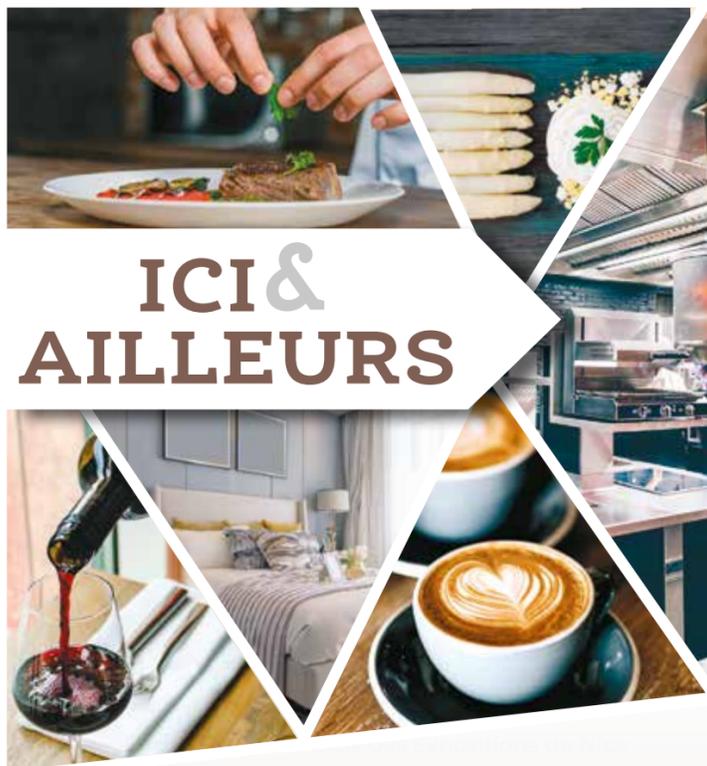
Hors ville de Genève: 1<sup>er</sup> prix - Romantik Hôtel Auberge d'Hermance.



2<sup>e</sup> prix - Auberge des Vieux Chênes à Presinge.



3<sup>e</sup> prix - Café de la Poste à Puplinge.



## ICI & AILLEURS

### Cet artiste recycle 200 000 bouchons de bouteilles pour créer une fresque colorée de 45 mètres

Lorsque l'art cherche à alerter le public, le sujet du changement climatique est de plus en plus abordé. En effet, les artistes sont nombreux à innover avec des œuvres aux supports insolites. Au Venezuela, ce jeune talent Oscar Olivares a réalisé une immense fresque murale à seulement 23 ans. Elle est faite avec des bouchons de bouteilles. Il aura fallu 2 mois de travail à Oscar pour réussir à plâtrer plus de 200 000 bouchons de bouteilles en plastique recyclé.



Sources: creapills.com

### Ecole Hôtelière de Genève

Alain Brunier a annoncé qu'il quittera ses fonctions de Directeur Général de l'EHG en octobre 2020. Il indique vouloir se consacrer à la recherche et l'innovation des métiers de la restauration.



### Cacadvisor : l'application qui permet de noter les toilettes des restaurants

Lorsqu'on se rend dans un bar ou un restaurant, on peut parfois s'attendre à des surprises : comme par exemple, découvrir les toilettes en piteux état. La start-up Magnitude Labs a eu une idée pour le moins originale : créer une application participative qui permet de noter les petits coins.

Le créateur, Romain, explique : "L'idée n'est pas de rejeter systématiquement la faute sur le restaurateur. Il faut rappeler que la propreté des toilettes dépend aussi des utilisateurs".

Sources: creapills.com



## HUILE DE NOIX VAUDOISE SUR LE CHEMIN DE L'AOP

Le projet est en cours depuis 2007. Il pourrait se concrétiser d'ici l'automne.

### VAUD

[www.moulindeevery.ch](http://www.moulindeevery.ch)

Jean-Luc Bovey est aux anges. Avec une trentaine de collègues, le propriétaire du Moulin de Sévery milite depuis plusieurs années pour que l'Huile de noix vaudoise obtienne enfin son AOP. Bonne nouvelle : l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a publié le 5 mars la demande d'enregistrement de l'Huile de noix vaudoise en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP) afin de protéger ce produit traditionnel contre les imitations. Les cantons ainsi que les personnes justifiant d'un intérêt ont la possibilité de s'opposer à l'enregistrement dans un délai de trois mois. L'Huile de noix vaudoise est une huile pressurée à partir de noix provenant exclusivement du canton de Vaud selon la méthode artisanale traditionnelle de torréfaction. La protection de cette dénomination permettra de défendre sa renommée et son excellente qualité.

Selon l'argumentaire de l'OFAG, le lien au terroir de l'Huile de noix vaudoise est dû au fait qu'elle est élaborée avec de la matière première issue de l'aire géographique dont les caracté-



**L'AOP NOUS PERMETTRA DE VALORISER NOTRE HUILE, D'OBTENIR UN PRIX CORRECT À LA PRODUCTION ET DE NOUS DÉMARQUER DE NOS CONCURRENTS**

Jean-Luc Bovey

Le canton de Vaud compte aujourd'hui 120 hectares de noyers produisant bon an mal an quelque 250 tonnes de noix entières. « L'AOP nous permettra de valoriser notre huile, d'obtenir un prix correct à la production et de nous démarquer de nos concurrents », relève Jean-Luc Bovey.

La nuciculture est très répandue en France, notamment dans la région de Grenoble et du Périgord. Le climat vaudois lui convient à merveille. Lors du dernier recensement en 2000, le canton de Vaud était déjà le plus gros producteur en Suisse.

MANUELLA MAGNIN

ristiques géomorphologiques et climatiques permettent un développement optimal de la culture du noyer. Autre élément identitaire de l'Huile de noix vaudoise : la méthode artisanale traditionnelle par pression à chaud, probablement antérieure au 16<sup>e</sup> siècle.

## LE PÂTÉ VAUDOIS TIENT SON CHAMPIONNAT DU MONDE

Professionnels des métiers de bouche et apprentis croiseront le fer le 6 juin prochain à Vevey.

### CONCOURS

[www.obrist.ch/fr/mondialdupatevd](http://www.obrist.ch/fr/mondialdupatevd)

Les amateurs de pâtés ne pouvaient rêver de plus bel et symbolique écrin pour ce tout nouveau concours. C'est au cœur de la Maison Obrist à Vevey, qui a vu trois de ses vignerons-tâcherons couronnés l'an dernier, que se déroulera ce premier championnat dont l'objectif est de sacrer le roi ou la reine du Pâté vaudois. Les joutes sont co-organisées par la Confrérie de la charcuterie artisanale et Obrist.

Les candidats sont invités à s'inscrire sur le site internet de la Maison Obrist (<https://www.obrist.ch/fr/mondialdupatevd>) jusqu'au 6 avril à minuit. Tous devront certifier sur l'honneur que le produit présenté est bien de leur propre fabrication. Les participants devront fournir 12 petits pâtés vaudois. Si la recette est laissée à la fantaisie de chacun, les viandes issues de la chasse et les truffes ne sont pas autorisées. Un jury de professionnels et d'amateurs tranchera et rendra son verdict le 6 juin.



Fabien Pairon, Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur. © La Teinturerie

Les vainqueurs s'engagent à commercialiser durant une année leur pâté sous la forme et selon la recette présentée au Championnat du Monde du Pâté vaudois 2020.

Le gagnant de la catégorie « professionnels » se verra décerner le trophée du meilleur Pâté vaudois, remis en jeu à chaque nouvelle édition, ainsi qu'un lot de la Maison Obrist. Le meilleur des « apprentis » recevra le Grand Livre de la Charcuterie et un lot d'Obrist.

La compétition bénéficie notamment du parrainage de Fabien Pairon, Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur, et professeur à l'École hôtelière de Lausanne.

MANUELLA MAGNIN



## LE GRUYÈRE BERNOIS MEILLEUR FROMAGE AU MONDE

Un Gruyère suisse vient d'être élu meilleur fromage au monde. Il est produit dans la fromagerie de Michael Spycher dans le canton de Berne. C'est la seconde fois que l'homme reçoit un tel titre.



© World Championship Cheese Contest

### Le Gruyère AOP a obtenu plusieurs médailles

Lors des World Championship Cheese Contest 2020 à Madison dans le Wisconsin (USA), le Gruyère AOP a obtenu plusieurs médailles.

#### 2020 World Champion

Michael Spycher, Fromagerie Fritzenhaus, pour son Gruyère AOP affiné par Gourmino AG, Urtenen-Schoenbuehl

#### Best of Class

Michael Spycher, Fromagerie Fritzenhaus, pour son Gruyère AOP affiné par Gourmino AG, Urtenen-Schoenbuehl

#### Second Award

Etienne Aebischer, Fromagerie de Montricher, pour son Gruyère AOP affiné par Fromco SA, Moudon

#### Third Award

Erich Hunkeler, Fromagerie de Sommentier, pour son Gruyère AOP affiné par Fromage Gruyère SA, Bulle

**Emmi Glace**

Dès 2020 toutes les spécialités Emmi Glace sont sans huile de palme

Sans huile de palme

**Favorito**  
Erdbeer  
Fraise · Fragola

4000 ml

FOOD SERVICE

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

### Emmi Glace – la glace suisse sans huile de palme

L'huile de palme est présente dans de très nombreux produits du quotidien, notamment les produits alimentaires, les cosmétiques ou les produits de nettoyage. Dans les glaces, l'huile de palme est souvent utilisée dans les glaçages gras. Très productif, le palmier à huile porte des fruits toute l'année. C'est ce qui le rend intéressant. Sa culture est toutefois problématique pour l'environnement: pour créer de nouvelles plantations, d'immenses surfaces de forêt tropicale sont irrémédiablement

détruites. Certains animaux, comme l'orang-outan, sont ainsi privés de leur habitat. De plus, lorsque les tourbières des forêts tropicales sont brûlées ou asséchées, d'énormes quantités de CO2 sont libérées dans l'atmosphère. C'est pourquoi Emmi mise sur les recettes sans huile de palme.

À LOUER



**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

**La Commune de Bougy-Villars**

**met au concours la location de son auberge communale après rénovation**

- locaux neufs, meublés et agencés
- emplacement villageois central et attractif
- commune viticole de La Côte
- bâtiment historique
- parking à proximité
- salle de 40 places, terrasse de 8 places
- bail commercial de 5 ans
- loyer raisonnable
- petit matériel à la charge du locataire
- appartement disponible
- ouverture prévue le 1<sup>er</sup> septembre 2020

Renseignements : M. R. Susset  
**Gastroconsult SA**  
Général-Guisan 42 - 1009 Pully - 021 721 08 08  
remi.susset@gastroconsult.ch

**Gastroconsult**  
proche. compétente.

À SAISIR

**BOULANGERIE-PÂTISSERIE-SALON DE THÉ-RESTAURANT**



Lumineux. Créé en 2015 à hauteur de Fr. 420 000.-  
120 m<sup>2</sup>, 40 places intérieurs, terrasse 30 places. Carouge. Patente obligatoire.  
**Prix Fr. 280 000.-**  
NÉGOCIABLE

Contact: lg@rocco-guerrazzi.ch

**ROUVIERE SLICING SA**  
**PIANOS INDUCTION**  
2 ou 4 feux  
Prix ultra compétitifs  
GARANTIE 3 ans



rouviereslicing@gmail.com  
[www.rouviereslicing.ch](http://www.rouviereslicing.ch)  
Dans la gamme, des planchas, des wok etc.....  
Depuis 1969 au service des cafetiers  
Restaurateurs 0848 666 081

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**



facebook

Retrouvez nous sur notre page Journal Le Cafetier

et sur le site [www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893.  
Journal romand – 126<sup>e</sup> 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

**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

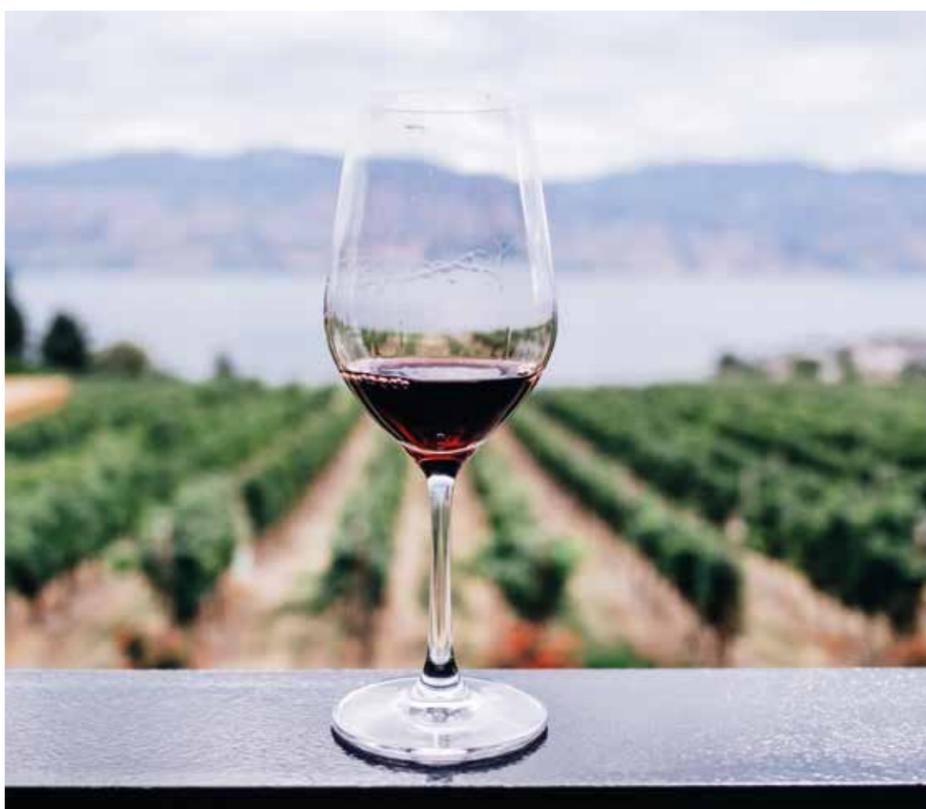
**Éditeur et administration:**  
SOFIED SA

11 avenue Henri-Dunant - 1205 Genève

[www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

Page facebook:  
**Journal Le Cafetier**

LE CAFETIER



COMMENT BIEN PRONONCER LE MOT ŒNOLOGUE !

Les spécialistes adorent s'affubler de noms compliqués. Le monde du vin n'échappe pas à cette pratique. Celui qui cultive le raisin est un « viticulteur » et le même qui le transforme en vin devient un « vigneron », deux mots issus du latin vinus.

Dès lors pourquoi l'expert dans la science du vin ne porte-t-il pas le nom de « vinologue » mais celui d'« œnologue » ? Sans doute pour éviter l'addition composite d'un mot latin et d'un mot grec. Le mot « œnologie » résulte du cumul homogène de deux termes grecs, « oïnos », le vin et « lógos », la science. Il a surgi dans la langue française au XVII<sup>e</sup> siècle et a fini par désigner une science au XIX<sup>e</sup>. Le problème avec les mots compliqués c'est qu'ils sont souvent mal orthographiés et mal prononcés. Que nous enseignent les règles du français ? D'abord qu'« œnologie » et ses dérivés s'écrivent bien avec un e DANS le o. Le « œ » est une fusion de deux graphèmes qui porte le nom de ligature. Ceux qui écrivent « œnologue »,

avec le o et le e séparés ont tout faux. Et ce n'est pas tout ! Ces mêmes règles nous informent que lorsqu'il est issu d'un mot grec, le « œ » se prononce non pas « eu » mais « é ». C'est le cas pour œnologie comme pour fœtus ou œsophage. Cependant, s'il est suivi d'un u ou d'un i, il se prononce bien « eu » comme dans œuf et œil. Il est amusant d'entendre que la plupart des œnologues prononcent mal le nom de leur métier. Un bon point en revanche aux hommes d'église qui se trompent rarement dans l'énoncé du mot œcuménique. Faut-il en déduire que la théologie prépare mieux à la maîtrise de la langue que l'évaluation d'un cépage ? Vraisemblablement, oui ! Mais nous sommes bien d'accord : c'est un détail !

GEORGES POP

# MOTS CROISÉS

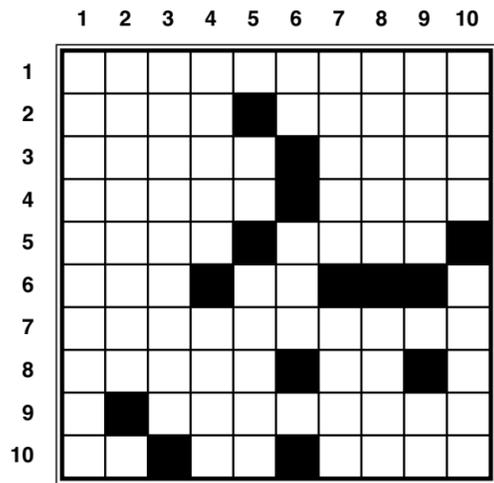
N° 1191

## Horizontalement

1. Hostile aux lois qui protègent les travailleurs. – 2. Marché parallèle. Franc, mais obstiné. – 3. Fut roi de Lydie. Avec maîtrise. – 4. Marais d'Argolide. Armées féodales. – 5. Lisière. Déplacée. – 6. Prudents sont ceux du loup. A été contraint. – 7. Remarquable et remarqué. – 8. Téméraires. Aperçu. – 9. Principal constituant des graisses animales. – 10. Possédé. Infinif. D'aucuns les préfèrent plates.

## Verticalement

1. Un qui ne traverse pas volontiers la Manche ou l'Atlantique ! – 2. Submergés. – 3. Fauves. – 4. Prénom féminin. Chef. – 5. Personnel. Verser avec précaution. – 6. Langue d'autrefois.



Cité de Mésopotamie. – 7. Peut être homme, chien ou poisson. Noir. – 8. En fait voir de toutes les couleurs. Y être, c'est rester sans réponse. – 9. Os. A poil. – 10. Ville du nord de la France. Etait un moyen de communication rapide.

## Solution des mots croisés N° 1190



# LÉA MOSQUERA

Meilleure apprentie cuisinière vaudoise.

## VAUD

Huit candidats s'affrontaient le 7 mars dernier dans les cuisines de l'Ecole professionnelle de Montreux lors de la 22<sup>e</sup> édition de ce concours vaudois qui se déroule tous les deux ans. C'est Léa Mosquera, originaire de Vevey, qui a remporté le Graal. Le jury a été enthousiasmé par les prouesses aux fourneaux de cette jeune fille en formation à la Résidence Rive-Reine de La Tour-de-Peilz.

Les candidats devaient réaliser un carré d'agneau avec trois garnitures, dont une à base de féculent, ainsi qu'un mets surprise qu'ils ont découvert 15 minutes avant de nouer leurs tabliers. Pour la réalisation du carré d'agneau, ils pouvaient puiser dans une liste d'ingrédients fournie au préalable. Quant au mets imposé, ils devaient suivre la recette à la lettre.

MANUELLA MAGNIN



SCHRG Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève  
EDUQUA SWISS

## 220<sup>ème</sup> 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.coursdecafetiergeneve.ch](http://www.coursdecafetiergeneve.ch)

022 329 97 22

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

Avenue Henri-Dunant 11 - CP 5456 - 1211 Genève 11 / Tél.: +41 22 529 97 22 / mail : info@schrg.ch  
www.schrg.ch / www.coursdecafetiergeneve.ch  
www.facebook.com/societedescfetiersgeneve

SCHRG Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève  
EDUQUA SWISS

## 220<sup>ème</sup> Cours à plein temps pour l'obtention du diplôme cantonal de cafetier

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

Votre projet professionnel est important.

Dates : Du 14 septembre à fin novembre 2020

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

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 17 août 2020.

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

Pour tous renseignements complémentaires :

[www.coursdecafetiergeneve.ch](http://www.coursdecafetiergeneve.ch)

022 329 97 22

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

Avenue Henri-Dunant 11 - CP 5456 - 1211 Genève 11 / Tél.: +41 22 529 97 22 / mail : info@schrg.ch  
www.schrg.ch / www.coursdecafetiergeneve.ch  
www.facebook.com/societedescfetiersgeneve

## LE PREMIER BISTROT GASTRONOMIQUE DE DELÉMONT CONFIÉ À UN DISCIPLE DE WENGER

Inaugurée le 3 mars dernier dans la bonne humeur des saveurs partagées, La Teinturerie, premier « bistrot gastronomique » du chef-lieu jurassien, a « officiellement » ouvert ses portes aux gourmets et aux curieux trois jours plus tard. L'initiative de cette ouverture revient à Fabrice Thüler, un entrepreneur jurassien qui rêvait d'un restaurant « différent ». Il a confié les clés de la cuisine et la carte du nouvel établissement au Chef Clément Bourgeois.



Pour Clément Bourgeois, cuisiner est comme une histoire qui se raconte, du producteur à l'assiette du client. © La Teinturerie



Le concept de bistrot voulu par Fabrice Thüler n'empêche ni la délicatesse ni la variété des menus. © La Teinturerie



### JURA

[www.lateinturerie.ch](http://www.lateinturerie.ch)

« Cela s'est fait très simplement : j'ai lu une annonce de Fabrice Thüler qui cherchait un cuisinier pour son nouvel établissement ; j'ai répondu et le courant est passé très vite », explique le jeune Chef originaire du nord de La France qui ne cache pas sa tendresse pour le Jura : « J'ai travaillé sept ans pour Georges Wenger, au Noirmont. D'abord

comme cuisinier puis comme chef de cuisine. J'ai beaucoup appris avec lui. Et j'ai adoré le Jura. Lorsque j'ai vu que je pouvais reprendre un travail à Delémont, je ne me suis pas fait prier. J'ai sauté sur l'occasion ! »

#### Un touche-à-tout versé dans les herbes

Côté cuisine, Clément Bourgeois confie qu'il cherche, sinon la fantaisie, au moins l'originalité dans le goût : « Je me sens très à l'aise avec tous les produits. Je me définis comme un touche-à-tout. Je privilégie le local et la saison. Mon travail

c'est aussi d'amener le produit du producteur sur l'assiette du client. Mais j'ai un faible pour les herbes, surtout les herbes sauvages. J'ai fait récemment la rencontre d'une ethnobotaniste qui m'a montré des choses incroyables, fabuleuses ! C'est là sans doute qu'il faut rechercher ma touche la plus personnelle ».

Plutôt bistrot, ou plutôt gastronomique ? Le maître des cuisines de La Teinturerie répond sans l'ombre d'une hésitation : « Le concept voulu par Fabrice Thüler penche plutôt du côté bistrot, avec un décor intimiste, différent d'un

restaurant traditionnel. Les clients pourront me voir au travail, depuis leur table. C'est ma façon de leur raconter une histoire. Mais on est clairement orienté vers la qualité. »

La Teinturerie à Delémont n'est pas simplement un bon bistrot. C'est un concept qui associe un espace de restauration, une épicerie fine et une vinothèque. Le lieu, séduisant, est à découvrir au N° 16 de la Rue de la Préfecture.

GEORGES POP

## La petite histoire des aliments

Contrairement à certaines idées reçues, l'olive est un fruit, tout comme la tomate ou le concombre. Du point de vue du botaniste, un fruit est l'organe d'une plante à fleurs. Il renferme les graines et succède à la fleur. Le légume, quant à lui, est la partie d'une plante potagère qui se mange : le fruit, la tige, le bulbe, la feuille, le tubercule, etc. En d'autres termes, les fruits peuvent être taxés de légumes, mais les légumes ne peuvent pas être tous catalogués parmi les fruits. Voilà qui est dit !

#### Une histoire en partie méconnue

Pour en revenir à l'olive, son histoire se perd dans la nuit des temps. Selon certains historiens, les premiers oliviers domestiques auraient été plantés au Moyen-Orient, dans une région qui correspond à la Syrie actuelle, déjà 3000 ans avant notre ère. D'autres estiment qu'ils sont apparus en Crète, avant de se répandre en Égypte, en Grèce et dans tout le bassin méditerranéen.

Les Pharaons étaient très gourmands d'huile d'olive. Les Égyptiens en importaient de grande quantité de Crète et de Grèce, non seulement pour en consommer, mais aussi pour l'utiliser lors de certains rites funéraires.

En Grèce, où l'olivier était vénéré, les gagnants des premiers Jeux Olympiques étaient couronnés de branches d'oliviers. À Athènes, les vainqueurs des épreuves panathénaïques (qui réunissaient tous les Athéniens) recevaient de grandes jarres remplies d'huile d'olive extra vierge, tirée des oliviers sacrés de l'Acropole. À l'époque romaine, les pressoirs à huile étaient présents dans toutes les régions tempérées de l'Empire.

#### Cent kilos par seconde

Après la découverte de l'Amérique, les Espagnols et les Portugais acclimatèrent l'olivier dans le Nouveau Monde. Aujourd'hui, il se récolte près de 100 kilos d'olives chaque seconde, soit 3 350 000 tonnes récoltées chaque année pour produire de l'huile et fournir 2 751 000 tonnes d'olives de table. Les trois principaux producteurs sont l'Espagne, l'Italie et la Grèce.

Une olive verte et une olive noire sont bien le même fruit, issu du même arbre. Les olives vertes sont généralement récoltées entre septembre et novembre, alors que les olives noires sont cueillies entre décembre et janvier, à un stade de mûrissement différent. L'huile d'olive est presque unanimement considérée aujourd'hui comme l'une des huiles les plus saines. Avec une saveur de soleil sans pareil !





© Eyal warshavsky



© Aurélien Bergot

# ECOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE PREMIÈRE DE CLASSE SUR TOUS LES FRONTS

L'excellence ! Voilà bien la marque de fabrique de l'École hôtelière de Lausanne qui vient d'être classée une nouvelle fois première institution mondiale dans l'enseignement du management des métiers d'accueil.

## VAUD

[www.ehl.edu](http://www.ehl.edu)  
[www.berceau-des-sens.ch](http://www.berceau-des-sens.ch)

**T**ombée le 4 mars, cette excellente nouvelle fait suite à la confirmation par le Guide Michelin en février de l'étoile attribuée au Berceau des Sens, restaurant d'application de l'EHL. Un exploit remarquable pour un établissement dont les équipes opérationnelles, composées d'étudiants, changent chaque semaine. De quoi enchanter le Chef Cédric Bourassin qui est toujours au front afin qu'aucun détail ne soit négligé.

## Un modèle d'éducation

L'obtention de la première place au QS World University Rankings fait la fierté de Michel Rochat, CEO du Groupe EHL, qui a réagi à la nouvelle en soulignant que « la tradition d'excellence suisse et son modèle d'éducation continuent à être reconnus mondialement ».

L'EHL entre désormais aussi dans le classement des écoles de management et se classe 7<sup>e</sup> en Suisse. « Notre positionnement n'est plus celui d'une école purement dédiée à l'hôtellerie. Nos diplômés sont très compétitifs dans une multitude d'industries où l'expérience client est une question centrale, telle que le luxe, la banque ou encore l'aviation. Ce n'est donc pas impro-

vable de se retrouver confronté aux meilleures écoles de commerce. Avec deux campus en Suisse et un à Singapour, ainsi qu'un village de l'innovation ouvert à nos étudiants, nous sommes fiers de l'offre unique qui a été mise en place ces dernières années », a expliqué Michel Rochat dans un communiqué.

MANUELLA MAGNIN



# VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

## 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](http://www.lecafetier.net)

### CONTACTEZ-NOUS

Tél. 022 329 97 47  
ou mail:  
[g.gindraux@lecafetier.net](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)

### CAFÉ



**ILLYCAFE AG**  
Wiesengrundstrasse 1  
8800 Thalwil  
T. +41 44 723 10 20  
[illycafe@illycafe.ch](mailto:illycafe@illycafe.ch)  
[www.illycafe.ch](http://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](mailto:info@valentine.ch)  
[www.valentine.ch](http://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](http://www.aligro.ch)

### CUISINE



**GEHRIG GROUP AG**  
Avenue des Baumettes 3  
1020 Renens  
T. +41 21 631 90 60  
[info@gehriggroup.ch](mailto:info@gehriggroup.ch)  
[www.gehriggroup.ch](http://www.gehriggroup.ch)

### PACKAGING



**VAC-STAR AG**  
Rte de l'Industrie 7  
CH-1786 Sugiez  
T. +41 32 673 93 00  
[info@vac-star.com](mailto:info@vac-star.com)  
[www.shop.vac-star.com](http://www.shop.vac-star.com)

### EXPERTISE



**ECOBION**  
Rue du tunnel 15/17  
1227 Carouge  
T. +41 22 304 83 93  
[info@ecobion.ch](mailto:info@ecobion.ch)  
[www.ecobion.ch](http://www.ecobion.ch)



**TRANS GOURMET/PRODEGA**  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf  
T. +41 31 858 48 48  
[info@transgourmet.ch](mailto:info@transgourmet.ch)  
[www.transgourmet.ch](http://www.transgourmet.ch)



**ROTOR LIPS AG**  
Glütschbachstrasse 91  
3661 Uetendorf  
T. +41 33 346 70 70  
[info@rotorlips.ch](mailto:info@rotorlips.ch)  
[www.rotorlips.com](http://www.rotorlips.com)

### POISSON



**LUCAS**  
le meilleur de la mer  
Rue Blavignac 9-11 - 1227 Carouge  
T. +41 22 309 40 40  
[contact@lucas.ch](mailto:contact@lucas.ch)  
[www.lucas.ch](http://www.lucas.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](mailto:mailbox@mauler.ch)  
[www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)

### FOIE GRAS



**ROUGIÉ**  
Euralis Gastronomie  
Bld de l'Europe - 64230 Lescar  
T. +33 5 59 77 60 77  
[pro.rougie.fr](http://pro.rougie.fr)

### MEUBLE DE JARDIN



**DENOVA LIVING & DESIGN AG**  
Grüssenweg 4  
4133 Pratteln BL  
T. +41 61 561 76 76  
[pratteln@denova.ch](mailto:pratteln@denova.ch)  
[www.denova.ch](http://www.denova.ch)



**RESTO-TEC - RUBELLIN SARL**  
Route du simplon 4  
1907 Saxon  
T. +41 27 322 62 45  
[resto@resto-tec.ch](mailto:resto@resto-tec.ch)  
[www.resto-tec.ch](http://www.resto-tec.ch)

### TERROIR



**MAISON DU TERROIR**  
Route de Soral 93 - 1233 Bernex  
T. +41 22 388 71 55  
[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

### NOURRITURE



**KADI AG**  
Thunstettenstrasse 27  
CH-4900 Langenthal  
T. +41 62 916 05 00  
[info@kadi.ch](mailto:info@kadi.ch)  
[www.kadi.ch](http://www.kadi.ch)

### MACHINES



**HOFMANN SERVICETECHNIK AG**  
Gaswerkstrasse 33  
4900 Langenthal  
T. +41 62 923 43 63  
[info@hofmann-servicetechnik.ch](mailto:info@hofmann-servicetechnik.ch)  
[www.hofmann-servicetechnik.ch](http://www.hofmann-servicetechnik.ch)

### VIANDE



La différence est là.

**PROVIANDE VIANDE SUISSE**  
Brunnhofweg 37 - 3001 Berne  
T. +41 31 309 41 11  
[info@proviande.ch](mailto:info@proviande.ch)  
[www.viandesuisse.ch](http://www.viandesuisse.ch)

### BIÈRE



**BRAUEREI LOCHER AG**  
9050 Appenzell  
T. +41 71 788 01 40  
[info@appenzellerbier.ch](mailto:info@appenzellerbier.ch)  
[www.appenzellerbier.ch](http://www.appenzellerbier.ch)



**NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR**  
Route de l'Aurore 4  
2053 Cernier  
T. +41 32 889 42 16  
[nvt@ne.ch](mailto:nvt@ne.ch)  
[www.neuchatel-vins-terroir.ch](http://www.neuchatel-vins-terroir.ch)



**Restaurant L'Auberge**  
Chemin des Cornillons 4  
1292 Chambésy  
Tél. 022 758 80 94  
[www.laubergehg.ch](http://www.laubergehg.ch)

## AMBASSADEUR DU TERROIR

### L'Auberge à Chambésy

À quelques encablures de la gare CFF, le restaurant d'application de l'École hôtelière de Genève propose une exquise cuisine et un service de qualité, grâce à des étudiants très motivés.

PAR MANUELLA MAGNIN

«Allez-y, vous ne serez pas déçus!» On nous avait prévenus que le restaurant L'Auberge à Chambésy vaut le détour. Depuis le 1<sup>er</sup> mars 2016, l'établissement voit passer des kyrielles de jeunes étudiants qui viennent mettre en pratique ce qu'ils ont appris à l'École hôtelière de Genève. Et depuis quatre ans, les clients se régalaient dans une magnifique salle rénovée en hiver et sur la terrasse à la belle saison.

En cuisine, la jeune cheffe Mariela Lascano fait des merveilles. Grâce à ses talents et à ses plats mettant en valeur le terroir genevois, L'Auberge a fait son entrée dans le guide GaultMillau avec 12 points. Elle a obtenu également le Label Fait Maison.

La carte change toutes les six semaines. Elle met à l'honneur autant que possible les produits GRTA. À la saison froide, on y déguste avec bonheur en entrée un tartare de bœuf, un mini Malakoff, une aumônière croustillante au chèvre et à la poire, une panna cotta de champignons et une mousse de jambon cru. Les filets de perches du lac sont un must et on se délecte d'une poitrine de porc confite à la bière, escortée d'un gratin dauphinois et d'une purée de panais. Un fondant au chocolat Favarger et un parfait à l'absinthe de Monsieur Wanner ponctuent un repas riche en saveurs.

Avec l'arrivée du printemps, on y retournera, c'est sûr, pour un œuf en cocotte aux morilles ou un navarin d'agneau au thym citronné.

Du côté de la carte des vins, 95 % des crus sont issus du vignoble genevois, à l'exception d'un rosé du sud de la France



Mariela Lascano



Valentino Usai

et d'un Champagne. Le chariot de fromages est exclusivement suisse avec un accent tout particulier sur le chèvre genevois.

Aux commandes de l'établissement, Valentino Usai est assisté de Xavier Retord. Tous deux ont étudié à l'EHG. «Nous encadrons le personnel et les étudiants. Chaque année, ils sont 80 à passer une semaine au service chez nous», relève Valentino Usai. Les étudiants sont aisément reconnaissables à leur chemise noire alors que les apprentis sont vêtus de blanc.

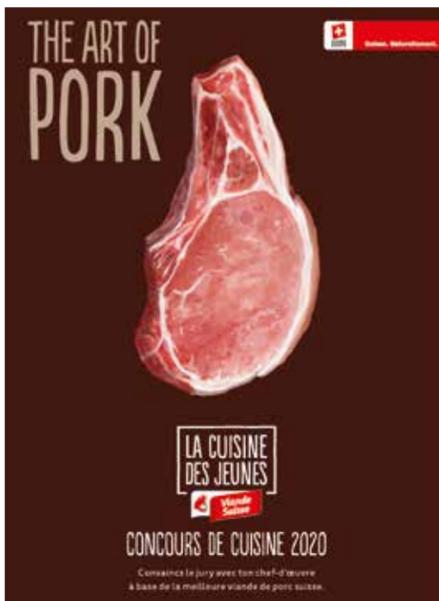
Une adresse à visiter absolument pour sa belle mise en valeur du terroir et la motivation de ses troupes aux petits soins avec les clients!

## CONCOURS DE CUISINE DE VIANDE SUISSE «LA CUISINE DES JEUNES» EST UNE CHANCE POUR LES JEUNES CUISINIÈRES ET CUISINIERS TALENTUEUX

En 2020, d'ambitieux cuisiniers et cuisinières de talent pourront à nouveau se mesurer lors du concours «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse. Le vainqueur sera désigné parmi les quatre finalistes le 21 septembre 2020 à la Welle7 près de la gare de Berne.



Lars Spiess a remporté le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» en 2019. © SARA FURRER



Jasmin\_Thalmann. © SARA FURRER

### CONCOURS

[www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch)

Sous le thème «The Art of Pork! Convaincs le jury avec ton chef-d'œuvre à base de la meilleure viande de porc suisse», Viande Suisse lance dès à présent son appel à participation au 18<sup>e</sup> concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes». Les jeunes cuisinières et cuisiniers talentueux sont invités à soumettre leur recette jusqu'au 13 juillet 2020. Le jury sélectionnera quatre jeunes cuisinières ou cuisiniers qui prépareront leur menu en direct, devant le public et la presse, à la Welle7

à la gare de Berne lors de la finale du 21 septembre 2020.

#### Place aux jeunes en cuisine

Le concours de cuisine est une occasion unique pour tout jeune talent de la cuisine de se faire un nom dans la profession. Le concours est ouvert à toute personne ayant terminé son apprentissage avec succès entre 2015 et 2020.

#### Cuisine en live devant un public

Mi-juillet, le jury évaluera les recettes envoyées et en sélectionnera quatre. Lors de la grande finale du 21 septembre, les jeunes talents de la cuisine prépareront leur création en

direct à la Welle7 à la gare de Berne. En plus du jury, la presse invitée sera également présente. La gagnante ou le gagnant sera directement désigné(e) à la fin du concours.

#### Une participation en vaut la peine à plus d'un titre

Celle ou celui dont le menu convaincra le jury remportera un trophée, un prix de CHF 2000.- et la possibilité de préparer un Winner Dinner exclusif. Des contributions au magazine gastronomique «Fourchette & couteau» et sur le canal Gault&Millau donneront à la gagnante ou au gagnant une belle visibilité dans la profession. Les autres finalistes recevront

chacun un diplôme et un montant de CHF 600.-.

#### Le Winner Dinner

La gagnante ou le gagnant aura la possibilité de cuisiner un Winner Dinner reprenant des éléments de sa recette en compagnie d'un grand chef. Des apprenties et apprentis ainsi que de jeunes cheffes et chefs de toute la Suisse pourront déguster ces sommets culinaires.

#### Un jury de haut vol

Quatre jeunes chefs sélectionnés évalueront les ambitieux talents de la cuisine. L'association des Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE)

compose cette année encore le jury de «La Cuisine des Jeunes»:

- Björn Inniger (président du jury), restaurant Alpenblick, Adelboden
- Silvia Manser, restaurant Trube, Gais
- Stefan Bader, restaurant Zum alten Stephan, Soleure
- Marc Engel, restaurant Aux Trois Amis, Schernelz

Vous trouverez d'autres informations sur «La Cuisine des Jeunes», des articles sur les précédentes éditions du concours, les conditions de participation complètes et le formulaire d'inscription sur [www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch).

Les informations changent de jour en jour,  
pensez à consulter les sites  
de vos associations et de Gastrosuisse.



Société des Cafetiers,  
Restaurateurs  
et Hôtelières de Genève

Chers Collègues, Chers Amis,

Afin d'avoir les dernières nouvelles sur le Coronavirus concernant l'Hôtellerie et la Restauration, je vous prie de consulter le site de votre association : [www.scrhg.ch](http://www.scrhg.ch)  
Nous regroupons l'ensemble des informations qui nous sont données par la Confédération, le canton et le Médecin cantonal.

Seuls le site internet et Facebook (<https://www.facebook.com/societedescfetiersgeneve/>) nous permettent d'être réactifs dans la communication.

3 points importants à ce jour :

- Collaborateurs et possibilité de chômage partiel : Prendre contact avec l'OCE au **022 388 10 18**

- Aide au cautionnement :  
Département de l'Economie :  
**022 388 34 34**

- Questions sur le virus proprement dit :  
Médecin cantonal

COVID-19  
CORONAVIRUS

**HOTLINE** Genève  
7/7 de 09:00 à 21:00

☎ 0800 909 400



Nous restons à vos côtés dans cette période si difficile.

Votre Président  
Laurent Terlinchamp



### TUONS LE CORONAVIRUS, PAS LES COMMERÇANTS ! COVID-19 : ensemble pour affronter une situation inédite à Neuchâtel

Le comité directeur de GastroNeuchâtel et le président d'hotelleriesuisse NE-JU ont rencontré mardi le Conseiller d'Etat Jean-Nathanaël Karakash afin de faire le point de la situation économique dans notre branche.

#### 1° Préserver les entreprises et les emplois grâce à la RHT :

les entreprises qui subissent une baisse d'activité à cause du COVID-19 peuvent avoir recours à la RHT (Réduction des Horaires de Travail). Il est donc nécessaire d'agir sans attendre (<http://www.ne.ch/SEMP>). Afin de permettre un traitement rapide, il est important que les demandes soient correctement formulées et documentées. Dans ce but, le comité directeur de GastroNeuchâtel et le président d'hotelleriesuisse NE-JU se mettent à disposition pour remplir les formulaires de RHT. Dans l'attente des décisions fédérales, le Conseil d'Etat envisage une prise en charge partielle par le canton des coûts induits par le délai d'attente, lorsqu'une entreprise ayant obtenu une autorisation de RHT enclenche effectivement la mesure. Cas échéant, ce soutien cantonal serait modulé au prorata des employés de l'entreprise effectivement domiciliés dans le canton.

#### 2° Comment faire ?

GastroNeuchâtel a mis à disposition, sur son site [www.gastroneuchatel.ch](http://www.gastroneuchatel.ch) les démarches explicatives et simplifiées pour obtenir AU PLUS VITE les RHT, pour ses membres.

#### Contacts :

GastroNeuchâtel / 032 344 80 81/ 079 854 97 14  
Secteur surveillance de l'Office des relations et des conditions de travail (ORCT) / 032 889 68 14  
Hotline de GastroSuisse / 0848 377 111

#### Pour suivre l'évolution de la situation :

<https://www.ne.ch/autorites/DEAS/SEMP/Pages/Covid-19.aspx>

<https://www.rts.ch/info/11162216-vaud-fribourg-et-le-tessin-ferment-leurs-ecoles-le-conseil-federal-doit-bientot-communiquer.html>

## GASTROSOCIAL

Plus que bien assuré

Les restaurateurs et les hôteliers considèrent GastroSocial à Aarau comme un partenaire digne de confiance. Le client peut s'affilier à GastroSocial tant pour la caisse de compensation (AI et APG inclus) que pour la caisse de pension. Grâce à l'étroite collaboration entretenue avec SWICA, l'assurance indemnités journalières maladie et l'assurance-accidents complètent le paquet d'assurances. Plus de 20'000 établissements et quelque 170'000 assurés nous font confiance à juste titre !



#### Plans de prévoyance flexibles et conformes à la CCNT

Les besoins dans l'hôtellerie-restauration sont particuliers. La Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés (CCNT) spécifie les prestations et les cotisations de la prévoyance du personnel. La Caisse de pension GastroSocial remplit toutes les conditions de la CCNT.

#### Plus d'intérêt, plus de sécurité

Les établissements affiliés à GastroSocial profitent depuis des années de processus efficaces et de coûts bas. Grâce à un taux de couverture supérieur à la moyenne depuis des années (120.9 % au 31.12.2019) GastroSocial a pu accorder un taux d'intérêt de 2.35 % sur les avoirs de la caisse de pension. C'est 1.35 % de plus que le taux d'intérêt minimal LPP à 1 %.

#### Plus de 260 experts

Les experts de GastroSocial mettent quotidiennement leurs connaissances de longue date du secteur et leur savoir-faire largement étayé au service de leurs clients et assurés.

[gastrosocial.ch/securite](http://gastrosocial.ch/securite)

## Gardon, tanche, écrevisse Des poissons à valoriser



Il n'y a pas que la féra, l'omble, la truite, la perche et le brochet dans nos lacs. Suivez le guide avec l'Association des pêcheurs professionnels romands.

Vos clients vous réclament régulièrement des perches du lac et il n'y en a décidément pas assez pour satisfaire tout le monde? Il est temps de leur faire découvrir d'autres espèces, moins prisées, mais tout aussi exquis lorsqu'elles sont apprêtées avec un brin de créativité.

Pour vous aider derrière vos fourneaux, les pêcheurs professionnels

romands et la Fondation de la Maison de la rivière lancent une opération de charme sur Internet. Ils proposent d'accommoder de façon gourmande tanche, gardon et écrevisse. Une démarche initiée en étroite collaboration avec l'École hôtelière de Lausanne.

Si par le passé féra et brochet n'avaient pas bonne presse, ils ont su au fil des ans se frayer un chemin dans l'assiette des gourmets. Aucune raison, selon les pêcheurs qu'il n'en aille de même avec ces trois espèces méconnues si elles sont bien travail-

lées. Aujourd'hui, sur une trentaine d'espèces présentes dans nos lacs, il n'y en a que cinq qui remportent les faveurs du public (perche, truite, omble, féra, brochet).

Alors, sans hésitation, partez à la découverte de 19 recettes alléchantes avec ces méconnus du lac en suivant le lien <http://www.asrpp.ch/recettes-de-cuisine>

### AUMÔNIÈRE DE GARDON AUX ASPERGES



Nombre de portions : 5

#### Ingrédients

- 50 g Ricotta  
- 5 g Ail des ours  
- 50 g Citron  
- Sel, poivre

#### Pour la pâte à crêpe

- 30 g Farine  
- 1 Œuf  
- 100 ml Lait  
- 10 g Beurre fondu  
- Sel, poivre, noix de muscade

#### Pour la farce

- 400 g Gardon  
- 5 dl Crème  
- 1/2 Blanc d'œuf  
- 200 g Poireau  
- 5 dl Crème  
- 10 g Beurre

#### Pour la crème d'asperge vertes

- 200 g Asperge verte  
- 20 g Oignon  
- 10 g Beurre  
- 5 dl Crème 35%  
- 40 g Asperge verte  
- 5 g Ail des ours  
- 20 g Mizuna noir  
- 0.5 dl Huile d'olive  
- Maïzena  
- Sel, poivre

#### Recette

- Commencer par les crêpes. Mélanger tous les ingrédients, laisser reposer la pâte au frigo pendant 1h. Confectionner des crêpes de 20 cm de diamètre.
- Pour la farce, lever les filets de gardon et enlever la peau ou demander à votre pêcheur. Les passer au robot en ajoutant la crème et le blanc d'œuf. Passer au tamis, saler, poivrer et conserver au frigo. Couper finement les poireaux, les faire suer au beurre et assaisonner. Ajouter la crème et laisser réduire. Contrôler l'assaisonnement et refroidir. Mélanger la masse de poisson, la masse de poireaux et la ricotta. Ajouter le jus et les zestes de citron et l'ail des ours finement coupé en chiffonnade puis contrôler l'assaisonnement. Confectionner les aumônières, les fermer avec une feuille d'ail des ours précédemment blanchie. Cuire au four (10 min à 180°C, 60°C à cœur).
- Blanchir les asperges dans l'eau très salée (30g/l) et les refroidir dans la glace. Suer les oignons ciselés dans le beurre, ajouter la crème et réduire à moitié. Ajouter les asperges, assaisonner et passer au blender/mixeur. Filtrer au chinois et régler la densité avec de la maïzena diluée dans de l'eau froide.

### FISCH AND CHIPS DE TANCHE



Nombre de portions : 5

#### Ingrédients

- 800 g Tanche  
- 750 g Vitelotte  
- 150 dl Huile de tournesol  
- 5 Œufs  
- 5.4 dl Huile d'olive  
- 1 kg Citron  
- 500 g Cornflake  
- 25 g Moutarde  
- 5 g Piment d'Espelette  
- 15 g Sel  
- 5 g Poivre  
- 25 g Coriandre  
- 25 g Persil plat  
- 25 g Persil frisé

#### Recette

- Lever les filets de tanche ou demander à votre pêcheur. Couper les filets de poisson en petits morceaux et les faire mariner environ 1h-1h30 dans la marinade: jus de citron, piment d'Espelette, sel, coriandre, persil plat et huile d'olive.
- Pour les chips de Vitelotte, laver les pommes de terre et faire de fines lamelles avec la mandoline. Les plonger dans une huile chaude à environ 140°C. Saler à souhait.
- Paner les morceaux de poisson avec la farine et les œufs. Les rouler dans les cornflakes préalablement écrasés (non réduits en poudre), puis les passer dans l'huile très chaude à environ 180°C.
- Pour la mayonnaise, monter les œufs avec un peu de moutarde, sel, poivre, huile de tournesol et ajouter quelques zestes et un peu de jus de citron.

### CROC-CUCHAULE AUX ÉCREVISSES



Nombre de portions : 5

#### Ingrédients

- 2.5 kg Ecrevisse entière  
- 200 g Lard cru  
- 75 g Beurre  
- 25 dl Lait  
- 50 g Gruyère  
- 50 g Oignon blanc  
- 50 g Poireau  
- 50 g Ail frais  
- 10 g Thym frais  
- 25 g Estragon frais  
- 250 g Orange  
- 100 g Saladin  
- 10 g Cerfeuil  
- 1 kg Cuchale  
- 10 dl Cognac  
- 3 dl Huile d'olive  
- 2.5 dl Vin blanc sec suisse  
- 45 g Farine  
- 120 g Moutarde de bénichon  
- 25 g Moutarde forte  
- Sel, poivre noir

#### Recette

- Prélever les têtes crues des écrevisses et châtrer les écrevisses. Plonger les corps 5 minutes dans l'eau bouillante. Refroidir dans la glace et éplucher pour récupérer la chair. Pour la bisque, faire revenir les têtes d'écrevisses dans l'huile d'olive. Ajouter les légumes taillés grossièrement. Flamber au cognac et déglacer au vin blanc. Réduire puis filtrer et faire refroidir.
- Pour la béchamel, faire fondre le beurre et ajouter la farine. Une fois la cuisson arrivée à « nid d'abeille », ajouter le lait et la même quantité de bisque. Cuire et épaissir puis terminer en ajoutant les moutardes. Ajouter le cerfeuil haché puis refroidir. Tailler la cuchale comme des tranches de pain de mie. Tailler le lard en tranches et les griller. Dans la même poêle, sauter les écrevisses et flamber au cognac. Pour la vinaigrette, presser les oranges et détendre le jus avec de la bisque et moutarde de bénichon puis assaisonner.
- Monter le croc-monsieur : pain, béchamel, lard, écrevisses, béchamel, pain et cuire (appareil à croc-monsieur ou bricelet ou 20 minutes au four en arrosant de beurre). Tailler en deux et dresser avec la saladin.