



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

7 août 2020



VAUD

> PAGE 7

Les Caves Ouvertes
Vaudoises se réinventent

«COURAGE, TÉNACITÉ, MAIS INQUIÉTUDE»

Si la pause estivale apporte une bouffée d'air bienvenue, les professionnels de l'hôtellerie-restauration attendent la rentrée avec une certaine angoisse.

Nous vous aidons à la reprise de vos activités

Offre GastroTime – Covid-19

Version Serveur Light

Clients Gastroconsult:

CHF 900.00 CHF 700.00 (hors TVA)

Autres clients:

CHF 900.00 CHF 800.00 (hors TVA)

Offre valable jusqu'au 31 août 2020

GastroTime est un instrument de planification du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.

Toutes les informations sur
www.gastroconsult.ch
ou contactez-nous directement
au 0844 88 44 24

Gastroconsult
proche, compétente.



MOLINO

Situé sur l'emblématique place du Molard, le restaurant bénéficie d'un nouvel habillage intérieur moderne, élégant et convivial, rendant hommage à ce qui fut l'un des premiers centres de vie à Genève.

En guise de nouveauté, un bar intégré propose de savoureux cafés ainsi qu'une sélection de cocktails à déguster selon l'heure de la journée, le tout accompagné d'un choix d'antipasti et de pâtisseries traditionnelles.

En complément des pizzas «Selezione Molino», garnies d'ingrédients certifiés d'origine sur une pâte maison reposée 48 heures, les clients peuvent faire appel à leur créativité en testant une nouvelle formule de pizza à élaborer soi-même. En effet, sur une base de 3 façonnages à choix: Margherita (tomates, mozzarella fior di latte, basilic, origan), Rossa (tomates, basilic, origan) ou Bianca (mozzarella fior di latte, basilic, origan), les clients sélectionnent les ingrédients au gré de leurs envies et des saisons.



SUISSE

Alors que les eaux cristallines du Val Verzasca au Tessin et les vertes prairies des cantons alpins attirent les foules en cet été 2020, ailleurs, dans les villes helvètes, c'est un peu la soupe à la grimace. À Genève, les grands hôtels de la rade affichent des taux d'occupation historiquement bas. Le Richemond a décidé de tirer la prise et de fermer pour une durée indéterminée à la fin août. Premier d'une longue liste? «Tout le secteur a les yeux braqués sur la rentrée. Si les organisations internationales ne rappellent pas leurs employés et que les fonctionnaires de l'Etat demeurent en télétravail, cela va être compliqué», s'inquiète Laurent Terlinchamp, président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève.

Côté restauration, l'ambiance n'est pas au beau fixe non plus. Bon nombre d'établissements ont, certes, pu rouvrir leurs portes le 11 mai, mais la clientèle ne s'est pas pour

autant précipitée. La faute à ce satané virus qui attise les peurs, à l'absence des salariés sur sol genevois, à la crainte pour l'avenir.

«Nos membres ont tout mis en œuvre pour rassurer le public, protéger tant les convives que les employés d'une éventuelle contamination en respectant le port du masque pour le personnel et en mettant à disposition du gel hydroalcoolique à l'entrée», poursuit Laurent Terlinchamp.

Mais en cet été 2020, malgré les efforts de Genève Tourisme pour attirer les visiteurs, force est de constater que c'est un peu le calme plat. Seuls certains établissements disposant de grandes terrasses en extérieur tirent leur épingle du jeu.

Quant aux bars et discothèques, ils attirent leur lot de fêtards, mais suscitent des craintes. Un peu partout en Suisse, le virus s'y propage bien plus qu'ailleurs et le traçage des personnes en contact avec un quidam testé positif au Covid-19 prend parfois beaucoup trop de temps.

Le Conseil d'Etat genevois a d'ailleurs annoncé sa décision de fermer les discothèques et autres cabarets la semaine dernière et enjoint les tenanciers de bars à ne plus autoriser la consommation de boissons debout.

Appel aux politiques

Dans ce climat d'incertitude, Laurent Terlinchamp compte sur le respect des promesses des politiques: «Nos membres ont besoin de pouvoir avoir recours aux indemnités RHT pour limiter la casse en termes d'emplois, au minimum jusqu'à la fin de l'année, voire plus en fonction de l'évolution de la pandémie. Selon les informations reçues, chaque entreprise du secteur devra refaire une demande avec justificatifs à l'appui à la fin août. Nous comptons sur la célérité des services de l'Etat pour traiter les dossiers. Au printemps, les employeurs avaient dû attendre jusqu'à fin mai pour toucher les premiers versements du chômage technique!»

MANUELLA MAGNIN



TRANS GATE

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**

ENTREPRISES RESPONSABLES: UNE INITIATIVE À COMBATTRE

On sait maintenant que l'initiative populaire «Entreprises responsables» ne sera pas retirée et qu'elle sera soumise au vote populaire probablement en novembre. Cette initiative exige un devoir de diligence étendu qui serait synonyme d'insécurité juridique pour les entreprises qui investissent à l'étranger, tout en risquant d'entraîner les tribunaux suisses dans des procès impossibles à instruire sérieusement.

Obligation de contrôler les chaînes d'approvisionnement à l'étranger
L'initiative populaire «Entreprises responsables – pour protéger l'être humain et l'environnement» a été déposée en octobre 2016. Elle demande que les entreprises établies en Suisse et qui mènent des activités à l'étranger soient tenues de faire preuve d'une «diligence raisonnable» quant aux conséquences de ces activités sur les droits de l'homme et sur l'environnement. Elles devraient «notamment examiner quelles sont les répercussions effectives et potentielles sur les droits de l'homme internationalement reconnus et sur l'environnement, prendre des mesures appropriées en vue de prévenir toute violation des droits de l'homme internationalement reconnus et des normes environnementales internationales, mettre fin aux violations existantes et rendre compte des mesures prises». Ces obligations s'appliqueraient «aux entreprises contrôlées ainsi qu'à l'ensemble des relations d'affaires» et les entreprises manquant à ce devoir de diligence devraient répondre pénalement des dommages causés.

Le texte de l'initiative concède tout de même que la législation d'application devrait tenir compte de la situation particulière des PME qui ne présentent des risques «que dans une moindre mesure».

En septembre 2017, le Conseil fédéral a transmis le dossier au Parlement, en recommandant le rejet de l'initiative. Il estime que celle-ci va trop loin, que la mise en place de procédures de diligence tout au long des chaînes d'approvisionnement entraînerait de sérieuses difficultés de mise en œuvre, et qu'une réglementation non coordonnée sur le plan international ne servirait qu'à affaiblir unilatéralement la place économique suisse.

L'occasion manquée d'un retrait de l'initiative
Depuis deux ans, les deux Chambres du Parlement se sont écharpées sur le sort à réserver à cette initiative. Le Conseil national a proposé un contre-projet permettant de ne viser que les grandes entreprises (plus de 500 employés et chiffre d'affaires d'au moins 80 millions) et de limiter l'étendue de la responsabilité (elle ne porterait que sur les dommages à la vie et à l'intégrité personnelle ou sur la violation du droit de propriété). Ce contre-projet a été jugé acceptable par les auteurs de l'initiative, qui se sont déclarés prêts à retirer leur texte.

Le Conseil des Etats n'a pas suivi. Il a préféré élaborer un autre contre-projet qui ne réglemente pas explicitement la responsabilité de la maison-mère pour les entreprises contrôlées à l'étranger.

Le devoir de diligence serait limité aux domaines «minerais de conflit» (commerce de minerais servant à financer des groupes armés dans des régions politiquement instables) et «travail des enfants». L'obligation de rédiger un rapport annuel ne concernerait que les sociétés d'intérêt public (au sens de la loi fédérale sur la surveillance de la révision). Une telle réglementation est jugée insuffisante par les auteurs de l'initiative.

Au terme de la conciliation entre les deux Chambres, c'est pourtant ce second contre-projet qui s'est imposé. Cela signifie que l'initiative ne sera pas retirée. Elle devrait être soumise au vote populaire le 29 novembre prochain.

De l'insécurité juridique à l'embarras des tribunaux
La décision des parlementaires constitue un pari risqué. Le contre-projet du Conseil national, même s'il ne représentait pas une solution idéale, aurait eu l'avantage d'éviter un affrontement sur l'initiative elle-même. Cette dernière bénéficie actuellement d'un fort soutien populaire, car elle joue sur un terrain où la raison peine à s'imposer face aux émotions. Il faudra pourtant la combattre en expliquant ce qu'elle signifie vraiment.

Le risque principal est celui de l'insécurité juridique. On imposerait à des entreprises suisses d'exercer un contrôle systématique et approfondi sur des entreprises étrangères – y compris sur de simples relations d'affaires – qui ne sont pas forcément en infraction avec la législation du pays où elles se trouvent, mais qui pourraient potentiellement contrevenir à des normes internationales parfois sujettes à interprétation. Les grandes multinationales pointées du doigt dans ce débat ont souvent déjà pris des mesures; à défaut, elles échapperaient assez facilement à ces nouvelles contraintes en quittant la Suisse.

Les entreprises les plus exposées seraient en revanche celles, souvent plus modestes et bien éloignées des caricatures habituelles, qui ont simplement décidé d'investir à l'étranger et d'y développer des activités. Ces entreprises, en supposant qu'elles restent en Suisse, seraient poussées à ne plus investir dans certains pays instables ou en développement, et à y retirer leurs investissements déjà existants.

L'autre risque est de voir des tribunaux suisses, souvent déjà surchargés, s'empêtrer dans des procès impossibles à instruire sérieusement, et des juges confrontés à la difficulté d'enquêter à l'étranger. On devine déjà que la législation proposée serait bien en peine de produire les résultats que certains espèrent.

Pierre-Gabriel Bieri



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

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

CAFÉ



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

FRITEUSE



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

GROSSISTE



DEMAUREX & CIE SA
Avenue Concorde 6
Chavannes-près-Renens
1020 Renens VD 1
T. +41 21 633 36 00
info@aligro.ch
www.aligro.ch

CUISINE



GEHRIG GROUP SA
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



MASSIMO CERUTTI SA
Via Casate 17-19
6883 Novazzano
T. +41 91 640 70 00
info@caffe-cerutti.com
www.caffe-cerutti.com

EXPERTISE



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

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

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

FOIE GRAS



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

MACHINES



HOFMANN SERVICETECHNIK AG
Gaswerkstrasse 33
4900 Langenthal
T. +41 62 923 43 63
info@hofmann-servicetechnik.ch
www.hofmann-servicetechnik.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

VIN



SWISS WINE PROMOTION SA
Belpstrasse 26 - 3007 Berne
T. +41 31 398 52 20
info@swisswine.ch
www.swisswine.ch

VINS GENEVOIS DES BONS D'ACHAT POUR LES RESTAURATEURS

Mettre des crus du canton à sa carte ravira vos clients mais aussi vos finances. Pour 1000 francs de vins achetés, un bon de 200 francs à faire valoir sur une prochaine commande vous sera offert.

GENÈVE

www.geneveterroir.ch

Dans cette période de crise sanitaire et économique, il n'y a pas que de mauvaises nouvelles. En effet, en parallèle à l'opération Swisswine Summer*, et étant donné le nombre limité de bons à disposition, le canton de Genève a décidé d'organiser également une opération «bons d'achat», destinée à tous les restaurants et valable jusqu'à la fin de l'année.

Pour Denis Beausoleil, directeur de l'OPAGE (Office pour la Promotion des produits agricoles de Genève), c'est une action gagnant-gagnant: «Les vignerons du canton en bénéficient et les restaurateurs aussi, de même que les revendeurs qui peuvent aussi faire valoir les factures adressées à leurs clients.»

Marche à suivre

Pour obtenir ce bon d'achat de CHF 200.- il vous suffit de:

- 1. Acheter pour un montant minimal de CHF 1000.- dans une ou plusieurs caves du canton (les différentes factures sont donc cumulables, liste complète des caves sur geneveterroir.ch).
- 2. Transmettre la ou les factures à l'OPAGE par mail à estelle.guarino@geneveterroir.ch ou par courrier (Opag, route de Soral 93 – 1233 Bernex).
- 3. Vous recevrez alors un bon d'achat CHF 200.- par seuil de CHF 1000.- à faire valoir sur votre prochaine commande (ainsi qu'un kit de service tire-bouchons et drop stop).

Pour toutes questions, Estelle Guarino est à votre entière disposition au 022 388 71 49 ou par courriel: estelle.guarino@geneveterroir.ch

*Attention: les factures ne peuvent être envoyées qu'une fois (à l'Opag ou à Swisswine).



NE PAS METTRE LES ASSURANCES SOCIALES EN PÉRIL

GastroSuisse rejette le congé de paternité de deux semaines. Le contre-projet indirect à l'initiative pour un congé de paternité entraîne des surcoûts élevés et affaiblit les solutions basées sur le partenariat social.

Recommandations de vote
pour le 27.9.2020

NON

Congé paternité

NON

Initiative de résiliation

Pas de recommandation

Loi sur la chasse
Avions de combat
Frais de garde des enfants

SUISSE

www.gastrosuisse.ch

Le Conseil de GastroSuisse dit non au contre-projet indirect pour un congé de paternité payé. Les coûts de 229 millions de francs par an sont comparativement élevés et difficiles à supporter, compte tenu de la récession imminente et de la hausse fulgurante des coûts sociaux.

De nombreuses entreprises ont déjà introduit ce type de congé qui est, par exemple, prévu dans la convention collective nationale de travail pour l'hôtellerie-restaura-

tion suisse, à raison d'une semaine. Un congé de paternité ancré dans la loi saperait ces efforts et affaiblirait le partenariat social. L'Etat ne doit pas entraver la concurrence pour l'obtention d'employés qualifiés.

Maintenir de bonnes conditions-cadres économiques
GastroSuisse rejette également l'initiative populaire fédérale «Pour une immigration modérée (initiative de limitation)». Une acceptation mettrait en péril la voie bilatérale, qui a fait ses preuves. De bonnes conditions-cadres sont absolument essentielles dans la crise actuelle.

Le Conseil de GastroSuisse n'a pas adopté de recommandation de vote concernant la modification de la Loi sur la chasse, l'acquisition de nouveaux avions de combat et la prise en compte fiscale des frais de garde des enfants par des tiers.

GastroSuisse est la Fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. L'organisation fondée en 1891 défend les intérêts de la branche depuis plus de 125 ans. Environ 20 000 membres (dont quelque 2500 hôtels), organisés en 26 associations cantonales et en quatre groupements sectoriels, appartiennent à la plus grande fédération patronale de l'hôtellerie-restauration.

GASTROSOCIAL

Plus que bien assuré

Une question qui nous tourmente tous : « rente ou capital ? »

Heiri Bucher et son épouse Maria ont tous deux 50 ans. L'heure de la retraite approche. Pour leur permettre de réaliser leurs rêves et couvrir leurs besoins au cours de leur troisième tranche de vie, ils abordent à temps la grande question de savoir comment ils entendent retirer leurs avoirs détenus auprès de la caisse de pension. Une rente mensuelle ou un retrait de capital unique – quelle option serait la plus judicieuse ?

En principe, il n'y a pas de variante « juste » ou « fausse », car toutes deux présentent des avantages et des inconvénients. Le facteur déterminant est avant tout la situation individuelle de M. et Mme Bucher. Outre la fortune personnelle, l'état de santé, la propension individuelle au risque, la situation familiale et les questions liées au droit successoral ainsi qu'aux aspects légaux et fiscaux jouent aussi un rôle important.

La Caisse de pension GastroSocial offre à M. et Mme Bucher les options suivantes concernant leur retraite :

- retraite ordinaire
- retraite anticipée
- retraite ajournée

Quels aspects doivent-ils impérativement prendre en considération lors de cette décision ? Que promettent les différentes options lors de la retraite ? Et quels délais doivent-ils nécessairement respecter ?

Consultez notre site web, nous y avons répertorié les principales informations (y compris exemples de calcul) à votre attention :

gastrosocial.ch/rente-ou-capital



ICI & AILLEURS

La Chouette : le cidre venu de Normandie

C'est en 2014 que La Chouette voit le jour dans la baie du Mont Saint Michel. Pierre Agnès et Alexandre Riteau, deux copains amoureux de cette boisson, décident de se lancer dans la commercialisation et la promotion de cidre. Globe trotteurs épicuriens, ils créent un cidre gourmand à leur image. La Chouette est désormais présente dans plusieurs pays frontaliers de la France, aux Etats Unis, dans les pays nordiques et dans de grandes villes asiatiques (Hong Kong, Taipei, Singapour). Elle figure notamment parmi les marques de cidre artisanal leader en Italie et en Suisse, où elle est représentée par la Maison Amstein. Aujourd'hui, 5 ans après le lancement de la marque en Suisse (où elle est vendue dans plus de 200 établissements), La Chouette continue son développement et propose pour le marché suisse une gamme Bio avec 2 nouvelles recettes.



www.lachouettecidre.com

Différents types de bières pour la dégustation

Manor Food présente plus de 100 bières de brasseries régionales et internationales. L'assortiment varié couvre des saveurs allant du doux, houblonné, amer à aigre. En outre, il existe des variétés spéciales sans gluten et sans alcool et des bières biologiques.

www.manor.ch



- 1. BIÈRE NON ALCOOLISÉE**
Insel Swimmers Saison – Rügener Insel Brauerei
La bière sans alcool Insel Swimmers Saison séduit par son rare goût de vieillissement en bouteille et son goût corsé.
- 2. BIÈRE NON ALCOOLISÉE**
Nanny State – Brewdog
La bière sans alcool Nanny State de Brewdog est équilibrée entre une amertume impressionnante et de puissantes notes de résine.
- 3. BIÈRE FRUITÉE**
Chouffé Cherry – Brasserie d'Achouffe
La cerise chouffée, une des "bières Kobold" de la brasserie belge Achouffe, se caractérise traditionnellement par une saveur légèrement aigre.
- 4. BIÈRE DOUCE**
Bio Alpenbier – Brauerei Rosengarten
La bière alpine Manor Bio porte le label durable Bio Natur Plus et provient de la brasserie suisse Rosengarten à Einsiedeln. Elle convainc par une recette traditionnelle utilisant des ingrédients frais du pays d'origine.

NOUVELLES SOLUTIONS DE DISTRIBUTIONS POUR LES PRODUITS LOCAUX

La crise du coronavirus a obligé les acteurs de la production et du commerce à repenser les solutions de distribution. De manière générale, les produits locaux se trouvent dans tous les canaux de vente. Certaines solutions ayant rencontré un vif succès durant la crise, il s'agit maintenant de transformer l'essai en misant sur la fidélité des consommateurs.

FRIBOURG

www.terroir-fribourg.ch

A lors que la vie reprend gentiment son cours, les agriculteurs, producteurs et commerçants placent beaucoup d'espoirs dans une pérennisation de l'engouement pour les produits locaux. Terroir Fribourg en appelle à la responsabilité de chacun : consommons local, cela soutient notre agriculture et nos filières économiques.

Ventes directes, marchés, commerces de proximité, grande distribution, e-commerce, places de marché électronique, on les trouve partout, tant en milieu urbain qu'à la campagne. Celui qui cherche des produits régionaux peut facilement y avoir accès.

La mission de l'association Terroir Fribourg consiste à entreprendre, coordonner et appuyer des mesures de promotion

des produits régionaux fribourgeois. L'association n'a pas vocation à s'impliquer dans le commerce, mais encourage ses membres à tout mettre en œuvre pour faciliter l'accès aux produits régionaux pour les consommateurs, dans le but d'augmenter les parts de marché de la production locale au détriment des produits importés. Terroir Fribourg milite par ailleurs pour une répartition équitable de la valeur ajoutée sur l'ensemble de la chaîne de commercialisation, afin que chaque acteur puisse vivre décemment de son labeur.

Chaque forme de distribution possède ses avantages et ses inconvénients, tant pour les consommateurs que pour les producteurs. L'enjeu réside dans le fait que chaque consommateur puisse trouver une solution adaptée à ses besoins, les critères et les priorités n'étant pas les mêmes pour tous. Le temps disponible semble tout de même être un critère déterminant dans le choix du lieu pour ses courses. Dans cette optique, la vente online avec livraison à domicile représente une solution intéressante !



L'APPLICATION MON PRODUCTEUR DÉBARQUE À FRIBOURG

L'application Mon Producteur est la première application mobile suisse gratuite dédiée à la vente directe de produits du terroir. C'est main dans la main avec Terroir Fribourg qu'elle poursuit son déploiement dans le canton de Fribourg. Près de 85 mille consom'acteurs et 200 producteurs en Suisse romande ont déjà adhéré à cette application sans pub.

Consommer local n'est pas un phénomène de mode. Il s'agit de consommer juste. Juste pour le producteur qui s'engage à produire et vendre des produits locaux certifiés de qualité. Juste pour le consommateur qui fait de son achat un acte citoyen et engagé soutenant un modèle alimentaire et économique durable. Juste pour le climat et la santé, car les produits ne voyagent pas, ne sont pas suremballés et proviennent d'un mode de production durable.

Le label Certifié Terroir Fribourg, basé sur le cahier des charges Regio. garantie de l'Association suisse des produits régionaux, exige que les produits soient fabriqués à base de matières premières fribourgeoises et que la valeur ajoutée soit créée au sein du canton de Fribourg. Grâce à ce label Certifié Terroir Fribourg, le consommateur peut identifier et reconnaître les producteurs qui font l'effort d'être totalement transparents.

Pour rendre attentifs les consommateurs, les producteurs disposant de produits certifiés Terroir Fribourg sont mis en lumière et facilement reconnaissables sur l'application grâce au logo.

www.mon-producteur.ch

LA BUDZONNERIE PLATEFORME EN LIGNE « DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR » 100 % SUISSE ET ÉTHIQUE

Un concept créé par des producteurs qui ont dû apprendre à se réinventer et qui a pour but de rapprocher producteurs et consommateurs tout en restant local et écologiquement responsable.

La Budzonnerie a fait son apparition pendant la pandémie du Covid-19 pour répondre aux besoins de la population et des producteurs. Ainsi, les consommateurs qui désirent consommer des produits régionaux peuvent se rendre sur www.budzonnerie.ch pour commander des paniers assortis de produits locaux



de saison comprenant entre autres des fruits, des légumes, des produits laitiers et du pain.

La Budzonnerie collabore majoritairement avec des membres de l'Association Terroir Fribourg et favorise la distribution de produits certifiés par Terroir Fribourg.

Les offres de paniers varient de CHF 30.- à CHF 90.- en fonction des demandes et besoins des consommateurs. Tous les paniers sont élaborés avec des produits de saison.

www.budzonnerie.ch

PUBLIREPORTAGE



Cardinal fait revivre les bons moments

LA MARQUE DE BIÈRE ROMANDE CARDINAL RAFRAÎCHI NOTRE ÉTÉ AVEC DEUX NOUVEAUX STYLES DE BIÈRE. LA «NON-FILTÉE», LÉGÈREMENT FRUITÉE, EST IDÉALE LORSQUE LES TEMPÉRATURES GRIMPENT. LA «O.O», COMPLÈTEMENT SANS ALCOOL, SÉDUIRA LES AMATEURS DE BIÈRE EXIGEANTS.

Cet été, Cardinal fait battre plus fort le cœur de ses fans avec plusieurs nouveaux produits: Cardinal Non-Filtrée est une bière légèrement fruitée et rafraîchissante, idéale pour une soirée conviviale au bord du lac, pour un pique-nique, ou pour accompagner un plat d'été. Brassée à partir d'excellents malts d'orge et de blé et de houblons amers et aromatiques soigneusement sélectionnés, cette bière de cave

se distingue par l'alliance de l'amertume fine du houblon et d'une légère douceur.

Avec «O.O», Cardinal renoue avec la grande tendance des bières sans alcool. Cette bière blonde non alcoolisée séduit par son franc goût de bière et rassemble à s'y tromper à une bière alcoolisée.

Depuis quelques années, le segment de la bière sans alcool connaît une croissance au-dessus de la moyenne par rapport à l'ensemble du marché de la bière. En 2019, la consommation de bière sans alcool en Suisse a augmenté d'environ 10% par rapport à 2018. Les adeptes d'un style de vie actif qui sont attentifs à leur alimentation se tournent de plus en plus souvent vers les bières non alcoolisées.

www.cardinal.ch

PUBLIREPORTAGE

Le championnat suisse des apprentis cuisiniers est reparti pour un tour

L'APPEL À CANDIDATURES POUR «GUSTO21» EST LANCÉ: QUI SERA LE MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE L'ANNÉE 2021? DES EXPÉRIENCES INOUBLIABLES, DES PRIX ALLÉCHANTS, ET UNE GRANDE CARRIÈRE DE CUISINIER SONT EN JEU. CE QU'IL FAUT? DE LA CRÉATIVITÉ, DE L'AMBITION – ET UNE BONNE DOSE DE TALENT. LE CHAMPIONNAT SUISSE DES APPRENTIS CUISINIER EST ORGANISÉ PAR TRANSGOURMET/PRODEGA SOUS L'ÉGIDE DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CUISINIER.

Laura Loosli, gagnante de «gusto19», pendant l'épreuve culinaire à l'école professionnelle de Baden.



«Ce fut pour moi une période inoubliable, de la préparation jusqu'à la soirée de gala en passant par l'épreuve culinaire», se souvient Laura Loosli, gagnante de «gusto». «Si c'était à recommencer, je n'hésiterais pas une seconde.» L'ambassadrice «gusto» s'est hissée sur la plus haute marche de l'édition 2019 du championnat suisse pour apprentis cuisiniers. L'appel à candidatures est désormais lancé et Laura Loosli cherche

son successeur: le ou la meilleur(e) des apprentis cuisiniers de l'année 2021. Pour cela, il faut être né(e) en 1999 ou plus tard, être en 2^e ou en 3^e année et créer un hors-d'œuvre et un plat principal respectant les consignes. Cette fois-ci, le poisson et la volaille sont à l'honneur.

LA QUALITÉ DES PHOTOS EST DÉTERMINANTE

Les jeunes talents ont jusqu'au 23 novembre 2020 pour remettre leurs créations. Pour cela, aucune recette détaillée n'est nécessaire: il suffit pour participer de décrire les plats et d'en prendre de bonnes photos. Cela laisse ainsi plus de place à la créativité; une procédure qui a déjà fait ses preuves ces dernières années.

Il faut vraiment se donner de la peine, insiste Laura Loosli. «Le mieux reste de prendre les clichés sous différents angles, pourquoi pas aussi une vue du dessus, ou encore des différents composants.» Ceci n'est qu'un des nombreux conseils que la gagnante de «gusto» donne à ses successeurs dans une vidéo qui, pour la première fois, a été réalisée en complément de l'appel à candidature. Elle peut être consultée sur transgourmet.ch/gusto ou sur les canaux Facebook et Instagram de «gusto», autrement dit Transgourmet/Prodega.

Consignes du concours «gusto21»

Le hors-d'œuvre sera une création comprenant un composant chaud et un composant froid avec des poissons pêchés ou élevés en Suisse. Le saumon et l'esturgeon ne sont pas autorisés. L'incorporation de crevettes suisses est possible, mais pas obligatoire.

Le plat principal doit être créé au départ de poitrine et de cuisse de volailles claire et foncée, cuites selon deux techniques de cuisson/préparation différentes. L'accompagnement sera un féculent créatif, des légumes Bourgeon Bio suisses et/ou des fruits.

25% de rabais
 10 au 22 août 2020

12 x 1L

1 x 4kg

2 x 1kg

10 x 230ml

6 x 1kg

Profitez de 25% de réduction sur une sélection de 10 produits phares.*

* Cette offre spéciale est valable uniquement en ligne. – Pour plus d'articles en promotion, rendez-vous sur: www.emmi-starterkit.ch

FOOD SERVICE

En collaboration avec des partenaires Emmi:



Agréé par le Conseil d'Etat
Tel : +41-22-548-00-74
Le spécialiste suisse de la remise de commerces en Suisse Romande.

Fonds de commerce Café - Hôtel Restaurant

PIZZERIA (GEAE05) Genève - Rive gauche (campagne). 40 places intérieures et 40 en terrasse. Loyer : 3'500.-/mois **CHF300'000.-**

Immobilier Café - Hôtel Restaurant

IMMEUBLE AU BORD DU LAC (MURS) (BMVCO40001463) Genève - Rive droite. 4 appartements, 1 studio, 1 magasin et 1 restaurant. **CHF7'300'000.-**

Fonds de commerce Café - Hôtel Restaurant

RESTAURANT (GEAD61) - Genève centre. Idéal pour une brasserie de luxe. Très belle terrasse. Loyer : 8'220.-/mois Emplacement AAA **CHF1'800'000.-**

Retrouvez plus de 400 offres sur www.transgate.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.
Prix sans TVA 7.7% + TAR incl.

% SOLDES % % SOLDES % % SOLDES % % SOLDES %

Derniers jours

185.60
Garantie prix bas

20 kg de glace par jour
Utilisation simple

NOVAMATIC ICE 20
Machine à glaçons
• Capacité de stockage de 1.5 kg No art. 107863

370.-
Garantie prix bas

H/L/P: 84.5 x 54 x 55 cm
Refroidissement à air circulant
Tablettes grillagées robustes
Exclusivité **FUST**

KIBERNETIK. 131 G5
Réfrigérateur professionnel
• Contenance de 115 l No art. 107895

120.60
au lieu de 185.60
-35%

Pour 16 bouteilles de 0.75 litre
Silencieux et sans vibrations

NOVAMATIC VINOCAVE 10
Armoire à vin
• Température de +7 °C à +18 °C
• H/L/P: 51 x 43.5 x 48 cm No art. 203035

835.-
au lieu de 1113.-
-25%

Pour 121 bouteilles à 0.75 litre
Porte vitrée avec sa protection UV

NOVAMATIC Vinocave 503
Armoire à vin
• Plages de températures: +5 °C à +20 °C
• H/L/P: 143 x 63 x 76 cm No art. 203058

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand - 126^e année
- Paraît le vendredi.

Rédaction Le Cafetier:
CP 5811 - 1211 Genève 11
tél. 022 329 97 46 - fax 022 320 40 25
E-mail: journal@scrhg.ch

Rédactrice en chef:
Myriam Marquant

Rédaction: SOFIED SA

Secrétariat: Chantal Longchamp

Correspondants:
Manuela Magnin, Edouard Amoiel
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 I SOFIED SA

Impression: Atar Roto Presse SA

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

CRÉDIT PHOTOS: © DR, SAUF MENTION CONTRAIRE

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



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.coursdecfetiergeneve.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 22 329 97 22 / mail : info@scrhg.ch
www.scrhg.ch / www.coursdecfetiergeneve.ch
www.facebook.com/societedescfetiersgeneve



Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève



220^{ème} Cours à plein temps

pour l'obtention du diplôme cantonal de cafetier

Loi sur la Restauration, le Débit de Boissons, l'Hébergement et le 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.coursdecfetiergeneve.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 22 329 97 22 / mail : info@scrhg.ch
www.scrhg.ch / www.coursdecfetiergeneve.ch
www.facebook.com/societedescfetiersgeneve

MOTS CROISÉS

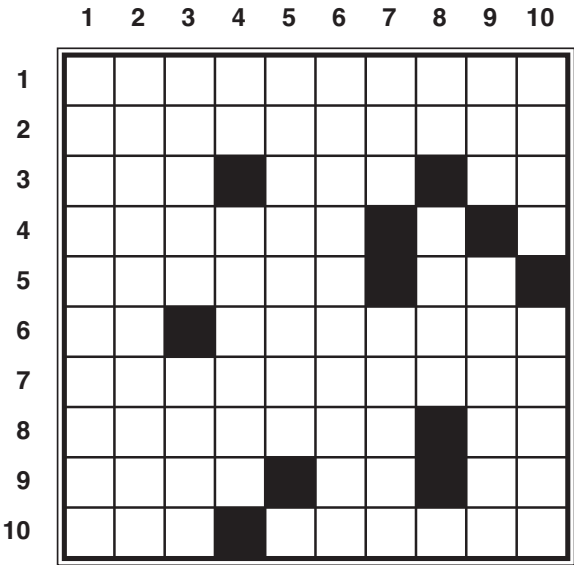
N° 1198

Horizontalement

1. Animaux vertébrés. – 2. Démence. – 3. Le faux est long. Puissante dame. Refus anglais. – 4. Petites sommes. – 5. Organisera. Fleuve de Russie. – 6. Grecque dévêtue. Cercle. – 7. Abattues. – 8. Pas tristes. Mises en plis. – 9. Presque miens. Participe passé. Possessif. – 10. Temps long. Importuner.

Verticalement

1. Travail de construction. – 2. Arbre exotique. – 3. Chien dessiné. Terni. – 4. Personnel. Oeuvres de maître. – 5. Intimement lié. – 6. Donnera du fumet. – 7. Temps de vacances. Bois brûlé. –



8. A été gai. Ses lendemains peuvent être pénibles. – 9. Travesti. Vexé. – 10. Maniéré. Mât.

Solution des mots croisés N° 1197



LES CAVES OUVERTES VAUDOISES SE RÉINVENTENT

Contraintes sanitaires obligent, les traditionnelles Caves Ouvertes Vaudoises, organisées par l'Office des Vins Vaudois (OVV), ne pourront pas se dérouler comme les années précédentes. Pour autant, il n'est pas question d'y renoncer. C'est donc une nouvelle formule, réinventée et adaptée à la situation, qui sera mise en place cet automne.

VAUD

www.vins-vaudois.com

Fortement éprouvée par la crise du coronavirus, l'économie viti-vicole se doit de faire preuve d'imagination pour maintenir les efforts de mise en valeur de ses produits et ainsi faire connaître les vins vaudois. Dans ce cadre, les Caves Ouvertes Vaudoises, toujours très appréciées du public pour leur côté chaleureux et convivial, sont un outil de promotion cardinal de la branche. Munis de leur verre-sésame, les fins palais aiment aller à la rencontre des vignerons, écouter leurs explications et déguster leurs derniers millésimes.

Pour respecter les mesures de sécurité, l'OVV mettra en place prochainement une plate-forme numérique, en partenariat avec l'Office du Tourisme Vaudois, qui permettra de s'inscrire auprès des vignerons et de prendre rendez-vous dans leurs caveaux. L'affluence du public sera ainsi contenue dans des proportions conformes aux exigences sanitaires, sans pour autant affecter l'objectif promotionnel essentiel que sont les Caves Ouvertes Vaudoises.

Cette expérience d'un genre nouveau, dicté par les circonstances que tout le monde déplore, s'étendra à toutes les régions viti-vicoles du canton, de La Côte à Banvillars, des Côtes de



l'Orbe au Chablais, et du Vully à Lavaux. Avec le vif espoir qu'après avoir asséché leurs caves durant le confinement, les amateurs de bons vins se réjouiront de venir les garnir à nouveau.

GENÈVE TOURISME RENFORCE SON DISPOSITIF DE PROMOTION ET D'ACCUEIL, EN SOUTIEN AUX PARTENAIRES DE LA DESTINATION

Dans le cadre du plan de soutien au secteur touristique financé par le Canton et suite au lancement des premières Geneva Box, la Fondation Genève Tourisme et Congrès (GT&C) dévoile la « Geneva Gift Card » et les « Bons Restôbar ». Ces offres, respectivement destinées aux visiteurs et aux genevois, comprennent un avoir à dépenser auprès des partenaires touristiques locaux. Déployé à Genève depuis juin, le label Clean & Safe garantit l'accueil des visiteurs dans le respect de toutes les précautions sanitaires.

GENÈVE

www.geneve.com

Élaborées dans le cadre du plan de soutien au secteur touristique voté par le Grand Conseil le 25 juin dernier, de nouvelles offres attractives viennent compléter le panel d'actions de promotion et d'accueil coordonnées par la Fondation GT&C cette année. « La confiance témoignée par les autorités cantonales, en confiant l'entière responsabilité de l'activation du plan de relance à la Fondation GT&C, a encore intensifié nos activités en interne. Nos équipes ont été redéployées pour soutenir en priorité la réalisation et la promotion de ces actions qui ont été concrétisées de manière efficace, en intégrant tous les partenaires de la destination. », souligne Adrien Genier, directeur général de la Fondation GT&C.

Le 1^{er} juillet, une première série de Geneva Box était lancée, marquant ainsi le début de la saison touristique estivale à Genève. Ces séjours thématiques axés sur le terroir, la culture, la Genève Internationale et la Haute-Horlogerie, comprennent l'hébergement allant du 1 au 5 étoiles, les transports



De nouvelles Geneva Box seront dévoilées tout au long de l'été pour inciter les voyageurs à venir goûter aux plaisirs de la région jusqu'à la fin de l'année.

Jusqu'au 31 décembre 2020, les visiteurs ayant réservé au minimum 2 nuits dans un établissement agréé du Canton se verront remettre une Geneva Gift Card, soit un bon d'une valeur de CHF 100.- à dépenser auprès d'un partenaire touristique de la destination (hôtels, chambres d'hôtes, restaurants, cafés, bars, caves et vignobles, prestataires touristiques). Remis aux bénéficiaires à leur arrivée, à raison d'un par chambre, ces chèques tourisme pourront être utilisés pendant la durée du séjour.

En parallèle et comme stipulé dans le projet de loi, la Fondation GT&C met en place l'action de distribution de bons « Restôbar » d'une valeur de CHF 25.- pour les genevois souhaitant contribuer à redynamiser le secteur de la restauration. Les bons peuvent être utilisés jusqu'au 30 septembre 2020, sur une ardoise minimum de CHF 50.- auprès des établissements partenaires de l'opération dont la liste est régulièrement mise à jour sur: www.geneve.com/restobar

publics et l'accès à des activités immersives, en 3 gammes de prix – découverte, premium et exclusif – pour garantir une expérience sur mesure et pour chaque budget.

MOMENTS GUIDÉS ET TOURS SPONTANÉS

Tout l'été, Genève réserve un accueil personnalisé et hautement qualifié à ses visiteurs grâce à des binômes composés par des Guides Officiels et des spécialistes de l'accueil touristique pour leur faire vivre des moments privilégiés dans les zones les plus visitées. Partir à leur rencontre, en vieille ville ou sur les quais, c'est l'assurance d'être bien orienté... et de se voir proposer des mini tours guidés spontanés et gratuits, au fil des envies.

CET ÉTÉ, LE PLUS BEAU PANORAMA SUR LA RADE CULMINE À 38 M DE HAUT !

La grande roue panoramique du Village Suisse accueille visiteurs et locaux jusqu'au 20 septembre, dans l'écrin de verdure du Jardin Anglais. Spécialités suisses et stands de confiseries raviront petits et grands dans cet espace convivial, à ciel ouvert. Cette année, les produits du terroir seront aussi à l'honneur, avec la présence des vignerons et agriculteurs de la région, en partenariat avec l'OPAGE.

VIVRE LE MEILLEUR DE GENÈVE, À PRIX DOUX.

Jusqu'au 15 septembre 2020, le Geneva City Pass est à prix réduit. S'adressant tant aux visiteurs qu'aux genevois, cette carte valable 24, 48 ou 72 heures inclut les transports publics, plus de 30 attractions gratuites et jusqu'à 50 % de rabais sur de nombreuses activités dans la région. Un véritable sésame pour (re-) découvrir les multiples facettes de Genève et alentours, à prix doux.

POUR UNE DESTINATION « CLEAN & SAFE »

Afin de rassurer les visiteurs qu'ils seront accueillis dans les meilleures conditions de sécurité et d'hygiène, le label « Clean & Safe » est activé auprès des acteurs touristiques genevois qui sont invités à demander la labélisation auprès de Suisse Tourisme. Des séances d'information ont été organisées par la Fondation GT&C courant juin.

Caves Ouvertes, c'est samedi!

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage autour de leurs crus.

Christophe Batardon
Domaine de la Mermière, Soral

Liste des caves ouvertes le samedi
sur geneveterroir.ch



SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.