

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

30 ans 1989-2019

Distributeur pour la Suisse romande winterhaker

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch N°13 • 4 septembre 2020

Gastroconsult

proche. compétente.
**COMPTABILITE
FISCALITE
CONSEILS**

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

JAA
CH-1211 Genève 11
POSTE CH SA

GastroTime – Version serveur light.

Vous déléguez les tâches. Vous gérez les droits d'accès. Vous bénéficiez des mises à jour.

Egalement disponible en version multi-entreprises **GastroTime**, conforme à la CCNT, répond à vos besoins.

Informations sur www.gastroconsult.ch ou 032 951 23 77.

Gastroconsult
proche. compétente.

« SERRER LES RANGS, GARDER LE CAP »

La rentrée s'annonce difficile pour les acteurs de l'hôtellerie-restauration. Plus que jamais, il importe de se conformer aux règles sanitaires et de défendre la profession.



Votre supplément
Entr'Acte
**LA SEMAINE
DU GOÛT**



Avec les premiers frimas de l'automne, rien de tel qu'une raclette pour réchauffer l'ambiance. On la mariera bien évidemment avec un chasselas de nos contrées, mais aussi avec de croquants cornichons, suisses de préférence. Ça tombe bien, l'entreprise Reitzel, sise à Aigle, vient d'ouvrir un shop où s'approvisionner du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00. On y trouve des pickles ainsi que tous les produits labellisés Hugo, confectionnés avec des ingrédients helvétiques, comme les moutardes, les sauces à salade ou encore la mayonnaise aux œufs suisses. Les professionnels de la restauration peuvent également y acquérir de la marchandise en vrac. L'ouverture de cette échoppe coïncide avec le 111^e anniversaire de la maison fondée par Hugo Reitzel. Depuis, l'entreprise n'a cessé de développer son assortiment qui compte aujourd'hui 640 produits différents répartis dans les trois secteurs d'activité du groupe: marques distributeur, Food service (hôtellerie et restauration) et marques retail (grande distribution).

//www.hugoreitzel.ch



GENÈVE

Le fil de l'actualité égrène au quotidien le nombre de contaminations au Covid-19, de « clusters », de restrictions aux frontières et de nouvelles mesures pour protéger tant la population que le système sanitaire.

Dans ce contexte pour le moins complexe et lourd d'incertitudes quant à l'avenir, il est plus que jamais primordial de respecter les injonctions des autorités. De « serrer les rangs et de garder le cap », selon la formule de Laurent Terlinchamp. Le président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève n'a de cesse de faire passer les bons messages: « Nous continuons à exiger de nos membres qu'ils respectent bien les consignes. Nous comptons également sur le civisme et l'ouverture d'esprit des clients pour nous aider. Nous sommes également en contact régulier avec les autorités afin de veiller à la défense de nos professions en ces temps de crise, tâche ô combien difficile et ingrate ».

Non au salaire minimum

Voilà qui est dit. Sur le front de l'agenda politique, la votation cantonale genevoise du 27 septembre sur l'instauration d'un salaire minimum obligatoire de 23 frs bruts de l'heure pour toutes les branches inquiète particulièrement Laurent

Terlinchamp. « Nous disons clairement non à cette initiative refusée à plusieurs reprises sur le plan fédéral. C'est une fausse bonne idée. 2 millions de travailleurs en Suisse sont régis par plus de 600 conventions collectives. Depuis les années trente, nous fonctionnons sur le principe du partenariat social. Il est impératif de s'appuyer sur des modèles qui fonctionnent et qui ont fait leurs preuves. Créer une spécificité cantonale sur la question des salaires est une aberration, totalement contreproductive. »

Selon Laurent Terlinchamp, la plupart des patrons de petites entreprises dans le domaine de la restauration sont des passionnés qui touchent souvent moins que leurs collaborateurs. Le salaire minimum accroîtrait leurs difficultés. Il se répercuterait sur les prix à la carte et contribuerait à la désertion des établissements, avec comme corollaire moins d'emplois pour tous.

Autre sujet de votation au menu pour le 27 septembre: l'introduction sur le plan fédéral d'un congé paternité de 2 semaines. GastroSuisse en recommande le rejet afin d'éviter des charges supplémentaires. Le peuple tranchera en fonction du modèle de société qu'il souhaite voir émerger.

M. M.

pièce
130

Salanova multi-feuilles assorties
8 pièces



500 g
340

Eisberg Salade d'automne
7 sortes diverses



kg
170

Raisins UVA Italia
Italie
5 kg net



7.9-12.9.2020

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



MONDIAL DU CHASSELAS LES 14 TROPHÉES



© 2020 Studio Edouard Curchod

VAUD

www.mondialduchasselas.com

Les circonstances dues à la pandémie ont marqué un recul des inscriptions de 18,8 % au Mondial du Chasselas 2020. Avec 704 échantillons, l'édition 2020 a tout de même connu un succès appréciable et confirmé la popularité de ce concours. Si la majorité des crus présentés provenaient de Suisse romande, une proportion réjouissante (15,20 %) des concurrents venait d'Allemagne, de France, et quelques-uns du Canada et des Etats-Unis. Conformément aux normes de l'OIV, moins de 30 % des vins inscrits ont été distingués.

1er Prix – Catégorie principale
La Braise d'Enfer AOC Lavaux Epesses 2019, Les Frères Dubois SA

1er Prix – Catégorie vin supérieur
à 4 g de sucre/l
Dézaley Grand Cru « Récolte Choisie » AOC Dézaley Grand Cru 2018, Patrick Fonjallaz

1er Prix – Catégorie vinification spéciale
Non-Filtré Cave des Lauriers AOC Neuchâtel 2019, Cave des Lauriers

1er Prix – Catégorie swing
Heitersheimer Maltesergarten Gutedel Qualitätswein Baden 2019, Weingut Feuerstein

1er Prix – Catégorie vieux millésimes
Clos du Rocher AOC Chablais Yvorne Grand Cru 1985, Obrist SA

Meilleur vin vaudois classé
Clos du Rocher AOC Chablais Yvorne Grand Cru 1985, Obrist SA

Meilleur vin valaisan classé
Fendant - Promesse d'Amitié AOC Valais 2019, Cave des Promesses - Julien Fournier

Meilleur vin neuchâtelois classé
Non-Filtré Cave des Lauriers AOC Neuchâtel 2019, Cave des Lauriers

Meilleur vin genevois classé
Chasselas Réserve du Domaine AOC Genève 2019, Domaine des Molards, Michel Desbaillets

Meilleure note toutes catégories
Clos du Rocher AOC Chablais Yvorne Grand Cru 1985, Obrist SA

Bester Deutscher Wein
Gutedel Trockenbeereauslese Baden 2015, Weingut Wolfgang Löffler

Meilleur vin français classé
Chasselas AOC Alsace 2016, Domaine Albert Boxler

Meilleur vin produit à plus de 15 000 bouteilles
La Braise d'Enfer AOC Lavaux Epesses 2019, Les Frères Dubois SA

Coup de cœur de la presse
Féchy En Bayel 2019 La Vaudoise des Quatre Vents, Jean-Marie Roch

CONSIGNER LES EMBALLAGES POUR BOISSONS: UNE IDÉE COÛTEUSE ET INUTILE POUR L'ENVIRONNEMENT

Le système suisse de recyclage fonctionne parfaitement et à des prix avantageux. Une étude de la Haute école technique de Rapperswil le confirme: l'introduction d'une consigne sur les emballages pour boissons, telle que préconisée par une initiative parlementaire, ne permettrait ni d'augmenter les taux de recyclage, ni de réduire le littering, ni de promouvoir les emballages réutilisables. Au contraire, cela entraînerait des coûts élevés, sans apporter aucune plus-value environnementale.

Notre système de recyclage – éco-efficient

Grâce aux organismes de collecte privés, la population suisse réinjecte 94 % du verre et de l'aluminium et 82 % du PET dans le cycle des matières premières. Cette économie circulaire réduit les déchets, économise une part importante d'énergie primaire, diminue les émissions de CO₂ et épargne les ressources naturelles. Grâce au cycle fermé des bouteilles, de précieuses matières premières sont préservées en Suisse, des emplois sont créés et la traçabilité des processus de fabrication est assurée.

Un facteur décisif pour l'efficacité de ce système est la densité du réseau de récupération, qui offre en Suisse quelque 100 000 points de collecte dans les communes et dans les commerces de détail. Les consommateurs peuvent ainsi rapporter leurs emballages de boissons où qu'ils se trouvent, et presque à toute heure du jour ou de la nuit. Avec un système de consigne obligatoire, le nombre des points de collecte se réduirait à 7000 à peine dans toute la Suisse.

Une étude de la Haute école technique de Rapperswil vient de comparer l'efficacité du système actuel de recyclage avec celle d'une consigne obligatoire, en se basant sur la notion de Specific-Eco-Benefit-Indicator (SEBI). Un SEBI élevé désigne les mesures les plus efficaces, c'est-à-dire celles qui apportent la meilleure plus-value environnementale par franc investi. Pour être considérées comme suffisamment efficaces, les mesures environnementales doivent présenter un SEBI d'au moins 2'500. Le système actuel de recyclage donne un SEBI de plus de 18'000 pour les emballages en aluminium, de 5'000 pour le verre et de 3'500 pour le PET. En comparaison, le SEBI d'un système de consigne serait d'à peine 300 – et cela à condition qu'on puisse compter sur un taux de recyclage théorique de 100 %, irréaliste dans la pratique. Ce piètre résultat s'explique notamment par les énormes investissements qui seraient nécessaires.

La population participe activement aux efforts de recyclage

Si la Suisse connaît des taux de recyclage proportionnellement élevés en comparaison internationale, c'est grâce à une population responsable qui n'a pas besoin de mesures de contrainte lorsqu'elle a à sa disposition une solution efficace et avantageuse. Le réseau de récupération actuel ne sert pas seulement à récolter les emballages vides, mais constitue aussi un moyen d'information et de prévention contre les déchets sauvages, ou littering. Ce phénomène social, causé par une minorité, ne sera pas résolu avec une consigne sur les emballages pour boissons – en particulier parce que 93 % des déchets sauvages

ne proviennent pas d'emballages pour boissons! Le facteur décisif pour qu'un emballage soit laissé par terre ou non, c'est la proximité d'un lieu de collecte. Un système de récupération aussi dense qu'aujourd'hui n'existerait pas avec un système de consigne.

L'agence fédérale allemande de l'environnement a constaté en 2010 qu'une consigne n'encourage pas les emballages réutilisables. La part de ces derniers en Allemagne a baissé de 24 % depuis l'introduction d'une consigne en 2004. Par ailleurs, les emballages réutilisables ne sont pas toujours plus écologiques que les jetables; ils nécessitent en effet beaucoup d'espace et d'énergie pour leur entreposage, pour leur transport et pour leur nettoyage. Enfin, les bouteilles réutilisables doivent tôt ou tard être recyclées, ce qui implique que l'infrastructure nécessaire doit être conservée même avec un système de consigne.

Une solution efficace et avantageuse existe aujourd'hui

Le système suisse de recyclage est l'exemple par excellence d'une économie circulaire efficace: la collaboration de la clientèle, du commerce de détail, des organismes de récupération et de recyclage ainsi que des collectivités publiques est équilibrée et régulièrement optimisée. A cela s'ajoute un financement du système par des contributions de collecte et de recyclage. Depuis 1992, la plus-value écologique du recyclage a augmenté d'un facteur 3,3. Une consigne, en revanche, se concentrerait uniquement sur la collecte et immobiliserait ainsi des ressources qui pourraient être utilisées ailleurs à bien meilleur escient. Des aspects importants tels que la conception du recyclage (design for recycling) ou l'éco-efficience seraient négligés et le développement de l'économie circulaire ne serait pas encouragé.

Selon les calculs de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), un système de consigne reviendrait trois fois plus cher que le recyclage actuel, passant de 90 millions de francs à environ 290 millions. De plus, l'introduction d'une consigne mettrait aussi en danger les 30 millions accordés aux communes et aux organisations spécialisées pour leur activité de collecte; la récupération du reste du verre, de l'aluminium et du fer blanc s'en trouverait alors sensiblement renchérie.

Il n'y a ainsi aucun bon motif pour que nos parlementaires, dans les semaines ou les mois qui viennent, se laissent tenter par l'idée d'une consigne obligatoire qui coûterait extrêmement cher aux contribuables sans apporter aucune valeur ajoutée.

Olivier Savoy

Traduction: Pierre-Gabriel Bieri

Toutes nos actions sur www.aligro.ch

Offre valable du 7 au 12 septembre 2020
Prix Pro hors TVA, rabais déduit

ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

plus de 2000 actions chaque semaine



18%
26.⁹³
kg

Filet mignon de porc frais
de Suisse, 4 pièces



37%
13.⁵⁶
kg

Darnes de saumon frais
de Norvège



22%
2.⁹³
kg

Raisin Chasselas
de France, 8 kg

LA SÉLECTION DES VINS VAUDOIS 2020 SOUS LE SIGNE DE D'EXCELLENCE

Plus de 700 crus ont été confiés aux papilles averties des 52 experts qui ont participé à la Sélection des Vins Vaudois 2020.

VAUD

www.ovv.ch

Cette année, plus de 700 vins ont été soumis à l'analyse des dégustateurs et évalués sans concession. Le jury était composé d'œnologues, de cavistes, de professionnels de la restauration et de journalistes majoritairement de Suisse romande, mais aussi de fins palais venus cette année de Zurich et même de Nouvelle-Zélande. Associée à une technologie informatique de pointe, la rigueur du concours confère à la Sélection des Vins Vaudois un sérieux et une crédibilité maximum, sous le contrôle de l'Union Suisse des Œnologues.

90 vins ont obtenu la médaille d'or, atteignant une note égale ou supérieure à 90 points (sur 100 au maximum), 124 ont décroché la médaille d'argent, totalisant entre 86 et 90 points. S'ajoutent deux prix spéciaux, le Trophée Bio Vaud et le Trophée Master.

Pour Michel Rochat, président de l'OVV, « la Sélection des Vins Vaudois s'inscrit dans le monde de compétition que l'on vit chaque jour. Inspirée du modèle académique, elle dégage une idée positive et permet d'aller plus loin, dans la promotion et la vente, sur des marchés à travailler plus intensément. A l'international, certes, mais aussi en Suisse allemande, à Zurich, où les connaisseurs apprécient les produits haut de gamme, comme à Bâle et à Lucerne ».

Le Parisien Edmond Gasser, meilleur sommelier Gault&Millau 2020, qui œuvre depuis l'an dernier aux commandes de la cave du Beau-Rivage Palace de Lausanne, apprécie particulièrement les vins vaudois. « Les vignerons d'ici ont une approche passion-



nante, mais trop méconnue, à l'étranger. Je l'ai découverte à force d'aller dans les vignobles, de discuter avec les vignerons de leurs terroirs et de leurs méthodes de travail, et de tisser des affinités. Avant d'être un tremplin promotionnel, un concours comme la Sélection des Vins Vaudois est d'abord une remise en question. Il faut du courage, et de la qualité, pour concourir!»



LES MIEUX NOTÉS

Avec 93,3 points, le Chasselas 2019 de **Jean-Daniel Porta**, d'Aran-sur-Villette, réalise le meilleur score, emportant du même coup le Trophée Master. Le Chasselas 2017 du **Domaine Blondel**, à Cully, décroche également la médaille d'or, avec 92,5 points. Dans les rouges, l'assemblage de cépages rouges de la **Cave du Château de Valeyres** totalise 92,8 points, et les **Gam'notes** de Cédric Albiez, de Mont-sur-Rolle, s'adjuge 91,5 points dans la catégorie des autres cépages rouges purs. **La Cave des Rossillonnes**, de Vinzel, a produit le vin liquoreux le mieux noté (92,8 points). Le **Domaine La Capitaine** de Reynald Parmelin, à Gland, décroche le Trophée Bio Vaud pour ses cultures en biodynamie.



La Pâte Suisse

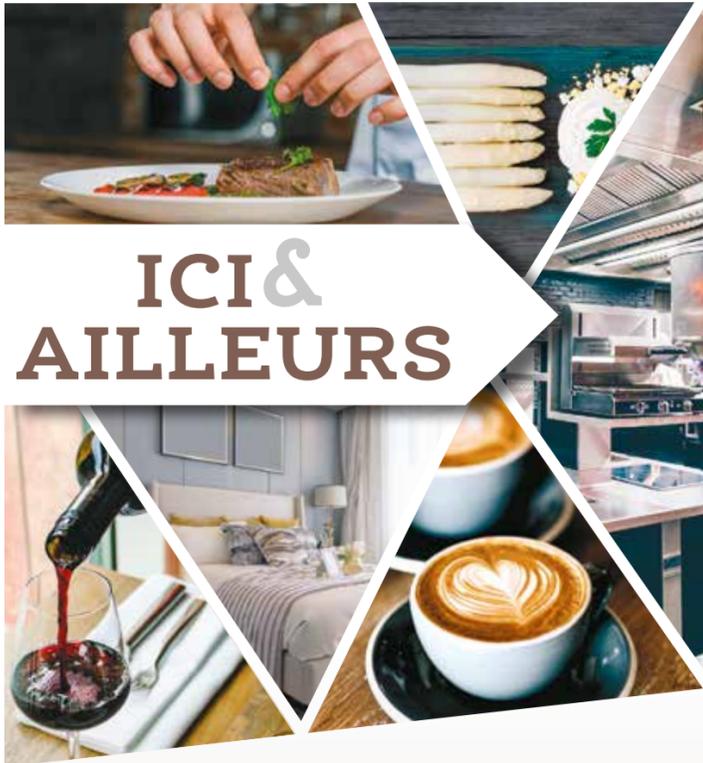
naturelle et délicieuse



Découvrez notre grand choix de pâtes farcies surgelées.

pastinella.ch





ICI & AILLEURS



Caves Ouvertes et Marché du Terroir - Château d'Eclépens

Samedi 5 septembre 2020, 10h à 17h

Traditionnel Marché du Terroir et Journée Caves Ouvertes du Château d'Eclépens (13^e édition) avec de nombreux stands de produits régionaux, bio et traiteur dès 11h00. Jeux pour les enfants, théâtre et flânerie dans les jardins du Château sous ses platanes bi-centennaires. Concours du plus beau masque (1 Mg de Rosé à gagner). Bienvenue à tous - entrée libre.

www.chateau-eclépens.ch

À Genève, une édition de Festi'Terroir remaniée

La deuxième édition de Festi'Terroir aura lieu les 5 et 6 septembre au parc des Bastions, à Genève. En

raison de la crise sanitaire, l'évènement se focalisera cette année sur un grand marché de producteurs, artisans de bouche et vigneron. Les concerts, les tables rondes, le brunch ainsi que les ateliers sont annulés.



TheFork: Campagne «Retournons au Restaurant»

TheFork (anciennement La Fourchette) souhaite faire venir ou revenir gourmets et gourmands au restaurant et aider l'industrie à se redresser en accélérant son activité. Du 17 septembre au 17 novembre, grâce à l'évènement «Retournons au Restaurant», les Suisses pourront profiter de 50% de réduction dans près de 300 restaurants partenaires sur tout le territoire, afin de soutenir la restauration et de maintenir le cap des réservations après la saison estivale. Les réservations ouvriront le 10 septembre. L'objectif de cette campagne est de soutenir et de promouvoir les restaurants suisses tout en permettant aux consommateurs d'en profiter, à des prix très préférentiels. Ce type d'évènement et sa communication ont été pensés pour éveiller l'intérêt du consommateur pour la

gastronomie. La campagne de communication médiatique devrait profiter directement aux restaurants participants et indirectement à l'ensemble de l'industrie.

www.thefork.ch



«ON NAVIGUE AUX INSTRUMENTS»

Adrien Genier mène le paquebot Genève Tourisme dans la tempête. Avec agilité, persévérance et optimisme. Interview.

GENÈVE

www.geneve.com

QUEL BILAN DRESSEZ-VOUS DE LA SAISON ESTIVALE ?

ADRIEN GENIER: Nous ne disposons pas encore de toutes les données chiffrées pour juillet et août. En juin, nous avons enregistré une baisse des nuitées de 85% par rapport à 2019. Pour le premier semestre écoulé, cette baisse est de 60%. Zurich est à -63% sur la même période. Le constat est le même à Paris ou à Rome. Le tourisme estival a plus profité aux régions de montagne. Après la période de semi-confinement, les gens avaient envie de grand air. Ils ont fui la promiscuité, même si l'on peut se réjouir que les restaurants genevois disposant d'une grande terrasse aient plutôt bien fonctionné.

PLUSIEURS ACTIONS ONT ÉTÉ ENTREPRISES POUR CONVAINCRE LES TOURISTES ET LES LOCAUX DE FRÉQUENTER LES ÉTABLISSEMENTS GENEVOIS, PARMIS LESQUELLES LES «GENEVA BOX», «GENEVA GIFT CARD» ET LES BONS «RESTÔBAR». LE PUBLIC A-T-IL SUIVI ?

A. G.: Toutes ces actions ciblent des publics différents. Les bons «Restôbar», valables jusqu'à fin septembre de cette année, ont très bien marché. Au 25 août, nous en avons distribué plus de 20'000 aux Genevois. 120 restaurants se sont inscrits pour participer à cette opération. Cela leur offre une belle visibilité, notamment sur notre site www.geneve.com qui propose une carte permettant de géolocaliser les établissements. Il est toujours temps pour ces derniers de s'inscrire! La «Geneva Gift Card» a eu un grand succès auprès du public britannique. Quant à la «Geneva Box», elle est un excellent produit de promotion de la destination Genève. Les médias et les influenceurs en ont beaucoup parlé. Nous allons poursuivre avec les «Geneva Box» et les «Geneva Gift Cards» en y incluant de nouvelles prestations axées sur l'automne, la gastronomie et le vin. Nous lançons à la rentrée une campagne de promotion sur la Romandie et la France voisine pour inciter les gens à venir à Genève.

COMMENT TRAVAILLEZ-VOUS EN CES TEMPS D'INCERTITUDE ?

A. G.: Nous suivons au quotidien les possibles fermetures de frontières. Nous observons des indicateurs comme les sites de recherche de voyages et nous ciblons notre communication en fonction. Nous modifions nos investissements en promotion au jour le jour, notamment sur les réseaux sociaux.

LA RENTRÉE SE DESSINE. COMMENT PERCEVEZ-VOUS L'ÉLECTROENCÉPHALOGRAMME DU TOURISME GENEVOIS POUR LES MOIS À VENIR ?

A. G.: Il faudrait avoir une boule de cristal pour faire des pronostics. On navigue aux instruments. Les frontières s'ouvrent et se ferment au gré des taux de contaminations dans les différents pays. Tout ce qui est corporate et voyages d'affaires demeure très limité. Sur le front des congrès que nous traitons, seuls 9 des 56 prévus en 2020-2021 ont été annulés. Les autres ont été repoussés. Quant aux organisations internationales, elles sont toujours en télétravail. Et même si les diplomates peuvent venir à Genève sans passer par la case quarantaine, ils ont beaucoup délégué de compétences aux chargés de missions en poste à Genève. Je suis convaincu toutefois que cette situation est transitoire. Rien ne remplace les discussions dans les couloirs et les contacts humains.

SELON VOUS, LE SECTEUR DU TOURISME DEVRAIT-IL BÉNÉFICIER D'UNE AIDE PLUS SOUTENUE DE LA PART DES POUVOIRS PUBLICS ?

A. G.: Les grandes villes suisses ont de toute évidence besoin d'un soutien fort. Elles ont beaucoup généré de revenus jusqu'à présent. En temps normal, c'est à Zurich, Genève, Bâle, Lausanne et Lucerne qu'on enregistre le plus gros des nuitées sur sol helvétique. Cette offre doit absolument être maintenue car elle profite grandement à notre industrie d'exportation.

M. M.

LES BONS RESTÔBAR

Bons de CHF 25.- destinés aux Genevois qui souhaitent contribuer à redynamiser le secteur de la restauration. Ces 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

GENEVA BOX

Séjours thématiques forfaitaires axés sur le terroir, l'art de vivre, la Genève Internationale et la Haute-Horlogerie.

GENEVA GIFT CARD

Carte d'une valeur de CHF 100.- remise aux visiteurs ayant réservé au minimum 2 nuits dans un établissement agréé dans le canton. A faire valoir auprès d'un partenaire touristique de la destination (hôtels, chambres d'hôtes, restaurants, cafés, bars, caves et vignobles, prestataires touristiques).

SARAH MEYLAN COUP DE CŒUR DES CAFETIERS-RESTAURATEURS

La traditionnelle Sélection des Vins de Genève a récompensé une myriade d'excellents crus. Parmi lesquels le pinot noir Cardamone, élevé à Coligny.



Sarah Meylan reçoit son trophée des mains de Jean-Luc Piguet.



Les lauréats de l'édition 2020, avec Valentina Hemmeler, directrice générale de l'office cantonal de l'agriculture et de la nature et Alain Geiger, entraîneur du Servette FC.

GENÈVE

www.geneveterroir.ch

« Ce prix me touche beaucoup. Mon vin a été dégusté et apprécié par des restaurateurs qui sont mes partenaires tout au long de l'année. C'est une super carte de visite! » Au lendemain de la remise des prix de la Sélection des Vins de Genève, Sarah Meylan ne cachait pas sa joie en caressant du regard le renard de bronze signé Robert Hainard qu'elle hébergera un an durant. Grâce à son talent, ses grappes de pinot noir qui mûrissent dans ses vignes sises au lieu-dit Carre d'Amont, à cheval entre Meinier et

Collonge-Bellerive, ont donné naissance à un magnifique cru, estampillé BIO Suisse. Fruité, croquant et d'une grande finesse, il sera le parfait allié de volailles goûteuses, de viandes blanches, de poissons à chair rose et de fromages.

Tous les restaurateurs qui souhaitent le mettre à leur carte feraient bien de passer commande. Peu après la remise des trophées à Genève, il n'en restait que 600 flacons en cave!

Des distinctions importantes
Pour son Domaine de la Vigne Blanche, comme pour bien d'autres, médailles et distinctions sont d'excellents instruments de marketing qui permettent d'évaluer la qualité du travail réalisé à

la vigne comme à la cave. Contrairement aux grandes maisons qui ont plus de moyens, Sarah Meylan mise principalement sur le Grand Prix du Vin Suisse et la Sélection des Vins de Genève. Et cette année, la moisson a été excellente. La vigneronne colognote a décroché 5 fois l'or et 5 fois l'argent sur les 18 vins envoyés à Genève et 4 fois l'or et 3 fois l'argent sur les 11 crus expédiés au Grand Prix du Vin Suisse! De quoi inciter les œnophiles à lui rendre visite pour une dégustation.

M. M.

LA CAVE DE GENÈVE DÉCROCHE LE SANGLIER

La remise des prix de la 21^e édition de la Sélection des Vins de Genève a eu lieu le 20 août au musée d'ethnographie de Genève, en présence de personnalités de la gastronomie, du tourisme, du spectacle, du sport et de la viticulture. Florian Barthassat, œnologue à la Cave de Genève, s'est vu remettre le fameux sanglier pour son assemblage rouge Infini 2018.

Le Garanoir 2017 «Lili» du Domaine de la Planta à Dardagny a été récompensé par le marcassin de bronze, prix des jeunes de l'École Hôtelière de Genève (EHG). Le renard de bronze, prix «coup de cœur» des cafetiers-restaurateurs du canton a été remis à Sarah Meylan, du Domaine de la Vigne Blanche pour son pinot noir La Cardamone 2018.

Le prix de la presse (la gravure d'une fouine), a été remis à Dorian Pajic du Domaine des Trois Étoiles pour son sauvignon 2019.

Le Trophée Tradition, une magnifique gravure représentant un nid d'aigles, récompense la cave ayant obtenu la meilleure moyenne avec son chasselas et son gamay. Offert par la Compagnie des Vieux-Grenadiers, il a été remis à Frédéric Rochaix du Domaine Les Perrières.

Enfin, la sculpture du milan, qui récompense le meilleur mousseux, a été remise au Domaine Les Perrières pour sa Genevoisie brut.

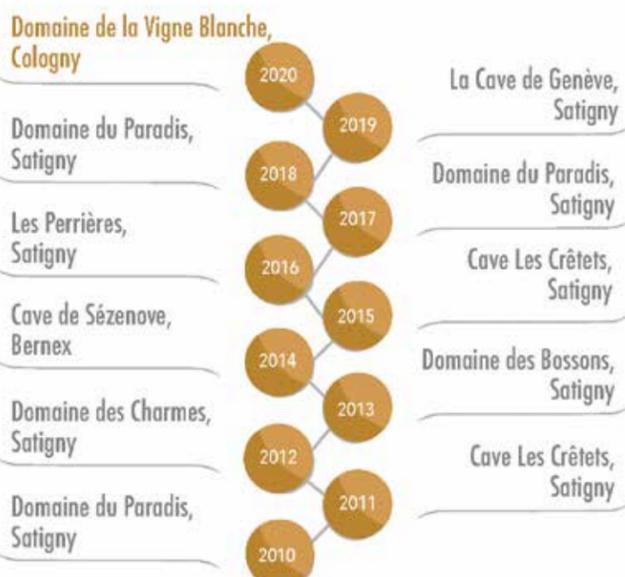
Cinquante-six autres nectars ont reçu une médaille d'or, sur un total de 595 vins présentés.

Palmarès complet sur www.geneveterroir.ch



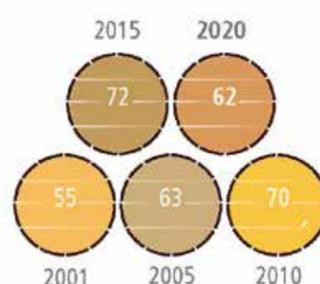
Un cru fruité et croquant salué par les dégustateurs. Photos: © DR

LE RENARD (prix des restaurateurs)



LES STATISTIQUES

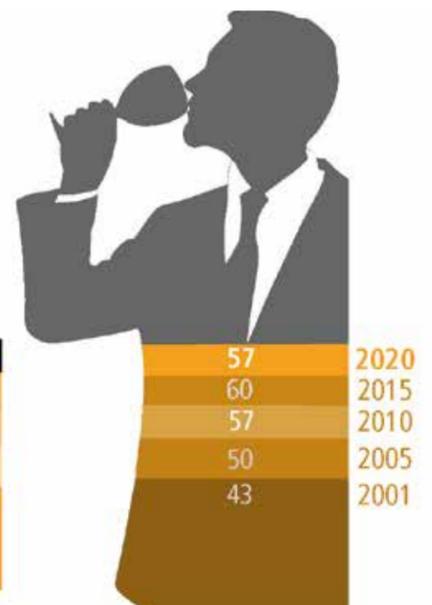
Editions 2001 - 2020 (extraits)



Nombre d'encavages représentés



Nombre total de vins présentés



Nombre de dégustateurs

Fust
Et ça fonctionne.

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

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

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

Prix sans TVA 7.7% + TAR incl.

Grand choix d'appareils professionnels

370.-
au lieu de 417.-
-47.-

1000 watts

La plus simple utilisation
pour un maniement rapide



Whirlpool PRO 25iX
Micro-ondes

- Contrôle à 5 niveaux • Minuterie • Ecran LED avec 10 touches de chiffres avec temps de cuisson programmés No art. 10195642

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

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

Capacité journalière de 30 tasses

Réservoir d'eau avec capacité de 3 litres

5 ct. **A**



Jura WE6 Piano Black
Machine à café professionnelle

- Parfaite qualité de café au bureau
- H/L/P: 41.9 x 29.5 x 44.4 cm
- No art. 10069067

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

Contenance 351 litres

H/L/P: 185 x 59.5 x 59.5 cm

Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 71.- * (TVA incl.)



NOVAMATIC KSUF 371.2-IB
Réfrigérateur à boissons

- Plage de température: +3 °C à +10 °C
- Respectueux de l'environnement • Verrouillable
- No art. 10071596

928.-
au lieu de 1020.-
-92.-

5 ans de garantie

H/L/P: 184 x 60 x 63 cm

Exclusivité **Fust**



LIEBHERR GG 3800
Congélateur

- Plage de température: -15 °C à -28 °C
- Contenance de 328 litres
- No art. 10104056

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

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:
Manuella 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)

Prépresse:
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

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



- Pressez vos cartons, plastiques, incinérables et économisez!
- Essai sans engagement.

Mil-tek SA
Vergnolet 8E
1070 Puidoux

Tél. 021 729 80 88
info@miltek.ch
www.miltek.ch

FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

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



Et venez aimer notre page **facebook**

Journal Le Cafetier

VOTRE JOURNAL EST SUR www.lecafetier.net



www.lecafetier.net
Page facebook:
Journal Le Cafetier

LE CAFETIER

CORDONS BLEUS ET GUERRES DE RELIGION

L'expression « cordon bleu » désigne de nos jours un très bon cuisinier ou une excellente cuisinière.

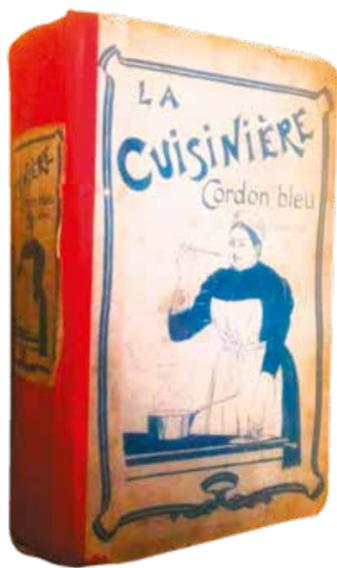
HISTOIRE

À l'origine, cependant, cette expression n'avait aucun rapport avec les arts de la cuisine: elle serait, très vraisemblablement, issue des guerres de religion qui ont opposé, en France, les catholiques aux protestants, dans la seconde moitié du XVI^e siècle.

L'ordre du Saint-Esprit

En 1578, alors que le conflit faisait rage, le roi Henri III, fils de Catherine de Médicis, fonda le très catholique ordre du Saint-Esprit pour lutter contre les huguenots. Fins gourmets, les membres de l'ordre, ouverts aux seuls nobles de sexe masculin, arboraient une croix de Malte accrochée à un large ruban bleu. Cette distinction, la plus prestigieuse de la noblesse de France, était communément appelée « cordon bleu ». Elle fut d'ailleurs abolie à la Révolution française puis remplacée, en 1802, sous Napoléon, par l'ordre national de la Légion d'honneur.

Progressivement, l'expression « cordon bleu » devint une métaphore évoquant l'excellence d'une personne dans un domaine particulier. L'Académie française l'adopta dès 1832, sans pour autant, toutefois, l'attacher exclusivement à la cuisine.



Une célèbre chroniqueuse culinaire

En 1895, la journaliste et chroniqueuse culinaire Marthe Distel, célèbre en son temps, reprit la formule à son compte et publia un livre de recettes intitulé « La Cuisinière Cordon Bleu ». Le succès fut tel qu'un an plus tard elle fonda une école de cuisine, qu'elle baptisa l'École Le Cordon Bleu. Aujourd'hui présente dans 27 pays, cette institution dispense toujours des formations de premier plan aux métiers des arts culinaires et de



l'hôtellerie. C'est donc bien grâce à Marthe Distel que l'expression finit par s'appliquer plus spécifiquement aux femmes, puis aux hommes, pour désigner les meilleurs cuisiniers et cuisinières.

Quant à la fameuse recette du cordon bleu d'escalope de veau, de porc ou de volaille, roulée autour de jambon et de fromage, elle doit, semble-t-il, son nom à des cuisiniers italiens. Ils se servaient traditionnellement de cordons bleus pour atta-

cher les deux escalopes entre elles, avant de leur ajouter divers ingrédients, de les farcir et de les paner. La recette, selon certains, serait une invention helvétique et figurerait déjà dans un livre de cuisine de 1949. D'autres affirment que le cordon bleu de volaille fut inventé aux États-Unis dans les années cinquante.

GEORGES POP

MOTS CROISÉS

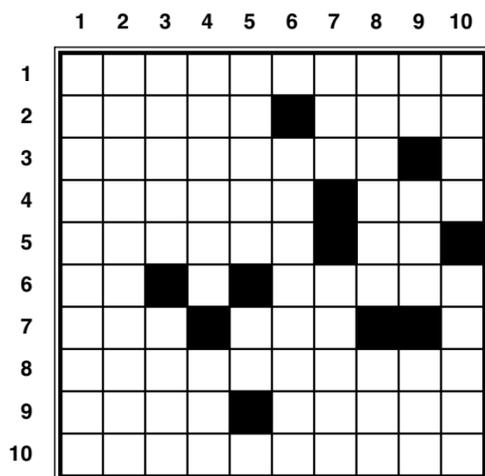
N° 1199

Horizontalement

1. Il est bon de l'identifier avant de le goûter. – 2. Délice. Embarcation légère. – 3. Système de faveurs. – 4. Qui perd sa peau. Compagne du poète. – 5. Evêque de Lyon. Est allée de mâle en pis. – 6. Possessif. Miettes. – 7. Ainsi fût-il dit. Pas à moi ni à toi. – 8. Terrains d'aviation. – 9. Coup. Immobilisé. – 10. Nationaliseras.

Verticalement

1. Couche de plâtre. – 2. Appelleraient. – 3. Qui a le pied sûr. Sort de la bouche du corbeau. – 4. Qui dompte ou qui regarde. Détiennent. – 5. Le Jeune était le neveu de l'Ancien. Aux confins du Sud. – 6. Mesureras le volume. –



7. Exercice physique. Mis à l'écart. – 8. Prénom féminin. Communauté villageoise en Russie. – 9. Petit bout de rôle. Atome. Lettre grecque. – 10. Neige devenant glace. Localisées.

Solution des mots croisés N° 1198



GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

a le profond regret de faire part du décès de

Monsieur Eric Opplinger

- Président de la Section de Grandson et membre du Comité cantonal dès 1962
- Député au Grand Conseil vaudois de 1962 à 1974
- Président cantonal de 1979 à 1995
- Membre du Conseil de GastroSuisse de 1981 à 1990, membre d'honneur depuis 1990
- Président d'honneur de GastroVaud depuis 1996

GastroVaud et GastroSuisse lui témoignent leur vive reconnaissance pour son engagement économique et politique en faveur de notre branche et présentent à sa famille leurs plus sincères condoléances.

Pully, août 2020



Société des
Cafetiers
Restaurateurs
Hôteliers de
Genève

Assemblée Générale Ordinaire de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

Mercredi 7 octobre 2020, à 15 heures

RAMADA ENCORE

10-12 Route des Jeunes – 1227 Carouge
Salle « Jura »

ORDRE DU JOUR:

1. Ouverture de séance, approbation de l'ordre du jour de l'AG 2020 et du procès-verbal de l'AG 2019
2. Rapports des commissions (questions et approbation)
3. Rapport du trésorier (questions et approbation)
4. Rapport de la Fiduciaire (questions et décharge au comité)
5. Point de situation sur le Covid-19
6. Suivi des objectifs 2019-2020: questions
7. Objectifs 2020-2021: votations
8. Diplômes d'ancienneté
9. Divers et propositions individuelles

Il est rappelé que les membres doivent impérativement se munir de leur carte de membre pour accéder à l'assemblée. En cas de procuration délivrée à un tiers, ce dernier doit également être porteur d'une copie de la carte du membre représenté.



A la découverte des épices

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

LE CARVI (cumin des prés)

Origine: Europe, Asie, Iran, Himalaya

Goût: saveur douce et chaude rappelant le fenouil et l'anis, voire la menthe et les agrumes.

Utilisation: dans les fromages, gâteaux anglais, soupes et ragoûts de certains pays de l'Est.

Petite histoire: Shakespeare était un grand amateur de carvi.

En médecine: excite les sécrétions urinaires.



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

LE VAL-DE-TRAVERS À L'OFFENSIVE POUR SÉDUIRE LES TOURISTES

Sous le slogan « les réseaux font la force », les principaux acteurs du secteur touristique du Val-de-Travers, dans le canton de Neuchâtel, ont décidé d'unir leurs forces et leur savoir-faire pour conquérir le cœur des touristes et les « accompagner en temps réel », lors de leur séjour dans la région. Le projet, piloté par l'association Destination Val-de-Travers, a été jugé innovant par la Confédération qui a versé 400 000 francs de subventions. La participation du canton de Neuchâtel, des communes, de la Loterie romande et d'autres contributeurs, a permis de réunir un budget de 1,2 million de francs pour les trois ans à venir.

NEUCHÂTEL

www.myvaldetravers.ch

La plupart des Hôteliers, chambres d'hôtes, restaurateurs et cafetiers du Val-de-Travers font désormais partie d'une large alliance, aux côtés de tous les autres acteurs du secteur touristique de la région, pour se coordonner et échanger leurs expériences, afin d'offrir à leurs clients un service « à la carte », satisfaire sans délai leurs souhaits et rendre leur séjour inoubliable. Lors d'une conférence de presse, à Môtiers, l'association Destination Val-de-Travers a présenté ce projet de coalition qui se trouve être une première suisse.

Visibilité et accueil

« Il s'agit bien sûr de donner davantage de visibilité à notre région, mais surtout d'accompagner nos hôtes et les orienter, en termes d'hébergement, par exemple, selon leurs désirs et les disponibilités du moment ; les diriger aussi vers les lieux qui méritent une visite, en fonction de la météo ou de la curiosité qu'ils expriment », a expliqué Katia Chardon Badertscher, présidente de Destination Val-de-Travers. Selon elle, quelque deux-cents prestataires ont déjà rejoint cette entente. D'autres pourraient suivre. L'hôtel-restaurant de



Pour Katia Chardon Badertscher, présidente de Destination Val-de-Travers, le projet que pilote son association est une première suisse. © Le Cafetier

l'Aigle, à Couvet, est, lui, d'ores et déjà dans le coup !

Six réseaux thématiques

Le projet prévoit la mise sur pied de six réseaux thématiques : l'absinthe,



Yann Klauser, le directeur de la Maison de l'absinthe, à Môtiers, a offert l'apéritif aux participants de la conférence de presse, organisée dans son établissement.

© Le Cafetier

production phare du Val-de-Travers, la culture, les mobilités, les hébergements, les loisirs, ainsi que la restauration et le terroir. Un projet ambitieux de site Internet interactif, regroupant l'ensemble des acteurs du tourisme,

est sur les rails, « mais on en est qu'au début, et il faudra encore attendre une année, au moins, avant qu'il ne soit opérationnel », a précisé Katia Chardon Badertscher.



Le Creux du Van. © Michael Kuhn

« Ce projet, c'est Noël... Un vrai cadeau, une récompense ! », s'est exclamé, enthousiaste, en guise de conclusion, Yann Klauser, le directeur de la Maison de l'absinthe, à Môtiers, dont l'établissement a accueilli la conférence de presse. Inutile de préciser quelle fut la boisson offerte (en quantité raisonnable) en guise d'apéritif, à l'issue de la réunion...

GEORGES POP

La petite histoire des aliments

Les cupcakes, ces petits gâteaux en portion individuels, constitués d'une base de génoise, souvent très colorés, cuits dans un moule en papier et généralement recouverts de glaçage, étaient très populaires dans les années cinquante aux Etats-Unis. Les mères de famille les préparaient systématiquement pour les fêtes comme Noël, Halloween, Thanksgiving ou les sorties scolaires. Tombés dans l'oubli dans les années soixante, ils ont ressuscité en l'an 2000, grâce à la série à succès « Sex and the City », dans laquelle les quatre héroïnes avaient l'habitude de déguster des cupcakes à Magnolia Bakery, un établissement newyorkais de référence, célèbre pour ses petites pâtisseries. Grâce à cette comédie, le cupcake est devenu très tendance un peu partout, y compris en Suisse.

À cuire dans une tasse

La première mention du mot « cupcake » apparaît en 1796 déjà dans un livre de recettes écrit par la cuisinière américaine Amelia Simmons. L'ouvrage était intitulé « A cake to be baked in small cups » (un gâteau à cuire dans de petites tasses). Le terme fut repris 32 ans plus tard, puis popularisé dans le livre de recettes d'une autre américaine, Eliza Leslie.



© UNSPLASH

Le nom de ce petit gâteau nous vient donc des mots anglais « cup » (tasse) et « cake », (gâteau). À l'origine, quand les moules n'existaient pas, ces petits gâteaux étaient cuits dans des tasses ou des pots en terre cuite, dans lesquels étaient également mesurés les ingrédients utilisés pour leur fabrication.

Jadis, les cupcakes étaient aussi désignés sous l'appellation « gâteaux numériques », la recette prévoyant 1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 3 tasses de farine, ainsi que 4 œufs ; à quoi il fallait ajouter 1 tasse de lait et une cuillerée de levure. En Angleterre, ils portent le nom de « fairy cake », en français « gâteau de fée », allusion à la taille modeste de la pâtisserie, qui correspondrait, de manière imagée, à une portion destinée à une petite fée.

Personnalisable à souhait

De nos jours, le cupcake est une pâtisserie gastronomique à la réputation glamour. Au traditionnelles saveurs de chocolat et vanille, de nouvelles, plus surprenantes, sont venues s'ajouter, comme framboise-meringue, marshmallows, fondant à l'expresso ou caramel salé.

Leurs saveurs, leur finition et même leur forme varient désormais à l'infini, selon l'inspiration de chacun. On en a vu à la Saint Valentin, glacés en rouge et ornés de petits cœurs ou le 4 juillet, jour de fête nationale aux États-Unis, parés d'étoiles bleues et rouges.



LA BRETAGNE AU COIN DE (LA) RUE !

Perché sur une colline dominée par un vénérable château, le petit bourg médiéval de Rue, dans la Glâne fribourgeoise, se trouve sur l'un des itinéraires de Saint-Jacques-de-Compostelle. Le lieu est pittoresque à souhait et, par beau temps, offre aux visiteurs, une vue imprenable sur la campagne environnante.

FRIBOURG

www.terremer.ch

C'est là que Pascale Bessire, une Bretonne pure sucre, a jeté l'ancre, il y a dix-sept ans. Elle était venue initialement en Suisse pour y ouvrir une entreprise d'informatique. Faute de succès dans le numérique, elle s'est lancée dans la crêpe bretonne. Bien lui en a pris : le succès de son établissement, Entre Terre & Mer, dépasse désormais ses rêves les plus déraisonnables.

«C'est vrai! On vient chez nous de très loin. Récemment des amis d'ici se sont rendus à Saint-Petersbourg, en Russie. Il y ont croisé des compatriotes qui leur ont demandé d'où ils venaient. Lorsqu'ils ont leur ont répondu qu'ils étaient de Rue, ils leur ont dit : « Ah oui ! c'est là où il y a ces fameuses crêpes »! Pascale Bessire rit de bon cœur en constatant : « On parle de nous, même à Saint-Petersbourg ».



Un établissement « bizarre »

L'endroit pourtant est singulier, voire « bizarre », de l'aveu-même de sa fondatrice : « Le décor est très particulier (ndlr: il fleure bon le grand large); il faut écrire sa commande soi-même; il n'y a pas de vin, pas de pain, pas de salade... Mais le cidre nous vient de Bretagne. Quant au beurre, il est fabriqué à côté, à la laiterie d'Ursy, mais il est produit et salé suivant nos critères, strictement bretons. Quant à la pâte, elle est faite chez nous. Une légende prétend que je tiens la recette de ma grand-mère. Mais c'est faux ! En revanche la pâte pour les crêpes sucrées correspond bien aux goûts de mon enfance ».

Une vertigineuse diversité

La carte de l'établissement donne le vertige par sa richesse et sa variété : une cinquantaine de galettes à base de pâte de sarrasin, salée, ne contenant pas de lait; à quoi il faut ajouter une trentaine de crêpes faites de pâte de froment, sucrée, parfumée avec du lait et des œufs. Les compositions et les ingrédients sont autant de découvertes et chaque dégustation impose le silence, à part peut-être un murmure de plaisir, suivi d'un soupir de contentement. On voudrait goûter à tout, mais les portions sont roboratives et nous prive de cette tentation. À moins de commander des portions « mini » pour se délecter, un peu plus, de la diversité offerte.

Une troupe de sept crêpières, bienveillantes et attentives, accompagnent Pascale Bessire dans ses œuvres. L'une d'elle a confié : « La pandémie ne nous a pas touché. Jamais nous n'avons eu autant de clients que cet été. Parfois c'était même trop! ».

GEORGES POP



Les sardines bretonnes en boîte sont chères au cœur de Pascale Bessire qui les expose fièrement. Photos: © Le Cafetier



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

EXPERTISE



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



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



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

TERROIR



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



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

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



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

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

VIANDE



La différence est là.

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

EFFERVESCENT



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

MACHINES



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

BON D'ACHAT POUR LES VINS GENEVOIS « UNE FORMIDABLE OPPORTUNITÉ »

Pilotée par l'OPAGE, l'action « bon d'achat » séduit les restaurateurs. Une opération gagnant-gagnant qui fait travailler les caves du canton et engendre de substantielles économies pour les établissements. Témoignages de trois Ambassadeurs du Terroir.

GENÈVE

Corinne Bessire Le Cigalon

« J'ai déjà reçu 4 bons de CHF 200.- pour 4'000.- francs de commandes effectuées dans les caves du canton et je ne compte pas m'arrêter en si bon chemin ! » Corinne Bessire ne dispose pas seulement de connaissances œnologiques encyclopédiques. La patronne du Cigalon, par ailleurs dégustatrice à la Sélection des Vins de Genève, a un avis bien tranché en cette période de crise : « J'estime que les professionnels de la restauration ont le devoir de soutenir les producteurs locaux. Je suis choquée lorsque je constate que dans certains établissements on ne propose que des crus espagnols ou italiens bas de gamme ! Si l'on vit dans un pays, on doit jouer le jeu. » Au Cigalon, les vins suisses à la carte sont majoritairement genevois. Corinne Bessire invite ses confrères à profiter de l'action « bon d'achat » qui est valable tant auprès des caves que des revendeurs.

Gilbert Renaud

Auberge communale du Grand Donzel

« En juillet, j'ai reçu mes 5 premiers bons pour une valeur de 1 000 CHF.- Je continue. Ma carte des vins est constituée à 99 % de crus genevois, représentant une soixantaine de caves. » Pour Gilbert Renaud, ces bons sont une aubaine, tant pour les restaurateurs que pour les vignerons. « Ils nous incitent à privilégier l'entraide mutuelle entre professionnels dans cette période difficile pour tous. De notre côté, nous pouvons réduire nos factures et les vignerons peuvent écouler leurs stocks. »

Membre du jury de la Sélection des Vins de Genève, Gilbert Renaud a notamment choisi de mettre en avant le pinot noir de Sarah Meylan, le fameux Cardamone qui a décroché le prix des cafetiers-restaurateurs. « C'est un vin croquant et fruité. Il va à merveille avec une volaille d'Yves Grolimund ou un carpaccio de bœuf fumé de la boucherie d'Onex. »

Thierry Martin

Brasserie La Bourse

Sur la carte de la Brasserie La Bourse à Carouge, les vins genevois ont toujours été bien présents. « En notre qualité d'Ambassadeur du Terroir, nous misons à fond sur les crus des viticulteurs du canton et sur les produits de nos agriculteurs. Les vins genevois représentent 90 % de nos ventes. » Pour Thierry Martin, l'action pilotée par l'OPAGE est un bol d'oxygène. « On va en profiter à fond et j'invite tous mes collègues de la restauration à faire de même. Cela nous permet de proposer des offres sur des crus locaux qui bénéficient à nos convives. »



Thierry Martin est un dégustateur averti qui éprouve une ire certaine contre les restaurateurs qui ne mettent que peu ou pas de vins genevois à la carte et qui optent pour du bas de gamme à 5 francs la bouteille. « Il est important que tous se serrent les coudes, dans l'intérêt des producteurs et pour le plaisir de nos hôtes. »

COMMENT ÇA MARCHE ?

Le restaurateur achète pour un montant minimal de 1 000 CHF. – dans une ou plusieurs caves du canton, ou auprès d'un revendeur (les différentes factures sont cumulables). Il transmet sa ou ses factures à l'OPAGE (Office de promotion des produits agricoles de Genève) et reçoit un bon d'achat de CHF 200.- par seuil de 1 000 CHF. – à faire valoir sur sa prochaine commande. L'opération se poursuit jusqu'à la fin de l'année.

Plus d'informations auprès d'Estelle Guarino
au 022 388 71 49
ou estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch

3 NOUVEAUX AMBASSEURS DU TERROIR



Café Brasserie à l'Union, remise du diplôme à M. Neuschwander par M. Patry, Directeur de l'Union Maraîchère de Genève.



Restaurant la Table, remise du diplôme à M. Thuet par M. Piguet de la Société des Cafetiers.



Restaurant le Floris, remise du diplôme à M. Legras par M. Gavillet du Domaine de la Côte d'Or.

GASTROVAUD: POUR DES TERRASSES CHAUFFÉES

VAUD

www.gastrovaud.ch

À la veille de l'automne, l'inquiétude grandit dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. L'arrivée de journées fraîches et pluvieuses, doublée d'une situation sanitaire incertaine, fait craindre un net ralentissement des affaires... GastroVaud lance donc un appel aux autorités communales afin qu'elles favorisent l'installation de chaufferettes et prolongent les extensions de terrasses, nécessaires à la fois pour maintenir l'attractivité des restaurants et pour compenser les

pertes de capacités et de chiffre d'affaires causées par la règle des 1,5 mètre entre tables.

En outre, GastroVaud invite le Conseil d'Etat et les députés à modifier la Loi cantonale sur l'énergie, actuellement en cours, pour autoriser la réintroduction des chaufferettes électriques lorsque du courant 100 % renouvelable est disponible. En effet, si ce courant « vert » n'existait pas lorsque les chaufferettes ont été interdites, il en va différemment aujourd'hui. A titre d'exemple, l'offre Nativa de la Ville de Lausanne, qui propose un mix d'énergies solaire-photovoltaïque, éolienne et hydraulique, démontre qu'électricité peut rimer avec durabilité.





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

Coup de chapeau

CAFÉ CHER-MIGNON ET CHAMBRES D'HÔTES

A QUELQUES ENCABLURES DE CRANS-MONTANA, LA BELLE MAISON NE DÉSEMPLIT PAS, MALGRÉ LA CRISE SANITAIRE. UN SUCCÈS BIEN MÉRITÉ!



De Toulon à Chermignon

Serge Coustrain-Jean est né à Toulon. Dès l'enfance, il se passionne pour l'art culinaire et les métiers de bouche. Dans le cadre de sa formation de cuisinier, il intègre la brigade du prestigieux Hôtel de Paris à Monaco, conduite par le grand chef étoilé Alain Ducasse.

Son diplôme en poche, il part travailler en Alsace et à Zurich. Puis, Alain Ducasse le sollicite pour redonner ses lettres de noblesse au Château de Dromoland en Irlande, qui vise l'intégration à l'Association d'établissements de luxe « Relais & Châteaux ». Il accepte le défi et se lance dans cette aventure avec un ami. Deux ans plus tard, le duo a relevé le challenge avec succès.

Serge Coustrain-Jean décide alors de voler de ses propres ailes et ouvre, en compagnie d'un associé, le restaurant « Wild Geese » à Limerick. L'établissement figurera très rapidement parmi les meilleures adresses d'Irlande.

15 ans s'écoulent avant qu'il ne décide de poser ses valises en Suisse, tout d'abord comme directeur du restaurant de l'Hôtel Beau-Rivage à Neuchâtel, avant de mettre ses compétences culinaires au service de familles, pour lesquelles il officie en tant que cuisinier privé.

En février 2019, il reprend le Café Cher-Mignon qu'il mène avec brio avec sa fantastique équipe.



Le chef et son filet de saumon poêlé aux asperges sauvages, olives noires, émulsion au raifort.

VALAIS

www.cafechermignon.ch

C'est l'adresse à visiter absolument au cœur du Valais. En plein centre du village éponyme, le Café Cher-Mignon, et ses deux charmantes chambres d'hôtes aménagées avec beaucoup de goût, se doivent de figurer sur la to do list des amateurs de bonne cuisine, d'authenticité et d'activités originales proposées aux hôtes de passage.

L'accueil au Cher-Mignon y est tout simplement formidable. La vue sur les montagnes environnantes depuis cette belle bâtisse contribue à la magie des lieux. A cela s'ajoute la cuisine épatante du chef, Serge Coustrain-Jean. Ce Toulonnais d'origine a fait ses armes auprès de grands noms de la gastronomie et pas mal bourlingué en Europe et en Suisse. Il propose une carte courte inventive et savoureuse évoluant chaque semaine au rythme des saisons.

« Depuis la réouverture post-confinement, nous n'arrêtons pas de travailler, autant au niveau du restaurant que des deux chambres d'hôtes. Nous sommes complets pratiquement tous les midis et les soirs de jeudi à samedi. La reprise s'est faite sur les chapeaux de roue... et c'est tant mieux! », se réjouit le chef. Les raisons de ce succès? La qualité de l'accueil, des mets, mais aussi une campagne de marketing sur les réseaux sociaux qui a fait mouche. « Nous avons fait un effort particulier pour inciter nos compatriotes à passer leurs vacances cette année en Helvétie en leur proposant des prix canons de mai à décembre », poursuit le patron.

Des circuits ultra-courts

Le chef privilégie autant que faire se peut les circuits ultra-courts pour l'approvisionnement. « Bien entendu, tant que les coquilles St-Jacques ou le



Photos: © DR

Café Cher-Mignon et chambres d'hôtes

Route de Tsanveulle 16
3971 Chermignon-d'en Haut
(Crans-Montana) VS

Tél.: +41 27 483 25 96

info@cafechermignon.ch

13/20 au guide GaultMillau 2020

maigre de Corse n'auront pas remonté le Rhône jusqu'à Sierre, nous serons obligés de les faire venir depuis leur lieu de pêche, sourit-il. De tels produits sont, aux yeux de notre clientèle, indispensables à une carte de menu agréable et variée et nous nous permettons, de temps à autre, une entorse à notre règle.»

Pour le reste, l'équipe du Cher-Mignon peut se targuer d'un bilan carbone quasiment neutre. Elle cultive ses propres légumes dans 4 jardins différents (2 à Corin-de-la-Crête et 2 à Chermignon, juste à côté du restaurant). Cueillis le matin, ces légumes sont apprêtés et servis aux convives dans la journée.

En saison, les truffes de Lens sont livrées régulièrement par une dame de la région qui cueille ces diamants noirs en compagnie de son chien truffier.

A l'automne, c'est un passionné de champignons de la région qui vend ses bolets au Café.

La plupart du temps, le chef achète un demi-veau ou un demi-bœuf à son boucher, qui prépare les différentes pièces de l'animal. Même les os ne sont pas jetés. Ils sont utilisés en cuisine pour préparer de succulents fonds de sauce ou jus au naturel, qui agrémenteront les assiettes servies aux convives. Un bel exemple de cuisine écoresponsable!

Manuella Magnin



UN RALLYE TRÈS GOURMAND

Sous un soleil de plomb, quelque 600 participants ont parcouru la campagne de Russin à Satigny. Une dizaine de kilomètres émaillés de haltes savoureuses.

GENÈVE

Un kilomètre à pied, ça n'use pas forcément que les souliers, mais aussi les papilles. L'Office de promotion des produits agricoles de Genève le sait bien. Depuis 7 ans, il s'allie aux vigneronnes et vigneron du canton pour faire découvrir aux œnophiles de somptueuses balades agrémentées de dégustations de crus de la région et de délices apprêtées par les artisans boulangers et traiteurs du canton.

Les 15 et 16 août derniers, les marcheurs épicuriens ont entamé leur excursion de 10 km à Russin, effectuant cinq haltes dans des caves. Ils se sont délectés tout au long du parcours de bouchées apéritives, d'un repas, de fromages et d'un dessert. Un menu riche et varié, dégusté dans la joie et la bonne humeur.

Et comme pour tout rallye qui se respecte, les participants ont dû remplir un questionnaire truffé de pièges. Trois chanceux ont eu la chance de remporter un bon pour aller manger chez des restaurateurs Ambassadeurs du Terroir de la région.

M. M.

Les caves participantes: Domaine Penet (Russin), Domaine des Rothis (Russin), Domaine de la Devinière (Satigny), Domaine Les Perrières (Satigny), Domaine des Molards (Russin).

Artisans Boulangers-Confiseurs: Scott Jenny, Stéphane Oberson, Léonhard Bretzel, Carole et Joël Mèrigonde.
Traiteur: Boucherie du Palais – André Vidonne.
Fromages: Laiteries Réunies de Genève, Chèvrerie du Champ Courbe.

Photos: © Anna Pizzolante

