

JAA  
CH-1211 Genève 11  
POSTE CH SA

RECA TEC - CPA  
www.recatec-cpa.ch  
0848 0848 01

30  
1984-2014



INOX, notre fabrication à Etagnières. 

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch N°15 • 2 octobre 2020

Illycafé en capsules



Illy  
www.illycafe.ch

LE NOUVEAU JOKER. GEHRIG GROUP  
Modulaire, pratique et compact.



Plus d'info.

VAUD  
> PAGE 9

Conservatoire  
du Chasselas de  
Mont-sur-Rolle



© GIONBEK KUDABERGEN

Gastroconsult  
proche. compétente.

COMPTABILITE - FISCALITE  
CONSEILS

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

VU POUR VOUS



NOUVELLE TABLE  
SUR LA RIVE GAUCHE

Après cinq années passées à la brasserie Lipp, Grégory et son épouse Daniela ont ouvert le 25 mai le Bistro Chez Grégory qui se veut un lieu authentique et convivial. Le chef de cuisine Antoine Beuraert prépare des produits aussi bien locaux que parfois d'un peu plus loin mais toujours de qualité. Quelques une des spécialités : buratta genevoise, les moules de bouchot AOP du Mont-Saint-Michel cuisinées à sa façon, tartare de bœuf et saumon, raviolis à la ricotta et citron sauce au saumon ciboulette échalote... le baba au rhum, le tiramisu, la crème brûlée au Toblerone... Une mention particulière pour le menu du jour midi et soir à un prix très attractif de CHF 39.-, avec entrée, plat et dessert au choix.

// **Bistro Chez Grégory**  
Route de Malagnou 25 - Genève  
T. 022 786 68 15

graubünden VIVA

«Fest der Sinne»  
Mai 2019 bis Oktober 2020



**GENÈVE,  
VILLE DU GOÛT 2021**

C'est à Zizers, en terres grisonnes, qu'a eu lieu la passation de flambeau entre Heidiland, Région du Goût 2020, et la ville du bout du lac qui sera sous le feu des projecteurs l'an prochain.

Josef Zisyadis, directeur de la Semaine du Goût, Brigitte Turin, présidente du comité genevois de la Semaine du Goût, et Orlando Bergamin, directeur de Heidiland Tourismus. © LE CAFETIER

## GENÈVE

www.gout.ch

C'est désormais officiel. Genève sera la Ville suisse du Goût en 2021. La remise de témoin s'est déroulée samedi 26 septembre à Zizers, en plein cœur du Heidiland, en présence des autorités des cantons de Saint-Gall et des Grisons qui ont tiré un bilan extrêmement positif de la manifestation dont l'objectif est de mettre en avant l'importance du bien-manger et de faire connaître le patrimoine agricole et culinaire d'une région.

Dépêchée sur place, Brigitte Turin, présidente du comité genevois de la Semaine du Goût, s'est faite le porte-voix d'Alfonso

Gomez, conseiller administratif de la Ville de Genève, en charge des questions d'alimentation durable.

L'édile a tenu à faire part de son enthousiasme : « La Ville de Genève se réjouit de mener ce magnifique projet. Elle peut s'appuyer sur une histoire riche avec la Semaine du Goût. Elle y participe de façon active depuis 2010 en collaborant à tout type d'événements ayant trait au goût et en réalisant un travail de fond avec le secteur de la restauration. Chaque année, près de 50 établissements proposent dans tout le canton des suggestions locales et saisonnières, à base de produits artisanaux de qualité. La Ville s'engage au rapprochement avec la campagne ainsi qu'à la promotion d'une alimentation durable et de l'agriculture urbaine. »

Un comité de pilotage est d'ores et déjà à pied d'œuvre pour développer un programme ambitieux, qui se cristallise autour de questions aussi importantes que l'éducation au goût, avec la participation des écoles et des centres de formation; de l'accès aussi large que possible à une alimentation de qualité en allant dans les quartiers, les communautés, pour parler du contenu des assiettes; du lien enfin entre alimentation et climat, avec la volonté d'informer davantage la population sur les impacts de ce que nous mangeons.

MANUELLA MAGNIN

4 rouleaux **3<sup>50</sup>**

Quality  
Essuie-tout  
3 couches, blancs  
8 x 4 rouleaux

100 pièces **1<sup>99</sup>**

Quality  
Serviettes Brunch  
pliage 1/8, 2 couches, blanches  
33 x 33 cm  
10 x 100 pièces

rouleau **5<sup>70</sup>**

Quality  
Essuie-tout Midi  
2 couches, blanc  
6 rouleaux

5.10-10.10.2020  
Vous trouverez d'autres offres sous:  
**prodega.ch**



Toutes les offres TVA exclue



## JOSEPH FAVRE CUISINIER ET ÉRUDIT

LIVRE

www.editionsfavre.com

C'est un livre que tout chef devrait feuilleter à ses heures perdues. Grâce aux recherches du Professeur Albert Mudry, on en sait plus sur le Valaisan, père de l'Académie culinaire de France, décédé en 1903 dans l'indifférence presque totale.

Né à Vex, Joseph Favre a effectué son apprentissage de cuisinier au Grand Hôtel de Sion avant de perfectionner son art dès 1865 à travers la Suisse, la France, l'Allemagne et l'Angleterre.

Joseph Favre s'intéressait beaucoup à la médecine et à l'influence de la nourriture sur la santé. Il est le précurseur de l'hygiène alimentaire. En 1878, il édite le premier périodique hebdomadaire de cuisine écrit par un cuisinier. Ce journal lui permet de mettre en place la plupart de ses idées de progrès pour l'art culinaire et d'introduire et de promouvoir les règles de la cuisine hygiénique. Ce concept, nouveau pour l'époque, englobe tout ce qui touche à l'hygiène et à l'hygiène médicale, en particulier dans la cuisine. La cuisine hygiénique inclut par exemple la fraîcheur et la qualité des aliments cuisinés ainsi que leurs bienfaits sur la santé. Sa plus grande œuvre est sans nul doute la publication de son Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire en quatre volumes. C'est une véritable encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire de quelque 2000 pages de définitions et d'articles qui décline plus de 6000 recettes de cuisine. Le dictionnaire porte un regard nouveau sur la cuisine en racontant l'histoire et l'origine



des produits et en parlant de la valeur nutritionnelle des aliments et du comportement alimentaire.

L'ouvrage du Professeur Mudry tombe à pic à la veille du troisième Grand Prix Joseph Favre qui se tiendra en son honneur au CERM de Martigny le 29 novembre. Imaginé et initié par feu Benoît Violier, ce concours de haut vol, aujourd'hui porté par la Fondation du Grand Prix Joseph Favre et son président Franck Giovannini, se déroule tous les deux ans dans la cité d'Octodure.

M. M.

Joseph Favre, cuisinier et érudit,  
éditions Favre, septembre 2020.

Le Comité de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève a la tristesse de vous faire part du décès de :

**Monsieur  
Chan Kuoc KEI**

Membre de la Société des Cafetiers depuis de nombreuses années

A toute sa famille, le Comité présente ses plus sincères condoléances.

Le Comité de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève a la tristesse de vous faire part du décès de :

**Monsieur  
Gérard BAUMANN**

Membre de la Société des Cafetiers depuis de nombreuses années

A toute sa famille, le Comité présente ses plus sincères condoléances.

## FINANCES PUBLIQUES, ÉCONOMIE: BILANS ET PERSPECTIVES

Après six mois de crise sanitaire, la Confédération dresse un premier bilan financier, tandis que les perspectives économiques restent difficiles à cerner. Entre un optimisme peut-être un peu forcé et un alarmisme parfois excessif, il faut continuer à chercher des solutions pragmatiques et raisonnables permettant le maintien d'une activité normale.

### Des finances publiques qui restent solides

GD des chiffres ont été publiés en août par l'Administration fédérale des finances, qui permettent de faire le point sur ce que la crise sanitaire a coûté jusqu'à présent à la Confédération. Au total, les quelque quarante mesures décidées au cours de ces six derniers mois aboutissent à un montant total de 31,25 milliards de francs. A cela, il faut ajouter 16,8 milliards de francs en cautionnement des crédits-relais accordés aux entreprises, mais il est difficile d'évaluer aujourd'hui quelle part de ces crédits ne pourra pas être remboursée et constituera alors une dépense effective pour la caisse fédérale.

Une partie des dépenses concerne le fonctionnement des institutions, du secteur sanitaire et de l'armée. Une autre partie, importante, a servi à aider le monde économique. L'aide la plus importante est allée au chômage partiel (réduction de l'horaire de travail, RHT), pour lequel plus de 20 milliards de francs ont été versés à l'assurance-chômage. Il faut aussi mentionner les 5,3 milliards destinés à aider les indépendants via l'assurance perte de gain.

On note enfin un certain nombre d'aides ciblées, notamment pour les compagnies aériennes et les entreprises aéroportuaires (1,9 milliard) ou les compagnies de transports publics et touristiques (800 millions).

Parallèlement à ces dépenses, la Confédération – comme les cantons – s'attend à une diminution des recettes fiscales en raison du ralentissement économique.

Pour faire face à cette situation, il faudra recourir à l'endettement. Personne ne semble pourtant s'en émouvoir, car il est possible aujourd'hui d'emprunter à un taux zéro, voire négatif. La Confédération bénéficie pour cela d'une très bonne notation puisque, grâce à sa rigueur budgétaire constante, sa dette atteint actuellement moins de 100 milliards de francs, soit moins de 25% du PIB. A ce stade, on estime donc qu'il ne sera pas nécessaire d'augmenter les impôts.

### Une santé économique encore difficile à cerner

La prospérité helvétique permet ainsi d'affronter cette crise dans des conditions meilleures que ce qu'on craignait au départ. Encore faut-il veiller à ce que cette prospérité perdure, afin que les aides publiques ne soient pas davantage sollicitées et que les recettes fiscales restent suffisantes.

Il est difficile, à l'heure actuelle, de dresser un diagnostic complet et fiable de la santé de notre économie. On a assisté à une chute de 8,2% du PIB au deuxième trimestre de cette année, mais

les experts constatent maintenant un redressement et révisent leurs prévisions concernant l'évolution du PIB sur l'ensemble de l'année: -5% selon le SECO, -4,5% selon l'institut BAK. Par ailleurs, grâce à l'aide des finances publiques, on n'enregistre actuellement aucune vague de faillites; sur les huit premiers mois de l'année, elles sont même moins nombreuses en 2020 qu'en 2019. Les effets de la crise risquent néanmoins de se faire sentir plus tard, de manière progressive.

En juillet, le Centre Patronal a mené une enquête à laquelle près de mille entreprises ont répondu. Seulement 30% d'entre elles disent s'attendre à un impact négatif fort sur la marche de leurs affaires en 2021, tandis que 48% envisagent un impact négatif moyen. De plus, 75% prévoient de maintenir le nombre de leurs emplois. Faut-il y voir un excès d'optimisme? Il se confirme en revanche que très peu d'entreprises imaginent qu'il soit possible d'augmenter les salaires l'année prochaine.

### Un optimisme prudent plutôt qu'un alarmisme inutile

L'optimisme, même un peu forcé, est parfois une bonne chose, y compris dans le domaine économique. Il est souhaitable qu'on ne l'anéantisse pas avec des informations inutilement alarmistes – on pense ici, par exemple, aux chiffres des nouvelles infections lorsqu'ils ne sont pas corrélés au nombre des tests qui évolue lui aussi, ou lorsqu'on ne prend pas en considération le nombre des malades et des hospitalisations. On a raison d'être prudent, mais s'agit aussi de rester rationnel, notamment pour garantir que les mesures prises par les autorités soient toujours correctement proportionnées.

Il faut ainsi veiller à ce que les prescriptions de quarantaines – c'est le grand débat du moment – ne finissent pas par paralyser l'activité des entreprises, ou par faire fuir la clientèle de certaines branches. De ce point de vue, on observe heureusement quelques réactions politiques pragmatiques, que ce soit pour la classification des zones géographiques ou pour les exceptions accordées à certaines catégories de personnes. Il importe que cette orientation pragmatique se maintienne et que le dialogue entre la politique et l'économie se poursuive. Parallèlement, et surtout si la présence du virus se révèle durable, il faut aussi que la population garde autant que possible une activité normale, afin d'éviter que la société tout entière ne finisse par tomber malade.

Pierre-Gabriel Bieri

Toutes nos actions sur [www.aligro.ch](http://www.aligro.ch)

Offre valable du 5 au 10 octobre 2020  
Prix Pro hors TVA, rabais déduit

**ALIGRO**  
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

plus de **2000 actions** chaque semaine

**18%**  
**26.<sup>93</sup>**  
kg

Filet mignon de porc frais de Suisse, 4 pièces

**25%**  
**8.<sup>98</sup>**  
kg

Saumon entier vidé frais de Norvège, 2-3 kg

**16%**  
**2.<sup>20</sup>**  
kg

Choux-fleurs de Suisse, 5 kg

## MONDE DE LA NUIT BOUÉE DE SAUVETAGE

L'Etat vole au secours des acteurs de la vie nocturne genevoise. Il préconise une aide au paiement des charges incompressibles.

### GENÈVE

www.scrhg.ch  
www.grandconseildelanuit.ch

Le canton de Genève, en partenariat avec la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève (SCRHG), le Grand Conseil de la nuit (GCN) et le syndicat Culture nocturne (SCN) ont signé, le 21 septembre 2020, un protocole d'accord destiné à atténuer les conséquences financières et en matière d'emplois de la crise actuelle du coronavirus (COVID 19).

Le Grand Conseil genevois est appelé à voter, les 1er et 2 octobre, le projet de loi déposé par le Conseil d'Etat, décrivant les modalités de l'aide d'urgence accordée au monde de la nuit.

Le mécanisme prévoit une participation financière des pouvoirs publics aux charges incompressibles des enseignes, lesquelles représentent plusieurs milliers d'emplois à Genève.

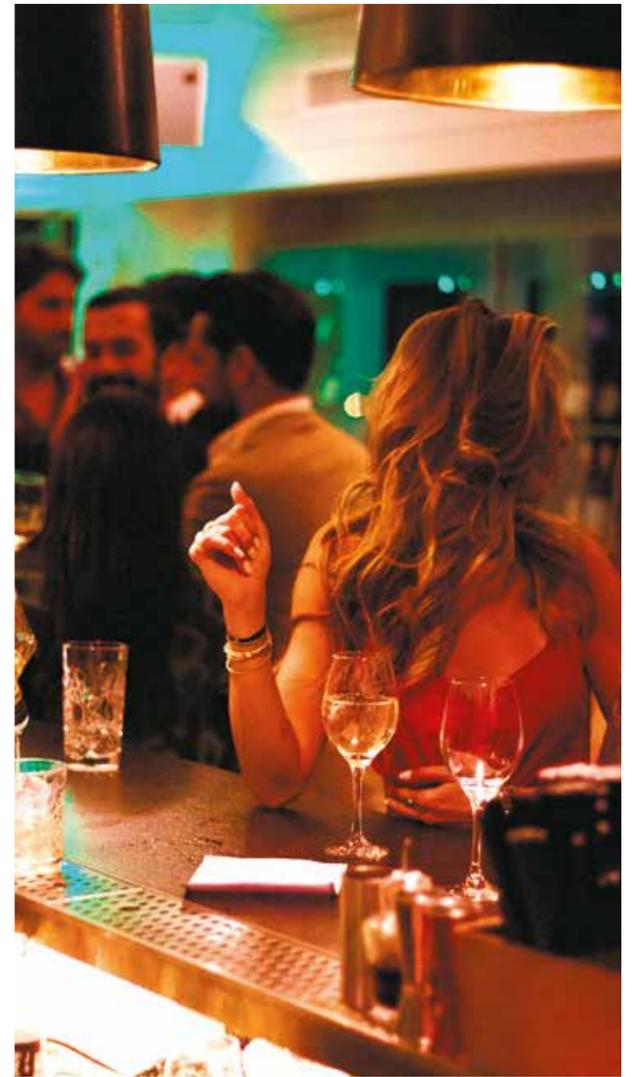
Pour le Conseil d'Etat, cette situation justifie une action de soutien pour le secteur de la nuit, dont les perspectives de relance sont encore très incertaines à long terme et qui emploie de manière directe près d'un millier de personnes à Genève, les postes de travail générés indirectement étant encore plus nombreux. Dans le détail, l'accord signé entre le canton, la SCRHG, le GCN et le SCN prévoit la prise en charge d'une partie des frais généraux effectifs des établissements concernés, comme leurs loyers (charges non comprises et hors TVA), leurs assurances liées à leur activité

commerciale, leurs abonnements de télécommunication et leurs factures SIG. L'éventuelle participation financière de l'Etat concerne également les charges fixes de type cotisations sociales et LPP (part patronale), contrats de location sur le matériel et les machines, frais fiduciaires et stocks périmés.

### Ne pas licencier

Outre cette indemnisation partielle des dépenses incompressibles, l'accord signé entre les autorités genevoises et le monde de la nuit prévoit, désormais et pour toute la période de COVID 19 à venir, une collaboration reposant sur la concertation, ainsi que l'union des forces et des moyens pour résoudre les problèmes qui se présenteraient. Les parties au présent accord s'engagent par ailleurs à poursuivre les discussions pour identifier et soutenir notamment les travailleur-euse-s sur appel du secteur de la nuit.

En contrepartie, les bénéficiaires de ce soutien inédit s'engagent sur l'honneur à ne pas licencier leur personnel pour des motifs liés à la crise économique et sanitaire. Quant à l'effet financier pour l'Etat de cette nouvelle aide d'urgence plafonnée à 2 millions de francs par mois (indemnité moyenne par établissement estimée entre 30 000 et 40 000 francs), il sera neutralisé par le solde du montant non dépensé, octroyé dans le cadre de la loi sur l'aide financière extraordinaire destinée à certains bailleurs commerciaux du 12 mai 2020.



M. M.

© ALEX VOULGARIS

## SALAIRE MINIMUM L'HÔTELLERIE-RESTAURATION FORCÉE À SE RÉINVENTER

Les citoyens genevois ont plébiscité dans les urnes l'initiative des syndicats pour une rémunération minimale à CHF 23.- de l'heure. Les patrons vont devoir s'adapter.

### GENÈVE

Touchée de plein fouet par la pandémie de coronavirus, l'hôtellerie-restauration genevoise va devoir composer avec la volonté populaire qui s'est exprimée dans les urnes le 27 septembre. L'initiative populaire « 23

frs, c'est un minimum » a en effet convaincu les Genevois malgré une campagne très engagée des milieux patronaux.

Ces 23 francs correspondent à 4186 francs mensuels pour 182 heures de travail. Ce qui met un plongeur, aujourd'hui rémunéré 3470.- selon la convention collective, à 9 francs de moins qu'un collaborateur qualifié au bénéfice d'un CFC, percevant 4195.- au terme de sa formation.

### S'adapter ou bâcher

Pour Laurent Terlinchamp, président de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève, qui n'a pas ménagé ses efforts pour mobiliser ses troupes, « Les patrons vont devoir s'adapter ou cesser purement et simplement leur activité ».

S'adapter, oui mais comment ? En augmentant les prix à la carte, en diminuant le personnel et

en réduisant les horaires d'ouverture des établissements afin de comprimer les charges.

« Chaque patron va devoir recalculer ses prix de revient afin de ne pas travailler à perte. Il y a fort à parier qu'il y aura des licenciements et beaucoup plus de travailleurs sur appel », prévient Laurent Terlinchamp qui déplore le coup de canif dans les conventions collectives que constitue l'acceptation de ce salaire minimum à Genève.

Journées Portes Ouvertes  
Du 5 au 9 octobre 2020 - De 7h30 à 18h00

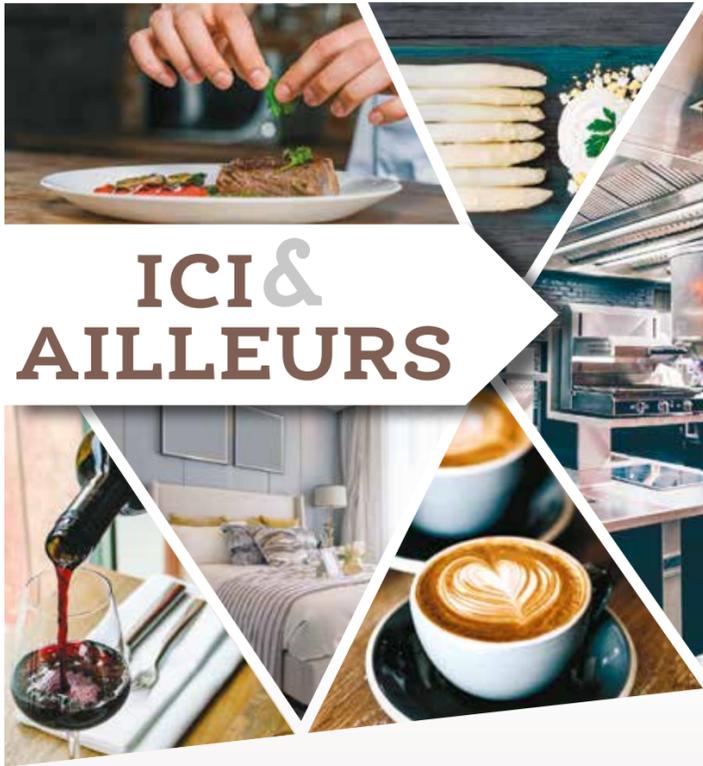
30% +

OPERATION  
DESTOCKAGE

Sur tout l'assortiment hors :  
Prix actions et machines d'occasion.  
Remise non cumulable avec d'autres avantages.

Paiement cash ou carte de crédit uniquement !





## ICI & AILLEURS



### Terrasses d'hiver

#### Neuchâtel

Bouffée d'air pour les restaurateurs neuchâtelois. La Ville de Neuchâtel a mis sur pied un concept de terrasses d'hiver pour permettre aux cafetiers et restaurateurs touchés

par la crise du Covid-19 de maintenir leur capacité d'accueil. Celles-ci devront suivre les principes d'une charte, notamment pour le chauffage. Ces terrasses, qui pourront prendre la forme de structures fermées et construites en dur, devraient être achevées aux alentours de la fin octobre. Pour ne pas défigurer le centre-ville historique, elles devront respecter certains critères esthétiques et techniques. Les terrasses pourront être chauffées, mais à certaines conditions. Pas question de chauffer au gaz ou à l'électricité par exemple. À Neuchâtel, l'exigence est d'utiliser des énergies renouvelables comme des pellets, fabriqués avec du bois de la région.

Source: RTS

### Pavot et boulgour vaudois

Manger local! Voilà bien le credo de plus en plus de consommateurs qui souhaitent savoir qui les nourrit, s'assurer des processus de production et de leur santé. Dicifood Sàrl, fondée voici deux ans, commercialise des produits de qualité, cultivés avec passion par une dizaine d'agriculteurs dans le canton de Vaud. Le but de la toute jeune société: recréer un lien fort entre les producteurs, les distributeurs et les consommateurs. Deux nouveaux produits rejoignent aujourd'hui la gamme: le pavot et le boulgour 100 % vaudois. Le premier est destiné à agrémenter pains, gâteaux et yaourts. Le second représente une excellente alternative aux féculents traditionnels tels que pâtes et riz. À découvrir en plus des légumineuses, de la polenta, du quinoa, des graines de moutarde, de lin, des noix et des noisettes made in Vaud.



## PIERRE TROISGROS N'EST PLU

### HOMMAGE

Le chef roannais triplement étoilé est mort le 23 septembre à l'âge de 92 ans. Celui qui a pris la suite de son père dans les années 1950, avec son frère Jean, a hissé la Maison Troisgros au rang de monument de la gastronomie.



Après le Lyonnais Paul Bocuse, dont il était très proche, et le Poitevin Joël Robuchon, disparus en 2018, c'est un nouveau

monstre sacré de la cuisine française qui tire sa révérence.

M. M.

## ALICE MARCHON: MEILLEURE APPRENTIE PÂTISSIÈRE-CONFISEUSE

### CONCOURS

[www.jeunes-confiseurs.ch](http://www.jeunes-confiseurs.ch)

La vingt-deuxième édition de la Finale romande et tessinoise des Jeunes Confiseurs s'est déroulée le samedi 26 septembre dans les locaux de l'École professionnelle de Montreux (EPM), dans le cadre de la semaine du Goût. Cinq candidates ont représenté les cantons de Fribourg, Tessin, Valais et Vaud.

Les membres du Jury ont apprécié le travail de ces jeunes professionnelles et, après délibération, ont désigné Alice Marchon, meilleure apprentie pâtissière-confiseuse de Suisse romande et du Tessin 2020.

Alice Marchon, représentante du canton de Vaud, a effectué son apprentissage chez Ackermann Artisan boulanger (1422 Les Tuilerie-de-Grandson).

La proclamation des résultats a eu lieu dans les locaux de l'École professionnelle de Montreux à huis clos selon les directives sanitaires cantonales.

Toutes les candidates ont été chaleureusement félicitées et récompensées par une palette de prix impressionnante de par sa qualité.



Voilà le trio de tête: Championne Romande et tessinoise: Alice Marchon VD / Vice-Championne: Awatif Mchaouri VS / Dauphine: Zoé Buchs FR. © DR

## PAINS SUISSES: UNE AMÉRICAINE AU PÉTRIN



PHOTOS: © DORIAN ROLLIN

### LIVRE

Tout savoir sur les savoureuses recettes de pains de notre pays et leurs secrets: c'est l'ambition du volumineux ouvrage signé Heddi Nieuwsma. L'Américaine, qui a débarqué en Helvétie en 2012, s'est prise de passion pour notre gastronomie, et notamment pour nos spécialités boulangères.

C'est toute la Suisse que Heddi vous propose de redécouvrir à travers 42 recettes. Elle vous transmet les secrets des pains nationaux, comme la très populaire tresse ou la fameuse cuchaule. Elle fait également la part belle aux spécialités cantonales et



régionales. Vous découvrirez ainsi que le pain paysan a été créé du fait de la production excédentaire de lait

dans les années 1950, que l'Agathbrötli était autrefois utilisé comme talisman de protection contre les incendies, ou encore que le Meitli-Sonntag-Ring commémore une bataille menée et gagnée par des femmes en 1712. Un ouvrage bien croustillant à découvrir en librairie dès le 7 octobre.

*Pains maison*, Heddi Nieuwsma, éditions Helvetiq.

## DES MERINGUES «UNIQUES» FAITES À LA MAIN !

Chez les Meier, à Enney, dans le canton de Fribourg, la meringue est plus qu'une tradition : c'est un rituel familial ! La petite entreprise s'honore d'être la dernière de la région à confectionner ses meringues de Gruyère à la main. Chaque Meringue, façonnée avec du blanc d'œuf de poule d'élevage au sol, sans additifs ni conservateurs chimiques, est ainsi « unique », avec sa propre forme. Sven Meier cultive cette spécificité, depuis qu'il a repris l'entreprise familiale en 2014.



### FRIBOURG

[www.meringues-meier.ch](http://www.meringues-meier.ch)

**F**rigoriste de formation, rien, à priori, ne destinait Sven Meier à la production de meringues de Gruyère. Mais sa famille lui a montré la voie à laquelle il s'est finalement conformé, avec enthousiasme : « Dès les années 70, le beau-frère de ma maman avait commencé à produire des meringues. En 1982, ce sont mes parents, Édith et Werner, qui ont pris le relai. Et puis mon tour est venu, il y a un peu plus de quinze ans », explique ce père de famille de 40 ans qui est intarissable sur l'histoire de la petite entreprise à laquelle il se dévoue désormais corps et âme.

#### Des milliers de meringues par jour

Outre son patron, la maison Meier Sàrl emploie actuellement six per-

sonnes. Elles assurent la production de quelque 13 000 meringues par jour dont la légèreté et la saveur ont fait l'excellente réputation de l'entreprise. « Il faut quatre mois pour former une personne capable de façonner une meringue à la main. Le blanc d'œuf est préparé dans une casserole, fouetté en neige. Le façonnage se fait ensuite avec un sac à douille. Chaque meringue a la même taille, le même poids, mais une forme différente », souligne Sven Meier qui précise que, chez lui, même l'emballage est assuré à la main.

Le renom de la maison Meier dépasse très largement les limites du canton de Fribourg. « Nous livrons nos meringues loin à la ronde, à des restaurateurs et à passablement de distributeurs qui sont attachés à nos méthodes artisanales. Chacun peut d'ailleurs venir chez nous, pour voir comment nos meringues sont fabriquées... Et les goûter bien sûr », Sven Meier embrasse l'avenir avec optimisme : ses meringues partent plus

vite que des petits pains. De plus, la meringue est devenue très « tendance » un peu partout, notamment dans les pays anglo-saxons.

#### Une origine mystérieuse

Relevons que cette pâtisserie, emblématique de notre patrimoine culinaire, dont la maison Meier perpétue la tradition, garde une partie de son mystère quant à ses origines. Selon l'histoire la plus courue, qui reste cependant invérifiable, elle aurait vu le jour en Suisse, à Meiringen dans le canton de Berne, d'où elle tirerait son nom. Ce serait un confiseur suisse d'origine italienne, du nom de Gasparini, qui aurait eu l'idée de transformer les blancs d'œufs qui lui restaient en pâtisseries sèches. Mais qu'importe l'histoire, lorsqu'on savoure une meringue, à fortiori lorsqu'elle est nappée de crème entière de Gruyère...

GEORGES POP



Sven Meier incarne la tradition de la meringue de Gruyère façonnée à la main. © MEIER SA



Chaque meringue est « unique » par sa forme. © Terroir Fribourg

Soupes comme faites maison, vite préparées.

Des ingrédients naturels, sans additifs, sans gluten ni lactose, surgelées.

Vous trouverez notre large gamme de soupes sur le site [www.ditzler.ch](http://www.ditzler.ch)

FIDUCIAIRE  
**FID & GEST**

JACQUELINE GORGONI

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

**Mil-tek**

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

Mil-tek SA Tél. 021 729 80 88  
Vergnolet 8E info@miltek.ch  
1070 Puidoux www.miltek.ch

**EMPLOI**

**Auberge de la Côte**  
recherche  
**CUISINIER SPECIALISE EN CUISINE BALKANIQUE**  
Entrée à convenir  
Envoyer CV sous-chiffre 7.  
Le Cafetier, CP 5811, 1211 Genève 11

**RECHERCHE**

**En possession de la patente genevoise et vaudoise**  
je cherche rapidement  
**PETIT HOTEL GARNI**  
ou équivalent  
En gérance libre  
ou achat fond de commerce  
Ecrire sous-chiffre 8  
Le Cafetier, CP 5811, 1211 Genève 11

**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.

**Grand choix d'appareils professionnels** FUST: votre partenaire pour consultation, livraison, montage et service des appareils gastro

**459.-**  
Prix démontiel  
Agréée par la SUVA  
Disponible également avec diamètre de lame de 19.5 cm



**NOVAMATIC S 220**  
Trancheuses  
• Diamètre de la lame 22 cm  
• Agréée par la SUVA • Incl. aiguisoir  
No art. 10005427

**649.-**  
Garantie prix bas  
Avec buse pour sols et rembourrage  
Compact, prend peu de place  
Exclusivité FUST



**KORCHER Puzzi 8/1**  
Appareil de nettoyage de tapis  
• Longueur du câble de 7.5 m • Utilisation simple  
• Convient pour rembourrage et intérieur de véhicules  
No art. 10664364

**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

**1670.-**  
Garantie prix bas  
Parfaite pour le bureau ou les commerces  
Pour spécialités d'espresso jusqu'au cappuccino  
5 cl. A  
New



**Jura WE8 Dark Inox**  
Machine à café professionnelle  
• Capacité journalière de 30 tasses  
• H/L/P: 41.9 x 29.5 x 44.4 cm • Utilisation simple  
No art. 10296213

**À REMETTRE**

**Restaurant en région lausannoise bord du lac Léman**  
**À vendre ou en gérance libre**  
Etablissement de très bonne réputation et très connu.  
Ecrire sous chiffre 9  
Le Cafetier, CP 5811, 1211 Genève 11

**Besoin de passer une petite annonce?**

CONTACT:  
**T. 022 329 97 46**  
**E.mail: journal@scrhg.ch**

**IMPRESSUM**

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893.  
Journal romand – 126<sup>e</sup> année  
– Paraît le vendredi.  
Rédaction Le Cafetier:  
CP 5811 – 1211 Genève 11  
tél. 022 329 97 46 – fax 022 320 40 25  
E-mail: journal@scrhg.ch  
Rédactrice en chef: Myriam Marquant  
Rédaction: SOFIED SA  
Secrétariat: Chantal Longchamp  
Correspondants:  
Manuella Magnin, Edouard Amoïel et Georges Pop.  
Abonnement:  
1 an Fr. 70.- (2,5 % TVA incluse);  
Tarif publicités:  
annonces Fr. 1.19 le mm  
(2 col. minimum); réclames Fr. 3.50 le mm  
Petites annonces par tél. 022 329 97 46  
Tirage contrôlé FRP/REMP:  
8000 ex.  
(32 000 lecteurs chaque semaine)

Préresse:  
Laurence Bullat | SOFIED SA  
Impression: Atar Roto Presse SA  
Régie publicitaire:  
SOFIED SA  
11 avenue Henri-Dunant –  
CP 5811 – 1211 Genève 11  
tél. 022 329 97 47  
fax 022 320 40 25

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

PUBLIREPORTAGE

**FOCUSWATER: nouveau look et nouvelle variété**



FOCUSWATER, L'EAU VITAMINÉE SUISSE, EST PROPOSÉE DANS UN NOUVEAU DESIGN. CE REBRANDING S'ACCOMPAGNE ÉGALEMENT DU LANCEMENT D'UN NOUVEAU PRODUIT. LA VARIÉTÉ «ANTIOX» VIENT COMPLÉTER LES CINQ SAVEURS EXISTANTES.

L'eau vitaminée suisse leader du marché fait un grand bond en avant. Elle arbore un nouveau look et est disponible dans une nouvelle saveur. L'objectif de ce rebranding est de proposer une image plus fonctionnelle et plus moderne. Avec ce nouveau parfum,

fluidFOCUS AG, filiale du groupe Rivella, répond aux besoins des consommateurs.

LE NOUVEAU DESIGN: UN MESSAGE CLAIR ET UN LOOK ÉLOQUENT

L'objectif de ce nouveau design est de proposer un look plus éloquent sur le lieu de vente, de positionner le produit plus clairement en tant que «boisson fonctionnelle» et de donner ainsi davantage de poids à sa teneur élevée en vitamines.

Dans ce nouvel habillage, on remarque immédiatement l'apparence uniforme et claire des produits. Le logo de l'entreprise apparaît désormais dans le

bleu typique de FOCUSWATER. Le design correspond à l'image moderne de l'entreprise et reflète les modifications essentielles réalisées par FOCUSWATER au profit des consommateurs. fluidFOCUS AG reste fidèle à son principe d'origine: produire une boisson suisse désaltérante, à la fois moderne, naturelle et pauvre en calories. La production est neutre en carbone et la bouteille est composée à 35% de PET recyclé.

ANTIOX – UN CONCENTRÉ D'ÉNERGIE BOOSTÉ DE GINGEMBRE

Le citron, le citron vert et le gingembre sont

connus pour leurs propriétés détoxifiantes. La nouvelle variété «ANTIOX» – Lemon & Lime contient de l'extrait de gingembre et offre un goût à la fois agréablement sucré et acidulé. Rafraîchissant et léger, elle s'intègre parfaitement à la gamme FOCUSWATER existante. Proposée en bouteille de 500 ml, cette boisson isotonique contient 6 vitamines (B3, B5, B6, B7, C, D et E) ainsi que des minéraux (magnésium et zinc). «ANTIOX» est la première variété commercialisée depuis le lancement de l'édition Pink Ribbon en 2018. Elle est disponible chez Coop.

www.rivella-group.com

# MOTS CROISÉS

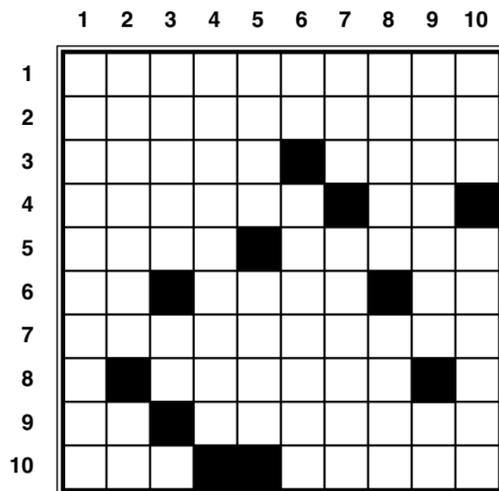
N° 1201

## Horizontalement

1. Sa maison est ouverte au premier venu. – 2. Parfois, c'est suer. – 3. Essayer. Sa voix, c'est l'instinct de famille. – 4. Ont franchi le seuil. Négation. – 5. « Non ! », à Moscou. Langage de la rue. – 6. Sujet ou participe passé. Fleuve d'Afrique noire. Symbole chimique. – 7. Qui ne manque pas de pep. – 8. La tuberculose peut l'être. – 9. Drame à Tokyo. Trait d'esprit. – 10. Liquide. Lu à l'envers: eaux perdues.

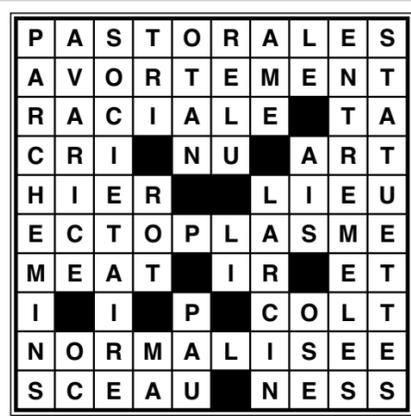
## Verticalement

1. Traduisent l'affection. – 2. Son numéro, c'est le 92. Alternative. – 3. Indispensable au joueur de base-ball. Public relations. – 4. Ont fait tout ce qu'elles pouvaient. – 5. Donc précieux. Sicilien somnolent, mais pas mort. – 6. Soldat américain. Acclamais.



– 7. Sujets. Qui n'est donc pas contestable. – 8. Langue populaire étrangère. Affluent de l'Oubangui. – 9. Possédions. Voyelles. – 10. Unité de travail. Vraiment pas enthousiastes.

## Solution des mots croisés N° 1200



Société des  
Cafetiers  
Restaurateurs  
Hôtelières de  
Genève

## Assemblée Générale Ordinaire de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières 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.

## L'APPEL AU SECOURS DES HÔTELIERS LÉMANIQUES

Plombés par la pandémie de coronavirus, les professionnels de l'hôtellerie demandent des soutiens urgents pour assurer la survie d'infrastructures vitales pour l'attractivité de la région.

### SUISSE ROMANDE

Malgré les assouplissements entamés en mai 2020, l'hôtellerie de l'arc lémanique subit de plein fouet la crise économique. Face à la presse le 16 septembre dernier à Lausanne, les hôteliers des différentes régions n'ont pas caché leur inquiétude. L'occupation moyenne des hôtels des principales destinations est à un niveau dangereux, rendant le risque de fermetures toujours plus probable.

Et ce n'est pas faute d'efforts pour conquérir les clients potentiels. Malgré le déploiement rapide de nouvelles stratégies marketing couplées à des offres à forte valeur ajoutée, il apparaît que ces initiatives n'ont pas permis de combler la vertigineuse réduction de la demande.

Depuis février 2020, l'hôtellerie n'a cessé de prendre des mesures strictes et parfois difficiles afin de réduire ses coûts, tout en essayant de maintenir un niveau de qualité et de prestation correspondant aux normes de chacun.

Le recours aux RHT a permis de protéger le plus possible les emplois. Cette aide, bien qu'importante, reste malgré tout insuffisante pour espérer

survivre. Les crédits COVID ont été utilisés pour certains, les mois à venir obligeant la plupart des hôtels à trouver des solutions de survie complémentaires à ce financement fédéral.

La pression est encore plus forte pour les hôtels qui ont des loyers (un loyer pour un hôtel selon sa taille, peut représenter CHF 20 000.- à CHF 300 000.- par mois).

#### Futur sombre

Les risques de fermetures et faillites restent très présents. Les hôtels de ville travaillent beaucoup avec l'événementiel, les conférences, les séminaires, les formations, les cocktails, les traiteurs, les repas. Ce secteur, qui peut représenter une part importante de revenus, est complètement à l'arrêt. Les prévisions à 3 mois sont très pessimistes. Au niveau des congrès internationaux, les agendas jusqu'à la fin 2020 sont vides, le 1<sup>er</sup> semestre 2021 étant maintenant impacté avec un taux d'annulation très important.

Bien que le marché suisse demeure essentiel pour l'hôtellerie, il reste trop petit en taille pour l'ensemble du parc hôtelier disponible dans les destinations. Et les obstacles à la liberté de voyager ont un effet immédiat dévastateur sur les réservations hôtelières.

### CUMUL DE JANVIER A JUILLET

Destinations	Moyenne 2017-2019	2020	Gap nuitées	Gap %
Lausanne	711 518	321 480	-390 038	-54,82%
Montreux-Vevey	424 118	203 387	-220 731	-52,04%
La Côte	153 418	76 907	-76 511	-49,87%
Genève	1 829 639	693 915	-1 135 724	-62,07%
<b>Total Arc Lémanique</b>	<b>3 118 693</b>	<b>1 295 689</b>	<b>-1 823 004</b>	<b>-58,45%</b>

#### Les demandes

L'apport financier des hôtels dans l'économie nationale et locale n'est plus à prouver et de nombreux secteurs gravitant autour du tourisme sont touchés de plein fouet.

Face à cette situation totalement inédite, les hôteliers de l'arc lémanique demandent aux autorités cantonales et fédérales d'agir sur trois points essentiels:

- Prendre le maximum de mesures pour que les destinations lémaniques sortent de la catégorie zone rouge;

- Créer un fonds pour une aide à fonds perdus pour l'hôtellerie, afin que l'hôtellerie de ville au moins puisse bénéficier d'un soutien;

- Continuer à soutenir financièrement les infrastructures de congrès, aéroports, grandes lignes ferroviaires internationales et compagnies aériennes desservant le pays.



AMBASSADEUR DU TERROIR

La Bourse

Comme un hymne à la convivialité, La Bourse traverse le temps et les modes culinaires avec quiétude et sérénité.

PAR EDOUARD AMOIEL



La brasserie La Bourse trône toujours fièrement sur la Place du Marché à Carouge en dépit des tempêtes de la vie et des crises passagères. Avec son inimitable toile rouge, il est difficile de ne pas succomber au charme de cet établissement. Ancrée dans le quotidien des habitants de la cité sarde, cette brasserie est un lieu emblématique où il fait bon vivre. Du café matinal au plat du jour de midi en passant par la traditionnelle fondue chinoise le soir, La Bourse est un lieu de rendez-vous incontournable ouvert tous les jours de la semaine. Que ce soit dans la salle principale pour déguster un tartare de bœuf ou au sous-sol, dans les caves voutées datant de 1900, pour une fondue, il y en a pour tous les goûts, voire pour toutes les bourses!

carte: œufs meurette, os à moelle au sel de Guérande, escargots au beurre persillé, tarte fine de boudin noir, filets de perche, moules marinières, escalope de veau viennoise, choucroute ou encore tête de veau. Au sous-sol, la convivialité est de mise avec des espaces entièrement dédiés à la fondue. Qu'elle soit au fromage ou chinoise, le partage est de rigueur!

Ramu, Burgdofer, Dupraz, Bosseau, ou encore Desbaillets figurent parmi les noms de vignerons genevois qui composent la cave de la Bourse. Une véritable symphonie viticole régionale qui met à l'honneur des producteurs locaux pour le plus grand bonheur des passionnés de chasselas, gamay ou sauvignon.

Alors que la période de chasse pointe gentiment le bout de son nez, c'est avec brio et diversité que la brasserie rend hommage à cette saison automnale. Les filets de perdreaux sur leur lit de lentilles et de cèpes comme la pressée de chevreuil en habit vert et foie gras captivent les esprits et séduisent les papilles. Le civet de sanglier façon «grand-mère» servi avec des poires au vin, marrons et knöpfli remporte tous les suffrages de même que la selle de chevreuil rôti. Dans le cas où ces recettes de chasse ne séduiraient pas le cœur des convives, un choix divers de plats de brasserie les attendent sur la

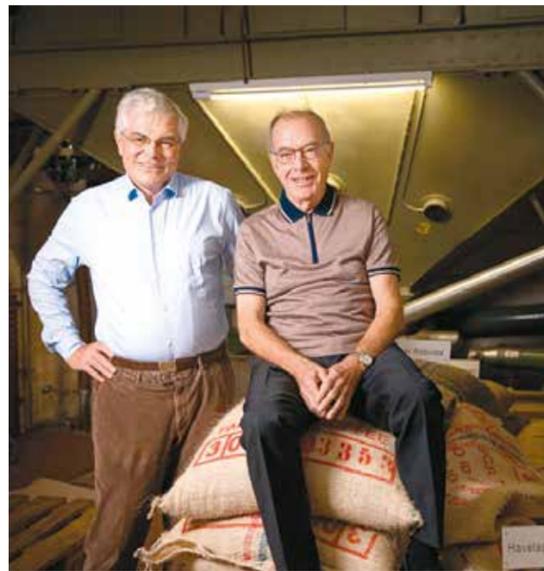


**Brasserie La Bourse**  
7 place du Marché  
1227 Carouge  
brasserie@la-bourse.ch  
Tél. 022 342 04 66  
[www.la-bourse.ch](http://www.la-bourse.ch)

PUBLIREPORTAGE



La boisson à la mode Illy «Wake up» à base de 90% d'arabica et 10% de robusta.



La direction d'Illycafé SA: Riccardo Seitz et Erich Isler.

«Wake up» Illy-Cold Brew Coffee: idéal pour la saison froide

LE CAFÉ FROID EST LA BOISSON À LA MODE PAR EXCELLENCE. PAS SEULEMENT EN ÉTÉ. EN TANT QU'APPORT ÉNERGÉTIQUE, IL EST ÉGALEMENT IDÉAL PENDANT LA SAISON FROIDE. QUELLE EST LA DIFFÉRENCE AVEC LE CAFÉ CHAUD ET QU'EST-CE QUI DISTINGUE LE CAFÉ WAKE UP ILLY-COLD BREW COFFEE?

Pour le Wake up Illy-Cold Brew Coffee de la société Illycafé SA, une matière première d'excellent qualité est utilisée. La ligne de produits Illy Red Label est parfaitement adaptée à cette fin. Le mélange unique de 90% d'Arabica et de 10% de Robusta donne à la boisson son caractère unique avec un bouquet aromatique. Le café Wake up Illy-Cold Brew est composé de deux ingrédients seulement: Du café pur et une petite quantité de sucre. Tout le savoir-faire d'Illycafé est contenu dans le processus de production sophistiqué. Grâce au long contact avec l'eau et au procédé raffiné d'extraction à froid, le café extrait beaucoup plus d'arômes et d'huiles que l'infusion chaude habituelle. De plus, l'infusion froide contient moins d'acides et de substances amères qu'un café chaud classique et est donc plus douce pour

l'estomac. Le processus, long et fastidieux, en vaut la peine. Le Cold Brew d'Illycafé a meilleur goût lorsqu'il est refroidi. Il est équilibré et a un effet extrêmement revitalisant. Le «Wake up» permet non seulement un refroidissement parfait lors des journées chaudes, mais aussi un regain d'énergie naturel bienvenu - avec peu de calories. Et cela pendant toute l'année. Autre avantage: le Wake up Illy-Cold Brew Coffee peut être conservé jusqu'à 9 mois sans perdre son arôme incomparable.

La haute qualité et l'expérience gustative exquise sont convaincantes. «Nous étions particulièrement fascinés par la technique sophistiquée d'extraction à froid. Dès le départ, nous étions convaincus que, grâce à notre mélange de café de première qualité et à notre longue expérience de torréfacteur suisse traditionnel, nous serions en mesure de créer une boisson d'une qualité exceptionnelle», déclare le directeur général Riccardo Seitz, en expliquant l'ajout du Cold Brew Coffee à la gamme. La demande pour la boisson à la mode rafraîchissante prouve qu'Illycafé a raison.

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

PUBLIREPORTAGE



Appleton Estate lance le rhum Réserve de 8 ans d'âge

LE RHUM D'APPLETON ESTATE À LA JAMAÏQUE, LEADER MONDIAL DU RHUM DE QUALITÉ, LANCE SUR LE MARCHÉ SUISSE LE NOUVEAU RHUM RÉSERVE DE 8 ANS D'ÂGE, SOUMETTANT AINSI LA MARQUE TRADITIONNELLE À UN LANCEMENT MONDIAL.

Il se distingue par ses arômes d'épices et de chêne, accompagnés d'une touche de miel, de vanille et de la note de zeste d'orange caractéristique d'Appleton Estate. Pour ce rhum - comme pour tous les autres rhums d'Appleton Estate avec indication d'âge - on applique le «Minimum Ageing», de sorte que chaque goutte de rhum a vieilli au moins 8 ans. La Réserve de 8 ans d'âge peut se boire pure, mais elle se marie aussi merveilleusement avec des cocktails classiques, comme le Mai Tai.

UN PROFIL GUSTATIF UNIQUE GRÂCE AU «MINIMUM AGEING»

Celui-ci exige que l'Appleton Estate utilise pendant la distillation de l'eau jamaïcaine filtrée par le calcaire et qu'aucun arôme ne soit ajouté aux rhums. Pour le profil de qualité et de saveur des rhums et pour la maturation complète sous le climat tropical de la Jamaïque, l'obligation de «Minimum Ageing» est également essentielle - chaque goutte de rhum qui coule dans la bouteille est au moins aussi vieille que l'âge indiqué sur l'étiquette -. Ainsi, ils vieillissent presque trois fois plus vite que les spiritueux qui arrivent à maturité dans des zones climatiques plus froides. Des arômes plus riches et plus puissants peuvent ainsi se développer en beaucoup moins de temps.

[www.appletonestate.com](http://www.appletonestate.com)



# TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

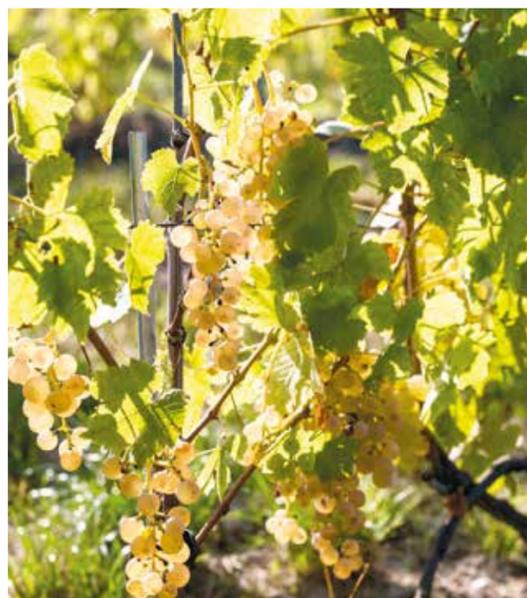
Tel : +41 22 548 00 74

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**

## CHASSELAS UN CÉPAGE DOUBLEMENT BIEN CONSERVÉ

Dix ans après la création du Conservatoire mondial du Chasselas à Rivaz et de la Fondation qui lui est associée, un nouveau conservatoire a été inauguré le 10 septembre 2020 à Mont-sur-Rolle.



PHOTOS: © MARC DUCREST

VAUD

www.ovv.ch

Dans le sillage de Louis-Philippe Bovard, la famille Paccot, de Féchy, a présenté sa parcelle conservatrice. Fait marquant et réjouissant: c'est la nouvelle génération, par Laura Paccot, qui est aux commandes.

C'est en étudiant les terroirs avec François Murisier, alors chef de la section viticulture-œnologie de la Station de recherche de Changins (Agroscope), et en s'inspirant du travail des centres français, que Louis-Philippe Bovard a eu l'idée de créer le premier Conservatoire mondial du Chasselas, sur

une parcelle de 3 000 m<sup>2</sup> au-dessus de Rivaz, en 2010. Aujourd'hui, le Conservatoire du Chasselas de Mont-sur-Rolle lui fait écho, avec la vendange des premières grappes de ses vignes plantées en 2017.

« Tout est parti d'un coup de fil que Louis-Philippe Bovard a passé à mon père en 2016 », se souvient Laura Paccot, 30 ans. « Il lui proposait de créer un conservatoire comme celui de Rivaz, mais dans notre région, pour comparer les résultats et pouvoir apprécier les différences de climat et de terroir entre Lavaux et La Côte. Depuis, on est allé beaucoup plus loin, puisque la tenue du conservatoire stimule la discussion et permet de valider les résultats, tout en cherchant la qualité et l'adéquation

des méthodes de travail, aussi bien face au changement climatique qu'à l'évolution des goûts et coutumes des consommateurs ».

En 30 ans, l'appréciation des vins vaudois a beaucoup évolué, changeant du même coup les habitudes des consommateurs. Rester friand et sur des arômes fruités, tout en valorisant les aptitudes du Chasselas à la conservation, telles sont les préoccupations des vignerons-encaveurs pour aller à leur rencontre.

### Biodynamie

Cultivé en biodynamie depuis une quinzaine d'années, le parchet du Petit-Clos a accueilli les cinq types de Chasselas les plus répandus, le Fendant roux, le Giclet, le Bois Rouges, le

Vert de la Côte et le Blanchette, après arrachage d'anciennes vignes.

Les 14 autres variétés qui concentrent actuellement l'attention des chercheurs sont également présentes, comme à Rivaz, cultivées sur de courtes lignes. La situation privilégiée du Petit-Clos, à 500 m d'altitude, bien exposé et abrité des vents, est idéale pour leur réussir.

En même temps qu'ils permettent de conserver le patrimoine génétique du Chasselas et d'assurer sa défense, les deux conservatoires sont aussi là pour faire l'éloge de la diversité de ses variétés, d'en promouvoir de nouvelles et d'encourager les vignerons à les planter. Répandu sur plus de 40 000 ha dans le monde, le Chasselas a été identifié comme le cépage historique du

vignoble vaudois. Il y apparaît il y a plus de mille ans, d'après une étude sur son ADN.

Que ce soit à Rivaz ou à Mont-sur-Rolle, les deux conservatoires travaillent en étroite collaboration avec les chercheurs d'Agroscope, constituant ainsi un solide partenariat pour toute la profession vitivinicole. À la station de Pully, ce ne sont pas moins de 373 types de Chasselas qui sont cultivés, avec des objectifs d'études aussi variés que le rendement au m<sup>2</sup>, la teneur en azote ou l'acidité. La résistance aux maladies est également l'un des critères prépondérants pour les chercheurs, comme pour les vignerons.

# GRANDE DISTRIBUTION BONS RÉSULTATS POUR LES VINS SUISSES

Consommez local! L'invitation à soutenir la viticulture helvétique semble avoir été bien entendue par le grand public.

## SUISSE

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

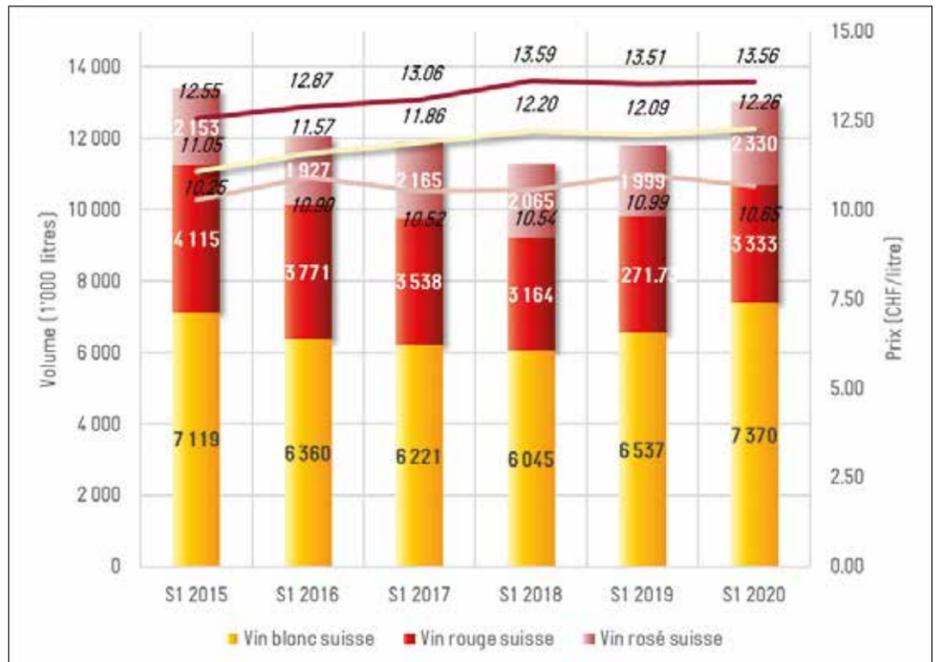
Le bilan intermédiaire de la campagne de communication « Swiss Wine Sans Hésiter » est très réjouissant avec une augmentation des ventes de plus de 10 % par rapport au 1er semestre 2019 dans le secteur de la grande distribution grâce au concours des principales entités que sont Coop, Denner, Lidl, Aldi, Spar et Manor.

À l'automne 2019, Swiss Wine Promotion (SWP), soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture, a mis en place des actions fortes chez chaque partenaire de la grande distribution en positionnant Swiss Wine sur l'ensemble des supports de communication dans le but d'apporter aux consommateurs une vraie garantie sur l'origine et la qualité des produits.

### Augmentation des ventes

L'étude scientifique, effectuée sur le panel Nielsen durant le 1er semestre 2020 par l'Observatoire suisse du marché du vin à la demande de SWP, confirme une forte progression des vins indigènes. D'une manière générale, les vins suisses ont bénéficié d'une augmentation de 10,4 % par rapport à la même période en 2019, et ceci dans l'ensemble des régions viticoles suisses.

Des chiffres, certes réjouissants, mais qui ne doivent pas faire oublier que la pandémie de Covid-19 qui touche l'ensemble de l'économie helvétique est plus que préoccupante pour les vins suisses. De toute évidence, un engagement fort et conséquent de la Confédération pour la promotion des produits locaux est plus que jamais nécessaire.



## VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

### VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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

#### Pour 800.- frs HT, vous avez:

- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site [www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

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

### CAFÉ



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

### FRITEUSE



**VALENTINE FABRIQUE S.A.**  
Z.I. Moulin du Choc E  
1122 Romanel-sur-Morges  
T. +41 21 637 37 40  
[info@valentine.ch](mailto:info@valentine.ch)  
[www.valentine.ch](http://www.valentine.ch)

### GROSSISTE



**DEMAUREX & CIE SA**  
Avenue Concorde 6  
Chavannes-près-Renens  
1020 Renens VD 1  
T. +41 21 633 36 00  
[info@aligro.ch](mailto:info@aligro.ch)  
[www.aligro.ch](http://www.aligro.ch)

### CUISINE



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

### POISSON



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

### EXPERTISE



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



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



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

### NETTOYAGE



**GRELLOR & CIE SA**  
Rue Baylon 8 - 1227 Carouge  
T. +41 22 307 14 14  
[shop@grellor.com](mailto:shop@grellor.com)  
[www.grellor.com](http://www.grellor.com)



**MASSIMO CERUTTI SA**  
Via Casate 17-19  
6883 Novazzano  
T. +41 91 640 70 00  
[info@caffe-cerutti.com](mailto:info@caffe-cerutti.com)  
[www.caffe-cerutti.com](http://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](mailto:pratteln@denova.ch)  
[www.denova.ch](http://www.denova.ch)



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

### PRODUITS SURGELÉS



**LOUIS DITZLER AG**  
Bäumlimattstrasse 20  
CH-4313 Möhlin  
T. +41 61 855 55 00  
[info@ditzler.ch](mailto:info@ditzler.ch)  
[www.ditzler.ch](http://www.ditzler.ch)

### PACKAGING



**VAC-STAR AG**  
Rte de l'Industrie 7  
CH-1786 Sugiez  
T. +41 26 673 93 00  
[info@vac-star.com](mailto:info@vac-star.com)  
[www.shop.vac-star.com](http://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](http://pro.rougie.fr)

### VIANDE



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

### BIÈRE



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

### VIN



**SWISS WINE PROMOTION SA**  
Belpstrasse 26 - 3007 Berne  
T. +41 31 398 52 20  
[info@swisswine.ch](mailto:info@swisswine.ch)  
[www.swisswine.ch](http://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](mailto:mailbox@mauler.ch)  
[www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)

### MACHINES



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

# Le boulanger maison de la gastronomie suisse.



**Produits de boulangerie,  
 qualité suisse.**

Le savoir-faire de la boulangerie fine Romer's a plus de 45 ans de tradition. Vous y parvenez en quelques minutes! Avec nos produits de boulangerie et de pâtisserie de grande qualité fabriqués en Suisse. Afin que vous puissiez surprendre en permanence vos clients avec des délicatesses tant sucrées que salées tout juste sorties du four.

Outre les hôtels, restaurants et cafés, nous approvisionnons également d'autres entreprises qui ont de nombreux hôtes.

**Appelez-nous au 055 293 36 36  
 ou visitez notre site  
[www.romers.ch](http://www.romers.ch).**



LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

## La *petite* histoire des *aliments*

Indissociable de nos jours des séances de cinéma ou des soirées télé en famille, le pop-corn a de lointaines origines liées, bien évidemment, à l'histoire du maïs. Le plant le plus ancien de cette plante herbacée, qui nous vient d'Amérique, fut découvert sur le site archéologique de Guila Naquitz, au Mexique et date de 4200 ans avant notre ère. Mais la plante n'arriva en Europe qu'après la découverte du Nouveau Continent par Christophe Colomb, en 1492. Le navigateur génois la baptisa d'ailleurs «blé d'Inde», car il était encore persuadé d'avoir débarqué en Inde.

**Les esprits du maïs**

Le pop-corn, ou maïs soufflé, fut quant à lui découvert par des navigateurs français en 1612, alors qu'ils étaient les hôtes d'Indiens iroquois, un peuple vivant sur la côte occidentale des États-Unis et du Canada actuels. Les Indiens faisaient sauter les grains de maïs dans des poteries préchauffées, pour en chasser les esprits qui, pensaient-ils, hantaient les grains de maïs. Il est probable que cette coutume était ancienne et que d'autres tribus la pratiquaient.

La préparation du pop-corn resta anecdotique jusqu'en 1890, lorsqu'un confiseur américain du nom de Charles Cretors, vivant dans la petite ville de Decatur, dans l'Illinois, inventa une machine à vapeur ambulante capable de rôtir les arachides et de transformer le maïs en pop-corn. L'ingénieur confiseur fit breveter son dispositif puis le présenta au public lors d'une grande exposition à Chicago. Le succès fut immédiat, les clients ravis n'hésitant pas à faire la queue pour goûter les arachides et le maïs soufflé au beurre salé de Charles Cretors. La société qu'il fonda, la C. Cretors & Company, existe encore de nos jours, spécialisée dans les machines à pop-corn. Elle appartient toujours à la famille Cretors.

**Une affaire en or**

Relevons qu'il existe une seule variété de maïs capables de produire du pop-corn de qualité. Son nom scientifique est «Zea mays everta». Elle donne des grains plus petits que le maïs commun, mais ceux-ci ont une écorce beaucoup plus résistante dont l'éclatement, sous l'effet de la chaleur, donne le pop-corn tant apprécié par les consommateurs. Le pop-corn se consomme nature, au beurre, salé ou sucré, mais on peut aussi le consommer couvert de chocolat. On estime que la vente de pop-corn, dans les seuls cinémas américains, rapporte plus d'un milliard de dollars par année. Une bonne affaire!





## CULINARIUM ALPINUM MIROIR DU PATRIMOINE CULINAIRE ALPIN

À Stans, dans un ancien couvent de Capucins fondé en 1582, un haut lieu de la gastronomie alpine vient de voir le jour. Visite.



L'entrée du Culinarium. © LE CAFETIER



© LE CAFETIER



© LE CAFETIER



### NIDWALD

[www.culinarium-alpinum.com](http://www.culinarium-alpinum.com)

En cet été 2020 qui touche à sa fin, les touristes venus de toute la Suisse ne s'arrêtent plus à Stans uniquement pour contempler les jolies façades du chef-lieu du canton de Nidwald. Le Culinarium Alpinum est devenu l'attraction majeure de la commune, connue pour abriter la société Pilatus. Et si les engins de l'avionneur helvétique permettent à leurs pilotes de contempler les Alpes du ciel, au Culinarium Alpinum, le visiteur est invité à partir à la découverte des racines de ce qui lie les peuples depuis la nuit des temps. Dans l'ancien monastère de Capucins à Stans, tout tourne autour de l'énorme diversité agricole et culinaire de la région alpine.

Ouvert depuis peu, le Culinarium Alpinum est aujourd'hui le principal centre de compétence pour la cuisine régionale. Il abrite une auberge et un restaurant qui travaille avec les produits locaux, principalement de Suisse centrale et de préférence issus de l'agriculture biologique. On y déguste des mets simples comme ce délicieux rôti du dimanche accompagné d'un gratin de pommes de terre d'une ancienne variété.

Pour ceux qui voudraient passer la nuit sur place après un bon repas arrosé de bières locales, de vins suisses et de quelques schnaps de la meilleure facture, les chambres où dormaient autrefois les moines ont été transformées en jolies pièces offrant tout le confort moderne.

### Séminaires

Depuis septembre, le Culinarium est le lieu de rendez-vous des artistes culinaires et distillateurs de schnaps, des agriculteurs et bouchers, des sommeliers et dégustateurs, des professionnels du fromage et maîtres boulangers qui se réunissent ici pour façonner ensemble l'avenir d'un espace culturel culinaire. Un centre de conférence et de cours propose des formations et des conseils sur le thème de la cuisine alpine.

D'ici l'été 2021, en coopération avec la Fondation Pro Specie Rara, un jardin sera créé. On y trouvera des baies, des fruits et des herbes aromatiques. De quoi sans doute alimenter la boutique en spécialités confectionnées avec des ingrédients indigènes. L'échoppe est déjà fort bien achalandée. À travers une vitre, on peut même admirer une magnifique cave voûtée garnie d'Alpsbrinz. La laiterie Barmettler de Stans y fait vieillir les meules de huit producteurs.

Le porteur de ce beau projet n'est autre que Dominik Flammer, journaliste, écrivain, spécialiste de l'histoire des produits du terroir, et parrain de la Semaine du Goût 2018.

MANUELLA MAGNIN

**CULINARIUM ALPINUM**  
Mürgstrasse 18 - 6370 Stans  
T. +41 41 619 17 17  
[info@culinarium-alpinum.ch](mailto:info@culinarium-alpinum.ch)



Les meules d'Alpsbrinz sont affinées dans une cave voûtée. © LE CAFETIER

A découvrir, une belle sélection de crus de l'arc alpin. PHOTOS: © TIMO SCHWACH