

JAA
CH-1211 Genève 11
POSTE CH SA

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

30
1980-2010



Distributeur pour la Suisse romande winterhalter

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch N°16 • 16 octobre 2020

Le temps c'est de l'argent

Tous les établissements sont soumis à la CCNT. Or, le contrôle du temps de travail requis, sans oublier la planification des horaires, s'effectue en général manuellement, ce qui se traduit par d'importantes charges administratives. Désormais, ce problème fait partie du passé!

Avec **GastroTime**, gagnez du temps dans le respect de la CCNT.

Gastroconsult
proche. compétente.

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



Plus de chiffre d'affaires avec Lunch-Check



lunch-check.ch

VAUD
> PAGE 4
Caves ouvertes vaudoises À la carte!



LE NOUVEAU JOKER. GEHRIGGROUP
Modulaire, pratique et compact.



Plus d'info

VU POUR VOUS



JADIS, ON NE DIGÉRAIT PAS LE LAIT

Nos ancêtres de l'âge du bronze étaient, dans leur écrasante majorité, incapables de digérer le lait. Il leur était impossible d'en boire sans souffrir de crampes d'estomac et de diarrhées, parfois fatales. Passé le cap de la petite enfance, l'enzyme responsable de la digestion du lait, la lactase, diminuait progressivement de leur organisme, avant de disparaître complètement. Voilà ce que révèle une étude codirigée par une équipe de l'Université de Fribourg qui a analysé les ossements de guerriers morts vers 1200 av. J.-C, sur un site archéologique, dans le nord-est de l'Allemagne. Quelque cent-vingt générations ont été nécessaires, dès la fin du deuxième millénaire avant notre ère, pour que les habitants du Vieux Continent s'adaptent, progressivement, à la consommation du lait issu de l'élevage. Aujourd'hui en Suisse, environ 80 % de la population digère le lactose. L'étude ne précise pas combien de générations seront nécessaires pour que les 20 % qui restent puissent boire un café au lait sans risques...

GENÈVE

www.scrhg.ch

C'est par gros temps que l'on reconnaît la solidité d'un équipage. Et c'est peu dire que la tempête sanitaire a été rude et l'est encore pour le milieu de l'hôtellerie-restauration en cette année 2020. Lors de la 133^e assemblée ordinaire de la SCRHG qui s'est tenue le 7 octobre dernier, les membres présents ont pu jauger l'endurance de leur faïtière, apprécier l'excellente tenue de ses comptes, et mesurer l'engagement sans faille de tous les instants du « capitaine » Laurent Terlinchamp tant auprès des autorités politiques que des patrons d'établissements.

Dès le début de la crise du Covid-19 en mars, la SCRHG a déployé toute son énergie afin de récolter les informations obtenues lors des 5 conférences de presse hebdomadaires de la Ville, du Canton et de la Confédération.

« Nous avons pu renseigner constamment nos membres par téléphone, et également sur notre site internet, notre page Facebook et le journal Le Cafetier. Un partenariat actif avec la Fédération des entreprises romandes et la Chambre de commerce a été mis sur pied afin d'échanger sur les différents renseignements obtenus. Nous avons également travaillé sur le plan politique. Nous avons sollicité, sensibilisé, poursuivi nos autorités afin d'obtenir des avantages supplémentaires aux offres de la Confédération », a précisé Laurent Terlinchamp.

Au niveau national, GastroSuisse a mis à disposition une page dédiée pour donner les informations nécessaires dans la gestion du Covid-19. Elle a réussi à faire plier les assurances et les obliger à respecter leurs engagements.

Les résultats obtenus

Parmi les résultats obtenus, il convient de citer:

- La gratuité de la location du domaine public pour les terrasses
- La possibilité d'agrandissement de terrasses
- Le tarif préférentiel pour la location de l'agrandissement

suite en page 3 ➔

1 kg **10⁷⁵**
Cabrifin
Bûche de chèvre



60 g **1⁹⁰**
Rians
Le crottin de chèvre
2 x 60 g.



200 g **3³⁵**
Rosalp
Beurre salé
rouleau
10 x 200 g.



19.10-24.10.2020
Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



Toutes les offres TVA exclue

TONTON PRESSION

Le beertruck du terroir.



GENÈVE

www.tontonpression.ch

Trois mousses de brasseries artisanales genevoises à déguster à volonté devant votre porte, qui dit mieux? C'est ce que propose Tonton Pression. La toute jeune entreprise a transformé une Citroën Aca-diane Mixta de 1980 en tireuse à bières mobile. Le véhicule est équipé d'un bar construit en bois de palette recyclé, d'un système à pression professionnel comprenant trois tireuses, deux compresseurs alimentaires pour pressuriser les fûts en toute sécurité, et un refroidisseur assurant un débit de 70 litres/heure. Que ce soit pour un anniversaire, un mariage, une soirée d'entreprise, un afterwork ou juste une envie de passer du bon temps dans son jardin, Tonton Pression est la solution! Le client peut faire son choix dans la gamme de bières locales proposées, dont une blanche, une IPA, une ambrée ou seulement de la blonde. Tonton Pression s'adapte aussi aux souhaits du restaurateur qui désire louer le dispositif et travailler avec les bières genevoises qu'il sert habituellement à sa clientèle.

M. M.



L'AVENIR DE L'EUROPE SOCIALE DOIT-IL SE JOUER EN SUISSE?

Le net rejet de l'initiative de limitation a tôt fait de ranimer le dossier de l'accord institutionnel. A l'époque, ensuite d'une consultation éclair, le gouvernement suisse avait demandé un certain nombre de clarifications à l'Union européenne (UE). Coincé malgré lui entre une Europe dont la patience est à bout et des partenaires sociaux qui critiquent sans proposer de réelles solutions, le Conseil fédéral marche désormais sur des œufs. Cette situation est d'autant plus regrettable que le dogmatisme des syndicats résulte de préoccupations importées.

Une histoire de lettre

Dans un courrier du 14 août 2020, l'Union patronale suisse, l'Union suisse des arts et métiers (usam), Travail.Suisse et l'Union syndicale suisse (USS) annoncent au Conseil fédéral qu'ils rejoindront l'UDC dans le camp des opposants à l'accord institutionnel si ce dernier ne devait pas être remanié à leur guise. Les partenaires sociaux identifient quatre pierres d'achoppement à la signature de l'accord-cadre: le rôle du tribunal arbitral, les aides d'Etat, l'hypothétique reprise de la directive européenne sur la citoyenneté et les mesures d'accompagnement.

S'agissant du tribunal arbitral, force est de convenir que ce dernier dispose d'une véritable marge de manœuvre. Lorsque le litige soulève une question d'interprétation du droit européen, le tribunal arbitral a la possibilité de saisir la Cour de justice de l'Union européenne (CJUE) dans la mesure où son interprétation est à la fois pertinente pour régler le différend et nécessaire pour permettre au tribunal de statuer. L'intervention de la CJUE dans le système de règlement des différends constitue par conséquent l'exception. En ce qui concerne les aides d'Etat, les parties n'ont pour le moment fait qu'énoncer des principes communs qui ne sont pas directement applicables mais ont vocation à être repris et complétés dans les futurs accords d'accès au marché. La Confédération est donc suffisamment protégée; aucune prohibition des aides d'Etat n'interviendra sans qu'elle n'ait pu en négocier les détails matériels. Pour sa part, la directive sur la libre circulation des citoyens de l'Union n'est pas mentionnée au sein du projet d'accord-cadre. La Suisse a d'ailleurs clairement signifié au partenaire européen que cette directive ne constitue pas un développement de la libre circulation des personnes. Si cette thématique devait un jour entraîner la mise en œuvre du mécanisme de règlement des différends, la Confédération aurait de sérieuses chances d'obtenir gain de cause puisque la libre circulation concerne au premier chef les travailleurs. En définitive, seule la problématique des mesures d'accompagnement est véritablement topique.

Le nœud gordien des mesures d'accompagnement

Dans le cadre de ses relations avec l'UE, la Confédération a toujours insisté, pour ce qui a trait au détachement de travailleurs, sur l'importance de la protection des salaires ainsi que sur le dispositif prévu à cet effet. Pour sa part, l'UE a épisodiquement remis en cause la proportionnalité de certaines mesures d'accompagnement suisses qu'elle juge non conformes au principe de libre circulation des services inscrit au sein de l'accord sur la libre circulation des personnes (ALCP). Afin que les mêmes conditions s'appliquent à tous les acteurs du marché, le projet d'accord institutionnel prévoit que la Suisse reprendra dans un délai

de trois ans tous les éléments pertinents dans le domaine du détachement des travailleurs. Cependant, pour tenir compte des particularités du marché du travail helvétique, l'UE a expressément concédé une série de mesures qui vont au-delà des instruments prévus par le droit européen, ceci par le truchement d'un protocole annexé à l'accord-cadre. L'accord institutionnel garantit ainsi la fixation d'un délai d'annonce préalable en cas d'activité lucrative de moins de trois mois sur le territoire suisse, étant précisé que ce dernier sera raccourci à quatre jours ouvrables au lieu des huit jours calendriers actuels. Par ailleurs, la possibilité de requérir le dépôt d'une garantie financière sera maintenue, mais uniquement pour les acteurs n'ayant pas respecté leurs obligations financières. Enfin, l'obligation de fournir les documents pour les indépendants sera conservée. Malgré cela, les syndicats helvétiques demeurent toujours vent debout contre l'accord institutionnel.

Des syndicats excessivement opiniâtres

Certes, la problématique des mesures d'accompagnement est clivante. Les syndicats accusent l'UE de vouloir affaiblir outre mesure la protection des salaires en Suisse, raison pour laquelle ils montent aux barricades. A ce titre, il n'est pas inutile de signaler que la Confédération européenne des syndicats (CES) – dont l'Union syndicale suisse (USS) est membre – mène depuis plusieurs années une lutte pour une Europe plus sociale. Or, dans un contexte global de tension entre libertés économiques et objectifs sociaux, l'un des chevaux de bataille de la CES n'est autre que le détachement de travailleurs. En l'état, la CES considère que les mesures de protection suisses en matière de détachement de travailleurs sont plus efficaces que celles prévues en droit européen. S'immisçant dans le dossier de l'accord institutionnel, la CES milite activement pour que le droit européen s'adapte en tout point au niveau de protection suisse. Pour ce faire, elle se sert de l'USS comme d'un fidèle bras armé. Par un concours de circonstances, l'avenir de l'Europe sociale se joue en Suisse avec l'accord-cadre pour toile de fond.

Il va de soi que Bruxelles ne tolérera pas indéfiniment les tergiversations helvétiques, alors même que les négociations ont abouti depuis près de deux ans. A l'heure actuelle, il devient urgent de recentrer le débat sur le strict contenu de l'accord-cadre et de ne pas faire cas des revendications exogènes, surtout lorsque ces dernières ne sont assorties d'aucune proposition permettant d'aller de l'avant. Pour le surplus, sachant que la rigidité des syndicats s'explique par une inféodation à une CES qui – jusqu'à preuve du contraire – représente les intérêts des travailleurs européens, le Conseil fédéral serait bien inspiré de défendre le fruit de son travail en paraphant l'accord institutionnel.

Jimmy Dupuis

Toutes nos actions sur www.aligro.ch

Offre valable du 19 au 24 octobre 2020
Prix Pro hors TVA, rabais déduit

ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

plus de **2000** actions chaque semaine

19%

19.91

kg

Coin de bœuf frais
de Suisse/Allemagne/Autriche

11%

12.98

kg

Chanterelles fraîches
de Biélorussie, 3 kg

17%

4.50

l

Crème entière 35% m.g. UHT rouge
Cremo, 12 x

suite de la page 1 ➔

- La suppression de la taxe d'exploitation 2020
- La suppression partielle de la taxe du tourisme (50 % pour l'année 2020)
- L'aide pour les loyers jusqu'à CHF 10 000.- pour la restauration
- Le complément des RHT pour les indépendants (SA, Sàrl) à la hauteur de plus de CHF 2300.-
- Le financement dans l'urgence et soutien pour la restauration à travers la Fondation d'aide aux entreprises
- L'accord sur l'aide au paiement des charges incompréhensibles pour le monde de la nuit
- Le financement pour l'inscription gratuite des membres au service de livraison Smood

Restez connectés!

En 2021, la SCRHG poursuivra avec force son engagement sur tous les fronts pour soutenir ses membres dans ces temps si particuliers. Plusieurs chantiers sont également en cours, à l'instar de la réactualisation de la LRDBHD (Loi sur la Restauration, le Débit de Boissons, l'Hébergement et le Divertissement) afin de raccourcir les délais d'étude de dossiers, et la finalisation du cours de cafetier en ligne ainsi que le nouveau planning de formation.

Plus que jamais, la communication sera la clé de la réussite. La SCRHG entend récupérer la totalité des mails des membres afin de les tenir informés de façon rapide et moderne.

Le résultat de la votation du 27 septembre sur le salaire minimum genevois illustre l'importance de rester connecté et à l'écoute. Malgré une campagne très engagée dans les médias écrits et audiovisuels, sur le site internet et la page Facebook de la SCRHG ainsi que sur les trams sillonnant le canton, beaucoup de membres semblaient découvrir l'enjeu de ce scrutin au lendemain du vote.

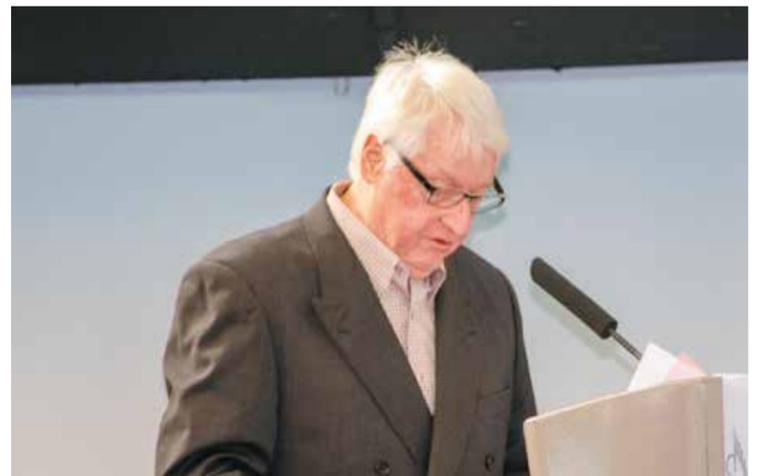
MANUELLA MAGNIN



Laurent Terlinchamp, président de la SCRHG, évoque ses 7 mois d'engagement sans faille pour soutenir les professionnels de l'hôtellerie-restauration.



Antonio Zachiello, comptable de la SCRHG.



Gérald Larpin, réviseur aux comptes.



Jean-Paul Dousse, membre d'Honneur, Francisca Chaudet et Josiane Dubrit recevant leur diplôme pour 50 ans d'ancienneté.



Chantal Longchamp, secrétaire de la SCRHG, élue membre d'honneur à l'aube d'une retraite bien méritée.



Francisca Chaudet, Le Manoir.



Josiane Dubrit, Auberge des Vieux Chênes.

PHOTOS: © LE CAFETIER

LIQUIDATION TOTALE

Professionnel & Privé

+ plus de
1000
ARTICLES

Emballage: Vaisselle jetable, Emballage take away

Confiserie: Haribo, Pringles, etc

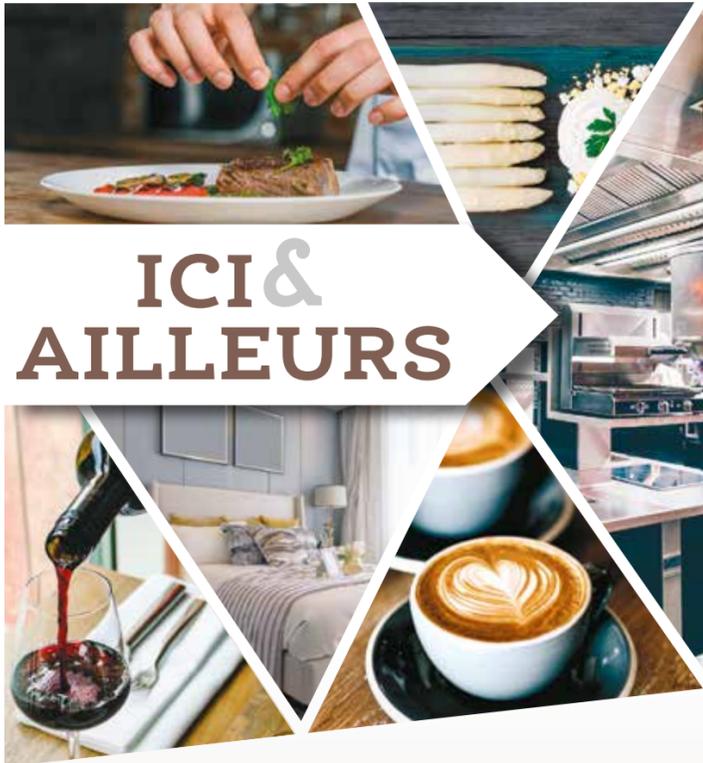
Appareils: Popcorn, Barbapapa, Crêpe, Hot dog, Granita, etc

Stockage: Étagères, Transpalettes, etc

Office: Bureaux, Chaises, Tables, Étagères, Photocopieurs, Ordinateurs

Rte de Satigny, 42 - CH-1217 Meyrin/GE
jm@vimat.ch - Tél: 022 939 04 65

* Paiement Cash / Carte de Crédit accepté * Livraison sur demande



ICI & AILLEURS

Traçage numérique obligatoire - Vaud

Le gouvernement vaudois rend les solutions numériques obligatoires afin de protéger la confidentialité des données et de faciliter les contacts du Médecin cantonal en cas de mise en quarantaine. Les établissements qui ne vérifient pas les coordonnées récoltées sont menacés de fermeture. La collecte sur feuilles « papier » n'est plus autorisée, sauf exception (absence de réseau ou de tél. portable). GastroVaud recommande à ses membres de télécharger gratuitement SocialScan. Les clients doivent d'identifier via SocialPass. En cas de contrôle, le restaurateur devra démontrer qu'il utilise l'application SocialScan et qu'il ne sert ses clients qu'à condition qu'ils se soient enregistrés.



www.gastrovaud.ch

2^e édition du Mérite culinaire

Le prix du « Mérite Culinaire Suisse » a été créé afin de mettre en valeur l'excellence de la gastronomie suisse et en particulier celle du métier de cuisinier. Chaque année, à l'issue d'un concours national, ce prix prestigieux est remis à quatre cuisiniers-ères dont l'activité a fait ou fait honneur à la profession. Ceux-ci sont reconnus pour leur excellence, leur savoir-faire et pour l'exercice de leur art dans le respect des produits authentiques du patrimoine culinaire suisse. Le prix du « Mérite Culinaire Suisse » est attribué par un Jury national, composé d'experts et de professionnels des métiers de bouche, issus des trois principales régions linguistiques de la Suisse. Il consiste en un écriin contenant les insignes du Mérite qui sera remis aux quatre Lauréats au cours d'une cérémonie qui aura lieu au Parlement suisse. Les professionnels intéressés peuvent remplir leur dossier de candidature jusqu'au 31 décembre 2020 à minuit.

Formulaire d'inscription sur <http://meriteculinaire.ch>

Terrasses hivernales - Nyon

Les mesures de lutte contre la COVID-19 contraignent toujours fortement l'exploitation des établissements publics. La Municipalité a donc décidé d'autoriser la prolongation des extensions de terrasses durant l'automne et l'hiver jusqu'au 15 mars 2021. Les chauffages extérieurs sont également autorisés, mais devront être alimentés par une source énergétique renouvelable (bois ou pellets par exemple). Les terrasses saisonnières traditionnellement autorisées l'été pourront également bénéficier de cette autorisation. Des dispositifs légers de protection contre les intempéries, tels que des tentes ou des parois, pourront également être installés.



Genève Tourisme licencie

La pandémie de coronavirus a entraîné un arrêt quasi total du tourisme d'affaires. Genève Tourisme est dès lors contrainte de couper dans ses effectifs. La Fondation va licencier 8 personnes et supprimer 8 postes supplémentaires qui ne seront pas repourvus. Au total, c'est un tiers environ des effectifs qui passe à la trappe. Dans la foulée, et face à des perspectives moroses, Genève Tourisme diminue de moitié son budget 2021 par rapport à celui de l'année en cours. « Avec un budget annuel initial passant de 18 millions de francs en 2020 à 9 millions en 2021, la structure de Genève Tourisme se doit d'être adaptée afin de répondre aux nouvelles réalités », a précisé la fondation dans un communiqué.

CAVES OUVERTES VAUDOISES À LA CARTE !

Envie de rendre visite à vos vigneronns préférés ? Il vous suffit d'acquérir un pass à CHF 30.- et de prendre rendez-vous pour un moment de partage privilégié.



VAUD

www.ovv.ch

Une nouvelle formule des Caves Ouvertes Vaudoises à la carte s'étale d'octobre 2020 à mars 2021. Elle permet aux amateurs de vins de se rendre chez les vigneronns de leur choix, dans des conditions sanitaires optimales. Grâce à un accueil planifié et personnalisé, l'échange et la convivialité sont garantis.

Sur la plateforme mescavesouvertes.ch, spécialement développée pour l'événement, les visiteurs achètent en ligne un pass « Caves Ouvertes à la carte », au prix de CHF 30.-.

Ce pass comprend un verre à vin vaudois, un dropstop et une carte de 30.- de réduction à l'achat de 6 bouteilles. Il suffit ensuite aux participants de réserver sur la plateforme les dates de dégustation chez les vigneronns de leur choix.

Comment ça marche ?

1. Je me connecte : mescavesouvertes.ch;
2. J'achète mon pass/boîte;
3. Je reçois mon code par email et quelques jours plus tard ma box;
4. J'explore les vigneronns participants et choisis mon vigneron, mon jour, mon heure;
5. Je confirme;
6. Je frappe à l'heure à la porte du caveau le jour-J et je déguste!

Des terroirs d'exception

Avec ses six régions viticoles et ses huit appellations d'origine contrôlée, le canton de Vaud est un paradis pour les œnophiles. Si l'on a coutume de dire que le chasselas est roi chez les Vaudois, les huit AOC offrent une belle diversité de cépages blancs et rouges.

Le Chablais est réputé pour ses grands vins rouges corsés.

Le vignoble de **La Côte** est connu pour ses chasselas aux notes minérales typiques. On y trouve aussi de très belles spécialités, comme le servagnin, premier pinot noir cultivé dans la région de Morges il y a six siècles.

Les AOC **Lavaux**, **Calamin** et **Dézaley** offrent un terroir de prédilection à des chasselas d'anthologie. On y déguste aussi le fameux plan robert issu d'une variété de gamay.

Dans **Les Côtes de l'Orbe**, on se délecte de crus rouges.

Le Vully, entre les rives du Lac de Morat et le Mont-Vully, est particulièrement réputé pour son freiburger, son traminer et son riesling sylvaner.

Le vignoble de **Bonvillars**, non loin d'Yverdon-les-Bains, est connu pour les arômes racés de ses pinots noirs et autres cépages rouges.



CONCOURS DE LA SEMAINE DU GOÛT GENEVOISE HUIT ÉTABLISSEMENTS RÉCOMPENSÉS

Ils ont fait preuve d'une belle créativité et de beaucoup d'originalité en magnifiant les produits du terroir local. Les lauréats ont reçu leurs prix lors d'une cérémonie qui s'est tenue le 14 octobre au Palais Eynard.

GENÈVE

www.gout.ch

Chaque année au mois de septembre, en collaboration avec d'autres partenaires, la Ville de Genève prend part à la Semaine du Goût et invite cafés et restaurants à s'engager pour le bien manger.

Du 17 au 27 septembre, près de 50 établissements ont proposé dans tout le canton des suggestions locales et saisonnières, à base de produits artisanaux de qualité. Si la proximité était particulièrement recherchée, l'exigence de traçabilité des aliments était essentielle. Cette année, un accent particulier a été mis sur la diversité alimentaire, notamment la cuisine végétarienne.

Composé de spécialistes de la gastronomie, du développement durable et des produits locaux, le jury a visité de manière inopinée et anonyme les établissements participant au Concours afin de les juger sur les différents aspects de la Charte et sur leur engagement en faveur du « bien manger ».

Des exigences élevées

En s'inscrivant au Concours, les restaurants devaient satisfaire des critères précis :

- Donner de la visibilité au Concours/à la Semaine du Goût, de manière visuelle et orale ;
- Faire preuve d'un maximum de traçabilité sur tous les produits utilisés, locaux ou non ;



- Proposer un maximum de produits locaux (régionaux) et artisanaux sur la carte ;
- Utiliser un maximum de produits de saison, diversifiés et biologiques ;
- Proposer au moins une suggestion végétarienne ;
- Faire preuve d'originalité et de créativité.

Si tous ont offert de très jolies prestations, il a fallu trancher pour récompenser les meilleurs au nombre de huit.

M. M.

LES LAURÉATS

Prix Catégorie « Petite restauration » (CHF 1'500.-) : « Alive »
« Une très belle proposition végétarienne et de saison à base de produits frais. »

Prix Catégorie « Bistrot » (CHF 1'500.- chacun) : « Café des Sources » et « Les Fourneaux du Manège » (Onex)
« Magnifiques ambassadeurs du terroir genevois. Des bistrots comme on les aime. »

Prix Catégorie « Gastronomique » (CHF 1'500.-) : « Café du Levant » (Aire-la-Ville)
« Magnifique cuisine du terroir, authentique et savoureuse. »

Prix « Coup de cœur du jury » (CHF 1'500.-) : « Kampai »
« Une explosion de saveurs pour cette cuisine fusion qui réserve une place de choix aux produits du terroir genevois. »

Prix spécial des Cafetiers (CHF 1'500.-) : « Le Boteco »
« Subtilités et saveurs pour cette cuisine du monde aux accents genevois. »

Prix spécial Développement Durable ex aequo (CHF 750.-) : Arcade 84
« Belle créativité avec un menu monochrome différent chaque jour conçu spécialement pour la Semaine du Goût. »

Prix spécial Développement Durable ex aequo (CHF 750.-) : Le Fix
« Belle mise en avant des producteurs locaux et originalité dans les plats proposés. »

Prix spécial cuisine végétarienne (CHF 1'500.-) : Tonic restaurant
« Traçabilité exemplaire pour ce restaurant qui propose un buffet 100 % fait maison et 100 % végétarien. »

25%
de rabais
19 au 30 octobre 2020

Profitez de
25% de réduction
sur une sélection du
fromage Fondue*.



En collaboration avec des partenaires Emmi:





- 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

ROUVIERE SLICING SA
Trancheuses 100% INOX
Couteau de 300 mm
Gravinox 300



Fr 3'420.-HT

Livraison offerte
www.rouviereslicing.ch
rouviereslicing@gmail.com
Depuis 1969 au service des cafetiers
Restaurateurs 0848 666 081

IMPRESSUM

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

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

Rédactrice en chef: Myriam Marquant

Rédaction: SOFIED SA

Secrétariat: Chantal Longchamp

Correspondants:

Manuela Magnin, Edouard Amoiel et Georges Pop.

Abonnement:

1 an Fr. 70.- (2,5 % TVA incluse);

Tarif publicités:

annonces Fr. 1.19 le mm
(2 col. minimum); réclames Fr. 3.50 le mm
Petites annonces par tél. 022 329 97 46

Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex.
(32000 lecteurs chaque semaine)

Préresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

Impression: Atar Roto Presse SA

Régie publicitaire:

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

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

Besoin de passer une petite annonce ?

CONTACT:

T. 022 329 97 46

E.mail: journal@scrhg.ch

ACHETER DES VINS GENEVOIS UNE OPÉRATION GAGNANT-GAGNANT

Pilotée par l'OPAGE, l'action « bon d'achat » a déjà séduit quelque 140 restaurateurs qui ont reçu 800 bons d'une valeur de CHF 200.- chacun. L'opération se poursuit jusqu'à la fin de l'année. À saisir absolument!

GENÈVE

www.opage.ch

En cette période difficile, toute action est bonne à prendre. Alors, empoignez votre calculatrice, faites un tour dans votre cave et commandez des vins genevois!

Nous vous avons conté dans ces colonnes l'intérêt de l'opération gagnant-gagnant qui fait travailler les caves du canton et engendre de substantielles économies pour les établissements. Les chiffres le confirment. Pas moins de 140 restaurateurs ont déjà saisi cette opportunité et commandé pour CHF 800 000.- de vins aux vignerons locaux. En contrepartie de leur engagement à soutenir les producteurs genevois, ils ont reçu 800 bons d'achat d'une valeur de CHF 200.- à faire valoir sur leurs prochaines commandes.

Comment ça marche

Le restaurateur achète pour un montant minimal de CHF 1000.- 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 CHF 1000.- à faire valoir sur sa prochaine commande. L'opération se poursuit jusqu'à la fin de l'année.



BON D'ACHAT
NON TRANSMISSIBLE
bon n° 0100

CHF 200.-

Nom de l'établissement bénéficiaire: _____
date _____ Signature _____

Valable dans toutes les caves du canton pour un achat de vins genevois. Liste complète sur geneveterroir.ch.
Bon valable jusqu'au 15.12.2020.

SWISS WINE GENÈVE

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

RENDEZ-VOUS AUX AUTOMNALES

C'est confirmé ! Les Automnales auront bien lieu à Palexpo du 13 au 22 novembre.



ARVINIS SALON SUISSE DU VIN
13-16 NOVEMBRE 2020
les automnales
PALEXPO GENÈVE



GENÈVE

www.automnales.ch

Cette année, plus que jamais, les organisateurs des Automnales se sont pliés en quatre pour proposer une édition 2020 qui rassemble tout en préservant la sécurité sanitaire. Les Automnales inventent, se réinventent sur 410 stands, toujours dans une ambiance très chaleureuse et avec au programme les incontournables mais aussi des nouveautés. 100% gratuites, les inscriptions se feront en ligne ou sur place.

De nouvelles expériences à partager

Du 13 au 16 novembre, Arvinis, Salon suisse du vin revient avec une nouvelle formule, une entrée libre et des verres dégustés à CHF 10.- qui devraient ravir

les plus fins des palais. Le Salon de la voiture d'occasion, événement unique en Suisse, s'invite pour la première fois aux Automnales du 13 au 15 novembre. Du 20 au 22 novembre, les Automnales accueillent le Salon des Thérapies Naturelles et mettent la santé au cœur de cette édition 2020. Le Salon du Mariage rebaptisé le Rendez-vous des futurs mariés présentera ses nouveautés mode, beauté, déco et organisation de mariage du 13 au 15 novembre. Les rencontres entre monts et vallées feront la part belle aux activités de plein air du 13 au 15 novembre.

Encore et toujours

Expo Juniors avec encore plus de manèges et d'animations ludiques, sportives, virtuelles et pédagogiques, fera le bonheur des plus petits pendant toute la durée des Automnales sur un espace beaucoup plus grand que l'année dernière. Et pour les plus

petits des bouts de chou et leur jeunes parents, un peu douceur au Salon Bébés et Moi du 13 au 15 novembre. Pour les accros des flots, le Salon nautique du Léman du 13 au 15 novembre. Un maximum de bonnes affaires et des objets uniques tous les jours du côté du Stock Armée et sur l'espace du Monde des Trésors du 13 au 22 novembre. Et pour bouger et se défouler post confinement, le Salon de l'art du mouvement, ses scènes, ses disciplines, ses démonstrations et les 5 km de Palexpo: plus de relais sur 10 km à l'intérieur des halles mais une course en solo dans le parc Sarrasin le 14 novembre. Les 21 et 22 novembre de coquets matous se feront admirer sur les podiums de l'Exposition Féline Internationale. Et pour mieux appréhender le futur en ces temps chahutés, des arts divinatoires au Salon de la Voyance.

MOTS CROISÉS

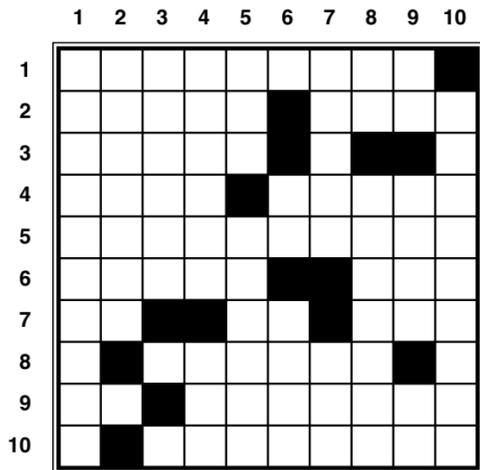
N° 1202

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° 1201



La petite histoire des aliments

LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

Très populaire dans les Balkans, au Moyen-Orient, en Asie centrale, en Inde et au Pakistan, mais aussi en Afrique, ainsi que dans plusieurs pays d'Amérique latine, le pilaf est un mode de cuisson du riz au cours duquel les grains sont généralement revenus dans l'huile, souvent avec des oignons, avant d'être cuits au four ou à la casserole, dans du bouillon. Selon les très nombreuses recettes et traditions, le riz peut également contenir de la viande et des légumes. Le terme «pilaf» nous vient du grec «pilafi», influencé par le turc «pilav», dérivé du persan «polow», lui-même attaché au sanscrit «pulaka» qui voulait dire «morceau de riz bouilli».

Le banquet d'Alexandre le Grand

Une des plus anciennes mentions du riz pilaf remonte au IV^e siècle av. J.-C. Il s'agit d'un texte rapportant la prise de la cité de Maracanda, en Bactrie (aujourd'hui Samarcande en Ouzbékistan), par les troupes d'Alexandre le Grand. Du riz pilaf aurait été servi au conquérant grec, lors d'un grand banquet. Après quoi, les soldats d'Alexandre, conquis par les saveurs du plat, auraient rapporté la recette en Grèce, où elle fut adoptée et conservée

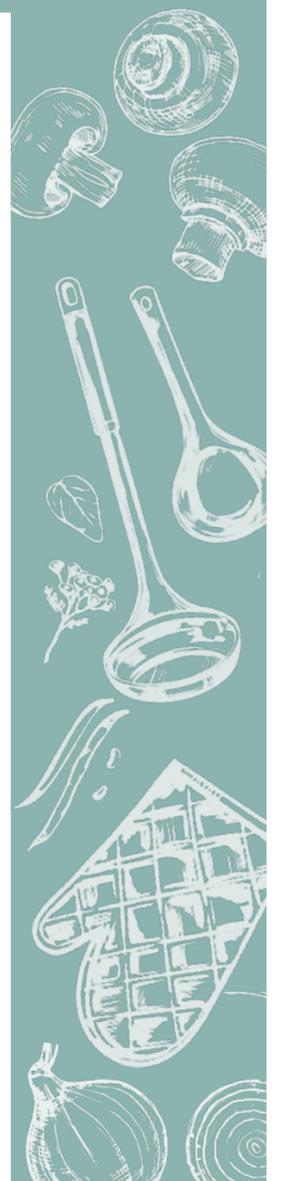


jusqu'à nos jours. Sur l'île de Crète, le «gamopírafo» (pilaf de mariage) est toujours servi lors des repas de fête. Cuit dans du bouillon de bœuf ou d'agneau, il est apprêté avec du jus de citron, avant d'être servi.

En Asie centrale, le riz pilaf est associé à la mémoire du philosophe et médecin persan Avicenne, alias Ibn Sina. Au X^e siècle, cet érudit écrit de nombreux ouvrages philosophiques et scientifiques. Dans l'un de ses livres sur la médecine, il consacra tout un chapitre aux bienfaits du pilaf et aux mille et une façons de le préparer. Les Ouzbeks et des Tadjiks considèrent aujourd'hui Avicenne comme «le père» du pilaf moderne. Chez eux, ce plat est accompagné d'agneau ou de poulet, agrémenté de carottes, de raisins secs et parfois de pistaches ou d'amandes.

De préférence du riz basmati

Pour réussir un bon pilaf, le choix du riz est essentiel. En Suisse ou en France, les cuisiniers professionnels privilégient généralement le riz basmati, un riz long grain originaire d'Inde ou du Pakistan. Côté quantités, il faut compter 60 g par personne. Il est intéressant de noter que le riz est, dans le monde, la première céréale pour l'alimentation humaine. Il représente à lui seul 20 % des besoins mondiaux en énergie alimentaire, même s'il ne prend que la deuxième place, après le maïs, pour le tonnage récolté. Le riz est l'aliment de base de la cuisine asiatique. Il est incontournable notamment en Chine, au Japon et en Inde.



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

DEUX DOUBLÉS POUR LES GRANDS VINS MOUSSEUX MAULER

Mauler brille à nouveau au Berliner Wein Trophy ainsi qu'au prix international des vins bio 2020.

NEUCHÂTEL

www.mauler.ch

Les cuvées Mauler Cordon Or Brut et Cordon Or Extra dry, parmi les plus connues de la maison, ont remporté chacune une médaille d'or au Berliner Wein Trophy.

Les deux cuvées Mauler Bio ne sont pas en reste. La Cuvée Éclat Brut Bio s'est vu décerner une médaille d'or et la Cuvée Bio Brut une médaille d'argent au Prix International des Vins Bio.

Le 12^e Prix International des Vins Bio qui s'est déroulé à Frasdorf en Allemagne a réuni des producteurs de 27 pays avec plus de 1100 vins de culture biologique. C'est un des concours les plus importants au monde pour les vins bio.

Quant au Berliner Wine Trophy, depuis son parrainage par l'Organisation de la vigne et du vin et par l'Union internationale des œnologues, il est devenu le plus grand concours de vin au monde et la plus importante dégustation internationale de vins en Allemagne. Il rassemble chaque année des producteurs et des experts renommés du monde entier.

Les deux cuvées Bio primées sont des vins vifs et joyeux au goût de la nature : spontanéité, richesse et arômes fruités. La Cuvée Éclat Brut, Blanc de Noirs issu exclusivement de Pinot Noir Bio de grande qualité, a bénéficié d'une maturation sur lies de plus de 36 mois dans la fraîcheur constante des caves du prieuré et ses arômes se sont pleinement épanouis. La Cuvée Bio Brut, quant à elle, est un Blanc de Blancs à base de Chardonnay Bio uniquement.

Les deux Cuvées Cordon Or ont le même assemblage, un délicat mélange de cépages blancs avec une touche de Pinot noir, la cuvée en dosage Extra dry étant légèrement plus douce que celle en dosage Brut. Des vins plaisir très accessibles.

La Maison Mauler, à Môtiers, offre une très large palette de cuvées différentes par leur assemblage, des cuvées millésimées, non-millésimées, au dosage brut, extra dry, sec ou demi-sec, toutes élaborées selon l'authentique Méthode Traditionnelle.



Coup de chapeau

UNE ROMANDE DANS L'OBERLAND BERNOIS

APRÈS AVOIR FAIT CARRIÈRE DANS UNE GRANDE SOCIÉTÉ INTERNATIONALE, ELLE A TOUT QUITTÉ POUR DÉVELOPPER SON CONCEPT DE TABLE D'HÔTES À UN JET DE PIERRE D'INTERLAKEN.



UNTERSEEN- INTERLAKEN

www.chez-laurence.ch/de/

Elle aurait pu couler des jours tranquilles sur les bords du Léman. Elle a décidé d'écrire une nouvelle page du livre de sa vie en se lançant dans une belle aventure gourmande. Laurence Matthey a ouvert en octobre 2019 sa table d'hôtes Chez Laurence stübli&mehr à Unterseen, à quelques minutes d'Interlaken.

C'est la passion qui a conduit la quinquagénnaire à faire le pas. « Dans ma vie d'avant, je cuisinais souvent avec beaucoup de joie et d'enthousiasme. En 2012, à côté de mon travail, j'ai fondé « L », une table d'hôtes. Je recevais chez moi. Ça me plaisait énormément. J'ai rapidement senti le besoin de franchir une nouvelle étape. J'ai alors suivi les cours de



CHEZ LAURENCE stübli&mehr

Breite 26
3800 Unterseen-Interlaken
Tél.: +41 79 355 70 13
laurence@chez-laurence.ch

GastroVaud en 2014 pour obtenir ma patente et suis partie en quête d'une région où je pourrais exercer à plein temps.»

Ce sera l'Oberland bernois. Un choix étrange ? « Pas vraiment, un concept tel que le mien n'existe pas ici. Il y a beaucoup de restaurants pour les touristes, mais pas de table d'hôtes », explique Laurence.

À Unterseen, la Romande propose une cuisine gourmande à base de produits régionaux. Du mercredi au samedi, elle mitonne le midi deux plats du jour qu'elle propose avec une entrée (salade ou soupe) et un dessert pour 23 francs. Trois fois par semaine, le vendredi soir, le samedi soir et le dimanche midi, sur réservation, elle concocte un menu gourmet à 3 plats pour 48 francs.

Produits de choix

Adepte de bons produits, l'épicurienne se fournit en œufs chez son voisin paysan, en viande chez un boucher de Lauterbrunnen et en pain chez un boulanger de Wilderswill. Laurence n'oublie pas ses origines romandes.

Les épices qui parfument ses mets lui sont livrées par le Monde des épices à Payerne, et ce sont les Chefs Goutatoo de Genève qui l'approvisionnent en huile d'olive.

Côté vins, elle a mis deux très belles références à sa carte : La Colombe de Raymond Paccot à Féchy et le Domaine Baumann à Oberhallau dans le canton de Shaffhouse, qui produit le fameux Zwaa.

Clients à contribution

Ses hôtes peuvent la voir à l'œuvre dans sa cuisine ouverte. Ils sont aussi appelés à donner un coup de main pour le service.

Un bilan après quelques mois d'ouverture ? « Le semi-confinement a été rude. Il m'a stoppée net dans mon élan. Mais la saison estivale m'a mis du baume au cœur. Beaucoup de touristes romands sont venus me rendre visite. Je me réjouis de poursuivre cette aventure dans cette si belle région. »

MANUELLA MAGNIN

LA MADELEINE DU CHEF: ÉMOTIONS GOURMANDES

Cinquante des plus belles âmes de la gastronomie romande se mettent à nu dans le dernier ouvrage savoureux du photographe Dominique Derisbourg.



LIVRE

Elles sont 7. Ils sont 43. Elles et ils, ce sont les cinquante chefs qui ont accepté de se mettre à nu face à l'objectif du talentueux photographe Dominique Derisbourg. Presque tous les grands noms de la gastronomie et de la bistronomie figurent dans ce magnifique ouvrage intitulé La Madeleine du Chef. De Grégoire Antonin (Le Nouveau Bourg à Saillon) à Cecilia Zapata (Pachacamac à Genève), ils égrènent leurs émotions au fil des pages selon un ordre alphabétique afin d'éviter toute hiérarchie.

Dans un subtil équilibre, le noir et blanc des portraits intimes des chefs répond à l'explosion de couleurs des photographies de leurs mets, le tout mis en mots par l'écrivaine Anne-Frédérique Rochat.

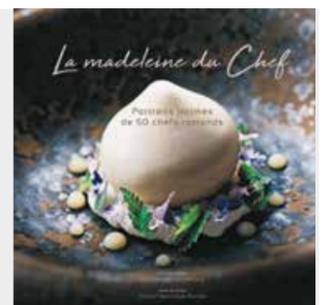
En fin d'ouvrage, les coordonnées de tous les établissements sont soigneusement répertoriées. Un QR Code propre à chaque chef permet au lecteur de rentrer plus avant dans son intimité via une séquence vidéo.

L'aventure a débuté par un premier choix du photographe: «J'ai sélectionné 25 chefs que je connaissais et qui, pour moi, sont représentatifs de la gastronomie en Suisse romande. J'ai demandé à chacun de parler de ce projet à un ami qui accepterait de se dévoiler en évoquant le plat qui parle à sa mémoire. Le premier à avoir adhéré est Franck Giovannini», explique Dominique Derisbourg.

Le résultat est juste magnifique. L'ouvrage peut être acheté auprès des chefs et dans les librairies Payot de Suisse romande. Il est possible également de le commander sur le site du photographe: <https://www.dominiquederisbourg.com/>
M. M.

LES CHEFS

Grégoire Antonin, Pierre-André Ayer, Alain Bächler, Judith Baumann, Armel Bedouet, Jean-Marc Bessire, Mathieu Biolaz, Cédric Bourassin, Jacques Bovier, Mathieu Bruno, Sébastien Cassagnol, Philippe Chevrier, Damien Coche, Pierre Crepaud, Carlo Crisci, Vincenzo De Rosa, Stéphane Décotterd, Samuel Destaing, Jean-Yves Drevet, Gilles Dupont, Claude Frôté, Dominique Gauthier, Damien Germanier, Franck Giovannini, Frédy Girardet, Antoine Gonnet, Orlando Grisoni, Olivier Giernard, Frédéric Kondratowicz, Julien Konrad, Jérôme Manificier, Denis Martin, Thomas Neeser, Maryline Nozahic, Romain Paillereau, Gérard Rabaey, Marie-Josèphe Raboud, Franck Reynaud, Jean-Sébastien Ribette, Marie Robert, Michael Rochat, Christophe Rod, Marianne Rohrer, Michel Roth, Jean-Marc Soldati, Pierrick Suter, Virginie Tinembart, Jean-Luc Vermorel, Georges Wenger, Cecilia Zapata.



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.



TOUS AU RALLYE DU CHOCOLAT ©

Le 17 octobre, le 6^e Rallye du Chocolat© de Genève fait face au tsunami covidien et se met au goût du jour avec une recette inédite qui mixe tradition et digital.

GENÈVE

www.salondeschocolatiers.com

Pour cette édition spéciale, le Rallye du Chocolat© devient le e-Rallye du Chocolat©, un rendez-vous affûté pour tous les gourmets chocolatophiles. Créé à l'origine pour célébrer la Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat, le Rallye permet de sensibiliser le public au développement durable dans le secteur du cacao et du chocolat. À Genève, la rencontre avec les 10 chocolatiers participants au Rallye est virtuelle, mais la dégustation des créations chocolatées, quant à elle, est bien réelle et concrète.

À cette occasion, les artisans rivalisent d'imagination sur le thème du « Grué et Inspirations d'automne ». Tout au long de la journée, le public est invité à se promener en ville à proximité des chocolateries selon deux parcours, afin de recueillir les indices de la phrase mystère et participer au jeu-concours. Enfin, comme les années pré-



cedentes, un tirage au sort parmi le public départagera les gagnants qui recevront des cadeaux chocolatés ainsi que le diplôme convoité de « ChoConnaisseur ». Les fins becs du public élisent leurs chocolatiers préférés, tandis

qu'un jury d'experts décerne le Prix du Jury au meilleur chocolatier du e-Rallye du Chocolat©.



LES 10 CHOCOLATIERS PARTICIPANTS :

G. Bichet, La Bonbonnière, Canonica, Du Rhône, F. Ducret, Mage, Micheli, Paganel, Wolfisberg... et un chocolatier surprise !

Billets en vente sur place à la Salle Centrale de la Madeleine le samedi 17 octobre : CHF 12.- dès 12 ans, CHF 8.- de 8 à 11 ans inclus



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@gehriggergroup.ch

www.gehriggergroup.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

NETTOYAGE



GRELLOR & CIE SA
Rue Baylon 8 - 1227 Carouge
T. +41 22 307 14 14
shop@grellor.com

www.grellor.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

PRODUITS SURGELÉS



LOUIS DITZLER AG
Bäumlimattstrasse 20
CH-4313 Möhlin
T. +41 61 855 55 00
info@ditzler.ch

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

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

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

LA DIFFÉRENCE CULTIVE LA SAVOUREUSE NOSTALGIE DE LA CUISINE « DELLA MAMMA »

Issu de l'univers de l'horlogerie et de la finance, chanteur amateur à ses heures, Daniel Carlino a réalisé un rêve, il y a quatre ans, en ouvrant à La Chaux-de-Fonds le restaurant La Différence, dans les locaux désaffectés de l'ancien Café de Paris. Autodidacte, passionné de gastronomie depuis sa plus tendre enfance, il partage sa cuisine avec le Chef César Vasquez qui apporte sa touche de professionnalisme. De l'aveu même du patron, lorsqu'il s'agit d'élaborer une nouvelle carte, les discussions entre les deux hommes prennent des allures de « combats de coqs ». Mais in fine, les clients y trouvent leur compte !



Le Chef César Vasquez (à gauche) et Daniel Carlino font la paire dans la cuisine de La Différence. © Le Cafetier



Les murs du bâtiment, classé au patrimoine, portent encore l'enseigne du défunt Café de Paris. © La Différence

NEUCHÂTEL

www.ladifference.ch

« Dame nature m'a doté d'un goût quasi infailible. Lorsque je teste une sauce, par exemple, je suis capable d'en distinguer tous les ingrédients, même les plus légers », affirme, sans fausse modestie, Daniel Carlino. Né en Suisse d'une maman originaire d'Émilie-Romagne et d'un papa né dans les Pouilles, l'homme a longtemps trainé la nostalgie de la cuisine maternelle dont il a tiré, avec ses voyages, une bonne partie de son savoir-faire : « Avant de me consacrer à la restauration, j'ai voyagé dans le monde entier. À chaque étape, je me suis penché sur les saveurs, les recettes et les produits locaux. J'ai beaucoup appris ».



Les pâtes sont préparées selon la recette de la maman de Daniel Carlino. © La Différence

Des pâtes façon « mama » !

Il n'en demeure pas moins que dans l'établissement de Daniel Carlino, ce sont bien les mets aux senteurs italiennes, et notamment les pâtes

« maison », qui font « la différence » : Fusillone, Strozzaprete, Tagliatelle, Giglio, Ondine, Radiatore et autres Pappardelle sont amoureusement préparés par le maître des lieux : « Je fais venir la farine d'Italie et je prépare la pâte, plusieurs fois par semaine, selon la recette de ma maman ». Il tient d'ailleurs à souligner que, chez lui, tout, « absolument tout » est fait « maison ». Il suffit d'ailleurs pour s'en convaincre de savourer ses fameuses aubergines à la parmigiana !

Une confrontation rude mais fructueuse

La cohabitation en cuisine avec le Chef César Vasquez, issu de l'École hôtelière de Barcelone et qui a fait ses classes dans plusieurs restaurants suisses et espagnols, est parfois orageuse mais toujours fructueuse. « Moi je suis le concepteur, mais le professionnel c'est lui ! Il apporte son savoir-faire pour parachever et améliorer les recettes. Le dressage est aussi son domaine exclusif », explique

Daniel Carlino, sous le regard faussement sévère du Chef, quelque peu intimidé par les compliments et la volubilité de son patron.

Relevons que l'établissement, entièrement rénové et décoré avec goût, dispose également d'une petite terrasse, d'un lounge-bar et d'un caveau pour les concerts et les réunions. C'est d'ailleurs dans ce caveau que le chanteur-amateur Daniel Carlino s'était produit jadis. Amoureux des lieux, il en a fait l'acquisition pour en faire son lieu de délices. Depuis, il ne joue plus sa partition dans le caveau de « feu » le Café de Paris – dont le nom orne encore le mur extérieur du bâtiment, classé au patrimoine – mais dans la cuisine de La Différence : « Un nom choisi parce qu'il est beau, et parce qu'on y trouve mes initiales, celles de mes fils et de mon papa ».

GEORGES POP

DITZLER

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

SAUCISSE AUX CHOUX IGP STAR DE L'HIVER

Fabriquée selon un cahier des charges très précis, elle sait réchauffer les cœurs des gourmets.

VAUD

À u Panthéon des mets roboratifs que l'on adore mitonner les premiers frimas venus, il y a la Saucisse aux choux IGP, véritable emblème du canton de Vaud. Cette spécialité saisonnière se déguste principalement de septembre à avril, souvent accompagnée d'un fameux papet aux poireaux et pommes de terre et d'un bon verre de Chasselas ou de Fendant pour les Valaisans.

Depuis 2004, la Saucisse aux choux bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP) et ne peut être fabriquée que dans le canton de Vaud avec de la viande issue de porcs nés, engraisés et abattus en Suisse.

Le cahier des charges de l'IGP est très précis. Hormis la viande de porc et le chou, il autorise l'ail, la coriandre, la muscade, le macis, le girofle et l'anis, en plus du sel et du poivre. Le tout est haché, pétri avant d'être « poussé » dans les boyaux de bœuf courbes, qui donneront la forme caractéristique de boucle.

Histoire

Selon la légende, l'origine de la Saucisse aux choux vaudoise remonte à l'an 879, lorsque la famille de l'empereur de Germanie séjourna à Orbe pendant plusieurs semaines. Comme la viande vint à manquer, on eut alors l'idée de mélanger des choux à la chair à saucisse afin d'allonger la farce. L'étape du fumage apparut au Moyen Âge, lorsqu'on réalisa qu'en fumant la viande, on pouvait la conserver plus longtemps.

La Saucisse aux choux IGP est identifiée par un plomb vert qui garantit une fabrication traditionnelle, authentique et certifiée. Elle est vendue à l'unité et affiche un poids variable.

A décliner

Cette spécialité se sert traditionnellement avec un papet vaudois. On peut également la travailler de façon plus originale, par exemple en Parmentier avec des légumes-racines. Et, pourquoi pas, utiliser l'eau de cuisson pour aromatiser une mousse, ou faire sécher la chair de la saucisse au déshydrateur et la servir comme un crumble sur une soupe...



M. M.

© CHARLOTTE WALKER

Quinzaine de la restauration IGP

L'AOP-IGP, en collaboration avec GastroSuisse, met sur pied une Quinzaine de restauration IGP dans toute la Suisse du 27.2 au 14.3.2021.

Tous les restaurateurs peuvent s'inscrire jusqu'à fin octobre sur le site www.quinzainerestaurationigp.ch pour pouvoir bénéficier d'une campagne promotionnelle personnalisée et gratuite. Durant cette quinzaine qui fait la part belle aux produits authentiques suisses, les chefs mettront à leur carte des mets à base de spécialités de viande protégées IGP, comme par ex. le Saucisson vaudois, le Jambon cru du Valais ou encore la Saucisse à rôtir de St-Gall, accompagnés de vins suisses.

OUI au goût authentique suisse!

QUINZAINE DE RESTAURATION IGP
du 27.2 au 14.3.2021

Spécialités de viande IGP
& vins suisses

INSCRIVEZ-VOUS MAINTENANT!

ET PROFITEZ D'UNE
CAMPAGNE PUBLICITAIRE
PERSONNALISÉE GRATUITE!

Participez, vous aussi!
www.quinzainerestaurationigp.ch
ou avec le code QR ci-après

SWISS WINE | SANS HÉSITER

Authentiquement suisse.
100% mon goût.