

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

30
1980-2019



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°18 • 20 novembre 2020

Le temps c'est de l'argent

Avec GastroTime ne perdez plus de temps!

- Planification
- Saisie des heures
- Gestion des absences
- Edition des rapports
- Badgeuse-timbreuse



Gastroconsult

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

ROTOR Lips RotorLips.ch



Machines de qualité suisse

DOSSIER:
Agencement,
Equipements
de cuisine



> PAGES 10 À 12

Plus de chiffre
d'affaires
avec Lunch-
Check



lunch-check.ch

VU POUR VOUS



DES CHAMPIGNONS À BOIRE

Habituellement, ils se cueillent dans les sous-bois et s'apprêtent selon l'envie de mille et une façon. L'entreprise JB-Morilles à Onnens propose de savourer ces trésors terrestres différemment. Jérémie Battistolo, pape vaudois des champignons séchés, de concert avec Bertrand Boesch, artisan vinaigrier de Cottens, ont eu l'idée de confectionner des liqueurs de morilles, de bolets et d'amanites des Césars. À déguster en boisson, mais aussi à utiliser en cuisine. Un dos de chevreuil macéré à la liqueur de bolets épatera les papilles des gourmets à l'instar d'un poisson relevé par les notes d'agrumes de l'amanite des Césars. Le breuvage affiche 23° d'alcool et peut être flambé, de quoi surprendre les convives.

// Plus d'informations sur www.jb-morilles.ch

APPEL À L'AIDE AU CONSEIL FÉDÉRAL

Face aux conséquences dramatiques de la fermeture des établissements de restauration, les faïtières de Suisse romande et du Tessin supplient Berne d'agir vite.

BARS, RESTAURANTS, DISCOTHÈQUES, ÉVÉNEMENTIELS,
ARTISTES, FOURNISSEURS, CLIENTS, COIFFEURS, COMMERÇANTS

**Nous EXIGEONS
la RÉOUVERTURE
IMMÉDIATE de tous
les COMMERCES**

Venez tous manifester

JEUDI 19 NOVEMBRE

à 15h - Rendez-vous sur la Plaine de Plainpalais



Les organisateurs vous demandent de respecter les gestes barrières et sanitaires.
Demande d'autorisation de manifester déposée.

Société des Cafetiers de Genève



SUISSE LATINE

«**N**ous vivons une véritable tragédie si rien n'est fait!»
Le ton est donné. La lettre envoyée le 11 novembre au Conseil fédéral par les faïtières romandes et du Tessin égrène les difficultés financières insurmontables auxquelles les patrons d'établissements de restauration sont contraints de faire face du fait de la fermeture imposée par les cantons pour motif sanitaire.

Novembre est un des plus importants mois de l'année en termes de chiffres d'affaires. Les caisses sont vides et la vente à emporter n'est qu'un emplâtre sur une jambe de

bois. C'est donc la survie des restaurants qui se joue aujourd'hui, raison de cet appel au secours qui détaille point par point les demandes concrètes au nombre de 4:

1. L'octroi d'un montant couvrant les loyers et une partie des frais fixes

2. Réaménagement des RHT

- Retour des mesures extraordinaires RHT avec élargissement du cercle des ayants droit;
- Prolongation de la procédure simplifiée au-delà du 31.12.2020;
- Suppression du délai de préavis;
- Suppression du jour de carence;
- Indemnisation du solde des charges sociales sur les indemnités RHT pour les collaborateurs avec salaire mensuel ainsi

que l'indemnisation des charges sociales liées aux vacances et jours fériés;

- Le droit de percevoir les RHT durant le délai de résiliation des contrats de travail.

3. Cas de rigueur

Création d'un régime d'exception pour le secteur de l'hôtellerie et de la gastronomie.

4. Procédure de poursuites et faillites
Réintroduction de la suspension des procédures.

L'avenir dira si le Conseil fédéral est disposé à soutenir le secteur de façon forte, à la hauteur du drame qui se joue. En attendant, après leurs collègues lausannois, les restaurateurs genevois descendent dans la rue le jeudi 19 novembre pour crier leur désespoir.

500 ml
12²⁰

Martec
Gel désinfectant
pour les mains
avec pompe



50 pièces
9⁹⁰

Masque d'hygiène type II
avec boucle auriculaire, bleu
prix grandes quantités à partir
de 500 pièces CHF 8,90



500 ml
8²⁵

Steinfels
Quick-DES 70
désinfectant pour surfaces
sans rinçage
70% d'alcool



23.11-28.11.2020

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



Toutes les offres TVA exclue



Offrez-vous le meilleur du Foie Gras frais

La gamme des Foies Gras frais Rougié garantit :

100% des canards élevés sans traitement antibiotique dès la naissance
Une offre de foies d'exception adaptée au besoin de chaque chef et cheffe

Les 6 engagements Rougié sur sa gamme de Foies Gras crus frais

- Des Foies Gras issus de l'une des 541 fermes familiales françaises
- Des Foies Gras issus de canards élevés sans traitement antibiotique, dès la naissance
- Une couleur uniforme, sans tâche de sang
- Une texture ferme et souple au toucher
- Sélection et déveinage à la main
- Des calibres garantis toute l'année



NOUVELLE LOI SUR LA PROTECTION DES DONNÉES: UN BON INVESTISSEMENT POUR L'AVENIR

En adoptant la nouvelle loi sur la protection des données, la Suisse se met dans une position favorable pour obtenir la reconnaissance de l'équivalence avec l'UE. Ce faisant, il s'agissait de trouver un équilibre entre les besoins des entreprises et des consommateurs, tout en prenant en considération les intérêts des plus petits acteurs, compte tenu de la complexité des règles. La nouvelle loi répond à ces exigences, même si la charge pour les entreprises va croître.

Des droits pour les consommateurs, des obligations pour les entreprises

Après plus de deux ans de débats et une conférence de conciliation entre les deux Chambres, la révision totale de la loi fédérale sur la protection des données a été adoptée le 25 septembre dernier. Les discussions ont bien montré la difficulté qu'il y a à trouver des solutions qui protègent les citoyens et leurs données sans pénaliser par trop les entreprises dans leurs activités.

D'un côté, la loi accorde de nouveaux droits à ceux dont les données sont récoltées et traitées, lesquels acquièrent ainsi un meilleur contrôle sur l'utilisation qu'on en fait. Citons à titre d'exemple le droit à la portabilité et la réglementation selon laquelle les principes de protection des données doivent être garantis par les entreprises de manière systématique et par défaut, au travers d'une organisation technique appropriée et de logiciels axés sur une protection optimale des données (privacy by design et privacy by default). Dans le même temps, les entreprises se voient imposer de nouvelles obligations pour assurer un traitement responsable des données des clients et utilisateurs (qu'il s'agisse de données fournies consciemment ou de traces laissées de manière inconsciente). Ces obligations comprennent notamment la tenue d'un registre, l'annonce de violations de sécurité au Préposé fédéral à la protection des données ou l'information des personnes concernées lors du traitement de leurs données personnelles.

Bien qu'allant moins loin que le règlement général sur la protection des données (RGPD) européen, la nouvelle loi exigera des entreprises un important travail d'adaptation. Son entrée en vigueur n'est pas encore fixée, mais ce ne sera vraisemblablement pas avant 2022, les ordonnances d'application devant encore être adoptées. Les entreprises seraient toutefois bien avisées de s'y préparer suffisamment tôt et de ne pas sous-estimer le processus d'adaptation aux nouvelles exigences légales.

Il ne faut pas ignorer l'évolution internationale

Plusieurs raisons militaient en faveur d'une révision urgente. En 2018 déjà, en adoptant le RGPD, l'UE a établi une norme nouvelle qui va bien au-delà du standard helvétique. Compte tenu de l'imbrication économique entre les deux entités, la Suisse ne pouvait s'y soustraire (ou alors seulement au prix de lourds inconvénients). Le RGPD vise à établir les règles du jeu sur l'utilisation, le stockage et la transmission de données concernant les citoyens de l'Union par des entreprises et institutions basées sur son territoire, mais aussi en dehors. Le terme-clé ici est celui de profilage, par quoi on entend l'enregistrement automatique de profils personnels à partir de traces laissées sur les pages web

s'agissant de la publicité personnalisée en ligne. Si la Suisse était considérée par l'UE comme un Etat tiers, dont les dispositions en matière de protection des données ne garantissent pas le niveau de protection requis pour les citoyens européens, cela entraînerait des coûts économiques exorbitants pour notre pays.

Restreindre ou complexifier l'échange de données avec nos principaux partenaires commerciaux aurait représenté pour les entreprises suisses, en particulier les PME et les entreprises actives dans le secteur des technologies de l'information et de la communication, un désavantage concurrentiel majeur. Elles auraient dû en effet prouver, pour chaque affaire conclue au-delà de la frontière, qu'elles respectent les normes élevées de l'UE. En outre, cela leur aurait causé des frais élevés si elles avaient dû prendre en compte deux normes différentes. Que le Japon et les Etats-Unis aient donné à l'UE des garanties en matière de protection des données afin de ne pas pénaliser leurs propres entreprises montre à quel point l'équivalence est importante.

A l'heure qu'il est, on peut raisonnablement penser que la nouvelle loi suisse sera, cette année encore, considérée par l'UE comme équivalente au RGPD.

Un investissement pour l'avenir

La numérisation croissante de la société s'accompagne d'une production de données toujours plus abondante. Il est aussi généralement admis que les données sont la matière première du monde digital et donc un bien économique précieux qu'il s'agit de protéger.

Une protection des données moderne et tournée vers l'avenir doit donc être fondée sur des principes de transparence, des possibilités de contrôle offertes aux personnes concernées et des devoirs de diligence imposés aux entreprises qui font un usage intensif de données. Mais il importe aussi que les obligations imposées aux entreprises et la complexité des règles restent dans des proportions raisonnables et supportables. Aspect positif, le traitement scrupuleux et responsable des données des clients peut dès lors se muer en un facteur de succès stratégique pour l'entreprise: la confiance du client et la réputation de l'entreprise en sortent ainsi valorisées et les risques d'engager sa responsabilité réduits. La Suisse a été bien avisée de réviser sa législation pour en faire un instrument moderne et adapté au monde numérique, tout en l'alignant autant que possible sur la réglementation européenne. La confiance en notre pays est ainsi renforcée.

Martin Troxler

Traduction: Alain Maillard

PUBLIREPORTAGE

MAULER, NOUVEAU MILLÉSIME POUR DEUX CUVÉES D'EXCEPTION

CETTE ANNÉE, LA MAISON MAULER A SORTI LE MILLÉSIME 2014 POUR DEUX DE SES CUVÉES DE PRESTIGE: LA CUVÉE LOUIS-EDOUARD MAULER BRUT NE AOC ET LA CUVÉE BEL HÉRITAGE BRUT. ELLE A ATTENDU QUE LA MATURATION DE CES VINS SOIT PARFAITE POUR LES FAIRE DÉCOUVRIR AUX AMATEURS DE GRANDS CRUS.

Nouveau millésime 2014 très prometteur pour la Cuvée Louis-Edouard Mauler: à peine sorti des caves du Prieuré et déjà récompensé par une médaille d'or au Grand Prix du Vin Suisse 2020 et sacré 2e meilleur vin mousseux suisse lors de la finale de ce célèbre concours. Issue exclusivement des meilleurs pinots noirs de Neuchâtel, cette cuvée a bénéficié de soins jaloux durant plusieurs années. L'intensité et la finesse du terroir neuchâtelois s'y expriment avec effervescence et générosité.

Millésime 2014 également pour la Cuvée Bel Héritage, assemblage de pinots noirs de Neuchâtel et de Suisse romande rigoureusement sélectionnés par l'œnologue de la maison.

Ces deux Blancs de Noirs ont été élaborés dans le respect de l'authentique Méthode Traditionnelle, à l'instar de tous les vins mousseux produits par Mauler. Ce processus requiert un savoir-faire complexe, beaucoup de patience et infiniment de soin. Après une 2^e fermentation en bouteille suivie d'une lente maturation sur lies de plus de 5 ans dans la fraîcheur constante des caves, ces cuvées ont pu développer des arômes d'une richesse exceptionnelle et une ampleur en bouche remarquable... Elles ont véritablement atteint leur plénitude. Mais chacune a ses particularités.

Accords parfaits: Ce sont des vins appréciés des connaisseurs les plus exigeants, ils feront merveille de l'apéritif au dessert avec tous mets de fêtes. La Cuvée Louis-Edouard Mauler accompagnera avec le même bonheur tant un foie gras, un filet mignon aux morilles qu'un gâteau au chocolat. La Cuvée Bel Héritage mettra en valeur des mets goûteux et relevés, tels que terrine de campagne au poivre, jambon à l'os et fromage à pâte dure.

www.mauler.ch



CORONAVIRUS : GENÈVE SOUTIENT LES ENTREPRISES EN DIFFICULTÉ

Le Canton a présenté six nouvelles mesures pour aider les entreprises, et débloque 46 millions de francs. Il s'acquittera notamment de loyers et de charges sociales, à fonds perdus.

GENÈVE

15 millions pour les loyers

Un accord a été signé entre l'Union suisse des professionnels de l'immobilier, la Chambre genevoise immobilière et l'Asloca Genève. Les locataires commerciaux pourront demander une exonération totale de loyer pour novembre et décembre, pour les baux ne dépassant pas 7 000 francs hors charges. Si le bailleur accepte, l'Etat versera alors à ce dernier la moitié du montant exonéré. Divers secteurs, qui peuvent poursuivre à peu près normalement leur activité (cabinets médicaux, agences bancaires, stations-service, etc.) ne pourront pas jouir de cette aide.

Par ailleurs, pour les entreprises n'ayant plus le droit d'accueillir de clientèle dans leurs locaux et dont le bail se situe entre 7 001 franc et 15 000 francs, l'accord prévoit qu'elles puissent ne s'acquitter que des 20 % de leur loyer. L'Etat et le bailleur prenant en charge à parts égales les 80 % restant.



Cet accord profitera d'une enveloppe de 15 millions de francs, alloués à fonds perdus.

18 millions pour les charges patronales
Le Conseil d'Etat payera par ailleurs l'intégralité des charges patronales non couvertes par les RHT des entre-

prises ayant fait appel à ce mécanisme depuis le 1er novembre. Cette aide coûtera 10,5 millions de francs au Canton, là aussi à fonds perdus.

En outre, le gouvernement a également décidé de prendre à sa charge le jour d'indemnité que l'employeur doit légalement assumer chaque mois lorsqu'il fait appel aux RHT. Cette seconde aide, valable en novembre, est estimée à 7,5 millions de francs.

1,25 millions pour les restaurants

Le Conseil d'Etat va racheter les réserves alimentaires des restaurants contraints de fermer leurs portes. Ces marchandises périssables peuvent être remises à la banque alimentaire Partage. Elles seront échangeables contre une attestation qui donnera droit à une indemnité d'un montant maximum de 500 francs par établissement. Une enveloppe de 1,25 million de francs est affectée à ce programme.

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.





ICI & AILLEURS



Des bons Vins Vaudois pour les Caves Ouvertes à domicile

La plateforme des Caves Ouvertes à la carte offre désormais des bons Vins Vaudois. Vendus au prix de CHF 80.-, les bons offrent un montant d'achat de CHF 100.-, autrement dit ils octroient un rabais de 20% pour tout achat de vins des six régions viti-vinicoles du canton.

Lancée pour respecter les mesures décrétées par le Conseil d'État vaudois, cette formule a démarré le lundi 16 novembre et se déroulera jusqu'au 31 mai 2021.

Pour découvrir leurs vins de chez soi, des bons d'achat de CHF 100.- sont en vente sur la plateforme mescavesouvertes.ch. Ils sont à faire valoir chez des vigneron à choix, inscrits sur le site. Une fois les commandes passées directement auprès d'eux, les bouteilles sont livrées à domicile ou peuvent être récupérées, en toute sérénité.

www.mescavesouvertes.ch



L'Etivaz: de l'alpage au canapé

Malgré les contraintes sanitaires, les producteurs de L'Etivaz AOP sont heureux de pouvoir se réinventer en proposant au grand public

des rencontres virtuelles, et ainsi continuer à l'accueillir et partager son savoir-faire unique. Le visiteur est ainsi plongé au cœur d'une tradition qui se perpétue de génération en génération. A travers des rencontres virtuelles, il est invité à partir en voyage dans les Alpes vaudoises : chaque alpage lui livrera ses anecdotes et son histoire.

www.etivaz-aop.ch/rencontres-virtuelles

Recul du chiffre d'affaires à l'exportation et forte pression des importations

Au cours de cette année, la diminution des exportations s'est accélérée dans le secteur de la biscuiterie et de la biscotterie ainsi que de la confiserie, alors que la pression des importations s'accroissait notablement. Outre la pandémie, le cadre réglementaire contribue à cette évolution. Les règles de la suissitude qui se focalisent sur les matières premières, les dispositions protectionnistes ainsi que les prescriptions ressortissant à la

« finition helvétique » affaiblissent la place industrielle suisse. L'acceptation de l'Initiative pour des entreprises responsables aurait pour conséquence d'accroître encore la poussée des coûts.

www.biscosuisse.ch



LES APPAS SAVOUREUX DU P'TIT GOURMET

Il y a 21 ans, en octobre 1999, Hervé Borne reprenait la boucherie de Michel Rouiller, à Belfaux, coquette commune située à proximité du centre de l'agglomération fribourgeoise dont elle fait partie, avec l'intention de faire prospérer son acquisition.



L'équipe du P'tit Gourmet prépare les mets les plus variés et les plus succulents, sous la houlette du chef Hervé Borne. PHOTOS: © LEPTITGOURMET.COM

FRIBOURG

www.leptitgourmet.com

Mission accomplie: aujourd'hui, réinstallé à Corminboeuf, non loin de là, ce chef énergique est à la tête du P'tit Gourmet, un cuisinier-traiteur capable de tous les « miracles » culinaires. Ah! si seulement la crise sanitaire n'était pas passée par là...

Une carte riche et variée

La carte du P'tit Gourmet, telle qu'elle s'affiche sur le site de la maison, exhale, à elle seule, des effluves et des saveurs à faire saliver les fines bouches les plus exigeantes. Elle donne le vertige par la quantité et la diversité des plats qui y sont proposés et, parfois, illustrés: cornettis au saumon, perles de melon et jambon cru, brochettes de poulet au curry sésame, feuilleté de lapereau aux champignons avec, en guise de dessert, un bavarois pomme caramel beurre salé ou un parfait glacé de baies des bois et son coulis framboise, etc. Les apéritifs, les entrées, froides ou chaudes, les plats et les desserts se succèdent en si grand nombre, que plusieurs lectures sont indispensables pour en faire le tour complet.

« La carte est très riche. Mais l'un de nos points forts réside dans le fait que nous pouvons aussi, pour les mariages ou les baptêmes, par exemple, répondre à toutes les demandes, selon le goût et la volonté de nos clients », souligne le maître des lieux. Hervé Borne a la cuisine dans le sang et, chez lui, l'exigence est un dogme. Avant de devenir son propre patron, il a fait ses classes dans plusieurs restaurants réputés de son canton, notamment le Zum Bauernhof à Ulmiz ou l'Aigle Noir, à Fribourg, où il a servi comme chef saucier.

La pandémie est passée par là

« Parfois, lorsque certains établissements amis sont débordés, ils font appel à nous », rapporte Hervé Borne avec une pointe de fierté. Pourtant, la crise sanitaire n'a pas épargné son entreprise: « Nous travaillons beaucoup dans l'événementiel. Avec les restrictions et les limitations successives, notre chiffre d'affaires a chuté de près de 60%. J'ai dû me séparer de deux collaborateurs. Nous sommes encore neuf dans l'équipe, moi compris ».

Autre dégât collatéral de la crise sanitaire: la brigade du P'tit Gourmet proposait avec bonheur des cours de cuisine réguliers pour petits et grands. « Avec la pandémie, depuis le début de l'année, nous avons été obligés d'y renoncer. C'est dommage, car ils étaient bien



Le P'tit Gourmet est installé à Corminboeuf, commune située à proximité du centre de l'agglomération fribourgeoise.

fréquentés et ça commençait à bien marcher, jusqu'à l'apparition du virus », regrette Hervé Borne, avec une pointe d'amertume dans la voix.

La période des fêtes apportera peut-être un peu de réconfort à l'équipe du P'tit gourmet. Il paraît que sa terrine de foie gras de canard de France, éveiné à la main, est un ravissement absolu pour les papilles...

GEORGES POP



GAULTMILLAU 2021 UNE ÉDITION SOUS LE SIGNE DE LA PANDÉMIE

Malgré le semi-confinement, les établissements ont tout donné pour séduire les gourmets. Le célèbre guide jaune sacre cette année Stefan Heilemann du Widder Restaurant à Zurich. Récemment arrivé au Lausanne Palace, Franck Pelux est la découverte romande, Jérémy Desbraux au Noirmont, le promu romand. Le titre de pâtissier de l'année revient au jeune et talentueux Christophe Loeffel du Pont de Brent. On fait le point sur cette année pas comme les autres avec Knut Schwander, responsable du guide pour la Suisse romande. Interview.

SUISSE ROMANDE

www.gaultmillau.ch

POUR LES RESTAURATEURS SUISSES, L'ANNÉE 2020 A ÉTÉ MARQUÉE PAR DE LONGUES FERMETURES, COMMENT VOS TESTEURS ONT-ILS FAIT POUR EFFECTUER LEURS CONTRÔLES ?
KNUT SCHWANDER: Heureusement, cela n'a pas posé de problèmes. Nous avons en effet pu différer d'un mois la sortie du guide. Cela nous a permis de rattraper le temps perdu à l'exception d'une ou deux tables qui n'ont pas rouvert à l'automne.

LES TÊTES D'AFFICHE SONT SURTOUT SUISSES ALÉMANIQUES CETTE ANNÉE, EST-CE À DIRE QUE LA PANDÉMIE A EU MOINS D'IMPACT SUR LEUR TRAVAIL ?
K. S.: Non, ce n'est pas lié. Effectivement le cuisinier de l'année, Stefan Heilemann, œuvre à Zurich, au Widder Restaurant. Il a fait ses preuves à l'hôtel Atlantis qui a dû fermer à cause de la pandémie. Il demeure excellent au Widder où il a rapatrié sa brigade.

Le GaultMillau ne fonctionne pas en jouant sur l'alternance entre les régions linguistiques. Il faut faire des choix. Nous avons de très bons professionnels en Suisse romande. Je pense notamment à Franck Pelux, qui est notre découverte de l'année au Lausanne Palace. Il y propose une très belle cuisine française imprégnée de traditions, avec des sauces excellentissimes. Ses mises en scène sont aussi séduisantes que pertinentes. Je lui

prédis un très bel avenir avec sa femme qui a un talent fou pour mettre en valeur en salle la cuisine de son compagnon.

Du côté du Noirmont, Jérémy Desbraux est le promu romand de l'année. Il confirme son talent avec sa cuisine influencée par la planète Crissier et qui magnifie les produits du terroir jurassien. Ses équipes en cuisine et en salle sont tout simplement remarquables. C'est un établissement de très haut vol.

Christophe Loeffel est le pâtissier de l'année au Pont de Brent. La presse a passablement parlé de ce jeune talent à son arrivée. Il s'accorde à merveille avec la ligne de l'établissement de Stéphane Décotterd qui mise sur une interprétation magistrale des produits locaux.

DE MANIÈRE GÉNÉRALE, EST-CE QUE L'OFFRE SUR LES CARTES ÉTAIT SIMILAIRE À UNE ANNÉE NORMALE ?
K. S.: Certains restaurateurs ont dû réagir à des situations perturbantes avec des journées sans réservations et d'autres où les tables étaient prises d'assaut, notamment en terrasse. Beaucoup ont réduit leur offre. Personnellement, je préfère une offre réduite en quantité qui se concentre sur la qualité. La plupart a très bien géré la nouvelle donne qui implique une limitation du nombre de tables et des distances entre les convives. Les restaurants se sont mis en quatre pour pouvoir servir un maximum de clients. Je n'ai pas été déçu à cause du covid, mais plutôt surpris de la belle stabilité des tables romandes. Dans les campagnes, nous avons fait beaucoup de belles découvertes avec des établisse-

ments qui servent une gastronomie traditionnelle avec une touche d'originalité.

AVEC CES « STOP AND GO » DUS À LA PANDÉMIE, COMMENT VOYEZ-VOUS L'AVENIR DE LA GASTRONOMIE ROMANDE ?
K. S.: Avec la deuxième vague, ça commence à être inconfortable. La fin de l'année sans les banquets, sans les tablées de familles ou d'entreprises, s'annonce beaucoup plus problématique. On ne sait pas quand les restaurants pourront rouvrir et si le public sera au rendez-vous. Beaucoup proposent des repas à emporter. C'est bien pour le moral des troupes et le maintien du lien avec les clients. Est-ce suffisant ?

Certains vont être en difficulté, notamment si les loyers sont dus. Sans oublier les indépendants qui ont de gros problèmes de liquidités ! Ces gens doivent vivre. Si le restaurant est un lieu de plaisir et de fête, force est de constater que beaucoup de gens ne sont pas à la fête aujourd'hui.

PROPOS RECUEILLIS
PAR MANUELLA MAGNIN



Christophe Loeffel - au restaurant du Pont de Brent, Brent - élu pâtissier de l'année. © JULIE DE TRIBOLET



Jérémy Desbraux - Maison Wenger, Le Noirmont - promu romand de l'année par le Gaultmillau. © HO



Franck Pelux - nouveau chef de la Table au Lausanne Palace - élu découverte romande de l'année. © JULIE DE TRIBOLET

LES NOUVEAUX EN SUISSE ROMANDE

FRIBOURG

- Aumont**
L'Auberge du Rendez-Vous 13
- Broc**
Les Montagnards,
Le Sommet 15
- Bulle**
Café Paradiso 13
- Fribourg**
Le Beausite by
Franck Chouette 13
- Pont-la-Ville**
Golf de la Gruyère,
Restaurant La Terrasse . . . 15
- Romont**
La Belle Croix. 13

GENÈVE

- Carouge**
Ivy 23 13
- Genève**
Mandarin Oriental,
Yakumanka 13

- Le Parc des Eaux-Vives,
Les Terrasses du 82 14

JURA

- Delémont**
La Teinturerie 15

VALAIS

- Crans-Montana**
Hostellerie du Pas-de-l'Ours,
Le Bistrot des Ours. 13
- Héremence**
Le Bois Sauvage 13

VAUD

- Champvent**
Auberge de Champvent . . 12
- Chardonne**
A la Demi-Lune. 13
- La Conversion**
Ô Bistro de Lavaux. 14
- Cossonay**
Fleur de Sel. 17

Lausanne

- La Table du Lausanne Palace
16
- Sardine 12
- Montagny-près-Yverdon**
O Vertige. 13
- Le Mont-sur-Lausanne**
Auberge Communale
By Steph 13
- Nyon**
Ambassador Boutique
Hôtel, Ulivo 13
- Senarclens**
Café du Tilleul 12
- Yverdon-les-Bains**
Restaurant de l'Hôtel de Ville
Gerber Wyss 15

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

ROUVIERE SLICING SA
Trancheuse 250 mm

250IX

CHF 1'476.-HT
+ Livraison offerte.
www.rouviereslicing.ch
rouviereslicing@gmail.com
Depuis 1969 au service des cafetiers
Restaurateurs **0848 666 081**

Mil-tek

- 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

== À VENDRE ==

A VENDRE à Bienne
Beau bar cosy,
bois massif et rustique

Situation centrale - 30 places
Belle opportunité pour personne dynamique et sérieuse.
Curieux s'abstenir.

Ecrire sous-chiffre 10
Le Cafetier
Av. Henri-Dunant 11 - 1205 Genève

== CANDIDATURE ==

morges
VILLE DE MORGES

A la suite des grands travaux sur le Théâtre de Beausobre, la Direction Urbanisme, constructions et mobilité lance un

Appel à candidature pour l'exploitation et la gestion d'un restaurant public

Objet : exploitation d'un restaurant public
Durée du bail : 10 ans renouvelable 5 ans
Restaurant : 291m² (120 à 140 places)
Terrasse : 80m² (40 places)
Cuisines et locaux techniques : 119m²
Type de cuisine souhaitée : cuisine contemporaine de qualité et européenne

Plus d'infos sur le cahier des charges :
www.morges.ch/restaurantbeausobre

Envoi du dossier
Les offres, rédigées en français, doivent parvenir sous pli fermé à l'adresse ci-dessous et jusqu'au 18 décembre 2020.

Ville de Morges
Urbanisme, constructions et mobilité
Place de l'Hôtel de Ville - CP 272
1110 Morges 1 - Tél. : 021 804 96 70

www.morges.ch

Besoin de passer une petite annonce ?

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

SCRHG

Retrouvez la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève sur **INSTAGRAM**

À la découverte des épices

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

LE FENUGREC

Origine: Asie occidentale.
Goût: saveurs chaudes douces et amères rappelant celle du céleri.
Utilisation: dans les plats de légumes et les salades et curry. Aromatise également les chewing-gums.
Petite histoire: les Egyptiens s'en servaient dans les rituels religieux alors que les moines bénédictins s'en servaient pour soigner.

En médecine: les graines sont diurétiques. A un pouvoir contraceptif. Stimule l'appétit. Les Africains l'utilisent pour faire grossir les enfants.

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

IMPRESSUM

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

Rédaction Le Cafetier:
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève
tél. 022 329 97 46 - fax 022 320 40 25
E-mail : journal@scrhg.ch

Rédactrice en chef: Myriam Marquant
Rédaction: SOFIED SA
Secrétariat: Chantal Longchamp
Correspondants: Manuella Magnin et Georges Pop.

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

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

Tirage contrôlé FRP/REMP:
8000 ex. (32000 lecteurs chaque semaine)

Prépresse:
Laurence Bullat | SOFIED SA
Impression: Atar Roto Presse SA
Régie publicitaire: SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève
tél. 022 329 97 47 - fax 022 320 40 25

E-mail: Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

Éditeur et administration: SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève

CRÉDIT PHOTOS: © DR, SAUF MENTION CONTRAIRE

www.lecafetier.net
Page facebook:
Journal Le Cafetier

LE CAFETIER

Mulhaupt - L'artisan du frais
147 ANS AU SERVICE DES MEILLEURES TABLES
Rte de la Charbonnière 1 Romanel 021 731 0 740
www.mulhaupt.ch



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**

MOTS CROISÉS

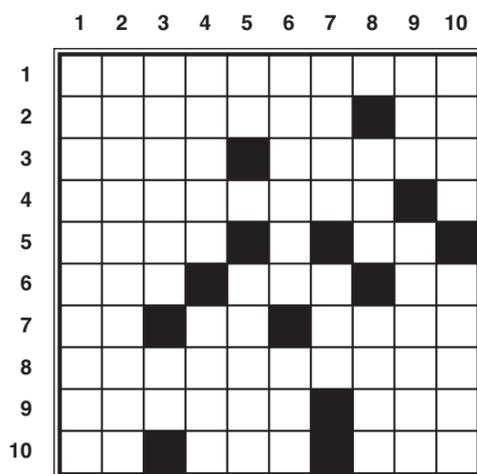
N° 1203

Horizontalement

- Propres au jeune âge. – 2. Lieu de rencontre à l'ombre. Participe passé. – 3. L'iris y est. Vapeurs. – 4. Se tordraient. – 5. Qui ont de l'expérience. Dans l'embarras. – 6. Paquet. Désert rocheux. Epelé : faire monter. – 7. Terminaison verbale. Pas à moi. Petite baie. – 8. Docteurs ès vins. – 9. Y être, c'est ne pas être là. Irlandaise. – 10. Mise en sourdine. Circule dans le Nord. Par trois.

Verticalement

- Purges. – 2. A vraiment peu de chances de voir âme qui vive s'il est solitaire. – 3. Traîtres si faux. Mot de même. – 4. Risques. Pays d'Afrique. – 5. Drame au Japon. Grogner. – 6. Empereur romain. Gonflé. – 7. Ville d'Espagne. Blague. – 8. Le lion y est né. Ses oiseaux aiment son atmosphère. – 9. Age. Se dit d'un très bas salaire. – 10. Localisée. Il faut tout lui rendre.



Solution des mots croisés N° 1203



Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

221^{ème} Cours du soir

pour l'obtention du diplôme cantonal de cafetier

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

Votre projet professionnel est important.

Dates : Du 11 janvier à fin avril 2021

Horaires : De 18h00 à 21h00, du lundi au jeudi et De 08h30 à 12h00 et 13h00 à 16h00, le samedi

Prix du cours : Prix exceptionnel : CHF 2'790.-

Inscriptions au cours de cafetier : CHF 500.- de frais d'administration (montant perdu et non remboursé en cas d'annulation de votre inscription) et une pièce d'identité. Le solde de CHF 2'290.- est à régler au plus tard le 15 décembre 2020.

Examens : Fin avril - début mai 2021
Inscriptions auprès de : IFAGE Augustins
Emolument : CHF 400.-

Pour tous renseignements complémentaires :

www.coursdecafetiergeneve.ch

022 329 97 22

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

Avenue Henri-Dunant 11 - CP 5456 - 1211 Genève 11 / Tél.: +41 22 329 97 22 / mail : info@scrhg.ch
www.scrhg.ch / www.coursdecafetiergeneve.ch
www.facebook.com/societedescfetiersgeneve



Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

221^{ème} Cours à plein temps

pour l'obtention du diplôme cantonal de cafetier

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

Votre projet professionnel est important.

Dates : Du 22 février à fin avril 2021

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

Prix du cours : Prix exceptionnel : CHF 2'790.-

Inscriptions au cours de cafetier : CHF 500.- de frais d'administration (montant perdu et non remboursé en cas d'annulation de votre inscription) et une pièce d'identité. Le solde de CHF 2'290.- est à régler au plus tard le 20 janvier 2021.

Examens : Fin avril - début mai 2021
Inscriptions auprès de : IFAGE Augustins
Emolument : CHF 400.-

Pour tous renseignements complémentaires :

www.coursdecafetiergeneve.ch

022 329 97 22

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

Avenue Henri-Dunant 11 - CP 5456 - 1211 Genève 11 / Tél.: +41 22 329 97 22 / mail : info@scrhg.ch
www.scrhg.ch / www.coursdecafetiergeneve.ch
www.facebook.com/societedescfetiersgeneve

PUBLIREPORTAGE

Servir l'espresso avec art avec la collection anniversaire d'Amici Caffè

À L'OCCASION DE SES 40 ANS D'EXISTENCE, AMICI CAFFÈ LANCE POUR NOËL UNE COLLECTION ANNIVERSAIRE DE SES CÉLÈBRES TASSES MOU. CELLES-CI ONT VU LE JOUR EN COLLABORATION AVEC LA HAUTE ÉCOLE SPÉCIALISÉE DE LUCERNE (HSLU).

Lea Bissig, Leonie Hochstrasser, Franziska Hunziker et Joël Reinmann, tels sont les noms des esprits créatifs à l'origine des tasses anniversaire d'Amici Caffè. Les quatre étudiants de la Haute École Spécialisée de Lucerne (HSLU) ont séduit grâce à leurs propositions. Les motifs «Mouvement», «Café et musique», «Montagnes de café» et «Éthiopie» sont à découvrir sur les nouvelles tasses à espresso d'Amici Caffè. La collection MOU, avec les tasses à espresso élégantes et sobres sans anse, est donc complétée par quatre motifs.

La collection anniversaire a été précédée d'un concours. Des étudiants de la Haute École Spécialisée de Lucerne, département Design et art, ont eu la



possibilité de concevoir leur tasse à espresso Amici bien à eux. Les quatre designs vainqueurs ont été désignés par une votation en ligne portant sur les dix projets soumis.

PROMOTION DES TALENTS
L'idée de lancer une collection de tasses en mettant à contribution de jeunes artistes était depuis longtemps dans l'air. Le 40e anniversaire, fêté l'année



dernière, a constitué la bonne occasion. «40 ans d'Amici Caffè, c'est une longue période. Nous avons voulu donner à de jeunes artistes la chance de créer un design qui reflète cette période au gré de leurs idées et de leurs conceptions des choses», déclare Ernesto Illy, directeur vente et marketing, Amici Caffè AG.

Les tasses à espresso anniversaire sont disponibles à partir du 7 décembre dans les Gallerias de Lucerne et Steinhausen et en ligne sur www.amici.ch. Les tasses avec les motifs «Mouvement», «Café et musique», «Montagnes de café» et «Éthiopie» peuvent être achetées individuellement au prix de CHF 29.- par unité.

www.amici.ch



VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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

Pour 800.- frs HT, vous avez:

- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site www.lecafetier.net

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

CAFÉ



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

FRITEUSE



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

GROSSISTE



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

CUISINE



GEHRIG GROUP SA
Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T. +41 21 631 90 60
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

POISSON



LUCAS
Rue Blavignac 9-11 - 1227 Carouge
T. +41 22 309 40 40
contact@lucas.ch
www.lucas.ch

EXPERTISE



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



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



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

TERROIR



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



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

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

MEUBLE DE JARDIN



meubles de jardin & parasols
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

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

VIANDE



PROVIANDE VIANDE SUISSE
Brunnhofweg 37 - 3001 Berne
T. +41 31 309 41 11
info@proviande.ch
www.viandesuisse.ch

BIÈRE



BRAUEREI LOCHER AG
9050 Appenzell
T. +41 71 788 01 40
info@appenzellerbier.ch
www.appenzellerbier.ch

VIN



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



« JE MANGE ET JE BOIS, DONC JE SUIS »

Dans chaque cuisine il y a des chefs qui ont à cœur de concocter le meilleur pour leurs hôtes. En salle, il y a des gourmets qui se délectent. Rencontre avec l'un d'eux qui ne cache pas sa dévorante passion sur les réseaux sociaux.



PORTRAIT

Si vous êtes accro à Facebook, vous aurez sans doute aperçu Jean-Luc Corboz qui partage très régulièrement ses aventures gastronomiques avec les internautes. À tel point que cela a titillé notre curiosité. Mais qui est donc ce Corboz? Aurait-il par hasard gagné à la loterie pour s'offrir tant de belles tables et de si magnifiques crus? Nous lui avons donné rendez-vous à Morges, dans un tea-room, quelques jours avant la fermeture des établissements qui a mis un coup d'arrêt à ses dégustations automnales de gibiers en tous genres. Interview.

MONSIEUR CORBOZ, EN VOUS SUIVANT SUR FACEBOOK, ON SE DIT QUE VOUS AVEZ GAGNÉ À LA LOTERIE. IL FAUT AVOIR UN PORTEMONNAIE BIEN GARNI POUR S'OFFRIR TOUTES CES TABLES?

JEAN-LUC CORBOZ: Je serais ravi d'avoir décroché le gros lot, mais non! Avec mon épouse, nous partageons la même passion de la gastronomie. Et comme nous n'avons pas d'enfants, nous pouvons nous permettre de nous faire plaisir.

EST-CE QUE VOTRE PROFESSION VOUS RELIE À LA GASTRONOMIE?

J.-L.C.: Pas vraiment. Mon rêve de gosse était de devenir mécanicien sur locomotive. Mon papa était chef de train, et mon

parrain chef de gare à Noiraigue. J'ai naturellement suivi les rails familiaux.

J'ai effectué la plus grande partie de ma carrière comme agent de mouvement ferroviaire. Je suis en quelque sorte un petit chef de gare. Mais j'ai décidé récemment de faire une pause et pourquoi pas de me lancer dans un projet autour du vin.

LE TRAIN, LE VIN ET LA GASTRONOMIE, QUEL EST LE LIEN?

J.-L.C.: Le train, c'est le voyage. Avec mon épouse nous avons beaucoup voyagé. Dans tous les pays où nous nous sommes rendus, nous nous sommes intéressés à la culture de la vigne et à la vinification, comme en Californie, en Nouvelle-Zélande, et même en Thaïlande et à Tahiti. De plus, j'ai suivi une formation à Changins sur le commerce des vins en bouteille et les boissons distillées. Pour ce qui est de la gastronomie, j'ai eu la chance de m'y initier chez Wenger au Noirmont où j'ai aussi beaucoup appris sur l'œnologie avec le sommelier de l'époque Christophe Menozzi.

VOUS ÊTES PLUTÔT MONOCÉPAGE OU ASSEMBLAGE?

J.-L.C.: Mono-cépage, sans hésiter. Je suis un fan de Chasselas et de Pinot noir. J'aime aussi beaucoup le Merlot. Avec le temps, je n'aime plus trop les vins boisés comme les Bordeaux. Je possède une cave de quelque 500 crus.

ET LE CHOLESTÉROL ET LE FOIE, PAS DE SOUCIS?

J.-L.C.: (rire). J'ai un petit peu trop de cholestérol, mais rien de grave. Quant à l'alcool, je suis très raisonnable. Je ne bois pas tous les jours. Je prends soin de moi. Avec mon épouse, nous faisons de longues balades quotidiennes dans la nature. Nous marchons en moyenne 50 km par semaine. Et nous mangeons au restaurant en principe le midi, c'est mieux pour la digestion.

VOS CHEFS ET TABLES PRÉFÉRÉS EN SUISSE ROMANDE?

J.-L.C.: Il n'y en a beaucoup et j'ai peur d'en oublier. Dans le désordre: Didier De Courten, Franck Giovannini, Guy Ravet, Damien Germanier, Marie Robert, Mathieu Bruno, Denis Martin, Jean-Yves Drevet, Philippe Chevrier, Carlo Crisci, Jérémy Desbraux, Grégoire Antonin... Il y a aussi tout plein d'établissements plus simples dans lesquels nous avons eu beaucoup de plaisir comme Le Petit Corbeau à Chavornay, Le Grütli à L'Isle, Le Petit Manoir et In Vivo à Morges, L'Auberge à Yens, La Vieille Auberge à Valeyres-sous-Rances...

UN SOUVENIR QUI VOUS A MARQUÉ?

J.-L.C.: J'ai eu l'immense honneur d'être invité cette année à l'intronisation de Guy Ravet à la présidence des Grandes Tables de Suisse. Ce fut une chance extraordinaire de côtoyer de très grands chefs. J'en ai profité pour faire quelques selfies.

PROPOS RECUEILLIS
PAR MANUELLA MAGNIN

GASTROSOCIAL

Plus que bien assuré

Décompte efficace des allocations familiales chez GastroSocial

En tant qu'employé de Restaurant Soleil SA, Michel Meillard souhaite demander des allocations familiales pour son enfant. Pour ce faire, il transmet le formulaire de demande dûment rempli et accompagné de tous les documents nécessaires à son employeur ou directement à la Caisse de compensation GastroSocial. Si Monsieur Meillard remplit toutes les conditions légales, il recevra les allocations immédiatement avec son salaire mensuel.



Décompte efficace

Afin de simplifier le remboursement aux employeurs, la Caisse de compensation GastroSocial utilise une procédure de décompte forfaitaire. La pierre angulaire est la déclaration des salaires à l'AVS, que Restaurant Soleil SA soumet chaque année et qui énumère les allocations versées aux collaborateurs. Ce montant est automatiquement déduit lors du prochain décompte annuel des cotisations AVS/AI/APG/AC/CAF dues.

Bon à savoir

- Si Restaurant Soleil SA doit soudainement verser plus ou moins d'allocations familiales au cours de l'année (p.ex. embauche ou licenciement de bénéficiaires d'allocations), elle peut le signaler à la Caisse de compensation GastroSocial, et le montant déduit sera ajusté.
- Grâce au calculateur d'allocations familiales, les Meillard peuvent savoir qui, parmi eux, peut y avoir droit et quel est le montant des allocations dans leur canton :

gastrosocial.ch/calculateuraf

 GASTROSOCIAL

DOSSIER:

Agencement,
Equipements
de cuisine



Ecole d'économie familiale, Villeneuve.
Photos: Inox Partners SA



Foyer pour étudiants à Lausanne.

L'AMÉNAGEMENT
DES CUISINES
ÉVOLUE

LES CONCEPTS CULINAIRES TENDENT VERS PLUS DE SIMPLICITÉ. SI LES RESTAURANTS CHANGENT, L'OFFRE EN MATIÈRE DE CUISINES S'ADAPTE.

À quoi ressemblera le restaurant de demain? Bien malin qui peut le dire en pleine crise sanitaire. Alors que bon nombre de professionnels luttent pour leur survie, les trends se dessinent déjà au niveau mondial. Comme le relèvent les experts du SIAL (Salon international de l'alimentation) qui se sont penchés sur les évolutions récentes, le coronavirus a accéléré l'essor de la livraison de repas. Ce mode de distribution devrait s'installer de façon durable avec notamment un renforcement du développement des dark kitchens, ou restaurants fantômes. Ces espaces sont spécialement conçus pour la préparation de mets en vue de leur livraison sans accueillir de clientèle.

Autre tendance émergente selon les spécialistes: une restauration plus directe, plus qualitative, plus intimiste et plus conviviale. Deux tailles d'établissements de restauration semblent se dessiner: les très petits qui offrent une proximité avec le client, et les gigantesques, type food court, qui proposent à la fois un spectacle et un lieu de vie.

Du côté des professionnels de l'aménagement, on note une très claire simplification des concepts: «Les cartes sont plus courtes et misent sur des mets sains. Nous installons de plus en plus de planchas et

plaques à snacker à côté des pièces maîtresses que sont le combi-steam, le fourneau à induction ou à gaz.», constate Viviane Mamassis, à la tête d'Inox Partners SA. La société sise à Villeneuve dans le canton de Vaud est spécialisée dans la réalisation de structures en inox pour les cuisines, self-services, magasins, épicerie en vrac, poissonneries, laboratoires et hôpitaux. Afin d'assurer la qualité de ses prestations, Inox Partners SA se fournit exclusivement en tôles auprès d'intermédiaires suisses.

DE L'ESPACE SEMI-OUVERT AU FOOD TRUCK

Pour ce qui est des demandes, Viviane Mamassis relève un véritable trend pour les structures semi-ouvertes qui donnent à voir le travail en cuisine avec un focus sur les préparations froides et le dressage. La théâtralisation du métier de cuisinier passe parfois par la concrétisation de souhaits particuliers comme cette suspension au plafond accueillant une culture d'herbes aromatiques.

Les food trucks pourraient également vivre un engouement renforcé. En période d'incertitude



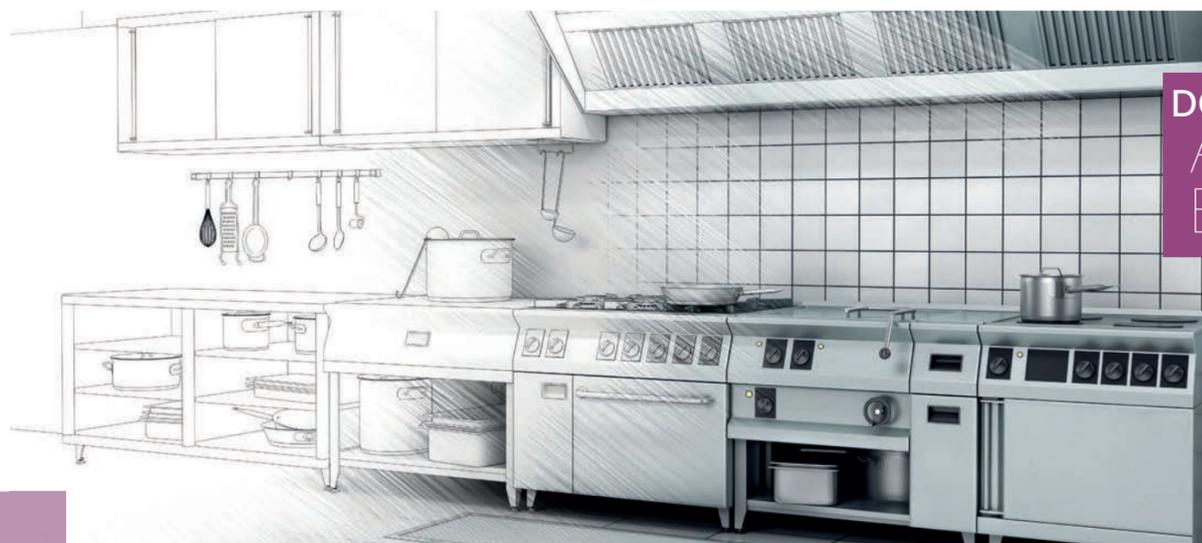
Aménagement d'un food truck.

sanitaire, ils permettent de sustenter les clients sans les recevoir dans un espace confiné.

Inox Partners vient d'en concevoir un pour un mandant en Suisse. Un vrai défi technique! «Notre contrainte la plus forte a été la charge maximale autorisée dictée par le permis de circulation, sans oublier le respect des mesures d'hygiène imposées par la législation». En tenant compte du conducteur et des ingrédients embarqués, du plein de carburant, il a fallu travailler avec des épaisseurs de tôle plus fines, privilégier des équipements à gaz qui nécessitent moins de puissance électrique pour rester dans celles disponibles sur les sites d'accueil sans avoir à embarquer un générateur.

Un vrai travail de sur-mesure qui implique de connaître à fond le concept de restauration avant de se mettre au travail.

DOSSIER:

Agencement,
Equipements de cuisine

LE SPÉCIALISTE EN CUISINE

GASTROMACHINES, VOTRE SPÉCIALISTE POUR LA RÉALISATION DE CUISINES ET FOURNITURES DE MATÉRIEL AU SERVICE DE L'HÔTELLERIE, LA GASTRONOMIE ET LA BOULANGERIE. CRÉATIVITÉ ET SAVOIR-FAIRE PROFESSIONNEL.



Nous avons une grande expérience dans la réalisation de bars, take away et finger food. Proche de sa clientèle, Gastromachines SA met tout en œuvre pour satisfaire les diverses demandes. Le suivi de projet ainsi que l'évolution des travaux sont millimétrés.

Pour une planification de cuisine, un laboratoire de boulangerie, une cuisine de restaurant, nos experts sont à votre disposition et se feront un plaisir de vous accueillir dans le showroom de Gastromachines.

Afin d'être à la hauteur de vos demandes, Gastromachines a sélectionné les meilleures marques d'Europe qui couvrent l'essentiel de vos besoins.

Un choix important d'équipements qui vous permettra de composer un aménagement idéal pour votre établissement. Vous y trouverez les dernières technologies du marché.

www.gastromachines.ch



Le nouveau JOKER

Module de commande en haut, à gauche ou à droite? Plutôt classique, réduit à l'essentiel avec la commande ST, ou moderne avec système et commande MT? C'est le client qui décide. La technologie MT éprouvée d'Eloma assure également des fonctionnalités multiples pour la nouvelle classe compacte grâce à plusieurs fonctions et modes de fonctionnement. Si vous n'arrivez pas à vous décider lors de l'achat, vous pouvez d'abord opter pour la commande ST et rajouter la commande MT ultérieurement si nécessaire. Avec une largeur de seulement 52 cm, le nouveau JOKER a beaucoup à offrir.

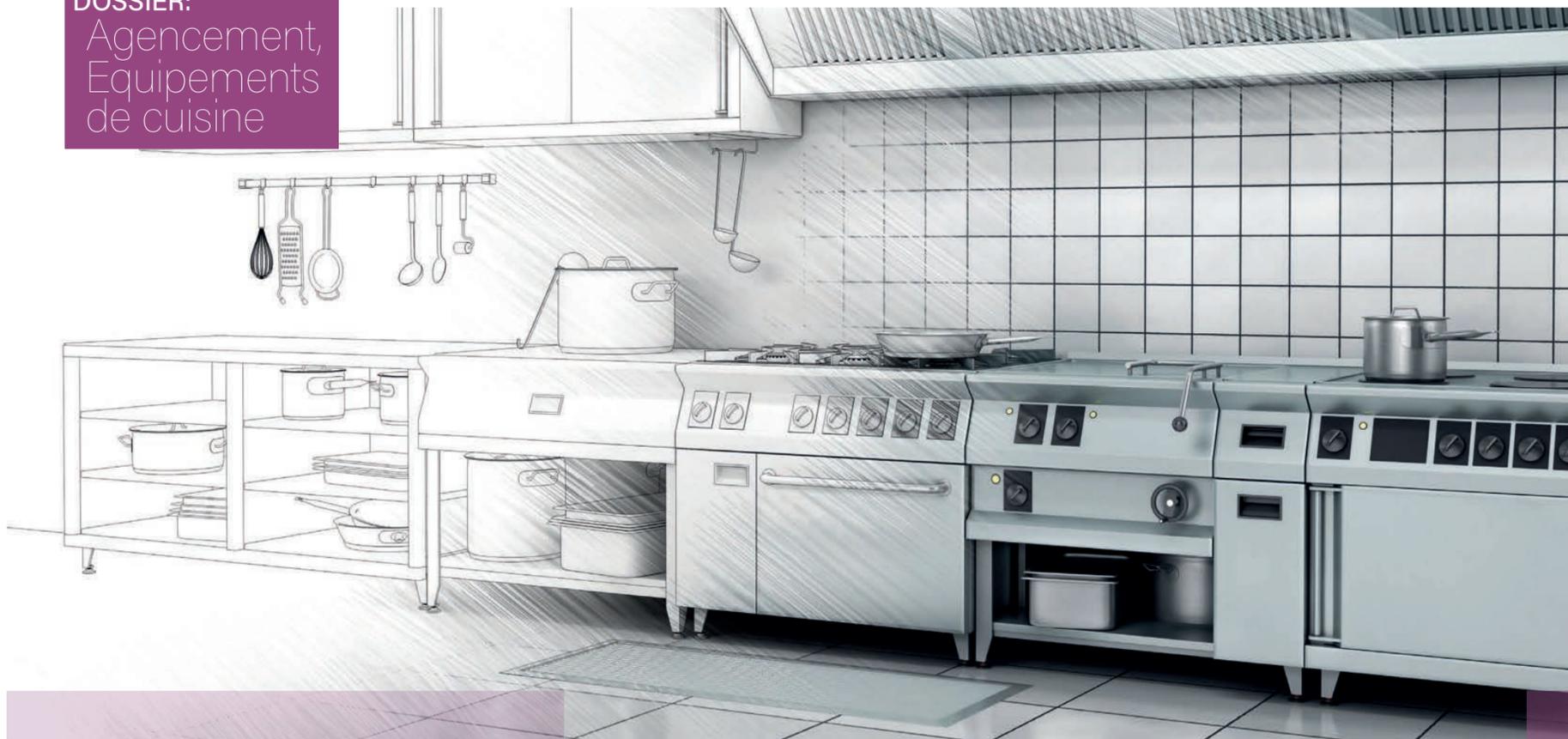
Le nouvel Eloma JOKER sait tout faire! Exclusivement disponible chez GEHRIG GROUP.

www.gehriggroup.ch



DOSSIER:

Agencement,
Equipements
de cuisine



ENTRETIEN DE L'INOX

LES BONNS CONSEILS D'INOX PARTNERS

Humidifiez simplement un chiffon avec un peu d'eau et du produit à vaisselle et essuyez le plan de travail. Vous évitez ainsi que les salissures ou taches de calcaire se déposent et assurez à vos produits leur fonctionnalité et aspect impeccables.

Au nettoyage, il est important de suivre le sens de polissage de la structure de l'inox pour ne pas le rayer et de ne surtout pas utiliser de paille de fer, ou éponge abrasive qui pourraient laisser de vilaines marques. Des rayures légères soulignent souvent l'aspect satiné des surfaces en acier inoxydable et les rendent davantage attrayantes.

ÉLIMINATION DE L'EAU ET DU CALCAIRE

Nettoyez et séchez les surfaces aussi rapidement que possible après l'utilisation. Toutefois, si des taches d'eau ou de calcaire apparaissent, la manière la plus douce de les éliminer est le vinaigre.

N'utilisez en aucun cas des détartrants chimiques de type Durgol ni de l'eau de javel, car ils peuvent détériorer irrémédiablement la surface de l'acier inoxydable.

Les acides chlorhydrique, fluorhydrique ou nitrique attaquent la surface et provoquent sa corrosion. En outre, les produits contenant de l'acide que vous laissez agir longtemps ou les denrées alimentaires peuvent tacher la surface.

ROUILLE

La rouille sur l'acier inoxydable est toujours causée par des particules de fer venant d'extérieur, comme des ustensiles de cuisine en métal. Pour enlever les taches de rouille sur les surfaces en acier inoxydable, utilisez un nettoyant pour aciers inoxydables contenant de l'acide oxalique. Pour enlever les salissures tenaces sur les surfaces en acier inoxydable, utilisez uniquement des nettoyants doux et non abrasifs, et rincez ensuite soigneusement les résidus de nettoyage.

ATTENTION À LA CHALEUR

Les poêles ou casseroles très chaudes n'ont rien à faire sur l'acier inox. En effet, une trop grande chaleur risque de modifier la surface du produit, voire l'endommager et/ou occasionner un changement de couleur ou décoller le renfort aggloméré en partie inférieure.

ROTOR LIPS AG



Nous sommes un fabricant suisse de machines et nous nous engageons en faveur de la Suisse comme site de production. Du développement à la production et au Swiss Finish, tout est fabriqué dans notre entreprise. Nous sommes donc flexibles et pouvons garantir la qualité Swiss Made bien connue. Le processus personnellement suivi, de l'évaluation des besoins à la formation professionnelle des utilisateurs, en passant par la remise et la mise en service, nous paraît tout aussi évident que le maintien des traditions et des innovations.

Nous produisons des appareils professionnels performants pour la cuisine et le bar avec des moteurs puissants à fonctionnement continu, de différentes conceptions et pour diverses applications.

La gamme de produits Rotor comprend des coupe-légumes pour râper, émincer, et la coupe de julienne, de frites et de macédoine ainsi que des coupes spéciales telles que la brunoise et les gaufrettes. Rotor est également connu pour ses mixeurs

et ses centrifugeuses qui sont solides et extrêmement durables.

Cela comprend également les célèbres machines à remuer, à battre et à pétrir Lips, avec des cuves d'une capacité maximale de 60 litres, dans des versions avec engrenage planétaire ou système de battage. Les machines Lips ont un accouplement puissant pour les accessoires tels que les hachoirs, coupe-légumes et dispositifs de passe-vite.

Nous avons intégré la société VAC-STAR dans notre groupe d'entreprises. VAC-STAR est un fabricant Suisse de bains sous vide et les thermostats nécessaires ainsi que des machines d'emballage sous vide et les sachets. En 2007 VAC-STAR est devenue la première et unique entreprise à fabriquer tout ce qui va des machines à mettre sous vide aux bains sous vide et aux sacs sous vide dans ses propres locaux de fabrication.

