

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

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

30  
1989-2019

INOX, notre fabrication à Etagnières.

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch N°19 • 11 décembre 2020

Gastroconsult   
proche. compétente.

**COMPTABILITE  
FISCALITE  
CONSEILS**

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

ROTOR  
Lips

RotorLips.ch

Machines de qualité suisse

## VOEUX SOCIÉTÉ DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

Laurent Terlinchamp, Président

« Ouvrons les yeux,  
ne nous laissons plus  
jamais être privés  
de nos libertés »

Que dire aujourd'hui si ce n'est que je suis outré de la manière dont nos autorités ont géré cette crise.

J'ai beau essayer de fouiller ma mémoire, je ne parviens pas à me souvenir que notre gouvernement nous ait déjà interdit de gagner notre vie par le passé. Je ne me souviens pas qu'il nous ait obligés à mourir à petit feu aux frais du contribuable!

Ce qui m'inquiète au-delà de tout, c'est mon sentiment que les citoyens ne voient rien venir! Chaque jour, une nouvelle réglementation liberticide vient nous enfermer un peu plus, sans que, dans le fond, la population ne s'en offusque. Au contraire, nombreux sont ceux encore qui acceptent, indolents, d'être privés de leurs libertés fondamentales! Le virus! La dangerosité du virus! Le risque d'être contaminé par le virus! Le risque de mourir du virus!

Pas grand monde ne remet en cause les chiffres qui nous sont donnés. Personne ne se demande qui est cette fameuse « Commission sanitaire » derrière laquelle se retranche notre Conseil d'Etat depuis le début de cette crise! Qui compose cette commission? Combien sont-ils? Qui les a nommés? Voilà autant de questions politiquement incorrectes!

Le seul fait de poser la question, de remettre en cause le culte de la pensée unique, attire les foudres! C'est parce que trop de monde se laisse abuser que l'Etat nous met à mort, tout en continuant de claironner qu'il n'a jamais eu l'intention de nous punir. Il nous administre un remède plus dangereux encore que la maladie elle-même, avec la prétention de nous faire croire qu'il est seul détenteur de la vérité.

On a le pays que l'on mérite, dit-on! On a les dirigeants que l'on élit! Alors, ouvrons les yeux! Réveillons-nous! Remettons systématiquement en cause les informations fantaisistes qu'on nous assène en boucle depuis des mois. Ne nous laissons plus jamais être privés de nos libertés. Ne nous laissons pas monter les uns contre les autres. Demandons des comptes, exigeons la réparation de notre préjudice.



Rappelons-nous que c'est le peuple qui est souverain, que nous ne vivons pas dans une monarchie qui nous contraint à nous plier au bon plaisir du roi.

Obligeons l'Etat à sauver ce qui peut encore l'être et surtout, surtout, cessons d'avoir peur! La peur a pour seul but de nous rendre obéissants, elle est plus mortelle que n'importe lequel des virus!

2020 aura été une année meurtrière à tout égard, nous la quittons sans regret. Mais puisqu'à toute chose malheur est bon, ces événements nous auront au moins permis d'ouvrir les yeux sur la façon indécente dont on nous traite! Je souhaite à chacun d'entre vous d'aborder 2021 avec une lucidité nouvelle qui vous dissuadera à jamais de vous laisser manquer de respect. Soyons plus forts et plus unis que jamais pour nous souvenir à chaque instant que nos dirigeants ne sont que des employés du peuple, rémunérés pour gérer nos affaires. Ils ne sont autorisés ni à nous enfermer ni à nous affamer. À ce titre, ils nous doivent le respect et se soumettent à nos ordres! C'est le fondement même de la démocratie!

C'est dans cet esprit nouveau que mes pensées attentives et bienveillantes vous accompagneront durant les fêtes, prenez soin de vous, parce que c'est vous qui êtes importants!

Laurent Terlinchamp  
Président de la Société des Cafetiers,  
Restaurateurs et Hôteliers de Genève

Entr'Acte  
Les grands Chefs 2020

Votre supplément  
Entr'Acte

**LES GRANDS  
CHEFS 2020**

Plus de chiffre d'affaires avec Lunch-Check

lunch-check.ch

**VU POUR VOUS**

**GD**  
NANT D'AVRIL  
Volaille élevée en plein air de la famille GROLMUND

## CHAPONS GENEVOIS

Vous rêvez d'une volaille de roi pour les fêtes? Nul besoin de jeter votre dévolu sur un spécimen de Bresse ou des Landes. Yves Grolmund, éleveur de talent à Satigny, connu pour ses célèbres volailles du Nant d'Avril, vous a concocté des chapons nourris aux céréales et au lait genevois. Une première qui devrait séduire les papilles des chanceux qui pourront se les procurer.

Pour mémoire, le chapon est un mâle castré. Sa viande est subtilement persillée. Au moment où nous écrivons ces lignes, 150 chapons se baladent dans les jardins d'hiver de l'éleveur. Et ils ont quasiment tous trouvé preneur. Pour ceux qui arriveraient trop tard, les poulets, pintades et autres dindes d'Yves devraient satisfaire leur gourmandise.

M. M.

**Spécialement pour les gourmets**

Laissez-vous inspirer par nos idées cadeaux.

prodega.ch/cadeaux

## RÉFORME DU DEUXIÈME PILIER: IL IMPORTE DE CHOISIR LES MEILLEURES SOLUTIONS

Le Conseil fédéral vient de transmettre au Parlement son projet de réforme de la prévoyance professionnelle LPP 21. Celui-ci achoppe sur l'idée inopportune d'un supplément de rente forfaitaire. C'est l'occasion de rappeler les propositions formulées par le Centre Patronal pour assainir le deuxième pilier.

### Nouveaux projets pour le premier et le deuxième piliers

Plus le temps passe, plus il devient pressant de trouver des solutions pour réformer la prévoyance-vieillesse, tant pour le premier pilier que pour le deuxième. Après l'échec de «Prévoyance 2020» en 2017, le Conseil fédéral a rapidement remis l'ouvrage sur le métier. En 2019, un nouveau projet baptisé «AVS 21», consacré uniquement au premier pilier, a été transmis au Parlement. A ce stade, il est encore difficile de savoir à quelle vitesse le dossier va avancer. La commission du Conseil des Etats a entamé ses travaux cet été et le programme de la session d'hiver ne fait pas mention de cet objet.

Entre-temps, le deuxième pilier n'a pas été oublié: le Conseil fédéral vient de livrer ses propositions pour la réforme de la prévoyance professionnelle («LPP 21»). Ces propositions reprennent le modèle négocié conjointement par l'Union patronale suisse, l'Union syndicale suisse et le syndicat Travail.Suisse, à la demande du conseiller fédéral Alain Berset. Ce modèle, comme la presse l'a rappelé, ne fait toutefois pas l'unanimité.

Il est proposé – sans surprise et avec raison – d'abaisser le taux de conversion, facteur de calcul de la rente annuelle, de 6,8 à 6%. Cette réduction est difficilement contestable; elle est rendue nécessaire par l'allongement de l'espérance de vie et par la faiblesse actuelle des rendements financiers. Mais elle entraînera une réduction des rentes de prévoyance professionnelle, réduction qu'il s'agira de compenser d'une

manière ou d'une autre. Pour cette compensation, le modèle présenté prévoit trois mesures. Les deux premières visent à accroître le capital de prévoyance, d'une part en diminuant de moitié la déduction de coordination (ce qui augmentera la partie du salaire soumise à cotisation), d'autre part en modifiant les bonifications de vieillesse (évolution du taux de cotisation en fonction de l'âge).

### Un mélange inopportun de capitalisation et de répartition

La troisième mesure est celle qui fâche: elle consiste à verser aux retraités, pendant au moins quinze ans, un supplément de rente forfaitaire financé «de manière solidaire» par un prélèvement de 0,5% sur les salaires. Ce supplément de rente constitue une très mauvaise solution car il introduit dans le deuxième pilier, qui repose sur le principe de la capitalisation, un élément de répartition propre au premier pilier. On crée ainsi un mélange des genres qui dénature le système éprouvé des trois piliers de la prévoyance. Détail piquant, une telle confusion avait été dénoncée avec force, il y a trois ans, par ceux-là mêmes qui y souscrivent aujourd'hui.

Il faut dès lors éviter de s'engager dans une telle voie.

La presse a rappelé l'existence d'un projet concurrent, émanant cette fois de l'Union suisse des arts et métiers ainsi que des représentants des institutions de prévoyance et des assurances. Elle a omis de mentionner, en revanche, le modèle présenté fin septembre par le Centre Patronal.

Celui-ci prévoit d'abandonner le critère d'âge de la retraite au profit du nombre d'années de cotisation, mais il contient aussi, plus spécifiquement, des idées originales pour le deuxième pilier.

### Un modèle alternatif, avec une composante sociale

Les propositions du Centre Patronal pour la prévoyance professionnelle se basent sur une diminution du taux de conversion à 6%. Mais pour maintenir le niveau des rentes, l'effort est entièrement porté sur une maximisation du capital de retraite: entrée dans la prévoyance professionnelle dès 18 ans; suppression complète de la déduction de coordination; rééchelonnement plus fin des bonifications de vieillesse. Un tel modèle doit permettre à tous les assurés de disposer d'un capital suffisant au moment de leur retraite, mais il offre encore un autre avantage décisif: en prenant en compte la totalité des revenus, il offre une meilleure prévoyance aux travailleurs à temps partiel, à ceux qui occupent des emplois de courte durée, ou encore qui exercent des activités auprès de plusieurs employeurs simultanément.

Ce modèle respecte le principe de capitalisation propre au deuxième pilier, tout en veillant de manière équilibrée aux intérêts des seniors et des jeunes générations, et en y ajoutant une composante sociale à l'égard des nouvelles formes de travail. Il serait utile que ces propositions ne soient pas absentes des futurs débats parlementaires.

Pierre-Gabriel Bieri

PUBLIREPORTAGE



## Amici Caffè lance pour Noël une collection anniversaire de ses tasses MOU

À L'OCCASION DU 40<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE 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. DANS LE CADRE D'UN CONCOURS, DES ÉTUDIANTS DU DÉPARTEMENT DESIGN ET ART.

Quatre tasses, quatre designs totalement différents: Lea Bissig, Leonie Hochstrasser, Franziska Hunkeler 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 ont séduit grâce à leurs propositions. Leurs créations, portant les noms de «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.

www.amici.ch



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

## LA FÈVE TONKA

**Origine:** Venezuela.

**Goût:** proche de la vanille.

**Utilisation:** les grands chefs l'utilisent en très petite quantité pour parfumer des crèmes brûlées ou une sauce au foie gras.

**Petite histoire:** Est utilisée en parfumerie depuis longtemps.

**En médecine:** poison en quantité même peu importante.

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



Joyeux Noël!

# ACTIONS PRO

Offre valable jusqu'au 19 décembre 2020

**Chapon blanc frais** de France kg **15.52**

**Chapon Aia frais** d'Italie kg **18.44**

**Dinde fermière fraîche** de Bourgogne, France kg **15.91**

**Dinde fraîche** de Suisse, 5-6 kg **13.47**

**Pintade Henri IV fraîche** de France kg **11.71**

**Poularde fermière fraîche** d'Auvergne, France kg **16.49**

**16%**  
**16.49**  
kg

**Chapon fermier frais** de Bourgogne, France

*Volailles de fêtes!*

**26%**  
**20.98**  
kg

**Faux-filet Resto de bœuf frais** de Suisse/Allemagne/Autriche

**12%**  
**33.95**  
kg

**Filets d'agneau Ambassador frais** d'Australie

**40%**  
**10.64**  
kg

**Dorade royale préparée fraîche** de Grèce, 300-400 g

**16%**  
**47.81**  
kg

**Foie gras de canard cru 1er choix frais** de France

**10%**  
**11.59**  
1 kg

**Beurre du pays pasteurisé**, 10 x

**69%**  
**3.66**  
kg

**Litchis** de Madagascar, 2 kg

**20%**  
**8.51**  
75 cl

**Monbazillac Château Haute-Fonrousse** AOC 2018, 6 x

**27%**  
**15.79**  
75 cl

**Edizione Cinque Autoctoni Fantini Farnese** 2019, 6 x

**13%**  
**43.95**  
75 cl

**Ruinart Brut**, 6 x

**24%**  
**10.93**  
1 kg

**Café en grains Mastro Lorenzo** classico, intenso ou crema

**31%**  
**64.88**  
5 kg

**Napolitains Cailler** env. 1000 pièces

**HORAIRES SPÉCIAUX DE NOËL**

	JEUDI 17.12.2020	MERCREDI 23.12.2020	JEUDI 24.12.2020	VENDREDI 25.12.2020	SAMEDI 26.12.2020
CHAVANNES	06:00-20:00	06:00-20:00	06:00-18:00	FERMÉ	06:00-18:00
GENÈVE	06:00-21:00	06:00-19:00	06:00-18:00	FERMÉ	06:00-18:00
SION	06:00-18:30	06:00-20:00	06:00-17:00	FERMÉ	06:00-17:00
MATRAN	06:00-19:00	06:00-20:00	06:00-17:00	FERMÉ	06:00-16:00

**ALIGRO**  
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.



# ICI & AILLEURS

## Tania Micki élue nouveau membre du Conseil d'administration de l'EHL Holding SA et du Conseil de fondation de l'EHL

Tania Micki a pris ses fonctions le 4 décembre 2020 en tant que nouveau membre du Conseil de fondation de l'EHL et en tant que membre désigné du Conseil d'administration de l'EHL Holding SA. L'experte en finance a une riche expérience professionnelle dans des entreprises de rayonnement international. Dans ses diverses fonctions financières, elle a fait progresser les transformations stratégiques des entreprises et des marchés financiers, tout en développant diverses acquisitions.



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

## CONCOURS INTERNATIONAL DES CÉPAGES RÉSISTANTS!

Du 13 au 15 novembre 2020 s'est tenu en Allemagne le Prix international des vins PIWI. Ce concours récompense des vins issus de cépages résistants aux champignons qui permettent d'éviter largement l'utilisation de pesticides. Ils peuvent livrer également de grands vins aux arômes passionnants. Genève obtient un résultat exceptionnel pour deux de ses crus avec le plus haut pointage du concours (98 sur 100) sur les 407 vins présentés. Les 2 premières places vont à Thierry Anet du Domaine de la République et du Canton de Genève pour son Bastian et à Florian Ramu du Domaine des Alouettes qui remportent la récompense suprême "Grand-Or" de cette édition avec le cépage Divico.



[www.piwi-international.de](http://www.piwi-international.de)

## Les Vins du Valais

Les vigneron valaisans vous accueillent dans leurs vignobles et vous invitent à déguster les grands vins vintage et découvrir les différentes idées cadeaux.

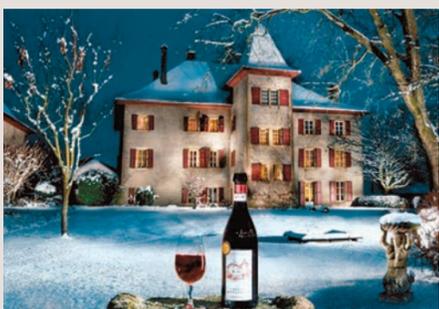
[www.drink-local.ch](http://www.drink-local.ch)



## Château d'Eclépens

Invitation aux Caves Ouvertes de Noël ce samedi 12 décembre 2020 de 10h à 17h.

[www.chateau-eclépens.ch](http://www.chateau-eclépens.ch)



# VOEUX

## GASTROVALAIS

André Roduit, Président

# 2021

Chers, membres, chers collègues

L'année 2020 avait bien commencé et soudain en mars elle s'est transformée en tempête avec son lot d'incertitudes, de bureaucratie, de désespoir, d'arrêts, de reprises, d'angoisses, de calculs, d'interrogations, de mesures étatiques parfois soulageantes et souvent incompréhensibles.

Garder votre personnel, sauver votre établissement, votre travail, le projet d'une vie, a été le point central de cette année qui n'aurait dû être qu'accueil, convivialité et bons moments offerts à nos hôtes.

Laissez-moi vous dire mon admiration devant votre pugnacité, votre capacité d'adaptation et votre inventivité pour essayer de rester à flots.

Gastrovalais et son team a tenu la maison et a fait le maximum pour vous soutenir, vous écouter, vous informer. Le bureau ressemblant plus à un état-major de guerre qu'à la timonerie d'un bateau de croisière.

Un merci particulier à mon équipe et aux représentants de Gastosocial et Gastroconsult pour leur aide et leur parfaite et précieuse collaboration.

L'année 2020 se termine avec la réouverture de nos établissements pour la saison d'hiver, la perspective d'un retour à la normale à moyen terme, mais avec le risque d'une 3<sup>e</sup> fermeture qui dépend de nos comportements et de celui de nos hôtes.

Cependant le ciel devrait se dégager avec l'arrivée du printemps.

Le seul virus que je vous souhaite pour 2021 est celui du succès et d'une année de reprise, d'accueil et de convivialité. N'oubliez pas que



vous êtes importants pour nous et pour l'art de vivre de notre civilisation.

Je vous souhaite de la part de Gastrovalais mes meilleurs vœux pour 2021.

Courage!

André Roduit  
Président de Gastrovalais

## DES BONS POUR SE RÉGALER

### VAUD

[cesttropbon.ch](http://cesttropbon.ch)

**G**astroVaud, Vaud Terroirs, l'Office des Vins Vaudois (OVV), les Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois (ABPCV), l'Association vaudoise des maîtres bouchers-charcutiers (AVMBC) et Gruyère AOP lancent la plateforme Cesttropbon.ch. À travers cette démarche, les Artisans du Goût vaudois proposent plus de 10 000 bons de CHF 50.- au prix de CHF 40.-. La différence, soit un rabais de 20 %, est offerte par les filières participantes, dans le but de soutenir les affaires de leurs membres et d'encourager les consommateurs à favoriser le commerce local, touché par la crise.

Pour soutenir une reprise immédiate et favoriser une utilisation rapide de ces bons, la vente en ligne prendra fin le 31 décembre 2020. La validité des bons – à faire valoir uniquement dans les restaurants et commerces participants – prendra fin le 30 juin 2021.

Les Artisans du goût vaudois

50 fr. au prix de 40 fr.!

[cesttropbon.ch](http://cesttropbon.ch)



## VINS GENEVOIS PROFITEZ DES BONS D'ACHAT EN 2021 !



### GENÈVE

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

Les restaurateurs genevois ont reçu 2000 bons d'achat en 2020. L'opération se poursuit l'an prochain. Pilotée par l'OPAGE (Office de promotion des produits agricoles de Genève), l'action « bon d'achat » a séduit les professionnels genevois de la restauration. Elle devait se terminer fin décembre. Bonne nouvelle: elle continue tout au long de l'année 2021. 4000 bons d'une valeur de CHF 200.- seront offerts à ceux qui commandent des nectars du canton.

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 et reçoit un bon d'achat de CHF 200.- par seuil de CHF 1000.- à faire valoir sur sa prochaine commande.

Plus d'informations auprès  
d'Estelle Guarino au 022 388 71 49  
ou [estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch](mailto:estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch)

## « CROQU'VALAIS » UN LIVRE À DÉVORER

12 producteurs, 4 chefs, 12 recettes. Les délices du Vieux Pays sont mis en lumière dans un ouvrage destiné aux adolescents.

### VALAIS

Il vient de débarquer sur les étals des librairies. Ce livre de 120 pages, richement illustrées de très jolis dessins et de recettes est destiné en priorité aux jeunes Valaisans. Il vous emmène, au fil des saisons, sur les chemins d'un Vieux Pays gourmand. L'occasion surtout de partir à la rencontre de chefs et de cheffes de cuisine, de producteurs et de productrices, de découvrir les métiers de la terre et

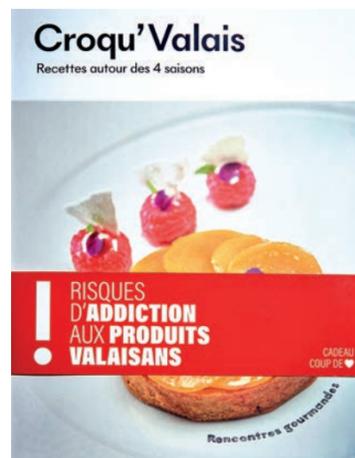
d'ouvrir les jeunes dès 12 ans à la gastronomie.

À la base de chaque recette, des produits valaisans. Des données complémentaires, un CV du produit phare, des gestes durables adoptables au quotidien, des anecdotes, des astuces, des conseils nutritionnels de Fourchette verte Valais et un lexique complètent le contenu.

Une riche idée que l'on doit à la journaliste valaisanne France Massy qui a vécu une vie de cheffe aux fourneaux d'un établissement reconnu pour sa gastronomie avant de se lancer dans l'écriture.

L'ouvrage a été édité en collaboration avec le Département de l'économie et de la formation du canton du Valais, en particulier avec les services de l'enseignement et de l'agriculture et avec le soutien du service de l'économie, du tourisme et de l'innovation.

Il sera distribué dans tous les cycles d'orientation du Valais romand. Une version allemande est également au programme.



M. M.

# Le-lait équitable

[www.le-lait-equitable.ch](http://www.le-lait-equitable.ch)

Soutient  
les producteurs  
de lait suisses !



## Où trouver nos produits ?

### Laits

- > [www.petitcremier.ch](http://www.petitcremier.ch)
- > [www.culturefood.ch/shop](http://www.culturefood.ch/shop)
- > Marchés Aligro

### Crèmes à café

- > [www.petitcremier.ch](http://www.petitcremier.ch)
- > Marchés Aligro

### Fromages

- > Fromagerie Le Grand-Pré SA  
Moudon, 021 905 50 22
- > [www.culturefood.ch/shop](http://www.culturefood.ch/shop)

### Fondues

- > Vacherin Fribourgeois S.A.  
Bulle, 026 919 63 40

[f](https://www.facebook.com/fareswiss) [i](https://www.instagram.com/fareswiss) [in](https://www.linkedin.com/company/fareswiss) @fareswiss

**Faireswiss**  
BON-ÉQUITABLE GUT-FAIR

**ROUVIERE SLICING SA**  
**INDUCTION**  
**GL 2500**  
 2500 Watts.  
 10 niveaux de  
 Puissance.  
 Minuteur  
 280 mm  
 Garantie 2 ans.  
**CHF 565.-HT**  
 + Livraison par poste offerte.  
[www.rouvierslicing.ch](http://www.rouvierslicing.ch)  
 Dans la gamme, des planchas, des wok etc....  
 Depuis 1969 au service des cafetiers  
 Restaurateurs **0848 666 081**

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

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

**Vous voulez vendre  
 votre restaurant?**

**Fondeco**  
 LA PLACE DES RESTAURANTS

Fondeco diffuse la remise  
 de votre restaurant  
 Sans commission à la vente  
[www.fondeco.ch](http://www.fondeco.ch)

**Besoin  
 de passer  
 une petite  
 annonce ?**

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

**Fust**  
 Et ça fonctionne.  
 Infos et adresses:  
 0848 559 111  
 ou [www.fust.ch](http://www.fust.ch)

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

**DES SUPERPOINTS POUR DE SUPER AVANTAGES.**  
 Prix sans TVA 7.7% + TAR incl.

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

**92.75**  
 au lieu de 139.20  
**-33%**  
 Pour 6 bouteilles à 0.75 litre  
 Porte vitrée avec protection UV

**278.-**  
 au lieu de 324.-  
**-46.-**  
 Solide, compact et robuste  
 Conçu pour un usage commercial

**1299.-**  
 au lieu de 1484.-  
**-185.-**  
 Contenance de 809 litres  
 Verrouillable  
 Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 78.- \* (TVA incl.)

**6498.-\***  
 Garantie prix bas  
 \*Prix du set  
 Les petits géants de Miele – le support quotidien pour immeubles d'habitation

**3249.-**  
 Garantie prix bas  
 Puissance de 8 kg en 59 minutes

**3249.-**  
 Garantie prix bas  
 Puissance de 9 kg en 59 minutes

NOVAMATIC VINOCAVE 6  
 Cave à vin  
 • H/L/P: 37 x 25 x 51.5 cm  
 • Silencieuse No art. 10003936

KÄRCHER NT 20/1 Ap  
 Aspirateur p.eau et poussière  
 • Espace de stockage sur la tête d'aspiration pour un stockage pratique des petites pièces  
 No art. 10657048

Fust GASTRO GWT 809.1  
 Congélateur-bahut prof.  
 • H/L/P: 96.7 x 201 x 84 cm  
 No art. 10192564

PDR 500-08 CH  
 Performance  
 Séchoir  
 No art. 10226211

PWM 500-09  
 Performance  
 Lave-linge  
 No art. 10232881

**CONCOURS**

**La Commune de Gingins**

**met au concours la location de l'Auberge de La Croix-Blanche**

- réhabilitation complète des locaux
- emplacement villageois central et attractif
- splendide outil de travail avec cachet
- restaurant et café de 30 et 25 places
- terrasse au sud ombragée de 60 places
- salle de 20 places, salle pour séminaires
- 6 chambres d'hôtes tout confort
- 7 places de parc, parking public à proximité
- locaux meublés et agencés
- petit matériel à la charge du locataire
- bail commercial de 5 ans
- appartement disponible
- ouverture prévue été 2021

Renseignements et dossier sur demande à :  
**Gastroconsult SA**  
 M. R. Susset / Mme S. Humbert  
 Av. Général-Guisan 42 - 1009 Pully  
 Tél. 021 721 08 08  
 remi.susset@gastroconsult.ch

**Gastroconsult**  
 proche. compétente.

**GASTROVAUD**  
 Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers  
 Consultations juridiques 2021

JANVIER	MARDI 12	Me Loroch
	MARDI 26	Me Barbosa

**UN PÂTÉ DE «CHEF»  
 POUR LES FÊTES**

Existe-t-il un menu de Noël typiquement suisse? La réponse est non! La diversité géographique, culturelle et linguistique du pays consacre une grande disparité dans les pratiques alimentaires, aussi bien la veille que le jour de Noël.



Le pâté des prince-évêques est caractérisé par une farce à base de foie et de cervelle, de pain trempé, d'œufs, d'oignons et éventuellement d'un peu de poireaux étuvés.  
 PHOTOS: © MUSÉE Ô VERGERS D'AJOIE

**PRODUIT**

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

Certes, la traditionnelle dinde farcie aux marrons a toujours la mais semble en forte perte de vitesse devant la montée en puissance de la fondue chinoise, conviviale et facile à préparer.

Pour celles et ceux, cependant, qui ne recherchent pas la facilité, et ne sont pas rebutés à l'idée de passer du temps en cuisine, le site du Patrimoine culinaire suisse propose, à l'occasion des fêtes, un des joyaux de la gastronomie ajolote: le pâté des princes-évêques. La recette de l'authentique pâté des princes-évêques est, paraît-il, longtemps restée cachée et inaccessible au commun des mortels. Quelques familles de notables de Porrentruy en conservaient jalousement le secret. Il arrivait cependant aux initiés de préparer ce mets pour certaines kermesses, ce qui conféra à ce pâté une grande réputation. Ce n'est qu'en 1973 que la recette originale de ce pâté en croûte, caractérisé par une farce à base de foie et de cervelle, de pain trempé, d'œufs, d'oignons et éventuellement d'un peu de poireaux étuvés, fut révélée par Gilberte Vallet, dans un livre intitulé «Porrentruy de tous les instants».

**Attention aux contrefaçons**  
 Sur la page du Patrimoine culinaire suisse, consacrée à ce pâté, figure cette mise en garde: «À ce jour, aucune des versions présentées dans les livres de cuisine régionaux n'est conforme à la recette des familles bourgeoises de Porrentruy». On y lit aussi: «Nombreux sont les bouchers, restaurateurs ou traiteurs qui fabriquent des "pâtés des princes-évêques" qui n'en sont pas... sans doute parce que les recettes "originales" exigent du temps et un vrai savoir-faire».

Pour tous celles et ceux qui, à l'occasion des fêtes, se sentent d'attaque pour les joies de la cuisine, l'histoire et la recette de ce pâté mythique sont à découvrir sur le site [patrimoineculinaire.ch](http://patrimoineculinaire.ch), en suivant les liens «Jura», puis «Produits carnés». L'Association Patrimoine culinaire suisse réunit des experts passionnés des produits du terroir. Nous leur adressons nos remerciements, ainsi que nos vœux pour les fêtes de fin d'année.

**IMPRESSUM**

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893.  
 Journal romand – 127<sup>e</sup> 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](mailto:journal@scrhg.ch)

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

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

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

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

Préresse:  
 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](http://www.lecafetier.net)  
 Page facebook:  
**Journal Le Cafetier**

**LE CAFETIER**



# TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

- Le **spécialiste** de la **vente et de l'achat de fonds de commerce** en Suisse Romande
- Plus de **10 ans d'expérience** dans les transactions d'établissements dans le **secteur de la restauration**
- Toutes nos offres sur **www.transgate.ch**

## MOTS CROISÉS

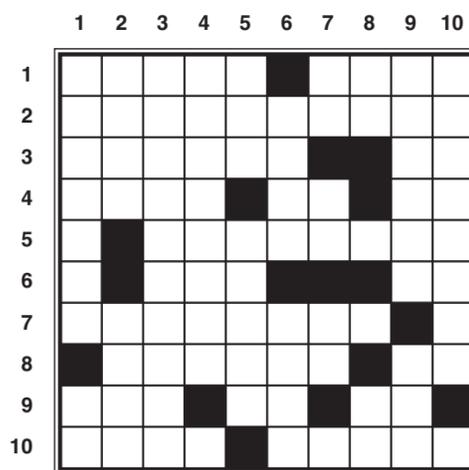
N° 1204

### Horizontalement

1. Engendrer. Transpiras. – 2. Religion orientale. – 3. Rudesse. Sujet. – 4. Equipe de foot espagnole. Parcours. Mot d'enfant. – 5. Réservoirs. – 6. Seconde femme d'Athamas. Nazi. – 7. L'Anglais fut économiste. – 8. Centre minier de Russie. Note. – 9. Vit en terre. Utile au dessinateur. Il est juste de le réclamer. – 10. Tas. Poisson de mer.

### Verticalement

1. Le « Grand » fut le premier des Français. Impératif. – 2. Outil. De la même manière. – 3. Implantera. – 4. Portraitiste flamand. – 5. Bruit de fond. Espèce de cheville. – 6. Coule en Afrique. Imprévu. – 7. Hypothétique. Cité sumérienne. Pair romain. – 8. Habitudes. Demi-sommeil. – 9. Des acides le sont. Petites eaux. – 10. Fut le premier des Ethiopiens.



Solution des mots croisés N° 1203



Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève



221<sup>ème</sup>

## 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)



Dates : **Du 18 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](http://www.coursdecafetiergeneve.ch)

022 329 97 22

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

Avenue Henri-Dunant 11, 1205 Genève / Tél. +41 22 329 97 22 / mail : info@scrhg.ch  
www.scrhg.ch / www.coursdecafetiergeneve.ch / www.facebook.com/societedescfetiersgeneve / instagram/\_scrhg\_



Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève



221<sup>ème</sup>

## 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)



Dates : **Du 22 février à fin avril 2021**

Horaires : **De 08h30 à 11h45 et de 13h00 à 16h15 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](http://www.coursdecafetiergeneve.ch)

022 329 97 22

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

Avenue Henri-Dunant 11, 1205 Genève / Tél. +41 22 329 97 22 / mail : info@scrhg.ch  
www.scrhg.ch / www.coursdecafetiergeneve.ch / www.facebook.com/societedescfetiersgeneve / instagram/\_scrhg\_

## VOËUX

GASTRONEUCHÂTEL  
Caroline Juillerat, Co-présidente

2021



## Année sans précédent

Alors que nous nous apprêtons à vivre une année douce et sereine, avec une météo favorable, un vent de panique est arrivé dans notre secteur avec un fameux virus.

Souhaiter de belles fêtes de fin d'année à tous mes collègues de la restauration serait trop facile, mais par contre j'ai juste envie de leur dire que nous nous battons avec eux en cette période sensée être festive, chaleureuse et familiale. Moment de l'année où nos économies ne sont plus faites pour se faire des cadeaux, mais pour payer ses charges fixes. Merci du cadeau de Noël.

Alors, j'ai écrit ma lettre au Père Noël mais je me suis rendue compte que je n'avais plus d'argent pour acheter le timbre.

Alors joyeuses fêtes à tous les David que nous sommes et surtout un joyeux combat et de fortes énergies positives pour affronter ce Goliath des marasmes de l'économie fédérale.

Après chaque crise, nous nous sommes relevés plus forts, pour nous réinventer, nous diversifier et nous nous en sortir, estropiés certes, mais en vie.

Caroline Juillerat  
Co-présidente de GastroNeuchâtel

VOS PARTENAIRES  
POUR LA ROMANDIE

## VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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

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

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

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

## CAFÉ



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

## FRITEUSE



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

## GROSSISTE



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

## CUISINE



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

## POISSON



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

## EXPERTISE



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



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



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

## TERROIR



**MAISON DU TERROIR**  
Route de Soral 93 - 1233 Bernex  
T. +41 22 388 71 55  
[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)



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

## FOIE GRAS



**ROUGIÉ**  
Euralis Gastronomie  
Bld de l'Europe - 64230 Lescar  
T. +33 5 59 77 60 77  
[pro.rougie.fr](http://pro.rougie.fr)

## 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](mailto:pratteln@denova.ch)  
[www.denova.ch](http://www.denova.ch)



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

## PRODUITS SURGELÉS



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

## PACKAGING



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

## EFFERVESCENT



**CAVES MAULER**  
Le Prieuré St-Pierre  
2112 Môtiers NE  
T. +41 32 862 03 03  
F. +41 32 862 03 04  
[mailbox@mauler.ch](mailto:mailbox@mauler.ch)  
[www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)

## MACHINES



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

## VIANDE



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

## BIÈRE



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

## VIN



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

VOËUX

GASTROJURA  
Maurice Paupe, Président

2021

Vœux de fin d'année 2020



Chères et chers collègues,

2020: une année qui va rester dans nos mémoires.

Une année à oublier au plus vite et sur laquelle je ne reviendrai pas.

Ou juste sur cette magnifique saison d'été durant laquelle on a bien pu travailler, avec un record de nuitées, ce qui nous a bien aidés pour la suite de l'année.

2021: l'année du nouveau départ où de nombreux défis nous attendent.

Notre priorité est de redonner confiance à nos clients afin qu'ils reviennent dans nos établissements, et ceci avec toutes les mesures sanitaires nécessaires et une traçabilité précise.

Notre deuxième défi consiste à rendre nos établissements rentables malgré la grande perte de place et par conséquent une baisse conséquente du chiffre d'affaires.

Et oui avec une baisse de chiffre d'affaires de 50 %, il faut bien baisser nos charges de 50 %.

Nous devons penser à la santé de nos clients et à celle de nos employés.

Pour assurer notre avenir, nous devons également penser à la santé économique de nos entreprises.

Je reste assez confiant pour 2021.

Cet hiver les gens risquent de venir au Jura plutôt que dans les stations de ski.

Et en été les Suisses risquent de rester au pays et de venir dans notre belle région, connue pour son tourisme calme et son grand air sain.

Je remercie les membres du Comité cantonal pour leur disponibilité et leur soutien. Nous avons de grands projets en 2020 pour rajeunir et redynamiser GastroJura. Malheureusement tout n'a pas pu être fait, mais les dossiers ne sont que repoussés à des jours meilleurs.

Je tiens à remercier tous les membres qui nous ont soutenus pendant cette période très compliquée.

Un grand merci également aux secrétaires pour leur dévouement. L'année a été vraiment très chargée. Il n'y a jamais eu autant de communications aux membres.

Chers collègues, chers amis, pour cette nouvelle année, je souhaite à vous, à vos familles et à vos collaborateurs, santé, bonheur et courage.

Bonne fête de fin d'année à toutes et tous.

Meilleures salutations,

Maurice Paupe  
Président GastroJura

PLAISIRS CHOCOLATÉS EN LIGNE

La Maison Cailler innove et lance ses ateliers du chocolat virtuels.



ZOOM

www.cailler.ch  
Cadeaux24.ch  
Geschenkaradies.ch

Cela fait 10 ans que la Maison Cailler émerveille petits et grands. Cette année, la pandémie est passée par là et beaucoup de gourmands ont été privés d'une visite à Broc et, surtout, des cours dispensés par des chocolatiers de talent.

Heureusement, il y a la technologie qui permet à tous de bénéficier des conseils avisés de Géraldine Müller Maras, Thomas Mair, Antonio Di Capua et Patrick Schneider.

Après moult essais, Cailler a lancé en novembre les ateliers du chocolat via Zoom. Une vraie réussite et une première en Suisse!

Comment ça marche? Un kit est envoyé aux participants avant le cours afin de leur fournir quelques éléments essentiels pour créer eux-

mêmes, depuis chez eux, une douceur chocolatée. Les ateliers en ligne ont lieu plusieurs fois par semaine en allemand, français et anglais et peuvent être réservés sur www.cailler.ch jusqu'à 7 jours en amont du cours choisi.

Pour particuliers et entreprises

Ces cours, disponibles jusqu'en mars 2021 s'adressent tant aux particuliers qu'aux entreprises contraintes de repenser les festivités de fin d'année. C'est également une excellente opportunité de cadeaux pour les fêtes. Ces ateliers peuvent être commandés directement sur www.cailler.ch ou grâce à des partenariats avec Cadeaux24.ch et Geschenkaradies.ch.

M. M.

3 ATELIERS À CHOIX

«Plaisir chocolaté», durée 1h, destiné aux familles, CHF 37.- (y compris kit chocolat)

«Cœurs moelleux» et «Bouchées de Noël», durée 2h30, CHF 77.- (y compris kit chocolat)



**Valentine**  
SWISS MADE

**VALENTINE @HOME**  
La qualité professionnelle à la maison!

La friteuse TF3 a été spécialement développée pour les ménages; cuve étroite de 2 à 3 litres d'huile.

Produit Suisse, fabriqué dans notre usine à Romanel-sur-Morges.

Venez nous rendre visite pour découvrir cette merveille et peut-être trouver le parfait cadeau de Noël!

CHF 535.-  
CHF 450.-\*

\* Prix spécial de lancement auprès de nos revendeurs. Valable jusqu'au 18.12.2020 (TTC, hors frais de livraison)

+41 21 637 37 40  
info@valentine.ch  
valentine.ch

VOËUX

GASTROFRIBOURG

Muriel Hauser, Présidente

2021

## Vœux 2020 Au-delà du mal



Cette année qui s'achève a débuté un peu à l'image d'un rivage qu'un tsunami aurait dévasté. Le choc a annihilé une certaine quiétude qui s'était offerte à nous après le 125<sup>e</sup> anniversaire que nous avons pu marquer de belles manières en 2019. Après les festivités, les hostilités, la crainte, les doutes et une anxiété omniprésente.

Mais ce qui ne tue pas, rend plus fort, dit-on. Toutes et tous sommes revenus à l'essentiel, aux valeurs qui font notre force et notre histoire. La solidarité, tout d'abord. Ensemble nous avons porté haut le vivre ensemble et la recherche de solutions au quotidien. Ensemble, nous avons fait front à une situation nouvelle et dangereuse tant son évolution est encore incertaine à ce jour. La pugnacité, ensuite, celle de chacune et chacun d'entre vous qui vous a permis de garder l'espoir, de s'en sortir sans sortir, et de vous projeter vers un avenir le plus proche possible qui saurait ramener calme et prospérité. Et finalement l'humanité. Derrière les mesures et les contraintes, des hommes, des femmes, des familles entières dépendent de nous et de notre capacité à mettre cette valeur au centre de nos choix et de nos combats.

Il nous a fallu réinventer nos quotidiens, chercher sans cesse les nécessaires informations, souvent contradictoires, auprès de nos édiles, les analyser, les combattre et les transmettre de manières constructive et positive à nos membres. Faire front et user de tout le poids de notre corporation ont constitué l'essentiel de nos actions. Chaque jour passé sur le pont à veiller les sombres horizons nous a apporté de nouvelles réflexions, de nouveaux contacts ou de nouvelles pistes à explorer. De tout mal naît un bien. Cette « annus horribilis » nous a, certes, malmenés, mais elle nous a aussi galvanisés et rassemblés plus encore. Le soutien constant, le courage de nos membres dont les attitudes face à l'adversité ont été et restent exemplaires, le respect des conditions sanitaires et la solidarité qui les caractérise ont été pour nous l'énergie de tous les instants dont nous nous sommes nourris.

Ce sont certainement ces valeurs humaines, de société ou individuelles que nous vous souhaitons, à toutes et tous, de retrouver durant cette nouvelle année 2021.

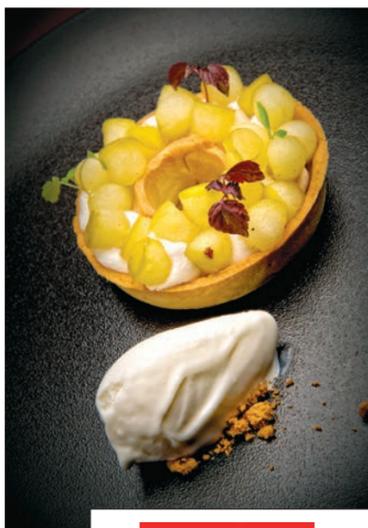
Muriel Hauser  
Présidente de GastroFribourg

## AMBASSADEUR DU TERROIR

### Auberge du Grand Donzel

Malgré la situation sanitaire ambiante, l'Auberge du Grand Donzel séduit ses clients avec une élégante cuisine bistrotière à emporter.

PAR EDOUARD AMOIEL



PHOTOS: © FRANCK DURSIN

En plein cœur de la campagne de Vessy avec le Salève en toile de fond, la terrasse de cette auberge est un havre de paix en période estivale. L'hiver, la salle de bistrot au décor contemporain ravivé par des touches de rouge par-ci par-là invite à la gourmandise. Aux commandes des fourneaux depuis déjà 6 ans, le chef Gilbert Renaud prépare sans relâche une cuisine de produits en respectant le terroir et les saisonnalités. Même en cette période d'incertitude constante, il continue de mijoter des plats à emporter et tente de garder le moral. « Dans cette situation, nous restons tous solidaires les uns des autres. Heureusement! Sans cela et sans nos clients, nous n'aurions pas vraiment de quoi nous réjouir ».

Ancien disciple de la galaxie Philippe Chevrier, Gilbert Renaud a passé 14 ans aux côtés du chef doublement étoilé de Satigny en tant que responsable de cuisine du département traiteur. Il a acquis les bases du métier, a de l'expérience et a appris les fondamentaux d'une cuisine traditionnelle et généreuse avec rigueur et pugnacité. Aujourd'hui, il troque sa toque de chef gastronomique contre celle de bistrotier. « Avant l'arrivée de la crise sanitaire, tout allait pour le mieux. Maintenant, tout en gardant mes bases de cuisine étoilée, je veux concocter des choses simples, qui ont du goût ». Il prend également plaisir à collaborer avec les producteurs et vignerons locaux en mettant en avant un terroir d'une grande richesse.

Covid-19 oblige, Gilbert Renaud se réinvente et, comme beaucoup de ses confrères, il propose des plats à emporter. « Cette nouvelle façon de faire notre métier nous occupe intellectuellement et nous permet ainsi de garder le contact avec nos clients. Le but n'est pas financier car cela rapporte peu ». Un menu hebdomadaire entrée/plat/dessert et un



plat du jour quotidien sont proposés par le patron. Terrine de gambas et son coulis safran, cuisse de canard confite et ses pommes boulangères aux oignons rouges et une île flottante. « Je fais en sorte que mes plats à emporter soient faciles à faire à la maison ». Même en temps de crise, pourquoi ne pas se laisser séduire par le Grand Donzel ?



**Auberge du Grand Donzel**  
Route Antoine-Martin 21  
1234 Vessy  
Tél. 022 784 26 55  
[www.restaurant-donzel.ch](http://www.restaurant-donzel.ch)

PUBLIREPORTAGE

## Un mariage unique de goût et de traditions

Un goût incomparable, riche, fumé et fleuri, une zone de production limitée, un procédé de fabrication traditionnel et minutieux mais surtout les innombrables façons de le déguster... On se réfère bien évidemment au plus gastronome des fromages d'alpage, L'Etivaz AOP.



L'Etivaz AOP est aussi bénéfique pour la santé car il est riche en Oméga-3 et contient moins de 0,001 % de lactose, ce qui en fait un fromage adapté aux personnes intolérantes

### COMMENT DÉGUSTER L'ETIVAZ AOP?

L'Etivaz AOP est commercialisé à la coupe, en portions sous vide, en râpé ou encore sous forme de flûtes ou de sablés pour les apéritifs.

L'Etivaz à rebibes AOP, 36 mois d'affinage est un fromage à pâte extra-dure. Il se déguste sous forme de rouleaux, de cubes, en brisures ou râpé. Très sec, il se râpe très fin et peut également accompagner à merveille vos carpaccios, risottos ou pâtes.

### LE PLAISIR INCONTOURNABLE DE L'HIVER

L'onctueuse et puissante fondue d'alpage 100% L'Etivaz AOP. L'assortiment de plusieurs affinages de L'Etivaz AOP choisis avec soin lui confère un goût à la fois fleuri, fumé et puissant tout en offrant une texture onctueuse...

**COUP DE POUCE « COVID-19 » :**  
conditions spéciales sur la fondue L'Etivaz AOP et L'Etivaz à rebibes AOP râpé pour les professionnels de la restauration. Intéressés? Prenez contact avec nous pour plus d'informations ou pour avoir un échantillon gratuit: [cooperative@etivaz-aop.ch](mailto:cooperative@etivaz-aop.ch) ou 026 924 62 81.

Réalisé de manière artisanale exclusivement sur feu de bois dans de grands chaudrons de cuivre, L'Etivaz AOP est un fromage d'alpage à pâte dure, fruit d'un savoir-faire unique transmis de génération en génération. Chaque année, de mai à octobre, 70 familles montent dans leurs alpages entre 1 000 et 2 000 mètres d'altitude pour transformer le lait cru au goût riche et fleuri, trait sur place, en 460 tonnes de délicieux L'Etivaz AOP.

réulte entre autres de la richesse de la flore brou-tée par les vaches, et au procédé traditionnel de la fabrication au feu de bois.

### L'ETIVAZ À REBIBES AOP

Il s'agit à l'origine du L'Etivaz AOP classique, sélectionné après 6 mois d'affinage pour être démo-rgé puis frotté à l'huile avant de rejoindre le grenier des caves. Durant 30 mois minimum, les pièces sont déposées à la verticale sur des tablards en bois et prennent leur temps pour sécher. Elles sont réguliè-rement tournées afin qu'elles conservent une forme bien ronde.

### UN FROMAGE AU GOÛT PUISSANT ET FLEURI

Unique, le goût de L'Etivaz AOP est franc, aroma-tique, fruité, fumé et à la saveur de noisette. Il



## La petite histoire des aliments

LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

Les Suisses sont de plus en plus nombreux, pendant la période de l'Avent et celle des fêtes de fin d'année, à se délecter d'une fondue chinoise, que ce soit au restaurant ou à la maison, compte tenu du temps de préparation modeste de ce plat très convivial, à l'instar de la fondue au fromage ou de la fondue bourguignonne. Peu de plats sont en effet aussi faciles à préparer, tout en assurant le plaisir des convives à partager ces petites bouchées de viande, cuites dans du bouillon.

### La «mère» de toutes les fondues

La première mention de cette préparation, qui est bel et bien originaire de Chine, date de près plus de 2 000 ans. Un texte de ce temps-là évoque une tradition culinaire de la ville de Chongqing, au centre de la Chine où les bateliers qui naviguaient sur le fleuve Yangzi Jiang (le Yangtsé des Occidentaux) avaient l'habitude de se réunir autour d'une marmite de bouillon épicé pour y tremper des abats. Chongqing est aujourd'hui une mégalopole de plusieurs dizaines de millions d'habitants, et sa fondue, très populaire dans tout le pays, est considérée comme la «mère» de toutes les fondues chinoises.



La fondue de Chongqing va traverser les âges et prendre diverses formes, selon les lieux et les époques. Pendant les invasions mongoles, par exemple, au Moyen-Âge, la fondue fut adoptée, mais aussi adaptée par les envahisseurs. La fondue mongole, appelée aussi fondue pékinoise, contient essentiellement de la viande de mouton. Elle est, de nos jours, très populaire en Chine du Nord et dans la capitale chinoise. La fondue cantonnaise, quant à elle, fait la part belle aux poissons et aux fruits de mer.

### La fondue à la viande... de chien

Au risque de choquer le lecteur, il est difficile d'évoquer les différentes variétés de la fondue chinoise sans parler de la fondue à la viande de chien, toujours très appréciée dans le nord du pays, dans la province autonome du Guangxi, à la frontière avec le Vietnam, ainsi qu'en Corée. Il y a une vingtaine d'années, des restaurateurs chinois avaient même importé des St-Bernard pour les dévorer en lamelles bouillies. L'épisode avait soulevé une vague d'indignation. Le fait est que la médecine chinoise vante les vertus de la viande canine. Elle prétend qu'elle est bonne pour les reins et qu'elle harmonise le Yin et le Yan.

Petit conseil pratique à la veille des fêtes: la viande crue peut contenir des germes pathogènes. Après toute manipulation, il est chaudement recommandé de se laver les mains et de bien nettoyer les ustensiles de cuisine. La volaille, la viande de porc et les boulettes de viande doivent être bien cuites. Comme les sauces ne doivent pas entrer en contact avec la viande crue, il convient de toujours se servir d'assiettes à fondue chinoise.





PHOTOS: © LE CAFETIER

# MANIFESTATION JEUDI 19 NOVEMBRE

## GENÈVE

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

De mémoire de Genevois, on n'avait jamais vu ça. De mémoire de restaurateur, on n'avait jamais vécu cela. Plusieurs centaines de professionnels de la restauration, soutenus par une kyrielle de petits commerçants indépendants, se sont réunis sur la Plaine de Plainpalais le jeudi 19 novembre pour crier leur désespoir derrière leurs masques.

Désespoir d'avoir dû fermer leurs établissements, de ne pas être suffisamment aidés, et de n'avoir aucune visibilité quant à leur avenir.

Pancartes en main, ils ont voulu attirer l'attention des autorités sur la situation dramatique qu'ils vivent au quotidien. Sans clients et sans revenus, ils ne peuvent plus faire face aux charges de leurs entreprises et à leurs dépenses personnelles.

Cette manifestation restera à n'en pas douter dans les annales. Elle était organisée par la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève, emmenée par son président Laurent Terlinchamp qui n'a pas ménagé ses efforts depuis le début de la crise en mars dernier afin de défendre ses membres et d'éviter le naufrage de toute une profession.

M. M.

