

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECADEC - CPA
www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01
30 ans
1989-2019
Distributeur pour la Suisse romande
winterhuber



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46

N°1 • 15 janvier 2021

Gastroconsult
proche. compétente.

**COMPTABILITE
FISCALITE
CONSEILS**

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

ROTOR
Lips
Machines de qualité suisse
RotorLips.ch



RESTAURATEURS MENACÉS DE FAILLITE

Appel à l'aide au Conseil fédéral

NEUCHÂTEL
> Page 9
La Suisse invente
le chocolat
«arc-en-ciel»



GastroTime – Version serveur light.
Vous déléguez les tâches. Vous gérez les droits d'accès.
Vous bénéficiez des mises à jour.
Egalement disponible en version multi-entreprises
GastroTime, conforme à la CCNT, répond à vos besoins.
Informations sur www.gastroconsult.ch ou 032 951 23 77.
Gastroconsult
proche. compétente.

VU pour VOUS
Délices
scandinaves
à Genève



Fika signifie pause-café en suédois. C'est aussi le nom du tout nouvel établissement qui a ouvert ses portes en novembre dernier dans le quartier des Eaux-Vives à Genève. Si aujourd'hui il n'est malheureusement pas accessible au public en raison des restrictions sanitaires, il propose d'exquises spécialités scandinaves à l'emporter. Ce sont Nessi et ses parents, Fatima et Emile, qui sont aux commandes. Fatima réalise des prouesses en cuisine. Ses gâteaux sont à tomber, de même que ses plats froids ou chauds et ses sandwichs généreusement garnis de crevettes notamment.

Les amateurs de boissons nordiques se laisseront sans nul doute tenter par de l'aquavit maison ou un glögg (vin chaud aux épices). Emile, qui a suivi une formation de sommelier, propose quelques vins locaux de la meilleure facture.

FIKA SWEDEN - Rue de la Scie 2 - Genève

Après les professionnels des cantons de Vaud et de Genève, ce sont les Neuchâtelois qui ont fait entendre leur voix dans la rue le samedi 9 janvier. Tous exigent une aide urgente des autorités. Faute de quoi, la catastrophe sera immense comme le souligne GastroSuisse dans une étude publiée le dimanche 10 janvier.

plus à même de payer leurs charges et qui attendent toujours un véritable coup de pouce digne de ce nom des autorités. Ce sont des patrons, des entrepreneurs qui ont appris au fil de leur carrière à ne compter que sur leur labeur pour vivre, mais qui ne peuvent aujourd'hui tout simplement plus faire fonctionner leur outil de travail en raison de la pandémie qui sévit depuis près d'un an. Et qui n'ont d'autre choix que d'appeler au secours.

Bien sûr, il y a les RHT, des aides consenties à certains pour les loyers, des APG et d'autres soutiens spécifiques dans certains cantons.

Malheureusement, force est de constater que cela ne suffit pas à garder la tête hors de l'eau.

Le résultat de l'enquête de GastroSuisse publié le dimanche 10 janvier fait froid dans le dos: «D'ici la fin de mars, la moitié de tous les établissements de l'hôtellerie-restauration feront faillite s'ils ne reçoivent pas immédiatement une indemnisation financière.»

EVITER UN DÉSASTRE

La faitière demande au Conseil fédéral d'éviter un désastre dans tout le pays et ainsi une troisième vague de licenciements dans l'hôtellerie-restauration.

Plus de 4 000 établissements ont pris part à cette enquête. La première crise de coronavirus au printemps 2020 avait déjà entraîné une vague de licenciements. Maintenant, la situation s'est aggravée. En novembre et décembre, une deuxième vague s'en est suivie: presque 60% de tous les établissements qui ont procédé à des licenciements au cours de l'année ont dû à nouveau se séparer des collaborateurs fin 2020. «Si la Confédération n'agit pas maintenant, la branche subira une troisième vague de licenciements», martèle Casimir Platzer, président de GastroSuisse, en réaction aux résultats alarmants de l'enquête.

Avant la crise, plus de 80% des établissements interrogés avaient de bonnes, voire très bonnes liquidités. En l'espace d'un mois, 80% des établissements se sont retrouvés dans une très mauvaise situation. 98% des établissements ont urgemment besoin de soutien financier. «Sept établissements sur dix ont déjà déposé une demande de soutien financier ou le feront certainement», insiste Casimir Platzer. Seul 1,5% des établissements disent pouvoir s'en sortir sans aide financière.

GastroSuisse exige que le Conseil fédéral se montre courageux et indemnise financièrement l'hôtellerie-restauration immédiatement et sans complications. Des mesures destinées à éviter une hécatombe dans tout le pays. A bon entendre!

SUISSE

Ils ont obéi, se sont pliés aux exigences des autorités, ont mis sur pied de coûteux plans de protection, adapté leurs horaires, fermé quand on leur a demandé de le faire, rouvert lorsque la situation le permettait, refermé ensuite. Ils se sont aussi mis pour certains à la vente à l'emporter qui n'a pas suffi à limiter la casse...

Ils, ce sont ces milliers de professionnels de la restauration à travers le pays, à bout de nerfs et à bout de ressources, qui ne sont

100 pièces
550

Emballage pour hamburger
12,5 x 12,5 x 7,4 cm



30 pièces

19⁹⁵

Duni
Barquette à 2 compartiments
noire avec couvercle transparent
convient au four à micro-ondes
23 x 23 x 5 cm



50 pièces

21⁹⁵

Alustar
Barquette à menu
avec couvercle
400 + 550 ml
22 x 17 x 4 cm



NEW

18.1-23.1.2021

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

 PRODEGA

Toutes les offres TVA exclue

RECETTE DÉTOX

Tartare d'huîtres aux agrumes



© Secrik Nemeth

Préparation: 20 minutes

Cuisson: aucune

Pour 4 personnes

- 8 huîtres
- 1 citron Meyer*
- 1 orange cara-cara*

- 1 petit oignon rouge
- 1 c.c. de flocons de piments séchés
- 1 c.t. de sel à l'ancienne aux agrumes (ou fleur de sel)
- 200 g de salade d'algues du commerce
- pousses de coriandre (ou feuilles ciselées à défaut)

- Ouvrir les huîtres. Filtrer leur eau et la verser dans une jatte. Laisser reposer les huîtres 30 minutes au frais et récupérer la deuxième eau. La filtrer à nouveau et l'ajouter dans la jatte.
- Zester les agrumes et ajouter à l'eau des huîtres.
- Couper les agrumes en deux. Presser le jus et intégrer à l'eau d'huîtres.
- Débiter le solde des agrumes en suprêmes, puis en petits cubes. Intégrer à l'eau d'huîtres.
- Eplucher l'oignon et le déliter en brunoise.
- Prélever la chair des huîtres. Conserver quatre coquilles d'huîtres

pour le dressage. Débiter la chair des huîtres en tartare. Intégrer avec la brunoise d'oignon rouge dans le mélange eau d'huîtres – jus d'agrumes. Ajouter le sel aux agrumes et les flocons de piment.

- Dresser un peu de salade d'algues sur chaque assiette. Disposer le tartare d'huîtres aux agrumes dans les coquilles d'huîtres réservées. Agrémenter de pousses de coriandre et déguster.

* Ces agrumes rares sont en vente chez Niels Rodin à Borex dans le canton de Vaud. Ils peuvent être remplacés par d'autres agrumes selon les goûts.

Des vœux optimistes pour la nouvelle année

Que chacun, quelle que soit sa fonction, aborde l'année 2021 avec le goût d'entreprendre et de réussir, en étant conscient qu'il s'agit de préserver non seulement la vie biologique, mais aussi la vie sociale et la vie économique.

La nécessité de la vie sociale

Le début de l'année est traditionnellement une période où l'on formule quelques vœux. Cet exercice en vaut sans doute la peine aujourd'hui, alors que le monde est plongé depuis des mois dans une situation exceptionnelle.

On doit s'interroger d'ailleurs sur ce qui est exceptionnel et ce qui ne l'est pas. Dans les premiers jours de l'année, la presse nous a appris que plusieurs cantons romands allaient «mettre fin aux mesures d'exception». Le titre avait de quoi réjouir... avant qu'on ne réalise qu'il disait exactement le contraire: ce sont les autorisations d'ouverture exceptionnellement accordées à quelques restaurants, bibliothèques, zoo et salles de sport qui prennent fin, tous les cantons devant désormais «s'aligner sur les restrictions fédérales de base» et fermer leurs établissements. Un premier vœu: que la notion d'exception serve à désigner ces fermetures, et non de brèves périodes d'allègements. La désertification de la vie sociale ne doit pas apparaître comme une «nouvelle normalité».

De nombreuses personnes craignent pour leur santé et pour celles des autres. Ces craintes doivent être comprises et respectées. Mais le souci de préserver la vie des individus ne doit pas s'arrêter au seul fonctionnement technique de l'organisme humain; la vie est aussi faite de liens sociaux, de rencontres, de mouvements, d'activités culturelles, et cela aussi doit être préservé. Des mesures sanitaires qui seraient fondées exclusivement sur des calculs mathématiques, aussi élaborés soient-ils, risqueraient d'aboutir à une existence aseptisée où on ne parlerait qu'à des écrans et où on ne consommerait que des produits pouvant être livrés à domicile. Nous n'en sommes pas encore totalement là, mais il importe que le monde politique, au moment de prendre de nouvelles décisions, continue d'exercer un arbitrage entre les différents besoins de l'être humain.

La nécessité de (toute) l'activité économique

Parmi ces besoins figure aussi l'activité économique, étroitement liée à la vie sociale. Au-delà des nécessités primaires – se nourrir, s'habiller, se loger –, d'innombrables entreprises contribuent à donner du relief et du sens à l'existence, tant pour ceux qui y travaillent que pour leurs clients. Ce sont précisément ces entreprises – restaurants, cinémas, théâtres, musées et autres lieux de loisirs – qui sont fermées aujourd'hui, indépendamment des mesures sanitaires qui y ont été mises en place, car leur activité est jugée «non essentielle». Or, si ces activités ne sont peut-être pas essentielles à

notre fonctionnement biologique immédiat, elles apparaissent néanmoins indispensables aux yeux de nombreuses personnes. Ne serait-il pas opportun de remettre en question cette distinction arbitraire entre ce qui est essentiel et ce qui ne l'est pas?

Plus trivialement, on rappellera que toutes les activités économiques sont indispensables pour ceux qui en tirent leur revenu. Les fermetures ordonnées par les autorités donnent lieu à des dédommagements, mais ceux-ci ne constituent pas une solution durable, ni pour les bénéficiaires, ni pour les finances publiques. Ces dernières ont remarquablement tenu le coup durant l'année écoulée, mais l'exercice ne pourra pas se prolonger indéfiniment, surtout si les recettes fiscales diminuent en raison du ralentissement de l'économie. Cette réalité intéresse d'ailleurs aussi le secteur de la santé, lequel n'envisage pas de fonctionner sans argent public.

Un vœu donc: qu'on laisse travailler ceux qui le désirent, et qui le réclament souvent à cor et à cris.

La nécessité d'un cadre politique rassembleur

Les lignes qui précèdent expriment des réalités incontournables, mais aussi certains choix de société, que chacun partage ou non. Cela amène à un dernier sujet de réflexion: la polarisation de la société, la radicalisation des opinions et les invectives sur les réseaux sociaux ne datent pas de 2020, mais la crise du coronavirus a souvent renforcé ces phénomènes. La population apparaît aujourd'hui fortement divisée entre ceux qui réclament aux autorités des mesures de contrainte toujours plus sévères et ceux qui s'insurgent contre la limitation de leurs libertés. A cette fracture s'en ajoute une autre, entre ceux qui souhaitent retrouver la vie d'avant et ceux qui ne jurent que par un monde nouveau, supposé meilleur. Il n'y a pas de remède miracle pour réconcilier ces positions antagonistes, mais on devrait au moins veiller à ne pas attiser les tensions, que ce soit dans les discours politiques, scientifiques ou médiatiques. Il importe de préserver la liberté d'expression et de ne pas imposer un mode de vie uniforme, et si des choix doivent être faits, ils doivent l'être selon les procédures politiques et démocratiques habituelles.

Finalement, le plus important est que chacun, quelle que soit sa fonction, aborde cette nouvelle année avec optimisme et que le catastrophisme inutile laisse la place au goût d'entreprendre et de réussir.

Pierre-Gabriel Bieri

Toutes nos actions sur www.aligro.ch

plus de **2000** actions chaque semaine

Offre valable du 18 au 23 janvier 2021
Prix Pro hors TVA, rabais déduit

ALIGRO
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

28%

18.93
kg

Ragoût de veau frais de Suisse, env. 3 kg

37%

11.61
kg

Dorade royale préparée fraîche de Grèce, 300-400 g

21%

5.22
l

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

Recommandations pour des achats publics responsables

Sur mandat de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), Beelong propose les premières «Recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation». Conçues sous forme de 14 fiches thématiques attractives, celles-ci aident les chefs de cuisine, les responsables des achats et le personnel des cantines à faire des choix durables au quotidien.

RESTAURATION COLLECTIVE

Environ 500 millions de repas sont servis chaque année dans les restaurants de collectivité de notre pays. Cela représente 60 menus par habitant par année. De nombreux Suisses mangent dans ces établissements puisqu'il s'agit principalement d'hôpitaux, écoles, universités, crèches, EMS ou encore des entreprises. 28% de l'impact environnemental de la consommation helvétique est dû à l'alimentation, devant le logement (24%) et la mobilité (12%). Les choix quotidiens des cuisiniers de collectivité mais aussi des consommateurs revêtent donc une grande importance pour réduire cet impact environnemental. Par le biais d'un choix judicieux des produits et des menus, les cuisiniers peuvent favoriser une agriculture durable et contribuer ainsi à préserver l'environnement.

Fort de ces constats, Beelong propose 14 fiches de «Recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation», classées en trois grandes catégories:

- Acheter durable
- Proposer une alimentation saine
- Gérer l'établissement de manière durable



LES 14 FICHES THÉMATIQUES

Acheter durable

1. Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale
2. Éviter le gaspillage alimentaire
3. Privilégier les produits issus de modes de production durables et du commerce équitable
4. Bannir les espèces en danger
5. Favoriser les produits de saison
6. Favoriser les produits locaux
7. Réduire les emballages des denrées alimentaires

Proposer une alimentation saine

8. Respecter l'équilibre nutritionnel des plats
9. Informer les consommateurs sur les allergènes

Gérer l'établissement de manière durable

10. Établir un suivi de la durabilité dans le temps
11. Réduire la consommation d'énergie dans les cuisines
12. Privilégier les produits d'entretien écologiques
13. Éviter tous les contenants à usage unique
14. Favoriser un transport écologique des plats, de la cuisine de production au lieu de restauration

POUR PLUS D'INFORMATIONS:

M^{me} Ruth Freiermuth,
Service marchés publics
écologiques, Office fédéral de
l'environnement (OFEV)
Ruth.FreiermuthKnuchel@
bafu.admin.ch

M^{me} Charlotte de La Baume,
Associée gérante Beelong
Sàrl
charlotte.delabaume@
beelong.ch

Réalisées sur mandat de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) et en consultation avec des organisations et acteurs-clé de la filière alimentaire et des spécialistes issus du terrain, ces 14 fiches thématiques et les critères respectifs pour les appels d'offre s'adressent aussi bien aux établissements de restauration collective en mains publiques que privées. Elles ont pour objectif de soutenir les acheteurs de produits alimentaires, de services de restauration collective, d'équipements et de produits d'entretien pour les cuisines professionnelles. Les fiches s'adressent aussi aux personnes qui planifient les menus et aux responsables des stratégies d'achats.

Chaque fiche propose des recommandations et des critères d'achats rattachés à un thème précis. Ces critères, juridiquement validés, peuvent être utilisés dans le cadre d'un appel d'offre public. Les fiches comportent en plus des informations utiles, astuces et renvois vers des documents de référence.

BEELONG SÀRL

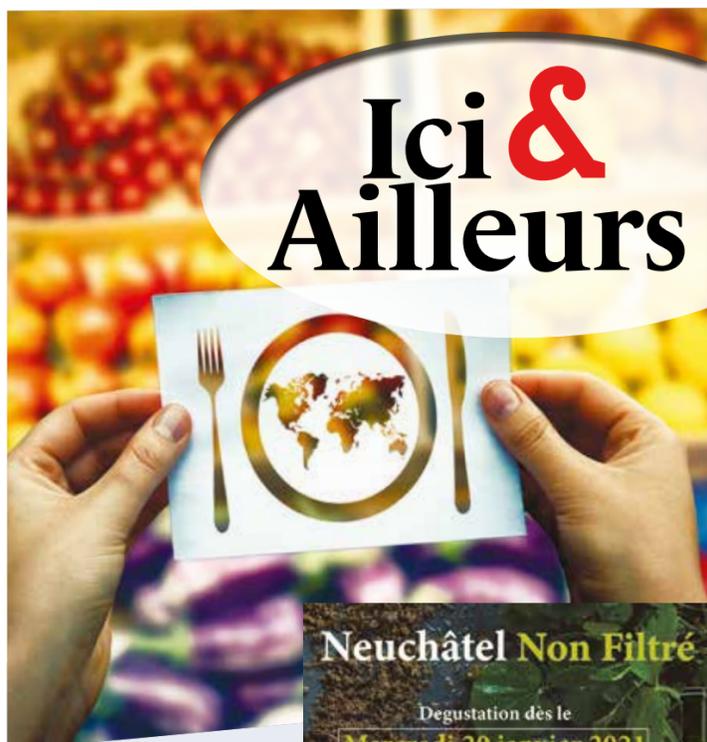
Entre produits de saison, faits maison, locaux, bios, durables et sains, comment faire les meilleurs choix possibles? C'est pour aider les restaurateurs à gagner du temps que l'entreprise Beelong décortique les aliments pour apporter aux cuisiniers et acheteurs une information simple sur l'impact environnemental des produits alimentaires, grâce à l'éco-score Beelong. Cet éco-score évalue chaque produit alimentaire sur la base d'une multitude de paramètres tels que l'empreinte carbone, la biodiversité, la saisonnalité, le bien-être animal, les espèces en danger, la provenance des matières premières, les modes de transport, la composition des

produits, les emballages, les méthodes de conservation ou encore la politique d'entreprise. Il donne aux professionnels et consommateurs un critère d'achat supplémentaire et simplifie la prise de décision.



Fondée en 2014, l'entreprise Beelong accompagne également de nombreuses collectivités suisses via un conseil spécialisé, une base de données de plus de 70 000 produits alimentaires et des outils adaptés à la restauration.





NON FILTRÉ NEUCHÂTELOIS Un vin à savourer

Mise en vente le 3^e mercredi de janvier depuis 1995, cette spécialité est une bombe de fraîcheur. On apprécie son caractère typé, ses arômes fruités et sa subtile minéralité.

Le déguster, c'est l'adopter! Le Non Filtré neuchâtelois mérite ses lettres de noblesse et surtout de figurer en bonne place sur les cartes des établissements hors du canton où il est produit. Issu du cépage Chasselas, c'est traditionnellement le premier vin suisse de l'année qui est présenté au public le 3^e mercredi de janvier à Neuchâtel, puis le lendemain à La Chaux-de-Fonds. La particularité de ce nectar? Il n'est pas filtré après avoir réalisé ses deux fermentations. Les fines lies restées en suspension lui confèrent de la fraîcheur, de la rondeur et un aspect naturellement trouble.

En raison de la crise sanitaire, il n'est possible de déguster ce premier vin de l'année que sur réservation uniquement dans les caves du canton, et ce du mercredi 20 au samedi 23 janvier 2021.

Plus d'informations sur www.neuchatelnonfiltre.ch

Neuchâtel Non Filtré

Dégustation dès le
Mercredi 20 janvier 2021
Poussez les portes des caves et découvrez
le premier vin suisse de l'année.
Sur réservation uniquement auprès
des caves. Plus d'informations sur :
www.neuchatelnonfiltre.ch

SWISS WINE | SANS FILTRE
NEUCHÂTEL



GILLES RANGON,
devient le nouveau
président des
Hôteliers de Genève

© RADIO LAC



Emmanuel et Loïc Piller
(fromagers),
Anne-Claude Demierre
(Présidente du Conseil
d'Etat Fribourgeois).

Fromages d'excellence du conseil d'Etat Fribourgeois 2021

Afin de contribuer à la notoriété du Gruyère AOP produit dans le canton de Fribourg et du Vacherin fribourgeois AOP, le Conseil d'Etat en a sélectionné un pour être servi dans les réceptions gouvernementales.

Au nom du Conseil d'Etat, la présidente Anne-Claude Demierre a remis les deux distinctions du meilleur Gruyère AOP et du meilleur Vacherin Fribourgeois AOP pour l'année 2021 du canton de Fribourg. Elles ont été décernées au Gruyère AOP produit par Manu Piller à la fromagerie de Semsales et au Vacherin Fribourgeois AOP fabriqué par Marc Delacombaz à la fromagerie de Montbovon.

www.gruyere.com



**JEAN-JACQUES
GAUER:**
nouveau président
pour l'hôtellerie
romande

© STEFAN BOHRER

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Une baisse à deux chiffres dans le tourisme

Selon une enquête nationale menée par Suisse Tourisme (ST), les stations de sports d'hiver ont connu un fort déclin à l'occasion des fêtes.

SUISSE

En terme de nuitées de l'hôtellerie, les prestataires touristiques font part d'une baisse de 11% par rapport à la même période l'année dernière. Pour le tourisme à la journée, le secteur prévoit des pertes encore plus lourdes: -26% en comparaison avec la saison des fêtes de 2019-2020.

Suisse Tourisme (ST) a établi le seul bilan national pour la période des fêtes (comprenant Noël jusqu'au 3 janvier 2021). Les prestataires touristiques des régions alpines y font état de l'enthousiasme de nombreux hôtes suisses sur les pistes et dans les destinations de vacances. Néanmoins, les régions de montagne s'attendent à une baisse de 11% des nuitées hôtelières et de 26% de la fréquentation (par exemple, les touristes à la journée pratiquant un sport d'hiver).

La plupart des régions de montagne signalent la présence d'un grand nombre de touristes nationaux, aussi bien du côté alémanique que du côté romand. Dans les cantons romands, une majorité d'hôtes francophones et des environs a toutefois été enregistrée. De plus, comme l'été dernier, les prestataires de diverses destinations ont constaté la présence de vacanciers suisses séjournant dans le pays pour la première fois.

RANDONNÉES PRISEES

Outre le ski de piste, les sentiers de randonnée, les itinéraires en raquettes et les pistes de ski de fond semblent être les grands gagnants de cette période. En effet, selon les informations des magasins de sport, aussi bien concernant la location que la vente, le ski de fond a connu un véritable essor. Par ailleurs, plus de familles que d'habitude se sont rendues en montagne. Tous, surtout au vu de la situation actuelle, ont été conquis par les effets bénéfiques sur la santé d'une journée d'hiver dans la neige fraîche.



RÉSERVATION DE DERNIÈRE MINUTE

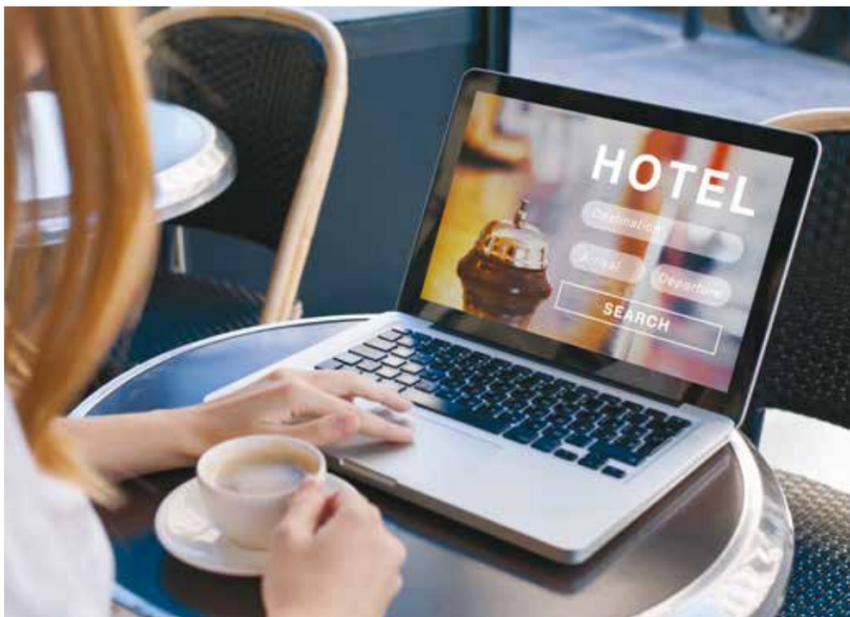
Pendant ces jours de fête, un changement particulier de comportement en terme de réservations a été noté: de nombreuses annulations et re-réservations ont souvent eu lieu dans des délais extrêmement courts. La majorité des réservations ont également été faites en dernière minute et souvent seulement pour des séjours de courte durée.

Selon les informations fournies par la branche, les mesures et restrictions extraordinaires dans le contexte de la pandémie ont généralement été très bien acceptées par les hôtes: 83% des personnes interrogées ont déclaré que leurs hôtes avaient réagi positivement aux concepts de protection. Cependant, il a souvent été nécessaire de faire appel à la discipline de ces derniers, ce qui n'a été possible qu'avec du personnel supplémentaire. Cette situation, ainsi que la mise en œuvre des mesures de protection, ont entraîné des coûts supplémentaires non négligeables pour les prestataires touristiques.

PEU D'OPTIMISME POUR FÉVRIER

Les perspectives des vacances de février ne laissent guère de place à l'optimisme. Dans les régions de montagne, le niveau actuel des réservations de nuitées hôtelières en février 2021 est de -38% par rapport à l'année précédente. Sur place, les destinations de montagne et leurs différentes structures s'attendent également à ce que les fréquences soient inférieures d'un tiers à celles de la même période l'année dernière. En particulier, le manque d'événements, d'excursions de groupe et de camps scolaires est susceptible d'avoir un impact important.

www.myswitzerland.com



PUBLIREPORTAGE

LA NOUVELLE VALENTINE TF3

La qualité professionnelle en petit format!

Valentine Fabrique S.A. développe depuis 1947 un savoir-faire haut de gamme, permettant aux cuisiniers d'exercer leur art au meilleur niveau.

Consciente et à l'écoute des besoins de ses clients, Valentine a sorti en décembre dernier un petit bijou nommé «TF3». Il s'agit d'une friteuse de table compacte d'une largeur de 20 cm, avec une capacité d'huile de 2 à 3 litres et en 230 V. C'est la friteuse idéale pour les petits restaurants, les besoins occasionnels en friture (oignons, légumes, calamars, tempuras, menus enfants...) mais également les ménages.

La TF3 est entièrement en acier inoxydable, équipée d'un thermostat de sécurité et livrée avec un couvercle. Fonctionnement simple avec un seul bouton de commande et des lampes LED pour le contrôle et l'aide à la cuisson. Nettoyage agréable et facile grâce ses 3 éléments distincts; la cuve, le châssis et le panier sont lavables au lave-vaisselle.



LA MISSION DE **Valentine**
SWISS MADE

Concevoir et fabriquer des appareils de cuisine professionnelle avec le savoir-faire suisse, et contribuer à rendre l'expérience gastronomique inoubliable pour satisfaire aux plus hautes exigences.

“
Pour toutes commandes,
nous sommes à votre disposition
au 021 637 37 40.
www.valentine.ch



C'EST LA QUILLE Chantal!

Après 31 ans de collaboration au sein de la SCRHG, notre fidèle secrétaire

Chantal Longchamp est partie en retraite. Au cours de sa longue carrière, elle aura connu plusieurs présidents, un nombre incalculable de membres, et des milliers d'élèves de nos cours. Durant toutes ces années, elle aura fait montre pour tout ce monde, d'un dévouement sans faille. Fille du bien connu feu Francis Longchamp, patron de la célèbre Brasserie Landolt et ex-président de la Société des Cafetiers de Genève, on peut dire que Chantal « est tombée dedans quand elle était petite »!

Chantal était mieux documentée que nos archives ! Elle savait tout de l'historique de notre société. Plus particulièrement en charge du Journal, elle assumait aussi l'organisation des cours qu'elle avait reprise il y a 20 ans environ. Alors, que dire d'autre que l'évidence ?

Oui, assurément, elle va nous manquer !

Cependant, au-delà du repos archi mérité auquel elle va enfin pouvoir goûter à plein temps, nous savons bien que nous ne perdrons jamais

Chantal de vue parce qu'on ne se sépare pas aussi facilement d'un membre de la famille ! Désormais, sa collaboration se limitera à la partie récréative de notre activité, celle qui se déroule dans des créneaux horaires moins matinaux et ne requière pas d'autre effort que celui de se détendre. Il ne va donc rester à chacun d'entre nous que le meilleur et de cela, nous nous réjouissons déjà !

Merci Chantal ! Et maintenant, amuse-toi !

Marché du vin Pierre-Igor Cusnir s'offre Berthaudin SA

Importateur, négociant, mais également producteur de vin, Berthaudin SA change de mains. Après 85 ans de gestion familiale, la maison de Claude Berthaudin passe sous la direction de Pierre-Igor Cusnir.



Claude Berthaudin
et Pierre-Igor Cusnir
trinquant à l'année 2021.
PHOTO: © DR

M. Cusnir quitte la direction commerciale de la Cave de Genève et prend ses nouvelles fonctions au 1^{er} février 2021. Les 22 collaborateurs de l'entreprise sont repris par le nouveau propriétaire. Cette succession pérennise une des plus belles maisons de vins de Suisse dans un esprit familial de passionnés et connaisseurs du vin.

« Claude Berthaudin voulait partir à la retraite et ses trois filles n'étaient pas intéressées à reprendre l'affaire, commente Pierre-Igor Cusnir. J'ai beaucoup aimé travailler à la Cave de Genève. J'y ai vécu des années magnifiques avec une belle croissance. La maison Berthaudin, qui fête ses 85 ans cette année, constitue pour moi une nouvelle opportunité. C'est une maison genevoise, possédant des vignes dans le canton de Vaud et qui représente

de très belles références suisses et étrangères. Mon objectif est de renforcer les partenariats avec de belles maisons. Je souhaite aussi représenter les jeunes et bons vignerons suisses qui n'ont pas forcément le temps, la logistique, ni les moyens de promouvoir leurs crus. »

Une belle histoire

Berthaudin SA, « l'Indépendant », c'est une grande histoire née dans les années 20 avec la création d'une centrale d'achat, destinée à importer divers produits alimentaires dont du vin. En 1936, Henry Berthaudin crée la société éponyme et jusqu'en 1961, l'entreprise importe essentiellement des crus français. Cette année-là, Berthaudin SA décide de s'impliquer dans la viticulture Suisse en prenant l'exploitation du Clos du Roussillon à Tartegnin. Ce

Grand Cru de la Côte vaudoise est régulièrement récompensé par les plus hautes distinctions, dont la première place au Swiss Wine Vintage Award en 2019, médaillé d'Or lors de nombreux concours nationaux et internationaux. Berthaudin SA exploite également le Domaine de Bec d'Or Grand Cru à Mont-sur-Rolle et se diversifie avec la vinification d'une quinzaine de cépages.

Acteur important du marché vinicole lémanique, Berthaudin SA produit près de 100 000 bouteilles de vin genevois en collaboration avec les meilleurs vignerons du canton et près de 150 000 bouteilles de sa propre production. Mais Berthaudin, c'est aussi la distribution et la représentation des meilleurs vins Suisses et étrangers.

Berthaudin est l'importateur exclusif de prestigieux domaines tels que Châteaux Larmande et Grand Faurie La Rose (St Emilion), Château Greysac (Medoc), Pavil de Luze (Margaux), Haut-Beychevelle-Gloria (St-Julien), Clarendelle (Bordeaux) ou encore le domaine du Vieux-Télégraphe (Châteauneuf-du-Pape), Château Sainte Marguerite (Provence), de La Doucette (Loire), Zind-Humbrecht (Alsace), Château de Meursault et Domaine Jacques Prieur (Bourgogne), et distribue également les champagnes Gosset, les vins signés Michel Chapoutier et des vins d'Italie, Espagne, Portugal, Liban et autres régions du monde.

MANUELLA MAGNIN

www.berthaudin.ch

PETITES ANNONCES

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



Fr 3'420.-HT

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

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

La vente à l'emporter sans se ruiner

Offrir des mets à l'emporter n'est pas forcément rentable au vu des commissions exorbitantes prélevées par les différentes applications actives sur ce marché. Des acteurs proposent aujourd'hui leurs services à des prix défiant toute concurrence. Parmi eux, Foodetective qui lance aussi un fonds de soutien à la restauration.

En ces temps de pandémie qui contraignent les établissements à garder portes closes pour une durée encore indéterminée, bien des patrons sont tentés d'offrir leur carte à l'emporter en passant par des applications diverses et variées. Mais au final, quand on fait ses comptes après avoir payé au minimum 30% du montant de l'addition à l'intermédiaire, on a tendance à se demander pourquoi on se lève le matin.

Bonne nouvelle: ce marché est en pleine mutation avec des acteurs plus soucieux de la survie des restaurateurs. La plateforme de take away et de livraison en ligne Foodetective, active dans toute l'Europe, propose plusieurs options au restaurateur. Celui-ci peut opter pour la formule sans abonnement et devra s'acquitter d'un montant de 10% de la facture et de 1 euro par réservation (le jour où l'établissement ouvrira ses portes). Il peut choisir aussi entre deux

abonnements mensuels. Pour 29,90 euros par mois, il réduira de moitié la commission à Foodetective. Les mastodontes de la restauration opteront pour un abonnement à 299 euros qui ne leur occasionnera aucun frais supplémentaire.

«Les livraisons peuvent se faire par le restaurateur lui-même ou via les partenaires de Foodetective, à l'instar de Luckabox. Les établissements répartissent les frais de la livraison comme ils le souhaitent. Soient ils les prennent à leur charge, soit ils en offrent une partie, soit ils les refacturent au client», explique Andrea Tassistro, CEO de Foodetective.

Comment en profiter

Les restaurateurs intéressés doivent s'enregistrer sur Foodetective For Business, créer leur profil en insérant les informations de base (nom, adresse,

type de restaurant...) ainsi que les heures d'ouverture, images etc... L'étape suivante consiste à ajouter son menu en ligne.

Fonds de soutien

Bon nombre d'épicuriens privés de sorties au restaurant auront réalisé des économies durant ces longues périodes de fermeture contrainte. Foodetective lance un fonds de soutien en faveur des restaurateurs. «L'idée nous a été soufflée par un médecin du CHUV désireux d'aider ses établissements préférés, se réjouit Andrea Tassistro. Nous avons mis un place un bouton sur notre application qui permet de faire un don aux restaurants jusqu'au 22 février.» En voilà une bonne nouvelle!

M.M.



GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

Consultations juridiques 2021

JANVIER	MARDI 12	Me Loroch
	MARDI 26	Me Barbosa
FEVRIER	MARDI 9	Me Loroch
	MARDI 23	Me Barbosa
MARS	MARDI 9	Me Loroch
	MARDI 23	Me Barbosa
AVRIL	MARDI 6	Me Loroch
	MARDI 20	Me Barbosa
MAI	MARDI 4	Me Loroch
	MARDI 25	Me Barbosa
JUIN	MARDI 8	Me Loroch
	MARDI 22	Me Barbosa
JUILLET	MARDI 6	Me Loroch
AOUT	MARDI 24	Me Barbosa
SEPTEMBRE	MARDI 7	Me Loroch
	MARDI 21	Me Barbosa
OCTOBRE	MARDI 5	Me Loroch
	MARDI 19	Me Barbosa
NOVEMBRE	MARDI 2	Me Loroch
	MARDI 16	Me Barbosa
	MARDI 30	Me Loroch
DECEMBRE	MARDI 7	Me Barbosa

Besoin de passer une petite annonce?

CONTACT:
T. 022 329 97 46

E.MAIL:
g.gindraux@lecafetier.net

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893.

Journal romand – 128^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

› Correspondants:

Manuella Magnin, Edouard Amoiel
et Georges Pop.

› Abonnement:

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

› Tarif publicités:

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

› Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex. (32000 lecteurs
chaque semaine)

› 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

› Publicité et petite annonce:

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

LE CAFETIER

Page facebook:

Journal 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

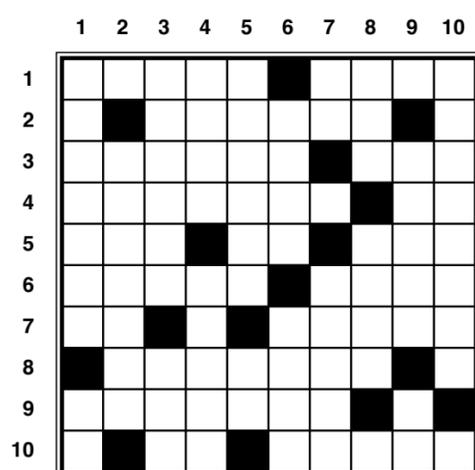
N° 1205

Horizontalement

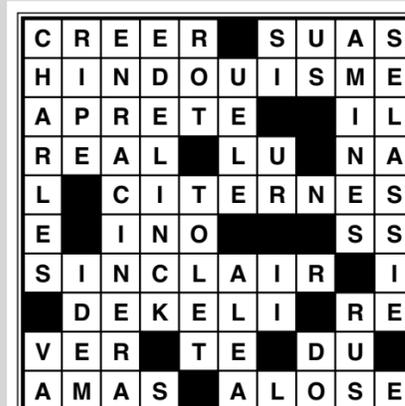
1. Mesure le volume. Pair. – 2. Loger. – 3. Jaunisse. N'est plus de l'autre côté d'un mur. – 4. Entaille longue et étroite. Symbole chimique. – 5. Savoir-faire. Fin de soirée. Plante cultivée pour ses fibres textiles. – 6. Variété de limon. C'est parfois un jeu de hasard. – 7. Participe passé. Mise à l'abri. – 8. Caractère dangereux. – 9. Vérité. – 10. Pas à moi. Usé.

Verticalement

1. Courbe. Petit ruisseau. – 2. Ville genevoise. – 3. L'essence d'un être. Ron-geur. – 4. Néant. Famille nombreuse. – 5. Fibres à l'état naturel. En vitesse. – 6. Homme misérable. Toit. – 7. Fin de participe. Oraison dominicale. – 8. Volonté. Protégeait le foyer romain. – 9. Policier. Diminutif phonétique. – 10. Prières.



Solution des mots croisés N° 1204



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 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

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^{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 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

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_

VOS PARTENAIRES

POUR LA ROMANDIE

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 Soral 93 - 1233 Bernex
T. +41 22 388 71 55

www.geneveterroir.ch



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

www.caffè-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



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



La différence est là.

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

www.viandesuisse.ch



RESTOREX
Route des Rottes 28
1964 Conthey
T. +41 27 203 81 61

Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T. +41 21 632 85 11
info@restorex.ch

www.restorex.ch

VIN



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

www.swisswine.ch

BIÈRE



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

www.appenzellerbier.ch

NOURRITURE



KADI AG
Thunstettenstrasse 27
CH-4900 Langenthal
T. +41 62 916 05 00
info@kadi.ch

www.kadi.ch

EAU



BRITA WASSER-FILTER-SYSTEME AG
Gassmatt 6 - 6025 Neudorf
T. +41 41 932 42 30

www.brita.ch

ROUVIERE

ROUVIERE SLICING SA

Z.I les Portettes
1312 Eclépens
T. +41 21 866 60 81
rouviereslicing@gmail.com

www.rouviereslicing.ch

ÉLECTROMÉNAGER



DIPL. ING. FUST AG
T. 0848 559 111

www.fust.ch

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

La Suisse invente le chocolat «arc-en-ciel»

La recherche scientifique, dont la Suisse est l'une des championnes mondiales, vient de mettre au point un nouveau procédé, pour le moins inattendu, destiné à la fabrication du chocolat. Le Chef zurichois Sandro Zinggeler et le Centre suisse d'électronique et de microtechnique (CSEM), dont le siège principal est à Neuchâtel, ont trouvé une technique innovante pour faire briller le chocolat dans les couleurs de l'arc-en-ciel, sans recours à un additif

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

Depuis bientôt trois décennies, le CSEM se distingue régulièrement par son savoir-faire et ses innovations dans des domaines tels que les énergies renouvelables, la recherche médicale, l'informatique ou encore les techniques spatiales. Le voici qui brille, aujourd'hui, par sa contribution à la fabrication du chocolat suisse, en offrant des couleurs chatoyantes à ce produit qui constitue l'un de nos emblèmes nationaux. Faut-il rappeler que chaque Suisse en mange, en moyenne, plus de 10 kg par année. Quant aux exportations de chocolat, en 2019, avant la pandémie, elles avaient rapporté plus d'un milliard de francs.

LE CUISINIER ET L'INGÉNIEUR

Sur la base d'une technique développée au CSEM, le Chef et artiste culinaire Sandro Zinggeler, célèbre Outre-Sarine pour ses émissions à la TV alémanique, et son frère Marc, ingénieur au Centre suisse d'électronique et de microtechnique, ont mis au point des films en plastique recyclable, très facile à utiliser, sur lesquels sont gravées, au milliardième de millimètre, de minuscules structures nanométriques. Lorsqu'elles sont appliquées sur du chocolat légèrement fondu, ces feuilles texturées

▲ Lorsqu'elles sont appliquées sur du chocolat légèrement fondu, les feuilles texturées, mises au point au CSEM transfèrent leurs motifs au chocolat, qui, une fois solidifié, scintille de mille feux bariolés.

▼ Les fondateurs de la startup ChocoFoil ne cachent pas leur optimisme. De g. à dr. : Marc et Sandro Zinggeler avec Stefan Gaugler.

<https://chocofoil.com>

transfèrent leurs motifs au chocolat, qui, une fois solidifié, scintille de mille feux bariolés. Le procédé est non seulement dépourvu de la moindre toxicité, mais il est parfaitement respectueux de l'environnement, dans la mesure où il ne recourt à aucun additif.

BILLETS DE BANQUE ET CHOCOLAT

Selon le CSEM, la technologie permettant de générer des couleurs brillantes à l'aide de nanostructures n'est pas nouvelle, ses chercheurs l'ayant développée dans le but d'apposer des motifs de sécurité sur les billets de banque et les passeports. « Nous avons proposé nos chocolats arc-en-ciel pour la première fois lors d'un événement culinaire sur le thème de l'intelligence artificielle à Zurich. Nos créations ont connu un tel

succès que nous avons décidé de nous lancer. », explique Sandro Zinggeler qui ne cache pas que ce nouveau procédé s'inscrit dans une volonté de stimuler l'industrie chocolatière suisse, mise à mal en raison de la pandémie

Lancé sur le marché par la startup zurichoise ChocoFoil, fondée par les deux frères et l'entrepreneur Stefan Gaugler, le nouveau procédé est, selon ses concepteurs, destiné au grand public, mais il peut aussi être personnalisé par les professionnels qui souhaitent l'adopter.



▲ Cette innovation pourrait stimuler l'industrie chocolatière suisse, mise à mal par la pandémie.

PHOTOS : © CSEM

Le Beau-Rivage en mains espagnoles

Dépositaire d'un patrimoine hôtelier dont l'histoire s'étend sur trois siècles, la famille Mayer transmet aujourd'hui le témoin à la famille Casacuberta. Cette ancienne famille espagnole, basée à Barcelone, reprend les rênes de la légendaire Maison genevoise en se proposant d'en perpétuer les valeurs qui en font une référence absolue de grand standing depuis 155 ans.

GENÈVE

Afin d'assurer la pérennité de Beau-Rivage, la famille Mayer a fait preuve d'anticipation en recherchant une solution durable garantissant la continuité des activités de son établissement. En transmettant toutes ses parts à la famille Casacuberta, elle sécurise ainsi l'avenir de l'Hôtel en lui donnant les moyens de limiter les effets d'une pandémie qui dure et impacte de nombreux secteurs de l'économie, en particulier l'hôtellerie et le tourisme.

UNE TRANSMISSION DE FAMILLE À FAMILLE

« La survie d'un hôtel privé de ses hôtes est un vrai défi. Au cours de cette année particulièrement compliquée, la recherche d'un investisseur solide pour poursuivre notre mission s'est imposée. Une décision difficile à prendre pour la famille, mais nécessaire si nous voulions préserver le patrimoine des cinq générations qui nous ont précédés. Ainsi, il était important pour nous de trouver un partenaire déterminé à respecter notre histoire et notre héritage, et qui partage nos valeurs. La société Casacuberta était la candidate idéale et je suis soulagé de voir Beau-Rivage rester en mains familiales », explique Jacques Mayer, Président du Conseil d'administration de Beau-Rivage et représentant de la 4^e génération.

UNE LONGUE HISTOIRE

Inauguré en 1865 par le couple suisse d'origine allemande Jean-Jacques et Albertine Mayer, Beau-Rivage est devenu au fil des années une icône de l'hôtellerie suisse et européenne. Une légende, notamment façonnée par des familles royales, des chefs d'États, des stars de cinéma, des écrivains et de nombreuses célébrités qui en ont fait le grand témoin de moments historiques et d'accords internationaux. Aujourd'hui, c'est un nouveau chapitre qui s'ouvre pour la Maison genevoise.

Dirigée actuellement par deux générations d'entrepreneurs, Casacuberta développe des projets immobiliers et



▲ Un des plus beaux palaces genevois passe en mains étrangères. Il a vu défiler de nombreuses personnalités depuis sa création en 1865.

hôtelières haut de gamme dans des villes d'intérêt stratégique. Principalement en Espagne et, depuis 10 ans, en Suisse, avec un souci particulier pour le patrimoine comme en témoigne le soin mis dans la restauration de bâtiments historiques.

Fondée en 1986, Casacuberta est une entreprise familiale espagnole spécialisée dans l'investissement à haute valeur ajoutée dans les secteurs de l'immobilier et de l'hôtellerie. Présente sur les marchés espagnol et suisse, elle connaît depuis plus de 30 ans une croissance significative grâce à des critères stricts de sélection et des processus rigoureux d'investissement, de développement et de gestion. Aujourd'hui, la société dispose d'un portefeuille solide et très diversifié, composé d'actifs dans les secteurs de l'hôtellerie, du commerce de détail, des bureaux, du logement et des espaces dédiés à l'activité logistique et industrielle.

UNE TRANSITION EN DOUCEUR

La transaction, dont le montant ne sera pas divulgué, prévoit que les repreneurs acquièrent 100 % des actions de la société Hôtel Beau-Rivage SA, Genève. À compter du 11 décembre 2020, ses représentants remplacent

les membres de la famille Mayer dans les instances dirigeantes, notamment le Conseil d'administration. Les membres de la famille fondatrice se retireront de la gestion de l'Hôtel même si les nouveaux acquéreurs continueront à s'appuyer sur leur expérience pour assurer une transition en douceur. À noter qu'aucun changement majeur n'est à l'ordre du jour. L'Hôtel continuera donc à opérer avec les équipes en place. La restauration demeurera l'un des services phares de Beau-Rivage avec comme enseignes de choix Le Chat-Botté et le Patara. C'est le souhait du nouveau propriétaire.

Même si pour l'instant, les repreneurs souhaitent encore se laisser du temps pour analyser la situation et mettre en œuvre la bonne stratégie, la marque Beau-Rivage souhaite se maintenir au plus haut niveau, en conservant d'un côté son statut de joyau de l'hôtellerie genevoise, et en attirant de l'autre de nouvelles générations de visiteurs.

UNE LONGUE ET RICHE HISTOIRE

Maison fondée en 1865, jouissant d'un emplacement unique au cœur de Genève, Beau-Rivage a élevé en l'espace de cinq générations l'hôtellerie au rang d'art. Un art de recevoir, façonné par la passion de la famille Mayer qui n'a cessé de séduire l'élite d'une clientèle cosmopolite et fidèle. Avec six salons de réception, 72 chambres de standing et 23 suites de grand prestige de 100 à 500 m², l'hôtel offre à ses visiteurs le privilège d'un séjour inoubliable plongé dans une atmosphère chaleureuse et raffinée, marquée à jamais par le passage d'illustres figures comme l'Impératrice Sissi, le Général de Gaulle, Romy Schneider, Eleanor Roosevelt ou encore Charlie Chaplin et tant d'autres qui ont façonné l'histoire du monde.

www.beau-rivage.ch

**A la découverte
des épices**

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

LE GALANGAL

Origine: Rhizome issu de la Chine.

Goût: Camphré, quasi thérapeutique. Fait penser à une armoire à pharmacie.

Utilisation: surtout dans la cuisine thaïlandaise et malaise.

Petite histoire: a gagné l'Europe au Moyen-Âge déjà.

En médecine: pour soigner les rhumatismes et les affections bronchiques.

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



Une escale en mer Égée, à La Chaux-de-Fonds

La feuille de vigne est un produit emblématique de la cuisine traditionnelle grecque. Elle sert, notamment, à envelopper les fameux dolmas farcis, roulés en petits cigares, populaires dans toute la Méditerranée orientale. Il se trouve que l'un des plus séduisants restaurants grecs de Suisse romande porte précisément ce nom. La brasserie de la Feuille de vigne, à La Chaux-de-Fonds, est une sorte d'enclave égéenne, singulièrement arrimée dans les Montagnes neuchâteloises.



GEORGES POP

NEUCHÂTEL

L'établissement s'est taillé une réputation d'excellence, bien au-delà de la cité horlogère où il s'est niché, il y a huit ans. Le maître de céans porte un nom que la plupart de ses clients renoncent à articuler, tant il est exotique pour un gosier Chaux-de-Fonnier. Nikiforos (Nicéphore en français) Kampouropoulos est un enfant d'Istanbul; ou plutôt de Constantinople, comme l'appellent encore les Grecs de la métropole turque, dont la communauté s'est considérablement étendue, au fil des dernières décennies. Il a fait ses écoles de Chef en France, notamment à Lyon et Nice, avant d'ouvrir deux établissements sur l'île grecque de Lesbos.

LE «CHOIX» DE LA CHAUX-DE-FONDS

«En 2012, nous avons été rattrapés par la crise. Mon fils était en stage en Suisse romande. Il m'a proposé de

▲ Antonia garde toujours le sourire dans la cuisine ouverte, au vu et au su des clients.

Nikiforos Kampouropoulos est omniprésent dans la salle, pour conseiller ses clients et s'assurer qu'ils ne manquent de rien.

► Rares sont les clients qui ne s'arrêtent pas, au moins pour regarder, devant l'épicerie fine où sont proposés des produits du terroir hellénique.

Photos: © Le Cafetier

www.lafeuilledevigne2300.com



par un personnel aux petits soins, sont préparés au vu et au su des clients, dans une cuisine ouverte sur la salle, devant poêles, casseroles et fourneaux où s'activent, parmi d'autres, les enfants du patron, Nikiforos junior et Antonia.

le rejoindre. C'est ce que j'ai fait», explique le patron de la Feuille de vigne. Mais pourquoi avoir choisi La Chaux-de-Fonds, plutôt que Lausanne ou Genève, par exemple? «Une simple question de moyens. Ici les loyers sont moins chers», précise-t-il, un brin fataliste. Avec le recul, il s'avère cependant que ce choix quelque peu «contraint» s'est avéré fécond...

L'établissement bénéficie d'une clientèle assidue, venue parfois de loin, pour y goûter une authentique hospitalité grecque, y savourer des mets authentiques qui fleurent bon les vacances, dans une ambiance et un décor qui n'ont rien à envier à ceux des meilleures tavernes de la Grèce insulaire. Les plats, servis

LA «PETITE TOUCHE» DU CHEF

La carte de la Feuille de vigne offre une large palette de savoureux mets traditionnels, mais toujours adaptés à la mode du Chef. Nikiforos, riche de son parcours, y ajoute peut-être une petite «touche française», notamment dans la présentation. Nous nous contenterons ici de mentionner le «Bœuf stfiado» mijoté au vin rouge, ainsi que l'Entrecôte au muscat de Samos et raisins de Corinthe. Les convives ont un vaste choix des meilleurs vins grecs et rares sont ceux qui, en partant, ne s'arrêtent pas, au moins pour regarder, devant l'épicerie fine où sont proposés des produits du terroir hellénique.

La petite histoire des aliments

Savoureuse petite gaufre, très mince, croustillante et très friable, plate ou roulée en cigare, le bricelet appartient, depuis des siècles, au patrimoine culinaire helvétique. La tradition du bricelet reste, de nos jours, très vivace en Suisse occidentale, notamment dans les cantons de Vaud et de Fribourg. La recette du bricelet trouve sans doute son origine dans les gaufres plus épaisses que l'on confectionnait, dès le Moyen-Âge, dans de nombreuses régions du centre et du nord de l'Europe, pour les périodes de fête ou de carnaval. La fabrication des bricelets serait apparentée à celle des hosties, leur technique de fabrication, entre deux fers chauffés, étant identique.

Un fer pour les bricelets

Même si elle est sans doute antérieure, l'existence du bricelet est certaine, en Suisse, depuis le XVI^e siècle, un texte fribourgeois de 1552, rapporté par le Glossaire des Patois de la Suisse romande, faisant référence à «ung fer pour fere le bresie», ce qui veut dire «un fer pour faire les bricelets». Selon l'Association Patrimoine culinaire suisse, ces premiers fers étaient forgés ou incisés, décorés

d'armoiries, de signes religieux, de stries ou de rinceaux baroques. Ce n'est qu'au XIX^e siècle que l'on introduisit les matrices qui facilitèrent et accélèrent le travail de fabrication des fers en fonte. Une centaine d'années plus tard, à l'occasion de manifestations comme l'Expo 64, à Lausanne, le décor des fers se codifia, avec des motifs tels que l'edelweiss, le château de Chillon ou encore la figure allégorique d'Helvetia.

Il existe de très nombreuses recettes pour la pâte à bricelets. Le plus souvent, on utilise de la farine, du sucre, de la crème ou de la crème double, du beurre, du saindoux, de l'eau et un peu de sel. Il suffit de ne pas ajouter de sucre à la pâte pour obtenir des bricelets salés. Il est d'usage, dans certaines familles ou chez certains artisans, d'introduire dans la pâte du cumin ou des graines de sésame. Après la cuisson, les bricelets doivent être juste dorés.

Une friandise de Bénichon

Traditionnellement associés à toutes les fêtes, dans le canton de Fribourg, les bricelets sont omniprésents lors des Bénichons, héritières des fêtes paroissiales d'antan, dont ils font partie intégrante du traditionnel menu. Mais ces petites gaufres friables s'accrochent à merveille, à n'importe quel moment de l'année, de tous les parfums de glaces ou de sorbets. Elles peuvent aussi se savourer seules, ou avec d'autres douceurs, à l'heure du thé ou du café.



La pandémie vue d'ailleurs

Une Suissesse au Cambodge

Depuis plus de 20 ans, Simone Lugeon est active dans le tourisme en Asie. L'année 2020 a tout bouleversé. Avec son mari Arne, et leur fidèle personnel, ils assurent aujourd'hui l'entretien du somptueux hôtel Sala Lodges à Siem Reap, désespérément vide. Mais l'optimisme est toujours au rendez-vous. Témoignage.

MANUELLA MAGNIN

HÔTELLERIE

« Certains matins je me réveille et je me dis que ce n'est pas possible ce qui nous arrive! Parfois je rêve que je prends l'avion! Ce serait trop bien tout de même de retrouver juste la liberté de pouvoir aller où bon nous semble. Quelle drôle de période... »

Simone Lugeon n'est pas du genre à se laisser aller à la déprime. Formée à l'École hôtelière de Genève et à la faculté des sciences politiques de l'Université de Lausanne, elle a consacré une belle tranche de sa vie au tourisme.

« Nous allons bien, même si parfois le temps est un peu long! Je dois avouer que je profite de cette période plus calme. J'avais trop de travail et trop de pression avant et là je me recycle dans la formation professionnelle pour adultes en espérant que les écoles vont rouvrir en janvier ici au Cambodge. Je vais donner des cours de tourisme et je cherche même à ouvrir une école de formation professionnelle qui manque cruellement ici au Cambodge... »

Depuis le mois de mars, le magnifique hôtel Sala Lodges, qu'elle a créé avec des amis voici 7 ans, est presque à l'arrêt. « Nous continuons bien sûr à l'entretenir et à y aller tous les jours. Comme nous avons quelques clients qui viennent de Phnom Penh, nous avons divisé les équipes en deux. Cela nous permet de les voir régulièrement et de leur demander des nouvelles. »

La plupart des employés sont retournés auprès de leurs familles, pour être ensemble, pour partager les frais, pour s'occuper des aînés. Lorsqu'ils travaillaient à plein temps, souvent pour être plus près de l'hôtel, ils louaient des chambres et ne vivaient pas avec leurs familles étendues.

TOURISME VITAL

Le tourisme représente 32% du PIB cambodgien et repose principalement sur les voyageurs internationaux.



▲ Chaque chambre a été décorée par Marina Cardis, décoratrice d'intérieur à Pully.

▶ Simone Lugeon est tombée amoureuse de l'Asie voici vingt ans. Photo: © DR

▼ Sala Lodges est constitué de onze authentiques maisons de village que les habitants voulaient remplacer par des constructions plus modernes et qui ont été achetées puis reconstruites dans le grand jardin tropical de cette résidence d'exception.

Photos: © Regis Binard

www.salalodges.com

Si les frontières sont officiellement ouvertes, les conditions d'entrée sur le territoire sont drastiques et l'attribution de visas touristiques est suspendue jusqu'à nouvel ordre. Conséquence: les temples d'Angkor, joyau archéologique visité par plus de cinq millions de personnes l'année dernière, sont vides, et les plages désertes.

Pour aider les acteurs d'une industrie touristique à bout de souffle, le gouvernement cambodgien a mis en place quelques aides exceptionnelles. Mais elles restent insuffisantes et ne s'appliquent pas aux travailleurs de l'économie informelle, nombreux dans le pays, comme les vendeurs de souvenirs, les restaurants de rue, les chauffeurs de tuk tuk...

Plus de 5 000 guides n'ont pas vu un seul touriste depuis le 20 mars. Ils se forment, essaient de tenir le coup. Le micro-crédit foisonne, ce qui bien sûr entraîne des chaînes de désespoir, car il y en a toujours un qui ne peut plus payer les intérêts.



Environ 400 hôtels sur 550 ont fermé leurs portes et l'on ne sait pas encore lesquels pourront rouvrir un jour.

DU POISSON SÉCHÉ

La famille de Madame Kimchou, une des serveuses de Sala Lodges, vend du poisson séché au marché. Elle vient à l'hôtel avec la marchandise invendue et la distribue à ses collègues. Ils sont très inquiets pour leur avenir et cela se ressent. Même si dans leur culture ce qui est important, c'est le jour que l'on vit, il faut pouvoir mettre quelque chose dans l'assiette et avoir un toit pour dormir.

Tous les jours, les équipes de la sécurité et de la maintenance, s'occupent du jardin, ouvrent les maisons pour que l'air circule et surveillent la propriété.

Et comme un malheur n'arrive jamais seul, le Cambodge a été sous l'eau pendant de nombreuses semaines. Des inondations ont englouti des villages entiers, les maisons sur pilotis et les habitants se sont déplacés sur les bords des routes. Les typhons ne ménagent pas les pays du Sud-Est Asiatique.

2020 aura été pour le monde entier une année difficile laissant sur le carreau, les plus démunis... Le Cambodge a été globalement épargné par l'épidémie sanitaire. Avec seulement 380 cas à ce jour, et seulement des cas importés, il semble que c'est juste improbable... et pourtant, les Cambodgiens pensent qu'ils sont protégés par des esprits supérieurs.

Les agriculteurs ont adopté une nouvelle astuce pour éloigner le coronavirus. Ils fabriquent des Tin Mong, en khmer, des épouvantails, souvent armés d'un bâton et qui font peur et donc éloignent la maladie de leurs maisons.

REPENSER L'AVENIR

On l'aura compris: le secteur touristique est l'un des piliers de l'économie du pays et il subit de plein fouet la disparition des touristes étrangers. Malgré tout, Simone et son mari demeurent optimistes: « Nous savons que les voyageurs vont revenir. On ne voyagera peut-être plus comme avant, on profitera au maximum d'un séjour à l'étranger, on va privilégier les expériences, prendre le temps. Le Covid-19 a mis l'accent sur la santé, le seul capital qui compte vraiment... mener une vie équilibrée et rester en contact avec la nature. Nous chercherons des expériences de bien-être qui répondent à ce besoin, classe de yoga et de méditation, repas bio, et là nous espérons être en première ligne avec Sala Lodges. »