

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECATEC - CPA
www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01
30+
1985-2019
Distributeur pour la Suisse romande RATIONAL

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

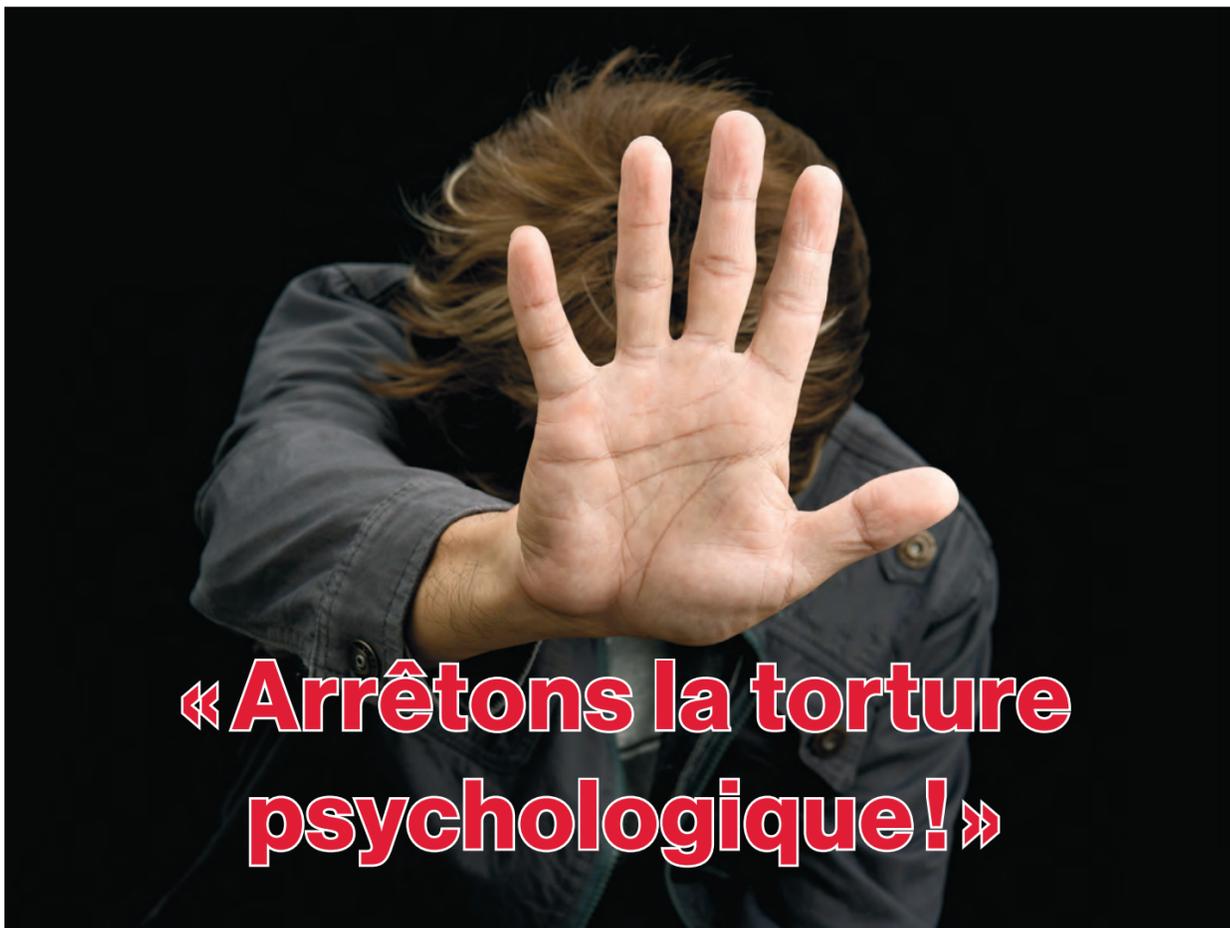
N° 4 • 26 février 2021

illycafé en capsules
www.illycafe.ch

NEUCHÂTEL
> Page 4
Chocolat, histoire,
patrimoine et émotions

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.

TERROIRS
> Page 12
« Consommons local,
SOYONS UNIS! »



« Arrêtons la torture psychologique! »

VU pour VOUS

leche de tigre
Lomo Saltado

De divines sauces à l'emporter

Le secret d'un mets de chef inoubliable, c'est souvent sa sauce. C'est dans sa réalisation minutieuse que chaque cuisinier met toute sa passion, instille son fameux tour de main. En ces temps de pandémie, le Pachacamac à Genève, comme tous les restaurants en Suisse, est fermé au public. La cheffe Cecilia Zapata propose bien évidemment sa carte à l'emporter. En cogitant derrière ses fourneaux, Cecilia a eu soudain une idée lumineuse: proposer ses divines sauces péruviennes à l'emporter afin que chacun puisse réaliser à la maison un fameux lomo saltado ou un ceviche. Ces sauces sont disponibles en deux formats: 20 cl (pour deux personnes), 40 cl (pour quatre personnes). Réalisées quotidiennement, elles se conservent une semaine au réfrigérateur et peuvent également se congeler. Chaque sauce est accompagnée de la recette.

M. M.

Le Conseil fédéral renvoie la réouverture des établissements aux calendes grecques, douchant les espoirs de professionnels aux abois. Une injustice insupportable!

M. M. Après les récentes annonces du Conseil fédéral qui promet l'ouverture des terrasses dans un futur plus ou moins proche, et des salles un jour peut-être, c'est la colère qui prime dans le milieu des cafetiers-restaurateurs. Pour Laurent Terlinchamp, président de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève, «C'est l'injustice qui continue. Les gens mangent chez eux deux fois par jour sans protection aucune. De notre côté, nous avons prouvé que nous respectons toutes les exigences sanitaires dans nos établissements et on nous oblige à rester fermer...»

«Les politiques doivent impérativement trouver d'autres solutions que de boucler l'économie ou alors nous indemniser à hauteur de notre préjudice. En 2020, on nous a poussés à nous endetter pour passer la première vague. En 2021, on nous promet des aides pour éponger les frais fixes qui commencent à arriver au compte-goutte. Sur le plan de la circulation du virus, nos fermetures n'ont servi à rien. Pourquoi les indépendants devraient-ils tout perdre? Chaque semaine, on nous parle de nouvelles mutations du virus. Au bout du compte, si l'on continue ainsi, il n'y aura tout simplement plus de restaurants», martèle Laurent Terlinchamp.

GENÈVE

« La patience est la mère de toutes les vertus ». Depuis l'Antiquité, les sages et écrivains n'ont eu de cesse de louer les bienfaits de cette patience qui nous promet gloire et réussite.

Force est de constater que dans le monde de la restauration, qui fait preuve de patience depuis des mois en gardant portes closes pour cause de pandémie, ce n'est pas tant le succès que l'on voit au bout du tunnel, mais le désastre et l'infortune.

Et si le problème était ailleurs? Tout observateur aguerri peut constater au quotidien le ras-le-bol général de la population face aux mesures imposées par Berne. Ici, ce sont les gens qui s'agglutinent au bord des lacs sans masques, ou sur des bancs de glace à la porte des buvettes de montagne pour déguster un sandwich. Là, ce sont les chalandes qui pénètrent dans les supermarchés alimentaires sans passer par la borne de désinfection des mains. Là encore, ce sont les vacanciers qui font la queue devant une laiterie de montagne dans le but d'acheter du fromage à raclette pour les 9 convives qui se réuniront le soir dans la chaleur d'un chalet.

ROUVRIRE AU PLUS VITE

Les restaurateurs n'en peuvent plus d'être pris pour des oiseaux auxquels on jette quelques miettes. GastroSuisse exige, au vu de l'évolution épidémiologique, une ouverture le plus tôt possible. La fédération nationale et l'ensemble des sections cantonales ont adressé un courrier dans ce sens aux conseillers fédéraux et aux cantons afin de faire cesser l'injustice au plus vite.

50 cl **-.84**
Quality Green Ice Tea Mint
4 x 6 x 50 cl

50 cl **-.82**
Fusetea Lemon/Lemongrass
24 x 50 cl

250 ml **1.35**
Costa Coffee Latte
12 x 250 ml

1.3-6.3.2021
Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

PUBLIREPORTAGE



Grand choix d'amuse-bouches pour le buffet d'apéritif.



Une interaction parfaite entre la qualité et un savoir-faire professionnel.

SWISS GASTRO SOLUTIONS, LA PASSION DU GOÛT ET DE L'ART CULINAIRE

La M-Industrie unit ses forces pour répondre de manière encore plus efficace aux besoins des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, de la restauration collective, événementielle, en foyer et en milieu hospitalier. Grâce à sa nouvelle division, baptisée Swiss Gastro Solutions, elle propose à ses clients des concepts culinaires prêts à l'emploi et une gamme variée de produits, pour toutes les envies.

Seule compte l'excellence pour Swiss Gastro Solutions. C'est pourquoi la nouvelle division a défini des critères de qualité très élevés, dès la sélection des ingrédients de base. Ceux-ci doivent répondre aux plus hauts standards en termes d'agriculture, de fraîcheur et de respect de l'environnement, afin que le produit final puisse remplir toutes ses exigences: offrir une expérience gustative hors du commun, mais aussi satisfaire aux principes d'une alimentation saine et équilibrée. «Nos produits sont garantis de qualité suisse et, autant que possible, nous les fabriquons en Suisse», déclare Michael Schwarz, responsable des ventes chez Swiss Gastro Solutions. «Passionnés par la gastronomie, nous ne cessons d'inspirer les restaurateurs avec de nouveaux produits, de nouveaux concepts, de nouvelles idées».

Qu'ils soient professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, de la restauration collective, événementielle, en foyer ou en milieu hospitalier, les clients de Swiss Gastro Solutions ont à leur disposition un éventail complet de produits conçus pour différentes commodités.



Au cœur de la qualité et de la tradition suisses.

tés. Produits de boulangerie, à base de pommes de terre, viande et poissons, fruits et légumes, alternatives à la viande, glaces, spécialités aux œufs et laitières, riz, cafés et chocolats: au total, plus de 3000 articles sont proposés aux restaurateurs en quête de nouvelles inspirations.

Une équipe sur le terrain, composée de 39 collaborateurs-trices de vente et responsables de grands comptes, assure un service de qualité et proche de ses clients, région par région. «Nous soutenons les restaurateurs suisses en leur offrant une grande variété de produits et des conseils personnalisés» affirme Daniel Schaller, chef de vente pour la région centre. «Grâce à nos concepts culinaires inspirants, nos clients feront le bonheur de leurs hôtes».

Dans le domaine de la logistique, Swiss Gastro Solutions travaille avec des partenaires externes de confiance. Partenaire commercial et logistique du secteur de la restauration, elle soutient les professionnels du commerce et de la livraison de gros (dépositaires).



À PROPOS DE SWISS GASTRO SOLUTIONS

Swiss Gastro Solutions a été créée pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, de la restauration collective, événementielle, en foyer et en milieu hospitalier. Division de la M-Industrie, elle vient en aide à ses clients en leur proposant des concepts culinaires prêts à l'emploi et une gamme variée de produits, pour toutes les envies. Ses produits se distinguent par leur qualité élevée et certifiée, par leur grande praticité et leur portionnement aisé. Plus de 3000 articles sont proposés aux restaurateurs en quête de nouvelles inspirations. Ce large assortiment est constamment adapté aux besoins et aux tendances du marché. Partenaire commercial et logistique du secteur de la restauration, Swiss Gastro Solutions soutient également les professionnels du commerce et de la livraison de gros (dépositaires). Swiss Gastro Solutions distribue les marques suivantes: Bischofszell Culinarium, Vegi Planet, JOWA, COOH, Café Royal, Inflagranti Caffè, Delizio, I Gelati, Lüchinger & Schmid, Chocolats Frey, Delicaterra, Huttwiler glutenfree, la Riseria, Mérat, Tipesca, Aproz, Qualité par Tradition, pastanova, Gourmetsteam, More Juice, IT ice tea.

www.swissgastrosolutions.ch

Contact:

Roland Pfister, Responsable de la communication, M-Industrie
Tél. +41 58 570 0394 | roland.pfister@mgb.ch



LA PASSION DU GOÛT ET DE L'ART CULINAIRE



Des marques fortes réunies pour vous. swissgastrosolutions.ch

La petite histoire des aliments

S spécialité vaudoise par excellence, mais présente également dans les cantons de Fribourg et de Neuchâtel, sous des formes distinctes, les saucisses aux choux sont traditionnellement préparées avec la viande de porc, des couennes cuites, du foie de cochon, finement épicé, et du chou délicatement blanchi, le tout conditionné dans un boyau de bœuf. Présentées en boucle, leurs extrémités sont fermées par des clips ou des ficelles. Le plus souvent, elles accompagnent le fameux papet vaudois, ou papet aux porreaux, qui arbore symboliquement les couleurs du drapeau vaudois, avec le blanc des pommes de terre et le vert des poireaux.

Nourrir l'armée de Charles le Gros

Selon la légende, les premières saucisses aux choux furent inventées en l'an de grâce 879. Cette année-là, le futur empereur carolingien Charles III, dit Charles le Gros, souverain incompetent, passablement dément, et notoirement obèse, fit halte avec son armée dans la petite cité d'Orbe, au pied du Jura. Affamée et épuisée par sa longue marche, la soldatesque menaçante exigea le boire et le manger à l'œil et à gogo. Soucieux de ne pas gaspiller leurs maigres réserves

de viande, les Urbigènes de l'époque auraient eu l'idée de bourrer leurs saucisses de chou, plante potagère qu'ils cultivaient en abondance. Gavés jusqu'à la bouche du canon, Charles le Gros et ses soudards ne se seraient aperçus de rien, et auraient décampé pacifiquement, le ventre plein.

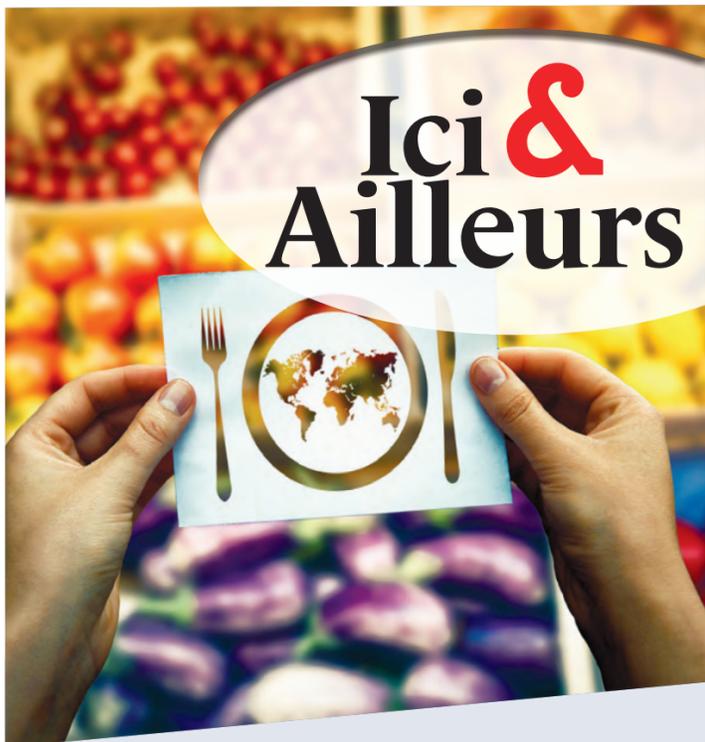
Un cahier des charges contraignant

La vérité historique est sans doute moins truculente: la saucisse aux choux, sous sa forme actuelle, n'est avérée dans les recueils de cuisine qu'à partir du XIX^e siècle, en un temps où la viande de porc devint moins rare, et surtout moins onéreuse. La saucisse aux choux vaudoise a obtenu une IGP en 2004. La zone de fabrication de cette spécialité reste donc exclusivement située dans le canton de Vaud et comprend un cahier des charges très sévère concernant, notamment, l'élevage des porcs, ainsi que le hachage, le pétrissage, la préparation et le fumage du produit. Le poids d'une vraie saucisse du terroir vaudois doit impérativement être compris entre 300 et 400 g.

Sur son site Internet, l'Association Charcuterie Vaudoise IGP propose, outre le traditionnel papet, toute une gamme de recette pour apprêter la saucisse aux choux, par exemple en tartare, en gratin ou même en nuggets; de quoi satisfaire les papilles les plus exigeantes.

La saucisse
aux choux





Chocolat, histoire, patrimoine et émotions

Il existe à Neuchâtel un petit paradis du chocolat, un endroit improbable qui fait coexister un espace d'exposition consacré à l'histoire du chocolatier Philippe Suchard, un atelier de production, de démonstration et de fabrication du chocolat, ainsi qu'un espace d'animation et un point de vente. Son nom: Choco emotionS. Les visiteurs sont invités à y fabriquer eux-mêmes leur chocolat, sous le regard bienveillant de Catherine Vallana, fondatrice et cheville ouvrière de ce lieu de douceurs et d'histoire.



▲ Les ateliers animés par Catherine Vallana accueillent aussi bien des adultes que des enfants.

siieurs académies et même un séjour au Ghana, pour s'immerger dans l'univers du cacao.

LES ANCIENS LOCAUX DE SUCHARD

En janvier 2014, grâce au soutien de quelques mécènes, de bénévoles, et avec l'aide d'une petite équipe qui partage la vision de cette Neuchâteloise pur sucre, Choco emotionS voit le jour, dans le quartier de Serrières, d'abord dans les anciennes cantines Suchard, puis, dès avril 2019, dans les locaux de ce qui fut jadis la Fabrique 1 de l'illustre entreprise chocolatière. Sur la page d'accueil de son site Internet, la maîtresse des lieux annonce: « Entrer dans les locaux de Choco emotionS, c'est entrer dans un univers de merveilles, de délices et d'enchantements ».

L'AMOUR DU PATRIMOINE

Dans la petite boutique sont exposés tous les chocolats artisanaux « bean to bar » (de la fève à la tablette) ou « tree to bar » (de l'arbre à la tablette) qui ont fait la réputation de la petite entreprise. La patronne est particulièrement fière de sa gamme intitulée « Les Patrimoniales » qui allie son amour du chocolat à celui du patrimoine. « Nous avons là des chocolats dédiés au Creux-du-Van, à La Chaux-de-Fonds et à son patrimoine horloger, ou encore à la ville de Neuchâtel. La gamme va encore s'enrichir », souligne-t-elle.

Cette passion du chocolat, la fondatrice de Choco emotionS entend la partager. Elle organise des ateliers, pour petits ou grands, où chacun peut s'initier à la noble fabrication du chocolat, « de la fève à la tablette ». « En raison de la pandémie, les places sont réduites, mais on continue en petits comités », fait-elle savoir, avec un large sourire.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

« C'est la réalisation d'un rêve de gosse. J'ai toujours été passionnée par le chocolat et par le patrimoine Suchard », explique Catherine Vallana qui précise: « Je suis partie de rien, car je n'avais aucune formation. Je travaillais dans les ressources humaines ». Celle qui dirige aujourd'hui « un petit royaume savoureux et enchanteur », comme elle le décrit elle-même, reconnaît que sa reconversion fut difficile: deux ans et demi à apprendre les bases du métier chez un maître chocolatier lausannois, la fréquentation assidue de plu-

▼ Passionnée par l'univers du chocolat, Catherine Vallana a fondé la maison Choco emotionS en 2014.

▼► Choco emotionS est installé dans les anciens locaux de la maison Suchard, dans le quartier de Serrières, à Neuchâtel.

Photos: © Choco emotionS

www.choco-emotions.ch



NOUVELLE DIRECTION COMMUNE À LA TÊTE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES

Dès le 1^{er} mars 2021, Susanne Welle reprend la direction de l'Ecole Hôtelière Belvoirpark ES, qui fait partie de l'organisation faitière GastroSuisse. La fédération place ainsi ses deux Ecoles Hôtelières à Genève et à Zurich sous une direction opérationnelle commune.



SAVIVA ET TRAITAFINA UNISSENT LEURS EFFORTS AU SERVICE DES CLIENTS

Début février, les autorités de la concurrence ont approuvé le rachat de Saviva AG par HEBA Food Holding AG. Saviva AG fait donc désormais officiellement partie de l'entreprise familiale suisse avec ses divisions commerciales Food Services et Logistic Services. Saviva Food Services se positionne comme un partenaire industriel indépendant dans le domaine de la livraison en gros pour les restaurateurs en Suisse.

Les trois entreprises innovantes Saviva AG, Traitafina AG et la société Metzgerei Keller basée à Zurich Wiedikon, lesquelles font également partie du groupe HEBA, mettront ainsi à profit leurs synergies en matière de prospection du marché au service de leurs clients.

Markus Zimmermann, président du conseil d'administration et directeur général de HEBA Food Holding AG: « Saviva AG s'intègre parfaitement dans notre large gamme de prestations et est idéalement positionnée. Nos offres se complètent sur tous les points. Avec Saviva AG, nous bénéficions d'une impulsion économique importante et d'un renforcement des compétences dans le domaine de la logistique grâce à ses dix plates-formes logistiques régionales. Nos clients, notamment, pourront profiter d'un cycle de commande et livraison fiable en 24 heures dans toute la Suisse et pour toutes les zones de température. »

C'est pourquoi il est extrêmement important de se serrer les coudes en ce moment. C'est surtout en temps de crise que l'on voit qui est un véritable partenaire, que ce soit pour les clients ou pour les employés », ajoute Markus Zimmermann.





Quality



1,2,3 – c'est prêt!

Houmous, falafel et burgers
aux pois chiches Quality

Pour une préparation rapide de vos plats tendance:
1'500 grammes de pois chiches précuits vous garantissent une
cuisine professionnelle diversifiée et amusante, sans additifs et
à un prix avantageux.

transgourmet.ch/quality



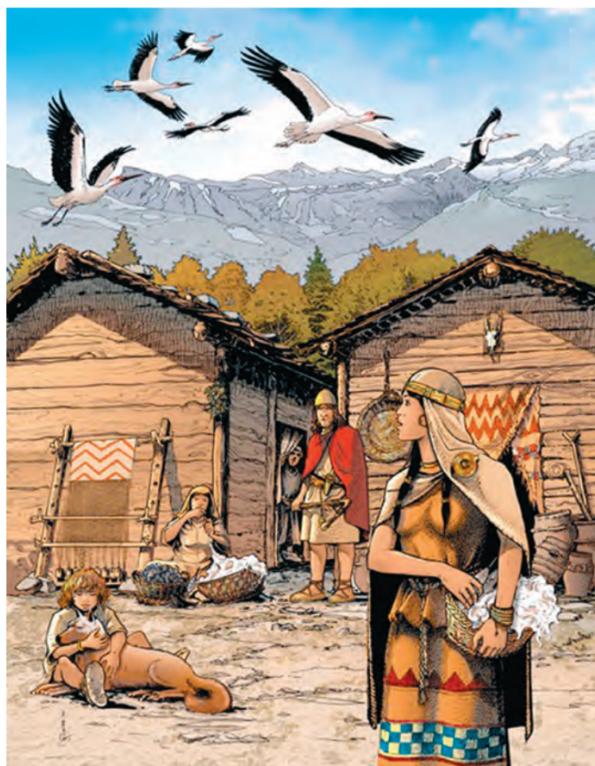
Le régime des Helvètes à l'âge du Bronze

Que mangeaient nos lointains ancêtres? Une passionnante étude de l'Université de Genève lève le voile sur leurs habitudes alimentaires.

MANUELLA MAGNIN

NUTRITION

L'époque est pour le moins lointaine et nul récit écrit n'atteste de l'alimentation de nos aïeux à l'âge du Bronze (2200 à 800 av. J.-C.). Grâce à des analyses isotopiques menées sur des squelettes humains et animaux, ainsi que sur des restes végétaux, une équipe de l'Université de Genève a fait de saisissantes découvertes. Les recherches se sont concentrées sur cinq sites, dont quatre en Suisse occidentale (Colombey-Muraz, Vufflens-la-Ville, Tolochenaz, Rances) et un en Haute-Savoie (Chens-sur-Léman). Si les chercheurs peuvent attester qu'à cette période la pêche était pratiquée dans les lacs et les rivières, l'étude biochimique des dents des défunts ne montre en revanche pas de consommation de poisson par les populations de ces différentes nécropoles. La viande (chèvre, mouton, cochon, bœuf) était, elle, au menu de même que les légumineuses et les céréales, parmi lesquelles du millet dont l'origine est à rechercher en Asie. Étrange? Pas vraiment. «Les cultivateurs ont dû s'adapter au réchauffement climatique et à la sécheresse qui sévissaient alors en Europe. Le millet s'adapte très bien à des climats secs et chauds. Les populations avaient également recours à des engrais organiques pour accroître le rendement de leurs cultures», explique Marie Besse, professeure au Laboratoire d'archéologie préhistorique et anthropologie au Département F-A. Forel de l'UNIGE, qui a dirigé le pôle de scientifiques à l'origine de ces découvertes. Bien sûr, le millet n'est pas arrivé du jour au lendemain selon Marie Besse: «A l'époque, les peuples se déplaçaient



▲ Dessin du village d'Ayent (Valais) à l'âge du Bronze (Dessin d'André Houot, tiré d'Alain Gallay ed. 2008).

▲► Photographie de la tombe 1061 du site de Tolochenaz – La Caroline (canton de Vaud) en cours de fouille, datée de la fin de l'âge du Bronze. © Archeodunum SA

▲►► Tasses des débuts de l'âge du Bronze (Hauter du récipient de gauche 11 cm; tiré d'Alain Gallay ed. 2008).



avec leurs animaux et leurs céréales et pratiquaient sans doute une forme d'échange entre eux. Le blé nous vient d'ailleurs du Proche-Orient».

ÉGALITÉ ALIMENTAIRE

Autre enseignement: hommes, femmes et enfants, riches ou pauvres, avaient droit au même régime. Ce qui ne signifie pas pour autant que la société était égalitaire à l'âge du Bronze. Certaines tombes comportaient plus de mobilier que d'autres, attestant de différences sociales. Une égalité face à «l'assiette» qui se lézarde à l'âge du Fer où les femmes mangent moins bien que les hommes. «On peut imaginer que les femmes étaient nourries des restes laissés par les hommes, mais ce n'est pas une certitude», commente Marie Besse.

Quoi qu'il en soit, nos ancêtres de l'âge du Bronze seraient bien surpris de constater aujourd'hui que l'accès égalitaire à une alimentation bonne et saine n'est de toute évidence pas la norme.

Ils s'amuseraient aussi de réaliser que nos nutritionnistes n'ont rien inventé en préconisant de jouer sur la complémentarité céréales-légumineuses pour bénéficier d'un apport équilibré en acides aminés essentiels lorsque l'on ne consomme pas de protéines animales.

Cette étude, à laquelle ont également participé Alessandra Varalli, Mireille David-Elbali, Jocelyne Desideri, Gwenaëlle Goude et Matthieu Honegger, a été publiée dans la revue PLOS ONE en janvier 2021.

PETITES ANNONCES

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
 Dans la gamme, des planchas, des wok etc.....
 Depuis 1969 au service des cafetiers
 Restaurateurs **0848 666 081**



Click

SITE INTERNET
www.lecafetier.net

facebook
 Journal Le Cafetier



À la **découverte**
 des **épices**

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

LA NIGELLE

Origine: Asie occidentale.

Goût: poivré.

Utilisation: aromatise les pains indiens (naan). En Europe, on la retrouve dans les légumes (choux, carottes).

Petite histoire: Sert à éloigner les mites.

En médecine: soigne les indigestions et les problèmes intestinaux.



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

Besoin de passer une petite annonce ?

IMMOBILIER / ACHAT / VENTE
 LOCATION / GÉRANCE
 VAISSELLE / MATÉRIEL

CONTACT:
T. 022 329 97 46

E.MAIL:
g.gindraux@lecafetier.net

MOTS CROISÉS

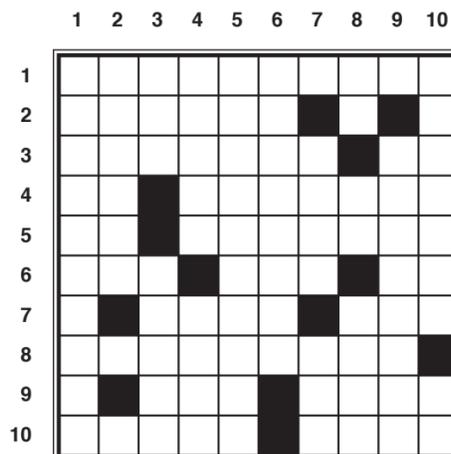
N° 1208

Horizontalement

- Sauts sur scène. – 2. Jeûne. – 3. Fait des œufs. Poids lourd. – 4. Prises de nerfs. Plante aux fleurs de couleurs variées. – 5. Prises de courant. Taillé. – 6. Morceau de pain. Fin de participe. Indicateur de position. – 7. A faire en cas de besoin. Bougés. – 8. Boulettes. – 9. Mis en scène. Se boivent en pub. – 10. Anneaux de cordage. Proportion.

Verticalement

- Qui ne pousse pas à la dépense. – 2. Affligeai. – 3. Mise en ordre. Armes blanches. – 4. Bouffe. De naissance. – 5. Libérées. – 6. Dernière demeure. – 7. Il ne manquait pas de souffle. Garçon d'écurie. – 8. Epelé: choper. Disque 33 tours. Drame populaire. – 9. Tristes mines. – 10. Idées noires. Personnel.



Solution des mots croisés N° 1207



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 Amoiet 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

➤ **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

ABSENCE DE CONCESSIONS SUR LES LOYERS

Vacance élevée dans la restauration

Une nette augmentation d'annonces de locaux de restauration se dessine sur le marché immobilier. Les données indiquent une vague de fermetures depuis novembre 2020.

SUISSE

La plateforme immobilière ImmoScout24 a informé le 15 février que l'offre de surfaces pour l'hôtellerie-restauration a explosé depuis novembre 2020. En janvier 2021, le nombre annoncé d'objets immobiliers dans le domaine de la restauration est en hausse de près de 70% par rapport au même mois de l'année précédente. Ce sont surtout les objets à louer qui sont concernés par cette hausse. Cela laisse entendre que de plus en plus de locataires dans l'hôtellerie-restauration décident de résilier leur bail. Daniel Borner, directeur de GastroSuisse, voit ses prévisions confirmées: «Ce dont GastroSuisse avait mis en garde les bailleurs a maintenant lieu. De nombreux locataires de surfaces commerciales se voient contraints de résilier leur bail si leurs bailleurs ne font pas de concessions. Dans beaucoup d'endroits, les parties au bail n'ont toujours pas réussi à se mettre d'accord sur une solution concernant le loyer.»

Selon un sondage auprès d'environ 3000 établissements membres de la faïtière, 77% des locataires de surfaces commerciales d'hôtellerie-restauration avaient contacté leurs bailleurs fin octobre 2020 afin de négocier une baisse de loyer. Seuls 32% des établissements interrogés, resp. 42% de ceux qui avaient contacté leurs bailleurs, se sont vu accorder une réduction de loyer. Dans 4 cas sur 10, le bailleur a refusé d'entamer une négociation.



DÉBUT DE LA VAGUE

Les bailleurs qui n'accordent aucune réduction de loyer dans la situation actuelle marquent un autogoal. Daniel Borner prédit: «À la vue de l'offre abondante sur le marché immobilier des locaux dédiés à la restauration, une vacance prolongée menace. GastroSuisse conseille fortement à tous les bailleurs de prendre très au sérieux la situation dramatique de l'hôtellerie-restauration et de consentir à des réductions importantes des loyers.» Même dans le meilleur des cas, le retour à la normale prendra des années. C'est ce que montre l'expérience de la dernière crise causée par le choc du franc suisse en 2011, dont l'hôtellerie-restauration ne s'était toujours pas entièrement remise début 2020.

Les nouvelles données soulignent que les chiffres des faillites ne sont pas éloquentes. Beaucoup d'entreprises cesseront d'abord leur activité avant de se mettre en faillite. De plus, la Confédération a déjà pris des mesures contre les faillites au printemps 2020. C'est en particulier la dérogation transitoire à l'obligation d'aviser le juge en cas de surendettement qui explique l'absence d'augmentations des faillites en 2020.

www.gastrosuisse.ch



Lancement du Nutri-Score

Coordination européenne

Les autorités compétentes de Belgique, France, Allemagne, Luxembourg, Pays-Bas, Espagne et de Suisse ont annoncé la mise en place d'un mécanisme interétatique de coordination. L'objectif? Simplifier l'utilisation de ce système volontaire d'étiquetage des denrées alimentaires. Un comité de pilotage et un organe scientifique assureront la collaboration.

Le comité de pilotage coordonnera la mise en œuvre et l'introduction du système Nutri-Score. L'objectif est de faciliter l'utilisation du Nutri-Score aux entreprises du secteur alimentaire au moyen de procédures communes. Ces procédures visent aussi à atteindre les petites entreprises et à assurer le lien avec les consommateurs.

Système d'étiquetage alimentaire volontaire, le Nutri-Score est un étiquetage nutritionnel élargi basé sur un code de plusieurs couleurs. Placé sur le devant de l'emballage, il informe sur la valeur nutritionnelle de l'aliment ou de la boisson. Il aide donc les consommateurs à choisir des aliments sains lorsqu'ils effectuent leurs achats et il complète ainsi les recommandations alimentaires. Il motive aussi l'industrie alimentaire à améliorer la qualité nutritionnelle des aliments qu'elle propose.

En Suisse, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) soutient ce système depuis septembre 2019. À ce jour, 34 producteurs et détaillants suisses se sont engagés à introduire le Nutri-Score. Déjà 56 marques apposent le logo du Nutri-Score sur plus de 1300 produits et d'autres suivront prochainement.

Préparation: 30 minutes

Cuisson: aucune

Pour 4 personnes

Pour le chou

- 1 chou rouge de 800 g
- 1 orange non traitée
- 1 citron non traité
- 1 c.s. de ras el-hanout
- 4 c.s. d'huile d'argan
- 12 cerneaux de noix
- 1 c.s. de graines de courge torréfiées
- 1 petit bouquet de persil plat
- sel, poivre

Pour la crème d'avocats

- 2 avocats
- 100 g de pois chiches
- 1 jus de citron
- 2 c.s. d'huile d'olive
- 1 c.c. de piment moulu
- sel, poivre

RECETTE

Chou rouge à la marocaine Crème d'avocats aux pois chiches

1. La veille, laver le chou. Oter le trognon et râper très finement. Disposer dans une jatte. Zester le citron et l'orange sur le chou.
2. Presser les agrumes. Confectionner une vinaigrette avec le jus des agrumes, le ras el-hanout et l'huile d'argan. Assaisonner. Verser sur le chou. Bien mélanger. Filmer la jatte et l'entreposer au réfrigérateur toute une nuit.
3. Le lendemain, concasser les cerneaux de noix grossièrement. Intégrer au chou avec les graines de courges torréfiées. Laver le persil, effeuiller et ciseler. Ajouter et bien mélanger.
4. Dénoyer les avocats. Prélever la chair et la mixer avec l'huile d'olive, le jus de citron, le piment moulu. Saler, poivrer. Bien mélanger. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
5. Dresser un peu de salade de chou à la marocaine et de crème d'avocat sur chaque assiette. Agrémenter de dés d'orange et de graines de chia selon votre envie. Servir avec du pain libanais.



© Sadrak Nemeth

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



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



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

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@caffe-cerutti.com
www.caffe-cerutti.com
Pour la Suisse Romande,
filiale à Renens Village

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

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

MACHINES



HOFMANN SERVICETECHNIK AG
Gaswerkstrasse 33
4900 Langenthal
T. +41 62 923 43 63
info@hofmann-servicetechnik.ch
www.hofmann-servicetechnik.ch

VIANDE



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



RESTOREX
Route des Rottes 28
1964 Contthey
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

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

NOURRITURE



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

CONCEPTS CULINAIRES



M-Industrie AG
Swiss Gastro Solutions
c/o Migros-Genossenschafts-Bund
Limmatstrasse 152
8005 Zürich
T. +41 58 570 92 92
www.swissgastro-solutions.ch

ROUVIERE

ROUVIERE SLICING SA
Z.I les Portettes
1312 Eclépens
T. +41 21 866 60 81
rouviereslicing@gmail.com
www.rouviereslicing.ch

BOULANGERIE



ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG
Neubuchstrasse 1
Case postale
CH-8717 Benken SG
T. +41 55 293 36 36
info@romers.ch
www.romers.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



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

OUI à une identité numérique suisse

La nouvelle loi sur les services d'identification électronique renonce à une solution purement étatique, potentiellement lente et coûteuse à développer. Les futures e-ID seront ainsi délivrées par des fournisseurs reconnus par la Confédération et librement choisis par les utilisateurs. Cela permettra d'offrir rapidement une infrastructure d'identité électronique fiable et concurrentielle par rapport à celles proposées par les géants d'internet.

Le besoin d'une identité numérique fiable

Actuellement, l'identification sur internet s'effectue encore souvent au moyen d'identifiants librement choisis et différents pour chaque site. Pourtant, les grandes plateformes de services en ligne et de réseaux sociaux offrent désormais des «identités numériques» de plus en plus largement reconnues. Parallèlement, le besoin de connaître de manière fiable l'identité d'un utilisateur se fait sentir non seulement dans les achats en ligne, mais aussi en raison du développement rapide des services de cyberadministration. C'est la raison pour laquelle la plupart des Etats mettent en place des infrastructures d'identification numérique dont les données sont garanties sur la base des registres officiels. La Suisse suit aujourd'hui le mouvement, avec l'adoption d'une nouvelle loi sur les services d'identification électronique (LSIE). Cette loi a été attaquée par voie de référendum et son sort se jouera dans les urnes le 7 mars prochain.

La contestation ne porte pas sur l'utilité d'une identité électronique, ou e-ID, mais sur le rôle des pouvoirs publics. La LSIE prévoit en effet que l'acquisition d'une e-ID ne se fait pas auprès de la Confédération elle-même, mais auprès de fournisseurs reconnus par celle-ci, qui agissent comme intermédiaires. Ces fournisseurs, qui peuvent être des entreprises privées mais aussi des collectivités publiques, enregistrent les demandes, puis sollicitent auprès de l'Office fédéral de la police la vérification de l'identité de la personne et l'autorisation de délivrer l'e-ID.

Ce modèle s'oppose à celui – pratiqué dans d'autres pays – où les identités électroniques sont délivrées par l'Etat lui-même, qui agit alors comme seul interlocuteur

des utilisateurs, et comme seul responsable d'un choix technique en principe unique. C'est un tel modèle qui est réclamé par les opposants à la nouvelle loi, qui craignent que le recours à des intermédiaires privés n'offre pas une garantie de sécurité suffisante.

Ne pas laisser le champ libre aux géants d'internet

Il est normal que la sécurité des systèmes et la protection des données soient traitées avec prudence. En l'occurrence, la LSIE ne prend pas ces questions à la légère. Les fournisseurs d'e-ID officiellement reconnus seront soumis à des conditions strictes et à des consignes précises, notamment quant à la sécurité des données qu'ils auront à traiter. Les données de base qui figureront dans toutes les e-ID se limiteront au numéro d'identification, au nom d'état-civil, aux prénoms et à la date de naissance. La grande majorité des utilisateurs s'en satisfera. Mais il sera aussi possible d'acquiescer des e-ID avec un niveau de garantie plus élevé, où seront indiqués le sexe, le lieu de naissance et la nationalité. Enfin, les e-ID bénéficiant du niveau de garantie le plus élevé pourront contenir, en plus, la photographie du détenteur. Dans tous les cas, l'utilisateur d'une identité électronique décidera quelles données pourront être transmises à tel ou tel prestataire de services.

Ainsi conçue, la réglementation proposée confèrera aux nouvelles e-ID une sécurité supérieure à celle des identités numériques proposées aujourd'hui par quelques géants d'internet. C'est là son principal intérêt. En effet, si l'e-ID permettra de s'identifier auprès des administrations en ligne, son utilisation est aussi et surtout prévue pour des sites privés. En ce sens, l'expression

de «passeport» numérique est trompeuse: la nouvelle identité électronique ne représente pas la privatisation d'une prestation éminemment étatique, mais plutôt la création d'un cadre étatique destiné à réguler les moyens d'identification électroniques.

Objectif: ne pas arriver trop tard

Pour être efficace, cette régulation doit intervenir très rapidement. Elle doit aussi être capable de s'adapter avec souplesse à de nouvelles techniques et à de nouvelles habitudes d'utilisation. Ces exigences justifient qu'on ait renoncé à une solution purement étatique, potentiellement lente et coûteuse à développer, et qu'on privilégie la mise en concurrence de fournisseurs tiers, principalement privés. Il existe en Suisse des entreprises capables d'offrir des services internet de qualité et il faut leur laisser l'occasion de relever ce défi – sachant que les utilisateurs seront alors libres de choisir les solutions qui leur inspireront le plus de confiance.

La nouvelle loi LSIE n'empêche pas la Confédération de reprendre ultérieurement le contrôle des infrastructures d'identification, si cela devait se révéler nécessaire; cette possibilité est même explicitement prévue. Dans l'immédiat, elle offre un cadre légal directement applicable permettant l'acquisition de moyens d'identification fiables et avantageux facilitant nos transactions en ligne. Accessoirement, la solution retenue épargne les finances publiques, déjà suffisamment sollicitées dans d'autres domaines. Ce sont autant d'arguments qui militent en faveur d'un OUI convaincu.

Pierre-Gabriel Bieri



AMBASSADEUR DU TERROIR

Café de Peney

Malgré les fermetures en cascade, le Café de Peney reste ouvert et propose une cuisine destinée à sa clientèle locale.

PAR EDOUARD AMOIEL



Auberge de campagne élégante et discrète, le Café de Peney continue d'attiser les flammes de ses fourneaux malgré la pandémie qui persiste. Comme certains de leurs confrères, Sylvain Costes et son chef de cuisine Yannick Geoffroy mettent les petits plats dans les grands afin d'offrir à leurs clients des plats à emporter gourmands et réconfortants. Car hors de question que ces deux travailleurs restent sans réaction devant la situation actuelle. « À nous d'essayer de tirer le meilleur d'un contexte qui était inenvisageable il y a encore quelque temps. » annonce le chef avec positivisme.

Passé par les cuisines de Philippe Chevrier au Domaine de Châteauvieux, Yannick Geoffroy a repris les fourneaux du Café de Peney depuis ces 5 dernières années. Adepté d'une cuisine bourgeoise et généreuse, le chef sait s'adapter en temps de crise. Depuis bientôt un an, il navigue au gré des nouvelles liées à la pandémie en adaptant ses recettes à emporter. Aucun doute, le

duo de Peney reste combatif face à l'adversité. « Même si nous n'avons pas vraiment le choix, nous restons debout. Nous ne baissons pas les bras et continuons de venir tous les jours au restaurant ». Une clientèle fidèle régionale composée de salariés d'entreprise le midi et de particuliers le soir soutient le restaurant quotidiennement.

Pour le chef, cuisiner à l'heure actuelle est un instinct de survie et surtout un échange précieux avec ses clients. « Cela nous permet de garder le contact et de maintenir un semblant de vie. Hors de question de rester à la maison ». Une carte hebdomadaire est entièrement dédiée à la vente à emporter. Pourquoi ne pas se laisser séduire et commencer par un velouté de courge ou une terrine de canard aux morilles avant de succomber à un pavé de cabillaud rôti aux épices ou une joue de cochon cuite au Gamaret et sa poêlée de légumes. Impossible de résister au tiramisu à l'amaretto pour finir sur une note sucrée.



 CAFE DE PENEY
restaurant bistrannique

Café de Peney

130, route d'Aire-la-Ville - 1242 Satigny
Tél. +41 22 753 17 55

www.cafe-de-peney.ch

Un concombre numérique pour réduire le gaspillage

Afin d'assurer la fraîcheur des fruits et légumes, destinés à la grande distribution, le Laboratoire fédéral d'essai des matériaux et de recherche (Empa) a conçu un concombre numérique qui reproduit fidèlement la façon dont son modèle biologique réagit à ses conditions de transport et d'entreposage. En étroite collaboration avec la Coop, les experts de l'Empa espèrent ainsi réaliser un modèle, de la récolte au consommateur, capable de réduire la perte d'une partie des marchandises périssables.

GEORGES POP

CONSOMMATION

Pour arriver à leurs fins, les scientifiques ont garni des concombres de capteurs, afin de mesurer tous les paramètres, outre la température et l'humidité, susceptibles de les altérer. Le jumeau numérique du vrai concombre a pu, de la sorte, être alimenté en données sur le comportement du produit original, à chaque étape de son chargement, de son voyage, puis de son déchargement, avant d'arriver sur les étalages. « Nous pouvons, ainsi, tirer des enseignements sur la qualité des produits, pour voir où des améliorations sont nécessaires », explique le chercheur Thijs Defraeye, dont l'équipe dirige cette recherche.

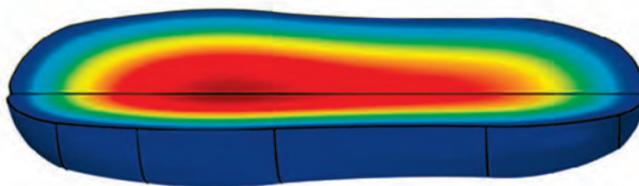
TRANSPORTEURS ET PRODUCTEURS CONCERNÉS

« Notre objectif est d'améliorer le processus (de conservation) autant que possible », souligne, pour sa part, Andreas Allenspach, responsable du secteur fruits et légumes chez Coop, qui ajoute : « Si l'analyse des données nous montre, par exemple, que les conditions de transport chez un convoyeur se dégradent, nous chercherons

▲ Une chercheuse de l'Empa mesure la température à l'intérieur d'un concombre. © Empa

► Les données obtenues par les chercheurs de l'Empa permettront une meilleure gestion, notamment des concombres vendus par la Coop. © Coop

www.empa.ch



à en discuter avec lui afin de les améliorer ». Selon lui, les producteurs de fruits et légumes seront également associés aux résultats de la recherche, afin d'assurer une récolte, un entreposage puis un transbordement respectueux, selon le principe dit « de la fourche à la fourchette ».

AMÉLIORER LA GESTION DES PRODUITS

À l'avenir, les données obtenues par les chercheurs de l'Empa permettront aussi une meilleure gestion de ce type de produits. Les fruits et légumes dont la date limite de conservation aura été réduite, à la suite, par exemple, de conditions de transport inadéquates, pourront être mis plus rapidement sur les étalages. Le centre chargé de leur distribution pourra aussi les livrer à des



commerces proches de lui, afin de leur éviter un nouveau long trajet. Outre les concombres, les chercheurs de l'Empa se penchent également, selon la même méthode, sur la conservation des aubergines, ainsi que des fraises et des framboises, les baies étant particulièrement altérables durant leur transport.

► Le graphique montre la répartition de la température d'un concombre de l'extérieur vers l'intérieur. © Empa

PUBLIREPORTAGE

KADI

Le plaisir de la pomme de terre à savourer chez soi

Les plaisirs de la pomme de terre perfectionnés à Langenthal, dans le canton de Berne, sont désormais proposés en pratiques petites unités d'emballage idéales pour chez soi.

Dorénavant, savourez chez vous les Pommes Frites, Pommes Croquettes, Rösti Frites et Paprika Wedges de KADI, fabricant de qualité. Grâce à la nouvelle gamme de produits « Le plaisir de la pomme de terre à savourer chez soi », les désirs deviennent réalité !

Ces spécialités suisses à base de pomme de terre, fabriquées avec amour et avec le plus grand soin, réussissent à tous les coups grâce aux nombreux modes de préparation possibles (au four, en friteuse classique, en combi-steamer, en friteuse à air chaud) et garantissent des plaisirs culinaires dignes de KADI. Pour profiter pleinement de leur saveur

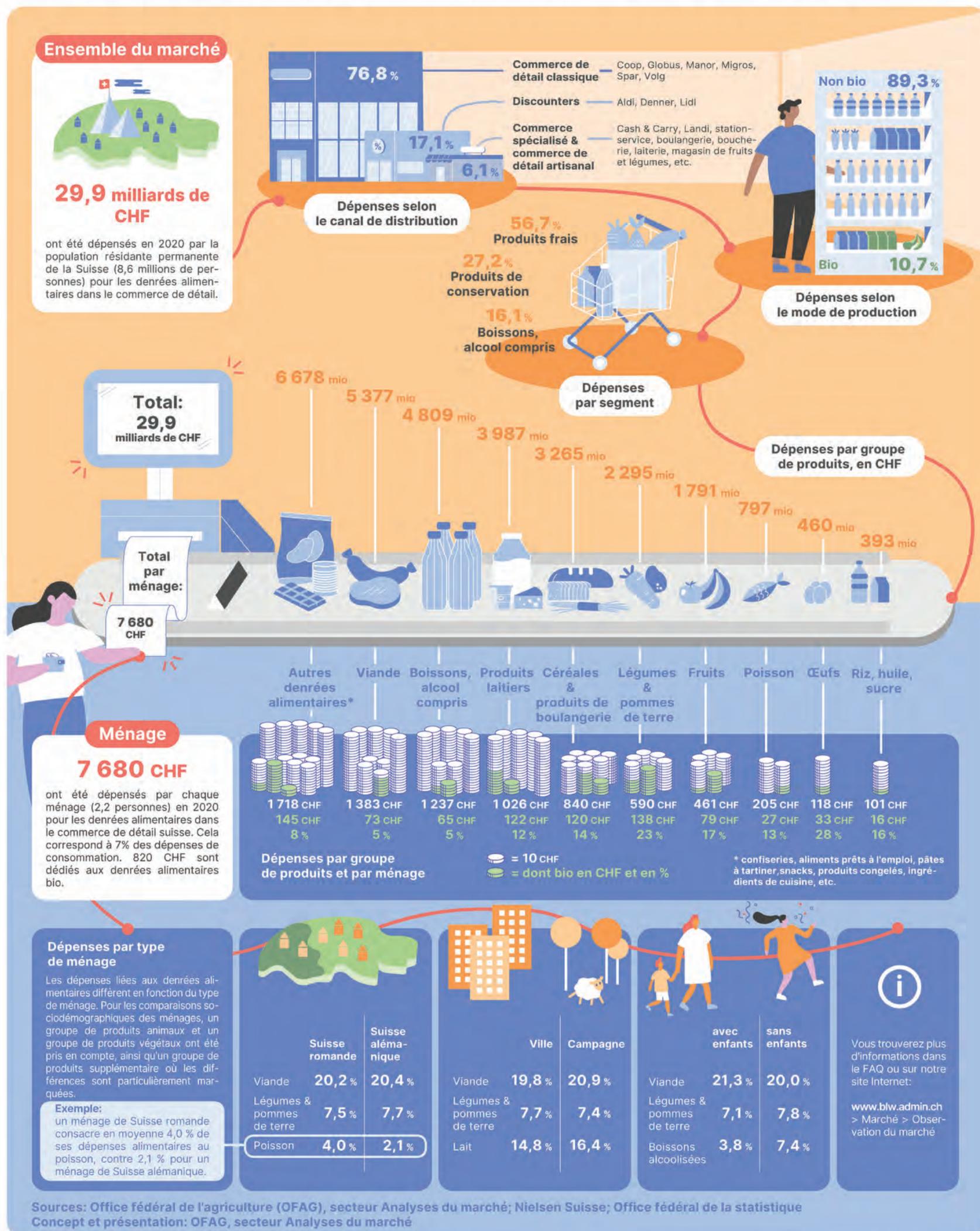
exceptionnelle, la friteuse à air chaud (Hot Air Fryer) est le mode de préparation recommandé par le fabricant.

SUISSE DE BOUT EN BOUT

Les produits commercialisés en petit format sont fabriqués conformément aux normes de Suisse Garantie. Pour la fabrication de ces produits, KADI a recours à des ingrédients suisses et à de l'électricité issue de la production hydroélectrique suisse. Ces produits sont conditionnés dans des sachets écologiques et durables en film recyclable certifié « I'm-Green » et dans des cartons certifiés FSC.



DÉPENSES POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LE COMMERCE DE DÉTAIL SUISSE 2020



Sources: Office fédéral de l'agriculture (OFAG), secteur Analyses du marché; Nielsen Suisse; Office fédéral de la statistique
 Concept et présentation: OFAG, secteur Analyses du marché

Schweizerische Eidgenossenschaft
 Confédération suisse
 Confederazione Svizzera
 Confederaziun svizra

Bundesamt für Landwirtschaft BLW
 Office fédéral de l'agriculture OFAG
 Ufficio federale dell'agricoltura UFAG
 Uffizi federal d'agricultura UFAG

EN 2020, LE COMMERCE DE DÉTAIL A ENREGISTRÉ DANS LE SEGMENT DES DENRÉES ALIMENTAIRES UN CHIFFRE D'AFFAIRES RECORD DE 29,9 MILLIARDS DE FRANCS, SOIT UNE HAUSSE DE 11,3% PAR RAPPORT À L'ANNÉE PRÉCÉDENTE.

LES MÉNAGES SUISSES ONT AINSI DÉPENSÉ EN MOYENNE 7680 FRANCS EN PRODUITS ALIMENTAIRES ET EN BOISSONS (ACHATS EN LIGNE NON COMPRIS).



« Consommons local, SOYONS UNIS! »

Tout une chaîne se déploie avant et après que nous ayons lâché nos couverts et vidé nos verres. Ce monde du goût a besoin de perspectives. Le photographe Sedrik Nemeth le met en lumière alors qu'il est contraint à se tapir dans l'ombre.

M.M.



TERROIRS

Plusieurs actions sont en cours pour tenter de préserver la survie de tout un monde qui œuvre les mains dans la terre, le cœur à l'ouvrage, la passion dans les tripes... un monde dont nous ne pouvons pas nous passer.

L'alimentation est un besoin de base essentiel, primordial. En amont de la convivialité qu'offre un bon repas partagé en famille ou entre amis, il y a une multitude d'acteurs qui se sont impliqués, une chaîne dont chaque maillon possède son importance.

Il y a bien sûr les producteurs, éleveurs, pêcheurs, vigneron, maraîchers, artisans fromagers, bouchers, dont le travail est exigeant et les contraintes nombreuses. Et puis il y a les fournisseurs, distributeurs, transporteurs, ceux qui mettent les produits en valeur par l'image ou la communication, les traiteurs, les cuisiniers, les commis, serveurs, livreurs, casseroles, blanchisseurs...

« Nous avons la chance d'avoir autour de nous, localement, une grande variété de produits exceptionnels, un terroir généreux et des gens qui savent le sublimer. Face aux contraintes qu'on nous impose pour cause de pandémie et les conséquences induites pour tous ces acteurs et pour nous-mêmes, nous devons pouvoir faire, chacun à notre échelle, un geste. Nous nous devons tous d'être dans l'action et la solidarité: que ce soit par un don, une participation à une action proposée, ou, tout simplement en consommant local. Chaque acteur et chaque action compte », explique Sedrik Nemeth.

Bravo et merci à la quasi-vingtaine de grands chefs, cafetiers et restaurateurs qui ont participé (ou participeront) avec enthousiasme, convivialité et dévouement à porter ce message qu'il ne faut cesser de marteler: « Consommons local, SOYONS UNIS! ».

Photos: © Sedrik Nemeth

www.sedriknemeth.com



Jacques Bovier

LA SITTERIE
Rue du Rawil 41
1950 Sion
www.lasitterie.ch



Rafael Rodriguez

ABBAYE DE MONTHON
Route de l'Abbaye 2
1053 Montheron
www.montheron.ch



Nelson Bonvin & Mathieu Biolaz

RESTAURANT LES TOURISTES MARTIGNY
Rue de l'Hôpital 2
1920 Martigny
www.touristes-martigny.ch



Cecilia Zapata

PACHACAMAC
11, rue Voltaire
1201 Genève

www.pachacamac-restaurant.com

