

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

30 ans
1989-2019

Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 7 • 16 avril 2021

Gastroconsult
proche. compétente.

**COMPTABILITE
FISCALITE
CONSEILS**

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

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

CONSOMMATION
> Page 6

Et si l'on bannissait
les contenants
à usage unique

ROTOR Lips RotorLips.ch

Machines de qualité suisse

Entr'Acte
L'Année du Vin
SUISSE +

Votre supplément
Entr'Acte
L'ANNÉE DU VIN SUISSE



Concours: tout savoir sur «Le Mois du Goût»

Vous convoitez un prix pour vos prouesses culinaires en lien avec le terroir local, ou vous souhaitez tout simplement organiser un événement pour saluer le fait que Genève est la Ville du Goût cette année? On vous dit tout.

s'explique par le contexte «Ville du Goût», mais vise aussi à inciter davantage les restaurants à participer dans le cadre d'une année extrêmement difficile pour la branche.

NOUVELLE DOTATION ET NOUVEAUX PRIX

1 ^{er} Prix Mois du Goût	CHF 5 000
2 ^e Prix Mois du Goût	CHF 5 000
3 ^e Prix Mois du Goût	CHF 5 000
Prix Spécial du Développement Durable	CHF 5 000
Prix Spécial de l'Encouragement	CHF 2 000
Dotations totales	CHF 22 000

M.M.

GENÈVE

Dans le cadre de Ville du Goût 2021, la Semaine du Goût genevoise est revue et étendue. Grâce au soutien de nombreux partenaires (Genève Terroir, le Service Cantonal du Développement Durable et la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève), vous pouvez gagner des prix alléchants en participant au concours un mois durant. Si vos ambitions sont plus modestes, la mise sur pied d'un événement vous donnera plus de visibilité auprès des gourmets.

CONCEPT GÉNÉRAL

> Dates: du jeudi 16 septembre au samedi 16 octobre. Soirée de remise des Prix le jeudi 14 octobre (durant le Forum de l'alimentation durable).

> 2 options de participation proposées aux restaurants: option A: «Concours» et option B «Événement». Ces 2 versions sont cumulables.

> Dotation des prix augmentée pour une plus grande incitation et récompense (+ CHF 10 000).

OPTION A: «CONCOURS»

Le Concours est étendu, dure 4 semaines et demande plus d'implication pour le restaurant. Le restaurant signe une Charte et sera évalué par le Jury.

La dotation du Concours est augmentée et presque doublée (CHF 12 000 à CHF 22 000). Cette dotation spéciale

OPTION B: «ÉVÉNEMENT»

Un restaurant qui ne souhaite pas participer au Concours sur un mois mais qui défend une certaine idée du bien-manger et du goût et qui veut s'engager à son échelle, a ainsi la possibilité de participer au Mois du Goût. Il signe la Charte Semaine du Goût et s'engage à organiser au minimum 1 événement en lien avec la thématique durant le mois (ex: apéro du terroir, dégustation avec un-e vigneronne, atelier découverte de saveurs, soirée spéciale menu végétarien, conférence-débat, etc.). Ce restaurant fait partie intégrante du Mois du Goût. Pas d'évaluation du Jury.

La communication se fera autant sur la version A que sur la version B, avec un site dédié «Le Mois du Goût». Les restaurants qui participent au Concours ont une visibilité un peu plus importante, figurant individuellement dans la liste web et papier. Les événements organisés par les restaurants sont eux repris sur l'agenda du site Ville du Goût, ce qui permet bien entendu aussi une bonne visibilité à l'organisateur.

Alors, à vos idées et à vos fourneaux!

Envie de vous inscrire?

Thomas Kilbert, chargé de mission économie locale et durable, répond à toutes vos questions au 022 418 23 78, ou par mail: thomas.kilbert@ville-ge.ch

L'ANNÉE 2020 EN CHIFFRES.
Quelques faits et chiffres sur l'agriculture et le marché bio en Suisse.

VU pour VOUS

445 francs suisses, c'est le montant dépensé par tête pour des aliments bio en Suisse.

7'122 exploitations agricoles en Suisse et dans le Principauté de Liechtenstein produisant selon les directives de Bio Suisse.

55% de l'ensemble des consommateurs achètent des produits bio (contre 49% en décembre 2019 par exemple).

16,5% des terres agricoles suisses ont exploitées de manière biologique.

10,8% part de part de marché sur le marché des denrées alimentaires en 2020 en Suisse.

3'856 mio de francs suisses, c'est le chiffre d'affaires des aliments bio en Suisse.

Source: rapport annuel 2020

Le bio progresse fortement

Le commerce de détail suisse annonce des chiffres records pour l'année écoulée. La fermeture des restaurants et des cantines a amené les gens à cuisiner à la maison et, à cause de la fermeture des frontières, ils ont fait leurs achats en Suisse. Cette évolution a propulsé le chiffre d'affaires des produits bio vers un nouveau record. Les consommatrices et consommateurs ont acheté en 2020 des denrées alimentaires bio pour une valeur de plus de 3,8 milliards de francs (2019: 3,2 mia). La part de marché atteint ainsi maintenant 10,8 pourcents (2019: 10,3%). Les produits préférés sont comme ces dernières années les œufs (28,9% de part de marché), le pain (26,2%) et les légumes (23,9%). L'écoulement des produits bio a progressé de 19,1 pourcents. La consommation par habitant a atteint 455 francs, record mondial.

M.M.

1 kg **6⁹⁵** Bio Tofu nature

kg **2⁷⁵** Bio Pois chiches 5 kg

50 cl **1¹⁵** Bio Thé glacé au citron 4 x 6 x 50 cl

19.4-24.4.2021
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

PRODEGA

Toutes les offres TVA exclue

Votation sur la loi Covid-19: ne nous trompons pas de cible!

C'est le 13 juin 2021 que le peuple suisse se prononcera sur la loi Covid-19. Le comité qui a lancé le référendum estime qu'elle est superflue et il s'en prend aux compétences dévolues au Conseil fédéral. Un rejet de la loi toucherait cependant principalement les branches qui, en tant que perdantes du coronavirus, dépendent largement des prestations de soutien introduites.

Des craintes infondées

La loi Covid-19 contient de nombreuses et diverses mesures concernant notamment la fourniture de soins, la protection des travailleurs, les étrangers, la justice, l'insolvabilité, la sécurité de l'approvisionnement ou encore des aspects de procédure. Elle règle en outre le soutien aux salariés mis au chômage partiel, aux entreprises au bénéfice de l'aide pour cas de rigueur et aux indépendants par le biais des APG, de même qu'aux entrepreneurs qui sont salariés de leur propre entreprise. Elle englobe enfin des mesures spécifiques en faveur de la culture, des médias et du secteur de l'événementiel.

Le référendum a été lancé par une association répondant au nom des « Amis de la Constitution » et vise à empêcher que le recours au droit d'urgence du Conseil fédéral institué lors de la pandémie soit légitimé a posteriori et prolongé jusqu'à fin 2021. Au moment du vote du 13 juin prochain, la loi aura déjà été en vigueur depuis environ neuf mois. A noter encore que, lors de la session de printemps des Chambres fédérales, elle a subi des modifications et a été complétée par de nouveaux programmes d'aide.

Pour le comité référendaire, la loi est inutile, du fait que la majeure partie des articles porte sur des mesures de financement que le Conseil fédéral pourrait décider sans devoir invoquer le droit d'urgence. Qui plus est, en cas de nouvelle flambée de la pandémie, le Conseil fédéral serait à nouveau habilité à utiliser ce droit d'urgence. Enfin, toujours

selon le comité, la loi Covid-19 permettrait d'introduire une obligation de vaccination, avec des vaccins insuffisamment testés et autorisés dans le cadre de procédures accélérées. Ce que l'État fédéral dément. Et il faut bien admettre que, depuis l'entrée en vigueur de la loi, ces craintes diffuses ne sont nullement concrétisées.

Dilemme et questions ouvertes

La loi règle les compétences spécifiques du Conseil fédéral pour lutter contre l'épidémie de Covid-19 et, parallèlement, détermine la nature des aides financières octroyées aux PME qui, en dépit de la liberté économique garantie par la Constitution, ont été privées de leurs moyens de subsistance. Un refus de la loi Covid-19 le 13 juin signifierait non seulement une remise en question des compétences du gouvernement, mais aussi la fin des aides consenties à l'économie. C'est bel et bien là où réside le dilemme!

Si le peuple suisse, dans sa majorité, la rejette, la loi sera alors abrogée le 25 septembre 2021, soit un an jour pour jour après son entrée en vigueur.

Toutes les mesures prises deviendraient alors caduques. Certes, les aides déjà versées ne devraient pas être remboursées, mais il ne serait plus possible d'en accorder de nouvelles. La notion d'égalité de traitement y trouverait-elle son compte? Un «non» dans les urnes poserait aussi d'épineuses questions de délimitation quant à la fin de l'aide financière. Par exemple, les entreprises pourraient-elles continuer à être indemnisées pour des dommages

survenus alors que la loi était en vigueur? Par ailleurs, en cas d'abrogation de la loi, les cantons pourraient-ils encore réclamer à la Confédération les montants déjà alloués aux entreprises? Autant de questions non résolues qui créeraient une grande incertitude juridique.

Qui sont les vraies victimes?

Le 13 juin 2021, on ne votera ni sur l'obligation du télétravail ou du port du masque, ni sur la durée de fermeture des restaurants ou sur les terrasses des stations de ski. Et encore moins sur les restrictions dans les stades et les patinoires ou sur les stratégies de vaccination. L'ensemble de ces questions est régi par le Conseil fédéral sur la base de la loi sur les épidémies, approuvée par le peuple suisse en 2013 à, soit dit en passant, une nette majorité.

Mais si la loi Covid-19 venait à être rejetée, c'est le fondement même des aides aux PME et aux branches en difficulté, telles que la gastronomie, le tourisme, la culture et l'événementiel qui s'écroulerait le 25 septembre 2021. Ces secteurs doivent-ils être sacrifiés alors même que personne ou presque ne conteste la nécessité de les soutenir?

Les citoyens seraient bien inspirés de peser de manière approfondie le pour et le contre. Est-ce raisonnable, pour quelques – certes – délicates questions d'ordre institutionnel de sacrifier les intérêts, voire l'existence, d'entreprises privées qui souffrent déjà énormément? Pour nous, la réponse est «non»!

Markus Hugentobler
Traduction: Alain Maillard



Préparation: 30 minutes

Cuisson: 30 minutes

Pour 4 personnes

Pour la rhubarbe

- 250 g de rhubarbe
- 400 ml d'eau
- 100 ml d'eau de rose
- 500 g de sucre

Pour la crème

- 20 g de jaune d'œuf
- 50 g de sucre
- 5 dl de lait
- 1 sachet de thé earl grey

RECETTE

Rhubarbe confite et crème au thé earl grey

1. Parer la rhubarbe et la couper en petits tronçons. Confectionner un sirop avec l'eau de rose, l'eau et le sucre. Y plonger les tronçons de rhubarbe et laisser frémir 25 minutes.
2. Faire infuser le thé dans le lait. Laisser tiédir. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le lait infusé.
3. Disposer dans une casserole et porter à frémissement tout en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Laisser refroidir et servir avec de petits tronçons de rhubarbe confits.

Offre valable
du 19 au 24 avril 2021

Prix Pro hors TVA,
rabais déduit

www.aligro.ch

ACTIONS PRO



13%
12.98
kg

Escalopes de poulet frais calibrées
Henri IV, de France, env. 3 kg



26%
19.42
kg

Filet royal de cabillaud frais Skrei
de Norvège, 200-400 g, avec peau



42%
-.59
25 cl

Heineken
24 x

ALIGRO
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

INITIATIVE POPULAIRE

Pour « Une indemnisation adéquate en cas de pandémie »

GastroSuisse en appelle au peuple pour soutenir l'hôtellerie-restauration.

SUISSE

La pandémie de coronavirus a révélé les failles de la politique suisse et des bases juridiques face à l'urgence de la situation. Les autorités ont posé les bases dans la loi sur les épidémies pour prendre des mesures strictes pour protéger la santé de la population. Il n'existe toutefois aucun droit à une indemnisation pour les établissements touchés. Conséquence: les entreprises et les collaborateurs fortement impactés sont insuffisamment et bien trop lentement indemnisés. Des centaines de milliers de personnes se sentent laissées pour compte. C'est pourquoi GastroSuisse a annoncé le 29 mars son initiative populaire « Une indemnisation adéquate en cas de pandémie ». On peut discuter des mesures prises depuis le début de la pandémie et avoir différentes opinions. Le fait est que: « L'hôtellerie-restauration fait des sacrifices énormes », a déclaré le Conseiller national PDC Alois Gmür. « Cette branche a été reléguée comme victime collatérale dans cette crise. Cela ne doit plus se reproduire à l'avenir », a souligné A. Gmür à l'occasion d'une conférence de presse de GastroSuisse à Berne. La fédé-



▲ Casimir Platzer.

Photos: © Rebecca Bowring

www.gastrosuisse.ch

ration de la branche avait invité les journalistes pour annoncer le lancement de l'initiative populaire « Une indemnisation adéquate en cas de pandémie ». Le fait qu'A. Gmür ouvre la conférence de presse n'était pas un hasard: le Schwytzois est président de l'intergroupe parlementaire Hôtellerie-restauration, à laquelle appartiennent des conseillers aux Etats et nationaux de tout le spectre politique. Il a également été clair: « La politique n'était pas prête à faire face à une telle situation d'urgence de longue durée. » Le Conseiller national Alois Gmür, également président de l'association suisse des distributeurs de boissons, a ajouté que si la loi sur les épidémies offrait une base pour prendre des mesures strictes pour protéger la santé de la population, il n'existait aucun droit à une indemnisation pour les établissements et les collaborateurs touchés. C'est précisément ce point qui constitue le maillon faible. « Les branches comme l'hôtellerie-restauration sont particulièrement touchées par la crise », a expliqué Casimir Platzer, président de GastroSuisse. Il semble évident et moralement justifiable que les branches qui ont consenti d'énormes sacrifices dans cette crise soient adéquatement indemnisées.

TROP PEU ET TROP LENTEMENT

De l'argent a certes été promis dans la crise actuelle dans le cadre de la réglementation des cas de rigueur. Le Conseil fédéral a articulé le montant de 10 milliards de francs. Seule une partie est toutefois déjà arrivée chez les établissements touchés. En d'autres termes, les indemnités financières sont versées trop lentement et

varient beaucoup en fonction des cantons. « Par ailleurs, les montants promis couvrent en moyenne à peine la moitié des coûts fixes », détaille C. Platzer. Il souligne également que « La réglementation des cas de rigueur ne fonctionne pas. » Les nombreuses erreurs dans la crise actuelle ont fait déborder le vase et poussé la fédération à lancer maintenant une initiative populaire. L'objectif de l'initiative est clair: « Il ne faut plus reproduire les mêmes erreurs. En cas de nouvelle pandémie, il faut des indemnités adéquates si des établissements venaient à être fermés par les autorités. » Il convient également d'ancrer juridiquement et de préciser le droit à la réduction de l'horaire de travail et à l'allocation perte de gain. L'initiative populaire vise à fixer les règles du jeu pour l'avenir. Massimo Suter, vice-président de GastroSuisse et président de GastroTicino a souligné pendant la conférence de presse: « Si les personnes concernées sont correctement indemnisées, cela renforce aussi le Conseil fédéral dans sa lutte contre la pandémie et permet une meilleure acceptation des mesures. » Une obligation d'indemnisation force également l'Etat à mieux se préparer à une prochaine pandémie et à prendre les mesures appropriées. Comme l'a annoncé C. Platzer, GastroSuisse va maintenant rechercher des partenaires pour former une alliance. Il ne devra pas chercher longtemps. L'un d'entre eux se trouvait déjà à la conférence de presse: « Nous soutiendrons dans tous les cas cette initiative populaire », a affirmé A. Gmür en tant que président de l'association suisse des distributeurs de boissons, car cette initiative est très importante pour l'avenir de la Suisse.

LAC DE BIENNE

Viticulture: entre désarroi et espoir du lendemain

AUTOUR DU LAC DE BIENNE, L'AIRE VITICOLE SE DÉPLOIE SUR QUELQUE 220 HA. CE TRÈS RICHE VIGNOBLE, PEU CONNU DES ROMANDS DU BASSIN LÉMANIQUE, EST FORMÉ DES COTEAUX DE VIGNEULES JUSQU'À CHAVANNES ET LA NEUVEVILLE, EN PASSANT PAR DAUCHER-ALFERMÉE, DOUANE ET GLÉRESSE; SANS OUBLIER LES VIGNES DE L'ÎLE SAINT-PIERRE ET LES DOMAINES VITICOLES DE CERLIER, CHAMPION ET ANET. LES QUELQUE 80 VIGNERONS DE LA RÉGION NE CACHENT PAS LEUR DÉSARROI, FACE AUX RESTRICTIONS SANITAIRES. PETITE CONSOLATION: BIEN QUE MODESTE, LA VENDANGE 2020 EST RICHE EN PROMESSES.

GEORGES POP



Le domaine vitivinicole du Lac de Biemme. © vinsdulacdebiemme.ch

« **E**n raison de la sécheresse et du froid de juin 2020, la récolte a été réduite, l'année dernière. En revanche la qualité est très bonne: la vendange a débuté le 13 septembre, avec de hauts degrés Oechsle, sans pourriture ni dégâts dus aux mouches Suzuki », constate Olivier Boillat, le responsable communication de la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI), qui ajoute: « Actuellement, nous transpirons face aux gels en cours. Ils pourraient faire des dégâts sur les premiers débouvements. Des conversions bio sont en cours. Cette phase de transition coïncide avec les restrictions sanitaires; nous avons donc le temps de faire bien les choses ».

DES LIVRAISONS SANS FRAIS À DOMICILE

Pour la plupart des vignerons, les pertes ont été substantielle, en 2020, bien qu'il ne soit pas encore possible de les chiffrer précisément. « Nous avons perdu les mani-

festations et les restaurants dès le mois de mars 2020. En revanche, le secteur a bien écoulé ses vins dans les commerces qui ont mis en avant les vins suisses. La petite récolte 2020 nous a finalement bien arrangés! Mais aujourd'hui, le calme devient alarmant. Nous attendons la réouverture des terrasses et des restaurants, ainsi que l'ouverture des caves. Nous continuons à livrer nos vins à domicile, gratuitement, associés à d'autres produits de notre terroir. La vente se poursuit aussi dans les magasins qui distribuent les produits du terroir », précise Olivier Boillat.

PRÉPARER L'APRÈS-COVID

En dépit des temps difficiles qu'il traverse, le secteur vitivinicole du lac de Biemme n'en poursuit pas moins ses mutations, pour affronter l'avenir. Les valeurs sûres de la région sont dans les blancs: Chasselas, Chardonnay et dans les rouges: Pinot gris et Pinot noir, Gamaret, Mara, Divico. De nouvelles vignes ont été plantées sur



Olivier Boillat se fait l'écho du désarroi, mais aussi des attentes des vignerons du lac de Biemme. © FRI

l'Île Saint-Pierre (Mara, Gamaret et Pinot Noir). « Et puis nous réfléchissons à de nouveaux cépages, afin de nous adapter au réchauffement climatique, ainsi que des cépages sans traitements. Le Gamaret progresse dans cette perspective », souligne, avec une pointe d'optimisme, le porte-parole de la FRI.



Ici & Ailleurs



DES CARTONS POUR LES VINS SUISSES

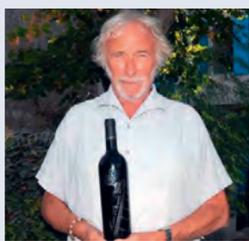
Swiss Wine Promotion (SWP), organe de promotion national des vins suisses, s'associe à Model SA, société familiale suisse de production d'emballages en carton basée à Weinfelden (TG), pour créer quatre cartons d'expédition aux couleurs de Swiss Wine et ainsi renforcer la présence et la visibilité des vins suisses lors d'envois postaux.

Actuellement, il existe différents cartons d'expédition pour les vins dont les plus utilisés sont des emballages neutres. SWP a voulu saisir l'opportunité de proposer un emballage aux couleurs des vins suisses afin de faire rayonner l'identité Swiss Wine en Suisse et à l'étranger lors des envois postaux. C'est pourquoi SWP et Model ont conçu ensemble quatre emballages d'expédition : 2, 3... bouteilles qui permettent ainsi de répondre au mieux aux différentes commandes faites chez les vigneronnes et vigneron.

Les cartons «Swiss Wine» sont en vente sur le site internet www.packshop.ch

VENEZ DÉCOUVRIR CHEZ MULHAUPT LES VINS DE PIERRE RICHARD

Quand en 1986, le comédien tombe amoureux du domaine de l'Evêque à Gruissan dans l'Aude celui-ci est en ruine. En particulier le vignoble de 20 hectares qui a longtemps fourni de la piquette. Peu importe, le grand blond décide d'investir de son temps et de son argent. Il arrache 12 hectares de cépages vieux ou malades, pour replanter de la syrah et du mourvèdre.

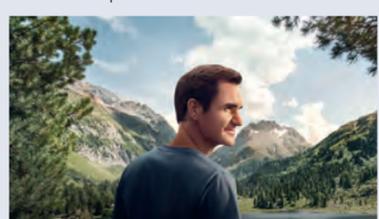


Sur le site sauvage au bord de la Méditerranée, Pierre Richard entreprend de produire son propre vin, le Château Bel Evêque AOC Corbières, rouge d'abord puis rosé. La reconnaissance est rapidement au rendez-vous, dès l'année 1989. Quand Richard parle de son vin, il le décrit en ces termes : « Mon Corbières Château Bel Evêque est un vin qui vieillit d'abord en fût de chêne, puis admirablement en bouteille durant dix ans, pour libérer enfin ses arômes intenses de fruits rouges très mûrs et ses saveurs épicées avec la cuisine méridionale, viandes rouges, magret de canard ou agneau. C'est un vin de couleur dense, riche de soleil, et corsé, qu'il faut carafa avant, pour succomber sous le charme vineux. »

www.mulhaupt.ch

Roger Federer, la nouvelle recrue de Suisse Tourisme

Pour les responsables de ST, ce choix allait de soi. « Cette collaboration est idéale, car la Suisse et sa nature préservée ont clairement joué un rôle dans la carrière unique de Roger », explique Martin Nydegger, directeur de ST. « J'ai toujours eu le sentiment de représenter la Suisse quand j'entre sur un court. Je suis habitué à voir un drapeau suisse figurer à côté de mon nom. J'en ai éprouvé une grande fierté au cours de mes 22 premières années sur le circuit et il en sera toujours ainsi. »



Unir mes forces à celles de ST est une démarche logique pour moi », a déclaré Roger Federer lors d'un entretien avec Martin Nydegger. Tous deux sont enthousiastes à l'idée d'entamer ce partenariat de longue durée.

www.myswitzerland.com

La viande séchée de Granges: une passion familiale!

Située à Granges, entre Sierre et Sion, l'entreprise Brumann Viande Séchée offre, depuis 1983, une grande variété de préparations artisanales de viande dont les saveurs, rehaussées aux herbes de montagne, ont séduit une clientèle fidèle. Hors restrictions sanitaires, plusieurs restaurateurs, non seulement valaisans, mais aussi vaudois, genevois, et même tessinois, ont pris l'habitude de s'y approvisionner en spécialités du terroir, pour réjouir les papilles gustatives de leurs hôtes les plus exigeants.

GEORGES POP



VALAIS

Viande séchée premier choix ou artisanale, jambon cru, lard sec aux herbes, ou encore saucisses à l'ail, aux noix ou aux choux rouges: ce sont-là quelques-uns des produits phares qui ont fait la réputation de Brumann Viande séchée. Les recettes suivent une tradition, transmise de génération en génération: les pièces de viande, sélectionnées pour le séchage, sont mises pendant quelques jours dans une saumure avec des herbes de montagne. Après quoi, elles sont suspendues à des bâtons et placées dans un vénérable séchoir, où elles restent plusieurs semaines. Enfin, afin d'obtenir une forme facilitant la coupe, les pièces de viande sont légèrement pressées.

▲ Le séchoir de la famille Brumann est un lieu d'accueil et de dégustation.

▼ La viande séchée est le produit phare de la petite entreprise de Granges.

▼► Les saucisses à l'ail sont particulièrement appréciées par les clients de la famille Brumann.

Photos: © Brumann

www.brumannviande.com

UN TRAVAIL EN FAMILLE

Brumann Viande Séchée est une authentique entreprise familiale: à eux quatre, Grégoire, le papa, Kathia, la maman, Mathias le fils, et Danièle, la fille, font tourner la petite entreprise. « Nous avons des recettes bien à nous et nous sommes particulièrement attentifs à la qualité et à la préparation de nos produits. Outre les pièces de viande importées, nous travaillons beaucoup avec l'abattoir de Martigny qui nous fournit en viande d'Hérens », souligne Mathias, un grand gaillard souriant qui, avant de se convertir avec bonheur à la boucherie artisanale, avait travaillé comme bûcheron. Notons au passage que, nourrie à l'herbe des alpages, la vache d'Hérens offre une viande particulièrement savoureuse qui se consomme aussi bien en viande séchée qu'en viande grillée.

UNE VISITE AU SÉCHOIR

Active sur les réseaux sociaux, la petite entreprise de Granges, collectionne les commentaires les plus laudatifs sur les saveurs et la qualité de ses produits. « Tous nos produits peuvent être commandés en ligne. Ils sont envoyés par la poste dans les meilleurs délais. Mais beaucoup de clients préfèrent venir à notre rencontre au séchoir, pour déguster nos spécialités, découvrir nos techniques et recettes de fabrication, et partager un moment », constate Mathias qui reconnaît que les contraintes sanitaires ont privé la famille de sa clientèle de restaurateurs. « Mais nous avons pu continuer notre travail. Des clients viennent nous voir régulièrement. C'est une chance », conclut-il.



L'entreprise Brumann Viande Séchée est affiliée à la société Mon Producteur Sàrl, basée à Martigny, dont le but est d'offrir des services promotionnels aux producteurs et artisans du terroir. Elle facilite la vente directe, notamment grâce à une application mobile, téléchargeable sur smartphone.

Les trésors savoureux de Patrick Trachsel

Il y a une vingtaine d'année, Patrick Trachsel était apiculteur et se contentait de vendre son miel. Depuis, il a fait un sacré chemin: sa petite entreprise, Apis Distribution, basée à Peseux, dans le canton de Neuchâtel, propose une bonne centaine de produits, la plupart de son cru. L'artisan tourne à plein régime, fort notamment d'une fidèle clientèle en ligne, séduite par les saveurs de ses préparations originales.



GEORGES POP

NEUCHÂTEL

« Un jour j'ai eu l'idée de préparer une moutarde au miel, puis un vinaigre. C'est devenu une véritable passion. J'ai imaginé de nouveaux produits. Aujourd'hui mes moutardes, mes huiles, mes vinaigres, mes antipasti, ou mes pâtes à tartiner sont vendus dans toute la Suisse romande, via ma boutique en ligne, mais aussi dans des commerces ou des épiceries fines », souligne Patrick Trachsel qui précise: « C'est ainsi que cette passion est devenue un métier à plein temps ».

▲ Lorsqu'il n'est pas dans sa cuisine, Patrick Trachsel s'occupe encore de ses ruches.

► L'apiculteur gourmand de Couvet passe le plus clair de son temps dans sa cuisine-laboratoire.

Photos: © Apis



UNE CUISINE-LABORATOIRE

À soixante ans, celui qui est toujours apiculteur passe le plus clair de son temps dans sa cuisine-laboratoire, à concocter amoureuxment ses préparations, cuire ses mélanges dans un chaudron en cuivre, avant de les mettre en pot et de les étiqueter. Mais il s'occupe toujours de ses ruches, et ne manque pas une occasion



► La gelée de Gewurztraminer d'Apis a reçu la médaille d'argent, lors du concours suisse des produits du terroir 2019-2020.

de déployer son éventaire sur un marché ou un salon gourmand. « Je travaille seul, mais avant les fêtes de fin d'année, mes deux grands enfants et ma sœur viennent parfois me donner un coup de main. Je fais l'essentiel de mon chiffre d'affaire entre les mois de septembre et décembre ».

DES TRÉSORS DE SAVEURS

Le dépôt de la petite entreprise est une véritable caverne d'Ali Baba. Les produits, dont un bon nombre sont labellisés, comme la gelée de pinot ou les miels du cru, s'alignent sur les rayons, tels des trésors aux promesses savoureuses. Les confits d'oignons y côtoient des gelées de pomme à l'absinthe, des pâtes à tartiner au chocolat et au miel, ainsi qu'une grande variété d'huiles et de vinaigres. « Mes clients apprécient particulièrement la confinade de tomate à l'ail, ainsi que la tapenade aux figues et les courgettes à l'ail », confie Patrick Trachsel qui est toujours à la recherche de nouvelles recettes.

Modeste, l'apiculteur gourmand de Couvet s'abstiendra de nous préciser que sa gelée de gewurztraminer a reçu la médaille d'argent, lors du concours suisse des produits du terroir 2019-2020. Il est vivement conseillé de la déguster sur du pain, avec du fromage ou pour accompagner un foie gras.

www.swiss-moutardes.ch



natura

Le bio
chez un seul
partenaire

Un goût naturel
pour la cuisine
moderne



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**

TAKE AWAY

Et si l'on bannissait les contenants à usage unique

La vente à l'emporter en temps de pandémie a révélé le besoin de développer une nouvelle offre en matière d'emballage des mets.

MANUELLA MAGNIN

CONSOMMATION

L'interdiction des contenants à usage unique pour les repas à l'emporter est dans l'air à Genève. Interviewé dans l'émission «A bon entendeur» de la RTS le 22 mars dernier, Antonio Hodgers, conseiller d'Etat, a révélé que cela fait partie des mesures du futur plan de gestion des déchets que le gouvernement cantonal va adopter d'ici cet été. «C'est une mesure forte qui dit que le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas», a déclaré le ministre.

Si l'interdiction entre en vigueur, les restaurateurs du bout du lac n'auront d'autre choix que de se tourner vers des contenants réutilisables, idéalement en fonctionnant en réseau. Selon ce système, le consommateur n'est pas obligé de ramener ses boîtes là où il les a reçues, mais dans tout autre commerce participant.

Première à s'être fait un nom dans ce secteur, l'entreprise bernoise reCIRCLE a débuté ses activités en août 2016. Actuellement, quelque 350 000 boîtes, reconnaissables à leur couleur aubergine, sont en circulation dans le pays.

Chaque jour, 60 000 boxes sont échangées. L'année passée, ce ne sont pas moins de 15 millions de ces contenants qui ont passé de main en main en 260 jours ouvrables. A ce jour, selon Jeannette Morath, CEO de reCIRCLE, 1400 restaurateurs ont adhéré au concept dans le pays.

Avec ou sans compartiments, les boîtes reCIRCLE existent en différentes tailles.

MONTAGNE DE PLASTIQUE

Avant la pandémie, chaque Suisse générait quelque 125 kg de déchets plastiques par année! Et pourtant, c'est bien du plastique que propose l'entreprise reCIRCLE. Si ce choix peut surprendre, il affiche un bilan carbone plutôt bon. Utilisées correctement, ces boîtes peuvent être nettoyées quelque 200 fois. Une récente étude a démontré qu'une boîte reCIRCLE doit être réutilisée au moins entre 19 et 23 fois selon le type de lavage pour avoir un impact inférieur à une boîte jetable moyenne. Toutes sortes de matériaux ont été étudiés avant d'opter pour du polytéréphtalate de butylène enrichi de 30% de fibres de verre (PBT) pour créer le contenant reCIRCLE. Le PBT ne contient pas de composants nocifs. Quant aux pigments de couleur retenus, ils conviennent tous pour l'alimentation.

Ces boîtes, qui sont parfaitement hermétiques, peuvent être utilisées au micro-ondes, nettoyées au lave-vaisselle ou stockées au congélateur. Empilables, elles existent en différentes tailles, avec ou sans compartiments. Les matériaux sont conformes aux prescriptions du règlement UE n° 10/2011 et à celles de l'ordonnance suisse sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. L'approvisionnement en granulats se fait prioritairement en Europe. Tous les produits sont fabriqués en Suisse et expédiés de façon neutre pour le climat par le biais de la Poste.

CONSIGNE

Le restaurateur qui adhère à reCIRCLE paie un abonnement annuel. Les convives achètent une boîte au prix de CHF 10.- auprès d'un partenaire du réseau. Ils peuvent la retourner dans le même établissement ou dans un autre commerce participant dans toute la Suisse. Le client a le choix entre récupérer sa caution ou emprun-

ter une nouvelle boîte. Les participants au réseau sont identifiés par un label sur la porte et une présence sur le site internet de reCIRCLE.

OFFRE DE LANCEMENT

Dès juin, les restaurateurs qui souhaitent tester ce système bénéficient d'une offre de lancement sur trois mois. La finance annuelle pour tout membre de reCIRCLE, qui s'élève à CHF 150.-, leur est offerte. Ils reçoivent également 20 boxes. S'ils sont convaincus au terme de cette phase de test, ils peuvent adhérer au concept et acheter leurs contenants.

Pour en savoir plus:

www.recircle.ch,

Jeannette Morath, T. 031 352 82 82



EN BOÎTE LE PLAT

A Toulouse et à Rennes, un réseau similaire a été mis sur pied. Avec «En boîte le plat», plus besoin de chercher une poubelle pour se débarrasser des contenants, car le repas n'est plus emballé dans un futur déchet! Les repas à emporter chez l'un des restaurants ou commerces partenaires du réseau sont servis dans une boîte en verre en échange d'une «caution» de 3 €. Après consommation, le client rapporte sa boîte rincée chez un membre du réseau et récupère sa caution, ou, mieux, repart avec un nouveau plat.

<https://enboiteleplat.fr>



PETITES ANNONCES

FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

17BIS, AVENUE VIBERT
1227 CAROUGE
TÉL. 022 307 17 40
FAX 022 307 17 49
J.G@FIDGEST.CH
WWW.FIDGEST.CH

ROUVIERE SLICING SA
Balance d'arrivage
GBK

30x40 cm
Colonne incluse
Capacité au choix
De 6 à 150 kg
Batterie incluse
CHF 890.-HT

rouvierslicing@gmail.com
www.rouvierslicing.ch
Depuis 1969 au service des cafetiers
Restaurateurs **0848 666 081**



JGG ASSURANCES ET CONSEILS

Une spécialiste à votre service

Dans la vie d'une entreprise, ou dans la vie de tous les jours, on a souvent besoin d'un partenaire fiable et de confiance. Josiane Grenier Grandjean est la perle rare qui saura vous accompagner.

M.M.

ASSURANCE

Cela fait plus de 40 ans qu'elle se met au service des entreprises et particuliers avec un souci aiguë de l'éthique dans les affaires. Josiane Grenier Grandjean n'est pas du genre à dégainer des contrats d'assurances pour ponctionner des commissions. «J'ai construit ma carrière en misant sur le conseil global aux PME. Je vois toujours mes clients trois à quatre fois avant de leur proposer quelque chose. Cela passe bien sûr par des assurances, mais aussi par un soutien en toutes circonstances, qu'il s'agisse de la création d'une Sàrl ou des démarches administratives auxquelles une société peut être confrontée au cours de son existence.»

Et c'est peu dire qu'elle a du pain sur la planche dans l'univers de la restauration en cette période de pandémie. Ses clients font souvent face au casse-tête des formulaires à remplir pour les RHT ou diverses autres indemnités, avec, parfois, le handicap de la langue française qu'ils ne maîtrisent pas à la perfection. «Je les accompagne au mieux et les aiguille au besoin vers mon réseau de spécialistes avec lesquels je collabore ainsi qu'avec la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève», explique-t-elle.

Josiane Grenier Grandjean prend en compte la situation particulière de chacune et chacun dans l'entreprise et dans l'univers personnel et familial. Cela peut être un patron en raison individuelle qui doit prévoir tous les accidents de la vie, comme une maladie soudaine ou un accident qui peut remettre en jeu l'équilibre financier de toute une famille.

Bref un accompagnement sur mesure dont le but est de palier bien des difficultés en cas de pépin.

Pour plus d'informations, sans engagement, n'hésitez donc pas à contacter cette orfèvre au service des entreprises.

SOCIÉTÉ DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

EDUQUA SWISS

223^{ème}
Cours de Cafetier E-learning

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.

Accès à la plateforme :	Dès le 30 août 2021
Prix :	CHF 600.-
Pré-inscriptions E-learning :	s.jan@scrhg.ch
Infos Examens :	Inscriptions auprès de : IFAGE Augustins Emolument : CHF 500.-

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_

PUBLIREPORTAGE

LE SIRHA LYON AURA LIEU DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2021



Initialement prévu en janvier 2021, le Sirha Lyon prend en compte logiquement son marché frappé par sept mois de fermeture cumulés depuis le mois de mars 2020. Cette 20^{ème} édition sera plus que jamais centrale dans le dispositif de relance, confirmant son rôle d'accompagnateur et de précurseur d'un secteur en perpétuelle adaptation.

GL events entend mobiliser comme jamais l'ensemble des collaborateurs et des savoir-faire du groupe. Sirha Lyon 2021 va démontrer sa capacité à faire bouger les lignes de l'événementiel, à créer de la nouveauté et de nouveaux services pour accompagner les exposants et les visiteurs de manière consciente et responsable. «Le Sirha Lyon en septembre sera le signal fort de reprise et de reconquête, affirme Marie-Odile Fondevur, Directrice Générale de Sirha Lyon. Il ouvre la voie à une nouvelle économie du Food Service pour l'après Covid-19.»

Désormais intégré à l'écosystème des marques et du digital Sirha Food, Sirha Lyon proposera un nouveau service digital: Sirha Connect. Cette application puissante permettra de rapprocher les exposants des visiteurs professionnels du Sirha Lyon, de les connecter en amont, pendant et après le salon, en proposant des prises de rendez-vous, une messagerie instantanée ou encore en permettant des business meetings digitaux. Un nouveau service de stands packagés locaux et respectueux de l'environnement va également faciliter aux exposants la création et la construction de leur espace.

La constellation des 24 concours du Sirha, dont les références mondiales Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie, entend plus que jamais fêter, au-delà d'un retour à la normale, un renouveau pour l'ensemble du secteur.

MOTS CROISÉS

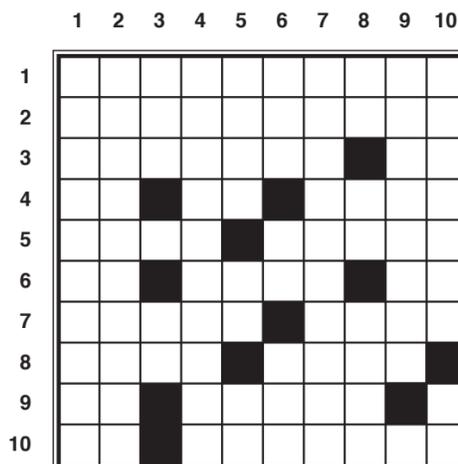
N° 1211

Horizontalement

1. Papillonner. – 2. Elargirai l'audience du muezzin. – 3. Espagnol. Mises en usage. – 4. Période. Dieu. Bien en chair. – 5. Lu à l'envers : se prend dans l'eau ou au soleil. Frustrée. – 6. Démonstratif. C'était un homme hors du commun. Observé. – 7. En Asie et en Anglais. Ne pas rester passif. – 8. Prince troyen. Zone. – 9. Dans la gamme. Religieuse. – 10. Bas Allemand. Entrelacer.

Verticalement

1. Jouent volontier les touristes. – 2. Orientales et islamiques. – 3. A l'hôtel, c'est un filou. Joueur ou protecteur. – 4. Rognaient. – 5. Basse. Affirmatif, au Kremlin. Précieux. – 6. Prit son courage à deux mains. Article. Sot. – 7. Sont difficiles après la noce. – 8. Tour. Hic. Terre glaise. – 9. Pousse-café. – 10. Rectitude. Patrie d'Abraham.



Solution des mots croisés N° 1210



Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève



223^{ème} Cours de Cafetier du jour

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 :	mi-septembre à début novembre 2021
Horaires :	De 08h30 à 11h45 et de 13h00 à 16h15 Du lundi au vendredi
Prix du cours :	CHF 1'990.- (chèque cadeau SCRHG de CHF 800.- inclus !!!)
Inscriptions 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 1'490.- est à régler au plus tard le 13 août 2021 .
Infos Examens :	Inscriptions auprès de : IFAGE Augustins Emolument : CHF 500.-

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 Hôtelières de Genève



223^{ème} Cours de Cafetier 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 23 août à mi-novembre 2021
Horaires :	18h00 à 21h00, du lundi au jeudi et De 08h30 à 12h00 et 13h00 à 16h00, le samedi
Prix du cours :	CHF 1'990.- (chèque cadeau SCRHG de CHF 800.- inclus !!!)
Inscriptions 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 1'490.- est à régler au plus tard le 23 juillet 2021 .
Examens :	Inscriptions auprès de : IFAGE Augustins Emolument : CHF 500.-

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_

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 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

PUBLIREPORTAGE

AMICI CAFFÈ POUR LA NEUVIÈME FOIS CONSÉCUTIVE PARMIS LES «WORLD'S MOST ETHICAL COMPANIES»: ÉQUITÉ PRIMÉE POUR LA NEUVIÈME FOIS POUR AMICI CAFFÈ

Amici Caffè a été une nouvelle fois récompensé pour son engagement exceptionnel en faveur du développement durable. C'est déjà la neuvième année consécutive qu'Amici Caffè est distingué comme faisant partie des «World's Most Ethical Companies» pour le café de Trieste issu de production durable et du commerce équitable, qui est vendu en Suisse.

«Même si notre café reçoit déjà cette distinction pour la 9^e fois, rien n'est jamais acquis. C'est le résultat de nos efforts permanents», explique Francesco Illy, fondateur et propriétaire de l'entreprise suisse de café Amici Caffè. Francesco Illy a non seulement innové en matière d'espresso, mais lui et sa famille s'engagent aussi depuis des décennies pour du café équitable et de production durable.

PRIX POUR DES GRAINS DE CAFÉ ÉQUITABLES DEPUIS 1987 – NEUTRALITÉ EN CO₂ DEPUIS 2012

Les aliments durables, équitables et d'origine la plus régionale possible ne sont pas qu'une tendance. Ils font partie des choix de vie de nombreuses personnes. Mais qu'est-ce que cela signifie pour le café dans notre pays? Le café ne pousse nulle part en Suisse, et sur une seule île en Europe (Grande Canarie). L'entreprise familiale suisse Amici Caffè, établie à Lucerne et à Steinhausen, mise sur deux piliers à ce sujet:

- planter des arbres pour compenser les émissions de CO₂ des produits vendus est aujourd'hui une mesure courante. Mais Amici Caffè fait partie des pionniers dans ce domaine et va encore plus loin: depuis 2012, en collaboration avec l'entreprise SEKEM, Amici Caffè plante dans le désert de l'Égypte des arbres permettant de compenser la totalité des émissions de dioxyde de carbone produites au cours du cycle de vie des produits Amici. Le café Amici est entièrement neutre sur le plan climatique. Des milliers d'arbres ont déjà été plantés sur près de 4,13 hectares. Parallèlement à la réduction du dioxyde de carbone, les arbres assurent un sol fertile et des emplois: deux travailleurs

sont employés à l'année pour le seul entretien des arbres plantés. Le type d'arbre spécifique planté nécessite peu d'eau.

- Amici Caffè s'engage depuis des décennies pour une philosophie commerciale durable: les cultivateurs de café sur place peuvent vendre leur café depuis 1987 sans intermédiaires et à des prix rentables garantis par contrat. Ils sont également soutenus par des instructions pratiques, qui les aident à développer leurs aptitudes et techniques et à rester au fait du développement durable par le biais d'innovations, sans que cela entraîne des frais pour eux.



ETHISPHERE INSTITUTE ET LES ENTREPRISES HONORÉES

En 2021, l'Ethisphere Institute a décerné ses distinctions pour la 15^e fois. Cette année, six entreprises ont reçu la distinction «World's Most Ethical Company» dans la catégorie «Produits alimentaires, boissons et agriculture», dont le café d'Amici. 135 lauréats de 22 pays ont été primés dans 47 secteurs. L'Ethisphere Institute, qui confère le prédictat «World's Most Ethical Company», est leader mondial de la promotion des meilleures pratiques commerciales éthiques déterminantes. La distinction «World's Most Ethical Company» est remise sur la base de l'Ethisphere Institute's Ethics Quotient (EQ), qui permet une évaluation quantitative de la prestation des entreprises. Des entreprises qui se distinguent par leur engagement durable et responsable sont primées.

www.ethisphere.com



La petite histoire des aliments

Champignon noir qui pousse sous terre, la truffe, sous ses diverses formes, se développe en symbiose avec certains arbres, comme le chêne, le noisetier, le tilleul ou encore le saule. Elle est connue depuis l'Antiquité. La première mention de la truffe apparaît sur des tablettes d'argile sumériennes, deux mille ans avant notre ère. Il paraît qu'en Égypte, le pharaon Khéops, bâtisseur de la grande pyramide, en raffolait. Le philosophe grec Théophraste pensait qu'il s'agissait de végétaux engendrés par les pluies d'automne et le tonnerre, alors que son compatriote Plutarque y voyait le produit de la foudre.

Un champignon «diabolique»

Au Moyen-Âge, en raison de sa noirceur et du fait qu'elle pousse sous terre, la truffe fut considérée comme un produit du diable et sa consommation fut interdite; ce qui n'empêcha pas certains nobles ou ecclésiastiques d'en consommer secrètement. C'est le roi François 1^{er} qui réhabilita la truffe et lui rendit ses titres de noblesse, en la réintroduisant sur les tables de la cour de France. Elle était d'autant plus appréciée qu'elle avait,

outre sa saveur, la réputation d'être aphrodisiaque, en raison de sa forme qui, parfois, rappelle celle d'un testicule. La marquise de Montespan, favorite de Louis XV, en faisait servir de grandes quantités à son amant, lorsque celui-ci «mollissait».

Une demande très supérieure à l'offre

Au début du XX^e siècle, les truffières françaises produisaient plus de mille tonnes de ce champignon, chaque année. Mais les guerres, la diminution de la population rurale, la mécanisation de l'agriculture et l'appauvrissement des terres provoquèrent une chute brutale de la production. De nos jours, la production de truffes, toutes variétés confondues, reste deux à trois fois inférieure à la demande, selon les années. En Europe, l'Espagne, la France et l'Italie figurent parmi les principaux producteurs. Il existe aussi une production indigène en Suisse. En 2020, quelque cent hectares de truffières étaient recensés, dans notre pays.

Malgré le prix dissuasif de ces champignons, les recettes à la truffe ne coûtent pas forcément très cher. Il suffit, en effet, d'en mettre très peu pour aromatiser un plat, une viande ou une sauce.



VOS

PARTENAIRES

POUR LA

ROMANDIE

CAFÉ



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

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

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

BIÈRE



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

EXPERTISE



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

FOIE GRAS



ROUGIÉ
Euralis Gastronomie
Bld de l'Europe - 64230 Lescar
T. +33 5 59 77 60 77
pro.rougie.fr

MACHINES



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

NOURRITURE



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



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

VIANDE



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

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



SCHAERER SA
Allmendweg 8
4528 Zuchwil
T. +41 32 681 62 00
www.schaerer.com

CUISINE



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



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



RESTO-TEC - RUBELLIN SARL
Route du simplon 4
1907 Saxon
T. +41 27 322 62 45
resto@resto-tec.ch
www.resto-tec.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

ROUVIERE

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

FROMAGE



**INTERPROFESSION
DU GRUYÈRE**
Place de la Gare 3
1663 Pringy
T. +41 26 921 84 10
interprofession@gruyere.com
www.gruyere.com

POISSON



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

TERROIR



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

PRODUITS SURGELÉS



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

VIN



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

Tout sur l'eau, source de vie

A l'occasion de la Journée mondiale de l'eau le 22 mars dernier, l'hydrogéologue valaisan Jérémie Pralong a expliqué comment la pluie se transforme en eau minérale unique, quels types de sources existent en Suisse et comment la qualité des eaux souterraines doit être protégée. Une plongée sous terre passionnante.

SUISSE

QUE FAIT UN HYDROGÉOLOGUE ?

Jérémie Pralong : Un hydrogéologue est un géologue spécialisé dans la prospection, l'exploitation, la gestion et la protection des eaux souterraines. Nous étudions le terrain, effectuons des sondages de reconnaissance, interprétons la géologie, prélevons des échantillons, évaluons la quantité et la qualité de l'eau, étudions les interactions entre les eaux de surface et les nappes souterraines, et établissons des cartes et des modèles conceptuels d'écoulement des eaux souterraines.

A QUOI SERVENT CES DONNÉES ?

J. P. : À partir de toutes ces données, l'hydrogéologue identifie des nappes d'eau souterraine exploitables et essaie de tirer un bilan pour le futur pour anticiper les risques de surexploitation et de contamination. De plus, nous, les hydrogéologues, travaillons beaucoup avec les communautés locales afin de comprendre qui partage les mêmes ressources souterraines et quels sont les défis locaux partagés. À partir de cette base, nous créons des projets de développement durable ensemble afin de protéger les ressources en eau utilisées par tous. Cette démarche, qui s'effectue bien souvent par bassin versant, permet une gestion intégrée des ressources en eau, dans l'intérêt de tous.

COMMENT L'EAU DEVIENT-ELLE UNE EAU MINÉRALE ?

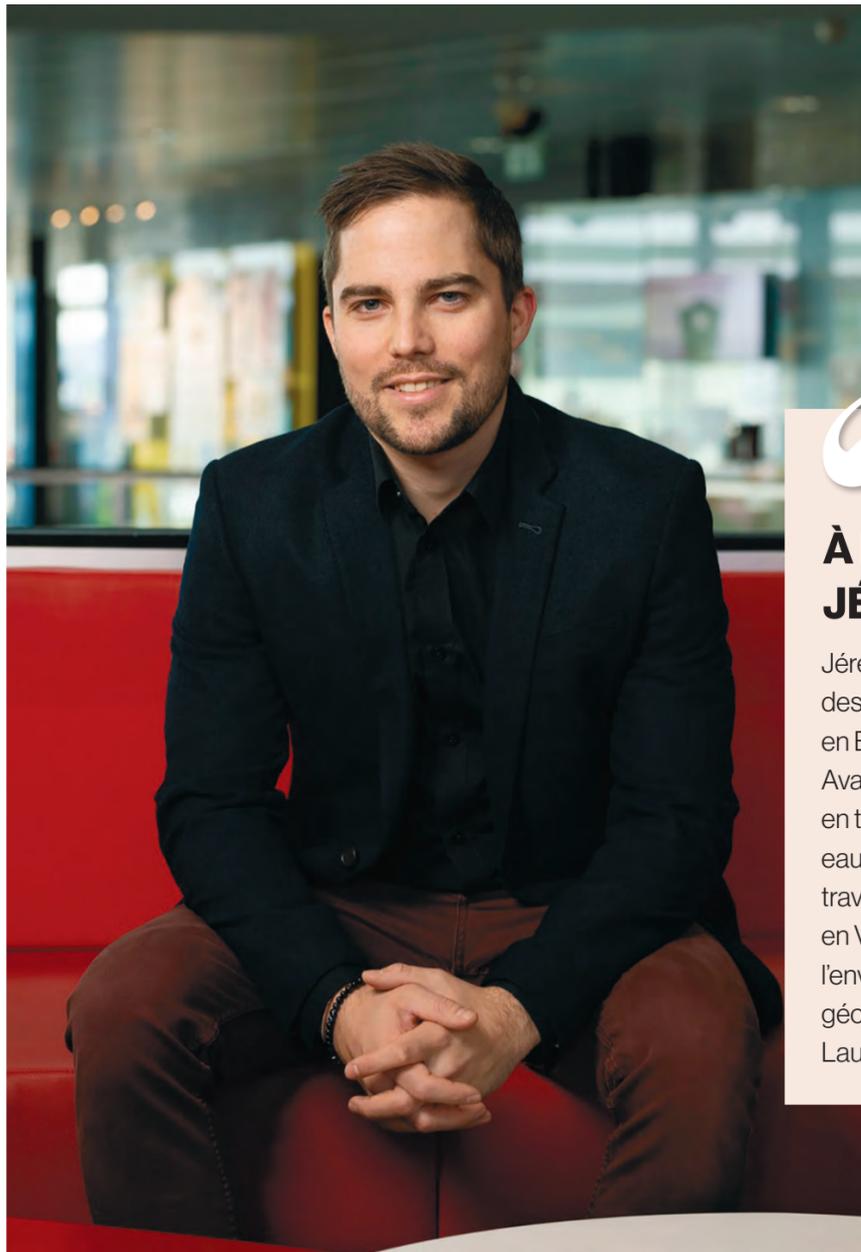
J. P. : L'eau de pluie tombe sur le bassin versant et une partie infime s'infiltré dans le sol. À travers son voyage dans le sous-sol, la goutte d'eau va rencontrer des types de sols et de roches très différents, parfois très poreux, parfois imperméables. Il en résulte un chemin spécifique pour chaque goutte. Les roches souterraines vont enrichir la goutte d'eau en minéraux de manière plus ou moins forte. Une roche granitique, par exemple, va donner des minéraux comme la silice ou le sodium. Néanmoins ces roches étant peu solubles, la goutte d'eau sera peu chargée en minéraux. Le calcaire est différent : comme il est beaucoup plus soluble, la goutte d'eau va s'enrichir et se charger plus rapidement et intensément en minéraux de type calcaires, bicarbonates. Ces phénomènes d'échanges confèrent à l'eau souterraine son identité. Parfois, la gouttelette va également passer par des micropores qui la purifient comme un filtre naturel.

COMBIEN DE TEMPS DURE CE VOYAGE ?

J. P. : Ce voyage peut durer entre quelques années à plusieurs milliers d'années. À la fin de ce voyage, l'eau minérale est captée par un forage ou sort naturellement de l'aquifère par gravité sous forme de source.

COMMENT SAVOIR QUEL CHEMIN A PRIS L'EAU MINÉRALE NATURELLE ET QUELLE A ÉTÉ LA DURÉE DE SON VOYAGE ?

J. P. : Grâce à sa minéralisation d'abord ! Si nous connaissons la teneur en minéraux et la géologie de la région, nous pouvons établir des hypothèses sur son probable chemin souterrain. Nous allons définir le bassin versant de notre source. Nous complétons notre évaluation avec des études isotopiques. Nous prélevons des échantillons de notre eau minérale mais également de toutes les eaux de la région, afin de comprendre l'altitude d'infiltration. Nous réalisons également des essais de pompages, afin



▲ Jérémie Pralong.

Photo: © DARRIN VANSELOW



À PROPOS DE JÉRÉMIE PRALONG

Jérémie Pralong, 35 ans, est responsable des ressources en eau de Nestlé Waters en Europe (hors Italie et Vittel) depuis 2019. Avant de rejoindre Nestlé Waters en 2015 en tant que responsable des ressources en eau pour l'Amérique latine et les Caraïbes, il a travaillé dans un bureau d'ingénieur géologue en Valais. Jérémie a étudié les géosciences, l'environnement, l'hydrogéologie et la géothermie à Neuchâtel, Uppsala (Suède) et Lausanne.

de caractériser les vitesses d'écoulement dans l'aquifère et sa géométrie. Finalement, nous effectuons des tests avec des traceurs fluorescents inoffensifs que nous injectons dans des zones que nous pensons favorables à l'infiltration. Nous mesurons la réponse dans des sources en aval pendant plusieurs mois et pouvons ainsi définir un temps de transit entre le point d'injection et la source.

QUELS TYPES DE RESSOURCES EN EAU TROUVE-T-ON EN SUISSE ?

J. P. : Tout d'abord, grâce aux Alpes, la Suisse possède une grande diversité géologique et un régime climatique unique, avec beaucoup de chutes de neige en hiver. Ces chutes de neige permettent aux glaciers d'exister et confèrent à la Suisse le titre de «château d'eau de l'Europe».

Concernant les eaux souterraines, il y a en principe trois types d'aquifères en Suisse :

- **Aquifère sédimentaire en roche meuble**, qu'on trouve dans les plaines alluviales (Vallée du Rhône, Plateau Suisse). Entre les cailloux et les grains de sable, il y a une multitude de pores. Comme une éponge, ces pores peuvent absorber des masses d'eau considérables.
- **Aquifère fissuré**, existent dans les Alpes. Lors de la formation des Alpes, des couches géologiques jusque-là horizontales ont subi des pressions énormes qui les ont soulevées, superposées et repliées. Ces forces ont provoqué d'innombrables fissures dans la roche qui permettent à l'eau d'y voyager.
- **Aquifère karstique**, se trouvent souvent dans le Jura et Les Préalpes. L'eau dissout le calcaire et, au fil des millénaires, façonne des formes étranges dans le paysage. Dans le sous-sol, ce processus va créer des cavités, des conduits et des grottes. Ceux-ci se remplissent souvent d'eau et forment des réserves d'eau importantes.

QUELS SONT LES DÉFIS FUTURS EN MATIÈRE D'APPROVISIONNEMENT EN EAU ?

J. P. : En Suisse, le changement climatique est en train de chambouler les températures moyennes et la répartition des précipitations. Les glaciers fondent, les précipitations sous forme de neige diminuent et par conséquent la recharge des aquifères est concentrée sur des périodes plus courtes. En effet, sans neige et sans glaciers, il n'y a plus de recharge au cours de l'année.

DANS CERTAINES RÉGIONS, LA QUALITÉ DES EAUX SOUTERRAINES EST MENACÉE. QUE PEUT-ON FAIRE ?

J. P. : La pollution des eaux souterraines due à l'utilisation des pesticides notamment est un défi majeur. La pression exercée par l'agriculture intensive sur les eaux souterraines est telle que beaucoup de ressources sont impactées, principalement sur le plateau Suisse. Il est donc primordial que la Suisse se tourne vers une agriculture qui utilise moins de produits phytosanitaires.

LAQUELLE EST LA PLUS STRICTEMENT CONTRÔLÉE, L'EAU DU ROBINET OU L'EAU MINÉRALE NATURELLE ?

J. P. : En Suisse, l'eau du robinet est contrôlée de manière très stricte. Pour protéger la ressource, il faut appliquer les mêmes normes que pour l'eau minérale. En montagne, les sources ont une qualité hallucinante, qu'elles soient reconnues comme minérales ou simplement du robinet. La différence réside dans le nombre de contrôles et dans la constance de la qualité microbiologique. Une commune va régulièrement contrôler sa ressource et parfois traiter son eau avec un peu de chlore pour palier une déviation microbiologique. Elle peut se permettre d'avoir un captage qui a parfois des événements, des changements microbiologiques. Le minéralier, ne pouvant pas traiter son eau, va contrôler beaucoup plus souvent sa source, et va tout mettre en œuvre pour la protéger, pour qu'il n'y ait jamais de déviation microbiologique. Mais en principe, l'eau minérale et l'eau du robinet sont complémentaires. L'eau, en bouteille ou au robinet, est la boisson de choix, car elle ne contient aucun sucre.