JAA CH-1205 Genève

POSTE CH SA



# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N°9 • 14 mai 2021











Le 1er mai dernier les vignerons genevois ont ouvert le troisième magasin éphémère depuis le printemps dernier. 29 vignerons du canton se sont regroupés pour vous offrir cet espace de découverte de leurs cépages. Cette fois, c'est à la rue de Carouge 18 (entrée rue Vigniez 3) que le POP UP a ouvert du mardi au vendredi de 11h à 19h et le samedi de 10h à 18h. «Nous avons loué cette arcade du 1er mai au 30 juin prochain. Cette formule est la bonne pour faire connaître nos produits. A chaque fois nous cherchons à ouvrir dans un autre quartier, nous sommes un commerce itinérant».

Rue Vignier 3 (angle Rue de Carouge 18) - Genève FB: @vigneronsindependantsgeneve



La pandémie a plongé la restauration et ses fournisseurs dans le désarroi. Il est temps de se serrer les coudes dans un esprit de solidarité.

MANUELLA MAGNIN

# **GENÈVE**

a sortie du tunnel semble proche. Avec les beaux jours, les clients retrouvent le chemin des terrasses. Et ce ne sont pas seulement les restaurateurs et leurs hôtes qui savourent ces moments attendus avec tant d'impatience, mais toute une chaîne de production en amont, qu'il s'agisse des primeurs, des producteurs de viande et volailles, des vignerons, des brasseurs, des blanchisseurs... Tout un monde interconnecté dans lequel chacun a besoin de l'autre pour vivre et participer à la santé et à la durabilité de l'économie locale.

A Genève, le Grand Conseil a voté fin avril un crédit de 3,7 millions de francs pour favoriser la consommation de produits régionaux et aider les vignerons et encaveurs. Le projet de loi soutenu à l'unanimité par les députés accorde une subvention de 2750000 francs aux producteurs locaux touchés par la crise économique ou par des mesures de lutte contre l'épidémie de coronavirus (COVID-19) et une subvention de 950000 francs au fonds viti-vinicole. L'Etat met ainsi 2,75 millions de francs dans un mécanisme de bons subventionnés. Lorsqu'un client achète un bon en ligne à faire valoir chez un producteur local, il bénéficie d'un rabais de 20% avec un plafond maximal de CHF 300.- par offre. Le producteur reçoit de son côté une plus-value de 10%.

De telles initiatives fleurissent un peu partout en Suisse romande et elles ont du bon. Elles permettent de tisser des liens entre producteurs locaux et consommateurs, de sensibiliser la population à l'importance de la production locale.

# UN EXEMPLE À SUIVRE

La crise a révélé la fragilité de tous. La restauration a énormément souffert. Elle serait bien inspirée de se recentrer également sur le local comme les autorités incitent les particuliers à le faire par le biais de subventions.

Les producteurs ont besoin de ce coup de pouce de la part des professionnels des métiers de bouche qui jouent souvent le rôle de prescripteurs auprès de la population. Il suffit de se pencher sur les derniers chiffres de l'Office fédéral de l'agriculture relatifs à l'année viticole 2020 pour s'en convaincre. La consommation de vins en 2020 dans notre pays a reculé de 5,9%. Un fort recul qui s'explique par les restrictions imposées à tout le secteur HORECA pour lutter contre la pandémie de COVID-19. Malgré la baisse globale, la part de marché des vins helvètes est en légère hausse ce qui ne suffit pas à rassurer l'Interprofession de la vigne et des vins suisses qui se dit très préoccupée par la situation économique des entreprises viticoles suisses qui se dégrade.

Une initiative comme *Le Mois du Goût* à Genève du 16 septembre au 16 octobre prochain, qui invite les restaurateurs de la ville et du canton à mettre à l'honneur les producteurs locaux dans leurs établissements, serait peut-être un exemple à suivre partout dans le pays, tout au long de l'année pour donner à nos producteurs la place qu'ils méritent.

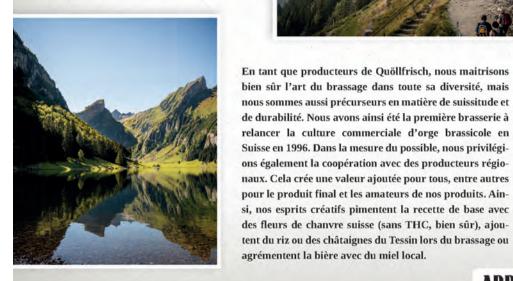


17.5-22.5.2021

Vous trouverez d'autres offres sous: **prodega.ch** 



La famille Locher brasse ses spécialités de bière originales à Appenzell depuis 1886. L'ingrédient de base n'a pas varié: de l'eau de source fraîche qui jaillit directement de l'Alpstein. Dans notre quête continue de ce petit quelque chose en plus, nous ne cessons de découvrir de nouveaux produits qui, en plus de convaincre par leur saveur et leur qualité, sont fabriqués de façon durable. C'est la garantie d'excellence qu'offre le nom Appenzeller Bier. Des ingrédients soigneusement sélectionnés alliés à la passion de nos employés font de notre bière ce qu'elle est, c'est-à-dire quelque chose de spécial.

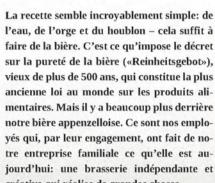




nous sommes aussi précurseurs en matière de suissitude et

relancer la culture commerciale d'orge brassicole en

Suisse en 1996. Dans la mesure du possible, nous privilégi-



créative qui réalise de grandes choses.



Quöllkisch

# APPENZELLER BIER

# Modèle des 3 phases: on peut mieux faire

Le modèle des trois phases présenté par le Conseil fédéral le 21 avril dernier constitue une feuille de route bienvenue, quoique tardive, dans le cadre de la crise sanitaire liée au Covid-19.

Il reste cependant un potentiel d'amélioration considérable - dans les intervalles de temps entre les phases ainsi que dans la logique interne de ces dernières. Il est également nécessaire de renforcer la voix du monde économique et le contrôle parlementaire dans la gestion de la crise.

#### Le modèle: assouplir les mesures en fonction du taux de vaccination

Lors de sa séance du 21 avril 2021, le Conseil fédéral a présenté sa stratégie pour les mois à venir, en définissant les paramètres clés du modèle des trois phases, déjà annoncé en mars, destiné à guider la politique sanitaire face à la crise du Covid-19. Ce modèle a été mis en consultation auprès des cantons et des partenaires sociaux.

La phase 1 (phase de protection) va se poursuivre jusqu'à ce que toutes les personnes vulnérables qui le souhaitent aient été entièrement vaccinées, ce qui devrait être le cas d'ici la fin du mois de mai. Des mesures d'accompagnement strictes et des tests répétés sur les personnes asymptomatiques empêchent une augmentation incontrôlée du nombre de cas. Afin d'évaluer si la situation devient incontrôlable et s'il est nécessaire de resserrer à nouveau les mesures, le Conseil fédéral a défini des valeurs indicatives. L'élément central est l'incidence du nombre de cas à 14 jours, qui ne doit pas dépasser 450 nouvelles infections pour 100000 habitants. Les autres valeurs-limites sont l'occupation des lits de soins intensifs (pas plus de 300), le taux de reproduction moyen sur 7 jours (pas plus de 1,15) et le nombre d'hospitalisations moyen sur 7 jours (pas plus

La phase 2 (phase de stabilisation) durera jusqu'à ce que toutes les personnes désireuses de se faire vacciner (60% de la population, selon les enquêtes) aient reçu deux doses de vaccin. Il est prévu que ce résultat soit atteint vers fin juillet. Les critères de référence devraient rester inchangés, à l'exception de l'incidence du nombre de cas à 14 jours qui pourra monter jusqu'à 600. Pendant cette phase 2, des assouplissements sont envisageables - mais pas

Dans la phase 3 (phase de normalisation), lorsque toutes les personnes désireuses de se faire vacciner l'auront été, les mesures de restrictions restantes pourront progressivement être levées

# Une vision trop unilatérale

Le Centre Patronal a répondu à la consultation le 27 avril, en exprimant un certain nombre de réserves à l'égard de ce modèle des trois phases. Celui-ci laisse en effet de nombreuses questions sans réponses; surtout, il donne l'illusion de définir un processus strictement planifié, alors que ce processus renferme en réalité une large marge d'appréciation, du fait que nombre de ses paramètres restent imprécis

La phase 1 est trop unilatéralement orientée vers un

souci sécuritaire et médical. Il manque un équilibre des intérêts entre les objectifs de politique sanitaire et les autres aspects de la vie sociale (activités économiques, culturelles ou sportives). La justification des mesures de protection a toujours été de préserver le fonctionnement du système de santé. Or la plupart des indicateurs choisis sont en baisse et se situent bien en dessous des valeurs limites. En date du 29 avril. l'incidence du nombre de cas à 14 iours était de 310 (valeur-limite: 450), l'occupation des lits de soins

intensifs était de 253 (valeur-limite: 300), le taux de reproduction sur 7 jours était de 0,98 (valeur-limite: 1,15) et le nombre moyen d'hospitalisations sur 7 jours était de 56 (valeur-limite: 120). Pourquoi alors attendre le 26 mai pour décider de nouveaux assouplissements? Les repères fixés pour la phase 2 semblent acceptables, même si l'on doit émettre quelques réserves quant à l'indicateur du taux d'occupation des lits de soins intensifs: le nombre de ces lits en Suisse a en effet diminué de plus de 10% depuis le début de l'année et il faut donc que cette diminution soit stoppée. La durée de la phase 2 est directement liée à l'évolution de la campagne de vaccination (qui dépend elle-même de nombreux facteurs endogènes et exogènes sur lesquels on peut agir) et à la volonté de se faire vacciner. Il est donc impératif que les pouvoirs publics mettent à disposition des ressources suffisantes pour atteindre un taux de vaccination élevé aussi rapidement que possible.

# Une planification bienvenue

mais qui reste à améliorer Le modèle présenté par le Conseil fédéral constitue une feuille de route compréhensible pour une levée progressive des mesures de protection. Il s'agit d'une démarche fondamentalement bienvenue, bien que tardive. La direction est juste et elle permet de planifier le retour à une certaine normalité des activités économiques et sociales. Tout cela reste toutefois trop hésitant et insuffisamment ambitieux. Les transitions entre les phases sont trop lentes et la phase 1

manque de flexibilité. L'avancement du processus de vaccination doit rendre possibles des ouvertures plus rapides, ainsi qu'une évaluation de la situation toutes les deux semaines, afin que de nouvelles décisions puissent être prises sans attendre le 26 mai.

Dans le cadre de la phase 2, l'obligation du télétravail doit redevenir une simple recommandation. La multiplication des tests est à saluer, mais elle ne saurait conduire à un changement de paradigme où la logique du dépistage remplacerait complètement celle des mesures de protection – alors que les concepts de protection élaborés par les différentes branches ont fait leurs preuves. Nous demandons aussi que l'intérieur des restaurants puisse rouvrir avant le 26 mai, toujours sous réserve du respect des plans de protection, et que les cantons soient autorisés à prendre des décisions de réouverture plus rapides en cas d'indicateurs épidémiologiques favorables.

Nous sommes enfin favorables à un renforcement de la coordination entre les autorités fédérales et les organisations économiques, à une meilleure implication de ces dernières, à la mise en place d'une task force commune entre l'OFSP et le SECO. à la création d'une commission parlementaire pour le contrôle et le suivi des mesures au niveau fédéral, et à la définition de règles de communication claires pour toutes les instances impliquées dans la gestion de la

> Martin Troxler Traduction: Pierre-Gabriel Bieri







# AMBASSADEUR DU TERROIR

# Le Mont Salève

Malgré les incertitudes météorologiques, le restaurant Le Mont Salève rouvre sa terrasse pour le plus grand bonheur de ses clients.

PAR EDOUARD AMOIEL



A quelques enjambées du poste frontière de Veyrier, le restaurant Le Mont Salève continue d'attirer les gourmands de passage et ce, malgré la crise sanitaire. Véritable institution genevoise depuis plus d'un demi-siècle, il est difficile de ne pas succomber aux charmes de la petite terrasse située devant l'entrée de l'établissement. Avec ses quelques tables espacées comme il se doit, afin de faire respecter les distanciations sociales, l'atmosphère bistrotière contemporaine et conviviale est toujours de mise. Avec Chloé et Alexandre Janin à son bord depuis bientôt 10 ans, ce restaurant écrit les pages de son histoire tout en cultivant une gastronomie actuelle et de terroir. Le duo, formé à l'École Hôtelière de Genève, a rapidement insufflé une nouvelle vie au restaurant. Que les puristes se rassurent, l'esprit chaleureux demeure avec une subtile touche de modernité.

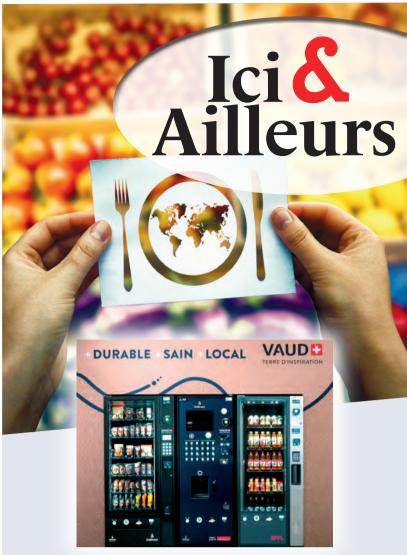
Côté cuisine, c'est le chef Frédérique Heiz qui fait chanter les fourneaux. Impossible de ne pas mentionner la fameuse entrecôte servie avec son inimitable sauce qui a fait la réputation de l'établissement depuis sa création. Recette secrètement gardée, elle accompagne subtilement la viande et son panier de frites croustillantes. Mais le cuisinier a plus d'un tour dans sa toque et son échantillon de créations culinaires varient entre une soupe thaï au lait de coco, un risotto crémeux aux asperges et artichauts et des ravioli aux épinards et ricotta.

Après une période de restauration à l'emporter, le couple est enfin heureux de pouvoir retrouver ses clients. «La vente à l'emporter nous a permis de garder le lien avec eux. Nous avons eu de la chance car ils ont vraiment joué le jeu. L'ouverture de notre terrasse nous laisse entrevoir le bout du tunnel. Vivement que nous puissions retrouver une vie normale ». Au Mont Salève, l'équipe en place privilégie les produits du terroir genevois : viande certifiée GRTA de la Boucherie du Palais, féra du lac Léman et légumes de la famille Chavaz. Même philosophie pour la carte des vins où plus de 25 références viticoles locales sont proposées en plus de quelques bouteilles françaises. « La totalité des vins servis au verre sont genevois. Il est très important pour nous de promouvoir l'environnement de proximité ».





4 Le Cafetier VENDREDI 14 MAI 2021 - N°9



# **AUTOMATE DU TERROIR**

Le premier concept de distributeur local, sain et durable, vient d'être révélé. Il est né d'une synergie entre la marque VAUD+, Dallmayr et l'EPFL. Ce concept innovant donnera l'opportunité aux entreprises et aux écoles de consommer de manière responsable et durable.

Le concept s'articule autour de trois axes principaux: le local, le sain et le durable. La majorité des produits de l'assortiment portent le label VAUD+ «Certifié d'ici», véritable garantie de l'origine locale des produits. En effet, le cahier des charges et l'audit de la traçabilité vérifient que 80% des matières premières d'un produit VAUD+ provient du canton de Vaud. Ce concept de distributeur VAUD+ entend faciliter l'accès aux produits locaux, ainsi que soutenir et valoriser les entreprises engagées qui se cachent derrière chacun des produits. Après une phase pilote de plusieurs mois au sein de l'EPFL qui a montré des résultats particulièrement encourageants, le concept de distributeur VAUD+ est prêt à être installé dans les entreprises, écoles, institutions et lieux publics. L'offre évoluera en fonction des saisons, mais elle compte déjà plus de 160 produits, parmi lesquels figurent des cakes, jus de fruits, glaces bio, fruits secs, sans oublier les classiques comme le yogourt, la pomme ou encore les flûtes.

#### **TOO GOOD TO GO ET 14 ENTREPRISES** LANCENT UNE NOUVELLE INITIATIVE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN SUISSE

Too Good To Go Suisse lance aujourd'hui l'initiative Waste Warrior Brands et réunit Reitzel, Opaline, Danone, bio-familia, Emmi, Lidl Suisse, Hero, HUG Familie, IKEA, le Compass Group, Two Spice, Unilever, Valora et Volg autour de la problématique du gaspillage alimentaire. Ces 14 entreprises renforcent leur engagement contre le gaspillage alimentaire et prévoient de sensibiliser davantage leurs employés et leur clientèle à cette thématique et de prendre des mesures supplémentaires pour combattre le gaspillage alimentaire.

www.toogoodtogo.ch



# **DEMI-FINALE DU CUISINIER D'OR 2021 DIFFUSÉ SUR BLICK TV**

Les noms des cinq participants qui, sur les huit candidats, se seront qualifiés pour la finale et auront le plaisir de s'affronter le 31 mai 2021 à Berne, seront dévoilés dans le dernier épisode programmé pour le 20 mai 2021.



www.goldenerkoch2021.ch

La diffusion des épisodes sur Blick TV est programmée à 18 h:

- 5e épisode: lundi 17 mai 2021
- 6e épisode: jeudi 20 mai 2021.

Subtil vin de voile

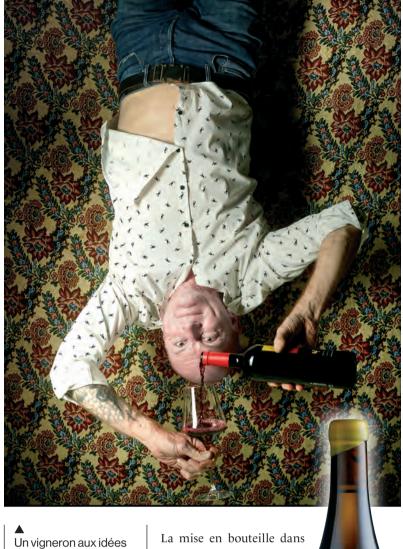
Artisan-vigneron à Pont de la Morge près de Sion, Thierry Constantin ravit les plus fins palais avec ses crus. Sa dernière création, élaborée comme un vin jaune du Jura, séduit les œnophiles.

**MANUELLA MAGNIN** 

# **VALAIS**

oin de moi l'idée de copier le travail de mes confrères vignerons du Jura français. J'avais juste envie de créer quelque chose de nouveau. De plus en plus de personnes aiment les vins oxydatifs. J'ai donc décidé de me lancer dans l'aventure voici 5 ans sans savoir ce que ça allait donner. » Avec ses notes de noix et de curry, le vin de voile de Thierry Constantin affiche une belle ampleur en bouche, soutenue par une jolie acidité. On savourerait volontiers ce savagnin avec une poularde aux morilles, un vieux Gruyère AOP ou, pourquoi pas, avec un curry de fruits de mer. Dans leurs cuisines, les chefs, qui ont eu le bonheur de goûter à ce fabuleux nectar, affinent déjà les recettes qui sublimeront ce cru, à l'instar d'Antoine Gonnet au 42 à Champéry.

Les amateurs ont intérêt à se dépêcher de rendre visite à Thierry Constantin. Les 700 bouteilles de 50 cl s'arrachaient déjà dans sa cave avant même de figurer sur le site internet du vigneron. C'est que le cru a été élevé avec la passion qui caractérise cet homme de la terre. Il aura patienté 4 ans et demi sous un voile de levures protectrices. Au terme du processus, 30% du nectar s'est évaporé. C'est la fameuse « part des anges ». Pour s'assurer de l'évolution de son cru, le vigneron en a soutiré chaque année une infime partie afin de le goûter.



renversantes.

Un fabuleux nectar à marier avec une volaille par exemple.

Photos: © Sedrik Nemeth

les flacons de 50 cl a été réalisée sans ajout de sulfites. «C'est un vin qui doit vivre et qui peut se garder très longtemps comme il est déjà oxydé», commente Thierry Constantin.

Pour l'habillage de la bouteille, il a fait appel à Sedrik Nemeth qui a photographié une étiquette des ancêtres du

fraîche, d'épices douces et des notes florales. En

On aime le vin jaune du Jura avec un morceau de

Source: www.lesgrappes.com

bouche, le vin est puissant et riche.

Comté et des volailles aux morilles.

vigneron sur laquelle on peut admirer les châteaux de Valère et de Tourbillon. Un petit air vintage pour un vin hors normes.

2016

VIN DE VOILE

www.thierryconstantin.ch



# **ACTIVITÉS LUDIQUES**

# L'Escape Game de La Cave de Genève

Découvrir le vin et la vigne autrement, c'est ce qui est proposé aux œnophiles invités à se plonger dans la période de la prohibition.

M.M.

# GENÈVE

maginé par des stagiaires de l'Ecole hôtelière, le concept d'Escape Game proposé par La Cave de Genève a rencontré un franc succès l'an dernier. Deux cent personnes se sont lancées dans l'aventure. «J'ai adoré. Nous devions retrouver la recette du Baccarat qui avait été volée. Quelqu'un nous suivait pour nous aider à dénicher les indices», commente, enthousiaste, Florence Vuillez de la Ferme des Vignolles à Bourdigny.

Un moment ludique hors du commun qui ne manquera pas de l'inciter à s'inscrire cette année encore. La thématique proposée aux détectives en herbe pour cette édition 2021 a de quoi séduire. Les participants seront plongés en pleine crise de la prohibition en 1920. Ils auront pour mission de retrouver les secrets de fabrication du nectar des Dieux sans se faire attraper par les forces de l'ordre.



L'activité dure environ 3 h. Elle est limitée à 8 personnes maximum par groupe et est ponctuée par un apéro au cœur du vignoble, avec dégustation de jus de raisin et de 5 crus, accompagnés de gourmandises du terroir apprêtées par la Ferme des Vignolles.

Plus d'informations sur les activités proposées par La Cave de Genève: https://www.cavedegeneve.ch/

experiences/oenotourisme/



# Le Concours des terroirs suisses attend producteurs et artisans

Les inscriptions au 9e Marché et Concours des terroirs suisses sont désormais ouvertes: les producteurs et artisans qui espèrent s'y distinguer ont jusqu'au 30 juin prochain pour s'inscrire à cette compétition qui exalte les traditions alimentaires, les saveurs authentiques et le travail des meilleurs ouvriers de la profession. Le Concours conclura la Semaine suisse du goût 2021, prévue du 16 au 26 septembre.

GEORGES POP

# SUISSE

ous avons déjà beaucoup d'inscriptions et nous nous attendons, d'ici à la fin du mois de juin, à la présence de plus de mille produits, issus de toute la Suisse», se réjouit Olivier Boillat, le responsable communication de la Fondation Rurale Interjurassienne, une des chevilles ouvrières de la manifestation. Il précise que les dégustations auront lieu dans de grands espaces, respectueux des contraintes sanitaires, à Courtemelon, dans



le canton du Jura. Les meilleurs produits obtiendront des médailles d'or, d'argent et de bronze; des récompenses prestigieuses qui contribueront à la notoriété des produits primés dans tout le pays.

# CINQ CATÉGORIES DE PRODUITS

Olivier Boillat rappelle que cinq catégories de produits sont en lice: laitiers, carnés, boulangers, fruits et légumes, ainsi que boissons alcoolisées. «Les produits seront évalués par cinq jurés. Nous recherchons encore plusieurs dizaines de volontaires pour participer à ces dégustations, des spécialistes, des producteurs, mais aussi des consommateurs, pour autant qu'ils aient une petite expérience en matière de goût », précise-t-il avant d'ajouter: «Tout le monde peut s'inscrire pour être membre du jury. Nous procéderons évidemment à une sélection ».

# UN MARCHÉ SÉCURISÉ

Les organisateurs du 9e Grand marché des terroirs suisses, prévu à Courtemelon, les 25 et 26 septembre

prochains, sont déjà tous au travail, avec, à l'esprit, la sécurité des milliers de visiteurs espérés. «Je peux vous garantir que nous ferons tout juste en matière de sécurité! Nous avons d'ores et déjà prévu un parcours monodirectionnel, avec une entrée et une sortie imposées. Dans le pire des cas, un marché virtuel en ligne sera organisé. Mais je suis presque certain que nous n'en aurons pas besoin», estime, confiant, Olivier Boillat.

La décision définitive pour le marché sera prise le 1<sup>er</sup> juillet prochain.

www.concours-terroir.ch



# A vendre 15 PARAVENTS DE TERRASSE

Prix à discuter

Tél. 079.229.53.61





# LOCATION

La Commune Le Flon met en location son établissement à l'enseigne

#### AUBERGE DE LA FLEUR DE LYS A PORSEL, Route de Romont 1

(Commune Le Flon, 1200 habitants) sis sur l'axe routier cantonal Oron-Romont

#### Comprenant:

- 100 couverts pour la grande salle (qui est séparable en 2 parties)
- 40 couverts pour la salle à manger
- cuisine équipée d'un steamer
- four à pizzas au feu de bois
- cave avec chambre froide, dépendances, garages
- scène
- et appartement

Grand parking à proximité immédiate.

Entrée: à convenir Durée du contrat: à définir

# Patente nécessaire:

La préférence sera donnée à un couple de restaurateurs avec CFC de cuisinier.

# Les offres, portant mention:

# «Fleur de Lys», sont à adresser à:

Commune Le Flon Administration communale Ch. du Closel 30 1699 Bouloz

Délai pour le retour des offres: dans les plus brefs délais.

Pour visiter et/ou prendre connaissance des conditions, s'adresser à Jean-Claude Bongard, Syndic, au 079 413 55 21,

jean-claude.bongard@leflon.ch

Pour voir 2 photos de l'extérieur du bâtiment:

https://leflon.ch/auberge-communale

# MISE AU CONCOURS

# FIPOI, Centre International de Conférences, Genève, Services Conférences

# MISE AU CONCOURS DU FUTUR PARTENAIRE DE RESTAURATION (2022-2026)

La Fondation des Immeubles pour les Organisations Internationales (FIPOI) met au concours les prestations de restauration au sein du Centre International de Conférence de Genève (CICG) ainsi que pour le Centre de Conférences de Varembé (CCV). Il s'agit en particulier de l'exploitation du Café «Le 6ème Continent» du CICG, ainsi que de l'exploitation et du développement de l'activité de catering événementiel (traiteur, banquets) pour des événements réunissant de 10 à 2000 personnes.

Propriétés de la FIPOI et gérés par le Service des Conférences (SCO), le CICG et le CCV bénéficient d'une situation privilégiée à proximité immédiate de la Place des Nations, des principales Organisations internationales et des missions permanentes installées à Genève.

Le dossier de mise au concours est accessible et peut être téléchargé à partir du 12 mai sur le site internet du CICG (<a href="https://cicg.ch">https://cicg.ch</a>). Une visite obligatoire des sites aura lieu le 2 juin 2021, et le dossier de candidature dûment complété, daté et signé devra être remis pour le 25 juin 2021 à 12h, au plus tard.

La procédure de mise au concours est soumise à concurrence. Les offres seront jugées par un comité d'évaluation, et l'offre jugée qualitativement et économiquement la plus avantageuse sera sélectionnée pour la mise en place du futur partenariat. La procédure n'est pas soumise à la législation cantonale genevoise en vigueur sur les marchés publics et non soumise aux traités internationaux sur les marchés publics.



LES DIABLERETS

Parc des Sports SA aux Diablerets met en location le

# Café-Restaurant « La Potinière »

Date à convenir (été 2021)

Idéalement placé, disposant d'un grand potentiel. La société recherche un couple de restaurateurs au bénéfice d'une bonne expérience et d'une licence d'exploitation.

Les dossiers de candidature sont à faire parvenir à : Parc des Sports SA, case postale 178, 1865 Les Diablerets

Renseignements: Christian Reber, 079 310 52 80

COMMUNIQUÉ

# VINS SUISSES ET PANDÉMIE DES CHIFFRES RÉJOUISSANTS MALGRÉ TOUT

La part de marché des vins suisses en 2020 est en hausse malgré une baisse globale de la consommation liée principalement à la pandémie COVID.

Pour 2020, les ventes de vin suisse chez huit grands distributeurs ont augmenté (+13,6%) et leurs prix sont restés plutôt stables (-0,3%). La part de marché (en volume) des vins suisses dans ces enseignes s'élève à 28,1%. Cela représente +0,6% par rapport à 2019. Selon le rapport «Année viticole 2020» établi par l'Office fédéral de l'Agriculture (OFAG), la consommation globale des vins suisses, tous canaux de distribution confondus, est en hausse de +0,4%.

# RAPPORT «MARCHÉ SUISSE DES VINS 2020»

Le rapport de l'Observatoire suisse du marché des vins (OSMV) se concentre sur les ventes de vin dans la grande distribution en Suisse. Les données de vente de vins suisses chez Coop, Denner, Manor, Globus, Migros, Spar, Volg et Landi représentent 30,6% de la consommation des vins suisses calculée par l'OFAG.

La hausse des ventes de vins suisses en grande distribution se traduit aussi bien pour les vins blancs (+13,5%) que pour les rouges (+13,7%) et les rosés (+14,0%). L'année 2020, marquée par les

restrictions liées à la COVID, a favorisé les achats de vin par les consommateurs dans les huit enseignes analysées.

Plus en détail, on remarque que les ventes des vins AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) suisses (+12,7%) et les Vins de Pays suisses (+20,0%) ont crû plus fortement. L'ensemble des régions viticoles suisses profite de cette augmentation des ventes en grande distribution.

Enfin en comparaison, les ventes des vins étrangers en grande distribution ont augmenté de +11,2% et leur prix

Malgré le fort recul de la consommation (tous canaux de distribution confondus) en 2020, les vins suisses tirent leur épingle du jeu et gagnent des parts de marché: celles-ci affichent une hausse de 0,7% et se positionnent à 37,7% (en tenant compte du déclassement de 7,1 millions de litres AOC suisses). En dépit de la conjoncture défavorable due à la crise sanitaire, la filière du vin suisse a conquis chaque année des parts de marché depuis 2017.



#### UN SECTEUR VITICOLE PRÉOCCUPÉ

L'Interprofession de la vigne et des vins suisses prend acte avec intérêt de cette évolution et souligne l'absolue nécessité de continuer à gagner des parts de marché et de consolider le positionnement des vins suisses grâce aux actions de Swiss Wine Promotion. Ces bons résultats ne doivent pas cacher une situation toujours très préoccupante pour les acteurs du secteur vitivinicole suisse. La fermeture partielle de la gastronomie et l'annulation des grands événements ont largement pénalisé la consommation de vin suisse et ceci malgré un renforcement de la promotion.

La branche vitivinicole suisse vit une situation très préoccupante qui nécessite un soutien et une reconnaissance accrus de la part des consommateurs et des autorités.

www.swisswine.ch



Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel: +41 22 548 00 74

E-Mail: info@transgate.ch

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







# **MOTS CROISÉS**

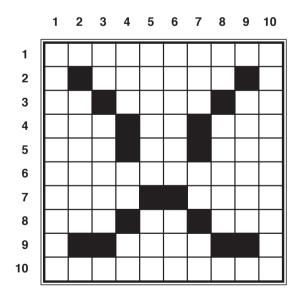
# N° 1213

# Horizontalement

1. Pas le propre de la fourmi. – 2. Qui use. – 3. Crack. Produits de remplacement. Lien. – 4. Sans valeur. Parcouru. Dieu germanique. – 5. Défense armée. … Paso, ville du Texas. Erodé. – 6. Engloutirait. – 7. Bœufs sauvages. Entre la cuisse et le bas-ventre. – 8. Vraiment un drôle de type. Volume. Sou d'Orient. – 10. Pays d'Orient. – 10. Ne s'emploie pas sans poudre.

# Verticalement

1. Le Luxembourg en est un. – 2. Tétera. – 3. Participe passé. Blanchis. – 4. Plante herbacée. Problème. Note. – 5. Tromper. Diminutif américain. – 6. Orifice de sortie de l'eau des spongiaires. Donne le départ. – 7. Localisé. Dieu. Personnel. – 8. Conifère. Supprimais. – 9. Colorant rouge. – 10. Demi-mondaine.



#### Solution des mots croisés N° 1212 GORI EUU E M I E С U C Α Ν Ε U S S D Ε R Α Ε R Α R 0 1 N Т Ε Ν Ε S Ν 0 U S

# **IMPRESSUM**

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893. Journal romand — 128<sup>e</sup> année — Paraît le vendredi.

# > Rédaction Le Cafetier:

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

- > Rédactrice en chef: Myriam Marquant
- > Rédaction: SOFIED SA
- **> Correspondants:** Manuella Magnin, Edouard Amoiel et Georges Pop.
- > Abonnement:

1an Fr. 70.— (2,5% TVA incluse);

# > Tarif publicités:

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

# > Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex. (32000 lecteurs chaque semaine)

# > Prépresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

> Impression: Atar Roto Presse SA

# > Régie publicitaire:

SOFIED SA Avenue Henri-Dunant 11 — 1205 Genève tél. 022 329 97 47 — fax 022 320 40 25

# > Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux g.gindraux@lecafetier.net

# > Éditeur et administration:

SOFIED SA Avenue Henri-Dunant 11 — 1205 Genève Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net



Page facebook:

Journal Le Cafetier

# VOS PARTENAIRES 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



# SERVICETECHNIK AG

Gaswerkstrasse 33 4900 Langenthal T. +41 62 923 43 63

info@hofmann-servicetechnik.ch www.hofmannservicetechnik.ch

# NOURRITURE



# KADI AG

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

www.kadi.ch

#### GROSSISTE

# LIGRO

#### **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

# TRANSGOURMET **PRODEGA**

#### TRANSGOURMET/PRODEGA

Lochackerweg 5 3302 Moosseedorf T. +41 31 858 48 48 info@transgourmet.ch

www.transgourmet.ch

# VIANDE



#### La différence est là.

#### **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

swiss coffee competence

# SCHAERER SA

Allmendweg 8 4528 Zuchwil T. +41 32 681 62 00

www.schaerer.com

#### CUISINE

# **GEHRIG**GROUP

#### **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 SWITZERLAND 100

#### INTERPROFESSION DU GRUYÈRE

Place de la Gare 3 1663 Pringy T. +41 26 921 84 10 interprofession@gruyere.com

www.gruvere.com

# **AGENCEMENT**



#### RABOUD GROUP

Route de Riaz 92 - 1630 Bulle T. +41 26 919 88 77 info@raboudgroup.com

www.raboudgroup.com

# POISSON



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

le meilleur de la mer

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

Neubruchstrasse 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:

sur notre site www.lecafetier.net

- 19 parutions dans LE CAFETIER - une présence permanente dans notre page spéciale **CONTACTEZ-NOUS** Tél. 022 329 97 47

ou mail:

g.gindraux@lecafetier.net



# **Des alternatives** aux protéines animales

L'Alimentarium à Vevey vient d'inaugurer sa nouvelle exposition temporaire consacrée à la culture végane. Même si elle provient de fournisseurs de qualité, la viande n'a pas bonne presse en termes d'impacts sur l'environnement. De quoi cogiter pour préserver notre planète.

M. M.

# **VAUD**

2050, nous serons 9 milliards sur terre. Pour nourrir tous ces humains dans trente ans, il faudra produire 50% d'aliments en plus. Oui, mais comment? D'aucuns préconisent de manger moins de viande, comme le WWF qui relève que pour proposer un kilo de bœuf à l'étal, 15,4 kg de CO<sub>2</sub> auront été produits contre 0,7 kg pour le même grammage de lentilles. Selon le WWF, en devenant végétarien, un citoyen suisse lambda réduirait son empreinte écologique alimentaire de près de 24%, voire de 40% s'il devient végan. De son côté, en août 2019, le GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat) recommandait aux carnivores de tous les pays de réduire leur consommation de viande à 15 kg par an et par personne pour limiter le réchauffement climatique. En janvier 2020, c'est Ernst Fehr, professeur d'économie à l'Université de Zurich, qui faisait la une des journaux en préconisant de taxer les produits alimentaires néfastes pour l'environnement.

Tous les indicateurs vont dans le sens d'une durabilité accrue du secteur alimentaire. Il convient donc de demeurer à l'écoute des tendances de fond qui agitent la société. Si les véganes et les végétariens constituent encore aujourd'hui une minorité de la population, force est de constater que de plus en plus de personnes se disent flexitariennes, souhaitant biffer viande et poisson de leurs assiettes de façon régulière.

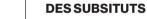




sein des cantines scolaires.

www.alimentarium.org





Dans le registre des substituts traditionnels, tofu, tempeh, seitan et autres légumineuses sont de plus en plus souvent au menu. La société Alver, installée sur le campus AgriCo à Saint-Aubin (FR), mise, elle, sur la micro-algue Golden chlorella qu'elle décline en pâtes, en soupes, barres de céréale, en sauce, et bientôt en granolas. Sa particularité? Son goût neutre et sa forte teneur en protéines (63%). Sa richesse en Vitamines B, magnésium, zinc et fibres est également à relever.

Certaines villes comme Lausanne ou Genève im-

posent déjà des journées sans viande au menu au

Chez Nestlé, les chercheurs sont à l'œuvre pour satisfaire autant les flexitariens que les végétariens. Les premiers opteront pour de la fausse viande sous forme de burger et d'émincé, ou d'imitation de poulet en différentes variantes. Les seconds peuvent se rabattre sur des steaks végétaux et autres falafels. À la base de ces alternatives, on trouve des protéines de soja et de blé agrémentées de différentes épices et arômes. Si la multinationale veveysane met l'accent sur des produits rappelant la viande, c'est pour capter les flexitariens et coller à leur univers.

Une tendance observée ailleurs. Beyond Meat, chef de file californien de la viande végétale, a misé à fond sur le burger, tandis qu'une firme bordelaise a mis au point un substitut de saumon à base de micro-algue odontella aurita. Sans oublier les acteurs de la foodtech qui souhaitent lancer sur le marché une viande de culture. De quoi cogiter en contemplant son assiette, et faire ses choix en toute connaissance de cause.



# Ce qu'il faut savoir sur l'allocation de paternité

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2021, les jeunes pères ont droit à deux semaines de congé de paternité payé, qu'ils peuvent prendre dans les six mois suivant la naissance de l'enfant, en bloc ou en plusieurs fois. Comme l'allocation de maternité, ce congé est financé par le biais des allocations pour perte de gain (APG).

# Quand naît ce droit?

Les pères qui exerçaient une activité lucrative comme indépendants ou employés au moment de la naissance de l'enfant bénéficient d'une indemnité. En outre, ils doivent avoir été assurés à l'AVS pendant neuf mois avant la naissance de l'enfant et avoir exercé une activité lucrative pendant au moins cinq de ces neuf mois. Si l'employeur a continué à verser un salaire pendant la durée du congé de paternité, celui-ci reçoit une indemnité de la caisse de compensation.

# Quel est le montant de l'indemnité ?

L'indemnité s'élève à 80% du revenu moyen acquis immédiatement avant la naissance de l'enfant (au maximum à CHF 196.– par jour). La cotisation aux APG a été portée de 0.45 à 0.50 point de pourcentage du salaire pour financer le congé paternité.

gastrosocial.ch/allocation-de-paternité

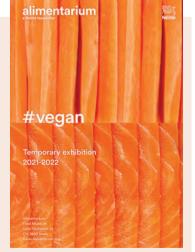


# **ALIMENTARIUM LA CULTURE #VEGAN AU MUSÉE**

Après s'être penché sur nos dégoûts alimentaires, l'Alimentarium consacre sa nouvelle exposition temporaire











Les nouveaux concepts fleurissent

> A QUOI RESSEMBLERONT LES ÉTABLISSEMENTS DE L'APRÈS PANDÉMIE? DES IDÉES PRENNENT CORPS POUR EN FAIRE DE VÉRITABLES LIEUX DE VIE TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE.

près des mois de fermeture, que nous concoctent les restaurateurs? Sans doute de bons petits plats, mais pas seulement. Les habitudes des consommateurs ont peut-être changé à la faveur du télétravail. D'aucuns n'imaginent plus revivre leur vie d'avant, faite d'heures au bureau en plein centre-ville avec une pause déjeuner d'une heure. Il faudra s'adapter à de nouveaux rythmes et tenter de capter la clientèle avec des concepts sur mesure.

Le nouveau Floris à Anières s'inscrit dans cette réflexion. Plutôt que d'être un restaurant traditionnel offrant des services le midi et le soir, l'ancienne maison de Claude Legras, superbement rénovée, se veut un lieu de vie sept jours sur





sept, tout au long de la journée. Le nouveau chef aux commandes, Jean-Edern Hustel, a souhaité en faire un univers hybride où l'on peut y passer du temps, dès le matin pour le café en y lisant ou travaillant, pour manger au restaurant ou à la Pinte, ou savourer un apéritif au bar lounge face au lac. Le chef promet des brunchs pour le week-end et un maître sushi en été au bar.

#### **RESTO-BOUTIQUE**

Dans le quartier populaire des Pâquis à Genève, le Kampai est réputé pour sa cuisine et ses cocktails aux accents nikkei. Au fil de ses réflexions, renforcées par la pandémie, Oscar Zapata, patron des lieux et architecte d'intérieur de métier, propose désormais un nouvel univers où faire son shopping. Oscar souhaite partager avec ses clients ses coups de cœur en matière de

> design. Quelques-uns des objets et pièces de mobilier qu'il a dénichés chez les fabricants les plus réputés sont désormais exposés entre les tables où les épicuriens ont coutume de se régaler. Ces objets et ces meubles sont proposés à la vente. Kampai boutique dispose aussi d'un showroom au-dessus du restaurant qu'Oscar fait bien volontiers découvrir. Et si l'envie vous prend de repenser votre intérieur, votre terrasse ou votre jardin, d'imaginer un décor époustouflant pour

une fête ou un mariage, l'atelier de décoration du patron se met au service tant des privés que des entreprises.

#### **CO-WORKING À LA CAMPAGNE**

A Satigny, sur la rive droite, c'est le bistro du village qui a revu son concept. Autre Chose est connu de longue date pour son café-croissant du matin, ses soirées pizza au feu de bois, ses bonnes bouteilles de vin genevois, ses bières artisanales et ses planchettes de charcuterie locale.

Dès que les autorités autoriseront la réouverture des établissements, on y trouvera également 2 pièces dédiées au coworking avec 6 places de travail modulables dans un espace partagé au sein d'une grande salle, et 2 places dans une salle plus intime, pour une réunion privée ou un entretien par exemple.

Il sera également possible de louer ces espaces pour des conférences et des évènements. Le tout à 5 minutes à pied de la gare de Satigny avec toutes les commodités à deux pas (poste, pharmacie, centre commercial).

Autre Chose prévoit également d'accueillir des chefs invités pour des soirées à thème.

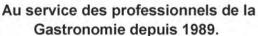
**M. M.** 











Etudes, projets, planification



Montage de cuisines professionnelles

Service après-vente 7/7

Technique de lavage, service d'hygiène et assistance par spécialiste

Certifié ISO 9001-14001





















12 LE CAFETIER VENDREDI 14 MAI 2021 – N°9

# DOSSIER:

# Agencement, Equipements de cuisine



# serieT - Le four à convoyeur avec la meilleure qualité de cuisson au monde

Le four à convoyeur serieT est l'outil parfait basé sur la facilité d'utilisation: une qualité de cuisson extrêmement précise, une productivité élevée dans un espace réduit, une efficacité énergétique maximale et un silence maximal. C'est un outil multifonctionnel et polyvalent, adapté à tout type de produit, de la pizza à la pâtisserie, hautement recommandé pour une utilisation intensive et continue (chaînes de restaurants).

Le nouveau design naît de la nécessité d'attribuer un aspect plus solide et exprime un contenu de haute technologie, qui distingue la vaste gamme de fours: les lignes de contour sont plus claires et la surface est lisse et continue, la forme du support du panneau de commande est rationalisée et une nouvelle poignée minimale est ajoutée pour réduire l'encombrement du four. La couleur noire appliquée judicieusement sur différents détails met en valeur les éléments en acier inoxydable et confère visuellement un aspect plus solide à la base, où le compartiment porte-écran, élément de jonction fonctionnel entre les deux pieds frontaux du four, est parfaitement intégré. La couleur noire est également appliquée au logo BlackBar Design, élément iconique de toute la gamme, et à la sérigraphie de la vitre de la porte et des façades latérales,

conférant un nouveau style au four. En outre, les échelles graduelles ont été améliorées pour permettre un placement précis des barrières latérales chauffantes, une caractéristique appliquée à toute la gamme.



www.gehriggroup.ch



#### **Enodis: Les fours mixtes Convotherm**

Depuis plus de 30 ans, les innovations technologiques d'Enodis ont révolutionné le monde de la grande cuisine. Développer des cuisines moins énergivores, optimiser les performances au service de la qualité, offrir de meilleures conditions de travail, créer des cuisines plus compactes, plus esthétiques et plus fonctionnelles, voilà l'ADN d'Enodis.

Grâce à leur polyvalence et leurs performances remarquables, les fours mixtes Convotherm d'Enodis trouvent leur place dans tous les types de restauration. Conçus selon la devise «la forme obéit à la fonction», ils possèdent une esthétique très design, transparente, avec de larges panneaux intuitifs. Également plus compacts, ils offrent d'im-portantes capacités de production sur une surface réduite et d'importantes économies d'énergie et eau.







# Créez votre machine à café. Offrez l'embarras du choix.

Configurez votre machine en fonction de votre modèle d'entreprise et choisissez un design adapté à votre aménagement intérieur. Faites votre choix parmi de nombreuses fonctions spéciales, comme la technologie «Hot & Cold», afin de proposer le café idéal à vos invités. Schaerer Coffee Soul satisfait les goûts de chacun grâce à sa large gamme de variétés de café.

schaerer.com