

RECATEC - CPA www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01
30 ANS
Distributeur pour la Suisse romande



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 12 • 25 juin 2021

Gastroconsult 100 ANS
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

GastroTime – Version serveur light.

Vous déléguez les tâches. Vous gérez les droits d'accès. Vous bénéficiez des mises à jour.

Egalement disponible en version multi-entreprises **GastroTime**, conforme à la CCNT, répond à vos besoins.

Informations sur www.gastroconsult.ch ou 032 951 23 77.

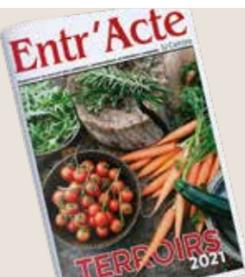
Gastroconsult 100 ANS
proche. compétente.



SUISSE

> Page 12

Gruyère et AOP sont des mots qui vont très bien ensemble...



Votre supplément
Entr'Acte

**TERROIR
2021**

VU pour VOUS



La célèbre Tarte Tropézienne

déferle en Romandie dans les enseignes Pouly

Disponible dans tous les points de vente de l'Arc lémanique, la Tarte Tropézienne, célèbre douceur du Sud de la France, vient compléter dès aujourd'hui l'offre gourmande des boulangeries-pâtisseries Pouly. Rendu possible grâce à un partenariat exclusif avec la Maison de St-Tropez, la Tarte Tropézienne est entièrement produite à Genève dans le respect de sa recette artisanale brevetée. En vente à la part, en tarte ou en format «Baby Trop'», cette brioche légendaire devrait combler en nombre les amateurs de pâtisseries et raviver les souvenirs des habitués du Sud.

Incontournable sur la côte d'Azur, la Tarte Tropézienne est une spécialité à base de brioche au sucre garnie d'un mélange de deux crèmes, une pâtissière ainsi qu'une crème au beurre. Elaborée pour la première fois en 1955 par son créateur Alexandre Micka sur la base d'une recette héritée de sa grand-mère, sa composition originelle reste, de nos jours encore, un secret bien gardé. C'est l'actrice Brigitte Bardot, présente à St-Tropez pour le tournage du film «Et Dieu... créa la femme» qui est à l'origine de son appellation.

www.pouly.ch



MÉRITE CULINAIRE SUISSE

Une femme et trois hommes décrochent le Graal

Quatre chefs ont obtenu cette distinction destinée à honorer leur excellence. Anton Mosimann est gratifié d'un mérite d'honneur.

LE CAFETIER

SUISSE

Après une première édition en 2020, quatre nouveaux professionnels des fourneaux peuvent désormais arborer un foulard rouge et blanc, symbolisant leur exceptionnel degré d'excellence en cuisine. Sélectionnés par un jury de haut vol, composé de grands chefs et de journalistes spécialisés, ils ont reçu le Mérite culinaire suisse des mains du conseiller fédéral Guy Parmelin lors d'une cérémonie qui s'est tenue à Berne le 21 juin.

Côté alémanique, Rebecca Clopath et Andreas Caminada, œuvrant respectivement à Lohn (GR) et au Schloss Schauenstein, décrochent le fameux trophée.

En Suisse romande, c'est Pierrot Ayer à Fribourg qui est distingué. Ce chef de talent a démontré pendant toute sa carrière le sens du partage et de collégialité. Avec une formation classique et un nombre d'étapes impressionnantes, comme le Baur au Lac à Zürich, mais également en tant que chef de cuisine du Buffet de la Gare de Fribourg, qui à l'époque était une table réputée dans toute la Suisse, Pierrot Ayer s'est finalement installé avec sa femme Françoise au restaurant Le Pérolles à Fribourg, pour en faire la meilleure adresse de la ville. Membre des «Jeunes restaurateurs d'Europe», il a rapidement pris leur présidence, pour ensuite prendre celle des «Grandes Tables de Suisse». Son nom est lié aux produits de qualité, comme le fameux Vacherin Fribourgeois AOP. Pierrot Ayer a beaucoup fait pour la gastronom-

mie, pour la promotion des meilleurs produits et pour la formation et le soutien des jeunes. À la fin du bail de l'ancien Le Pérolles, il a eu la chance et le bonheur de poursuivre sa route talentueuse dans un nouveau restaurant portant le même nom à deux pas de la gare de Fribourg, avec son fils Julien à ses côtés.

Enfin, à Bellinzone, c'est Lorenzo Albrici qui est distingué. Sa passion pour la cuisine remonte à son enfance, quand il passait ses vacances dans les Grisons et s'amusait à explorer les moindres recoins de l'hôtel de ses grands-parents. Après un apprentissage de cuisinier débuté en 1983, il affine son art dans de nombreux établissements prestigieux, dont celui de Frédy Girardet. Les gourmets peuvent aujourd'hui savourer sa cuisine légère au restaurant Locanda Orico qu'il a ouvert en 1998.

Bravo à tous ces chefs qui font de la Suisse une destination gastronomique de choix sur la carte du monde.

kg
275

Ditzler
Haricots moyens - fins
5 kg



kg
670

Quality
Salade mêlée
coupée fine
10 mm
1 kg net



kg
165

Pommes de terre Lady Christl
nouvelle récolte
fermes à la cuisson
10 kg net



28.6-3.7.2021

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

PRODEGA

Toutes les offres TVA exclue

RECETTE

Maki d'agneau à l'ail des ours



Préparation: 15 minutes

Cuisson: aucune

Pour 4 personnes

- 20 feuilles d'ail des ours + 2
- 50 g de riz à sushi
- 2 c. à s. de vinaigre de riz

- 1/2 c. à c. de sel
- 100 g de filet d'agneau
- 1 c. à c. de purée de piment de force moyenne
- 1 c. à s. de cubes de poivron jaune
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à t. d'huile à l'ail (ou huile d'olive)
- sel

1. Préparer le riz à sushi selon les instructions figurant sur l'emballage. En fin de cuisson, ajouter le vinaigre de riz. Laisser refroidir.
2. Couper le filet d'agneau au couteau façon tartare. Ciseler 2 feuilles d'ail des ours et intégrer dans la viande avec le jaune d'œuf, la purée de piment, les cubes de poivron, l'huile à l'ail. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel.

3. Blanchir les feuilles d'ail des ours. Les refroidir dans de l'eau glacée. Les sécher avec du papier ménager.
4. Les disposer sur un tapis à sushi en les faisant légèrement se chevaucher. Garnir de riz. Disposer au centre un peu de tartare d'agneau. Rouler comme des makis. Couper et servir de suite.

L'ASTUCE

On trouve facilement de l'ail des ours au printemps dans les forêts de feuillus. Attention à ne pas confondre cette plante avec le muguet qui peut s'avérer très toxique. Pour s'assurer qu'on a bien cueilli la bonne plante, frotter les feuilles entre vos doigts. Si vous sentez l'ail à plein nez, alors bingo, vous pouvez consommer ce goûteux végétal après l'avoir soigneusement lavé dans une eau vinaigrée.

Pour une politique climatique réaliste

Après le réjouissant refus populaire de la loi sur le CO₂, il importe maintenant de définir une politique climatique réaliste, exploitant mieux les instruments déjà existants et ciblant ses efforts dans un souci d'efficacité, en misant sur l'innovation plutôt que sur la décroissance.

Des lignes rouges à ne pas franchir

L'échec de la loi sur le CO₂ devant le peuple, en ce dimanche 13 juin, a constitué une heureuse surprise. Les opposants étaient assez seuls contre une large coalition politique convaincue de pouvoir s'appuyer sur la « vague verte » des dernières élections. Pourtant, une majorité des votants s'est finalement opposée au texte adopté par le Parlement.

De nombreux observateurs se demandent maintenant comment poursuivre la politique climatique de la Suisse sans se figer dans l'immobilisme. Les opposants à la loi sur le CO₂, au nombre desquels le Centre Patronal, ont déjà formulé un certain nombre d'idées et de propositions au cours de ces dernières années et on peut donc les rappeler aujourd'hui.

La première chose à dire est que le vote populaire de ce dimanche pose des lignes rouges à ne pas franchir. Dans un pays où les efforts sont déjà importants – les émissions de CO₂ y ont été réduites d'un quart en une dizaine d'années et l'objectif de 50% semble donc atteignable d'ici 2030 – et où la taxation du CO₂ est la deuxième plus élevée au monde, il n'est plus envisageable de renchérir l'énergie dans un but punitif, même avec la promesse d'une « redistribution » partielle. Les mécanismes complexes de prélèvement, de redistribution et de financements multiples, dont l'efficacité se limite au brassage d'argent, sont aussi à proscrire.

En Suisse, mieux exploiter les instruments déjà existants

Pour que les efforts volontaires se poursuivent, il faut privilégier ce qui a bien fonctionné jusqu'ici: les entreprises qui s'engagent à réduire leurs émissions de CO₂ et à améliorer leur efficacité énergétique doivent pouvoir conclure des conventions d'objectifs leur permettant d'être exemptées de la taxe sur le CO₂. Cette possibilité, réservée jusqu'à présent aux « grands consommateurs », doit devenir accessible à toutes les entreprises – comme cela était d'ailleurs prévu dans le projet de révision. Il importe en outre de préserver le rôle et l'indépendance des agences-conseils privées qui interviennent dans ce domaine, notamment l'Agence de l'énergie pour l'économie.

L'autre champ d'action important, en Suisse même, est l'assainissement énergétique des bâtiments. Pour l'encourager, il serait possible

de mieux exploiter les instruments déjà existants. On songe ici à l'actuelle taxe sur le CO₂, dont un tiers seulement du produit est affecté à l'assainissement du parc immobilier, tandis que deux tiers sont redistribués aux ménages (87 francs sur les primes d'assurance-maladie en 2021) et aux entreprises (54 francs pour 100 000 francs de masse salariale en 2020). En redistribuant un peu moins et en

augmentant la proportion « utile » du produit de la taxe jusqu'au maximum juridiquement possible (soit 49%), on dégagerait plusieurs dizaines de millions de francs supplémentaires en faveur de mesures concrètes, sans toucher au montant de la taxe.

Cela n'empêche évidemment pas d'étudier d'autres pistes en matière d'incitations fiscales.

A l'étranger, de vastes possibilités d'action

Parallèlement aux mesures qui peuvent être prises en Suisse, il s'agit aussi d'accepter l'idée que nous avons intérêt à agir davantage à l'étranger. Du point de vue du climat mondial, le lieu où l'on réduit les émissions de CO₂ importe peu. En revanche, investir dans des pays où ces émissions sont plus importantes, et donc plus faciles à réduire, permet d'épargner les moyens financiers de la population suisse, tout en créant des dynamiques positives dans les pays en question.

Dans cette optique, il s'agit d'abord de maintenir couplés les systèmes d'échange de quotas d'émission (SEQE) suisse et européen, grâce auxquels de nombreux exploitants d'installations

ou d'aéronefs peuvent collaborer dans la réalisation de leurs objectifs en matière d'émissions de CO₂. Ensuite, il faut accepter que la moitié des quotas de réduction imposés à la Suisse (et pas seulement le quart, comme le prévoyait le projet de révision) puissent être obtenus à l'étranger – par exemple au moyen d'accords internationaux tels que celui conclu en octobre 2020 entre la Suisse et le Pérou. Si l'on veut pousser la réflexion plus loin, on pourrait envisager que la moitié de l'aide suisse au développement – qui représente environ 3 milliards de francs par année – soit affectée à des projets contribuant à réduire les émissions de CO₂ dans les pays bénéficiaires de cette aide.

L'innovation et la technique plutôt que la décroissance

Enfin, la politique climatique suisse doit aussi miser sur les perspectives positives offertes par l'innovation technique, que ce soit pour réduire le gaspillage énergétique, pour remplacer les énergies fossiles, ou encore, désormais, pour capter le CO₂ et l'utiliser en tant que ressource. Ces techniques semblent prometteuses et ouvrent la voie à une maîtrise de notre environnement qui ne passe pas par l'idéologie de la décroissance.

La Suisse a un rôle à jouer dans ce domaine. On en veut pour preuve que Bertrand Piccard, après avoir fasciné le monde avec son projet Solar Impulse, poursuit aujourd'hui la promotion de solutions techniques efficaces pour assainir l'environnement, en s'appuyant sur une conviction réaliste: une démarche écologique ne peut pas réussir si elle impose à la population des sacrifices en termes de confort, de mobilité ou de niveau de vie.

Pierre-Gabriel Bieiri

Offre valable du 28 juin au 3 juillet 2021

Prix Pro hors TVA, rabais déduit

www.aligro.ch

ACTIONS PRO



22%
26.93
kg

Filet mignon de porc frais de Suisse, 4 pièces



49%
15.51
kg

Filet de saumon avec peau frais de Norvège, Trim D



24%
59.51
20 L

Huile d'arachide Nutriswiss

ALIGRO
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.



CUVÉE GENÈVE VILLE DU GOÛT 2021 RÉSERVEZ VOS FLACONS!

Genève est la Ville suisse du Goût 2021. Quatre vigneronnes ont profité de cette vitrine pour mieux faire connaître l'excellence des nectars genevois. Sous l'impulsion de Brigitte Turin, ambassadrice de l'association Nous Artisanes du Vin (www.artisanas.ch), Sarah Meylan, Céline Dugerdil, Emilienne Hutin et Sophie Dugerdil se sont alliées pour créer une cuvée limitée déclinée en blanc, rouge et rosé afin de mettre en lumière les caractéristiques du terroir cantonal.

Des vins qui feront la plus belle impression sur votre carte durant le Mois du Goût du 16 septembre au 16 octobre. Vous pouvez les commander auprès des quatre vigneronnes.

L'Assemblage Blanc est au prix de CHF 16.-/bt;
l'Assemblage Rouge à CHF 18.-;
le Rosé à CHF 14.-.

M. M.

VINS GENEVOIS Profitez des bons d'achat!

Mettre des crus du canton à votre carte ravira vos clients mais aussi vos finances. Pour 1000 francs de vins achetés, un bon de 200 francs à faire valoir sur une prochaine commande vous sera offert

GENÈVE

L'action « bons d'achat », destinée à tous les restaurants du canton se poursuit jusqu'à la fin de l'année.

Pour Denis Beausoleil, directeur de l'OPAGE (Office pour la Promotion des produits agricoles de Genève), c'est une action gagnant-gagnant : « Les vigneronnes du canton en bénéficient et les restaurateurs aussi, de même que les revendeurs qui peuvent aussi faire valoir les factures adressées à leurs clients. »

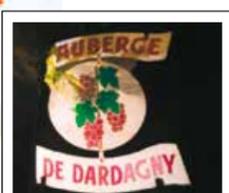
Alors, n'hésitez pas : proposez des crus genevois à vos convives et bénéficiez de belles ristournes sur vos achats!

MARCHE À SUIVRE

Pour obtenir ce bon d'achat de CHF 200.- il vous suffit de :

1. Acheter pour un montant minimal de CHF 1'000.- dans une ou plusieurs caves du canton (les différentes factures sont donc cumulables, liste complète des caves sur geneveterroir.ch).
2. Transmettre la ou les factures à l'OPAGE par mail à estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch ou par courrier (Opage, route de Soral 93 – 1233 Bernex).
3. Vous recevrez alors un bon d'achat CHF 200.- par seuil de CHF 1'000.- à faire valoir sur votre prochaine commande (ainsi qu'un kit de service tire-bouchons et drop stop).

Pour toutes questions, Estelle Guarino est à votre entière disposition au 022 388 71 49 ou par courriel : estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch



Auberge de Dardagny
Route du Mandement 504
1283 Dardagny
Tél. 022 754 14 72
Fermée lundi et mardi



AMBASSADEUR DU TERROIR

Auberge de Dardagny

À Dardagny, souriant village vitivinicole de la campagne genevoise, Albert Röthlisberger est connu comme le loup blanc. Depuis plus de quarante ans, il écrit les plus belles pages de l'Auberge du village, reconnue loin à la ronde pour sa cuisine délectable, élaborée dans le respect des produits indigènes et des saisons. Les viandes, les légumes, ainsi que les vins du terroir, y tiennent la vedette. Chaque fournisseur est une vieille connaissance, voire un ami.

PAR GEORGES POP

Röthlisberger est certes un nom aux consonances alémaniques, mais qu'on ne s'y trompe pas : Albert est un authentique enfant de Dardagny. Ses parents se sont installés dans ce petit coin de paradis, que lui n'a jamais vraiment quitté, alors qu'il n'était pas encore venu au monde. Dans le village, qui au dernier recensement comptait moins de deux-mille habitants, chacun l'estime et presque tout le monde fréquente son établissement, sinon pour y manger, au moins, à la belle saison, pour goûter à la douceur de sa si belle terrasse.

UNE LONGUE HISTOIRE D'AMOUR

Entre l'auberge et son actuel propriétaire, l'histoire d'amour ne date pas d'hier. « J'avais douze ans lorsque j'ai commencé à y faire la vaisselle, pour gagner quelques sous », se souvient Albert qui ajoute : « Un jour, la gérante de l'époque m'a envoyé en apprentissage au Lacustre, à Bellevue. C'est là que j'ai appris mon métier ». Un séjour dans des établissements de Gstaad et de Lausanne, notamment, lui ont ensuite permis de parfaire son savoir-faire, avant qu'il ne se décide, avec son épouse Marie-Christine, originaire d'Aix-les-Bains, de prendre la barre de l'auberge.

Le Chef Röthlisberger ne cache pas un penchant affirmé pour les belles pièces de viande. Son jambon à l'os, agrémenté d'un gratin dauphinois,

qu'il décrit comme sa recette de prédilection, lui valent les éloges des critiques, professionnels ou autoproclamés. « J'aime aussi travailler le gigot d'agneau ou une belle entrecôte. Le poisson a aussi mes faveurs, mais il est difficile de trouver des poissons du lac », précise-t-il, avec un petit sourire entendu.

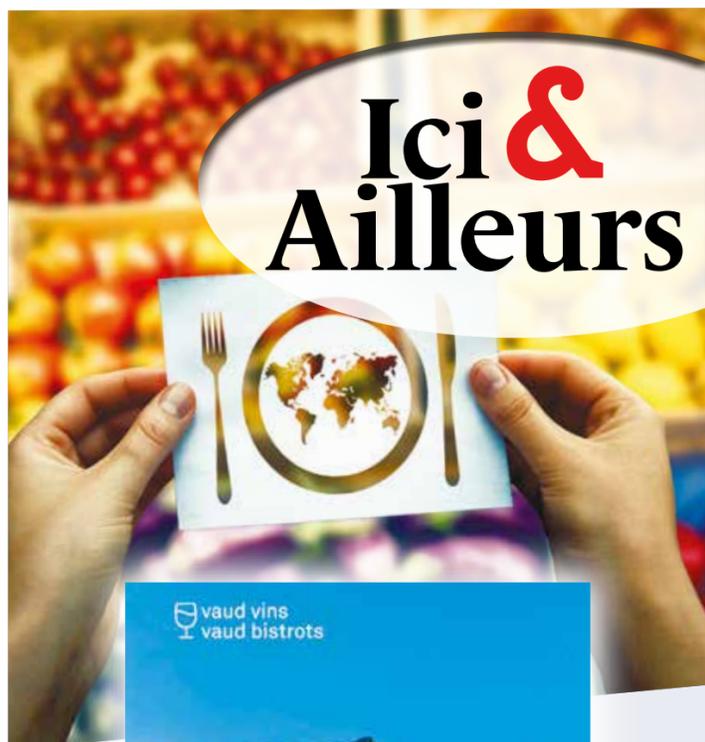
PRIVILÉGER LES PRODUITS LOCAUX

La quasi-totalité des produits offerts aux convives des tables de l'auberge sont locaux. Les viandes viennent de boucheries de campagne, les légumes sont ceux des maraîchers de la région qu'Albert connaît personnellement, quant aux vins, ils sont tous de Dardagny. « Mon frère est viticulteur au village. Il possède le Domaine des Rothis qu'il a créé dans la ferme familiale. Mais je m'approvisionne auprès de toutes les caves du village, par tournus », tient à souligner le Chef.



L'Auberge de Dardagny emploie quatre personnes. Albert est aidé en cuisine par un autre Albert qui n'est pas officiellement cuisinier de son état, mais qui, compte tenu de l'expérience acquise, pourrait l'être, de l'aveu même de son patron. Aujourd'hui âgé de 66 ans, Albert Röthlisberger n'est-il pas lassé, après quarante ans de travail ininterrompu ? La question semble le surprendre : « Non, pas du tout ! Je suis bien... Je n'ai pas l'intention de m'arrêter ». Personne ne s'en plaindra !





À Vaud Vins, à Vaud Bistrots!

Après plus d'une année de traversée du désert, les vigneron et encaveurs voient leurs horizons s'éclaircir. En partenariat avec GastroVaud et le fromage, Le Maréchal, l'Office des vins vaudois lance une action de promotion en étroite collaboration avec les restaurateurs.

Sous le slogan «Vaud Vins, Vaud Bistrots», l'action HORECA imaginée par l'Office des Vins Vaudois vise à soutenir les cafetiers, les restaurateurs, les hôteliers et les vigneron vaudois. La pandémie de COVID 19 et les mesures sanitaires qu'elle a entraînées ont causé de lourdes pertes pour toutes ces professions liées à la gastronomie et au tourisme.

www.ovv.ch

LA 4^E ÉDITION DE DIVINUM REPORTÉE EN NOVEMBRE 2021

Le salon des vins revient! Divinum aura lieu en novembre 2021 au Parc des Sports à Morges.

Les dates seront confirmées prochainement. Organisé sur 2 semaines afin de respecter les normes en matière de nombre de visiteurs et de prévoir des emplacements plus grands avec des places assises pour les dégustations, Divinum promet des échanges et des dégustations de qualité.

Après la première semaine, un changement d'exposants sera effectué afin de pouvoir accueillir les 150 vigneron.

www.salon-divinum.ch



MEINAPERO.CH, L'APÉRO VAUDOIS À ZÜRICH

Un verre de Chasselas au bord de la Limmat en grignotant une terrine du Léman, un verre de rouge Premier Grand Cru accompagné d'un onglet de bœuf fumé sur son canapé ou encore une coupe de mousseux et des popcorns sur son balcon?

En collaboration avec Veloblitz et les produits VAUD+ Certifié d'ici, l'Office des Vins Vaudois emmène le terroir vaudois en pleine ville de Zürich. Le concept est simple, en quelques clics, le Zurichois pourra composer son parfait apéro sur meinapero.ch dès CHF 15.50. Une, deux, trois, six bouteilles, avec ou sans «Plättli», Veloblitz livrera leur commande en une heure aux quatre coins de Zürich.

www.swisswine.ch



INSOLITE

Palerme au pied du Nufenen

A All'Acqua, au pied du col sur le versant tessinois, une famille sicilienne propose une cuisine d'exception.

MANUELLA MAGNIN

TESSIN

Giuseppe et sa femme, son frère Salvatore et son épouse Emanuela ont débarqué dans le Val Bedretto à l'automne 2019. Tout droit venus de Palerme, les gérants ont repris le petit hôtel-restaurant à 20 minutes du col. Ici, on le nomme Passo Novena; sur le versant valaisan, le Nufenen. La bonne auberge est sise dans un cadre idyllique. Elle appartient à l'église de Bedretto.

Emanuela, 31 ans, aurait pu proposer les classiques de la cuisine tessinoise: polenta, risotto, charcuterie et fromage. Si quelques mets aux accents de la vallée sont bien à la carte pour les incondionnels, c'est ses souvenirs d'enfance que cette maestria des fourneaux a choisi de proposer à la clientèle de passage. «Je cuisine ce que ma grand-mère m'a appris en Sicile», confie la jeune femme.

On se garderait bien de lui reprocher. A voir les hordes de touristes qui s'arrêtent ici pour goûter à ses délices, Emanuela a fait le bon choix.

On se régale avec ces spaghetti alla chitarra maison aux vongole veraci, ces paccheri à la crème de pistache et au tartare de grosses cre-



▲ Spaghetti alla chitarra aux vongole veraci.

▼ Des pâtes fraîches à tomber.

Photos: © DR

vettes rouges. On s'extasie en savourant ces gros raviolis à l'encre de seiche farcis de morue au beurre citronné, et l'on se laisse encore tenter par ces exquis involtini à l'espadon servis sur un lit de fenouil et d'orange.

Côté dessert, place au semifreddo, au tiramisù, ou, pour la touche locale, à un bon morceau de Cioss Prato DOP, proposé par la fromagerie d'alpage voisine. La richesse des pâturages confère à ce pur vache un petit goût de gentiane.

Bref, un lieu à visiter absolument. Si l'envie vous en dit, vous pouvez même y passer la nuit et vous laisser porter par le bruit de l'eau qui dévale la montagne. Le Tessin qui prend sa source au col est tout proche.

All'Acqua est ouvert tous les jours de fin juin à fin septembre

All'acqua
6781 Bedretto
T. +41 91 869 1111

info@ristorante-allacqua.ch

www.ristorante-allacqua.ch



UNE RÉGION À DÉCOUVRIR

Le Val Bedretto, contrefort supérieur du Val Leventina, est délimité au nord par la chaîne du massif du Gothard avec le Pizzo Rotondo et au sud par le massif de Cristallina. La vallée est marquée par des siècles d'élevage et d'industrie laitière. En raison de leur altitude, les villages avaient cependant des rendements assez modestes. Les autochtones du val furent ainsi souvent contraints à l'exode économique. La vie y reprend ses droits aujourd'hui grâce au tourisme et à l'ouverture de la route du col de Nufenen en 1964.

En été, le Val Bedretto propose des activités variées aux amateurs de randonnée pédestre et de VTT. Le point fort d'un séjour dans la région est l'extraordinaire randonnée sur l'itinéraire classique du col de Cristallina vers le Val Bavona,



à travers un paysage de haute montagne admirablement dépouillé, dominé par le massif du St-Gothard au nord, de Cristallina et la large dorsale du Basodino.

Découvrir Porrentruy, son histoire et ses spécialités culinaires

L'association Jura Tourisme a imaginé une solution pour le moins originale pour parcourir agréablement la ville de Porrentruy, y découvrir ses lieux les plus insolites, et y goûter certaines spécialités culinaires de la région. Chaque samedi, sur réservation, un «Circuit secret» est proposé aux visiteurs du chef-lieu de l'Ajoie, ponctué de haltes historiques et gourmandes. Une occasion unique de mêler balade culturelle et découverte des produits du terroir jurassien.

GEORGES POP

JURA

Munis d'une clé numérique, qui leur sert de guide, les promeneurs, partis à la «conquête» de Porrentruy avec la complicité de Jura Tourisme, ont accès à plusieurs endroits insolites, notamment au vénérable château de la cité, dont certains sont mis en scène par des animations son et lumière. Cerise gourmande sur le gâteau, le parcours est agrémenté de plusieurs haltes pour savourer les spécialités culinaires de la région. «Ces étapes gourmandes sont une nouveauté. Elles ont été introduites au mois de mai dernier. Nos visiteurs avaient manifestement l'envie de découvrir la gastronomie locale. Du coup, plusieurs partenaires se sont manifestés pour les exaucer», explique la responsable du projet, Émilie Moreau.

CINQ ÉTAPES POUR SE RESTAURER ET SE DÉSALTÉRER

Le circuit gourmand comprend cinq haltes successives: la boulangerie-confiserie Roelli, avec ses savoureux tochtés (gâteaux à la crème du Jura) et autres gâteaux du



L'inscription aux «Circuits secrets» de Porrentruy est possible 24 heures à l'avance, au plus tard.

«Mais nous sommes très souples. Il nous arrive de déroger à cette règle», indique, avec un large sourire, la responsable de Jura Tourisme.



▲ Le «Circuit secret» attire d'ores et déjà de nombreux visiteurs, curieux de découvrir l'histoire et les spécialités culinaires de Porrentruy.
© Jura & trois-lacs

► Émilie Moreau, membre de la direction de Jura Tourisme, a largement contribué à l'organisation du «Circuit secret» de Porrentruy.
© Jura Tourisme

▲► Le tochté ou toetché, gâteau à la crème typique de la région, est une des gourmandises proposées aux visiteurs du chef-lieu ajoutot.

www.j3l.ch/fr/P33659/circuit-secret-porrentruy

Cloître; le bar Le Secret, qui propose un large éventail de cocktails, avec ou sans alcool; l'auberge d'Ajoie, pour y déguster une planchette jurassienne; le magasin Aux Prés de Chez Vous qui, dans un bâtiment historique de la vieille ville, déploie une très riche variété de produits du terroir, ainsi que les Vergers d'Ajoie, en périphérie,

un lieu incontournable, notamment pour ses fruits frais de saison et ses fruits transformés en jus, sirops, confitures, etc.

DES RÉACTIONS POSITIVES

«Il n'est pas exclu que d'autres lieux gourmands soient, à l'avenir, associés au parcours. Mais les cinq étapes présentes offrent déjà à nos hôtes un très riche éventail de nos spécialités. De plus, nos partenaires actuels jouent le jeu avec beaucoup d'engagement et d'enthousiasme. Nous avons eu jusqu'à cinq groupes en une seule journée et les commentaires de nos visiteurs sont tous très positifs.» souligne Émilie Moreau, manifestement ravie du succès de la formule qu'elle a largement contribué à mettre au point.

PUBLIREPORTAGE

DE L'OR POUR MAULER

La Maison Mauler se distingue à nouveau sur la scène internationale, belle reconnaissance de la haute qualité de ses vins effervescents.

Magnifique résultat pour la Cuvée Chardonnay Sec qui a remporté la médaille d'or à la prestigieuse «Confrontation Internationale des Meilleurs Chardonnay du Monde» qui s'est tenue ce printemps en Bourgogne.

Médaille d'or également pour les deux cuvées Bio de la maison, la Cuvée Éclat Brut et la Cuvée Bio Brut, au «Prix International des Vins Bio» en Allemagne. À noter que c'est la 3^e année consécutive que ces cuvées se voient récompensées à ce même concours.

Lors de la «Confrontation Internationale des meilleurs Chardonnay du Monde» 2021 étaient en compétition une extraordinaire concentration de vins issus de chardonnay d'une très grande diversité géographique: 604 échantillons représentant 36 pays. Des normes de qualité au-delà des standards et des conditions de dégustation optimales ont permis aux 200 experts jurés internationaux de délivrer 196 médailles, dont 51 médailles d'or.

Le 13^e «Prix International des Vins Bio» s'est déroulé pour sa part à Frasdorf en Allemagne et a réuni des producteurs de 27 pays avec plus de 1100 vins de culture biologique. C'est un des plus importants concours au monde pour les vins bio.

La Cuvée Chardonnay Sec, aux parfums de fruits exotiques, est riche et charnue. Légèrement douce, elle est parfaite pour l'apéritif ou avec des mets asiatiques, un fromage bleu ou encore une glace à la vanille.

La Cuvée Éclat Brut, Blanc de Noirs issu exclusivement de Pinot Noir Bio de grande qualité, est une cuvée généreuse et rafraîchissante. Idéale à l'apéritif et pour accompagner des grillades, un poulet au curry ou encore un plateau de fromages.

La Cuvée Bio Brut est un Blanc de Blancs à base de Chardonnay Bio uniquement. C'est un vin frais et fruité. Pour un apéritif entre amis ou avec un poisson grillé par exemple.

Enfin, les cuvées Mauler Cordon Rosé Brut et Cordon Rosé Demi-sec, parmi les plus connues de la maison, ne sont pas en reste. Elles aussi se sont vu décerner une médaille d'or au «Berliner Wein Trophy» 2021.

Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Caves Mauler
Le Prieuré St-Pierre
CH-2112 Môtiers NE
T. +41 32 862 03 03

www.mauler.ch



LOCATION

La Commune de **Chavannes-de-Bogis** met au concours la location de son auberge communale

Le Relais

- emplacement villageois attractif
- locaux complètement réhabilités en 2017
- restaurant et café de 45 et 20 places
- spacieuse terrasse au sud de 52 places
- 4 chambres doubles tout confort
- appartement de service de 4,5 pièces
- 20 places de parc
- locaux équipés et agencés
- bail commercial de 5 à 10 ans
- petit matériel à la charge du locataire
- remise prévue : décembre 2021

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA
P. Neuhaus | R. Susset
Av. Général-Guisan 42 - 1009 Pully
Tél. 021 721 08 08
peter.neuhaus@gastroconsult.ch

Gastroconsult 100 ANS
proche. compétente.

À VENDRE

A VENDRE / Grône

Café - restaurant de Pramagnon
Terrasse couverte / parking
Logement de service 4 pièces



CHF 745'000.-

Contactez-nous !

Qualité Proximité Ecologie

BOVIMMO
IMMOBILIER
Du Réel à la Pièce
info@bovimmo.ch
078 614 15 13





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

Mil-tek SA
Vergnolet 8E
1070 Puidoux

Tél. 021 729 80 88
info@miltek.ch
www.miltek.ch

Restaurant Pizza Piazzetta & Take away À LOUER

- Magnifique restaurant pour une famille ou retraités
- En station de ski (Grimentz, Valais)
- Idéalement placé
- Rentabilité assurée
- Mise de fond très raisonnable

RENSEIGNEMENTS:
Pascal Falco, T. 079 632 60 69



Toute l'équipe du journal vous souhaite un bel été.

Nous vous donnons rendez-vous pour la prochaine parution le **vendredi 20 août.**



SITE INTERNET

www.lecafetier.net

facebook
Journal Le Cafetier

S C R H G Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

EDUQUA SWISS

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 III)

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.coursdecfetiergeneve.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.coursdecfetiergeneve.ch / www.facebook.com/societedescfetiergeneve / instagram / scrhg_

S C R H G Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

EDUQUA SWISS

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 III)

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.coursdecfetiergeneve.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.coursdecfetiergeneve.ch / www.facebook.com/societedescfetiergeneve / instagram / scrhg_

S C R H G 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.coursdecfetiergeneve.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.coursdecfetiergeneve.ch / www.facebook.com/societedescfetiergeneve / instagram / scrhg_



TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

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

MOTS CROISÉS

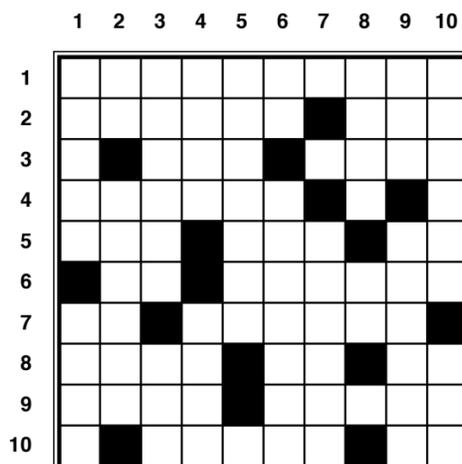
N° 1216

Horizontalement

1. Qui ont des nœuds. – 2. Vue idéale. Affluent roumain du Danube. – 3. Très court. Gonflement d'un cours d'eau. – 4. Joie collective. – 5. Secoué. Bête à manger du foin. Divinité. – 6. Demi-canton. Surhommes. – 7. Canton. Ne resterons donc pas les bras croisés. – 8. Pas nu. Aux confins du Var. Personnel sujet. – 9. Dieu d'amour. Provient. – 10. Couvert de pierres. Conjonction.

Verticalement

1. Qui ne vaut rien. Confession. – 2. Epelé: faire de la place. Orner de métaphores. – 3. Donne du brillant au livre. Donne le départ. – 4. Arbre exotique. A jailli. – 5. Action de polir. – 6. Fin de participe. Faire voir rouge. – 7. Qui ne manque vraiment pas de volume. – 8. Destin. Préfixe privatif. – 9. Qui a donc gagné en pouvoir. Extrait de végétaux. – 10. Mètres cubes. Se dit d'un service ni correct ni incorrect.



Solution des mots croisés N° 1215



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)

› Prépresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

› Impression: Atar Roto Presse SA

› Régie publicitaire:

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

› Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

› Éditeur et administration:

SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 — 1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier

PUBLIREPORTAGE

Pastinella – nouvelles recettes avec le vice-champion du monde des pâtes!

Pastinella captive et surprend les connaisseurs de pâtes dans la gastronomie. C'est en Suisse et par amour de l'artisanat que Pastinella produit depuis plus de 30 ans des pâtes farcies à Oberentfelden dans le canton d'Argovie. Une saveur riche grâce à des matières premières sélectionnées et des ingrédients 100% naturels qui confèrent à nos pâtes leur goût unique.

Avec des matières premières haut de gamme, fraîches et, si possible, toujours locales, Pastinella confectionne ses pâtes farcies et ses accompagnements. Le véritable secret de ces délices réside dans la passion pour l'art culinaire. Ce sont l'intuition, la fantaisie et l'habileté qui permettent aux chef-fe-s de Pastinella de réaliser toujours de nouveau des créations qui répondent tant aux attentes des gourmets qu'aux besoins de la restauration rapide pour la gastronomie moderne. **Le fait nouveau est que Pastinella crée désormais, en collaboration avec le vice-champion du monde des pâtes, Gabriel Heintjes, des recettes absolument uniques pour la gastronomie.** Gabriel Heintjes et Pastinella partagent la passion pour les pâtes et souhaitent élaborer de nouvelles idées pour enrichir et faciliter le quotidien des chef-fe-s de cuisine. Vous trouverez un grand nombre de recettes sur www.pastinella.ch.



“

PASTINELLA

Pastinella Orior Menu SA
Industriestrasse 40
CH-5036 Oberentfelden
T. +41 62 737 28 28
www.pastinella.ch

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



La différence est là.

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

www.viandesuisse.chCONCEPTS
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.chFOURNISSEUR
MACHINES À CAFÉ

swiss coffee competence

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

CUISINE



GHRIG 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

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

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 HAUSEBÄCKEREI AG
Neubuchstrasse 1
Case postale
CH-8717 Benken SG
T. +41 55 293 36 36
info@romers.ch

www.romers.chVOTRE 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

Concours des terrasses fleuries version 2021

GENÈVE

Voilà, la vie reprend enfin et il est temps pour vous de participer une nouvelle fois au rituel concours des terrasses fleuries. En raison des perturbations dues à la crise sanitaire, cette compétition se déroulera cette année sur le seul mois d'août. Vous ne recevrez en principe la visite des juges qu'une seule fois, sauf indécision de leur part entre deux candidats difficiles à départager.

Vous avez jusqu'au 30 juillet pour vous inscrire au moyen du bulletin que vous trouverez sur cette page ou encore sur le site de la SCRHG (www.scrhg.ch).

Nous vous encourageons à participer nombreux à cet événement toujours apprécié du public. C'est aussi une belle manière de faire revivre nos établissements!



▲ En ville de Genève:
1^{er} prix - Restaurant le Vieux Grenadier.

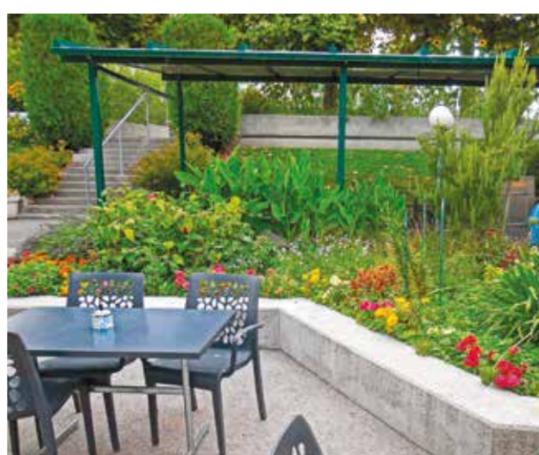
▲▶ Hors ville de Genève:
1^{er} prix - Romantic Hôtel Auberge d'Hermance.

▶ En ville de Genève:
2^e prix - Restaurant Drizia Miremont.

▶▶ Hors ville de Genève:
2^e prix - Auberge des Vieux Chênes à Presinge.

Photos de l'édition 2019. © DR

www.scrhg.ch



BULLETIN D'INSCRIPTION

SRARH
Concours fleuris
ibonelli8@gmail.com



CONCOURS DES CAFES, RESTAURANTS, HOTELS

Les concurrents sont priés de s'inscrire dans la catégorie qui les intéresse.
Une seule catégorie par bulletin d'inscription.

Le bulletin est à renvoyer par courrier à :

SRARH
Concours fleuris
Mme Luciana Bonelli
8 chemin Claire-Vue
1213 Petit-Lancy

ibonelli8@gmail.com
078 790 53 06

DERNIER DELAI : 30 juillet 2021

INSCRIPTION GRATUITE

Nom de l'établissement :

Rue et numéro :

Numéro postal et localité :

Nom et prénom du responsable :

Tél :

Les candidats ne peuvent s'inscrire que pour un seul groupe.

Le concours des établissements publics est divisé en deux groupes
(marquer d'une croix le groupe désiré)

1^{er} groupe : Etablissement en Ville de Genève

2^{ème} groupe : Etablissement hors Ville de Genève

Avec le soutien de :



REGLEMENT DU CONCOURS

- Art. 1 - Le but de ce concours étant l'embellissement de notre ville et de son agglomération, il ne sera tenu compte que des fenêtres et terrasses visibles de la chaussée. Il ne sera pas fait de visite dans l'établissement.
- Art. 2 - Le concours se limite au territoire du canton de Genève. Toutes personnes, à l'exclusion des professionnels, peuvent prendre part à ce concours.
- Art. 3 - Inscription gratuite.
- Art. 4 - Le jury procède exceptionnellement à 1 visite durant le mois d'août. En cas d'égalité de points, une visite supplémentaire départagera les candidats.
- Art. 5 - Le concours est divisé en deux groupes :
- 1^{er} groupe : Etablissement en Ville de Genève
- 2^{ème} groupe : Etablissement hors Ville de Genève
- Art. 6 - Le jury juge selon 5 critères en attribuant à chaque critère une note entre 1 et 6.
- Art. 7 - Tout concurrent déclare se conformer au présent règlement.
- Art. 8 - La distribution des récompenses se fera dans le courant de l'automne. Les concurrents seront convoqués individuellement.
- Art. 9 - La décision du jury est irrévocable.

CRITERES DE JUGEMENT DES DECORATIONS FLORALES

- Choix des plantes en fonction de l'exposition
- Harmonie générale des couleurs
- Élégance et bien facture des plantations
- Qualité de l'entretien
- Durée de la décoration

CARTES-GUIDES

Trois randonnées à la découverte du terroir

Le Campagnon vient d'éditer 3 cartes-guides bilingues français-anglais au format de poche proposant des randonnées faciles en lien avec l'histoire, le patrimoine, la nature et le terroir de la campagne genevoise.

GENÈVE

Ces cartes ont été réalisées et financées grâce au soutien de l'association Genève Rando, l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), de la Fondation Genève Tourisme & Congrès, de l'État de Genève (Office du patrimoine et des sites, Office cantonal de l'agriculture et de la nature) et de la Ville de Genève (Service Agenda 21 – Ville durable). Grâce à ce financement, les cartes sont disponibles dès à présent gratuitement en ville de Genève (Arcade de la ville de Genève, kiosque de Genève Tourisme au Jardin anglais). Les itinéraires sont aussi disponibles en ligne sur la carte du terroir genevois via l'application «Genève Terroir», ou sur le web: www.geneveterroir.ch/carte.

LES ITINÉRAIRES

1. Le patrimoine agricole de Genève — La plaine rurale de la Haute-Seymaz

Laissez-vous guider à travers de grands domaines anciens et des hameaux ayant conservé leur caractère campagnard. Vous découvrirez des maisons paysannes, les ruines du château de Rouelbeau, récemment mis en valeur après des fouilles archéologiques, ainsi que le coteau viticole de Choulex. Vous traverserez les riches réserves naturelles des marais de Sionnet, le long de la Seymaz renaturée, avant de rejoindre Jussy, où les chênes majestueux bordent le château du Crest. En-



▲ Des cartes ludiques invitant à la découverte.

Photos: © DR

www.geneveterroir.ch/carte

fin, la randonnée vous emmène au cœur du village de Meinier, au pied du plus ancien noyer de Suisse. Un vrai voyage dans le terroir!

Balade de 15,6 km, 3h45 de marche sans pause. Possibilité d'acheter des produits du terroir en vente directe au long du parcours.

2. Genève, entre vignes et rivière — Le tour du vallon de l'Allondon

À travers vignes, villages et vallons, immergez-vous dans la tradition viticole de Genève et le patrimoine rural de sa campagne. L'itinéraire parcourt les communes de Satigny, Dardagny et Russin, anciennes terres de l'évêque de Genève, dites le Mandement. Vous passerez par des hameaux perchés (la Tuilière, Essertines, Malval) en faisant un détour par La Cabuche, ancienne capitale transformée en buvette à la terrasse panoramique.

Les vallons du Roulave et de l'Allondon, riches d'une faune et d'une flore exceptionnelles, vous offriront l'occasion de mieux connaître la biodiversité locale. La randonnée se termine par le charmant village de Russin et ses vues imprenables sur la région.

Balade de 17,2 km, 4h35 de marche sans pause. Possibilité d'acheter des produits du terroir en vente directe au long du parcours.

3. Le Far West du canton de Genève — Sur les traces du passé à Chancy-Avusy

Si vous aimez marcher dans les traces de l'Histoire, cette randonnée témoigne du riche passé de la région de Chancy, séculaire point de franchissement du Rhône, sur la route de Lyon. La découverte des terres les plus à l'ouest de Suisse prend des airs de voyage dans le temps. Vous y croiserez notamment des bornes frontières témoignant de la situation de Genève d'il y a plusieurs siècles. Et vos pas fouleront des chemins classés d'importance nationale, qui desservent sites historiques et villages pittoresques, comme Avusy. Le tout en immersion dans une nature sauvage, diversifiée et luxuriante, entre forêts, cours d'eau et champs. Assurément, le «Far West» du canton de Genève vaut le détour!

Balade de 11 km, 3h de marche sans pause. Possibilité d'acheter des produits du terroir en vente directe au long du parcours.

La petite histoire des aliments

LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

Spécialité culinaire emblématique de la ville de Marseille, la bouillabaisse se compose, traditionnellement, d'une soupe de poissons, de morceaux de poissons et de pommes de terre, le tout accompagné de croûtons de pain frottés à l'ail et tartinés de rouille provençale, une savoureuse sauce à base de tomates, de pommes de terre, de foie de lotte et d'huile d'olive. Ce mets était autrefois réalisé à partir des poissons de roche invendus, qui restaient au fond du panier des pêcheurs.

Une soupe grecque

L'ancêtre de la bouillabaisse est très vraisemblablement originaire de la Grèce antique. La soupe de poisson y était appelée «Kakavia». De nos jours, cette soupe traditionnelle, qui porte toujours ce même nom, est encore très appréciée de certains pêcheurs grecs qui la préparent la nuit sur leurs bateaux, alors qu'ils attendent de ramasser leurs filets. Ils n'utilisent que des petits poissons de roche qui ne se mangent pas autrement, mais qui produisent un bouillon riche en saveurs.



Lorsque des colons grecs venus de la cité de Phocée, sur les côtes égéennes de l'Asie Mineure, fondèrent Massalia (Marseille) au VII^e siècle av. J.-C., ils apportèrent avec eux la recette de la «Kakavia». Le nom de «bouillabaisse», quant à lui, vient sans doute du provençal «bouiabaisso», qui veut dire bouillir et abaisser. Aujourd'hui, la bouillabaisse est le plus souvent servie en deux plats distincts: le poisson d'un côté, et le bouillon de l'autre, le tout mélangé dans l'assiette selon les goûts du consommateur.

Une Charte de la bouillabaisse

En 1980, une Charte de la bouillabaisse a été rédigée par les principaux restaurateurs de Marseille, pour mettre au pas ceux des leurs, peu scrupuleux, qui servaient des recettes fantaisistes aux touristes. Cette Charte impose un minimum de quatre espèces de poissons, exclusivement méditerranéens, et prescrit que les pommes de terre, les morceaux de poisson et la rouille ne puissent être ajoutés qu'une fois le bouillon servi. De plus le plat ne doit pas contenir de langouste. Alors que la bouillabaisse était considérée comme le plat des pauvres, elle est aujourd'hui un fleuron de la gastronomie française. Elle a été célébrée dans une chanson de l'inoubliable Fernandel: «Pour faire une bonne bouillabaisse... Il faut se lever de bon matin... Préparer le pastis et sans cesse... Raconter des blagues avec les mains... Les courageux prennent leur canne... Et vont eux-mêmes la pêcher... Mais le poisson passe et ricane... Y a plus qu'à l'acheter au marché... Ah mon dieu! Que c'est bon la bouillabaisse».



Le Nombriil de Venus, panthéon des pâtes fraîches

Chaque matin, à Neuchâtel, du lundi au vendredi, Giulio et Stefanie, aidés de Francesco et Patricia, s'affairent dans leur laboratoire pour façonner à la main les pâtes artisanales, à commencer par les incomparables raviolis frais, qui seront proposés à l'emporter, ou à déguster sur place. En moins de deux ans, le Nombriil de Venus, qui associe restaurant et épicerie fine, s'est taillé une belle notoriété auprès des gourmets qui, jour après jour, sont de plus en plus nombreux à venir goûter aux produits exquis proposés par le jeune établissement.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

L'amour des pâtes fraîches maison, Giulio Antelmi l'a hérité de sa « Nonna », sa grand-mère paternelle qui vivait dans les Pouilles, d'où il est originaire. Enfant, il la voyait se lever, au chant du coq, pour modeler, une à une, avec une infinie patience, les diverses variétés de pâtes qu'elle destinait aux repas familiaux. Chez ce Neuchâtelois d'adoption, qui travaillait dans l'industrie du luxe, le souvenir caressant des saveurs de son enfance s'est progressivement mué en envie de les reproduire, puis de les partager. Avec son épouse Stefanie, diététicienne de formation, convertie à sa passion, ils décidèrent donc, un jour, réaliser ce rêve.

UNE BELLE DIVERSITÉ DE CLIENTS

Le Nombriil de Venus a accueilli ses premiers clients en septembre 2019. Les raviolis blancs, rouges ou verts, les tagliatelle, les gnocchis, les lasagnes, et toutes les variétés de pâtes confectionnées selon l'inspiration du jour, eurent tôt fait de convaincre les fines bouches les plus exigeantes. « Aujourd'hui, nous avons une très grande

▲ En ouvrant leur établissement, Stefanie et Giulio Antelmi ont réalisé le rêve de leur vie.

► Au Nombriil de Venus, les saveurs sont italiennes, mais tous les ingrédients viennent de partenaires locaux.

Photos: © nombriil-venus.ch

<https://nombriil-venus.ch>

diversité de clients, de 9 à 99 ans», observe, amusé, mais non sans fierté, Giulio Antelmi qui précise: « À midi, par exemple, les étudiants sont nombreux à venir se restaurer chez nous ».

SAVEURS ITALIENNES MAIS INGRÉDIENTS LOCAUX

Depuis le début de l'année, le jeune établissement a trouvé sa place dans la liste de ceux qui sont chaudement recommandés par Neuchâtel Vins et Terroir. « Les saveurs sont italiennes, c'est vrai, mais tous les ingrédients viennent de nos partenaires locaux », précise le patron. « Notre attachement aux recettes italiennes traditionnelles ne nous empêche d'ailleurs pas d'inventer des recettes originales, avec des produits du cru », ajoute, pour sa part, Stefanie, venue jadis de Norvège. La bonne humeur, le sens de l'hospitalité et le charisme du couple ont largement contribué, sans nul doute, au succès de l'établissement.



L'épicerie du Nombriil de Venus offre, de son côté, une très belle variété de produits: sauces, fromages, salamis, jambons, huiles, vinaigres balsamique, risottos, vins, liqueurs, etc. Un assortiment, sélectionné avec un grand souci d'authenticité, qui fleurit bon le soleil et la dolce vita!

PUBLIREPORTAGE

Plus d'Asie dans le rayon congélateur

La cuisine asiatique est merveilleusement colorée et variée - et elle est très en vogue. Mais quiconque veut cuisiner des plats asiatiques se heurte souvent à une montagne de travail. En effet, les nombreux légumes, herbes, pâtes et sauces qui rendent la cuisine asiatique si particulière doivent d'abord être achetés et préparés. Avec les nouveaux mélanges de légumes Asia-Mix et Thai-Mix, la moitié du travail est déjà faite par Ditzler!

De délicieux plats au wok ou du curry thaïlandais sont préparés en un rien de temps grâce aux nouveaux mélanges de légumes. Les produits surgelés de haute qualité peuvent être transformés sans décongélation, sont pleins de vitamines et faciles à portionner. De cette façon, les traiteurs et les chefs minimisent leurs déchets alimentaires et économisent de précieuses ressources.

DEUX NOUVEAUX MÉLANGES DE LÉGUMES

Le célèbre mélange chinois avec des carottes, des pois mange-tout et des oreilles de Judas ainsi que le mélange Wok avec des haricots beurre, des racines de lotus et des châtaignes d'eau sont les classiques parmi les mélanges de légumes.

La sélection Panasiatique de Ditzler est maintenant complétée par un mélange thaï avec des pois croquants, des mini épis de maïs, des poivrons, des

pousses de bambou, des germes de haricots Mungo et des haricots ainsi que le mélange asiatique composé de carottes, de poivrons, de brocolis, de pousses de bambou et d'oreilles de Judas.

RIEN D'UTILISABLE ICI?

Les différents composants des mélanges de légumes sont également disponibles chez Ditzler sous forme de mono-composants. Avec les carottes, brocolis, haricots, pois mange-tout, pois croquants, haricots beurrés et asperges vertes surgelés, chaque chef peut créer son propre mélange de légumes pour le plaisir des plats Asiatiques



Asia-Mix



Thai-Mix

Photos: © Pascal Leibundgut

DITZLER

Louis Ditzler AG
Industriezone/
Bäumlimattstrasse 20
4313 Möhlin

www.ditzler.ch

Gruyère et AOP sont des mots qui vont très bien ensemble...

Plus qu'un fromage, la grande meule est le reflet d'un savoir-faire ancestral qu'il convient de protéger. On vous dit tout sur ce délice qui a conquis ses lettres de noblesse voici 20 ans.

SUISSE

Depuis le 12^e siècle, la région de la Gruyère est connue pour sa fabrication de fromage, à travers une charte établie en 1115 par le premier comte de Gruyères. Le nom de ce fromage apparaît véritablement sous le terme «Gruière» en 1655. Sans protection commerciale, le Gruyère devient très vite la proie d'imitations, d'usages illicites et d'usurpations d'identité. Au fil du temps, il encourt aussi le risque de n'être plus qu'un nom commun et générique pour désigner un type de fromage à pâte dure. Une banalisation qui porterait un lourd préjudice à son image. Ces raisons suffisent à lancer un profond mouvement de structuration de la profession et à engager une lutte sans relâche pour l'obtention d'une appellation d'origine reconnue, apte à défendre l'identité du Gruyère sur le sol national et hors des frontières.

L'AOP, LA RÉCOMPENSE AU BOUT DU COMBAT

Il faudra attendre le 6 juillet 2001 et autant d'efforts pour que le Gruyère bénéficie au niveau national d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). En 2011, le passage de l'AOC vers l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) relève avant tout d'un avantage juridique, puisque l'AOP permet d'étendre le rayon de protection dans toute l'Europe et de renforcer la couverture du Gruyère AOP sur les marchés suisse et internationaux. Ces trois lettres ne sont pas un vain mot dans un monde qui se libéralise. L'AOP représente une garantie de qualité, d'authenticité, de compétitivité et de durabilité pour les producteurs et les consommateurs.

Pour Philippe Bardet, Directeur de l'Interprofession du Gruyère, «Le Gruyère AOP n'est pas un produit générique. Grâce à l'AOP, il a sa propre identité et sa propre définition. Le cahier des charges imposé par l'AOP est la colonne vertébrale de tout le travail de la filière».

TERROIR ET TRADITION

Pour qu'un produit puisse bénéficier du signe AOP, il faut un terroir et une tradition, une histoire et



GRAND CONCOURS AOP GAGNEZ DU RÊVE!

Un grand concours célèbre dignement les 20 ans de protection du Gruyère par l'AOP. Avec 20 prix à gagner, dont 3 séjours de rêve dans les prestigieux hôtels Beau-Rivage à Neuchâtel, SchlossHotel à Zermatt et Cailler à Charmey.

Participez maintenant au concours sur gruyere.com



▲ Seules des vaches heureuses fournissent leur lait pour le Gruyère AOP.

► Tentez votre chance et gagnez de magnifiques prix.

▼ La fabrication dans le respect du cahier des charges de l'AOP.

Photos: © GRUYÈRE

une recette artisanale, ainsi que des hommes et leur précieux savoir-faire. Le Gruyère AOP est tout cela à la fois. Un fromage typique à forte identité, ancré et élaboré dans une aire géographique délimitée, depuis la production de sa matière première jusqu'à sa réalisation finale. L'AOP permet au Gruyère de protéger le nom de son produit ancestral, d'arrêter les contours de sa zone de production et de fixer les règles de fabrication dans un cahier de charges exigeant. Afin de faire fructifier un patrimoine et un savoir-faire hérités des anciens et transmis aux générations suivantes, dans les meilleures conditions.

LA QUALITÉ À TOUS LES ÉTAGES

Le cahier des charges régi par l'AOP concerne les conditions de fabrication du Gruyère AOP, de l'alimentation des vaches laitières jusqu'à l'affinage des meules en cave. Ces règles, scrupuleusement respectées par les acteurs de la filière, sont garantes d'une qualité constante. Les producteurs nourrissent leurs vaches avec de l'herbe fraîche en été et du foin en hiver. L'ensilage n'est pas autorisé. Le lait cru est livré deux fois par jour et doit provenir d'un rayon de 20 kilomètres maximum de la fromagerie. L'expérience des fromagers est indispensable à chaque étape de la transformation. Suivant une recette ancestrale et des procédés traditionnels, la fabrication se réalise avec la traite du matin et du soir, dans une cuve en cuivre d'une capacité maximale de 6600 litres. Chaque meule est identifiée avec sa date de fabri-

cation et le numéro de la fromagerie en caséine. Enfin, l'affinage en cave ou en grotte dure entre 5 et 18 mois, à une température de 12 à 18 degrés et une humidité d'environ 92%. Les meules sont disposées sur des tablards en bois d'épicéa. Elles sont régulièrement retournées et frottées à l'eau salée. Durant cette période, un contrôle de qualité est effectué par des experts qui s'assurent que tous les points requis par le cahier des charges sont remplis.

LE GOÛT DES SUISSSES DEPUIS 1115

Le goût du Gruyère AOP est apprécié de tous, de l'enfant à la grand-maman. Les différents niveaux de maturité du Gruyère AOP offrent aux amateurs un large éventail d'arômes, du plus doux obtenu après 5 mois d'affinage au plus corsé, affiné pendant 12 mois ou plus en cave. Déguster le Gruyère AOP, c'est surtout se faire plaisir. Mais c'est aussi valoriser un savoir-faire traditionnel et une agriculture durable. Car le Gruyère AOP appartient à la richesse de notre patrimoine culinaire et culturel. Depuis toujours, pour toujours.

www.gruyere.com

