

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECATÉC - CPA
Caféiers Professionnelles
www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01



30
1985-2015

Distributeur pour la Suisse romande **RATIONAL**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 14 • 24 septembre 2021



illy
CAFFÈ

www.illycafe.ch



VAUD

> Page 5

Les ripailles
médiévales de
l'Alboulastre

PASS SANITAIRE

Le ras-le-bol des restaurateurs

+
ROTOR
Lips

Machines de qualité
suisse.

Trouvez votre
appareil approprié.



www.rotorlips.ch



LÉGUME

> Page 12

Le temps
des courges

VU pour VOUS



**Tous au
SIRHA
LYON 2021**

23 AU 27
SEPTEMBRE 2021
EUROEXPO LYON FRANCE

Le grand show du Food service et de l'hospitalité est l'événement mondial de référence du Food service et de l'hospitalité. Il se tient du 23 au 27 septembre à Lyon. On s'y presse pour découvrir, s'inspirer et penser les métiers et les opportunités d'aujourd'hui et de demain. SIRHA LYON rassemble en effet en un seul espace physique les innovations, les visions, les échanges de savoir et les grandes compétitions permettant à chacun d'intégrer les nouvelles configurations d'un écosystème en constant renouvellement.

A ne pas manquer: la Finale du Bocuse d'Or les 26 et 27 septembre. Elle s'annonce riche en nouveautés et plus que jamais en phase avec les tendances sociétales de la cuisine.

M. M.

www.sirha.com

Depuis les récentes annonces du Conseil fédéral sur l'exigence du pass sanitaire pour accéder à l'intérieur des établissements, les patrons font leurs comptes, avec une certaine angoisse. Témoignages.

J'ai hâte que tout ça soit terminé et de pouvoir retrouver la liberté d'exploiter nos établissements comme nous l'entendons. Effectivement, il m'est difficile d'évoluer joyeusement et librement dans cette situation devenue vraiment pesante et sectaire. Ce rôle de contrôleur n'est vraiment pas ma vocation, ni celle de mes équipes. Nos établissements sont ouverts à toutes et à tous. Ce sont des lieux publics, d'échanges et de partage.

M. M.

**Vincenzo de Rosa,
CAFÉ DE LA PLACE,
PLAN-LES-OUATES**

Le jour de l'annonce du Conseil fédéral, mon épouse Cristina a passé deux heures au téléphone. Elle a rappelé tous nos clients qui avaient réservé une table pour la semaine suivante. Nous avons enregistré beaucoup d'annulations, parce que certaines personnes n'étaient pas vaccinées, ou qu'elles avaient reçu uniquement la première dose. Je n'ai pas compris cette décision abrupte du gouvernement. En Italie, lorsqu'ils ont annoncé le pass sanitaire pour aller au restaurant, ils l'ont donné à ceux qui avaient reçu la première dose tout en maintenant les distances et le port du masque. Cela aurait été beaucoup plus intelligent. On aurait pu faire les choses en douceur. Dans mon établissement, nous avons fait 200 couverts la première semaine

du pass contre 280 habituellement. Pour la première fois au Café de la Place, je n'ai pas pu proposer un plat du jour différent chaque jour car il me restait trop de marchandise. J'ai dû mettre à ma carte le même menu de midi le lundi et mardi et ensuite du mercredi au vendredi. Je pense que cette situation va perdurer durant un mois encore.

**Malya Renaud Crisci,
RESTAURANT FLEUR DE SEL,
COSSONAY**

Nous ressentons une baisse de la fréquentation d'environ 30% et nous avons quelques annulations.

Dans la pratique, le contrôle des pass et des pièces d'identité prend beaucoup de temps et fait prendre du retard au début du service, surtout pour les grandes tables.

**Pascal Cloetens,
LES CURIADES,
LULLY**

Nous avons enregistré 20 annulations le jeudi et 28 le mercredi. Heureusement, d'autres convives ont pu venir, mais c'est un énorme stress pour nous car c'est grâce à notre chiffre d'affaires habituel que j'arrive à payer les salaires de mes équipes.

SUISSE

**Frédéric Kondratowicz,
RESTAURANT HÔTEL DE VILLE,
FRIBOURG**

Il y a beaucoup d'annulations, surtout les grandes tablées préférant se réunir dans des jours meilleurs et en toute décontraction, mais la demande reste forte dans notre établissement.

Sinon, nous nous habituons à cette situation, comme à toutes celles que nous avons malheureusement déjà traversées. Nos hôtes sont très coopératifs, ils présentent spontanément leur sésame pour pouvoir s'installer à leur table.

75 cl
9⁹⁰

Clavien
Syrah
Valais AOC
Suisse
Valais



Toutes les offres TVA exclue

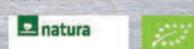
75 cl
17⁹⁰

Jagd Cuvée
Valais AOC
Maison Gittard
Suisse
Valais



75 cl
10⁹⁰

Natura Bio
Era Nero d'Avola
Sicilia DOC
Italie
Sicile



27.9-2.10.2021

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

PRODEGA

Menace sur l'approvisionnement en électricité de la Suisse

La Suisse devra faire face, au cours de ces prochaines années, à une consommation d'électricité en hausse, tandis que la production indigène diminuera et sera moins facilement contrôlable. Il s'agit donc de prolonger la durée de vie de nos centrales nucléaires tant qu'elles sont sûres, et aussi et surtout de construire rapidement quelques centrales à gaz à cycle combiné.

Une société moins nucléaire mais toujours plus électrique

Cette crainte, déjà présente depuis plusieurs années dans les milieux spécialisés, commence à s'imposer dans le débat public: la Suisse risque-t-elle, à relativement court terme, de manquer d'électricité? Faut-il se préparer à la menace d'une pénurie, voire d'un soudain «blackout»?

Notre pays a longtemps bénéficié d'un approvisionnement largement autonome, avec un «mix» de grande hydraulique (pour environ deux tiers) et d'énergie nucléaire (pour un gros tiers). En été, une production abondante et une consommation plus faible permettaient d'exporter du courant; en hiver, on en importait. En 2011, la décision a été prise de ne pas renouveler nos cinq centrales nucléaires lorsque celles-ci arriveront en fin de vie et qu'elles seront mises hors service – ce qui n'est pas agendé précisément mais pourrait intervenir par étapes au cours de ces quinze à vingt prochaines années, celle de Mühleberg étant déjà arrêtée depuis la fin de 2019.

Ainsi, depuis une dizaine d'années, la Suisse réfléchit à la manière de remplacer sa production électrique indigène d'origine nucléaire. La grande hydraulique continue d'assurer la majeure partie des besoins, mais elle peine à accroître sa production. Les efforts principaux se concentrent sur les économies d'énergie (diminution de la consommation) et sur le développement des «nouvelles» énergies renouvelables (principalement le solaire et l'éolien). Mais ces nouvelles énergies, surtout l'éolien,

se développent encore lentement; de plus, leur production est intermittente et donc non entièrement contrôlable. Quant aux économies d'énergie, elles sont rattrapées par le développement d'une société toujours plus électrique, y compris désormais dans le domaine de la mobilité et des transports, ce qui correspond aux objectifs de notre politique climatique, en cours de redéfinition après le rejet de la révision totale de la loi sur le CO₂.

Des importations en hausse, mais de plus en plus difficiles

La Suisse doit donc faire face, dans ces prochaines années, à une consommation en hausse et à une production indigène en baisse et moins contrôlable. Cela implique une augmentation des importations de courant étranger, en particulier durant l'hiver. C'est sur ce problème que la Commission fédérale de l'électricité (EiCom) tire aujourd'hui une sonnette d'alarme. L'EiCom s'attend à un doublement (jusqu'à 10 térawattheures, TWh), voire à un triplement (15 TWh) des besoins hivernaux d'importation. Or, «un besoin d'importation de plus de 10 TWh en hiver pendant deux décennies est assimilé à une pénurie structurelle».

L'EiCom met en garde contre les risques d'une trop grande dépendance de l'étranger, à commencer par le fait que les pays voisins ont de moins en moins la volonté, voire la capacité, d'exporter leur production. L'Allemagne veut abandonner ses centrales à charbon d'ici une quinzaine d'années; sa production solaire et éolienne est plus faible et plus irrégulière en hiver. La France consomme

beaucoup d'électricité en hiver, avec une production essentiellement dépendante de centrales nucléaires de même type, donc fragile. L'Italie et l'Autriche couvrent leurs besoins hivernaux par l'importation de courant étranger, ou avec des centrales thermiques classiques dont il est prévu de réduire progressivement le nombre.

Si les capacités de production s'essouffent un peu partout, on peut en dire autant des capacités de transport. L'EiCom note que les lignes électriques transfrontalières sont suffisantes, mais que la Suisse connaît une congestion de son réseau interne. L'amélioration de celui-ci est possible mais prendra du temps. Les réseaux nationaux des pays voisins sont eux aussi congestionnés. De plus, le couplage des marchés européens entraîne davantage de flux non planifiés qui accaparent une partie des capacités.

Construire rapidement de nouvelles centrales à gaz

Même un accord électrique avec l'Union européenne – peu probable puisque subordonné par l'UE à l'accord cadre institutionnel abandonné par le Conseil fédéral – ne suffirait pas à corriger ces problèmes. L'EiCom insiste en revanche sur la négociation de conventions techniques avec les réseaux européens, afin que les capacités du réseau helvétique soient prises en compte dans les flux internationaux liés au couplage des marchés.

L'EiCom ne s'aventure pas à formuler des propositions pour améliorer le taux d'autosuffisance de la production suisse. On trouve en revanche de telles

propositions dans un document publié il y a une semaine par l'alliance Boussole/Europe, atelier de réflexion stratégique sur les relations entre la Suisse et l'UE. Ce document dresse le même constat alarmiste que l'EiCom s'agissant des risques de notre dépendance de l'étranger; pour y remédier,

il recommande de poursuivre les efforts dans plusieurs directions, mais en particulier de prolonger la durée de vie de nos centrales nucléaires tant qu'elles sont sûres (la construction d'une nouvelle centrale nucléaire n'est pas envisagée ici), et aussi et surtout de construire rapidement de nouvelles centrales à gaz à cycle combiné. De telles centrales sont intéressantes d'un point de vue économique, mais aussi écologique: l'utilisation de filtres et de systèmes de capture du carbone permet de maintenir les émissions de CO₂ à un niveau acceptable, moins élevé que pour la plupart du courant produit à l'étranger.

Ces propositions, réalistes, ne sont pas nouvelles. Mais elles prennent aujourd'hui un accent plus concret face à la nécessité urgente de renforcer l'approvisionnement en électricité de la Suisse.

Pierre-Gabriel Bieiri

Offre valable du 27 septembre au 2 octobre 2021
Prix Pro hors TVA, rabais déduit
www.aligro.ch

ACTIONS PRO

FOIRE AUX VINS

Plus de 300 promotions du 27 septembre au 9 octobre



21%

12.53

75 cl

Johannisberg
La Porte de Novembre
Valais AOC 2020, 6 x



26%

7.89

75 cl

Assemblage
L'As de Cœur
Vaud AOC 2020, 6 x



27%

15.78

75 cl

Edizione Cinque
Autoctoni Fantini
Farnese, 2020, 6 x



23%

2.73

kg

Pruneaux
d'Italie, 5 kg



42%

14.54

kg

Filet de saumon frais avec peau
Trim D, de Norvège



30%

12.49

kg

Saucisson vaudois
Bell, 4 pièces



ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

BONS D'ACHATS POUR LES VINS GENEVOIS

« Une aubaine pour la restauration! »

Pascal Cloetens, chef du restaurant Les Curiades à Lully, est un grand amateur de crus locaux. Il a profité de l'action «bons d'achat» pour garnir sa cave. Rencontre.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

On se presse aux Curiades pour déguster une savoureuse cuisine qui met en valeur les richesses du terroir, mais aussi pour se délecter d'excellents crus du canton de Genève. «A ma carte, il y a 90% de vins locaux, et un petit 10% de nectars français», commente le chef d'origine belge qui a posé ses valises à Lully il y a plus de dix ans.

Rien d'étonnant dès lors à ce que cet épcurien de haut vol ait largement profité des «bons d'achat» destinés à tous les restaurants du canton. «C'est un sacré coup de pouce pour nos finances et pour celles de vigneron. Une véritable opération gagnant-gagnant», martèle Pascal Cloetens.

DÉLAI AU 15 DÉCEMBRE

Pour obtenir un bon d'achat de CHF 200.- il vous suffit d'acheter pour un montant minimal de 1000 CHF.- dans une ou plusieurs caves du canton (les différentes factures sont donc cumulables, liste complète des caves sur geneveterroir.ch). Il vous faudra ensuite 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). Vous recevrez alors un bon d'achat CHF 200.- par seuil de 1000 CHF.- à faire valoir sur votre prochaine commande.



▲ Les Curiades à Lully.

▲► Le chef Pascal Cloetens.

Photos: © DR

www.restaurantlescuriades.ch
www.geneveterroir.ch

Pour bénéficier de cette super offre, il vous faudra impérativement transmettre vos factures datées jusqu'au 15 décembre 2021.

La date de validité des bons est fixée au 31.12.2021 et le restaurant doit les utiliser dans ce délai auprès des encaisseurs genevois.

Alors, convaincus? Il est grand temps d'aller faire un tour à la cave et de remplir vos casiers de magnifiques crus genevois!

ENCORE
2000 BONS
À SAISIR



PHOTOS: © Mickaël Maurer

AMBASSADEUR DU TERROIR

Les Fourneaux du Manège

Véritable institution, Les Fourneaux du Manège poursuivent leur histoire avec passion et ambition.

PAR ÉDOUARD AMOIEL

Il n'y a pas d'hésitation à avoir devant la superbe bâtisse des Fourneaux du Manège à Onex. A mi-chemin entre une sublime demeure de maître et un petit château aux faux-airs médiévaux avec sa tour en bois, l'endroit est tout simplement charmant et bougrement dépayant. Depuis 2018, un vent de jeunesse souffle sur cet établissement abritant sous le même toit un bistrot et un resto. Gautier Extermann et Marc Wuarin, deux diplômés de l'École Hôtelière de Genève, ont repris la barre de ce navire gourmand situé aux portes de la campagne genevoise. Tandis que Marc commence derrière les fourneaux du Domaine de Châteauevieux, Gautier, quant à lui, débute son chemin gastronomique par le Café de Certoux aux côtés d'un certain Bernard Ligron, avant de passer par le restaurant de Georges Wenger à Noirmont. Embarquement immédiat à la découverte de cette réjouissante maison chaleureuse et vivante.

«Les plats naissent dans le respect des saisons et des produits du terroir» déclare fièrement Gautier Extermann. Ici on ne plaisante pas sur leur origine. En favorisant les circuits courts, la relation directe avec les fournisseurs et

une scrupuleuse sélection des produits, l'équipe en place propose une cuisine créative et généreuse, sous la houlette du chef Sylvain Ardizzoni. Une véritable collaboration s'est rapidement installée entre les restaurateurs et les maraîchers, pêcheurs, bouchers et vigneron romands. «Nous sommes fiers de mettre nos producteurs en valeur. C'est clairement un gage de qualité autant pour eux que pour nous». Une harmonie gastronomique qui se reflète sur une carte des mets attractive et variée.

Pourquoi ne pas se laisser tenter par l'œuf fermier cuit à 64 degrés et sa variation de brocolis, son pralin de noisette et son jus végétal. Hymne lacustre avec un tartare de féra du Léman et ses agrumes, un sandre nacré au basilic accompagné d'une crème de poireaux ou les incontournables filets de perches de Léman meunières. Difficile de ne pas mentionner les gnocchis façon pizza, légèrement colorés et escortés d'un coulis de tomate ou l'entrecôte de bœuf suisse au poivre noir. Il fait vraiment bon vivre aux Fourneaux du Manège...



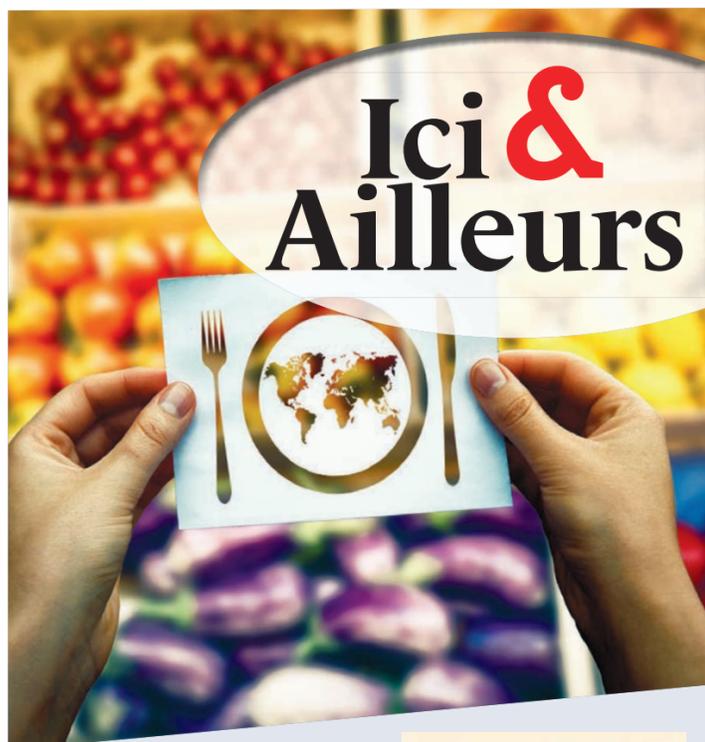
FOURNEAUX DU

Manège

Fourneaux du Manège

Route de Chancy 127
1213 Onex - Genève
Tél. 022 870 03 90

www.fourneauxdumanège.ch



Ici & Ailleurs

LE PLAISIR DE FAIRE PLAISIR

«Le plaisir, notion cardinale chez Michel Troisgros, est le fil conducteur de ce dialogue.

Le plaisir de recevoir et de partager, celui de créer et de manager, celui d'oser et de décider, celui de caresser un ingrédient puis celui de lui faire honneur dans l'assiette. Un plaisir multiforme duquel il rend indissociables l'adverbe ensemble et la préposition avec. Tout simplement, le plaisir de partager le plaisir. Car le plaisir de Michel n'est jamais solitaire, il est conditionné à l'autre, il se nourrit de l'autre. L'autre est un collaborateur, une plante, un client, un arbre, il est un artiste, un légume, un vigneron, un confrère, un jardinier, il est un parent, une volaille, un son, un agriculteur...

Michel Troisgros est un restaurateur français réputé et le représentant d'une des maisons gastronomiques les plus célèbres dans le monde.

MICHEL TROISGROS

Le plaisir de faire plaisir

dialogue avec Denis Lafay



Slow Food Suisse DÉMISSIONS

Confirmé dans son rôle de coprésident de Slow Food Suisse il y a une année, Josef Zisyadis n'ira pas au terme de son troisième mandat. Le comité a pris note de la démission de la coprésidente Irène Kälin et du coprésident Josef Zisyadis. Ancien patron de Vaud Terroirs, le directeur Alexandre Fricker suivra la voie du Vaudois fin septembre.

Alors que le congrès de 180 membres a élu les deux coprésidents en 2020 à une majorité de deux tiers contre un tiers, des freins internes de quelques personnes les ont empêchés de mettre en œuvre ce qu'ils souhaitaient. Deux clans se sont alors créés au sein du comité.

«J'aimais ce rôle de relais du bien manger auprès de la population et c'est triste de devoir le quitter après une élection aussi large», déplore Josef Zisyadis.



Source: Tribune de Genève



PASSEPORT GASTRONOMIQUE JURASSIEN

Les bons cadeaux sont valables dans plus de 200 établissements

Cadeau de fin d'année, remerciements, petite attention, soutien aux restaurateurs, que de bonnes raisons de se procurer un bon cadeau auprès des restaurants membres de GastroJura.

Pour ce faire vous pouvez utiliser le lien www.gastrojura.ch/bons_cadeaux.php

Les bons cadeaux sont utilisables dans tous les établissements membres de GastroJura.



Adrien Pagnier, à gauche, avec Jean-Pierre Gfeller le Président de la société des producteurs de lait de la fromagerie Duo-Vallon des Bayards. ©NVT

Le meilleur Gruyère neuchâtelois est produit aux Bayards

Pour la deuxième fois en quatre ans, la fromagerie Duo-Vallon des Bayards, pittoresque village de la commune de Val-de-Travers, a remporté le prix du meilleur Gruyère neuchâtelois. Onze fromages de dix fromageries de la région étaient en lice pour décrocher cette distinction très convoitée, le 13 septembre dernier. Le jeune fromager Adrien Pagnier, qui dirige la production, ne cache pas sa joie, mais reste modeste. Il attribue son succès à la qualité du lait produit par les éleveurs locaux.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

«**R**ecevoir ce prix deux fois en quatre ans, c'est simplement merveilleux», s'exclame Adrien Pagnier, en laissant éclater un rire communicatif. Mais lorsqu'on lui demande le secret de son succès, il reprend vite son sérieux: «On m'a beaucoup posé cette question. Mais je ne sais pas. Je pense que la qualité du lait que nous livrent les dix-neuf éleveurs de la région compte beaucoup». Son savoir-faire aussi, sans doute! Chez les Pagnier, on est fromager depuis cinq générations. «Je suis tombé dans la marmite quand j'étais petit, un peu comme Obélix», reconnaît le jeune fromager de 33 ans.

UNE SÉLECTION TRÈS EXIGEANTE

Cette quatrième sélection du Gruyère AOP neuchâtelois était organisée conjointement par la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture (CNAV), l'Interprofession du Gruyère (IPG), ainsi que Neuchâtel Vins et Terroir (NVT). Le jury était composé de journalistes, de personnalités politiques et de gastronomes reconnus. Les fromages sélectionnés avaient tous obtenu plus de 19 points sur 20 lors d'une première dégustation.



La fromagerie de la société coopérative Duo Vallon, aux Bayards, a été inaugurée en 2015. ©gruyere.com

La fromagerie de la société coopérative Duo Vallon, aux Bayards, est toute neuve. Elle a été inaugurée en novembre 2015 et une partie de la production y est automatisée. Afin de ne pas concurrencer les commerces locaux, la fromagerie ne fait pas de vente directe, mais livre sa production à divers magasins de la région, notamment à la Crèmerie et Alimentation chez la Danièle, aux Bayards. «Il était inutile de s'entretuer», souligne Adrien Pagnier, dans un nouvel éclat de rire.

UN VASTE TERROIR

Pour mémoire, historiquement, le Gruyère AOP doit son nom à la région de la Gruyère, dans le canton de Fribourg. Cependant, son terroir d'origine réunit des zones reconnues des cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel et Jura, ainsi que quelques communes du canton de Berne. Le Gruyère AOP (Appellation d'Origine Protégée) détient son AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis 2001. Cette appellation est reconnue à l'échelle européenne depuis 2011. Sa fabrication est régie par un cahier des charges très strict.

www.gruyere.com
www.neuchatel-vins-terroir.ch
www.cnav.ch

Les ripailles médiévales de l'Arboulastre

À quelques encablures du vénérable château de Grandson, sous les poutres d'une ancienne cave à vin, Pierre Châtelain, cuisinier autodidacte, passionné de saveurs d'autrefois, a ouvert, il y a quelques années, un établissement pour le moins singulier. Trois fois par semaine, l'Arboulastre invite les gourmets à d'authentiques ripailles médiévales, dans un décor moyenâgeux fidèlement reconstitué. Le service y est même assuré en costumes d'époque.

GEORGES POP

VAUD

Pour permettre à ses clients de « franchir les portes du temps », comme il dit, Pierre Châtelain ne lésine pas sur la documentation. « Toutes mes recettes figurent sur des textes datant du XIV^e et du XV^e siècle. Les produits traditionnels sont de saison. Tous existaient dans nos campagnes avant l'an 1500, avant la découverte de l'Amérique. De plus, nos mets sont entièrement élaborés sur place », souligne-t-il. Ce mordru d'authenticité entretient d'ailleurs un jardin potager, d'où il tire passablement de plantes aromatiques, en vogue jadis dans les cuisines et les tables des châteaux.

DES RECETTES ALLÉCHANTES

La lecture de la carte donne assurément l'eau à la bouche. La cuisine médiévale, au moins chez les plus nantis, n'avait manifestement pas la frugalité, voire la grossièreté, qui certains seraient peut-être tentés de lui prêter: Pochée de Brochet au coulis d'Écrevisse; Filets de Pigeon à la sauce dite Dodine (miel et genièvre) ou Médailles de Cerf aux trois poivres, le tout arrosé d'hypocras, un vin rouge aromatisé, ou de vin blanc parfumé à la sauge. Il paraît que c'était très en vogue au Moyen-Âge. Le dessert? Pourquoi pas un Taillis de fruits ou un Flan siennois, à la ricotta et à l'eau de rose?

CUISINER POUR LES AMIS

« Je suis issu d'une vieille famille neuchâteloise. Mon arbre généalogique remonte à 1480. Voilà pour l'histoire! Pour l'amour des bons plats, j'ai suivi les



▲ Un service en costume dans une ambiance résolument médiévale.

▲► Pierre Châtelain puise ses recettes dans des documents du XIV^e et du XV^e siècle.

► La Pochée de Brochet au coulis d'Écrevisse est un des plats phares de l'établissement.

Photos: © Arboulastre



traces de mon père qui était grand amateur de bonne chère. Mais j'ai appris la cuisine sur le tas, en faisant des petits plats pour mes amis», raconte le maître des lieux. Pierre Châtelain, ainsi que sa compagne, qui lui prête main forte pour le service, ont le goût du détail: c'est un archéologue potier de la région qui a réalisé les assiettes de son établissement. Quant aux couverts, ils ont été forgés en France par un artisan qui s'est inspiré des modèles de l'époque.

Le restaurant l'Arboulastre est ouvert tous les jeudis, vendredis et samedis dès 19h. L'établissement doit son nom à une sorte d'omelette médiévale aromatisée aux herbes. « C'est un peu l'ancêtre de nos quiches modernes », explique Pierre Châtelain.

www.larboulastre.ch



Le Croissant Show

Passage de témoin à La Chaux-de-Fonds.

G.P.

NEUCHÂTEL

Après plus de trois décennies de passion, Marcel Vogel le souriant patron du Croissant Show, l'une des plus emblématiques boulangeries-pâtisseries-confiseries de la cité horlogère, a remis les clés de son établissement à Antoine Gendre, l'un des ses fidèles collaborateurs. C'est en 1989 que Marcel avait repris le commerce de son père auquel, lui

et son épouse Graziella, avaient donné le nom d'une boulangerie visitée lors d'un voyage en Australie. Aujourd'hui la réputation du petit commerce a largement débordé les limites de la ville. Les clients viennent parfois de très loin pour savourer les pièces gourmandes, salées ou sucrées, issues d'un insigne savoir-faire artisanal, ou se restaurer dans le petit tea-room attenant, à la décoration et aux senteurs orientales. Les fidèles de l'établissement furent nombreux, le 28 août dernier, à partager le verre de l'amitié avec Marcel, son épouse, et toute son équipe qui, forte de l'expérience acquise, continuera à faire vivre ce lieu cher aux cœurs de nombreux Chaux-de-Fonniers.

LOCATION

La Commune de **Boussens** met au concours la location de son établissement communal

Le Boussinois

- emplacement central
- café-restaurant de 35 places
- terrasse de 16 places
- salle de réunion de 16 places
- 10 places de parc
- parking public à proximité
- locaux équipés et agencés
- mobilier-matériel à la charge du locataire
- bail commercial de 5 ans, loyer attractif
- remise prévue : début 2022

Renseignements et dossier sur demande à :

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

Gastroconsult 100 ANS
proche. compétente.



NEUCHÂTEL

L'HUMOUR CONTRE LES MESURES SANITAIRES

La nouvelle obligation de présenter un certificat sanitaire contrarie et inquiète les restaurateurs qui craignent une baisse de fréquentation de leurs établissements. Exaspérés par les nouvelles contraintes, qui viennent s'ajouter à toutes celles déjà subies au cours de ces dix-huit derniers mois, certains ont cependant choisi de brandir l'arme de l'humour. C'est le cas de l'équipe du restaurant La Différence, à La Chaux-de-Fonds, qui a posé un panneau pour le moins singulier devant sa porte. Cette initiative a non seulement mis les rieurs du côté de l'établissement, il a aussi fait le « buzz » sur les réseaux sociaux.

G. P.



- Pressez vos cartons, plastiques, incinérables et économisez!

- Essai sans engagement.

Mil-tek SA Tél. 021 729 80 88
Vergnolet 8E info@miltek.ch
1070 Puidoux www.miltek.ch

ROUVIERE SLICING SA
Machine à emballer sous vide
MARLIN 52

Prix de base
CHF 7'500.-HT

Pompe Busch 63m³
2 barres de soudures
de 52 cm
10 programmes
Garantie 3 ans.

www.rouviereslicing.ch

Depuis 1969 au service des cafetiers
Restaurateurs 0848 666 081



CHAMPIONNAT DE SUISSE DE DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

Quatre grands connaisseurs romands représenteront notre pays à Châteauneuf-du-Pape le 2 octobre prochain.

La première édition du Championnat de Suisse de dégustation à l'aveugle a eu lieu dimanche 22 août chez Obrist à Vevey. Parrainée par Paolo Basso, meilleur sommelier du monde, elle a réuni neuf équipes de toute la Suisse qui ont concouru, avec en prime pour les gagnants le sésame pour représenter la Suisse au Championnat du monde de dégustation à l'aveugle organisé par la Revue du Vin de France, qui aura lieu le 2 octobre 2021 à Châteauneuf-du-Pape.

Une équipe de quatre dégustateurs a remporté le Championnat et la place qualificative après d'intenses joutes lors desquelles il fallait tenter de reconnaître douze vins provenant du monde entier. Dorian Pajic, œnologue-vigneron, Pierre-Emmanuel Fehr, médiateur et chroniqueur œnologique, Damien Mermoud, vigneron, et Tristan Frésard, enseignant, composent l'équipe gagnante qui a impressionné en réalisant un score d'anthologie de 148 points, proche des niveaux atteints par les podiums au Championnat du monde.



Neuf cépages sur douze

Pour chaque vin, il convenait d'identifier le cépage (10 points), le pays (5 points), l'appellation (5 points), le millésime (3 points si le pays est correct, sinon 1 point) et le domaine/cave (1 point) en seulement dix minutes par vin. Les vainqueurs ont réussi l'exploit de reconnaître neuf des douze cépages, notamment un glera italien, un chardonnay français, un grüner veltliner autrichien, un tempranillo espagnol, un malbec argentin et un sémillon français. Cerise sur le gâteau, ils ont même identifié le nom de deux domaines sur les douze vins.

Cette équipe composée d'amis passionnés de dégustation à l'aveugle, s'entraîne régulièrement depuis deux ans, en axant toujours leurs rencontres sur le plaisir. Elle va porter haut les couleurs de notre pays dans moins de quinze jours.

Cette équipe représentera la Suisse au Championnat du monde, l'opportunité d'une reconnaissance internationale en dégustation à l'aveugle pour un grand pays viticole.



Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

223^{ème}
Cours de Cafetier
E-learning

pour l'obtention du diplôme cantonal de cafetier

Loi sur la Restauration, le Débit de Boissons, l'Hébergement et le Divertissement (LRDBHD)

Votre projet professionnel
est important.

Accès à la
plateforme : **Dès le 30 août 2021**

Prix : **CHF 600.-**

Pré-inscriptions
E-learning : **s.jan@scrhg.ch**

Infos Examens : Inscriptions auprès de : **IFAGE Augustins**
Emolument : **CHF 500.-**

Pour tous renseignements complémentaires :

www.coursdecafetiergeneve.ch

022 329 97 22

Du lundi au vendredi, de 08h30 à 12h00 et de 14h00 à 16h30

Avenue Henri-Dunant 11, 1205 Genève / Tél. +41 22 329 97 22 / mail : info@scrhg.ch
www.scrhg.ch / www.coursdecafetiergeneve.ch / www.facebook.com/societedescafetiersgeneve / instagram/_scrhg_

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893. Journal romand — 128^e année — Paraît le vendredi.

➤ Rédaction Le Cafetier:

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

➤ Rédactrice en chef: Myriam Marquant

➤ Rédaction: SOFIED SA

➤ Correspondants: Manuella Magnin
et Georges Pop.

➤ Abonnement:

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

➤ Tarif publicités:

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

➤ Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex. (32000 lecteurs chaque semaine)

➤ Préresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

➤ Impression: Atar Roto Presse SA

➤ Régie publicitaire:

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

➤ Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

➤ Éditeur et administration:

SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 — 1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier



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

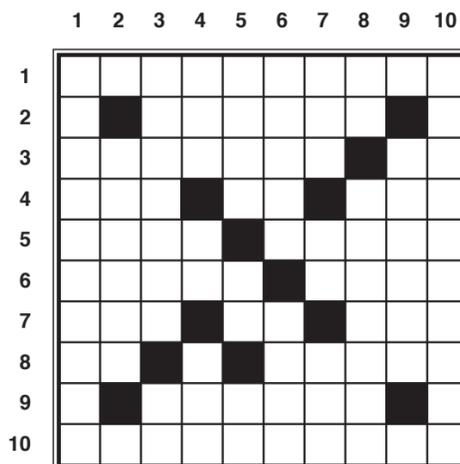
N° 1218

Horizontalement

1. Choquant. – 2. A mettre pour filer. – 3. Maîtresses. Praséodyme. – 4. Plante cultivée pour ses fibres textiles. Localise. Cette Américaine se mêle de tout ce qui ne la regarde pas. – 5. Armes. Coule en Bretagne. – 6. Prend les choses de haut. Nation. – 7. Possessif. Fleuve de France. Forêt légèrement élaguée... – 8. Terminaison verbale. Découragée. – 9. Danse espagnole. – 10. Membre de la patrouille.

Verticalement

1. Grimpe dans la grotte. – 2. Se sont regardées. – 3. Progressas. Demi-canton. – 4. Exprime le désaccord. Etain. Se porte au cou. – 5. Exprimée. Pas à moi. Lithium. – 6. Outil de tanneur. Qui laisse des regrets. – 7. Introduit un pluriel. Introduit un singulier. Rage. – 8. Préposition. Port d'Afrique. – 9. Fréquentait hier les mers, fréquente aujourd'hui les airs. – 10. Immortelle.



Solution des
mots croisés N° 1217



PUBLIREPORTAGE

La mythique Revue genevoise revient

Dès le 14 octobre la nouvelle équipe de la Revue genevoise produite par Frédéric Hohl et écrite par Thierry Meury, Claude-Inga Barbey, Laurent Deshusses et Capucine Lhemanne proposera la 129^e édition de cet emblème cantonal.

La Revue, une vieille dame plus que centenaire, classée au patrimoine culturel suisse par l'Unesco, aime à se renouveler. Elle est un spectacle tout public se présentant sous la forme d'une comédie musicale politico-sociale. Des textes incisifs, des chansons, des ballets et plein de surprises vous y attendent.

Cette année, l'équipe de la Revue a décidé de faire la part belle à la relève. Dans pratiquement tous les domaines, la production a engagé un sénior et un junior afin de transmettre le savoir-faire et les recettes d'un spectacle humoristique qui requiert un immense travail en amont. Plus d'une centaine de personnes travaillent à cet exercice. Costumes, décors, mise en scène, scénographie, chorégraphie, artisans, artistes, auteurs, musiciens et beaucoup d'autres encore.

Après cette longue période morose, le temps est venu de rire tous ensemble de l'actualité dans ce spectacle satirique qui met à mal l'actualité. Guy Parmelin au sommet Biden-Poutine à Genève, le légendaire match Suisse-France du dernier Eurofoot, le harcèlement, le langage inclusif et beaucoup d'autres sujets.

Le Casino-Théâtre, lieu mythique qui abrite la Revue a également la chance d'être entouré d'un choix intéressant de restaurants. Les spectateurs peuvent profiter, avant ou après le spectacle, de soutenir nos restaurateurs qui seront heureux de vous accueillir.



Dans une mise en scène de Pierrick Tenthorey et une chorégraphie de Mena Avolio, retrouvez Claude-Inga Barbey, Laurent Deshusses et toute la troupe sur www.larevue.ch. Vous pouvez également y acheter vos places dès maintenant.



Pour réserver vos places, rendez-vous sur www.larevue.ch



Société des
Cafetiers
Restaurateurs
Hôteliers de
Genève

Assemblée Générale Ordinaire de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

**Lundi 25 octobre 2021,
à 15 heures**

RAMADA ENCORE

10-12 Route des Jeunes – 1227 Carouge
Salle « Jura »

ORDRE DU JOUR:

1. Ouverture de séance, approbation de l'ordre du jour de l'AG 2021 et approbation du procès-verbal de l'AG 2020
2. Rapports des commissions (questions et approbation)
3. Rapport du trésorier (questions et approbation)
4. Rapport de la Fiduciaire (questions et décharge au comité)
5. Acquisition d'un bien immobilier d'une valeur maximum de 4 millions: exposé, votations
6. Point de situation sur le Covid-19
7. Suivi des objectifs 2020-2021: questions
8. Objectifs 2021-2022: votations
9. Nomination membre d'Honneur
10. Diplômes d'ancienneté
11. Divers et propositions individuelles

Il est rappelé que les membres doivent impérativement se munir de leur carte de membre pour accéder à l'assemblée. En cas de procuration délivrée à un tiers, ce dernier doit également être porteur d'une copie de la carte du membre représenté.

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

TRANSPORT



PETIT FORESTIER SUISSE SA
Route du Molliau 30 - CP 94
1131 TOLOCHENAZ
T. +41 21 804 10 60

www.petitforestier.com

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



G. BIANCHI SA
Chemin du Glapin 2A
CH-1162 Saint-Prex
T. +41 21 823 29 29

www.bianchi.ch



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.ch

CONCEPTS
CULINAIRES

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

www.swissgastro-solutions.ch

FOURNISSEUR
MACHINES À CAFÉ

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

www.schaerer.com

CUISINE



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



**NEUCHÂTEL -
VINS ET TERROIR**
Route de l'Aurore 4
2053 Cernier
T. +41 32 889 42 16
nvt@ne.ch

www.neuchatel-vins-terroir.ch

PRODUITS SURGELÉS



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

www.ditzler.ch

VIN



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

www.swisswine.ch

BOULANGERIE



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

www.romers.ch

VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

Avec une annonce dans cette page, nous vous offrons une présence toute l'année. Voici nos excellentes conditions.

Pour 800.- frs HT, vous avez:

- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site www.lecafetier.net

CONTACTEZ-NOUS

Tél. 022 329 97 47

ou mail:

g.gindraux@lecafetier.net

Le Jambon de la Borne conquiert ses lettres de noblesse

Véritable star de la fête fribourgeoise de la Bénichon, ce délice bénéficie désormais de la précieuse appellation d'origine protégée.

M. M.

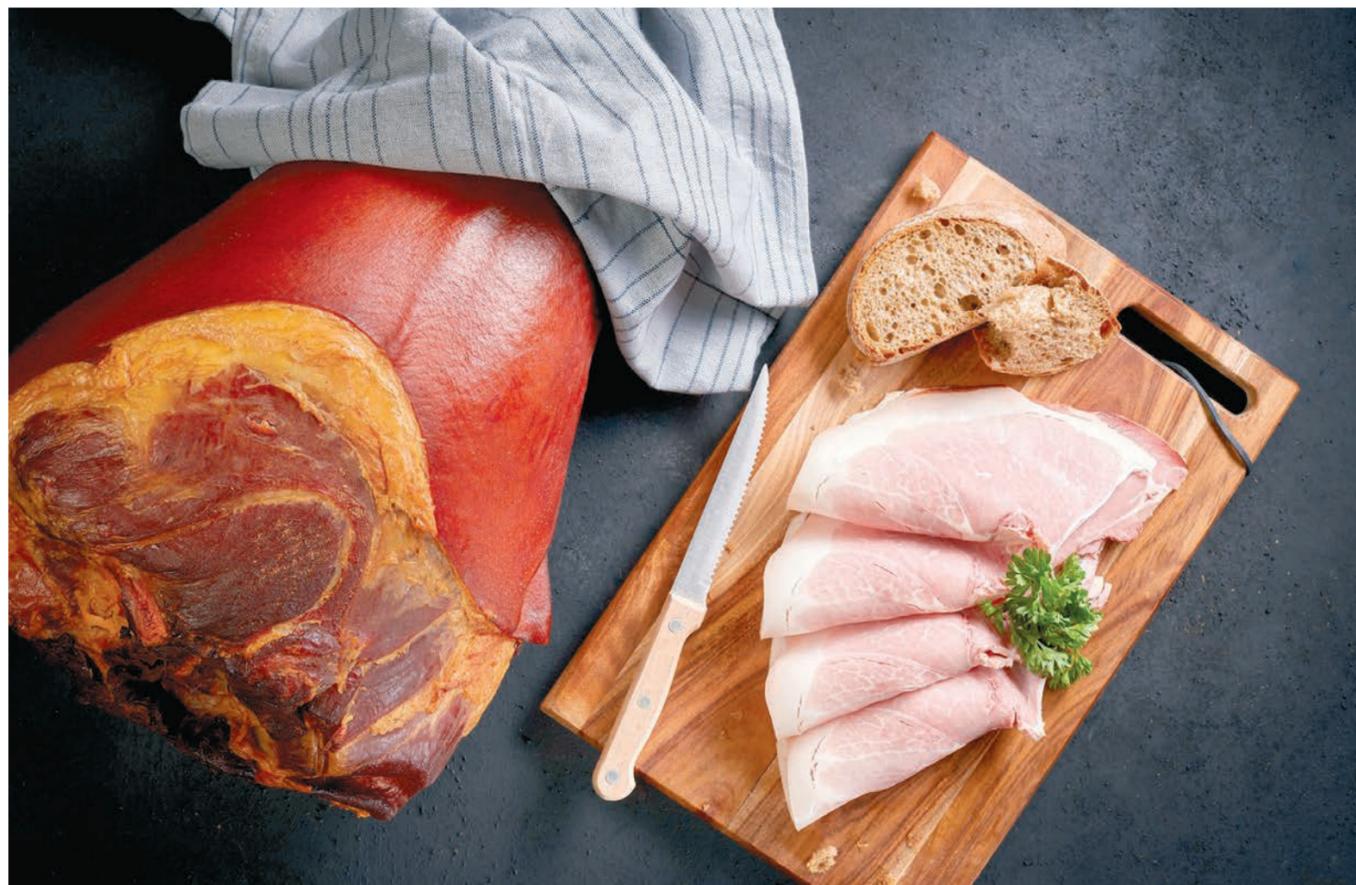
FRIBOURG

Voilà une nouvelle qui fait déjà parler d'elle autour des grandes tablées de la Bénichon! L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a enregistré le Jambon de la Borne en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP). La demande d'enregistrement du produit au registre des AOP n'a donné lieu à aucune opposition. La protection de cette dénomination – première AOP carnée suisse – permettra de défendre sa renommée et sa qualité.

Le Jambon de la Borne est un produit de charcuterie typique et unique, non seulement par son origine et son histoire, mais également par sa fabrication, sa qualité et son goût. Le Jambon de la Borne est un produit salé «à sec» et consommé cuit.

Les liens du Jambon de la Borne au terroir fribourgeois et vaudois sont des liens d'interdépendance et de complémentarité traditionnelles pour la production porcine, garantie par un affouragement spécifique à l'aire géographique. Ancrés dans les traditions séculaires et toujours vivantes, la recette et l'élaboration traditionnelle du Jambon de la Borne s'est transmise au fil des siècles dans les campagnes de l'aire géographique, assurant la qualité authentique du produit et sa perpétuation. Le Jambon de la Borne est un élément central du menu traditionnel de la Bénichon.

Le site du Patrimoine culinaire suisse nous en apprend plus sur ce délice et sa méthode de fabrication. Les jambons frais, refroidis, sont frottés avec un mélange de sel et d'épices dans un saloir à température et hygrométrie contrôlées. Puis, on les place dans des cuves. Tous les deux jours, on les frotte et on les déplace afin de favoriser une salaison régulière. Après 4 semaines (en moyenne), on les retire du sel pour les laisser une



Photos: © Fred Grangier

dizaine de jours supplémentaires dans le saloir. La dernière étape, le fumage des jambons suspendus dans la borne, dure environ 8 semaines à une température de 18 à 22°C. Deux paramètres sont essentiels: l'aération suffisante et la fumée de feu de bois.



AOP et IGP

La différence

Actuellement, le registre de la Suisse comprend 41 inscriptions: 24 appellations d'origine protégées (AOP) et 17 indications géographiques protégées (IGP).

Le label AOP distingue des produits dont toutes les étapes de production, de transformation et d'élaboration se sont succédées en respectant un processus et un savoir-faire reconnus dans une aire géographique déterminée. Ils doivent leurs propriétés et leur typicité aux facteurs humains et naturels de la région d'où ils proviennent.

Le label IGP figure sur des produits pour lesquels au minimum une étape du processus de production, généralement son élaboration, a eu lieu dans une aire géographique déterminée.

Lancement de la Quinzaine de restauration IGP dans toute la Suisse: spécialités traditionnelles et vins suisses au menu!

L'Association suisse des AOP-IGP lance en collaboration avec ses partenaires GastroSuisse, Proviande, Swiss Wine et Prodega la première édition de la Quinzaine de restauration IGP qui a lieu du 18 septembre au 3 octobre 2021. A cette occasion, 131 restaurants vous proposent leur interprétation culinaire de produits suisses mariant authenticité et excellence.

Pourquoi une quinzaine de restauration IGP?

Des restaurateurs engagés souhaitent vous faire découvrir le patrimoine culinaire suisse. Et les spécialités traditionnelles arborant la marque de qualité qui garantit l'origine suisse de la matière première et un savoir-faire régional ancestral, en font partie. Actuellement, ce sont 14 spécialités de viande qui en bénéficient et toutes sont bien connues dans leur région d'origine, voire au-delà, à l'instar du Saucisson vaudois IGP, de la Viande séchée du Valais IGP ou encore de la Sauscisse à rôtir de Saint-Gall IGP. Pourtant, le fait

que ces dénominations de produit, intimement liées à leur région d'origine, soient protégées par l'Etat (IGP signifie «Indication géographique protégée») est peu connu de nombreux gourmets. Pendant la quinzaine de restauration IGP, les restaurateurs inscrits s'engagent à mettre à la carte au moins 3 spécialités de viande IGP et 2 vins suisses. Pour le plus grand plaisir de vos papilles!

Comment trouver un établissement participant à la Quinzaine de restauration IGP?

Il suffit d'aller sur le site www.quinzainerestaurationigp.ch à la page «Réserver une table», de zoomer sur la carte de la Suisse pour découvrir les participants de la région qui vous intéresse, puis de contacter celui de votre choix pour réserver votre table.



EHL RAFRAÎCHIT SON CODE VESTIMENTAIRE

La cravate à la trappe

Le Groupe EHL introduit un nouveau «Guide de l'apparence professionnelle».

VAUD

Depuis sa création en 1893, l'emblématique code vestimentaire de l'EHL a été un pilier de l'institution. Ce code vestimentaire a évidemment toujours évolué afin de rester au plus proche des attentes de la société et du secteur de l'hospitalité et des services. Avec ce nouveau Guide de l'apparence professionnelle, un élément essentiel reste inchangé: la mise en place d'un outil éducatif, d'un cadre visant à soutenir le développement du savoir-être et du savoir-faire, à travers l'application de standards professionnels sur le campus.

Tout en se conformant aux exigences des secteurs de l'hospitalité et du service, ce guide permet aux étudiant.e.s et aux membres du personnel d'exprimer leurs personnalités et leurs identités individuelles.

Contrairement aux uniformes stricts, le Guide de l'apparence professionnelle se présente comme une activité pédagogique extracurriculaire permettant une démonstration et une pratique concrète de compétences essentielles.

DIVERSITÉS CULTURELLES ET RELIGIEUSES

Parmi les changements importants, le Guide de l'apparence professionnelle est désormais ouvert aux diversités culturelles et religieuses. Le port de signes religieux (tels que les médailles, foulards, kippah, turbans, etc.) est désormais accepté sur tous les campus du Groupe EHL, en Suisse et à Singapour. Un autre élément important: le guide est rédigé pour être inclusif en termes de diversités de genre. En pratique, cela veut dire que



l'EHL ne fait plus de distinction binaire entre un code vestimentaire «pour les femmes» et un code vestimentaire «pour les hommes». De ce fait, certains éléments comme le port de la cravate ne sont plus obligatoires.

Afin de repenser cet outil pédagogique emblématique de façon plus inclusive et bienveillante, l'institution s'est entourée d'experts du monde associatif, telle que l'association Transgender Network Switzerland (TGNS).

«Avec plus de 120 nationalités parmi nos étudiants, des bureaux à travers le monde et l'ouverture récente de notre campus à Singapour, il nous semblait tout à fait naturel de mettre en place des standards inclusifs pour

notre communauté, afin que chacun.e puisse exprimer son style et vivre pleinement son identité. Au sein d'un cadre établi, nos membres du personnel et les futur.e.s managers que nous formons sont désormais invité.e.s à se présenter de la manière la plus appropriée, ce qui est un exercice pédagogique formidable.» s'enthousiasme Michel Rochat, CEO du Groupe EHL.

www.ehl.edu

La petite histoire des aliments

L'authentique pesto alla genovese, est une sauce, ou un condiment, préparé à base de basilic, de pignons de pin, de marjolaine ou de persil, d'ail et de fromage, pilés ensemble dans un mortier, puis liés avec de l'huile d'olive et de l'eau de cuisson. Le pesto, tel qu'on le savoure de nos jours en Ligurie, trouve ses origines au XIX^e siècle, dans la région de Gênes. Le basilic utilisé dans la vraie recette doit être du basilico genovese, protégée depuis 2005, au niveau européen, par une appellation d'origine protégée (AOP). Traditionnellement le pesto est accompagné de Trofie, des petites pâtes courtes réalisées avec la pâte utilisée pour façonner les Gnocchi.

Un ancêtre romain

L'ancêtre du pesto serait une pâte verdâtre, appelée moretum, composée de fromage, d'ail et de plantes aromatiques, dont les Romains de l'Antiquité étaient très friands. Le moretum se consommait avec du pain à la façon de nos fromages à tartiner. Plusieurs recettes ont été conservées, dont une dans un poème de l'Appendix Vergiliana, un recueil de textes attribués à Virgile. Selon une légende plus récente, c'est un moine

reclus dans une communauté religieuse, situé sur les hauteurs de Gênes, qui obtint le premier pesto, en piétinant divers ingrédients mélangés à du «basilum», nom jadis donné au basilic, en l'honneur de Saint Basile auquel le monastère était consacré.

La première recette officielle du pesto fut publiée en 1863, dans un livre sur la cuisine génoise, écrit par Giovanni Battista Ratto, un gastronome italien, célèbre en son temps. Le pesto fut aussi décrit, une dizaine d'années plus tard, dans un dictionnaire consacré au dialecte ligure. Cette préparation culinaire a fini par acquérir une grande popularité au-delà de sa région d'origine, grâce aux voyageurs et aux équipages des navires marchands qui faisaient halte dans le port de Gênes. Aujourd'hui, il existe de nombreuses variétés de pesto, par exemple le pesto rosso, à la tomate fraîche ou séchée, ou encore le pesto d'hiver, où le basilic est remplacé par des épinards.

Pesto et pistou

En dialecte génois, le pesto se prononce «péstou», terme issu du participe passé du verbe «pestâ» qui signifie «piler».

Contrairement au pesto de la cuisine ligure, le pistou provençal, inspiré de son cousin italien, se prépare traditionnellement sans pignons de pin et sans fromage râpé. Si l'utilisation la plus connue du pistou est la soupe du même nom, il peut aussi servir de condiment pour assaisonner une salade, agrémenter des feuilletés, une tarte à la tomate ou encore des pâtes.

Le pesto alla genovese



Les Caves Ouvertes Vaudoises se sont enfin... rouvertes!

Après 16 mois d'absence et de fermeture pour cause de coronavirus, les traditionnelles Caves Ouvertes Vaudoises sont revenues sur le devant de la scène. Organisée les 4 et 5 septembre par l'Office des Vins Vaudois (OVV), l'édition 2021 a bénéficié de conditions météo magnifiques: beau, chaud, pas un nuage, que de la bonne humeur!

VAUD

Bien que décalées du mois de mai au premier week-end de septembre, les Caves Ouvertes Vaudoises sont arrivées à point nommé pour mettre un peu de baume au cœur des encaveurs. Elles ont célébré le retour des rencontres autour d'un verre, le plaisir de la dégustation et de la découverte des produits du vignoble vaudois.

Avant la réouverture des Caves Ouvertes traditionnelles, la formule des Caves Ouvertes à la carte a pris le relais, entre fin octobre 2020 et fin août 2021. Malgré la pandémie, elle a permis de partager des moments de convivialité en toute sécurité sanitaire, de rencontrer les vignerons et de déguster des vins vaudois. Cette action originale a été bien accueillie et les résultats en attestent: plus de 300 vignerons y ont participé, quelques 2'700 pass ont été vendus, assortis de 3'485 réservations chez les vignerons.

Dans certains domaines, la pandémie de coronavirus et les interdictions sévères imposées par les autorités ont provoqué des ravages dans les chiffres d'affaires. Les restaurants étaient fermés, les foires, fêtes, festivals et autres gîrons ont été annulés, autant de vin qui n'a pas été écoulé. D'autres vignerons, plus habitués à entretenir leurs relations avec une clientèle privée, ont réalisé d'aussi bonnes ventes qu'avant, même parfois meilleures. Explication: les amateurs de vin confinés ont consommé les bouteilles de leur cave et il a bien fallu les regarnir, attestant ainsi de leur fidélité.



Est-ce mieux au printemps ou comme cette année à la fin de l'été, avant les vendanges? La question divise. Pour certains vignerons, le printemps est la meilleure saison pour faire découvrir les nouveaux vins. Les clients sont curieux et viennent plus volontiers y participer. Pour d'autres, il fallait impérativement recréer une occasion de rencontres. À ce titre, la formule de cette année est bien trouvée, car elle vient assouvir le besoin de ressortir, de pouvoir se retrouver et refaire la fête. D'autres enfin ne renient pas leur caractère bien vaudois: ni pour, ni contre, bien au contraire! Le plus important pour tous est d'accueillir des gens de bonne humeur venus partager un moment sympathique, tout l'essentiel des Caves Ouvertes Vaudoises.



Cette année, les Caves Ouvertes Vaudoises ont vu la participation de 180 vignerons, répartis sur les six régions viti-vinicoles du canton. Très largement fréquentées par de jeunes dégustateurs, elles ont aussi reçu la visite de groupes de Suisse alémanique. Pas en toutes régions, mais pour certaines, ce sont des cars entiers venus de Bâle, Thoun ou encore Zurich qui ont profité de leur organisation pour se faire un petit week-end prolongé en Pays de Vaud, tournée des caves à la clé. Outre-Sarine, l'image de la viticulture et des vins vaudois reste une valeur sûre, mais qui mérite aussi être bien cultivée.

www.ovv.ch



BEST OF PIQUE-ASSIETTE 105 occasions de se régaler

Elle en a de la chance, Annick! Depuis neuf ans, elle convie des chef(fe)s dans sa cuisine pour le compte de son émission Les Saisons de Pique-Assiette.

Avec les moyens du bord et sous l'œil complice de la caméra du réalisateur, ses invité(e)s nous concoctent chaque semaine des plats réjouissants et salivants.

Traditionnels comme le gratin dauphinois, la bouillabaisse, ou la poule au pot. Régionaux comme la soupe de chalet, la taillaule neuchâteloise, ou le gâteau du Vully. Italiens comme les spaghetti alla carbonara, le risotto alla milanese, ou l'osso bucco.

Végétariens comme la ratatouille, la soupe au pistou, ou la terrine aux orties. Tout crus comme le ceviche de thon, le carpaccio de bœuf aux fèves, ou le tartare de saint-pierre. Furieusement sucrés comme les îles flottantes, le coulant au chocolat, ou les choux à la crème.

Point commun de toutes ces recettes: elles sont toujours bonnes et jamais difficiles. Car pour Annick, la cuisine ne doit pas être réservée aux chefs et aux jours de fête. Elle doit nous enchanter chaque jour.

La cuisine est une fête. Dans ce livre, il y a 105 occasions de faire la fête.



ANNICK JEANMAIRET EST JOURNALISTE GASTRONOMIQUE À GENÈVE.

L'ÉMISSION PIQUE-ASSIETTE, QU'ELLE A CRÉÉE ET ANIMÉ DANS SA PROPRE CUISINE, RENCONTRE UN BEAU SUCCÈS DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES. SES RECETTES, QUI RÉUSSISSENT LE PARI D'ÊTRE SAVOUREUSES, ORIGINALES, PIQUANTES, MAIS SURTOUT FACILES À RÉALISER ET ÉCONOMIQUES, VISENT UN TRÈS LARGE PUBLIC.



DE SAISON

Le temps des courges

Elles envahissent les étals et signalent le retour de l'automne. A travailler et déguster sans modération.

MANUELLA MAGNIN

LÉGUME

Formis leurs atouts gustatifs, les courges sont d'excellentes alliées pour notre santé. Elles sont une très bonne source de bêta-carotène, un puissant antioxydant. Elles regorgent aussi de vitamine C, de potassium, de fibres et d'acide folique. Peu calorifiques, elles s'intègrent dans tous les régimes. Aucune raison de s'en priver donc !

On file au marché pour découvrir une kyrielle de spécimens multicolores. Qu'elles soient petites ou énormes, les courges se prêtent à une multitude d'usages en cuisine. Petit guide à usage des amateurs.

DES GRAINES CRAQUANTES

Pour épater vos hôtes, disposez 100 g de graines de courge sur du papier sulfurisé. Agrémentez-les d'une bonne cuillère de curry en poudre et d'un peu de sel. Enfouissez à 160 °C et laissez cuire 15 minutes environ. Laissez refroidir avant de déguster.



LA CRÈME DE POTIMARRON AUX COQUES

Pour 4 personnes
Préparation: 20 minutes
Cuisson: 30 minutes

- 2 potimarrons de 800 g environ
- 4 oignons en cubes
- 1 l de fumet de crustacés
- 700 g de coques

- 2 c.s. rases de curry
- 4 dl de lait de coco
- quelques pluches de coriandre
- 2 citrons verts zestés
- 2 c.s. d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin

1. Laver le potimarron. Le couper en deux sans l'éplucher. Oter les graines et les parties fibreuses. Débiter en cubes grossiers. Cuire à la vapeur 15 minutes.
2. Chauffer l'huile dans une casserole. Faire suer l'oignon sans coloration avec le curry et un peu de sel. Intégrer les cubes de potimarron. Bien mélanger et mouiller avec du fumet chaud. Cuire une quinzaine de minutes.
3. Transférer les coques dans un panier vapeur. Laisser cuire 5 minutes ou plus jusqu'à ce que les coquillages soient bien ouverts.
4. Réduire les cubes de potimarron et le bouillon en crème au moyen d'un mixer. Ajouter le lait de coco. Bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement.
5. Dresser les coques sur la soupe. Terminer avec quelques pluches de coriandre et des zestes de citron vert.

QUELQUES VARIÉTÉS



▲ Blue ballet

Chair: orange et douce, peu épaisse, ferme, fibreuse, sucrée, d'excellente qualité.

Utilisation: crue, râpée agrémentée d'une vinaigrette. Cuite en gratin, purée, potage, gâteau, confiture, pâte de fruit.



► Courge spaghetti

Chair: peu épaisse, jaune claire, fibreuse, saveur musquée, donne après cuisson des filaments.

Utilisation: salade, gratin ou comme substitut de pâtes.



▲ Musquée de provence

Chair: orangée, sucrée et musquée, parfumée, d'excellente qualité.

Utilisation: salade, gratin, soupe, gâteau.



▲ Bleue de hongrie

Chair: jaune foncée, ferme, goût de marron très prononcé et de très bonne qualité.

Utilisation: soupe, purée, gratin et soufflé.

▼ Potimarron red kuri

Chair: orange, goût typique de châtaigne.

Utilisation: cru en salade, à l'étouffée, purée, soupe, gâteau, confiture.



▲ Buttercup

Chair: orangée, compacte, très tendre, sucrée et aucunement filamenteuse.

Utilisation: gratin, potage, purée, en dessert.



▲ Butternut

Chair: jaune orangée, ferme mais tendre, sucrée, goût de noix, parfumée.

Utilisation: pour frire, farcir, étuver, en potage, purée, tarte, confiture.



▲ Patidou

Chair: orangée, très fine, ferme, sucrée, goût de noisette.

Utilisation: cru agrémenté d'une vinaigrette, cuit en purée, potage, bavares, gâteau, tarte, confiture.



▲ Rouge vif d'étampes

Chair: jaune orange, fibreuse et fade.

Utilisation: soupe ou décoration.



▲ Bush delicata

Chair: jaune crème, très douce, arôme fin de noix.

Utilisation: au four, à farcir, en glace ou en dessert.



BIEN LES CONSERVER

Les courges entières se conservent très bien dans un endroit sec à l'abri de la lumière. Les morceaux doivent être emballés dans du film alimentaire et rangés au réfrigérateur pour une durée maximale de 5 jours. On peut également congeler des morceaux blanchis, sans peau, idéalement sous vide. Une autre solution consiste à réaliser des purées et à les congeler pour un usage ultérieur.