

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECADEC-CPA www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01
30 ANS 1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **winterfruter**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 16 • 22 octobre 2021

Gastroconsult 100 ANS
proche. compétente.

**COMPTABILITE
FISCALITE
CONSEILS**

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

+
ROTOR
Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



www.rotorlips.ch

DOSSIER:
ARTS DE LA TABLE

> Pages 11 et 12

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.

BU pour VOUS



2020
Yvorne
Grand Cru
CHABLIS APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
Près Roc
PET NAT
OBRIST

Un divin pétillant

On aime son nez intense d'agrumes et sa robe trouble. On adore sa magnifique vivacité en bouche. Le «Près Roc» Pet Nat est un vin effervescent, finement pétillant, fruité et rafraîchissant. Ce cru est issu de parcelles de chasselas d'Yvorne intégralement cultivées selon les méthodes biologiques. L'utilisation d'intrants d'origine naturelle est à la base de cette culture.

Elaboré selon la méthode ancestrale, appelée Pet Nat (pétillant naturel), ce vin a subi une fermentation spontanée en bouteille, sans intrants et sans sulfites ajoutés. Il est non-filtré.

A déguster sans hésiter à l'apéritif, avec des antipasti, des terrines de poisson, des fruits de mer, de la cuisine asiatique et des fromages persillés.

M. M.
Prix: CHF 26.- départ cave.

www.obrist.ch

MOIS DU GOÛT
7 lauréats primés



Les gagnants ont reçu un bon pour donner un cours de cuisine à la Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève, des mains de Patricia Bidaux, présidente de ma-terre.

L'édition 2021 du Concours du Mois du Goût s'est conclue par la traditionnelle cérémonie de remise des prix durant le «Forum de l'alimentation durable». Les établissements *Kampai, Chez Gustave, Un R de Famille, Les Tilleuls, La Belotte, Le Bistro – Hôtel Royal, et le Café HiFlow* ont été récompensés pour leur engagement.

GENÈVE

Il s'agissait d'un défi à relever en ville de Genève et dans le canton. A l'arrivée, sept d'entre eux ont séduit le jury par leur travail et leur accueil. Tous devaient faire preuve d'un maximum de traçabilité sur tous les produits utilisés, locaux ou non; proposer un maximum de produits locaux, régionaux et artisanaux;

utiliser un maximum de produits de saison, diversifiés et biologiques; valoriser et innover en matière de suggestions végétariennes; faire preuve d'originalité et de créativité et, *last but not least*, donner un maximum de visibilité au Mois du Goût, de manière visuelle et orale

La cérémonie de remise des prix s'est tenue le 13 octobre au Palais Anna et Jean-Gabriel Eynard, en présence du Conseiller administratif Alfonso Gomez, des lauréat-e-s, des membres du jury ainsi que des partenaires du Concours. Pour marquer cette édition particulière pour Genève en tant que Ville du Goût, mais aussi pour soutenir le milieu de la restauration durement touché par la crise sanitaire, la dotation a été significativement revue à la hausse.

«Durant ce Mois du Goût, le public a répondu présent, témoignant ainsi de son soutien à l'économie locale et aux actions en faveur du bien-manger, a expliqué Alfonso Gomez, Conseiller administratif en charge du développement durable. Les établissements qui ont participé au Concours ont rivalisé d'imagination et de créativité pour mettre à l'honneur les produits locaux et de saison, en proposant à la population des recettes étonnantes, savoureuses et

respectueuses de notre environnement.» Entre ceviche de féra du lac Léman, pastilla de poulet rôti de Jussy à l'oriental, risotto au safran genevois ou encore tarte fine de légumes GRTA grillés, les chef-fe-s ont sublimé les produits du terroir local.

Ce Concours a été rendu possible grâce aux appuis des partenaires que sont Genève Terroir, l'Etat de Genève (Service cantonal du développement durable), ainsi que les faitières de la branche représentées par la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), le Groupement Professionnel des Restaurateurs et Hôteliers (GPRH) et la Société des Hôteliers de Genève (SHG). A noter également un prix spécial proposé par l'Association Genevoise pour la Promotion du Goût (AGPG), ainsi que 7 bons-cadeaux offerts par ma-terre (Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève) et destinés aux chef-fe-s primé-e-s pour l'utilisation de la cuisine professionnelle de ma-terre afin d'y réaliser un atelier grand public.

Découvrez les lauréats en page 3 ➔

1 kg **12⁵⁰**
Lavazza Qualità Rossa en grains

120 x 10 g **11⁹⁹**
Lotus Biscoff Sandwich Cream

1'000 x 5 g **9⁸⁰**
Sticks de sucre

25.10-30.10.2021
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch



PRODEGA



MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ VIGNERONNE DE L'ANNÉE SVS 2021

L'Association suisse-allemande des sommeliers (SVS) a pour but de promouvoir la profession de sommelier et de vigneron. Elle a établi 2 classements des 50 personnalités les plus talentueuses dans ces professions.

Marie-Thérèse Chappaz remporte le titre de « Vigneronne de l'année SVS 2021 » et Marc Almert, du Restaurant Pavillon, Baur au Lac de Zurich a été choisi comme « Sommelier de l'année SVS 2021 ».

Un jury d'experts composé de 50 journalistes du vin, de critiques gastronomiques, d'experts, d'invités et de membres de l'Association des sommeliers a déterminé les élus en procédant à un vote en deux étapes. Lors de la première étape, le jury a sélectionné 150 vigneronnes. Pour l'élection finale, les votes du public et du jury ont compté pour 50% chacun pour les vingt premiers candidats, les trente autres nominés ont été choisis par le jury.

Protection des données: nous sommes tous concernés

La nouvelle loi fédérale sur la protection des données devrait entrer en vigueur d'ici une année environ. Il n'y aura pas de délai transitoire et toutes les entreprises devront être prêtes à respecter des exigences plus contraignantes en termes de collecte et de traitement des données personnelles.

Les entreprises doivent se préparer dès maintenant

Le thème de la protection des données a été évoqué dans l'actualité récente, à la suite de plusieurs cyberattaques visant des données détenues par des entreprises ou des administrations. Mais si des progrès restent à faire pour protéger ces données des pirates, il ne faut pas négliger non plus les autres impératifs de protection que pose la législation. Or, dans ce domaine, les choses évoluent fortement. La Suisse a en effet entrepris de réviser sa loi sur la protection des données, qui datait de 1992, afin de l'adapter à l'importance croissante de la numérisation et à l'évolution de la réglementation européenne.

La nouvelle loi fédérale sur la protection des données (LPD) a été formellement adoptée en septembre 2020. Son entrée en vigueur, initialement prévue pour le début de 2022, est maintenant repoussée à fin 2022 ou début 2023. Divers détails doivent encore être réglés au niveau de plusieurs ordonnances d'application, qui ont été mises en consultation durant cet été et dont la teneur définitive n'est donc pas encore connue.

Il est cependant indispensable que les entreprises se préparent dès maintenant. La nouvelle loi ne prévoit aucun délai transitoire et, une fois connue la date de son entrée en vigueur, le temps pour s'y adapter sera compté. Toutes les entreprises (ou autres personnes morales, telles les associations) sont concernées, quels que soient leur taille ou leur secteur d'activité. On rappellera aussi que le cadre légal de protection des données s'applique aux données des clients d'une entreprise, mais aussi aux données de ses collaborateurs.

Certaines entreprises tournées vers l'étranger se sont déjà mises en conformité avec le RGPD européen (Règlement général sur la protection des données); elles n'auront que peu d'adaptations à entreprendre. Les autres doivent procéder sans tarder à un état des lieux des données qu'elles détiennent et des traitements qu'elles leur appliquent.

Un minimum de données, un maximum de transparence

La nouvelle loi impose un certain nombre d'obligations. Il faut en particulier établir un « registre des traitements », soit un descriptif général des diverses activités de traitement des données. Cette obligation devrait être remplacée par une simple recommandation pour les PME (moins de 250 collaborateurs), pour autant que celles-ci ne traitent pas de données sensibles (données biométriques, médicales, financières, pénales, politiques ou religieuses) à grande échelle, ou ne procèdent pas à du profilage à risque élevé. D'une manière générale, les données sensibles

sont soumises à des exigences supplémentaires, notamment en matière de consentement ou de divulgation à des tiers. Le traitement de données sensibles, de même que le traitement d'un grand nombre de données, doivent faire l'objet d'une analyse d'impact.

Il faut par ailleurs veiller à ce que le traitement des données respecte les règles de protection des données « par défaut et dès la conception ».

Tout nouveau projet doit intégrer ces préoccupations, en s'assurant, principalement, que seules les données nécessaires soient collectées (on ne peut plus exiger des données qui n'ont pas d'utilité directe pour atteindre le but recherché) et que les traitements prévus soient tous explicitement et activement consentis par les personnes concernées (dans une inscription sur internet, par exemple, les cases à cocher préremplies ne sont plus admises). Chacun a le droit de connaître les données qui le concerne, de les récupérer ou d'exiger leur effacement.

Enfin, toute violation de données personnelles entraînant un risque pour les personnes concernées (piratage de données) doit être annoncée à ces dernières, de même qu'aux autorités.

Un effort payant

Le respect de toutes ces exigences nécessite des mesures d'organisation, des procédures soigneusement définies, voire un travail de sensibilisation à l'égard des collaborateurs. La nouvelle législation ne doit pas être prise à la légère, car les infractions peuvent faire l'objet d'une sanction pénale allant jusqu'à 250'000 CHF – sanction dirigée non pas contre l'entreprise fautive, mais contre la personne physique responsable de la protection des données (par exemple un membre de la direction ou du conseil d'administration).

Pour les entreprises et pour les associations, la mise en pratique de la nouvelle LPD suscite encore beaucoup de questions et il est souhaitable que les autorités fournissent rapidement des guides pratiques, des exemples et des modèles.

Faut-il voir dans cette évolution un frein à la numérisation et à l'innovation en matière d'utilisation des données? En réalité, il s'agit plutôt d'une condition pour que la numérisation et l'innovation soient acceptées par les individus. La collecte de données et leur traitement plus ou moins complexe restent possibles si les personnes concernées sont correctement informées, qu'elles comprennent l'utilité des processus de traitement et qu'elles se laissent convaincre de donner leur consentement. Un effort de persuasion est nécessaire, mais il sera payant en termes de transparence et de confiance.

Pierre-Gabriel Bieri

Offre valable
du 25 au 30 octobre 2021

Prix Pro hors TVA,
rabais déduit

www.aligro.ch

ACTIONS PRO



Faux-filet Resto de bœuf frais
de Suisse/Allemagne/Autriche

Filet de saumon avec peau frais
de Norvège, Trim D
(frais sans peau, Trim E: 18.44/kg)

ALIGRO
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

LES PRIX

1^{er} Prix Mois du Goût offert par la **Ville de Genève** (CHF 5000): «**KAMPAI**»

2^e Prix Mois du Goût offert par **Genève Terroir** (CHF 5000): «**CHEZ GUSTAVE**»

Prix Spécial du Développement Durable offert par le **Service cantonal du développement durable** (CHF 5000): «**UN R DE FAMILLE**»

Prix des Cafetiers offert par la **Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève** (SCRHG) (CHF 2000): «**LES TILLEULS**»

Prix de l'Encouragement offert par le **Groupement Professionnel des Restaurateurs et Hôteliers** (GPRH) (CHF 2000): «**LA BELOTTE**»

Prix de la restauration hôtelière offert par la **Société des Hôteliers de Genève** (SHG) (CHF 2000): «**LE BISTRO – HÔTEL ROYAL**»

Prix spécial AGPG offert par l'**Association Genevoise pour la Promotion du Goût** (AGPG) (CHF 500): «**CAFE HIFLOW**»

Retour en images

Les 7 lauréats du Concours du Mois du Goût 2021.



Kampai



Chez Gustave



Le Bistro – Hôtel Royal



Un R de Famille



Café Hiflow



La Belotte

PHOTOS: © Caria da Silva



con Antonio Colaianni

NOUVEAU disponible à partir d'octobre

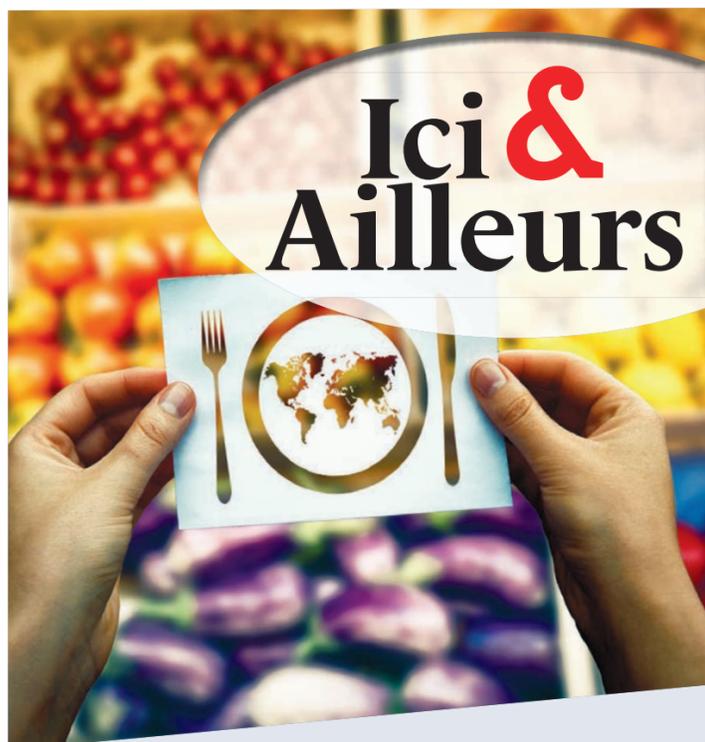
Pâtes de la Suisse, d'inspiration italienne

Les recettes à base d'ingrédients de première qualité sélectionnés par le chef étoilé Antonio Colaianni garantissent de réels moments de plaisir d'inspiration italienne.



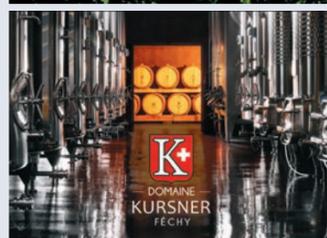
Quatre variations gourmandes

pastinella.ch



GRAND PRIX DU VIN SUISSE: 2 caves se partagent le titre de «Cave suisse de l'année 2021»

Le Grand Prix du Vin Suisse – le concours national de référence en la matière et le plus grand se déroulant en Suisse – a réuni 2821 vins de 455 producteurs. Le titre de «la Cave de l'année» est cette année décerné à deux caves – la Johanniterkeller de Twann et le Domaine Kursner de Féchy, portant ainsi fièrement les couleurs de la région des 3 Lacs et du canton de Vaud. Pour être éligibles à ce titre, les caves doivent présenter au moins



cinq vins dans trois catégories différentes. Le titre revient finalement au domaine qui obtient le meilleur score total sur trois critères: le meilleur ratio entre les médailles d'or et d'argent et le nombre de vins présentés, le plus grand nombre de vins nominés et le plus grand nombre de vins primés (places de 1 à 3 sur le podium). Malgré ces trois critères permettant habituellement de départager les caves, cette année deux producteurs arrivent à égalité parfaite et reçoivent ainsi tous les deux le titre «La Cave Suisse de l'année».

www.grandprixduvinsuisse.ch
[/ www.vinea.ch](http://www.vinea.ch)

BENANTI: GRANDS VINS DU TERROIR VOLCANIQUE

Giuseppe Benanti a été le véritable pionnier de la viticulture réussie sur l'Etna. À la fin des années 1980, il a commencé à planter de nouveaux vignobles, a introduit la vinification professionnelle du raisin sur les flancs du volcan et, surtout, a toujours résisté à la tentation d'obtenir un succès rapide avec des cépages «modernes».

Laissez-vous séduire, par les vins Etna de l'Azienda Benanti vinifiés à partir des cépages Carricante, Nerello Mascalese et Nerello Cappuccio. Vous serez surpris par l'élégance raffinée, la complexité et la variété des nuances des vins de l'Etna.

www.caratello.ch



Etna Bianco DOC 2020, Benanti



Etna Rosso DOC 2017, Benanti



Nerello Cappuccio Terre Siciliane IGT 2017

30
anni
jahre
ans
CARATELLO



Le jeune brasseur Martin Ecoffey cultive son look de guerrier viking. Dans son alpage, il allie son amour de la bière et de la montagne. © brasserie delagrue.ch

La Brasserie de La Grue fait sa désalpe

Serrurier de formation, mais emporté par son impérieuse passion pour la bière, Martin Ecoffey a fondé en 2017 une improbable brasserie dans un chalet d'alpage, sur un flanc de la Dent-de-Lys, à 1363 mètres d'altitude. Dans ce lieu, mieux approprié à la fabrication du fromage de Gruyère qu'à celle de la mousse, le jeune homme, aujourd'hui âgé de 27 ans, a brassé à la force du poignet trois variétés d'une bière artisanale aux saveurs originales, qui n'a pas tardé à trouver le chemin du succès. Pour satisfaire une demande croissante, il a fini par s'installer dans le village de Montbovon, quelque 500 mètres plus bas, sans pour autant renoncer à son alpage.

GEORGES POP

FRIBOURG

Au premier abord, Martin Ecoffey se distingue par ses allures de guerrier viking, avec la hache, le bouclier et la moue menaçante en moins. Lorsqu'on le lui fait remarquer, ce solide gaillard rit de bon cœur: «C'est vrai! Des amis m'ont fait remarquer que je ressemblais à Ragnar Lodbrok, le héros de la série à succès «Vikings». Comme je ne connaissais pas la série, je suis allé voir et je décide de coller encore plus au personnage», reconnaît-il, avant d'ajouter, avec un large sourire: «J'assume totalement!»

UNE FORMATION AU QUÉBEC

Contrairement à celles de son modèle guerrier, qui s'illustre par ses pillages et son tempérament belliqueux, les activités de Martin Ecoffey sont pacifiques. Depuis quatre ans, dans le chalet d'alpage où le brassage du malt et du houblon a succédé à la fabrication de fromage, il produit manuellement une bière dont les saveurs ont fini par convaincre un grand nombre d'amateurs de mousse. «J'ai eu le coup de foudre pour la bière dès que j'ai pu en boire. Au début, j'ai commencé par en produire en autodidacte, sans formation particulière. Et puis je suis parti au Québec, pour apprendre les ficelles du métier», explique-t-il.

Actuellement, la brasserie de La Grue offre trois variétés de bière dite «des alpages»: la Nê (noir en patois) un stout à l'amertume discrète et aux notes subtiles de café; la Fu (feu), une rousse qui séduit par son goût floral et fruité et la Yâ (or), une blonde brassée au feu de bois, avec des malts et du houblon bios suisses. Toutes les trois sont disponibles dans une vingtaine de commerces du canton où, manifestement, elles partent comme des petits pains.

UNE DEMANDE GRANDISSANTE

«Pour faire face à la demande, les installations du chalet sont trop rudimentaires. De plus, l'alpage est inaccessible en hiver. C'est pourquoi, cette année, je me suis installé à Montbovon. J'ai le projet de lancer une nouvelle gamme de bières artisanales, avec des malts et du houblon indigènes. Mais je n'ai pas l'intention d'abandonner l'alpage. Dès que ce sera possible, en été, j'y retournerai pour brasser à l'ancienne», explique le jeune brasseur.

Si son dessein se réalise, Martin Ecoffey deviendra le seul brasseur du pays à vivre au rythme annuel de la montée à l'alpage, à la belle saison, puis de la désalpe, à la mauvaise, à l'instar des troupeaux et des armaillis de son pays natal.

www.brasserie delagrue.ch



Pression Mugnier Sàrl

Chemin de la Pallanterie 8, 1252 Meinier / GE – Tél.: +4178 886 76 27 / +4122 301 17 79
email: contact@pressionmugnier.ch – www.pressionmugnier.ch

PRESSION MUGNIER

le partenaire des brasseries et restaurateurs

- Installation en pression: BIÈRES, MINÉRALES, VINS
- Installation des minérales en colonnes postmix (Cola, Cola Zéro, Ice-tea, Lémon...)
- Installation: Eau gazeuse sur réseau
- Services d'entretien régulier
- Service de dépannage 7/7
- Service manifestation
- Expertises d'installation pour assurances, clients ou brasseries
- Conseils sur mesure

Les meilleurs pâtés vaudois

Le samedi 9 octobre s'est tenu à Vevey le 2^e Championnat du monde du pâté vaudois. C'est sous l'égide de la Confrérie de la Charcuterie artisanale qu'a eu lieu le concours dans les locaux de la maison Obrist, partenaire de la manifestation.

MANUELLA MAGNIN

VAUD

Il s'en vend des milliers chaque jour en Suisse et même en Russie, en Belgique et jusqu'au Mexique. Le pâté vaudois est à n'en pas douter un délice qui séduit. Ce petit encas se déguste sur le pouce ou avec une belle salade de saison et quelques cornichons, suisses évidemment. Chacun a sa recette, plus ou moins traditionnelle, puisqu'il n'existe aucune recette imposée. Il faut de la croûte bien sûr, de la viande et de la gelée, et c'est à peu près tout. Les bouchers-charcutiers et boulangers sont libres de faire preuve de créativité.

Le 9 octobre dernier, 28 entreprises ont accepté le défi de se soumettre à un jury d'experts, mené par l'excellent MOF charcutier-traiteur Fabien Pairon de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Au total, plus de 300 pâtés ont été livrés dans les locaux de la maison Obrist à Vevey, ce qui représente 45 kg de marchandise.



▲ Le Jury au travail

▲► Remise du prix à Ethan Baruffa, EPM, Clarens. Pâté gagnant dans la catégorie apprentis.

▲► Lauréats du Mondial du Pâté 2021.

▲► Pâté gagnant dans la catégorie professionnels.

Photos: © DR

LES LAURÉATS

C'est M. Cyrille Pittier, de la Boulangerie Pâtisserie Confiserie Tea-Room Durgnat SA à Villeneuve qui a gagné dans la catégorie des professionnels des métiers de bouche et qui remporte le trophée du 2^e Championnat du monde du pâté vaudois. Le 2^e prix va à M. Pascal Gerber, de Suter Viandes SA à Villeneuve, et M. Olivier Guillet, de la Boucherie des Remparts à Villeneuve remporte le 3^e prix.

Dans la catégorie des apprentis, c'est M. Ethan Baruffa, de l'EPM à Clarens qui a remporté le 1^{er} prix avec un pâté très original dans lequel il avait inséré un drapeau vaudois. Mme Lorie Rossat, de la Boulangerie-Pâtisserie Sarrasine à Lucens – gagnante du 1^{er} prix l'an dernier – se classe 2^e aujourd'hui et le 3^e prix va à M. Rafael Iriate,



également de la Boulangerie-Pâtisserie La Sarrasine à Lucens.

La Confrérie de la Charcuterie artisanale a organisé ce concours avec la maison Obrist, partenaire de la manifestation et responsable de la logistique. Tous ont travaillé dans une très bonne ambiance de partage, ce qui a grandement facilité les choses malgré tous les problèmes liés à la pandémie de Covid-19.

La troisième édition du Championnat du monde du pâté vaudois est d'ores et déjà programmée pour 2022.

PUBLIREPORTAGE

Quatre cuisiniers s'affronteront le 15 novembre pour représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe 2022

Le Bocuse d'Or Suisse 2021 se tiendra le 15 novembre 2021, dans le cadre du Cook'nShow, à Palexpo Genève, devant un jury composé d'anciens candidats au Bocuse d'Or et un public qu'on espère d'ores et déjà nombreux.

Les candidats auront 5h35 minutes pour réaliser:

- un mets de poisson à base de coquilles St-Jacques et sole, garniture(s) végétale(s) libre(s), à servir sur assiette.

- un mets de viande, revisite du Tournedos Rossini, à base d'un filet de poulain «l'Originale viande chevaline suisse», avec trois garnitures différentes, dont deux à base de légumes et une à base de pommes de terre. A servir sur plat.



QUATRE CANDIDATS ONT ÉTÉ SÉLECTIONNÉS POUR PARTICIPER À CETTE ÉPREUVE ET, PEUT-ÊTRE, REPRÉSENTER LA SUISSE AU BOCUSE D'OR EN 2022 ET 2023. LES VOICI:

Pasquale ALTOMONTE 42 ans

Chef de cuisine au Kitchen Lab, ancien chef de partie et collaborateur au sein de l'équipe: services et logistique, à la Banque Pictet (GE)



Qu'est-ce qui motive ta participation?
Le Bocuse d'Or représente l'apothéose de tous les concours culinaires dans le monde et ce serait la concrétisation de mon parcours. Le travail paie toujours à la fin, comme le prouve mon parcours professionnel atypique.

Christoph HUNZIKER 39 ans

Chef de cuisine et patron du Restaurant Schübärg-Beizli, Schüpfen (BE)



Qu'est-ce qui motive ta participation?
Parce que j'aimerais bien retourner une fois en finale, à Lyon pour montrer ce dont je suis capable.

Frederik JUD 35 ans

Chef de cuisine à l'hôpital Linth, Uznach (SG)



Qu'est-ce qui motive ta participation?
J'aime me mesurer à d'autres participants dans des concours de cuisine et voir où je me situe.

Benjamin LE MAGUET 31 ans

Chef de cuisine au restaurant Le Maguet, Les Evouettes (VS)



Qu'est-ce qui motive ta participation?
Un besoin de stimuler ma créativité! Si je participe à cette aventure Bocuse d'Or, c'est par défi. Avec un ami sommelier, on s'est demandé, en plein confinement «que va-t-on faire après?». Chacun dans nos domaines, on était à la recherche de stimulus pour notre créativité et on s'est donc lancé le défi mutuel de préparer, moi le Bocuse d'Or et lui le concours de Meilleur Sommelier de Suisse.

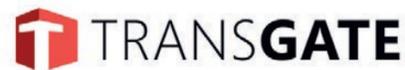


Laurent TERLINCHAMP
Président de la SCRHG
et Frédéric BERNARD
Associé Fondateur de Transgate
prêts à vous accueillir.

VOUS VOUS POSEZ DES QUESTIONS ? VOUS PENSEZ REMETTRE VOTRE COMMERCE ?

La **société Transgate**, en partenariat avec la **Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève**, répondent à toutes vos questions gratuitement le mardi matin au siège de l'association.

Appelez le **022 329 97 22**
pour prendre un rendez-vous.



À LOUER



Restaurant à louer

Le Golf & Country Club Wallenried

cherche pour entrée en fonction en février/mars 2022 un **restaurateur (H/F/ou couple) pour la reprise de la location et de l'exploitation de son restaurant de club** avec terrasse couverte (80 places), restaurant (40 places), et salle de banquets (90 places).

Le Golf & Country Club Wallenried est idéalement situé dans le Seeland fribourgeois, entre Fribourg et Morat. Durant la haute saison de golf (de mars à novembre), le Club est ouvert 7 jours sur 7, avec de nombreux tournois et manifestations (exploitation réduite ou fermeture du Golf et du restaurant durant les mois d'hiver). Outre les 650 membres du Club, le restaurant est également ouvert à la clientèle extérieure.

Nous cherchons pour l'exploitation de notre restaurant une personne ou un couple dynamique et motivé, disposant d'une formation professionnelle reconnue dans la restauration et le service. Flexibilité, esprit d'initiatives et facilité de contact sont les conditions indispensables pour pouvoir répondre quotidiennement aux souhaits de notre clientèle. Bonne maîtrise de la langue française ou allemande avec bonnes connaissances orales de l'autre langue est souhaitée.

Pour tout autre renseignement et l'envoi de votre candidature, veuillez vous adresser à l'adresse sousmentionnée.

Golf & Country Club Wallenried
Mario Rottaris, Club Manager
Chemin du Golf 18 - CH-1784 Wallenried
mario.rottaris@golf-wallenried.ch
+41 26 684 84 80

EMPLOI

Jeune homme de 37 ans, sérieux, recherche emploi **d'aide de cuisine ou dans l'Hôtellerie** entre Lausanne et Yverdon. **Permis suisse, disponible de suite.**
Tél. 021 881 30 62

- 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

ROUVIERE SLICING SA
Trancheuses Dual MANCONI
Couteau de 370 mm

Fr 5'124.-HT

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



facebook
Journal Le Cafetier

MOTS CROISÉS

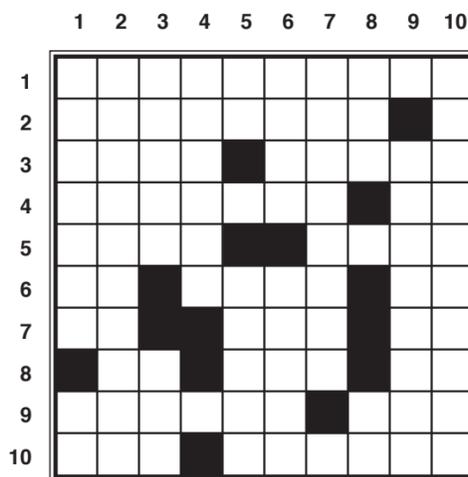
N° 1220

Horizontalement

1. Ne craignent pas l'aventure. – 2. Acclamations. – 3. Convoita. Limon calcaire. – 4. Devinettes. Mis en lumière. – 5. Place du feu. Plante tropicale. – 6. Consulté. Réservoir. Mises à mal. – 7. Infinitif. Ruisseaux. Mises en ordre. – 8. Fin de participe. Temps des grandes vacances. Au bout du rang. – 9. Poisson vorace. Circulent à Bucarest. – 10. Direction générale. Attendu.

Verticalement

1. Du grand Nord. Possessif. – 2. Ceux du 1 horizontal le sont. – 3. Faire plaisir. Période. – 4. Monnaies d'échange. – 5. Mises en pratique. Impératrice d'Orient. – 6. Variété de rouge. Bouchés à l'enduit. – 7. Tumeur. – 8. Bon à jeter. Article. – 9. C'est trop exiger. – 10. Etude de certaines secousses.



Solution des mots croisés N° 1219



IMPRESSUM

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

➤ Rédaction Le Cafetier:

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

➤ Rédactrice en chef: Myriam Marquant

➤ Rédaction: SOFIED SA

➤ Correspondants: Manuella Magnin Edouard Amoïel 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



Quality

Et vous, vous voyez la différence?



Beurre de marque



Notre beurre

Qualité à prix avantageux.



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.



Société des Cafetiers, Restaurateurs
et Hôteliers de Genève



COURS DE CAFETIER

Démarrez votre nouveau défi professionnel sur des bonnes bases.

LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS PROPOSE UNE FORMATION
QUI COUVRE L'ENSEMBLE DE VOS BESOINS ET ATTENTES

1 FORMATION 4 POSSIBILITÉS

1

VOUS AVEZ DES DISPONIBILITÉS EN JOURNÉE ET VOUS SOUHAITEZ
UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE? NOTRE SOLUTION:

**LE COURS DE CAFETIER DU JOUR
CHF 1'990.-**

De mi-février à début avril 2022
Du lundi au vendredi
De 08h30 à 11h45 et de 13h00 à 16h15

Vous avez la possibilité de bénéficier du chèque annuel de formation

2

VOUS TRAVAILLEZ EN JOURNÉE, VOUS ÊTES DISPONIBLE LE SOIR, ET VOUS
SOUHAITEZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE? NOTRE SOLUTION:

**LE COURS DE CAFETIER DU SOIR
CHF 1'990.-**

De fin janvier à mi-avril 2022
Du lundi au jeudi De 18h00 à 21h00
Le samedi de 08h30 à 12h00 et de 13h00 à 16h00

Vous avez la possibilité de bénéficier du chèque annuel de formation

3

VOUS VOULEZ APPRENDRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ, ET
VOUS DÉSIREZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE? NOTRE SOLUTION:

**LE COURS DE CAFETIER MIXTE
CHF 1'350.-**

Cours E-Learning
+ 5 jours de formation en présentiel
Formulaire de pré-inscription sur www.coursdecafetiergeneve.ch

Vous avez la possibilité de bénéficier du chèque annuel de formation

4

VOUS VOULEZ APPRENDRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ, ET VOUS
SOUHAITEZ ÊTRE AUTONOME DANS VOTRE APPRENTISSAGE? NOTRE SOLUTION:

**LE COURS DE CAFETIER E-LEARNING
CHF 600.-**

Accès à la plateforme
De mi-janvier à fin avril 2022
Formulaire de pré-inscription sur www.coursdecafetiergeneve.ch

Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

VOTRE RÉUSSITE, NOTRE PRIORITÉ
www.coursdecafetiergeneve.ch

022 329 97 22

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

CAFÉ



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

FRITEUSE



VALENTINE FABRIQUE S.A
Z.I. Moulin du Choc E
1122 Romanel-sur-Morges
T. +41 21 637 37 40
info@valentine.ch
www.valentine.ch

GROSSISTE



DEMAUREX & CIE SA
Avenue Concorde 6
Chavannes-près-Renens
1020 Renens VD 1
T. +41 21 633 36 00
info@aligro.ch
www.aligro.ch

CUISINE



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

AGENCEMENT



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

EXPERTISE



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



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



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

POISSON



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



MASSIMO CERUTTI SA
Via Casate 17-19
6883 Novazzano
T. +41 91 640 70 00
info@caffe-cerutti.com
www.caffe-cerutti.com
Pour la Suisse Romande,
filiale à Renens Village

FOIE GRAS



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

VIANDE



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



RESTOREX
Route des Rottes 28
1964 Contthey
T. +41 27 203 81 61
Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T. +41 21 632 85 11
info@restorex.ch
www.restorex.ch

TERROIR



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

PACKAGING



VAC-STAR AG
Rte de l'Industrie 7
CH-1786 Sugiez
T. +41 26 673 93 00
info@vac-star.com
www.shop.vac-star.com

MACHINES



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

CONCEPTS CULINAIRES



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

ROUVIERE

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



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

EFFERVESCENT



CAVES MAULER
Le Prieuré St-Pierre
2112 Môtiers NE
T. +41 32 862 03 03
F. +41 32 862 03 04
mailbox@mauler.ch
www.mauler.ch

NOURRITURE



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

BIÈRE



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

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



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

FROMAGE



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

PRODUITS SURGELÉS



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

BOISSON



PRESSION MUGNIER
Chemin de la Pallanterie 8
1252 Meinier
T. +41 22 301 17 79
contact@pressionmugnier.ch
www.pressionmugnier.ch

VIN



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

TRANSPORT



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



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

HYGIÈNE



GRELLOR & CIE SA
Rue Baylon 8
1227 Carouge
T. +41 22 307 14 14
www.grellor.com

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



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**

61^E FOIRE DU VALAIS «2 625 000 sourires»

Si les organisateurs ne donnent aucun chiffre sur la fréquentation de cette édition, ils se félicitent d'avoir pu mettre sur pied cet événement test pour toutes les autres foires de Suisse.

VALAIS

La 61^e édition de la Foire du Valais s'est achevée le 10 octobre sur une affluence jugée «extrêmement réjouissante». Durant dix jours, la manifestation a proposé notamment un programme artistique élargi.

La plus faible affluence journalière a été de 10 000 personnes au début des dix jours de la manifestation. Elle a culminé à 32 000 le dernier samedi, soit une des fréquentations les plus élevées de son histoire.

Près de 400 exposants étaient présents, ainsi que cinq hôtes et invités d'honneur. Des artistes de tous horizons figuraient également au programme. Selon les organisateurs, il s'agissait du «plus grand événement suisse depuis novembre 2019».



Photos: © Photoval

La thématique de cette année, «Juste se revoir», reflétait la volonté de se recentrer sur l'essentiel et de se rencontrer à nouveau. Annulé en 2020 pour cause de Covid, le combat de reines a fait son retour dimanche dernier, le 3 octobre.

Près de 14 000 tests Covid ont été réalisés dans le cadre du dispositif sanitaire mis en place. La prochaine édition est d'ores et déjà planifiée du 30 septembre au 9 octobre 2022.

Interrogé par Le Nouvelliste, Samuel Bonvin, directeur de la Foire du Valais, n'a pas voulu donner de chiffres exacts concernant la fréquentation de cette édition.

«Nous craignons que cela soit l'unique élément retenu de cette édition. Or, la tenue même de cette manifestation a été un petit exploit en soi. Certes, nous enregistrons une baisse, mais n'allons pas en dire plus», a confié de Valaisan, préférant botter en touche en évoquant le nombre de sourires que l'événement a suscité.

www.foire du valais.ch

AMBASSADEUR DU TERROIR

Le Cottage

Restaurant de campagne aussi intimiste que charmant, Le Cottage continue de ravir les gourmands de passage en campagne genevoise.

PAR ÉDOUARD AMOIEL

C'est l'histoire d'une coquette auberge campagnarde où il fait bon flâner et prendre son temps. Avec sa terrasse ombragée à l'abri des regards, ce restaurant est un havre de paix à quelques encablures du Lac Léman. Difficile de ne pas tomber sous le charme de cette maison de famille située au cœur du village d'Anières. Alors que la douceur de l'automne prend officiellement ses quartiers, l'intérieur du restaurant est tout aussi chaleureux que la partie extérieure, toujours en gardant cet esprit confidentiel. Avec des tons entre le gris clair et le vert céladon, les couleurs de la salle accentuent l'ambiance conviviale et apaisante. Les banquettes et tables en bois rappellent l'esprit bistrot qui demeure.

Heureux patron du restaurant depuis 2011, Nick Séchaud est un pur produit de la région. Natif d'Anières, il fréquente l'établissement dès son plus jeune âge en compagnie de ses grands-parents. Après avoir décroché son diplôme de la prestigieuse École Hôtelière de Glion, il décide de se lancer dans l'entrepreneuriat en rachetant le fond de commerce du Cottage à l'âge de 21 ans. Toujours désireux de mettre le terroir régional en avant, le patron affiche une carte des vins très locale avec en tête d'affiche le vigneron Laurent Villard.

Carte voyageuse

Côté mets, ce sont les saisons qui dictent le tempo des choix culinaires du chef Cyrille Barbier. La carte est une invitation à une gastronomie canaille et ravit le palais des gourmets aguerris. Il y en a vraiment pour tous les goûts! De la terrine de champignons et faisan aux malakoffs en passant par un ceviche de bar et des nems de poulet, le restaurant fait vraiment voyager ses clients. N'oublions pas les tartares et hamburger qui ont un chapitre attiré de la carte.

Après des intitulés séduisants comme le suprême de poulet jaune, jus au curry vert et son riz vénéré à la vanille ou encore le tataki de thon et ses légumes, le Cottage met les fondues à l'honneur

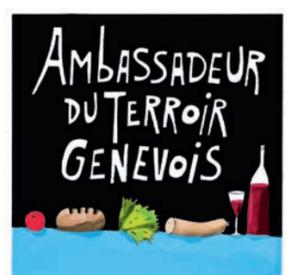
avec la patriotique moitié-moitié au fromage ou la traditionnelle chinoise et ses sauces faites maison.

Proposition dominicale à ne pas rater: les poulets fermiers citron romarin cuits à la broche et servis avec des pommes de terre sautées... comme à la maison!



Le Cottage
restaurant

Le Cottage
38 rue centrale, 1247 Anières
Tél. 022 751 16 17
www.lecottage.ch



DOSSIER:

ARTS DE LA TABLE



LE BOUM DE LA VAISSELLE PERSONNALISÉE

Pour garnir sa table, on peut bien sûr feuilleter les magnifiques catalogues des entreprises spécialisées. D'aucuns y trouvent leur bonheur à petit prix comme à prix fort.

De plus en plus de chefs choisissent de mettre leur patte sur l'assiette également, optant pour une vaisselle personnalisée sur mesure. Une tendance qu'observe Knut Schwander, responsable romand du guide GaultMillau. « Pour le consommateur, c'est un plus. Cela fait partie de la mise en scène au même titre qu'un dressage soigné », commente le journaliste spécialisé. Mais ce grand connaisseur nuance d'emblée son propos: « Régulièrement je me retrouve face à de la vaisselle très belle, mais pas pratique du tout. Selon les matières, ça gratte, ça fait du bruit. On se croirait sur un chantier. Le mieux peut vraiment être l'ennemi du bien. Si je suis ému par les efforts des chefs, je pense aussi à la lourdeur de certains contenants, au fait qu'ils ne sont pas commodes à ranger et que s'il se cassent, cela peut vite être un drame, car les coûts d'une vaisselle personnalisée sont souvent très élevés. » Alors, faut-il plutôt rester classique ou sortir des sentiers battus. Interview du patron du Kampai, établissement lauréat du Mois du Goût à Genève cette année.

Manuella Magnin



OSCAR ZAPATA, VOUS AVEZ CHOISI DE CRÉER VOTRE PROPRE VAISSELLE. POUR QUELLES RAISONS ?

Oscar Zapata: Je suis architecte d'intérieur de formation. J'exerce d'ailleurs toujours mon métier en parallèle de la gestion de mon établissement, ce qui me rend particulièrement sensible à l'esthétisme et à la beauté des assiettes. Pour moi, le contenant est comme un habit. A chaque fois que nous créons un plat au Kampai, nous essayons plusieurs assiettes avant de décider laquelle mettra le mieux en valeur nos mets. C'est exactement comme un essayage de vêtements. En feuilletant les catalogues de fournisseurs, je ne trouvais pas forcément ce qui me correspondait. J'ai donc décidé de créer ma propre vaisselle.

COMMENT AVEZ-VOUS PROCÉDÉ ?

O. Z.: Comme je suis d'origine péruvienne et que j'avais envie d'imprimer cette touche dans mon restaurant, je me suis adressé tout d'abord à un céramiste du Pérou. Je me suis rendu sur place. J'ai choisi les textures et les couleurs. J'ai dessiné les formes. Plus de la moitié de mes assiettes viennent du Pérou.

RÉCEMMENT, VOUS AVEZ OPTÉ POUR UN FOURNISSEUR EUROPÉEN AVEC UNE VAISSELLE PLUS MINIMALISTE...

O. Z.: J'ai découvert des lignes plus brutes dans des salons et ça m'a fait envie. Ces nouveautés mettent en avant la pierre, sans coloris.

EN TERMES DE PRIX, EST-CE PLUS CHER OU MOINS CHER DE FAIRE FABRIQUER SA PROPRE VAISSELLE ?

O. Z.: Ma vaisselle maison, qu'elle vienne du Pérou ou de mon nouveau fournisseur italien aujourd'hui est au même prix que de la vaisselle haut de gamme.

QUELS SONT LES AVANTAGES ET LES DÉSAVANTAGES DE CETTE VAISSELLE MAISON ?

O. Z.: Ma vaisselle apporte un plus aux convives. Ils vivent une expérience à la fois gustative et esthétique. Le bémol est que ces contenants sont souvent très lourds et pas pratiques à ranger. Il faut faire attention à ne pas blesser les clients et à ne pas fatiguer le personnel de service. Nous réservons notre vaisselle la plus lourde aux menus dégustation et parfois aussi aux personnalités qui nous rendent visite.





RESTOREX: 51 ANS AU SERVICE DE LA RESTAURATION

Fondée en 1970 par Raymond Perolo, la maison Restorex, basée à Conthey, en Valais, s'est hissée parmi les fournisseurs les plus appréciés de la restauration et de l'hôtellerie, en Suisse romande. Outre la conception, la fabrication, la pose – fréquemment sur mesure – des agencements de cuisines, l'entreprise dispose d'un département « Art de la table » qui propose un vaste choix de porcelaines, de verreries et de couverts, renouvelés au gré des tendances.

www.restorex.ch



Chez Restorex la vaisselle se veut moderne et innovante; les verres allient l'élégance à la fonctionnalité; les collections de couverts séduisent par l'originalité des formes et les accessoires de table marient l'efficacité du service à la décoration. Lorsqu'on lui demande combien d'articles sont disponibles en magasin, Rafael Ruggio, l'un des responsables commerciaux, avoue: « Je ne peux pas répondre de mémoire. Il y en a beaucoup. Mais pour la vaisselle, nous avons une quinzaine de collections ».

DES CONSEILS PERSONNALISÉS

Inutile de chercher sur Internet: la maison ne fait pas de vente en ligne! « Notre

grande force réside dans le conseil personnalisé. Ici, le personnel est issu de la restauration. Moi-même j'y ai travaillé vingt ans. Avec les professionnels de la branche, nous nous comprenons très vite, que ce soit pour un gros œuvre ou pour quelques articles de table », souligne Rafael Ruggio qui précise que les magasins sont ouverts à tous.

Aujourd'hui dirigée par Pierre-Alain Perolo, le fils du fondateur, l'entreprise valaisanne emploie trente collaborateurs et a ouvert un second magasin à Renens, près de Lausanne.



Georges Pop

**Votre partenaire
pour les arts de la table,
la cuisine, le mobilier...**



**Retrouvez nos
nouvelautés hiver
début Novembre !**

www.ecotel suisse.ch

Gaëlle Leroy à votre écoute
+41 79 346 00 21
gleroy@ecotelkreis.ch