

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECA TEC - CPA www.recatec-cpa.ch
Cafélines Professionnelles 0848 0848 01

30
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 18 • 19 novembre 2021

Illycafé en capsules



Illy
www.illycafe.ch

LE NOUVEAU JOKER. **GEHRIGGROUP**
Modulaire, pratique et compact. Professional Solutions



eloma 

gehriggroup.ch/eloma

DOSSIER:
Agencement,
Equipement
de cuisine



Pages 11 et 12

PETIT FORESTIER

Le spécialiste de
la location frigorifique



www.petitforestier.com
N° Vert 0 800 100 296

VU pour VOUS



Substituts d'œufs et de crevettes

Œufs sans poules, crevettes sans filets de pêche... La multinationale Nestlé a choisi la Journée mondiale du véganisme pour lancer deux nouveaux produits d'origine végétale. Le **Garden Gourmet vEGGie**, alternative végane à l'œuf, est fabriqué à partir de protéines de soja et contient des acides gras oméga-3. Ce substitut végane liquide se mélange ou se cuisine comme un vrai œuf, que ce soit en omelette ou en œufs brouillés ou comme ingrédient pour faire de la pâtisserie.

Le **Garden Gourmet Vrimp**, alternative végane aux crevettes, est composé d'algues, de pois et de racine de konjac. Ces **Vrimps** possèdent la texture et le goût des véritables crevettes. Frites ou en poke bowls, elles se prêtent aussi parfaitement aux salades, poêlées et bien d'autres choses encore. De quoi ravir les véganes, végétariens et flexitariens.

M. M.

BOCUSE D'OR EUROPE 2022

Christoph Hunziker représentera la Suisse



Le patron du restaurant Schübärg-Beizli à Schüpfen (BE) rêve d'une finale à Lyon. Il en prend le chemin après avoir convaincu un jury prestigieux à Palexpo le 15 novembre dernier.

M. M.

SUISSE

C'est une bête de concours qui représentera la Suisse au Bocuse d'Or 2022 à Budapest. Son nom est connu de tous les aficionados de joutes culinaires. Le Bernois Christoph Hunziker a déjà défendu les couleurs de notre pays à deux reprises. Et la prochaine sera peut-être la bonne. C'est en tout cas ce qu'on souhaite à ce grand bonhomme fasciné par les concours et qui adore travailler sous pression.

Au Cook'nShow de Palexpo, les 4 candidats en lice, aidés de leurs commis, avaient 5h35 minutes pour concocter deux plats, l'un à base de poisson et de Saint-Jacques, et avec du poulain.

Prochain objectif pour le Bernois: la Hongrie. Les 23 et 24 mars 2022, au cœur du Sirha Budapest (Hungexpo), 20 équipes seront

LES METS GAGNANTS DE CHRISTOPH HUNZIKER

Le poisson

Sole et coquille St-Jacques dans une farce de persil et mie de pain croquante

Crazy Roll de coquille St-Jacques et aspic, garni de caviar d'Oona

Beurre blanc au Chasselas et réduction des odeurs de la mer et agrumes, affiné à l'huile de persil

Le céleri sous différentes consistances au noyau de jaune d'œuf fumé et jaune d'œuf mariné râpé



La viande

Filet de poulain Rossini – style 2021 à l'essence de truffe noire (Chutney de pommes, terrine de foie gras, truffe blanche)

Création de carotte du crémeux au croquant

La symbiose de pommes de terre, lard, poireau et or
Fausse tartelette avec toutes sortes d'oignons



présentes pour la grande sélection européenne. Toutes joueront des coudes pour décrocher les 10 places pour la grande finale à Lyon en 2023. Le compte à rebours a commencé pour Christoph Hunziker qui a su séduire un jury composé des anciens candidats suisse à cette compétition.

Découvrez les photos en page 3

500 g
12⁹⁰

Premium
Amaretti Toscani
Classici



125 g
16¹⁰

Premium
Sel fumé au genièvre
du Danemark



kg
56⁹⁰

Premium
Dos de saumon fumé
élevage, Norvège
env. 170 g



22.11-27.11.2021

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



Toutes les offres TVA exclue

GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE D'AUTOMNE DES DÉLÉGUÉS

L'assemblée générale des délégués de GastroVaud est convoquée le

Jeudi 9 décembre 2021 à 15h00
Centre professionnel GastroVaud à Pully

ORDRE DU JOUR

1. Introduction
2. Appel des délégués
3. Nomination des scrutateurs
4. Activités et actualités de la branche
5. Budget GastroVaud 2022
 - a) Présentation, par M. José Cruz, trésorier cantonal
 - b) Rapport de la Commission de gestion
 - c) Adoption du budget 2022
6. Immobilier Av. Général-Guisan 48
7. Politique des prix 2022
8. Autres communications du Président et du Comité directeur
9. Propositions individuelles

Tous les membres de GastroVaud sont les bienvenus(e)s
à notre assemblée d'automne.
Pass Covid obligatoire

*Au terme de l'assemblée, nous aurons le plaisir
de vous convier à un apéritif*

Le législateur au chevet des travailleurs

Les difficultés que les travailleurs peuvent rencontrer dans leur vie privée amène le législateur à prévoir de nouveaux congés. Cette évolution est regrettable, tant sous l'angle du partenariat social que de la responsabilité individuelle.

Des congés toujours plus nombreux

Depuis quelques années, on voit fleurir les propositions de lois visant la prise en charge par autrui (collectivités, assureurs, employeurs) d'aspects relevant de la vie privée des citoyens, dans une optique qui tend à nier toujours plus le principe même de responsabilité individuelle. L'exemple le plus frappant est sans doute celui du revenu de base inconditionnel – heureusement refusé, mais sans doute pas définitivement enterré – mais il y en a d'autres. L'évolution du droit du travail est assez symptomatique en la matière.

Il y a encore environ une quinzaine d'années, les hypothèses dans lesquelles les collaborateurs pouvaient légalement prétendre à une rémunération sans fournir leur prestation de travail se limitaient pour l'essentiel à deux situations: les vacances et les «empêchements non fautifs de travailler pour des causes inhérentes à la personne du travailleur» (maladie, accident, service militaire, etc.).

Puis, en 2005, est entrée en vigueur le congé maternité de quatorze semaines, en principe rémunéré à hauteur de 80% par le régime des allocations pour perte gain (APG). Le législateur d'alors avait prévu que, en cas d'hospitalisation prolongée du nouveau-né, la mère pouvait demander le report de l'allocation jusqu'au retour de l'enfant à la maison. Il en est résulté de longues années d'incertitude et d'avis divergents quant à l'obligation pour l'employeur d'assumer tout ou partie de la rémunération durant la période de report. Une modification de loi est donc entrée en vigueur le 1^{er} juillet 2021 et prévoit, dans ces circonstances, une prolongation du congé maternité, à certaines conditions, et la prise en charge de l'intégralité de l'absence par les APG.

Dès lors que les pères souhaitent aussi s'investir auprès de leurs enfants, des revendications quant à l'introduction d'un congé paternité se sont rapidement fait jour. Elles ont été concrétisées le 1^{er} janvier 2021 par l'introduction d'un congé de deux semaines, également pris en charge par les APG.

En 2021 toujours, deux autres congés ont été introduits, cette fois-ci pour répondre, dans une certaine mesure, aux besoins des proches aidants. Ainsi, depuis le 1^{er} janvier, les travailleurs peuvent s'absenter pour prendre en charge un membre de leur famille atteint dans sa santé, à raison de trois jours par cas et dix jours par année au maximum. Et, depuis le 1^{er} juillet, les parents ont droit à un congé de quatorze semaines (à se partager), financé par les APG, pour la prise en

charge d'un enfant gravement atteint dans sa santé en raison d'une maladie ou d'un accident.

Une évolution problématique

Cette tendance à multiplier les prétentions des travailleurs – et donc les obligations des employeurs – pour gérer des situations de nature privée est problématique à plus d'un titre. Outre la question de la responsabilité individuelle déjà évoquée se pose celle de la limite. Car les problèmes et aspirations de nature privée sont susceptibles de fonder un nombre quasiment infini de revendications, a fortiori à l'ère de l'égalitarisme. Certaines d'entre elles sont d'ailleurs déjà sur la table.

On pense en premier lieu à l'instauration d'un congé parental, qui est réclamé par la gauche depuis longtemps. Et le fait est que, dans une optique égalitaire, il est difficile de justifier que la mère bénéficie d'un congé plus étendu que le père (sous réserve du temps nécessaire à se remettre de l'accouchement, qui correspond aux huit semaines d'interdiction de travailler prévues dans la loi sur le travail).

Toujours dans la même optique, il paraît injuste que seuls les parents biologiques puissent consacrer du temps à leur enfant. Se posera donc la question du congé d'adoption. Et, s'agissant des proches aidants, pourquoi n'octroyer le congé de quatorze semaines qu'aux parents d'un enfant gravement atteint dans sa santé? Accompagner un conjoint ou un parent dans la maladie est également lourd, tant d'un point de vue organisationnel qu'émotionnel.

De la responsabilité sociale à l'obligation légale

Il est évidemment souhaitable que les entreprises ne se montrent pas indifférentes aux difficultés que les collaborateurs peuvent rencontrer au cours de leur existence, même lorsque ces dernières sont sans rapport direct avec la relation contractuelle. Mais on oublie trop souvent que les employeurs n'ont, pour la plupart, pas attendu l'intervention du législateur pour pratiquer ce qu'on appelle la «responsabilité sociale des entreprises», dans une ampleur et sous des formes adaptées à leur structure et à leurs moyens.

Il est donc temps de mettre fin à cet emballement législatif, en laissant les partenaires sociaux négocier les conditions de travail par branche, en accordant un peu plus de confiance aux employeurs quant à leur faculté de compréhension et d'empathie, mais aussi en exigeant une application un peu plus soutenue du principe de responsabilité individuelle.

Sophie Paschoud

Offre valable
du 22 au 27 novembre 2021

Prix Pro hors TVA,
rabais déduit

www.aligro.ch

ACTIONS PRO



35%

1.41
kg

Clémentines
d'Espagne, 10 kg



43%

23.32
kg

Filet royal de cabillaud frais
d'Islande, 200 g+



25%

8.98
kg

Saucisses aux choux
Bell, 4 pièces

ALIGRO
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

► Michel Roth en compagnie de Franck Giovannini.
Stéphane Décotterd.
Le jury en pleine dégustation.



◀ Christoph Hunziker et son équipe.
Le jury avec les candidats.

Photos: © Le Cafetier

Retour en images



Arvinis

Le rendez-vous des œnophiles



Le saviez-vous? La Suisse compte près de 252 cépages! La vigne y est cultivée depuis l'Empire romain. Pour sa seconde édition, Arvinis, Salon suisse du vin installé au cœur des Automnales du 12 au 15 novembre, a pu faire

découvrir aux amateurs un joli panel de producteurs suisses mais aussi des vins de qualité issus de différents pays comme la France ou l'Italie. D'aucuns auront participé aux ateliers d'œnologie et exploré les

accords vins-fromages ou vins-chocolats. Tous auront apprécié la possibilité de se faire livrer leur sélection de bouteilles à domicile pour les fêtes!

Photos: © Le Cafetier





NOUVEAU

ROUGIÉ

Inspire l'audace des *chefs* depuis 1875

EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT

ULTRA GOURMAND

SPÉCIAL BURGER

UNE VIANDE
DE CANARD
UNIQUE

UN FORMAT
SPÉCIAL
BURGER

LA QUALITÉ DES
PRODUCTEURS
ROUGIÉ

pro.rougie.fr | contact@rougie.com





© ROUGIÉ 1121 / Aimery Chemin - Suggestion de présentation.



VENTE AU QUAI ENSEMBLE!

Du 25 Novembre au 27 Novembre

Durant ces trois jours, plus de 50 vins, issus des gammes les plus connues de la Maison, seront proposés en dégustation libre sur le Quai au cœur de la cave Provins à Sion. Tous les vins seront servis et commentés par l'ensemble des collaboratrices et des collaborateurs de la Maison. Profitez également dès le lundi 22 novembre et durant toute la semaine d'un rabais supplémentaire de 10% sur tout l'assortiment. Offre valable dans tous nos magasins ainsi que sur provins.ch.

www.provins.ch

CONSUMMATION

Les vins en petit format sont idéaux

Pistor livre du vin dans les EMS et les hôpitaux. Les « grands » vins en petit format, sont dans l'air du temps. Pistor propose un vaste assortiment de plus de 2500 vins avec neuf partenaires œnologiques. Ensemble, ils proposent des vins de tous les terroirs du monde et répondent ainsi aux besoins individuels et à chaque concept gastronomique.



www.pistor.ch

DÉGUSTATION CHEZ BERTHAUDIN VINS

Judi 25 et vendredi 26 novembre 2021

Nous vous donnons rendez-vous dans nos locaux 43, route des Jeunes à Carouge pour un voyage œnologique et une aventure gustative qui feront chavirer vos papilles à l'international !

Nous organisons cette rencontre gratuite pour vous présenter et surtout vous faire déguster des cuvées de qualité pour tous les goûts et les budgets. Que ce soit grand cru ou un vin sympathique à boire entre amis lors de l'apéro, nous vous conseillons par rapport à toutes vos envies.

www.berthaudin.ch



FOIRE AUX VINS SUR 2 BATEAUX AU PORT DE NEUCHÂTEL Du 25 au 28 novembre

Première édition de la « Foire aux vins – LNM » en partenariat avec Divo, Neuchâtel Vins et Terroir et Alloboissons. Nous vous accueillons pour une foire de 4 jours à bord des bateaux de la LNM. 26 vigneron / encaveurs vous feront voyager avec des saveurs régionales, nationales mais aussi internationales.

Pus d'info: www.navig.ch

Un modèle pour traquer certaines fraudes alimentaires

Dans le secteur alimentaire, les fausses déclarations d'origine géographique occasionnent chaque année des dommages économiques estimés à plusieurs dizaines de milliards de francs. Des botanistes de l'Université de Bâle annoncent avoir développé un modèle capable d'identifier l'origine géographique des aliments issus de l'agriculture, de manière efficace et peu coûteuse.



Le chercheur Ansgar Kahmen a dirigé la recherche sur les fraudes alimentaires. Photo: © Vera Hartmann

GEORGES POP

SUISSE

Les fraises suisses ou l'huile d'olive italienne, par exemple, sont souvent vendues à des prix beaucoup plus élevés que les mêmes produits, de moindre qualité, importés d'autres pays. De ce fait, repérer les déclarations d'origine frauduleuses est une priorité pour l'industrie alimentaire et les administrations nationales. À l'échelle mondiale, les dommages économiques causés par ces fraudes sont estimés à quelque trente, voire quarante milliards de francs par année. Or, une équipe de l'Université de Bâle annonce avoir mis au point une méthode permettant de déceler ces falsifications, en recourant à une analyse chimique des produits concernés.

UN RAPPORT ISOTOPIQUE DE L'OXYGÈNE

En collaboration avec la société allemande Agroisolab GmbH, basée à Juliers (Jülich), en Rhénanie-du-Nord-Westphalie, l'équipe bâloise a développé une méthode capable de simuler la proportion de certains atomes (rapport isotopique), d'oxygène présent dans les végétaux. Cette proportion est spécifique à chaque terroir. Pour arriver à ce résultat, les

chercheurs ont rassemblé, pendant onze ans, des données sur des fraises issues de diverses régions du Vieux Continent. Ce procédé dispense les enquêteurs d'une fastidieuse collecte des données de référence qui caractérisent chaque sol européen.

UN MODÈLE VALABLE POUR TOUS LES VÉGÉTAUX EUROPÉENS

« Avec des ajustements mineurs des paramètres, notre modèle peut être utilisé pour déterminer l'origine géographique de tous les produits végétaux européens », explique le chercheur Ansgar Kahmen, qui a dirigé la recherche. Ce modèle est basé sur des données de températures, de précipitations et d'humidité, ainsi que sur celles concernant la saison de croissance d'une plante donnée. Ces informations sont désormais disponibles dans des bases de données accessibles au public.



Les botanistes de l'Université de Bâle ont validé leur modèle sur un ensemble de données recueillies sur des échantillons de fraises. Photo: © unibas.ch

GENÈVE AÉROPORT S'envoler avec des vins suisses

Swiss Wine Promotion, en partenariat avec Lagardère Travel Retail et Genève aéroport, ouvre, du 27 octobre au 23 novembre 2021, son premier pop-up store dédié aux vins suisses.

GENÈVE

Le magasin éphémère propose une sélection exclusive de 40 crus helvétiques provenant de toute la Suisse. Une opportunité unique pour promouvoir les vins de notre pays auprès d'un public national et international. En effet, Genève aéroport relie plus de 149 destinations à travers le monde. En 2019, plus de 17,9 millions de passagers sont passés par cette plateforme aéroportuaire, l'une des plus anciennes du continent européen.

Un pop-up store dédié aux vins suisses durant plus d'un mois permettra aux voyageurs internationaux, encore émerveillés par nos paysages alpins et lacustres, notre gastronomie et notre douceur de vie, de faire perdurer ces souvenirs en ramenant un cru helvétique chez soi. Quant aux voyageurs suisses, ils pourront apporter un petit bout de Suisse dans leur valise et faire découvrir les vins suisses à leur entourage.



▲ Pop-up store Swiss Wine à Genève.

▲► Inauguration du pop-up store Swiss Wine à l'aéroport de Genève. Deg. à dr.: André Schneider, Directeur de Genève aéroport, Robert Cramer, Président de Swiss Wine Promotion, Pascal Le Droff, Président-Directeur Lagardère Travail Retail Suisse.

Photos: © Lagardère Travel Retail



L'inauguration de ce premier pop-up store a eu lieu vendredi 29 octobre en présence de André Schneider, Directeur de Genève Aéroport, Pascal Le Droff, Président-Directeur Lagardère Travel Retail Suisse, Nicolas Joss, Directeur de Swiss Wine Promotion et Robert Cramer, Président de Swiss Wine Promotion.

www.swisswine.ch



Une saveur de liberté au Salon Goûts et Terroirs

Après cinq jours de retrouvailles et de dégustations, dans une ambiance conviviale, la 21^e édition du Salon Goûts et Terroirs a clos ses portes, à Bulle, le 1^{er} novembre dernier, sur un bilan très réjouissant: en dépit des contraintes sanitaires, quelque 39 000 visiteurs sont venus à la rencontre des 300 exposants présents, dont le volume des affaires, selon les organisateurs, s'est révélé égal, voire légèrement meilleur que celui enregistré en 2019.

GEORGES POP

FRIBOURG

Après deux ans d'absence, la directrice du salon, Marie-Noëlle Pasquier, et son équipe, s'attendaient à une baisse substantielle de la fréquentation, le certificat Covid étant exigé pour franchir les portes des halles d'Espace Gruyère. Mais in fine, cette baisse ne fut que de 15% par rapport à l'édition précédente. Une belle surprise! Les visiteurs, venus en nombre, étaient parfois au coude à coude pour circuler dans les allées, entre les stands, et les sourires affichés sur les visages, débarrassés du masque sanitaire, témoignaient du plaisir d'avoir retrouvé un semblant de normalité.

BOULANGERS ET BOUCHERS À L'HONNEUR

À l'issue du Swiss Bakery Trophy (SBT), qui récompense les meilleurs boulangers-pâtisseries-confiseurs du pays, le premier prix, toutes catégories, est allé aux Chocolats Kaufmann à Buchs (AG); la Maison Éric Vuissoz à Ste-Croix (VD) a été distinguée dans la catégorie «produits de pâtisserie»; L'ART'isan Pâtisier à Prez-vers-Noréaz (FR) et la Boulangerie Dubey-Grandjean à Romont (FR) ont, pour leur part, été récompensés dans la catégorie «confiserie», pour ne citer qu'eux. Le concours de la «meilleure Cuchaule AOP» a honoré le travail de la Boulangerie Stéphane et Danièle Clément à Prez-vers-Siviriez (FR).



▲ Stéphane Clément, boulanger à Prez-vers-Siviriez (FR) a remporté le concours de la «meilleure Cuchaule AOP».

Photos: © Espace Gruyère

www.gouts-et-terroirs.ch

Les médailles du Concours de la qualité, organisé par l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPS) et le centre de formation ABZ Spiez, pour les produits carnés et les préparations à base de viande, ont récompensé trois entreprises basées en Suisse alémanique: Micarna SA à Bazenheid (SG), pour l'or, Ernst Sutter AG à Gossau (SG), pour l'argent, et Metzgerei Köferli AG à Döttingen (AG), pour le bronze.

LE DON DES INVENDUS

À la fin de la manifestation, les invendus ne pouvant être reconditionnés ont été remis par les exposants à l'association gruérienne Les St-Bernard du cœur qui les a redistribués à ses bénéficiaires. Le comité d'organisation donne d'ores et déjà rendez-vous aux exposants et aux visiteurs du 30 novembre au 4 décembre 2022.



Photo: © Le Cafetier



Des solutions
prêtes à l'emploi
en toute sécurité

GASTROSOCIAL

Remettre la déclaration des salaires AVS en ligne, c'est facile

Une fois par an, il faut remettre la déclaration des salaires AVS à la Caisse de compensation GastroSocial pour y assurer l'affiliation de votre entreprise. Nous pouvons ainsi décompter les cotisations AVS de vos collaborateurs.

Important... et fastidieux

La déclaration des salaires AVS est une tâche incontournable, car la déclaration des éléments de salaire sert au calcul de la rente AVS de vos collaborateurs. Nous savons bien qu'il s'agit d'un travail chronophage qui génère de la paperasse.

La solution ? Déclarer les salaires en ligne

Le portail clients gratuit PartnerWeb-connect offre des solutions pour un traitement sans papier de l'administration et la communication avec votre caisse de compensation. Vous pouvez notamment transmettre la déclaration des salaires AVS sous forme cryptée.

Tester la déclaration des salaires en ligne : jugez-en vous-même !

Vous n'avez pas encore accès à PartnerWeb-connect ? Vous trouverez un code dans le formulaire de déclaration des salaires que GastroSocial vous enverra en **décembre**. Vous pourrez l'utiliser comme **connexion unique** et saisir la déclaration des salaires AVS directement et rapidement, puis la transmettre à la Caisse de compensation GastroSocial. Vous verrez ainsi vous-même comment vous pouvez, à l'avenir, travailler avec PartnerWeb-connect, un outil efficace, pratique et vous faisant gagner du temps.

En savoir plus sur PartnerWeb-connect :

gastrosocial.ch/partnerweb

GASTROSOCIAL

APPEL À CANDIDATURES

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé
le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand — 129^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 Amoiet et Georges Pop.

➤ **Abonnement:** 1 an Fr. 70.—
(2,5% TVA incluse);

➤ **Tarif publicités:**

annonces Fr. 119 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

morges
VILLE DE MORGES

A la suite des grands travaux au Théâtre
de Beausobre, la Direction Urbanisme,
constructions et espace public lance un

Appel à candidature pour l'exploitation et la gestion d'un restaurant public

Magnifique restaurant de 290 m²
(120 à 140 places) avec terrasse de 80 m²,
murs bruts à réaliser.
Type de cuisine souhaitée: **cuisine
contemporaine de qualité.**

Exigences requises

Cuisinier ou restaurateur professionnel avec
au moins 10 ans d'expérience et au moins
1 établissement à son actif. Le cahier des
charges et le loyer prévu sont sur demande.

Dossier

Veillez envoyer votre dossier complet ainsi
qu'un mini projet pour une première sélection
de candidats avant le 19 novembre.

**Renseignements: Ville de Morges
Urbanisme, constructions et espace public
Place de l'Hôtel de Ville - CP 272
1110 Morges 1 - Tél.: 021 804 96 70**

www.morges.ch

Recherche

gérant pour le restaurant le 19ème



Situé dans le magnifique cadre du Lavaux et du lac de Brêt, le Golf de
Lavaux, club de membres, ouvert aux invités et visiteurs, cherche un
repreneur pour son restaurant le 19ème au le 1^{er} mars 2022.

Ouvert au public de mars à décembre, le restaurant est un élément essentiel
à la vie du club par son sens de l'accueil et la qualité de la cuisine. D'entente
avec la direction du club, le restaurateur et son équipe sont également les
hôtes des différentes manifestations et sauront donner satisfaction aux
organisateurs des différents événements sportifs et aux sponsors.

La capacité du restaurant est de 70 places à l'intérieur et 70 places en
terrasse avec une magnifique vue sur les Alpes:

Nous recherchons:

- Une personne ou un couple flexible et motivé, prêt à affronter les défis
liés à l'exploitation d'un tel restaurant sur la durée.
- Une personne avec entregent, sachant faire preuve de sens
commercial, qui a envie de faire vivre l'esprit de club et saura réunir les
golfeurs et les visiteurs.
- Le sens du service, l'esprit d'entreprise doivent faire partie de votre
manière de travailler.
- Vous avez une expérience réussie en tant que locataire ou propriétaire
de votre propre établissement durant 5 années au minimum.
- Vous êtes en possession des licences et autorisations nécessaires.

Si vous vous reconnaissez dans cette description et que ce nouveau
défi vous intéresse, faite parvenir votre dossier à notre adresse e-mail:
admin@golflavaux.ch

Renseignements supplémentaires et questions,
M^{me} Barbezat: Tél 079 668 60 23

Le Tennis Club de Gland cherche

gérant(e) indépendant(e) pour son café-restaurant

Un espace café de 50 places, un bar-comptoir,
une salle à manger de 50 places et une magnifique
terrasse d'environ 70 places. Surface utile de 250 m².

Etablissement entièrement meublé et équipé.
Cuisine professionnelle. Pas de reprise.

Candidature à adresser au Tennis Club de Gland,
case postale 411, 1196 Gland ou
par mail à tcg@tcgland.ch

ROUVIERE SLICING SA

Trancheuses Semi-automatique
Manconi 330 IOK SA
Couteau de 330 mm

Fr. 8'965.-HT

Demandez une DEMO!

Livraison offerte

www.rouviereslicing.ch

rouviereslicing@gmail.com

Depuis 1969 au service des cafetiers
Restaurateurs 0848 666 081

- 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



SITE INTERNET

www.lecafetier.net

facebook
Journal Le Cafetier

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

La **société Transgate**, en partenariat avec la
Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières 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.

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

TRANSGATE

Société des
Cafetiers
Restaurateurs
Hôtelières de
Genève



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

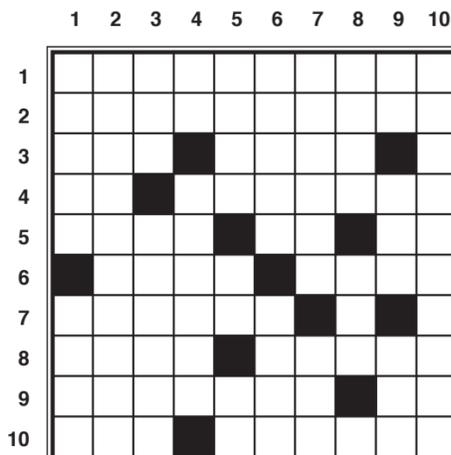
N° 1222

Horizontalement

1. Il a plusieurs cordes à son archet. – 2. Commencerait. – 3. Prénom germanique. Rayonnement. – 4. Article. Retourné. – 5. Fit une greffe. En fin de soirée. Au beau milieu de la nuit. – 6. Volume. Attache. – 7. Qui n'a pas toute sa raison. – 8. Couleur du vin. Perturber. – 9. Danse américaine. Impératif. – 10. Bon à jeter. Ingrats.

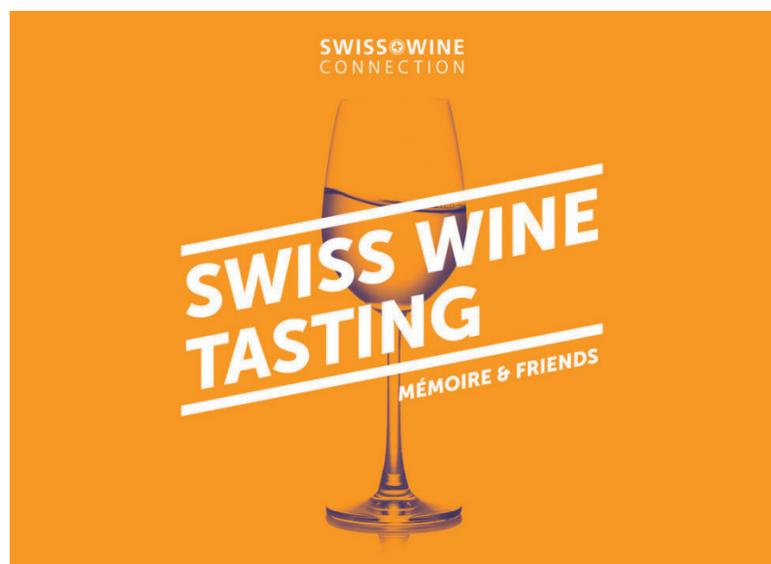
Verticalement

1. Lâche. Un vrai bled. – 2. Dessesins. – 3. Soustrait. A fait une chute. – 4. Dans la gamme. Vers satiriques. – 5. Emirat arabe. Infinitif. Ni à lui ni à moi. – 6. Originale. Ville de Hongrie. – 7. Vu de l'esprit. Rebelle au peigne. – 8. Coule en Allemagne. Coule en Europe centrale. – 9. Canton. Transpire. Première dame de compagnie. – 10. Embrasseras.



Solution des mots croisés N° 1221

E	N	T	R	A	I	L	L	E	S	
X	E	R	E	S			N	O	V	E
T		E		T	I		C	E	L	
R		M		R	N		A	I	L	
E	M	B	R	O	U	I	L	L	E	
M	A	L	I	N	S				S	
I		O	V	A	I	R	E	S		
S		T	E	U	T	O	N	N	E	
T	U	E		T	E		Z	O	O	
E	C	R	I	E	S		O	B	I	



Swiss Wine Tasting 2021

Un must pour tous les amateurs de vin, à ne pas manquer.

ZÜRICH

Après une pause involontaire l'année dernière, la normalité revient lentement. Les vignerons de la Mémoire et leurs Friends se produiront enfin à nouveau avec leurs meilleures bouteilles lundi 29 novembre devant un large public au Kongresshaus Zürich récemment rénové.

Les associations «Mondial du Chasse-las», «Junge Schweiz – Neue Winzer» et «Grain Noble ConfidenCiel» participent également à l'exposition exhaustive des vins actuels d'environ 140 productrices et producteurs suisses haut de gamme.

De plus, seront proposés à la dégustation les lauréats du Swiss Wine Vintage Award 2021 avec des vins âgés de dix ans.

Enfin, en ouverture, l'association renommée «Mémoire des Vins Suisses» ouvrira dimanche 28 novembre son mémorable trésor plein de vins vieilliss dignement montrant le grand potentiel de garde et donc la noblesse des vins suisses.

A VOS AGENDAS!

Dimanche 28 novembre, 14 h-18 h 00

Présentation des vins du Trésor de la Mémoire des Vins Suisses.

Lundi 29 novembre 2021, 11 h-19 h 30

Mémoire & Friends avec 137 stands individuels et 3 stands collectifs Swiss Wine Vintage Award 2021 (selon disponibilité).

Information & Tickets



Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève



COURS DE CAFETIER

Démarrez votre nouveau défi professionnel sur de bonnes bases.

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

1 FORMATION 4 POSSIBILITÉS

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 8 h 30 à 11 h 45 et de 13 h à 16 h 15

Vous avez la possibilité de bénéficier du chèque annuel de formation

1

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 18 h à 21 h
Le samedi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 16 h

Vous avez la possibilité de bénéficier du chèque annuel de formation

2

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

3

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.

4

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 Soral 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

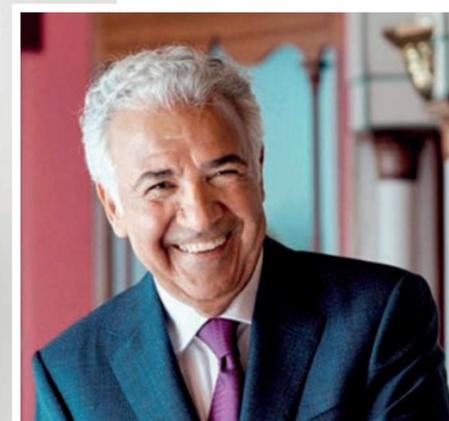
CONTACTEZ-NOUS
Tél. 022 329 97 47
ou mail:
g.gindraux@lecafetier.net

Le Caviar du Palais prêt pour les fêtes

Bien que jugé onéreux par le commun des consommateurs, le caviar figure toujours en bonne place sur les tables des fêtes de fin d'année. Pour le Caviar du Palais, à Montreux, fournisseur parmi les plus appréciés, en Suisse, d'un grand nombre de restaurateurs, d'hôteliers, de compagnies aériennes et de particuliers, les mois de décembre et même de janvier coïncident traditionnellement avec un important afflux des commandes qui témoignent de l'attrait constant pour ce produit de luxe.

GEORGES POP

VAUD



Photos: © Le Caviar du Palais

www.caviardupalais.ch
www.palaisoriental.ch

« Les fêtes de fin d'année sont pour nous l'équivalent de Baselworld pour les horlogers et les joailliers », souligne, non sans humour, Shahriar Gharibi, le propriétaire des lieux. « Chaque année, j'ai encore des clients qui débarquent ici le 24 décembre pour se procurer nos produits », ajoute-t-il, avec une pointe de fierté. Présent en Suisse depuis plus de 30 ans, mais né en Iran, non loin de la mer Caspienne, l'homme est intarissable lorsqu'il parle de l'histoire, de la production ou de la préparation des précieux œufs d'esturgeon.

« Ici, ce qui nous distingue, c'est que nous avons une salle de dégustation. Pas question d'acheter nos produits en aveugle. Chaque client a la possibilité de les goûter, avant d'arrêter son choix. Dans le commerce, lorsqu'on achète une boîte hermétiquement close, on ne sait pas toujours ce qu'il y a dedans », souligne ce passionné pour qui la qualité est un dogme: « Les grains ne doivent être ni collés, ni mous. On doit pouvoir les compter un à un ».

Les rapports de confiance avec ses clients valent au Caviar du Palais un nombre croissant de commandes en ligne. Sur ce point, comme sur les quantités vendues, Shahriar Gharibi, également propriétaire du restaurant Le Palais oriental, se montre très discret, « concurrence oblige ». Mais il ne tarit pas d'éloges sur la poste suisse. « Nos produits arrivent à destination en 24 heures, toujours en parfait état, même dans certaines vallées du Tessin. C'est magnifique ! », constate-t-il.

LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

La petite histoire des aliments

Le nom de ce mélange de flocons de céréales, de graines et de fruits, souvent enrichi, selon ses nombreuses variantes, de jus de citron, de lait ou de crème, est issu de l'addition du nom du médecin et diététicien Maximilian Bircher-Benner et du mot suisse-allemand « muesli », diminutif de « Mus » qui, en allemand, signifie purée ou bouillie. À l'origine, cette préparation était un régime à base de pommes appelé « Apfeldiätspeise », imaginé en 1900 par le praticien suisse pour offrir un repas du soir digeste et soigner les problèmes gastriques de ses patients, dans son sanatorium situé sur le Zürichberg (ZH). Maximilian Bircher-Benner, qui souffrait lui aussi de troubles digestifs, ne jurait que par les crudités. Il était convaincu que les aliments cuits et transformés nuisaient à la santé.

Une promenade en montagne

Si l'on en croit la chronique du temps, au fil de ses balades en montagne, le célèbre nutritionniste aurait croisé un berger, ou une paysanne, qui l'aurait invité à partager un mélange traditionnel roboratif à base de fruits, de noix, de lait et de flocons d'avoine. Selon une autre version, ce repas bucolique était

composé de blé écrasé dans du lait, sucré au miel et accompagné d'une pomme. C'est ainsi que Maximilian Bircher-Benner aurait imaginé le met qui porte son nom.

Après la première et surtout la Seconde Guerre mondiale, compte tenu de ses vertus énergétiques, le birchermüesli s'est rapidement introduit dans les hôpitaux, les maisons de repos, les casernes et, de plus en plus fréquemment, sur la table des familles, aussi bien en Suisse alémanique qu'en Suisse romande. Les flocons d'avoine traditionnels furent progressivement remplacés par des mélanges industriels de céréales et la recette originale fut laissée au goût de chacun. De nos jours, ce mélange se décline en d'innombrables variantes, incluant, par exemple, du chocolat, des éclats de noix de coco, de noisettes ou des raisins secs.

Sportifs et alpinistes

Mieux connu, en français, sous les noms de bircher ou de musli, ce mélange vivifiant est souvent présent, désormais, sur les cartes de l'hôtellerie de luxe. Très prisé des sportifs et des alpinistes du monde entier, il est fréquemment consommé au petit déjeuner, au goûter, voire en guise de repas du soir. Le birchermüesli est aussi devenu l'aliment phare des mouvements écologistes. Les adeptes du véganisme l'arrosent de lait de soja.

Le
Birchermüesli



AMBASSADEUR DU TERROIR

Le Bouchon

Avec l'incontournable patron Stephan Brönnimann à son bord, le Bouchon n'en finit pas d'écrire une partition culinaire toujours sur les braises.

PAR ÉDOUARD AMOIEL



Le restaurant Le Bouchon à Carouge est la définition même de la convivialité. Avec sa charbonnade à discrétion, cette brasserie d'un autre temps dédiée à l'univers du grill nous conforte dans l'idée que la simplicité et la gourmandise existent bel et bien et que cohabiter en toute quiétude est toujours possible. Quel plaisir de voir la salle boisée et ses hottes où règne une ambiance réconfortante. De table en table, de belles tranches de bœuf sont grillées sur des braises rougeoyantes. Les sauces sont bien entendu de la partie ainsi que des frites croustillantes. Même si la charbonnade reste le plat de référence, de nombreuses spécialités de la région sont également prêtes à être dégustées en fonction de la saisonnalité.

Boucher-charcutier sur plusieurs générations, Stephan Brönnimann est le propriétaire de cette institution depuis 2003. Personnage haut en couleur, il assure personnellement l'approvisionnement en viande et s'applique à en sélectionner les morceaux. C'est en 1969 que la saga a commencé! Fondé par Gérard Muller, inventeur des barbecues en cuivre disposés sur chaque table au moment du repas, le restaurant séduit les amateurs de viande depuis déjà plus de 50 ans. Exceptionnel! Stephan Brönnimann découpe des bêtes entières dont les morceaux nobles, tels que l'aloyau, sont

affinés en cave pour une durée de six semaines de maturation. Pour la charcuterie et les burgers, la préparation a lieu au sein de son laboratoire.

« Je n'ai aucun a priori sur le mode de consommation des gens. Dans notre métier, il faut savoir s'adapter à notre clientèle. Le plus important est de faire plaisir » rappelle le patron. Afin de s'accoutumer aux nouvelles tendances culinaires, Stephan Brönnimann propose une fondue chinoise avec des légumes, du tofu et des champignons. Depuis toujours, le Bouchon travaille essentiellement avec des producteurs et fournisseurs genevois. En plus d'avoir obtenu le label Fait Maison, depuis mars 2018 le restaurant est labellisé GRITA. Du côté de la sélection viticole, 70% des vins proviennent de la vigne genevoise.

Malgré la crise sanitaire qui plane encore au-dessus du secteur de la restauration, il fait toujours bon vivre au Bouchon. Pas de quoi décourager le restaurateur et son équipe qui vont continuer coûte que coûte à transmettre leur bonne humeur et leur savoir-faire.



Le Bouchon
Rue Blavignac 10
1227 Carouge
Tél. 022 342 84 98
www.bouchon.ch



CHEF'S GOUTATOO CHALLENGE

Du braisi et du chocolat au menu des apprentis

La sélection genevoise pour le Poivrier d'Argent, défi romand et tessinois destiné aux apprentis de cuisine CFC 2^e année, s'est déroulée le 13 novembre aux Automnales.

M.M.

GENÈVE

Les jeux sont faits! C'est Allan Glauser du Centre de Formation Professionnelle Services et Hôtellerie / Restauration qui défendra le drapeau genevois le 26 mars prochain à Delémont dans le Jura. Il a remporté les joutes éliminatoires à Palexpo haut la main devant Alexis Talhi de la Maison Rouge à Carouge, Lucas Dasilva et André Leita, respectivement apprentis aux HUG et au Café Fontaine.

Face à un jury de haut vol, composé de chefs de renom et de personnalités, les quatre candidats de la sélection cantonale ont eu fort à faire. Leur mission? Mettre en valeur le braisi, une pièce de bœuf salée puis brièvement fumée, destinée à la cuisson, et concocter un entremets au chocolat selon une recette de Christophe Renou, Meilleur Ouvrier de France.

Les jeunes apprentis ont retroussé leurs manches pour donner le meilleur d'eux-mêmes dès l'aurore. Et force est de constater qu'ils ont su épater le jury chacun à leur façon, soit par des cuissons d'une divine précision, ou encore par un dressage très bien maîtrisé. Les testeurs sont quant à eux repartis moins ignares après avoir goûté aux saveurs d'une spécialité bouchère jurassienne peu connue en terre genevoise.

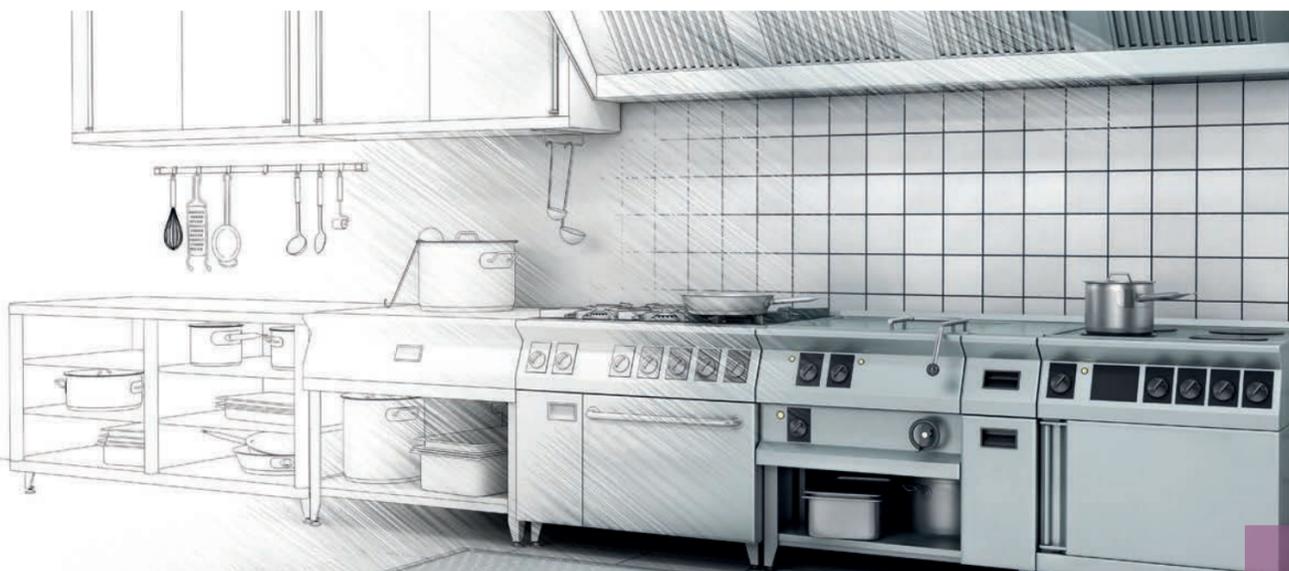


▲ Emotion lors de la remise des prix.

▲▶ Allan Glauser en pleine concentration.

Photos: © DR



DOSSIER:**Agencement,
Equipement
de cuisine****Ecobion, votre partenaire hygiène**

Ecobion vous accompagne tout au long de votre démarche d'assurance qualité. Cabinet d'expertise, de conseil et d'assistance, Ecobion couvre les domaines suivants : alimentaire, hydrologie, hygiène hospitalière, environnement, tatouages et cosmétiques.

Qui est Ecobion ?

C'est l'accompagnant dans tout ce qui touche à l'hygiène, la traçabilité et la formation. Nous installons la première solution d'autocontrôle dématérialisée : ePack Hygiène (utilisée par plus de 150 000 utilisateurs). En toute simplicité, elle permet de gérer les autocontrôles ou de créer une étiquette. Elle peut aussi se connecter à des sondes de température.

Quels sont les défis actuels pour les hôteliers et les restaurateurs ?

Entre autres, des exigences légales complexes, et surtout leur application de manière plus stricte par les autorités avec à la clé des émoluments et des éventuelles amendes plus conséquentes. Il y a aussi les obligations de formation imposées par le SCAV de Genève (en cas de manquement à l'autocontrôle ou à l'hygiène, exigence d'une formation de base). Pour ça, Ecobion dispense des formations, données par l'ancien chef de l'inspection du canton de Genève, à des prix très avantageux.

Mais quelles sont les nouvelles obligations ?

Plus d'étiquetage : déclaration des valeurs nutritionnelles, des allergènes et d'autres choses. Pour cela, Ecobion réalise les analyses nécessaires, mais surtout, vérifie l'adéquation des étiquetages. Il y a aussi l'obligation de faire des analyses, afin de valider la qualité des produits, mais aussi celle des eaux de baignades ou de l'eau des douches.

**Et le futur d'Ecobion ?**

On vous promet de l'innovation (beaucoup d'innovation !) et de la simplification (beaucoup de simplification !). Notre rôle est d'être à l'écoute des besoins des restaurateurs et des hôteliers. Nous devons prendre en compte leurs inquiétudes

face aux défis qui sont les leurs et leur proposer des solutions simples et efficaces pour y répondre.

www.ecobion.ch

**Un travailleur acharné pour
seulement 3,45 CHF* par jour !**

Nous vous soutenons dans les moments difficiles !

Actuellement, nous passons tous par des temps difficiles et incertains, en particulier pour l'industrie de la gastronomie et tout autant pour les fournisseurs de ce même secteur. Les règles sont nombreuses et précises, la limitation des espaces, le nombre limité de clients, la distanciation sociale, tout cela dans le but de lutter contre le coronavirus.

Ainsi, les perspectives restent fragiles, nous abordons la saison automne-hiver avec quelques frissons, des interrogations persistantes sur des sujets tels que le manque de personnel qualifié. Nous soulignons ici les principaux défis auxquels notre secteur est aujourd'hui confronté. La réalité, est que cela a un impact direct sur les activités commerciales, la trésorerie courante et les investissements des entreprises à long terme.

**NOUS VOUS
SOUTENONS, DIRECTEMENT
ET SANS COMPLICATIONS !**

En tant que fabricant suisse nous savons à quel point il est important de protéger et de promouvoir les emplois dans la région et les produits locaux. Nous restons fidèles à nos convictions et à notre promesse de proximité avec nos clients, et cela bien évidemment même dans les



moments difficiles. Nous sommes convaincus qu'il est important de proposer des solutions innovantes et simples pour vous aider, dans la mesure du possible certes, mais avec tout notre dévouement.

**NOS COUPE-LÉGUMES EN LEASING
UNE VRAIE SOLUTION**

En effet, nous avons créé cette offre exclusive de leasing pour vous chers clients, en coopération avec GRENKELEASING AG. Ainsi, vous pouvez utiliser nos produits de qualité Brunner-Anliker au sein de votre entreprise sans alourdir vos finances.

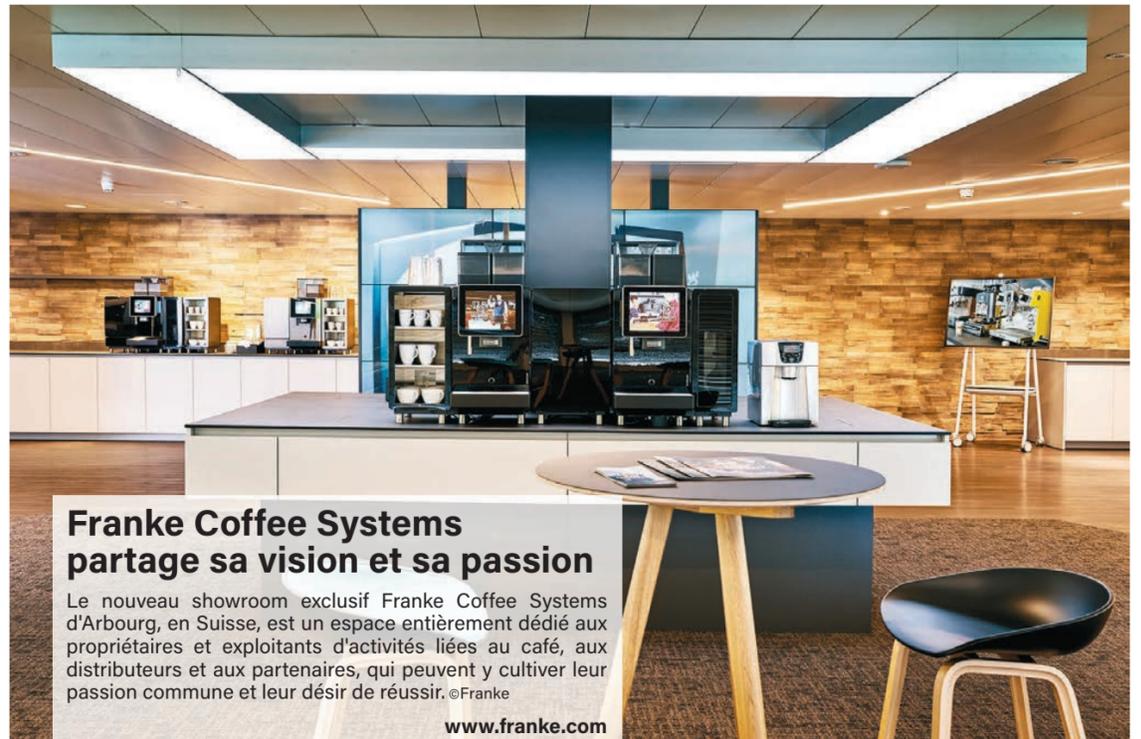
N'hésitez plus et contactez-nous dès maintenant pour une offre de leasing sans engagement par téléphone au +41 44 804 21 00 ou par mail@brunner-anliker.com.

* Le calcul est basé sur un prix d'achat net 4000.-CHF, un premier versement de 1000.- CHF et une durée de 60 mois avec une valeur résiduelle calculée de 200.CHF. Le nombre de jours d'ouverture a été fixé à 220. Une vérification de solvabilité est effectuée par la société GRENKELEASING AG

www.brunner-anliker.com



DOSSIER :
Agencement,
Equipement
de cuisine



**Franke Coffee Systems
partage sa vision et sa passion**

Le nouveau showroom exclusif Franke Coffee Systems d'Arbourg, en Suisse, est un espace entièrement dédié aux propriétaires et exploitants d'activités liées au café, aux distributeurs et aux partenaires, qui peuvent y cultiver leur passion commune et leur désir de réussir. ©Franke

www.franke.com

**Ecotel Suisse et CFM, partenaires
de longue date à votre service**

Depuis plus de 50 ans, Ecotel distribue tout le petit matériel aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche : art de la table, matériel culinaire mobilier, textile, usage unique et produits d'entretien. Elle fournit des produits de qualité et veille à satisfaire et à acquérir la confiance de sa clientèle. Une entreprise qui permet à chaque client d'obtenir des conseils et un accompagnement propre, répondant à ses attentes et ses besoins.

Créé et développé depuis 1986, le groupe CFM est une entreprise familiale qui accompagne les professionnels dans l'installation, le dépannage et la maintenance de leurs gros équipements. Le groupe s'attache depuis ses débuts à proposer une expérience sur-mesure et un conseil dédié à ses clients, en les orientant vers les solutions les plus adaptées à leurs contraintes et à leur budget.



Deux belles maisons qui vous accompagnent dans tous vos projets et vous proposent un accompagnement personnalisé et sur-mesure. C'est aussi une alliance entre deux entreprises, qui partagent des valeurs et engagements similaires qui sont la qualité, le conseil et l'expertise.

Ensemble, Ecotel et CFM unissent leurs forces pour cibler au mieux vos besoins et ainsi y répondre de manière efficace. De la création à la réalisation, les équipes vous accompagnent tout au long de votre projet.

www.ecotelsuisse.ch
www.cfm-leman.ch



Valentine
SWISS MADE

**La marque de
référence dans
les cuisines
professionnelles**

valentine.ch