RECATEC - CPA
Cuisines Professionnelles
www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01
30
1989-2019

INOX, notre fabrication à Etagnières.

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46 N° 19 • 3 décembre 2021

Gastroconsult 100 ANS
proche. compétente.
COMPTABILITE
FISCALITE
CONSEILS
Gastroconsult SA
Av. Général-Guisan 42 - 1009 Pully
021 721 08 08
www.gastroconsult.ch

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

PETIT FORESTIER
Le spécialiste de
la location frigorifique
www.petitforestier.com
N° Vert 0 800 100 296

Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

Laurent Terlinchamp

2022

MEILLEURS VOEUX

Entr'Acte
LES GRANDS CHEFS 2021
Votre supplément
Entr'Acte
LES GRANDS
CHEFS 2021

ROTOR Lips
Machines de qualité suisse.
Trouvez votre
appareil approprié.

www.rotorlips.ch

Chers membres,

Je me suis efforcé durant cette année écoulée de rester en permanence à votre écoute pour défendre vos droits du mieux que j'ai pu. Les membres du personnel du bureau, ont travaillé sans relâche aux tâches qui leur ont été incombées. Ils y ont mis toute leur énergie, faisant preuve d'une endurance remarquable.

Genève est aujourd'hui le canton dans lequel les restaurateurs ont obtenu le plus d'aides de l'Etat. Si je ne mesurais pas les dégâts causés par la gestion déplorable de cette crise par nos autorités, je pourrais m'en réjouir. Cela dit, puisqu'il faut bien évoluer dans l'environnement irrespirable qu'on nous impose aujourd'hui, je fais le choix de continuer à combattre pour que nos autorités ne vous abandonnent pas du moins sur le plan financier. Je persiste à penser que les mesures coercitives auxquelles nous sommes actuellement soumis ne rencontrent pas suffisamment d'opposition au sein de la population.

La majorité semble accepter sans broncher les mesures imposées, ne remettant jamais en cause le discours de l'Etat. Cette même majorité ne paraît pas davantage s'interroger sur le rapport bénéfice/perte de la politique mise en œuvre. Alors, comme depuis la nuit des temps, les hôteliers et restaurateurs que nous sommes seront bien forcés de trouver notre place dans cette société en pleine mutation, il est évidemment probable que dans un futur qu'on ne peut malheureusement pas dater, les restrictions à votre droit d'exploiter seront allégées voire peut-être même supprimées mais pour autant, rien ne sera jamais plus «comme avant»! Je ne suis pas de ceux qui trouvent toujours que «c'était mieux avant», mais je regrette néanmoins le temps où je ne pouvais pas imaginer une seule seconde qu'un jour, l'Etat m'interdirait de gagner ma vie sans aucune faute de ma part et sans qu'en contrepartie, il subvienne à mes besoins. Aujourd'hui, je sais que c'est possible. Et puisque c'est possible, il n'existe aucune garantie que ça ne se reproduise jamais! Ainsi donc, lorsque l'inimaginable devient réalité, on comprend que la quiétude d'avant n'est plus! Le bon sens, la transparence, la force de la loi, la liberté d'expression et d'opinion, en bref, la démocratie si chère à notre pays, ont volé en éclat avec une fulgurance paralysante. Ce mauvais rêve nous apprend que nous avons franchi un cap qui nous interdira à l'avenir de penser qu'il est impossible que cela arrive. Notre seule chance est donc d'apprendre à composer avec le présent sans perdre ni temps ni énergie à espérer le retour du temps d'avant.

Ce qui n'a pas changé en revanche, c'est ma détermination à vous soutenir et à vous défendre de toutes mes forces, tant que vous m'accorderez votre confiance pour le faire.

Je saisis l'occasion de ce message pour vous dire combien je suis touché par vos nombreux témoignages bienveillants à mon égard. Ils me sont précieux parce qu'ils renforcent mes capacités à vous aider. Pour ça, je vous redis ici ma reconnaissance.

Je vous souhaite pour l'année qui vient, énergie et dynamisme, détermination sans failles, joie dans votre travail, rires, petits et grands bonheurs, et, plus que tout cela encore, la meilleure santé du monde.
Belles fêtes à vous tous!

Votre Président
Laurent Terlinchamp

VU pour VOUS

Jouez et dégustez!

C'est une boîte de chocolat à nulle autre pareille. On la doit à l'artisan chocolatier Olivier Fuchs. La traditionnelle boîte de Noël se métamorphose en jeu de société. Vous aurez toujours le plaisir d'apprécier un assortiment de chocolats fourrés de fines ganaches, tout en vivant un moment de partage, de convivialité et de gourmandise en famille ou avec vos amis.

C'est lors d'un remue-méninge animé avec une certaine Anne-Carine Gay que l'idée d'un jeu s'impose, derrière l'intention que le chocolat, au-delà du plaisir qu'il provoque, soit fédérateur en favorisant un moment de partage et de convivialité lors de la fête de Noël. Pour contribuer à la création de cette boîte, ils ont fait appel à des artisans de la région de Vevey.

www.olivierfuchs.ch

kg 12.50
Jambon d'épaule
en tranches
env. 1 kg
economy

kg 22.99
Filet de côte couverte de bœuf II
Suisse/Import
env. 800 g
Quality

kg 12.99
Bell
Lardons
en dés, fumés
env. 600 g

Toutes les offres TVA exclue
6.12–11.12.2021
Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch
PRODEGA

TOM & BERRY

Deux écureuils bien curieux

L'entreprise Jaquenoud Maraîchers vous propose de découvrir un nouveau parcours didactique autour des serres de Lully. En famille ou entre amis, laissez-vous guider au fil des étapes.

M. M.

GENÈVE

Tom et Berry sont 2 petits amis écureuils. Leur dada? Se balader dans la campagne, fouiner et découvrir tout ce que la nature et l'environnement peuvent leur offrir.

Après une courte sieste sur un arbre du verger de Lully, Tom se réveille mais ne trouve pas Berry, habituellement perchée sur la branche voisine. «Pas grave», se dit Tom. Berry a dû suivre une odeur alléchante ou partir à la découverte des environs. Comme ils s'adorent, et que Tom connaît Berry comme s'il l'avait faite, il est certain qu'en se laissant guider par sa propre curiosité, il finira bien par retrouver son amie.

C'est là que l'aventure commence pour toutes celles et ceux qui ont envie d'en savoir plus sur la nature, le terroir et la campagne genevoise.

Seul ou en famille, les curieux sont invités à résoudre des énigmes qui jalonnent le parcours.

La mission est simple: il s'agit de trouver les QR codes accompagnés d'un écureuil, de les scanner et de répondre aux questions qui sont toutes sur le thème de l'agriculture, de la biodiversité et du savoir-faire bernésien. L'occasion d'en apprendre plus sur la nature, les serres et le terroir de Lully.

ACCESSIBILITÉ

Le parcours est en place 24 h/24 et 7 j/7. Il se situe dans le village de Lully. Compter environ 2 h - 2 h 30 et une longueur approximative de 4 km.

ÉQUIPEMENT REQUIS

Vous devez simplement vous munir de votre smartphone pour pouvoir scanner les QR codes et avoir accès aux énigmes.

TARIFS

Le parcours didactique est gratuit.
Accès: Ligne TPG 42, arrêt Maison du terroir; pour les voitures, le nombre de places de parking est très limité (parkings du Vieux-Lully ou de l'école de Lully).
Rendez-vous sur www.tomberry.ch pour avoir toutes les informations et commencer le parcours.

www.tomberry.ch

La Suisse peut suivre une politique climatique réaliste

Après la fin de la conférence COP26 sur le climat, on attend les nouvelles propositions du Conseil fédéral pour une politique climatique suisse qui ne repose pas sur de nouvelles taxes. L'économie privée est à même de formuler quelques pistes de réflexion réalistes.

Après la COP26, retour à la politique fédérale

La Conférence de Glasgow sur les changements climatiques, dite «COP26», s'est terminée comme on s'y attendait de manière peu spectaculaire, avec un accord minimaliste où les Etats s'engagent peu et préservent avant tout leurs intérêts stratégiques et économiques. C'est d'ailleurs le lot habituel des conférences internationales que de confronter des intérêts particuliers, que ce soient ceux des Etats ou ceux des ONG. En l'occurrence, le ton très alarmiste utilisé à l'intention des médias et du public n'y change rien.

Cette COP26 donne l'occasion, logiquement, de relancer des discussions sur la politique climatique interne de chaque Etat. En Suisse, on sait que le projet de nouvelle loi sur le CO_2 élaboré en 2020 a échoué devant le peuple le 13 juin de cette année. La contestation a porté essentiellement sur le prélèvement de nouvelles taxes et la hausse de celles déjà existantes.

Le Conseil fédéral a annoncé qu'il voulait tirer les conséquences de cet échec et qu'il allait présenter, d'ici la fin de cette année, un nouveau projet de loi qui ne devrait plus s'appuyer sur une taxation supplémentaire de la population et des entreprises, mais sur des incitations financières mieux ciblées.

Aujourd'hui, pour rebondir sur la conférence de Glasgow, le Parti socialiste et les Verts font savoir qu'ils envisagent de lancer de nouvelles initiatives populaires – deux initiatives jumelles ou une initiative commune – afin de créer un fonds de transition écologique, visant notamment à transformer l'économie et l'industrie et à atténuer les répercussions sociales de cette transformation. On évoque des «investissements publics massifs» de l'ordre de 7 milliards de francs par année (entre 0,5 et 1% du PIB), qui ne seraient pas soumis au frein à l'endettement.

Investir dans des efforts concrets de modernisation

En les caricaturant légèrement, les nouvelles propositions de la gauche consistent à dire: puisque nous ne pouvons pas prélever de nouvelles taxes, recourons alors à l'endettement. Il conviendra de s'opposer, le moment venu, à une politique qui viserait à dépenser sans compter pour se donner bonne conscience. Cependant, il faut reconnaître que ces propositions représentent déjà un progrès: on ne parle plus de taxer pour punir et dissuader, mais d'investir dans des efforts concrets de transformation et de modernisation.

Un tel objectif n'est pas contraire à ce que revendique l'économie privée, laquelle compte toutefois davantage sur l'action privée que sur les dépenses étatiques. Et avant de décupler ces dernières, il faut d'abord chercher à les orienter de la manière la plus intelligente possible.

On pourrait par exemple décider, sans endettement supplémentaire, d'affecter l'intégralité du produit de l'actuelle taxe CO_2 à des mesures favorables au climat (notamment l'assainissement du parc immobilier), en renonçant à une redistribution partielle qui passe souvent inaperçue. On pourrait aussi veiller à ce que l'aide accordée aux pays en développement – environ 3 milliards de francs par année – soit en partie associée à des objectifs de réduction de CO_2, comme on commence à le faire dans des accords internationaux, notamment avec le Pérou, le Ghana ou la Géorgie.

Parmi les mesures qui nécessitent un financement public, on peut encore citer l'encouragement de la recherche dans le domaine du captage et de la valorisation du CO_2, ou encore diverses mesures pour protéger la population et les biens contre les effets des changements climatiques.

Des incitations à la responsabilité individuelle

Le plus important est de concevoir une politique climatique axée non sur les interdictions, sur la décroissance et sur la limitation des activités humaines, mais sur l'innovation et le progrès technique, à l'image des «1000+ solutions» mises en valeur par la Fondation Solar Impulse (elles sont actuellement plus de 1300).

Il importe par ailleurs de miser sur la responsabilité individuelle, à travers des mesures incitatives. Entrent dans cette catégorie, par exemple, les allègements fiscaux ciblés pour les investissements servant la cause climatique, le marché d'échange des droits d'émission, ainsi que les conventions d'objectifs permettant d'échapper à la taxe CO_2 – ces conventions devant être accessibles à toutes les entreprises, comme le prévoyait à juste titre le défunt projet de loi sur le CO_2.

Ces diverses pistes d'action permettent d'esquisser une politique climatique raisonnable et efficace. Elles ne nécessitent par ailleurs ni investissements colossaux ni endettement massif – ce qui est préférable, car les finances de la Confédération vont avoir besoin de quelques années pour se remettre des dépenses liées à la crise du Covid-19.

Pierre-Gabriel Bieri

PUBLIREPORTAGE

MAULER, le spécialiste de la bulle depuis 1829

En cette période de l'année, c'est l'occasion de faire scintiller vos repas et de servir un vin effervescent de l'apéritif au dessert! Avec un assortiment de plus de vingt cuvées, la Maison Mauler permet de réaliser des accords parfaits entre mets et vins.

Pour accompagner vos apéritifs et vos repas de fêtes, Mauler crée un nombre impressionnant de cuvées différentes par leur assemblage : des cuvées millésimées, non-millésimées, en blanc de blancs, blanc de noirs, en blanc et noir ou rosées, en différents dosages (du brut nature au demi-sec) et même deux cuvées bio... Innombrables découvertes gustatives pour sublimer vos mets de l'apéritif au dessert! Les vins mousseux Mauler se tiennent parfaitement à table et accompagnent avec bonheur les plats les plus variés tels que, par exemple, un cocktail de crevettes, un filet de lotte au safran, un filet de bœuf aux morilles, un plateau de fromages, des mets asiatiques épicés ou encore un fondant au chocolat.

Les caves Mauler se situent au Prieuré Saint-Pierre de Môtiers, au cœur du Val-de-Travers dans le canton de Neuchâtel. C'est là que depuis plus de 190 ans la famille Mauler élabore ses Grands Vins Mousseux dans le respect de l'authentique Méthode Traditionnelle. C'est un long processus exigeant un savoir-faire complexe, beaucoup de patience et infiniment de soin. Caractérisée par un assemblage subtil des meilleurs crus, suivi d'une deuxième fermentation en bouteille, puis d'une lente maturation sur lies durant plusieurs années dans la fraîcheur constante des caves, elle permet au vin de développer une richesse d'arômes exceptionnelle.

www.mauler.ch

Joyeuses Fêtes !

ACTIONS PRO

Offre valable jusqu'au
11 décembre 2021

22%
26.44
kg
82620

Aloyaux de bœuf Black Angus frais
carton assorti, d'Uruguay

14%
8.49
kg
82999

Poulet jaune frais
Henri IV, de France

17%
20.98
kg
203135

Epaule d'agneau frais
de Suisse/Nouvelle-Zélande/Australie/Irlande

14%
57.56
kg
48100

16%
47.81
kg
25791

Foie gras de canard cru 1er choix frais
de France

Foie gras de canard cru éveiné frais
de France

10%
26.24
kg
46912

Saumon fumé entier frais
de Norvège, 800-1200 g

41%
11.61
kg
35629

Bar d'élevage préparé frais
de Grèce/Turquie, 300-400 g

4.54
1 l
19147

Demi-crème UHT 25% M.G.
Emmi, 12 x

25%
14.54
kg
83737

Grana Padano bloc
Gran Soresina, env. 1.3 kg

21%
1.21
pièce
256831

Avocat Hass
de Chili/Espagne, 16 x

32%
6.19
75 cl
64288

Prosecco Extra Dry Rivani
DOC, 6 x

21%
11.92
70 cl
30023

Coup de l'Etrier
Lavaux AOC 2020, 6 x

21%
13.77
75 cl
79188

Aglianico del Vulture Piano del Cerro
DOC 2018, 6 x

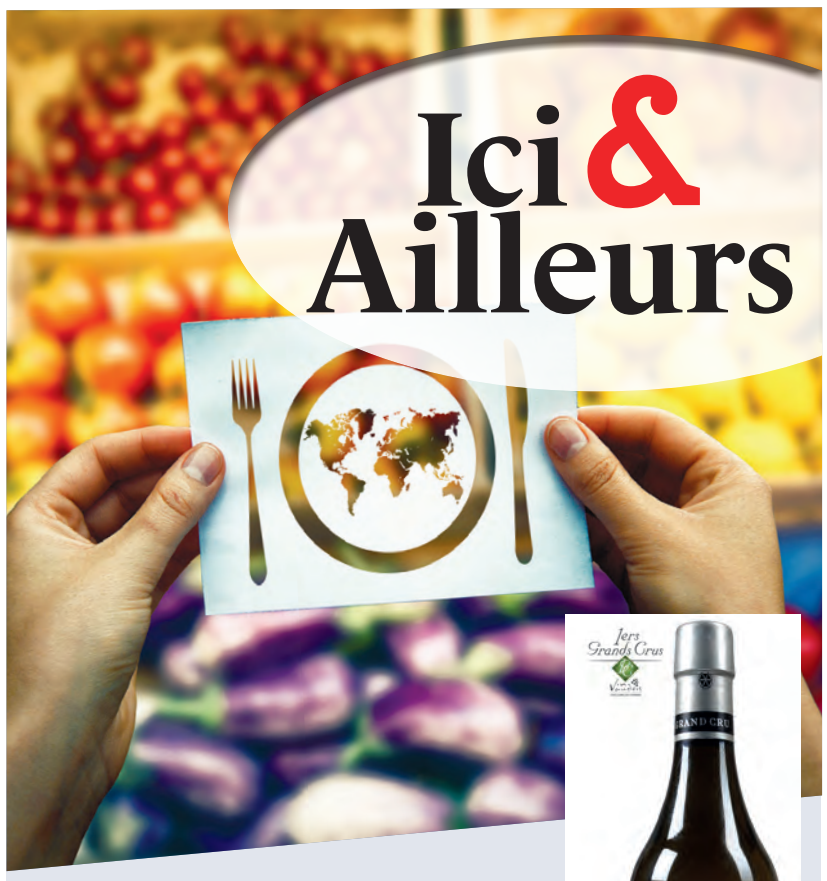
26%
12.68
1 kg
130007

Café en grains Miscela Bar Chicco d'Oro
10 x

26%
268.29
1 kg
38897

Morilles séchées spéciales Magnific

ALIGRO
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.



Le Conseil d'Etat vaudois a choisi son Vin d'honneur 2022

Le nouveau Vin d'honneur du Conseil d'Etat sera le Clos du Châtelard, Villeneuve, AOC Chablais Premier Grand Cru, propriété des caves Hammel SA. Le Gouvernement a également primé le Gruyère AOP issu de la fromagerie Tyrode, située dans le district du Jura-Nord Vaudois, qui sera son fromage d'excellence pour l'année 2022.

www.ovv.ch

Ronin Primeurs propose des sapins de Noël écologiques

Parallèlement à son activité de maraîcher, l'entreprise genevoise Ronin Primeurs à Vernier propose des sapins de Noël dans les communes genevoises. L'entreprise maîtrise son sujet, puisqu'elle les vend depuis 1970.

www.ronin.ch

Bouébot, le robot fondu moitié-moitié!

Seul un vrai Fribourgeois peut réussir une fondue moitié-moitié. Bouébot a décidé de relever le défi. Il a eu beaucoup à apprendre sur le canton de Fribourg: traditions, fabrication du fromage et connaissance de lieux emblématiques. Petit à petit, il a fait des progrès et est devenu un véritable pro de la fondue.

Bouébot se présentera pour la première fois au Salon de l'Agriculture à Paris, qui aura lieu du 26 février au 6 mars, puis à Fribourg au Suisse Fondue Festival du 17 au 20 novembre 2022.

www.bouebot.com

CONSOMMATION

100 millions de bières en moins!

Durant l'année brassicole 2020/2021, le marché suisse de la bière a perdu 4,9% par rapport à l'année précédente. Cette baisse correspond à plus de 68 millions de bières pression. Si l'on compare avec l'année brassicole 2018/2019, avant la pandémie, la perte est même de 100 millions de bières pression. Comme le Conseil fédéral a durci plusieurs fois les mesures de protection contre le Covid-19 à partir du mois d'octobre et jusqu'en janvier 2021, l'année brassicole, qui débute le 1er octobre, a démarré sous de tristes auspices. La fermeture des restaurants et les interdictions imposées pour une bonne part du printemps au secteur de la culture, des sports et de l'événementiel ont durement frappé les brasseries. Petit rayon de soleil dans ce contexte morose: la bière sans alcool a confirmé sa progression, avec une augmentation des ventes de plus de 13%.

www.biere.swiss

Mexiland: «Amor por Mexico!»

En dépit de la pandémie et des contraintes sanitaires, l'année qui s'achève a été plutôt faste pour Dominique Grimaître, propriétaire du shop Mexiland qui propose un généreux éventail de produits mexicains, notamment en ligne. En homme avisé, il a profité des périodes de fermeture pour rénover de fond en comble ses deux restaurants aux enseignes Le Chat Rouge, à Satigny et Genève. Le nouveau décor y est simplement… décoiffant!

GEORGES POP

GENÈVE

Dire de Dominique Grimaître qu'il adore le Mexique, ses habitants et ses traditions culinaire est un euphémisme. Sa passion pour ce pays est insatiable. «Je m'y suis déjà rendu à plus de trente reprises. Et j'y retourne, pour le travail ou le plaisir, dès que l'occasion se présente», reconnaît-il. Cet engouement l'a conduit, en 2004, à ouvrir le shop Mexiland, dont la devise est «Amor por Mexico», puis, quatre ans plus tard, le premier restaurant Le Chat Rouge, auquel un second est rapidement venu s'ajouter.

DES SAVEURS COMME SI ON Y ÉTAIT

«Notre point fort, c'est l'authenticité. Au Mexique, j'ai constitué un grand réseau de fournisseurs. De ce fait, nous contrôlons toute la chaîne de la production à la fabrication, jusqu'à l'assiette de nos clients», souligne ce mordu de saveurs tex-mex. De la Sopa Azteca au Guacamole con Totopos, en passant par les Enfrijoladas, sans négliger le traditionnel Chili con carne, les deux établissements Le Chat Rouge, à Satigny et Genève, sont vite devenus des incontournables pour les amateurs.

Cerise sur le gâteau: au début de l'année, pour le premier, et en septembre pour le second, les deux établissements ont été intégralement remis à neuf et décorés sur un fond aussi rouge qu'un piment. De quoi se réchauffer le cœur et le ventre pour affronter les frimas de l'hiver qui s'annonce.

www.mexiland.ch
www.new.chatrouge.ch

GENÈVE
HORAIRE D'EXPLOITATION

Prolongation de l'horaire d'exploitation des établissements publics durant le mois de décembre 2021 ainsi que les fêtes de fin d'année

- jusqu'à 03h00 du matin, les nuits du vendredi au samedi et du samedi au dimanche,
- sans limite d'horaire, les nuits du 11 au 12 décembre (Escalade), du 24 au 25 décembre (Noël) et du 31 décembre 2021 au 1er janvier 2022 (Nouvel-An).

MEILLEURS VOEUX 2022

Rien ne vaut la Vie

Ce qui nous paraissait, il y a quelques mois, exceptionnel semble tenir nos quotidiens dans une attente sans fin. La pandémie et surtout ses corollaires économiques et sociétaux se sont invités dans nos vies depuis près de deux ans de manière significative et permanente. Nombreux, parmi nous, sont ceux qui ont ainsi sacrifié leurs rêves en n'ayant de cesse de résister à cette injuste situation. Mais la Vie reprend toujours le dessus, et promet chaque jour de nouveaux horizons, plus sereins et prometteurs.

Dire que la situation est complexe est un doux euphémisme. Les mesures, les contraintes, les déceptions ou encore les incompréhensions se sont multipliées depuis des mois sans se ressembler, à l'aune d'une situation sanitaire fragile et peu cernable. La bataille est dès lors difficile à mener tant son champ est vaste, et ses combattants fortement épuisés.

GastroFribourg

Muriel Hauser

© K.Bisaz/www.miragesphoto.ch

Après l'abandon de certaines mesures contraignantes que furent le traçage, les distanciations entre clients ou autres limitations de leurs nombres, le Pass-Covid mis en place ces dernières semaines, crée à son tour une nouvelle situation difficile par les réelles surcharges de travail qu'il induit et par la baisse rédhibitoire de la fréquentation qu'il provoque dans nos établissements. Une nouvelle fausse bonne idée dont notre corporation fait les frais, une fois encore. Espérons que nos autorités sauront entendre notre récent appel du 22 novembre à réactiver très rapidement un programme d'aide aux cas de rigueur, principalement pour les établissements les plus fragilisés, ainsi qu'à prendre langue avec le Conseil fédéral pour garantir à notre branche une aide financière appropriée.

La fin d'année est toujours signe d'espoir et de renouveau. Et nous voulons toujours y croire car le désir d'améliorer les choses, de créer du lien et d'offrir du plaisir à notre clientèle fait partie de nos valeurs. Gageons que 2022 nous apportera un peu de tout cela et que cette nouvelle année nous ouvrira grandes les portes du partage car rien ne vaut la Vie.

Belles fêtes à toutes et tous, et prenez soin de vous.

Muriel Hauser
Présidente de GastroFribourg

Noël, ici et ailleurs

Noël revêt des formes différentes selon le pays dans lequel on se trouve. Petit tour d'horizon en Europe.

MANUELLA MAGNIN

Si nous mangeons une dinde farcie aux marrons et ponctuons notre repas d'une bûche gourmande, d'autres coutumes surprenantes sont au menu de nos voisins. Florilège de traditions.

Au Groenland, à la veille de Noël, on se délecte du lard du narval, un cétacé arctique. Cette délicatesse est dégustée avec du sel marin et du pain de seigle. Ce sont les hommes qui font le service.

En Islande, la poule des neiges est à l'honneur la veille de Noël tandis que l'agneau fumé constitue le plat de choix du 25 décembre.

En Suède, le poisson mariné est un must comme le pouding de riz dans lequel on cache une amande. Si l'amande est sucrée, celui qui la découvre devrait bientôt se marier. Si en revanche, l'amande est amère, la personne restera célibataire.

En Angleterre, pas de Noël sans *christmas pudding* préparé plusieurs semaines à l'avance.

En Allemagne, le Christstollen est le gâteau traditionnel. Originaire de Dresde, il a une forme de pain allongé. Il contient des fruits confits, des raisins secs, des épices, du rhum, de la pâte d'amande, et est recouvert de sucre glace.

En Italie, le mets par excellence de Noël est le fameux *panettone*. Il peut être fourré à la crème, nappé de différentes sauces ou encore recouvert de chocolat.

En Espagne, la *nochebuena* (bonne nuit) du 24 décembre au soir est un dîner de fête. Le menu comporte presque toujours de l'agneau rôti, de la dinde et des fruits de mer. Le Turron, sorte de nougat, est une confiserie incontournable de cette période.

A Chypre, le 24 décembre, on abat le cochon sur la place du village. Il sera au menu du soir après un potage traditionnel aux quenelles à l'œuf et au riz. Les pâtisseries traditionnelles de l'époque de Noël sont les kourambiedes, des sablés saupoudrés de sucre glace, ou encore, les melomakarona, des petits pains épicés trempés dans le sirop de miel, ainsi que les koulouria, un pain traditionnel au sésame.

En Irlande, chaque famille concocte des biscuits au cumin et trois différents *christmas pudding* qui seront consommés le jour de Noël, le jour de l'An et le soir des Rois Mages.

Au Portugal, on mange en famille avant de se rendre à la messe du coq qui aurait chanté la naissance de Jésus. Dans chaque maison, une table entière est dédiée aux desserts qui sont au nombre de 13, en référence aux participants de la Cène.

En Pologne, le repas du réveillon ne comporte habituellement pas de viande. Le plat traditionnel de Noël s'appelle *borsch*. Il s'agit de différents poissons bouillis, fumés et en gelée.

En Tchéquie, les familles achètent une carpe vivante et la laissent dans leur baignoire quelques jours avant de l'apprêter pour le repas de Noël avec une sauce noire élaborée avec du fromage oriental, du pain d'épices, des raisins et des amandes.

En Bulgarie, on mange du poisson avec du riz et du pain frais en l'honneur de Saint-Nicolas. Le pain minutieusement préparé est appelé *bogova pita*. En guise de porte-bonheur, une pièce y est insérée dans certaines régions du pays.

En Russie, le Noël orthodoxe est fêté le 7 janvier. Au menu, en entrée, on sert le koulibiac, un pâté brioché farci de viande ou de saumon. Le bœuf stroganov constitue le plat principal. Parmi les desserts, le gâteau Napoléon, un mille-feuilles à la crème et à la confiture, fait souvent l'unanimité.

Sources: Noël dans le monde entier, culture et cuisine, Hanne Kruse, éditions Viridis 2002.

Mil-tek

- 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

FIDUCIAIRE
FID & GEST
JACQUELINE GORGONI
17BIS, AVENUE VIBERT
1227 CAROUGE
TÉL. 022 307 17 40
FAX 022 307 17 49
JG@FIDGEST.CH
WWW.FIDGEST.CH

ROUVIERE SLICING SA
Trancheuses 100% INOX
Couteau de **300 mm**
Gravinox 300

Fr 3'420.-HT

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

APPEL À CANDIDATURES

GROUPEMENT LOCAL DE COOPERATION TRANSFRONTALIERE
TELEPHERIQUE DU SALEVE
Siège social: Mairie d'Etrembières – 59, place Marc Lecourtier
74100 ETREMBIERES

Identification du pouvoir adjudicateur
Adresse: Groupement Local de Coopération Transfrontalière pour l'Exploitation du Téléphérique du Salève
59 place Marc Lecourtier - 74100 ETREMBIERES
Tél: 04 50 87 83 00 - Fax: 04 50 87 83 22

Intitule de la concession
Concession de services pour la gestion et l'exploitation des espaces de restauration et de séminaire du Téléphérique du Salève

Description de la concession
Le Concédant souhaite confier au Concessionnaire le soin exclusif d'assurer la gestion et l'exploitation des espaces de restauration et de séminaire situé dans le périmètre du Téléphérique du Salève à Etrembières (74100). La gestion et l'exploitation de ces lieux de restauration et de séminaire sera aux risques et périls du concessionnaire. Un investissement est à prévoir pour l'achat des équipements de la cuisine, l'acquisition du mobilier et la décoration des espaces.
Le contrat à conclure est de type concession de service, non constitutive de service public ni de fonds de commerce, soumise au régime du Code de la commande publique. La procédure retenue est une procédure dite «ouverte» avec remise des candidatures et des offres dans le même temps.
Type de marché: Services
Code CPV principal: 55300000-3 - Code CPV supplémentaire: 79951000-5

Caractéristiques essentielles
Lieu principal d'exécution: MONNETIER-MORNEX
Code NUTS: FRK28
Valeur totale estimée: 9965000 euros
Durée de la concession: 123 mois environ

Renseignements et pièces justificatives à produire
Le dossier de consultation est disponible gratuitement à l'adresse suivante: https://www.annemasse-agglo.fr/partenaires-et-pros/marches-publics

Critères de sélection des candidatures
Les candidats seront sélectionnés au regard des conditions fixées par le DCE disponible à l'adresse ci-avant.

Critères de jugement des offres
Les critères de jugement des offres sont précisés dans le DCE

Remise des candidatures et des offres
L'ensemble des modalités d'envoi des candidatures et des offres seront précisées dans le DCE. Les candidatures et les offres devront être remises avant le 17 février 2022 à 12 h.

Instance chargée des procédures de recours
Tribunal administratif de Grenoble
2 place de Verdun 38022 GRENOBLE
Téléphone: 04 76 42 90 00 - Fax: 04 76 42 22 69
Courriel: greffe.ta-grenoble@juradm.fr
Adresse internet: https://grenoble.tribunal-administratif.fr

Introduction de recours
Précisions concernant les délais d'introduction de recours: Recours susceptibles d'être formés auprès du Tribunal administratif compétent:
– Référé précontractuel avant la signature du contrat (articles L551-1 et suivants du Code de justice administrative)
– Le cas échéant référé contractuel après signature du contrat (articles L551-13 1 et suivants du Code de justice administrative)
– Recours en validité du contrat par les tiers au contrat dans un délai de 2 mois à compter des mesures de publicité appropriées

DATE D'ENVOI DU PRESENT AVIS A LA PUBLICATION: le 16/11/2021

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

TRÈS BELLE AFFAIRE
À REMETTRE
Départ à la retraite
079 228 82 48

A VENDRE

À VENDRE: FOND DE COMMERCE/HÔTEL 3 ÉTOILES-RESTAURANT + LOGEMENT DE FONCTION

Localisation:
CAYRES (43)
Région-Auvergne/ Rhône-Alpes, à 15 km DU PUY EN VELAY et à mi-chemin entre Clermont-Ferrand et Saint-Étienne.

PRIX: 197 000 €

Description:
Belle affaire de restauration-hôtellerie, fond de commerce en activité depuis 8 ans.
Situé au centre d'un village de 720 habitants sur un axe très fréquenté.
Dans un cadre à fort potentiel touristique. À 5 min du lac du Bouchet (site de baignade très touristique) et à proximité des Cascades de la Beaume, des gorges de l'Allier et de la Loire. La commune fait partie du Massif du Devès, propice aux randonnées et activités tel que vélo-rail, via ferrata et canyoning.

L'établissement, de **607 m²**, est installé dans un ancien couvent de 1930 **entièrement rénové** et **aux normes de 2015.** Il comprend:
- **7 chambres spacieuses,** doubles, familiales soit 21 couchages.
- **3 salles modulables,** pour une totale de 150 m² soit environ 90 couverts
- **Terrasse** plein sud de 160 m² avec une pergola
- **Jardin** clos de 1000 m²
- **Parking** clos
- **Garage** de 40 m²
- Cave voûtée de 17 m²
- **Appartement de fonction** de type T3

La cuisine a une superficie de 38 m² en plus de 20 m² de chambre froide. Elle est opérationnelle et en bon état.
L'établissement est certifié label tourisme handicape et la commission de sécurité est à jour.

Vous avez envie de concrétiser votre projet, cette affaire doit retenir votre attention! Aucun travaux n'est à prévoir, car l'établissement est régulièrement entretenu. Il ne vous reste qu'à apporter votre touche personnelle et à développer cette belle affaire.

Contactez-nous, pour de plus amples informations, uniquement par mail:
kle43@orange.fr,
en laissant votre téléphone.

IMPRESSUM

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

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

› **Rédactrice en chef:** Myriam Marquant

› **Rédaction:** SOFIED SA

› **Correspondants:** Manuella Magnin Edouard Amoiel et Georges Pop.

› **Abonnement:**
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

TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74 **E-Mail :** info@transgate.ch

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

MOTS CROISÉS

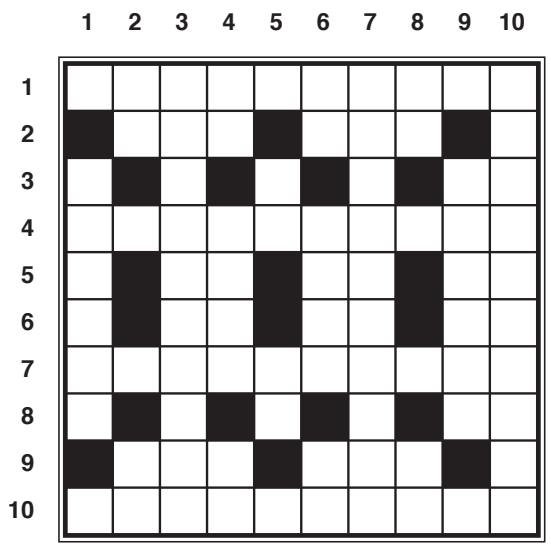
N° 1223

Horizontalement

1. Empêcheur de regarder en rond. – 2. Patriarche. Oiseau exotique. – 3. Epelé: vieil homme ou jeune femme. – 4. Qui est donc bien chez lui. – 5. Oui, à Orsk. Un jour qui se fête. Infinitif. – 6. Erbium. Hypothétique. Article espagnol. – 7. Remettra de l'ordre. – 8. Lien. – 9. Localité de Drôme. Fureur. – 10. Fait le lien.

Verticalement

1. Récompenses. – 2. Impersonnel. Dans la gamme. – 3. Gratte-papier. – 4. Utile au dessinateur. Exploitation agricole (sigle). Fin de verbe. – 5. C'est un début. Champion. – 6. Démonstratif. Donnait des nouvelles de Moscou. Sujet. – 7. Mettra de l'ordre. – 8. Article. Conjonction. – 9. Invitation. – 10. Maximum.



Solution des mots croisés N° 1222

V	I	O	L	O	N	I	S	T	E
E	N	T	A	M	E	R	A	I	T
U	T	E	■	A	U	R	A	■	R
L	E	■	I	N	V	E	R	S	E
E	N	T	A	■	E	E	■	U	I
■	T	O	M	E	■	L	I	E	N
T	I	M	B	R	E	■	N	■	D
R	O	B	E	■	G	E	N	E	R
O	N	E	S	T	E	P	■	V	A
U	S	E	■	A	R	I	D	E	S

GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

Consultations juridiques 2022

JANVIER	MARDI 11	Me Loroch
	MARDI 25	Me Barbosa
FEVRIER	MARDI 8	Me Loroch
	MARDI 22	Me Barbosa
MARS	MARDI 8	Me Loroch
	MARDI 22	Me Barbosa
AVRIL	MARDI 5	Me Loroch
	MARDI 26	Me Barbosa
MAI	MARDI 10	Me Loroch
	MARDI 24	Me Barbosa
JUIN	MARDI 7	Me Loroch
	MARDI 21	Me Barbosa
JUILLET	MARDI 5	Me Loroch
AOUT	MARDI 23	Me Barbosa
SEPTEMBRE	MARDI 6	Me Loroch
	MARDI 20	Me Barbosa
OCTOBRE	MARDI 4	Me Loroch
	MARDI 18	Me Barbosa
NOVEMBRE	MARDI 1	Me Loroch
	MARDI 15	Me Barbosa
	MARDI 29	Me Loroch
DECEMBRE	MARDI 13	Me Barbosa

Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

EDUQUA SWISS

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

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 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

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 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

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

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

PACKAGING

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

EFFERVESCENT

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

BIÈRE

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

TRANSPORT

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

FRITEUSE

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

EXPERTISE

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

FOIE GRAS

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

MACHINES

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

NOURRITURE

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

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

GROSSISTE

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

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

VIANDE

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

CONCEPTS CULINAIRES

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

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ

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

CUISINE

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

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

RESTOREX
Route des Rottes 28
1964 Conthey
T. +41 27 203 81 61

Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T. +41 21 632 85 11
info@restorex.ch
www.restorex.ch

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

FROMAGE

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

BOISSON

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

HYGIÈNE

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

AGENCEMENT

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

POISSON

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

TERROIR

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

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

PRODUITS SURGELÉS

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

VIN

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

BOULANGERIE

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

VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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

Pour 800.- frs HT, vous avez:
- 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 flacon (presque) sans l'ivresse!

«Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse!», clamait Alfred de Musset, en levant son verre pour trinquer avec George Sand. En désaccord avec cette formule, l'artiste valaisanne Marie Antoinette Gorret l'a transposée en: «Qu'importe l'ivresse pourvu qu'on ait le plaisir du flacon». Malgré le scepticisme de quelques vignerons de son entourage, avec la complicité experte de l'œnologue Delphine Dubuis, elle a récemment lancé le «Moderato», un muscat fruité à degré d'alcool réduit, pour mieux profiter des apéritifs, tout en échappant à une griserie immodérée.

GEORGES POP

VALAIS

Connue comme le loup blanc, dans son Valais natal, et au-delà, Marie Antoinette Gorret est une artiste polymorphe, à la croisée des arts visuels, plastiques et de la poésie. Ses expositions à la Fondation Pierre Gianadda, à Martigny, lui ont valu une belle notoriété et ses talents de décoratrice s'étalent dans plusieurs établissements publics, y compris dans le secteur de la restauration. Comme ses congénères du Vieux Pays, occasionnellement, elle ne crache pas dans son verre. «Mais je ne suis pas du genre costaud, et le vin me monte vite à la tête. C'est pourquoi j'ai eu l'idée de créer un vin pour dames et autres "petits gabarits", comme moi!» explique-t-elle.

LA CRÉATIVITÉ TRIOMPHE DE L'INCRÉDULITÉ

Mais comment produire un blanc léger, avec moins d'alcool, moins de sucre et moins de calories, tout en sauvegardant sa saveur? Le projet s'est heurté au scepticisme de plusieurs professionnels de la branche. Forte d'une formation et d'une expérience acquise à l'école de Changins et dans un domaine de Vétroz, fief de l'Amigne, notamment, l'œnologue Delphine Dubuis a relevé le défi, en jetant son dévolu sur le muscat. Il a fallu quelques essais, mais elle s'est entêtée et le résultat, infine, est… bluffant!

Malgré son taux d'alcool réduit (8,2%), le Modérato, nom inspiré d'un roman de Marguerite Durras, est fruité à souhait, léger et joyeux, n'en déplaise aux incrédules de la première heure. L'escargot, sur l'étiquette imaginée par l'artiste, symbolise la lenteur qui sied à une bonne dégustation. «Pour moi, c'est tout autant un bon vin d'apéritif qu'une authentique création», souligne Marie Antoinette Gorret.

UN VIN QUI SÉDUIT PARTICULIERS ET RESTAURATEURS

Issu d'une idée portée par une artiste et une œnologue, le Moderato a déjà trouvé les faveurs de très nombreux particuliers et de plusieurs restaurateurs. À la vieille des fêtes de fin d'année, alors que les réunions apéritives vont se multiplier, nul doute qu'il va encore séduire toutes celles et ceux qui veulent boire et trinquer «sobrement». Consommé avec modération – comme il se doit –, mieux que tout autre vin de sa classe, il démentira peut-être le célèbre slogan «boire ou conduire, il faut choisir!».

▲ Selon l'artiste Marie Antoinette Gorret, le Moderato n'est pas seulement un bon vin, mais une authentique création.
Photos: © Le Cafetier

Vendu uniquement par carton de six bouteilles, le Moderato peut être commandé via l'adresse électronique marie.antoinette@bluewin.ch ou par tél. 079 258 32 01.

MEILLEURS VOEUX 2022

GastroNeuchâtel :
Je «vœux» alors **#jmadapte**

L'année 2021 aura été sans aucun doute encore très difficile. L'épidémie du Covid-19 a provoqué l'arrêt brutal de nos entreprises et a également bouleversé nos vies personnelles. Une année à nouveau compliquée et #jmadapte résonnait au fil des mois. Nous n'avons rien lâché et 2022 sera une étape essentielle dans le redressement de nos activités. Une nouvelle normalité à affronter avec détermination.

Pour 2022, nous voulons pour les gens que nous aimons, pour VOUS: du bonheur en barre, en branche, en mousse ou en caramel... et pas juste une bouchée mais un festin! Une indigestion de bonheur, de douceur, de joie et surtout de rires!

En 2022, repartez d'un «nouveau» pied, refixez des objectifs qui vous font vibrer, qui vous motivent. Cette future année, l'action prendra la place des mots: «seul on va plus vite, mais ensemble nous sommes plus forts».

Laurence Veya, co-présidente
Caroline Juillerat, co-présidente
Karen Allemann, directrice

© Marc Ninghetto

CAFÉ DES NÉGOCIANTS
Café des Négociants
29, rue de la Filature,
1227 Carouge
Tél. 022 300 31 30
www.negociants.ch

AMBASSADEUR DU TERROIR

Café des Négociants

Partie intégrante de la galaxie Philippe Chevrier depuis plus de 10 ans, le Café des Négociants est fidèle à sa réputation de bistrot gourmand.

PAR ÉDOUARD AMOIEL

Le bistrot est sans aucun doute le symbole même du village de Carouge. Heureux sont ses habitants qui peuvent se délecter d'un bon plat revigorant et généreux à quasiment chaque coin de rue. Pour le plus grand bonheur des amateurs de cette cuisine intemporelle, Carouge n'est qu'à quelques encablures de Genève. Ce café, que les intimes surnomment « Les Négociants », fait partie de l'ADN de la cité sarde depuis des lustres mais c'est sous l'impulsion de Philippe Chevrier, le patron du Domaine de Châteauvieux, qu'il a retrouvé ses lettres de noblesse.

TRADITION BISTROT

Comme à chaque fois, le « serial-restaurateur » sait s'entourer de talents qui maintiennent le niveau d'exigence qu'il s'impose lui-même au quotidien. C'est le chef Romain Loiseau, en provenance du restaurant Le Patio, qui est aux manettes des fourneaux du Café des Négociants. Même si le décor reste dans la plus pure tradition bistrotière, il n'en demeure pas moins un cadre sobre et élégant. Chaises en bois, banquettes rouges, imposant bar propice aux apéritifs entre amis… tous les éléments sont là pour s'encanailler. Alors que la crise sanitaire pointe à nouveau le bout de son nez, l'ambiance au 29 rue de la Filature apporte un peu de réconfort dans ce monde incertain.

Côté carte des mets, une invitation gourmande s'offre aux convives. C'est bien entendu le foie gras de canard mi-cuit et son chutney de figues au vin qui vient lancer les festivités en cette période de fêtes de fin d'année. Pour une approche plus marine, pourquoi ne pas se laisser tenter par un saumon « gravlax » mariné aux agrumes et baies roses, quelques toasts accompagnés d'un beurre demi-sel. Même si la côte de veau rôtie aux légumes oubliés est tentante, la chasse reste à l'honneur avec le superbe filet de biche en croûte briochée au safran (inspirée de la cuchaule) et ses traditionnels spätzle. Dans le même esprit, un Parmentier de cerf confit au foie gras et fricassée de champignons. Avec une carte des vins qui rend hommage aux vignes genevoises, il fait bon vivre au Café des Négociants.

MEILLEURS VOEUX 2022

Chères et Chers Collègues,

Une année 2021 que l'on peut qualifier de compliquée même plus que celle de 2020! Eh oui, les années se suivent et se ressemblent bien trop malheureusement... Mais je constate avec plaisir que les membres n'ont pas baissé les bras et au contraire ont fait preuve d'une belle résilience et d'une grande flexibilité avec les différentes restrictions sanitaires vécues. Je constate encore que ces derniers se battent avec ferveur dans ce marasme qu'est la pandémie actuellement. Par ces quelques lignes, je tiens ici à vous féliciter de votre engagement pour tenir à flot votre entreprise. BRAVO À TOUTES ET À TOUS!

Jura Tourisme a annoncé dans la presse que les nuitées jurassiennes étaient une nouvelle fois en hausse et devraient atteindre des chiffres record pour 2021! C'est une excellente nouvelle et je salue ici tous les prestataires qui donnent une image positive et professionnelle de notre beau et cher canton! Cette augmentation ne va malheureusement pas impacter de la même manière tous les secteurs et les chiffres de la restauration ne seront pas aussi bons cette année. 2021 n'aura pas été exceptionnelle de plus avec une météo catastrophique qui n'a pas permis aux restaurateurs de faire tourner les terrasses à plein régime comme en 2020. Ensuite, avec l'arrivée de l'automne, nous avons été contraints de demander à nos clients le certificat Covid et la carte d'identité... Cette nouvelle restriction plombe nos chiffres d'affaires et beaucoup d'établissements ont du mal à joindre les 2 bouts... les réserves arrivent au bout malheureusement...

Mais que faire pour 2022?

Nous devrons encore plus nous occuper de la santé économique de nos entreprises. Nous devrons encore avoir une gestion plus pointue des charges... nos heures d'ouverture devront être adaptées à la demande. Il ne sera plus possible d'ouvrir pour ne pas générer un chiffre d'affaire qui couvre nos frais ... Nous serons appelés à nous réinventer et à adapter nos offres et nos prestations en fonction de la demande du client. Mais nous sommes prêts à affronter ce nouveau challenge et je suis sûr que nous allons le gagner. Mon mot d'ordre à votre égard: GARDONS COURAGE, SERRONS-NOUS LES COUDES, DISCUTONS ENSEMBLE, ÉCHANGEONS NOS IDÉES! ENSEMBLE NOUS SERONS PLUS FORTS! Faisons un pied de nez à cette pandémie en étant stricts avec les mesures sanitaires actuelles imposées. N'oublions pas non plus la santé de nos employés et de nos clients, sans eux nous ne pourrions pas faire grand-chose...

2022 pour GastroJura

2022 représentera pour GastroJura une belle année pour la formation professionnelle puisque nous organisons 2 grandes journées, dans le cadre du Salon de la formation professionnelle du Jura et du Jura bernois, avec une belle visibilité pour les métiers de l'hôtellerie et de la restauration: le concours du Poivrier d'argent qui nommera le meilleur apprenti cuisinier romand et tessinois, ainsi que le Concours des métiers de bouche. À côté de ces 2 événements, GastroJura, GastroSuisse et HotellerieSuisse présenteront aux écoliers les possibilités de formation dans les métiers de bouche avec une présence sur un stand d'information.

Je mets également un point d'honneur à continuer notre collaboration avec Jura Tourisme. Il est important que nos 2 associations travaillent main dans la main pour le bien des prestataires jurassiens.

Je profite également de l'occasion qui m'est donnée pour remercier tous les membres de mon Comité ainsi que les collaboratrices au secrétariat cantonal pour leur précieuse collaboration et leur implication sans faille.

Maintenant, à vous, chers membres, chers collègues, je vous souhaite, ainsi qu'à toutes vos familles, de belles fêtes de fin d'année remplie de bonheur, de bonne humeur, de surprises, de courage et de santé! Que la confiance revienne dans nos entreprises avec une clientèle fidèle!
Meilleures salutations.

Maurice Paupe
Président de GastroJura

GastroJura
Maurice Paupe

MEILLEURS VOEUX 2022

GastroValais
André Roduit

Mesdames, Messieurs, Chers Membres,

L'année 2021 arrive à sa fin avec son lot de mesures, d'incertitudes, de bureaucratie et d'angoisse du lendemain.

Nous avons pu enfin servir nos clients et nos hôtes avec joie pendant une partie de l'année dans une normalité presque retrouvée, avec des perspectives plus positives.

Au moment où nous pensions pouvoir regarder vers l'avenir, faire ce que nous savons le mieux (accueillir, servir, sourire), et enfin passer à autre chose, une nouvelle vague se pointe à nouveau à l'horizon. Cette situation nous a ravivé l'angoisse du lendemain ainsi qu'une pression psychologique et financière renouvelée sur une profession déjà sévèrement impactée.

Nous sommes toujours et encore considérés comme responsables de la propagation de cette épidémie alors que nous avons pris toutes les mesures demandées pour pouvoir accomplir simplement notre métier.

L'équipe de GastroValais sera à nouveau là en 2022 avec toute son énergie, pour vous aider à surmonter ce nouveau défi.

Nous espérons que cette fois-ci, la situation se régularise plus rapidement et que les restrictions qui touchent continuellement nos professions puissent être levées.

Je vous souhaite avec compassion, Mesdames, Messieurs, chers membres, chers employés, une année 2022 plus digne et plus heureuse, de bonnes fêtes de fin d'année, de l'amour, et je l'espère rapidement, plus de sérénité pour vous et vos familles.

André Roduit
Président de GastroValais

CHAMPIONNAT DU MONDE DE MALAKOFFS

Le meilleur vient de Vinzel

L'automne est la saison des feuilles qui virevoltent, mais aussi de plus en plus celle des concours savoureux qui mettent en avant nos spécialités. Exemple avec un beignet bien goûteux.

M. M.

VAUD

Après le Championnat du monde du pâté vaudois début octobre, place à une nouvelle spécialité de notre terroir: le malakoff, un beignet au fromage typique du canton de Vaud.

Après 2 reports en 2020 pour cause de pandémie, l'association Lausanne à Table a organisé le premier Championnat du monde de malakoffs début novembre. 11 restaurateurs de toute la Suisse romande ont soumis leurs créations à un jury composé de professionnels et de personnalités.

Venus de la Côte, de la Riviera, de Lausanne, du Pays d'En-Haut ou de Genève, 11 restaurants ont pris part au Championnat. Pour participer, ils devaient utiliser du fromage suisse et confectionner eux-mêmes leurs malakoffs. Certains ont donc composé des malakoffs avec du Gruyère, du Vacherin ou d'autres fromages suisses. D'autres en ont profité pour réinventer ce plat, en l'agrémentant de moutarde wasabi, de bolets ou de piment d'Espelette, ce plat typiquement vaudois a démontré que s'il appartenait à notre terroir, il pouvait être réinterprété avec différents ingrédients. Formes, goûts, ingrédients, histoire ou anecdotes: chaque chef a proposé au final un plat totalement différent de ses concurrents!

Ont pris part au concours: Au Bon Vin (Chardonnes) / Au cœur de la Côte (Vinzel) / Brasserie Grand Chêne – Lausanne Palace (Lausanne) / Brasserie de Paudex (Paudex) / Buvette du Port de Founex (Founex)/Café du Centre (Pully) / El Gringo (foodtruck) / L'Auberge de Luins (Luins) / Le Cerf (Rougemont) / Va & Vient (Genève) / Ze Fork (Vevey).

LES ORIGINES DU MALAKOFF

Cette spécialité de la Côte aurait été créée en 1853, lors de la guerre de Crimée. Des soldats vaudois combattent aux côtés des français et des anglais contre l'armée russe. Face au fort Malakoff qui défend la ville de Sébastopol, les soldats doivent tenir un siège qui dure près d'un an. Ils mangent notamment des tranches de fromage frit qu'ils préparent directement dans les tranchées. Entre 1890 et 1891, le prince Napoléon organise une réception dans sa villa de Prangins, à laquelle sont invités des vétérans de la guerre de Crimée. Un couple du village de Bursins lui propose alors une recette de beignets au fromage inspirée du fromage frit consommé dans les tranchées par les soldats vaudois. Cette recette serait l'ancêtre du fameux malakoff!

LES GAGNANTS

Et comme dans tout concours, il faut bien des gagnants.

Voici les meilleurs:

Malakoff d'Or: Au Cœur de la Côte (Vinzel)
Malakoff d'Argent: Le Cerf (Rougemont)
Malakoff de Bronze: Brasserie de Paudex (Paudex)
Prix spécial créativité: Restaurant Ze Fork (Vevey)

GAULTMILLAU 2022

De magnifiques découvertes

Malgré la pandémie, la gastronomie suisse se porte bien. En témoigne la dernière édition du guide GaultMillau qui vient d'arriver chez les libraires.

MANUELLA MAGNIN

▲ Chef de l'année: Mitja Birlo.
©DigitaleMassarbeit

▲▶ Le «Promu de l'année» romand: Franck Pelux.
© Julie de Tribolet

▶ Knut Schwander.

SUISSE

Le Cuisinier de l'année se nomme Mitja Birlo. Pour découvrir son art, il faut se rendre à Vals dans les Grisons à l'Hôtel 7132. En Suisse romande, c'est Franck Pelux de La Table du Lausanne Palace qui décroche le titre de Promu romand de l'année. Tour d'horizon d'un univers en pleine mutation, mais toujours aussi savoureux, avec Knut Schwander, responsable romand du guide.

L'ANNÉE A ÉTÉ TERRIBLE POUR LA RESTAURATION EN SUISSE. COMMENT SE PORTE-T-ELLE AUJOURD'HUI?

Knut Schwander: L'année a été difficile, certes, mais parfois très contrastée. Plusieurs restaurateurs enregistrent des chiffres record (à la hausse), dans toutes les gammes d'établissements. Le ticket moyen a parfois augmenté de 20%. Mais il y a autant de contre-exemples. Tout dépend du segment de clientèle visé et aussi de l'assise financière de l'entreprise. On observe par ailleurs une difficulté accrue pour trouver du personnel motivé et compétent: mais là aussi, il y a des cas de figure très divers. Entre les restaurateurs qui n'ont pas soutenu leur personnel et ceux qui au contraire l'ont soigné, il y a des situations radicalement différentes. Cela dit, de manière générale, l'épisode du Covid a mis en lumière l'évolution de la pyramide des âges dans les pays occidentaux: il y a de moins en moins de jeunes et par conséquent, ils ont plus de choix professionnels. Or l'hôtellerie-restauration implique des horaires souvent peu attrayants et des salaires parfois bas, ce qui incite à aller voir dans d'autres branches d'activité.

LA HAUTE GASTRONOMIE S'EN EST-ELLE MIEUX TIRÉE QUE LES AUTRES?

K.S.: Il n'y a pas de généralité. Beaucoup de grandes tables ont très vite retrouvé leur clientèle. Et le pass Covid ne les atteint pas autant que les restaurants où l'on se rend pour le plat du jour. Simplement parce que les clients vont dépenser le prix du test pour un repas d'exception, souvent lié à un événement, alors qu'ils auront plus de réticences à dépenser pour le test s'il s'agit d'aller manger un plat du jour à 25 francs. Il y a aussi toute une clientèle d'expatriés et d'affaire qui a disparu ou qui ne se déplace plus: elle manque dans les restaurants haut de gamme tout particulièrement.

CONSTATEZ-VOUS TOUJOURS L'EXISTENCE D'UN SOUFFLE D'INNOVATION?

K.S.: La vitalité de la branche est extraordinaire. Nous avons fait des découvertes fantastiques et déniché des projets très prometteurs. Et cela dans tous les cantons et dans toutes les catégories. La Suisse continue à se profiler en pays de la gastronomie de qualité, ce qui me réjouit.

QUELQUES MOTS SUR LE PROMU ET LA DÉCOUVERTE DE SUISSE ROMANDE...

K.S.: Franck Pelux était «Découverte» l'année passée. Le voici «Promu». Et ce n'est pas par manque de curiosité dans nos rangs! Mais parce qu'il éblouit ses convives, qu'il a trouvé ses marques et qu'il poursuit sur une lancée épatante. Quant aux découvertes, je n'en citerai que trois, parce qu'il a bien fallu en limiter le nombre lors de l'attribution de ce titre. Mais il y en a bien plus dans les pages du guide! A Bienne, le Du Bourg est une table confidentielle et merveilleuse, à Champex-Lac le Club Alpin est une adresse aussi innovante que qualitative, et Jacques à Lausanne est une petite (en taille) adresse urbaine hyper-qualitative aux tarifs presque incroyables tant ils sont raisonnables.

www.gaultmillau.ch

LES NOUVEAUX DU GUIDE EN SUISSE ROMANDE

BERNE
- **Bienne,** restaurant Du Bourg 15
- **Saint-Imier,** restaurant Au D 13

FRIBOURG
- **Cerniat,** la Pinte des Mossettes 15
- **Lugnorre,** Le Mont-Vully 12
- **Rue,** Hôtel de Ville Rue 13

GENÈVE
- **Anières,** Le Floris 13
- **Bellevue,** Le Loti 13
- **Carouge,** Indian Rasoi 13
- **Carouge,** La Maison Rouge 13
- **Genève,** Au Coin du Bar 13
- **Genève,** La Micheline 14
- **Genève,** Monsieur Bouillon 13
- **Genève,** Natürlich 14
- **Genève,** The Woodward, L'Atelier Robuchon 15
- **Genève,** The Woodward, Le Jardinier 15

NEUCHÂTEL
- **La Chaux-de-Fonds,** Carvi Noir 12
- **Hauterive,** Auberge d'Hauterive 14
- **Neuchâtel,** La Cantine du Neubourg 12

VALAIS
- **Champex-Lac,** Club Alpin, Au 1465 15
- **Chandolin,** Boutique Hôtel, Le Restaurant 14
- **Crans-Montana,** Crans Ambassador, La Muña . . 13
- **Crans-Montana,** Guarda Golf, Restaurant Five . . 14
- **Erde,** Clair de Lune 12
- **Les Giettes,** Les Cerniers 13
- **Granges,** L'Instinct 14
- **Saint Léonard,** Buffet de la Gare 14
- **Verbier,** La Channe 13

VAUD
- **Aubonne,** Njørden Restaurant 15
- **Blonay,** Restaurant Le 1209 14
- **Bogis-Bossey,** Auberge de Bogis-Bossey 15
- **Buchillon,** L'Accent Restaurant 12
- **Chexbres,** Le Baron Tavernier, Le Deck 14
- **Glion,** Restaurant Stéphane Décotterd 18
- **Lausanne,** Jacques Restaurant 15
- **Mex,** Auberge Au Mai 13
- **Le Mont-sur-Lausanne,** Chalet-des-Enfants. . . . 12
- **Paudex,** Brasserie de Paudex 12
- **Payerne,** Brasserie Notre-Dame 12
- **Le Pont,** Restaurant du Lac 12
- **Rougemont,** Le Roc by Edgard Bovier 15
- **Rougemont,** La Table du Valrose 17
- **Villars-sur-Ollon,** Royalp, Le Jardin des Alpes . . 15