

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECADEC - CPA www.recatec-cpa.ch
Cafélines Professionnelles 0848 0848 01

30
1988-2018



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° 1 • 14 janvier 2022

Gastroconsult
proche. compétente.

**Fiscalité
Comptabilité
Conseils**

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

PETIT FORESTIER

Le spécialiste de
la location frigorifique



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



SUISSE
> Page 12

Des producteurs
du terroir romand

+
ROTOR
Lips

Trouvez votre
appareil approprié.



Machines de qualité
suisse. www.rotorlips.ch

VU pour VOUS



**Du marc pour protéger
les végétaux**

C'est bien connu: les emballages en plastique dans le commerce alimentaire protègent les fruits et légumes contre la détérioration, mais engendrent dans le même temps d'importantes quantités de déchets. En collaboration avec l'Empa (Laboratoire fédéral d'essai des matériaux et de recherche), Lidl Suisse a développé une protection à base de matières premières renouvelables. Ce nouveau revêtement est fabriqué à partir de marc constitué d'épluchures de fruits et de légumes pressées. Un projet innovant qui permet de réduire les emballages plastiques et le gaspillage alimentaire.

Les fruits et légumes ainsi recouverts restent frais bien plus longtemps. De fait, les tests ont permis de prolonger la durée de conservation des bananes de plus d'une semaine. Sur la photo ci-dessus, les deux bananes sont âgées de 10 jours. Celle du bas a été protégée par une enveloppe en cellulose.

M.M.

OMICRON

La restauration sous haute tension



Entre restrictions imposées par les autorités, télétravail, vague de contaminations et de quarantaines, le secteur vit des moments difficiles, mais reste déterminé à se battre.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

« Nous ne sommes pas des perdreaux de l'année. Nous ne nous nourrissons pas de bonnes paroles! » En ce début janvier 2022, Laurent Terlinchamp, patron de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, n'a pas le moral au beau fixe. Et pour cause! Les restrictions

imposées par Berne en pleine vague Omicron sont lourdes à porter pour les tenanciers d'établissements. Les chiffres d'affaires sont en chute libre. Aux contaminations qui ne cessent d'augmenter s'ajoute la multiplication des quarantaines. Certains restaurateurs se retrouvent sans collaborateurs pour assurer le service minimum, à l'instar d'autres secteurs de l'économie.

Face à cette pagaille généralisée, les élus de plusieurs cantons insistent aujourd'hui pour raccourcir, voire supprimer des quarantaines qui, visiblement, ne servent plus à grand-chose.

En pleine vague pandémique, Laurent Terlinchamp, comme ses homologues des autres faïtières cantonales et de Gastro-Suisse, ne perdent pas le cap.

Janvier rime avec le redémarrage des travaux politiques à Berne. La branche attend aujourd'hui du concret. « Nous n'allons pas lâcher. Nous sommes toujours en attente des directives du SECO (Secrétariat d'État à l'économie) sur la marche à suivre pour l'indemnisation des vacances et des jours fériés payés aux collaborateurs pendant

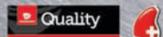
les périodes de fermeture. » Et le patron de la faïtière genevoise de marteler: « Nous avons obéi. Nous nous sommes pliés aux exigences de Berne. Les pertes économiques sont énormes. Nous devons être indemnisés. Nous ne sommes coupables de rien. Nous avons dû fermer par nécessité. Les conditions des aides ne correspondent aucunement au préjudice et au traumatisme que nous vivons. »

De fait, sur le terrain, d'aucuns préféreraient la fermeture et la réactivation des cas de rigueur à la situation actuelle. Les décomptes TVA des établissements sont clairs et aisément comparables à ceux d'avant la pandémie. Avec un minimum de souplesse fédérale, ils devraient permettre de faire des avances de liquidités aux commerces en grande difficulté.

Si les faïtières ressentent la déprime et la fatigue de leurs membres, elles se tiennent à leurs côtés et avancent avec lucidité pour faire valoir leurs droits. « Tout sera entrepris et personne ne doit rester seul dans ce marasme. Les portes des associations cantonales sont grandes ouvertes aux membres qui ont besoin de notre soutien », assure Laurent Terlinchamp.

kg
8.99

Filet de porc
avec quasi
pièce d'env. 4 kg



Toutes les offres TVA exclue



kg
5.50

Mozzarella
Premium Dolce latte
45% MG/ES
en dés
5 x 2 kg



kg
-.69

Sucre fin cristallisé
Suisse
25 kg



22%

17.1-22.1.2022

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

PRODEGA

Retour en images



L'École Hôtelière de Genève célèbre ses nouveaux diplômés



Photos © Rebecca Bowring

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève est heureuse d'avoir participé à la remise des prix de l'École Hôtelière de Genève.

Félicitations aux lauréats à qui nous souhaitons une belle route dans leur carrière.

Pour une nouvelle année économiquement prospère

La prospérité économique semble tellement présente qu'on y prête moins attention. Elle n'apparaît plus comme une préoccupation essentielle aux yeux d'une partie de la population, qui se laisse séduire par des discours simplistes et moralisateurs. Pourtant, dans les turbulences que l'on connaît depuis bientôt deux ans, l'étonnante résilience de l'économie suisse rappelle l'importance d'une croissance bien comprise et d'une complémentarité soutenues entre des entreprises de toutes tailles et de tous secteurs.

Le constat d'une incompréhension croissante

Les tout premiers jours de janvier se prêtent habituellement à la présentation de vœux pour la nouvelle année. Pour 2022, comme c'était déjà le cas il y a douze mois, l'exercice semble inexorablement influencé par l'actualité sanitaire et par les mesures qui l'accompagnent. L'impact de ces dernières sur de nombreuses personnes et de nombreuses entreprises justifie que l'on exprime parallèlement des vœux de prospérité économique.

Il n'y a pas si longtemps encore, un tel souhait allait de soi et était unanimement partagé. Aujourd'hui, on a parfois le sentiment de devoir se justifier, comme si l'activité économique prenait peu à peu une connotation négative, ou à tout le moins comme si elle devenait une préoccupation secondaire ou déplacée.

Ce constat se renforce lors de certaines votations populaires où les intérêts de l'économie privée ne sont soutenus que par de très faibles majorités.

On voit aussi les succès électoraux de formations politiques qui plaident en faveur de la décroissance ou d'une économie «différente». On perçoit une incompréhension croissante, un fossé grandissant entre les préoccupations d'une partie de la population et celle du monde économique «traditionnel», ou considéré comme tel, celui-ci étant d'abord ressenti comme nuisible à l'environnement et pénible pour les individus.

Admettons qu'une part de responsabilité revient à l'économie elle-même, qui commet parfois des erreurs et des excès. Mais cela ne suffit pas à justifier les clichés réducteurs et trompeurs véhiculés aussi bien dans les discours populaires et sur les réseaux sociaux que dans les médias ou dans les cercles intellectuels.

Moins d'idéologie, plus de réalisme

S'il s'agit de formuler des vœux, souhaitons donc que des réflexions moins émotionnelles et moins idéologiques se développent autour de notions décrites telles que, par exemple, la croissance. Celle-ci, sans être forcément une fin en soi, est un signe de vitalité; elle est nécessaire à de nombreuses jeunes entreprises tandis que, pour beaucoup d'autres, elle permet de compenser les périodes difficiles. Elle est indispensable lorsque la population

augmente, mais aussi pour alimenter les besoins financiers – jamais décroissants! – des pouvoirs publics, des assurances sociales et de la prévoyance-vieillesse. Voilà des réalités que devraient prendre en compte les théoriciens de la décroissance.

De même, il vaut la peine de réfléchir à la complexité du tissu économique et aux liens de complémentarité entre le commerce local et le commerce international, entre les «circuits courts» et les échanges mondiaux. Il importe en particulier de se demander quelle serait la prospérité de la Suisse sans cette complémentarité, sans certaines infrastructures internationales et sans certaines matières premières importées. Ou à quel degré d'autosuffisance alimentaire nous pourrions prétendre si nous renoncions tout à la fois aux produits importés et à une agriculture un tant soit peu intensive.

Une économie étonnamment résiliente

Ce sont là quelques exemples de notions qui sont aujourd'hui malmenées et traitées de manière simpliste dans des discours moralisateurs qui prétendent distinguer entre les bonnes et les mauvaises activités économiques, entre les bonnes et les mauvaises entreprises; des discours qui laissent croire que toute richesse est intrinsèquement perverse et qu'il est malsain de faire des bénéfices ou de verser des dividendes à des actionnaires.

Pourtant, dans les turbulences que l'on connaît depuis bientôt deux ans et qui laissent craindre le pire, la Suisse a la chance extraordinaire de voir son économie résister. Certaines branches sont à la peine et nécessitent de l'aide, mais d'autres renforcent leur dynamisme, croissent, investissent et embauchent. Grâce à des entreprises prospères et à des contribuables aisés, les recettes fiscales continuent d'abonder, permettant aux pouvoirs publics d'aider les personnes et les entreprises en difficulté.

Cette réalité heureuse, qui incite à aborder la nouvelle année avec optimisme, ne dément-elle pas de nombreux préjugés à propos de l'économie et de son rôle dans la société?

Pierre-Gabriel Bieri

plus de
2000
actions
chaque semaine

39%
10.63
kg

Dorade royale fraîche préparée de Grèce, 300-400 g

19%
4.53
l

Crème entière UHT 35% m.g. rouge Cremo, 12 x

21%
21.46
kg

Rumpsteak de bœuf frais dénervé de Suisse/Allemagne/Autriche

ALIGRO

Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran

Offre valable du 17 au 22 janvier 2022 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

VAUD PROMOTION

Une femme prend les rênes

Florence Renggli deviendra directrice de l'institution au 1^{er} mars 2022. En charge de la nouvelle stratégie de Vaud Promotion, elle aura pour mission de fédérer tous les acteurs vaudois pour promouvoir les talents, les atouts et la valeur économique du canton en Suisse et à l'international.

VAUD

Le nouveau Comité directeur, présidé par Michel Rochat, ancien CEO du groupe de l'École hôtelière de Lausanne, est composé de personnalités aux profils variés: Paul Buckle, président du Conseil d'administration de Nestlé SA, Chantal Baer, cofondatrice de Swiss House of Brands, Kathryn Bradney, directrice artistique et exécutive du Concours de danse internationale du Prix de Lausanne, Guillaume Le Cunff, CEO de Nestlé Nespresso, Jean-Jacques Gauer, président de l'Association romande des hôteliers et Jean-Marc Udriot. Son ambition? Faire de Vaud+ une marque de référence, inspirante, qui fédère les acteurs vaudois autour d'une vision et d'un projet partagés.



▲ Florence Renggli.

© Jean-Claude Capt

vaud-promotion.ch

Florence Renggli est au bénéfice d'une longue expérience en communication institutionnelle et digitale aussi bien dans le secteur privé que public. Elle a occupé de nombreux postes à responsabilités au niveau international et national et dans des secteurs très variés tels que



VAUD PROMOTION C'EST QUOI?

Vaud Promotion est une association dont la finalité est de promouvoir Vaud+, la marque d'excellence au service de l'identité vaudoise. Elle a pour objectif de fédérer les acteurs vaudois du monde économique, touristique, académique, culturel, viticole, agricole et sportif, incarnant les atouts du canton et partageant des valeurs communes.

l'horlogerie, le monde académique et la santé. De plus, elle dispose de solides compétences dans la conduite de projets d'envergure et le management d'équipe.

Florence Renggli a été choisie par le Comité directeur pour sa connaissance très fine du tissu économique et institutionnel vaudois puisqu'elle a notamment piloté le projet Marque Vaud pour le Département de l'Économie, de l'Innovation et du Sport sous l'égide du Conseiller d'État Philippe Leuba et de la Directrice de la promotion économique, M^{me} Andreane Jordan Meier. Sa vision stratégique, ses qualités humaines, son aisance relationnelle ainsi que son enthousiasme et son esprit d'équipe lui permettront de relever les défis actuels et futurs de Vaud Promotion et je me réjouis de collaborer avec elle.

SES ENGAGEMENTS

À la veille d'entrer en fonction, Florence Renggli précise sa vision du poste: «Ma mission consistera à accroître l'attractivité du canton de Vaud sur le plan cantonal, national et international par le biais de projets transversaux à forte valeur ajoutée mettant en lumière les talents et l'excellence vaudoise. Je suis convaincue qu'il existe encore un magnifique potentiel pour valoriser notre territoire et l'ensemble de l'écosystème vaudois de manière pertinente et ciblée. Vaud Promotion se donne les moyens pour y parvenir et je me réjouis d'y contribuer avec toute son équipe et avec toutes celles et ceux qui participent à ce dynamisme vaudois.»

GROUPE EHL

Markus Venzin nommé nouveau CEO

Le nouveau CEO du Groupe EHL, référence mondiale en matière d'enseignement, de développement commercial et d'innovation dans le secteur hôtelier, entrera en fonction en 2022.

VAUD

Markus Venzin succédera au professeur Michel Rochat après son départ en 2022. Avec cette nomination, le Groupe tend à mettre l'accent sur l'excellence académique et l'innovation.

Markus Venzin est un expert en stratégies de croissance, spécialisé dans l'innovation et l'entrepreneuriat. Il est né à Coire et a grandi en Suisse, où il a obtenu son doctorat en Stratégie et Organisation à l'Université de Saint-Gall. Il est actuellement Professeur de stratégie globale et Doyen pour l'Innovation à l'Università Bicconi à Milan. Au cours de sa longue expérience en tant que professeur, consultant en gestion, conférencier et entrepreneur, Markus a appris à lier les résultats de la recherche aux enjeux du management, pour en extraire la matière grise et développer des méthodes d'enseignement innovantes. En 2017, il a cofondé le Venture Builder Corporate Hangar à Milan et occupe depuis le poste de Directeur général.

En 2022, alors que l'EHL fêtera ses 129 ans, le Groupe prévoit de continuer à développer son portefeuille académique en soutenant les solutions d'apprentissage tout au long de la vie: de la formation professionnelle initiale et supérieure, aux nouveaux programmes de master, en passant par la formation exécutive.



▲ Markus Venzin.

Photos: © DR

www.ehlgroup.com



À PROPOS DU GROUPE EHL

Le Groupe EHL est la référence mondiale en matière de formation, d'innovation et de conseil pour le secteur de l'hospitalité et des services. Fort de son expertise depuis 1893, le Groupe EHL offre aujourd'hui des programmes éducatifs de premier plan s'étalant de l'apprentissage au Master, en passant par des formations professionnelles et exécutives, sur trois campus en Suisse et à Singapour. Le Groupe EHL offre également des services de conseil et de certification, aux entreprises et aux centres d'apprentissage à travers le monde. Fidèle à ses valeurs et engagé dans la construction d'un monde durable, le Groupe EHL s'attache à offrir des formations, des prestations de service et des environnements de travail centrés sur l'humain et ouverts sur le monde.

Carole Ackermann, Présidente du Conseil d'administration (EHL Holding SA) et du Conseil de fondation (Fondation EHL), se réjouit de l'arrivée du nouveau CEO: «L'expérience de Markus en matière de développement académique sera un atout majeur pour renforcer l'offre de l'EHL, y compris au niveau des nouveaux projets en



LE MAGNIFIQUE BILAN DE MICHEL ROCHAT

Il quittera ses fonctions fin 2022 et peut se targuer d'un magnifique bilan au terme de ses presque 12 ans à la tête du Groupe EHL en tant que CEO. Pendant son mandat en effet, le Groupe a connu de beaux succès: l'EHL a été reconnue comme la meilleure institution au monde dans l'enseignement du management de l'hospitalité (source: QS World University Rankings); son restaurant d'application a été le premier à maintenir une étoile Michelin durant 3 années consécutives; des programmes de formation de tous les niveaux ont été lancés afin de faire de l'EHL un véritable partenaire pour l'apprentissage tout au long de la vie; enfin l'expansion à l'internationale a été amorcée avec l'établissement d'un campus à Singapour.

cours dans le domaine de l'éducation digitale. En outre, nous nous réjouissons de son expertise en matière d'innovation pour renforcer notre incubateur de startups et notre Village de l'innovation en pleine croissance et soutenant l'avenir de l'industrie hôtelière».



GastroSuisse Net recul du chiffre d'affaires

Selon GastroSuisse qui a mené une enquête auprès de ses membres, les mesures contre le coronavirus continuent de grever les établissements de l'hôtellerie-restauration. Près de 70% d'entre eux sont actuellement déficitaires. Dans l'hôtellerie-restauration, le chiffre d'affaires 2021 a été inférieur d'environ 40% à celui des années précédant la pandémie. Avec l'introduction de l'obligation de certificat, pour beaucoup, la situation s'est encore empirée. La branche a besoin de toute urgence de nouvelles compensations financières.

La situation est également de plus en plus difficile pour les collaborateurs. C'est ce qui ressort d'un sondage mené par la fédération de branche auprès de près de 1900 membres au cours de la première semaine de janvier. La situation s'est fortement aggravée depuis l'introduction de l'obligation de certificat en septembre 2021. Et depuis la règle 2G, décrétée en décembre, quatre établissements sur cinq ont nettement moins de clients.

Dans l'ensemble, les chiffres d'affaires de 2021 sont inférieurs d'environ 40% à ceux des années précédant la pandémie. C'est pourquoi les différentes mesures de soutien de la Confédération, comme les indemnités pour cas de rigueur, étaient indispensables. Mais ces indemnités n'étaient pas prévues pour les pertes de chiffre d'affaires à partir du troisième trimestre 2021. Une bonne moitié des établissements ont trouvé suffisantes les indemnités jusqu'en juin 2021, mais à partir de juillet 2021, près de 80% d'entre eux indiquent avoir été insuffisamment indemnisés.

www.gastrouisse.ch

Lausanne Great Wine Capitals Un partenariat national avec Swiss Wine Promotion SA

En accord avec la Ville de Lausanne et l'association Vaud Œnotourisme, la gestion des activités de Lausanne Great Wine Capitals sera confiée à Swiss Wine Promotion (SWP) pour une représentation étendue de l'ensemble du vignoble helvétique. Great Wine Capitals Global Network (GWC) est le seul réseau qui existe, rassemblant onze grandes métropoles internationales, partageant un atout économique et culturel majeur: leur région viticole mondialement reconnue. La ville de Lausanne a rejoint ce réseau, en 2018, avec comme envie première de placer la Suisse sur la carte mondiale des destinations de vin et d'œnotourisme de prestige.

www.lausanne.ch/vie-pratique/nature/vignobles/great-wine-capitals.html

De g. à d.:

Robert Cramer, Président de Swiss Wine Promotion, Natacha Litzistorf, conseillère municipale et Directrice du Logement, de l'environnement et de l'architecture



de la Ville de Lausanne, Étienne Balestra, chef du Service des parcs et domaines de la Ville de Lausanne, Nicolas Joss, Directeur de Swiss Wine Promotion. Photo: ©Mathilde Imesch

COURS D'ŒNOLOGIE 2022: INITIATION ET DÉGUSTATION

Durant 4 soirées à la Maison du Terroir à Bernex vous vous initiez à la dégustation de vin: introduction à la richesse et diversité du vignoble genevois, les différents processus de vinification, découverte ensuite de cépages blancs et cépages rouges.

A chaque soirée vous dégustez entre 8 et 10 vins de différents domaines. Une occasion unique de découvrir le vignoble genevois mais également de rencontrer des producteurs et professionnels du vin qui animent ces soirées.

Date: 4 mercredis soirs:

23 février, 2, 9, 16 mars

Horaires: 19h - 21h15

Lieu: Maison du Terroir,

Route de Soral 93, Bernex

Attention, pass covid obligatoire!

www.geneveterroir.ch



BRIGITTE TURIN

La passion des vins suisses

Elle a fait parler d'elle en tant qu'inspiratrice de la Cuvée Genève Ville du Goût 2021. Depuis décembre de la même année, elle sélectionne ses coups de cœur chez les vigneron helvètes pour l'arcade pachacamac & VinSuis à Nyon. Interview.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

COMMENT EST NÉ CE PROJET DE BAR À VINS SUISSES ET CUISINE PÉRUVIENNE À NYON?

B. T.: Cecilia Zapata, la cheffe renommée du restaurant Pachacamac à Genève, caressait le rêve de s'implanter dans le canton de Vaud pour y faire découvrir sa cuisine à un plus large public. Comme je la connais de longue date, je lui ai proposé de m'associer à elle et lui ai offert la possibilité d'ouvrir une arcade à Nyon. J'ai racheté le fonds de commerce et en ai confié la gestion à la famille de Cecilia.

QUE PEUT-ON DÉGUSTER À L'ARCADE?

B. T.: Des menus du jour péruviens et une carte de tapas. Les mets sont produits quotidiennement dans les cuisines du Pachacamac à Genève. Pour ma part, je sélectionne les vins en accord avec cette gastronomie si particulière. Il y a des vins bio, en biodynamie et quelques vins nature, mais également des vins sans label car bon nombre de vigneron ne sont pas labellisés bien qu'ils travaillent dans le respect de la nature.



Cecilia Zapata. Photo: © Corinne Spörner



Brigitte Turin.

QUELLES RÉGIONS VITICOLES DE SUISSE SONT REPRÉSENTÉES?

B. T.: Quasi toutes. Il me manque encore quelques pépites de 5 cantons (Berne, Saint-Gall, Lucerne, Schwytz et le Jura) ainsi que quelques cépages produits en toute petite quantité et difficiles à trouver.

COMMENT AVEZ-VOUS SÉLECTIONNÉ CES CRUS?

B. T.: Je m'intéresse au vin depuis plusieurs décennies et entretiens des rapports d'amitié avec des producteurs indépendants que je mets en avant. J'ai également pu développer mes connaissances en suivant de nombreux cours avec des œnologues, et j'ai la chance de pouvoir déguster directement chez les vigneron. Il y a 8 ans, j'ai obtenu mon diplôme comme guide du Patrimoine viti-vinicole romand, et en pleine pandémie comme académicienne-dégustatrice en 2021 à Vinea. Je ne manque jamais les rendez-vous de Swiss Wine Tasting à Zürich et la fameuse Mémoire des Vins Suisses. En tant qu'ambassadrice des Artisanes de la vigne et du vin, je me suis bien évidemment rendue au Château de Rolle pour DiVines, le premier salon des vigneronnes.

QUELLE EST VOTRE POLITIQUE DE PRIX DE VENTE SUR LES VINS?

B. T.: Contrairement à la plupart des établissements qui construisent leurs prix avec des coefficients multiplicateurs, j'ai opté pour une marge fixe par bouteille, qui est de 25 francs, quel que soit le flacon choisi. Ainsi, un vin cher demeure abordable. L'idée est que tout un chacun puisse faire des découvertes sans se ruiner. Je propose aussi une série de bouteilles au verre chaque mois pour éveiller la curiosité des amateurs.

UNE ARCADE A BESOIN D'ANIMATIONS POUR DÉVELOPPER SA CLIENTÈLE... DES PROJETS?

B. T.: Nous avons ouvert le 1er décembre et j'ai déjà organisé trois soirées découvertes avec des dédicaces de journalistes spécialisés et des amis grands amateurs de vins. Le programme d'animation pour 2022 est en cours de construction. Il y aura des soirées de dégustation à thèmes que j'animerai, et nous sommes bien évidemment ouverts à tout souhait de soirée privée.



Des saveurs à découvrir. Photo: © Corinne Spörner

Le petit chevrier de Grattavache

Installé depuis 2006 dans le petit village de Grattavache, dans le district fribourgeois de la Veveyse, le jeune chevrier Fabien Demierre, 34 ans, est l'un des deux seuls éleveurs fribourgeois à livrer du lait de chèvre à la maison «Le petit chevrier» dont les fromages et les produits laitiers, présents sur les étals de la grande distribution, sont toujours fabriqués selon des méthodes artisanales. Le domaine qu'il exploite, avec son épouse Sophie, est devenu, au fil des ans, une référence dans le domaine de l'élevage caprin.

GEORGES POP

FRIBOURG

Basée à Kaltbach, dans le canton de Lucerne, la maison «Le petit chevrier» offre, depuis 1995, une vaste gamme de produits laitiers fabriqués exclusivement avec du lait de chèvre suisse. Trente éleveurs, surtout alémaniques et jurassiens, soumis à un cahier des charges rigoureux, livrent leur lait à l'entreprise lucernoise qui s'enorgueillit de ses méthodes de production traditionnelles et respectueuses du bien-être animal. Fabien Demierre est l'un des deux seuls chevriers fribourgeois affiliés à cette entreprise fromagère à laquelle, bon an mal an, il livre quelque 90 000 litres de lait, issus de son cheptel caprin.

L'AMOUR DES CHÈVRES

Rien ne prédestinait pourtant le chevrier de Grattavache, originaire de Semsales, à cette vocation champêtre. «Je ne viens pas d'une famille d'agriculteurs: mon papa, aujourd'hui retraité, était ébéniste et ma maman travaillait dans la vente pour un grand distributeur. Mais déjà gamin, j'avais l'amour des chèvres. J'avais le projet d'en élever. J'ai donc fait mon stage d'agriculteur et lorsque j'ai pu reprendre le domaine de ma grand-mère maternelle, à Grattavache, je me suis lancé», explique-t-il.



▲ À la belle saison, le domaine de Fabien Demierre reçoit de nombreux visiteurs, notamment des écoliers appelés à s'initier aux travaux de la ferme.

▲► Sophie et Fabien Demierre élèvent deux cents chèvres au profit de la marque «Le petit chevrier».

Photos: © Le Cafetier

www.lepetitchevrier.ch



Aujourd'hui, Fabien Demierre et son épouse élèvent quelque 200 chèvres, des Toggenbourg et des chamoisées, deux races indigènes à prédominance laitière. À la belle saison, les biquettes s'ébrouent librement, en plein air, sur les herbages du domaine. Lorsque, par des températures parfois sibériennes, l'hiver s'installe et que la neige recouvre le village, situé à plus de 900 mètres d'altitude, elles trouvent un abri dans une douillette étable bien chauffée où elles se montrent très familières avec les visiteurs.

RECOMMANDÉ PAR FRIBOURG RÉGION

Chaque animal a son nom, choisi par les écoliers du village et les enfants qui viennent s'initier aux travaux de la campagne dans la ferme pédagogique, animée par Sophie Demierre. Le domaine, recommandé par Fribourg Région, reçoit de nombreux visiteurs, attirés par les produits de la ferme mis en vente sur place, ou par la dégustation, par exemple, d'une raclette au fromage de chèvre. «C'est vraiment très bon» tient à préciser le maître des lieux, avec un sourire entendu.

Relevons encore que le Surchoix de chèvre de la marque «Le petit chevrier», un fromage à pâte dure, a gagné la médaille d'or dans sa catégorie aux World Cheese Awards, les prix mondiaux du fromage 2021. À ses débuts, «Le petit chevrier» étaient commercialisées par la fromagerie Bettex, à Champtauroz, dans le canton de Vaud. Bien que basée désormais à Lucerne, la marque a conservé l'identité du produit en français, sa langue d'origine.



plant
based

ESSAYEZ
MAINTENANT

Pour votre cuisine
sans viande
«en veganuary»

transgourmet.ch/plant-based

LOCATION



La Municipalité de Grandcour
(à 3 km du lac de Neuchâtel et 6 km de Payerne)
met en soumission la location de son

CAFÉ – RESTAURANT

- Café-restaurant de 35 places
- 2 salles à manger de 15 places chacune
- 1 salle à manger de 60 places
- Terrasse de 15 places
- Cuisine de plein pied, bel outil de travail
- Jardin potager à disposition
- Appartement de 5 pièces à l'étage
- Conditions de location et de reprise raisonnables
- Entrée en jouissance: début 2023

Le cahier des charges est disponible auprès du bureau communal.

Faire offre avec curriculum vitae et copies des certificats/licences à la Municipalité, Case postale 35, 1543 Grandcour, jusqu'au **16 février 2022**.

Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de M. Alain Sumi, Syndic, au tél. 079/463.09.14.

www.grandcour.ch

La Municipalité

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

GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

Consultations juridiques 2022

JANVIER	MARDI 25	Me Barbosa
FEVRIER	MARDI 8	Me Loroch
	MARDI 22	Me Barbosa



facebook
Journal Le Cafetier

SITE INTERNET

www.lecafetier.net

PUBLIREPORTAGE

Assortiment pour la cuisine végétalienne et végétarienne

LANCEMENT DE LA NOUVELLE MARQUE TRANSGOURMET PLANT BASED

De la garniture au point d'orgue de l'assiette: les produits à base de plantes occupent une place de plus en plus importante dans les secteurs de la restauration et de la restauration de collectivité.

Afin de soutenir au mieux les pros de la cuisine qui proposent une offre végétalienne et végétarienne, Transgourmet/Prodega lance une nouvelle marque.

Pour le coup d'envoi du «Veganuary» 2022, plus de 170 produits phares sont disponibles dans l'assortiment Transgourmet Plant based.

L'élargissement de l'assortiment en lien avec le thème du végétarisme et du végétalisme est la conséquence logique des observations des tendances actuelles, des expériences de la branche et des besoins des clientes et des clients. Transgourmet est certaine d'une chose, grâce à ses échanges étroits avec le secteur de la restauration et de la restauration de collectivité: les restaurateurs misent déjà sur une offre à base de plantes, mais le souhait de pouvoir bénéficier d'un soutien dans ce domaine est grand. Et en tête se trouvent des alternatives à la viande, au poisson et au lait. C'est ce que les pros de la cuisine trouveront désormais dans l'assortiment Transgourmet Plant based.

UNE OFFRE À BASE DE PLANTES POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION

Transgourmet Plant based comprend des produits de substitution végétariens et végétaliens de qualité, qui convainquent par leur saveur. Sous cette nouvelle marque, Transgourmet/Prodega ne se contente pas de composer des produits de substitution, elle livre également des sources d'inspiration pour des recettes à ses clientes et clients, en partenariat avec Hilcona.

RÉPONDRE AUX BESOINS DES CLIENTS

«Nous souhaitons répondre encore plus aux besoins de nos clientes et clients et les soutenir dans leurs défis tels que rentabilité, choix des produits ou encore recettes répondant aux attentes

des groupes cibles. Grâce à la nouvelle marque Transgourmet Plant based, nous voulons aider le secteur de la restauration à être parfaitement prêt à relever les défis d'un avenir vert», explique Iris Müller, Responsable de projet chez Transgourmet / évoquant ainsi la raison essentielle du lancement de la nouvelle marque. Et Iris Müller de compléter: «Notre offre permet aux secteurs de la restauration classique et de la restauration de collectivité de susciter l'enthousiasme de leurs hôtes, et de constituer des alternatives pour toutes celles et tous ceux qui apprécient les offres végétariennes et végétaliennes, et leur permet de réaliser des chiffres d'affaires supplémentaires».



© 2021 Olga Leschenko / Shutterstock



© 2020 DariaKry/Shutterstock



© 2021 Kaifaj/Shutterstock

Christine Strahm, Corporate Communication Manager,
tél. +41 31 858 48 37.

transgourmet.ch/plant based

IMPRESSUM

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

➤ Rédaction Le Cafetier:

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

➤ Rédactrice en chef: Myriam Marquant

➤ Rédaction: SOFIED SA

➤ Correspondants: Manuella Magnin
Edouard Amoïel et Georges Pop.

➤ Abonnement:

1 an Fr. 70.— (2,5% TVA incluse);

➤ Tarif publicités:

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

➤ Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex. (32000 lecteurs chaque semaine)

➤ Prépresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

➤ Impression: Atar Roto Presse SA

➤ Régie publicitaire:

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

➤ Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

➤ Éditeur et administration:

SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 — 1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier



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

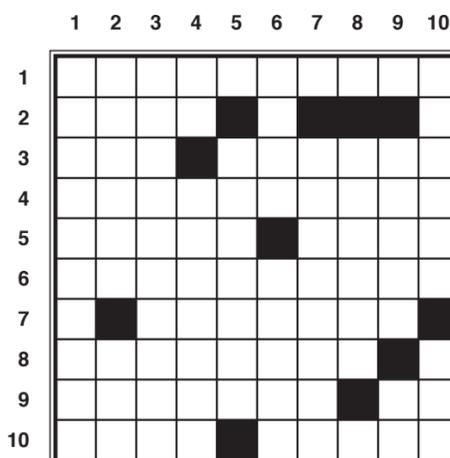
N° 1224

Horizontalement

1. Associé. – 2. Jeu de main. – 3. Le temps des grandes chaleurs. S'évanouissent. – 4. Musclé. – 5. Parfois seul chef de famille. Souvent longue si blanche. – 6. Parcours. – 7. Réservoir. – 8. Usines. – 9. Attachèrent. Pièce de théâtre. – 10. Localité des Pyrénées-Orientales. Parfois un coup de maître.

Verticalement

1. Anciennement, colossale. – 2. Pique en été. Poil. – 3. Donne la cadence. – 4. Partie du tout. Courroie. – 5. Entre en scène. – 6. Secouât la tête. Femme en voie de disparition. – 7. Tours de mosquées. – 8. Propres aux cocos. – 9. Contrarier. S'entend à la crèche. – 10. Opiniâtre. Ego.



Solution des
mots croisés N° 1223



© vacherin-fribourgeois-aop.ch

LA TRAITE AUTOMATISÉE AUTORISÉE POUR LE VACHERIN FRIBOURGEOIS

Réunis en assemblée extraordinaire, le 16 décembre dernier, à Bulle, les délégués de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) ont décidé à l'unanimité d'autoriser la traite robotisée dans leur filière. Les producteurs de lait devront cependant se soumettre à une autorisation, délivrée par l'ensemble des partenaires de la filière, un règlement, entré en vigueur le 1^{er} janvier, voire à des contrôles pour assurer la qualité du lait et sa compatibilité avec la production d'un fromage aux propriétés requises par l'AOP. Cette décision a été prise à la suite de plusieurs analyses et essais réalisés. Selon Romain Castella, directeur de l'IPVF, les producteurs auront ainsi davantage de temps pour s'occuper de la santé des animaux. Il souligne cependant que seule une fréquence raisonnable des traites robotisées est à même de garantir, dans le lait, la présence, en suffisance, des acides gras libres qui contribuent à la formation de l'arôme du fromage. L'IPVF dit ne pas s'attendre pas à ce qu'un grand nombre de producteurs investissent, à court terme, dans la traite robotisée qui, par ailleurs, reste bannie de la filière du Gruyère AOP.

G. P.



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:

1 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

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

2 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

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

3 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

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

4 LE COURS DE CAFETIER E-LEARNING CHF 600.—

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

Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

VOTRE RÉUSSITE, NOTRE PRIORITÉ
www.coursdecafetiergeneve.ch

022 329 97 22

VOS

PARTENAIRES

POUR LA ROMANDIE

CAFÉ



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

FRITEUSE



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

GROSSISTE



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

CUISINE



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

AGENCEMENT



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

EXPERTISE



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



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



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

POISSON



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



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

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

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

FOIE GRAS



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

FROMAGE



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



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

MACHINES



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

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



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

HYGIÈNE



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

PRODUITS SURGELÉS



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

BIÈRE



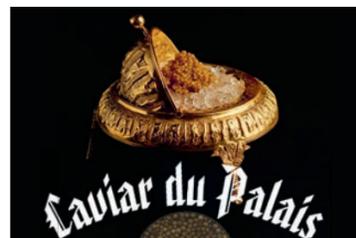
BRAUEREI LOCHER AG
9050 Appenzel
T. +41 71 788 01 40
info@appenzellerbier.ch
www.appenzellerbier.ch

NOURRITURE



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

CAVIAR



PALAIS ORIENTAL
Quai E. Ansermet 6
1820 Montreux
T. +41 21 963 12 71
www.palaisoriental.ch

NOURRITURE



HÜGLI NÄHRMITTEL AG
Bleichstrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegeli.com
www.huegeli-naehrmittel.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

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 Non-Filtré, ambassadeur du prochain printemps

Malgré les incertitudes liées à une pandémie qui s'accroche, la directrice de Neuchâtel Vins et Terroir, Mireille Bühler trépigne d'impatience, tant le moment est important pour le monde vitivinicole de son canton: le lancement du Non-Filtré 2022 aura lieu le mercredi 19 janvier prochain. Cette année, c'est le prestigieux Domaine Hôpital Pourtalès, à Cressier, qui aura les honneurs d'accueillir la cérémonie rituelle de présentation de cette spécialité typiquement neuchâteloise.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

Traditionnellement révélé chaque troisième mercredi de janvier, le Non-Filtré a la particularité, comme son nom l'indique, de ne pas être filtré après ses deux fermentations. Ce chasselas conserve ainsi les fines lies restées en suspension, ce qui lui offre sa robe un peu trouble, sa fraîcheur, ainsi que ses subtils arômes de fruits exotiques. «Il s'agit du premier vin de l'année, celui qui annonce le millésime», souligne Mireille Bühler. «Ce sera une vraie fête, un moment très chouette», s'exclame-t-elle avec spontanéité.

UNE SPÉCIALITÉ RÉCENTE

Sur la bonne cinquantaine de caves que compte le canton, trente-sept se consacrent à la production du Non-Filtré dont la légende, à vrai dire, est assez récente. Elle est née en 1976, à la cave de La Golée, à Auvèrrier. Cette année-là, pour répondre à la demande pressante de quelques clients privés de leur coup de blanc, à la suite d'une sécheresse mémorable, Henri-Alexandre Godet, le patron, décida de mettre en bouteille un vin non filtré. Le succès fut instantané et ce perspicace précurseur fut très vite imité.

Parmi les caves converties à cette spécialité grisante figure le Domaine Hôpital Pourtalès qui, cette année, a été choisi pour ouvrir officiellement, devant la presse, la saison de ce vin singulier. «Ici, le non-filtré représente dix pour cent de notre production. Notre clientèle est locale, mais elle vient aussi de Suisse alémanique et



▲ Le Neuchâtel Non-Filtré, traditionnellement présenté chaque troisième mercredi de janvier, est le premier vin suisse de l'année.

© neuchatel-vins-terroir.ch

▲► C'est le prestigieux Domaine Hôpital Pourtalès, à Cressier, qui aura cette année les honneurs d'accueillir la cérémonie rituelle de présentation du Non-Filtré.

© domaineourtalès.ch

► Au Domaine Hôpital Pourtalès, le non-filtré représente dix pour cent de la production.

© domaineourtalès.ch

www.neuchatel-vins-terroir.ch
domaineourtalès.ch



même des cantons de Vaud et du Valais qui sont pourtant des pays de vignobles», constate Sébastien Jendly, responsable du domaine, avant d'ajouter: «Ce vin est un vrai coup de cœur. J'avais encore de la demande en décembre dernier pour les Fêtes, mais plus une seule bouteille en cave, depuis un moment».

DES CARTONS PANACHÉS

Cette année, contrairement à la précédente où une chasse au trésor avait été organisée pour découvrir des bouteilles cachées dans tout le canton, rien de tel n'est prévu, Covid oblige! «Nous lançons cependant une action de promotion sur notre site. Jusqu'en avril, elle permettra de commander, des cartons de bouteilles qui ne viennent pas toutes du même producteur. Chacun pourra ainsi panacher son carton de trois, six ou douze bouteilles, en choisissant celles des caves de son choix, à des prix attractifs», souligne Mireille Bühler.

Si la situation sanitaire l'autorise, une dégustation publique aura lieu le mercredi 19 et le jeudi 20 janvier. Ambassadeur d'un printemps qui approche, le Non-Filtré a, dit-on, la faculté d'enseigner non seulement les papilles, mais aussi les cœurs.



Laurent TERLINCHAMP, Elio VERZELLA et Frédéric BERNARD.

SOYEZ LES BIENVENUS

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève souhaite la bienvenue à Monsieur Elio VERZELLA, nouveau propriétaire du ADRETISSIMO, Place de Pont-Rouge 2, 1212 Grand-Lancy.

Il a été accompagné tout au long de son projet par notre partenaire, la société Transgate, représentée par Monsieur Frédéric BERNARD.

La Société des Cafetiers est dès lors ravie de le compter désormais au nombre de ses membres.

Se laisser surprendre par les vins du Chauffage Compris

Idéalement située au cœur de Neuchâtel, l'œnothèque Chauffage Compris est devenue en quelques années un lieu de référence pour tous les amateurs de bons vins, désireux de parfaire leurs connaissances des meilleurs crus du pays, de se laisser surprendre par des saveurs nouvelles ou de s'initier à l'art subtil de la dégustation. L'établissement propose plus de cent crus au verre, surtout des vins suisses, mais aussi quelques coups de cœur européen.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

Lorsqu'il parle de vin, le débit de Paulo Pereira-Gomes s'accélère. L'homme est intarissable sur le sujet qu'il connaît du bout de la langue. Et bien que d'origine portugaise, il s'exprime avec un accent neuchâtelois à rendre jaloux un fier indigène du cru: «J'ai la passion du vin et j'ai tout appris sur le tas. Il y a près de vingt-cinq ans que je suis dans l'hôtellerie et la restauration. J'ai même travaillé dans des établissements très cotés. Alors oui! Le vin je connais», déclare-t-il avec emphase et bonne humeur.

UN DRÔLE DE NOM

Il y a un peu plus de six ans, Paulo Pereira-Gomes a réalisé un rêve en ouvrant l'œnothèque Chauffage Compris à la rue des Moulins, en pleine zone piétonne de la ville de Neuchâtel. Quel drôle de nom pour un lieu consacré à la dive bouteille! La remarque provoque



▲ L'établissement propose plus de cent crus au verre, surtout des vins suisses, mais aussi quelques coups de cœur européens.

▲► L'œnothèque Chauffage Compris est idéalement située au cœur de Neuchâtel, à la Rue des Moulins.

Photos: © chauffagecompris.ch

chauffagecompris.ch

l'hilarité du maître des lieux: «C'est une longue histoire. Mais disons qu'avant nous, il y avait ici un commerce spécialisé dans les chauffages. Nous avons en quelque sorte repris l'enseigne».

Parmi la vaste gamme de crus que l'établissement propose en dégustation ou à l'emporté, les vins de Neuchâtel tiennent une place de choix. Mais les vignobles valaisans, vaudois et genevois sont eux aussi bien présents, ainsi que de bons crus venus, notamment, de France, d'Espagne, d'Italie et bien sûr du Portugal, avec une place d'honneur pour les vins de Porto. «Mes choix sont des coups de cœur», explique ce passionné qui dit prendre le temps de choisir, pour chaque client, le vin qui lui correspond le mieux, avant de lui apprendre son histoire et l'initier aux étapes d'une patiente dégustation.

LE FAVORI DU JOUR

Quel est votre coup de cœur du moment? La réponse tombe sans l'ombre d'une hésitation: «Je vous suggère le Pinot Noir "Les Calames" du domaine Porret à Cortaillod. Je l'adore». Renseignements pris, il s'agit d'un cru macéré à froid, fermenté en barrique dont le pigeage, une technique de vinification qui consiste à enfoncer le chapeau de marc en surface, dans la partie liquide du moût en fermentation, pour favoriser la macération, se fait manuellement. Précisons encore qu'à deux pas de leur bar à vin, Paulo Pereira-Gomes et son épouse Sandrine gèrent Le Bistrot, un établissement qui propose des mets variés et originaux élaborés avec des produits frais.

La petite histoire des aliments

Fait de pâte levée au lait recouvert d'un mélange à base de crème aigre salée, le totché, appelé aussi «toétché» est le gâteau le plus emblématique du Jura suisse. Il est présent sur les tables et les étals de toutes les fêtes régionales, au cours desquels les boulangers, ainsi que les associations paysannes, vendent la part la plus importante de leur production annuelle. Le totché est l'un des mets incontournables du très roboratif menu de la traditionnelle Saint-Martin, fêtée dans tout le Jura à la mi-novembre. «Totché» signifie tout simplement «gâteau» en patois jurassien, mais aussi en dialecte franc-comtois, dans sa version «toutché».

Une origine ajoulote

Si l'on en croit le site du Patrimoine culinaire suisse, ce gâteau trouve ses origines en Ajoie où il y était déjà connu au milieu de XIX^e siècle, époque dont il est vraisemblablement très antérieur. Jusque dans les années 1950, alors que les réfrigérateurs n'étaient pas encore très répandus, l'acidification de la crème se faisait sans intervention humaine. Le lait cru était déposé au frais durant plusieurs jours. La crème remontait alors à la surface et, avec le temps, par transformation bactérienne,

finissait par acquérir un goût acidulé. Cette pratique traditionnelle s'est maintenue dans la confection artisanal du totché.

Comme toutes les recettes aux origines paysannes, seul gâteau suisse à être salé, le totché se décline en de nombreuses variantes. Aux Franches-Montagnes et dans la région de Delémont, par exemple, on ajoute une pointe de safran et de la farine à la garniture, ce qui permettait jadis aux familles les plus modestes d'économiser des œufs, et donc de confectionner le totché à moindre coût. Il existe aussi un totché dont la pâte est enrichie de pommes de terre. La recette consiste à ajouter une patate cuite en robe des champs, pelée et écrasée avec la farine dans la pâte. Du côté de Porrentruy, il n'est pas rare d'enrichir la pâte d'une goutte de kirsch.

Au début ou à la fin?

Lors des gargantuesques agapes de la Saint-Martin, dédiées au cochon sous toutes ses formes, au gré des régions, le totché se mange en entrée ou en dessert, avant une crème brûlée. Selon la journaliste jurassienne Lise Bailat, qui s'est penchée sur ces pratiques différentes, «Le totché au début ou à la fin? Personne n'est d'accord, mais finalement, tout le monde s'en moque. On le mange!». Le totché se consomme froid ou tiède. Il peut constituer un repas à lui à lui tout seul. Ce gâteau est présent toute l'année sur l'étal des boulangeries jurassiennes.

Le totché



MISTELLISSIME

Des liqueurs de haut vol

Elles nous arrivent tout droit du Valais et sont goûteuses en diable. À découvrir absolument, avec modération, bien sûr !

MANUELLA MAGNIN

VALAIS

Mistellissime, quésaco? Ni plus ni moins que le superlatif de Mistelle dont l'origine italienne signifie mélange, pour misto.

L'idée de se lancer dans cette aventure savoureuse est née dans l'esprit de Jean-Blaise Gollut, agriculteur, propriétaire de la Maison des Résistants à St-Pierre-de-Clages. L'ambition du maître des lieux, secondé par une équipe de passionnés? Concevoir une agriculture innovante avec une responsabilité environnementale et humaine qui s'inscrit dans le temps. Connue pour la culture de cépages résistants aux maladies, la maison s'est lancée il y a peu dans la confection de liqueurs qui laissent les dégustateurs sans voix. Elles sont élaborées selon les principes du mutage qui consiste à stopper la fermentation alcoolique d'un moût par l'adjonction d'alcool. Tous les fruits sont issus des vergers valaisans, à l'instar des eaux-de-vie. L'élevage se déroule en barrique durant plusieurs mois jusqu'à ce que le produit atteigne son apogée.

Le Café suisse à Bex, la Fleur de Sel à Cossonay ont déjà mis des Mistellissimes à leur carte, tandis qu'une dizaine d'oenothèques et épicerie fines les proposent à leurs clients.

Cette liqueur se conserve aisément 4 à 6 mois après ouverture. Elle peut être mariée à toutes sortes de gourmandises salées et sucrées, ou simplement dégustée à l'apéritif. Elle fleurit si bon le terroir valaisan qu'elle a un véritable goût de reviens-y.

lamaisondesresistants.ch



La Maison des Résistants à St-Pierre-de-Clages.

Photos: © Sedrik Nemeth



Jean-Blaise Gollut, agriculteur innovant et propriétaire.



François Bernard, au service des clients.



Pierre-André Héritier, caviste par passion.



Les différents crus



Rosée de Coing

Mutage de moût de coings des vergers valaisans avec une eau-de-vie de raisin du Valais. Élevage en fût de chêne.

Arômes: gelée de coings avec des notes miellées florales, légèrement tannique.
Accords: avec un fromage ou un sorbet au coing. Peut se consommer pure, à l'apéritif ou dans un cocktail.
Température de service: 6-10 °C - 17% vol.



Poires d'Automne

Mutage d'un moût d'une sélection de poires valaisannes (Louise Bonne, Conférence, Beurré Bosc) avec une eau-de-vie de raisins du Valais. Élevage en fût de chêne.

Arômes: poires mûres, amandes et chocolat blanc.
Accords: avec un fromage salé ou un dessert. Peut se consommer pure, à l'apéritif ou dans un cocktail.
Température de service: 6-10 °C - 17% vol.

Macrouge

Réinterprétation du célèbre Macvin du Jura. Obtenu par le mutage de moût de raisins rouges valaisans avec une eau-de-vie de raisins autochtones, associé à de la framboise de Nendaz. Élevage en fût de chêne.

Arômes: fruits rouges avec une dominante de framboises.
Accords: avec un fromage persillé ou un dessert au chocolat noir. Peut se consommer pure, à l'apéritif ou dans un cocktail.
Température de service: 8-12 °C - 17% vol.



Macblanc

Mutage de moût de raisins blancs valaisans avec une eau-de-vie de raisins autochtones, associé à de l'abricot Luizet. Élevage en fût de chêne.

Arômes: thé au lait, noix, crème à l'abricot.
Accords: avec un foie gras, un gâteau aux noix, une tarte à l'abricot.
Peut se consommer pure, ou dans un cocktail.
Température de service: 6-10 °C - 16,6% vol.



Macnoir

Mutage de moût de raisins rouges valaisans avec une eau-de-vie de raisins autochtones, associé à de l'eau-de-vie de genièvre. Élevage en fût de chêne.

Arômes: épices et fruits noirs.
Accords: avec un fromage corsé, un dessert ou un cigare. Peut se consommer pure, ou dans un cocktail.
Température de service: 8-12 °C - 17% vol.



Pomes Canada de l'Évêque

Assemblage de moût de pommes et d'eau-de-vie de pommes Canada cultivées sur la propriété de l'Évêché de Sion. Élevage en fût de chêne.

Arômes: pommes fermentées
Accords: avec un fromage ou un dessert (tarte Tatin). Peut se consommer pure, à l'apéritif ou dans un cocktail.
Température de service: 6-10 °C - 17% vol.



QUI SE CACHE DERRIÈRE HUGO? Des producteurs du terroir romand

*Florilège de visages derrière les bocaux,
mis en lumière par le photographe
Sedrik Nemeth.*

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

En ces temps de frimas, la raclette se déguste volontiers dans les tavernes ou à la maison. Si le fromage à fondre bénéficie d'une AOP, ce n'est pas le cas des pickles qui l'accompagnent. D'aucuns jettent leur dévolu sur des cornichons cultivés en Inde ou en Turquie au prix avantageux.

Mais puisque l'époque privilégie un recentrage sur le local pour plus de durabilité, on serait bien inspiré de favoriser le fruit des cultures indigènes.

L'entreprise Reitzel, basée à Aigle, l'a bien compris. En 2014, elle a mis en place des partenariats avec des agriculteurs suisses et lancé la gamme HUGO en 2017 dont les ingrédients sont 100% issus de l'agriculture indigène.

Si la culture du cornichon est exigeante, elle séduit de plus en plus les agriculteurs du pays. En 2021, 41 producteurs se sont lancés avec le soutien de Reitzel: 13 agriculteurs en Suisse alémanique, 24 en Suisse romande et 4 producteurs de cornichons BIO. Tous ont un objectif commun: faire perdurer la filière suisse du cornichon. Après le semis ou la plantation au mois de mai, la récolte des fruits débute fin juin et dure jusqu'à fin août environ.

Il est temps maintenant de les savourer avec une excellente Raclette AOP d'alpage. Bon appétit!

