

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

**RECA TEC - CPA** [www.recatec-cpa.ch](http://www.recatec-cpa.ch)  
Cafélines Professionnelles 0848 0848 01

30  
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 3 • 11 février 2022

**Gastroconsult**  
proche. compétente.

**Etudes  
Budgets  
Projets**

Pully | 021 721 08 08  
[pully@gastroconsult.ch](mailto:pully@gastroconsult.ch)

**PETIT FORESTIER**  
Le spécialiste de  
la location frigorifique



[www.petitforestier.com](http://www.petitforestier.com)  
N° Vert 0 800 100 296

**GENÈVE**  
> Page 12  
«L'hôtellerie est  
toujours  
un métier d'avenir»



**+**  
**ROTOR**  
*Lips*

Trouvez votre  
appareil approprié.



Machines de qualité  
suisse.  
[www.rotorlips.ch](http://www.rotorlips.ch)

**VU pour VOUS**

**V ROOM**  
Restaurant géré par des personnes sourdes



© Studio Caramel Guillaume

## Un restaurant géré par des sourds

C'est un établissement d'un genre unique qui vient d'ouvrir ses portes à la rue des Rois au cœur de Genève. Vroom, c'est son nom, est un restaurant géré à 100% par des personnes sourdes. Si régaler ses clients est une de ses ambitions premières, ce lieu hors du commun offre des opportunités de travail pour les sourd-e-s et sensibilise les entendants au potentiel des 700 000 sourd-e-s de Suisse à travailler de façon autonome.

Les entendants peuvent également s'y initier à la langue des signes et à la lecture labiale. Un véritable lieu d'inclusion sourds-entendants qui favorise la diversité, l'égalité et permet de déconstruire les stéréotypes du handicap et de la surdité tout en créant une meilleure cohésion sociale.

M.M.

<https://www.facebook.com/vroomgeneve/>



## COVID-19 L'heure de la libération approche enfin

*L'obligation de travailler à domicile et la quarantaine contact sont tombées le 3 février. Le Conseil fédéral propose également une levée des mesures restantes. Les milieux de l'hôtellerie-restauration attendent avec grande impatience la fin totale des restrictions.*

MANUELLA MAGNIN

### SUISSE

Le 16 février devrait être le plus beau jour depuis le printemps 2020 dans l'hôtellerie-restauration. C'est à cette date que le Conseil fédéral pourrait enfin libérer la société suisse de l'état qui l'empêche de vivre normalement depuis deux ans.

Malgré un taux de contamination record par le variant Omicron, tous les signaux sont en effet au vert. Les hôpitaux ne sont plus surchargés et les signes indicateurs d'une prochaine sortie de crise se multiplient.

### DEUX VARIANTES

La suppression des autres mesures de lutte contre le COVID-19 fait l'objet d'une consultation auprès des cantons, des partenaires sociaux, des commissions parlementaires et des associations impliquées. Le Conseil fédéral met en discussion deux variantes, élaborées en fonction du moment où la vague actuelle aura atteint son pic. Il prendra une décision lors de sa séance du 16 février.

Dans la variante 1, toutes les mesures de protection tomberaient, à savoir l'obligation de présenter un certificat dans les restaurants, les manifestations et les établissements de loisir et de culture. Fini aussi la contrainte de porter le masque dans les transports publics, les commerces et les autres espaces intérieurs accessibles au public. Plus de restrictions non plus lors de rencontres privées et fin de l'obligation d'obtenir une autorisation pour les grandes manifestations.

Dans la variante 2, la suppression des mesures s'opérerait en deux étapes. Il serait obligatoire de consommer assis dans les restaurants. Les cantons auraient la possibilité d'imposer une autorisation obligatoire, par exemple pour le carnaval. La règle des 2 G s'appliquerait en lieu et place des 2 G+ actuels (discothèques, piscines couvertes, activités sportives intenses et fanfares). Les mesures de protection restantes seraient levées dans un second temps, à savoir l'obligation de porter le masque, la règle des 2 G

et l'obligation d'obtenir une autorisation pour les grandes manifestations à l'intérieur.

### ALLER VITE

Les organisations économiques, dont GastroSuisse se prononcent évidemment pour la variante 1. Pour elles, la lenteur du processus concernant le certificat obligatoire, dont pâtissent de nombreuses branches, reste incompréhensible. Les mesures restantes doivent être supprimées le plus rapidement possible et en une seule fois. Il convient aussi de lever la situation particulière et de décréter le retour à la situation ordinaire. La Suisse doit apprendre à vivre avec ce virus sans que les droits fondamentaux garantis par la Constitution ne soient restreints de manière disproportionnée.

### «COMME SAINT THOMAS»

Les restaurateurs interrogés attendent de voir à l'instar de Vincenzo De Rosa, patron du Café de la Place à Plan-les-Ouates. «On est heureux de la suppression du télétravail. Les clients commencent à revenir. Pour le reste, on verra bien. Je suis un peu comme Saint Thomas. On a pris l'habitude de s'adapter...», commente le chef qui vient de faire son pire mois de janvier depuis 14 ans, certaines entreprises ayant vivement recommandé à leurs employés de ne pas se rendre au restaurant.

kg  
**240**

Tomates en  
grappes  
Espagne  
5 kg net



Toutes les offres TVA exclue

kg  
**8<sup>99</sup>**

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



kg  
**9<sup>50</sup>**

Emmi  
Raclette  
carrée  
1/2 meule  
env. 3 kg



14.2-19.2.2022

Vous trouverez d'autres offres sous:  
[prodega.ch](http://prodega.ch)

**PRODEGA**

# Saint-Valentin

**Pour la fête des amoureux, on joue à fond sur les ingrédients aphrodisiaques!**



Photo: © Corinne Spörner

LA RECETTE DE MANUELLA MAGNIN

## Tartare de bœuf endiablé

Préparation: 15 minutes  
Pour 2 personnes

- 300 g de cœur de rumsteak coupé au couteau
- 1 grappe de poivre vert frais (épicerie asiatiques)
- 1 oignon tige
- 1 petit piment rouge
- 1 petit piment orange
- 1 cm de gingembre râpé finement
- 10 feuilles de basilic thaï
- 1 c.t. de Tabasco vert
- 1 litchi
- 1 citron caviar (facultatif)
- sel, poivre

### Pour le sabayon

- 1 jaune d'œuf
- 1 c. s. d'eau
- ½ jus de citron vert
- sel au piment

1. Commencer par réaliser le sabayon. Disposer le jaune d'œuf et l'eau dans une jatte en inox sur un bain-marie frémissant. Fouetter jusqu'à obtenir une émulsion bien crémeuse. Ajouter le jus de citron vert et le sel au piment. Retirer du feu. Fouetter encore 2 bonnes minutes et laisser refroidir.

2. Épépiner les piments et les couper en petits cubes. Ciseler finement l'oignon tige. Décortiquer le litchi.
3. Dans un bol, mélanger la viande, quelques grains de poivre vert frais, le gingembre, l'oignon tige et le Tabasco. Saler et poivrer.
4. Disposer harmonieusement sur une assiette. Décorer de quelques feuilles de basilic thaï. Terminer avec un trait de sabayon. Agrémenter avec le litchi et éventuellement un citron caviar coupé en deux.

## Sortir de la crise, en sortir complètement

**Le Conseil fédéral semble disposé à alléger les mesures sanitaires actuelles et l'économie privée l'encourage dans cette voie. L'objectif, à terme, ne doit pas être un simple allègement, mais bien la levée complète de toutes les contraintes imposées au cours de ces deux dernières années.**

### Allègements revendiqués, allègements envisagés

Le 25 janvier, un communiqué commun a été publié par l'Union suisse des arts et métiers (USAM), l'association Expo Event (entreprises du secteur événementiel), GastroSuisse (restauration), la Fédération suisse des centres de fitness et de santé, avec le soutien de plusieurs représentants des partis. Ces organisations déplorent que le Conseil fédéral ait prolongé les mesures sanitaires actuelles et demandent la levée immédiate du certificat obligatoire, de l'obligation du télétravail et des mesures de quarantaine et d'isolement. Les signataires soulignent en particulier que de nombreuses branches professionnelles, de même que la population, souffrent de la situation actuelle et que les dommages causés par une prolongation des mesures sont désormais plus graves que les bénéfices qu'on a pu en tirer.

Cette démarche mérite d'être soutenue, afin d'encourager le Conseil fédéral à aller de l'avant dans une logique de sortie de crise, comme le font aujourd'hui plusieurs autres pays.

Le conseiller fédéral Alain Berset semble d'ailleurs prêt à suivre cette voie: on s'attend à ce qu'il annonce, dès ce mercredi, la levée des quarantaines et la fin de l'obligation du télétravail. En outre, la presse évoque déjà, pour dans deux semaines, la fin possible du certificat Covid et des limitations de rassemblement – après consultation des cantons. Ces allègements peuvent être envisagés dès lors que le nombre des hospitalisations n'augmente plus, malgré le nombre élevé de contaminations, et que le système de santé ne court plus le danger d'une saturation.

La volonté de se rediriger vers une vie normale est approuvée par une partie du monde scientifique et par une grande partie de la population, tandis que d'autres voix continuent d'appeler à la prudence et à l'attentisme au cas où un nouveau variant dangereux apparaîtrait bientôt... Entre ces deux options, le Conseil fédéral doit maintenant faire un choix et ce choix doit être celui de l'optimisme.

### La longue liste des contraintes à abandonner

Un nombre considérable de règles et de contraintes se sont accumulées

depuis deux ans. On nous affirme qu'un abandon en bloc de toutes ces mesures est exclu – ce qui indique à tout le moins que la question s'est posée. A défaut d'un abandon en bloc, il faut au moins admettre la nécessité, à terme, d'un abandon complet, en excluant le scénario d'un simple allègement plus ou moins pérenne, où une série de contraintes subsisteraient et s'enliseraient pendant des mois ou des années.

La liste des contraintes à abandonner sera longue: mesures d'isolement ou de quarantaine; injonctions ou recommandations de télétravail; restrictions d'accès aux établissements publics et aux manifestations culturelles ou sportives; limites fixées aux rassemblements privés ou publics; obligation de porter un masque; contraintes imposées aux écoles et aux lieux de formation; plans de protection exigés sur les lieux de travail; jauges et barrières physiques obligatoires dans les magasins; restrictions au franchissement des frontières; adaptations exceptionnelles du droit du travail, des assurances sociales ou d'autres règles juridiques... Sans oublier les aides économiques, qui devront elles aussi trouver leur épilogue.

### Des dommages économiques et sociaux à ne pas négliger

Ceux qui le souhaitent ou qui en ont besoin pourront toujours se protéger. Ce qu'il faut éviter, c'est que les contraintes sanitaires ne deviennent une «nouvelle réalité» durable à laquelle la population finirait par s'habituer. Ce serait oublier que ces contraintes, même si elles ont pu se révéler légitimes ou salutaires face à une situation de crise, entraînent aussi des dommages économiques et sociaux en restreignant les contacts humains, en présentant ces derniers comme des menaces, en entretenant des réflexes diffus de peur et de défiance et en creusant d'inutiles divisions au sein de la société. Lorsque la situation sanitaire est sous contrôle, ces contraintes doivent disparaître et la vie normale doit retrouver ses droits.

Il serait présomptueux de vouloir faire le procès de ce qui a été fait au cours des deux dernières années; il est en revanche utile d'insister aujourd'hui sur la nécessité d'y mettre un terme.

Pierre-Gabriel Bieri



**25%**  
**5.85**  
botte 1 kg

**Asperges vertes des USA/Mexique, 6 x**



**15%**  
**4.84**  
1 l

**Crème entière UHT 35% m.g. Prima, 12 x**



**16%**  
**21.46**  
kg

**Rumpsteak de bœuf frais dénervé de Suisse/Allemagne/Autriche**



Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran

Offre valable du 14 au 19 février 2022 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

# (La Vigne)<sup>5</sup> remporte la 2<sup>e</sup> édition du Prix d'Innovation Vaud Œnotourisme

L'Association Vaud Œnotourisme délivre pour la seconde année consécutive son Prix d'innovation Vaud Œnotourisme à l'entreprise Travel Factory Sàrl, pour son concept d'immersion sensorielle stimulant les cinq sens dans les caves vigneronnes.

VAUD

Le visiteur se détend dans un bain chaud en dégustant un cru local, il admire le panorama et profite de l'ambiance reposante de la vigne en se laissant narrer l'histoire du lieu. Cette expérience d'immersion sensorielle ne se déroule pas sur le coteau de Lavaux mais bien dans une cave vigneronne qui abrite le concept de la (La Vigne)<sup>5</sup>.



[www.vaud-oenotourisme.ch](http://www.vaud-oenotourisme.ch)

L'idée de la start-up Travel Factory Sàrl, consiste à offrir une expérience d'immersion sensorielle à l'intérieur des caves vigneronnes avec la mise en place d'un dispositif audio-visuel permettant de plonger le visiteur dans

univers sensoriel fait d'images, de sons, de goûts et de parfums qui le transportent au cœur d'une expérience inédite liée à la région et au monde de la vigne. Toucher, goût, odorat, vision et audition: les cinq sens sont concernés et flattés. Ce projet s'intitule donc logiquement (La Vigne)<sup>5</sup>.

Il projet remporte la seconde édition du Prix d'Innovation Vaud Œnotourisme, le jury ayant apprécié l'originalité du projet, son caractère atemporel (non lié aux saisons), expérientiel et culturel. Car, en effet, l'univers du vin se prête comme aucun autre à la création artistique et à la narration, cruciale pour la valorisation d'un endroit. Il ajoute à l'expérience humaine et authentique que recherchent les touristes de passage et les amateurs locaux. Raconter, mieux. Faire ressentir un terroir, un savoir-faire, une culture, celle du vin et des gens qui la portent prend donc une place prépondérante dans les offres œnotouristiques, et le projet de (La Vigne)<sup>5</sup> s'inscrit parfaitement dans cette démarche. Une collaboration avec des écoles d'art et de design ainsi qu'avec des artistes est envisagée.

## Un parc du chocolat Cailler

À Broc, la célèbre Maison Cailler est le 3<sup>e</sup> musée le plus visité de Suisse. Grâce à un groupe d'investisseurs fribourgeois, elle devrait encore attirer plus de gourmands d'ici fin 2025.

M. M.

FRIBOURG

Jogne Invest et Nestlé Suisse ont annoncé fin janvier une fabuleuse nouvelle pour la Gruyère. Un parc du chocolat Cailler s'ouvrira au public fin 2025. Jogne Invest, un groupe d'investisseurs fribourgeois, se chargera du financement, de la construction et de la gestion du parc du chocolat Cailler. Nestlé apportera la notoriété de sa marque Cailler et mettra à disposition les surfaces et terrains nécessaires à la construction du futur parc.

Plus de 80 millions de francs seront investis par Jogne Invest dans la construction de ce parc qui fera rayonner l'héritage du chocolat suisse, la marque Cailler, le lait et le patrimoine de la Gruyère. Le respect de l'environnement et une accessibilité en train figurent au cœur du projet. L'ouverture du site est planifiée pour fin 2025. De nouvelles phases de développement pourraient commencer à voir le jour à l'horizon 2030.



▲ Maquette du futur parc.

▼ Un lieu de convivialité autour du chocolat.

Photos: © Nestlé

[www.cailler.ch](http://www.cailler.ch)

Forte de 200 ans d'existence depuis les débuts de la production de chocolat par François-Louis Cailler en 1819, la société a pris ses quartiers à Broc en 1898. Depuis, la marque a toujours su conserver son ancrage en Gruyère.

### PORTE-ÉTENDARD TOURISTIQUE

Le parc, construit dans et autour de l'usine de chocolat en activité, va pérenniser ce précieux héritage. Avec la vocation de devenir un porte-étendard touristique pour la Gruyère et le canton de Fribourg, il offrira une expérience magique aux visiteurs, qui iront à la rencontre d'un témoin historique du patrimoine chocolater suisse.

L'immersion au cœur de la production de chocolat sera complète, permettant de découvrir l'intérieur de l'une des plus anciennes usines de chocolat au monde. Des ateliers et des dégustations, un restaurant public et une boutique accueilleront aussi les visiteurs. Dans sa première étape, ce projet représente un investissement d'environ 80 millions de francs par Jogne Invest. Nestlé apportera la notoriété de sa marque Cailler.

Avec le succès escompté du parc dès son ouverture prévue fin 2025, de nouvelles phases de développement pourraient commencer à voir le jour à l'horizon 2030.

Dans l'immédiat, le projet doit passer par les procédures usuelles d'approbation du plan d'aménagement de détail (PAD), qui règle les questions d'aménagement, de protection de l'environnement et de mobilité.

L'ambition des investisseurs fribourgeois est que le parc devienne une destination touristique incontournable pour tous les Suisses et les touristes en visite dans notre pays.

### 100% LOCAL

L'ancrage du projet ne serait pas 100% local si la région gruérienne n'y était pas intégrée. Jogne Invest prévoit à cet égard de collaborer étroitement avec les autorités fribourgeoises.

Le parc à naître propulsera la région au rang de capitale des délices, qu'ils soient salés avec les fromages, ou sucrés avec le chocolat. Une plus-value touristique et économique pour toute la Gruyère.

### MOBILITÉ DOUCE

Le parc sera directement relié au réseau ferroviaire suisse par la gare de Broc Fabrique. L'ambition à terme est que l'ensemble des visiteurs privés aient la possibilité de venir en train, grâce à la mise à l'écartement normal des voies entre Bulle et Broc Fabrique dont la fin des travaux est prévue pour 2023.





### LES TULIPES GENEVOISES SONT LÀ!

Les tulipes sont des plantes ornementales bulbeuses à tige solitaire. Il existe plus de 100 espèces et des milliers de variétés. Autant de couleurs et de formes différentes pour laisser place à la création de compositions florales pour tous les goûts.

Plantées dès l'automne, les tulipes sont récoltées courant de l'hiver. Par leurs magnifiques couleurs, elles nous sortent de la morosité hivernale et apportent de la joie dans nos maisons.

Liste des horticulteurs [www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

### Un brin de douceur pour la Saint-Valentin

Jusqu'au 14 février profitez d'un rabais supplémentaire de 20% sur la Malvoisie Brindamour 2005 de la gamme Charte d'Excellence. À l'image des amoureux sur l'étiquette de ce vin historique, profitez d'un moment à deux rempli de douceur.

[www.provins.ch](http://www.provins.ch)



### UNE BIÈRE DE RENENS SACRÉE CHAMPIONNE DU MONDE

Parmi la multitude de brasseries artisanales romandes, La Nébuleuse est sortie du lot en remportant une médaille d'or de l'European Beer Star 2021 avec sa Double Oat.

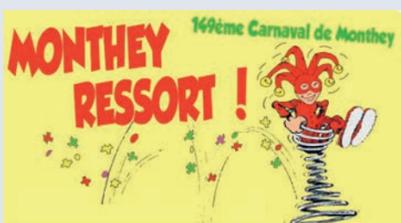
Si la brasserie romande basée à Renens séduit par son design, elle frappe aussi fort au niveau du goût. L'entreprise fondée en 2014 par trois amis d'enfance – Arthur Viaud, Jeremy Pernet et Kouros Ghavami – a remporté une médaille d'or lors du concours international European Beer Star 2021 dans la catégorie des Imperial India Pale Ales. La bière primée est la Double Oat, composée de flocons d'avoine, de blé et d'un houblonnage à cru au Mosaic, aux notes exotiques de mangue, illustrées sur la bouteille par une flore tropicale et une tête de félin. (Source: Le temps)

[www.lanebuleuse.ch](http://www.lanebuleuse.ch)

### 149<sup>e</sup> CARNAVAL DE MONTHEY

Le Carnaval de Monthey se déroulera du 25 au 27 février 2022.

[www.monthey.ch/carnaval](http://www.monthey.ch/carnaval)



## Petit, mais généreux: le Mini-Marché de Delémont

*Niché en plein cœur de la vieille ville, le Mini-Marché de Delémont est devenu, depuis sa création en 2008, une destination incontournable pour tous les amoureux de produits régionaux. Fort d'une clientèle fidèle, issue du chef-lieu jurassien et de ses alentours, ainsi que de nombreux fournisseurs attachés aux traditions locales, ce commerce convivial a non seulement résisté aux alarmes de la pandémie, mais s'est encore enrichi, au mois de septembre dernier, d'un bel «Espace Terroir», à l'initiative de l'association Créalait qui réunit les principaux acteurs du secteur laitier du Jura.*

GEORGES POP

### JURA

Affilié depuis exactement 30 ans à la fédération GastroJura, Romain Bürki n'est pas peu fier du diplôme reçu à l'occasion de cet anniversaire.

Depuis 2018, cet ancien restaurateur, Delémontain pur beurre, tient fermement les rênes du Mini-Marché, entouré d'une équipe de treize collaboratrices et collaborateurs aussi dévoués qu'enthousiastes. «J'ai fait mon apprentissage de cuisinier à Lausanne, avant de tenir un restaurant non loin d'ici. Mais lorsque l'occasion s'est présentée de reprendre la gestion de ce commerce, je n'ai pas hésité», explique-t-il.

### DES MILLIERS D'ARTICLES GOURMANDS

Ce père de famille de 51 ans confesse (au moins) deux amours: son coin de pays et les produits régionaux de qualité. Sur les présentoirs du magasin qu'il dirige, plusieurs milliers d'articles gourmands s'offrent au regard du visiteur, dont bon nombre



Romain Bürki confesse (au moins) deux amours: son coin de pays et les produits régionaux de qualité.

sont estampillés «produits du terroir»: saucisses sèches, spécialités carnées diverses, fromages de vache, de chèvre, de brebis, à pâte dure ou pâte molle, tresses, pains au feu de bois, gâteaux, mignardises, biscuits, sirops, vins, bières, sans oublier l'incontournable Damassine.

Sur demande, l'équipe du Mini-Marché peut livrer à domicile; composer des plats apéritifs ou des paniers garnis; se charger de remplir les ventres lors des réunions privées et même préparer de délicieuses fondues pour quatre cents convives. «Nous privilégions les produits du Jura et du Jura bernois, mais nous nous approvisionnons aussi dans d'autres régions. L'absinthe vient de Neuchâtel, les terrines et certains fromages de Fribourg, etc. Nous établissons des contacts au Salon des Goûts et Terroirs pour compléter notre assortiment», souligne Romain Bürki.

### UN NOUVEL «ESPACE TERROIR» BIEN ACHALANDÉ

Au mois de septembre dernier, l'association Créalait, qui réunit les principaux acteurs du secteur laitier et des producteurs du Jura, a inauguré dans les locaux du Mini-Marché un «Espace terroir» qui propose aux visiteurs plus de cinq cents produits régionaux. D'autres projets sont en cours pour rendre le magasin encore plus attrayant, mais le maître du lieu se montre avare en confidences pour ne pas priver ses clients du plaisir de la surprise. Seule certitude: les fidèles du Mini-Marché pourront «bientôt» faire leurs courses en ligne. Nous n'en saurons guère plus...



Une vaste gamme d'articles gourmands s'offre au regard des clients de ce généreux commerce. Photos: © Mini-Marché.

# La légende vivante du Café Tivoli

On y vient parfois de loin, de France, d'Angleterre, ou même des États-Unis, pour y savourer une authentique fondue fribourgeoise au Vacherin ou « presque » moitié-moitié: plus qu'une institution, l'hôtel-restaurant Café Tivoli, à Châtel-St-Denis, dans le canton de Fribourg, avec ses parois en bois sculptés, est une véritable légende vivante. Géré depuis cinq générations par la famille Colliard, ce vénérable établissement, chargé d'histoire, est désormais dirigé par Sarah et son frère Damien, fiers de perpétuer l'héritage que leur ont légué leurs anciens.



GEORGES POP

## FRIBOURG

« En 1899, ce bâtiment était encore occupé par une forge. C'est notre arrière-arrière-grand-père, Joseph Colliard, qui l'a acheté, à l'époque, pour y créer un café. Dans les années quarante, mon arrière-grand-mère, Alice, en a fait un lieu consacré à la fondue, avec ses propres recettes. C'est elle, avec son époux Robert, qui ont fait le Tivoli tel qu'on le connaît aujourd'hui. Ensuite, ce sont nos grands-parents, puis nos parents, Roby et Cricri qui ont pris le relais. Après 37 ans, en 2009, ils ont remis l'établissement à ma sœur que j'ai fini par rejoindre », raconte Damien, économiste de formation, sous le regard approbateur de sa sœur, issue, elle, du secteur commercial. Elle précise: « Dans notre famille, la tradition de la fondue passe d'une génération à l'autre, mais la recette reste la même ».

### « PRESQUE » MOITIÉ-MOITIÉ

« Le secret de nos fondues réside dans le fait que nous préparons nos mélanges nous-mêmes. Nous nous fournissons exclusivement auprès de la laiterie de Châtel-st-Denis, de la fromagerie Moléson, ainsi que chez le Petit Crémier. Mais c'est ici que l'on coupe les meules, qu'on les découenne, qu'on les râpe et qu'on fond les mélanges préparés par nos soins, selon la recette héritée de nos parents. Nos deux spécialités sont la fondue au vacherin fribourgeois et la presque moitié-moitié », explique Sarah. Pourquoi « presque »? C'est Damien qui donne l'explication: « C'est parce que notre mélange comprend un tiers de gruyère et deux tiers de vacherin. Un jour un inspecteur nous a fait remarquer que nous n'avions pas le droit de nommer ce mélange moitié-moitié. Nous lui avons fait remarquer que, sur la carte, il était écrit « presque » et que les proportions étaient précisées. Il n'a pas insisté (rires) ».

► Sarah et Damien Colliard incarnent la cinquième génération d'une famille passionnée par la restauration et les traditions.

Photo: © Le Cafetier.

▼ Les parois des deux salles sont ornées de superbes bas-reliefs réalisés par le sculpteur Roland Ney.

Photos: © Tivoli

### UNE CHEFFE EXPÉRIMENTÉE

Si la sœur et le frère se partagent la gestion de l'établissement, qui emploie plus d'une vingtaine de collaborateurs, la cuisine est l'affaire de la cheffe Marlène Perroud qui en 2012, aux JO de Londres, s'était distinguée à la Maison Suisse où elle était en charge des fondues et des raclettes. Elle avait alors confié à la presse que, chaque jour, elle préparait plus de 80 fondues et faisait fondre plus de 15 kg de fromage à raclette. Aujourd'hui, outre les fondues qui, le soir, concernent 95% de la clientèle, elle apprête ou supervise la préparation des croûtes au fromage, des jambons de la borne, saucissons et garniture, des steaks tartares et des menus pour enfants proposés sur la carte.

L'établissement doit aussi une grande part de sa notoriété aux parois de ses deux salles, ornées de superbes bas-reliefs, taillés dans du bois de sapin, retraçant des scènes traditionnelles. Ces créations uniques, tout comme les tables, les portes et les enseignes, sont l'œuvre du sculpteur Roland Ney de La Tour-de-Peilz qui, alors que les générations de Vuillard se succédaient, y a consacré des décennies. À elles seules, elles méritent le détour, à l'heure, par exemple, du café croissant matinal, toujours servi avec un savoureux godet en chocolat rempli de crème.



## Le boulanger de votre restaurant.

Donner envie: en tant qu'entreprise familiale suisse indépendante, nous produisons, avec passion et fierté du métier, un vaste assortiment de délicieux surgelés de boulangerie et de pâtisserie et fournissons toute la Suisse. Et vous aussi bientôt?

Rendez-vous sur [romers.swiss](http://romers.swiss) ou appelez-nous au 055 293 36 36.

**ROMER'S**  
Hausbäckerei



## RECHERCHE

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**  
Trancheuse 250 mm

250IX

CHF 1'476.-HT  
+ Livraison offerte.

[www.rouviereslicing.ch](http://www.rouviereslicing.ch)  
[rouviereslicing@gmail.com](mailto:rouviereslicing@gmail.com)  
Depuis 1969 au service des cafetiers  
Restaurateurs **0848 666 081**

**GASTROVAUD**  
Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers  
Consultations juridiques 2022

FEVRIER	MARDI 22	Me Barbosa
MARS	MARDI 8	Me Loroch
	MARDI 22	Me Barbosa



**facebook**  
Journal Le Cafetier

SITE INTERNET

[www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

## PUBLIREPORTAGE

## L'A300 DE FRANKE À NOUVEAU LAURÉATE D'UNE RÉCOMPENSE, LE GOOD DESIGN AWARDS 2021

La machine à café professionnelle tout automatique la plus compacte et polyvalente de Franke Coffee Systems continue à démontrer son excellence en matière de design et d'innovation. L'A300 de Franke, déjà lauréate d'autres prix internationaux prestigieux de design, vient de recevoir le GOOD DESIGN® Award 2021.

Le Chicago Athenaeum: Museum of Architecture and Design et l'European Centre for Architecture Art Design and Urban Studies ont décerné à l'A300 de Franke le GOOD DESIGN Award for Design Excellence. Cette récompense confirme les qualités de l'A300 comme machine à café idéale du segment haut de gamme, notamment en termes de qualité, de performances et d'apparence. Le programme GOOD DESIGN est le plus ancien programme de récompense de l'excellence en matière de design, reconnu dans le monde entier.

«L'A300 représente une approche innovante de la création de moments café exceptionnels en tout lieu, et nous sommes honorés que les valeurs et les avantages qu'elle comporte soient encore une fois

reconnus. Ceci prouve qu'il est possible de combiner l'esthétique et la technologie dans un format ultra-compact et polyvalent pour fournir une qualité dans la tasse toujours excellente», déclare Marco Zancolò, CEO de Franke Coffee Systems.

L'A300 de Franke est un concentré de puissance offrant d'excellentes performances et un design haut de gamme. Son image épurée et prestigieuse et ses caractéristiques d'efficacité et de qualité, exclusives dans ce format, sont idéalement adaptées à tous les espaces et lieux, quelle que soit leur taille: écran tactile 8" intuitif, système lait FoamMaster™, système automatique EasyClean et Franke Digital Services pour faciliter la communication et la productivité.



**GROUPE FRANKE**  
[www.franke.com](http://www.franke.com)



L'A300 continue à faire honneur à sa réputation prestigieuse, tant en termes d'expériences café de qualité que de fiabilité de fonctionnement. La nouvelle lauréate du GOOD DESIGN Award a également été récompensée du célèbre iF Design Award 2021 et du Red Dot Award: Product Design 2021. De plus, l'A300 a également reçu plusieurs prix régionaux en Allemagne, dont le German Design Award 2021. Elle a également remporté le 2021 Supplier Awards, catégorie Beverage Equipment, décerné par The Caterer (Royaume-Uni).

## IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893. Journal romand — 128<sup>e</sup> 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](mailto: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)

➤ **Préresse:**

Laurence Bullat | SOFIED SA

➤ **Impression:** Atar Roto Presse SA

➤ **Régie publicitaire:**

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

➤ **Publicité et petite annonce:**

Grégoire Gindraux  
[g.gindraux@lecafetier.net](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)

➤ **Éditeur et administration:**

SOFIED SA  
Avenue Henri-Dunant 11 — 1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

[www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

**LE CAFETIER**

Page facebook:  
**Journal Le Cafetier**

## MOTS CROISÉS

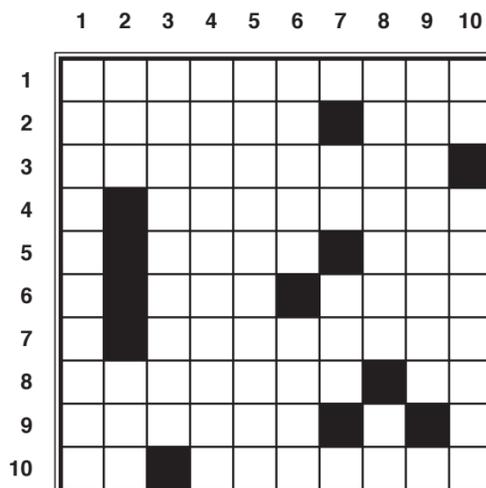
N° 1226

## Horizontalement

1. Départements. – 2. Dépérissement. Fruit. – 3. Incite au mouvement. – 4. Ordonnera. – 5. Salves. Bruit mal vu. – 6. Siège à Genève. Apparaît sens dessus dessous. – 7. Exilé. – 8. Privilège de clerc. Met en situation. – 9. Troupe en mouvement. – 10. Radian. Souvent précédées d'un discours.

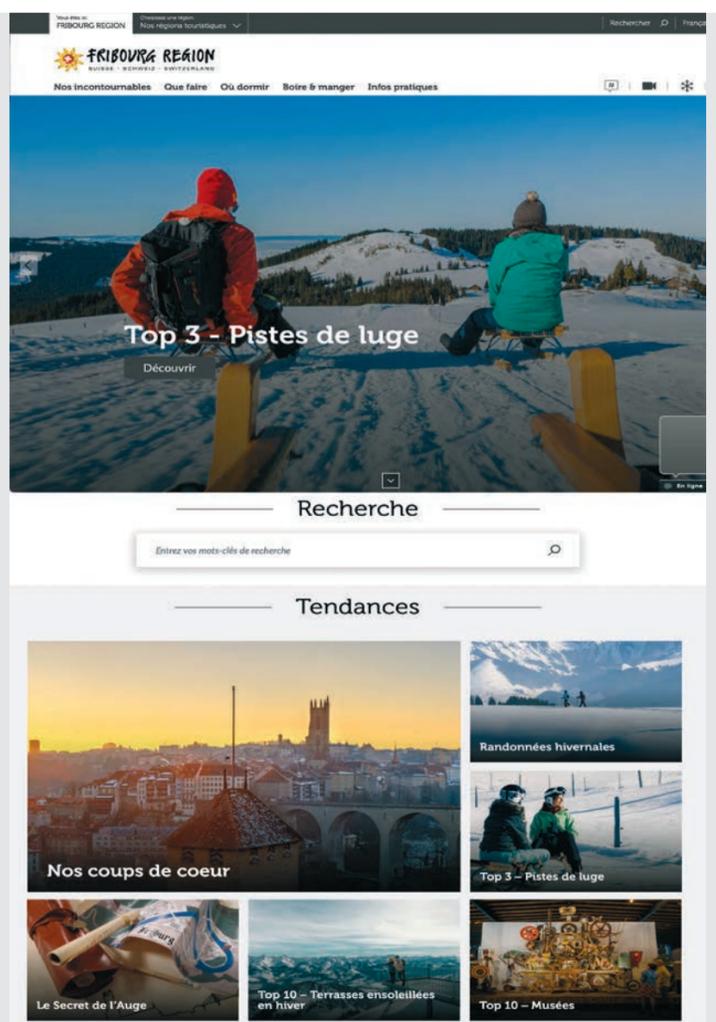
## Verticalement

1. Comploter. – 2. Grecque mythologique. Drogue. – 3. Parasites. – 4. Envisageras. – 5. Secteur industriel. – 6. Mets de la couleur. Chérit. – 7. Mis en scène. Glace étrangère. – 8. Canoterai. Parler d'autrefois. – 9. Stimulé. – 10. Hypothétique. Espère.



Solution des mots croisés N° 1225

P	A	C	H	Y	D	E	R	M	E
H	A	I	E	U	L	E	X		
A	S	C	U	V	A	E	T		
R	A	T	S	E	C	O	R		
M	U	A	E	T	E	L	A		
A	T	R	E	C	R	I	C		
C	E	T	A	N	N	E	T		
I	R	E	G	O	A	N	E		
E	M	I	T	E	U				
N	U	M	E	R	A	T	E	U	R



UN SITE INTERNET  
CENTRALISÉ  
**POUR LE TOURISME  
FRIBOURGEOIS**

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier, l'organisation touristique Fribourg Région et les sept organisations régionales qui lui sont associées (Les Paccots et La Région; Romont Région; La Gruyère; Schwarzse – Senseland; Région Lac de Morat; Estavayer le Lac – Payerne et Région et Fribourg) offre un site Internet unique ([www.fribourgregion.ch](http://www.fribourgregion.ch)) destiné aux hôtes du canton.

Avec 17 700 pages déclinées en trois langues, ce site refondu comporte une liste d'établissements pour manger, boire ou dormir; propose des itinéraires pittoresques et présente les sites historiques ou naturels du canton qui méritent un détour, ainsi qu'un agenda des manifestations. Le projet a coûté 300 000 francs, pris en charge intégralement par Fribourg Région.

Tous les bureaux régionaux contribuent en permanence à la mise à jour du site. Dans son communiqué, Fribourg Région dit avoir privilégié les vidéos et les illustrations, la facilité d'utilisation et le gain en visibilité. L'année dernière, le site de Fribourg Région a reçu plus de 1,24 million de visites, soit une augmentation de 58% par rapport à l'année précédente.

[www.fribourgregion.ch](http://www.fribourgregion.ch)



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

COURS DU JOUR / COURS DU SOIR  
COURS MIXTE / COURS E-LEARNING

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

**LE COURS DE CAFETIER DU JOUR**  
**CHF 1990.-**  
**OU 1990 - 750\* = CHF 1240.-**

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

N° du cours 1341

\* Pour bénéficier du chèque annuel de formation, faites votre demande auprès de  
[www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation](http://www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation)

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 1350.-**  
**OU 1350 - 750\* = CHF 600.-**

Cours E-Learning + 5 jours de formation en présentiel  
Formulaire de pré-inscription sur [www.coursdecafetiergeneve.ch](http://www.coursdecafetiergeneve.ch)

N° du cours 5730

\* Pour bénéficier du chèque annuel de formation, faites votre demande auprès de  
[www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation](http://www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation)

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](http://www.coursdecafetiergeneve.ch)

Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

*L'excellence dans la formation*

[www.coursdecafetiergeneve.ch](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.gehriggroup.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](http://www.swissgastro-solutions.ch)

## EXPERTISE



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

[www.ecobion.ch](http://www.ecobion.ch)



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

[www.transgourmet.ch](http://www.transgourmet.ch)



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

[www.rotorlips.com](http://www.rotorlips.com)

## POISSON



**LUCAS**  
le meilleur de la mer  
Rue Blavignac 9-11 - 1227 Carouge  
T. +41 22 309 40 40  
contact@lucas.ch

[www.lucas.ch](http://www.lucas.ch)

## FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



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

[www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)

## ROUVIERE

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

[www.rouviereslicing.ch](http://www.rouviereslicing.ch)

## TERROIR



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

[www.geneveterroir.ch](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.hofmann-servicetechnik.ch)



**FRANKE COFFEE SYSTEMS**  
**FRANKE KAFFEEMASCHINEN AG**  
Franke-Strasse 9  
4663 Aarburg

[coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)

## HYGIÈNE



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

[www.grellor.com](http://www.grellor.com)

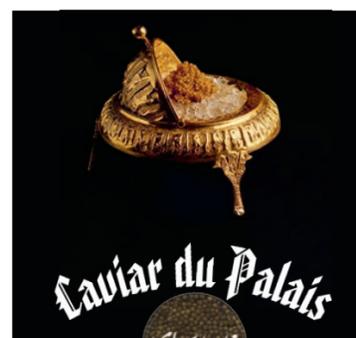
## NOURRITURE



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

[www.bianchi.ch](http://www.bianchi.ch)

## CAVIAR



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

[www.palaisoriental.ch](http://www.palaisoriental.ch)

## NOURRITURE



**HÜGLI NÄHRMITTEL AG**  
Bleichstrasse 31  
9323 Steinach  
verkauf.ch@huegli.com

[www.huegli-naehrmittel.ch](http://www.huegli-naehrmittel.ch)

## VIN



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

[www.swisswine.ch](http://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](http://www.petitforestier.com)



**KADI AG**  
Thunstettenstrasse 37  
CH-4900 Langenthal  
T. +41 62 916 05 00  
info@kadi.ch

[www.kadi.ch](http://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](http://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](http://www.lecafetier.net)

## CONTACTEZ-NOUS

Tél. 022 329 97 47

ou mail:

[g.gindraux@lecafetier.net](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)





# TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

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

## Le Vaudois qui inventa l'un des plus emblématiques fromages neuchâtelois

Conçu il y a 22 ans à la fromagerie Les Martel, aux Ponts-de-Martel, dans le canton de Neuchâtel, le Bleuchâtel, appelé aussi le Bleu suisse, s'est taillé une solide réputation parmi les fromages les plus nobles issus du terroir helvétique. Les débuts furent pourtant laborieux, faute d'expérience dans la production de ces fromages à pâte persillée, dont le caillé estensemencé de penicillium. Aujourd'hui, Didier Germain, l'inventeur du Bleuchâtel, fier de son succès, se confie au Cafetier.

GEORGES POP

### NEUCHÂTEL

Enfant du village de Saint-Georges, au pied du Jura vaudois, Didier Germain, fort d'une solide expérience de fromager, acquise aussi bien dans le canton de Fribourg que dans celui qui l'a vu naître, n'avait jamais imaginé qu'il deviendrait un jour l'un des visages les plus représentatifs du terroir neuchâtelois. Lorsqu'il reprit, à la fin des années 1980, la gestion de la fromagerie Les Martel, dont il est aujourd'hui le propriétaire, il pensait que son séjour dans la région ne serait que provisoire. Il songeait encore à rentrer «chez lui». Le destin, la beauté des lieux, ainsi que son désir d'innover dans le domaine qui est le sien, en ont décidé autrement.

#### MALVENU À ROQUEFORT

«En 2020, la filière laitière était en pleine mutation. On nous a reproché de ne pas être imaginatifs en ne proposant rien de nouveau. Comme je n'aime pas faire comme tout le monde, j'ai décidé de créer un bleu.



▲ Un magasin bien achalandé, servi par un personnel souriant et empressé, ainsi qu'un espace de restauration sont associés à la fromagerie qui dispose également d'un espace visiteurs.

Photos: © fromagerie-les-martel.ch

► Didier Martin, l'inventeur du Bleuchâtel, produit aussi un gruyère AOP des plus SAVOUREUX. © terroir-tourisme.com

www.fromagerie-les-martel.ch



Personnellement, j'aime bien ce type de fromage», raconte Didier Germain qui reconnaît que les débuts furent très délicats: «C'est vrai! Nous avons beaucoup tâtonné. Contrairement aux Français ou aux Italiens, les Suisses n'ont aucune expérience dans la production des bleus. Et la littérature qui leur est consacrée est réduite au strict minimum. Je suis donc allé à Roquefort pour découvrir le savoir-faire français. Mais lorsqu'ils ont constaté que je posais des questions très pointues, mes hôtes m'ont poliment fait comprendre que je n'étais plus le bienvenu (rires)!»

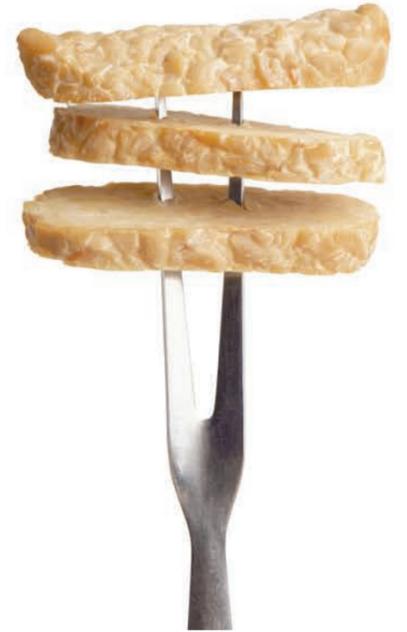
Heureusement pour Didier Germain, les consommateurs suisses l'ont assez vite suivi: «Les premiers bleus proposés étaient satisfaisants, mais il a fallu quelques années de mises au point pour que je sois totalement content du résultat. J'ai expliqué à mon équipe que tout ce qu'il ne fallait pas faire pour obtenir un excellent gruyère, il fallait le faire pour obtenir un bon bleu (rires). Le Bleuchâtel est un peu plus doux que ses équivalents français. Ici, le consommateur n'aime pas trop les fromages trop forts».

#### UN FROMAGE AU SANG NOBLE ET AU CŒUR TENDRE

Désormais complètement acclimaté aux Montagnes neuchâteloises, et heureux d'y vivre, le fromager des Ponts-de-Martel constate que sa recette, avec certaines petites variantes, a été reprise par plusieurs producteurs du canton. «Mais c'est ici qu'on trouve le Bleuchâtel des origines», souligne-t-il avec un petit sourire entendu. Sur le site de la fromagerie, le Bleu suisse est présenté

comme un fromage au sang noble et au cœur tendre, au caractère à la fois fort et raffiné, idéal pour accompagner les salades, séduisant au dessert, et parfait pour relever les sauces traditionnelles.

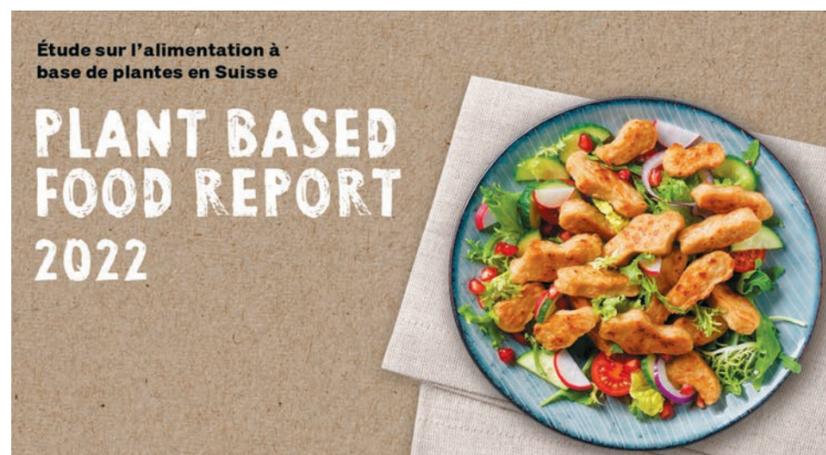
Outre la spécialité qui a fait sa notoriété, la fromagerie Les Martel propose à sa clientèle un savoureux gruyère AOP, du beurre, des yaourts, de la crème de Bleuchâtel, ainsi que du Fleur du Bied, un fromage à pâte molle à la croûte fleurie. Un magasin bien achalandé, servi par un personnel souriant et empressé, ainsi qu'un espace de restauration sont associés à la fromagerie qui dispose également d'un espace visiteurs.



## LES «SUBSTITARIENS» Des nouveaux mangeurs

*Veganuary, c'est fini! La tendance au végétal demeure toutefois bien présente comme le révèle une enquête récente de la Coop. On connaissait les véganes, les végétariens et les flexitariens. Un nouveau profil de consommateur se dessine dans la grande distribution. À suivre dans la restauration?*

M. M.



années. Les alternatives à base de plantes sont surtout plébiscitées par les jeunes femmes vivant dans les zones urbaines de Suisse alémanique. En Suisse, un tiers des femmes consomment des produits de substitution végétale plusieurs fois par mois. Les 15 communes où l'on achète le plus d'alternatives à la viande, au lait et au fromage sont situées, à une exception près, en Suisse alémanique. Rares sont les clients des cantons ruraux à mettre des substituts de viande dans leur panier.

Une grande partie des substitariens consomment des alternatives végétales depuis au moins quatre ans. Le pourcentage de personnes optant pour des substituts à base de plantes depuis deux à trois ans a augmenté de six points par rapport à l'année précédente. Une tendance qui devrait perdurer puisque les chiffres de vente de Coop confirment également cette évolution. Les alternatives à l'escalope, à l'émincé et au burger constituent les trois principales catégories de substituts de viande sur le marché suisse en termes de chiffre d'affaires. Le chiffre d'affaires réalisé par les alternatives aux nuggets a enregistré une forte hausse de 170%.

40% des personnes interrogées estiment que d'ici cinq ans, elles consommeront davantage d'alternatives végétales qu'aujourd'hui, et ce pourcentage est encore plus élevé chez les substitariens. De quoi convaincre des géants comme Nestlé que ce segment de l'agro-alimentaire a de belles années devant lui.

Un exemple à suivre dans la restauration?

### ALIMENTATION

En Suisse, la place accordée aux produits de substitution à base de plantes dans l'alimentation est de plus en plus importante. C'est ce que révèlent les derniers chiffres du Plant Based Food Report 2022, une enquête réalisée par Coop auprès d'un échantillon représentatif d'environ 2200 personnes originaires de Suisse alémanique, du Tessin et de Suisse romande.

27% des personnes interrogées déclarent être substitariennes. Elles consomment plusieurs fois par mois des alternatives végétales qui imitent un aliment d'origine

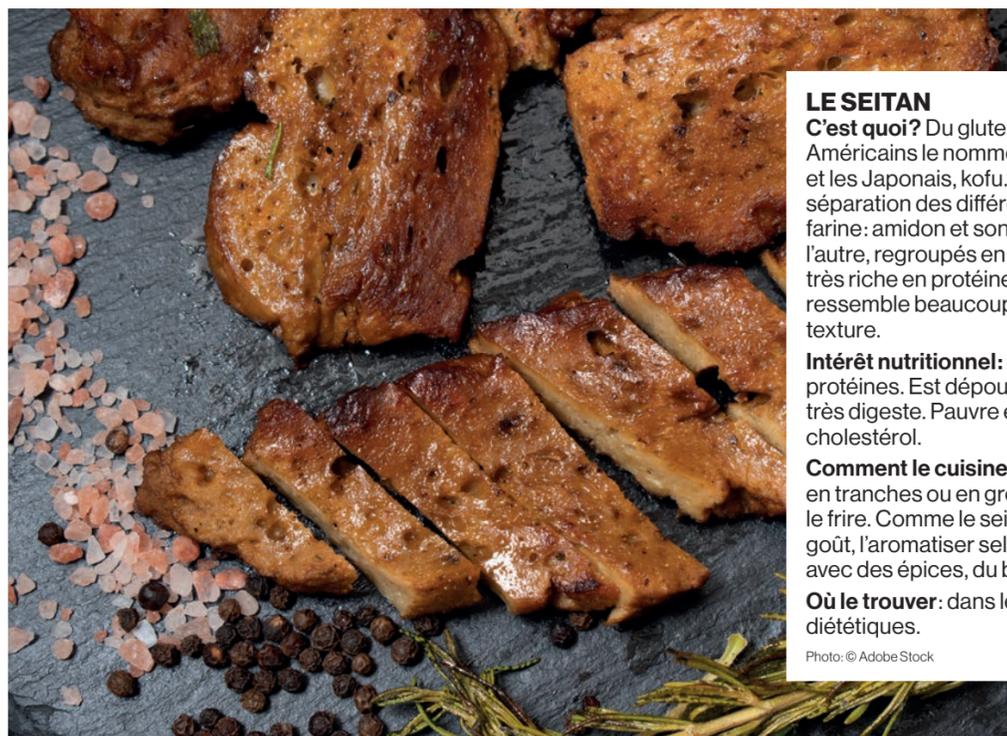


animale. La majorité des substitariens déclarent avoir fait ce choix afin de préserver l'environnement. Les 18-29 ans ont augmenté progressivement leurs achats de substituts de viande au cours des quatre dernières

## SEITAN, TEMPEH, TOFU Trois alternatives végétariennes

*Envie d'introduire un peu de diversité dans vos menus. On vous dit tout sur trois substituts de protéines bourrés de vertus.*

MANUELLA MAGNIN



### LE SEITAN

**C'est quoi?** Du gluten de blé. Les Américains le nomment viande végétale et les Japonais, kofu. Il est issu de la séparation des différents éléments de la farine: amidon et son d'un côté, gluten de l'autre, regroupés en une masse élastique très riche en protéines. Le produit ressemble beaucoup à la viande par sa texture.

**Intérêt nutritionnel:** contient 14% de protéines. Est dépourvu de purines, donc très digeste. Pauvre en calories et sans cholestérol.

**Comment le cuisiner:** on peut le couper en tranches ou en gros cubes, le hacher, le frire. Comme le seitan est très neutre en goût, l'aromatiser selon son imagination avec des épices, du bouillon, une sauce...

**Où le trouver:** dans les épiceries diététiques.

Photo: © Adobe Stock

## SEITAN, TEMPEH, TOFU

### Trois alternatives végétariennes



#### LE TEMPEH

**C'est quoi?** Originaire de Java et vieux de plusieurs siècles, le tempeh est obtenu à partir de fèves de soja cuites et mises dans des formes cylindriques avant d'être ensemencées grâce à un champignon microscopique.

**Intérêt nutritionnel:** très riche en protéines (19%), il est, en plus, dépourvu de cholestérol et très peu calorique. Il est gorgé de fer et connu pour ses effets protecteurs du système digestif.

**Comment le cuisiner:** on peut le manger chaud et froid. Froid, il rappelle la noisette; chaud, il développe un goût proche du champignon. Le découper en lamelles et l'intégrer aux préparations. Le faire éventuellement mariner pour lui donner plus de goût. Avec du lait de coco ou de la crème de soja un peu sucrée, il peut servir de base à des desserts.

**Où le trouver:** dans les épiceries diététiques.

Photo: © Adobe Stock

#### LE TOFU

**C'est quoi?** Le tofu est obtenu à partir de fèves de soja trempées dans l'eau, écrasées et portées à ébullition. Ce mélange est ensuite séparé en deux. La partie liquide fournit le lait de soja. La partie solide, la pulpe de soja qui est vendue sous forme ferme ou soyeuse, parfois fumée ou aromatisée avec des herbes.

**Intérêt nutritionnel:** dépourvu de cholestérol. Contient une bonne quantité d'acides gras mono-insaturés et polyinsaturés et de protéines. Il est aussi riche en fer d'origine végétale.

**Comment le cuisiner:** en cubes sautés avec des légumes, râpés dans une sauce pour accompagner les pâtes, en purée ou nature accompagnés d'une sauce relevée.

**Où le trouver:** dans les épiceries asiatiques, diététiques et en supermarché.

Photo: © Adobe Stock



## La petite histoire des aliments

Devenu un incontournable du café du matin, au bistrot du coin, le croissant est une savoureuse viennoiserie à base, traditionnellement, d'une pâte levée feuilletée comportant de la levure, ainsi que du beurre. Appelé «kipferl» le croissant original autrichien, quant à lui, s'apparente davantage, par sa texture, à une brioche. En français, le mot «croissant» est avéré pour la première fois en 1863, dans le Littré qui lui donne la définition suivante: «Petit pain ou petit gâteau qui a la forme d'un croissant»

#### Autrichiens et Français

De nos jours, Autrichiens et Français se disputent l'invention du croissant. Les premiers affirment qu'il serait né en 1683 pour célébrer la défaite de l'armée turque qui faisait le siège de Vienne. Alors que l'armée ottomane s'apprêtait, à l'aube, à donner un assaut décisif contre la ville, des boulangers viennois, déjà au travail, auraient donné l'alerte et permis à leur armée de mettre les assaillants en déroute. Pour fêter cette victoire, ils auraient imaginé des «Hörnchen» (petites cornes), dont la forme évoquait le croissant de lune du drapeau ottoman.

Les Français contestent cependant cette version et affirment qu'en 1549 déjà, un document mentionne des petits gâteaux en forme de croissant, servi à la Cour royale pour saluer l'alliance entre le roi François 1<sup>er</sup> et le monarque ottoman Soliman le Magnifique. Reste que tout le monde s'accorde pour reconnaître que c'est Marie-Antoinette d'Autriche qui, après avoir épousé Louis XVI, lança véritablement la mode du croissant en France.

#### Une recette contemporaine récente

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, cependant, le croissant n'était qu'une pâte à pain améliorée. Le croissant feuilleté au beurre tel qu'on le savoure de jours aurait été créé en 1905 par des boulangers parisiens. Mais ce n'est qu'au lendemain de la Première Guerre mondiale, vers 1920 que cette «viennoiserie» rencontra

le succès qui est désormais le sien. Sa recette apparaît pour la première fois dans le Larousse gastronomique, en 1938.

Aujourd'hui, les boulangeries artisanales, en Suisse notamment, perpétuent la tradition du croissant fait maison. Mais il devient de plus en plus difficile de trouver d'authentiques croissants au beurre. Compte tenu de leur faible taux de rentabilité, la plupart sont désormais fabriqués industriellement avec de la margarine et arrivent surgelés, notamment dans les shops des stations-service et les restaurants de la grande distribution où il ne reste plus qu'à les cuire. Du coup le croissant perd cette croustillance et cette saveur si recherchées et appréciées par les gourmets du petit matin.

*Le croissant*



# « L'hôtellerie est toujours un métier d'avenir »

À la tête de l'École hôtelière de Genève depuis octobre 2020, Susanne Welle a toujours rêvé depuis sa tendre enfance de faire carrière dans l'hôtellerie. Experte de la branche et spécialiste dans le domaine de la formation, elle dispose d'un grand savoir-faire et d'une riche expérience dans l'hôtellerie-restauration, que ce soit en Suisse ou à l'étranger. Rencontre avec une battante qui s'attelle aujourd'hui à renforcer les liens entre Suisse romande et alémanique.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN

## GENÈVE

### DEPUIS OCTOBRE 2020, VOUS AVEZ PRIS LES RÊNES DE L'EHEG EN PLEINE PANDÉMIE. QUEL REGARD PORTEZ-VOUS SUR CETTE PÉRIODE ?

**Susanne Welle:** Au cours de l'année 2021, nous avons remarqué une baisse d'intérêt pour nos formations. Il était difficile de recruter de nouveaux élèves, de convaincre que l'hôtellerie est un métier d'avenir. Mais à l'automne 2021, nous avons atteint nos chiffres et avons même fait mieux que le budget. De quoi nous réjouir.

### QUELS SONT LES DIPLÔMES DÉLIVRÉS PAR L'EHEG ?

**S. W.:** Nous proposons deux cursus: un généraliste de 3 ans, et un professionnel de 2 ans. Tous deux aboutissent à un diplôme de niveau « ES ».

Le cursus généraliste est composé de six semestres, dont trois de stages et trois de théorie, alors que le cursus professionnel se compose d'un semestre de stage et trois de théorie. Le diplôme permet, au terme d'une passerelle de trois mois, d'accéder directement en deuxième année de la Haute École de Gestion de Genève en vue de l'obtention d'un bachelor d'économiste en entreprise.

### D'OU VIENNENT LES ÉLÈVES ET COMMENT FINANCENT-ILS LEURS ÉTUDES ?

**S. W.:** 70-80% de nos élèves viennent de Genève. Habituellement, nos recrues ont passé par la maturité gymnasiale, mais nous constatons un regain d'intérêt de la part de professionnels au bénéfice d'un CFC. Nous comptons également des étudiants d'autres cantons et de France voisine. Pour une formation sur trois ans, le prix se monte à 59500 CHF.-. Les enfants, dont les parents sont cafetiers ou restaurateurs, et affiliés à des faitières cantonales membres de GastroSuisse, bénéficient d'un rabais de 15%. Le coût peut paraître élevé, mais nous avons besoin de beaucoup de matériel. Les candidats motivés par un cursus à l'EHEG peuvent bénéficier de bourses octroyées par des fondations ou des cantons. Ils sont en outre rémunérés pendant leurs stages.

### QUELS SONT LES DÉBOUCHÉS À L'ISSUE D'UNE FORMATION À L'EHEG ?

**S. W.:** Une école hôtelière est une bonne école de vie, à la fois pratique et théorique. Les compétences qui y sont acquises sont utilisables dans bon nombre de domaines. 80% de nos diplômés poursuivent leur carrière dans l'hôtellerie. C'est un pourcentage élevé si on le compare aux carrières qu'embrassent les étudiants au sortir de l'École hôtelière de Lausanne qui ne sont qu'environ 30% à poursuivre dans ce secteur. Nous sommes fiers de constater que beaucoup de directeurs généraux d'établissements hôteliers sont passés par les bancs de l'EHEG après un CFC de cuisine. Notre formation est un véritable plus dans une carrière. Bruno Lustenberger, alumni de l'École hôtelière Belvoirpark de Zurich, a débuté son cursus professionnel par un CFC de cuisinier !



▲ Susanne Welle.  
Photo: © Tomek Gola

▼ L'École hôtelière de Genève.

▶▶ L'École de Belvoirpark à Zurich.

Photo: © DR

[www.ehg.ch](http://www.ehg.ch)

### VOUS PARTAGEZ VOTRE FONCTION ENTRE L'EHEG ET L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE ZÜRICH, QUELLES COLLABORATIONS ENTRE LES DEUX ÉTABLISSEMENTS ?

**S. W.:** On aimerait aligner les curriculums pour que les étudiants de Zurich et de Genève puissent se former dans une autre région linguistique. Un nouveau plan d'étude-cadre sera effectif en septembre. Il permettra aux étudiants de Genève d'effectuer un semestre ou une année à Zurich. Nous démarrons ce printemps avec les élèves de Belvoirpark qui pourront aussi venir à Genève dans le cadre de ce programme. Cela permettra à tous ceux qui le désirent de se former ailleurs et de faire connaissance avec l'école sœur. Pour renforcer encore ces liens, les deux écoles sont en train de procéder à un rebranding. L'école de Zurich va changer de nom et le logo sera très similaire à celui de l'EHEG.



80% DE NOS  
DIPLOMÉS  
POURSUIVENT  
LEUR CARRIÈRE  
DANS  
L'HÔTELLERIE.



### UNE ÉCOLE AU TOP !

En 2011, l'EHEG a fait son entrée dans la liste des dix meilleures écoles du monde.

L'École hôtelière de Genève exploite en outre plusieurs établissements pour la formation pratique, un service traiteur, et dispense des cours de formation continue pour les prestataires de services en collaboration avec les associations cantonales.

Elle chapeaute également l'École hôtelière de Casablanca.

L'EHEG figure à la 6<sup>e</sup> place sur 180 au dernier classement effectué par le réputé CEOWORLD Magazine dans la liste des meilleures écoles hôtelières en Europe pour l'année 2019.

Les programmes de gestion hôtelière de l'EHEG sont accrédités QQQ et Eduqua. Ces accréditations représentent le plus haut niveau d'accomplissement des écoles hôtelières de Suisse.

