

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECA TEC - CPA
www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01
30
1989-2019
Distributeur pour la Suisse romande **RATIONAL**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 4 • 25 février 2022

illycafé en capsules
www.illycafe.ch



FRIBOURG

> Page 11

2021: une année record pour le Vacherin fribourgeois AOP

Partageons ensemble un moment unique
ecotel
&
SERAX
Showroom éphémère
Mercredi 23 février 14h-18h / Jeudi 24 février 8h-22h / Vendredi 25 février 8h-12h
Palais de L'Athénée, Rue de l'Athénée 2, Genève



SUISSE

> Page 12

Une femme et quatre hommes décrochent le Graal

VU pour VOUS
DUG
MILCH POTATO
© DUG

Du lait de patate

C'est le magazine vegconomist, qui nous l'apprend. La marque suédoise DUG, créée par Veg of Lund, a trouvé une solution alternative au lait de vache pour le moins inhabituelle: le lait à base de pommes de terre. Mais pourquoi utiliser ces tubercules? Selon les initiateurs de ce nouveau produit, ils sont encore meilleurs pour l'environnement que l'avoine puisqu'ils n'utilisent que la moitié des terres. Ils nécessitent également 56 fois moins d'eau que les amandes. Le côté crémeux de la patate, son goût neutre, et le fait qu'elle ne provoque pas d'allergies en font un légume idéal pour la production d'alternatives au lait.

L'innovation de Veg of Lund a récemment valu à DUG le prix du meilleur produit adapté aux allergies lors des World Food Innovation Awards 2021. La marque est déjà sur le marché en Suède et vient d'être lancée au Royaume-Uni. Elle est disponible en trois saveurs: original, non sucré et barista.

M.M.



L'HEURE de la LIBERTÉ retrouvée

Avec l'abandon des restrictions sanitaires, l'hôtellerie-restauration peut enfin respirer et espérer renouer avec les chiffres d'avant la crise. Elle en aura besoin pour éponger les dettes accumulées depuis le printemps 2020.

nous pensons que cela allait durer un mois et que tout rentrerait dans l'ordre. Deux ans plus tard, je me retrouve avec près de 200000 francs de crédit à rembourser et des échéances qui approchent. Contrairement aux restaurateurs français, nous n'avons pas été suffisamment aidés et ça va être difficile de remonter la pente. Je rêve que la Confédération prenne en charge la moitié de cette ardoise salée. Nous avons vraiment beaucoup trinqué.»

M.M. Le témoignage de ce restaurateur reflète l'état d'esprit qui prévaut dans la branche. Certes, ces professionnels sont soulagés de pouvoir enfin faire fonctionner leurs commerces, mais il faudra des années pour se relever d'une telle casse.

UNE CHUTE VERTIGINEUSE

Selon les données de GastroSuisse et du Centre de recherches conjoncturelles KOF, les chiffres d'affaires de l'hôtellerie-restauration ont chuté d'environ 40% en 2020 et 2021 par rapport à 2019. Cela correspond à un dommage économique de plus de 20 milliards de francs.

Dans l'hôtellerie-restauration, on a eu recours durant la crise à 17414 crédits COVID-19. Le volume de crédit employé s'élève à environ 1,65 milliard de francs, ce qui correspond à 9,7% de tous les crédits transitoires.

De nombreux établissements ont de grandes difficultés à rembourser ces crédits dès maintenant et seront contraints de demander un report des échéances.

SOULAGEMENT

Les faitières cantonales et GastroSuisse se disent aujourd'hui soulagées pour leurs membres. En effet, bon nombre des 2,5 millions de personnes, qui fréquentent chaque jour l'hôtellerie-restauration, n'avaient pas accès aux restaurants, bars et cafés en raison du certificat obligatoire.

Reste encore à voir si l'affluence d'avant sera au rendez-vous.

*Prénom d'emprunt

SUISSE

« Le week-end du 19 février, malgré les vacances scolaires à Genève, nous avons fait le plein. Nous avons même dû refuser du monde, cela nous a fait un bien fou! » Yves*, restaurateur aux Pâquis, comme tant d'autres de ses confrères, ne cache pas sa joie: «Au début de la pandémie,

pièce
-99

Salade de feuilles de chêne rouges/vertes importation 8 pièces



Toutes les offres TVA exclue

1l
105

Emmi Lait entier 3,5% de matière grasse UHT 12 x 1l



25 cl
-59

Heineken Premium bière blonde 24 x 25 cl



28.2-5.3.2022

Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch



La loi sur le travail doit être adaptée à la réalité

Il n'est pas réaliste de demander aux cadres supérieurs du secteur tertiaire, qui disposent d'une grande autonomie, de respecter des temps de travail régulier et rigide. La loi sur le travail doit être adaptée afin de prévoir un régime d'exception permettant aux personnes concernées de bénéficier d'une plus grande autonomie dans leur manière de travailler.

Introduire de la flexibilité dans la loi sur le travail

Les syndicats montent aux barricades! Dans un communiqué publié par UNIA le 4 février et intitulé «Travailler 24 h sur 24? Non merci!», on nous apprend que la Commission de l'économie et des redevances du Conseil des États (CER-E) «attaque frontalement la santé des travailleuses et travailleurs: les dispositions sur le travail et la durée du repos ainsi que l'interdiction du travail de nuit et du dimanche devraient être supprimées pour de larges cercles de salarié-e-s. Ce n'est ni plus ni moins qu'une érosion de la loi sur le travail et un jeu dangereux avec la santé des travailleuses et travailleurs». L'Union syndicale suisse a réagi, globalement, dans les mêmes termes.

Pour comprendre de quoi il retourne, il faut se référer au communiqué publié ce même 4 février par ladite Commission: celle-ci a récemment repris ses travaux visant à mettre en œuvre l'initiative parlementaire 16414 Konrad Graber, laquelle demande d'introduire dans la loi sur le travail un régime de flexibilité permettant à certaines catégories de travailleurs spécialisés d'aménager leurs horaires de travail avec une plus grande autonomie.

Ce que la CER-E propose aujourd'hui, c'est de permettre à certains travailleurs de renoncer, avec leur consentement écrit explicite, à être soumis aux dispositions de la loi sur le travail – sous réserve de celles relatives à la protection de la santé qui s'appliqueraient de toute manière. Cette possibilité serait réservée à des travailleurs qui exercent une fonction de supérieur ou de spécialiste, qui bénéficient d'un salaire annuel supérieur à 120000 CHF ou d'un diplôme sanctionnant une formation supérieure, qui disposent d'une grande au-

tonomie dans leur travail, qui peuvent dans la majorité des cas fixer eux-mêmes leurs horaires de travail, et enfin qui travaillent dans une entreprise fournissant principalement des prestations dans les domaines de la technologie de l'information, du conseil, de l'audit ou de la fiduciaire.

Profil visé: les cadres supérieurs du secteur tertiaire

Lorsque le syndicat UNIA écrit dans son communiqué que les contre-maîtres de la construction ou les chefs-boulangers pourraient être amenés à travailler 24 heures sur 24, on a le sentiment que ce n'est pas tout à fait correct. Le profil visé ici est en réalité celui des cadres supérieurs du secteur tertiaire, dont le travail est généralement moins dépendant d'un lieu fixe et d'un horaire régulier, et qui savent s'organiser pour bénéficier de l'autonomie qu'offre cette situation. C'est le cas, sans doute, de beaucoup de cadres des organisations économiques – qui remercient les syndicats de se mobiliser pour leur santé, mais qui apprécient néanmoins de pouvoir agencer assez librement leurs horaires de travail, en compensant les périodes chargées par divers autres avantages.

L'ironie de la situation ne doit pas masquer le fond du problème: le fait d'être connecté et joignable en tout temps et de ne pas compter ses heures amène parfois à des excès susceptibles de nuire à la santé ou à la vie sociale, même chez les cadres. Il faut donc poser des limites et connaître ses propres limites; les employeurs doivent comprendre cela et ne pas exiger plus que ce qui est raisonnable de la part de leurs cadres. Il n'en reste pas moins que ces limites varient selon les individus et selon les activités, et que leur fixation est d'abord une

question de responsabilité individuelle, tout particulièrement chez les personnes qui assument des responsabilités professionnelles importantes.

Une question de responsabilité individuelle

On touche là au cœur du problème: s'opposer à un régime d'exception dans la loi sur le travail, c'est se méfier de toute forme de responsabilité individuelle, même chez les travailleurs formés à exercer cette responsabilité. C'est compter sur la loi, et uniquement sur la loi, pour protéger tout individu de lui-même, y compris contre sa propre volonté. C'est encore voir toute forme de travail comme quelque chose de négatif, de nuisible. En poussant cette logique jusqu'à l'absurde, il faudrait aussi soumettre les indépendants à des contraintes d'horaire pour les empêcher de mettre leur santé en danger.

S'opposer à un régime d'exception dans la loi sur le travail, c'est également une forme d'hypocrisie, dès lors que les dispositions de la loi, dans la réalité actuelle, ne sont que rarement respectées par les travailleurs dont il est question ici. Un contrôle effectif des horaires de travail des cadres est extrêmement délicat à mettre en œuvre en pratique.

La définition exacte du cercle des personnes concernées peut faire l'objet de discussions. Il est incompréhensible en revanche qu'on puisse contester le principe même selon lequel certaines catégories de personnes doivent pouvoir bénéficier d'une plus grande liberté dans leur manière de travailler.

Pierre-Gabriel Bieri

AMBASSADEUR DU TERROIR

Le Boteco

AUX COMMANDES DU RESTAURANT, LE BOTEÇO DEPUIS SON OUVERTURE, LA CHEFFE MONICA BARROS RAVIT LES PALAIS DES GOURMANDS AVEC UNE CUISINE FUSION D'INSPIRATION SUISSE ET BRÉSILIENNE.

PAR ÉDOUARD AMOIEL

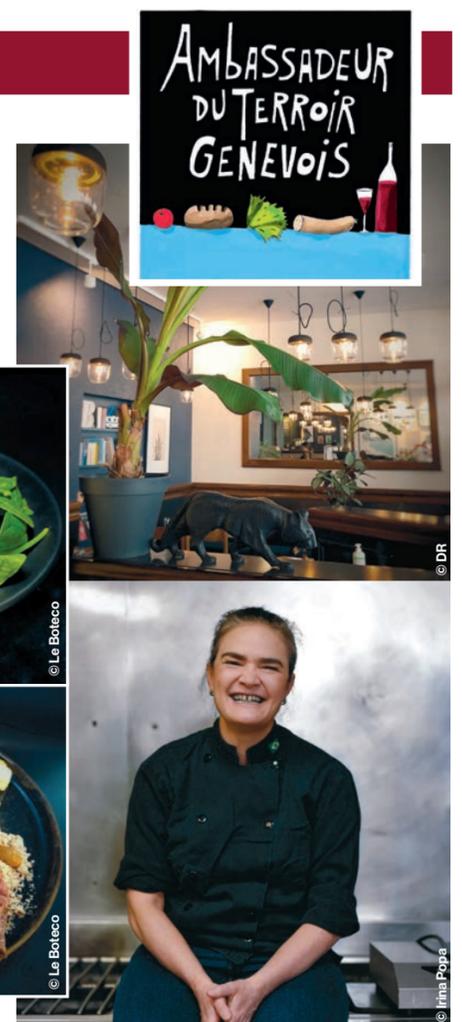
Son sourire communicatif et sa joie de vivre reflètent ses origines: le soleil, la samba, les plages de Copacabana. Ancienne journaliste, elle quitte sa patrie en partance pour l'Europe dans le but d'apprendre la culture des fourneaux. Sa cuisine est à son image: colorée, joviale et épicée. Installée en Suisse depuis bientôt 20 ans, Monica Barros tient la barre de son restaurant d'une main de fer dans un gant de velours. Toujours en accord avec la cuisine locale genevoise, elle exprime son art gastronomique à coup d'accords inédits. Un soupçon du Brésil et une pincée d'Helvétie. Voyage en terre (in) connue où les produits du terroir fusionnent avec les saveurs du voyage.

FUSION

Boteco est le nom donné aux bars restaurants typiques de Rio de Janeiro où la bière est servie très froide accompagnée de petiscos ou tapas; des lieux incontournables, évocateurs de découvertes et de contrées lointaines. Dans une ambiance tamisée, réchauffée par des meubles en bois, l'exploration se fait directement dans l'assiette. «J'élabore mes plats en utilisant des recettes brésiliennes avec des produits locaux. C'est important pour moi de toujours apporter une touche romande à ma cuisine». Sur sa carte, Monica commence par proposer principalement des tartares aux accents de son pays. Mais au fil du temps, elle constate une forte demande pour des plats brésiliens plus typiques. C'est le premier confinement

qui la conforte dans ce choix culturel et la pousse à approfondir ses créations. «Autant du point de vue personnel que professionnel, j'ai profité de prendre le temps de me recentrer».

Après un détour par la Ferme du Lignon pour acheter quelques œufs frais, c'est à la Ferme de la Chèvrerie du Champ Courbe que Monica sélectionne ses fromages de chèvre et à la Boucherie du Palais qu'elle choisit ses viandes. Pourquoi ne pas se laisser tenter par une carne seca, viande de bœuf séchée et effilochée ultra gourmande, sautée avec des oignons, servie avec des frites de manioc et une vinaigrette à la tomate. Même constat pour les vins et une association inédite avec le domaine de la Vigne Blanche à Cognac. «Mon approche gastronomique reste très centrée sur les produits genevois».



Le Boteco - Rue Micheli-du-Crest 12 - 1205 Genève - Tél. 022 328 09 09 - www.leboteco.ch

plus de **2000** actions chaque semaine



22%

8.29

1 kg

Asperges blanches du Pérou, 6 x



19%

4.53

1 l

Crème entière UHT 35% M.G. Cremo, 12 x



23%

18.44

kg

Parisienne de bœuf frais de Suisse/Allemagne/Autriche

FOIRE À LA VIANDE

ALIGRO

Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran

Offre valable du 28 février au 5 mars 2022 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

**pastanova
salsanova**

**Enthousiasmez vos convives
avec diverses associations**






Salon des Vins Vaudois
Waadtländer Winzer zu Gast in Zürich
Montag, 7. März 2022
Lake Side, Zürich

Zürich, le lundi 7 mars 2022

Salon des Vins Vaudois

Une trentaine de vigneron·nes seront du voyage avec dans leurs bagages les classiques réputés que sont les Chasselas, Pinot Noir et Gamay, mais aussi des cépages anciens comme le Plant Robert et la Mondeuse ou plus récents tels le Gamaret et le Garanoir.

PROGRAMME

15h à 16h30 | Dégustation libre pour le public professionnel uniquement
16h30 à 20h | Dégustation libre pour les amateurs de vin et le public

SÉMINAIRES DE LA MASTERCLASS

15h Séminaire 1 | Premiers Grands Crus vieilliss
18h Séminaire 2 | Escargot rouge

INSCRIPTION ET INFORMATIONS

Inscription jusqu'au vendredi 4 mars 2022 au plus tard.
Libre pour les professionnels et le grand public.

Tous les participants doivent s'inscrire individuellement en ligne:
www.vinum.eu/VinsVaudois, info@vinum.ch

BEERIAPFEL, variété fruitière suisse de l'année 2022

Fructus, l'Association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier, nomme variété fruitière suisse de l'année 2022 une variété de pommier locale du canton de Saint-Gall.

Les pommes Beeriapfel mûres frappent par leur belle coloration et leur parfum intense. Elles sont petites, de forme globuleuse à conique, de couleur de base jaune vert avec une coloration secondaire rouge foncé. La chair est ferme et juteuse avec un parfum intense.

Source: www.agrihebdo.ch



L'eau vitaminée suisse Focuswater affiche un résultat record

L'année écoulée, le Groupe Rivella a vendu 92 millions de litres de boissons et réalisé ainsi un chiffre d'affaires de 118 millions de francs suisses – soit 5,6% de moins que l'année précédente. L'eau vitaminée numéro un en Suisse a enregistré un nouveau résultat record. Au cours de la deuxième année de pandémie, les restrictions en vigueur dans la restauration et le manque de manifestations ont encore une fois impacté les ventes de Rivella.

www.focuswater.ch



Chez Vincent: un rêve de petit garçon

«Je devais avoir 8 ou 10 ans, à Bruxelles, lorsque j'ai goûté pour la première fois, un éclair au mocca. Ce fut un choc, une révélation: la crème, le nappage... Une pure merveille! Ce jour-là, je me suis juré de devenir pâtissier-confiseur». Le garçonnet belge de jadis a tenu son serment: aujourd'hui, devenu suisse, Vincent Dozin est à la tête d'un petit royaume de douceurs comprenant six magasins, cinq Tea-room-restaurants, ainsi qu'une chocolaterie répartie entre Lutry, où il vit, Pully et Lausanne, sous l'enseigne qui porte son prénom: Chez Vincent. Le succès ne lui est pourtant pas monté à la tête. Chaque matin, il se lève bien avant le soleil pour travailler comme l'artisan qu'il n'a jamais cessé d'être.



Petit garçon, Vincent Dozin s'était juré de devenir pâtissier-confiseur. Il a réalisé son rêve bien au-delà de ses espérances. © Le Cafetier

saveurs à proposer à notre clientèle. Quel est le produit phare de la maison? «Le gâteau MultiFruits! Les clients n'arrêtent pas de le réclamer». Il précise: «Notre point fort c'est la pâtisserie et le chocolat, plus encore que la boulangerie».

UN CATALOGUE GOURMAND IMPRESSIONNANT

Pour s'en convaincre, il suffit de jeter un coup d'œil sur le riche catalogue gourmand de l'enseigne: Intense Noirs, Trois Chocolats, Fruits Rouges, Feuillantine, Forêt Noire, Gâteaux «américains» ou «décorés» (sur demande), etc. À quoi s'ajoute un grand choix de pralinés et de truffes maison confectionnés avec des cacao de première qualité. Sur commande, la maison réalise, selon le goût du client, toutes sortes de boîtes de chocolats pour une fête, un anniversaire ou un jubilé.

À 62 ans, cet artisan-patron comblé affirme avoir trois amours: «Ma femme, mon fils et mon travail». Il précise: «Mon fils, qui a 28 ans, ne s'intéresse pas du tout à la pâtisserie. Il est hockeyeur; il joue à Sierre. C'est en le suivant sur les patinoires que j'ai appris la géographie de la Suisse (rires)». Songez-vous à la retraite? «Non, pas pour le moment! Tant que je prends du plaisir à mon travail, je reste sur le pont». Un rêve pour le futur? «Oui, prendre la mer avec mon épouse à bord d'un voilier, peut-être pour une traversée de l'Atlantique. J'ai mon permis hauturier (haute mer)». Gageons que, le jour venu, la cambuse du bateau de Vincent sera pleine de douceurs.

GEORGES POP

VAUD

Arrivé en Suisse en 1981, fort d'une formation dans le domaine qu'il avait choisi et après un passage dans une école hôtelière de son pays d'origine, Vincent Dozin et son épouse Romaine, une Valaisanne pure beurre, font, en 1993, l'acquisition d'une boulangerie-pâtisserie à Lutry. Se mettre à son compte est un pari financièrement risqué, mais à force de travail, dans le souci du produit fini, entouré de quatre collaborateurs, le couple finit par se faire sa place au soleil. «Aujourd'hui, par la force des choses, je suis devenu patron, avec plus de soixante employés. Je pourrais me contenter de gérer mon affaire et de diriger mon équipe depuis un bureau. Mais il se trouve que j'aime ce travail, même si parfois c'est dur», explique-t-il.

«MON POINT FORT: LA PÂTISSERIE ET LE CHOCOLAT»!

Il est vrai que ce pâtissier-créeur, comme il se définit lui-même, ne chôme pas. Il raconte: «Chaque matin, six jours sur sept, je me lève vers quatre heures du matin pour rejoindre mon laboratoire et mon équipe. Le réveil est parfois ardu, mais une fois sur place, ce travail reste un plaisir, notamment lorsque nous cherchons ensemble de nouvelles

www.patisserie-vincent.ch

ABBAYE DE MONTHERON

L'excellence dopée par la nature

Auréolée d'une étoile verte au Michelin 2021, la cuisine du chef Rafael Rodriguez affiche une parfaite symbiose avec l'univers qui entoure la belle auberge à l'orée des bois sur les hauts de Lausanne.

MANUELLA MAGNIN

VAUD

Passer la porte de l'Auberge de l'Abbaye de Montheron, c'est un peu entrer en philosophie. Bien sûr, comme dans toute bonne auberge, on y mange et on y boit. Mais, à Montheron, c'est une véritable prise de conscience qui s'opère lorsque les assiettes sont déposées face aux convives.

L'établissement a reçu une étoile verte décernée par Michelin en 2021, une distinction qui permet aux lecteurs du guide de repérer facilement les restaurants particulièrement engagés pour une gastronomie durable et pour lesquels le respect de l'environnement figure au cœur de leur démarche. L'Auberge de l'Abbaye de Montheron fait à juste titre partie de ces étoilés verts.

SUPPRIMER LE CHOCOLAT

Le chef Rafael Rodriguez est connu pour son amour de la nature et des productions artisanales qu'il magnifie aux fourneaux, les transformant en créations gourmandes. «Tous nos producteurs sont des amis. Les 99% des produits que je travaille proviennent d'un rayon de 25 km», relève le talentueux cuisinier qui franchira un nouveau pas en avril prochain. «Nous allons supprimer le chocolat et même les épices de notre cuisine. C'est un nouveau défi. Nous aurions aimé nous passer du café et le remplacer par de la chicorée, mais malheureusement celle-ci vient de Chine, ce qui n'est pas en accord avec notre philosophie du local et du durable». Une cuisine sans épices? «Rien de compliqué, martèle le chef. Outre le safran et le poivre du Sichuan vaudois, la nature nous offre une multitude d'herbes et d'ingrédients qui apportent du goût aux plats.»

Tous les jours avant d'entrer en cuisine, l'équipe rencontre les artisans et agriculteurs voisins qui fournissent la majorité des produits frais. Cette relation de confiance et de respect mutuel se sent dans les apprêts. Prenez cette endive cuite sous-vide et ces pickles de shiitake, enivrés d'une émulsion d'oignon. Un pur délice. La truite saumonée de la pisciculture de Chamby arrive en ceviche, nappée d'un fumet de poisson agrémenté de verjus de Pierre-Alain Dutoit pour donner la réplique



▲ Le chef trouve son inspiration dans la nature proche.
Photos: © Lionel Henriod

▼ Une belle auberge accueillante.
Photos: © Lionel Henriod

Photos: © Lionel Henriod

www.montheron.ch



au citron vert trop exotique. Le cerf, en tartare, a été chassé non loin. C'est une échalote noire de Cugy et un kimchi de chou maison qui ajoutent à son goûteux caractère. Le chou tutoie une divine polenta dans un nuage d'émulsion de Vacherin.

Le safran de Vulliens confère un supplément d'âme à de petites perches pêchées dans le Léman. Le secréto de porc du coin affiche une cuisson parfaite et un laquage au genièvre diablement gourmand.

Côté dessert, le sorbet poire, sa mousse à la raisinée de Romanel, et son biscuit à l'amande ponctuent ce repas tout en finesse. Sans oublier le génépi maison, créé par David Donneau, qui règne en maître sur le service. Ce passionné de vins locaux, naturels et rares, contribue à faire d'une visite à Montheron un véritable moment d'exception.

l'incontro 2022



Caratello Weine AG
Zürcher Strasse 204E, CH-9014 St.Gallen
T +41 71 244 88 55
info@caratello.ch, www.caratello.ch

Au rendez-vous des grandes personnalités du vin italien – à Genève!

Les propriétaires des quarante domaines les plus prestigieux seront personnellement présents pour vous faire déguster leurs nouvelles créations.

Lundi, 21 mars 2022
de 14h00 à 19h30

Four Seasons
Hôtel des Bergues
33, quai des Bergues
1200 Genève

Participation:
CHF 20.– y compris
bon d'achat de
CHF 20.–



CARATELLO
LES VINS ITALIENS

À LOUER ou À VENDRE

Vous êtes professionnels (les) de la restauration, vous avez envie d'un nouveau défi, d'un nouvel environnement, d'une vie à la montagne dans une ambiance touristique et villageoise des plus conviviales, ce nouveau challenge vous attend.

A louer ou à vendre Restaurant La Paix – La Grange

Situé au cœur du pittoresque village d'Evolène (VS), l'établissement se décline en plusieurs entités:

- La Paix: 60 places
- La Grange: 20 places
- Terrasse: 40 places
- Vaste sous-sol avec chambre froide et chambre de congélation
- Appartement de 4 pièces
- Jardin

Le patron-propriétaire se fera un plaisir de vous faire visiter son établissement dans lequel il a œuvré avec passion durant plus de 40 ans.

info@restaurantlapaix.ch
ou 079 312 07 55
www.lapaix-lagrange.ch

ROUVIERE SLICING SA
Trancheuse 250 mm

250IX



CHF 1'476.-HT
+ Livraison offerte.
www.rouvierslicing.ch
rouvierslicing@gmail.com
Depuis 1969 au service des cafetiers
Restaurateurs 0848 666 081



Concours photo

Juste du Goût dans l'Arc jurassien

Toutes les informations sur www.rvaj.ch

CLAP DE FIN POUR L'ERMITAGE DE **Bernard Ravet!**



A VUFFLENS, LE DOYEN DES 19/20 TIRE SA RÉVÉRENCE.
SES TROIS ENFANTS NE REPRENDRONT PAS LA MAISON.

Guy Ravet dit non! En fait, cela aurait dû se passer autrement: comme leur mère Ruth, les trois enfants Ravet ont suivi avec succès les cours de la mondialement connue Ecole Hôtelière de Lausanne. Puis, ils ont pris les commandes de l'idyllique Ermitage à Vufflens-le-Château.

Guy Ravet est un chef doué, comme son père. Sa sœur Nathalie est une sommelière d'exception et elle est membre du jury des vins GaultMillau. Et le bilan de la famille est impressionnant: 33 ans à Vufflens, dont 29 ans à 19 points. Le tout sans mécènes, ni sponsors ou investisseurs, ce qui n'est de loin pas la règle. Cette saga familiale se terminera-t-elle sans «happy end»? En tous les cas, Guy ne veut pas reprendre l'Ermitage. Il se distancie de la cellule familiale et envisage de poursuivre sa carrière ailleurs.

La pilule est amère pour Bernard Ravet, mais le patron réagit avec aplomb:
«La décision de Guy nous a surpris, mais nous le comprenons».

www.ravet.ch

Source: www.gaultmillau.ch

UN CONCOURS DE PHOTOS GOURMANDES

En prévision de la publication d'un livre illustré consacré aux produits du terroir régional, le Réseau des villes de l'Arc jurassien (RVAJ) et la maison d'édition *Juste du Goût* lancent un concours de photos gourmandes ouvert à tous.

Les plus réussies seront récompensées et publiées dans un ouvrage intitulé «Juste du goût dans l'Arc jurassien», qui paraîtra en automne. Les participants sont invités à immortaliser par l'image les richesses du terroir de la chaîne jurassienne suisse à travers ses paysages, ses produits, ses recettes et ses acteurs.

Les photographes ont jusqu'au 13 mars pour envoyer leurs œuvres à l'adresse contact@justedugout.com.

Le Réseau des villes de l'Arc jurassien regroupe treize communes réparties sur quatre cantons (Berne, Jura, Neuchâtel et Vaud). Constitué en association, il vise à faire de l'Arc jurassien une véritable région économique et culturelle forte, au-delà des frontières cantonales. Basée à Genève, la maison d'éditions *Juste du Goût* est spécialisée dans la publication de livres consacrés à la cuisine et aux produits du terroir régionaux. En 2019 et 2020, elle avait notamment publié deux ouvrages entièrement dédiés au terroir genevois, intitulés «Juste du Goût en terres genevoises».

G. P.

www.rvaj.ch

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

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)

➤ Préresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

➤ Impression: Atar Roto Presse SA

➤ Régie publicitaire:

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

➤ Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

➤ Éditeur et administration:

SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 — 1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier

MOTS CROISÉS

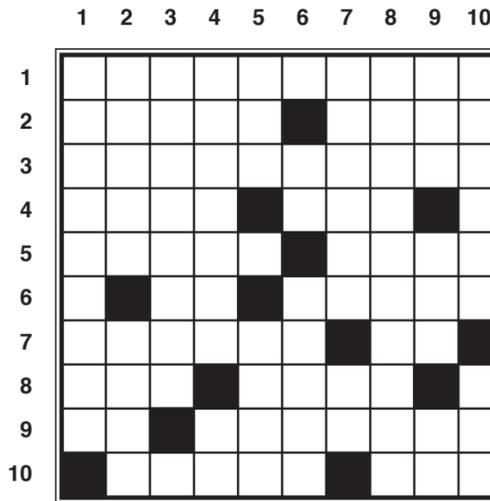
N° 1227

Horizontalement

1. Batracien. – 2. Qui a une tête d'œuf. Mois parmi d'autres. – 3. Geindrai. – 4. Fleur ou prénom. Prénom féminin. – 5. Voix aiguë. Jointe. – 6. Localise. Entreprenais. – 7. Mata. En vitesse. – 8. D'un auxiliaire. Habitation dans le Nord. – 9. Personnel. Partisane d'un hérétique. – 10. Localisées. Peut devenir montagne.

Verticalement

1. Isolements. – 2. Chiche. Traversent la ville. – 3. Réduites. – 4. Calibrons. Champion. – 5. Hommes anglais. Titre de noblesse. – 6. Marque la surprise. Espèce d'île. – 7. Malformation cutanée. Canton bilingue. – 8. Désormais. – 9. Monta sur ses grands chevaux. Cardinal romain. Mot de même. – 10. Etendus. Démonstratif.



Solution des mots croisés N° 1226



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

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
N° du cours 5730

* Pour bénéficier du chèque annuel de formation, faites votre demande auprès de 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
Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

L'excellence dans la formation

www.coursdecafetiergeneve.ch
022 329 97 22



Société des Cafetiers Restaurateurs Hôtelières de Genève

Assemblée Générale Ordinaire 2022 de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève

Lundi 21 mars 2022,
à 15 heures

RAMADA ENCORE

10-12 Route des Jeunes – 1227 Carouge
Salle «Jura»

ORDRE DU JOUR:

1. Ouverture de séance, approbation de l'ordre du jour de l'AG 2022 et approbation du procès-verbal de l'AG 2021
2. Complément si besoin, des rapports de commissions déjà approuvés à l'AG 2021 (questions et approbation sur le complément)
3. Rapport du trésorier (questions et approbation)
4. Rapport de la Fiduciaire (questions et décharge au comité)
5. ÉLECTIONS:
 - a) Présentation des candidats
 - b) Election du Président
 - c) Election des membres du comité
6. Suivi des objectifs 2021-2022
7. Diplômes d'ancienneté
8. Divers et propositions individuelles

CARTE DE MEMBRE 2022 OBLIGATOIRE

Il est rappelé que les membres doivent impérativement se munir de leur carte de membre genevoise pour accéder à l'assemblée (la carte de membre GastroSuisse est insuffisante). En cas de procuration délivrée à un tiers, ce dernier doit également être porteur de la carte ou d'une copie de la carte du membre représenté.

Toutes les personnes désirant recevoir un DIPLÔME D'ANCIENNETÉ

lors de notre prochaine assemblée générale pour 20 ans ou plus de sociétariat à la SCRHG, sont priées de s'annoncer au secrétariat au 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

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

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

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



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

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

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



FRANKE COFFEE SYSTEMS
FRANKE KAFFEEMASCHINEN AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
coffee.franke.com

HYGIÈNE



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

NOURRITURE



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

PRODUITS SURGELÉS



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

www.ditzler.ch

VIN



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

www.swisswine.ch

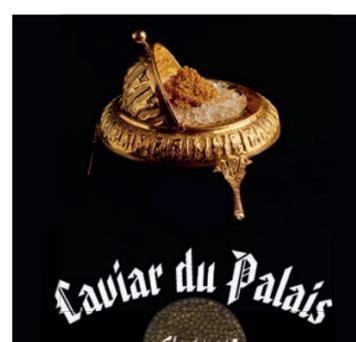
NOURRITURE



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

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 37
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





TOUT LOCAL VIENT D'OUVRIR UNE NOUVELLE BOUTIQUE À PLAINPALAIS

Leur mission proposer une gamme de produits d'épicerie locaux, à des heures convenables et à des prix compétitifs.

Par exemple un pain cuit à Genève avec des ingrédients locaux et bio portant le cachet Genève Terroir. Les produits laitiers sont sélectionnés en tenant compte du goût, de l'environnement et du bien-être animal.

Notre sélection de yaourts varie selon les saisons. Les fruits et légumes sont issus de la production des agriculteurs membres de Genève Terre.

Vous trouverez une sélection de vins biologiques et sans soufre ajouté ainsi qu'une station de remplissage de vin bio local que vous pourrez remplir avec votre propre bouteille.

TOUT LOCAL c'est 2 adresses:
Rue de Saint-Jean 4, 1203 Genève
Rue de Vignier 3, 1205 Genève

www.toutlocal.ch

LÉGUMINEUSES Des bombes énergétiques

Les légumes secs sont très sains et il en existe de multiples variétés. Petit tour d'horizon de leurs qualités et des bons trucs à connaître.

MANUELLA MAGNIN

ALIMENTATION

Grecs et Romains les considéraient comme une nourriture réservée aux pauvres. Durant tout le Moyen Âge, elles furent un aliment de base dans l'Europe du Nord. Aux XV^e et XVI^e siècles, les grands explorateurs ont facilité l'introduction de variétés de légumineuses dans d'autres régions du monde.

Très populaires dans les traditions culinaires orientales, elles sont servies au quotidien en Inde sous forme de dhal et même de crêpes ou de chips (les fameux papadums). Au Liban, elles entrent dans la composition du moujadara (riz cuit dans une soupe de lentilles et garni d'oignons frits). Du Maghreb à l'Asie du sud, en passant par les Balkans et l'Europe de l'Est, on les consomme souvent en soupes agrémentées ou non de viande. Le houmous, qui allie purée de pois chiches et pâte de sésame, se retrouve très fréquemment sur les tables arabes ou juives.

Avec la réhabilitation de la cuisine de terroir, et grâce à la prise de conscience de leurs vertus tant écologiques que pour la santé, les légumineuses sont en train de revenir au goût du jour en Europe. Les Italiens affectionnent particulièrement les haricots cannellini ou les borlotti. La lentille du Puy en France, ou celle de Sauvigny, dans le canton de Genève est une véritable institution dégustée notamment avec du petit salé.

Les mouvements végétariens et les adeptes du sans gluten en ont fait un ingrédient de base. Autant de bonnes raisons de mieux les connaître.



Lentilles de Sauvigny
Lentilles rouges
(lentilles corail)



Pois chiches



Haricots de Soissons



Pois jaunes



Haricots borlotti



Fèves de soja



Urad dal
(lentilles noires indiennes)

GRANDE VALEUR NUTRITIVE

Les légumineuses sont un excellent substitut de la viande. Elles sont riches en sucres et en protéines. La teneur en protéines des légumes secs oscille entre 20 et 30% (35 à 45% pour les fèves de soja). La viande en contient de 16 à 25%, le poisson de 14 à 25%. Bourrées de fibres, les légumineuses recèlent aussi plus de calcium, de potassium et de fer que la plupart des végétaux, ainsi que de grandes quantités d'oligoéléments et de vitamines du groupe B. Germées, les lentilles offrent beaucoup de vitamines C.

APPORT EN PROTÉINES

Pour augmenter l'apport en protéines d'un repas comportant des légumes secs, il faut y associer des céréales. Par exemple, consommer du riz, du blé ou du pain avec un plat de lentilles.

ATTENTION AU FER

Pour mieux absorber le fer des légumineuses, consommer un aliment riche en vitamine C au même repas. Éviter le thé, le café ou boissons gazeuses qui diminuent l'absorption du fer.

INDEX GLYCÉMIQUE

Malgré un taux de glucides élevé, les légumes secs présentent un index glycémique bas, particulièrement intéressant pour les personnes souffrant de diabète.

LA BONNE QUANTITÉ

Compter 50 à 60 g de légumineuses (poids sec) par personne.

CUISSON SANS SEL

Mieux vaut ne pas saler l'eau de cuisson des légumineuses. Le sel en durcit la membrane externe et empêche une cuisson optimale.

FLATULENCES: LES PARADES

Commencer par introduire de petites quantités de légumineuses dans votre alimentation. Les faire tremper dans le réfrigérateur plutôt qu'à température ambiante. Jeter l'eau de trempage. Les cuire longuement et éviter de consommer des aliments sucrés au cours du même repas. N'absorber que de très petites quantités de légumineuses germées non cuites.

Sources: « Ces plantes que l'on mange », Jean-Marie Pel, Éditions du Chêne, 2006. Dr Micheline Fourcade dans la revue « Le Quotidien du médecin ».

Retour en images

Grand Prix Joseph Favre 2022

Vainqueur du Grand Prix Joseph Favre 2022. Rémy Gravelaine, chef de partie au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier et son commis João Pedro Coehlo.



▲ De gauche à droite :

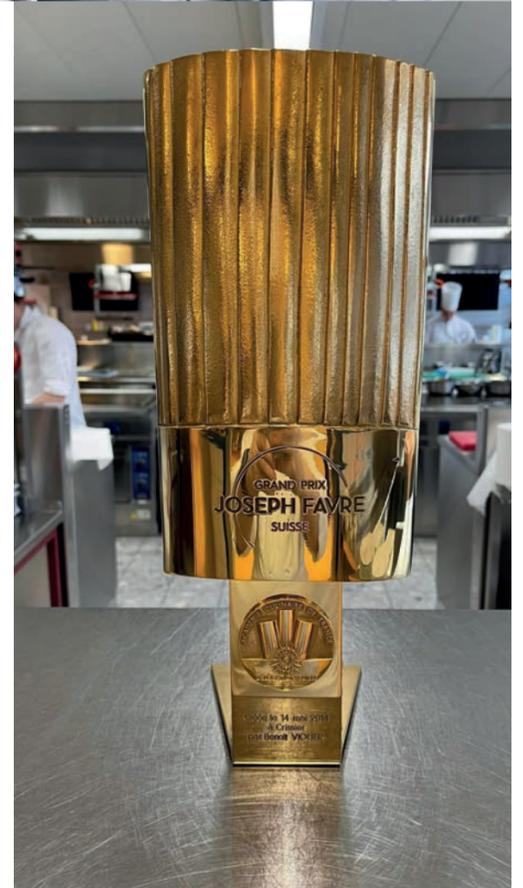
Rémy Gravelaine, chef de partie au restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier

Mariano Buda, second de cuisine au restaurant Damien Germanier à Sion

Quentin Philippe, chef de partie à L'Aparté Genève et

Felix Brun Picolo, chef de partie à l'hôtel-restaurant Didier de Courten à Sierre.

© PHOTOVALCH/Valerie Pinauda



Photos: © Le Cafetier

La petite histoire des aliments

La pêche Melba est un savoureux dessert, composé, à l'origine, de pêches délicatement pochées dans un sirop vanillé, dressées dans une coupe sur une glace à la vanille, le tout étant nappé d'un coulis de framboise. De nos jours, la recette connaît de très nombreuses variantes, sous des noms divers: des fraises ou d'autres fruits rouges remplacent parfois les pêches, alors que de la crème chantilly ou de la gelée de groseilles se substituent au coulis de framboise.

Ce dessert a été créé par Auguste Escoffier, une des grandes figures de la cuisine française de la fin du XIX^e siècle. Surnommé par ses admirateurs et ses pairs «chef des rois et roi des chefs», Escoffier est entré dans l'histoire de la gastronomie à plusieurs titres: outre la recette de la pêche Melba, il est l'inventeur de la poire Belle Hélène, un dessert composé de poires pochées dans un sirop et nappées de chocolat chaud; il a révolutionné l'art de restauration en organisant, en cuisine, le système des brigades et il fut l'auteur de plusieurs livres de recettes dont un Guide culinaire, publié en 1903, qui reste un ouvrage de référence pour de nombreux grands chefs d'aujourd'hui.

La pêche au cygne

En 1894, alors qu'il travaille dans un grand Hôtel de Londres, Auguste Escoffier est invité à assister avec ravissement à

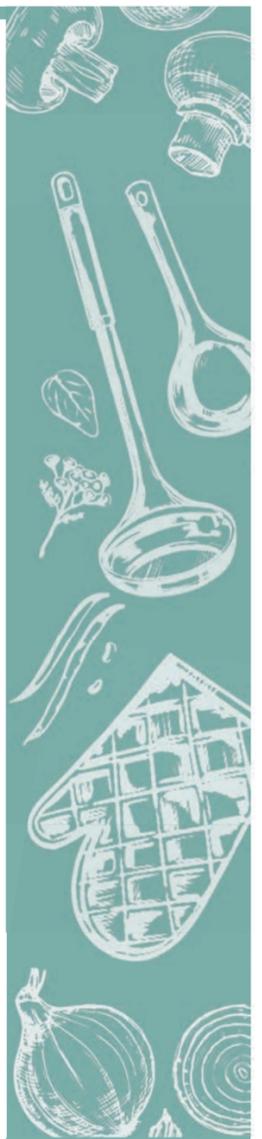
une prestation de la cantatrice australienne Nellie Melba dans Lohengrin, un opéra de Richard Wagner dans lequel apparaît un cygne. Ravi de sa soirée et conquis par la voix de la diva, il décide de créer un dessert pour la remercier: entre les ailes d'un cygne taillé dans un bloc de glace est enchâssée une timbale d'argent remplie de glace à la vanille, sur laquelle sont posées des pêches pochées, recouvertes d'un coulis de framboises fraîches.

D'abord baptisé la «pêche au cygne», le dessert sera rebaptisé «pêche Melba», un peu plus tard, en l'honneur de la cantatrice.

Une lettre manuscrite

Dans une lettre écrite de sa main, Auguste Escoffier raconte en ces termes cette rencontre et la genèse de sa recette: «Pour lui témoigner mon admiration et la remercier de cette soirée passée sous l'envoûtement de sa voix prodigieuse, servie par un réel talent d'actrice, je voulais lui réserver une surprise. Le lendemain de cette représentation, Mme Melba donnait à dîner à quelques personnes de ses amis. C'était là le prétexte à saisir. Me souvenant du majestueux cygne mythique qui apparaît dans le premier acte de Lohengrin, je lui fis présenter, le moment venu, des pêches sur un lit de glace à la vanille, dans une terrine d'argent incrustée, entre les ailes d'un superbe cygne taillé dans un bloc de glace, puis recouvert d'un voile de sucre filé.»

Ce que le chef ne précise pas, c'est que Nellie Melba fut emballée par les saveurs de ce dessert dont la réputation ne s'est toujours pas démentie de nos jours.



2021: une année record pour le Vacherin fribourgeois AOP

Après une année 2020 compliquée, marquée par la pandémie, l'année 2021 a été particulièrement faste pour le Vacherin fribourgeois AOP qui affiche des résultats records dans la production, la vente et l'exportation. L'interprofession y voit une confiance accrue des consommateurs suisses, mais aussi étrangers, dans la qualité et la traçabilité de ce fromage emblématique du terroir helvétique, fabriquées exclusivement sur les alpages et dans les plaines du canton du Fribourg.

GEORGES POP

FRIBOURG

L'année 2021 a dépassé toutes les attentes en matière de production de Vacherin Fribourgeois AOP, avec une augmentation record de 13,5% pour un total de près de 3075 tonnes produites. Les ventes ont-elles aussi fait un bond, avec des exportations qui ont progressé de 17,2% pour un total de près de 413 tonnes vendues à l'étranger. Il est vrai que cette augmentation des exportations s'inscrit dans une tendance favorable à tous les fromages suisses, avec une progression moyenne de 6,9%. Cependant, le Vacherin fribourgeois AOP dépasse de loin cette moyenne avec 17,2%. Il est également au-dessus de la moyenne de sa catégorie, celle des fromages à pâte mi-dure, dont les ventes à l'étranger ont progressé de 10,3%.

UNE « RÉCOMPENSE » POUR TOUTE LA FILIÈRE

Romain Castella, directeur de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) ne cache pas sa joie: « Ces chiffres sont une récompense pour toute la filière et les efforts qu'elle a consentis, ces vingt-cinq dernières années, pour améliorer la qualité du produit, garantir son origine, ainsi



▲ Pour Romain Castella, les succès de 2021 sont une récompense pour l'ensemble de la filière, producteurs, fabricants et affineurs.

▼ Les mélanges pour fondue constituent une part importante des ventes de Vacherin fribourgeois AOP.

Photos: © vacherin-fribourgeois-aop.ch

vacherin-fribourgeois-aop.ch

que sa traçabilité. Je songe aussi à toutes ces PME, celles qui n'emploient que deux ou trois personnes, qui ont continué leur travail sans relâche pendant la crise sanitaire; celles qui ont continué à nous fournir du lait, à élaborer du fromage, comme si de rien n'était, malgré les difficultés ou les absences dues à la maladie», souligne-t-il.

Le directeur de l'IPVF reconnaît aussi que l'effort de promotion de la marque a été constant et soutenu, ce qui s'est révélé payant: « La pandémie nous a empêchés d'être présents sur certains marchés et dans certaines manifestations, pour proposer nos fromages et nos mélanges pour fondue à la dégustation ou à la vente directe. Nous avons dû nous adapter, nous manifester dans la presse, sur Internet et sur d'autres vecteurs pour expliquer l'intérêt et la valeur de nos produits. Mais le résultat et là! Nous ne pouvons que nous en réjouir ».

LES FRANÇAIS FRIENDS DE VACHERIN FRIBOURGEOIS

Sur le front des exportations, c'est la France qui tient le haut du podium avec trois quarts des achats. Elle est suivie par l'Allemagne et les trois pays du Benelux. « Mais nous sommes présents sur les cinq continents, grâce à certains grands acteurs de la distribution internationale », relève Romain Castella qui n'entend pas s'endormir sur ses lauriers: « Les chiffres de l'année dernière sont aussi un encouragement. Nous allons poursuivre nos efforts pour faire connaître, mieux encore, la plus-value qu'apportent nos produits ».

Créée en 1995, l'IPVF regroupe les producteurs, fabricants et affineurs de Vacherin Fribourgeois AOP. Elle a pour mission de soutenir ses membres, de promouvoir la marque, et également de gérer les quantités et la qualité du produit, afin d'assurer le respect du cahier des charges. Elle compte 900 producteurs de lait, 68 fabricants fromagers, 35 fabricants d'alpages et 4 affineurs.



Rosy & Jamilla dans la cuisine du restaurant Don Camillo, Bâle

Le restaurant Don Camillo à Bâle se trouve dans l'ancienne brasserie Wardeck et fait partie des précurseurs de la cuisine à base de plantes. Depuis 2011, Rosy et Bruno Mürner proposent des plats végétariens dans leur restaurant. La fratrie, eux-mêmes végétariens, se réjouissent de la demande croissante. Le Don Camillo propose aussi des produits d'origine animale, mais 75 % des plats servis au comptoir sont entièrement végétariens. Bruno explique également que le végétarisme n'est plus typiquement réservé aux femmes, mais que les hommes aussi mangent végétarien.



Rôti de légumes et noix, crème de céleri, chou rouge, oignons rôtis

La cuisine végétarienne nécessite un peu plus de mise en place, à condition que tout soit préparé sur place, comme c'est le cas à Bâle. Mais contrairement à ce que l'on entend souvent, cuisiner avec des plantes n'est pas plus cher. L'un des autres avantages de la cuisine végétarienne, c'est qu'elle est saine. « Pour nous, c'est aussi une volonté de faire partie de la solution », dit Rosy, qui est également convaincue que les gens font davantage attention à leur alimentation.

Lisez tout l'entretien sur

gastrosocial.ch/doncamillo

GASTROSOCIAL



MÉRITE CULINAIRE SUISSE

Une femme et quatre hommes décrochent le Graal

Cinq chefs ont obtenu cette distinction destinée à honorer leur excellence. Le Jurassien Georges Wenger, ancien patron du restaurant éponyme au Noirmont, est gratifié d'un mérite d'honneur.

M.M.

SUISSE

Après deux éditions en 2020 et 2021, cinq nouveaux professionnels des fourneaux peuvent désormais arborer un foulard rouge et blanc, symbolisant leur haut degré d'excellence en cuisine. Sélectionnés par un jury de haut vol, composé de grands chefs et de journalistes spécialisés, ils ont reçu le Mérite culinaire suisse des mains du conseiller fédéral Guy Parmelin lors d'une cérémonie qui s'est tenue à Berne le 21 février.

Côté alémanique, Fabian Fuchs, Amédée Kalbermatten et Franz Wiget décrochent le fameux trophée.

FABIAN FUCHS

Ce chef œuvre aux fourneaux du restaurant l'EquiTable en plein cœur de Zurich où il ne cuisine que des produits issus de l'agriculture biologique, si possible régionaux, et des ingrédients certifiés équitables.

AMÉDÉE KALBERMATTEN

Amédée Kalbermatten et sa compagne Carmen ravissent leurs hôtes à 2000 mètres d'altitude en Valais dans leur pittoresque Moosalp. Entourée de montagnes majestueuses, la famille Kalbermatten est réputée pour son hospitalité. Elle vit son rêve et fait partager son bonheur à tous les visiteurs. Leur carte propose des mets d'une grande qualité, concoctés principalement avec des produits locaux préparés avec amour.

FRANZ WIGET

Franz Wiget est connu comme l'un des meilleurs cuisiniers du pays. Dans son auberge de campagne située au-dessus de Schwytz, avec son épouse Ruth, ils ravissent leurs clients avec des mets de haut vol.

PHILIPPE CHEVRIER

En Suisse romande, c'est Philippe Chevrier qui est distingué. En 1986, il devient chef de cuisine à Châteauevieux, domaine qu'il acquiert en 1989 à l'âge de 29 ans. En 1991, il décroche sa première étoile au Michelin, suivie d'une seconde en 1994. En 1996, il devient Chevalier du Mérite Agricole et, en 2002, il est nommé Chef de l'année au Gault&Millau avec la note de 19/20.



▶ Amédée Kalbermatten et sa compagne Carmen et Fabian Fuchs.

▼ Franz Wiget, Philippe Chevrier, Meret Bissegger et Georges Wenger

Photo: © DR



Philippe Chevrier est aussi entrepreneur hors pair qui a ouvert de nombreux restaurants dans le canton de Genève. Les derniers en date: Monsieur Bouillon, Chez Philippe, Denise's Art Burger, le Patio Rive Gauche, le Café des Négociants à Carouge.

Son Épicerie de Châteauevieux séduit les épicuriens qui peuvent retrouver ses créations également chez Delicatessa Globus et Manor Food. Grand amateur de crus genevois, le Chef a créé ses propres cuvées en collaboration avec Nicolas Bonnet et la Cave de Genève.

MERET BISSEGGER

Enfin, c'est au Tessin que l'on trouve l'unique femme distinguée cette année. Meret Bissegger est bien connue pour ses activités innombrables dans le domaine culinaire et gastronomique, et notamment pour ses engagements dans la cuisine bio et régionale du Tessin. Elle a affiché plusieurs années 14 points au GaultMillau avec son restaurant Ponte dei Cavalli.

Membre active de Slow Food depuis de longues années, elle a écrit plusieurs ouvrages de cuisine. Depuis 2006,

la talentueuse cuisinière vous accueille dans sa Casa Merogusto, où elle propose sa table d'hôte, ses cours et ses services traiteurs. Elle y transmet ses connaissances et fait déguster ses créations inspirées des plantes sauvages, des épices et de la nature.

GEORGES WENGER

Le Jurassien a fait du Noirmont une étape incontournable pour les gastronomes. Il a pour ainsi dire placé le Jura sur la carte culinaire helvétique. Georges Wenger est un défenseur passionné de la cuisine et des produits du terroir qui partage avec grand plaisir son savoir sans limites! Grâce à lui et à son épouse Andrea, «Le Noirmont» est une destination en soi. Son repas de la Saint-Martin est inoubliable, une référence en matière de tradition suisse. Il décroche le Mérite d'honneur pour son engagement. Fin 2018, il a remis son restaurant au jeune chef Jérémy Desbraux et à sa compagne Anaëlle Roze.

Bravo à tous ces chefs qui font de la Suisse une destination gastronomique de choix sur la carte du monde.

www.meriteculinaire.ch

