

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

30⁺
1989-2019

INOX, notre fabrication à Etagnières. 

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 5 • 11 mars 2022

Gastroconsult 
proche. compétente.

**Fiscalité
Comptabilité
Conseils**

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

PETIT FORESTIER
Le spécialiste de
la location frigorifique

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



DOSSIER
Hygiène et sécurité alimentaire
PAGES 11 ET 12



ROTOR Lips
Machines de qualité suisse.

Trouvez votre
appareil approprié.

www.rotorlips.ch



VU pour VOUS

OBARXO
Food & Drink Art

KUANTOM,
la solution cocktail
pour les professionnels



Qui n'a jamais rêvé de pouvoir déguster un cocktail à toute heure de la journée. Avec cette machine entièrement connectée, cela est possible. Vous trouverez une gamme de cocktails avec et sans alcool servis en moins de 20 secondes. La Société Kuantom a fait appel à des mixologues pour mettre au point des recettes. Cela devient une solution adaptée, tout en réinventant les modes de consommation et en apportant le savoir-faire du barman là où ce dernier n'est pas présent. A découvrir...

www.kuantom.com

E-RÉPUTATION
La jungle du numérique



On se souvient de ce faux restaurant qui, en quelques mois, était devenu le mieux noté de Londres en 2017. On le sait: la toile est un univers pavé de bonnes et mauvaises intentions. L'émission A bon entendeur de la RTS vient d'en redessiner les contours.

SUISSE

En 2017, l'affaire avait défrayé la chronique dans le monde entier. Un Britannique, qui avait coutume de rédiger de fausses critiques de restaurants, est allé jusqu'à créer une fausse adresse sur TripAdvisor. Grâce à de fausses photos de plats, un faux menu et

un faux site internet, il a réussi à faire de «La cabane de Dulwich», un établissement fantôme, le restaurant le plus coté de la capitale anglaise. L'objectif de ce blogueur? Se moquer de la propension de la société à croire n'importe quoi.

M.M.

De fait, comme nous le rappelle l'émission ABE du 1^{er} mars dernier, notre monde est de plus en plus connecté... et de plus en plus commenté. Les plateformes de référencement ou de partages d'avis se multiplient. Elles jouent aujourd'hui un rôle de premier plan et peuvent donner bien des cheveux blancs aux professionnels du tourisme et de la restauration. Ces plateformes font et défont la réputation des établissements, et la gestion des avis négatifs est un enjeu capital. Les commerçants n'hésitent plus à investir des sommes considérables pour améliorer leur réputation en internalisant des ressources spécifiques ou en invitant des blogueurs dont le portefeuille de followers est bien garni et correspond à la cible marketing visée. Pour améliorer leur e-réputation, certains commerces n'hésitent pas non plus à acheter des commentaires positifs.

Et que faire des avis négatifs? Comment se protéger de commentaires diffamatoires, voire calomnieux. Si le fil est difficile à remonter, ABE donne des pistes grâce à l'éclairage avisé de Nicolas Capt, avocat spécialiste du droit des nouvelles technologies.

UNE ÉMISSION À REGARDER ABSOLUMENT

pour se faire son propre avis
sur l'impitoyable univers
numérique.

<https://pages.rts.ch/emissions/abe/12766465-e-reputation-le-revers-des-plateformes-de-referencement.html>

kg 275 Tomates en grappes Espagne 5 kg net 	kg 8⁹⁹ Filet de porc avec quasi pièce d'env. 4 kg Quality  	1l 4⁰⁵ Quality Demi-crème 25% de matière grasse UHT 12 x 1 l 	14.3-19.3.2022 Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch  PRODEGA
--	---	--	--

Toutes les offres TVA exclue



Photo: © Corinne Spörler

LA RECETTE DE MANUELLA MAGNIN

Barigoule d'artichauts

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 30 minutes

- 24 petits artichauts violets
- 1 jus de citron
- 50 g de lardons
- 2 gousses d'ail
- 3 brindilles de thym
- Huile d'olive
- 1 dl de vin blanc
- Bouillon de légumes
- Sel, poivre

1. Rincer les artichauts. Ôter les feuilles externes les plus dures et couper les pointes. Débiter les artichauts en quatre et les plonger dans de l'eau citronnée.

2. Hacher l'ail et le faire revenir brièvement avec le thym dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les lardons. Intégrer les artichauts égouttés, faire sauter. Saler. Déglicer avec le vin blanc.
3. Quand le vin est évaporé, mouiller avec le bouillon de légumes et cuire à couvert une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les artichauts soient bien tendres.
4. Poivrer et rectifier l'assaisonnement en sel.
5. Servir comme accompagnement d'un poisson grillé.

Guerre à l'Est: des préoccupations pour la Suisse

Chaque conflit donne l'occasion de réfléchir aux moyens de préserver la paix et la sécurité. Pour la Suisse, cela passe par le maintien d'une neutralité aussi flexible que nécessaire mais aussi complète que possible, ainsi que par le souci de sa propre sécurité.

Un conflit qui se tourne vers l'Europe

La brutale extension du conflit ukrainien, à la fin de la semaine passée, a plongé le monde occidental dans un état de choc et de sidération. Ce n'est certes pas la première fois qu'un Etat est attaqué et envahi, que le droit international est violé et que des populations paient le prix tragique d'une guerre absurde. Mais l'évolution de ce conflit nous touche aujourd'hui particulièrement par sa proximité – Kiev est à 2000 kilomètres de la Suisse, à 3 heures d'avion de Genève ou de Zurich – et par le fait qu'une grande partie de l'Ukraine sollicite depuis huit ans son intégration – politique, économique, militaire – au sein de l'Europe occidentale. Cette dernière se sent donc directement attaquée, sans oublier qu'elle est aussi directement confrontée aux centaines de milliers d'Ukrainiens qui fuient vers l'ouest.

A ce stade, et alors que la guerre de l'information fait rage, on manque de recul pour analyser ces événements d'une manière véritablement objective. En revanche, une première série de réflexions s'impose déjà quant aux effets d'un tel conflit sur la Suisse.

La plus immédiate concerne la politique de neutralité. Sous la pression de l'opinion publique, des médias, des parlementaires ou encore de nos partenaires européens, le Conseil fédéral a décidé de s'écarter de la neutralité qui prévaut habituellement face aux belligérants et de s'aligner sur le dispositif de sanctions européennes: blocage des avoirs des personnes et des entreprises listées par l'Union européenne, sanctions financières contre le chef de l'Etat russe et ses plus proches ministres, fermeture de l'espace aérien à tous les avions civils russes. Afin de préserver la possibilité d'une politique de bons offices, les détenteurs d'un passeport diplomatique resteront autorisés à entrer en Suisse.

La neutralité: un équilibre complexe mais nécessaire

La question est: jusqu'où faudra-t-il s'aligner? Il est vrai que la neutralité est un équilibre difficile, jamais figé. Depuis plusieurs années, la Suisse a mené une politique prudente consistant à ne pas sanctionner directement, mais à adopter néanmoins des mesures de limitation pour éviter que la place économique et financière helvétique ne serve à contourner les sanctions prises par d'autres pays. Entre une telle politique et l'alignement systématique souhaité par certains, il y a une marge assez large. Aujourd'hui, le Conseil fédéral s'est aligné, mais il est souhaitable qu'il fixe des limites à cet alignement, de manière à ce que la neutralité suisse reste crédible aux yeux des deux belligérants. Sinon la Suisse n'aura plus rien à offrir pour faciliter un dialogue ou une négociation.

Outre la politique traditionnelle de bons offices – qui reste une option si les pourparlers en Biélorussie n'aboutissent pas –, il existe d'autres domaines dans lesquels la neutralité helvétique peut se révéler utile. On pense par exemple à l'OSCE (Organisation pour la sécurité et la coopération en Europe), au sein de laquelle la Suisse s'est impliquée au tout début de la crise ukrainienne, mais qui s'est jusqu'ici révélée impuissante, faute peut-être de moyens suffisants ou de volonté politique. Dans les circonstances actuelles, il apparaîtrait pertinent d'investir dans le renforcement de cette organisation. Ce serait même beaucoup plus utile que d'aller siéger au Conseil de sécurité de l'ONU, aux côtés des grandes puissances, comme le Conseil fédéral le revendique.

Sécurité militaire, sécurité énergétique

D'autres réflexions relèvent de la politique intérieure de la Suisse. En matière de défense tout d'abord: ceux qui affirment aujourd'hui que la politique de neutralité est dépassée sont souvent les mêmes qui proclament – ou plutôt proclamaient – la fin de la guerre traditionnelle, avec ses chars, ses canons, ses avions. Tout montre aujourd'hui que cette vision naïve est à cent lieues de la réalité: la cyberguerre ne remplace pas le contrôle du terrain, ni de l'espace aérien. Les images qui nous parviennent en ce moment d'Ukraine devraient logiquement calmer les querelles futiles et interminables qui accompagnent chaque achat de nouveau matériel pour l'armée suisse!

Un dernier constat enfin, qui concerne la politique énergétique. La Suisse est aujourd'hui préoccupée, à juste titre, par le risque d'une pénurie d'électricité, cette dernière étant appelée à remplacer d'autres énergies moins durables. A court terme, il semble indispensable de construire plusieurs centrales électriques à gaz. Or le gaz non seulement continue à émettre du CO₂, mais il va aussi devenir plus rare et plus cher si le conflit avec la Russie s'enlise. Le moment semble donc opportun pour réfléchir à l'indispensable diversification de nos sources d'énergie... ce qui implique aussi, à plus long terme, la possibilité de construire de nouvelles centrales nucléaires.

Ces dernières préoccupations, même si elles peuvent paraître éloignées de l'actualité immédiate, participent au bon fonctionnement de notre pays. Elles complètent naturellement le nécessaire engagement de la Suisse en faveur du rétablissement de la paix.

Pierre-Gabriel Bieri

plus de
2000
actions
chaque semaine

48%
19.41
kg

Filet royal de cabillaud frais
de l'Atlantique Nord-Est, 200 g+

15%
6.34
botte 1 kg

Asperges vertes
du Mexique

14%
21.95
kg

Rumpsteak de bœuf frais dénervé
de Suisse/Allemagne/Autriche

ALIGRO

Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran

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

19 mars:
Sion fermé

ECOTEL

Un orfèvre au service de la restauration

*Vaisselle, couverts, verrerie, petit et gros matériel de cuisine...
Lorsqu'il s'agit de s'équiper,
Ecotel est la référence en la matière.*

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Cela fait cinq décennies que les équipes d'Ecotel servent leurs clients avec le sourire. Distributeur de matériel et équipement pour cafés, hôtels, restaurants et collectivités, l'entreprise est aux côtés des professionnels au quotidien pour donner vie à leurs projets les plus fous. Qu'il s'agisse de vaisselle, de textiles, d'équipements pour la cuisine, l'offre est vaste et susceptible de coller à tous les budgets.

En Suisse, la clientèle l'a bien compris et n'hésite pas à lui faire confiance pour l'excellence de son offre et de son service. Hôtellerie, restauration commerciale, bars, cafés, restauration collective, tourisme, secteur de la santé et du social (hôpitaux, cliniques, cantines scolaires, EMS...) et des métiers de bouche (traiteur, boucherie, charcuterie, poissonnerie, boulangerie...), tous sont sûrs de trouver leur bonheur auprès de ce fournisseur de renom.

Fin février, Ecotel tenait salon au Palais de l'Athénée à Genève pour y présenter les somptueuses créations de designers de la marque SERAX. Des pièces uniques, dans l'air du temps, destinées à égayer tables et buffets. Mais au-delà de la vaisselle haut de gamme, Ecotel a de quoi satisfaire tous les budgets et toutes les attentes. Récemment, à la demande d'Eldora, Ecotel a mis au point une vaisselle spécifique pour les pensionnaires d'EMS qui éprouvent des difficultés en matière de préhension des aliments.

Ecotel est présente dans de nombreux pays, en dehors de la France. Elle a des antennes notamment en Suisse, en Angleterre, à Dubaï, au Maroc, en Italie et dans les Émirats arabes unis.

UN PEU D'HISTOIRE
Ecotel fait partie d'ECF Group. Depuis la création de la Maison Chomette, à Paris, en 1880, le groupe ne cesse de grandir par croissance organique et par acquisitions. Ainsi, depuis 140 ans, c'est en agrégeant de nouvelles marques qu'ECF Group apporte une large palette de solutions spécialisées, adaptées aux besoins des professionnels confrontés en permanence à de nouveaux défis pour accueillir leurs clients.



▲ Nicolas Schneider Boucher, Directeur Ecotel Suisse.

Photos: © Le Cafetier

www.ecotelsuisse.ch

Il y a 50 ans, Ecotel s'installait dans les régions de France pour servir au quotidien les chefs et les acteurs de la restauration en leur proposant un catalogue complet des meilleures marques (Arcoroc, Duni, Tork, Cambro...). L'assurance de trouver en magasin des produits avec un très bon rapport qualité/prix grâce à un stock de produits disponibles en permanence. Ecotel porte également une attention particulière à l'ancrage local: sa présence en province, et également en Suisse, lui permet d'intensifier les relations de proximité avec ses clients et d'entretenir des relations directes avec eux, de les accompagner dans leur choix d'équipement d'arts de la table, de matériel de cuisine, de matériel d'hygiène, de matériel électrique, de mobilier, de buffet et des indispensables pour la vente à l'emporter ou la livraison.

l'incontro 2022

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



CARATELLO
LES VINS ITALIENS



**Le Chef étoilé
Guy Savoy est nommé
Ambassadeur
de la Confrérie de la
Poire à Botzi**

Le samedi 26 février, c'est au restaurant « Monnaie de Paris », qui a été récemment nommé meilleur restaurant du monde par le guide « La Liste », que le Chef étoilé, Monsieur Guy Savoy a été intronisé en qualité d'Ambassadeur de la Confrérie de la Poire à Botzi.

En effet, le très réputé Chef triplement étoilé Guy Savoy, né en Bourgogne, dont le principal restaurant « Monnaie de Paris » se trouve dans le 17^e arrondissement, a des origines fribourgeoises. C'est dans cette perspective d'étendre le réseau auprès d'un des meilleurs chefs du Monde qu'il a été approché pour lui proposer de devenir Ambassadeur de notre Confrérie. Il a spontanément avoué que ce serait un honneur et un grand plaisir pour lui.

www.guysavoy.com
www.poire-a-botzi.ch

Molésion. © www.fribourgregion.ch



**Le tourisme fribourgeois
retrouve des couleurs**

Fortement touché par la pandémie, le secteur touristique fribourgeois reprend des couleurs. Selon l'association Fribourg Région, en 2021, les nuitées hôtelières se sont accrues de 32%, comparativement à 2020, même si elles sont toujours inférieures de 18% à celles de 2019. Les établissements de la rive sud du lac de Neuchâtel et du lac de Morat, ceux des Préalpes, de la Gruyère et de la Singine ont été les mieux fréquentés. En revanche, ceux de la Broye ont encore passablement souffert de la désaffection des visiteurs, en raison des restrictions sanitaires. Le nombre des nuitées hôtelières a connu une baisse de quelque 50%, de janvier à mars 2020, par rapport à la même période de l'année précédente; en revanche, le printemps et l'été ont vu une hausse sensible du nombre des visiteurs, avec un pic en octobre, le seul mois où la fréquentation hôtelière a été supérieure à celle de 2019, avec une augmentation de 11%. Deux facteurs expliquent les chiffres d'octobre: une excellente campagne de promotion, ainsi qu'une météo exceptionnelle, explique Pierre-Alain Morard, directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme. Pendant la belle saison, les campings et les chambres d'hôtes du canton ont également connu une hausse réjouissante de leur fréquentation, précise le communiqué de Fribourg Région.

G. P.

www.fribourgregion.ch


SALON 2022
interjurassien de la formation
delémont 23-27 mars
www.salon-formation.ch



Rendez-vous avec GastroJura au Salon interjurassien de la formation

Après deux annulations successives, consécutives à la crise sanitaire, le Salon de la formation professionnelle interjurassien se tiendra du 23 au 27 mars prochain, à la Halle des Expositions, à Delémont. La fédération GastroSuisse et l'association HotellerieSuisse y auront chacune un stand pour promouvoir leurs métiers. GastroJura, de son côté, profitera de la manifestation pour organiser quasi simultanément deux concours destinés aux apprentis et assurer, pour le public, des animations dans un atelier de cuisine spécialement équipé à cet effet.

GEORGES POP

JURA

«D'ordinaire, le traditionnel Concours des métiers de bouche et celui du Poivrier d'argent ont lieu en alternance. Mais compte tenu des dernières annulations, résultant de la pandémie, nous avons décidé de les organiser conjointement, cette année. Du coup, ce sera une belle occasion de présenter au public, aux jeunes visiteurs notamment, un éventail de nos métiers», indique Maurice Paupe, président de GastroJura qui, avec toute son équipe, se dévoue sans compter pour assurer le succès de ce moment tant attendu. Il ajoute: «Ce salon est une belle occasion pour le recrutement des professionnels de demain».

**LES APPRENTIS APPELÉS À MONTRER
LEUR SAVOIR-FAIRE**

Le jeudi 24 mars, le Concours des métiers de bouche réunira des apprentis de 2^e et 3^e année. Les cuisiniers, boulangers, ainsi que les bouchers devront, individuellement et chacun dans leur spécialité, préparer un plat séduisant qui sera soumis à l'appréciation du jury, lequel devra considérer les saveurs, la composition, ainsi que l'aspect visuel de chaque préparation. Les spécialistes en restauration seront, quant à eux, appelés à «mettre la table» avec élégance et bon goût. Les travaux seront exposés et les plus appréciés récompensés.



Selon Maurice Paupe, le Salon offre l'occasion de recruter les professionnels de demain. © GastroJura

Le Poivrier d'argent verra, quant à lui, le triomphe, toujours très médiatisé, du meilleur apprenti cuisinier de Suisse Romande et du Tessin (le masculin n'est évidemment pas exclusif). Le concours aura lieu le samedi 26 mars. Ce sera l'occasion de découvrir, peut-être, le visage et l'habileté des grands chefs de demain. Ce concours, comme le précédent, est toujours très disputé et révèle la haute tenue des formations offertes en Suisse dans le secteur de la gastronomie, des divers métiers de bouche et des services de la restauration.

PRÉPARER LA RELÈVE

Pour Maurice Paupe, le rendez-vous du chef-lieu jurassien est d'autant plus important que les métiers qu'il défend sont très demandeurs dans son canton, comme dans d'autres, notamment pour le service en salle. Selon lui, il convient aussi de songer dès maintenant à la relève dans le domaine de la formation: «Nous avons actuellement d'excellents formateurs, mais le moment arrive où il faudra passer à la nouvelle génération.», souligne-t-il. Gageons que lui et tous ceux qui, comme lui, se dévouent pour assurer l'avenir de ces professions sauront stimuler de nouvelles vocations.

www.gastrojura.ch

L'ascension prometteuse du restaurant de l'Hôtel de Ville de Rue

À la fin de l'année dernière, le nom du pittoresque bourg médiéval de Rue, dans le district fribourgeois de la Glâne, est entré dans l'illustre guide gastronomique Gault et Millau. Cette charmante localité qui, à l'ombre de son vénérable château du XII^e siècle, se targue d'être «la plus petite ville d'Europe» doit cette dignité gastronomique au jeune chef Sébastien Suard, au déjà riche itinéraire culinaire, qui y voit «une récompense pour le travail accompli».

GEORGES POP

FRIBOURG

«C'est au cours d'un repas à Lucens, avec l'un de mes voisins, que j'ai appris fortuitement que la commune cherchait un reprenneur pour le restaurant de l'Hôtel de Ville. Ma compagne et moi avons sauté sur l'occasion. Nous sommes arrivés ici le 2 avril 2019 et nous en sommes très heureux. L'endroit est splendide, loin de l'agitation des villes, et l'ambiance y est des plus agréables», raconte Sébastien Suard, sous l'œil complice de sa conjointe Alice Cordey, issue elle aussi du monde de la restauration. Le couple se définit comme «le patron» de l'établissement, elle en salle, lui en cuisine.

UN ITINÉRAIRE CULINAIRE IMPRESSIONNANT
Le parcours de ce jeune chef de 31 ans n'est pas banal et, outre la passion qu'il manifeste pour les arts de la cuisine, explique sans doute la note prometteuse de 13/20 que lui a attribué le Gault et Millau. Après un apprentissage de cuisinier, puis un autre de pâtissier, cet amoureux du bien-manger a successivement fait ses armes chez Pierrick Suter, le chef du réputé Hôtel de la Gare, à Lucens, à la Fleur de Sel, du non moins illustre Carlo Crisci, à Cossonay, avant de rejoindre le restaurant des Trois Tours, à Bourguillon, près de Fribourg, alors tenu par le chef étoilé Alain Bächler. «Je garde un contact très étroit avec Perrick Suter. Il prend régulièrement de mes nouvelles. De plus, il est de très bon conseil» tient à souligner Sébastien Suard.



▲ Le chef Sébastien Suard et sa conjointe, Alice Corday, ont pris la tête de l'Hôtel de Ville de Rue en avril 2019.

► En cuisine, Sébastien Suard bénéficie du renfort de Maxime Buro, un expert en mignardises et pâtisseries

Photos: © Le Cafetier

www.hotelvillerue.ch

LE GOÛT DES PRODUITS RÉGIONAUX DE SAISON

Pour les fines bouches les plus exigeantes, l'Hôtel de Ville de Rue offre, chaque mois, deux menus: «dégustation» et «plaisir». La carte des vins propose un joli choix de crus vaudois et fribourgeois issus, pour ces derniers, du Vully. À midi, un menu du jour, plus qu'abordable, complète ce tableau gourmand. Lorsqu'on lui demande où vont ses préférences en cuisine, le maître du lieu esquivé la question: «J'aime travailler tous les produits, du moment qu'ils sont de saison et de la région». Il avoue cependant que ses Œufs parfait à 63°C, au caviar de Frutigen et choux-fleur, par exemple, sont «très demandés».

Devant ses fourneaux, Sébastien Suard jouit du renfort du cuisinier Maxime Buro, un expert en mignardises et pâtisseries qui n'est autre que le fils de Stéphane, le chef de l'Auberge Le Cheval Blanc, à Peney-le-Jorat. En salle, Maurice Ritter et Amandine Pauli assistent diligemment Alice que l'on voit parfois, pendant la journée, traverser la salle avec son bébé dans les bras. Le petit garçon est venu au monde presque en même temps qu'est parvenue l'annonce de la bonne note du guide gastronomique. Comme quoi, certaines bonnes nouvelles peuvent bien arriver en même temps!



Filet de bœuf Simmental, moelle, pommes de terre mousseline et légumes racines.
© Café Restaurant Hôtel de Ville de Rue



Laurent TERLINCHAMP, Ian SWIFT et Frédéric BERNARD.

SOYEZ LE BIENVENU

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève souhaite la bienvenue à Monsieur Ian SWIFT, nouveau propriétaire du LE TEDDY'S BAR, 4 Avenue de la Gare des Eaux Vives, 1207 Genève.

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

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

À LOUER

FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

17BIS, AVENUE VIBERT
1227 CAROUGE
TÉL. 022 307 17 40
FAX 022 307 17 49
J.G@FIDGEST.CH
WWW.FIDGEST.CH

ne.ch **unhe** **haute école** **arc**
RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL UNIVERSITÉ DE NEUCHÂTEL neuchâtel berne jura

L'État de Neuchâtel met au concours la
**gestion de la restauration des
trois cafétérias de l'Université de Neuchâtel
et de la cafétéria de la HE-Arc**

Clientèle potentielle: env. 7 000 personnes sur sites
Début du contrat: 1^{er} septembre 2022
Cahier des charges: sur mail à rachel.oesch@ne.ch
Délai de candidature: **24 avril 2022**

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

MARS	MARDI 22	Me Barbosa
AVRIL	MARDI 5	Me Lorocho
	MARDI 26	Me Barbosa

TRANS**GATE**
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**

Christoph Hunziker: «À Budapest, je vais montrer la cuisine du Schüpberg»

Depuis sa sélection, en novembre dernier, pour représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe 2022, Christoph Hunziker et son team enchaînent les entraînements. Voici tout ce qu'il faut savoir sur la team et sur la compétition qui se tiendra les 23 et 24 mars prochains!

SUISSE

Le 23 mars prochain, à 9h40, Christoph Hunziker et Céline Maier pourront enfin commencer à cuisiner les plats qu'ils présenteront au jury quelques heures plus tard. À Budapest, le team Switzerland se mesurera à 18 autres nations pour obtenir une des dix places qualificatives pour la finale du Bocuse d'Or qui se tiendra en 2023 à Lyon.

Le chef du Schüpbärg-Beizli, à Schüpfen (BE), qui effectue sa deuxième participation au concours après 2015, où il avait terminé à la 16^e place en finale, à Lyon, défendra les couleurs de la Suisse avec le thème «Schüpberg authentic», à savoir une cuisine semblable à celle que Christoph sert dans son restaurant: des produits 100% locaux, de saison et même de la ferme d'à côté! Une



▲ Céline Maier et Christoph Hunziker en pleine répétition.

Photos: © McFreddy

belle occasion pour ce petit hameau de quelques âmes de la commune bernoise de Schüpfen de se retrouver ainsi mis en avant sur la scène gastronomique mondiale.

En 5 heures et 35 minutes, Christoph et sa commis Céline Maier devront préparer une assiette végétarienne à base de pommes de terre, ingrédient phare de la cuisine hongroise, accompagné d'un jus ou d'une sauce, ainsi qu'un plat à partir d'une selle et cuisse de chevreuil ainsi qu'un foie de canard, le tout accompagné

de deux garnitures servies sur le plat et une garniture, servie à part, à base de crème aigre et cottage cheese.

«Le point clé de ce que je veux présenter à Budapest, c'est le goût», déclare Christoph Hunziker. Il va sans dire que je ne délaisse pas pour autant l'aspect et la finesse des mets, mais je me concentre avant tout sur le goût de éléments.»

Face au box, Christoph et Céline pourront compter sur Dominic Bucher, leur coach, qui a aussi déjà représenté la Suisse au Bocuse d'Or, en 2005, et qui garantira le respect des timings, la gestion du stress et le bon déroulement du programme.

Enfin, le Team Switzerland ne serait pas complet sans le président de la délégation, qui prendra part au jury de dégustation: Mario Garcia. Le candidat au Bocuse d'Or 2019, qui avait obtenu une splendide cinquième place

en finale, prendra ce rôle à nouveau pour la Suisse et jugera ainsi soit l'assiette des 19 candidats, soit leur plat.

Pour s'entraîner, le Team Switzerland dispose depuis le début décembre de la cuisine d'entraînement de l'Académie Suisse Bocuse d'Or, installée à quelques minutes du restaurant de Christoph dans un hangar, où il leur est ainsi possible de s'exercer plusieurs fois par semaine.

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: Manuela Magnin Edouard Amoiet et Georges Pop.

➤ Abonnement:

1 an Fr. 70. — (2,5% TVA incluse);

➤ Tarif publicités:

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

➤ Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex. (32000 lecteurs chaque semaine)

➤ Prépresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

➤ Impression: Atar Roto Presse SA

➤ Régie publicitaire:

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

➤ Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

➤ Éditeur et administration:

SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 — 1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier

MOTS CROISÉS

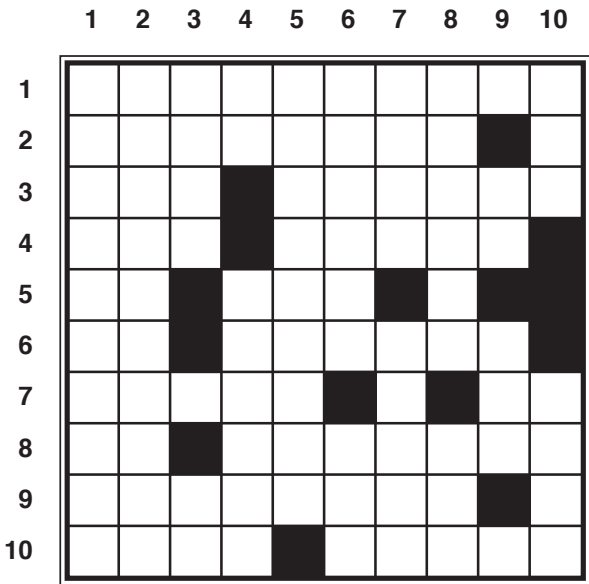
N° 1228

Horizontalement

1. Ils travaillent au grand air. – 2. Pilote. – 3. Démonstratif. Marcel, écrivain français. – 4. Sot. Limon. – 5. Mètre cube. Il n'est pas bon de le perdre. – 6. Connu. A Orléans pour chef-lieu. – 7. Vagabondât. Note. – 8. Participe passé. Occuper durablement. – 9. Fleuve de Sibérie. – 10. Grand lac d'Amérique. Écrivain allemand du XIX^e siècle.

Verticalement

1. Bavardage – 2. Homme qui n'a pas froid aux yeux. – 3. Cérémonial. Symbole chimique. – 4. Oui à Moscou. Épuisée. – 5. Ils peuplaient autrefois le sud des Alpes. – 6. Fleur d'oranger. Superpuissance. – 7. Se met en spirale en cas de danger. Réduire en miettes. – 8. Originaire de Rotterdam. Étoffe grossière. – 9. Épelé: droit d'autrefois. Supprimé. – 10. Sur une carte, il est en bas. Transport en commun.



Solution des mots croisés N° 1227



Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève



COURS DE CAFETIER

Démartrez 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

225^e SESSION - Examens du 25 novembre au 4 décembre 2022

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

COURS DU JOUR
CHF 1990.-
OU 1990 - 750* =
CHF 1240.-

Du 19 septembre au 10 novembre 2022
Du lundi au vendredi
De 8h30 à 11h45 et de 13h à 16h15

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

COURS DU SOIR
CHF 1990.-
OU 1990 - 750* =
CHF 1240.-

Du 29 août au 19 novembre 2022
Du lundi au jeudi - De 18h à 21h
Le samedi de 8h30 à 12h et de 13h à 16h

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

COURS MIXTE
CHF 1350.-
OU 1350 - 750* =
CHF 600.-

Cours E-Learning
+ 6 jours de formation en présentiel
Dès août 2022
Formulaire de pré-inscription sur
www.coursdecafetiergeneve.ch

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

COURS
E-LEARNING
CHF 600.-

Accès à la plateforme
Dès août 2022
Formulaire de pré-inscription sur
www.coursdecafetiergeneve.ch
Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

* Pour bénéficier du chèque annuel de formation, faites votre demande auprès de
www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-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:

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

SCHAEERER 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

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

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

BIÈRE



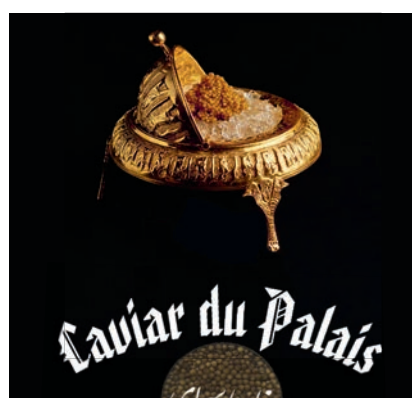
BRAUEREI LOCHER AG
9050 Appenzell
T. +41 71 788 01 40
info@appenzellerbier.ch
www.appenzellerbier.ch

NOURRITURE



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

CAVIAR



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

HYGIÈNE



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

NOURRITURE



HÜGLI NÄHRMITTEL AG
Bleichestrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegli.com
www.huegli-naehrmitel.ch

VIN



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

TRANSPORT



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



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

BOULANGERIE



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

VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

Avec une annonce dans cette page, nous vous offrons une présence toute l'année. Voici nos excellentes conditions.
Pour 800.- frs HT, vous avez:
- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site www.lecafetier.net

CONTACTEZ-NOUS

Tél. 022 329 97 47

ou mail:

g.gindraux@lecafetier.net

VINS

Le meilleur de l’Italie à Genève

Leader mondial de la production vitivinicole, l’Italie bénéficie d’une très longue tradition en la matière. Les Romains, et, avant eux, les Étrusques cultivaient déjà la vigne. Les Grecs avaient donné au territoire le surnom d’Œnotria, signifiant la terre du vin.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

La diversité des crus produits dans la péninsule est infinie. Les vins racés de la Vénétie, les grands seigneurs du Piémont, les aristocrates toscans ou encore les voluptueux nectars des Pouilles et de la Sicile. Il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses.

Le 21 mars prochain, les amateurs ont rendez-vous à l’Hôtel des Bergues à Genève. Une quarantaine de producteurs, conviés par la société Caratello, y partageront leur passion et feront déguster leurs nectars.

À la veille de cet événement, nous avons tendu notre micro à Ueli Schiess, patron de Caratello. Interview.

D’OÙ VOUS VIENT CETTE PASSION POUR LE VIN?

Ueli Schiess: J’ai suivi une formation d’ingénieur en viticulture et œnologie à Lausanne. J’étais destiné à gérer un domaine, mais j’ai eu un véritable coup de cœur pour les vins italiens il y a plus de trente ans.

POURQUOI VOUS ÊTRE SPÉCIALISÉ SUR LE MARCHÉ DU VIN ITALIEN?

U.S.: Dans les années 80 et 90, nous avons assisté à une véritable révolution qualitative dans le monde du vin. Et c’est en Italie que le mouvement a débuté avant de se poursuivre dans toute l’Europe. Beaucoup de nouvelles entreprises ont vu le jour. Des viticulteurs se sont mis à leur compte avec des jeunes de mieux en mieux formés. Il s’est opéré une véritable prise de conscience de l’importance de la qualité au détriment de la quantité. La réduction des rendements, la recherche de cépages plus adéquats ont contribué à ce bond qualitatif.

L’ITALIE EST CONNUE POUR SON CLIMAT PLUTÔT CHAUD. COMMENT LA BRANCHE FAIT-ELLE FACE AU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE?

U.S.: Dans les régions chaudes, on note une tendance à remplacer le Sangiovese par le Cabernet franc, un cépage plus tardif. Il n’est pas rare non plus de constater

▲ La maison Caratello.

▼ Ueli Schiess.

▼► Des salons pour les amateurs de vin.

Photos: © DRx

www.caratello.ch

que l’on cultive la vigne de plus en plus haut. Certains producteurs réduisent l’effeuillage pour protéger les grappes du soleil. Au nord, la pergola réapparaît pour donner de l’ombre à la grappe et étendre la période de végétation. Certains enlèvent les grappes précoces dès la véraison pour laisser mûrir les autres.

QUELLES RÉGIONS D’ITALIE SERONT PRÉSENTES À GENÈVE LE 21 MARS?

U.S.: Toutes les régions avec un accent particulier sur celles qui sont les plus prisées par notre clientèle comme la Toscane, le Piémont, la Valpolicella... Il y aura également des vins de Sardaigne, de Sicile et des Pouilles. En tout, une quarantaine de producteurs à la tête de domaines familiaux très réputés seront présents.

QUELLE IMPORTANCE REVÊT LE MARCHÉ ROMAND POUR VOUS?

U.S.: C’est un marché de connaisseurs. Même si nous concentrons nos efforts sur la clientèle gastronomique, nous comptons beaucoup de privés amateurs de vins italiens en Suisse romande. Nous nous adressons aux gens qui s’intéressent au vin de qualité en général, qui apprécient les vins italiens, mais aussi les nectars suisses ou d’autres régions du monde.

QUE CHERCHENT LES RESTAURATEURS?

U.S.: Ceux qui s’intéressent aux vins de qualité souhaitent des crus que l’on ne retrouve pas dans la grande distribution. C’est notre force. Nous travaillons uniquement avec des petits domaines connus pour leur excellence et qui n’ont pas les volumes pour aller dans la grande distribution.



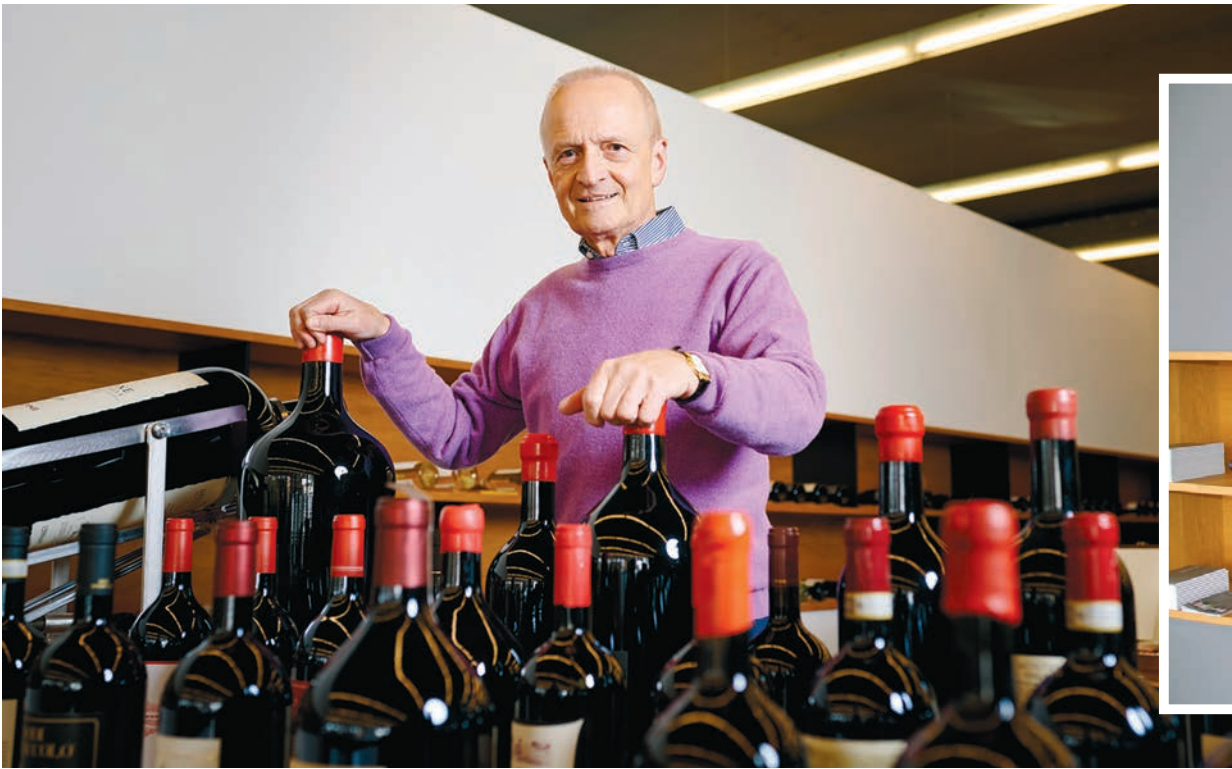
RENDEZ-VOUS À GENÈVE

l’incontro - Genève
Lundi 21 mars 2022
de 14h à 19h30
Four Seasons
Hôtel des Bergues
33, quai des Bergues
1200 Genève

l’incontro est bien plus qu’une simple dégustation. Les vins y occupent bien sûr une place centrale, mais les échanges avec les producteurs et d’autres participants, jouent un rôle certain. La crème du monde des vins italiens sera présente, de même que les connaisseurs de Suisse.

QUE REPRÉSENTE POUR VOUS CE SALON DU 21 MARS À GENÈVE?

U.S.: C’est l’occasion de créer un moment convivial entre producteurs et consommateurs. Nous attendons quelque 250 personnes qui pourront mettre un visage sur une bouteille, sentir la personnalité qui se cache derrière un cru.



«Cuisinons notre région»: un concept fribourgeois en marche!

Huit mois après son lancement, dans le canton de Fribourg, le mouvement «Cuisinons notre région», qui priorise les produits régionaux et de saison, les modes de production responsables, ainsi qu’une alimentation équilibrée, fait gentiment son chemin, une demi-douzaine d’établissements ou d’entreprises de restauration collective ayant déjà adopté sa charte. Dernière en date: la société BG Gastronomie qui gère plusieurs établissements de restauration collective du canton.

GEORGES POP

FRIBOURG

Lancé le 18 juin 2021 par les autorités fribourgeoises, avec le soutien de l’Association Terroir Fribourg, de GastroFribourg, du label Fourchette verte Fribourg, de l’institut agricole Grangeneuve et de l’indicateur environnemental Beelong, le mouvement «Cuisinons notre région» avait déjà été rejoint, à la fin de l’année dernière, par cinq établissements de restauration collective: les trois restaurants de l’Université de Fribourg, celui de Grangeneuve et celui de la Résidence des Bonnesfontaines à Fribourg. À la fin du mois de janvier, la société BG Gastronomie, dont le siège est à Bossonnens, a rallié, à son tour, ce cercle qui promet de s’étendre.



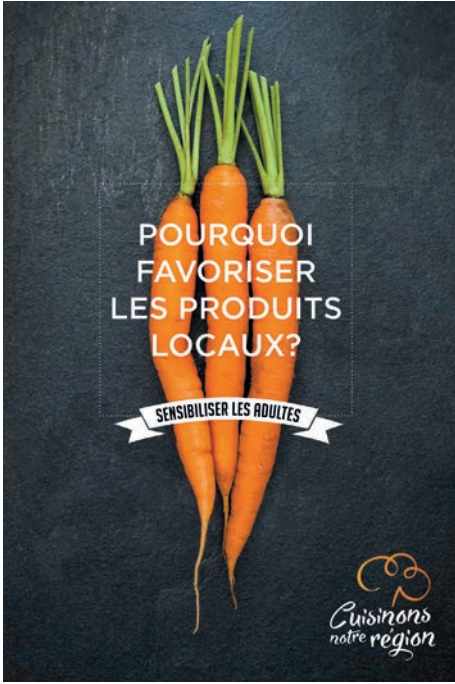
▲ Le 20 janvier dernier, dans un établissement scolaire de Riaz, les chefs de la société BD Gastronomie ont reçu la charte «Cuisinons notre région» des mains du conseiller d’État Didier Castella, directeur fribourgeois des institutions, de l’agriculture et des forêts.

Photos: © BG Gastronomie

www.bg-gastronomie.ch
www.terroir-fribourg.ch

UNE CHARTE QUI PRIVILÉGIE QUALITÉ ET PROXIMITÉ

En signant la charte du mouvement, les établissements partenaires, qu’ils soient publics, parapublics ou privés, s’engagent à valoriser les produits fribourgeois régionaux et de saison, à privilégier des modes de production durables et à promouvoir une alimentation équilibrée. De plus, ils assurent n’utiliser que de la viande, des œufs, du lait, ainsi que des produits laitiers conformes au standard suisse en matière de bien-être animal; de proposer au moins 25% de légumes et de fruits IP Suisse ou issus de l’agriculture biologique; de privilégier les produits de saison (non cultivés en serres chauffées), ainsi que les produits exotiques issus du commerce équitable, en évitant au maximum les achats alimentaires importés par avion.



UN PROCESSUS À LONG TERME

Les initiateurs du projet, qui se sont inspirés d’un mouvement analogue en Valais, sont-ils déçus par l’apparente lenteur du processus d’adhésion? «Pas du tout! Bien au contraire, puisque nous sommes parfaitement dans nos prévisions. Nous comptons sur cinq à six ralliements par année», explique Pierre-Alain Bapst, le directeur de Terroir Fribourg. Il précise: «Nous sommes en contact avec des restaurateurs qui envisagent de nous rejoindre et qui ont besoin d’informations, notamment sur les filières d’approvisionnement. Notre rôle n’est pas de les contrôler, mais de les accompagner pour leur permettre de se conformer à la charte du mouvement et d’y adhérer».

LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

La petite histoire des aliments

Le burrito, dont le nom, en espagnol, signifie «petit âne», est une spécialité mexicaine qui s’est popularisée en Amérique du Nord avant de se répandre en Europe, puis dans le reste du monde, avec l’apparition des restaurants tex-mex. Il se compose d’une tortilla, une galette de farine de maïs ou de blé, garnie de viande de bœuf, de haricots, de tomates, de salade, de piments et d’épices. Le burrito se distingue des tacos par sa forme cylindrique.

Inventé sans doute à la fin du XIX^e siècle

L’origine du burrito remonte à des temps immémoriaux. Bien avant la découverte du Nouveau Monde par Christophe Colomb, les Indiens de la Més-Amérique avaient l’habitude d’envelopper leurs aliments dans des tortillas de maïs. Le burrito, tel que nous le dégustons de nos jours, n’aurait, lui, été inventé que vers la fin du XIX^e siècle. Dans son «Diccionario de Mejicanismos» (Dictionnaire de l’espagnol mexicain), l’auteur cubain Félix Ramos y Duarte, exilé au Mexique, mentionne une recette d’abats pimentés, roulés dans une tortilla.

Diverses légendes circulent sur le nom de cette préparation culinaire. Selon la plus populaire d’entre-elles, c’est un certain Juan Méndez, qui vendait

des tacos dans la ville de Ciudad Juárez, durant la révolution mexicaine de 1910 à 1920, qui serait à l’origine du nom des burritos. Se déplaçant à dos d’âne pour vendre ses produits de quartier en quartier, il aurait pris l’habitude d’envelopper la nourriture qu’il transportait dans des tortillas, pour la protéger de la chaleur. Ces préparations convoyées dans des paniers, à dos de baudet, auraient ainsi fini par prendre le surnom de «petit âne».

Le «super-burrito» américain

Le burrito a fait son apparition aux États-Unis, dès la fin des années 1940, lors des grandes vagues d’immigration mexicaines. Les Américains du nord se sont vite montrés très friands de cette spécialité qui n’exige pas de longues heures de préparation et peut se consommer sans plat ni couverts. Des «taquerias» mobiles, servant des tacos, des burritos et d’autres spécialités mexicaines, ont commencé à parcourir le Texas et la Californie, avant de se répandre dans le reste du pays. Si le burrito originel, toujours consommé dans son pays d’origine, est de petite taille, les Américains en ont agrandi le gabarit, pour le transformer en «super-burrito» contenant du riz, du guacamole et de la crème.

De nos jours, le burrito se décline en une très grande variété de préparations offertes dans les restaurants du monde entier. Des recettes traditionnelles, végétariennes et même véganes, ont été inventées pour conquérir la clientèle la plus diverse. Avec les tacos, ces «petits ânes» sont devenus aujourd’hui des emblèmes de la gastronomie mexicaine.





DOSSIER

Hygiène et sécurité alimentaire

L'homme et l'hygiène

Une très longue histoire

De tout temps, l'être humain a pris soin de son hygiène, mais les méthodes de lavage ont beaucoup évolué au fil des siècles.

M. M.

Il y a environ 3000 ans, les hommes commencent à utiliser du savon pour se laver et pour nettoyer leurs vêtements. Les Romains utilisaient des laveries publiques appelées « ateliers de foulons », l'équivalent de nos laveries automatiques. Des fresques retrouvées à Pompéi témoignent de l'importance que les Romains accordaient au lavage du linge. Les grands ateliers de foulons se composaient d'une vaste pièce dans laquelle de très grandes cuves creusées dans le sol étaient reliées les unes aux autres. Les vêtements étaient mis à tremper dans ces cuves, puis lavés. Des presses, généralement en terre cuite, étaient disposées sur trois pans de mur. Les employés foulaient ou dansaient sur les vêtements ; ils utilisaient des détergents, tels que la terre à foulons qui était conservée dans de petites jarres. Ce détergent permettait d'enlever le gras et de raviver les couleurs. L'urine, recueillie dans les toilettes publiques, servait d'agent de blanchiment ; il en était de même du soufre, que l'on faisait brûler sous des cadres en bois placés en dessous des vêtements suspendus. Après avoir été pressés, les vêtements étaient remis à tremper dans les cuves, pour y enlever les détergents. Après le premier rinçage, les cuves étaient à nouveau remplies et les vêtements étaient rincés une seconde fois. Le séchage se faisait sur des cadres métalliques en forme de cloche sous lesquels on faisait brûler du soufre.

Peur de l'eau

Au Moyen-Age, les populations européennes se préoccupent beaucoup moins de l'hygiène, et la santé publique décline. Les hommes commencent à avoir une peur superstitieuse de l'eau, croyant qu'elle véhicule des maladies, de sorte que les bains ne font plus partie des activités quotidiennes. Au lieu de cela, les gens prient et font des pèlerinages, ils croient que le péché est aussi à l'origine des maladies. Les vêtements ne sont lavés qu'après avoir été portés plusieurs mois.

Au début de la Renaissance, les hommes continuent à avoir peur de l'eau. Ils croient que l'eau, en dilatant les pores de la peau, expose les organes à des maladies. Mais au cours de la Renaissance, le souhait de la noblesse de faire la preuve de son appartenance à une classe supérieure incite toutefois les nobles à accorder davantage d'importance à leur hygiène personnelle. La mode et le changement fréquent de vêtements propres sont deux symboles d'appartenance à la classe aisée. La science progresse, les médecins commencent à comprendre que le manque d'hygiène est un facteur de propagation des maladies contagieuses. Des campagnes de propreté sont organisées, et l'on recommande aux populations de faire bon usage du savon.



18^e et 19^e

Au cours du 18^e siècle, la propreté personnelle devient un symbole de statut social. La science et la technologie font d'énormes progrès. Les premières machines à laver révolutionnent les procédés de lavage du linge. Lorsque les bactéries et leur rôle dans les infections et les maladies contagieuses sont découverts au milieu du 19^e siècle, les hommes comprennent l'importance que l'hygiène a sur la santé. Avec le renforcement de l'essor industriel à la fin des années 1800, les répercussions sur l'environnement de l'élimination des déchets non traités deviennent de plus en plus sensibles.

20^e et 21^e siècle

Au cours du 20^e siècle, l'hygiène devient de plus en plus une priorité et le savon joue un rôle de plus en plus important.

Le développement des machines à laver et la technologie des sèche-linge se sont accélérés, avec pour résultat des machines plus pratiques et plus efficaces.

Durant les deux guerres mondiales, les recherches dans le domaine des détergents s'accroissent en raison des pénuries de graisses animales et végétales et du besoin des armées de nettoyer les uniformes dans de l'eau froide et calcaire.

Dès 1950, les produits à base de savon ont peu à peu été remplacés par des détergents synthétiques issus de dérivés du pétrole, d'huiles végétales et de graisses animales. Le développement des détergents à usages multiples commença en 1946, lorsque les premiers détergents contenant des agents de surface et des adjuvants furent introduits en Amérique.



SAVON PRIMITIF

Le premier savon primitif était constitué de cendres de bois et d'autres plantes, par extraction avec de l'eau. D'après la légende, le mot savon viendrait du nom d'une colline de Rome, la colline Sapo, où les animaux étaient sacrifiés et brûlés. Le suif, ou graisse animale, et les cendres du bûcher étaient emportés par la pluie qui ruisselait sur le mélange le long de la colline au sol argileux jusqu'au bord du Tibre. Les femmes avaient constaté qu'en utilisant ce mélange, elles avaient moins de difficulté à laver leur linge. D'après une version moins romanesque, le mot savon viendrait du nom de la ville italienne Savone où d'importantes quantités de savon furent fabriquées au cours du 9^e siècle après Jésus-Christ.

Source: www.scienceinthebox.com

Nettoyage efficace dans le secteur de la restauration



- Vaporise et aspire à la fois
- Vapeur sèche, sans chimie
- Lumière UV-C inactive germes
- Nettoyage écologique

Appelez et réservez votre démonstration :

☎ 044 920 50 05

www.dampfsauger-beam.ch

Infratek AG, Weingartenstrasse 6, 8707 Uetikon





DOSSIER

Hygiène et sécurité alimentaire

Petit pense-bête pour une conservation optimale

Les denrées alimentaires sont très sensibles aux fluctuations de températures. Chaque établissement doit veiller à respecter les normes exigées en la matière. On vous dit tout sur les normes à respecter ainsi que sur les durées maximales de conservation pour les aliments réfrigérés et congelés.

Le principe de base auquel il est impératif de ne point déroger est le respect de la chaîne du froid. Les poissons et produits de la pêche doivent être conservés à 2°C maximum, la viande hachée à 5°C, de même que les aliments périssables. Les ovoproduits doivent être stockés à 4°C.

Lorsque les produits sont stockés dans le même frigo, la température doit être réglée en fonction du produit ayant la température de conservation la plus basse. Quant aux aliments congelés, ils doivent être conservés à -18°C ou à des températures inférieures.

M. M.



Durées de conservation maximales recommandées



CONGÉLATION

Les denrées alimentaires dans un parfait état doivent être surgelées très rapidement à -18°C et conservées à cette température, puis décongelées rapidement par réchauffage.

PRODUIT	DURÉE DE CONSERVATION MAXIMALE EN MOIS
Viande de bœuf, de veau, d'agneau, de cheval	8
Volaille	6
Viande de porc, cabri, lapin	6
Viande hachée, abats, préparations et produits à base de viande, produits de salaison cuits	3
Légumes, fruits	12
Lait et produits laitiers	6
Pains et produits de boulangerie	6
Produits convenience surgelés	Selon indications du fabricant
Denrées alimentaires précuites par le restaurateur	3

Source : GastroSuisse



RÉFRIGÉRATION

DENRÉE ALIMENTAIRE	DURÉE DE CONSERVATION
Viande de boucherie, gibier	3 jours max
Volaille crue, lapin, lièvre	3 jours max
Viande hachée crue	1 jour
Abats, sang	1 jour
Charcuterie, pâté, terrines	2 jours max ou selon prescriptions du fabricant
Jambon cru, viande séchée, etc.	Entiers 6 mois max ou selon indications du fabricant, découpés = date de production + 1 jour
Produits de salaison cuits (jambon, côtelettes, lard)	Entiers 2 semaines max, découpés = date de production + 1 jour
Poissons, crustacés et mollusques crus, marinés ou fumés/cuits	3 jours max ou selon les indications du fabricant
Ovoproduits	Selon les indications du fabricant
Œufs durs, rafraîchis sous l'eau	3 jours max
Fruits et légumes crus	10 jours max
Salade de légumes crus, salade avec sauce, salade de fruits	Date de production + 2 jours
Légumes cuits, produits précuits (pâtes, sauces, etc.)	Date de production + 2 jours
Sauce à salade	Date de production + 6 jours
Mets périssables à base d'œufs crus, de poisson ou de viande crue et entremets/ desserts facilement périssables	A consommer le jour de la production