

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

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

30  
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 6 • 25 mars 2022



**Illy**  
CAFFÈ

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



**APPLITEC-POS** SàRL



> Page 11  
**Page Terrasse**

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

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



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

**VU pour VOUS**



**Migrantes aux fourneaux**

Genève est connue de tous comme un véritable point de rencontre entre les diverses cultures du monde. Bien que sa multiculturalité ne soit plus à prouver, parvenir en tant que femme immigrée à se faire une place dans la cité de Calvin n'est pas une tâche simple.

Nik's Fudo est l'unique service traiteur écoresponsable et social à Genève offrant des cuisines différentes tout en étant pleinement investi dans l'accompagnement de femmes issues de la migration et désireuses de cultiver leurs compétences culinaires en donnant une direction nouvelle à leur situation sociale.

Une plateforme qui met en relation des cheffes talentueuses proposant des cuisines du monde entier. Peut-être un vivier pour les restaurateurs qui souhaitent introduire un peu de fusion dans leurs cartes...

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

## PRÉSIDENTE DE LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

### Un plébiscite pour le capitaine Terlinchamp



*C'est une magnifique élection! Pour son dernier mandat à la tête de SCRHG, Laurent Terlinchamp a remporté 105 suffrages sur les 110 membres présents lors de la 135<sup>e</sup> assemblée générale. Le comité s'élargit avec six nouveaux membres.*

MANUELLA MAGNIN

#### GENÈVE

Le 21 mars dernier, Laurent Terlinchamp a vécu son ultime élection à la présidence de la SCRHG. Et quelle élection! Avec 105 voix pour, 2 contre et 3 absentions, les membres présents lui ont offert un véritable plébiscite.

« Il a tenu la barre durant la tempête. Il n'a pas pu faire de ce monde un paradis, ni guérir les malades du Covid, mais il aura mis toutes ses forces dans la bataille. Grâce à lui, notre société est aujourd'hui beaucoup mieux écoutée et respectée. Nous savons qu'il ne fait pas l'unanimité. On peut se

lasser de nos dirigeants, mais critiquer sans apporter une solution de rechange est arrogant et stérile », a tenu à préciser le vice-président Daniel Carugati peu avant la distribution des bulletins de vote.

Laurent Terlinchamp a désormais pour mission de transmettre les commandes du navire à la jeune génération qui a fait son entrée dans le comité (voir encadré).

Et on peut compter sur lui. Il mettra toute son énergie à passer le flambeau à une équipe très motivée, tournée vers les nouveaux défis de notre époque.

#### CHANTIERS EN COURS

Cette 135<sup>e</sup> assemblée aura également été l'occasion de faire le point sur les chantiers en cours. Sur le front des soutiens financiers, pour la période de janvier à mi-février 2022, les parlementaires genevois se prononceront le 30 mars prochain. Le SECO (Secrétariat d'État à l'économie) est en train de travailler sur une solution pour aider les entreprises et les caisses de chômage dans les démarches relatives à l'obtention d'indemnités supplémentaires pour les vacances et les jours fériés.

Au niveau cantonal, la suppression de la taxe d'exploitation a été votée pour 2022. D'autres aides sont encore sur la table du Grand Conseil.

La ville de Genève a quant à elle fait un geste concernant la location du domaine public avec une réduction de 50%, et la taxe du tourisme a également diminué de 50%.

Malgré ces nouvelles réjouissantes, Laurent Terlinchamp demeure vigilant. Les cas Covid augmentent à nouveau et la guerre en Ukraine pèse de tout son poids sur le prix des denrées alimentaires et de l'énergie.

La SCRHG suivra bien évidemment tous ces dossiers, communiquera tous les éléments nouveaux à ses membres, via tous ses canaux d'information (réseaux sociaux, newsletters, site internet, journal Le Cafetier) et demeurera à l'écoute de tous.

#### NOUVEAUX MEMBRES AU COMITÉ

Six nouvelles personnalités épauleront le président Laurent Terlinchamp, le vice-président Daniel Carugati, Stefano Fanari, Nicolas Paulin et Lijuan Ruan-Morf. Il s'agit de Christopher Balestra, Vincent Glauser, Jean-Marc Humberset, Romain Oeggerli, Vincent Orain et Nicolas Perrenoud. Le Cafetier vous les présentera plus avant dans ses prochaines éditions.

kg  
**8<sup>98</sup>**

Asperges blanches/violettes 22 mm+ Espagne 6 x 1 kg net



kg  
**9<sup>79</sup>**

Côte couverte de porc env. 1,5 kg



1 kg  
**11<sup>40</sup>**

Le Beurre 10 x 1 kg



28.3-2.4.2022

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



Toutes les offres TVA exclue

# Philippe Ligron seul en scène

Responsable de la Food Experience à l'Alimentarium de Vevey, l'homme s'est fait connaître du grand public par le biais de l'émission Bille en Tête sur la RTS. Passionné de théâtre, il ausculte notre rapport à l'alimentation dans un seul en scène à ne pas manquer. Interview.

MANUELLA MAGNIN

## SUISSE

**PHILIPPE LIGRON, VOUS VOUS ENNUYEZ À L'ALIMENTARIUM? QU'EST-CE QUI VOUS A PRIS DE VOUS LANCER DANS LE THÉÂTRE?**

**Philippe Ligron:** Je ne me lance pas dans le théâtre. J'en fais depuis 20 ans en amateur. J'avais envie d'arrêter Bille en tête à la RTS pour faire autre chose et j'ai pensé à un seul en scène.

**SUR QUOI PORTE CE ONE MAN SHOW?**

**Ph.L.:** Il parle de l'alimentation de nos jours, des travers de nos achats avec cynisme, humour et émotion. On fait

souvent tout faux, comme acheter une baguette dans une station-service dont on mange la moitié dans la voiture, et qui se transforme le lendemain en arme de destruction massive tant elle est dure.

**VOTRE SHOW A DONC DES VISÉES PÉDAGOGIQUES?**

**Ph.L.:** Oui, j'ai envie que les gens s'interrogent sur les aberrations de leurs achats et qu'ils réalisent qu'ils ne consacrent que 7% de leur budget familial à l'alimentation. Franchement, on peut faire beaucoup mieux!

**OÙ PEUT-ON VOUS VOIR EN SUISSE ROMANDE?**

**Ph.L.:** Un peu partout. J'étais à Yverdon, à Saint-Ursanne. Pour ceux qui auraient raté mon spectacle le 24 mars à Lausanne, je serai à Bulle le 30 mars. Je joue aussi pour des entreprises qui me sollicitent.

**VOUS ÊTES AUSSI UN HOMME DE CŒUR EN SOUTENANT LES RÉFUGIÉS UKRAINIENS...**

**Ph.L.:** J'accueille effectivement quatre Ukrainiennes (3 adultes et une petite fille de 4 ans), grâce à l'aide des citoyens de mon petit village. Pour cela, je reçois un budget de CHF 8.- par jour et par personne pour les transports et la nourriture. Je peux également compter sur le formidable soutien de Léguriviera et de la Boucherie du Palais qui m'offrent les fruits et légumes ainsi que la viande pour les nourrir.

[www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)

## UN HOMME À 100 À L'HEURE

Philippe Ligron est Chef de cuisine, consultant F&B et maître d'enseignement en arts culinaires. Ce fils de restaurateur camarguais a grandi derrière les fourneaux du restaurant parental. Sensible à la cuisine, mais pas encore convaincu, il tombe amoureux de ce métier au fil de ses rencontres professionnelles, notamment avec Vladimir Durussel qui lui transmet son savoir-faire. Très vite, ce boulimique du travail s'intéresse à l'histoire de la cuisine, à sa culture et ses racines, et devient alors historien gastronome. Son parcours l'amène à enseigner à l'École hôtelière de Lausanne avant de devenir responsable de la Food Experience à l'Alimentarium de Vevey où il transmet son amour du goût à ses apprentis cuisiniers et aux participants des ateliers.

En parallèle de ses activités, il partage jusqu'en 2020 sa passion du terroir avec les auditeurs de l'émission Bille en Tête sur la RTS. Il monte régulièrement sur les planches avec sa troupe et sillonne les routes dans le cadre de ses conférences. "Bon appétit" voit alors le jour.



À présent, on peut l'écouter en direct tous les jeudis matins sur Couleur3 à 7h44!

En 2017, Philippe Ligron passe de la théorie à la pratique et choisit de redonner sa place à l'artisanat dans notre société en lançant son ketchup fabriqué à base de « vraies tomates » ainsi qu'un saucisson de copains.

## Suisse – UE: la fiancée jamais mariée

**Après l'échec de l'accord-cadre institutionnel, remisé dans les tiroirs du Conseil fédéral, et après les désordres liés à la pandémie et à la guerre en Ukraine, les Suisses devraient s'accorder sur la nécessité d'établir une relation stable avec l'Union européenne (UE). Notre économie et notre sécurité en ont plus que jamais besoin.**

**L'impasse**

Après sept ans de négociations, le Conseil fédéral a signalé à l'UE, en mai 2021, qu'il mettait fin aux discussions en vue de la conclusion d'un accord-cadre. L'UE a alors clairement fait savoir que les accords bilatéraux existants ne seraient plus actualisés et qu'il n'en serait pas conclu de nouveau.

Les relations courantes se poursuivent, mais la Suisse est mise sous pression, notamment dans les domaines de la recherche et de l'électricité. L'UE refuse par ailleurs d'actualiser l'accord sur les obstacles techniques au commerce, avec pour conséquence de nouvelles entraves dans l'accès à son marché intérieur. Les universités helvétiques ressentent déjà les premiers effets de cet éloignement entre la Suisse et l'Union européenne, dès lors que notre pays est désormais considéré comme un « pays tiers non associé » dans le cadre d'« Horizon Europe », le plus grand programme d'encouragement de la recherche et de l'innovation du monde. La recherche suisse n'a ainsi quasiment plus accès aux subventions de l'UE.

Le chemin qui nous permettra peut-être de sortir de l'impasse débute... par un travail de rédaction. Ainsi, en réponse aux postulats 13.3151, 14.4080 et 17.4147, respectivement déposés par le conseiller national Thomas Aeschi, le Groupe des Verts et le conseiller national Martin Naef, le Conseil fédéral planche actuellement sur un rapport relatif à nos relations avec l'UE, incluant une évaluation de celles-ci ainsi que la proposition de mesures propres à garantir l'accès au marché intérieur européen. Par ailleurs, lors de la session en cours, le Conseil national a adopté un postulat chargeant le Conseil fédéral de réexaminer la possibilité d'une adhésion à l'EEE.

**Du vieux vin dans de nouvelles outres?**

Fin février, le Conseil fédéral a exposé, lors d'une conférence de presse, sa vision sur la façon de poursuivre les relations avec l'Union européenne. Les questions institutionnelles déterminantes, telles que la reprise dynamique du droit, le règlement des différends ou les exceptions à la libre circulation des personnes, devraient désormais être ancrées dans chacun des différents accords relatifs au marché intérieur, selon une approche « verticale ». Une question mérite ici d'être posée:

s'il n'a pas été possible, en sept ans de négociations, de trouver une réponse générale à ces questions selon une approche « horizontale », parviendra-t-on à trouver assez rapidement des solutions à la carte pour chaque accord sectoriel?

Même avec une approche verticale ou sectorielle, le Conseil fédéral devra tôt ou tard aborder les questions délicates de la protection des salaires et de la reprise de la directive sur la citoyenneté européenne. Il ne pourra s'y soustraire, car c'est là que se situent les plus grandes divergences avec l'UE et que se manifestent les plus grandes résistances politiques à l'intérieur du pays. C'est le nœud gordien qu'il s'agit de trancher. Il est en effet irréaliste de s'engager dans une voie de négociation portant uniquement sur des objets qui intéressent avant tout la Suisse. Considérant cela, il apparaît justifié que le Conseil fédéral associe les partenaires sociaux en amont.

**Depuis 1992**

En 2019, au cours des négociations avec l'UE, le Conseil fédéral avait fait savoir à la Commission de Bruxelles que la définition de sa politique impliquait obligatoirement une participation de la population. À cet égard, il est tout de même utile de noter que le projet d'accord-cadre n'a jamais été soumis au peuple, et qu'on ignore donc quelle importance ce dernier accorde à un accès non discriminatoire au marché intérieur de l'UE. La position du Conseil fédéral, en revanche, est connue: dans un premier temps, il était favorable à l'accord-cadre, et ensuite résolument opposé. Ce n'est pas exactement ainsi qu'on conçoit une relation de confiance entre partenaires.

Au lieu de peser les avantages et les inconvénients de manière pragmatique et modérée, on a donc diabolisé les juges étrangers et dénigré l'accord-cadre. Et cela, il faut le souligner, sans consulter le souverain et sans proposer d'autres solutions. Il faut pourtant rappeler qu'après le rejet de l'EEE, le peuple suisse a régulièrement évalué la situation avec réalisme et qu'il a pris des décisions rationnelles concernant ses relations avec l'UE. La voie bilatérale a ainsi été confirmée à plusieurs reprises; le Conseil fédéral ferait bien de ne pas l'oublier.

Philip Kristensen

Traduction: Sophie Paschoud

plus de **2000 actions** chaque semaine



**26%**  
**11.61**  
kgkg

**Dorade royale fraîche préparée de Grèce**



**21%**  
**4.39**  
kg

**Tomates cherry grappe de Suisse, 3 kg**



**17%**  
**9.95**  
kg

**Carré de porc frais de Suisse, env. 3 kg**

**ALIGRO**

Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran

Offre valable du 28 mars au 2 avril 2022 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

# Le Valais, gravé dans le cœur des Suisses

Le canton est toujours considéré comme un lieu de vacances privilégié avec des panoramas incroyables, des activités en plein air et des produits du terroir d'exception, mais il gagne encore en attractivité depuis la crise sanitaire. Une excellente nouvelle pour les acteurs de l'hôtellerie-restauration.

M.M.

## VALAIS

Les résultats de l'étude d'image réalisée fin 2021 sont les meilleurs jamais obtenus pour le Valais depuis 2014. Cette dernière a révélé les effets concrets de la promotion et communication de Valais/Wallis Promotion sur la notoriété et l'image du canton, qui renforce sa position au travers des différents secteurs de l'économie valaisanne. Mais cette image positive de tout un canton ne se crée pas uniquement par le travail d'un organe de promotion, mais aussi par les entreprises, et indirectement la population de ce canton.

La notoriété et l'image de la marque Valais continue sa progression puisqu'elle est à présent reconnue comme symbole et inspire la confiance. 63% des personnes interrogées connaissent la marque Valais, un record. Cette qualité et cette confiance sont gages d'attractivité et d'engagement pour le Valais. Cela se concrétise par des séjours et l'achat de produits du terroir valaisan.

Deux tiers des personnes interrogées vont profiter de leur séjour en Valais pour déguster des plats valaisans. Une personne sur deux en profitera également pour déguster du vin valaisan. De nombreuses actions de promotion ont connu un franc succès, comme la campagne abricot en collaboration avec l'IFELV (Interprofession des fruits et légumes du Valais), le Marathon des Saveurs, la mise en avant des produits locaux, notamment avec le label marque Valais.

L'orientation stratégique du Valais d'accentuer davantage sa promotion et création d'expériences sur les quatre saisons porte ses fruits. Actuellement, la fréquentation la plus forte est en été (69% de visiteurs), suivie par l'hiver (53%) puis l'automne (44%). L'hiver reste néanmoins la saison qui a le plus grand impact économique pour le tourisme.



Ce succès est notamment dû à une volonté politique de créer, il y a bientôt 10 ans, VWP, un organe de promotion intersectoriel novateur afin de fédérer le canton pour communiquer d'une même voix sous la marque Valais. Ce modèle de promotion et de communication a été repris par d'autres régions inspirées par le travail mis en place par VWP depuis plusieurs années: que ce soit avec la promotion intersectorielle, avec la campagne

mythique «Valais gravé dans mon cœur» ou encore avec la certification pour les produits labellisés marque Valais, qui sont symboles de provenance, de reconnaissance et de qualité.

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

### CINQ POINTS ESSENTIELS À RETENIR

#### Selon cette étude:

1. L'image du Valais n'a jamais été aussi positive que dans l'étude réalisée fin 2021. La notoriété et la confiance de la marque Valais ne cessent de croître.
2. Les hôtes suisses démontrent une volonté toujours plus marquée de visiter le Valais durant les prochains mois. Ce résultat est renforcé par l'augmentation de l'attractivité du Valais en été et en automne et la volonté d'orienter le tourisme valaisan vers un tourisme quatre saisons.

3. Les produits du terroir valaisan restent très appréciés des Suisses et tout est mis en œuvre pour maintenir le positionnement favorable du Valais dans ce domaine.
4. La stratégie mise en place pour souligner le potentiel du Valais comme lieu d'habitation ou de travail obtient des résultats prometteurs. L'étude montre un potentiel d'amélioration dans ce domaine et Valais/Wallis Promotion et ses partenaires vont poursuivre leurs activités de promotion et de communication pour renforcer le positionnement du Valais dans ce domaine en accentuant ses forces telles

que: des paysages attrayants, des produits du terroir savoureux, des entreprises innovantes, et des conditions de vie attractives.

5. Le Valais a encore un potentiel d'évolution en matière de durabilité économique, sociale et écologique. Avec une communication axée sur le Valais novateur, les avantages sociaux à vivre dans notre canton et l'Agenda 2030, Valais/Wallis Promotion continuera de capitaliser sur les atouts valaisans pour mettre en exergue la durabilité de notre région.

## Le guide Michelin suspend ses activités en Russie

Six mois à peine après le lancement de sa première édition consacrée aux meilleurs tables de Moscou, le guide Michelin a annoncé, le 4 mars dernier, qu'il suspendait ses activités en Russie, en raison de la guerre en Ukraine. Au mois d'octobre de l'année dernière, au cours d'une cérémonie publique, largement médiatisée (image), le guide, véritable bible de la gastronomie mondiale, avait, pour la première fois, recensé soixante-neuf établissements méritant un détour dans la capitale russe, à la découverte des spécialités locales: blinis, pirojkis, soupe borchotch, bœuf Stroganov, kouloubiaks de saumon, sans oublier, évidemment, l'incontournable caviar de

la mer Caspienne. Il était aussi question d'explorer, ultérieurement, les lieux les plus emblématiques de la cuisine russe à Saint-Petersbourg. «Dans le

contexte actuel, nous avons fait le choix de ne pas promouvoir la destination de Moscou. Il n'y aura donc pas de mise à jour de cette sélection cette année et

les projets de développement du Guide Michelin en Russie sont, pour l'heure, gelés. Par ailleurs, les publications relatives aux restaurants de la sélection moscovite sur nos réseaux sociaux, sur notre site internet et notre application sont également suspendues», a expliqué la direction du guide, dans son communiqué, en précisant cependant que ces décisions ne remettent pas en cause le talent des chefs et des équipes des soixante-neuf restaurants moscovites distingués en octobre dernier.



GP



**Journée du Lait Suisse: 9 avril 2022**

Tous les ans, Swissmilk accueille plus de 100 000 visiteurs pour célébrer la Journée du Lait Suisse dans tout le pays. C'est l'occasion pour les producteurs et les consommateurs de se rencontrer.

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

**16<sup>e</sup> édition du Festichoc!**

La Ville de Versoix organise le plus grand festival de Suisse dédié au chocolat les 2 et 3 avril 2022 à l'espace Lachenal.

Divers stands de restauration tenus par les associations et restaurateurs locaux vous proposeront une sélection variée de mets afin de vous sustenter.

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



© PHOTOS: Auberge au Mai à Mex: Oeuf Bio, artichaut et Gruyère AOP Réserve

Dans La Forêt Lointaine à Vaulruz: Carpaccio de bœuf et Gruyère AOP

Hôtel Vatel à Martigny: Millefeuille croustillant au Gruyère AOP Kaltbach, sirop de Liège, gelée de poire confite à la Malvoisie



**À la découverte du printemps avec LE GRUYÈRE AOP du 21 au 27 mars**

Le GRUYÈRE AOP est à l'honneur la semaine prochaine chez les restaurants participants membres du Label Fait Maison!



On l'aime en hiver dans la fondue ou sur une croûte au fromage... Et pour fêter le printemps, il peut accompagner de l'artichaut, du carpaccio de bœuf, être au centre d'un mille-feuille ou d'un samosa.

Retrouvez la liste des restaurants participants sur [www.labelfaitmaison.ch](http://www.labelfaitmaison.ch)



Lors des croisières gourmandes journalières, un client sur deux commande du poisson. © LNM



**Des croisières gourmandes exceptionnelles sur les lacs de Neuchâtel et Morat**

À l'occasion de son 150<sup>e</sup> anniversaire, la Société de Navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat (LNM), dont les bateaux sillonnent aussi le lac de Biènn, va mettre les petits plats dans les grands. Du mois d'avril au mois d'octobre, outre ses traditionnelles croisières gourmandes journalières, la compagnie a prévu d'organiser diverses manifestations, dont quatre circuits exceptionnels, mêlant spectacle et plaisirs de la table, à bord du *Fribourg*, le bateau amiral de sa flotte.



Jean-Luc Rouiller et ses «équipes» vont mettre les petits plats dans les grands pour cette année d'anniversaire. © LNM

du *Cygne*, bateau historique de la flotte, qui se transformera pour l'occasion en scène flottante.

GEORGES POP

**LE MENU À BORD**

Côté plaisirs de la table, à bord du *Fribourg*, le menu est de nature à contenter les fines bouches les plus exigeantes: Salade de jeunes pousses agrémentée d'œufs fermiers du Val de Ruz; Brunoise de saucisson neuchâtelois et dés de Gruyère AOP de Ste-Croix; Suprême de volaille de Gruyère, sauce aux morilles relevée de Fée verte; Mille-feuille de pomme de terre et légumes de saison suivi, pour le dessert, d'un Tiramisu au café. La carte des vins offrira une sélection de crus issus des vignobles neuchâtelois et fribourgeois (Vully).

Pas de poisson au menu? Jean-Luc Rouiller s'explique: «Nous nous efforçons de nous fournir systématiquement en produits locaux et de proposer des recettes de chez nous. Nous sommes un peu des ambassadeurs de la cuisine régionale. Lors de nos croisières gourmandes journalières, un client sur deux demande du poisson. Mais l'offre indigène ne suffit pas pour répondre à la demande. C'est dommage, mais il faut faire avec...»

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

**NEUCHÂTEL-FRIBOURG-VAUD**

«**N**ous avons une très longue tradition dans le domaine de la restauration. Lorsque le temps s'y prête, nos croisières gourmandes sont très fréquentées et nous sommes particulièrement attentifs aux remarques et suggestions de nos clients. Pour un anniversaire aussi important que celui que nous célébrons cette année, il allait de soi que nos équipes de cuisine allaient se mobiliser», souligne Jean-Luc Rouiller, directeur de la Société.

**UNE RESTAURATION EXIGEANTE**

Les cuisines étant plutôt exiguës à bord des bateaux, les mets sont préparés à terre, à Neuchâtel, par une équipe d'une dizaine de personnes placée sous les ordres experts du chef Anthony Vieille. Un peu sur le modèle des traiteurs au service du transport aérien? Jean-Luc Rouiller ne peut retenir un sourire: «Pas tout à fait, non! C'est quand même beaucoup plus élaboré. Lors de chaque croisière, un chef et un aide-cuisinier sont à bord pour achever le travail et assurer le dressage. Quant au service, il est pratiquement conforme à celui d'un restaurant».

Les quatre croisières festives et gourmandes du 150<sup>e</sup> sont prévues le soir des vendredis 4 avril, 13 mai, 8 juillet et 16 septembre, au départ, respectivement, de Neuchâtel, Yverdon-Bains, Estavayer le Lac et Morat. Pour le plaisir des yeux, les organisateurs ont fait appel à la troupe italienne «Corona Events» qui a imaginé un spectacle sons et lumières autour



Les quatre circuits exceptionnels, mêlant spectacle et plaisirs de la table, auront lieu à bord du *Fribourg*, le bateau amiral de la flotte.

# GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE STATUTAIRE DES DÉLÉGUÉS

Mercredi 13 avril 2022 – 15h30  
Centre professionnel GastroVaud à Pully

## ORDRE DU JOUR

1. Appel des délégués
2. Nomination des scrutateurs
3. Approbation des procès-verbaux
  - 3.1 Assemblée générale statutaire des délégués par écrit, 7 juillet 2021
  - 3.2 Assemblée générale d'automne des délégués à Pully, 9 décembre 2021
4. Covid : point de situation
5. Immobilier Av. Général Guisan 48, Pully
6. Comptes de l'exercice 2021
  - 6.1 Présentation par le Trésorier cantonal
  - 6.2 Rapport de la Commission de gestion et de vérification des comptes
  - 6.3 Discussion et approbation  
Décharge aux organes responsables
7. Election de la Commission de gestion
8. Lieu de l'Assemblée générale ordinaire 2023
9. Propositions des sections et divers



## MARRAINE DU GOÛT Tanja Grandits

La Semaine du Goût 2022 fera vivre Bâle au rythme des saveurs et des rencontres. Voilà qui tombe à pic : Mairaine idéale de cet événement fédérateur, Tanja Grandits est avant tout attachée aux goûts et au partage. Et ceci dans les cuisines de l'historique Restaurant Stucki qu'elle fait étinceler au sommet de la gastronomie helvétique (2 étoiles Michelin, 19/20 au GaultMillau) depuis 14 ans. Mais aussi à la maison où lors de ses voyages inspirants en Asie, notamment : « Curieuse et ouverte, ce qui m'importe c'est d'observer, puis de transmettre ce que j'aime et ce que je sais faire », le tout sans jamais céder aux modes. Au menu de la Semaine du Goût 2022 versions Grandits : de la couleur (Tanja a fait des plats monochromes sa signature), des saveurs délicates et épicuriennes, des plats végétariens et un enthousiasme tout particulier pour les repas destinés aux jeunes : « Je me réjouis de tout événement qui célèbre la culture gastronomique.

Je suis donc très heureuse d'avoir été choisie comme ambassadrice de la gastronomie bâloise qui le mérite bien ! »

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

## AMBASSADEUR DU TERROIR

### Le Dix Vins

DANS SON BISTROT CAROUGELOIS, LE DISCRET RENÉ FRACHEBOUD CONTINUE DE SÉDUIRE AVEC UNE CUISINE GOURMANDE, SAISONNIÈRE ET LOCALE.

PAR ÉDOUARD AMOIEL

Niché au cœur de la cité sarde, le restaurant « Dix Vins » est un peu l'apothéose du bistrot. C'est le patron des lieux et maître des fourneaux, René Fracheboud, qui cuisine depuis plus de deux décennies des plats canailles et gourmands qui font courir le tout Genève. Difficile de résister à la cassolette de queues d'écrevisses, ses raviolis de Romans et sa bisque à l'estragon. Succomber à la tentation des morilles, dites Jumbo en raison de leur taille imposante, farcies de ricotta et de jambon cuit n'est plus un péché car le délice est divin. Et que les passionnés de cuisine bistrotière se rassurent, la tête et la langue de veau sauce ravigotte sont toujours de la partie.

#### CONSTANCE

D'anciennes affiches publicitaires d'alcool et de spiritueux – toujours autorisées – comme Ricard, Suze, Martini ou encore Cinzano, ornent les murs de la salle ; une table d'hôtes intime de six couverts se cache discrètement derrière le bar dont les étagères débordent de vieilles liqueurs en tout genre. L'atmosphère chaleureuse se reflète dans la salle principale où il fait bon s'attabler et dont le décor authentique et représentatif du style bistrot est apprécié des clients. Aucun doute possible, au « Dix Vins » la constance et la stabilité sont assurées, et ce malgré la difficulté de les maintenir au quotidien. Bravo à ces artistes des temps modernes ! Dans une ambiance accueillante et élégante, les convives sont

pris en main avec bienveillance et attention par un personnel de salle aux petits-oignons. Le festival culinaire continue avec l'incontournable aile de raie meunière suivie du bœuf Wellington et sa sauce à la truffe et au foie gras.

Par expérience, René Fracheboud sait bien qu'il est difficile de réaliser de grands plats sans avoir recours à des partenaires de confiance. Contrairement aux idées reçues, le terroir genevois et romand est une source inépuisable de produits d'une exceptionnelle richesse et d'une grande diversité. A l'image de la boucherie du Rondeau et la Ferme de Courtois, le chef cultive de précieuses collaborations qui lui permettent de mettre en avant la localité. Côté vigne, c'est le Domaine des Balisiers à Satigny et le Domaine des Curiades qu'il affectionne tout particulièrement. D'autres crus sont à découvrir, leur nombre dépasse de loin les dix vins. Un bon prétexte pour faire un détour par Carouge !



Le Dix Vins

## À LOUER

**À LOUER À SIGNY-AVENEX**  
 dès le 1<sup>er</sup> novembre 2022

Café-Restaurant 60 places  
 Terrasse 50 Places  
 Vaste cuisine et chambre froide  
 Appartement de 100 m<sup>2</sup>  
 25 places de parc

Loyer charges comprises 6 300 CHF.–  
 Contact : fondation-signy@bluewin.ch  
 Bernard Penel, Président, 079/276.31.55


**Manège des Franches-Montagnes SA**

La Tuilerie 1, case postale 115  
 2350 Saignelégier

**A louer dès le 1<sup>er</sup> juillet 2022**  
**ou date à convenir**  
 Restaurant du Manège des Franches-Montagnes  
 à Saignelégier

Les locaux comprennent :

- Restaurant avec un grand bar;
- Baie vitrée offrant une vue directe sur la halle intérieure du manège et ses activités;
- Salle supplémentaire modulable pour assemblées, comités, repas de famille ou autres occasions;
- Bureau pour traiter l'administratif;
- Grand parking privatif et facile d'accès;
- Vaste terrasse agréable et facilement aménageable avec vue sur l'esplanade du Marché-Concours;
- Surface extérieure supplémentaire permettant de prolonger la terrasse ou d'aménager une place de jeux pour les enfants.

Restaurant idéalement situé car proche de la route principale; à proximité du Centre de Loisirs des Franches-Montagnes, des chemins pédestres et des «pistes cavaliers», ainsi que des pistes de ski de fond et raquettes en hiver.

De plus, les nombreuses activités en relation avec l'école d'équitation, les balades touristiques à cheval et les manifestations équestres sont un réel atout pour la fréquentation du restaurant.

En cas d'intérêt ou pour de plus amples renseignements, veuillez svp contacter le : 079.545.40.92

**ROUVIERE SLICING SA**
**INDUCTION**
**GL 2500**

2500 Watts.  
 10 niveaux de  
 Puissance.  
 Minuteur  
 280 mm  
 Garantie 2 ans.



**CHF 565.-HT**

+ Livraison par poste offerte.

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

Dans la gamme, des planchas, des wok etc.....

Depuis 1969 au service des cafetiers

Restaurateurs **0848 666 081**



## LE MEILLEUR FROMAGE DU MONDE EST SUISSE

La Suisse a une nouvelle fois remporté le prix du meilleur fromage du monde: Gourmino Le Gruyère AOP, produit dans la petite fromagerie Fritzenhaus de Michael Spycher, dans l'Emmental, a été distingué au World Championship Cheese Contest, le Championnat du monde des fromages, organisé tous les deux ans dans le Wisconsin, aux États-Unis. Le concours a eu lieu du 1<sup>er</sup> au 3 mars. Il a réuni 3000 participants venus de 29 pays, répartis dans 141 catégories. Après 2008 et 2020, c'est la troisième fois que Michael Spycher décroche cette distinction. Sa fromagerie, qui se fournit dans une poignée de laiteries de la région, produit 85 tonnes de gruyère chaque année. Le fromager bernois, qui travaille avec son épouse, s'est déclaré très fier de ce nouveau succès qui, selon lui «confirme que nous faisons quelque chose de bien dans notre travail quotidien.» Le Jury d'experts internationaux a attribué la note de 98,423 sur 100 au Gourmino élaboré par le fromager bernois. Le vainqueur est talonné par un autre Suisse: Hans Naef qui a obtenu la note de 98,331 pour son Appenzeller. **GP**

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



# TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : [info@transgate.ch](mailto: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](http://www.transgate.ch)**

## IMPRESSUM

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

**➤ Rédaction Le Cafetier:**

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

**➤ Rédactrice en chef:** Myriam Marquant

**➤ Rédaction:** SOFIED SA

**➤ Correspondants:** Manuella Magnin  
 Edouard Amoïel et Georges Pop.

**➤ Abonnement:**

1 an Fr. 70.— (2,5% TVA incluse);

**➤ Tarif publicités:**

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

**➤ Tirage contrôlé FRP/REMP:**

8000 ex. (32000 lecteurs chaque semaine)

**➤ 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](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)

**➤ Éditeur et administration:**

SOFIED SA  
 Avenue Henri-Dunant 11 — 1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

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

LE CAFETIER

Page facebook:  
**Journal Le Cafetier**

# MOTS CROISÉS

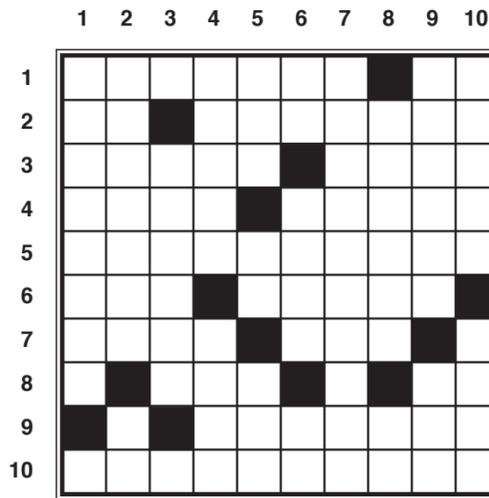
N° 1229

## Horizontalement

1. Qui a tout d'une gamine. Article étranger. – 2. Conjonction. Toilette des arbres. – 3. A l'usine, ne porte pas le bleu. Oiseaux exotiques. – 4. Passé récent. Nommer. – 5. Petites planètes. – 6. Monnaie d'échange. Petites baies. – 7. Prince troyen. Possessif. – 8. Situé. Cardinal romain. – 9. Vieille prostituée. – 10. Vivre avant.

## Verticalement

1. Oeuvres bâclées. – 2. Prière. Ville de Mésopotamie. – 3. Peuvent mettre sur la paille. – 4. Mur de sout nement. Moitié d'île. – 5. Baigne dans l'eau. Etait lumineux. Pair. – 6. Oui ou non. Esprits. Symbole chimique. – 7. Aplaniras. – 8. Dépourvus d'attrait. Note. – 9. Perdus. Poisson rouge. – 10. Défavorisés. Attacher.



Solution des mots croisés N° 1228



PUBLIREPORTAGE

## KADI Rösti prêt à l'emploi

La recette de nos KADI Rösti prêts à l'emploi a été améliorée et leur goût est toujours aussi incomparable. Ils portent à présent le V-Label végane et sont certifiés Suisse Garantie.

Rösti – le grand classique de Suisse. À l'occasion d'un copieux brunch, comme déjeuner bien mérité sur la piste de ski ou en garniture parfaite – un bon rösti accompagne presque tout à merveille. Depuis le 7 mars 2022, nos rösti prêts à l'emploi tant prisés sont disponibles avec une meilleure recette. Ils portent à présent le V-Label végane et sont certifiés Suisse Garantie. De délicieuses pommes de terre suisses trouvent ainsi l'achèvement gustatif parfait.

### PRÉPARATION SIMPLE AVEC GARANTIE DE RÉUSSITE

Les KADI Rösti prêts à l'emploi sont simples et rapides à préparer. En seulement 12 à 15 minutes dans une poêle. La réussite est ainsi garantie dans absolument n'importe quelle cuisine et vos invités ne sont pas soumis à une attente interminable avant de pouvoir déguster vos rösti parfaits. Le produit est disponible en carton de 10 kg (quatre sachets individuels de 2,5 kg). Les rösti prêts à l'emploi en sachet alu stérilisé peuvent être stockés deux ans non réfrigérés.



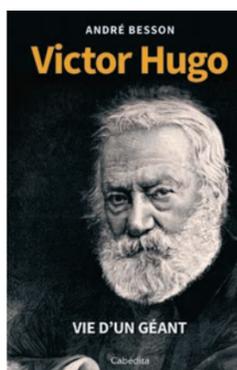
**KADI**  
www.kadi.ch

## Biblio

### VICTOR HUGO

On célébrera, en cette année 2022, le 220<sup>e</sup> anniversaire de la naissance de Victor Hugo, qui vit le jour à Besançon le 26 février 1802. Il n'est pas un seul pays au monde où ne soit connu et révérendé le nom de l'auteur des Misérables et de Notre-Dame de Paris, car il est l'un des rares écrivains internationaux à avoir su jeter un pont entre les générations et les nations.

André Besson a tenu à rendre hommage à son immortel compatriote en lui consacrant cette très originale biographie. Il a enquêté sur lui pendant dix ans, est remonté à ses origines lorraines, comtoises et bretonnes. Il a suivi sa trace dans les vieux quartiers de Paris, dans les provinces françaises, en Espagne, en Allemagne, en Suisse, en Belgique et dans les îles anglo-normandes.



« Victor Hugo », éditeur: éditions Cabédita - Auteur: André Besson



Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève



## COURS DE CAFETIER

Démarrerez 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<sup>e</sup> 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](http://www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation)

L'excellence dans la formation

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

022 329 97 22

# VOS PARTENAIRES

## POUR LA ROMANDIE

### CONCEPTS CULINAIRES



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

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

### POISSON



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

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

### TERROIR



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

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



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

[www.neuchatel-vins-terroir.ch](http://www.neuchatel-vins-terroir.ch)

### PRODUITS SURGELÉS



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

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

### VIN



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

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

### BOULANGERIE



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

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

### CAFÉ



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

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

### FRITEUSE



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

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

### EXPERTISE



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

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

### FOIE GRAS



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

[pro.rougie.fr](http://pro.rougie.fr)

### MACHINES



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

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

### NOURRITURE



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

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



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

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

### GROSSISTE



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

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



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

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

### FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



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

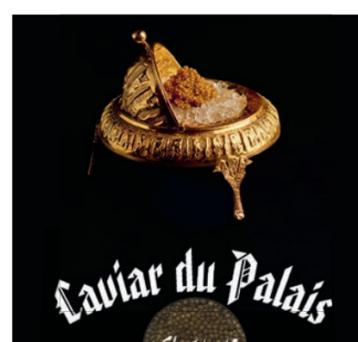
[www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)



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

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

### CAVIAR



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

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

### CUISINE



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

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



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

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

### ROUVIERE

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

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

### FROMAGE



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

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

### HYGIÈNE



Since 1915

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

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

### NOURRITURE



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

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

### PACKAGING



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

[www.shop.vac-star.com](http://www.shop.vac-star.com)

### EFFERVESCENT



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

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

### BIÈRE



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

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

### TRANSPORT



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

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

## VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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

### CONTACTEZ-NOUS

Tél. 022 329 97 47

ou mail:

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



# Bellevue: un établissement « petit par la taille, mais grand par son sens de l'hospitalité »

Propriétaire et chef de cuisine de l'Hôtel Bellevue, à Porrentruy, Fabrice Burgunder a plusieurs raisons de se réjouir: cette année, son établissement fête le trentième anniversaire de son existence, alors qu'il célèbre lui-même ses cinquante ans. Enfin, depuis la fin des mesures sanitaires, il constate un retour prometteur de sa clientèle, après deux ans de morosité et, au début de cette année, plusieurs semaines de fermeture, faute de fréquentation.

GEORGES POP

## JURA

« **P**etit par sa taille, mais grand par sa renommée et son sens de l'hospitalité »: ainsi se définit l'hôtel Bellevue, à Porrentruy, qui annonce un programme riche et varié pour les mois à venir, à l'occasion du trentième anniversaire de sa création. « Nous sommes une petite structure. Je m'occupe beaucoup de l'administration et des réservations, mais c'est en cuisine que je suis vraiment dans mon élément », confie le maître des lieux.

### UN AUTODIDACTE PASSIONNÉ

Pour Fabrice Burgunder, s'épanouir dans les arts de la table était un rêve d'enfant: « Lorsque j'étais gosse, je traînais déjà dans les casseroles, dans la cuisine de mes parents. Après une formation dans le domaine du commerce, j'ai suivi plusieurs stages de cuisine et lorsque j'ai eu l'occasion d'ouvrir mon propre établissement, j'ai sauté sur l'occasion », explique ce chef autodidacte qui avoue son goût pour les coquilles Saint-Jacques, le poisson, la viande et les sauces.

Outre les Filets de Perche du Pays, la Friture de Carpe de Courtemaîche, et la Cassolette de Saint-Jacques, la carte de l'établissement, renouvelée à chaque saison, propose son Filet de Bœuf Rossini, son Entrecôte Beurre Café de Paris, son Châteaubriand sauce béarnaise, ainsi qu'une



▲ Pour Fabrice Burgunder, s'épanouir dans les arts de la table était un rêve d'enfant.

▼ Il y a quatre ans la terrasse fleurie de l'hôtel a été sacrée « plus belle terrasse » du canton du Jura.

Le restaurant de l'établissement a été fraîchement rénové et redécoré.

Photos: © bellevue-porrentruy.ch

[www.bellevue-porrentruy.ch](http://www.bellevue-porrentruy.ch)

grande variété de pâtes faites maison. Pour la bonne chère, l'hôtel dispose d'une accueillante brasserie, d'un élégant restaurant, fraîchement rénovée et, à la belle saison, d'une terrasse fleurie qui, il y a quatre ans, a décroché le titre de plus belle terrasse du canton; source de fierté pour le patron et son personnel.

### DES ÉVÉNEMENTS FESTIFS EN CASCADE

Pour célébrer son trentième anniversaire, l'établissement annonce toute une série d'événements festifs, étalés sur l'ensemble de l'année: menus gratuits pour les enfants, pendant les vacances; fête du printemps avec dégustations, en avril; chasse aux œufs et menu spécial pour le dimanche de Pâques; création d'un parc floral

avec les fleuristes de la région; soirées disco ou encore défilés de mode... La liste est loin d'être exhaustive.

L'espace hôtelier du Bellevue propose trois catégories de chambres, bien équipées, ainsi qu'une salle de conférence pouvant accueillir une quarantaine de personnes. « Je peux compter sur un personnel très fidèle. Certains sont là depuis plus dix ans. Mes parents, qui sont à la retraite, nous donnent aussi parfois un coup de main », précise Fabrice Burgunder qui emploie une demi-douzaine de collaboratrices et collaborateurs, à la mauvaise saison, et près du double, en été.



# Un robot-barman pour la restauration et l'hôtellerie

Lors du Salon mondial du mobile (MWC), le grand rendez-vous international dédié aux nouvelles technologies, qui s'est tenu à Barcelone du 28 février au 3 mars 2022, le groupe espagnol Macco Robotics, spécialisé dans les « Food Techs », a présenté un étonnant robot humanoïde capable de remplir, les fonctions de barman. Baptisé Kime, ce serveur électronique parle une dizaine de langues et reconnaît le visage de ses clients les plus fidèles, auxquels il peut servir une grande variété de boissons et de snacks.

GEORGES POP



## NOUVELLES TECHNOLOGIES

Selon ses concepteurs, le petit robot humanoïde, connecté à la 5G, peut, sans effort, effectuer les tâches manuelles les plus répétitives dans la restauration et l'hôtellerie. Installé dans un kiosque au design futuriste, à l'abri d'une vitre, Kime, doté de deux bras munis de pinces à préhension, est capable de servir plus de deux cent cinquante boissons ou produits alimentaires à l'heure, vingt-quatre heures sur vingt-quatre, sept jours sur sept. La cabine, dans laquelle il est installé, est équipée pour offrir une dizaine de boissons et de mets de petite restauration, payables par carte.

▲ Le robot Kime parle une dizaine de langues et reconnaît le visage de ses clients les plus fidèles, auxquels il peut servir une grande variété de boissons et de snacks.

▶ ▲ Doté de bras munis de pinces à préhension, Kime est capable de servir plus de deux cent cinquante boissons ou produits alimentaires à l'heure.

Photos: © maccorobotics.com

www.maccorobotics.com

### À BOIRE ET À MANGER

Véritable vedette du salon de Barcelone, Kime, dont le « yeux » sont expressifs, a montré aux visiteurs, à la fois surpris et amusés, qu'il pouvait leur proposer des bières, du vin, divers cocktails, du café, des infusions, des jus de fruits, pressés ou en bouteille, ainsi que des snacks, des pâtisseries et des salades mêlées. Un écran tactile permet aux clients de faire leur choix parmi les produits disponibles, afin de passer commande.

La société Macco Robotics, dont le siège est situé à Séville, dit vouloir placer son robot dans des restaurants, des établissements hôteliers, des bars, des clubs de nuit, des shops de stations-service, des aéroports, des stades, des salles de spectacles et des parcs d'attractions. Démontable, le kiosque-bar de Kime peut également être installé dans des espaces destinés à recevoir diverses manifestations publiques, comme des festivals ou des foires.

### À L'ABRI DES INFECTIONS

Les créateurs du robot-barman soulignent encore que tous les achats se font sans contact direct. Ils précisent que leur kiosque, construit en matériaux microbicides, est hermétiquement fermé et à l'abri de toute contamination. De ce fait, en cas de nouvelle pandémie, Kime pourrait parfaitement continuer à servir ses clients, sans risque.

## La petite histoire des aliments

Grand classique dans les boulangeries-pâtisseries ou sur la carte des desserts de nombreux restaurants, surtout en France, mais aussi en Belgique, la profiterole est une pâtisserie sucrée composée d'un petit chou rempli de crème pâtissière, souvent nappé de chocolat. Au gré des pâtisseries, on la trouve aussi remplie de crème glacée à la vanille, recouverte de crème chantilly.

### Un petit profit

L'ancêtre de cette douceur gourmande n'était pas sucré, mais salé: au XVI<sup>e</sup> siècle, les domestiques, employés pas la noblesse, recevaient souvent de la nourriture en guise de récompense. Leur maître leur offrait des petites boulettes de pâte cuite sous la cendre, puis trempée dans un bouillon. En vieux français, ce « petit profit » en nature était appelé « profiterole »: un mot qui, par exemple, figure dans Pantagruel, le premier livre de François Rabelais, publié en 1532.

Au siècle suivant, ces boulettes destinées aux domestiques se transformèrent en un véritable mets: des petits pains creux farcis de ris de veau et de truffes, puis de morceaux de volailles. Ces profiteroles roboratives pouvaient être consommées telles quelles ou servies en potage.

Les profiteroles



Dans son livre de recettes, intitulé Le Cuisinier royal et bourgeois, paru en 1698, l'officier de bouche François Massialot, qui œuvra dans plusieurs cuisines royales, donne plusieurs recettes de potage de profiteroles, avec des farcis de hachis de jambons, de volailles, d'asperges, de cul d'artichaut et même de crêtes de coqs.

### Un célèbre pâtissier français

Au XIII<sup>e</sup> siècle, à la cour de Catherine de Médicis, alors régente du Royaume de France, le cuisinier italien Popelini eut l'idée de garnir des choux d'une gelée de fruits. Mais ce n'est qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle qu'apparut le dessert, tel que nous le connaissons de nos jours, grâce au célèbre chef et pâtissier français Antonin Carême qui servit successivement le ministre de Napoléon Charles-Maurice de Talleyrand, le tsar Alexandre I<sup>er</sup>, le futur roi d'Angleterre, George IV, ou encore le banquier James de Rothschild, à Paris. Il est le premier à s'être affublé du titre de « chef ». Il est aussi l'inventeur de la toque, couvre-chef plus noble que le bonnet en coton que portaient auparavant les cuisiniers...

C'est lui qui a transformé les profiteroles en dessert sucré, en remplissant de crème les brioques, produites avec de la pâte à choux, avant de les tremper dans du caramel chaud. En revanche, le mystère demeure sur le pâtissier qui, le premier, eut l'idée de les napper de chocolat. De nos jours, certains grands chefs se sont inspirés de recettes anciennes pour proposer des potages de profiteroles garnies de foie gras ou de chair d'oursins. Chez nous, il existe une savoureuse recette de profiteroles au Vacherin fribourgeois AOP.



# Page Terrasse

Photos: © Sedrik Nemeth



## Travail en terrasse LE SYSTÈME 100% SUISSE QUI FACILITE LA VIE

Les beaux jours sont de retour. Les convives s'installent sous la tonnelle.

APPLITEC-POS Sàrl, basée dans le canton de Vaud, vous vient en aide avec sa solution de commande à distance.

M.M.

Jean-Daniel Schaltegger est un homme heureux. Depuis plusieurs décennies, avec son équipe basée non loin de Lausanne, il vient en aide aux restaurateurs désireux de simplifier leur système de commande afin de rationaliser le travail tant au bar qu'en cuisine. Avec ses outils digitaux développés pour le marché suisse, sa PME permet au personnel des établissements publics de se concentrer sur la clientèle grâce à l'amélioration de la coordination. Commande rapide, service sans faille et

satisfaction des convives sont les avantages les plus importants. Les clients d'APPLITEC-POS bénéficient concrètement de l'efficacité des processus personnalisables de communication et de service ainsi que d'une meilleure rotation des tables.

Mais de quoi s'agit-il en fait? D'un système de commande mobile qui permet d'utiliser le logiciel de caisse sur les appareils Android avec des imprimantes à l'autre bout de la chaîne. Que vous utilisiez

un smartphone ou une tablette, ce système laisse la liberté de choisir l'appareil Android qui convient le mieux.

Les avantages cette solution? Un gain de productivité et la possibilité de la personnaliser en fonction des spécificités de chaque établissement.

Plus d'informations : [www.applitec-omron.ch](http://www.applitec-omron.ch)

Pour l'ouverture de votre terrasse:  
1 caisse enregistreuse tactile 15"  
achetée = 1 tablette programmée  
**OFFERTE !!**

Tél: 021 626 50 60  
[www.applitec-omron.ch](http://www.applitec-omron.ch)

**APPLITEC-POS Sàrl**



## Le nouveau comité

De Gauche à droite.

**Christopher Balestra,**  
**Nicolas Paulin,**  
**Jean-Marc Humberset,**  
**Laurent Terlinchamp,**  
**Vincent Glauser,**  
**Nicolas Perrenoud,**  
**Vincent Orain,**  
**Stefano Fanari,**  
**Lijuan Ruan-Morf**  
**et Daniel Carugati.**

© BUREAU TUK



Photos: © Le Cafetier, sauf mention contraire

## Diplômes d'ancienneté



**Jean-Marc et Corinne Bessire**  
 « Le Cigalon » 30 ans

**Michel Corajod**  
 « Au furet » 45 ans

**Famille Dumoulin**  
 « Cave Valaisanne » 62 ans

© BUREAU TUK