

RECATEC - CPA www.recatec-cpa.ch
Café 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° 7 • 8 avril 2022

Gastroconsult
proche. compétente.

**Expertises
Analyses**

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



Entr'Acte
Année
du Vin Suisse

Votre supplément
Entr'Acte
Année
du Vin Suisse



ROTOR
Lips

Machines de qualité
suisse.

Trouvez votre
appareil approprié.

www.rotorlips.ch



VU pour VOUS

**Le retour de l'asperge
valaisanne**



On en salive déjà. Grâce au climat printanier de ces dernières semaines, la récolte d'asperges blanches a débuté pour les producteurs valaisans. Les asperges vertes suivront ces prochaines semaines. Cultivées dans les terres sablonneuses de la plaine du Rhône entre Collombey-Muraz et Sierre, les asperges valaisannes seront disponibles dans les points de vente de la fin mars au début juin avec des pics de production entre la mi-avril et la mi-mai. 2022 devrait être une année normale pour la trentaine de producteurs valaisans qui cultivent les 50 hectares d'asperges blanches et les neuf hectares de vertes. Pour mettre en avant l'asperge valaisanne auprès des consommateurs à travers toute la Suisse, Valais/Wallis Promotion a lancé une campagne digitale pour ce mois d'avril sur Facebook et des recettes sur Tiktok. Une collaboration avec plusieurs influenceuses suisses sur Instagram est également prévue.

M.M.

VIGNOBLE SUISSE

**Une brochure
pour tout
comprendre**

Envie de tout savoir sur
les vins de notre pays?
Les régions productrices,
les labels, les méthodes de
production, et bien plus...
C'est ce que vous propose
Swiss Wine Promotion.

M.M.

SUISSE

Elle vient de sortir de presse et ça tombe bien. En une heure top chrono, vous saurez tout sur les spécificités vitivinicoles de notre belle Helvétie. Et il y en a des choses à apprendre. Commençons par le début: la Suisse compte 252 cépages référencés, dont 2 principaux, le Pinot noir et le Chasselas. Bon an mal an, notre vignoble produit 100 millions de litres de vin au sein de six régions viticoles (Genève, Vaud, les Trois-Lacs, la Suisse alémanique, le Tessin et le Valais).

Le relief particulier du vignoble helvétique, avec de nombreuses vignes

pentues, étroites et en terrasses, ne permet pas toujours d'utiliser des machines qui facilitent le travail dans les grandes exploitations d'Europe et du Nouveau-Monde. Tout cela a un coût et explique les prix de nos flacons indigènes, avec des salaires et des charges bien plus élevés. Car, comme ailleurs dans le monde, le travail à la vigne ne se limite pas aux vendanges. Il faut tailler, ébourgeonner, effeuiller, traiter contre les maladies, dégrapper...

des sueurs froides aux vignerons, mais aussi les moyens de lutte que sont le greffage et la culture de cépages résistants aux maladies.

Vous saurez tout sur les différents labels et les concours prisés par les producteurs pour leurs médailles. Vous en apprendrez plus sur le Vin Nature, très prisé des œnophiles. Bref, une brochure à mettre entre toutes les mains, du patron au serveur.

Au fil des pages, vous en apprendrez plus sur les ravageurs indigènes et les fléaux venus d'ailleurs qui donnent

LES RÉGIONS VITICOLES

Genève 1390 ha 1 AOC 22 AOP Premier Cru 56% de cépages rouges	Vully (Fribourg et Vaud): 158 ha Cheyres: 13,5 ha 4 AOC 57% de cépages rouges	67% de cépages rouges
Vaud 3 787 ha 7 AOC 3 AOC Grand Cru 65% de cépages blancs	Suisse alémanique 2 629 ha 20 AOC Bâle: 117 ha Argovie: 386 ha Zurich: 613 ha Schaffhouse: 478 ha Thurgovie: 249 ha Grisons: 423 ha Saint-Gall: 209 ha	Tessin 1'127 ha 4 AOC 90% de cépages rouges
Trois-Lacs Neuchâtel: 606 ha Lac de Bienne: 223 ha		Valais 4 766 ha 1 AOC 10 AOC Grand Cru 61% de cépages rouges

kg 7⁹⁸

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

kg 8⁹⁹

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

1 kg 11⁵⁰

Quality
Grana Padano DOP
râpé
10 x 1 kg



11.4-16.4.2022

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

PRODEGA

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

SOCIÉTÉ DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

Les membres du comité

Élus brillamment lors de la dernière assemblée du 21 mars, ils seront les pivots de la modernisation de la SCRHG. On vous dit tout sur ces professionnels très motivés.

MYRIAM MARQUANT

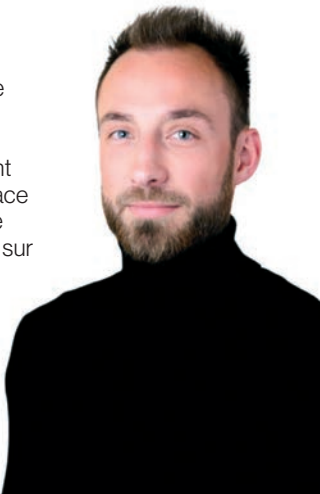


Christopher BALESTRA

Exploitant du restaurant Helios aux Eaux-Vives, Christopher Balestra est un entrepreneur de 34 ans. Sacré «Meilleur cuisinier» durant sa formation, il a obtenu son CFC en 2010. Il a ensuite suivi les cours de l'Ecole Hôtelière de Lausanne durant 2 ans pour se familiariser avec la technique du service et valider ses acquis. Par la suite, poussé par un désir d'élargir ses horizons, il a beaucoup voyagé. C'est ainsi qu'il a exercé son métier durant 1 an au Vietnam, puis en qualité de Food and Beverage à Zanzibar. De retour en Suisse en 2014, il a successivement travaillé dans une startup de recrutement de personnel pour l'hôtellerie et la restauration, puis au sein du groupe Adecco qui entendait développer ce même service. C'est fort de son expérience qu'il s'est alors senti prêt à ouvrir son propre établissement en 2019. Il y a développé un concept de restauration soignée, y a introduit un peu de gastronomie exotique et s'est adjoint les services d'un pâtissier de choix.

Romain OEGGERLI

Jeune restaurateur de 29 ans, Romain Oeggerli est diplômé de l'école de commerce et de la Haute Ecole de gestion où il a obtenu un Bachelor en économie d'entreprise. En 2019, il a choisi de mettre ses connaissances au service de la restauration en créant le Gemüse Kebab, premier fastfood durable sur la place genevoise. Le concept de cet établissement vise une revisite du produit et un fonctionnement durable, tant sur le plan économique qu'environnemental ou social. Il fait appel à des acteurs locaux et minimise les déchets qui approchent aujourd'hui de zéro. Sur le plan social, le concept adopté est celui du produit «suspendu», ce qui veut dire qu'à l'achat d'un kebab, le client a la possibilité d'en acheter un second à prix réduit, second produit qui sera offert à quelqu'un qui ne peut le payer.



Vincent ORAIN

Âgé de 37 ans, Vincent Orain a toujours travaillé dans la restauration. Diplômé des Écoles Hôtelière de Nantes et de Genève, il est titulaire d'un CAP, BEP, d'un Bac professionnel et du diplôme ES de l'EHG. Il bénéficie d'une formation solide et complète. Arrivé en Suisse en 2004, il a travaillé à l'Hôtel de la Cigogne et pour différents Hôtels 5***** de la place avec des agences intérimaires. Il est aujourd'hui exploitant du Tartares&Co de Plainpalais depuis 2016. Vincent Orain estime qu'au cours du temps, les métiers de la restauration ont été très injustement dévalorisés. Pourtant, durant les récents longs mois de fermetures imposées par l'État, il a constaté que le public ressentait durement le fait d'être privé de fréquenter nos établissements. Ce constat a déclenché chez lui l'intention d'intégrer le comité cantonal pour travailler à la revalorisation de nos métiers.



Jean-Marc HUMBERSET

Actuellement exploitant du Moulin Rouge et du MClub, Jean-Marc Humberset a été à la tête de nombreux établissements à Genève depuis 2004. D'abord destiné à une carrière différente, il a passé avec succès un diplôme de comptable. Puis, attiré par le commerce, les contacts humains et le travail de terrain, il s'est orienté vers l'exploitation d'établissements publics. La particularité de Jean-Marc Humberset est de s'investir intensément dans les domaines qu'il choisit d'explorer. C'est ce qui l'a conduit à venir travailler durant l'année écoulée avec le comité cantonal et notamment la commission des finances. Il est de ceux qui savent faire bouger les choses par le dialogue et la consultation plutôt que par la force.

Nicolas PERRENOUD

Âgé de 36 ans, Nicolas Perrenoud est exploitant du Tartares &Co à Cornavin depuis 2014. Ayant obtenu son CFC de cuisinier en 2006, il est également diplômé de l'Ecole Hôtelière de Genève. Il a successivement travaillé dans divers établissements en Suisse et à l'étranger. Fort de ses expériences, il a décidé d'ouvrir un établissement en innovant par un concept mono-produit et en utilisant toutes les ressources technologiques modernes. Son entreprise est un succès qui n'a jamais faibli au cours du temps.

C'est durant la récente épidémie COVID qu'il a été tenté de se rapprocher du comité de la SCRHG. Il souhaite aujourd'hui faire partie de l'organe dirigeant pour en élargir la vision stratégique, et y apporter une analyse nouvelle, plus moderne et plus «jeune». Nicolas Perrenoud est un bon communicant, il est ouvert, à l'écoute des autres et à l'aise dans toute forme de collaboration.



Vincent GLAUSER

Âgé de 31 ans, Vincent Glauser travaille dans le milieu de la restauration depuis 2016. C'est en 2020 qu'il a repris l'exploitation du Restaurant de l'Hôtel de Ville, précédemment tenu par son père. Intéressé de longue date par le milieu associatif, sa qualité d'indépendant lui a donné un nouvel élan. C'est ainsi qu'en début d'année dernière, il a rejoint le comité cantonal en tant qu'invité. Vincent Glauser est intéressé de longue date par le milieu associatif. Sa qualité d'indépendant lui a donné un nouvel élan. D'une nature particulièrement vive, il intègre rapidement le savoir et sait le mettre à profit de façon efficace. Le profil de Vincent Glauser est à l'image de notre époque: conscient de son héritage, mais libre de son avenir! D'une part, à la tête d'un établissement quasi historique en Vieille-Ville genevoise, il veille à en préserver l'âme classique. D'autre part, fort de sa jeunesse, il est constamment porté vers le changement et l'innovation.



Daniel CARUGATI

Daniel Carugati est un homme d'expérience, de stabilité et de sérieux. Il a démontré sur le plan professionnel mais aussi en sa qualité de dirigeant, une solidité inébranlable, un pragmatisme précieux et un indispensable bon sens. Actuel vice-président de la SCRHG, il est un élément fort et fiable du comité. Sa longue expérience au sein de l'organe dirigeant sera un atout inestimable pour épauler la nouvelle équipe en place. Daniel Carugati permettra aux nouveaux venus de travailler en confiance, leur offrant le bénéfice de son ancienneté tout en les encourageant à innover. Il est d'ores et déjà enthousiaste à l'idée de remplir cette mission.

Lijuan RUAN-MORF

Entrée au comité cantonal en 2018, Lijuan Ruan-Morf a obtenu le diplôme de l'Ecole Hôtelière Les Roches en 1996. Restauratrice indépendante depuis 2007, elle exploite aujourd'hui le restaurant chinois La Baguette d'Or et ce, depuis 2013. Parlant couramment le mandarin, elle est une représentante précieuse de la communauté asiatique au sein de la SCRHG. Lijuan Ruan-Morf est un modèle d'intégration parfaite. Sans renoncer aucunement à sa culture, elle a démontré avec succès la richesse que peut représenter la mixité lorsqu'on décide d'apporter des valeurs extrême-orientales au sein d'une communauté occidentale. En échange, elle a su tirer profit des outils que la SCRHG met à disposition de tous ses membres. Intéressée par le domaine de la formation professionnelle, elle continuera à être un élément fort du comité cantonal.



Stefano FANARI

Exploitant du Giardino Romano depuis de nombreuses années, Stefano Fanari est entré au comité cantonal en 2014. Il nourrit une passion particulière pour la formation professionnelle et assure la présidence de ladite commission de façon remarquable. Il est également membre de plusieurs autres commissions dont notamment celle des finances. Diligent, sérieux et infatigable au travail, ses qualités humaines font de lui un candidat de choix au sein du comité. Soucieux de transmettre le savoir à la jeune génération, il œuvre sans répit à la construction du développement professionnel, à l'accomplissement et à l'accompagnement des apprenants. Il est un élément fort du comité cantonal et c'est en particulier pour sa remarquable capacité d'écoute qu'il est apprécié de ses collègues. Il fait partie des candidats dont la corporation a grand besoin au sein de l'organe dirigeant.



Nicolas PAULIN

Ancien exploitant du Cocott'Café, Nicolas Paulin est aujourd'hui à la tête du restaurant le Khata Thai aux Eaux-Vives. Entré au comité cantonal en 2014, il a travaillé durant cette dernière législature au sein des commissions des finances, de la formation professionnelle, de la représentativité et communication, des Prud'hommes, des cours et de l'école de la SCRHG ainsi que de l'événementiel, les manifestations et concours. S'étant consacré sans ménagement aux travaux du comité cantonal, il fait aujourd'hui partie de ceux qui ont une vision à la fois large et précise des tâches incombant à l'organe dirigeant. Pour la législature qui vient, il se propose de travailler à une collaboration plus étroite et plus fructueuse entre les restaurateurs et les vignerons genevois, deux corporations économiquement importantes. Nicolas Paulin est un élément précieux au sein du comité, parce qu'il saura accompagner et soutenir les efforts de ceux qui vont désormais s'y investir.



Concours des Terrasses fleuries

version 2022



Voilà, la vie reprend enfin et il est temps pour vous de participer une nouvelle fois au rituel concours des terrasses fleuries. En raison des perturbations dues à la crise sanitaire, cette compétition se déroulera cette année sur le seul mois d'août. Vous recevrez en principe la visite des juges deux fois, sauf indécision de leur part entre deux candidats difficiles à départager.

Vous avez jusqu'au 20 mai pour vous inscrire au moyen du bulletin que vous trouverez sur cette page ou encore sur le site de la SCRHG (www.scrhg.ch).

Nous vous encourageons à participer nombreux à cet événement toujours apprécié du public. C'est aussi une belle manière de faire revivre nos établissements!

BULLETIN D'INSCRIPTION

SRARH

Concours fleuris

lbonelli8@gmail.com



CONCOURS DES CAFES, RESTAURANTS, HOTELS

Les concurrents sont priés de s'inscrire dans la catégorie qui les intéresse.

Une seule catégorie par bulletin d'inscription.

Le bulletin est à renvoyer par courrier à :

SRARH

Concours fleuris

Mme Luciana Bonelli

8 chemin Claire-Vue – 1213 Petit-Lancy

lbonelli8@gmail.com

078 790 53 06

DERNIER DELAI : 20 MAI 2022

INSCRIPTION GRATUITE

Nom de l'établissement :

Rue et numéro :

Numéro postal et localité :

Nom et prénom du responsable :

Tél :

Les candidats ne peuvent s'inscrire que pour un seul groupe.

Le concours des établissements publics est divisé en deux groupes (marquer d'une croix le groupe désiré)

☐ 1^{er} groupe : Etablissement en Ville de Genève

☐ 2^{ème} groupe : Etablissement hors Ville de Genève

Avec le soutien de :



RÈGLEMENT DU CONCOURS

- Art.1- Le but de ce concours étant l'embellissement de notre ville et de son agglomération, il ne sera tenu compte que des fenêtres et terrasses visibles de la chaussée. Il ne sera pas fait de visite dans l'établissement.
- Art.2- Le concours se limite au territoire du canton de Genève.
- Toutes personnes, à l'exclusion des professionnels, peuvent prendre part à ce concours.
- Art.3- Inscription gratuite.
- Art.4- Le jury procède exceptionnellement à 1 visite durant le mois d'août.
- En cas d'égalité de points, une visite supplémentaire départagera les candidats.
- Art.5- Le concours est divisé en deux groupes:
- 1^{er} groupe: Etablissement en Ville de Genève
- 2^e groupe: Etablissement hors Ville de Genève
- Art.6- Le jury juge selon 5 critères en attribuant à chaque critère une note entre 1 et 6.
- Art.7- Tout concurrent déclare se conformer au présent règlement.
- Art.8- La distribution des récompenses se fera dans le courant de l'automne.
- Les concurrents seront convoqués individuellement.
- Art.9- La décision du jury est irrévocable.

CRITÈRES DE JUGEMENT DES DÉCORATIONS FLORALES

- Choix des plantes en fonction de l'exposition
- Harmonie générale des couleurs
- Élégance et bien facture des plantations
- Qualité de l'entretien
- Durée de la décoration



L'ALLIÉ INCONTOURNABLE DES PROFESSIONNELS

Des produits laitiers soigneusement sélectionnés, en exclusivité pour la gastronomie suisse.





Assortiment en détail



swissgastrosolutions.ch



Journée de la bière suisse

Cette journée vise à honorer l'artisanat de la tradition brassicole suisse ainsi qu'à rendre hommage à la bière suisse dans toute sa diversité. Elle marque également le lancement de la saison de la bière. Alors levons notre verre et soutenons ainsi le secteur de la brasserie suisse! Les brasseries suisses proposeront de nombreuses activités intéressantes ce jour-là.

www.tagdesbieres.ch

5^e édition du salon des vins Divinum

Dans une ambiance de retrouvailles, la 5^e édition de Divinum ouvrira ses portes du 6 au 11 avril prochain au Parc des Sports à Morges. L'hôte d'honneur pour cette nouvelle édition: les 600 ans du Servagnin! Introduit dans la région de Morges, le Servagnin a été le premier Pinot Noir cultivé. C'est donc la plus ancienne région productrice de Pinot Noir en Suisse. Il a été sauvé in extremis d'une disparition certaine et les vigneron de Morges lui ont redonné son prestige d'antan. Divinum est fier de pouvoir accueillir le Servagnin comme invité d'honneur afin de fêter son 600^e anniversaire!

www.salon-divinum.ch



CÉRÉMONIE DE REMISE DE DIPLÔMES DE L'ÉCOLE HOTELIÈRE DE GENÈVE

Vendredi 1^{er} avril, 30 diplômé.e.s ont reçu leur diplôme de l'Ecole Hôtelière de Genève dans la très belle salle du Bâtiment des Forces Motrices, à Genève, entourés de leur famille, des partenaires hôteliers/restaurateurs, des officiels, des médias et de leurs professeurs. 350 personnes étaient présentes pour assister à la cérémonie grandiose empreinte d'émotion et de chaleur.

Alain Brunier, ancien directeur général de l'EHG, a chaleureusement félicité ses étudiants. Gilles Meystre, Président de GastroVaudois, a complimé les diplômé.e.s et a partagé sa fierté qu'ils soient issus d'une des meilleures écoles hôtelières au monde. Karin Petitemange Niederhauser, directrice de la formation professionnelle à l'OFPC, a salué le succès de ces diplômés.

Susanne Welle, directrice de l'EHG a clôturé la cérémonie en souhaitant plein succès à ses « nouveaux » collègues qui sauront faire briller la réputation de l'EHG à travers le globe. La cérémonie s'est terminée avec le traditionnel lancer de canotiers, emblème des diplômés EHG.

www.ehg.ch



VINEA
Jonas Ettlin succède à David Genolet

L'assemblée générale a élu un homme au profil très international à la tête de l'Association basée à Sierre.

M. M.

VALAIS

Durant ces 5 dernières années, l'Association VINEA aura eu à affronter de nombreuses tempêtes, dont la disparition en 2018 de sa directrice Elisabeth Pasquier. Les années 2020 et 2021 auront été marquées par la cessation des activités événementielles en lien avec la pandémie, laquelle aura aussi apporté des difficultés logistiques importantes dans l'organisation des concours nationaux et internationaux de vins.

Malgré tout cela, David Genolet peut tirer un bilan positif de son passage à la tête de l'Association: les structures ont été renforcées, la situation financière est solide, de nouveaux projets ont été développés (notamment la VINEA Academy ou les VINEA On Tour) et de nombreux nouveaux clients ont été acquis en lien avec les prestations de services pour les concours de vins.

MULTILINGUE

L'assemblée générale a élu Jonas Ettlin pour succéder à David Genolet. De langue maternelle allemande et maîtrisant parfaitement le français, l'espagnol, l'anglais et le russe, Jonas Ettlin habite à Zürich où il possède sa propre cave.

Au bénéfice d'une formation dans le domaine touristique, Jonas Ettlin a occupé différentes fonctions pour Suisse Tourisme en Allemagne et en Russie notamment, où il a dirigé l'antenne moscovite durant 5 ans. Après son retour en Suisse, il a choisi de se consacrer à l'une de ses grandes passions, le vin. Il a ainsi effectué la formation d'ingénieur œnologue à l'Ecole d'Ingénieurs de Changins et réalisé plusieurs stages professionnels auprès de grandes caves vaudoises et valaisannes. Il est aussi très actif dans le marketing du vin, notamment à travers un mandat qu'il possède actuellement auprès de la société Winemaker.com.

De par sa personnalité et ses connaissances du monde vitivinicole Suisse, le comité et l'Assemblée sont confiants que Jonas Ettlin saura apporter à l'Association VINEA toute l'énergie nécessaire pour renforcer ses activités. Par ce choix, l'Association espère notamment renforcer ses liens avec la Suisse alémanique, marché à conquérir pour les vins suisses.



Jonas Ettlin et David Genolet.

L'Assemblée Générale a également décidé de nommer deux vice-présidents du comité. Daniele Maffei (TI) actuel vice-président sera en effet secondé dans sa fonction par M^{me} Martine Jaques-Dufour (VS), membre du comité de l'association. Frederic Rochaix, du Domaine Les Perrières à Genève, rejoint le comité en remplacement de Daniel Dufaux, démissionnaire en 2021.

www.vinea.ch

L'AGENDA 2022

- 29 avril au 1^{er} mai à Coldrerio (Tessin), 15^e édition du Mondial du Merlot et Assemblages
- 2 juin à Zurich, remise des prix et Festival des Merlots primés
- 18 juin à Sierre, VINEA Le Salon
- 25 au 30 juillet à Sierre, 16^e édition du Grand Prix du Vin Suisse
- 26 au 28 août à Sierre, 25^e édition du Mondial des Pinots
- 26 août, présence à Zermatt lors du Taste of Zermatt
- 2 septembre à Bâle, lors de la Semaine du Goût, remise des prix Mondial des Pinots et le Festival des Pinots primés
- 22 octobre à Berne, Gala des Vins Suisses, organisé en collaboration avec la revue Vinum
- 23 novembre à Zurich, VINEA on Tour

Florence et Cédric: les maîtres des abeilles

Fascinés par le monde des abeilles et les vertus du miel et de ses dérivés, Cédric Gout et son épouse Florence, tous deux venus de France, ont créé, il y a un peu plus de cinq ans, Ruche & Flore. La petite entreprise, basée à L'Auberson, près de Sainte-Croix, dans le Jura vaudois, s'est aujourd'hui développée et propose une incroyable gamme de produits artisanaux apicoles: miels de saisons, gelée royale, hydromels, vinaigres, gourmandises et même produits de soins cosmétiques.

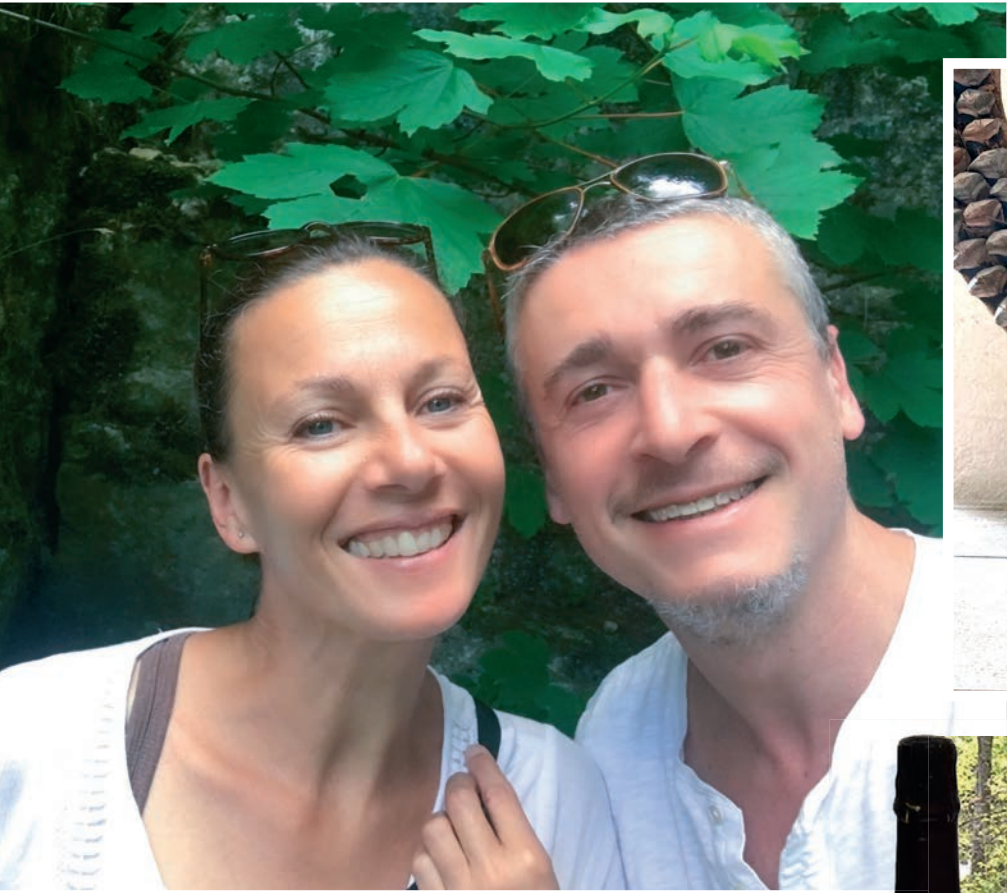
GEORGES POP

VAUD

« L'experte, la grande prêtresse des abeilles, c'est Florence, mon épouse. Elle pratique l'apiculture depuis plus de vingt ans. Moi, je suis issu du secteur de la communication. Je travaillais à Zurich. Mais j'ai cédé à l'appel de la nature. J'étais quelque peu lassé de mon quotidien (rires) », raconte Cédric Gout qui précise, avec une pointe d'humour, que son nom de famille, contrairement à son « savoureux » homonyme commun, ne prend pas d'accent circonflexe.

UNE CENTAINE DE RUCHES

Actuellement, le couple possède une centaine de ruches posées, en été, à proximité des forêts et des pâturages de L'Auberson, Bullet, et Mauborget, ainsi qu'en France voisine, toute proche. « Mais à la mauvaise saison, pour résister au froid, nos ruches sont descendues en plaine, dans le Gros-de-Vaud », souligne cet ancien citadin devenu « cul gelé », sobriquet donné aux habitants de L'Auberson, en référence aux températures parfois polaires que connaît la région en hiver.



▲ Florence et Cédric Gout ont fondé Ruche & Flore, il y a un peu plus de cinq ans.

► Pour leur production apicole, Florence et Cédric ont jeté leur dévolu sur l'abeille Carniolienne (apis mellifera carnica), très fréquente dans les régions alpines.

Photos: © DR

Pour leur production apicole, Florence et Cédric ont jeté leur dévolu sur l'abeille Carniolienne (apis mellifera carnica), très fréquente dans les régions alpines, notamment. Cette espèce pacifique, bien adaptée à la région, pique rarement, produit beaucoup et se met au travail précocement, au retour des beaux jours. Le couple transforme le nectar produit par son bourdonnant cheptel en une généreuse gamme de denrées naturelles: miels aux parfums divers, vinaigres savoureux, hydromel au miel de châtaignier ou pétillant à la framboise, gelée royale nougats, etc. À quoi s'ajoute une riche sélection de produits de soins.

UN VERRE D'HYDROMEL BIEN FRAIS

« Nous offrons nos produits en ligne. Mais ils sont aussi disponibles dans une dizaine de points de vente dans les cantons de Vaud, de Neuchâtel, du Valais et de Genève. Nous sommes aussi en contact, sans résultat pour le



moment, avec quelques restaurateurs pour mieux faire connaître nos hydromels qui sont extraordinaires et qui pourraient être servis en apéro ou en cocktail, par exemple. C'est une boisson délicieuse et peu alcoolisée. En été, je vous recommande vivement un verre d'hydromel pétillant, bien frais, à déguster sur une terrasse », conclut Cédric Gout, avant de s'en retourner prendre soin de ses petites butineuses.

www.ruche-et-flore.ch


DIVINUM
MORGES

DU 6 AU 11 AVRIL 2022
PARC DES SPORTS, MORGES

Hôte d'honneur



Avec le soutien



WWW.SALON-DIVINUM.CH



Organisé par



**DES TERRES
DES VIGNES**

une Histoire



**DU 6 AU 11
AVRIL 2022**
PARC DES SPORTS, MORGES

Infos :
www.salon-divinum.ch

**Bon pour 1 entrée
à prix préférentiel**

CHF 20.- au lieu de 30.-

Valable du 6 au 11 avril 2022
Non cumulable avec d'autres réductions.
A échanger à la caisse* ou à faire valoir sur
la billetterie en ligne.

*Paiement à l'entrée du salon uniquement par carte bancaire ou twint

À LOUER



Commune de Crassier

La Commune de Crassier met au concours la location de son Auberge communale

« Au Bœuf Rouge »

- café et salle à manger bistrot de 36 places
- restaurant-véranda de 40 places
- terrasse spacieuse et ombragée de 60 places
- hôtel - 4 chambres (10 lits)
- appartement de service
- locaux régulièrement entretenus
- bail commercial 5 ans
- entrée en fonction à discuter, mais au plus tard le 1^{er} décembre 2022
- un certificat cantonal d'aptitude (C.C.A.) exigé
- en possession d'une licence ou des documents nécessaires à l'obtention d'une licence.

Renseignements auprès de Monsieur Didier Kvicinsky, Municipal, au 079 604 05 26.

Votre dossier de candidature, qui sera traité en toute confidentialité, est à adresser jusqu'au 30 juin 2022 à :

Administration communale, à l'attention de M. Didier Kvicinsky, Rue de la Tour 3, 1263 Crassier.



Manège des Franches-Montagnes SA

La Tuilerie 1, case postale 115
2350 Saignelégier

À louer dès le 1^{er} 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

FOND DE COMMERCE



CAFÉ À LA GARE
DE LAUSANNE
(fonds de commerce)

Donut take away rénové et parfaitement équipé à côté de la gare de Lausanne (104 m²). Le shop est actuellement ouvert et peut être repris sans délai. Prix de vente du fonds de commerce CHF 120 000.– Loyer 3 070.– par mois charges comprises. Une vente de la société anonyme est également possible.

Le local se trouve près d'un arrêt de bus à la gare de Lausanne et a donc une forte fréquentation. À l'étage, il y a un espace libre qui peut être sous-loué (p. ex. pop-up store).

Contact: Cristian Hohenegger
admin@royalsweetfactory.ch
T. +41 79 402 37 40



La Commune du Chenit (4'570 habitants), regroupant les villages du Sentier, du Brassus, de L'Orient et du Solliat met au concours le poste de

TENANCIER-GERANT DE
*** HÔTEL – RESTAURANT ***
HÔTEL DE VILLE DU SENTIER

Description :

- Salle de consommation et salle à manger de 140 places au total
- Terrasse de 60 places
- 3 chambres simples, 13 chambres doubles et une suite familiale de 5 lits, toutes entièrement rénovées en 2013, confort 3 étoiles
- 2 places de parc privé à disposition à côté de l'hôtel, et un grand parking public en zone blanche à une minute de l'hôtel
- Ouverture : idéalement 6 jours sur 7 avec possibilité de fermer 4 semaines par année en basse saison
- Etablissement bien équipé, avec une grande cuisine rénovée en 2010
- Répartition des charges équilibrée entre le tenancier et le propriétaire

Entrée en fonction : Idéalement pour le 1^{er} septembre 2022, maximum 1^{er} novembre 2022.

Pour de plus amples renseignements, veuillez contacter M^{me} Isabelle Piguet, Municipale des bâtiments, (Tél 079 262 14 37), i.piguet@chenit.ch.

Les personnes intéressées par cette offre adresseront leur dossier complet avec les documents d'usages (lettre de motivation, certificat cantonal d'aptitudes pour licence et CV) à la Commune du Chenit, Case Postale 128, 1347 Le Sentier, jusqu'au vendredi 6 mai 2022.

La Municipalité

Yverdon-les-Bains
RESTAURANT TOUT ÉQUIPÉ

Dans un centre sportif, comprenant :
deux salles et une terrasse
- environ 110 places.

Avec possibilité de participation
aux manifestations.

Libre : à convenir

Bernard Nicod SA

Rue de la Plaine 39
1400 Yverdon

T. 024 424 24 24
www.bernard-nicod.ch

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.rouviereslicing.ch

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

Depuis 1969 au service des cafetiers

Restaurateurs 0848 666 081



TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

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

IMPRESSUM

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

➤ Rédaction Le Cafetier:

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

➤ Rédactrice en chef: Myriam Marquant

➤ Rédaction: SOFIED SA

➤ Correspondants: Manuella Magnin
Edouard 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

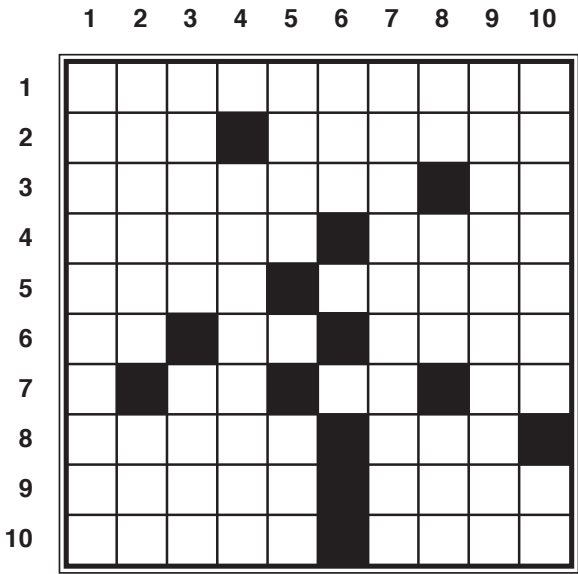
N° 1230

Horizontalement

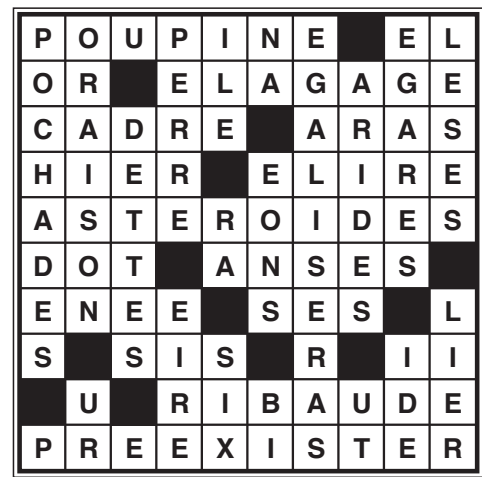
1. Malins. – 2. Siège à Genève. Attaque en été – 3. Gaillarde. Personnel. – 4. Naissent en été. Filets emmêlés. – 5. Volcan d'Europe. Déballé. – 6. Mot de Provençal. Mot d'enfant. Rivière de France. – 7. Permet les rêves les plus fous. Jeu de stratégie. Mis en vente. – 8. Elargit. Doux foyer. – 9. L'Européen, dans la bouche de l'Arabe. Partie centrale d'un temple grec. – 10. Aller jusqu'au tribunal. Fleuve d'Irlande.

Verticalement

1. Bande protectrice. – 2. S'est laissé surprendre par l'obscurité. Possessif. – 3. Homme gai. Discipline sportive. – 4. Plaisir solitaire. – 5. Admirateurs enthousiastes. Se prend en sortant. – 6. Il ne manque pas d'énergie. – 7. Interrogé. – 8. Dans la gamme. Manger à l'anglaise. Mauvais air. – 9. Ville d'Afrique du Sud. – 10. Mesurent le volume. Personnel.



Solution des mots croisés N° 1229



LE GUIDE MICHELIN SUISSE
présentera sa nouvelle sélection
de restaurants le 17 octobre 2022
depuis le campus EHL de Lausanne

Pour la première fois de son histoire, la Cérémonie des Etoiles MICHELIN sera organisée dans les locaux de la prestigieuse EHL Hospitality Business School, fondée en 1893 sous le nom d'Ecole hôtelière de Lausanne.

«Le Guide MICHELIN a toujours eu à cœur de promouvoir les talents de demain, d'encourager la transmission, et de soutenir le partage d'expériences et de connaissances; des ambitions que nous souhaitons incarner au plus près de la réalité en présentant notre nouvelle sélection de restaurants depuis l'EHL. Guidés par une recherche de l'excellence commune, le Guide MICHELIN et l'EHL, deux références mondiales dans leurs domaines, partagent également un même goût de l'ouverture internationale ainsi qu'une forte volonté d'encourager une transformation durable du secteur de l'hôtellerie-restauration», déclare Gwendal Poullennec.

«Nous sommes absolument ravis d'accueillir le Guide MICHELIN sur notre campus de Lausanne et de pouvoir ainsi plonger nos étudiants dans les coulisses de cet événement incontournable pour l'industrie. Les futurs managers de l'accueil que nous formons, pourront profiter d'une proximité unique avec les nombreux acteurs qui font rayonner la gastronomie et l'hospitalité en Suisse», s'enthousiasme Prof. Michel Rochat, CEO du Groupe EHL.

Les étudiantes et étudiants d'année préparatoire de l'EHL interviendront tout au long de la Cérémonie des Etoiles, ainsi que pendant le cocktail et le Dîner de Gala - le premier organisé en Suisse - qui lui succéderont. Autant d'occasions de travailler le temps d'une soirée aux côtés de quelques-uns des plus grands talents culinaires suisses et de faire briller la diversité et la complémentarité des savoir-faire indispensables à l'univers de la gastronomie et enseignés à l'EHL.

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

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



TRANSGOURMET/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

NOURRITURE



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

HYGIÈNE



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

PRODUITS SURGELÉS



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

BIÈRE



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

CAVIAR



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

NOURRITURE



THE GREEN MOUNTAIN
Riedlöserstrasse 7
7302 Landquart
T. +41 58 895 96 77
info@thegreenmountain.ch
foodservice.thegreenmountain.com

NOURRITURE



HÜGLI NÄHRMITTEL AG
Bleichstrasse 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

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

Un apprenti cuisinier de la Maison Wenger décroche le Poivrier d'argent 2022

Événement majeur pour les professions des métiers de bouche, le Concours du Poivrier d'argent s'est, pour la première fois, disputé dans le cadre du Salon interjurassien de la formation à Delémont, le samedi 26 mars dernier. Destinée aux apprentis cuisiniers de Suisse romande et du Tessin, cette compétition, organisée tous les deux ans par les écoles professionnelles, a été remportée par le représentant du Jura, François Goretta de la Maison Wenger, au Noirmont. Les autres candidats sont loin d'avoir démerité, tant le niveau de l'épreuve était exigeant.

GEORGES POP

JURA

Hissé au titre de meilleur apprenti cuisinier de Suisse Romande et du Tessin, le jeune homme affichait un sourire radieux au moment de soulever le prestigieux trophée, sous les yeux complices des autres concurrents, des membres du jury et du public venu en nombre assister à l'évènement. Le Genevois Alexis Talhi, de la Maison Rouge, à Carouge, est monté sur la deuxième marche du podium, devant le Tessinois Yuri Bernasconi, de l'hôpital régional de Mendrisio. Doug Brêchet du restaurant d'application de l'école des arts et métier, la Toque en herbe, de Neuchâtel, et Christian Fernandez Marin de La Mensa de Miséricorde à Fribourg ont pris, ex aequo, la 4e place.

DES APPRENTIS DE DEUXIÈME ANNÉE

Contrairement à la tradition, ce sont des apprentis de 2e année, et non de 3e qui, cette année, ont été sollicités. Les épreuves n'en étaient pas moins difficiles, comme le souligne Kurt Morgenthaler, Maître de branche tech-



- ▲ Les candidats et leurs coaches détendus, une fois le travail achevé.
- ▲► Le savoureux dessert de François Goretta.
- ▼ François Goretta de la Maison Wenger reçoit le Poivrier d'argent 2022 des mains de Jean-Luc Pittet, président du jury.
- ▼► Alexis Talhi de Carouge a obtenu la deuxième place du concours.

Photos: © GastroJura

www.gastrojura.ch

nique Cuisine et membre du jury: «Chaque étape était imposée. Les candidats ont dû préparer un brési, une pièce de bœuf à la mode jurassienne; ils disposaient aussi d'un panier comprenant plusieurs produits pour cuisiner un féculent, ainsi que deux légumes. Un dessert à base de biscuit et de confiture était également au menu». Il précise: «L'exigence était très élevée. Tous les candidats s'en sont très bien tirés. Mais il est apparu très vite que François Goretta prenait une belle avance».



bouche et de la restauration au salon du chef-lieu jurassien. Un sentiment partagé par Muriel Junod de l'École professionnelle artisanale de Delémont, qui figure elle aussi aux nombres des organisateurs. Elle s'est déclarée «impressionnée par la haute tenue du travail fourni par les concurrents» et ravie par la présence d'un public nombreux et curieux.

DES ORGANISATEURS AUX ANGES

«Je suis très satisfait. Ce fut une très belle carte de visite pour nos métiers. Je suis un homme heureux», confie, pour sa part, Maurice Paupe, président de GastroJura qui, avec toute son équipe, s'est dévoué sans compter pour assurer une présence forte des métiers de





Genève Terroir a le plaisir d'organiser pour la première fois cette année et en collaboration avec la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève, des rencontres entre les restaurateurs et les caves du canton. L'idée est de présenter quatre domaines et leurs spécialités lors de ces matinées.

La présentation – dégustation en présence des vigneron-ne-s et des membres du comité central débutera dès 9h45 et se terminera vers 12h30. Un cocktail d'initiation du terroir sera proposé durant la matinée.

Intéressés par ces rencontres

Genève Terroir se réjouit d'ores et déjà de votre inscription avant le 20 avril 2022 avec mention de la ou des dates qui vous conviennent par e-mail : estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch ou par téléphone au 079 671 62 27.

RENDEZ-VOUS

à la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève
7 Rue Vignier (au rez de chaussée) - 1205 Genève

DATES :

25 avril 2022

- Stéphane et Léo Dupraz
- Domaine de la Printanière, Céline Dugerdil
- Domaine des Alouettes, Florian Ramu
- Les Vins de La Gara, Adeline Wegmuller

30 mai 2022

- Domaine du Château de Collex, Frédéric Probst
- Domaine des Rothis, Joanna Demareux
- Château de Laconnex, Lucie et Maxime Dethurens
- Domaine des Champs-Lingot, Claude-Alain Chollet

27 juin 2022

- Domaine des Bonnettes, Francesca Maigre
- Domaine des Pendus, Christian et David Sossauer
- Domaine de la Guérite, Philippe Meylan
- Domaine de la Pierre-aux-Dames, Elène Bidaux

Fynn Thielen est le meilleur apprenti cuisinier 2022

C'est Fynn Thielen du The Dolder Grand qui s'est imposé. Dans le cadre de la soirée de gala, il a été élu vainqueur de «gusto22» et donc meilleur apprenti cuisinier 2022. En deuxième place arrive Athina Karavouzi du Park Hyatt, suivie en troisième position de Luca Heiniger du restaurant Panorama Hartlisberg.

SUISSE

Le 1er avril, le secteur gastronomique s'est réuni pour la première fois depuis longtemps sans restrictions à un grand événement de la branche. Quelque 400 invités ont en effet répondu à l'invitation de Transgourmet/Prodega au Casino de Berne. Dans le cadre de «gusto22», la relève des cuisiniers a été célébrée et Fynn Thielen a été élu meilleur apprenti cuisinier 2022. Le jeune homme de 17 ans est en 2e année d'apprentissage à l'hôtel The Dolder Grand, à Zurich, et s'est imposé la veille contre huit concurrents lors de la finale du championnat suisse des apprentis cuisiniers. Lors du concours culinaire en direct à l'école professionnelle de Baden (BBB), les participants ont eu trois heures pour préparer les hors-d'œuvre et les plats principaux qu'ils avaient eux-mêmes imaginés au préalable. Pendant ce temps, ils ont été observés par un jury d'experts, tandis qu'un second jury a dégusté ensuite les plats anonymement.

Fynn Thielen a su convaincre avec, en hors-d'œuvre, un duo d'omble chevalier des Alpes, confit et mariné en tartare, fenouil cuit dans un jus de bergamote, jus d'épices et huile d'aneth. Comme plat principal, il a servi un teres major de porc, jus de porc, langue de porc picklée en pâte filo, boulettes de chou blanc, caviar de moutarde, purée de



Les trois lauréats: Athina Karavouzi, Fynn Thielen et Luca Heiniger.



Le hors-d'œuvre gagnant: duo d'omble chevalier des Alpes, confit et mariné en tartare, fenouil cuit dans un jus de bergamote, jus d'épices et huile d'aneth.
Photos: © Merlin Photography Ltd

pommes de terre de montagne, carottes bio à la vanille. Il remporte ainsi un séjour de deux semaines à Hong Kong, avec notamment un aperçu de la cuisine de l'hôtel The Peninsula chez Florian Trento. La deuxième place est revenue à Athina Karavouzi du Park Hyatt de Zurich. Celle-ci va pouvoir découvrir Berlin pendant une semaine. Enfin, une semaine à St-Moritz attend Luca Heiniger du restaurant Panorama Hartlisberg de Steffisburg.

LE CLASSEMENT «GUSTO22»:

1.	Fynn Thielen	The Dolder Grand	Zurich
2.	Athina Karavouzi	Park Hyatt	Zurich
3.	Luca Heiniger	Restaurant Panorama Hartlisberg	Steffisburg
4.	Ilja Robin Feller	Restaurant Dampfschiff	Thoune
4.	Andreas Grossen	Restaurant Alpenblick	Adelboden
4.	Patrick Lättsch	Universitätsspital	Zurich
4.	Marius Rohde	Stiftung Wagerenhof	Uster
4.	César Luis Sanchez	Zieglerküche Ville de Berne	Berne
4.	Noah Waber	Congress Hotel Seepark	Thoune

www.transgourmet.ch/fr/entreprise/gusto-22

La petite histoire des aliments

Très populaire en restauration rapide, dans les cantines scolaires, ainsi que dans les établissements qui offrent des menus pour les enfants, le nugget de poulet, ou croquette de poulet, est un plat fait, généralement, d'une pâte de chair et de peau de poulet hachées, roulée dans une panure ou une pâte à beignets. Souvent critiqués par les nutritionnistes lorsqu'ils sont issus de l'industrie alimentaire, les nuggets, accompagnés de pommes frites, sont très appréciés des enfants qui, le plus souvent, les arrosent généreusement de ketchup.

Un expert en viande de volaille

On attribue souvent à tort la paternité des nuggets de poulet à la chaîne de restauration rapide McDonald's qui, en 1980, lança ses propres Chicken McNuggets, avec le succès qu'on lui connaît. En réalité, ces croquettes emblématiques de la cuisine américaine ont été inventées par Robert C. Baxter, un expert en viande de volaille de l'Université de Cornell, située dans la ville d'Ithaca, dans l'État de New York. Mort en 2006, c'est lui qui, en 1963, avec ses étudiants, créa le premier «bâtonnet de poulet» pané et congelé.

Pour venir en aide aux éleveurs de volaille américains, qui avaient très abondamment approvisionné l'armée

pendant la Seconde Guerre mondiale, mais dont la production était devenue trop abondante une fois la paix revenue, Robert C. Baxter et ses étudiants mirent au point toute une série de produits à base de volaille: hot dog au poulet, blancs de poulet en tranche, poulet en boîte, boulettes de poulet, ainsi qu'une bonne cinquantaine d'autres produits à base d'œuf ou de poulet..

Un défi d'ingénierie alimentaire

Pour parvenir à créer son prototype de bâtonnet au poulet, Baxter dut relever deux défis d'ingénierie nutritionnelle: faire en sorte que de la viande hachée ne se désagrège pas, puis s'assurer que la chapelure reste accrochée à la viande, malgré la réduction en taille des beignets à la congélation, puis leur expansion pendant la friture. Il trouva une solution au premier problème en hachant la viande, en y ajoutant du sel et du vinaigre pour en ôter l'humidité, puis en soupoudrant le tout de lait en poudre et de céréales pulvérisées. Le second problème fut résolu, lui aussi, en congelant les bâtonnets avant de les recouvrir d'un mélange d'œufs et de chapelure, avant de les congeler une deuxième fois.

De nos jours, le nugget est devenu une immense industrie. Une récente étude parue dans l'American Journal of Medicine a révélé que les croquettes des deux plus célèbres chaînes de restauration rapide ne contenaient que 40 à 50% de chair de poulet, le reste étant une masse indistincte de graisse, de cartilage, de vaisseaux sanguins et de nerfs. Il convient cependant de ne pas mettre tous les nuggets dans le même panier, ni de priver dogmatiquement les enfants de ces «pépites» (nuggets en anglais) qui les met en joie.





JOURNÉE DU LAIT

Tous aux Laiteries Réunies Genève

Au pays d'Heidi, le lait est un véritable or blanc qui se savoure en boisson ou transformé en desserts, yogourts et en fromages.

Le samedi 9 avril, les LRG ouvrent leurs portes au public. L'occasion de faire mieux connaissance avec la société coopérative sise à Plan-les-Ouates.

M. M.

GENÈVE

Fondées à Genève en 1911 par la fusion de deux coopératives laitières locales, les Laiteries Réunies sont aujourd'hui l'une des 11 fédérations laitières régionales de Suisse. Cette société coopérative compte 110 producteurs répartis sur 3 zones : canton de Genève, canton de Vaud et les Zones Franches. Elle collecte 120 000 l de lait par jour.



“

LES SUISSES FONDENT POUR LE FROMAGE

Bonne nouvelle pour les producteurs de lait. Les Helvètes consomment de plus en plus de fromage.

La consommation de fromage par personne en Suisse a augmenté de 100 grammes en 2021. Les habitants du pays ont ainsi consommé en moyenne plus de 23 kilos de fromage par personne.

La tendance en faveur du fromage à pâte mi-dure se confirme. La baisse de la consommation de fromage à pâte dure a été plus que compensée par l'augmentation de la consommation de fromage à pâte mi-dure (de 210 grammes par personne). En plus de nouvelles variétés de fromages régionaux, les fromages traditionnels à pâte mi-dure, notamment ceux de Suisse romande, comme la Tête de Moine AOP, le Vacherin Fribourgeois AOP, le Raclette du Valais AOP et le fromage à raclette suisse, sont de plus en plus appréciés en Suisse. Depuis l'été 2021, la production de fromage au lait de bufflonne est également prise en compte dans les statistiques, ce qui a entraîné une augmentation de 35 grammes par personne pour les produits spéciaux.



▲ La nouvelle mozzarella des Laiteries Réunies.

À l'occasion de la Journée du lait, qui débutera dès 10h, le public pourra découvrir des animations pour petits et grands.

Au menu de cette journée, un atelier de fabrication de beurre et deux visites : celle des locaux où le lait est transformé en yogourts et fromages, et une autre consacrée à la centrale photovoltaïque en compagnie de PrimeEnergy. Le tout dans une ambiance festive avec les Vieux Grenadiers de Genève, les sonneurs de cloches, les cors de chasse et des Alpes.

Le public pourra bien sûr déguster de nombreux délices. Parmi les nouveautés, une glace au TamTam, si cher au cœur des Suisses.

UN AUTOMATE DU TERROIR

Le tout nouvel automate du terroir retiendra sans doute l'attention des locavores. Accessible en permanence, 7 jours sur 7, il propose des produits GRTA, des spécialités lactées et carnées, des sandwichs et des saucisses à griller en été. L'offre est appelée à s'enrichir grâce à un partenariat avec l'Union Maraîchère de Genève et une dizaine de producteurs locaux. Courant juin, un site internet dédié permettra de passer commande en ligne et de se faire livrer le panier de son choix dans divers points relais en ville et dans le canton ainsi que dans le distributeur.

www.lrgg.ch



Christoph Hunziker qualifie la Suisse pour la finale du Bocuse d’Or!

Le candidat Suisse au Bocuse d’Or, Christoph Hunziker s’est placé à la 9^e place de la sélection continentale européenne du Bocuse d’Or et s’est ainsi qualifié pour la finale mondiale de la compétition, qui se déroulera en janvier 2023 à Lyon.

SUISSE

Après 5 heures et 35 minutes de concours, le chef bernois s’est qualifié pour la finale mondiale du Bocuse d’Or. Le concours aura été la conclusion d’une intense préparation: depuis sa sélection, à Genève, Christoph Hunziker n’aura eu que 4 mois pour s’entraîner, ceci tout en gardant son restaurant, le Schüpberg-Beizli, ouvert et souvent plein.

Le lundi 21 mars, le candidat et son team sont arrivés à Budapest et se sont rendus dans un appartement loué tout spécialement pour pouvoir y effectuer les préparations et mises en places en vue du concours. Christoph Hunziker voulait encore tester en Hongrie les 3 variétés de pommes de terre locales, sélectionnées pour son entrée. Un produit ma foi très difficile à importer en Suisse... Seuls quelques kilos sont arrivés à Schüpberg – après des mois de bataille d’un primeur – et ceci seulement une semaine avant le départ pour Budapest.

C’est plutôt confiant que le candidat Suisse s’est présenté mercredi 23 mars de bonne heure sur l’espace Bocuse d’Or Europe au Centre Ungexpo de Budapest, avec Céline Maier, sa jeune et talentueuse commis, Dominic Bucher, lui-même candidat Suisse en 2005, qui officie en tant que coach du Team Suisse.



▲ De g. à dr.: Dominic Bucher, coach; Céline Maier, commis; Christoph Hunziker, candidat et Mario Garcia, Jury et président de la délégation.

▼ Les supporters.

Photos: © DR

www.bocusedor.com

Le concours s’est bien déroulé. Christoph et Céline ont présenté à l’heure leurs plats. Mais la tension était à son comble, tant le niveau de la compétition était élevé, une fois encore.

Le jury, au sein duquel avait pris place le président de la délégation Suisse, Mario Garcia, (5^e à la finale mondiale 2019) a apprécié le travail des Suisses. Christoph et Céline repartent donc avec une magnifique 9^e place et pourront ainsi représenter à nouveau la Suisse face à 23 autres nations lors de la grande finale mondiale du Bocuse d’Or, à Lyon, fin janvier 2023 où ils tenteront de décrocher une place au firmament de la cuisine.

Un grand bravo à tout le team et merci à tous les personnes qui les ont soutenus durant ces 4 derniers mois. Chacun à sa façon a participé à cet excellent résultat.

“

LE TEAM SWITZERLAND AU BOCUSE D’OR EUROPE 2022
Christoph Hunziker, 40 ans
Propriétaire du Restaurant Schüpberg-Beizli à Schüpfen
Céline Maier, commis, 20 ans
Dominic Bucher, coach, 50 ans
Directeur du Seniorenzentrum à Schüpfen
Mario Garcia, président et membre du jury, 30 ans
Sous-chef exécutif à l’Hôpital Cantonal Lucerne



▲ Assiette végétale «pommes de terre».
► Plat de Chevreuil.

