

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECADEC-CPA www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01
30 1988-2018
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° 8 • 29 avril 2022

Illycafé en capsules
Jilly
www.illycafe.ch

ROTOR Lips
Machines de qualité suisse.
www.rotorlips.ch

Trouvez votre appareil approprié.

GENÈVE
> Page 12
Chocolat, mets et vins
Des accords parfaits

CAVES OUVERTES Neuchâtel
Vendredi 6 mai 16h-20h
Samedi 7 mai 10h-17h
37 Rencontrez encaveurs
SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL
Suisse. Naturellement.

VU pour VOUS
Julien Krauss

L'Alsace et la Lorraine à La Conversion

Pour fêter ses 150 ans, la Société des Alsaciens et Lorrains de Lausanne et de Suisse romande invite le chef Julien Krauss à préparer un repas gastronomique le 22 mai, à La Conversion.

Fondée en 1871, époque où l'Alsace et la Lorraine avaient été annexées à l'Allemagne, ce qui avait fait fuir en Suisse nombre de leurs habitants, cette confrérie établie en Suisse romande est l'une des plus anciennes sociétés étrangères de la capitale vaudoise encore active à ce jour.

Le repas de soutien, concocté par le talentueux Julien Krauss, remettra au goût du jour des spécialités culinaires alsaciennes oubliées. Il aura lieu au Buffet de la Gare de La Conversion. Prix: CHF 150.- (boissons et cafés compris). Réservations souhaitées: alsaciensetlorrainssuisseromande@bluewin.ch.

M. M.

FAUX RESTAURANT
Vraie réputation

Notre monde est de plus en plus connecté... et de plus en plus commenté. Les plateformes de référencement ou de partages d'avis se multiplient. Mais attention aux pièges! L'émission ABE remet le couvert avec un faux restaurant, prétendument sis à Lausanne.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

« Avez-vous déjà rêvé de déguster des plats d'exception dans une ambiance décontractée? Le Sixième a été conçu pour pouvoir vous l'offrir. Niché au dernier étage d'un immeuble du centre-ville de Lausanne, l'établissement propose une dizaine de tables seulement dans un ancien appartement réaménagé en restaurant bénéficiant d'une vue imprenable sur Lausanne et le lac Léman. Un lieu exclusif où vous pourrez déguster nos créations, des plats alliant

tradition et modernité dans une ambiance chic et cosy. Notre mantra: vous vous sentirez au Sixième comme à la maison, on vous prête même les chaussons. »

L'invitation est alléchante. Elle figure sur un faux site internet créé à la demande des journalistes de l'émission A bon entendeur de la RTS. Faux restaurant, faux plats, faux avis sur TripAdvisor, et blogueurs célèbres complices... En quelques semaines, les journalistes de la RTS, secondés par des personnalités romandes et des spécialistes de la communication, ont réussi à faire entrer le Sixième dans le top 10 des restaurants de la capitale vaudoise, aux côtés d'établissements étoilés.

Un «fake» qui démontre une fois de plus l'emprise du digital sur le comportement des consommateurs. Car c'est devenu un réflexe: avant de réserver un hôtel ou un restaurant sur Internet, on se précipite sur les avis des utilisateurs pour évaluer la qualité de l'établissement. Si les avis sont élogieux, on réserve dans la foulée. S'ils sont désastreux, on passe son chemin et on réservera le restaurant d'à côté... mais ces avis sont-ils crédibles? S'agit-il seulement de vrais consommateurs? Les plateformes de réservation contrôlent-elles la véracité des avis? La réponse à ces questions est catégorique: absolument pas, révèle ABE.

Qu'on le veuille ou non, les plateformes digitales jouent aujourd'hui un rôle de premier plan. Elles font et défont la réputation des établissements, et la gestion des avis négatifs est un enjeu capital. Pour améliorer leur e-réputation, certains commerces n'hésitent pas non plus à acheter des commentaires positifs. CQFD.

UN PRÉCÉDENT À LONDRES

En 2017, l'affaire avait défrayé la chronique dans le monde entier. Un Britannique, qui avait coutume de rédiger de fausses critiques de restaurants, est allé jusqu'à créer une fausse adresse sur TripAdvisor. Grâce à de fausses photos de plats, un faux menu et un faux site internet, il a réussi à faire de «La cabane de Dulwich», un établissement fantôme, le restaurant le plus coté de la capitale anglaise. L'objectif de ce blogueur? Se moquer de la propension de la société à croire n'importe quoi.

kg **6⁸⁰**

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



Toutes les offres TVA exclue

50 cl **-.49**

Valser Pétillante eau minérale gazeuse 24 x 50 cl



1 kg **12²⁰**

Le Beurre 10 x 1 kg



2.5-7.5.2022

Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch



Horizon Europe: la bonne volonté helvétique doit vaincre la mauvaise humeur européenne

Vis-à-vis du programme de recherche Horizon Europe, la Suisse a un statut d'Etat tiers non associé. Cela implique de nombreux désavantages, auxquels le Conseil fédéral et le Parlement tentent de remédier. La Suisse verse le «milliard de cohésion» en faveur de l'UE et soutient toutes les sanctions européennes contre la Russie et la Biélorussie. Si nous donnons, nous voulons aussi recevoir: l'UE doit maintenant surmonter sa contrariété et considérer la Suisse comme un véritable Etat associé.

L'UE veut punir la Suisse...

La Suisse a une longue tradition de coopération avec l'UE dans le domaine de la recherche et de l'innovation. Depuis 1988, les chercheurs helvétiques participent aux programmes-cadres de recherche européens. La Suisse a été pleinement associée au dernier programme «Horizon 2020». À la suite de ce dernier, le nouveau programme-cadre «Horizon Europe» a été lancé au printemps 2021. Avec 95,5 milliards d'euros, il s'agit du plus ambitieux programme de promotion de la recherche et de l'innovation dans l'histoire de l'UE. Des investissements accrus dans un personnel hautement qualifié et une recherche de pointe viennent renforcer la production scientifique et technologique. Jusque-là, tout va bien.

Pourtant, à l'été 2021, c'est le choc. La Suisse n'est plus considérée comme un partenaire pleinement intégré. L'UE se cabre et veut punir la Suisse en raison de la décision du Conseil fédéral de ne pas signer l'accord institutionnel. Dans le cadre d'Horizon Europe, la Suisse est désormais traitée comme un «Etat tiers non associé». Les conséquences sont lourdes. Certes, des chercheurs et des institutions peuvent participer à des projets européens, pour autant que la Suisse les finance séparément. Mais la direction et la coordination de tels projets depuis la Suisse ne sont plus possibles. Les moyens financiers se tarissent, car les chercheurs suisses ne peuvent plus demander de subventions au Conseil européen de la recherche. La Suisse est également exclue des appels d'offres dans la recherche spatiale et la recherche quantique.

Des chercheurs de pointe et des entreprises innovantes risquent de partir à l'étranger ou de renoncer à s'établir dans notre pays. Les spin-offs pourraient être attirés à l'étranger en raison des subventions européennes. Un tel affaiblissement de nos capacités de recherche et d'innovation nuirait à l'attractivité de notre place économique et à notre classement sur la scène

internationale – car, dans la compétition mondiale pour attirer les talents, notre place intellectuelle et industrielle est tributaire d'échanges intensifs. Les universités et les hautes écoles en pâtiraient, mais aussi de nombreuses PME. Clairement, l'absence d'association complète à Horizon Europe représente un grave revers pour l'économie et la prospérité helvétiques.

... et marque un véritable autogoal

Quelle mouche a piqué l'UE? Car celle-ci, pour punir la Suisse, crée aussi du tort à ses propres chercheurs. Science et recherche ne connaissent pourtant pas de frontières. L'EPFZ et l'EPFL font partie des vingt meilleures universités du monde. Le Global Innovation Index 2021 classe la Suisse — pour la onzième fois consécutive — comme le pays le plus innovant du monde. Dès lors, la rétrogradation de la Suisse au rang de pays tiers non associé est incompréhensible. Une telle mesure constitue une attaque contre la recherche scientifique, qui devrait pourtant rester hors de toute polémique.

C'est l'humanité qui paiera la facture, elle qui attend des percées concrètes par exemple dans la lutte contre le cancer ou la maladie d'Alzheimer. Pour obtenir des succès scientifiques révolutionnaires, il faut une main-d'œuvre hautement qualifiée et une recherche de pointe. Ce sont précisément les éléments qu'Horizon Europe entend promouvoir de manière ciblée. Il est absurde d'exclure a priori, pour des raisons politiques, toute la cohorte des chercheurs et des scientifiques suisses!

L'intelligentsia admet aujourd'hui que les dirigeants de l'UE ont marqué un véritable autogoal. Les instituts et universités européens font pression sur la Commission européenne pour que celle-ci revienne sur sa décision, et de plus en plus d'Etats se joignent à la protestation. Utiliser les chercheurs comme otages politiques relève d'une pensée mesquine et représente surtout une sottise. La recherche et la science ne doivent jamais être instrumentalisées par le pouvoir.

La Suisse limite les dégâts – et l'UE?

En Suisse, le gouvernement et le monde politique ont rapidement réagi. Lors de la session d'automne, le Parlement a approuvé le déblocage du «milliard de cohésions», à titre de contribution aux coûts de l'élargissement de l'UE. Dans le cadre des projets collaboratifs, le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) intervient pour financer directement des chercheurs en Suisse. Le Conseil fédéral a aussi approuvé une enveloppe financière pour les mesures transitoires d'Innosuisse destinées aux appels à projets 2022 de l'EIC Accelerator (accélérateur du Conseil européen de l'innovation). Fin mars, vingt-quatre start-ups ont ainsi reçu un financement direct qui leur permettra de mettre sur le marché des solutions innovantes pour répondre aux défis de notre société.

Enfin, il y a une semaine, le Conseil fédéral a adopté un message concernant l'adhésion de la Suisse à six réseaux du Consortium pour une infrastructure européenne de recherche (ERIC), dans lesquels elle n'a qu'un statut d'observateur. En devenant membre de ces réseaux, la Suisse pourra s'y impliquer plus activement et plus durablement et obtenir le droit de vote dans les organes de pilotage. Elle sera ainsi mieux intégrée dans le paysage européen des infrastructures de recherche.

Toutes ces démarches sont bienvenues et viennent à point nommé. Elles ne doivent toutefois pas détourner l'attention de l'objectif principal: l'association complète de la Suisse à Horizon Europe.

L'UE doit maintenant surmonter sa contrariété. Elle peut à tout moment modifier le statut qu'elle a attribué à la Suisse. Elle pourrait en outre tenir compte du fait que la Suisse a repris et mis en œuvre tous les trains de sanctions européennes contre la Russie et la Biélorussie. Le principe «donnant-donnant» doit maintenant s'appliquer.

Martin Kuonen Traduction: Pierre-Gabriel Bieri

CaReHo

Le retour d'une grande foire

Après le succès de la première édition, la deuxième était initialement prévue en 2020. Elle se déroulera du 20 au 22 novembre au CERM de Martigny.

M. M.

VALAIS



POUR LES PROFESSIONNELS DE L'HORECA

CaReHo s'adresse plus précisément à tous les exploitants de cafés et de restaurants, aux tenants de «take away et food truck», aux traiteurs, aux acteurs de l'événementiel, aux professionnels œuvrant dans les cuisines collectives (entreprises, écoles, établissements de soins et santé, adminis-

trations) ainsi qu'aux hôteliers et plus globalement aux acteurs privés et professionnels qui offrent un service d'hébergement.

Événement biennal et unique en Suisse romande, il a lieu chaque deux ans à Martigny, en complément du salon national Igeho à Bâle, prévu quant à lui les années impaires.

LIEU D'ÉCHANGES

Si CaReHo a l'ambition de devenir un lieu de rencontre incontournable entre professionnels, permettant l'échange d'expériences et de solutions autour de métiers, de passions et de sujets d'actualité, il réunira les producteurs de la région, fournisseurs d'équipements, prestataires de services et professionnels de l'hôtellerie-restauration actifs en Suisse. Une véritable plateforme commerciale, placée sous le signe de l'innovation, mais dans un esprit de découvertes et de convivialité, pour le plus grand bonheur des acteurs de la branche.

Durant trois jours et sur 6000 m² d'exposition, CaReHo proposera des secteurs variés et un programme riche. Au menu: des conférences, des démonstrations, des tables rondes, du réseautage, des dégustations... Le tout dans un univers où les professionnels pourront découvrir des produits alimentaires, de l'équipement, des services, les nouveautés en matière d'hygiène ou encore de technologie. A noter dans son agenda!

www.careho.ch

plus de **2000** actions chaque semaine



38%
26.93
kg

Filet de thon frais du Sri Lanka



27%
6.16
botte 1 kg

Asperges vertes d'Espagne, 6 x



21%
23.90
kg

Faux-filet Resto de bœuf frais de Suisse/Allemagne/Autriche



Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran
Offre valable du 2 au 7 mai 2022 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

NUIT DU BOUTEFAS

Ultime édition

Les cinq bouchers finalistes s'affronteront le 6 mai à Montheron. Un rendez-vous gourmand à ne pas manquer.

M.M.

 VAUD

Qu'on se le dise: la 7^e édition de la Nuit du Boutefas sera sans doute la dernière sous la forme actuelle en raison de l'obtention récente de l'AOP pour ce délice valdo-fribourgeois. Le jury a désigné les ultimes 5 bouchers finalistes en lice pour le titre de Mister Boutefas 2022. Cet événement, organisé depuis 2015 par Slow Food Vaud, met en lumière non seulement ce magnifique produit du terroir, mais aussi la profession de boucher-charcutier.

Si le boutefas (appelé aussi botato en patois), est majoritairement produit sur sol vaudois, le canton de Fribourg offre aussi de beaux spécimens de cette charcuterie traditionnelle. Les finalistes 2022 sont la Boucherie-Charcuterie Grandjean à Cheseaux-sur-Lausanne, la Boucherie des Remparts, à Villeneuve, Les délices du Talent, à Echallens, la Boucherie du Tilleul, à Prilly, et la Boucherie Michaël Wyler, à Lucens.



La Nuit du Boutefas

Le 6 mai 2022



Slow Food[®]
Vaud



Billetterie :
<https://etickets.infomaniak.com/shop/IDEOfJefFH/>

UN MENU DE SAISON ET UN VOTE

Le public aura le plaisir de retrouver ces cinq concurrents le 6 mai à Montheron. Ils y présenteront et vendront quelques-unes de leurs spécialités. Un menu de saison concocté par la brigade de l'Auberge du Chalet des Enfants sera servi aux convives, comprenant de nombreux produits Presidi Slow Food : Vacherin fribourgeois AOP au lait cru, Sbrinz d'alpage AOP, Emmentaler AOP traditionnel, Tête-de-Moine AOP fermière, haricots séchés, Pain de seigle AOP, huile de noix traditionnelle, glace à la farina bona, miel d'abeilles noires, crème de pruneaux séchés. Le repas sera accompagné de vins de

producteurs vaudois et fribourgeois membres de Slow Wine : les domaines de la Ville de Lausanne, le Cru de l'Hôpital et le Château de Crans.

Les convives dégusteront les cinq boutefas en concours et choisiront le meilleur. Les résultats du vote seront dévoilés à l'issue de la soirée, qui couronnera Mister Boutefas 2022 !



L'ALLIÉ INCONTOURNABLE DES PROFESSIONNELLS

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



Assortiment en détail



swissgastro solutions.ch



Desalpes. La fête des vins vivants
Sam. 30 avril 2022, Abbaye de Montheron
Éd. 2 avec des vigneron·ne·s jurassiens

Les vigneron·ne·s présent·e·s et la programmation

Desalpes

L'Abbaye de Montheron le 30 avril

La fête des vins vivants vous donne rendez-vous à l'Abbaye de Montheron pour déguster, s'informer, apprendre, partager et surtout célébrer les nectars des meilleurs vigneron·ne·s naturels de l'arc alpin.

Un programme riche et diversifié vous attend: un salon, des dégustations, des conférences, un menu gastronomique inspiré de vins vivants d'exception et une fête avec Dj's, bar à vins vivants et artisans du terroir local.

www.salondesalpes.ch

Inscriptions pour la Semaine du Goût

Venez participer à la plus grande manifestation autour du goût en Suisse. Vous organisez un événement: ateliers, balades gourmandes, marchés, dégustations et plus encore, pensez à vous inscrire avant le 15 mai.

Inscriptions: www.gout.ch



Rivella poursuit son objectif de carboneutralité en 2022 avec la gamme complète FOCUSWATER

L'eau vitaminée suisse FOCUSWATER est certifiée climatiquement neutre pour la troisième année consécutive grâce à la collaboration de ClimatePartner, son partenaire de protection du climat. Cette année, les redevances de compensation permettent de soutenir deux projets validés: un système d'adduction d'eau potable en Sierra Leone et la construction de nouveaux parcs éoliens dans le nord-est du Brésil.



Comment fonctionne la neutralité climatique?

Afin que tous les produits FOCUSWATER puissent se prévaloir de la neutralité climatique, il faut d'abord calculer les émissions de CO₂ générées par les produits. Celles-ci découlent par exemple des matériaux utilisés et des itinéraires de transport. Ces émissions sont ensuite compensées en soutenant financièrement des



projets certifiés triés sur le volet. ClimatePartner est un partenaire fiable et digne de confiance dans le cadre de ces opérations de compensation. L'étiquette ClimatePartner assortie d'un numéro d'identification permet d'attester de la compensation des émissions de CO₂ de FOCUSWATER.

www.rivella-group.com



La cité de Gruyère figure toujours au hit-parade des sites touristiques fribourgeois les plus fréquentés.

La campagne de charme du tourisme fribourgeois

Le 1^{er} avril dernier, les milieux fribourgeois du tourisme et de l'hôtellerie ont lancé une vaste campagne de promotion, sur un ton qui se veut léger et décalé, dans le but de retrouver une fréquentation et un volume d'affaires semblables aux années d'avant la crise sanitaire. Allusion ironique à la pandémie, cette action, qui joue sur passablement de stéréotypes fribourgeois, se décline sous le slogan «Il paraît que tu as perdu le goût... Ravive tes sens dans le canton de Fribourg, pour de vrai!».

GEORGES POP



Christophe Renevey, le directeur adjoint en charge du marketing à l'Union fribourgeoise du Tourisme, attend une participation massive au concours organisé par les milieux fribourgeois du tourisme. Photo: © Fribourg Région

FRIBOURG

Comme au printemps dernier, un concours en ligne offre aux participants l'opportunité de gagner cent cinquante séjours, pour deux personnes, dans divers établissements hôteliers du canton. Les gagnants bénéficieront en outre de prestations d'une valeur de 550 francs, sous forme de bons, d'entrées, de livres parcours, ainsi que d'une spécialité du terroir qui leur sera adressée en avant-goût de leur séjour. La participation à ce concours est ouverte jusqu'au 31 mai, via le site de l'association Fribourg Région, à toutes les personnes âgées d'au moins 18 ans, ayant leur résidence permanente en Suisse.

UNE PARTICIPATION IMPORTANTE

«En 2021, un concours semblable avait connu un immense succès avec plus de 26 600 participants, issus aussi bien de la Suisse alémanique que de la Suisse romande. Nous espérons que la participation sera encore plus importante cette année», souligne Christophe Renevey, le directeur adjoint en charge du marketing à l'Union fribourgeoise du Tourisme qui ajoute: «Outre la promotion en ligne, chaque matin, nos équipes sillonnent les gares du pays pour offrir aux voyageurs des cuchaules, les inciter à participer à notre concours, leur expliquer les possibilités d'accueil, et leur parler de nos spécialités du terroir, ainsi que des sites touristiques de notre région qui méritent le détour. Il y a beaucoup à découvrir ou à redécouvrir...»

LUTTER CONTRE LES EFFETS DE LA CRISE SANITAIRE

Une première campagne de ce type avait déjà été lancée l'année dernière, à l'initiative de l'Association fribourgeoise des hôteliers (AFH), de l'association Fribourgissima Image Fribourg et de l'Union fribourgeoise du Tourisme. Les résultats furent si convaincants qu'il a été décidé de remettre ça ce printemps. Cette nouvelle campagne de promotion dispose d'un budget de 400 000 francs. Elle peut compter sur l'important soutien du plan de relance de l'État de Fribourg pour lutter contre les effets de la crise sanitaire. Le financement comprend également une contribution de 100 000 francs de l'association Fribourgissima Image Fribourg, fondée en 2013 pour promouvoir l'image du canton.

«Nous n'allons d'ailleurs pas nous arrêter en si bon chemin. Aussitôt cette action de promotion achevée, nous lancerons notre campagne d'été pour nous faire encore mieux connaître en Suisse, mais aussi à l'étranger», indique Christophe Renevey qui a bien l'intention de nous en dire plus le moment venu.

www.fribourgregion.ch

5^e Fête de la Tête de Moine

Du 29 avril au 1^{er} mai 2022, Bellelay fêtera un fleuron du patrimoine historique suisse avec Didier Cuche, Thomas Wiesel, un concours mondial de plateaux de fromages, une dégustation de Tête de Moine de toutes les fromageries, ou encore le Vacherin fribourgeois AOP, invité d'honneur 2022. Le comité de pilotage a présenté les contours de la 5^e édition de la Fête de la Tête de Moine, dont le thème sera «le lait cru».

JURA BERNOIS

Outre le succès de la dernière et quatrième édition de la Fête de la Tête de Moine, qui a attiré près de 8 000 visiteurs en 2019 malgré une météo hivernale, l'Interprofession Tête de Moine dresse un bilan positif de la dernière édition.

Les visites sur l'ensemble des lieux d'accueil que sont les fromageries de Saint-Imier, Saignelégier, la Maison de la Tête de Moine à Bellelay, et la nouvelle Fromagerie de démonstration des Franches-Montagnes au Noirmont ont, malgré des conditions sanitaires restrictives, dépassé les 10 000 personnes.

D'autre part, 2021 est synonyme de nouveau record de ventes pour la Tête de Moine AOP avec une augmentation de 14% des volumes écoulés, permettant de passer la barre des 3 000 t avec 3 184 t sortit des caves exactement. Les exportations ont progressé de 14.2% à 1 993 t et représentent plus de 65% des ventes globales, ce qui constitue un nouveau record historique. Les ventes en Suisse ont progressé dans le même ordre pour s'établir à 1'191 t. Environ 34 millions de kg de lait



ont été transformés, soit une progression de 13.2% en comparaison à 2020. Cette quantité représente plus de 3 652 000 Tête de Moine élaborées sur un an ou environ de 10 000 pièces par jour.

«Le lait cru» est le thème choisi pour cette cinquième édition de la Fête de la Tête de Moine par les organisateurs que sont l'Interprofession Tête de Moine, les Chambres d'agriculture du Jura et du Jura bernois, la Fondation Rurale Interjurassienne, Jura bernois Tourisme et la commune de Saicourt.

Ce précieux liquide d'une très grande qualité, fruit du savoir-faire de nos producteurs de lait, constitue la base de la production de fromages d'exception tels que la Tête de Moine AOP. Sa transformation à l'état cru par nos maîtres fromagers permet de garantir le lien avec le terroir et le caractère inimitable des produits enregistrés en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP). De

plus, selon plusieurs études, le lait cru amène de nombreux effets positifs sur la santé. Véritable «or blanc», il sera à l'honneur cette année et décliné dans le cadre d'expositions inédites.

Pour la troisième fois, la fête accueillera un invité d'honneur, en l'occurrence la filière du Vacherin Fribourgeois AOP. Dans le cadre du marché, les visiteurs pourront découvrir ce fromage qui fait la fierté de tout un canton.

Didier Cuche, natif des Bugnens, skieur alpin avec 21 victoires en Coupe du Monde et 6 globes de cristal, recordman de victoires en descente sur la Streif de Kitzbühel (5x), sera le parrain de la manifestation. Le célèbre retraité du ski prend un très grand plaisir à faire découvrir la Tête de Moine AOP et son mode de consommation à des connaissances de contrées et pays plus éloignés.

fete.tetedemoine.ch

COMMUNIQUÉ

FÊTER LA LIBERTÉ AVEC LA BOXER BLANCHE

L'arrivée du printemps marque la fin de toutes les mesures sanitaires.

Un événement que la Bière du Boxer invite à célébrer dans les restaurants de Suisse romande avec le concours «Boxer t'invite», qui permet de gagner des bons de 50 francs pour un repas dans des établissements partenaires. En parallèle, la marque de bière inaugure sa dernière création. La Boxer Blanche complète l'offre de la brasserie romande.

Ces deux dernières années, les restrictions sanitaires et la pandémie de Covid-19 ont mis le moral de la population à rude épreuve. Pour la première fois depuis deux ans, la belle saison commence sans restriction. Avec son concours, «Boxer t'invite», la brasserie yverdonnoise invite les Romands à célébrer l'arrivée des beaux jours dans les restaurants partenaires. «L'idée de ce concours est de contribuer au retour de la population dans les restaurants de Suisse romande après une longue période de restrictions. C'est un moment fort que la population peut célébrer autour d'un bon repas», s'enthousiasme Philip Bucher, directeur de la brasserie. Le concours dure 10 semaines à partir du 2 mai 2022. Il permet de gagner quotidiennement des bons de 50 francs, utilisables dans les restaurants et bistros partenaires de la Bière du Boxer.



Parallèlement au concours, la brasserie lance sa toute dernière création, la Boxer Blanche. Cette Witbier de type belge laisse en bouche de douces et surprenantes notes d'agrumes et de coriandre, préservées par une technologie d'embouteillage de pointe. «Fraîche et pétillante, elle ne pouvait pas mieux tomber pour fêter la liberté retrouvée», conclut le directeur. Déjà

disponible à la pression dans de nombreux restaurants et bistros et en bouteille dans la grande distribution, la Boxer Blanche complète idéalement la gamme Edition de la brasserie artisanale romande. La gamme Boxer Edition comprend sept spécialités de bière différente aux arômes raffinés et qui sont un complément parfait de la célèbre et très appréciée Boxer Old.



Doppelleu Boxer AG
Avenue des Sports 11
1400 Yverdon-les-Bains

T +41 24 425 53 53
F +41 24 425 53 52

yverdon@doppelleuboxer.ch
www.doppelleuboxer.ch

FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

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

NOUVEAU

LE VERRE DE GENÈVE EN CADEAU !

Offre réservée aux restaurateurs

GENÈVE *terroir*



Pour la deuxième année consécutive, les fabricants suisses de produits de confiserie constatent un recul de leurs ventes, notamment sur le front des exportations. Le volume total des produits vendus en 2021 s'est réduit de 19,5%, alors que le chiffre d'affaires de la branche s'est contracté de 12,9%.

Selon la faitière Biscosuisse, ce ralentissement des affaires, observé déjà l'année précédente, est en premier lieu une conséquence de la pandémie de coronavirus. Mais, dans un contexte déjà marqué par des prix de matières premières à la hausse, la décision du parlement de renchérir le sucre suisse représente un désavantage supplémentaire pour la place industrielle. En 2021, les bonbons de sucre cuit ont été les articles de confiserie les plus appréciés, et de loin, constituant 61,7% de la production totale. Les ventes des bonbons de sucre cuit (- 27,3%), de même que les bonbons à la gelée ou à la gomme (- 9,0%), ainsi que les autres articles de confiserie moulés, comme les dragées, les gommes à mâcher ou les articles en massapain (- 3,2%) ont suivi une évolution négative. Seuls les bonbons mous (+ 34,1%) ont affiché une croissance des ventes. Biscosuisse fédère notamment les fabricants industriels suisses de produits de confiserie. L'année dernière, les douze entreprises actives en Suisse dans ce secteur employaient 890 personnes. L'Allemagne, les États-Unis, l'Espagne et la France sont les pays les plus friands de produits suisses de confiserie.

G. P.

LE VERRE DE GENÈVE

MARQUEUR D'IDENTITÉ !

Calice idéalement conçu pour les dégustations

Taille idéale alliant résistance & finesse

Pied unique avec les armoiries de Genève en relief



Le pied de ce verre à vin reprend la devise « Post tenebras lux », présente sur les armoiries genevoises et signifiant : « **APRÈS LES TÉNÉBRES, LA LUMIÈRE** »

Ces verres à vin étalonnés et originaux conviennent à de multiples utilisations. Son calice de 26 cl lui assure une taille idéale alliant résistance et finesse ; un contenant idéal pour vos restaurants. Également une idée cadeau pour vos clients.

CHF 1'000.- de vins genevois achetés = 24 verres offerts, soit un cadeau d'une valeur de CHF 192.-

Prix public CHF 8.- Le verre. Offre limitée selon le stock disponible.

COMMENT LES OBTENIR ?

1. Acheter pour un montant minimal de CHF 1'000.- dans une ou plusieurs caves du canton (les différentes factures sont donc cumulables), liste complète des caves sur : www.geneveterroir.ch.
2. Transmettre la ou les factures (datées dès avril 2022), à l'OPAGE par mail à : estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch ou par courrier : **Opage, route de Soral 93, 1233 Bernex**
3. Vous recevrez alors 24 verres dans votre restaurant par la poste.

Design: Services Concept, Genève & Valais

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:

Manuela Magnin
Edouard Amoïel et Georges Pop.

› Abonnement:

1 an Fr. 70.— (2,5% TVA incluse);

› Tarif publicités:

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

› Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex. (32000 lecteurs chaque semaine)

› Préresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

› Impression:

Atar Roto Presse SA

› Régie publicitaire:

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

› Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

› Éditeur et administration:

SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 — 1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier

MOTS CROISÉS

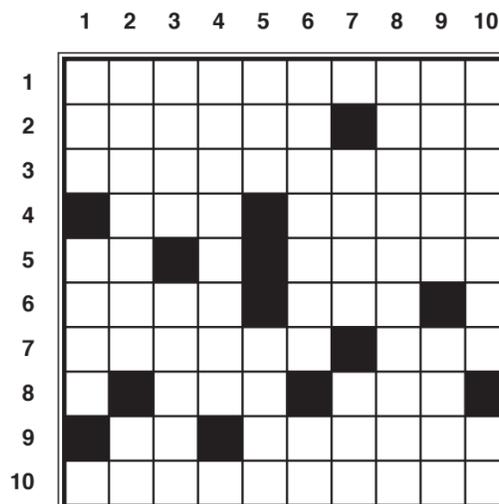
N° 1231

Horizontalement

1. Métro, boulot, dodo. – 2. Magasins sur l'eau. Son homme est censé la connaître. – 3. Balafre. – 4. Terre. Parquer. – 5. Petit fleuve de France. Prend les champs cultivés pour des champs de bataille. – 6. Impair. Issue. – 7. Partie de la filasse. Bruit gênant. – 8. Petit socle. Est le plus souvent intérieur. – 9. Dieu. Soumise à transformation. – 10. Amantes.

Verticalement

1. Demi-mouche. Inversé, multiplie par dix. – 2. Cognait. Coup de baguette sur tambour. – 3. Caisse. Jugeai. – 4. Se dit d'un caractère pas droit. – 5. Naviguait au moyen âge. Terrible si bleue. – 6. Se croise sur la route. Personnel. – 7. Protecteur du foyer romain. Opéras. – 8. Inquiéterons. – 9. Qui contient de l'I. Coin du bois. – 10. Réfutèrent. Préposition.



Solution des mots croisés N° 1230

M	A	L	E	F	I	Q	U	E	S
O	N	U		A	O	U	T	A	T
L	U	R	O	N	N	E		S	E
L	I	O	N	S		S	E	T	R
E	T	N	A		E	T	A	L	E
T	E		N	A		I	T	O	N
I		S	I		G	O		N	T
E	V	A	S	A		N	I	D	
R	O	U	M	I		N	A	O	S
E	S	T	E	R		E	R	N	E



NEUCHÂTEL: EN VOITURE POUR LE TRAIN DU TERROIR!



Avec le retour de la belle saison, le traditionnel train du terroir, reprend du service, au départ de La Chaux-de-Fonds, pour des excursions à la découverte de la Vallée de La Sagne et des Ponts, ponctués de dégustations de vins et, selon les dates, d'apéritifs gourmands ou de repas emblématiques du terroir neuchâtelois, dans un établissement réputé de la métropole horlogère.

Le prochain départ est fixé au 26 mai prochain, avec au programme une dégustation des vins du Domaine Christalain.

Sept autres départs sont planifiés jusqu'au mois de décembre. Les départs s'effectuent obligatoirement en gare de La Chaux-de-Fonds. Le train du terroir est le fruit d'une collaboration entre l'association Neuchâtel Vins et Terroirs et transN, les transports publics neuchâtelois.

Renseignements et réservations auprès du bureau commercial de La Chaux-de-Fonds au 032 924 25 26 ou par courriel à l'adresse gare.cdf@transn.ch. Les réservations se font jusqu'au mardi précédent la date du départ.

www.transn.ch/train-du-terroir/

G.P.

S
C
R
H
GSociété des Cafetiers, Restaurateurs
et Hôtelières de Genève

EDUQUA



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^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

MASSIMO CERUTTI SA
Via Casate 17-19
6883 Novazzano
T. +41 91 640 70 00
info@caffe-cerutti.com

www.caffe-cerutti.com

Pour la Suisse Romande,
filiale à Renens Village

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

EFFERVESCENT



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

www.mauler.ch

BIÈRE



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

www.appenzellerbier.ch

Doppelleu Boxer AG
Avenue des Sports 11
1400 Yverdon-les-Bains

T. +41 24 425 53 53
F. +41 24 425 53 52

yverdon@doppelleuboxer.ch
www.doppelleuboxer.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

EXPERTISE



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

www.ecobion.ch

FOIE GRAS



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

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

TRANSPORT



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

www.petitforestier.com

NOURRITURE



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

www.bianchi.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

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

www.transgourmet.chFOURNISSEUR
MACHINES À CAFÉ

swiss coffee competence

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

www.schaerer.com

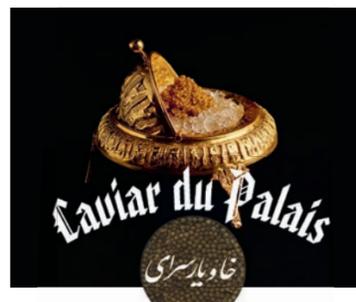
**FRANKE COFFEE SYSTEMS
FRANKE KAFFEEMASCHINEN AG**
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg

coffee.franke.com

CAFINA AG
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
T. +41 62 889 42 42
info@cafina.ch

www.cafina.ch/ch-fr
mycafina.ch/fr

CAVIAR



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

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

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

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

FROMAGE



**INTERPROFESSION
DU GRUYÈRE**

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

www.gruyere.com

HYGIÈNE



GRELLOR & CIE SA

Rue Baylon 8
1227 Carouge
T. +41 22 307 14 14

www.grellor.com

NOURRITURE



HÜGLI NÄHRMITTEL AG

Bleichstrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegli.com

www.huegli-naehrmittel.chCONCEPTS
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

POISSON



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

www.lucas.ch

TERROIR



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

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

PRODUITS SURGELÉS



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

www.ditzler.ch

VIN



SWISS WINE PROMOTION SA

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

www.swisswine.ch

BOULANGERIE



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

www.romers.chVOTRE 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

La petite histoire des aliments

Boisson alcoolisée à base de vin rouge et d'alcool fort, coupés à l'eau ou à la limonade, dans lequel ont macéré des tranches de fruits, des oranges et des citrons, par exemple, relevés d'épices, la sangria est très populaire en Espagne, ainsi qu'au Portugal. Depuis 2014, ces deux pays sont d'ailleurs au bénéfice d'une AOP (appellation d'origine protégée) pour la commercialisation de cette préparation dont ils revendiquent l'invention, ce qui est historiquement contesté.

Un nom espagnol... ou français

Il semble bien que le nom de cette boisson soit issu de l'espagnol «sangre» («sangue» en portugais) qui signifie «sang» en raison de la couleur rouge qui la distingue. Selon certains historiens, cependant, «sangria» serait plutôt un dérivé du français «sang-gris». À la grande époque de la piraterie dans les Caraïbes, au XVII^e siècle notamment, les flibustiers avaient l'habitude de mélanger de la poudre noire à leur vin, afin d'en relever le goût, ce qui donnait une boisson de couleur grisâtre.



Certains chroniqueurs affirment qu'à l'origine, la sangria n'avait rien d'espagnol. C'est le cas du religieux ibérique Esteban Torres qui, en 1788, dans son Dictionnaire du Castillan, affirme que cette boisson a été inventée par les Anglais, avant de se populariser dans les colonies anglaises et françaises des Amériques. Les colonies espagnoles l'adoptèrent à leur tour sous le nom de «limonada de vino» (limonade de vin). La sangria aurait trouvé son nom idiomatique en se répandant en Espagne, à partir de 1850. D'autres mémorialistes attribuent l'ancêtre de la sangria aux Grecs qui coupaient leur vin avec de l'eau de mer et l'aromatisaient avec du miel ou des fruits.

Une boisson popularisée par le tourisme

Aux États-Unis, l'engouement pour la sangria remonte à l'exposition universelle de 1964 à New York, le pavillon parrainé par l'Espagne y offrant cette boisson aux visiteurs qui en furent emballés. Les Français, comme les Suisses, quant à eux, ont découvert la sangria dans les années 1970, grâce au tourisme. De nos jours, outre la sangria traditionnelle, il existe de nombreuses variantes: sangrias rosées, sangrias blanches, avec du vin blanc ou rosé, et même une sangria bleue allongée d'un trait de curaçao. De nombreuses boissons sont aussi présentées sous le nom de sangria sans alcool, à base de jus d'orange rouge, de jus de poire, de raisin ou de citron.

La sangria est un cocktail de fête qu'il faut préparer la veille pour laisser le temps aux fruits de macérer. Il convient de ne pas lésiner sur les glaçons au moment de la servir.



Boxer invite tes clients !



Pendant 10 semaines, tes clients peuvent gagner chaque jour des bons de 50 francs pour ton resto.

Fais participer tes clients maintenant !



GENÈVE TERROIR A LE PLAISIR D'ORGANISER EN COLLABORATION AVEC **LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE**, DES RENCONTRES ENTRE LES RESTAURATEURS ET LES CAVES DU CANTON.

Lundi 25 avril 2022



Photos: © Le Cafetier



Stéphane Dupraz, Céline Dugerdil, Laurent Terlinchamp Florian Ramu, Adeline Wegmuller et Daniel Carugati.

LES VIGNERONS

STÉPHANE DUPRAZ  VIGNERON, ENCAVEUR

Stéphane Dupraz

Vigneron-encaveur
Route de Rougemont 41
1286 Soral
T. 076 374 4100
www.sydupraz.ch



DOMAINE DE LA PRINTANIERE

Domaine de la Printanière

Céline Dugerdil
Route d'Avully 104
1237 Avully
T. 022 756 25 22
laprintaniere.ch



Domaine des Alouettes

Domaine des Alouettes

Florian et Jean-Daniel Ramu
Chemin de la Vieille-Servette 36
1242 Satigny
T. 022 753 03 00
www.domaine-des-alouettes.ch



Les Vins de la Gara

Adeline Wegmuller
Route de la Gara 36
1254 Jussy
T. 079 647 42 57
www.lagara.ch



GENÈVE
terroir



Société des
Cafetiers
Restaurateurs
Hôtelières de
Genève

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 débute dès 9h45 et se termine vers 12h30. Un cocktail dînatoire du terroir est proposé durant la matinée.

Intéressés par ces rencontres

Genève Terroir se réjouit d'ores et déjà de votre inscription avant le jeudi 26 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:

30 mai 2022

- Domaine du Château de Collex, Frédéric Probst
- Domaine des Rothis, Joanna Demaurex
- 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



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
ibonelli8@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
ibonelli8@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 :



100% NATUREL. SANS ADDITIFS.



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

CHOCOLAT, METS ET VINS

Des accords parfaits

Le Club Prosper Montagné a choisi de célébrer le centenaire de trois grandes maisons genevoises au travers d'un menu gourmand concocté par la brigade du Patio à Genève. Tout simplement exquis !

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Il y avait beaucoup le mercredi 6 avril dernier à se presser à la porte du restaurant Le Patio à Genève. Il faut dire que l'événement avait de quoi attirer une foule d'épicuriens. À l'instigation du Club Prosper Montagné, trois grandes maisons genevoises fêtaient leur centenaire à la table de cet établissement de la galaxie Chevrier.

Avec La Bonbonnière, la Grande Boucherie du Molard et la Cave du Palais de Justice, les gourmets ne pouvaient être qu'en de bonnes mains. Le chef Rodolphe Estiot-Braud et sa brigade ont rivalisé de créativité pour magnifier le chocolat sous toutes ses formes dans un menu diablement gourmand.

Un festival pour les sens qui débute par un savoureux tartare de bœuf taillé au couteau à l'ail des ours et au chocolat Arriba 72%. La suite est dans la même veine gourmande avec un foie gras marbré au chocolat croquant agrémenté d'un chutney à l'orange et au poivre de Timut. Le filet de bœuf de la Grande Boucherie du Molard est servi rassis à la perfection avec son jus au gruë de cacao du Venezuela et sa cohorte d'accompagnements chocolatés. Le bleu au cacao offre un intermède puissant avant de terminer par une sublime coque aux trois chocolats qui met tout le monde d'accord en déclinant chocolats et textures.

Côté vins, la Cave du Palais de Justice a su dénicher quelques flacons d'ici et d'ailleurs pour donner la réplique aux plats du chef.



▲ Des mets chocolatés superbement travaillés.

► Le chef Rodolphe Estiot-Braud a ravi les convives le temps d'une soirée.

Photos: © DR

Le Club Prosper Montagné n'a décidément pas trahi sa vocation de perpétuer l'esprit de gourmandise d'un grand homme qui a marqué l'histoire de la gastronomie française (voir encadré).



www.club-prosper-montagne.ch



GASTRONOME ÉRUDIT

Mais qui est donc Prosper Montagné ? Les aficionados, qui honorent sa mémoire aujourd'hui, le qualifient volontiers de cuisinier, culinographe, écrivain, inventeur et journaliste. Né en 1865 à Carcassonne, ce fils d'hôtelier, passionné d'art, a effectué son apprentissage de cuisinier à l'Hôtel des Quatre-saisons à Toulouse. Brillant et talentueux, il intègre ensuite les brigades de grands établissements en France et en Italie.

En 1907, Prosper Montagné décide de se consacrer pleinement à la critique culinaire. Chroniqueur gastronomique érudit, il rédige de nombreux articles sur l'alimentation, la cuisine et la gastronomie pour les revues et journaux les plus célèbres de l'époque. Son expérience et son savoir le mènent à devenir rédacteur en chef de la Revue Culinaire, mais aussi Commissaire Général des Expositions Culinaires de Paris, Inspecteur de l'alimentation des Hôpitaux de l'Assistance Publique, Professeur à l'École de commerce et à l'École hôtelière féminine, démonstrateur.

Écrivain et visionnaire, Prosper Montagné est l'auteur d'une douzaine d'ouvrages culinaires devenus de véritables références : La Grande Cuisine Illustrée, le Grand Livre de la Cuisine – qu'il composa avec Pierre Salles – ou encore le fameux et tout premier Larousse Gastronomique en 1938, préfacé par Auguste Escoffier et Philéas Gilbert.

Il décède en 1948, non sans avoir reçu la plus haute décoration honorifique française, celle de Chevalier de la Légion d'Honneur.



Le boulanger de votre café.

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

Rendez-vous sur romers.swiss ou appelez-nous au 055 293 36 36.

ROMER'S
Hausbäckerei

