

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECA TEC - CPA www.recatec-cpa.ch
Caféiers Professionnelles 0848 0848 01

30
1989-2019

INOX, notre fabrication à Etagnières.

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 10 • 27 mai 2022

Gastroconsult
proche. compétente.

**Etudes
Budgets
Projets**

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

Le lait équitable
www.faireswiss.ch

Faireswiss
BON-ÉQUITABLE CUIT-FAIR

@fareswiss

DOSSIER
**BOISSONS
& GLACES**
PAGES 12 à 15

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

VU pour VOUS

**Se former avec
Stéphane Décotterd**

A partir du 28 mai, le Chef Stéphane Décotterd ouvre les cuisines du restaurant Gastronomique à Glion et propose des cours pour amateurs et passionnés! Pour les 6 premières sessions à thèmes en petits groupes de 8 à 10 personnes, arts culinaires, pâtisserie et mixologie sont au menu dans les locaux du prestigieux restaurant. L'opportunité d'apprendre techniques et astuces de grands professionnels. Se joindront à l'initiative, le Chef pâtissier de la Maison Décotterd, Christophe Loeffel, pâtissier de l'année au Gault & Millau 2021 ainsi que Yoann Lazaret, le Chef Barman qui démontrera quant à lui comment devenir un professionnel des cocktails ou mocktails. Chaque cours à thème sera suivi d'un apéritif au lounge bar avec la possibilité de poursuivre l'expérience avec un repas au restaurant ou au bistro Décotterd.

M.M.

<https://maisondecotterd.com/les-cours/>

« A TABLE – EN SITUATION DE SURDICÉCITÉ »

Les restaurants suisses s'engagent

© DANIEL WINKLERFOTOGRAFIE

Du 23 au 30 juin, des établissements aux quatre coins du pays proposeront à leurs convives de se mettre dans la peau de personnes souffrant d'un handicap visuel et auditif.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Les chefs et les épicuriens le savent. Manger n'est pas qu'un acte qui permet uniquement de se nourrir. C'est une activité sociale, un plaisir qui permet de goûter, de sentir, de ressentir. Lorsqu'on déguste un mets, tous les sens sont en éveil: la vue, l'odorat et l'ouïe. Voilà pour le constat, somme toute assez commun, auquel tout le monde peut souscrire. Mais quand c'est l'Union centrale suisse pour le bien des aveugles (UCBA) qui l'édulcore, on ne peut que remercier les bonnes fées de ne pas souffrir d'un déficit visuel ou d'audition. «Les personnes atteintes d'un handicap visuel et auditif connaissent de nombreuses restrictions dans leur vie quotidienne.

Durant les repas, des moments qui réunissent les gens en famille, entre amis ou entre collègues, les personnes sourdaveugles sont présentes et pourtant elles se retrouvent souvent seules et isolées, et ces instants de convivialité prennent une tout autre tournure.», relève Carol Lagrange, co-directrice marketing et communication de l'UCBA.

Imaginez que vous ne voyez pas votre repas et que vous entendez vos interlocuteurs comme à travers une épaisse couche de coton. En parallèle, les bruits de vaisselle qui s'entrechoque, les fourchettes dans les assiettes et la musique de fond des haut-parleurs du bistrot se bousculent. Vous ne comprenez pas un mot, vous tâtez la nourriture avec votre fourchette... C'est ainsi que les personnes malentendantes-malvoyantes et sourdaveugles vivent une sortie au restaurant, si elles ne bénéficient pas d'un soutien spécifique.

JOURNÉE INTERNATIONALE

Chaque année, l'organisation faîtière du handicap visuel et de la surdicécité en Suisse organise un événement de sensibilisation autour de la journée internationale de la surdicécité qui a lieu le 27 juin. L'objectif est de sensibiliser les médias et le grand public à ce double handicap. En 2022, la journée

est placée sous le slogan «A table – en situation de surdicécité» et l'UCBA invite le grand public à se mettre dans la peau d'une personne sourdaveugle le temps d'un repas.

Dans toute la Suisse, du 23 au 30 juin, les restaurants participant à cette action proposeront à leurs convives de se mettre dans la peau de sourdaveugles. Chaque client se verra proposer un set de table dans lequel des lunettes simulant une basse vision seront intégrées. Des boules Quiès seront également à disposition du public. De quoi vivre une expérience inédite face à une assiette que l'on voit à peine, le tout dans un brouillard auditif.

À THÔNEX ET PLAN-LES-OUATES

À Genève, deux établissements se réjouissent de participer à cette semaine si particulière: le Cigalon à Thônex et le Café de la Place à Plan-les-Ouates. Jean-Marc Bessire et Vincenzo De Rosa, respectivement patrons du premier et du second, louent Laurent Terlinchamp, président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, qui a relayé l'information à ses membres. «Notre rôle est de contribuer au bien-être de tous dans nos établissements», s'enthousiasment les deux cuisiniers de talent.

500 g
3⁹⁸

Fraises
10 x 500 g net



Toutes les offres TVA exclue

kg
10³⁹

Filet de porc
court
16 x env. 1,8 kg



50 cl
-.74

Fusetea
Lemon/Lemongrass
24 x 50 cl



30.5-4.6.2022

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch





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 vigneronne-s et des membres du comité central débute dès 9 h 45 et se termine vers 12 h 30. Un cocktail dînatoire du terroir est proposé durant la matinée.

Intéressés par cette rencontre

Genève Terroir se réjouit d'ores et déjà de votre inscription avant le jeudi 23 juin 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 - 1205 Genève
(au rez-de-chaussée)

DATE:

- 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

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

Stratégie énergétique: les procédures légales doivent être respectées

Face au retard que prend le développement d'installations éoliennes en Suisse, le Conseil fédéral voudrait «accélérer et simplifier» les procédures cantonales et contourner les processus décisionnels des communes – en négligeant les principes constitutionnels en vigueur. L'accroissement de la production électrique indigène est un objectif digne de soutien, mais qui ne doit pas apparaître comme une politique technocratique imposée par l'administration fédérale.

Une procédure unique pour vaincre la résistance aux éoliennes

La question de l'approvisionnement électrique de la Suisse, abondamment discutée depuis une dizaine d'années, a été abordée jusqu'ici avec un certain manque de réalisme. Le monde politique a en effet mis essentiellement sur une stabilisation de la consommation – difficilement atteignable si on considère l'accroissement rapide de la mobilité électrique, sans oublier l'augmentation continue de la population – ainsi que sur un développement important des «nouvelles» énergies renouvelables, développement qui reste pour le moment inférieur aux attentes. La production photovoltaïque se répand régulièrement, mais insuffisamment encore pour jouer un rôle déterminant. Quant à la production éolienne, elle se heurte au fait que l'installation de parcs éoliens dans la géographie helvétique soulève de fortes résistances des habitants, des communes et des associations de défense du paysage. A l'heure actuelle, seules 41 éoliennes sont installées en Suisse et elles fournissent moins de 1% de l'électricité produite dans le pays.

S'inquiétant du retard pris dans ce domaine, le Conseil fédéral a mis en consultation ces derniers mois un projet de modification de la loi sur l'énergie «visant à accélérer et à simplifier la procédure pour les installations hydroélectriques et éoliennes les plus importantes».

Le Conseil fédéral reconnaît que la planification et l'autorisation de ces installations «sont en grande partie régies par le droit cantonal», mais il souhaite modifier cette situation en introduisant dans la législation fédérale des dispositions «en matière de planification et d'autorisation pour les installations éoliennes et hydroélectriques qui revêtent une importance particulière pour la mise en œuvre de la Stratégie énergétique 2050». Il s'agirait donc non seulement «d'élaborer une conception indiquant les sites des installations hydroélectriques et éoliennes les plus importantes», mais aussi de «prescrire une procédure cantonale d'approbation des plans concentrée englobant l'ensemble des autorisations requises, y compris celles relatives aux expropriations».

En d'autres termes, on transférerait à la Confédération la compétence de localiser les installations importantes de production d'électricité, en imposant aux cantons d'adapter leurs procédures et en supprimant toute compétence décisionnelle des communes

Un objectif louable, mais un projet anticonstitutionnel

Le projet prévoit aussi d'accélérer le développement de l'énergie solaire sur les bâtiments, en permettant la déduction fiscale des investissements faits pour des installations photovoltaïques sur de

nouvelles constructions et en étendant la possibilité d'une simple procédure d'annonce en remplacement d'une procédure d'autorisation. Le Conseil fédéral a renoncé à introduire une «obligation» d'exploiter l'énergie solaire sur toutes les nouvelles constructions qui s'y prêtent; mais cette idée a tout de même été examinée et la consultation doit servir à savoir «dans quelle mesure elle serait acceptée». En l'état, les dispositions relatives à l'énergie solaire sont raisonnables et favorablement accueillies comme telles. On ne peut pas en dire autant de l'ensemble du projet, qui suscite de vives oppositions.

L'objectif d'accroître la production électrique indigène est évidemment louable, tout comme la volonté d'alléger autant que possible les procédures administratives. Il n'empêche que la voie choisie par le Conseil fédéral pour accélérer la construction de parcs éoliens, voire de centrales hydroélectriques, n'est pas conforme à la Constitution. Elle ne respecte pas la compétence des cantons en matière d'aménagement du territoire, et encore moins l'autonomie communale telle que les cantons sont libres de la définir. Certains considèrent peut-être cette objection comme secondaire, «la fin justifiant les moyens»... Mais le désordre juridique crée davantage de problèmes qu'il n'en résout, et la tentation de centraliser tout ce qui paraît important ne donne que rarement de bons résultats.

Une autre manière d'appréhender le problème

Le respect des procédures légales doit valoir pour tous les nouveaux sites de production électrique, qu'il s'agisse de centrales hydrauliques, particulièrement adaptées à la topographie helvétique, de parcs éoliens, souvent contestés par les défenseurs du paysage, ou même de centrales nucléaires, très contestées dans le passé mais qui pourraient redevenir acceptables à l'avenir si les progrès scientifiques le permettent. Pour que de tels projets aboutissent dans un délai convenable, il ne s'agit pas de museler les autorités cantonales et communales en les traitant comme des adversaires, mais bien plutôt de les intégrer dans des accords passés avec les autorités fédérales afin de définir les meilleures solutions – que la Confédération ne trouve pas toujours par elle-même – et de faire avancer les projets parallèlement à tous les niveaux, en limitant les oppositions.

Le renforcement de l'autonomie énergétique de la Suisse constitue un objectif auquel une majorité de la population peut adhérer. Evitons donc de donner l'impression qu'il s'agit d'une politique technocratique imposée par l'administration fédérale.

Pierre-Gabriel Bieri

plus de 2000 actions chaque semaine

49%
2.88
kg
Abricots calibre AA d'Espagne, 5 kg

50%
19.90
kg
MSC
Filets de carrelet frais de Hollande

21%
39.90
kg
Grischuna
Viande séchée coin Grischuna, 1/2

FOIRE AUX VINS D'ÉTÉ
plus de 150 crus en promotion jusqu'au samedi 4 juin

ALIGRO
Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran
Offre valable du 30 mai au 4 juin 2022 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

LA PASSION DU GOÛT ET DE L'ART CULINAIRE



Des marques fortes réunies pour vous. swissgastrosolutions.ch



Caves ouvertes
les 21 et 22 mai 2022.
Photos: © CD Media



Le 28 et 29 mai, les caves du Sopraceneri seront ouvertes

Connaître les producteurs et leurs secrets, tout en se laissant transporter par la passion que ces derniers mettent dans la production des vins de qualité; des étiquettes qui ont permis au Canton du Tessin de devenir une terre d'excellence œnologique.



Cette année encore, la manifestation sera placée sous le signe de la découverte, des rencontres et des émotions: «Cantine Aperte» (Caves Ouvertes), l'événement tant attendu qui comptera sur la participation de milliers de passionnés.

Ticinowine www.cantineaperte.ch

VISITEZ LE SALON DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION 100% INNOVATIONS, DIGITAL & TECHNOLOGIE 7 et 8 JUIN 2022 À PARIS

Alors que le secteur traverse une crise sans précédent, le salon FHT confirme son statut de partenaire incontournable des professionnels de l'accueil pour s'adapter aux nouveaux besoins.



Produits connectés, paiement sans contact, click & collect, site internet... Du marketing à la livraison, en passant par l'expérience client et la gestion

des réservations, le digital est partout! Sans lui, difficile de communiquer et de rester en contact avec le client. Et grâce à l'univers de la tech, l'expérience client devient compatible avec les nouvelles réglementations.

www.foodhoteltech.com

Présentation de Patrick Lobsiger en tant que CEO du groupe Pistor

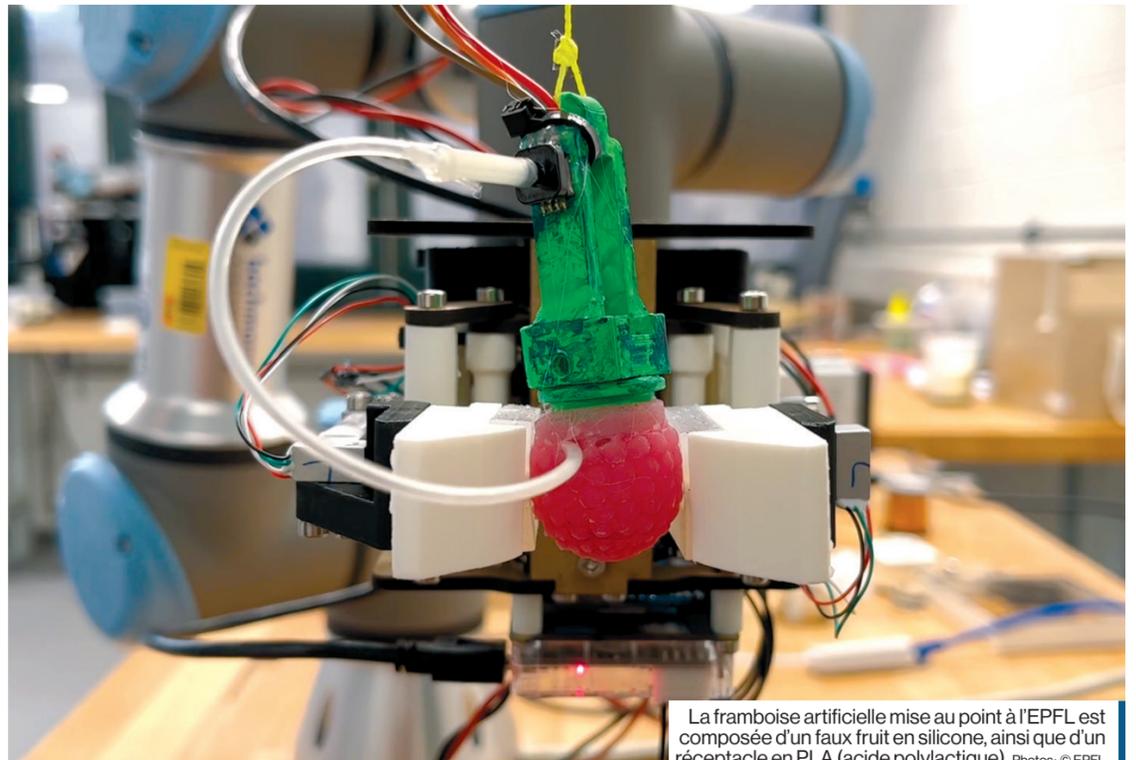
Passation des pouvoirs lors de la 106^e Assemblée générale ordinaire de Pistor Holding Genossenschaft le 17 mai 2022: Patrick Lobsiger est officiellement présenté en tant que nouveau CEO. Markus Lötscher prend congé après 14 ans de mandat. Hans Heini remet son mandat de membre du Conseil d'administration après 12 ans, David Koller est élu pour lui succéder.

Patrick Lobsiger, qui a déjà commencé à travailler chez Pistor en avril, reprend le mandat de nouveau CEO du groupe Pistor. «Je me réjouis d'apporter ma contribution au développement de Pistor en tant que meilleur fournisseur de solutions dans la branche et de mener Pistor vers l'avenir ensemble avec les sociétaires, les clients et les collaborateurs», explique Patrick Lobsiger.

Pistor AG a enregistré une évolution positive de son chiffre d'affaires au cours des quatre premiers mois de l'année. En mars, l'entreprise a même enregistré le chiffre d'affaires le plus élevé de son histoire. Cumulé de janvier à avril, le chiffre d'affaires total est de ce fait légèrement supérieur au budget prévu. Le développement du segment Boulangerie, qui a connu une nouvelle croissance par rapport à la phase pré-pandémique, est particulièrement réjouissant. Les segments Gastronomie et Care affichent également une croissance positive. La situation du marché et les évolutions mondiales demeurent incertaines. Ces premiers résultats permettent néanmoins à Pistor d'envisager l'avenir avec confiance.



www.pistor.ch



La framboise artificielle mise au point à l'EPFL est composée d'un faux fruit en silicone, ainsi que d'un réceptacle en PLA (acide polylactique). Photos: © EPFL

Un robot qui cueille délicatement les framboises

À l'échelle de la planète, la pénurie et le coût de la main-d'œuvre dans l'agriculture occasionnent, chaque année, des pertes estimées à plusieurs milliards de francs. Ces difficultés sont notoires dans le secteur de la culture des fruits rouges, très fragiles, où seule une longue et méticuleuse cueillette à la main est nécessaire. Afin de remplacer les cueilleurs humains, le laboratoire de robotique CREATE de l'École polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL) met actuellement au point un prototype de robot capable de récolter des framboises sans les abîmer.

GEORGES POP

NOUVELLES TECHNOLOGIES

Dans son communiqué, l'EPFL souligne que la cueillette d'une framboise exige beaucoup de doigté: «il faut aborder le fruit par dessous, exercer une légère pression du pouce et de l'index au milieu, puis relâcher la prise dès qu'il se détache de son réceptacle, pour le laisser



L'assistant-doctorant Kai Junge, teste la capacité de la framboise artificielle du laboratoire CREATE de transmettre au robot-cueilleur la mesure de la pression qui est exercée sur elle.

doux glisser dans le creux de la main.» Les chercheurs de l'EPFL ont donc conçu une baie artificielle, capable de communiquer au robot-cueilleur la mesure de la pression qui est exercée sur elle. Grâce à cette framboise artificielle, les scientifiques peuvent aussi contrôler la structure de la framboise pour ajuster la force nécessaire pour la cueillir sans la blesser.

UNE FAUSSE FRAMBOISE DOTÉE DE SENSEURS

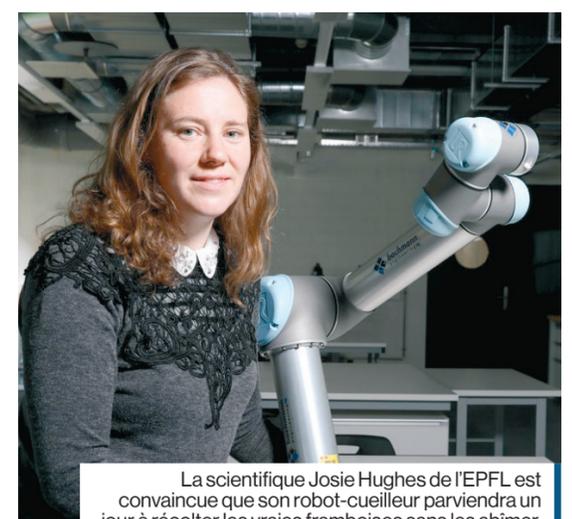
Composée de bulbes réguliers de couleur rose, légèrement translucide, la baie factice mise au point à l'EPFL est formée d'un faux fruit en silicone, tenu par un réceptacle en PLA, un bioplastique présent dans certains emballages alimentaires. Fabriquée à l'aide d'une imprimante 3D, cette fausse framboise est dotée d'un capteur qui permet de mesurer la pression exercée par le robot-cueilleur. Deux aimants, l'un dans le réceptacle, l'autre dans le fruit, simulent la force du lien entre ces deux parties. Le robot cueilleur, quant à lui, est doté d'une pince dont les «doigts» sont recouverts d'une fine couche de silicone.

Les chercheurs précisent qu'au cours de leurs essais, il a fallu «sacrifier» une quinzaine de framboises fraîches afin de calibrer leur baie artificielle. Ils ont ensuite procédé à de multiples essais de cueillette à la main, puis avec leur système robotique. Prochaine étape: donner des «yeux» au robot afin qu'il puisse non seulement «sentir» la framboise, mais, à l'aide d'une caméra, «voir» si elle est prête à être cueillie.

DES TOMATES, DES ABRICOTS ET DU RAISIN

Cet été, lors de la courte saison des framboises, les robots-cueilleurs devraient effectuer des tests en situation réelle. «Nous voulons développer notre robot pour d'autres fruits mous et utiliser notre concept des jumeaux physiques pour des situations plus complexes, comme la récolte de tomates, d'abricots ou de raisin» annonce la scientifique Josie Hughes de l'EPFL, en charge de cette recherche.

www.epfl.ch



La scientifique Josie Hughes de l'EPFL est convaincue que son robot-cueilleur parviendra un jour à récolter les vraies framboises sans les abîmer.

L'Assemblée générale de GastroNeuchâtel: de nouveaux défis!

L'inflation galopante qui affecte la restauration, la pénurie de personnel, ainsi que le bilan des années Covid, notamment, étaient au menu de l'Assemblée Générale de GastroNeuchâtel qui s'est réunie le 16 mai dernier au port de Neuchâtel, à l'hôtel Beaulac. Une soixantaine de membres actifs, ainsi qu'une vingtaine de membres passifs ou d'honneur ont participé à cette réunion qui s'est poursuivie par un apéritif sur les quais et un repas à bord du bateau Fribourg de la LNM, la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

« Nous nous sommes naturellement félicités de la fin des restrictions sanitaires. Pendant toute leur durée, la restauration a pu tenir le coup grâce, notamment, à l'aide



▲ Après la crise sanitaire, d'autres défis doivent être relevés, estime Karen Allemann, la directrice de GastroNeuchâtel.

▲► Un apéritif convivial, sur les quais du port de Neuchâtel, a suivi les travaux de l'Assemblée.

▲►► Le nouveau logo de GastroNeuchâtel.

Photos: © GastroNeuchâtel

www.gastrone.ch

financière pour cas de rigueur. Sur les 95 millions versés par les pouvoirs publics, une bonne moitié a été allouée à notre secteur d'activité», relève Karen Allemann, la directrice de GastroNeuchâtel qui s'est félicitée de la participation et de l'ambiance conviviale, en présence de plusieurs invités, au nombre desquels figurait Maurus Ebnetter, le trésorier de GastroSuisse, le Conseiller d'État Alain Ribaux et la Conseillère communale Violaine Blétry-de Montmollin.

UNE INFLATION GALOPANTE

Malgré la sortie de crise, d'autres difficultés doivent actuellement être surmontées: « Le prix des produits a pris

l'ascenseur. Celui de l'huile a bondi de 20%, celui du blé de 33% et celui du saumon de 40%, pour ne citer que ces quelques exemples», constate Karen Allemann. Comment faire face à cette flambée? «Il est impossible de ne pas adapter nos prix. Mais il y a aussi d'autres pistes, comme modifier les recettes, choisir des produits moins onéreux, ou même renoncer à certains

plats. Nous avons aussi sensibilisé nos membres au thème du gaspillage. Un logiciel créé à l'École hôtelière de Lausanne permet de mesurer la quantité d'aliments qui finit dans les poubelles. Il doit permettre d'éviter des pertes dont les coûts sont importants.»

LA PÉNURIE DE PERSONNEL

Autre sujet d'inquiétude: la pénurie de personnel qui affecte la restauration et l'hôtellerie à l'échelle nationale. «Nous avons un groupe réservé sur Facebook. Nous avons contacté les Hautes écoles du canton pour l'ouvrir à tous les jeunes qui recherchent un emploi. Nous espérons avoir un bon retour», indique la directrice de GastroNeuchâtel qui évoque «une très très belle journée, très satisfaisante à tous égards». Côté nominations, tous les sortants ont été reconduits dans leurs fonctions, ce qui témoigne de la confiance dont bénéficie l'équipe de GastroNeuchâtel.



AVEC VOUS AU QUOTIDIEN
**QUAND IL
S'AGIT DE TON
BURGER!**

SCANNE-MOI POUR TA CREATION DE BURGER








RECHERCHE

ROUVIERE SLICING SA
Balance d'arrivage
GBK



30x40 cm
Colonne incluse
Capacité au choix
De 6 à 150 kg
Batterie incluse
CHF 890.-HT
rouviereslicing@gmail.com
www.rouviereslicing.ch
Depuis 1969 au service des cafetiers
Restaurateurs **0848 666 081**



- Pressez vos cartons, plastiques, incinérables et économisez!
- Essai sans engagement.

Mil-tek SA Tél. 021 729 80 88
Vergnolet 8E info@miltek.ch
1070 Puidoux www.miltek.ch

RESTAURANT A LOUER

Projet Métamorphose Les Plaines-du-Loup Lausanne

Magnifique restaurant à louer au sein du nouveau écoquartier accueillant 3'000 habitants et 1'000 places de travail, des commerces et des activités de toute nature.

- café-restaurant de 70 places
- spacieuse terrasse idéalement située
- emplacement très attractif et à fort passage
- locaux neufs et agencés (cuisine et équipements fixes)
- mobilier-matériel à la charge du locataire
- arrêt TL et futur M3 à proximité immédiate
- entrée prévue au début de l'été 2023

Renseignements et dossier cahier des charges sur demande à :

Gastroconsult SA
Remi Susset & Peter Neuhaus
Av. Général-Guisan 42 - 1009 Pully
Tél. 021 721 08 08
remi.susset@gastroconsult.ch

Gastroconsult
proche. compétente.



Grillette Domaine de Cressier.
Crédit: Swiss Wine Promotion

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT

vos activités œnologiques sur swisswinetour.ch

Le projet «Swiss Wine Tour», lancé en avril 2021, mené par la Fondation pour la promotion du goût, se matérialise par la mise en ligne d'une plateforme de réservation d'activités œnotouristiques à travers les six régions vitivinicoles suisses.

«Swiss Wine Tour» a pour mission de regrouper les offres œnotouristiques répondant à la charte de qualité. Ceci dans le but de faciliter la réservation des activités pour les visiteurs et de permettre une promotion unie, sous une enseigne commune, pour les prestataires. Ce projet souhaite inscrire la Suisse parmi les destinations œnotouristiques reconnues sur le marché helvétique et international en proposant une plateforme plurilingue et un système de réservation national simplifié.

«L'œnotourisme fait partie intégrante de la stratégie de Swiss Wine Promotion. C'est pourquoi, en tant que partenaire, nous sommes heureux de voir cette initiative aboutir car c'est un bel outil de promotion pour les vins suisses», commente Nicolas Joss, Directeur de Swiss Wine Promotion.

swisswinetour.ch

PUBLIREPORTAGE

Cafina devient le fournisseur de solutions globales sur le marché B2B du café

Pour répondre à la demande croissante des clients recherchant une flexibilité optimale, Cafina propose de nouvelles offres globales attrayantes.

Cafina est le seul fournisseur de machines à café professionnelles capable de proposer une offre complète depuis la fourniture du café en grains jusqu'à la machine.

L'activité café a été lancée avec les deux marques «Melitta» et «café Don George». Depuis 1908, la société Melitta est synonyme de passion et de plaisir du café grâce à ses solutions d'une qualité exceptionnelle. À l'intention des professionnels sur le marché suisse, Melitta a créé «Passio Mio», un mélange de cafés adapté au goût suisse. Avec café Don George, Cafina dispose d'un partenaire fortement implanté sur le plan national. L'entreprise de torréfaction Gourmetrösterei, située à Graubünden, travaille

chaque jour avec beaucoup d'énergie pour créer l'expérience café qui fait sa réussite: «L'alliance d'une qualité de café authentique, de l'innovation et de l'esprit italien». L'offre est complétée par du thé de la marque TeeGschwendner. La fourniture de café en grains peut être associée à la machine à café ou à différents modèles de financement.

Une toute nouvelle formule de financement est le paiement à la tasse (Pay per Cup). Avec cette solution, seule la consommation réelle est facturée chaque mois, après calcul par télémetrie. Pas de coûts d'acquisition, contrat résiliable à tout moment, solution «tout compris», voici les avantages parmi d'autres que vous pouvez présenter aux



clients. La solution Pay per Cup garantit une fourniture de café optimale sans coûts supplémentaires ou masqués.

Dans ses modèles de financement, Cafina sait aussi réagir à la variation des besoins des marchés. L'acompte et la durée sont adaptés à la situation individuelle avec un financement à taux zéro. Ainsi le montant de la mensualité est minimal et clair.

«Beaucoup parlent de passion du café, nous vivons cette passion». Ce principe guide Cafina pour offrir des solutions globales parfaitement adaptées à ses clients des secteurs liés à la vente de café.



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
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

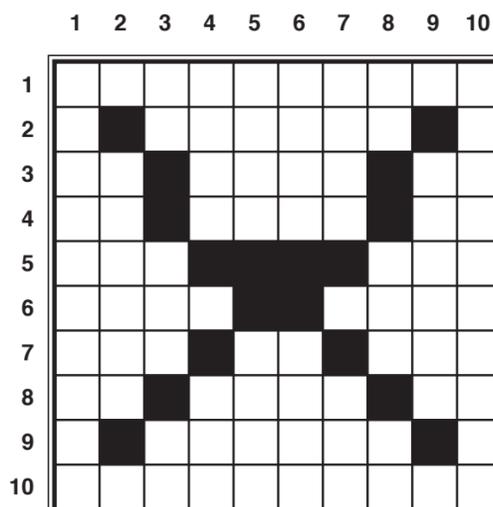
N° 1233

Horizontalement

1. Finissent usés jusqu'à la corde. – 2. Moitié. – 3. Divinité rayonnante. Malin. Note. – 4. Idem. Se suivent mais ne se ressemblent pas toujours. Sujet. – 5. On ne la rend qu'à la fin. Ne concerne que moi. – 6. L'ai l'est. Élément minimal d'un ensemble. – 7. Armée. Patrie d'Abraham. Temps. – 8. Possessif. Un des premiers stades du développement. Contracté. – 9. Se soulager. – 10. Etrangère.

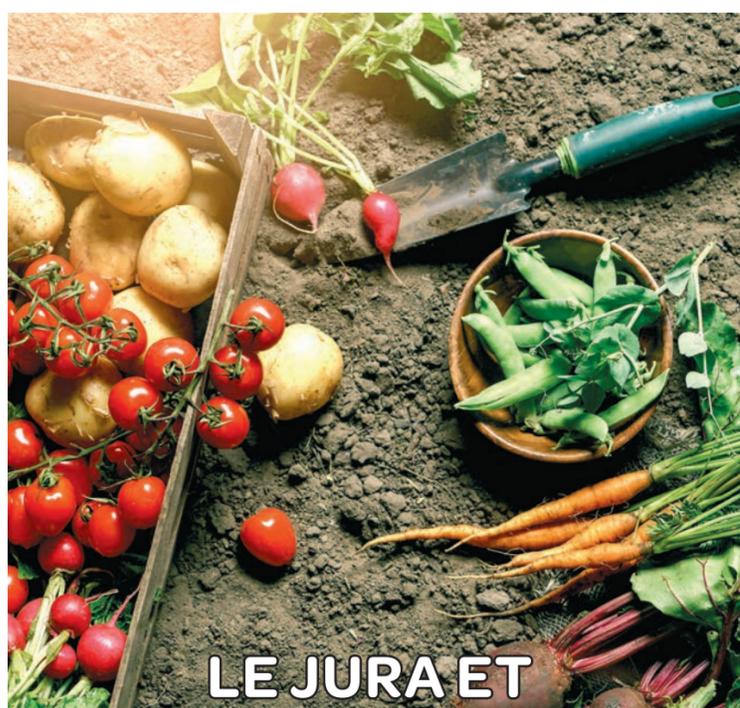
Verticalement

1. Protocolaire. – 2. Chérira. – 3. Négation. Haute école française. Dans la gamme. – 4. Acharné. Mesure agraire. – 5. Jus de fruit. Marier. – 6. Rapace. Grande dame en Inde. – 7. Élimés. Célèbre général américain. – 8. Masculin. Le temps de certaines glaces. Eau. – 9. Immobilisera. – 10. Se joue des portes.



Solution des mots croisés N° 1232

L	A	M	E	N	T	A	B	L	E	
I	M	A	G	E		S	O	I	R	
B	E	L	A	N	T		T	E	E	
E	R	E	I	N	T	E	U	R	S	
R	I		L	I				L	O	
A	C	U	L			O	V	I	N	S
T	A	R	E			T	A	S	S	E
I	I	I			F	A	I	M		R
O	N		L	A	I	N	E	U	R	
N	E	V	E			T	E	S	T	A



LE JURA ET LE JURA BERNOIS VISENT DAVANTAGE DE PRODUCTION BIO

Le lundi 2 mai dernier, au cours d'une conférence de presse à Courtételle, près de Delémont, la Commission pour la promotion de l'agriculture biologique dans le Jura et le Jura bernois (PROJAB) a présenté ses objectifs pour les prochaines années.

Elle a l'ambition de convertir davantage d'agriculteurs à la production biologique. Actuellement, les fermes tournées vers ce type de production représentent 20% des exploitations du Jura (189 exploitations) et 15% de celles du Jura bernois (93 exploitations). L'objectif de la PROJAB est de parvenir à une proportion de 30% d'ici 2030. Pour Olivier Girardin, directeur de la Fondation Rurale Interjurassienne (FRIJ), ce but est non seulement réalisable, étant donné le potentiel de la région, mais aussi souhaitable, compte tenu de la demande, en croissance régulière, et de la volonté de réduire la dépendance de la Suisse aux produits d'importations. Selon la faïtière Bio Suisse, qui œuvre pour une agriculture biologique climatiquement neutre, les Suisses ont acheté davantage de denrées alimentaires bio en 2021 (+ 150 millions de francs).

L'année dernière, le commerce de détail et la vente directe de produits bio ont pour la première fois réalisé un chiffre d'affaires total de plus de quatre milliards de francs; en progression de 1,5 milliard de francs depuis 2016. De plus, la part du marché bio a augmenté de 0,6%, en 2021, pour atteindre 10,9% du secteur. Les produits les plus appréciés restent les œufs (29,2% de part de marché), le pain (26,3%) et les légumes (23,8%). À l'échelle nationale, 7473 entreprises agricoles travaillent actuellement selon le cahier des charges de Bio Suisse, en cultivant 177 060 hectares de surfaces agricoles.

G. P.

www.frij.ch

COURS DE CAFETIER

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève propose une formation qui couvre l'ensemble de vos besoins et attentes.

UNE FORMATION : 4 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE !

225^e SESSION

Examens du 25 novembre au 4 décembre 2022

1

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 + jours de formation en présentiel
Dès août 2022

2

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

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

4

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.

L'excellence dans la formation

3

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 vendredi - De 8h30 à 11h45 et de 13h à 16h15



www.coursdecafetiergeneve.ch
T. 022 329 97 22

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

CONCEPTS CULINAIRES



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

POISSON



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

LAIT



**COOPÉRATIVE LAIT
ÉQUITABLE**
 Av. du Grammont 9
 1007 Lausanne
 T. +41 79 904 63 74
 info@fareswiss.ch
www.faireswiss.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
 Bäumlilmattstrasse 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 HAUSBÄCKEREI AG
 Neubruchstrasse 1 - Case postale
 CH-8717 Benken SG
 T. +41 55 293 36 36
 info@romers.ch
www.romers.ch

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

EXPERTISE



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



**TRANSGOURMET
PRODEGA**
 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

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



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

ROUVIERE

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

FROMAGE



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



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

HYGIÈNE



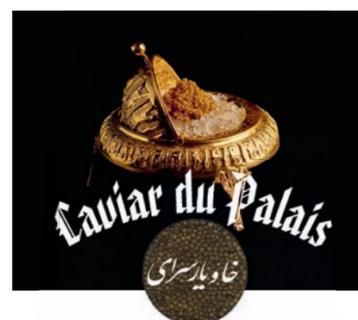
GRELLOR & CIE SA
 Rue Baylon 8
 1227 Carouge
 T. +41 22 307 14 14
www.grellor.com

NOURRITURE



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

CAVIAR



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

NOURRITURE



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

TRANSPORT



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

MACHINES



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

FOIE GRAS



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

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

CHAMPAGNE



VRANKEN POMMERY SUISSE SA
 Av. de la Gare 10 - 1003 Lausanne
 T. +41 21 643 13 13
 info@vrankenpommery.ch
www.vrankenpommery.com

VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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

CONTACTEZ-NOUS

Tél. 022 329 97 47

ou mail:

g.gindraux@lecafetier.net



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**

PUBLIREPORTAGE

Pâtes en grand format: HILCONA FOODSERVICE lance deux nouvelles variétés

Grand format, plus de goût: avec les variétés «Tortelloni Gigante 4 Formaggi» et «Saccotti alla Bolognese», HILCONA enrichit son assortiment dans le domaine des pâtes grand format. Comme toutes les spécialités Pasta Fina, les nouvelles pâtes grand format sont précuites et surgelées.

Les nouveaux géants issus de la cuisine à pâtes d'HILCONA séduiront à la fois les clients et les équipes de cuisine dans les domaines de la restauration et du catering. Les «Tortelloni Gigante 4 Formaggi» sont extra-larges et fabriqués selon la véritable recette italienne quattro formaggi: avec les meilleures sortes de fromage ricotta, robiola, provolone piccante et grana padano. Les «Saccotti alla Bolognese» sont préparés d'après une recette traditionnelle de ragù italien avec du soffritto et de la viande de bœuf.

LA FAMILLE DES GÉANTS DE LA PASTA S'AGRANDIT

Les valeurs intrinsèques des grandes pâtes farcies ne sont pas les seules à être au point. Lors de la fabrication de la pâte, des matrices en bronze de haute qualité garantissent une bonne consistance

et un aspect visuel de premier ordre. Les nouvelles variétés viennent compléter la famille des géants d'Hilcona, qui comprend également les variétés déjà existantes «Tortelloni Gigante Ricotta Épinard» et «Saccotti aux Cèpes».

UNE PRÉPARATION SIMPLE

Comme toutes les pâtes d'HILCONA FOODSERVICE, les pâtes grand format sont précuites et surgelées. Leur préparation est ainsi simple et sûre. Les pâtes peuvent être directement préparées encore surgelées – dans une casserole, un steamer ou un cuiseur à pâtes. Vraiment italiennes, vraiment pratiques.



Les Saccotti alla Bolognese complète la gamme très appréciée des Pasta FINA GIGANTE.

Les Tortelloni Gigante 4 Formaggi sont un incontournable pour les plats créatifs.



hilcona

Hilcona SA
FL-9494 Schaan
T. +41 (0) 58 895 9502
(Service des commandes)
foodservice@hilcona.com
www.foodservice.hilcona.com



COMBISTEAMERS EN STOCK

MODULABLES EN 3 - 5 - 7 - 10 - 20 NIVEAUX

L'ESSENCE MEME D'UN FOUR COMBINE

LE PARTENAIRE FIABLE DE VOTRE CUISINE



021 711 29 77

INFO@GASTROMACHINES.CH



La famille des disciples d'Escoffier Suisse.

DISCIPLES D'ESCOFFIER Apôtres de la belle cuisine

Ils sont 300 en Suisse à honorer la mémoire du célèbre Auguste Escoffier. Parmi eux, quelque 80% de cuisinières et cuisiniers, mais aussi des maîtres d'hôtel, des gastronomes et des producteurs.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Ces aficionados du grand maître perpétuent sa mémoire et ses valeurs. Ils s'efforcent de partager et transmettre leurs connaissances.

Dimanche 15 mai, la délégation suisse de ce mouvement international, qui compte quelque 25 000 membres à travers le monde, tenait son 57^e chapitre de printemps au Ramada Encore Genève.

L'occasion d'introniser 12 passionnés et d'évoquer les projets d'avenir. Point d'orgue du calendrier 2022: le Young Talent Escoffier 2022 auquel sont conviés tous les apprentis cuisiniers et de service de 2^e et 3^e année qui exercent en Suisse.

Après les sélections, les candidats s'affronteront le 5 novembre lors de l'épreuve finale. Les vainqueurs seront conviés à la finale internationale.

MOTIVER LES JEUNES

« Ce concours vise à motiver les jeunes à s'épanouir dans ces métiers », explique Pierre-Alain Favre, Président des Disciples Escoffier Suisse. Les apprentis devront faire preuve de leur maîtrise des techniques tant en cuisine qu'au service. Peut-être auront-ils la chance de rejoindre le cercle des jeunes talents de la profession qui se voient



Roman Helfer, Directeur de la formation professionnelle à Neuchâtel.



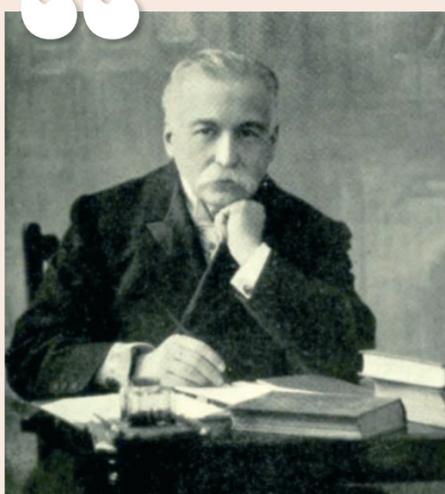
Jean-Marc Bessire, patron du restaurant Le Cigalon avec Jean-François Froidevaux.

▲ Pierre-Alain Favre, Président des Disciples Escoffier intronisant:
Philippe Bourrel, Chef exécutif Prime & Co.
Stéphane Faval, Chef de cuisine Restaurant Vieux Bois.
Tania Langhabel, Directrice adjointe de l'Ecole hôtelière de Genève.
Vincenzo De Rosa, patron du Café de la Place à Plan-les-Ouates.
Mathilde Jan, Cuisinière au Lion d'Or à Cognac parrainée par Stéphane Jan, responsable de la formation à la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève.

Photos: © Alain Argand

Pour toute information sur le concours:
escoffierch@bluewin.ch

remettre une écharpe orange chaque année. Au terme de cinq années à faire preuve de volonté et de professionnalisme, les jeunes talents confirmés recevront l'écharpe de Disciple Escoffier (Rouge ou Lie de Vin) et seront ainsi reconnus par leurs pairs comme Disciples Escoffier.



UN VISIONNAIRE

Pêche Melba, poire Belle Hélène, crêpe Suzette, fraises Monte-Carlo... Si ces desserts vous plaisent, vous faites partie sans le savoir des aficionados d'Auguste Escoffier.

Né en 1846 à Villeneuve-Loubet sur la Côte d'Azur, l'homme a révolutionné la cuisine française et a marqué au fer rouge des générations de cuisinières et cuisiniers. Fils d'un maréchal-ferrant, issu d'un milieu modeste, il a débuté sa carrière à l'âge de 13 ans derrière les fourneaux du restaurant d'un de ses oncles à Nice. Au fil de ses 62 ans de labeur, on le retrouve dans les plus grands palaces de Paris, de Monte-

Carlo, de Suisse, de Rome, de Londres, notamment aux côtés du Valaisan César Ritz.

Mais au-delà de sa présence au sein de ces prestigieux établissements, c'est surtout les changements révolutionnaires qui l'a amené dans la cuisine que retient l'histoire. Qu'il s'agisse de l'art de préparer et cuire les aliments, de la science des sauces, sans oublier le concept de brigade de cuisine, qui a permis de rationaliser la répartition des tâches en veillant à l'image de marque du cuisinier, qui se devait d'être propre, méticuleux, non-buveur, non-fumeur, et sans excès de voix. Escoffier fut

encore le premier chef à collaborer avec l'agro-alimentaire, en contribuant à la mise au point du célèbre Bouillon cube avec la firme Julius MAGGI.

Auteur de beaucoup de publications, à l'instar du *Guide Culinaire* (1903), du *Livre des Menus* (1912), et de *Ma Cuisine* (1934), Auguste Escoffier a aussi été un philanthrope, se préoccupant des plus démunis.

Il tire sa révérence à Monte-Carlo le 12 février 1935. Il reste au fil des décennies le maître indiscuté, gratifié pour son œuvre du titre de Chevalier de la Légion d'Honneur.

AMBASSADEUR DU TERROIR

Café d'Avusy

«CHEZ NOUS TOUT, ABSOLUMENT TOUT EST GENEVOIS, LES PRODUITS COMME LES VINS!» À LA BARRE DU RESTAURANT CAFÉ D'AVUSY, «CHEZ CASA» POUR LES HABITUÉS, LE CHEF YVES CASANOVA ET SON ÉPOUSE CATHERINE SE DÉFINISSENT EUX-MÊMES COMME DES «AMBASSADEURS DU TERROIR».

PAR GEORGES POP

Entre les vénérables tables en bois du café, celles joliment nappées de la salle à manger, et la ravissante terrasse ombragée, à la belle saison, cet adorable «bistrot de campagne», comme l'appellent ses propriétaires, sert une cuisine authentique, avec cette pointe d'originalité qui en fait tout l'attrait.

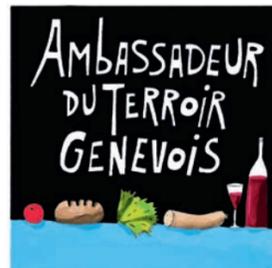
«Je m'efforce toujours de mettre en valeur les produits et les spécialités du canton. Par exemple, je suis particulièrement fier de ma Piccata de Longeole, accompagnée de cardons épineux au vinaigre. C'est une recette que j'ai moi-même imaginée. Au début, les clients ont été surpris de la découvrir sur ma carte. Mais depuis, ils m'en redemandent systématiquement», explique le chef «Casa» dont la voix calme révèle une rare gentillesse. Lorsqu'on lui demande où vont ses préférences en cuisine, il esquive avec délicatesse: «J'aime travailler les bons produits. Lorsqu'une viande est issue d'un animal élevé avec soin, ou quand un légume a été produit avec amour, pour moi la moitié du travail a été fait», explique-t-il.

DES FOURNISSEURS CHOISIS AVEC SOIN

Inutile de préciser que ce défenseur du terroir genevois choisit ses fournisseurs très diligemment. En dresser ici une liste complète serait trop fastidieux. Contentons-nous de citer la famille Genecand, traiteur à Carouge, le Cercle des Agriculteurs ou, pour les vins, le Château du Crest à Jussy. «Le vignoble genevois est vraiment magnifique.

Inutile d'aller chercher ailleurs», souligne ce patron entièrement dévoué à sa région. La carte de l'établissement, quant à elle, s'adapte aux saisons. Ce printemps, La fricassée de joues de porcs à la genevoise ou le Poulet fermier du Nant d'Avril à l'Estragon retiennent, très subjectivement, notre attention.

Au mois de juin, le chef «Casa» et son épouse fêteront le trentième anniversaire de leur présence à la tête de ce lieu charmant. «Inutile de l'annoncer, car je suis déjà plein (rires). Des centaines de convives seront de la partie. En revanche, je tiens à ce que vous précisez que sans ma femme, rien ne marcherait ici. Moi je cuisine et elle fait tout le reste. Et puis écrivez aussi que j'ai quatre remarquables employés. J'ai la meilleure brigade du canton», insiste-t-il. Voilà qui est fait!



Le chef «Casa» son épouse et son équipe. © Chez Casa



Café d'Avusy - Route d'Avusy, 16B, Sézegnin - Tél. 022 756 26 70 - www.restaurant-cafe-avusy-chez-casa.ch

CAVES OUVERTES

VAUDOISES

Achetez en ligne sur
mescavesouvertes.ch

04-05 JUIN 2022

SWISS WINE | SANS HÉSITER
VAUD

Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

VAUDE
TERRE D'INSPIRATION

mobilis

Suisse. Naturellement.

À déguster avec modération

Design: trivialmass.com



Boissons

L'été, c'est le temps des boissons fraîches et granités. On vous livre quelques recettes à savourer à l'envi pour fondre de plaisir.

Manuella Magnin

Granité café agrume

Préparation: 10 minutes
Pour 4 personnes



© CORINNE SPORRER

Ingrédients

- 5 dl de café chaud
 - 1 dl de sirop d'orange
 - 1 bâton de cannelle
- Pour la crème fouettée
- 2 dl de crème à 35%
 - 3 cl de liqueur au café

Préparation

1. Dissoudre le sirop dans le café chaud. Ajouter la cannelle. Laisser refroidir et transférer dans des sachets à glaçons. Réserver au congélateur une nuit.
2. Mélanger la crème et la liqueur et transférer dans un siphon à crème Chantilly. Ajouter 1 capsule de gaz et agiter vigoureusement.
3. Au moment de servir, passer les glaçons de café à l'orange au blender. Dresser dans des verres et décorer de crème fouettée à la liqueur de café.

UN PRINTEMPS TOUT EN FRAÎCHEUR AVEC LE NOUVEAU JUS FRAIS « MICHEL PURE TASTE »

Avec l'arrivée des beaux jours, Rivella SA présente un tout nouveau jus pressé à froid, issu de sa gamme « Michel Pure Taste », qui conjugue fraîcheur caractéristique et nouvelle saveur exaltante. Le petit coup de boost idéal le matin ou en cours de journée. Ce jus émerveille par son association intense et revitalisante de cinq ingrédients qui s'harmonisent à la perfection: carotte, pomme, mangue, banane et gingembre. La recette puise son équilibre dans la douceur de la carotte et de la banane, d'une part, et le piquant du gingembre, d'autre part. Cette création à base de jus de fruits, à la couleur orange vif, voit sa saveur sublimée par le fruité sucré de la pomme et une note exotique de mangue. Un mariage divinement frais et fruité, tout particulièrement apprécié les jours où le mercure grimpe, à découvrir chez Coop Pronto et sur coop.ch.

En savoir plus sur
« Michel Pure Taste »:
www.michel.swiss/fr/



Pay per Cup – Solution globale Machine. Service. Café.

Nous sommes votre partenaire.

Pas de frais d'acquisition. Résiliable à tout moment.
Tout compris. A partir de CHF 0.20 par tasse.

Melitta®
caFina



www.cafina.ch/fr-ch • mycafina.ch/fr



Thé froid fumé

Préparation:
pour 4 personnes

Ingrédients

- 1.5 l d'eau
- 2 c. s. de thé Lapsang souchong
- 1 citron vert
- 4 c. s. de sucre roux

Préparation

1. Faire infuser le thé dans l'eau à température ambiante pendant 1 heure.
2. Ajouter le jus de citron et le sucre roux, puis réfrigérer.
3. Servir très frais avec des glaçons.



Smoothie pêche cassis à la verveine

Préparation: 15 minutes
Pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 pêches bien mûres
- 3 c. s. de miel d'acacia
- 10 glaçons
- 2 dl de jus de cassis Biotta
- 2 branches de verveine citronnelle

Préparation

1. Faire infuser la verveine 10 minutes dans ½ dl d'eau bouillante. Laisser refroidir et ôter la verveine.
2. Éplucher les pêches. Prélever la chair et la disposer dans un blender avec l'infusion de verveine, le miel et les glaçons. Mixer fortement.
3. Répartir le jus de cassis au fond de quatre verres ou de jolies petites bouteilles. Ajouter le smoothie à la pêche et à la verveine. Déguster bien frais à l'apéritif ou au petit déjeuner.



© CORINNE SPORRER

NOUVEAU: RAMSEIER THÉ MAISON AUX FRUITS SUISSES

Le nouveau RAMSEIER Thé maison aux fruits est fraîchement infusé au cassis et à l'églantine, et enrichi au jus de cerise issu d'arbres haute-tige. Le cassis apporte une note légèrement acidulée, tandis que le jus de cerise vient ajouter de la délicatesse. Un pur délice pour une expérience gustative fruitée et pleine de fraîcheur.

Réputé et apprécié, le RAMSEIER Thé maison à la menthe est fraîchement infusé à partir de menthe pomme suisse. Les deux thé maison sont sucrés au meilleur cidre doux RAMSEIER: sans sucre ajouté, gaz, additifs artificiels ni colorants et conservateurs. 100% naturel. 100% suisse.

En savoir plus sur nos thé maison RAMSEIER (Link: <https://www.ramseier.ch/fr/gamme/ramseier-the-maison-fruits-suisse/>)



100% NATUREL. SANS ADDITIFS.



Notre recette

60%
de jus de pomme.
40%
d'eau pétillante.

RAMSEIER

L'énergie naturelle



DOSSIER

BOISSONS & GLACES

Les bons ingrédients

Vous souhaitez créer vos propres plaisirs glacés pour vos convives. On vous dit tout sur le choix des ingrédients.

Manuela Magnin

Pour la glace

Les œufs

L'ajout d'œufs à la glace n'est pas impératif mais en améliore la structure et le moelleux. Elle est plus lisse et plus riche en goût. Les œufs doivent être très frais.

Le lait

On peut utiliser du lait entier ou écrémé en fonction de ses goûts. Plus il y a de matière grasse, plus la glace sera crémeuse.

Le yaourt

Ajouter le yaourt après avoir refroidi le mélange de base. Le yaourt risque de figer si on le cuit.

La crème

Utiliser de la crème liquide. Si la recette requiert de la crème fouettée, ne pas la battre trop fort afin de ne pas nuire à son intégration dans la masse.

Le sucre/les édulcorants

Utiliser du sucre en poudre. Sa dissolution est meilleure. On peut rem-

placer une partie du sucre par un édulcorant pour diminuer la quantité de calories absorbées à la dégustation. Par exemple, pour une recette contenant 100 g de sucre, utiliser 75 g de sucre et 25 g d'édulcorant.

Les fruits

Les fruits frais sont délicieux dans les glaces. Cependant, lorsqu'on les réduit en purée, ils ont tendance à perdre leur éclat coloré. Pour y remédier, ajouter un peu de jus de citron ou de vitamine C en poudre (vendue en pharmacie).

Si l'on veut agrémenter sa glace de morceaux de fruits frais, les saupoudrer de sucre préalablement afin d'éviter la formation de cristaux de glace à l'intérieur du fruit.

L'alcool

L'alcool retarde le processus de prise de la glace. Il faut donc allonger la durée de turbinage de 10 à 15 minutes par rapport à une recette sans alcool.



Pour le sorbet

Le sirop

La base du sorbet est un sirop de sucre. Pour le confectionner, rien de plus simple. Il faut de l'eau, du sucre, une casserole et une cuillère en bois.

Pour 3 dl de sirop, faire fondre 200 g de sucre dans 2 dl d'eau sur feu moyen. Faire bouillir 1 minute et retirer du feu. Laisser refroidir le sirop. On peut préparer de grandes quantités de sirop à l'avance et le conserver au réfrigérateur.

Le blanc d'œuf

Une partie de la structure du sorbet est apportée par du blanc d'œuf battu. Il faut le battre en neige très ferme avant de l'intégrer à la masse.

Pour le granité

Le sirop

Le granité est un mets glacé qui ne nécessite pas l'utilisation d'une sorbetière pour sa préparation. On le réalise en mélangeant du jus de fruits ou de la purée de fruits frais à du sirop de sucre. On ajoute du jus de citron et on mélange le tout. Si l'on utilise de la purée de fruits frais, ajouter un peu d'eau pour liquéfier la préparation. On verse

ensuite le tout dans un plat en prenant garde de ne pas excéder 2,5 cm d'épaisseur. Glisser le plat au congélateur. Au bout d'une heure trente, gratter la surface glacée du granité à la fourchette et la mélanger à la masse non gelée. Remettre au congélateur et répéter l'opération deux fois à une heure d'intervalle avant de servir.



PRINCIPES ET SUGGESTIONS

Conservation

Les glaces maison se conservent en moyenne 1 semaine au congélateur; les sorbets et les granités, 2 semaines.

Hygiène

Utiliser toujours des ustensiles d'une propreté irréprochable. La glace étant très sensible aux bactéries, il est impératif de laver et sécher tous les éléments de la sorbetière avant l'usage.

Glaces salées

Les grands chefs s'y sont mis. Bon à savoir: une glace doit impérativement contenir du sucre. Pour apporter la structure, on peut utiliser du glucose en vente en droguerie. L'alcool peut

également remplacer une partie du sucre. L'utilisation du Pacojet simplifie grandement la préparation des glaces salées ou sucrées ainsi que des sorbets que l'on peut turbiner au moment du service.

UN PEU D'HISTOIRE

3000 ans av. J.-C.

Apparition des premières glaces en Chine. Contrairement à une idée reçue, la fabrication des glaces n'est pas une invention moderne.

Au IV^e siècle av. J.-C.

A la Cour d'Alexandre le Grand, on appréciait des macédoines de fruits sucrées avec du miel, refroidies dans des récipients entourés de neige.

Au 1^{er} siècle apr. J.-C.

Les Romains aménagent des caves pour la conservation des glaces.

Au VIII^e siècle

Les khalifes de Bagdad dégustaient des sirops refroidis avec de la neige appelés «sharbets».

Au XIII^e siècle

Marco Polo ramène la glace de Chine en Italie.

Au XVI^e siècle

La consommation de glaces se développe en Italie puis en France suite à l'arrivée de Catherine de Medicis et de son escorte de cuisiniers.

En 1661

Le Sicilien Francesco Procopio dei Coltelli ouvre, à Paris, le Procope et propose plus de quatre-vingts parfums à sa clientèle.

1817

Le Tessinois Carlo Gatti fut l'un des premiers à vendre de la crème glacée aux Londoniens dans des charrettes.

En 1851

Aux Etats-Unis, la première usine de crème glacée est créée par Jacob Fussel, un marchand de lait de Baltimore.

En 1872

Apparition des premières sorbetières modernes.

En 1892

Auguste Escoffier invente pour une cantatrice australienne, Nelly Melba, la pêche Melba, une pêche pochée sur une glace vanille.

En 1905

Un marchand italien de New York invente le cornet de glace, un biscuit en forme de cône fourré de crème glacée.

En 1922

L'esquimau glacé est inventé par l'Américain Christian Nelson, originaire d'Onawa, dans l'Iowa.

Après 1950

On assiste à un véritable boom de la crème glacée avec la généralisation de la congélation. Depuis, les fabricants rivalisent d'imagination pour nous proposer des textures et des parfums inédits.



Chemin de la Pallanterie 8, 1252 Meinier / GE – Tél.: +4178 886 76 27 / +4122 301 17 79
email: contact@pressionmugnier.ch – www.pressionmugnier.ch

PRESSION MUGNIER le partenaire des brasseries et restaurateurs

- Installation en pression: BIÈRES, MINÉRALES, VINS
- Installation des minérales: Cola, Cola Zéro, Ice-tea, Lémon...
- Installation d'Eaux: eau gazeuse, eau plate sur réseau
- Services d'entretien régulier
- Service de dépannage 7/7
- Service manifestation
- Expertises d'installation pour assurances, clients ou brasseries
- Conseils sur mesure

Glaces

L'alchimie du bonheur

Les plaisirs glacés séduisent depuis la nuit des temps. On vous dit tout sur ces douceurs qui nous font fondre au cœur de l'été.

Manuela Magrin



Il y a plus de 3000 ans, les premières glaces faisaient leur apparition en Chine. Des millénaires plus tard, cette douceur fait toujours fureur. Les Suisses figurent parmi les plus gros consommateurs de friandises glacées en Europe. Rien d'étonnant dès lors à ce que les Gelaterie artisanales fleurissent un peu partout dans nos villes.

Le chaland vient y quérir un plaisir que seuls les véritables artisans sont capables d'offrir. De fait, la confection d'une glace ou d'un sorbet d'excellente facture nécessite des produits d'une très grande qualité,

sélectionnés avec soin auprès des meilleurs producteurs, et des connaissances quasi mathématiques. Tout est dans le mélange de base. La façon maîtrisée de le travailler et de le structurer s'accomplit au moyen de machines pilotées par une technologie de pointe.

Chaque glacier a ses astuces qu'il garde jalousement. Son savoir-faire, souvent aussi précis que le mécanisme d'une montre complexe, allié au plaisir de transmettre de l'émotion, est la clé de cette alchimie du bonheur gustatif.

Quel est le secret d'une bonne glace des glaciers artisanaux? Savoir trouver les meilleurs dosages au gramme près et jouer sur l'alliance des sucres, des matières grasses, des fruits ou des ingrédients secs, de manière à assurer une belle longueur en bouche.

L'ajout de stabilisants et d'émulsifiants fait partie du procédé qui permettra à la glace de tenir et d'apporter la même dose de plaisir au consommateur plusieurs jours, voir plusieurs mois après sa fabrication.

L'intégration d'air, ou foisonnement, permet une aération de la masse. C'est à la faible proportion d'air injectée que l'on reconnaît souvent une glace artisanale.

Si les glaces industrielles renferment jusqu'à 50% d'air, celles créées par les artisans en contiennent beaucoup moins. Un argument que les petits entrepreneurs mettent souvent en avant pour vanter la supériorité de leurs produits.

hilcona
FOODSERVICE

LA MARQUE DE PÂTES LA PLUS POPULAIRE DE SUISSE*

PASTA GIGANTE
UN PLAISIR HORS NORME

purement italiennes et tellement pratiques!

découvrez la gamme complète et téléchargez les recettes

Saccotti
ALLA BOLOGNESE

Ditzler, c'est CE LA

Ancré régionalement
dans toute la Suisse



Les terroirs choisis avec soins mettent en Valeur
la régionalité, la durabilité et la diversité.

DITZLER



ditzler.ch