

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

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

**30**  
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **RATIONAL**

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 9 • 13 mai 2022

**Illycafé en capsules**



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

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

Machines de qualité suisse.

**Trouvez votre appareil approprié.**



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



**DOSSIER:**  
**Agencement, Équipements de cuisine**

**Pages 11 et 12**

**PETIT FORESTIER**



**L'énergie d'en faire plus pour demain**

[www.petitforestier.com](http://www.petitforestier.com)  
N° Vert 0 800 100 296

**VU pour VOUS**

**FÊTE DE LA NATURE**  
AU CŒUR DE LA BIODIVERSITÉ

**Samedi 21 mai 2022**  
de 8h30 à 17h30

**Esplanade du Gerdil**  
chemin de la Mairie 17

## Fête de la nature à Cologny

L'Association de la Fête de la Nature est constituée d'une centaine de partenaires par édition: cantons, Parcs naturels régionaux, associations d'envergure nationale ou locale, musées, jardins botaniques ou encore cercles de sciences naturelles, mais également de particuliers passionnés qui décident de partager leurs connaissances ou leur coin de nature préféré.

Ce samedi 21 mai à Cologny, la Société des Cafetiers participe à cette manifestation et vous attend nombreux.

La journée débutera à 8 h 30. Vous trouverez des ateliers pédagogiques sur la gestion des déchets ou la fabrication de lessive. Promenades guidées, conférences et animations pour les enfants vous seront proposées.

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



## CONFRÉRIE

# Quatre nouveaux Chef's chez les Goutatoo

*Au terme de deux années compliquées, marquées par la pandémie, la confrérie genevoise du bon goût s'enrichit de nouvelles recrues.*

MANUELLA MAGNIN

## GENÈVE

Il fallait les voir le jeudi 28 avril au soir, heureux comme des gamins, presque à danser autour du brasero du Chef Philippe Bourrel. Le temps des angoisses suscitées par la pandémie et son lot de restrictions est passé. Et ils sont toujours là les Chef's Goutatoo, plus unis que jamais autour de la devise «Pour le bon goût, par le bon goût».

Quatre nouvelles recrues viennent de rejoindre la confrérie: les chefs Kevin Veronese (Maison Rouge à Carouge), Stéphane Faval (École hôtelière de Genève), Olivier Jean (Woodward) et David Devel (Bayview).

Thierry Minguez, du Café du Marché à Carouge, est venu saluer ses amis avant son prochain départ à la retraite. Ludovic Roy s'en est allé à La Rochelle pour poursuivre sa carrière comme professeur de cuisine dans la galaxie Contanceau. Franck Meyer a quitté le Bayview pour ouvrir un commerce gourmand en Bourgogne. Tous, de loin, garderont un souvenir joyeux de leurs années au sein des Chef's Goutatoo.

### SOLIDARITÉ

«Les Chef's sont plus motivés que jamais», se réjouit Jean-Marc Bessire, président des Goutatoo. Il faut dire que la pandémie a permis de souder les troupes, même si deux membres ont perdu leur travail et ont dû rebondir ailleurs, à l'instar de Philippe Bourrel, qui a passé du Richemond à Prime & Co, et de Fabrizio Domilici, engagé aujourd'hui en qualité de Chef exécutif du tout nouveau Marriott, sis à un jet de pierre de l'aéroport.

La dizaine de menus proposés à l'emporter par les Chef's durant les mois de fermeture des établissements de restauration, a permis de faire rentrer un peu d'argent dans les caisses, mais surtout de développer une clientèle nouvelle pour chacun des restaurants qui participait à l'opération. «Nous

avons travaillé dur ensemble pour préparer ces menus. Chacun a cuisiné pour les autres, selon la devise «un pour tous, tous pour un». Chaque chef a ouvert son listing de clients aux autres et chaque établissement a pu compter sur une nouvelle clientèle à l'heure de la réouverture», se félicite Jean-Marc Bessire.

On retrouvera la fine équipe sur le terrain tout au long de l'année. Après une opération de recettes végétariennes développées pour les écoles genevoises au cours des deux premières semaines de mai, les Goutatoo participeront les 17 et 18 septembre à l'opération nettoyage du lac. Du 11 au 20 novembre, c'est le retour du Le Cook'n'Show à Palexpo dans le cadre des Automnales, avec, en point d'orgue, le 2<sup>e</sup> concours des apprentis Challenge Goutatoo.

Le 26 novembre, les Chef's cuisineront pour le gala Frères de nos Frères auquel 200 convives sont attendus.

Cette année 2022 permettra également aux œnophiles de découvrir deux vins de Marc Ramu à Dardagny. Un Chardonnay et un Gamaret 2021 portant l'étiquette de la confrérie.

|                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>kg</b><br/><b>-.88</b></p> <p><b>Carottes Gastro</b><br/>Espagne<br/><b>nouvelle récolte</b><br/>lavées<br/>10 kg net</p>  | <p><b>kg</b><br/><b>36<sup>99</sup></b></p> <p><b>Swiss Quality Beef</b><br/>Entrecôte parisienne<br/>spéciale<br/>env. 2,2 kg</p>  | <p><b>kg</b><br/><b>1<sup>55</sup></b></p> <p><b>Quality</b><br/><b>Yogourt</b><br/>nature<br/>3 kg</p>  | <p><b>16.5-21.5.2022</b></p> <p>Vous trouverez d'autres offres sous:<br/><b>prodega.ch</b></p> <p> <b>PRODEGA</b></p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Toutes les offres TVA exclue



LPP 21: une réforme qui part à la dérive

**Penchée sur la réforme de la prévoyance professionnelle, la Commission du Conseil des États propose de poursuivre les efforts visant à augmenter le capital de retraite des assurés, mais aussi de distribuer des suppléments de rente forfaitaires à 88% des assurés, y compris à ceux qui ne seraient pas affectés par la baisse du taux de conversion LPP. Ces propositions sont contraires à l'esprit et aux principes de la prévoyance professionnelle.**

**La mauvaise idée du supplément de rente**  
Alors que la réforme du 1er pilier (AVS 21) a été bouclée à la fin de l'année passée et attend le verdict du peuple, l'autre réforme importante de la prévoyance-vieillesse, celle du 2<sup>e</sup> pilier (LPP 21), poursuit actuellement son parcours devant les Chambres fédérales.  
Le cœur du projet, peu contesté car imposé par l'évolution démographique et le faible rendement des capitaux, consiste en une diminution du taux de conversion minimum LPP de 6,8 à 6%. Cela implique que, pour un capital de retraite identique, les rentes futures seront plus basses qu'aujourd'hui. Dès lors que l'objectif est aussi de maintenir le niveau des rentes, il importe de prévoir des mesures de compensation pérennes permettant d'accroître le capital que chaque assuré aura accumulé au moment de sa retraite. A cela s'ajoute que, pour les générations de transition qui n'auront pas eu le temps d'accroître leur capital, d'autres mesures provisoires doivent être envisagées.  
Parmi les mesures destinées à augmenter durablement le capital de retraite, diverses propositions ont été formulées, qui sont encore susceptibles d'évoluer au gré des débats parlementaires. Globalement bien orientées, elles n'appellent pas de réaction particulière.  
Là où les choses se gâtent, c'est lorsqu'on aborde les mesures de transition destinées aux générations qui atteindront l'âge de la retraite immédiatement après l'entrée en vigueur de la réforme. À cet égard, le projet est parti dès le départ sur une mauvaise idée, consistant à accorder un supplément forfaitaire de rente aux personnes concernées. Mauvaise idée, car cela in-

troduirait dans le 2e pilier, qui repose sur le principe de la capitalisation, une logique de répartition et de redistribution collective caractéristique du 1er pilier. Ce mélange des genres affaiblirait la logique éprouvée des deux piliers de la prévoyance-vieillesse.  
**Une générosité revue à la baisse, puis à la hausse**  
Le projet initial du Conseil fédéral proposait ainsi d'accorder à tous les nouveaux rentiers un supplément de rente automatique et à vie, calculé de manière dégressive sur les quinze premières cohortes de rentiers et dont le coût – 1,7 milliard de CHF par an – serait financé par une cotisation supplémentaire sur les salaires.  
Le Conseil national, à la fin de l'année passée, s'est montré plus raisonnable: il a opté pour des suppléments de rente réduits de manière dégressive pour les rentiers bénéficiant de prestations subrogatoires, c'est-à-dire de rentes plus élevées que le minimum légal. L'idée était que l'aide transitoire soit réservée aux 35 à 40% de rentiers substantiellement impactés par la baisse du taux de conversion. Le coût de la mesure descendait alors à 800 millions par an, financés en priorité par les réserves constituées par les caisses.  
C'est maintenant au tour du Conseil des États de se prononcer. Sa Commission de la sécurité sociale et de la santé publique (CSSS-E) vient de communiquer ses premières recommandations... qui s'écartent largement de l'équilibre voulu par le Conseil national. Les suppléments de rente seraient en effet accordés sur une plus longue période, et calculés de manière forfaitaire sans considération de la situation effective des bénéficiaires. Selon ce modèle, 88% des assurés toucheraient un supplément (complet pour 70% et réduit pour 18%).

**Des suppléments pour tous, plutôt que des compensations ciblées**  
Cet «arrosage» serait indispensable, selon la Commission, pour que le projet puisse réunir une majorité en votation populaire. Cette crainte respectueuse du verdict des urnes est sans doute admirable, mais elle conduit en l'occurrence à des propositions absurdes et inopportunes.  
Plus de 80% des travailleurs actifs sont assurés dans des plans dit «enveloppants», qui leur donnent droit à des prestations supérieures au minimum légal LPP. Une grande partie de ces plans enveloppants appliquent déjà aujourd'hui des taux de conversion réglementaires inférieurs à 6%, ce qui signifie que les assurés concernés ne seront que peu ou pas affectés par la baisse du taux de conversion minimum LPP. Avec les suppléments de rente envisagés par la CSSS-E, une partie des assurés recevrait donc, après la réforme, une rente plus élevée qu'avant. Est-ce vraiment le but recherché?  
En outre, le financement centralisé de ces suppléments de rente obligerait les institutions de prévoyance prudentes, ayant déjà pris des mesures pour assurer leur financement à long terme, à passer à la caisse pour subventionner d'autres institutions moins prévoyantes. On s'écarterait là encore du principe de la prévoyance professionnelle, qui repose sur des institutions définissant librement leurs prestations et leur financement dans le respect des minima légaux.  
L'idée des suppléments de rente, inadéquate dans son principe même, devrait être abandonnée. Le modèle de prévoyance développé par le Centre Patronal montre qu'il est possible de maintenir le niveau des prestations par d'autres moyens.

Pierre-Gabriel Bier

VERBIER WINE FESTIVAL

Les vins alpins magnifiés

Du 1<sup>er</sup> au 8 juillet 2022 à Verbier, se tient le premier festival consacré aux meilleurs vins et cépages des régions viticoles de l'arc alpin. Experts de renommée internationale, et Chefs reconnus pour l'excellence de leur cuisine proposent de découvrir, le temps d'une semaine, tous les secrets d'une myriade de cépages, alliés à des mets gastronomiques.



cépages cultivés. Les crus sélectionnés par Michele Caimotto, sommelier et expert, proviennent de l'Alto Adige, du Valais, de la Savoie, du Tessin, du Val d'Aoste et des Grisons.  
En raison de la situation géographique de Verbier au cœur du Valais, proche du Val d'Aoste et de la Savoie, la thématique alpine s'est tout de suite imposée comme une évidence. L'extension aux régions ayant des caractéristiques semblables comme l'Alto Adige, le Tessin et les Grisons s'est faite en concertation avec les experts et contributeurs du festival.

**TABLES DE HAUT VOL**  
Dans un décor exceptionnel, Chefs et sommeliers invitent les festivaliers à découvrir leurs partitions gourmandes. Pour les œnophiles et les épicuriens, ils ont sélectionné de magnifiques crus élevés avec amour dans les Alpes, et imaginé les plus beaux accords mets-vins. Passionnés et professionnels du monde du vin, les organisateurs ont notamment voulu faire se côtoyer, lors d'un même dîner, des épicuriens et des personnalités reconnues pour leur savoir œnologique et gastronomique. Trois

experts de réputation internationale seront les chefs d'orchestre de ces moments gourmands: José Vouillamoz, ampélogue et généticien des cépages, Richard Pfister, œnologue et parfumeur, et Michele Caimotto, sommelier passionné par les terroirs de la vieille Europe. Les trois hommes sont également d'excellents vulgarisateurs.  
**POURQUOI VERBIER?**  
L'ouverture dans la station baignarde d'une antenne du célèbre club de vin anglais 67 Pall Mall, récemment accrédité restaurant de la Mémoire des Vins Suisses, a fait naître l'idée du festival dans l'esprit des organisateurs, des établissements publics et des autorités.  
La Société de développement de Verbier/Val de Bagnes y a vu une opportunité d'ajouter une corde épicurienne à son arc en soutenant l'idée de ce festival qui a pour ambition de devenir pérenne, et d'inscrire Verbier sur la carte œnotouristique de l'Europe avec un rendez-vous annuel gastronomique incontournable.

[www.verbierwinefestival.ch/fr](http://www.verbierwinefestival.ch/fr)

VALAIS

Au programme de ce festival hors du commun: des dîners animés par des conférenciers renommés, des tables insolites, des «master class», des soirées dégus-

tation, sans oublier un bar éphémère où plus de 120 vins alpins seront proposés au verre.  
Pour cette première édition, les organisateurs ont cherché à présenter aux festivaliers une liste de vins emblématiques des régions alpines basée sur l'importance des surfaces viticoles et des

plus de  
**2000**  
actions  
chaque semaine

**27%**  
**2.39**  
kg

**Tomates en grappe**  
de Suisse, 6 kg

**41%**  
**12.49**  
kg

**Bar d'élevage préparé frais**  
de Grèce/Turquie, 300-400 g

**16%**  
**22.93**  
kg

**Parisienne de bœuf frais**  
de Suisse/Allemagne/Autriche

**ALIGRO**  
Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran  
Offre valable du 16 au 21 mai 2022 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit



# CAVES OUVERTES NEUCHÂTEL

## La foule des grands jours

Le vendredi 6 et le samedi 7 mai, la cave de Boris Keller à Vaumarcus, sur les hauteurs qui dominent le lac de Neuchâtel, a connu une très belle affluence. Le maître des lieux était ravi. À l’instar des trente-six autres vigneron-encaveurs neuchâtelois qui se sont mobilisés pour ces deux journées Caves ouvertes.

GEORGES POP

### NEUCHÂTEL

« Le temps est vraiment idéal pour accueillir des visiteurs. Il y a du soleil mais il ne fait pas trop chaud. Et de toutes façons, même quand il pleut, nous avons du monde. Le mauvais temps est idéal pour déguster nos vins à l’abri », affirme, manifestement réjoui, Boris Keller. Dans la cave, ou sous la tente dressée à l’extérieur, il s’attarde auprès de chacun de ses hôtes pour s’assurer que « tout va bien », entouré d’une demi-douzaine d’auxiliaires mobilisés pour l’occasion. Parmi eux, l’étudiante Alice Kehrlé, qui virevolte infatigablement de table en table. Elle se déclare ravie de cette première expérience : « les clients sont très gentils, courtois et curieux de tout. Ils voudraient tout goûter, mais le choix est très grand (rires)… ».



notre canton que de Suisse alémanique, mais aussi du canton de Vaud, jusque dans la région lausannoise », se félicite Boris Keller. Il précise : « Les Caves ouvertes sont un moments important. Celles du printemps et celles de l’automne représentent de 10 à 15% de notre chiffre d’affaires. Pour le reste, tout au long de l’année, nous travaillons beaucoup avec la restauration et une grosse clientèle privée ».

▲ Le vigneron-encaveur Boris Keller propose une palette de dix-neuf vins neuchâtelois mais aussi vaudois.

▲► Embauchée pour ces journées, l’étudiante Alice Kehrlé se dit ravie par cette expérience.

▲►► Mireille Bühler la directrice de Neuchâtel Vins et Terroir, peut sourire : « ses » journées Caves ouvertes sont un succès.

Photos : © Le Cafetier

vins-keller.ch  
neuchatel-vins-terroir.ch

### UN DOMAINE PARTAGÉ ENTRE DEUX CANTONS

Le domaine Keller présente une singularité : d’une superficie d’environ 21 hectares, ses vignes se partagent entre Onnens, dans le canton de Vaud, et Auvernier, dans celui de Neuchâtel. On y trouve les incontournables du vignoble neuchâtelois, comme le Chasselas, le Pinot Noir, l’Œil-de-Perdrix, la Perdrix Blanche (Blanc de Pinot noir) ; des spécialités tel que le Pinot Gris, le Chardonnay élevé en barrique, le Viognier ou le Sauvignon blanc ; des assemblages de rouge comme le Vent d’Ange ou l’Assemblage Libertain, constitué de Merlot et Cabernet, mais aussi toute une gamme de vins vaudois.

« Notre cave propose une palette de dix-neuf vins. Nous avons une clientèle très variée. Elle vient aussi bien de

### UNE DIRECTRICE SATISFAITE

Parmi les hôtes de la cave Keller, ce matin-là, on pouvait croiser Mireille Bühler, la directrice de Neuchâtel Vins et Terroir, venue en famille déguster un verre, en savourant quelques délicats amuse-bouche feuilletés. Satisfaite ? « Bien-sûr ! Nous avons eu plus de deux mille inscriptions pour ces journées, sans compter toutes celles et ceux qui se sont déplacés sans passer par nous. C’est un joli succès », souligne-t-elle. Les autres caves ont-elles bénéficié, elles-aussi, d’une belle affluence ? « Manifestement oui ! J’en ai visité quatre hier, à Cressier, au Landeron et à Hauterive, c’était très fréquenté ». Bref, tout le monde est content ? « Oui ! Oui ! (rires), Tout le monde est content ! »

# 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  
Un millésime magnifique

La qualité du millésime 2021 est à n'en pas douter au rendez-vous. Le 9 mai dernier, les journalistes ont pu s'en rendre compte à l'Opag (Office de promotion des produits agricoles de Genève) où ils étaient conviés à déguster les flacons coup de cœur de 38 caves du canton.

Les blancs affichent une belle tension en bouche et feront le bonheur des convives des restaurateurs genevois qui ne manqueront pas de les marier avec des poissons du lac ou des volailles. Quant aux rouges, il y a de bien belles surprises, notamment sur le millésime 2020. Les rosés estivaux ne sont pas en reste, du plus léger au plus fruité. A bon entendeur !

www.geneveterroir.ch

Frédéric Gardette,  
nouveau Chef exécutif  
du Fairmont Le  
Montreux Palace

Avec 21 ans de carrière à son actif, le chef français est notamment passé par l'emblématique Café de la Paix au sein de l'Intercontinental Paris Le Grand, ainsi qu'à la direction des cuisines du Palace parisien The Peninsula Paris, connu pour son restaurant étoilé L'Oiseau Blanc. Amoureux de la spécificité de la restauration en hôtellerie, Frédéric Gardette était désireux de retrouver l'effervescence qui caractérise les cuisines d'établissements hôteliers de prestige.



En sa qualité de membre actif des Compagnons du Tour de France Des Devoirs Unis – association représentant différents métiers avec comme ligne directrice l'apprentissage, l'évolution et la transmission des connaissances – chef Frédéric Gardette communiquera également cette passion pour le partage du savoir et des savoir-faire culinaires à son équipe ainsi qu'aux futurs apprentis Compagnons qu'accueillera le Fairmont Le Montreux Palace.

www.fairmont.com

Les plus beaux couverts de 2022  
viennent de Suisse

Les couverts sknife sont considérés comme les meilleurs couverts du monde 2022 ! En tant que gagnant du « TableWare International Award of Excellence 2022 », il a remporté la course à Londres parmi plus de 220 soumissions de fabricants de couverts renommés.

Ainsi, sknife est récompensé par 4 prix internationaux de design. En Suisse, sknife est aujourd'hui le seul fabricant de couverts à produire de petites séries à la main.



Le design unique des couteaux, développé en collaboration avec de grands chefs à la recherche d'un produit suisse de la plus haute qualité et de la plus grande perfection, est désormais utilisé dans les plus grands restaurants du monde avec plus de 90 étoiles Michelin ; depuis peu également chez Julien Royer dans le restaurant 3 étoiles Odette à Singapour.

www.sknife.com



Les apprentis, garçons et filles préparent les menus et assurent le service du restaurant, ouvert au public, sous la conduite bienveillante de leurs deux enseignants. Photos: © La Toque en Herbe

La Toque en Herbe:  
une poussinière de  
nouveaux talents

*Créé il y a un peu plus de vingt ans,  
à Neuchâtel, le restaurant d'application  
de l'École des arts et métier  
La Toque en Herbe forme les cuisiniers  
et les restaurateurs de demain.  
L'enseignement qui y est dispensé,  
sous la conduite bienveillante du chef  
Jean-Claude Bazzi et, dans le domaine  
du service, de Danièle Schumacher,  
est d'autant plus approfondi  
que l'établissement dispose d'un  
authentique espace de restauration,  
ouvert au public. Les jeunes en  
apprentissage ont ainsi la possibilité de  
se confronter à une vraie clientèle pour  
se préparer, en situation réelle,  
à la profession qu'ils ont choisie.*

GEORGES POP



À La Toque en Herbe, l'enseignement est dispensé, sous la conduite bienveillante du chef Jean-Claude Bazzi et, dans le domaine du service, de Danièle Schumacher.

NEUCHÂTEL

« Actuellement, nous avons ici sept apprentis, garçons et filles: quatre en cuisine et trois au service en salle. Ce sont eux qui préparent les menus et assurent le bon fonctionnement de notre restaurant. À ce groupe, il faut ajouter une douzaine d'apprentis, employés dans divers établissements de la région, qui viennent ici ponctuellement pour suivre des cours théoriques et pratiques. Tous sont très impliqués », indique Jean-Claude Bazzi qui ajoute: « Pour nous aussi, c'est très motivant de travailler avec des jeunes. Danièle et moi y prenons énormément de plaisir ».

UN GENEVOIS À NEUCHÂTEL

Le maître-chef de La Toque en Herbe peut se prévaloir d'une belle et longue expérience dans le domaine qui est le sien. Issu de l'École Hôtelière de Genève, ce diplômé fédéral a travaillé dans divers établissements étoilés de la Cité de Calvin, avant de tenir le gouvernail de l'Auberge Communale de Collex-Bossy. « À l'approche de la cinquantaine, j'ai eu envie de changer de cap. Lorsque j'ai vu qu'il y avait la possibilité de former des jeunes, j'ai sauté sur l'occasion. Je suis arrivé ici en 2004, et j'en suis très heureux », explique-t-il.

Quelles sont les plus grandes difficultés en cuisine ? « Je ne parlerais pas de difficultés. Mais il est essentiel que les apprentis apprennent à bien maîtriser la cuisson des viandes. La découpe des produits a aussi une grande importance. Elle exige une réelle maîtrise », souligne Jean-Claude Bazzi qui avoue une inclination personnelle pour les plats à base de poissons et de crustacés. « Mais en cuisine, nous faisons de tout. Pour nos clients, nous préparons aussi bien des menus gastronomiques que des mets de brasserie et même des hamburgers », tient-il à préciser.

UNE RÉPUTATION FONDÉE  
SUR LE BOUCHE-À-OREILLE

Le restaurant La Toque en Herbe, situé à la rue de la Maladière 62, est ouvert en semaine, du mardi au vendredi, de 12 h à 14 h. Chaque jour différents, ses menus, très aboutis, offrent une entrée, un plat principal, ainsi qu'un dessert. « Il y a toujours de la place car nous ne faisons pas de publicité. La plupart de nos clients extérieurs ont appris que nous existions par le biais du bouche-à-oreille. Mais je peux dire qu'ils sont généralement très contents du service et de ce qu'ils mangent chez nous », souligne le souriant chef genevois qui, sans regret, a troqué le Léman pour le lac de Neuchâtel.

<https://edus2.rpn.ch/extranet/cpln/toqueenherbetoque-en-herbe@rpn.ch>



# Caves ouvertes LA JOURNÉE!

SAMEDI 21 MAI  
10H-17H



SWISS WINE | SANS HÉSITER  
GENÈVE

Plus d'infos sur  
[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)



Suisse. Naturellement.



RECHERCHE

CHERCHE

CHEF DE CUISINE  
ET MANAGER

Nous recherchons un(e) chef(fe) cuisinier(e) et pâtissier(e) talentueux et ambitieux pour notre restaurant se situant dans le Nord Vaudois au bord du lac de Neuchâtel. Le restaurant dispose de 250 places et jouit d'une très bonne réputation dans la région. Vous devrez élaborer les menus quotidiennement ainsi qu'assurer la production et superviser le bon fonctionnement des différents postes. Vous habitez notre région ou êtes prêts à y emménager, alors votre expérience et vos motivations nous intéressent.

Nous vous offrons un contrat de travail à durée indéterminée et des prestations sociales avantageuses. Il y a aussi la possibilité de reprendre l'établissement à terme.

Intéressé(e)? Envoyez-nous votre CV par email. Nous nous ferons un plaisir d'étudier votre candidature.  
michael.staeger1@gmail.com

ROUVIERE SLICING SA  
Balance LBK



25 x 22 cm  
Capacité au choix  
De 12 à 30 kg  
Batterie incluse  
**CHF 349.-HT**  
rouviereslicing@gmail.com  
www.rouviereslicing.ch

Depuis 1969 au service des cafetiers  
Restaurateurs **0848 666 081**

FIDUCIAIRE  
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

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

GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

Consultations juridiques 2022

|     |          |            |
|-----|----------|------------|
| MAI | MARDI 10 | Me Loroch  |
|     | MARDI 24 | Me Barbosa |



- Pressez vos cartons, plastiques,  
incinérables et économisez!

- Essai sans engagement.

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

GENÈVE  
terroir



Société des  
Cafetiers,  
Restaurateurs  
et Hôteliers 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 Hôteliers 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 9 h 45 et se termine vers 12 h 30. 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 mai 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 Hôteliers 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



Société des Cafetiers, Restaurateurs  
et Hôteliers de Genève



COURS DE CAFETIER

Démarrez votre nouveau défi professionnel sur de bonnes bases.

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

1 FORMATION 4 POSSIBILITÉS

Cours du jour/Cours du soir/Cours mixte/Cours E-learning

225<sup>e</sup> SESSION - Examens du 25 novembre au 4 décembre 2022

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

COURS DU JOUR  
CHF 1990.-

OU 1 990 - 750\* =  
CHF 1240.-

Du 19 septembre au 10 novembre 2022

Du lundi au vendredi  
De 8 h 30 à 11 h 45 et de 13 h à 16 h 15

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

COURS DU SOIR  
CHF 1990.-

OU 1 990 - 750\* =  
CHF 1240.-

Du 29 août au 19 novembre 2022

Du lundi au jeudi - De 18 h à 21 h  
Le samedi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 16 h

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

COURS MIXTE  
CHF 1350.-

OU 1 350 - 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

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893. Journal romand —

128<sup>e</sup> année — Paraît le vendredi.

➤ Rédaction Le Cafetier:

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

➤ Rédactrice en chef:

Myriam Marquant

➤ Rédaction: SOFIED SA

➤ Correspondants: Manuella 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





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**

MOTS CROISÉS

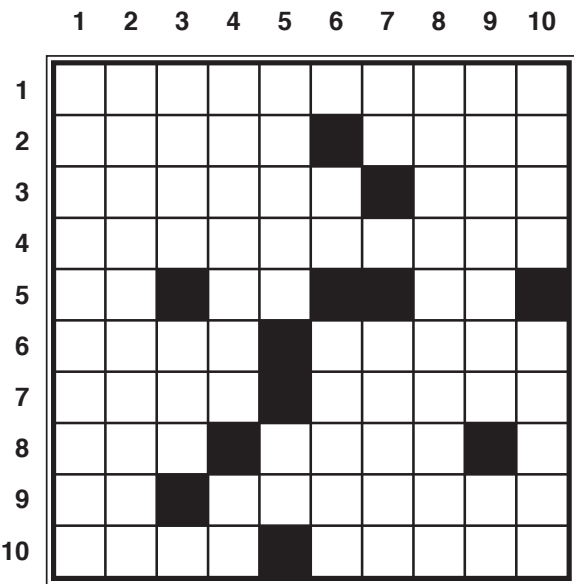
N° 1232

Horizontalement

1. Minable. – 2. Coloré. Fin de journée. – 3. Criant comme une chèvre. Est indispensable au joueur de golf. – 4. Ont la critique violente. – 5. S'est marré. Ancienne mesure exotique. A moitié loup. – 6. Fond de parcs à huîtres. Ce sont de vrais moutons. – 7. Défaut. N'est pas bonne à boire. – 8. Impair romain. Elle aussi peut justifier les moyens. – 9. Impersonnel. Ouvrier du textile. – 10. Neige devenant glace. Evalua.

Verticalement

1. Est vécue comme une renaissance. – 2. Une mer nous sépare d'elle. – 3. Espèce d'homme. Pionnier de la Confédération. – 4. S'est dispersé. Article. – 5. Négation démodée. Dans la gamme. – 6. Epelé: sucer. Retranchait. – 7. C'est un crack. Sans succès. – 8. Espèces d'empoisonnements. – 9. Assemblerons. Bas de gamme. – 10. Temps longs. Etreignit.



Solution des mots croisés N° 1231

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| T | R | A | I | N | T | R | A | I | N |
| S | O | U | T | E | S |   | L | O | I |
| E | S | T | A | F | I | L | A | D | E |
|   | S | O | L |   |   | G | A | R | E |
| A | A |   | I |   |   | A | R | M | E |
| C | I | N | Q |   |   | N | E | E | N |
| E | T | O | U | P | E |   | R | O | T |
| D |   | T | E | E |   | F | O | R |   |
|   | R | A |   | U | S | I | N | E | E |
| M | A | I | T | R | E | S | S | E | S |

Suisse. Naturellement.

26 – 28  
mai 2022

Caves  
Ouvertes  
des Vins  
du Valais



SWISS WINE | SANS HÉSITER  
VALAIS



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

caves-ouvertes-valais.ch



# VOS PARTENAIRES

## POUR LA ROMANDIE

## CAFÉ



**ILLYCAFE AG**  
Wiesengrundstrasse 1  
8800 Thalwil  
T. +41 44 723 10 20  
illycafe@illycafe.ch  
[www.illycafe.ch](http://www.illycafe.ch)

## FRITEUSE



**VALENTINE FABRIQUE S.A**  
Z.I. Moulin du Choc E  
1122 Romanel-sur-Morges  
T. +41 21 637 37 40  
info@valentine.ch  
[www.valentine.ch](http://www.valentine.ch)

## GROSSISTE



**DEMAUREX & CIE SA**  
Avenue Concorde 6  
Chavannes-près-Renens  
1020 Renens VD 1  
T. +41 21 633 36 00  
info@aligro.ch  
[www.aligro.ch](http://www.aligro.ch)

## CUISINE



**GEHRIG GROUP SA**  
Avenue des Baumettes 3  
1020 Renens  
T. +41 21 631 90 60  
info@gehriggroup.ch  
[www.gehriggroup.ch](http://www.gehriggroup.ch)

CONCEPTS  
CULINAIRES

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

## EXPERTISE



**ECOBION**  
Rue du tunnel 15/17  
1227 Carouge  
T. +41 22 304 83 93  
info@ecobion.ch  
[www.ecobion.ch](http://www.ecobion.ch)



**TRANS GOURMET/PRODEGA**  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf  
T. +41 31 858 48 48  
info@transgourmet.ch  
[www.transgourmet.ch](http://www.transgourmet.ch)



**ROTOR LIPS AG**  
Glütschbachstrasse 91  
3661 Uetendorf  
T. +41 33 346 70 70  
info@rotorlips.ch  
[www.rotorlips.com](http://www.rotorlips.com)

## POISSON



**LUCAS**  
le meilleur de la mer  
Rue Blavignac 9-11 - 1227 Carouge  
T. +41 22 309 40 40  
contact@lucas.ch  
[www.lucas.ch](http://www.lucas.ch)

FOURNISSEUR  
MACHINES À CAFÉ

**SCHAEERER SA**  
Allmendweg 8  
4528 Zuchwil  
T. +41 32 681 62 00  
[www.schaerer.com](http://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](http://www.rouviereslicing.ch)

## TERROIR



**MAISON DU TERROIR**  
Route de Soral 93 - 1233 Bernex  
T. +41 22 388 71 55  
[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

## FROMAGE



**INTERPROFESSION DU GRUYÈRE**  
Place de la Gare 3  
1663 Pringy  
T. +41 26 921 84 10  
interprofession@gruyere.com  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)



**NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR**  
Route de l'Aurore 4  
2053 Cernier  
T. +41 32 889 42 16  
nvt@ne.ch  
[www.neuchatel-vins-terroir.ch](http://www.neuchatel-vins-terroir.ch)

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

## MACHINES



**HOFMANN SERVICETECHNIK AG**  
Gaswerkstrasse 33  
4900 Langenthal  
T. +41 62 923 43 63  
info@hofmann-servicetechnik.ch  
[www.hofmann-servicetechnik.ch](http://www.hofmann-servicetechnik.ch)



**FRANKE COFFEE SYSTEMS**  
**FRANKE KAFFEEMASCHINEN AG**  
Franke-Strasse 9  
4663 Aarburg  
[coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)

## HYGIÈNE



**GRELLOR & CIE SA**  
Rue Baylon 8  
1227 Carouge  
T. +41 22 307 14 14  
[www.grellor.com](http://www.grellor.com)

## PRODUITS SURGELÉS



**LOUIS DITZLER AG**  
Bäumlimattstrasse 20  
CH-4313 Möhlin  
T. +41 61 855 55 00  
info@ditzler.ch  
[www.ditzler.ch](http://www.ditzler.ch)

## BIÈRE



**BRAUEREI LOCHER AG**  
9050 Appenzell  
T. +41 71 788 01 40  
info@appenzellerbier.ch  
[www.appenzellerbier.ch](http://www.appenzellerbier.ch)

## TRANSPORT



**PETIT FORESTIER SUISSE SA**  
Route du Molliou 30 - CP 94  
1131 TOLOCHENAZ  
T. +41 21 804 10 60  
[www.petitforestier.com](http://www.petitforestier.com)

## CAVIAR



**PALAIS ORIENTAL**  
Quai E. Ansermet 6  
1820 Montreux  
T. +41 21 963 12 71  
[www.palaisoriental.ch](http://www.palaisoriental.ch)

## NOURRITURE



**HÜGLI NÄHRMITTEL AG**  
Bleichstrasse 31  
9323 Steinach  
verkauf.ch@huegli.com  
[www.huegli-naehrmitel.ch](http://www.huegli-naehrmitel.ch)

## VIN



**SWISS WINE PROMOTION SA**  
Belpstrasse 26 - 3007 Berne  
T. +41 31 398 52 20  
info@swisswine.ch  
[www.swisswine.ch](http://www.swisswine.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](http://www.doppelleuboxer.ch)

## NOURRITURE



**G. BIANCHI SA**  
Chemin du Glapin 2A  
CH-1162 Saint-Prex  
T. +41 21 823 29 29  
[www.bianchi.ch](http://www.bianchi.ch)

## VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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

**CONTACTEZ-NOUS**  
Tél. 022 329 97 47  
ou mail:  
[g.gindraux@lecafetier.net](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)

## BOULANGERIE



**ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG**  
Neubuchstrasse 1  
Case postale  
CH-8717 Benken SG  
T. +41 55 293 36 36  
info@romers.ch  
[www.romers.ch](http://www.romers.ch)





# 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](http://www.scrhg.ch)).**

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

BULLETIN D'INSCRIPTION

SRARH

Concours fleuris

lbonelli8@gmail.com

CONCOURS DES CAFES, RESTAURANTS, HOTELS

Les concurrents sont priés de s'inscrire dans la catégorie qui les intéresse.  
Une seule catégorie par bulletin d'inscription.

Le bulletin est à renvoyer par courrier à :

SRARH

Concours fleuris

Mme Luciana Bonelli

8 chemin Claire-Vue – 1213 Petit-Lancy

lbonelli8@gmail.com

078 790 53 06

DERNIER DELAI : 20 MAI 2022

INSCRIPTION GRATUITE

Nom de l'établissement :

Rue et numéro :

Numéro postal et localité :

Nom et prénom du responsable :

Tél :

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

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

☐ 1<sup>er</sup> groupe : Etablissement en Ville de Genève

☐ 2<sup>ème</sup> groupe : Etablissement hors Ville de Genève

Avec le soutien de :

- RÈGLEMENT DU CONCOURS**
- Art.1- Le but de ce concours étant l'embellissement de notre ville et de son agglomération, il ne sera tenu compte que des fenêtres et terrasses visibles de la chaussée. Il ne sera pas fait de visite dans l'établissement.
- Art.2 - Le concours se limite au territoire du canton de Genève.
- Toutes personnes, à l'exclusion des professionnels, peuvent prendre part à ce concours.
- Art.3 - Inscription gratuite.
- Art.4 - Le jury procède exceptionnellement à 1 visite durant le mois d'août.
- En cas d'égalité de points, une visite supplémentaire départagera les candidats.
- Art.5 - Le concours est divisé en deux groupes:
- 1<sup>er</sup> groupe: Etablissement en Ville de Genève
- 2<sup>e</sup> 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
  - Éléance et bien facture des plantations
  - Qualité de l'entretien
  - Durée de la décoration

TOUT VIENT À POINT À QUI SAIT MIJOTER

Les délicieux produits Slow Cooked mijotés en douceur : préparation facile et saveur grandiose.

Plus d'infos et produits Slow Cooked :

bell.ch

Das ist gut. Seit 1869.



## AMBASSADEUR DU TERROIR

# Auberge de Chouilly



**À LA TÊTE DE L'AUBERGE DE CHOULLY, À SATIGNY, DEPUIS 32 ANS, LE CHEF PIERRE-LOUIS DESCLOUX PROPOSE UNE CUISINE AUTHENTIQUE, ÉLABORÉE AVEC DES PRODUITS ISSUS DE LA RÉGION. À 60 ANS, MALGRÉ UNE LONGUE CARRIÈRE, QUI L'A VU PASSER DANS UNE BONNE DEMI-DOUZAINE D'ÉTABLISSEMENTS GENEVOIS DE RENOM, SON ENTHOUSIASME RESTE INENTAMÉ. SA BONNE HUMEUR COMMUNICATIVE, AUTANT QUE LES SAVEURS LIMPIDES DE SES MENUS, SONT AUTANT D'ATOUTS POUR FIDÉLISER UNE CLIENTÈLE ATTACHÉE AUX PLATS FAITS MAISON.**

PAR GEORGES POP



Lorsqu'on demande au chef Descloux où vont ses préférences en cuisine, cet homme affable affiche un sourire embarrassé. Rien de surprenant quand on découvre l'éclectisme de ses goûts. Une disposition dont témoigne, saison après saison, la grande diversité des mets figurant sur la carte de son établissement, de l'Andouillette rôtie aux échalotes, à la Brochette de Saint-Jacques et gambas géantes, en passant par le Saucisson pistaché ou la Longeole artisanale avec cardons, etc. «En fait j'aime travailler tous les produits de saison comme les asperges, la chasse ou, quand c'est possible, les poissons du lac. J'ai aussi un petit faible pour les desserts», finit-il par confier.

### DES FOURNISSEURS DE PROXIMITÉ

La plupart de ses fournisseurs, attachés à une production respectueuse de la nature, sont proches de l'auberge: Les Jardins du Temps de Guillaume Emery, à Satigny, pour les produits maraîchers, ou le Domaine des Arbères de Jacqueline et Francis Grunder, à Meyrin, pour les asperges et la viande de bœuf, par exemple.

«Pour le poisson, c'est un peu plus compliqué. Nous étions associés à un pêcheur. Mais malheureusement, il a récemment quitté ce monde. Nous nous ravitaillons désormais dans le canton de Vaud pour la fêra, le brochet, l'omble et la perche. Évidemment, nous sommes livrés selon les disponibilités du moment», explique Pierre-Louis Descloux.

### UNE VITRINE DU VIGNOBLE GENEVOIS

Idéalement située au cœur du vignoble genevois, sur la crête du coteau de Satigny, au centre du village qui lui a donné son nom, l'Auberge de Chouilly accorde une carte des vins digne d'un catalogue des meilleurs crus issus des très bonnes caves du canton. À commencer par celles de Chouilly: le Domaine Clé de Sol de Daniel Sulliger, celui des Abeilles d'Or de Laurent Desbaillet ou encore le Clos du Château de Lionel et Nathalie Dugerdil, pour ne citer que ces trois, au risque de mécontenter les nombreux autres, tout aussi réputés.

«À midi, nous avons surtout une clientèle d'affaires ainsi que des personnes venues du CERN, qui n'est pas très loin. Le soir, la clientèle familiale est plus nombreuse. À la belle saison, notre belle terrasse a beaucoup de succès», indique le maître de lieu qui a la réputation de chouchouter ses clients. Outre le chef Descloux et son épouse Nelly, l'Auberge de Chouilly emploie quatre collaborateurs et un apprenti. L'établissement est fermé le dimanche soir ainsi que le lundi.



Auberge de Chouilly - 19, crêt-de-Chouilly - 1242 Satigny - [auberge-de-chouilly.com](http://auberge-de-chouilly.com)

## Foodtrend

### snackification



## Interview avec « Le Pain Quotidien »

Les trois repas classiques (petit-déjeuner, dîner et souper) ont tendance à être remplacés par plusieurs petits en-cas légers, appelés **collations ou mini-repas**, consommés de façon flexible durant la journée.

Ce changement de notre culture alimentaire est principalement dû à notre mode de vie. **Nous mangeons comme nous vivons et les nouvelles conditions de travail font naître de nouveaux rituels alimentaires.** Cyril Colomby, propriétaire de la licence master-franchise pour toute la Suisse de la chaîne de restaurants belge **Le Pain Quotidien**, arrive à la même conclusion : « à l'ère du numérique, le rythme des journées et les heures de repas fixes sont substitués par une vie quotidienne plus rapide et flexible, entraînant de nouvelles habitudes alimentaires. » En tant que directeur de sept établissements, il n'échappe pas à cette tendance.



De nouveaux concepts sont nés – les menus classiques sont remplacés par des mini-repas pouvant être combinés de manière flexible. La chaîne de restaurants Le Pain Quotidien propose une offre variée de pains et de pâtisseries bio, complétée par des salades saines, des sandwiches et des tartines. Le Pain Quotidien surfe avec succès sur la vague de cette tendance – selon Cyril Colomby, la culture du changement est dans son ADN : « Alain Coumont, le fondateur de Le Pain Quotidien, était un visionnaire. Il a toujours su qu'il fallait s'adapter aux habitudes changeantes des consommateurs ».

Lisez l'**interview complète** de Cyril Colomby et découvrez son avis sur les assurances sociales et la collaboration avec GastroSocial :

[gastrosocial.ch/snackification-f](http://gastrosocial.ch/snackification-f)



## LE CUISINIER D'OR 2023 QUI VA SUCCÉDER À PAUL CABAYÉ?

Paul Cabayé, dernièrement à la tête du restaurant luxembourgeois «Les Jardins d'Anaïs» (une étoile au Michelin), a été élu Cuisinier d'Or en mai 2021 au Kursaal de Berne. Le chef étoilé ouvre maintenant l'appel d'offres pour son successeur, le Cuisinier d'Or 2023. Pour le concours de cuisine le plus important de la Suisse, huit candidats vont s'affronter en demi-finale.



L'appel d'offres pour le Cuisinier d'Or 2023 est ouvert. Peuvent participer au plus grand événement culinaire live de la Suisse, les cuisiniers professionnels (restaurants, hôtels, collectivités), ayant une expérience d'au moins cinq ans en Suisse.

Lors d'un premier tour, le jury chargé des nominations sélectionne huit candidats sur la base de leur dossier et des menus qu'ils proposent. Les huit personnes retenues s'affrontent ensuite lors de la demi-finale du 30 janvier 2023 au Trafo Baden pour accéder à la finale. Elles cuisinent toutes le même jour, en décalé. Comme pour la dernière édition, en raison à l'époque de la pandémie de coronavirus, cette demi-finale sera à nouveau enregistrée, puis diffusée en dix épisodes sur Blick TV avant la finale du 5 juin 2023.

«Grâce à la retransmission sur Blick TV, plus d'un demi-million de spectateurs ont pu regarder notre concours. Le Cuisinier d'Or offre ainsi aux candidats et à la profession une plate-forme très efficace auprès du public», précise Samuel Zaugg, responsable de projet pour le Cuisinier d'Or.

### AU MENU: UNE ENTRÉE VÉGÉTARIENNE, SERVIE CHAUDE OU FROIDE ET DU POULET SUISSE

Contrairement à ce qui se passe lors de la grande finale de Berne, les cuisiniers ne sont pas accompagnés d'un commis pour la demi-finale et la présentation des plats sur les assiettes. Ils doivent préparer deux plats pour huit personnes chacun: une entrée ovolactovégétarienne à base de betterave rouge suisse et un plat de poulet suisse. L'entrée doit également intégrer du raifort et de la moutarde, et les ingrédients maïs et colza doivent accompagner le poulet. Pour la première fois dans l'histoire du Cuisinier d'Or, l'entrée peut être servie chaude ou froide, ce qui promet un suspense supplémentaire et offre de nouvelles perspectives aux cuisiniers.

Les cinq candidats ayant obtenu le plus de points se qualifient pour la finale au Kursaal de Berne. Les documents de l'appel d'offres sont dès maintenant disponibles en téléchargement sur le site web [www.goldenerkoch.ch](http://www.goldenerkoch.ch)





DOSSIER:  
**Agencement,  
Équipements  
de cuisine**



## VALENTINE 70 ANS DE SUCCESS STORY

Basée à Romanel-sur-Morges, l'entreprise familiale a su convaincre des générations de restaurateurs en Suisse et dans le monde. Retour sur une aventure industrielle hors du commun.

**A** l'heure où les affres de la délocalisation se font ressentir un peu partout dans le monde, Valentine peut se targuer de sept décennies de succès en Suisse dans la conception et la commercialisation de produits haut de gamme destinés à la restauration.

L'aventure débute en 1947 par l'invention de la première friteuse électrique dotée d'un corps de chauffe plongé dans l'huile. Aldo Valentini et René Paris sont à l'origine de cette première mondiale à Lausanne. En 1952, la société Comptoir des Machines SA est créée dans la capitale vaudoise. Elle commercialise des friteuses émaillées blanches avec cuves ovales ou rondes. Il faudra attendre 1966 pour voir apparaître les premiers modèles en acier inoxydable. Au fil des années, la série s'étend avec d'autres appareils, comme les chauffe-assiettes et les cuiseurs à pâtes. En 1987, Comptoir des

Machines SA devient Valentine Fabrique SA, en hommage au créateur de la première friteuse. L'entreprise déménage en 2014 à Romanel-sur-Lausanne. Elle est toujours pilotée par la famille Paris. Depuis 2010, la 3<sup>e</sup> génération a repris les rênes de Valentine, avec Christophe Paris en qualité de directeur général.

### SWISS MADE

Précision, qualité, fiabilité et efficacité sont les maîtres-mots qui guident le travail au quotidien chez Valentine. 120 appareils y sont produits chaque semaine. Bien que 80% de ses modèles soient aujourd'hui livrés partout dans le monde, l'entreprise est restée très attachée à ses racines. Christophe Paris, petit-fils du fondateur, nous évoque un métier de passion. Interview.

M. M.



PHOTOS: © Clément Lambelet



## ROTOR LIPS: une longévité reconnue

**Les machines de cuisine utilisées dans les établissements de restauration doivent être fiables et traiter les aliments le plus délicatement et le plus efficacement possible.**

La société Rotor Lips AG, située à Uetendorf dans le canton de Berne, est votre spécialiste pour tout ce qui tourne dans une cuisine professionnelle. Les «classiques de la cuisine» parmi les appareils et machines de cuisine professionnelle de la marque «Rotor» sont désormais fabriqués pour ainsi dire sans exception en acier inoxydable, ce qui facilite considérablement le nettoyage et la manipulation. Rotor Lips AG est en effet un véritable centre de compétences pour les appareils «Swiss Made», qui maîtrisent les processus décisifs dans les cuisines professionnelles. Les cuisinières et cuisiniers font confiance depuis des générations à la qualité supérieure des machines Rotor et Lips.

Les premiers mixeurs Rotor ont conquis les cuisines suisses dans les années 1940,



tandis que les légendaires batteurs Lips ont entamé leur marche triomphale dans les boulangeries, pâtisseries et restaurants de Suisse dès les années 1920. Les deux marques sont synonymes d'appareils de cuisine fiables et presque «indestructibles». La plupart de ces «classiques» de la cuisine sont encore produits aujourd'hui dans la fabrique de machines d'Uetendorf - il s'agit bien sûr de modèles retravaillés, de versions améliorées et aussi de nouvelles

versions. Mais sur le fond, Rotor Lips AG reste fidèle à son credo: tout ce qui sort du site de production d'Uetendorf est robuste et durable, doté d'un moteur puissant et arborant un beau design classique. Les composants des produits propres proviennent tous de Suisse, à quelques exceptions près (comme les composants électroniques). Tous les types de robots de cuisine sont fabriqués à Uetendorf.

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

**SOLIDE, FIABLE  
ET RECONNU POUR  
SES PERFORMANCES:  
TYPIQUEMENT  
ROTOR LIPS,  
TYPIQUEMENT «MADE  
IN SWITZERLAND»!**





INTERVIEW  
Christophe Paris

Comment expliquer le succès de Valentine ?

**Christophe Paris :** C'est d'abord l'invention d'une technique de cuisson totalement novatrice, avec un corps de chauffe directement au cœur de l'huile. Cela permet d'être très efficace en termes de consommation d'énergie. Cette technique a fait ses preuves. Pas mal d'innovations ont été proposées sur le marché, mais elles ne sont pas aussi efficaces.

Beaucoup de restaurateurs louent votre service après-vente.

**Ch. P. :** Notre force depuis le début a toujours été de faire du sur-mesure, d'être à l'écoute de nos clients et de proposer un service après-vente sans faille. A l'achat d'un de nos appareils, chaque client sait que nous lui garantissons les pièces de rechange pour les 20 prochaines années.

Vous bénéficiez d'une belle réputation en Suisse, mais aussi à l'étranger. Comment l'expliquez-vous ?

**Ch. P. :** Nous réalisons 80% de nos ventes à l'international, notamment en Grande-Bretagne, en France et en Espagne. Notre service après-vente et la réputation de la qualité suisse expliquent ce succès. Tout est fabriqué à Romanel-sur-Morges à partir de feuilles d'inox que nous achetons.



La friture n'a pas bonne presse en termes de diététique. Constatez-vous un ralentissement de la demande ?

**Ch. P. :** Bien au contraire ! La demande a explosé. Nous pourrions travailler jour et nuit, malgré la hausse des prix des matières premières et de l'énergie que nous sommes contraints de répercuter sur nos prix de vente. Quant à l'aspect diététique, tout est question de mesure. Une bonne frite, cuite dans une huile de qualité, reste un plaisir. Les consommateurs en redemandent.

Des perspectives d'avenir ?

**Ch. P. :** Nous sommes la marque de référence pour les appareils de cuisson et nous travaillons sur une nouvelle gamme pour l'an prochain. Notre service recherche et développement est toujours à pied d'œuvre pour imaginer le futur de la cuisson. Nous suivons les tendances food de très près.

« Nos produits sont plébiscités par les professionnels »

Une technique très ancienne

La friture est utilisée dès 2500 avant J.-C. en Égypte. Les Égyptiens se servaient d'huile végétale. Dans la Rome antique, les aliments sucrés ou salés étaient frits, généralement dans de l'huile d'olive. La population avait coutume de prendre le repas de midi et diverses collations dans la rue où divers aliments frits, tels que des omelettes, des crêpes, des saucisses, étaient vendus. Il y avait aussi de véritables friteries, évoquées par le poète Martial.

Au Moyen Âge, le saindoux entre en scène dans la plupart des régions alors que dans le nord de l'Italie, le beurre prédomine en raison de la richesse en élevages bovins.

Compte tenu de la teneur élevée en matières grasses, les aliments frits doivent être consommés avec modération. La quantité de graisse absorbée pendant la friture varie d'une graisse à l'autre et d'un aliment à l'autre.

Source: wikipedia



Frite parisienne

Si les Belges raffolent des frites, ce mets serait d'origine parisienne. L'histoire nous conte que dans les années 1780 des vendeuses de beignets frits s'installent sur le Pont-Neuf à Paris. Celles-ci auraient été les premières à avoir l'idée de plonger des tranches de pomme de terre dans un bain d'huile aux

environs de 1800. Au début du 19<sup>e</sup>, cette gourmandise se vend sur le Pont-Neuf, sur les quais de la Seine, et aux alentours des théâtres.

Véritable symbole de la cuisine populaire parisienne, la frite figure dans toutes les pièces de théâtre, les romans et les chansons. La frite en forme de bâtonnet apparaît en 1840. En 1844, un immigré bavarois, qui a appris à confectionner des frites à Paris, s'installe en Belgique et ouvre la première baraque à frites. Il fait fortune et inspire de nombreux émules.

Depuis, la frite est devenue un véritable mets identitaire en Belgique. Elle est la compagne incontournable des moules et se déguste aussi volontiers avec de la mayonnaise.



Conseils de cuisson

- Les aliments doivent être aussi secs que possible, car l'eau, qui s'évapore à 100 °C, dissocie la friture.
- Les aliments qui contiennent de l'albumine, de l'amidon ou du sucre peuvent être plongés directement dans la friture (pomme de terre taillée, œufs, très petits poissons, pâte à choux).
- Les aliments qui contiennent beaucoup d'eau doivent être isolés par enrobage.

- La matière grasse, ou l'huile, doit être pure, résistante à la chaleur et relativement neutre en goût.
- Il convient de respecter la proportion théorique d'un volume d'aliment pour trois volumes de friture.
- Ne remplir la friteuse qu'à moitié pour éviter les éclaboussures.
- Faire chauffer l'huile seule avant de l'utiliser et vérifier la température de cuisson en y plongeant un petit morceau de l'aliment à frire. Ne pas chauffer à

plus de 175 °C afin de limiter la présence d'acrylamide, réputée cancérigène.

- Lorsque l'aliment est frit, le sortir immédiatement, le laisser égoutter avant de le déposer sur du papier absorbant. Le poudrer de sel ou de sucre à ce moment.
- Après la friture, passer l'huile et nettoyer la friteuse. Vérifier le corps gras pour une prochaine utilisation.

Source: Le Grand Larousse gastronomique.



**schaerer**  
swiss coffee competence

**Créez votre machine à café.  
Offrez l'embarras du choix.**

Configurez votre machine en fonction de votre modèle d'entreprise et choisissez un design adapté à votre aménagement intérieur. Faites votre choix parmi de nombreuses fonctions spéciales, comme la technologie «Hot & Cold», afin de proposer le café idéal à vos invités. Schaerer Coffee Soul satisfait les goûts de chacun grâce à sa large gamme de variétés de café.

schaerer.com

**Votre latte macchiato riche.**

Schaerer Coffee Soul. We love it your way.