JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46 N° 11 • 10 juin 2022

DOSSIER
BIÈRE
> PAGES 9 À12

Le temps c'est de l'argent

GastroTime CCNT conforme et recommandé par GASTROSUISSE

Cherchez-vous une solution de contrôle de la durée du travail à un prix attractif ?

GastroTime est un instrument de planification du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.

Gastroconsult proche. compétente. Toutes les informations sur www.gastroconsult.ch ou contactez-nous directement au 0844 88 44 24

Imagine un maraîcher

Du 1er au 30 juin, à l'initiative de l'Union Maraîchère de Genève, le public est convié à découvrir ces femmes et ces hommes qui nous nourrissent au quotidien au travers d'une exposition photographique sur la Plaine de Plainpalais. Les clichés ont été réalisés par Bertrand Carlier, entre l'hiver et le début du printemps. L'artiste a voulu montrer à la fois la personnalité de ces artisans de la terre et le fruit de leur labeur.

Pour ceux qui voudraient en apprendre plus, le photographe propose des visites commentées d'une durée de 30 minutes les mardis 14 et 21 juin à 12h15 et le mercredi 29 juin à 17h00. Entrée libre, côté buvette.

M.M.

umg.ch

TENDANCE

L'écologie s'invite dans les assiettes

Greenpeace appelle à interdire la publicité pour les produits d'origine animale. Les Verts genevois demandant de bannir la viande lors de repas officiels destinés aux élus. Au-delà des diktats, comment agir pour protéger le climat ?

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Le ton est donné. En plein cœur du mois de mai, Greenpeace a demandé de cesser toute publicité en Suisse pour les aliments d'origine animale, la jugeant peu cohérente avec la crise climatique et celle de la biodiversité. Pour l'organisation écologique, les Helvètes consomment bien trop de viande. Selon elle, en en mangeant trois fois moins, on diminuerait d'un cinquième l'impact de la nourriture sur l'environnement. Les Verts genevois lui ont emboité le pas en votant le bannissement de la viande lors des repas officiels des élus. Si cette décision politique a fait grand bruit dans la République et au-delà, elle a le mérite d'interroger sur notre façon de nous alimenter car la composition de nos menus a un réel impact tant sur notre santé que sur celle de la planète.

Mais comment faire lorsqu'on concocte des menus dans son établissement sans s'autoflageller? Proposer quelques alternatives végétariennes et des assiettes réalisées avec des produits essentiellement locaux est une bonne chose.

OUTIL DE MESURE

Analyser de façon plus approfondie ses pratiques et les communiquer aux clients constitue un pas de plus fort intéressant. En effet, les éléments liés à la durabilité, à la saisonnalité, et à la régionalité sont devenus des arguments marketing. Né à l'École hôtelière de Lausanne en 2013, Beelong est un indicateur permettant d'évaluer l'impact environnemental d'un aliment, d'un plat, ou de l'ensemble des achats alimentaires d'un restaurant. Il a pour but d'aider l'industrie de la restauration à évoluer vers des pratiques plus écoresponsables. En collaboration avec Fourchette verte Suisse, Beelong propose aujourd'hui aux professionnels un tout nouveau calculateur qui permet de mesurer à la fois les impacts écologique et nutritionnel des menus. En un clic, le calculateur fournit un éco-score, un nutri-score des plats et menus, de nombreux indicateurs écologiques et nutritionnels ainsi que des indications financières sur la marge et le ratio sur le prix de vente.

Un affichage hebdomadaire permet de communiquer au client final sur des écrans ou sur un site internet les indicateurs clés, les allergènes et bien plus de détails sur le pourcentage de produits carnés, le bien-être animal ou encore les kilos de $C0_2$ émis par les plats. Un outil à découvrir qui peut aider à une saine transition.

//beelong.ch/app-menu/

CAVES OUVERTES DU VALAIS

Un vent de jeunesse

VALAIS

Du 26 au 28 mai, les œnophiles ont afflué pour déguster le millésime 2021. 230 caves ont ouvert leurs portes pour accueillir les amateurs de bons crus.

Directeur de l'Interprofession de la vigne et du vin, Gérard-Philippe Mabillard ne cache pas sa satisfaction à l'issue de la manifestation: «Le bilan est extrêmement positif avec une belle fréquentation sur les 3 jours, du jeudi au samedi. Beaucoup de gens sont venus de l'extérieur du canton, notamment de Suisse alémanique.»

Et surtout beaucoup de jeunes. Gérard-Philippe Mabillard constate avec plaisir l'intérêt des jeunes pour les vins. Ceux-ci sont de plus en plus nombreux à venir déguster, à partager leurs impressions, alors que dans le même temps de plus en plus de caves sont reprises par la nouvelle génération.

Côté caves, les retours sont également excellents, dans la continuité de l'année dernière. En 2021, les caves avaient réalisé en moyenne 11% de leur chiffre d'affaires annuel lors de cette rencontre entre producteurs et consommateurs.

M. M.

LPP 21: un autre aspect pervers des suppléments de rente

La volonté d'introduire des suppléments de rente forfaitaires dans le 2e pilier se révèle inadéquate à plusieurs égards. Outre les critiques déjà formulées jusqu'ici, il convient aussi de mettre en évidence un risque de distorsion de concurrence en faveur des caisses de pension qui appliquent le «modèle Winterthur».

Un autre aspect pervers des suppléments de rente

La réforme de la prévoyance professionnelle, actuellement entre les mains des Chambres fédérales et régulièrement commentées dans la presse, pose des questions complexes et délicates. Aux préoccupations d'ordre financier (comment financer durablement la prévoyance-vieillesse) et social (comment maintenir le niveau de vie des futurs rentiers) s'ajoutent des questions de principe sur le fonctionnement des assurances sociales.

Il a déjà été question ici du caractère inadéquat de la solution consistant à offrir des suppléments de rente forfaitaires à la génération de transition – inadéquat parce qu'on crée ainsi de la confusion entre la logique de redistribution collective du 1er pilier et le principe de capitalisation propre au 2e pilier; mais inadéquat aussi parce que de nombreux assurés bénéficiant de plans enveloppants, et donc de prestations supérieures au minimum LPP, recevraient alors une rente plus élevée qu'avant la réforme.

Le principe des suppléments de rente forfaitaires présente encore un autre aspect pervers, relativement technique, ce qui explique peut-être qu'il est très peu évoqué dans les débats. Il a pourtant la conséquence fâcheuse d'avantager financièrement certaines caisses de pension au détriment des autres, et ainsi – pour reprendre une expression que la gauche affectionne – de «privatiser les gains et collectiviser les pertes».

Deux modèles pour calculer les rentes du 2e pilier

Le cœur du problème réside dans la distinction entre la part obligatoire et la part surobligatoire de la prévoyance. La part obligatoire est celle qui résulte du plan minimum LPP tel que la législation le définit (part du salaire obligatoirement soumise à cotisation, taux de cotisation minimaux, taux d'intérêt minimal). Si des prestations supérieures sont proposées, la part de prévoyance qui en résulte est dite surobligatoire.

De nombreuses caisses de pension pratiquent un modèle enveloppant: de par le fait qu'elles offrent un plan plus étendu à leurs assurés et qu'elles leur permettent ainsi d'épargner un capital de prévoyance plus important que le minimum LPP, elles peuvent servir des rentes calculées avec un taux de conversion inférieur au taux minimal légal de 6,8%. Elles appliquent ce taux de conversion sur l'entier du capital de prévoyance (obligatoire et surobligatoire), dans la mesure où la rente qui en résulte reste toutefois supérieure à la rente-témoin (telle qu'elle résulterait du taux de conversion de 6,8% appliqué à la seule part obligatoire du capital de prévoyance).

D'autres caisses de pension, en particulier celles liées à des assurances, appliquent un autre modèle, connu sous le nom de «modèle Winterthur». Les rentes sont calculées en deux parties, la première partie étant obtenue en appliquant le taux de conversion légal de 6,8% sur la part obligatoire du capital de prévoyance, la seconde en appliquant un taux de conversion inférieur sur la part surobligatoire, qui est ainsi dissociée. Ce modèle oblige les caisses en question à prévoir des provisions spécifiques pour garantir le financement de la première partie (obligatoire) de la rente, sachant que le taux de conversion légal de 6,8% n'est plus adapté, d'un point de vue actuariel, à l'espérance de vie actuelle et au rendement des marchés financiers.

Un risque de distorsion de concurrence

Si, comme semble le souhaiter le Parlement, la réforme LPP 21 accorde à la génération de transition un supplément de rente forfaitaire financé par la collectivité, alors les caisses de pension qui appliquent le «modèle Winterthur» pourront libérer leurs provisions. Certains n'hésitent pas à évoquer, non sans ironie, un «cadeau offert aux assureurs» avec la bénédiction de la gauche.

Ce risque de distorsion de concurrence mérite d'être mis en évidence, car il confirme qu'on n'obtiendra pas de solution juste et équitable en utilisant une logique de répartition et de redistribution pour renforcer les rentes du 2e pilier. La volonté d'éviter une diminution du niveau des rentes est légitime, mais pour y parvenir il faut plutôt se concentrer sur les processus permettant d'augmenter le capital de prévoyance, là où celui-ci est trop faible. C'est dans cette direction que vont les propositions émises depuis plusieurs années par le Centre Patronal.

Pierre-Gabriel Bieri

Un café crème pour soutenir les paysans

Le lait équitable lancé en 2019 a trouvé son public. La restauration collective et commerciale commence à y adhérer. Et vous ?

MANUELLA MAGNIN

▲ Anne Chenevard, égérie de la coopérative Faireswiss. Photo: © Sedrik Nemeth

▶ Une belle palette de produits. Photo: © DR

Photo: © Sedrik Nemeth

www.faireswiss.ch

VAUD

« Grâce au lait équitable, je vais construire une nouvelle ferme. L'amélioration de mon revenu ces deux dernières années me permet d'investir encore plus dans le bien-être de mes animaux. Je compte également agrandir mon troupeau de vaches laitières ». Paysanne à Corcelles-le-Jorat, et égérie de la coopérative Faireswiss, Anne Chenevard a de quoi se réjouir. L'aventure du lait équitable, sur laquelle peu de monde pariait il y a quelques années, est une véritable réussite. Dès son lancement à l'automne 2019, le concept a tout de suite cartonné. Le lait Faireswiss et ses produits dérivés - des pâtes molles élaborées par la fromagerie Le Grand Pré à Moudon, un mélange à fondue et des crèmes à café - ont trouvé leur public. Deux glaciers artisanaux viennent récemment d'adhérer à cette belle aventure.

Tout a commencé avec 14 paysans majoritairement romands qui ont approché Cremo pour donner vie à leur rêve. Ils sont aujourd'hui 85 dans toute la Suisse et 100 en liste d'attente. Le système fonctionne selon le principe de l'électricité verte. Pour le producteur, le travail reste le même. Il doit prendre des parts sociales dans la coopérative qui lui permettent d'écouler jusqu'à la moitié de sa production annuelle sous le label équitable et de toucher en contrepartie 30% de plus par litre. Le plafond par coopérateur est fixé à 180'000 litres. Chaque membre s'engage à offrir de son temps pour des animations dans les magasins et chez les clients afin de recréer le lien avec le consommateur qui s'est perdu au fil des décennies.

2 CT PAR CAFÉ

Les crèmes à café qui ont rejoint l'assortiment en 2020 sont principalement destinées à la restauration. Elles sont distribuées en cartons de 200 pièces au prix de CHF 16.20 hors TVA de 2,5% par Le Petit Crémier, filiale de Cremo.

Le restaurateur qui opte pour ce produit devra ajouter 2 ct au prix de revient de son café. « C'est un petit plus qui peut changer le monde. S'engager réellement dans durabilité et permettre aux paysans de vivre décemment de leur labeur, nécessite, certes, d'augmenter son budget pour l'alimentation. Il faut l'expliquer au consommateur », argumente Anne Chenevard. Faireswiss travaille déjà à faire passer le message auprès de la jeune génération de cuisiniers grâce au précieux soutien de l'École professionnelle de Montreux.

La coopérative, qui ambitionne de continuer son développement, entend se rapprocher encore plus de la restauration à laquelle elle propose des formats plus grands. Le lait est notamment disponible en outre de 10l, et le Brie en morceau d'1 kg.

METS VÉGÉTARIENS

Avec la tendance végétarienne actuelle, les restaurateurs seraient également bien inspirés de miser sur le fromage équitable. Une tomme panée, ou un Petit Boisé, servis chaud, feront merveille avec une belle salade.

Un vin suisse révélation international «bio» au Concours Mondial de Bruxelles!

La 29e édition du Concours Mondial de Bruxelles (CMB) s'est déroulée du 19 au 21 mai à Cosenza, Italie. Il s'agit l'un des concours le plus prestigieux au monde qui réunit des experts de tout le secteur vitivinicole international. Lors de cette édition exclusivement blanc et rouge, plus de 7300 vins de près de 40 pays à travers le monde ont été dégusté.

Le Cornalin 2018, AOC Valais de la Cave Boléro – Daniel Etter a obtenu une Grand Médaille d'Or et surtout décroché le trophée «International Revelation Organic Wine». Le Pinot Noir Clos de Panchje Lux Vina 2019, AOC Valais du Domaines Chevaliers a également été récompensé d'une Grand Médaille d'Or.

resultats.concoursmondial.com

VINEA, 27e édition

VINEA, le Salon revient le samedi 18 juin 2022, de 11h à 20h dans un nouveau format. Le rendez-vous est dans le cadre idyllique du Château Mercier et de ses jardins, sur les hauteurs de Sierre. Cette manifestation offre une occasion exceptionnelle de retrouver vos producteurs favoris et de déguster leurs nouveaux millésimes ou de vous initier à la riche diversité des vins suisses.

www.salonvinea.ch

SLOW FOOD SUISSE
Deux femmes à la barre

Intitulé «Régénération», le Congrès national des membres Slow Food Suisse 2022 s'est déroulé le 21 mai à l'école d'agriculture Strickhof de Lindau, dans le canton de Zurich. Une nouvelle coprésidence a été désignée par les 92 membres présents. Laura Rod et Toya Bezzola ont été élues à l'unanimité pour un mandat de deux ans.

Les nouvelles coprésidentes misent sur le dialogue afin d'instaurer la confiance et de promouvoir une collaboration interrégionale dans l'esprit de Slow Food Suisse. Elles sont convaincues que ce n'est qu'ensemble que l'on peut faire progresser la philosophie du «bon, propre et juste».

© wimanphotography

www.slowfood.ch

DiVINes
Le Samedi 11 juin de 11h à 18h
Grand-Rue de Rolle

Le SAMEDI DES MILLÉSIMES offre une occasion exceptionnelle de retrouver 25 producteurs et productrices de vins de La Côte et de déguster leurs nouveaux millésimes. Le collectif des Commerçants & Artisans Unis pour Rolle est heureux d'annoncer la première dégustation à ciel ouvert dans la Grand-Rue de Rolle.

www.divines.ch

Les saveurs du Tibet à Delémont

Né sur le Toit du Monde au Tibet, il y a 43 ans, Sonam Asiktsang est arrivé en Suisse il y a il y a dix ans, avant de s'installer dans le canton du Jura, deux ans plus tard. Fort de sa passion pour la cuisine de son pays d'origine, et riche d'une solide formation acquise dans celui où il a choisi de vivre, il a ouvert, le 14 avril dernier, à Delémont, «Chez Sonam», le premier restaurant tibétain du chef-lieu cantonal. Le succès ne s'est pas fait attendre: le jeune établissement fait quasi quotidiennement le plein de clients, curieux de saveurs exotiques.

GEORGES POP

Photos: © Chez Sonam

JURA

«J'ai appris la cuisine traditionnelle de mon pays alors que j'étais enfant, aux côtés de mes parents et de mes grands-parents qui tenaient un restaurant au Tibet», explique avec douceur ce père de famille de trois enfants qui a réalisé ce projet qui lui tenait à cœur avec son épouse Dolma. Il précise avoir réussi son intégration sociale et professionnelle grâce au soutien de l'Association jurassienne d'accueil des migrants (AJAM) et de l'hôpital du Jura qui lui a permis de passer avec succès son CFC de cuisinier. Il a ensuite affûté son savoir-faire à La Bonne-Auberge, puis au restaurant japonais Komachi, à Delémont.

Parmi les clients les plus enthousiastes de l'établissement figure Olivier Boillat, le responsable la communication de la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI).

L'INCONTOURNABLE MOMO TIBÉTAIN

En bon fils des hauts plateaux de l'Himalaya, Sonam Asiktsang ne cache pas son penchant pour la préparation du momo, ce savoureux ravioli tibétain, cuit à la vapeur, farci de viande ou de légumes et accompagné d'une sauce piquante. «Mais j'adore aussi préparer mes nouilles maison, sautées au bœuf ou au poulet. Tous mes plats sont aussi proposés en version végétarienne», précise-t-il, avant d'ajouter: «À l'avenir j'ai aussi l'intention de cuisiner de la viande de yack. Mais j'y ai renoncé pour le moment. Cette viande doit être importée. Elle est beaucoup trop chère. On verra plus tard»!

UN CLIENT QUI COMPTE

Parmi les clients les plus enthousiastes de l'établissement figure Olivier Boillat, le responsable de la communication de la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) qui s'est répandu en compliments sur les réseaux sociaux. «Bien sûr, je suis d'abord sensé faire la promotion des produits du terroir jurassien. Mais Sonam est devenu un authentique enfant du Jura. Lui et sa famille sont parfaitement intégrés. En outre, tous ses produits sont bien de chez nous. Quant à sa cuisine, elle est excellente», souligne-t-il.

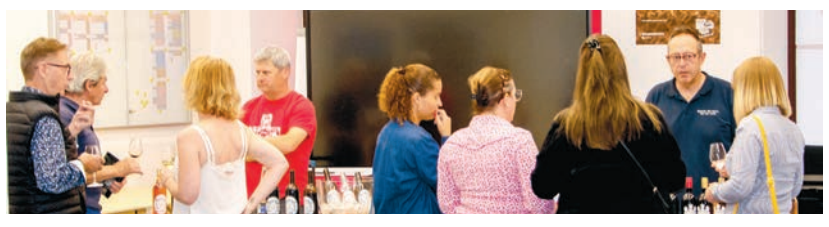
Des propos confirmés par l'intéressé: «J'achète ma viande et mes légumes dans des commerces ou chez des producteurs de proximité. De plus, les vins et les fromages, par exemple, ne sont pas tibétains, mais suisses (rires)». Outre Sonam et son épouse, l'établissement, fermé les mercredis et les dimanches, emploie deux collaborateurs à temps partiel, tous deux Tibétains, comme le patron. Pour celles et ceux qui n'ont pas le temps de s'attabler Chez Sonam, la vente à l'emporter est une option.

Les nouilles sautées sont un des péchés mignons du chef Sonam Asiktsang.
Photos: © Olivier Boillat

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

Lundi 30 mai 2022

Vincent Glauser, Président de la Commission pour la promotion des vins genevois dans la restauration Stephane Der Hagopian, du Domaine des Rothis, Claude-Alain Chollet, Domaine des Champs-Lingot, Julie et Frédéric Probst, Domaine du Château de Collex, Lucie Dethurens, Château de Laconnex et Steve Röthlisberger du Domaine des Rothis et Estelle Guarino Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE)..



LES VIGNERONS

Domaine des Champs-Lingot
Claude-Alain Chollet
Rte de Chevrens 158
1247 Anières
T. 022 751 07 25
www.champs-lingot.ch

Domaine du Château de Collex
Frédéric et Julie Probst
Chemin des Chaumets 33
1239 Collex-Bossy
T. 079 947 63 40
www.domaineduchateau.ch

Château de Laconnex
Lucie Dethurens,
route de la Parraille 11
1287 Laconnex
T. 022 756 25 43
www.chateaudelaconnex.ch

Domaine des Rothis
Steve Röthlisberger
Chemin de la Côte 13
1283 Dardagny
T. 022 754 13 61
www.domaine-des-rothis.ch

GENÈVE terroir — Société des Cafetiers Restaurateurs Hôteliers de Genève

Genève Terroir a le plaisir d'organiser 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 9h45 et se termine vers 12 h 30.

Un cocktail dînatoire du terroir est proposé durant la matinée.

INTÉRESSÉS PAR LA DERNIÈRE RENCONTRE

Genève Terroir se réjouit d'ores et déjà de votre **inscription avant le jeudi 23 juin 2022** par e-mail: estelle.guarino@geneveterroirge.ch ou par téléphone au 079 671 62 27.

OUVERT À TOUS

RENDEZ-VOUS
à la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers 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

Caves Ouvertes genevoises 2022
UNE ÉDITION D'EXCEPTION

Après deux années d'abstinence en raison de la pandémie, les amateurs de bon vin n'ont pas boudé leur plaisir. Ils étaient quelque 20'000 à parcourir le vignoble, verre à la main, le samedi 21 mai dernier.

Les 78 caves du canton, participant à cette manifestation conviviale, ont ainsi pu faire découvrir leurs crus aux nombreux visiteurs venus entre amis ou en famille de tous horizons.

Le retour de cette journée de découvertes, incontournable dans le calendrier des genevois, a permis de belles retrouvailles entre le grand public et les acteurs de la viticulture.

Photos: Régis Colombo/diapo.ch

TRANSGATE
Agent agréé par le Conseil d'Etat
Tel : +41 22 548 00 74 **E-Mail :** info@transgate.ch
- Le **spécialiste** de la **vente et de l'achat de fonds de commerce** en Suisse Romande
- Plus de **10 ans d'expérience** dans les transactions d'établissements dans le **secteur de la restauration**
- Toutes nos offres sur **www.transgate.ch**

LOCATION

municipalité

La Municipalité de Sainte-Croix met en location dès la saison 2023, l'exploitation du :

CHALET-RESTAURANT DU MONT-DE-BAULMES

Période d'exploitation : mai à octobre.
Annonce détaillée disponible sur notre site internet :
https://www.sainte-croix.ch/pilier-public

Ville de Sainte-Croix
Rue Neuve 10
1450 Sainte-Croix
www.sainte-croix.ch

Mil-tek

- 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

FIDUCIAIRE
FID & GEST
JACQUELINE GORGONI
17BIS, AVENUE VIBERT
1227 CAROUGE
TÉL. 022 307 17 40
FAX 022 307 17 49
JG@FIDGEST.CH
WWW.FIDGEST.CH

GASTROVAUD
Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers
Consultations juridiques 2022

JUIN	MARDI 21	Me Barbosa
JUILLET	MARDI 5	Me Loroch

Click

SITE INTERNET
www.lecafetier.net

facebook
Journal Le Cafetier

PUBLIREPORTAGE

Les nouveaux produits Slow cooked de Bell - cuits en douceur selon la méthode sous-vide

Les nouveaux produits de la gamme Slow Cooked permettent de déguster vite et facilement des produits qui ont longuement mijoté sous vide.

C'est la méthode qui respecte le mieux les propriétés des mets. Grâce aux basses températures, les vitamines et substances nutritives de la viande sont en effet presque entièrement préservées. Avec cette méthode, la viande est cuite lentement au bain-marie à des températures basses constantes. Le jus et les arômes ne peuvent ainsi pas s'échapper et la viande reste particulièrement tendre et juteuse.

Parce que, chez Bell, nous voulons ménager le temps de nos clients – pas leur gourmandise!

LES AVANTAGES

- Cuisson parfaite et prêt à servir. Les produits sont cuits en douceur chez Bell pendant 10 à 14 heures à 75 ° C selon la méthode sous-vide.
- Easy to use – régénérer ou découper froid
- Sécurité du produit et réussite garanties
- Produit frais pouvant être conservé jusqu'à 60 jours
- Permets aux restaurateurs d'ajouter leur signature personnelle
- Flexibilité maximale notamment en cas d'affluence inattendue

Bell
Bell Food Group AG
Elsässerstrasse 174 - 4056 Basel
T. +41 58 326 2626
mediaservice@bellfoodgroup.com
www.bell.ch

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1er octobre 1893. Journal romand — 128e 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)

› **Prépresse:**
Laurence Bullat | SOFIED SA

› **Impression:** Atar Roto Presse SA

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

› **Publicité et petite annonce:**
Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

› **Éditeur et administration:**
SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 — 1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier

MOTS CROISÉS

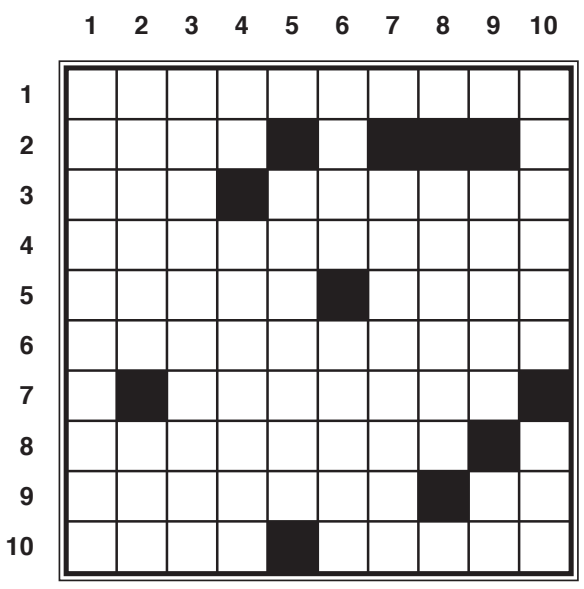
N° 1234

Horizontalement

1. Associé. – 2. Jeu de main. – 3. Le temps des grandes chaleurs. S'évanouissent. – 4. Musclé. – 5. Parfois seul chef de famille. Souvent longue si blanche. – 6. Parcours. – 7. Réservoir. – 8. Usines. – 9. Attachèrent. Pièce de théâtre. – 10. Localité des Pyrénées-Orientales. Parfois un coup de maître.

Verticalement

1. Anciennement, colossale. – 2. Pique en été. Poil. – 3. Donne la cadence. – 4. Partie du tout. Courroie. – 5. Entre en scène. – 6. Secouât la tête. Femme en voie de disparition. – 7. Tours de mosquées. – 8. Propres aux cocos. – 9. Contrarier. S'entend à la crèche. – 10. Opiniâtre. Ego.



Solution des mots croisés N° 1233

T	O	R	T	I	C	O	L	I	S
■	N	O	E	■	A	R	A	■	U
O	■	N	■	U	■	G	■	P	P
S	E	D	E	N	T	A	I	R	E
C	■	D	A	■	A	N	■	I	R
A	■	E	R	■	S	I	■	E	L
R	E	C	L	A	S	S	E	R	A
S	■	U	■	S	■	E	■	E	T
■	D	I	E	■	I	R	E	■	I
C	O	R	R	E	L	A	T	I	F

L'ENTREPRISE NOVAE RESTAURATION SA ADHÈRE À LA CHARTE « CUISINONS NOTRE RÉGION »

Basée à Gland, dans le canton de Vaud, mais présente dans le canton de Fribourg où elle dispose de cinq établissements, l'entreprise de restauration collective, Novae Restauration SA, a annoncé le 19 mai dernier avoir signé la charte fribourgeoise « Cuisinons notre région » qui l'engage à valoriser les produits régionaux et de saison, à privilégier des modes de production socialement responsables et écologiques et à promouvoir la santé par une alimentation équilibrée. Active également dans les cantons de Genève et Neuchâtel, la société Novae Restauration SA a été fondée en 2003 sur des valeurs affichées de proximité. Elle prépare environ 30 000 repas par jour et emploie 650 collaborateurs. Dix mois après son lancement, douze établissements avaient déjà signé la Charte « Cuisinons notre région ». Il s'agit des trois restaurants de l'Université de Fribourg, du restaurant de Grangeneuve, du restaurant de la Résidence des Bonnesfontaines à Fribourg, des six restaurants fribourgeois de l'entreprise de restauration collective BG Gastronomie et du restaurant de la Fondation Clos Fleuri, à Bulle. Dans le canton de Fribourg, Novae Restauration SA détient actuellement Le Terminus (restaurant des TPF à Givisiez), le Plexus (restaurant du Groupe E à Granges-Paccot), le restaurant d'UCB Farchim à Bulle, le restaurant du Vivier à Villaz-St-Pierre, ainsi que le restaurant de Nespresso à Romont. Le Conseiller d'Etat Didier Castella et Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg ont remis la Charte signée aux gérants et gérante de ces restaurants, lors d'une petite cérémonie organisée dans les locaux des TPF à Givisiez (photo).

G. P.

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 !

225e 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 1 350 - 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 1 990 - 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

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 1 990 - 750*= CHF 1240.-
Du 29 août au 19 novembre 2022
Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h45 et de 13h à 16h15

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.

EDUQUA SWISS

www.coursdecafetiergeneve.ch
T. 022 329 97 22

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

CAFÉ

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

MASSIMO CERUTTI SA
Via Casate 17-19 - 6883 Novazzano
T. +41 91 640 70 00
info@caffe-cerutti.com
www.caffe-cerutti.com
Pour la Suisse Romande, filiale à Renens Village

PACKAGING

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

EFFERVESCENT

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

BIÈRE

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

Doppelleu Boxer AG
Avenue des Sports 11
1400 Yverdon-les-Bains
T +41 24 425 53 53
F +41 24 425 53 52
yverdon@doppelleuboxer.ch
www.doppelleuboxer.ch

CHAMPAGNE

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

FRITEUSE

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

EXPERTISE

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

FOIE GRAS

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

MACHINES

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

TRANSPORT

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

NOURRITURE

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

GROSSISTE

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

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

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ

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

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

CAFINA AG
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
T. +41 62 889 42 42
info@cafina.ch
www.cafina.ch/ch-fr
mycafina.ch/fr

CAVIAR

DÈS 1987

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

CUISINE

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

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

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

FROMAGE

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

HYGIÈNE

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

NOURRITURE

HÜGLI NÄHRMITTEL AG
Bleichestrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegli.com
www.huegli-naehrmittel.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.swissgastrosolutions.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@faireswiss.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
Bäumlimattstrasse 20
CH-4313 Möhlin
T. +41 61 855 55 00
info@ditzler.ch
www.ditzler.ch

VIN

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

BOULANGERIE

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

VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

Avec une annonce dans cette page,nous vous offrons une présence toute l'année. Voici nos excellentes conditions.

Pour 800.- frs HT, vous avez:
- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site www.lecafetier.net

CONTACTEZ-NOUS
Tél. 022 329 97 47
ou mail:
g.gindraux@lecafetier.net

Bière sans alcool

«UNE TENDANCE DE FONDS»

Yan Amstein est le roi romand de la bière. Il commercialise les plus belles mousses dans toute la Suisse, parmi lesquelles un nombre en forte croissance de bières sans alcool. Un phénomène qui devrait encore s'amplifier. Interview.

La bière sans alcool plaît de plus en plus. Comment expliquer ce phénomène?

Yan Amstein: Tout simplement parce de grands progrès dans la confection de cette boisson ont été réalisés. Autrefois, la bière sans alcool n'était tout simplement pas bonne. On cuisait la bière pour ôter l'alcool et le goût en pâtissait grandement. Ce type de bière était avant tout destiné aux anciens alcooliques.

Comment crée-t-on ce type de bière aujourd'hui?

Y.A.: On peut brasser la bière d'une manière traditionnelle et en extraire l'alcool ensuite, notamment par un processus de vaccum. C'est un procédé onéreux, de loin pas à la portée de tous. Il est également possible de travailler un mou liquide de céréales sans fermentation, pour les buveurs qui souhaitent un produit à 0% d'alcool pour des raisons ethniques ou religieuses. Le procédé le plus récent est de brasser avec des levures qui s'arrêtent de travailler en dessous de 0,5%. Cela donne des bières au goût très proche d'un produit avec alcool. Cette méthode a permis de démocratiser la confection de bières sans alcool auprès des petites brasseries qui font un excellent travail.

Quel est le consommateur type de ces nouvelles bières sans alcool?

Y.A.: Ces bières s'adressent à tous ceux qui veulent consommer moins d'alcool tout en ayant du plaisir à boire. C'est aussi un produit très prisé des sportifs d'élite, car la bière contient beaucoup de sédiments excellents pour régénérer les muscles après l'effort.

Propos recueillis par Manuella Magnin

Plus d'informations:
www.amstein.ch

Bières et mets

LES RÈGLES À CONNAÎTRE

La bière est une véritable boisson de gastronomie. À l'instar du vin que l'on cherche à accorder au mieux avec un mets, on peut jouer sur la résonance en prolongeant les sensations et les arômes communs aux bières et aux plats. On peut aussi tenter l'opposition en mariant le gras à l'amertume, le piment au pétillant. Ou enfin, équilibrer les intensités en associant, par exemple, un plat corsé à une bière expressive.

La bière accompagne parfaitement les plats les plus divers. Choisir la bonne bière permet de sublimer l'expérience gustative jusqu'à la rendre unique. L'important, c'est que la bière et le mets ne se fassent pas de l'ombre, mais se complètent. Il n'y a pas de règles absolues pour les accords bière-mets: l'expérience et l'inspiration sont ici les maîtres mots. Voici quelques repères utiles.

Harmonie

L'objectif est de créer un écho entre la bière et le mets. On cherche donc des saveurs similaires. Ainsi, une bière aux arômes de fruits exotiques sera parfaite avec une salade de fruits à base de litchi, de mangue et d'ananas. Une bière fumée tourbée magnifiera une viande braisée. Enfin, une bière ambrée ou brune sera parfaite avec des notes de caramel dans un dessert.

Contraste

La bière et le mets ont des arômes très différents qui s'opposent, se bousculent pour créer une tension qui fait naître l'harmonie. On peut aller jusqu'à tenter l'expérience d'opposition de goûts particulièrement forte, comme l'aigre-doux.

Les trois basiques à respecter

- Une bière légère sur un mets léger, ou une bière lourde sur un plat lourd
- Une bière claire sur un mets clair, ou une bière sombre sur un mets sombre
- Toujours commencer par la bière la plus légère ou claire, pour finir par la plus forte, complexe ou sombre

M. M.

Pression Mugnier Sàrl
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

DOSSIER

LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

La petite histoire des aliments

Sur le site néolithique de Göbekli Tepe, situé dans le sud de l'actuelle Turquie, une équipe d'archéologues a récemment découvert d'énormes cuves de pierre datant du Xe et du IXe millénaire av. J.-C. Au fond de ces récipients, ils ont identifié des traces d'oxalate de calcium, un sous-produit du brassage des céréales. Ils en ont conclu que ce site était une sorte de temple où les hommes préhistoriques venaient honorer leurs divinités en s'enivrant de bière. Selon certains paléontologues, à l'origine, nos lointains ancêtres ne seraient pas devenus agriculteurs pour se nourrir, mais pour se gorger de bière et se saouler lors de cérémonies rituelles.

Du blé rouge et de l'orge

De quand date l'invention de la bière? Nul ne le sait, même si elle est certainement très antérieure au site de Göbekli Tepe. Seule certitude: les premières traces historiquement avérées de son existence remontent à environ 4000 ans avant J.-C., en Mésopotamie, des tables d'argile témoignant de l'existence d'une boisson fermentée, brassée à partir de galettes de blé rouge et d'orge germé, cuites au four puis mises à fermenter dans des jarres d'eau. On parfumait cette boisson en y ajoutant des dattes et du miel. Les Égyptiens, quant à eux, fabriquaient une boisson alcoolisée à partir de céréales. Cette activité brassicole est décrite dans des fresques ornant les tombes de hauts fonctionnaires.

Au Moyen Âge, les moines améliorèrent les techniques de fabrication et d'aromatisation de la bière en découvrant les vertus du houblon dont ils développèrent la culture en Europe. C'est également à eux que l'on doit l'invention de la fermentation basse. Avec l'introduction du thermomètre en 1760, puis de l'hydromètre, une décennie plus tard, le cycle de production du brassage devint de plus en plus efficace, favorisant ainsi la diffusion massive de cette boisson. À la fin du XIXe siècle, les travaux de Louis Pasteur contribuèrent à améliorer davantage encore les techniques de brassage en expliquant le rôle des levures et en préconisant une élévation de la température pour éliminer des germes contenus dans la bière.

Tchèques et Allemands en tête

De nos jours, les plus grands consommateurs de bière sont les Tchèques avec 148 litres par an et par habitant. Ils sont suivis par les Allemands avec 107 litres. En Suisse la consommation moyenne annuelle de bière par habitant oscille entre 55 et 58 litres par année. Les deux bières les plus consommées au monde sont la Snow, une lager chinoise, et la Bud light de Budweiser brassée par la société Anheuser-Busch dans la ville de Saint-Louis, aux États-Unis. À elles deux, ces bières dépassent les 200 millions d'hectolitres vendus pas an.

Dernier vestige d'un patrimoine perdu

MUSÉE DE LA BIÈRE DU CARDINAL

« Situé à l'endroit même où se trouvait l'ancienne brasserie Cardinal, à Fribourg, sur le site de BlueFactory, le Musée de la bière du Cardinal est le dernier vestige de la grande aventure d'une marque dont la délocalisation a laissé dans la ville, le canton et au-delà, des blessures qui ne sont pas toutes encore cicatrisées. » Brassée à Fribourg depuis 1788, la production de la bière qui allait devenir celle du Cardinal y a été définitivement arrêtée en 2011.

Plus d'informations:
www.museum-cardinal.ch

Pour les nouvelles générations, ces évènements n'ont aucune importance. Mais pour les plus anciens, ceux qui ont connu la grande époque de la marque, le musée est une sorte de consolation », explique Loïc Blancpain, directeur de la Fondation pour le maintien des traditions de la brasserie qui gère le musée. Propriétaire de la brasserie depuis 1877, la famille Blancpain, soutenue par une forte mobilisation populaire, n'a rien pu faire pour s'opposer au projet de la holding Feldschlösschen-Hürliman, qui en avait le contrôle, de transférer la production à Rheinfelden (AG). « C'est mon oncle Claude Blancpain qui a eu l'idée de ce musée, à la fin des années 1970, lorsqu'il a senti le vent tourner. Il a remis toutes ses archives en prévision de sa création », raconte Loïc Blancpain.

Un parcours riche d'émotions et d'enseignements

Aujourd'hui, une petite brasserie reconstituée permet aux visiteurs du musée de s'informer sur la production de la bière au début du siècle dernier. D'anciennes chaudières, cuves et autres installations sont exposées. Les visiteurs peuvent également admirer d'anciens véhicules, d'anciennes soutireuses, étiqueteuses, des filtres à bière d'époque, ainsi qu'une riche collection d'affiches, de bouteilles et de verres. De nombreuses photos retracent l'histoire de la brasserie. Un bureau des années 1930 présente des portraits des industriels qui développèrent la brasserie.

Le Musée de la bière du Cardinal est situé à l'endroit même où se trouvait l'ancienne brasserie Cardinal. Images © museum-cardinal.ch

Sur demande, les visites, individuelles ou en groupe, peuvent être guidées, selon la disponibilité des guides qui sont tous bénévoles. Une dégustation dans le bistrot historique du musée est également possible, pour autant qu'elle soit commandée au préalable. « Nous avons des visiteurs venus d'un peu partout. Notre but de partager l'émotion de ce patrimoine qui est dans les tripes de Fribourgeois. Le musée n'est pas un lieu figé. Nous avons des projets pour le faire évoluer », souligne Loïc Blancpain.

Georges Pop

Le musée est ouvert du jeudi au dimanche de 11h à 12h30 et de 13h30 à 16h.

Brasserie Locher – le plaisir de la bière depuis 1886

ENGAGEMENT POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos bières sont fabriquées à partir de produits naturels. Œuvrer pour la conservation et la protection de la nature et minimiser notre impact sur l'environnement constitue une de nos priorités majeures.

Nous tenons donc absolument à nous conformer à des exigences modernes et proactives de protection du climat et de l'environnement pour nos processus de production et à soutenir la région qui est notre terroir. Nous ne pouvons pas supprimer les émissions de CO2, mais nous assumons activement notre responsabilité en matière de protection de l'environnement et du climat.

Nous avons été la première brasserie de Suisse à arborer sur notre bière «Appenzeller Naturperle» le label de qualité Bourgeon Bio de Bio Suisse. Pour ce produit, le malt d'orge et le houblon proviennent exclusivement d'exploitations agricoles biologiques contrôlées.

En plus d'«Appenzeller Naturperle», toute une série de bières bio ont entre-temps intégré l'assortiment, à savoir «Gran Alpin», «Appenzeller Vollmond» et «Appenzeller Weizenbier».

Chez Brauerei Locher AG, nous avons à cœur de promouvoir les produits suisses. Grâce à notre collaboration avec Gran Alpin et les agriculteurs de montagne des Grisons, nous avons réussi à faire renaître en Suisse la culture commerciale de l'orge brassicole et à l'ancrer sur le long terme. Les graines de l'exceptionnelle Appenzeller Bier sont semées à proprement parler dans les champs d'orge brassicole les plus élevés d'Europe, entre 1200 et 1700 mètres d'altitude. En encourageant la culture de l'orge brassicole dans les montagnes suisses, nous garantissons la qualité constante de notre Appenzeller Bier. Et nous contribuons dans le même temps à la conservation du biotope alpin. Plus d'informations sur appenzellerbier.ch

APPENZELLER BIER
Brauerei Locher AG
Brauereiplatz 1 · CH-9050 Appenzell
info@appenzellerbier.ch

DOSSIER BIÈRE

CHOISIR LE BON VERRE

Il n'existe pas de verre universel utilisable pour toutes les bières. Dans l'idéal, l'Association suisse des brasseries recommande de privilégier le verre proposé par la brasserie elle-même, car c'est celui qui saura exprimer au mieux l'idée et la conception du maître-brasseur. Faute de verre original ou si l'on doit servir différentes bières de la même sorte dans le même verre, il est recommandé d'opter pour un verre neutre comparable par sa forme au verre original.

Voici quelques principes fondamentaux qui déterminent la forme du verre adaptée à chaque bière:

- les bières légères sont servies dans des verres hauts et élancés
- les bières complexes, aromatiques, robustes et corsées appellent des verres bas, sphériques et ventrus
- les bières spéciales doivent être servies dans des petits verres

En chiffres

LE MARCHÉ SUISSE DE LA BIÈRE

Au cours de l'année 2021, les brasseries de Suisse ont produit au total 3 382 086 hectolitres (3,38 millions hl) de bière. 4,44 millions hl de bière au total ont été bus en Suisse. La consommation de bière sans alcool a augmenté de plus de 13%.

Les échanges extérieurs en matière brassicole ont représenté 1 054 605 hl à l'importation, provenant de 96 pays, et 56 155 hl à l'exportation, à destination de 35 pays.

Environ 27% de la bière bue dans notre pays est parvenue au consommateur dans des emballages réutilisables (fûts ou bouteilles). Une bière sur quatre était servie dans la restauration.

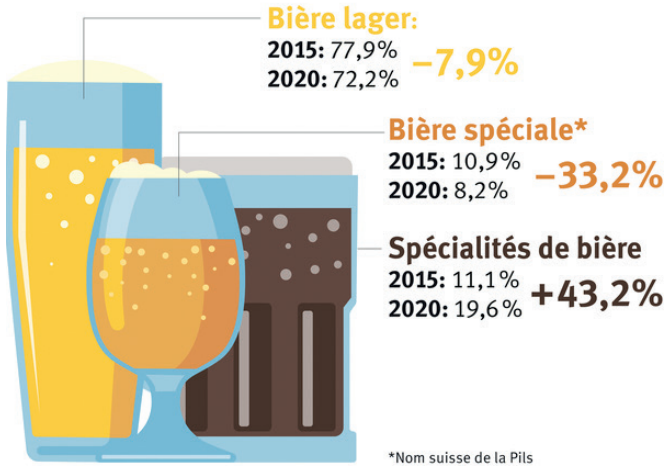
Environ 29% de la bière a été vendue dans des bouteilles jetables et 44% en canettes.

1 278 brasseries au total ont déclaré une production soumise à l'impôt sur la bière.

L'ensemble du secteur brassicole suisse (Liechtenstein inclus) a versé un total de 107,3 millions de francs d'impôt sur la bière.

Les consommateurs de bière ont payé environ 320 millions de francs à la Confédération en impôt sur la bière et en TVA.

Source: https://biere.swiss/

La variété des bières augmente

Sortes de bières, parts en pour cent 2020 et évolution depuis 2015.