

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

30 ans 1989-2019

Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 12 • 24 juin 2022

**Gastroconsult**  
proche. compétente.

**Fiscalité  
Comptabilité  
Conseils**

Pully | 021 721 08 08  
[pully@gastroconsult.ch](mailto:pully@gastroconsult.ch)

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

**SCANNER. COMMANDER.  
PAYER. SANS CONTACT.**

**GEHRIGGROUP**  
Professional Solutions

[www.ggplus.ch/order](http://www.ggplus.ch/order)

**Entr'Acte**  
TERROIRS  
SUISSE

Votre supplément  
Entr'Acte

**TERROIRS  
SUISSE**

**+**  
**ROTOR**  
Lips

Trouvez votre  
appareil approprié.

Machines de qualité  
suisse.

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

**VU pour VOUS**

**Le roi du burger**

Des viandes et des pains d'artisans locaux, des sauces maison et une bonne dose d'originalité. C'est ce qui fait de Beefore Burger à Martigny l'une des meilleures adresses de Suisse romande pour se sustenter sur le pouce. On y accourt d'ailleurs d'un peu partout. Genevois et Vaudois qui passent par le Valais en fin de semaine ont mis ce spot du bon goût dans leur carnet de route. Il faut dire que la carte est alléchante. Le *Bâtiaz*, garni de filet de bœuf et de crème au poivre vert, en fait craquer plus d'un. Le *Beefore* magnifie un excellent Raclette AOP du Val de Bagnes. Le *Nom de bleu* émoustille les papilles avec son Gorgonzola doux. Les amateurs d'exotisme se laisseront également tenter par le *Thaïbernaclé*, mariant une cuisson de poulet désossée à une julienne de légumes façon thaïe et une sauce satay maison.

M. M.

[www.beefore.biz](http://www.beefore.biz)



## La restauration toujours sous tension

*Les terrasses sont bondées.  
De quoi mettre du baume  
au cœur des tenanciers.  
La situation n'est cependant  
pas rose pour tous.*

M. M.

### SUISSE

**S**oleil, j'oublie tout... Si seulement! Entre pénurie de personnel, attente des indemnités des vacances et jours fériés, prêts Covid à rembourser, prix des matières premières qui prennent l'ascenseur, et crainte d'une nouvelle pandémie qui pourrait à nouveau terrasser le secteur, les restaurateurs ont bien des soucis.

Le manque d'employés qualifiés a atteint des sommets. Selon une enquête de la «Schweiz am Wochenende» publiée début juin, près de 40% des entreprises actives dans la restauration indiquaient en avril que le manque de personnel était une entrave à leurs affaires. La situation n'est pas plus folichonne chez nos voisins européens

qui cherchent tous des parades pour attirer de nouvelles recrues.

La solution devrait passer par une promotion de l'image de la branche et de la profession et des conditions d'embauche plus attractives. Les partenaires sociaux se sont entendus pour augmenter les salaires minimums de l'hôtellerie-restauration en 2023 afin de compenser le renchérissement. Les salaires devraient afficher une progression réelle jusqu'à 40 francs par mois selon la catégorie salariale.

Cela suffira-t-il? Président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève, Laurent Terlinchamp n'en est pas certain: «Beaucoup de gens ont vécu différemment durant la pandémie et décidé de se réorienter. Ils ont pris conscience qu'ils sont dans une profession qui est la première touchée par les fermetures et les restrictions en cas de nouvelle crise sanitaire».

#### FINANCES SOUS PRESSION

Côté finances, les restaurateurs n'ont pas fini de s'arracher les cheveux. Sur ce sujet également, Laurent Terlinchamp est révolté par la façon dont le SECO traite sujet: «Nous sommes encore en difficulté financière à cause du Conseil fédéral. C'est inadmissible!»

Le 17 novembre 2021, le Tribunal fédéral a pourtant rendu un arrêt de principe en matière de calcul du gain déterminant dans le cadre de la fixation de l'indemnité en cas de RHT (réduction de l'horaire de travail) des salariés payés au mois. Les juges de Mon-Repos ont décidé qu'il convenait de prendre en compte les jours de vacances et les jours fériés de ces travailleurs dans le calcul de l'indemnité en cas de RHT.

Le SECO (Secrétariat d'Etat à l'économie) est toujours en train d'élaborer une solution technique pour aider les entreprises et les caisses de chômage dans leurs démarches. Dans le même temps, les établissements qui ont contracté des prêts Covid ont dû commencer à les rembourser.

Pour couronner le tout, la guerre en Ukraine fait flamber le prix des marchandises et de l'énergie réduisant la marge de ceux qui n'ont pas fait le choix pour l'heure d'augmenter leurs prix à la carte, craignant de perdre des clients.

Entre problèmes d'embauche et soucis économiques, la restauration nécessite plus que jamais une bonne dose de passion!

kg  
**3.85**

Lollo rouge/verte  
mélangée  
3 kg net



Toutes les offres TVA exclue



kg  
**1.-**

Farine fleur  
type 400  
25 kg



200 x 12 g  
**8.10**

Quality  
Crème à café  
en portions  
15% de matière grasse  
UHT



**27.6-2.7.2022**

Vous trouverez d'autres offres sous:  
**prodega.ch**



Cher lecteur et chère lectrice,  
Le Journal Le Cafetier prend sa pose estivale.  
Nous aurons le plaisir de vous retrouver  
dès le 9 septembre, avec un journal  
et son supplément Entr'Acte.  
Nous restons joignable et vous pouvez  
nous suivre sur les réseaux.

[www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)



## Les vins suisses représentent un patrimoine culturel

**Vingt ans après la libéralisation du marché, les vins suisses ont atteint un niveau de qualité élevé et une diversité remarquable. Avec la motion «Renforcer la promotion des vins suisses», le Conseil national se donne désormais la possibilité d'aider ces produits à obtenir la reconnaissance qu'ils méritent en tant que patrimoine culturel.**

### Le marché suisse du vin

Le commerce du vin en Suisse s'inscrit dans un marché libre, et non dans une économie planifiée. En 2001, les anciens certificats d'importation pour les contingents tarifaires ont été supprimés et les nouveaux contingents globalisés d'importation de vin étranger sont entrés en vigueur. On estimait que ces nouvelles conditions-cadres allaient bénéficier tant aux producteurs et aux négociants qu'aux consommateurs, en proposant à ces derniers une offre plus diversifiée à des prix plus compétitifs.

Pour les vins suisses, cette ouverture du marché a marqué le début d'une nouvelle stratégie d'identité, de qualité et de durabilité. La plupart des producteurs ont un niveau de formation élevé et agissent comme des entrepreneurs responsables, et grâce à leur souci de la qualité et à des mesures de marketing appropriées, ils peuvent vendre leurs vins à des prix intéressants sur le marché suisse.

Ce succès commercial peut être exprimé en quelques chiffres: depuis 2017, les vins suisses ont gagné des parts de marché et représentent actuellement (en 2021) environ 35% du marché total. Les importations de vin, pour leur part, n'ont jamais dépassé le volume du contingent tarifaire de 170 millions de litres par an depuis l'introduction de ce dernier en 2001. Le marché helvétique oscille donc assez précisément autour de 60% de vin étranger et 40% de vin indigène. Cette dernière proportion correspond en gros au rendement de la récolte des vignobles suisses, qui s'élève à environ 15 000 hectares.

### Des défis à relever

Si les producteurs suisses se sont en grande partie – et même en majorité – considérablement développés depuis une vingtaine d'années, le vin suisse n'en reste pas moins confronté à une difficulté particulière pour adapter l'offre à la demande: l'influence du climat entraîne régulièrement de grandes variations de récolte d'une année à l'autre, ce qui rend difficile la garantie d'une offre constante sur le marché.

De plus, les vins importés exercent une forte pression concurrentielle, non seulement par leur quantité et leur prix, mais aussi par leur diversité et leur capacité d'innovation. À cela s'ajoutent les aides à la promotion octroyées par les pays d'origine: les régions viticoles italiennes, principales concurrentes des vignobles suisses, occupent chez nous une part de marché de 26%; elles reçoivent des subventions publiques pour soutenir leur présence sur les marchés tiers, à hauteur de 102 millions d'euros, dont 18 millions pour le seul marché suisse. Les vins français, espagnols et autres bénéficient également, de la part de leurs pays d'origine, d'une aide à la vente représentant plusieurs

millions d'euros.

Ces moyens de promotion sont attribués en toute connaissance de cause: ils sont ajustés pour financer des mesures crédibles et ciblées, qui aident à positionner les vins de manière compétitive et qui ont un impact sur les comportements d'achat.

### Améliorer le positionnement sur le marché et la promotion des ventes

La commercialisation des vins suisses a obtenu des succès incontestables au cours de ces dernières années. Cependant, les objectifs stratégiques – 40% de part de marché en Suisse, augmentation des exportations à environ 3% de la production nationale – ne sont ni atteints ni garantis dans la durée. Pour cela, il est nécessaire de renforcer et d'élargir les activités de promotion, ce qui nécessite un financement adapté, prévisible et à long terme.

Un meilleur positionnement des vins suisses, dont la qualité est indiscutable, passe par un renforcement de leur identité, de leur diversité et de leur durabilité, ainsi que par une orientation plus marquée vers les demandes des consommateurs. Les producteurs de chacune des deux grandes régions linguistiques doivent en outre avoir le réflexe de traiter l'autre partie de la Suisse comme un marché d'exportation, car les habitudes et les demandes des consommateurs diffèrent d'une région à l'autre.

Swiss Wine Promotion, l'organisation de promotion des vins suisses, a formulé des objectifs précis pour les années à venir, afin que les vins suisses atteignent la part de marché souhaitée de 40%. Dans cette optique, les partenaires naturels des producteurs sont les négociants, le commerce de détail, la gastronomie, les cantons et la Confédération.

La branche viticole suisse, des producteurs aux négociants, consacre déjà des montants considérables pour financer sa promotion. Mais les moyens que la Confédération a mis à disposition jusqu'à présent pour soutenir les ventes semblent modestes en comparaison de son engagement en faveur d'autres produits agricoles. Grâce à la motion «Renforcer la promotion des vins suisses», le Parlement a désormais la possibilité de donner un signal crédible, en allouant 9 millions de francs par an pour que les vins suisses obtiennent la reconnaissance qu'ils méritent en tant que patrimoine culturel. Il s'agit non seulement d'améliorer la compétitivité des produits suisses par rapport à ceux importés, mais aussi de permettre à ce secteur économique de maintenir durablement des entreprises et des emplois.

Olivier Savoy

Traduction: Pierre-Gabriel Bieri



## DU MALT PRODUIT À DELÉMONT

Le 11 juin dernier, au cours d'une journée portes ouvertes, la Société des sélectionneurs jurassiens (SSJ) et la Coopérative Malticulture, ont inauguré une nouvelle installation de production de malt à Delémont. Elles permettront d'offrir, chaque année, dans le chef-lieu jurassien, du malt pour la production d'un million de bières artisanales brassées dans le canton. Cette inauguration a coïncidé avec le centième anniversaire de la société coopérative des sélectionneurs jurassiens, fondée en 1922 dans le but d'approvisionner la région jurassienne en semences de céréales de qualité, certifiées de céréales sous le label commercial CERTISEM Jura. La Coopérative Malticulture a, quant à elle, pour objectif de valoriser l'orge de l'arc jurassien. Elle compte actuellement une cinquantaine de membres, surtout des brasseurs et des agriculteurs. Elle propose cinq types de malts (malt type pils; malt type pils – biologique; Pale Ale; Carahell – biologique et malt de blé – biologique). Sur demande, des malts spéciaux peuvent être réalisés pour les brasseurs membres de la Coopérative. Le canton du Jura abrite une douzaine de brasseries artisanales, notamment à Delémont, Porrentruy, Saignelégier et St-Ursanne.

G. P.

plus de  
2000  
actions  
chaque semaine



21%

1.95

kg

**Courgettes de Suisse, 5 kg**



37%

32.88

kg

**Filet de thon frais du Sri Lanka**



32%

7.22

kg

**Côtelettes de porc frais entremêlées de Suisse, 10 pièces**

ALIGRO

Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran

Offre valable du 27 juin au 2 juillet 2022 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

## AMBASSADEUR DU TERROIR

## Le Café des Sources

**ORIGINAIRE DES VOSGES, LE CHEF ÉRIC VOURIOT EST ARRIVÉ EN SUISSE EN 1983. DEUX ANS PLUS TARD, IL S'EST INSTALLÉ À GENÈVE, UN COIN DE PAYS QU'IL A ADOPTÉ ET QUI L'A EMBRASSÉ. IL N'A PLUS VOULU LE QUITTER.**

PAR GEORGES POP

Après un passage dans les cuisines du Beau-Rivage, puis dans celles d'une importante société de restauration, il a pris la barre du Café des Sources en 2009, avec la volonté affirmée de mitonner une cuisine orientée vers les produits de la région; un engagement auquel il n'a jamais dérogé.

« J'aime travailler tous les produits de saison. Je n'ai pas de préférence, sinon que je suis très attaché aux herbes et aux épices que je me procure chez l'horticulteur Camille Boschung, à Soral. Mais ma cuisine est très variée. Elle répond autant à la demande d'une clientèle fidèle qui réclame ce que j'ai baptisé "Les Incontournables" de ma carte, qu'à celle d'une clientèle curieuse de découvrir "Nos Suggestions", inscrites sur ardoise. Le point commun, c'est la permanence des produits locaux », explique Éric Vouriot.

#### DE QUOI SATISFAIRE LES PALAIS LES PLUS EXIGEANTS

La carte de l'établissement témoigne de ce goût de la variété. Quelques exemples: Cassolette d'asperges vertes et morilles fraîches à l'ail des ours; Malakoff viande séchée & crudités; Cœur d'entrecôte du « Molard » rassis sur os (4 semaines) à la moëlle & à l'échalote; Carré de porc de Jussy au miel & aux épices; Souris d'agneau à la cannelle & citron vert ou encore Quenelle de brochet maison soufflée sauce homardine, etc. De quoi, on le constate, satisfaire les palais les plus exigeants.

Côté fournisseurs, l'imaginatif chef genevois avoue qu'il prend le temps, parfois, de musarder entre les étals du marché de Plainpalais, situé à un jet de pierre de son établissement. La maison François Brasier, à

Carouge, a ses préférences pour les fruits et légumes, la crèmerie Lалуque, à un pâté de maison de son « bistrot », a ses faveurs pour les produits laitiers, alors que la boulangerie Franck Bonne lui livre pain et viennoiseries. « Pour le poisson, perches, brochet ou omble, je peux compter sur deux pêcheurs que je connais de longues dates, mais je ne vous en dirais pas plus (rires) ». (Sous-entendu: concurrence oblige!)

#### PRIORITÉ AU VIGNOBLE GENEVOIS

Un petit coup d'œil sur la carte des vins confirme l'orientation genevoise de l'établissement avec des crus issus de vignobles renommés d'Anières (Domaine des Champs Lingot); de Bernex (Domaine de Beauvent); de Lully (Domaine Des Curiades) ou encore de Chouilly (Domaine des Abeilles d'or), pour ne citer que ces quelques exemples. À 63 ans, cet amoureux du terroir genevois espère rester actif pendant encore quelques belles années. D'autant qu'il peut compter sur le soutien de Léontine, son épouse, qui, de son propre aveu, le débarrasse d'une bonne partie de « la paperaie administrative ».



*Café des Sources*

Café des Sources - 8, rue des Sources - 1205 Genève - T. 022 320 67 98 - [www.cafedesources.ch](http://www.cafedesources.ch)



## COMBISTEAMERS EN STOCK

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

L'ESSENCE MEME D'UN FOUR COMBINE

LE PARTENAIRE FIABLE DE VOTRE CUISINE



GASTRO  
GOM  
MACHINES

UNOX

021 711 29 77

[INFO@GASTROMACHINES.CH](mailto:INFO@GASTROMACHINES.CH)



Le Théâtre La Mouette présente  
Le Grand Spectacle de l'Été 2022

1652 à Genève. Une sorcière, une légende, des contes.



Un spectacle en plein air et ambulant, de village en village durant tout l'été chez les vignerons de Genève

## Le Charroi de la Michée

Drôle, truculent, historique - Un spectacle inédit et populaire

### Le Charroi de la Michée

du 29 Juin au 17 juillet et du 10 au 28 Août 2022

Inspiré des thèmes historiques, des légendes et des contes de Genève et basé sur l'histoire de Michée Chauderon, la dernière sorcière brûlée à Genève. Ce spectacle inédit se veut être un partage entre les viticulteurs, les artistes de La Mouette et le public. De village en village, de domaines en domaines durant cet été, venez chez les vignerons genevois assister à ce spectacle en plein air: drôle, truculent et historique.

Dates et lieux de la tournée: [www.cielamouette.ch](http://www.cielamouette.ch)

### TRAIN DU TERROIR NEUCHÂTEL

#### 30 juin: Caves du Prieuré de Cormondrèche

A bord de la voiture salon, venez découvrir ou redécouvrir la Vallée de La Sagne et des Ponts grâce à la ligne 222 reliant La Chaux-de-Fonds aux Ponts-de-Martel.



Participez à une dégustation de vins unique en son genre en partenariat avec Neuchâtel Vins & Terroir. Tout en voyageant à travers un paysage typiquement neuchâtelois, découvrez les producteurs de la région!

Des rendez-vous hauts en terroir et gastronomie vous attend! Ne tardez pas à réserver car les places sont limitées.

[www.neuchatel-vins-terroir.ch](http://www.neuchatel-vins-terroir.ch)

### PROSPER MONTAGNÉ À CHOULLY

Pour fêter le début de l'été, le club Prosper Montagné met sur pied un événement convivial, gourmand et chaleureux, en pleine campagne genevoise le 29 juin prochain dès 18h30. Le Clos du Château de Nathalie et Lionel Dugerdil vous ouvre ses portes pour une visite et dégustation de leurs meilleurs crus. Les participants auront le plaisir de découvrir «La Courtisane», un nectar qui sera étiqueté le jour-même.

Pour accompagner ces beaux flacons, Fabrice Müller, de la Maison Müller des Halles de Rive, amènera sa plus belle palette de fromages.

Yanna Delière sera également de la partie avec son Journal du Sommelier, une collection de livres dédiée à l'univers de la sommellerie. Ce projet éditorial, porté par la jeune femme, a pour objectif de faire découvrir des boissons ou des régions viticoles du monde. Dernièrement, Yanna Delière a sillonné le vignoble suisse pour éditer son deuxième ouvrage, consacré aux vins suisses. Sur 400 pages, ce livre présente le vignoble helvétique dans son intégralité et se compose, entre autres, d'une centaine de portraits de vignerons qui vinifient aux quatre coins du pays.

M. M.

Un livre à commander sur [www.journaldusommelier.ch](http://www.journaldusommelier.ch)

Plus d'informations sur cette soirée savoureuse: [mickael.carassou@gmail.com](mailto:mickael.carassou@gmail.com), T. 078 657 93 55



## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE GASTROJURA L'inflation et la pénurie d'effectifs au menu

L'Assemblée générale de GastroJura s'est réunie le 14 juin dernier, en présence d'une trentaine de membres et d'invités, au Restaurant de la Croix-Blanche, à Berlincourt, dans la vallée de Delémont. Au-delà de l'ordre du jour, ce fut aussi l'occasion pour Maurice Paupe, le Président, de passer en revue les difficultés auxquelles le secteur de la restauration et de l'hôtellerie doit faire face, au sortir d'une crise sanitaire qui a laissé des traces, notamment en termes d'effectifs.

de réorganiser les horaires, pour rendre le travail plus attractif», précise le Président de GastroJura.

### «UN SERPENT QUI SE MORD LA QUEUE»

Autre sujet de préoccupation: la flambée des prix des matières premières et de l'énergie. «J'ai été très déçu en entendant un Conseiller fédéral annoncer qu'aucune mesure n'était prévue pour faire face à ces augmentations. Se contenter de répercuter la hausse des prix sur notre clientèle nous mettrait dans la situation d'un serpent qui se mord la queue. Ce n'est pas forcément une bonne solution», explique Maurice Paupe qui est lui-même à la barre du Café de la Poste, à Saignelégier. Il espère, malgré tout, que la saison estivale, délivrée des contraintes sanitaires, donnera un coup de fouet au secteur. GastroJura compte 210 membres, un chiffre en légère augmentation.

### RELÈVE À LA TÊTE DE LA COMMISSION PROFESSIONNELLE

GEORGES POP

Seul changement à l'interne du Comité: Yann Studer, de l'Auberge de la Couronne, à Saignelégier, va succéder à Yves Petignat, de l'Hôtel La Caquerelle, à Asuel, à la tête de la Commission professionnelle. Yves Petignat a œuvré pendant 21 ans pour offrir aux apprenties et apprentis du canton une formation optimale et promouvoir les métiers de bouche et ceux liés à la restauration auprès de jeunes. La passation se fera en douceur dans le courant de cette année. Le sortant a été chaleureusement remercié pour son travail.

«En raison des fermetures successives, la pandémie a réduit le personnel de nombreux établissements. Aujourd'hui, il n'est pas facile de réembaucher des collaborateurs, car une forme d'insécurité subsiste. Du coup, faute de bras, certains restaurants sont contraints de fermer le dimanche, ou certains soirs», constate Maurice Paupe.

Face à cette situation un projet de plateforme informatique destinée à l'échange de personnel, ainsi qu'à l'embauche, est en cours de réalisation, en association avec d'autres sections cantonales. «Certains restaurateurs examinent aussi la possibilité



Maurice Paupe reste fermement à la présidence de GastroJura.

PUBLIREPORTAGE

## BRUNNER-ANLIKER LANCE L'ÉLARGISSEMENT DE SA GAMME DE MACHINES SOUS VIDE

Le fabricant suisse de machines  
Brunner-Anliker AG, dont le siège est à  
Kloten et l'usine à Quartino, élargit son  
assortiment avec des machines sous vide.

Les appareils sont entièrement en acier inoxydable et convainquent par leur chambre à vide emboutie ainsi que par leur pompe haute performance de Busch. Le système de soudage sans fil et la commande par capteur avec valeurs de réglage préprogrammées permettent une manipulation simple et des résultats de soudage optimaux.

Disponibles en trois tailles différentes avec des longueurs de scellage de 260 mm, 320 mm et 420 mm, les machines sous vide Brunner-Anliker offrent la solution optimale pour toutes les exigences de la gastronomie.

### VOTRE ENTRETIEN ANNUEL - SIMPLE, FACILE ET SANS ENGAGEMENT

Pour que votre machine sous vide reste toujours opérationnelle, Brunner-Anliker vous propose un entretien annuel dans votre entreprise. Vous serez contacté chaque année pour convenir d'une

date appropriée et les travaux de maintenance seront effectués sur place. Sans frais fixes et résiliables à tout moment. Notre équipe de vente vous fournira volontiers de plus amples informations sur le contrat de maintenance.



**BRUNNER  
ANLIKER**  
swiss made

**Brunner-Anliker AG**  
Brunnergässli 1 - 5 - 8302 Kloten  
T +41 44 804 21 00  
[mail@brunner-anliker.com](mailto:mail@brunner-anliker.com)  
[brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com)

# 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.



LA FRAÎCHEUR DE L'EAU DE L'ALPSTEIN ET DE L'ORGE BRASSICOLE MÛRIE AU SOLEIL DE ROMANDIE

Une bière spéciale est brassée dans le village d'Appenzell avec l'eau fraîche de l'Alpstein.

**APPENZELLER BIER**

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



Nicolas Paulin, membre du jury et vice-président de la promotion des vins de Genève auprès de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève.



Mathias Schulz, deuxième du concours pour l'École Hôtelière de Genève

## CONCOURS DES ÉCOLES HÔTELIÈRES Cinq crus à déguster

Après deux ans d'absence, le concours des écoles hôtelières a signé son grand retour cette année. La phase finale s'est déroulée ce jeudi 2 juin au sein de l'École hôtelière de Genève (EHG).

### CONCOURS

Trois écoles ont participé à cette édition 2022: l'EHG, la SHMS de Lysin (Swiss hotel management school) et la HFZ (Hotelfachschule Zürich). Après une première sélection en interne, trois élèves accompagnés de leurs professeurs sont venus s'affronter lors de la phase finale.

Lors de la demi-finale, les élèves ont dû répondre à des questions générales sur la région viticole genevoise. Le meilleur de chaque école a ensuite représenté son établissement lors de la finale.

Une finale qui s'est déroulée sous forme d'une dégustation de 5 vins à l'aveugle face aux étudiants et à un jury composé de professionnels du monde du vin: Nathalie Möri, rédactrice au GHI, Geoffrey Bentrari (sommelier de l'hôtel Président Wilson, élu meilleur sommelier de Suisse en 2010), et Nicolas Paulin (membre du comité de la Société des cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève, restaurateur



Yannick Segert, gagnant du concours pour l'école hôtelière de Zürich. PHOTOS: © Lucie Poirier

et vice-président de la promotion des vins de Genève dans la restauration).

Yannick Segert de l'école hôtelière de Zürich (HFZ) a remporté le concours!

Mathias Schulz de l'EHG a terminé à la seconde place devant Yen-Kuan Liu.

# 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**

## À VENDRE

## A VENDRE

**1 LOT DE 8 X ENTOURAGES DE TERRASSE**  
Fond métallisé, en verre sécurisé, pieds métalliques, équipé pour lampadaires avec câbles électriques et boîtiers de raccordement.

L 2m H 1,5m

CHF 150.- / pièce

**1 LOT DE 6 X ENTOURAGES DE TERRASSE**

Fond métallisé, en verre sécurisé, pieds métalliques.

L 2m H 1,5m

CHF 100.- / pièce

A récupérer sur place à Genève.

Paiement comptant à la livraison.

Contact par e-mail :

cafedeparis@chezboubier.com



## COGÉANCE

RECHERCHE POUR  
COGÉANCE D'UN  
CAFÉ-RESTAURANT

Recherche impérativement dès la mi-août jeune couple de professionnel (1 cuisinier et 1 serveuse de formation) et titulaire d'une patente pour la cogérance d'un joli restaurant en altitude dans le Valais romand avec accès toute l'année en 5 minutes de la plaine en téléphérique. Fermé le dimanche.

Potential pour développer la restauration avec le bénéfice d'un réseau bien renommé.

Capacité de 30 places en salle à manger et 45 places dans le café.

Possibilité de location d'un logement neuf de 2 ½ pièces pour les gérants sis en dessus du café restaurant.

Envoi de dossier candidature par e-mail :

cafedeparis@chezboubier.com

## LOCATION



**Local pour une épicerie de 190m2 à louer**

Date de reprise : à convenir  
Loyer CHF 1'820.- + CHF 190.- de charges

**Les dossiers de candidatures contenant :** concept d'exploitation, extrait de casier judiciaire et de l'office des poursuites, copie d'une pièce d'identité valable et certificats de bonnes mœurs seront à adresser à : Administration communale, Rue du Vieux-Collège 1, 1262 Eysins ou par courriel à [greffe@eysins.ch](mailto:greffe@eysins.ch).

Il ne sera répondu qu'aux dossiers correspondants.



**Local pour un tea-room de 163m2 à louer**

Date de reprise : à convenir  
Le montant de la location sera à discuter avec la Municipalité.

**Les dossiers de candidatures contenant :** concept d'exploitation, extrait de casier judiciaire et de l'office des poursuites, copie d'une pièce d'identité valable et certificats de bonnes mœurs seront à adresser à : Administration communale, Rue du Vieux-Collège 1, 1262 Eysins ou par courriel à [greffe@eysins.ch](mailto:greffe@eysins.ch). Il ne sera répondu qu'aux dossiers correspondants.

## MISE AU CONCOURS

## À REMETTRE

  
**Mise au concours du poste de tenancier du restaurant à l'enseigne « LE VG » à Genève**

Afin d'assurer l'exploitation de son restaurant « LE VG » sis 92, rue de Carouge à Genève, la Société des Vieux-Grenadiers de Genève met au concours le poste de tenancier. Les personnes intéressées devront correspondre au profil suivant :

- **Professionnel reconnu de la restauration et/ou de l'hôtellerie si possible titulaire du diplôme de cafetier restaurateur ;**
- **Être doté d'une expérience avérée dans l'exploitation d'un restaurant. Être titulaire d'un diplôme de cuisinier serait un atout ;**
- **Être doté d'une expérience avérée dans le service et l'élaboration d'importants banquets ;**
- **Être motivé par l'entretien, l'animation et la gestion d'un bâtiment historique doté de plusieurs salles et annexes, dont une terrasse et un grand jardin ;**
- **Être particulièrement motivé pour travailler dans un cadre et une ambiance spécifiques, en contact permanent avec les dirigeants et les membres d'une société patriotique renommée, avec lesquels il sera appelé à collaborer très fréquemment ;**

Le poste est à repourvoir pour le 1<sup>er</sup> janvier 2023.

Nous tenons à disposition des personnes intéressées, un cahier des charges complet relatif au poste à repourvoir, ainsi qu'un descriptif détaillé des infrastructures.

Les offres, accompagnées d'une lettre de motivation, d'un cv, de diplômes ou autres documents, sont à adresser avant le 15 août 2022 à : [cc@vieuxgrenadiers.ch](mailto:cc@vieuxgrenadiers.ch)

A remettre

**Bar-restaurant**

Renommé et branché dans station valaisanne

- Bar de 35 places
- Restaurant de 80 places
- Terrasse de 40 places
- Secteur livraison bien développé
- Continuité du bail actuel de 6 ans
- Reprise du mobilier-matériel et du stock par l'acquisition de la Sàrl.
- Entrée automne 2022
- Prix de vente KCHF 650

[info@pme-successions.ch](mailto:info@pme-successions.ch)  
J. Meyer +41 79 217 36 21

**RÉGION YVERDON GRANDSON : BUREAU REVIREST**

**DEUX BRASSERIES RESTAURANTS** de renom à remettre.

Renseignements:  
[info@revirest.ch](mailto:info@revirest.ch)  
022 784 25 65 - 079 231 17 57

La Commune de Champvent met au concours la location de :

**L'AUBERGE DE CHAMPVENT**

- emplacement villageois attractif
- locaux équipés et agencés
- café et salle à manger de 40 et 50 places
- 9 places de parc
- bail commercial de 5 ans
- entrée prévue en août 2023
- petit matériel à la charge du locataire
- parfait état d'entretien

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA

Peter Neuhaus

Av. Général-Guisan 42 | CH-1009 Pully

+41 21 721 08 08

[peter.neuhaus@gastroconsult.ch](mailto:peter.neuhaus@gastroconsult.ch)

**Gastroconsult**   
proche. compétente.

  
- 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](mailto:info@miltek.ch)  
[www.miltek.ch](http://www.miltek.ch)

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

**ROUVIERE SLICING SA**  
**PIANOS INDUCTION**  
2 ou 4 feux  
Prix ultra compétitifs  
GARANTIE 3 ans



[rouvierslicing@gmail.com](mailto:rouvierslicing@gmail.com)  
[www.rouvierslicing.ch](http://www.rouvierslicing.ch)  
Dans la gamme, des planchas, des wok etc.....  
Depuis 1969 au service des cafetiers  
Restaurateurs **0848 666 081**



SITE INTERNET

[www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)



**facebook**

Journal Le Cafetier

## 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](mailto:journal@scrhg.ch)

## ➤ Rédactrice en chef: Myriam Marquant

## ➤ Rédaction: SOFIED SA

## ➤ Correspondants: Manuela Magnin et Georges Pop.

## ➤ Abonnement:

1 an Fr. 70.— (2,5% TVA incluse);

## ➤ Tarif publicités:

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

## ➤ Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex. (32000 lecteurs chaque semaine)

## ➤ 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](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)

## ➤ Éditeur et administration:

SOFIED SA  
Avenue Henri-Dunant 11 — 1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

[www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

**LE CAFETIER**

Page facebook:

**Journal Le Cafetier**

# MOTS CROISÉS

N° 1235

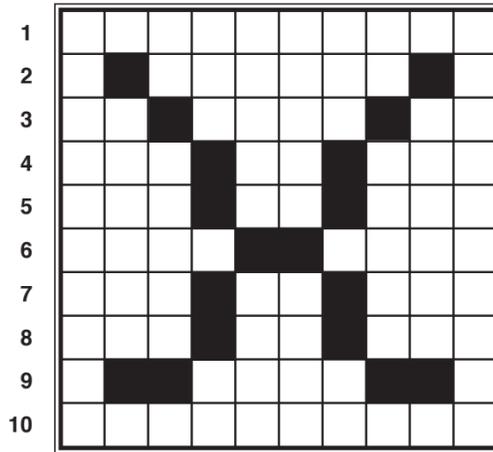
## Horizontalement

1. Très grosse bête. – 2. Mémé. – 3. Mec plus ultra. Récupéra après avoir exagéré. Fait le lien. – 4. Se trouve en bibliothèque. Personnel. Fait mal au pied. – 5. Changea de peau. Conjonction. Roi d'Israël. – 6. La place du feu. Utile en cas de crevaisson. – 7. Démonstratif. Traduit l'âge. Tranchant. – 8. Fureur. Jeu de stratégie. Bête à manger du foin. – 9. Petit papillon. – 10. Se place au-dessus de la barre.

## Verticalement

1. Homme de bonne santé. – 2. Bondir. – 3. Démonstratif. Gourmandise aux fruits. – 4. Problème. Personnel. – 5. Chêne vert. Ne pas se tourner les pouces. – 6. Plumage de canard. Evalua. – 7. Régna il y a fort longtemps. Entre marteau et enclume. – 8. Dans la gamme. Assiégea. – 9. Rapport au vent. – 10. Instrument de chirurgien.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



## Solution des mots croisés N° 1234

P	A	R	T	E	N	A	I	R	E
Y	O	Y	O		I				N
R	U	T		P	A	M	E	N	T
A	T	H	L	E	T	I	Q	U	E
M	A	M	A	N		N	U	I	T
I	T	I	N	E	R	A	I	R	E
D		C	I	T	E	R	N	E	
A	C	I	E	R	I	E	S		M
L	I	E	R	E	N	T		N	O
E	L	N	E		E	S	S	A	I

## MANGER INTELLIGENT

# Comment concilier le goût et la santé

Vous avez des questions sur l'équilibre alimentaire? Cet ouvrage, paru aux éditions EPFL Press, vous dit tout sur les bases de la nutrition pour tous.

M.M.

### LIVRE

Difficile de savoir quoi manger au XXI<sup>e</sup> siècle. Bombardé d'informations, parfois contradictoires, le consommateur ne sait plus à quelles étiquettes se vouer ni s'il doit s'abandonner à tel ou tel régime à la mode. Entre les fausses promesses nutritionnelles et les vrais impératifs de santé, comment savoir ce qui est bon et ce qui ne l'est pas? Faut-il suivre les recommandations des influenceurs ou celles des médecins? Opter pour un yogourt sans sucre ajouté, mais truffé d'édulcorants? Faut-il éviter le gluten et bannir le lactose? Doit-on manger du poisson pour les Oméga 3 ou le fuir à cause du mercure? Et que dire de tous ces aliments auxquels sont ajoutés vitamines et sels minéraux? Sont-ils vraiment bons pour la santé?

Yseult Théraulaz, Céline Ohayon et Nicolas Godinot, trois spécialistes suisses de l'alimentation venus d'horizons différents rassemblent ici leurs connaissances pour essayer de répondre à ces questions. Loin d'être un ouvrage culpabilisant, Manger intelligent se donne pour mission d'expliquer les bases de la nutrition et de permettre ainsi au consommateur de faire des choix éclairés concernant son alimentation.

[www.epflpress.org](http://www.epflpress.org)

### LES AUTEURS

**Yseult Théraulaz** est journaliste indépendante. Après avoir travaillé plus de dix ans dans un grand quotidien vaudois où elle a été notamment cheffe de rubrique et co-responsable de la page santé, elle s'est spécialisée dans les articles de vulgarisation médicale et scientifique. Mère de trois enfants et adepte de sports d'endurance, les enjeux d'une alimentation saine ont toujours occupé une place importante dans son quotidien.

**Céline Ohayon** est biologiste spécialisée en nutrition, didacticienne de l'éducation nutritionnelle et professeure de Pilates. Elle travaille actuellement à la Haute école pédagogique du canton de Vaud sur le développement et l'enseignement de l'éducation à l'alimentation, une nouvelle discipline qu'elle a conçue.

**Nicolas Godinot** est conservateur des sciences de la nature à l'Alimentarium de Vevey. Titulaire d'un doctorat en neurosciences et avec plus de quinze ans d'expérience de recherche pluridisciplinaire, son cheval de bataille est la vulgarisation scientifique afin de permettre à toutes et tous d'avoir une meilleure compréhension du monde, aussi merveilleux que complexe, de l'alimentation.



# COURS DE CAFETIER

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

## UNE FORMATION: 4 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!

### 225<sup>e</sup> SESSION

Examens du 25 novembre au 4 décembre 2022

1

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

### COURS MIXTE

CHF 1350.-

OU 1350 - 750\* = CHF 600.-

Cours E-Learning + jours de formation en présentiel  
Dès août 2022

2

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

### COURS DU JOUR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750\* = CHF 1240.-

Du 19 septembre au 10 novembre 2022  
Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h45 et de 13h à 16h15

Pour bénéficier du chèque annuel de formation, faites votre demande auprès de [www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation](http://www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation)

4

VOUS VOULEZ APPRENDRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ, ET VOUS SOUHAITEZ ÊTRE AUTONOME DANS VOTRE APPRENTISSAGE?

### COURS E-LEARNING

CHF 600.-

Accès à la plateforme dès août 2022  
Formulaire de pré-inscription sur [www.coursdecafetiergeneve.ch](http://www.coursdecafetiergeneve.ch)  
Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

3

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

### COURS DU SOIR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750\* = CHF 1240.-

Du 29 août au 19 novembre 2022  
Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h45 et de 13h à 16h15

*L'excellence dans la formation*



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

T. 022 329 97 22

# VOS PARTENAIRES ROMANDIE

## POUR LA

### 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)



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

### LAIT



**COOPÉRATIVE LAIT ÉQUITABLE**  
 Av. du Grammont 9  
 1007 Lausanne  
 T. +41 79 904 63 74  
 info@fareswiss.ch  
[www.faireswiss.ch](http://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](http://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](http://www.ditzler.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)

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

### 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)

### 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)



**TRANSGOURMET/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)

### FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



**SCHAERER 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)

### 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)

### HYGIÈNE



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

### NOURRITURE



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

### FOIE GRAS



**ROUGIÉ**  
 Euralis Gastronomie  
 Bld de l'Europe - 64230 Lescar  
 T. +33 5 59 77 60 77  
[pro.rougie.fr](http://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](http://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](http://www.petitforestier.com)

### 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)



**CAFINA AG**  
 Untere Brühlstrasse 13  
 4800 Zofingen  
 T. +41 62 889 42 42  
 info@cafina.ch  
[www.cafina.ch/ch-fr](http://www.cafina.ch/ch-fr)  
[mycafina.ch/fr](http://mycafina.ch/fr)

### CAVIAR



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

### PACKAGING



**VAC-STAR AG**  
 Rte de l'Industrie 7  
 CH-1786 Sugiez  
 T. +41 26 673 93 00  
 info@vac-star.com  
[www.shop.vac-star.com](http://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](http://www.mauler.ch)

### BIÈRE



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

## VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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

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

## 1<sup>ER</sup> AU 30 OCTOBRE 2022

# LE CONCOURS DE LA RESTAURATION DURABLE

L'alimentation représente, selon les calculs, entre 20 à 30% de notre impact environnemental et constitue donc un levier important pour baisser nos émissions de gaz à effet de serre. Nous sommes toutes et tous concerné-e-s par le changement climatique, et vous êtes des acteurs et actrices clés pour promouvoir et favoriser la transition vers une alimentation locale, saine et respectueuse de notre planète.

Avec cette édition 2022 du **Concours de la restauration durable** (anciennement Concours de la Semaine du Goût), nous reconduisons l'expérience positive d'un concours sur une durée d'un mois, et nous encourageons tous les restaurants du canton à y participer pour mettre en œuvre et valoriser ce changement de pratiques culinaires.



La dotation générale du concours est une nouvelle fois revue à la hausse, pour atteindre cette année CHF 27500.-. Huit prix et quatre distinctions viendront récompenser les restaurants les plus engagés.

La Charte du Concours, reste inchangée. Cet événement est ainsi l'occasion de mettre en valeur auprès de votre clientèle les artisan-ne-s et producteur-trice-s de notre région qui sont au cœur de votre métier, mais aussi de repenser plus globalement les

habitudes alimentaires, pour évoluer vers une nourriture plus diversifiée, saisonnière et limitant les émissions de gaz à effet de serre.

L'inscription à ce Concours de la restauration durable est gratuite et les organisateurs vous assurent une importante communication.

En parallèle et suite au succès rencontré ces dernières années, le Service cantonal du développement durable réitère son offre de formation à la cuisine végétarienne aux restaurateur-trice-s inscrit-e-s au Concours de la restauration durable. Vous pouvez indiquer dans le formulaire d'inscription votre intérêt pour une telle formation.

**Retrouvez toutes les informations et le formulaire d'inscription:**  
[www.ville-ge.ch/moisdugout/](http://www.ville-ge.ch/moisdugout/)  
**À retourner avant le 30 juin 2022.**

Communication: Ville de Genève



C'est dans l'ancien Rosalp que s'est établi le 67 Pall Mall.

## 67 PALL MALL - VERBIER

# Ambassadeur des vins suisses

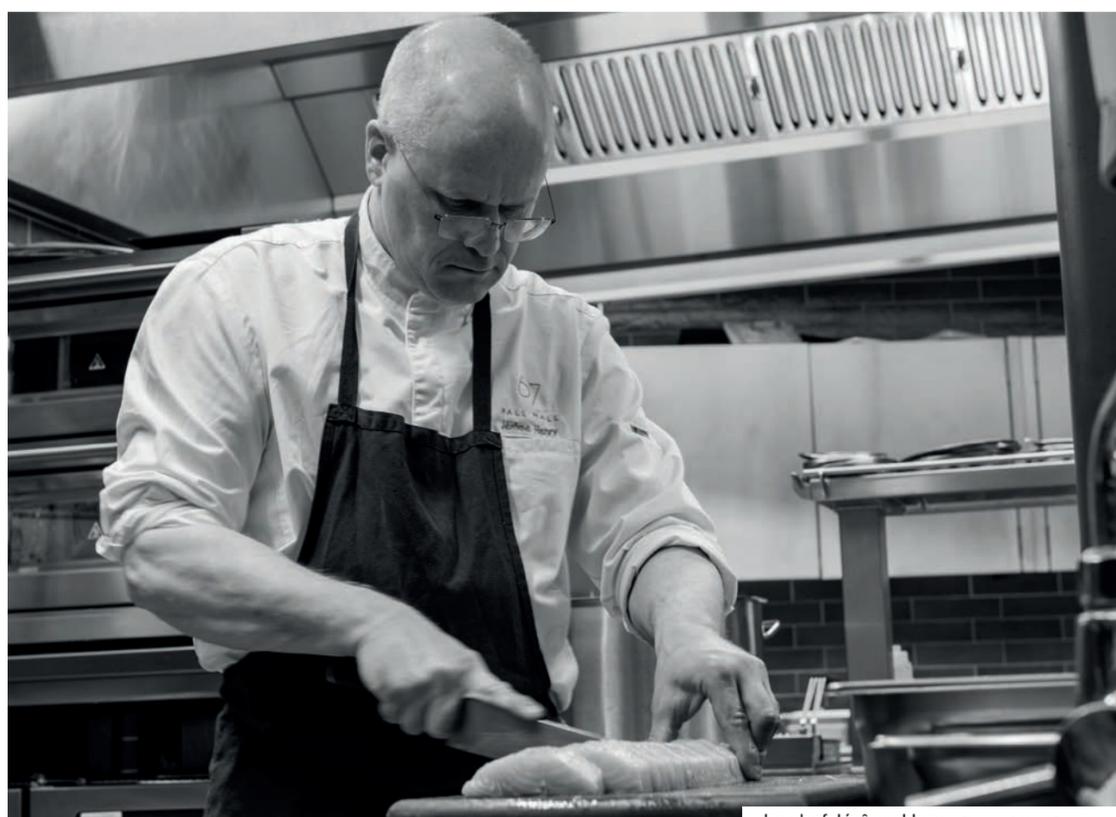
*A la veille du Verbier Wine Festival, qui se déroulera du 1<sup>er</sup> au 8 juillet dans la station bagnarde, zoom sur un établissement qui magnifie à les crus helvètes.*

Les 57 producteurs de la Mémoire des Vins Suisses figurent sur la prestigieuse carte des vins. Au rez-de-chaussée, le bar, ouvert au public, propose 500 références des différents vigneron de la MDVS, dont des anciens millésimes. Un tournus est opéré entre les producteurs avec toujours 10 et 15 vins au verre offerts à la dégustation. Un endroit idyllique pour découvrir les vigneron emblématiques de notre belle Helvétie!

M.M.

VALAIS

[www.67pallmall.com](http://www.67pallmall.com)



Le chef Jérôme Henry. Photos: © Yves Garneau.

Le 67 Pall Mall est un club très sélect qui compte quelque 8600 membres dans le monde. Installé depuis peu à Verbier, ce prestigieux repère d'amateurs de vins est niché à un jet de pierre de la place centrale, dans l'ancienne bâtisse du chef Roland Pierroz. Aux fourneaux de l'antenne valaisanne du 67 Pall Mall, le jeune chef Jérôme Henry réalise aujourd'hui des plats signatures Pall Mall, mais aussi des mets concoctés avec des produits locaux et de saison.

Côté vins, c'est l'extase: 3500 crus, dont 250 servis au verre! C'est la jeune sommelière belge Lucy Meza Ortega qui est aux commandes. Elle s'attèle à faire découvrir aux membres du club et aux clients de passage les grands noms de la viticulture suisse, mais également des producteurs plus confidentiels et ses coups de cœur, qu'il s'agisse de cépages incroyables ou de millésimes quasi introuvables.



## DÉLICE LACUSTRE

# L'écrevisse américaine



Nom latin: *Orconectes limosus*

Famille: *Astacoidea*

Taille/Poids (min-max): 5 à 12 cm/20 à 100 g

Originaire de la côte est des États-Unis, l'écrevisse américaine est une espèce introduite à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle en Europe. Après une première apparition en Allemagne vers 1890, elle rejoint le centre de la France en 1911. Cette espèce s'accommode d'eau de qualité médiocre. Elle affectionne les milieux calmes à fond limoneux et le court lent des grandes rivières et fleuves, riches en végétation. Son caractère invasif est susceptible de provoquer des déséquilibres biologiques.

Introduite dans le Léman il y a plus de 20 ans du côté de Thonon en France. Elle est aujourd'hui l'espèce d'écrevisse la plus abondante dans le Lac Léman et les cours d'eau avoisinants. Malgré son caractère envahissant, elle mérite l'attention des gastronomes pour la finesse de sa chair. Voici deux recettes pour titiller votre inspiration.



LA RECETTE

## Risotto aux écrevisses

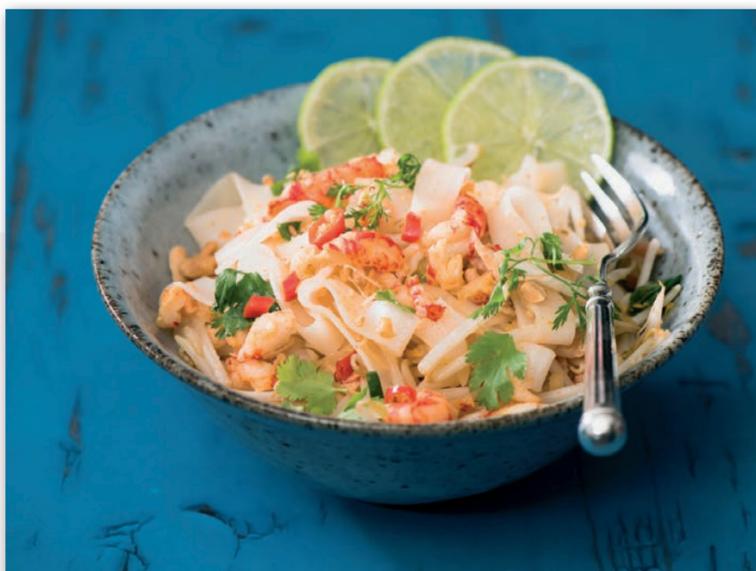
Pour 4 personnes

- 250 g de riz Carnaroli
- 1 échalote
- 1 dl de vin blanc sec
- 1,5 l de bisque maison ou du commerce
- 12 écrevisses du lac
- 50 g de Parmesan
- 30 g de beurre
- huile d'olive
- sel, poivre

**Marche à suivre**

1. Porter la bisque à ébullition et réserver au coin du feu.
2. Cuire les écrevisses à la vapeur durant 7 minutes. Décortiquer et réserver.
3. Ciseler l'échalote. La faire suer dans une cocotte avec l'huile d'olive. Verser le riz et le nacrer.
4. Déglacer avec le vin blanc. Quand le vin est totalement absorbé, mouiller à hauteur

avec la bisque. Cuire durant 18 minutes environ en ajoutant régulièrement de la bisque. Rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson. Ajouter le beurre en morceaux et le parmesan. Bien mélanger. Intégrer les écrevisses décortiquées et servir sans attendre.



LA RECETTE

## Pad thaïes aux écrevisses du lac

Pour 4 personnes

- 250 g de nouilles de riz (épicerie asiatiques, rayons exotiques)
- 250 g de chair d'écrevisses
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 petits piments rouges
- 5 cl de sauce poisson (rayons exotiques)
- 5 cl de sauce soja
- 2 jus de citrons verts
- 4 c. s. de cacahuètes non salées concassées
- 1 c. s. d'huile de cacahuètes toastées (à défaut huile de sésame grillé)
- sel
- pluches de coriandre
- huile de tournesol

**Marche à suivre**

1. Porter un grand volume d'eau salée à ébullition. Y cuire les nouilles selon les instructions figurant sur l'emballage. Égoutter, rincer à l'eau fraîche et réserver.
2. Épépiner les piments et les couper en rondelles. Faire chauffer un wok avec un peu d'huile. Y faire revenir l'ail et le piment. Ajouter les nouilles. Bien mélanger.
3. Intégrer les écrevisses, la sauce poisson, la sauce soja, le jus de citron vert et l'huile de cacahuètes (ou de sésame). Mélanger et réchauffer. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel.
4. Servir avec quelques pluches de coriandre et les cacahuètes concassées.



LA RECETTE

## Pour la bisque

Pour 4 personnes

- 1,2 kg d'écrevisses (chez le pêcheur)
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 4 échalotes
- 1 c. s. de concentré de tomates
- 2 dl de vin blanc sec
- 5 cl de cognac
- 3 dl de bouillon de légumes
- 1 bouquet de cerfeuil
- 2 dl de crème
- sel, poivre
- croûtons à l'ail
- 3 c. s. d'huile d'olive

**Marche à suivre**

1. Disposer tous les ingrédients sur le plan de travail.
2. Éplucher les légumes et les couper grossièrement.
3. Faire chauffer l'huile dans une cocotte et y faire revenir les écrevisses.
4. Ajouter les échalotes, les légumes en paysanne ainsi que le cerfeuil. Bien remuer.
5. Intégrer le concentré de tomates. Laisser pincer.
6. Mouiller avec le cognac et flamber.

7. Mouiller avec le bouillon et le vin blanc sec, puis laisser frémir une vingtaine de minutes.
8. Quand le liquide a bien réduit, éteindre le feu.
9. Passer le liquide en pressant bien les écrevisses et les légumes pour en extraire tout le jus.
10. Remettre à chauffer, rectifier l'assaisonnement. Au moment de servir, intégrer la crème, des croûtons et du cerfeuil.

## CAVES OUVERTES VAUDOISES

## Un excellent millésime 2022

Quelque 70 000 visiteurs ont arpenté les caves du canton les 4 et 5 juin dernier.

De quoi réjouir la profession.

M.M.

## VAUD

**B**enjamin Gehrig affiche un large sourire. Le directeur de l'Office des Vins Vaudois tire un bilan très réjouissant des dernières Caves Ouvertes qui ont amené de nombreux amateurs de vin dans les 230 caves qui participaient à l'événement. «Le digital nous a permis de toucher un nouveau public. Près de 7000 billets ont été vendus en ligne sur la nouvelle plateforme [mescavesouvertes.ch](https://mescavesouvertes.ch). Nous constatons qu'une grande partie des achats en ligne a été faite par des jeunes de moins de 35 ans».

Autre sujet de réjouissance : de plus en plus de visiteurs viennent de l'étranger, de Londres, d'Allemagne et des Etats-Unis, sans oublier les œnophiles d'outre-Sarine, à nouveau très nombreux à passer la porte des caves vaudoises cette année.

## LAVAUX ANGELS

En Lavaux, ce sont plusieurs milliers de visiteurs qui ont visité ce vignoble d'exception, classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. À l'initiative de la Communauté de la Vigne et des Vins de Lavaux (CVVL), de Police Lavaux (APOL) et de l'association Lavaux Patrimoine mondial (LPm), une vingtaine de bénévoles ont été déployés à différents endroits stratégiques pour les accueillir, les orienter et les accompagner. Les Lavaux Angels ont permis d'accueillir le public dans de meilleures conditions en le sensibilisant aux bons comportements à adopter dans ce site protégé.



▲ Une belle affluence.

▲► Somptueux Lavaux.

► Le bonheur de trinquer à l'ombre.

Photos: © OVV

[mescavesouvertes.ch](https://mescavesouvertes.ch)

## SUSCITER L'ACHAT

Pour mémoire, le billet d'entrée aux Caves Ouvertes est vendu CHF 40.-. Acheté en ligne, il comprend l'entrée pour les deux jours de la manifestation, un bon de CHF 20.- à faire valoir sur un achat en cave, et un billet de train de retour gratuit pour le dimanche. Pour Benjamin Gehrig, le fait de proposer à tous les visiteurs un bon de CHF 20.- suscite inmanquablement l'achat. «C'est une opération gagnant-gagnant pour tous». Et également pour l'hôtellerie-restauration qui bénéficie indirectement des retombées de cet afflux de visiteurs sur deux jours.



## La petite histoire des aliments

**T**rès populaire pour accompagner les salades, les légumes ou les poissons cuits au four, la vinaigrette est une sauce à base de vinaigre, d'huile, de sel et de poivre, dans laquelle peut être ajoutée une cuillère de moutarde. Elle peut aussi être relevée d'herbes aromatiques ou d'ail. L'huile, selon la quantité, modère l'acidité du vinaigre. Selon les linguistes, le suffixe «ette», ajouté au mot «vinaigre» exprime précisément cette atténuation de l'acidité apportée par l'adjonction d'huile. Cet assaisonnement a fait son apparition en France au XVIII<sup>e</sup> siècle, avant de se répandre en Europe.

### Un chevalier qui avait le goût des sauces

L'histoire française de la gastronomie attribue la recette originelle de la vinaigrette à un certain chevalier d'Albignac, dont on sait peu de choses, sinon qu'il vivait pauvrement, en exil à Londres. Installé dans une taverne, un petit groupe de convives de bonne famille, voyant qu'il venait de France, pays réputé par sa bonne cuisine, l'invita à dîner et lui demanda de préparer la salade. Le chevalier prit de l'huile, du vinaigre, ainsi que de la moutarde et composa une sauce jugée exquise par ses convives, à une époque où les sauces à salade étaient préparées un peu n'importe comment.

Le bouche-à-oreille fit très vite le reste: l'inventif chevalier fut, selon la chronique du temps, appelé de maison en maison et d'auberge en auberge pour révéler les secrets de sa fameuse vinaigrette, en échange d'espèces sonnantes et trébuchantes. Accompagné d'un commis portant une sacoche contenant de nombreuses variétés d'huiles, plusieurs vinaigres et une grande quantité d'herbes, il acquit le surnom de «fashionable salad-maker of London» («réputé créateur de salades de Londres») et fit fortune. De retour en France, il acquit une vaste propriété et vécut une retraite dans l'aisance.

### La recette originale

L'histoire est sans doute trop belle pour être totalement vraie. Il n'en demeure pas moins que le chevalier d'Albignac a laissé à la postérité une des recettes qui ont fait son succès: une cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge, une cuillère à café de moutarde, un quart de cuillère à café de sel, une pincée de poivre, ainsi que trois cuillères à soupe d'huile.

De nos jours, il existe une multitude de vinaigrettes prêtes à servir dans le commerce. Reste que pour les fines bouches les plus avisées, la meilleure reste celle que l'on prépare chez soi, selon son propre goût.

Pour une vinaigrette réussie, il est possible de choisir un classique vinaigre de vin rouge, mais aussi de vin blanc, plus doux, ou même de vin de Porto. L'huile d'olive reste quant à elle la star des vinaigrettes. Terminons par cette belle citation du poète, dramaturge et romancier français François Coppée, grand amateur de vinaigrette: «Il faut quatre hommes pour faire une bonne salade: un prodige pour l'huile, un avaré pour le vinaigre, un sage pour le sel et un fou pour le poivre.»

La vinaigrette





RETROUVEZ  
les RÉSULTATS  
sur nos  
RÉSEAUX  
SOCIAUX

PHOTOS: @Aurélien Bergot

## Sélection des Vins de Genève

*Les résultats de ce concours très prisé seront divulgués le 23 juin. Florilège d'images de la dégustation de cette année.*

MANUELLA MAGNIN

### GENÈVE

Rien n'a filtré. Même sous la torture, Denis Beausoleil, directeur de l'Opage, n'a pas lâché le morceau. À l'heure où nous mettons sous presse, le palmarès 2022 est encore secret. On retiendra tout de même qu'un nouveau prix sera décerné par les étudiants en œnologie de la Haute école de Changins pour leur coup de cœur parmi les meilleurs rosés du concours. Une distinction bienvenue, car les échantillons de rosés sont de plus en plus nombreux depuis 4 à 5 ans à être soumis au palais aguerri des testeurs.

Parmi les prix spéciaux, on mentionnera encore celui décerné au chasselas par les cafetiers-restaurateurs. La presse s'est penchée, quant à elle, sur les assemblages rouges; les étudiants de l'Ecole hôtelière de Genève sur les spécialités blanches.

#### DU SÉRIEUX

Hormis les prix spéciaux, ce sont 578 vins qui ont été soumis du 31 mai au 2 juin aux 78 dégustateurs pour 59 encavages représentés. À noter que les échantillons et les caves étaient moins nombreux en raison d'une production inférieure de 10% par rapport à l'année précédente et d'un retard dans la production des étiquettes pour les flacons.

La Sélection des Vins de Genève est organisée selon la Norme-VIN éditée par l'Union Suisse des Œnologues (USOE). Cette organisation nationale vérifie le déroulement de la dégustation et l'application stricte de la norme qui est basée sur les exigences internationales de l'OIIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin). L'organisation technique est assurée par la Station cantonale de viticulture et d'œnologie.

