

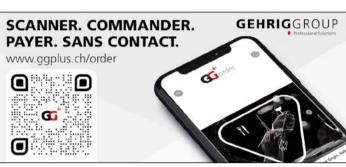
E CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N°13 • 9 septembre 2022







Votre supplément Entr'Acte

SEMAINE DU GOÛT 2022





Présente en Suisse depuis maintenant quatre ans, avec deux établissements à Genève et un à Lausanne, l'enseigne de friteriesbars BELGA a inauguré le 20 août dernier un quatrième restaurant, en vile de Neuchâtel, à la Place Blaise-Cendrars. L'histoire de l'enseigne a commencé en 2016, lorsque deux jeunes Belges arrivés en Suisse depuis peu eurent le projet, un peu fou, d'ouvrir une friterie typique de leur pays d'origine ; rêve que leur obstination permit de réaliser, trois ans plus tard, dans le quartier de Plainpalais.

Les établissement BELGA proposent des frites doublement cuites à la graisse de bœuf, selon le savoir-faire traditionnel belge, accompagnées de sauces, viandes et autres spécialités du Plat pays, comme les fricadelles, les mitraillettes ou les croquettes au fromage, préparées à base de produits locaux ou importés, pour certains, de Belgique. La partie bar offre, quant à elle, un échantillon d'une quinzaine de bières belges, régulièrement renouvelé pour satisfaire les amateurs curieux de nouveautés. L'enseigne semble manifestement promise à un bel avenir en Suisse romande et, plus tard peut-être, en Suisse alémanique



L'automne est à nos portes et il commence en fanfare avec la Semaine du Goût qui glorifie le bien manger. Dans le même esprit, de *nombreux restaurateurs* s'affilient au Label Fait Maison qui a vu le jour en 2017 dans notre pays. *Une option gagnante.*

SUISSE

est la rentrée. L'occasion de s'interroger sur les perspectives de croissance de son établissement et donc sur ce qui séduit les convives. Il y a le local, bien sûr, car les hôtes se soucient de plus de l'origine des produits qui entrent dans la composition de leurs assiettes. Il y a aussi un souffle d'exotisme qui fait appel aux épices d'ailleurs pour magnifier ses créations. On n'omettra pas d'ajouter un soupçon de végétarisme, une tendance de fond dictée notamment par le changement Mais avant tout, ce que le client recherche, c'est du fait maison. Au diable les fonds de sauce et les bouillons industriels, les ketchups hyper sucrés et ingrédients surgelés.

Deux sondages réalisés cet été à la demande du Label Fait Maison confirment cette tendance et l'excellente image du label auprès des restaurateurs et de leurs clients. 100% des restaurateurs sont en effet satisfaits de leur adhésion et le recommandent aux collègues partageant les mêmes valeurs. 90,8% d'entre eux confirment que le label améliore l'image de leur établissement et que la notoriété du label est grandissante (76,3%) et forte (14,5%). Enfin, le label contribue à faire évoluer les pratiques (63,2%) et à réduire l'emprise du pré-cuisiné.

Du côté des consommateurs, 75,2% des clients interrogés estiment que le Label Fait Maison est un facteur de choix pour se rendre dans un restaurant, et 88,1% sont mêmes prêts à payer plus cher. 95,4% sont sensibles à la promesse du label, soit de cuisiner sur place des produits bruts et traditionnels. Les trois valeurs principales qu'ils reconnaissent à travers le label sont : la qualité, la fraîcheur et la régionalité.

Carine Rouge, chargée de projet, s'en réjouit : « Nous étions à Festi'terroir, GastroSuisse, La Semaine du Goût, Slow Food Suisse et la Fédération romande des consommateurs en septembre 2017 en Suisse romande. Transparence, savoir-faire, diversité des goûts et authenticité sont les valeurs communes aux organisations de défense des consommateurs et des restaurateurs. Un plat est considéré comme «Fait Maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine. Si un plat ne répond pas aux exigences du cahier des charges, il sera signalé par un astérisque sur la carte signifiant un gage de transparence pour les consommateurs et une assurance d'une cuisine authentique. Le label coût 300 francs par an au restaurateur. Fin octobre, le tout nouveau site internet du Label Fait Maison permettra de faire encore plus la promotion des établissements.

et 21 août. Les labellisés genevois y ont proposé des dégustations de produits locaux et faits maison. Le public était conquis. Nous avons enchaîné par une semaine découverte végé pour la rentrée avec une trentaine de restaurants dans toute la Suisse qui a remporté un vif succès.»

Ces opérations, à l'instar du «curry signature » dans une quarantaine d'établissements durant la Semaine du Goût, sont autant d'occasions de médiatiser le label. Un label auquel ont souscrit 410 restaurateurs dans toute la Suisse alors que 72 adhésions supplémentaires sont en cours de finalisation.



12.9-17.9.2022

Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch



2 LE CAFETIER VENDREDI 9 SEPTEMBRE 2022 – N°12

Pénurie de main-d'œuvre qualifiée: l'immigration est une partie de la solution

Toutes les branches ou presque se plaignent aujourd'hui d'une pénurie de main-d'œuvre, alors que le taux de chômage est tombé à 2%. L'immigration, ralentie pendant la crise sanitaire, reprend de plus belle. On peut donc se demander dans quelle mesure l'immigration de main-d'œuvre étrangère, notamment dans le cadre de la libre circulation des personnes avec l'UE, permettra de combler le manque de main-d'œuvre.

Les causes de la pénurie

De nombreuses entreprises suisses peinent à pourvoir leurs postes. La pénurie de main-d'œuvre qualifiée, dont on se plaint depuis des mois déjà, s'est encore aggravée et le chômage est descendu à un niveau record: fin juillet 2022, le taux se maintenait à 2,0%, avec 91'474 chômeurs inscrits auprès des offices régionaux de placement. Cela représente 36'805 personnes de moins par rapport au même mois de l'année précédente (–28,7%). On voit ainsi que le marché du travail s'est rapidement remis de la crise sanitaire, ce qui est très réjouissant. D'un autre côté, selon une évaluation de l'entreprise de recrutement X28, il y a actuellement plus de 250'000 postes vacants: même si tous les chômeurs pouvaient être placés, on ne parviendrait pas à répondre aux besoins du monde économique.

Comment en est-on arrivé à cette pénurie? Elle a tout d'abord été alimentée par une croissance économique significative. Après la phase la plus grave de la pandémie de coronavirus, la plupart des secteurs ont en effet connu une reprise économique simultanée, en Suisse et dans

d'autres pays. Le secteur des voyages et des transports aériens est un bon exemple de ces «effets de rattrapage»: les compagnies aériennes et les exploitants d'aéroports ont réduit leur personnel durant la pandémie et ce personnel fait défaut au moment de la reprise. Au grand dam des passagers! Beaucoup d'anciens collaborateurs ont changé de métier et n'envisagent pas de reprendre leur précédent travail. On observe des tendances similaires dans la restauration et l'événementiel.

Certaines causes de la pénurie de main-d'œuvre ne devraient pas durer dans le temps, mais le facteur démographique promet en revanche de s'accentuer d'année en année avec le départ à la retraite progressif des « baby-boomers ». Rien que dans les dix prochaines années, un million de personnes partiront à la retraite en Suisse. Dans le même temps, selon l'Union

patronale suisse, seuls 500'000 nouveaux actifs prendront la relève. Depuis 2019, le nombre des personnes qui quittent le marché du travail est supérieur à celui des nouveaux arrivants.

Le manque de personnel freine l'économie

Dans les enquêtes conjoncturelles menées en Suisse, plus de 20% des entreprises industrielles et près de 40% des entreprises de services ont indiqué que le manque de personnel avait des répercussions négatives sur la production et sur l'offre. C'est finalement l'ensemble de l'économie qui pâtit de la pénurie de main-d'œuvre: lorsque les employeurs ne réussissent plus à pourvoir leurs postes vacants, la productivité et la performance économique diminuent aussi sur le long terme. Déjà à l'heure actuelle, les entreprises artisanales sont de plus en plus souvent contraintes de refuser des commandes; cela se ressent nettement dans le secteur de la construction (gros œuvre)

Une étude publiée en début d'année par l'association Employés Suisse laisse supposer que la situation actuelle n'est qu'un avant-goût des difficultés que les employeurs rencontreront à l'avenir pour recruter du personnel. Employés Suisse a calculé que le manque de personnel pourrait faire perdre à l'économie helvétique près de 60 milliards de francs pour la seule année 2025, et que les difficultés de recrutement seraient particulièrement inquiétantes dans l'industrie. Les associations patronales partagent ce constat et s'inquiètent de voir disparaître un avantage concurrentiel important si cette situation perdure.

Des réponses à apporter

Que peuvent faire les entreprises suisses pour remédier à cette grave pénurie de personnel? Quelques mesures apparaissent prometteuses: augmentation des salaires, numérisation et automatisation, investissement dans la formation continue des collaborateurs, recrutement accru à l'étranger, recours à des entreprises étrangères, etc. Une chose est sûre: les

entreprises suisses seront obligées de recruter davantage à l'étranger. Il faut d'ailleurs s'attendre à ce que le niveau élevé des salaires en Suisse continue d'attirer une immigration européenne qualifiée.

Une immigration accrue est-elle souhaitable pour la population locale ou va-t-on aussi au-devant d'effets négatifs? Le dernier rapport de la Confédération sur la libre circulation des personnes entre la Suisse et l'UE aborde en particulier les effets de cette dernière sur le marché du travail et sur les prestations sociales. Il en ressort qu'on ne constate ni éviction des travailleurs indigènes ni pression généralisée sur les salaires en raison de l'immigration.

Depuis 2010, la participation des travailleurs indigènes au marché du travail a augmenté autant que celle des étrangers.

Les mesures d'accompagnement qui protègent les conditions de travail et de salaire en Suisse restent essentielles*; elles contribuent à l'acceptation de la libre circulation des personnes. La situation actuelle sur le marché du travail permet aux personnes actives de ne pas se faire de souci pour leur emploi et de ne pas craindre une hausse de l'immigration. Mais l'immigration seule ne suffira pas. Pour relever les défis qui l'attendent, la Suisse doit également mieux exploiter son potentiel de main-d'œuvre indigène, notamment par des mesures visant à encourager l'activité professionnelle des femmes et la conciliation entre vie professionnelle et vie familiale – offre de garde des enfants, de travail à temps partiel et de home office, etc. – mais aussi en éliminant les discriminations directes ou indirectes qui touchent les travailleurs âgés sur le marché du travail

> **Thomas Schaumberg** Traduction: Pierre-Gabriel Bieri

Voir à ce sujet le Service d'information du Centre Patronal du 20 juillet 2022 «Mesures d'accompagnement: pour prévenir les abus, les contrôles sont nécessaires».

CARNET NOIR

Cecilia Zapata n'est plus

GENÈVE

ecilia Zapata s'en est allée le 11 août à l'âge de 62 ans des suites d'une cruelle maladie.

Elle rêvait d'être architecte. Elle a construit cet univers de beauté dans ses plats, tels des tableaux dont on se délectait avec les yeux avant de les déguster.

Avant de tirer son ultime révérence, Cecilia a transmis les clés de son restaurant à ses filles et à son beau-fils, leur livrant les secrets de goût, les recettes et même son ultime menu dégustation. L'aventure du Pachacamac continue donc en mémoire de Cecilia. C'était son souhait et celui de ses filles qui ont déjà repris la gestion de l'établissement en 2020.

Le Pachacamac a été le premier restaurant péruvien gastronomique de Genève, inauguré en 2007 dans le quartier de la Gradelle au-dessus du Parc des Eaux-Vives. Très vite, l'accueil de la clientèle locale et internationale est enthousiaste et l'établissement fait son entrée dans le célèbre guide GaultMillau.

Depuis 2007, l'équipe du Pachacamac a effectué de nombreuses tournées gastronomiques dans toute la Suisse. Elle a été régulièrement invitée à animer des évènements à Genève, Lausanne, Locarno, Lugano, Zurich, Berne et Bâle.

En 2013, le Pachacamac se rapproche du centre-ville et prend ses quartiers au 11, rue Voltaire. Dans son nouvel écrin, la cuisine voyageuse de Cecilia s'y exprime avec toujours plus de talent, de créativité et d'inventivité. En 2021, une nouvelle aventure débute avec l'ouverture du pachacamac&VinSuiS à Nyon. Ce bar à vin marie crus helvétiques et mets péruviens.

Cecilia était membre de l'amicale des Chef's Goutatoo qui pleure sa disparition.



▲ Cecilia Zapata.

▲ ► Les plats de Cecilia séduisaient le regard avant d'enchanter les papilles de ses hôtes.

Photos: © Corinne Sporrer





www.pachacamac restaurant.com

Gastronomie durable Swisstainable Veggie Day

Le 1^{er} octobre 2022, c'est la Journée mondiale du végétarisme. L'occasion de mettre les légumes suisses en valeur!

М. М.

GASTRONOMIE

e samedi 1er octobre, les délices de la cuisine végétarienne seront au cœur de la gastronomie suisse. Avec cette journée d'action, Suisse Tourisme, en collaboration avec Gastrosuisse et HotellerieSuisse, fait un pas important vers une gastronomie durable dans l'esprit de Swisstainable. Restaurants et hôtels sont invités à participer à cette journée de sensibilisation dont le but est de susciter l'enthousiasme des clients nationaux et internationaux pour les saveurs végétariennes, de la haute gastronomie aux petites auberges de montagne.

La participation est gratuite. Les établissements doivent proposer une carte végétarienne séparée pour le 1er octobre ou la semaine suivante. L'accent doit être mis sur une cuisine végétarienne incluant produits laitiers et œufs, mais sans poisson ni viande. Les exploitants sont libres de proposer les plats végétariens de leur choix. Il est également possible de mettre des plats végétaliens à la carte.



Inscription:
www.myswitzerland.com/
fr-ch/planification/
vie-pratique/la-suissedurable-par-nature/
swisstainable-veggie-day/

Le Swisstainable Veggie Day sera communiqué activement auprès des hôtes.

La liste des participants figurera sur la page d'accueil MySwitzerland.com/veggie-day. Celle-ci sera alimentée en continu par des contenus relatifs aux délices végétariens en Suisse.

FORMATION SUR MESURE À GENÈVE

La cuisine végétarienne est un mode d'alimentation qui prend une part de plus en plus importante dans le monde actuel. Quels produits régionaux phares privilégier pour concocter ses menus? Comment équilibrer ses assiettes et satisfaire ses clients? Comment rendre l'offre attrayante et rentable?

La Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève (ma-terre), soutenue par le canton, la ville de Genève et la Confédération, et son partenaire Hotelis, spécialisé dans la formation professionnelle destinée aux métiers de l'hôtellerie-restauration, proposent une formation approfondie sur cette thématique. En amont d'un atelier de cuisine pratique d'une journée, piloté par un Chef et une diététicienne, les professionnels de la restauration sont invités à approfondir leurs connaissances par le biais d'un module digital.

OBJECTIFS DE LA FORMATION:

- Découvrir de nouveaux horizons en lien avec une approche culinaire durable et régionale;
- Tester les produits régionaux genevois et comprendre les bonnes combinaisons d'aliments pour réaliser des plats végétariens/vegans variés et équilibrés;
- Réaliser des recettes culinaires innovantes et attractives.

Public-cible: cuisiniers, Chefs de cuisine, responsables de restaurants

Intervenants: ma-terre, Hotelis

Date: 24.10.2022 (9h-15h)

Lieu: ma-terre, 2 Ch. Moïse-Duboule, 1209 Genève

https://ma-terre.ch/events/cuisinevegetarienne-durable-et-locale/



COMBISTEAMERS EN STOCK

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

L'ESSENCE MEME D'UN FOUR COMBINE

LE PARTENAIRE FIABLE DE VOTRE CUISINE











021 711 29 77

INFO@GASTROMACHINES.CH

4 LE CAFETIER VENDREDI 9 SEPTEMBRE 2022 – N°12





Divinum lance Divinum Automne à Montreux!

27 - 29 octobre 2022

Le Fairmont Le Montreux Palace accueillera la toute première édition du salon dans la Riviera!

Dans un cadre d'exception, au bord du Lac Léman, les vignerons partageront avec vous leur passion et vous feront déguster leurs nombreuses variétés de crus.

//montreux.salon-divinum.ch

LE BRUNCH DU PATRIMOINE

11 septembre 2022

A l'occasion des Journées genevoises du patrimoine, le temps libre est mis à l'honneur dans une



série d'activités culturelles, musicales et sportives. Et parce que le temps libre c'est aussi le plaisir de le passer en famille ou entre amis, les paysannes du canton vous ont préparé un brunch du terroir, histoire de vous sustenter entre deux visites ou un tour de la place de Neuve en patin! Vous êtes plutôt du genre « à la der »? Aucun problème, les paysannes et artisans de notre canton proposent également café et pâtisseries à l'unité, ou en-cas salés, bière et vin genevois pour les lève-tard. Les bénéfices de l'événement sont reversés en intégralité à l'UPFG et à La Fève - Supermarché Participatif Paysan.

Plus d'informations sur www.geneveterroir.ch/fr

Les vins suisses s'engagent sur de nouvelles plateformes numériques sur le marché sinophone

Swiss Wine Promotion (SWP), organe de promotion national des vins suisses, continue d'étendre sa présence en Chine, en collaboration avec les Swiss Centers, en créant des comptes officiels sur les réseaux sociaux chinois que sont WeChat et Weibo.

En octobre 2021, SWP a débuté son partenariat avec les Swiss Centers (SC) pour développer la présence des vins suisses en Chine. L'objectif commun est de promouvoir les vins suisses sur le

dynamique marché chinois. En effet, la consommation du vin en Chine progresse grâce aux nouvelles générations. En 2021, La République Populaire de Chine s'est maintenue à la sixième position des exportations de vin suisse avec 5.3% des volumes et deuxième marché export en Asie. C'est le deuxième marché d'exportation en Asie, ceci malgré un contexte économique encore

un contexte économique encore très pénalisé par la pandémie.

//swisswine.ch



LES PREMIERS JAMBONS

de la Borne et Boutefas AOP sont sur le marché

Les tout premiers jambons de la Borne, ainsi que les premiers Boutefas AOP ont été présentés urbi et orbi, au cours d'une conférence de presse, le 26 août dernier, sous les lambris de la salle de commune d'Estavayer-le-Lac. La cité staviacoise a ainsi pu proposer ces produits du terroir certifiés, en grande première, sur les étals de son traditionnel marché de la Bénichon.

GEORGES POP



FRIBOURG

es spécialités charcutières, bientôt définitivement protégées, répondent à un cahier des charges rigoureux. Un nouveau label, appelé «Le Porc d'Ici», établit les strictes conditions d'élevage des animaux dont la viande est utilisée pour leur préparation. «Pour entrer dans notre filière, les porcs doivent être nourris exclusivement de fourrages et de petit-lait indigènes, fribourgeois ou vaudois, et élevés dans le respect du bien-être animal et de la nature », a souligné Pierre-Alain Bapst, secrétaire de l'interprofession de la charcuterie AOP et directeur de Terroir Fribourg.

À LA CONQUÊTE DU MARCHÉ ROMAND

« Au cours de ces prochains mois, quelque 500 porcs élevés selon ces critères seront abattus pour produire des jambons de la Borne et des Boutefas AOP. Cette productions devrait ensuite s'accélérer », explique Pierre-Alain Bapst. Dans un premier temps, il espère conquérir le marché romand, avant de séduire celui de la Suisse alémanique puis, plus tard peutêtre, celui des pays voisins.

Les premiers jambons de la Borne AOP, salés à sec, puis fumés au feu de bois durant trois semaines, ont été soigneusement préparés à la Boucherie - Charcuterie La Jambonnière à Mezières (FR). Quant aux Boutefas AOP, dont la viande est hachée et mélangée avec des épices, puis embossée dans des



boyaux naturels de porcs, ils ont été élaborés à la Boucherie familiale Stuby, à Vevey. Dans moins de deux ans, le nom de ces deux produits ne pourra plus être utilisé que par les seuls bouchers fribourgeois ou vaudois affiliés au label «Le Porc d'Ici».

UNE DÉGUSTATION GOURMANDE

La conférence de presse s'est achevée par une dégustation gourmande, en présence de plusieurs personnalités. Parmi elles, le Conseiller d'État fribourgeois Didier Castella s'est félicité de la collaboration entre les cantons de Vaud et Fribourg. Le Jambon de la Borne a obtenu son certificat AOP le 10 septembre 2021, suivi par le boutefas, le 16 décembre.



Le Conseiller d'État fribourgeois Didier Castella s'est félicité de la collaboration entre les cantons de Vaud et Fribourg. PHOTOS: © Le Cafetier

PUBLIREPORTAGE

MAULER SUR LES PLUS HAUTES MARCHES DU PODIUM

Au Berliner Wein Trophy tout d'abord, la Maison Mauler a non seulement remporté le prix du « Meilleur producteur Suisse de vins mousseux », mais s'est encore vu décerner quatre médailles d'or avec quatre cuvées différentes: la Cuvée Brut Nature Millésime 2016 et les Cuvées Cordon Rosé Brut, Cordon Or Brut et Cordon Or Dry.

Ensuite, lors de la Sélection des Vins de Neuchâtel, la Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut AOC Neuchâtel Millésime 2014 a été couronnée par le Prix Excellence.

Enfin au Concours Mondial de Bruxelles, la Cuvée Brut Millésime 2016 a gagné une Grande Médaille d'Or et la Cuvée Eclat Brut Bio une médaille d'argent.

Le Berliner Wine Trophy, depuis son parrainage notamment par l'Union internationale des œnologues, est devenu le plus grand concours de vin au monde et la plus importante dégustation internationale de vins en Allemagne. Il rassemble chaque année des producteurs et des experts renommés du monde entier.

Quant au Concours Mondial de Bruxelles créé en 1994, il a su s'ériger au rang de championnat du monde du vin. Près de 1000 vins effervescents de 23 pays différents se sont disputé les médailles tant convoitées.

Assemblage des meilleurs Pinots Noirs de Neuchâtel, la Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut Millésime 2014 a développé des arômes gourmands épicés et fruités grâce à une lente maturation sur lies de 7 ans dans les caves du Prieuré. Cette cuvée d'exception est incomparable de l'apéritif au dessert.

La Cuvée Brut Millésime 2016 est issue d'une sélection de Chardonnay et de Pinot Noir. Ce vin riche et harmonieux accompagne avec bonheur des mets de saison comme un filet mignon avec une sauce aux morilles. La Cuvée Brut Nature 2016,



spécialité sans ajout de liqueur de dosage, offre une très belle fraîcheur et s'allie parfaitement avec des fruits de mer.

Enfin, les cuvées Mauler Cordon Rosé et Cordon Or ne sont plus à présenter tant elles sont connues par un large public. Des vins plaisir très accessibles.







LE CHALET DE GRUYÈRES

ENDOMMAGÉ PAR UN INCENDIE

Établissement emblématique, très fréquenté par les touristes au cœur de la cité médiévale de Gruyères, le restaurant Le Chalet a été partiellement détruit par un incendie, le samedi 2 juillet dernier. Intervenus très rapidement, les sapeurs-pompiers ont pu limiter les dégâts et éviter que le feu ne se propage aux bâtiments voisins. Néanmoins, le toit en tavillons (tuiles de bois typique), les boiseries, le mobiliers et les décorations traditionnelles qui faisaient le charme de l'établissement ont été endommagés par les flammes, la fumée et l'eau des lances à incendie. Le Chalet était l'un des endroits les plus courus de la région pour déguster une fondue ou une raclette, savourer un dessert nappé de double crème et découvrir les spécialités locales. Profitant du temps ensoleillé de ces dernières semaines, le personnel a pu poursuivre ses activités en terrasse. La date de la réouverture des salles n'est pas encore connue.

Image @ Police cantonale FR





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



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

<u>PUBLIREPORTAGE</u>

LE CUISINIER D'OR 2023

CES HUIT CANDIDATS S'AFFRONTERONT LE 30 JANVIER 2023 LORS DE LA DEMI-FINALE



On applaudit les meilleurs cuisiniers du pays! Le lundi 30 janvier 2023, les huit demi-finalistes du plus grand concours de cuisine suisse « Le Cuisinier d'Or » devront faire la preuve de leur talent culinaire au Trafo Baden. Comme lors de la dernière édition, cette compétition sera enregistrée pour être diffusée par la suite en dix épisodes sur Blick TV. Cinq des huit participants pourront prendre part à la finale et tenter de remporter le prix très convoité du Cuisinier d'Or 2023 au Kursaal de Berne le 5 juin 2023.

Bail nouvellement renouvelé 5+5. Le plus bel établissement de la place.

Renseignements:

A REMETTRE

PARKINGS

Bureau Revirest L.M.Revillard info@revirest.ch - 079 231 17 57

A St. CERGUE 35 min. de Genève CAFÉ RESTAURANT 70 pl.

GROUPEMENT LOCAL DE COOPERATION TRANSFRONTALIERE

A REMETTRE

TERRASSE PRIVEE 80 pl. plein Sud

TELEPHERIQUE DU SALEVE

Siège social: Mairie d'Etrembières - 59, place Marc Lecourtier 74100 ETREMBIERES

M^{me} Anny MARTIN – Présidente

Identification du pouvoir adjudicateur

Groupement Local de Coopération Transfrontalière pour l'Exploitation du Téléphérique du Salève

59 place Marc Lecourtier - 74100 ETREMBIERES Tél: 0450878300-Fax: 0450878322

Intitule de la concession: Concession de services pour la gestion et l'exploitation des espaces de restauration et de séminaire du Téléphérique du Salève

Description de la concession: Le Concédant souhaite confier au Concessionnaire le soin exclusif d'assurer la gestion et l'exploitation des espaces de restauration et de séminaire situé dans le périmètre du Téléphérique du Salève à Etrembières (74 100). La gestion et l'exploitation de ces lieux de restauration et de séminaire sera aux risques et périls du concessionnaire. Un investissement est à prévoir pour l'achat des équipements de la cuisine, l'acquisition du mobilier et la décoration des espaces. Le contrat à conclure est de type concession de service, non constitutive de service public ni de fonds de commerce, soumise au régime du Code de la commande publique.

La procédure retenue est une procédure dite « ouverte » avec remise des candidatures et des offres dans le même temps.

Type de marché: Services

Code CPV principal: 55300000-3 - Services de restaurant et services de personnel en salle

Code CPV supplémentaire: 79951000-5 - Services d'organisation de séminaires

Division en lots: Non

Lieu principal d'exécution: MONNETIER-MORNEX

Code NUTS: FRK28

Valeur totale estimée: 9 965 000 euros Durée de la concession: 118 mois environ

Renseignements et pièces justificatives à produire : L'information sur les conditions, indications des informations et documents requis est précisée dans le règlement de consultation.

Le dossier de consultation est disponible gratuitement à l'adresse suivante : https://www.annemasse-agglo.fr/partenaires-et-pros/marches-publics

Critères de sélection des candidatures

Les candidats seront sélectionnés au regard des conditions fixées par le DCE disponible à l'adresse ci-avant.

Critères de jugement des offres

Les critères de jugement des offres sont précisés dans le DCE

Remise des candidatures et des offres

L'ensemble des modalités d'envoi des candidatures et des offres seront précisées dans le DCE. Les candidatures et les offres devront être remises avant le 16/09/22 à 12h00 au plus tard.

Instance chargée des procédures de recours

Tribunal administratif de Grenoble 2 place de Verdun 38022 GRENOBLE Téléphone: 0476429000-Fax: 0476422269

Courriel: greffe.ta-grenoble@juradm.fr Adresse internet: https://grenoble.tribunal-administratif.fr

Introduction de recours

Précisions concernant les délais d'introduction de recours : Recours susceptibles d'être formés auprès du Tribunal administratif compétent :

- Référé précontractuel avant la signature du contrat (articles L551-1 et suivants du Code de justice administrative)
- Le cas échéant référé contractuel après signature du contrat (articles L551-131 et
- suivants du Code de justice administrative)

- Recours en validité du contrat par les tiers au contrat dans un délai de 2 mois à compter des mesures de publicité appropriées

LES METS À CUISINER SONT UNE ENTRÉE **VÉGÉTARIENNE ET UN PLAT DE POULET SUISSE**

Contrairement à ce qu'il se passe lors de la grande finale de Berne, les cuisinières et cuisiniers concourent lors de la demifinale sans commis et présentent les plats sur assiette. Leur mission consiste à préparer deux plats pour huit personnes chacun: une entrée ovo-lacto-végétarienne à base de betteraves rouges suisses et un plat de poulet suisse. Pour l'entrée, ils doivent également utiliser du raifort et de la moutarde, et avec le poulet du maïs et du colza. Pour la première fois de l'histoire du Cuisinier d'Or, l'entrée peut être servie chaude ou froide, ce qui garantit une tension supplémentaire et offre de nouvelles possibilités aux concurrents.

Les candidats disposeront d'une heure et 40 minutes pour préparer l'entrée, et le plat de viande devra être remis deux heures après. Le temps de cuisine sera donc de 3 heures 40 minutes, avec un temps de préparation de 45 minutes. C'est Ivo Adam, directeur du Casino de Berne qui sera le président du jury de la demi-finale. Dans ce jury renommé siègeront également Stéphane Décotterd (Maison Décotterd), Silvia Manser (Restaurant Truube Gais), Christian Nickel (Park Hotel Vitznau) et Paul Cabayé (vainqueur du Cuisinier d'Or 2021).

Le 30 janvier 2023, les huit candidats cuisineront en décalé au Trafo Baden. Cette demi-finale sera également enregistrée sur support numérique sous forme de dix épisodes qui seront ensuite diffusés sur Blick TV avant la finale du 5 juin 2023. Nous offrons ainsi aux candidates et candidats, ainsi qu'à la profession de cuisinier, une grande vitrine auprès du public », précise Samuel Zaugg, responsable de projet du Cuisinier d'Or.

« Cela nous tient particulièrement à cœur en période de grande pénurie de personnel dans la restauration. »

Parmi les huit participants, les cinq ayant remporté le plus grand nombre de points vont se qualifier pour la finale au Kursaal de Berne, où ils s'affronteront le 5 juin 2023 pour gagner le trophée de cuisine le plus convoité de la Suisse.

QUI VA SUCCÉDER À PAUL CABAYÉ, **LE CUISINIER D'OR 2021?**

Le jury en charge des nominations a nominé les huit candidats suivants venus de toute la Suisse :

- Christoph Bieri (31 ans), chef de cuisine, hôpital Riggisberg Insel-Gruppe, Riggisberg
- Ernest Bardhoku (26 ans), chef de partie, Domaine de Châteauvieux, Satigny
- Sandra Böhm (24 ans), chef de partie, hôtel Storchen, Zurich
- Shaun Rollier (26 ans), chef de partie, hôtel restaurant Valrose, Rougemont
- Mario Garcia (32 ans), gérant, mariogarcia GmbH, Horw
- Daniele Angelosanto (28 ans), sous-chef, restaurant de l'Hôtel de ville de Crissier, Crissier
- Robin Höfer (27 ans), sous-chef, Alhambra Hotel Mali Losinj, Croatie (employé à la Taverne zum Schäfli, Wigoltingen)
- Janic Mühlemann (28 ans), chef de cuisine,

www.goldenerkoch.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



Page facebook:

Journal Le Cafetier

MOTS CROISÉS

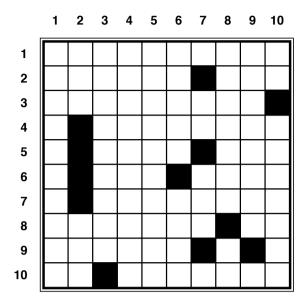
N° 1236

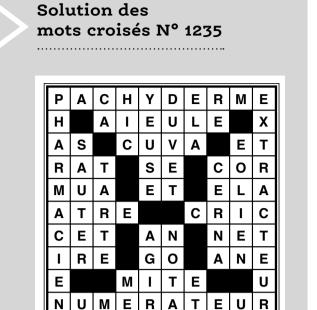
Horizontalement

Départements. - 2. Dépérissement. Fruit. - 3. Incite au mouvement. - 4. Ordonnera. - 5. Salves. Bruit mal vu. - 6. Siège à Genève. Apparaît sens dessus dessous. - 7. Exilé. - 8. Privilège de clerc. Met en situation. - 9. Troupe en mouvement. - 10. Radian. Souvent précédées d'un discours.

Verticalement

- 1. Comploter. 2. Grecque mythologique. Drogue. -
- 3. Parasites. 4. Envisageras. 5. Secteur industriel.
- 6. Mets de la couleur. Chérit. 7. Mis en scène. Glace étrangère. 8. Canoterai. Parler d'autrefois. 9. Stimulé. 10. Hypothétique. Espère.







30^E NETTOYAGE ANNUEL DU LAC

GENEVE ACTION LAC PROPRE

Samedi 17 et Dimanche 18 septembre 2022

Rendez-vous au Bains des Pâquis samedi et dimanche dès 9h

Organisé par Aqua-Diving avec la participation de Scuba-Dream & Traveldream

Il y a déjà 30 ans, le club Aqua-Diving avait lancé l'initiative avec ses plongeurs et bénévoles à terre de procéder tous les ans à un nettoyage du lac avec des animations sur la rive droite. Beaucoup de clubs se sont joints à cette magnifique journée. Ce nettoyage se déroule toujours le 3e week-end de septembre. Ce ne sont pas moins de 1000 kilos de

détritus qui sont ramassés chaque année au cours de ce weekend et malheureusement parfois bien plus!

Statistiquement en 25 ans lors de ce nettoyage annuel, beaucoup trop de déchets : 17'500 kg de déchets en tout genre, 8'125 canettes en aluminium, 7'700 bouteilles en verre, 5'325 bouteilles en pet-plastique, 24 vélos, 86 pneus, 34 chariots, des porte-monnaie, armes, etc!

Même un barbecue complet ainsi qu'un coffre-fort...

Cet évènement donne aussi l'occasion aux participants de passer une journée en toute amitié, pleine de solidarité et de bonne humeur avec de nombreuses animations (enfantsadultes, soirée, diplômes, cadeaux..).

Vous pouvez aussi aider en amont ou en aval à l'organisation du nettoyage. Il y aura plein de surprises durant la journée et la soirée (groupe de musique, danse, animations, show...). Il y a aussi la Soirée festive avec Les Chef's Goutatoo et leur apéritif du bon goût, le Gruyérien, le champagne du Moulin Rouge etc.!

Inscriptions obligatoires online

soumises à parrainage-acceptation,

www.aqua-diving.ch/inscriptionNdL www.nadl.ch
Renseignements= inscription@nadl.ch
TEL:+41.79.606.25.06 dès 14h

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 1350 - 750*= CHF 600.-

Cours E-Learning + jours de formation en présentiel Accès à la plateforme dès que l'inscription à été finalisée

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

L'excellence dans la formation

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 que l'inscription à été finalisée Formulaire de pré-inscription sur www.coursdecafetiergeneve.ch Ne donne pas droit au chèque annuel de formation. Pour bénéficier du chèque annuel de formation, faites votre demande auprès de www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation

VOUS TRAVAILLEZ EN JOURNÉE,

UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE?

COURS DU SOIR

CHF 1990.-OU 1990 - 750*= CHF 1240.-

VOUS ÊTES DISPONIBLE LE SOIR, ET VOUS SOUHAITEZ

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





www.coursdecafetiergeneve.ch T. 022 329 97 22

vos PARTENAIRES

POUR LA ROMANDIE





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

CHAMPAGNE



VRANKEN POMMERY SUISSE SA

Av. de la Gare 10 - 1003 Lausanne T. +41 21 643 13 13 info@vrankenpommery.ch

www.vrankenpommery.com

NOURRITURE



HÜGLI NÄHRMITTEL AG

Bleichestrasse 31 9323 Steinach verkauf.ch@huegli.com

www.huegli-naehrmittel.ch

FRITEUSE



VALENTINE FABRIQUE S.A

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

www.valentine.ch

EXPERTISE



ECOBION

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

www.ecobion.ch

FOIE GRAS



ROUGIÉ

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

pro.rougie.fr

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

PRODUITS SURGELÉS

DITZLER

LOUIS DITZLER AG

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

www.ditzler.ch

GROSSISTE

ALIGRO

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

swiss coffee competence

SCHAERER SA

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

www.schaerer.com



FRANKE COFFEE SYSTEMS FRANKE KAFFEEMASCHINEN AG

Franke-Strasse 9 4663 Aarburg

coffee.franke.com



CAFINA AG

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

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



PALAIS ORIENTAL

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

www.palaisoriental.ch

CUISINE

GEHRIGGROUP Professional Solutions

GEHRIG GROUP SA

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

www.gehriggroup.ch



ROTOR LIPS AG

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

www.rotorlips.com

ROUVIERE

ROUVIERE SLICING SA

Z.I les Portettes 1312 Eclépens T. +41 21 866 60 81 rouviereslicing@gmail.com

www.rouviereslicing.ch

FROMAGE



INTERPROFESSION DU GRUYÈRE

Place de la Gare 3 1663 Pringy T. +41 26 921 84 10

interprofession@gruyere.com www.gruyere.com



INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS

Rue de la Condémine 56 1630 Bulle T. +41 26 919 87 56 info@vacherinfribourgeoisaop.ch

> //vacherinfribourgeois-aop.ch

HYGIÈNE



Since 1915

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

www.grellor.com

CULINAIRES

CONCEPTS



M-Industrie AG Swiss Gastro Solutions

T. +41 58 570 92 92

c/o Migros-Genossenschafts-Bund Limmatstrasse 152 8005 Zürich

> www.swissgastro solutions.ch

POISSON



le meilleur de la mer

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

www.lucas.ch



A & P SANTOS SA

Route d'Yverdon 11 1445 Vuiteboeuf T. +41 24 459 19 43

info@santos-poissons.ch www.santos-poissons.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.neuchatelvins-terroir.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 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 27 juin 2022













La 9e édition du rallye genevois a remporté un vif succès. Cet événement incontournable, organisé par Genève Terroir, a attiré 650 participants. Tous avaient rendez-vous les 13 et 14 août. Cinq haltes dans les communes de Jussy, Presinge, Choulex et Meinier étaient au menu. Les gourmets ont pu se régaler grâce aux producteurs présents le long du parcours et aux artisans-boulangers du canton de Genève. Rallye oblige, ils ont dû répondre à un questionnaire. Trois participantes ont fait tout juste! Rendez-vous est d'ores et déjà pris pour la 10e édition qui se tiendra en 2023.



LES VIGNERONS

Domaine des Bonnettes Dominique Maigre Route de Soral 99 - Lully 1233 Bernex – Genève T. 0227571930



Domaine de la Guérite Philippe et Gérald Meylan Chemin de Beaupré 4 1251 Gy T. 079 613 19 30

www.laguerite.ch



LA DIERRE-AUX-DAMES

Rte de Bossey 4 - 1256 Troinex

Maison Forte

T. 022.784.15.77

//domaine-des-pendus.ch



UN VERRE POUR TOUS!

Grand succès de l'action « verres » réservée aux restaurateur-trice-s de Genève! En effet, 25 000 verres aux armoiries du canton ont été distribués à près de 140 établissements.

Cette action, menée par l'office de promotion des produits agricoles de Genève en collaboration avec la Société des Cafetiers Restaurateurs et Hôteliers, sera probablement reconduite ce printemps.

Pour mémoire, chaque achat de CHF1000.-de vin genevois donnait droit à 24 verres, soit un cadeau d'une valeur de CHF 192.-

A suivre...

La sécheresse contrarie la production de Vacherin fribourgeois AOP

La sécheresse de l'été qui s'achève a quelque peu contrarié la production de Vacherin fribourgeois AOP, en particulier celui issu des alpages. Le manque d'eau a même contraint certains éleveurs à ramener prématurément une partie de leur bétail en plaine. Les traditionnelles désalpes fribourgeoises auront lieu malgré tout, celle de Charmey, notamment, qui est la plus célèbre d'entre toutes.

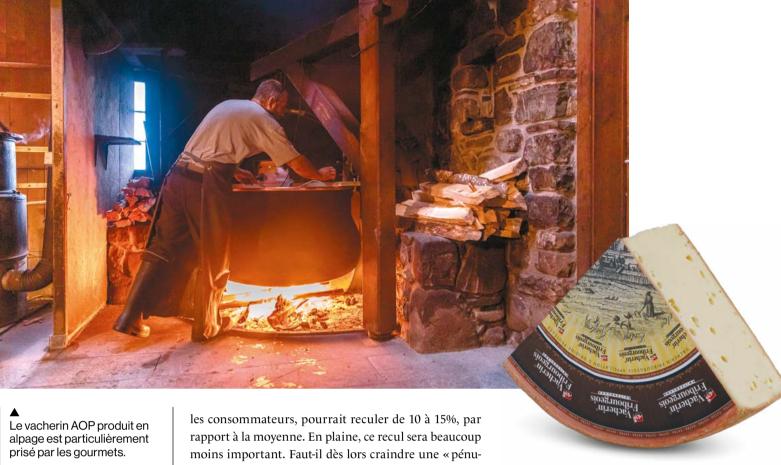
GEORGES POP



n raison du jaunissement des herbages, faute de précipitations, une partie du bétail a du être ramené en plaine plus tôt que prévu. Et puis l'eau a manqué non seulement pour abreuver les bêtes, mais aussi pour la production du fromage qui en exige de grandes quantités », explique Romain Castella le directeur de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOP (IPVF) qui précise : «Les éleveurs de plaine ont également été touchés par la sécheresse. Certains ont dû puiser dans les fourrages d'hiver. Il leur faudra bien compenser cette ponction ».

PAS DE « PÉNURIE » EN VUE

Romain Castella estime que durant le second trimestre de l'année en cours, la production de Vacherin fribourgeois, issu des alpages, un produit particulièrement prisé par



► Vacherin Fribourgeois.

PHOTOS: © vacherin-fribourgeois-aop.ch

www.vacherinfribourgeois-aop.ch les consommateurs, pourrait reculer de 10 à 15%, par rapport à la moyenne. En plaine, ce recul sera beaucoup moins important. Faut-il dès lors craindre une « pénurie », un mot dans l'air du temps, dans un contexte de crise énergétique? « Certainement pas. Le production a été excellente au début de l'année, ce qui compense en très grande partie les pertes dues à la sécheresse », tient-il à préciser.

Le directeur de l'IPVF est d'autant plus confiant que les occasions ne vont pas manquer ces prochaines semaines pour déguster ce fromage emblématique du terroir fribourgeois: la «Fête des fêtes» qui réunira, du samedi 24 septembre au dimanche 2 octobre, pas moins de quinze manifestations régionales, dont une fribourgeoise, au Musée suisse en plein air du Ballenberg; la première édition du «Suisse Fondue Festival», du 17 au 20 novembre à Fribourg où

Le chausson

aux pommes

la fondue sera à l'honneur, ou encore le très couru Salon Goûts & Terroirs de Bulle, du 30 novembre au 4 décembre

PROMOTION SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Preuve de cette optimisme: l'IPVF a lancé cet été une campagne de promotion de son fromage sur les réseaux sociaux pour rappeler la valeur patrimoniale de ce produit. Le Vacherin fribourgeois AOP sera d'ailleurs à l'honneur, tout comme le Gruyère AOP, lors des traditionnelles désalpes, d'Albeuve, de Planfayon, de Semsales, et bien-sûr de Charmey qui, chaque année, attirent une foule de curieux.

La petite histoire des aliments

abituellement de forme semi-circulaire ou triangulaire, le chausson aux pommes est une délicieuse pâtisserie à base de pâte feuilletée, fourrée de compote de pommes, le plus souvent dorée avec un mélange de jaune d'œuf et lait. Bien que son origine

réelle reste mystérieuse, la cité de Saint-Calais, en Pays de Loire, en revendique la paternité. Chaque premier dimanche de septembre, la pittoresque bourgade, qui s'est autoproclamée capitale mondiale du chausson aux pommes, organise une procession, ainsi qu'une grande fête, à la gloire de cette délectable spécialité.

La bienveillance d'une châtelaine

D'après la légende locale, vers 1630, la châtelaine de Saint-Calais sauva les survivants d'une terrible épidémie de peste ou de choléra, en leur distribuant un brouet de farine et de pommes ou, selon une autre version, un pâté de pommes. Il s'agirait là de la première version du chausson. Il faut cependant attendre le XVIIIe siècle pour trouver l'appellation « chausson aux pommes » dans le Petit Robert; formule qui fait référence à sa préparation puisqu'il convient de mettre les pommes dans la pâte, un peu comme on enfile une chaussette.

Fondée en 1992, la Confrérie du Chausson aux Pommes de Saint-Calais perpétue la tradition du chausson local qui se veut différent de la recette traditionnelle, dans la mesure où il se prépare avec un feuilletage inversé, ce qui donne une pâte très fine. De plus, les chaussons de Saint-Calais, de taille plus réduite, sont garnis non pas de compote, mais de pommes coupées au couteau qui sont sautées au beurre.

Notons qu'en Belgique, le chausson est fait avec de la pâte à tarte et est appelé « gosette aux pommes ». Très populaires en Wallonie, à Bruxelles ou encore dans la régions de

> Gand, les gosettes sont souvent saupoudrées de sucre glace et, outre des pommes, peuvent aussi contenir, selon les variantes, de la compote d'abricots, de cerises ou de rhubarbe.

Le strudel aux pommes

qu'apparentés apparence, il n'existe aucun rapport culinaire entre le savoureux chausson aux pommes et le non moins délicieux « apfelstrudel » ou strudel aux pommes autrichien, inspiré des roboratifs baklavas des peuples de l'ancien Empire ottoman. Ce gâteau est certes confectionné avec une pâte feuilletée fourrée de gros morceaux de pommes acidulés. Mais on y ajoute des noix concassées, de la poudre d'amande, des raisins secs et de la cannelle. De plus, le tout est servi chaud et nappé de crème fraîche.



VINS

«Se faire connaître à Zurich, une nécessité!»

Le Grand Tasting attire de plus en plus de professionnels. Il est devenu incontournable pour les producteurs romands qui souhaitent vendre leurs crus Outre-Sarine.

MANUELLA MAGNIN

ZURICH

undi 29 août, il y avait foule au Grand Tasting organisé par Swiss Wine Connection au Kunsthaus Zurich. Quelque 120 productrices et producteurs de haut vol, venus de tout le pays, ont saisi l'occasion de faire connaître leurs meilleurs crus à un public de près de 1800 personnes, composé essentiellement de professionnels. Malgré les faibles rendements du millésime 2021, des vins rares et même très rares ont pu être dégustés. Les chalands ont également fait connaissance avec les représentants de la nouvelle génération montante, les dénommés «Junge Schweiz -Neue Winzer», découvert l'« Escargot Rouge » vaudois et les meilleurs flacons du «Mondial du Chasselas». Les membres de la Mémoire des Vins Suisses (MDVS) étaient bien sûr présents, mais pas seulement. Comme le relève Andreas Keller, journaliste spécialiste du vin, fondateur de Swiss Wine Connection, qui contribue depuis des lustres à la mise en avant des vins suisses, les représentants de la MDVS ne sont pas les seuls à produire des nectars de grande qualité. «Cette année, de nombreux vignerons et œnologues de renom se sont joints à la manifestation. Certains n'ont toutefois pas fait le déplacement, notamment en raison du début des vendanges avancé à cause de la canicule, ou de stocks trop petits en cave.»

Jean-Pierre Pellegrin, du domaine Grand'Cour à Peissy, n'aurait raté ce rendez-vous sous aucun prétexte : « Nous vendons la moitié de notre production en Suisse alémanique, tant aux restaurants qu'aux privés. Depuis quelques années, nous constatons une baisse des ventes dans les établissements publics et une augmentation via les revendeurs. Il y a aussi un grand tournus chez les sommeliers professionnels. Être à Zurich nous permet de faire de nouveaux contacts.»



▲► En haut, de gauche à droite: Didier Fischer et Jean-Pierre

En bas, à gauche: Catherine Cruchon Griggs et sa cousine Yaëlle

En bas, à droite: Jacques Germanier et Thierry Constantin.

Photos: © Sedrik Nemeth

www.swisswine-connection.ch A la tête du Domaine des Trois Etoiles, à Peissy, Didier Fischer abonde dans le même sens : «Le vignoble genevois est connu pour la diversité de ses cépages. Nous vendons nos crus à une clientèle locale, mais de plus en plus hors canton, à Fribourg, dans le Jura et le Jura bernois. Une dizaine de clients de Suisse alémanique viennent s'approvisionner en direct à notre cave. Nous sommes ici pour accroître ces ventes et bien choisir les revendeurs par rapport à leur portefeuille de clientèle.»

Pour Catherine Cruchon-Griggs du domaine Henri Cruchon à Echichens, Zurich est une véritable plaque tournante pour les contacts, car il n'est pas forcément aisé de faire venir les professionnels alémaniques en Suisse romande.

Côté Valais, Thierry Constantin se réjouit de pratiquer le suisse allemand comme bon nombre de ses confrères qui viennent conquérir de nouveaux clients à Zurich : « Je réalise 60% de mes ventes dans la partie alémanique

du pays. Cette foire est la plus importante pour moi. Elle me permet de voir beaucoup de professionnels et aussi des journalistes qui parlent de nous.»

DES CRUS QUI VIEILLISSENT BIEN

La veille du Grand Tasting, professionnels et particuliers ont également eu le bonheur de déguster les meilleurs vins du millésime 2012. Swiss Wine Connection organise depuis 2005 le Swiss Wine Vintage Award sous le patronage de la Mémoire des Vins Suisses. Un jury de spécialistes expérimentés examine de manière critique les vins suisses âgés de dix ans et décerne le Swiss Wine Vintage Award aux crus qui procurent un réel plaisir.

Une masterclass exclusive a mis en évidence l'incroyable potentiel de vieillissement des grands vins suisses, avec des dégustations verticales de nectars jusqu'à vingt ans d'âge, provenant de quatre domaines parmi les plus réputés du pays: le Dézaley Grand Cru Médinette, Domaine Louis Bovard; le Cornalin de Denis Mercier; le Churer Blauburgunder Gian-Battista du Weinbau von Tscharner, et le Sassi Grossi de Gialdi Vini.



Le conseiller d'Etat Antonio Hodgers a remis le trophée du sanglier, qui récompense le vin ayant obtenu le plus haut pointage, à Thierry Anet du **Domaine de la République et canton de Genève** pour son gewürztraminer passerillé 2019.

Le Viognier 2021 du **Domaine des Curiades** a été récompensé par le marcassin de bronze, prix des jeunes de l'École Hôtelière de Genève.

Le Trophée Tradition, une magnifique gravure représentant un nid d'aigles, récompense la cave ayant obtenu la meilleure moyenne avec son chasselas et son gamay. Offert par la Compagnie des Vieux-Grenadiers, il a été remis à Olivier Conne du **Domaine des Charmes**.

La sculpture du milan, qui récompense le meilleur mousseux, a été remis au **Domaine de la Printanière** pour son « Barjak » brut.

Enfin, un nouveau prix — une magnifique gravure de papillon — a été remis par les étudiants en œnologie de la Haute École de Changins à Bernard Bosseau de la **Cave de Sézenove** pour son rosé de gamay 2021. Comme tous les autres trophées, cette œuvre a été réalisée par l'artiste de renommée internationale Robert Hainard.

Le renard de bronze, prix du « coup de cœur » des cafetiers-restaurateurs du canton a été remis par

Marie-Jo Raboud de l'auberge de Gy et Vincent Glauser du restaurant de l'Hôtel de Ville à Frédéric Rochaix du **Domaine Les Perrières** pour son chasselas Les Millerands 2021.

Le prix de la presse (la gravure d'une fouine) a été remis au **Clos de la Donzelle** pour sa mondeuse 2020.

Photos: © Fred Merz | Lundi13



UN COCKTAIL?

Oui, mais avec du tonic au concombre suisse!

La célèbre marque Hugo, de la maison Reitzel à Aigle, innove en créant deux boissons à base de concombre. Le but: ravir les papilles tout en limitant le gaspillage alimentaire.

MANUELLA MAGNIN

VAUD

u'on se le dise, il n'y a pas que les vaches qui apprécient les cornichons hors calibre comme on a pu le voir à la télévision au cœur de l'été! Si les ruminants ont bien profité des effets indésirables de la canicule qui ont fait pousser les cucurbitacées à la vitesse grand V, c'est à notre tour de nous régaler avec les nouveaux produits que Reitzel lance sur le marché.



Ce n'est un secret pour personne: les épisodes caniculaires impactent la production de légumes. Sous l'effet de la chaleur, les cornichons grandissent quasiment à vue d'œil. Conséquence, les agriculteurs se retrouvent avec des tonnes de concombres aux dimensions incongrues. Car pour terminer sur les tables des consommateurs le casting est impitoyable: passé une certaine taille le petit cornichon devenu grand ne trouvera pas sa place dans le bocal.

Face aux effets du réchauffement climatique, la filière suisse de cornichons est contrainte de s'adapter et de faire preuve de créativité. Deux jus originaux et locaux voient ainsi le jour, grâce à la collaboration avec la maison Biofruits à Vétroz (VS): un tonic concombre, et un jus concombre & abricot. Du 100% suisse donc.

« Nous nous étions engagés à acheter toute la production auprès de nos paysans, explique Fanny Michellod, responsable de communication chez Reitzel. Nous avons tenu notre promesse. La météo de cette année nous a poussés à trouver de nouveaux débouchés. 7 tonnes de gros cornichons ont été confiées à Bio Fruits à Vétroz (VS) pour ces nouvelles boissons. 23 tonnes ont été vendues via l'application Too Good To Go et les revenus de cette opération reversés à la fondation Table Suisse. Les animaux du zoo de Servion et les scouts réunis à Ulrichen dans le Haut-Valais ont aussi eu droit à des rations de cornichons. Quant à la Coop, elle nous a pris des spécimens hors calibre pour sa vente en vrac. » Par ailleurs, des tests ont démarré pour découper les pickles trop gros en lamelles. Ceux-ci pourraient être proposés aux établissements spécialisés dans les burgers.

41 PRODUCTEURS

Le nombre de producteurs de cornichons dans le giron de Reitzel a doublé entre 2020 et 2021. La maison aiglonne les soutient contre tous les caprices de la météo. Pour rappel, l'année dernière, les conditions météorologiques avaient déjà été particulières avec des épisodes de grêle et des précipitations abondantes. Reitzel Suisse SA avait fait front commun avec ses agriculteurs et proposé, quand cela était encore possible, de replanter à ses frais de nouveaux plants de cornichons



Nous avons interrogé le Haus zum Rüden pour en savoir plus

L'évolution n'épargne pas non plus l'hôtellerierestauration – des systèmes de caisse et de commande numériques à l'achat de marchandises numérisé aux solutions comptables en ligne : les moyens d'organiser les processus de travail de manière plus efficace ne manquent pas. Un véritable défi en plus pour les restauratrices et restaurateurs !

Le restaurant Haus zum Rüden à Zurich nous en présente les rouages. « Nous essayons d'optimiser le numérique partout où c'est possible », nous explique le propriétaire Till Bächtold. En même temps, il est convaincu que la numérisation ne supplante pas l'humain. « La numérisation nous aide à augmenter l'efficacité de nombreux processus de travail tandis que davantage de ressources sont libérées pour s'occuper de la partie émotionnelle de notre travail. »



Le Haus zum Rüden est notamment en voie de numérisation dans la comptabilité. Il utilise le portail clients PartnerWeb-connect de Gastro-Social pour traiter en ligne beaucoup de tâches administratives de la caisse de compensation : « Cela nous permet d'organiser de nombreuses procédures sans papier, ce qui nous rend plus efficaces et nous en sommes ravis!»

Dans quels domaines l'établissement a-t-il précisément procédé à une optimisation numérique ? Quel est le rapport avec le « livre noir » et les secrets des hôtes ? Pourquoi les hôtes ne se voient pas remettre de menu numérique ? Et quelles sont les capacités précises de PartnerWeb-connect ? L'interview entier :

gastrosocial.ch/digitainment-f

