

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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



30 ans
1985-2015

Distributeur pour la Suisse romande **RATIONAL**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 14 • 23 septembre 2022

Gastroconsult 
proche. compétente.

Expertises
Analyses

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

+
ROTOR
Lips
Machines de qualité
suisse.

Trouvez votre
appareil approprié.



www.rotorlips.ch

PÉNURIE DE PERSONNEL ET D'ÉNERGIE

Comment faire face?



GENÈVE
> Page 12

Nettoyage du lac
30 tonnes de déchets
en 30 ans



Le temps c'est de l'argent

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

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



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

VU pour VOUS

7TH WORLD CHAMPIONSHIP OF BEER SOMMELIERS



**Giuliano Genoni est le
champion du monde des
sommeliers de la bière**

*Le manque de main-d'œuvre
et les prix de l'énergie
donnent des sueurs froides
à l'hôtellerie-restauration.
Quelques pistes pour
affronter ces nouveaux défis.*

M.M.

SUISSE

Augmenter les prix, économiser l'énergie, réduire le nombre de couverts au sein de son établissement, changer les horaires? Tels sont les questions que se posent bon nombre d'acteurs de la gastronomie en Suisse. Après la période tourmentée du Covid-19 qui a terrassé l'industrie, voici que de nouveaux défis se profilent à un horizon très proche. Avec la guerre en Ukraine, c'est la facture du gaz et de l'électricité qui s'annonce salée, plus ou moins selon des régions et les fournisseurs de courant.

Côté main-d'œuvre, c'est toujours morne plaine. Nombreux sont ceux qui ont tourné

le dos aux professions de l'hôtellerie-restauration durant la pandémie. En cause? Des horaires jugés pénibles, peu en phase avec une vie de famille épanouie, et des salaires peu attractifs.

Que faire face à cette avalanche de nouveaux défis? GastroSuisse, qui a sondé ses membres en août, résume quelques actions évoquées pour alléger la facture énergétique. Il convient d'optimiser sa consommation, par exemple en baissant la température de consigne pour l'eau chaude, en adaptant la courbe de chauffage et en ayant recours à des minuteurs. Autres options: remplacer les sources de lumière et acquérir des appareils affichant une meilleure efficacité énergétique.

FAIRE SON INTROSPECTION

Quant à la pénurie de main-d'œuvre, mise régulièrement en exergue dans ces colonnes depuis la fin des mesures en lien avec le Covid, Laurent Terlinchamp, président de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève, invite ses membres à un véritable travail d'introspection. « Avec l'augmentation des prix, des charges et les problèmes de recrutement, il est difficile de faire face à tout en même temps. Chaque restaurateur devrait prendre le temps d'analyser sa propre situation, en dissociant les problématiques.

Nous sommes là pour les aider et les recevons volontiers en tout temps! »

Pour le patron de la faitière genevoise, il n'existe aucune solution miracle. Chaque commerce est différent. Pour le personnel, il est notamment utile de mettre en relation le chiffre d'affaires réalisé à certains moments de la journée et le coût des forces vives. Se passer de nouvelles recrues que l'on peine à trouver, revoir les horaires de service, fermer un jour de plus par semaine, n'implique pas forcément de gagner moins.

Bon nombre de chefs d'entreprises se disent prêts à vendre leurs établissements. Mais le marché n'est plus ce qu'il était et il faut être disposé à baisser ses prétentions pour trouver un repreneur. Une autre solution? Revoir son concept de fond en comble, ce qui nécessite beaucoup d'énergie.

Quelle que soit l'option envisagée, le mieux est de ne pas rester seul avec ses angoisses, mais de se rapprocher de sa faitière ou de son comptable pour dresser un bilan.

75 cl **6⁹⁰**

Val d'Oca Blue
Prosecco
Millesimato Extra Dry
Prosecco DOC
Italie
Vénétie

36%

kg **8⁷⁹**

Filet de porc
avec quasi
env. 4 kg

kg **11⁹⁰**

Crema
Le Gruyère AOP
classic
env. 2 kg

26.9-1.10.2022
Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



Atouts de la formation professionnelle, défis des études académiques

Les apprentis de toute la Suisse ont été une nouvelle fois mis à l'honneur lors des championnats SwissSkills 2022, qui constituent une remarquable plateforme de promotion de la formation professionnelle. En même temps, du côté des formations académiques, on assiste à une volonté paradoxale d'allonger la durée des études et de retarder inutilement l'entrée des jeunes diplômés dans la vie active.

La formation professionnelle à l'honneur...

Les championnats suisses des métiers, SwissSkills, se sont déroulés à Berne la semaine passée et ont accueilli près de 90 compétitions auxquelles ont participé plus de 1000 jeunes apprentis – parmi les meilleurs de tout le pays. Les Romands se sont distingués avec 48 médailles, dont 21 médailles d'or. Cette manifestation a vu défiler quelque 120'000 personnes, dont 64'000 écoliers. La prochaine édition aura lieu en 2025.

Le but de ces championnats est de donner aux jeunes des idées pour orienter leur avenir professionnel, en mettant en valeur la voie de l'apprentissage, la variété et la richesse des métiers présentés, ainsi que les possibilités de spécialisation et de perfectionnement au sein des branches. Pour les apprentis qui participent aux concours, c'est l'occasion de prouver leur savoir-faire, de se surpasser dans des projets exigeants et valorisants, en renforçant ainsi le plaisir qu'ils trouvent dans leur formation. En résumé, on peut dire que SwissSkills est une remarquable plateforme de promotion de la formation professionnelle et plus particulièrement de la formation duale – en entreprise et en école.

Une telle promotion est à la fois bienvenue et indispensable, car le système suisse de formation professionnelle contribue à la solidité et à la prospérité de l'économie helvétique. Face à la tentation parfois perceptible de privilégier les formations académiques ou d'accorder à ces dernières une aura plus prestigieuse, les championnats SwissSkills viennent heureusement rappeler que la voie de l'apprentissage ne constitue pas un «second choix», mais représente la

principale porte d'entrée dans la vie professionnelle, en formant la relève dans des métiers absolument indispensables au fonctionnement de notre société.

... tandis que les études académiques s'allongent

Cette mise en valeur de la voie professionnelle n'implique évidemment pas qu'il faille négliger les formations académiques. Celles-ci se doivent de conserver un niveau d'exigence élevé, tout en préparant, elles aussi, à des carrières professionnelles variées et épanouissantes. De ce point de vue, il faut regretter la tendance actuelle à vouloir allonger inutilement la durée des études. Cette tendance se constate principalement au niveau universitaire avec l'introduction progressive, depuis une quinzaine d'années, du système de Bologne et la généralisation des Masters. Mais elle se manifeste aussi aujourd'hui au niveau de l'enseignement secondaire, avec la volonté de la Confédération d'introduire une durée minimale unifiée de quatre ans pour les études gymnasiales.

Cette nouveauté va toucher plusieurs cantons romands qui connaissent actuellement un cursus gymnasial de trois ans. La nouvelle ordonnance sur la reconnaissance des certificats de maturité gymnasiale (ORM), mise en consultation durant cet été et jusqu'à la fin de ce mois, leur imposerait une durée minimale de quatre ans, l'argument principal résidant dans une meilleure comparabilité des certificats de maturité. Cette volonté d'uniformisation ne repose cependant sur aucune statistique qui permettrait de comparer le taux de réussite des études supérieures (universités ou HES) des diplômés de chaque canton, ou le taux de porteurs de maturité qui interrompent des études

supérieures; une telle comparaison serait nécessaire pour démontrer la supériorité d'un gymnase en quatre ans.

Le défi de s'adapter à la réalité du monde professionnel

La nouvelle ordonnance contient des éléments positifs et ne doit pas être rejetée en bloc, mais le passage obligatoire à une maturité en quatre ans n'est pas défendable. Une telle obligation pose en effet de multiples défis en termes de financement, de logistique, de locaux et d'enseignants, mais elle est aussi et surtout contraire à l'intérêt des jeunes puisque chaque année supplémentaire retarde leur entrée dans la vie professionnelle et donc leur indépendance financière – en ralentissant par ailleurs la constitution de leur capital de prévoyance. Des études de plus en plus longues se justifient d'autant moins à une époque où chaque individu est appelé à se former tout au long de sa vie professionnelle, que ce soit pour s'adapter à l'évolution de son métier ou pour en apprendre de nouveau. Dans le monde actuel, une part croissante de la formation doit accompagner la vie professionnelle, et non la retarder.

L'adaptation à la réalité du monde professionnel est un défi brillamment relevé par la voie de l'apprentissage. La voie académique, bien que de nature différente, ne devrait pas trop s'écarter de cette préoccupation.

Pierre-Gabriel Bieri



DU SORGHO CONTRE LE MANQUE DE FOURRAGE

Des champs de sorgho, une céréale originaire d'Afrique cultivée pour ses graines, pourraient peut-être faire un jour leur apparition dans les campagnes suisses. Des chercheurs du centre fédéral Agroscope annoncent avoir testé avec succès la résistance de cette graminée, en période de sécheresse. Avec sa tolérance au manque d'eau et son rendement élevé, le sorgho fourrager offre un grand potentiel pour compenser la pénurie des cultures fourragères traditionnelles pendant les périodes de sécheresse, mais également en hiver, en tant que fourrage conservé, indique Agroscope. Il pourrait donc représenter une importante source de nourriture pour le bétail. Certaines variétés de sorgho ont une valeur nutritive relativement faible. Lors de sa culture à Posieux, dans le canton de Fribourg, le sorgho a donc été associé à différentes autres plantes fourragères, comme le trèfle notamment, dans le but d'augmenter sa teneur en énergie et en protéines, ainsi que sa résistance aux variations météorologiques extrêmes. Comme le sorgho est un peu plus exigeant que le maïs en matière de température, les chercheurs du centre Agroscope planchent sur une carte de la Suisse pour y situer les endroits où la culture du sorgho à grains et du sorgho d'ensilage pourrait potentiellement réussir.

G. P.

www.agroscope.admin.ch

plus de

2000 actions

chaque semaine

37%
15.51
kg

Filet de saumon frais avec peau de Norvège, Trim D

FOIRE AUX VINS

jusqu'au 8 octobre

Plus de 300 promotions parmi notre incomparable assortiment.

23%
14.24
70 cl

Aigle Les Murailles Chablais AOC 2021, 6 x

15%
9.27
kg

Carré de porc frais de Suisse, env. 3 kg

ALIGRO

Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran

Offre valable du 26 septembre au 1^{er} octobre 2022 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

MANIFESTE

Pour une Suisse gourmande

La plupart des organisations et associations de la gastronomie et du tourisme s'engagent en faveur de la Suisse gourmande au cœur des Alpes.

M. M.

SUISSE

Fédérer, coordonner et promouvoir la Suisse comme destination gourmande sur le plan international: tel est l'engagement pris par 19 organisations helvétiques. La démarche se veut la première pierre d'un édifice appelé à se construire autour d'une Suisse gourmande unie par la mise en exergue des artisans de nos régions et des produits de notre terroir. Elle vise à fédérer, coordonner et promouvoir les institutions et secteurs concernés, à offrir de nouvelles perspectives aux acteurs de la gastronomie, aux artisans locaux et de permettre au secteur touristique de bénéficier de nouveaux créneaux.

Pour les signataires, la crise liée au coronavirus implique d'adapter les modèles, non seulement dans l'immédiat, mais, surtout, dans une perspective plus durable. Elle offre l'opportunité de générer de l'intérêt pour nos régions de la part de ses habitants qui en deviendront les meilleurs ambassadeurs dans la perspective d'une reprise à terme du tourisme national et international.

Les racines culturelles de toute population humaine sont en effet intimement liées à sa production agricole et à la manière de s'alimenter qui en découle. La meilleure manière de comprendre un territoire et ses habitants revient ainsi à s'initier à ses traditions gastronomiques, à déguster les produits de la terre qui nous accueille.

Les Alpes, avec la Suisse en son cœur, représentent un atout considérable pour tout le continent européen avec son patrimoine biologique, culturel et gastronomique.



Destination aux facettes gustatives riches et variées, la Suisse doit davantage promouvoir cet extraordinaire patrimoine et devenir sans tarder une destination mondiale du tourisme du goût.

DES PROJETS

Pour Josef Zisyadis, directeur de la Fondation pour la promotion du Goût, ce manifeste est une déclaration d'intention qui servira de ciment à la construction de projets notamment dans la perspective de l'inscription du Patrimoine culinaire alpin à l'Unesco ou encore de la présence suisse aux Jeux Olympiques de Paris en 2024.



Interview avec Dirk Hany du « Bar am Wasser »

0 pour mille, 100 % de goût : la demande de boissons non alcoolisées originales augmente. La « Liquid Evolution » est-elle une tendance éphémère ou s'agit-il d'un développement durable dans le monde des boissons ? Dirk Hany, barman récompensé à plusieurs reprises, virtuose de la mixologie, hôte et copropriétaire du Bar am Wasser à Zurich est convaincu qu'il s'agit d'une tendance durable, même si elle finira par se stabiliser. Au Bar am Wasser, il y a quatre ans seulement 2 % environ des cocktails déposés sur le comptoir étaient sans alcool.



Aujourd'hui, pas moins de 10 % de la clientèle sirotent des cocktails sans alcool. « Cette tendance est liée à la nouvelle génération, qui veut mener une vie plus saine et qui est très confiante », constate Dirk Hany. Son principal ingrédient pour l'expérience parfaite au bar est sans aucun doute la passion, et cela fonctionne même sans alcool. Le succès lui donne raison, ainsi qu'à son équipe. Le prix de la meilleure équipe de bar en Suisse décerné en 2020 en est la preuve. La clé de leur succès : une passion commune du « Fine Drinking ».

Afin que l'équipe puisse se concentrer pleinement sur la clientèle, il est très important aux yeux de Dirk Hany que son personnel soit bien assuré, pour l'avenir également. À cet égard, GastroSocial est un partenaire fiable du Bar am Wasser dans le domaine des assurances sociales.

Lisez l'interview complète sur

gastrosocial.ch/liquid-f

 GASTROSOCIAL



LES SIGNATAIRES

Fondation pour la promotion du Goût
Semaine du Goût
Mérite Culinaire Suisse
Grands Sites du Goût
Swiss Wine Tour
GastroSuisse
Swiss Wine Promotion

Fédération suisse de vignerons
regio.garantie
Bio Suisse
Agritourisme suisse
Label Fait Maison
AOP-IGP
Slow Food Travel

Parcs suisses
Slow Food CH
Hotellerie Suisse
Hotellerie Suisse Région Suisse romande
STV SFT (Fédération suisse du tourisme)



HÔTEL DE L'ANNÉE 2023 LE BEAU-RIVAGE PALACE DISTINGUÉ

Le Beau-Rivage Palace, à Lausanne, est l'« Hôtel de l'année » du GaultMillau 2023. Ce membre des Swiss Deluxe Hotels l'avait déjà été une première fois en 2007. Pour GaultMillau, il y a au moins trois bonnes raisons de l'honorer à nouveau cette année. Premièrement, sa situation unique: ce palace cinq étoiles, propriété de la Fondation Sandoz, est situé directement au bord du Léman dans un parc de quatre hectares: avec sa vue de rêve, ses arbres centenaires et sa piscine immense, il incarne le luxe d'aujourd'hui. Deuxièmement, deux femmes règnent sur cet hôtel. Nathalie Seiler-Hayez est la directrice générale et c'est elle qui a veillé aux spectaculaires rénovations de l'historique aile Beau - Rivage. Puis il y a Anne-Sophie Pic, la cheffe emblématique de Valence, dont le restaurant lausannois est intégré au Beau-Rivage et lui assure une renommée internationale. Troisièmement: les cinq restaurants de la maison, tous répertoriés dans le GaultMillau totalisent 72 points!



PanoramaKnife présente son couteau à champignons très pratique

Le long manche en noyer et la lame typique de chez panoramaKnife avec panorama de montagne permettent de couper le champignon directement au raz du sol, d'un simple mouvement de la main. Vous êtes ainsi assuré que le chapeau du champignon reste intact. En outre, les cannelures sur le dessus de la lame permettent un nettoyage rapide sur place. Ensuite, on utilise le pinceau en crin de cheval intégré pour éliminer en douceur et en profondeur la terre et la saleté. Le couteau à champignons se plie facilement et peut ainsi être transporté en toute sécurité dans une poche de pantalon.

www.panoramaknife.ch



BILLET GRATUIT POUR LES AUTOMNALES

Du 11 au 20 novembre, les Automnales et leurs 19 événements parallèles vont illuminer l'automne au rythme d'une programmation généreuse et éclectique.

Prenez votre billet avant le 30 septembre, il est gratuit.

Rendez-vous sur : [//billetterie.automnales.ch](http://billetterie.automnales.ch)

Des capsules à café sans capsule

Le 6 septembre dernier, la coopérative Migros a annoncé avoir lancé sur le marché le premier système de capsule de café sans capsule. Appelé Coffee B, ce produit, qui se veut « révolutionnaire » et « écologique », se présente sous la forme d'une machine conçue pour traiter une petite boule



de café, la « Coffee Ball », compressée et entourée d'une couche protectrice d'origine naturelle, et donc compostable. Le procédé a été breveté par Delica, une filiale du géant orange fondée en 2021, après la fusion des entreprises Chocolat Frey AG, Delica SA, Midor AG, Riseria SA et Total Capsule Solutions. « Avec Coffee B, Migros marie ce qu'il n'était pas possible de réunir jusqu'à présent : une expérience gustative complète, la commodité d'usage, ainsi que zéro déchet », a souligné Fabrice Zumbunnet, président de la direction générale de la Fédération des coopératives Migros. Selon le communiqué du premier distributeur helvétique, chaque année la quantité de déchets produits par les capsules de café s'élève à quelque 100 000 tonnes, à l'échelle de la planète. Bien que partiellement recyclables elles sont souvent jetées à la poubelle. En éliminant les capsules en aluminium ou en plastique, d'énormes quantités de déchets peuvent être supprimés. La machine à café est quant à elle fabriquée en grande partie avec des matériaux recyclés. Enfin l'empreinte carbone de l'ensemble du système est compensée à 100%.

G. P.

LE PREMIER RESTAURANT COLLECTIF À DEVENIR «Partenaire du Terroir Neuchâtelois»

C'est une première, dans le canton de Neuchâtel: l'association Neuchâtel Vins et Terroir (NVT) a attribué à un restaurant collectif la mention «Partenaire du Terroir» qui récompense les établissements qui s'investissent dans la consommation locale. Le restaurant de l'EMS Les Sugits, à Fleurier, s'est engagé à respecter les critères imposés par NVT.

GEORGES POP



NEUCHÂTEL

Dans son communiqué, l'association précise que le personnel de cuisine de l'EMS ainsi distingué mettait déjà un point d'honneur à travailler avec des producteurs de la région. Peu d'adaptations ont dès lors été nécessaires pour que l'établissement puisse décrocher cette mention très convoitée. «Ce label est très valorisant pour notre personnel de cuisine. Il a aussi été très bien accueilli par nos résidents. Certains ignoraient que nous étions à ce point attachés aux produits locaux», explique Ludivine Zmoos, responsable des services hôteliers de l'établissement.

JUSQU'À 200 REPAS PAR JOUR

L'EMS Les Sugits bénéficie actuellement du savoir-faire de trois cuisiniers, au nombre desquels figure Luc Gonder, qui dirige la brigade, de quatre commis de cuisine, ainsi que d'un apprenti. Outre les repas destinés à ses 56 résidents, la petite équipe propose ses plats à une cinquantaine de non-résidents, vivant à proximité, ainsi qu'à des établissements parascolaires et des crèches. «Nous livrons de 120 à 200 repas, selon les jours. On ne chôme pas», précise Ludivine Zmoos.



Mireille Bühler, la directrice de Neuchâtel Vins et Terroir espère que d'autres institutions suivront l'exemple de l'EMS de Fleurier.

© neuchatel-vins-terroir.ch

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

LES 125 ANS DES ÉCOLES D'AGRICULTURE DU JURA ET DU JURA BERNOIS



Le samedi 17 septembre dernier, les écoles d'agriculture du Jura et du Jura bernois ont fêté leur 125^e anniversaire. Pour célébrer cet événement, la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) a mis sur pied une grande manifestation dans son centre de Courtemelon (JU). Des visites, des expositions et des conférences ont été organisées pour retracer l'histoire et l'évolution de l'enseignement agricole dans la région, en présence d'élèves, d'anciens élèves, de professionnels du monde agricole et de personnalités politiques. Parmi les hôtes de cette journée, Martin Rufer (image), directeur de l'Union suisse des paysans (USP), a rappelé le lien étroit qui existe entre l'USP et les écoles d'agriculture. L'USP fête aussi ses 125 ans cette année. Fondée en 1897 dans une phase de crise pour les paysans, l'Union a toujours cherché à défendre les intérêts des agriculteurs, leurs revenus, leurs conditions de travail, selon Martin Rufer, qui s'est déclaré enchanté d'avoir pris part à l'événement jurassien. Un autre événement sera organisé dans le cadre du marché d'automne à Loveresse, le 15 octobre.

G. P.

AMBASSADEUR DU TERROIR

L'Olivier de Provence

LIEU EMBLÉMATIQUE ET GOURMAND DE LA RESTAURATION CAROUGEISE, L'OLIVIER DE PROVENCE A RESSUSCITÉ, IL Y A BIENTÔT DEUX ANS, PAR LA VOLONTÉ DE TROIS PARTENAIRES, DEVENUS ENTRETEMPS DES AMIS. TOUS TROIS SONT DES AMOUREUX DE LA BONNE CUISINE ET DES CHARMES DE LA CITÉ SARDE.

PAR GEORGES POP



L'OLIVIER DE PROVENCE

Marilyn et Pierre-Alain Brodard sont des Carougeois pure souche, très impliqués dans la vie de leur commune. La maman de Pierre-Alain possédait jadis le Café des Négociants. Le couple est aussi propriétaire du réputé Café du Marché. Mathieu Van Coppenolle, avec lequel ils se sont lancés dans l'aventure de L'Olivier de Provence, est quant à lui niçois d'origine. Arrivé en Suisse il y a quelques années, il avait fait ses armes en salle, notamment dans des brasseries parisiennes.

CHEF PARISIEN ET CLIENTÈLE CAROUGEISE

Pour réussir leur pari, les trois associés devaient dénicher un maestro de talent pour diriger la cuisine et imaginer des plats surprenants. Ils l'ont trouvé en la personne du chef français Nicolas Bouillier qui a forgé son précieux savoir-faire dans de grands établissements de la Ville Lumière.

«Aujourd'hui, nous pouvons compter sur une nombreuse clientèle locale. Nous devons beaucoup à la fidélité des Carougeois. C'est pourquoi nous nous faisons un point d'honneur de nous fournir dans la cité, aussi près que possible de notre établissement», souligne Mathieu Van Coppenolle, avant d'énumérer la liste de certains de ses fournisseurs, tous basés à proximité: Ultra Label et la Maison Chazal pour la viande; Ultra Marine pour le poisson; la fromagerie De BLEU! ou encore la boulangerie Wolfisberg, pour ne citer qu'eux.

La carte des vins, quant à elle, fleure bon le terroir genevois, avec un vaste choix de très bons crus issus des meilleurs domaines vitivincicoles de Bernex, Dardagny, Chouilly ou encore Peissy.

DES PETITES TOUCHES SUCCESSIVES, AU GRÉ DES SAISONS

«Notre carte évolue par petites touches successives, selon les arrivages de saison. Nous n'avons pas de plats emblématiques, mais nos recettes de poissons sont parmi les plus appréciés», indique Mathieu Van Coppenolle. Un petit coup d'œil sur la carte de ce mois de septembre suffit à donner l'eau à la bouche: Filet de Féra du Léman, tarte fine de caponata, fenouil croquant, condiment cerise-coriandre; Poulpe snacké aubergine confite, coulis de tomate cœur de bœuf, pesto de carotte; Saumon «Swiss Lachs», huile de vanille, petits pois en deux façons, émulsion verveine, et j'en passe...

Moins de deux ans après sa réouverture, la réputation de L'Olivier de Provence commence à se répandre au-delà des murs de la cité sarde, ce qui réjouit toute la petite équipe à laquelle l'établissement, qui dispose d'une belle et accueillante terrasse, doit sa renaissance. Chaque midi, les maîtres des lieux proposent une savoureuse «formule» avec fromage et dessert (une «tuerie» gourmande!), destinée à une clientèle de bureau qui sait profiter de sa pause pour caresser ses papilles.



De g. à dr., le chef Nicolas Bouillier, l'exploitant-proprétaire Pierre-Alain Brodard et Mathieu Van Coppenolle, directeur associé. © olivier-de-provence.ch

L'Olivier de Provence - Rue Jacques-Dalphin 13 - 1227 Carouge - T. 022 342 04 50 - //olivier-de-provence.ch

PUBLIREPORTAGE

SUNNY POCKET : BACK TO THE SANDWICH !

Avec la machine SUNNY POCKET, réalisez de délicieux sandwichs froids ou chauds, sucrés ou salés, faits sur mesure devant vos clients, avec des produits et recettes de saison.

Nous mettons à l'honneur tous les standards de la STREET FOOD en version artisanale: burger, pizza, kebab, cuisine de monde, végétarienne.

Un concept innovant, une révolution du sandwich et une réponse à vos délires culinaires les plus fous!

L'enseigne Sunny Pocket Lab qui vient tout juste d'ouvrir ses portes dans la rue François Versonnex, à deux pas de Rive. Un nom évocateur, une forme qui l'est tout autant et des recettes aussi gourmandes que variées

Premier établissement en Suisse à être équipé de cette technique. L'objectif de cette nouvelle adresse genevoise? Élaborer des recettes optimisées, avec des produits de saison, dans un souci d'innovation permanente. Des produits uniques comme les SUNNY glacés, alliage de glace, de fruits et coulis frais.

Vous aussi vous voulez booster votre business avec la machine Sunny Pocket?

Une mise en œuvre simple avec la nouvelle machine de snacking pour votre point de vente.

LES AVANTAGES POUR VOTRE ENTREPRISE

- UNE OFFRE POUR TOUTE LA JOURNÉE: De la viennoiserie du matin au lunch de midi en passant par la pause ou le brunch.
- SANDWICHS PRÉPARÉS À LA COMMANDE: Une proximité avec le client qui instaure une confiance dans le produit délivré. Aucune perte sur des produits préparés d'avance.
- POUR TOUS LES MODES DE CONSOMMATION: Du take away au delivery, du traiteur à la consommation sur place, SUNNY POCKET est adapté à tous les modes de distribution.
- VITESSE DE PRODUCTION: De 25 à 50 secondes de cuisson, jusqu'à 70 sandwichs à l'heure par plaque, multiplié par deux avec la machine à double bols.
- UNE RÉPONSE À TOUS LES TRENDS ACTUELS: Tous les « Best Sellers » de la restauration rapide autour d'un même contenant: BURGER, PIZZA, KEBAB,.. Manger chaud à toute heure, une formule parfaitement adaptée à la flexibilité du temps de travail.



- DES RECETTES ÉTUDIÉES
- UN ÉQUIPEMENT MINIMUM: Un appareil qui ne nécessite qu'un minimum d'espace sans entretien particulier ni installation électrique ou ventilation.
- UNE SIMPLICITÉ D'UTILISATION: Son usage ne requiert pas un personnel qualifié. Un minuteur assure un contrôle de cuisson optimale.

Avec des prix de vente attractifs de CHF 5.- à CHF 15.-, votre chiffre d'affaires connaîtra une augmentation minimale de CHF 300.- jusqu'à plusieurs milliers de francs. En fonction de vos activités et votre localisation. Tout en ayant des marges commerciales confortables.



Sunny Pocket
INFO@SUNNYPOCKET.CH
+41 79 276 67 14
SUNNYPOCKET.CH



TRANS GATE

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

EMPLOI

RESTAURANT TRÈS CONNU, DANS NOUVEAU QUARTIER TRÈS PEUPLÉ, CHERCHE :

Personne professionnelle, motivée par la passion de ce métier, pour conduire seule et selon ses attentes l'activité. CA réellement atteignable 1,5 m. Rb moyen 84%.

Toutes formes de collaboration sont envisageables.

Maître mot : Loyauté
Urgent

Ecrire sous-chiffre N°1
Le Cafetier, Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève

LOCATION

**LA COMMUNE DE MIES MET AU CONCOURS:****LA LOCATION DE L'AUBERGE DE LA COURONNE**

Celle-ci se situe sur la Côte, au cœur du village de Mies, à mi-chemin entre Genève et Nyon (à 1 km de la Route Suisse).

Rénovée il y a 5 ans, l'Auberge de la Couronne est équipée d'une cuisine moderne professionnelle. Le cadre est accueillant et chaleureux, idéal pour une restauration traditionnelle du terroir mais également pour une restauration à thème.

L'établissement se compose de :

- Café de 30 places
- Restaurant de 50 places
- Terrasse de 40 places
- Places de parc réservées
- 12 chambres

Merci de faire parvenir votre candidature avec documents usuels à :

greffe@mies.ch, délai au 10 octobre

Ouverture prévue le 1^{er} novembre 2022 ou à discuter

À REMETTRE

A REMETTRE BAR-RESTAURANT

Renommé et branché dans station valaisanne

- Bar de 35 places
- Restaurant de 80 places
- Terrasse de 40 places
- Emplacement idéal au milieu de la station
- Clientèle touristique et locale fidèle
- Continuité du bail actuel de 6 ans
- Reprise du mobilier-matériel et du stock par l'acquisition de la Sàrl
- Bonne rentabilité
- Idéal pour jeune couple ou possibilité de laisser du personnel existant en gérance
- Entrée automne 2022
- Prix de vente KCHF 650

info@pme-successions.ch
J. Meyer +41 79 217 36 21

ROUVIERE SLICING SA
Machine à emballer sous vide
MARLIN 52

Prix de base
CHF 7'500.-HT

Pompe Busch 63m³
2 barres de soudures de 52 cm
10 programmes
Garantie 3 ans.

www.rouviereslicing.ch

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

Comprimez vos emballages réduisez les volumes de < 90%.
Aussi pour sacs taxés 110 lt.

Mil-tek SA
Vergnolet 8E
1070 Puidoux

Tél. 021 729 80 88
info@miltek.ch
www.miltek.ch

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893. Journal romand — 128^e année
— Paraît le vendredi.

► **Rédaction Le Cafetier:**

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

► **Rédactrice en chef:**

Myriam Marquant

► **Rédaction:** SOFIED SA

► **Correspondants:** Manuella Magnin et Georges Pop.

► **Abonnement:**

1 an Fr. 70.— (2,5% TVA incluse);

► **Tarif publicités:**

annonces Fr. 1.19 le mm

(2 col. minimum);

réclames Fr. 3.50 le mm

Petites annonces par

tél. 022 329 97 46

► **Tirage contrôlé FRP/REMP:**

8000 ex.

(32000 lecteurs chaque semaine)

► **Préresse:**

Laurence Bullat | SOFIED SA

► **Impression:** Atar Roto Presse SA

► **Régie publicitaire:**

SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
tél. 022 329 97 47
fax 022 320 40 25

► **Publicité et petite annonce:**

Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

► **Éditeur et administration:**

SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 — 1205
Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:

Journal Le Cafetier

Le succès grandissant des crèmes glacées suisses au lait de brebis

Située à Puidoux dans le canton de Vaud, près du lac de Bret, la Ferme de Praz-Romond de la famille Chevalley doit sa notoriété grandissante à son produit phare dont elle a le secret: une crème glacée fabriquée exclusivement à base de lait de brebis. Pures, fraîches et bien équilibrées au niveau des matières grasses, les glaces de la marque La Brebisane ont déjà convaincu un grand distributeur, plusieurs restaurateurs, et sont en vente dans une quarantaine d'épicerie de la région lémanique.

GEORGES POP

VAUD

En Nouvelle-Zélande, lorsqu'on se présente comme étant un «swiss farmer», un fermier suisse, on est toujours très bien accueilli. Au cours de mon séjour dans ce pays, en 2009, après mes études d'ingénieur agronome, j'ai pu visiter plusieurs exploitations agricoles où l'on élève des moutons». De retour en Suisse, Sylvain Chevalley raconta ce qu'il avait vu dans les fermes des antipodes à son frère Jean-Bernard qui, avec son épouse Veronika, avait repris la



▲ C'est lors d'un voyage en Nouvelle-Zélande que Sylvain Chevalley eut l'idée de produire des glaces à base de lait de brebis. Photo: © Le Cafetier

▲► La tribu Chevalley est fière de son succès.

Photos: © labrebisane.ch

ferme familiale. Et il lui souffla à l'oreille cette idée originale: « Pourquoi ne produirions-nous pas, comme là-bas, des glaces à base de lait de brebis? »

AVEC LE CONCOURS D'UN GLACIER EXPÉRIMENTÉ

L'idée séduisit très vite toute la tribu Chevalley, d'autant que l'exploitation, outre son bétail, élevait déjà un troupeau de brebis laitières. Les débuts cependant ne furent pas faciles. « Nous avons acheté une machine pour produire des glaces. Mais, malgré plusieurs essais, les résultats furent décevants. Pas terrible (rires)! Glacier, c'est un métier, ça ne s'improvise pas », souligne Sylvain.

En 2012, de guerre lasse, les apprentis glaciers de Puidoux se résolurent à faire appel à Paolo Gervasi, un vrai pro basé à La Conversion. Depuis, c'est avec lui qu'ils valorisent leur lait de brebis en une crème glacée onctueuse, riche d'une dizaine de parfums. Les parfums de La Brebisane sont disponibles en diverses portions pour les particuliers ou la restauration. L'année dernière, la crème glacée au

goût de noisette vaudoise a gagné la médaille d'or au Concours suisse des produits du terroir.

Sylvain a des journées bien chargées. Il partage son temps entre son métier de conseiller chez Proconseil, un service de Prometerre, et avec l'ensemble de la tribu Chevalley, la gestion de la petite entreprise et de son marché à la ferme qui, outre ses crèmes glacées, propose une jolie gamme de yaourts, de fromages artisanaux et de la viande.

« C'EST TRÈS MAUVAIS (RIRES)! »

Aujourd'hui, âgé de 39 ans, marié à Vanessa et père de trois enfants, Sylvain parcourt les marchés de Suisse romande pour faire découvrir les saveurs des glaces de la ferme familiale. « Lorsque les gens découvrent qu'il s'agit de lait de brebis, ils sont intrigués et ils me demandent si c'est bon. Je prends alors un air grave pour leur répondre: mais non, c'est très mauvais, c'est pour ça que je suis là (rires)! Après un moment de surprise, ils demandent à goûter. Tous finissent par être séduits », assure-t-il.

//labrebisane.ch

MOTS CROISÉS

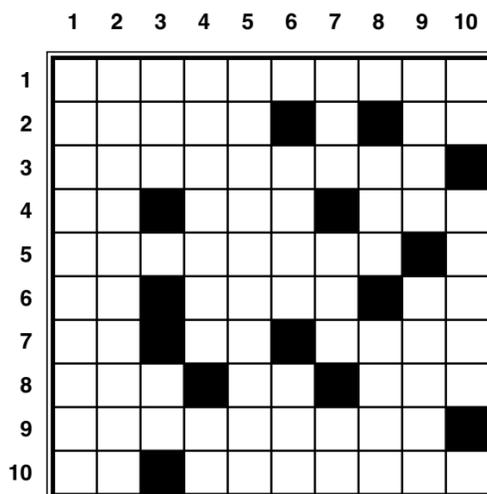
N° 1237

Horizontalement

1. Bateau de pêche. – 2. Son but, c'est le but! Symbole chimique. – 3. Alourdissaient. – 4. Impair. En Roumanie, affluent du Danube. En Suisse, affluente du Rhin. – 5. Mesurons le volume. – 6. Sujet. Drogue purgative. Carte maîtresse. – 7. Mis en terre. Indique le lieu ou le temps. Portion. – 8. Cri de douleur. Négation. Compagne. – 9. Tissus légers. – 10. Fin de verbe. Réservées aux criminels.

Verticalement

1. Ornement architectural. – 2. Homme de sans-froid. – 3. À bout de forces. Met en situation. – 4. Blessure. Possessif. – 5. Vivent au sud de l'Europe. – 6. En France, affluent de l'Eure. Personnel. – 7. Plante à fleurs jaunes. Perestroïka avant l'heure. Mesure chinoise. – 8. Temps bouleversés. Individus. – 9. Manqua. À enlevé un coin de voiles. – 10. À posséder. Bon pour le chien ou le cochon.



Solution des mots croisés N° 1236

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



MONDIAL DES PINOTS: UNE ÉDITION 2022 QUI A TENU TOUTES SES PROMESSES

Les dégustations de la 25^e édition du Mondial des Pinots, organisées par l'Association VINEA, se sont déroulées à Sierre du 26 au 28 août 2022. 921 vins étaient en compétition, présentés par 300 producteurs de 21 pays différents. Le jury composé de quelques 45 membres de 13 pays a été conquis par les vins présentés et a décerné pas moins de 3 médailles Grand Or, 153 médailles d'or et 103 médailles d'argent!

Depuis de nombreuses années déjà le Mondial des Pinots bénéficie du triple label de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), de la Fédération Mondiale des Grands Concours de Vins et Spiritueux (Vinofed) et de l'Union Suisse des Œnologues (Usoe), une reconnaissance qui constitue un véritable gage de qualité et d'excellence tant pour le producteur qui présente ses crus que pour le consommateur qui achètera les vins primés.

La qualité des crus présentés par les 300 producteurs de 21 pays différents était au rendez-vous lors des dégustations de la 25^e édition du Mondial des Pinots! Sur les 921 vins présentés, 103 ont reçu une médaille d'argent (de 87.8 à 88.9 points/100), 153 ont été médaillés d'or (de 89 à 92.9 points/100) et 3 vins ont été médaillés grand Or (dès 93/100). Le maximum de 30% de vins médaillés imposé par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin a bien été respecté.

Parmi les 3 médailles grand Or, une médaille a été attribuée au Domaine du Grand Brûlé – Cave de l'Etat du Valais à Leytron pour leur Malvoisie 2020, une deuxième médaille Grand Or revient au Valais également à la Maison Gilliard pour le Pinot Noir Les Tonneliers 2020. Le canton de Schaffhouse gagne la troisième médaille d'Or. C'est la société Rimuss & Strada Wein AG, située à Hallau à qui revient cet honneur.

Le palmarès des médailles du concours est disponible sur le site www.mondial-des-pinots.com
www.vinea.ch

COURS DE CAFETIER

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

UNE FORMATION: 4 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!

225^e SESSION

Examens du 25 novembre au 4 décembre 2022

1

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

COURS MIXTE

CHF 1350.-

OU 1350 - 750* = CHF 600.-

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

2

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

COURS DU JOUR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

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



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

4

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

COURS E-LEARNING

CHF 600.-

Accès à la plateforme dès que l'inscription à été finalisée
Formulaire de pré-inscription sur 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
T. 022 329 97 22

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

CONCEPTS CULINAIRES



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



LUCAS
 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@fareswiss.ch
www.faireswiss.ch



NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR
 Route de l'Aurore 4
 2053 Cernier
 T. +41 32 889 42 16
 nvt@ne.ch
www.neuchatel-vins-terroir.ch

VIN



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

BOULANGERIE



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

CAFÉ



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



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
 Bleichstrasse 31
 9323 Steinach
 verkauf.ch@huegli.com
www.huegli-naehrmitel.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



LOUIS DITZLER AG
 Bäumlmattstrasse 20
 CH-4313 Möhlin
 T. +41 61 855 55 00
 info@ditzler.ch
www.ditzler.ch

GROSSISTE



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



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

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



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



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



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

CAVIAR



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

CUISINE



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



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

ROUVIERE

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@vacherinfribourgeois.aop.ch

[//vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch)

HYGIÈNE



GRELLOR & CIE SA

Rue Baylon 8
 1227 Carouge
 T. +41 22 307 14 14
www.grellor.com

VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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

CONTACTEZ-NOUS

Tél. 022 329 97 47

ou mail:

g.gindraux@lecafetier.net

CUISINE

Un écrin pour le Bocuse d'Or

Pour se préparer au plus prestigieux concours de cuisine, les candidates et candidats au Bocuse d'Or disposent désormais d'une cuisine d'entraînement mobile, «La Cuisine Philippe Rochat», en hommage au chef disparu.

M.M.

SUISSE

« Depuis 2007, depuis que Franck Giovannini a obtenu la 3^e place au Bocuse d'Or, nous avons eu de nombreuses discussions avec Philippe Rochat, Franck Giovannini et Peter Geiser au sujet de la création d'une cuisine d'entraînement », explique Lucien Mosimann, l'organisateur et coordinateur de l'Académie Culinaire Suisse.

À cette époque, une visite avait été organisée dans les pays nordiques pour observer leurs cuisines d'entraînement afin de mettre en place quelque chose de similaire pour la Suisse. En 2010, le projet a toutefois été quelque peu relégué au second plan. En 2019, il a refait surface avec le candidat Ale Mordasini. Celui-ci a loué un grand garage et a demandé un soutien pour y installer une cuisine d'entraînement. Pendant la pandémie, il a pu s'entraîner tous les jours dans cette cuisine dédiée à la préparation du concours, et un superbe Top 8 mondial a récompensé son abnégation.

Cette cuisine a été transportée et reconstruite en 2022, tout près du domicile de l'actuel candidat Suisse au Bocuse d'Or, Christoph Hunziker, à Schüpfen, dans le canton de Berne. Son point fort ? Elle est modulable et peut être adaptée avec précision aux plans de la cuisine de concours définis chaque année par l'organisateur, afin de pouvoir s'entraîner dans un environnement absolument identique à celui du concours.



Casimir Platzer.



CE QU'ILS EN DISENT

Christoph Hunziker, candidat au Bocuse d'Or Mondial 2023

« La cuisine d'entraînement me permet de me concentrer. Quand j'ai fini de travailler dans mon restaurant, je ferme la porte et je viens ici pour me préparer dans des conditions optimales. »

Casimir Platzer, président de GastroSuisse

« Pour de nombreux jeunes, ces concours sont de la plus haute importance. Nous sommes reconnaissants qu'ils soient organisés et que de nombreuses personnes continuent ainsi à s'enthousiasmer pour ces métiers. »

Frank Giovannini, président de l'Académie Suisse Bocuse d'Or

Franck Giovannini a participé pour la première fois au Bocuse d'Or en 2007. À l'époque, il n'y avait pas de cuisine d'entraînement. Philippe Rochat mettait sa cuisine à sa disposition pendant les jours de congé. « Je lui en suis encore reconnaissant aujourd'hui et c'était pour moi un grand honneur de pouvoir m'entraîner dans la cuisine de l'Hôtel de Ville. Mais c'est aussi à ce moment-là que nous avons constaté pour la première fois qu'à l'avenir, nous ne pourrions pas nous passer d'une cuisine d'entraînement. »



▲ Une cuisine de rêve pour se préparer au Bocuse d'Or.

► Franck Giovannini et Christoph Hunziker.

Photos: © DR

OUTIL ITINÉRANT

Cette cuisine peut aussi être déplacée vers le lieu de résidence des prochains candidats au Bocuse d'Or. « C'est un outil d'entraînement itinérant que l'on établira tout près du domicile de chaque candidat », commente Lucien Mosimann qui se réjouit du soutien de divers sponsors. Le loyer du local abritant la cuisine d'entraînement est offert durant deux ans par une société de Schüpfen. Les appareils sont mis à disposition par la maison Hugentobler à Schönbühl ainsi que par V-ZUG. Quant à l'équipement de base, il a été financé par Peter Geiser, membre d'honneur de l'Académie Culinaire Suisse.

DES « MASTER CLASS »

À plus long terme, l'Académie Bocuse d'Or espère aussi pouvoir utiliser cette infrastructure pour permettre à des grands chefs d'organiser des « master class » pour former des jeunes ou organiser des présentations de produits. Dès le printemps prochain, des chefs qui ont été sur le podium du Bocuse d'Or viendront dispenser leurs connaissances. Rasmus Kofoed, du Geranium à Copenhague, devrait être l'un des premiers à enseigner les techniques de concours aux jeunes professionnels passionnés par ce métier.



www.bocusedorsuisse.ch

KÜBLER ABSINTHE



CULTIVÉE ET DISTILLÉE SUR NOS TERRES !
LE VAL-DE-TRAVERS

www.absinthekubler.swiss



PUBLIREPORTAGE

MÉLANGES DE LÉGUMES LÉGERS POUR LA CUISINE DE SOINS

Louis Ditzler AG a développé trois nouveaux mélanges de légumes. Ceux-ci se basent sur les connaissances de l'alimentation complète légère (ACL) ainsi que sur le régime FODMAP et sont donc particulièrement adaptés à la gastronomie de soins.

L'alimentation sans gluten et sans lactose ne se limite pas aux cuisines d'hôpitaux et de foyers, mais occupe de plus en plus souvent les particuliers. L'alimentation légère sans glucides ni protéines de lait est à la mode, que ce soit en raison d'intolérances alimentaires ou parce que l'on souhaite se nourrir plus sainement et plus légèrement. Les intolérances sont toutefois un domaine complexe et très individuel. Il n'est pas possible de donner une recommandation de consommation unique. Cela représente un défi particulier pour les cuisines de soins, qui sont soumises à une forte pression en termes de temps et de coûts. Pour réduire la complexité et donc le risque d'erreur, on utilise de plus en plus de produits spéciaux comme le lait sans lactose ou les mélanges d'épices de l'alimentation complète légère.

BONS POUR L'ESTOMAC ET DIGESTES

Les mélanges de légumes, en particulier, sont un moyen judicieux de couvrir une multitude de régimes alimentaires tout en apportant un peu de variété. C'est pourquoi Louis Ditzler AG a développé un concept de repas légers pour le secteur Care, composés de trois nouveaux mélanges de légumes particulièrement adaptés à l'estomac. Les connaissances de l'alimentation complète légère et du concept d'alimentation pauvre en hydrates de carbone FODMAP ont été intégrées dans le développement. L'ACS est considérée comme une alimentation facile à digérer, complète et équilibrée. Dans ce type d'alimentation, les fibres alimentaires ne sont pas totalement



Wellness-Mix
On mange avec les yeux: Brocoli, patates douces, rondelles de carottes jaunes et bâtonnets de carottes rouges.

exclus, mais autorisées individuellement. Le FODMAP fait l'objet de recherches depuis 2005 par l'université Monash en Australie et s'est avéré efficace dans de nombreuses études scientifiques pour les patients souffrant du syndrome du côlon irritable et de ballonnements. L'abréviation FODMAP signifie oligo-, di-, monosaccharides et polyols fermentescibles. Il s'agit de glucides que l'on trouve principalement dans les fruits, les légumes et le lait. Le régime FODMAP est utilisé sous contrôle médical pour dépister les intolérances alimentaires.

PRÉPARATION EN DOUCEUR

Les derniers produits de Louis Ditzler AG se basent sur ces connaissances. Les mélanges de légumes surgelés Diététique-Mix, Wellness-Mix et Wok-Mix Balance sont composés de légumes suisses. Le Wok-Mix Balance est le premier mélange de légumes asiatiques composé à 100% de légumes Suisse Garantie sur le marché de la restauration. Tous les mélanges sont en outre exempts d'allergènes, faciles à digérer et agréables pour l'estomac. Ils peuvent être élaborés très facilement et donc préparés en douceur. Cela facilite la tâche des cuisinières et cuisiniers des hôpitaux et des homes qui doivent préparer et composer des repas sains répondant aux exigences de qualité élevées des patientes et patients. Grâce à la

congélation, les ingrédients de qualité supérieure issus de l'agriculture suisse conservent leurs vitamines, leurs éléments nutritifs et leur fraîcheur. Une diversité et une liberté d'organisation supplémentaires sont apportées par les nombreuses variétés de mono-légumes que Ditzler propos, prêts à cuisiner dans les formes de préparation les plus diverses, de la purée à la brunoise.

REMARQUE: La tolérance aux aliments est individuelle. Il n'est donc pas possible de donner une recommandation unique, même pour les mélanges de légumes.



Diététiques
Mélange diététique sans allergènes avec carottes jaunes et rouges, courgettes et choux-raves.

Louis Ditzler AG
Bäumlimattstrasse 20 - 4313 Möhlin
Tel. 061 855 55 00 - info@ditzler.ch
www.ditzler.ch

La petite histoire des aliments

Presque toujours présentes sur les étals des boulangeries-pâtisseries de notre pays et très populaires parmi les consommateurs amateurs de douceurs, les boules de Berlin, appelées simplement «Berliner» en allemand, sont des beignets, fourrés le plus souvent de confiture, frits dans l'huile ou dans la graisse et recouverts de sucre. Certains sont fourrés de marmelade, de compote de pommes, de moka, de ganache au chocolat ou même de Nutella.

En forme de boulet de canon

Selon la légende, cette friandise fut inventée en 1756 par un Berlinois – d'où son nom – qui s'enrôla comme artilleur dans l'armée du roi Frédéric II de Prusse, dit Frédéric le Grand. Impatient de se battre, mais confiné en cuisine pour préparer les repas et les desserts de la troupe, il trompa sa frustration en inventant ces beignets en forme de boulet de canon, remplis de confiture. Traditionnellement, dans les pays germanophones, en Allemagne et en Autriche, notamment, les boules de Berlin se dégustaient à la Saint-Sylvestre ainsi qu'en période de Carnaval. Elles sont devenues de nos jours un produit consommé tout au long de l'année.



Très populaires en Belgique où, chaque été, elles sont proposées aux estivants installés sur les plages de la mer du Nord, par des vendeurs ambulants, elles furent rebaptisées «boules de l'Yser», après la Première Guerre mondiale. Cette appellation leur fut donnée en référence au front de l'Yser où les soldats belges se battirent contre les Allemands, à la place de celui de la capitale allemande devenue indésirable, après un conflit particulièrement meurtrier. Ce beignet savoureux se décline d'ailleurs sous de nombreuses formes et porte en Allemagne, outre celui de «Berliner», des noms différents selon les régions: kräppel dans le land de Hesse, küchli en Souabe ou encore pfnankuchen... à Berlin.

«Je suis une boule de Berlin»

Pour l'anecdote, lorsqu'en 1963 le président américain John F. Kennedy se rendit à Berlin pour manifester sa solidarité avec les habitants de ville, coupée en deux par le mur érigé par les communistes de l'Est, il déclara devant la foule, au cours d'un discours devenu célèbre: «Ich bin ein Berliner». Sans doute avait-il voulu dire «Je suis Berlinois», dans la langue de ses hôtes. Dans ce cas, il aurait dû dire «Ich bin Berliner». Pris au sens littéral, la formule choisie par l'illustre visiteur signifie: «Je suis une boule de Berlin»...



Ballenberg, capitale suisse des saveurs régionales le temps d'une «Fête des Fêtes»

Pour la première fois cette année, le musée en plein air de Ballenberg, dans le canton de Berne, va réunir quinze belles traditions automnales suisses sous la bannière de la «Fête des Fêtes», les 24 et 25 septembre, ainsi que les 1^{er} et 2 octobre prochains.

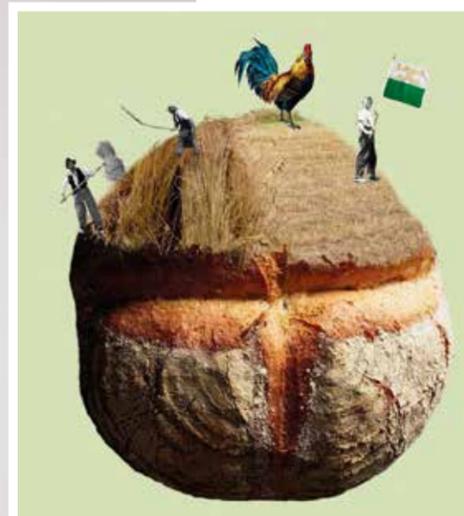
GEORGES POP

BERNE

Cette grande célébration des récoltes sera l'occasion pour le public de découvrir les produits du terroir helvétique, ainsi que des recettes issues de toutes les régions du pays. Certaines de ces spécialités seront d'ailleurs préparées sur place, afin de permettre aux visiteurs de découvrir, voire de participer à leur préparation. Des ateliers, des laboratoires et des expositions sur des thématiques telles que la fabrication et l'affinage, les saveurs, les ressources, l'habitat et la durabilité, sont également au programme. Quatre cantons romands seront de la fête: Fribourg, Jura, Valais et Vaud.

BÉNICHON, SAINT-MARTIN, RACLETTES ET PAIN D'ECHALLENS

Fribourg mettra l'accent sur son traditionnel et très robotif menu de «La Bénichon», ainsi que sur la Fête des Vendanges du Vully qui, depuis 1981, se déroule dans le vieux Praz, au pied du Mont Vully et de ses vignobles, à la fin du mois de septembre. Pour sa part, le Jura fera la part belle à son non moins riche menu de la Saint Martin, encore si vivace en Ajoie, mais aussi dans le reste du canton.



► Le Pays de Vaud sera présent avec les saveurs de sa «Fête du blé et du pain» d'Echallens, et celles de sa traditionnelle «Fournée» du Gros-de-Vaud.

Photos: © ballenberg.ch

De son côté, le Valais mettra en avant les traditions, notamment culinaires, du Lôtschental, ses combats de reines de la race Hérens, ainsi que des dégustations de raclettes d'alpage et de Salées du Val d'Illeiez, sans oublier les nobles produits de ses vastes vignobles. Le Pays de Vaud, enfin, déploiera les saveurs de sa «Fête du blé et du pain» d'Echallens, et celles de sa traditionnelle «Fournée» du Gros-de-Vaud.

DES CHÂTAIGNES, DU CIDRE ET DE LA POLENTA

Parmi les nombreuses autres manifestations traditionnelles, retenons la «Planzblätz» bernoise, la bénédiction de la récolte du potager; la «Castagnata» grisonne, autrement dit la récolte des châtaignes servant à la fabrication d'une farine originale et très nourrissante; la «Mostfest» lucer-

noise, à la gloire des fruits du verger transformés en cidre doux ou acide, ou encore la «Festa d'Autunno» tessinoise, avec ses tables festives où se partagent le risotto, le polenta, les fromages d'alpage aromatiques, les champignons frais et les délicieuses saucisses «luganighette».

«Pour cette première édition, nous sommes vraiment très fiers d'avoir pu réunir autant de traditions venues de toutes nos régions linguistiques. C'est vraiment une très belle surprise», souligne Irene Thali, responsable de la communication au Musée suisse en plein air de Ballenberg. Côté fréquentation, elle estime à 20 000, peut-être davantage, le nombre des visiteurs qui seront tentés par l'une ou l'autre des quatre journées de cette première «Fête des Fêtes» qui, très certainement, en annonce d'autres.

www.ballenberg.ch

PUBLIREPORTAGE

Que la fête commence! Une fête de la bière Plant-based? C'EST POSSIBLE, GRÂCE À THE GREEN MOUNTAIN!

Cette année marque le grand retour de la fête de la bière. Voilà un événement que les professionnels de la gastronomie et de la restauration collective ne manquent pas de célébrer, d'autant qu'ils peuvent associer deux tendances fortes : les plaisirs de la table typiques de la fête de la bière et les spécialités Plant-based. Pour proposer une version végétale des fameux fromages d'Italie, escalopes et saucisses au curry de la Wiesn, THE GREEN MOUNTAIN est le partenaire idéal!
La vraie fête de la bière – zéro viande!

Les envies des participants à la fête de la bière évoluent. Ils réclament une nourriture savoureuse et, de plus en plus, Plant-based, ce qui pousse à élargir d'année en année l'offre culinaire pour les végétariens et végétaliens. * Avec sa gamme de produits Plant-based, THE GREEN MOUNTAIN répond aux besoins des établissements qui proposent l'ambiance de la fête de la bière et veulent satisfaire le palais des végétaliens. Avec sa recette améliorée et ses multiples possibilités de service, le nouveau fromage d'Italie précuit (lancement en septembre 2022) convainc. Il peut être réchauffé en une seule pièce avec le programme Régénération, grillé en tranches sur le feu ou proposé sous forme de charcuterie après décongélation. L'escalope (viennoise) Plant-based est juteuse à souhait et offre à la dégustation une expérience croustillante comparable à l'originale. De quoi convaincre même les amateurs invétérés d'escalopes. Prête à l'emploi, elle peut aussi être consommée froide, dans un petit pain : un sandwich Plant-based qui pourrait bien trouver son public à la Wiesn.

Autre classique que THE GREEN MOUNTAIN revisite: la saucisse au curry. Une version Plant-based qui n'a rien à envier à l'originale question saveur. La saucisse au curry contient de délicieuses épices et témoigne d'un savoir-faire boucher. Ce produit, qui est une déclinaison épicée de la saucisse rouge, présente l'avantage de pouvoir être servi grillé accompagné de choucroute, dans un petit pain façon hotdog XXL ou encore froid, avec oignons et emmental, pour une version végétarienne de la fameuse salade de cervelas bavaroise. Cette saucisse croquante qui convient en toutes circonstances séduira les flexitariens, et pas seulement à la fête de la bière.

AVANTAGE POUR LES PROFESSIONNELS: LA PRÉPARATION

Tous les produits THE GREEN MOUNTAIN allient responsabilité, goût et plaisir. Autre avantage décisif pour les professionnels du marché hors domicile: la diversité de préparation des produits THE GREEN MOUNTAIN, qui est aussi riche que celle de la viande. Les spécialités Plant-based se



préparent à la poêle, au four, au barbecue et peuvent être servies de multiples façons. Laissez-vous inspirer ou allez trouver des idées, y compris pour la fête de la bière, sur le site www.thegreenmountain-foodservice.com

* Source: www.oktoberfest.de/magazin/essen-und-trinken/fleischlos-gluecklich-auf-dem-oktoberfest

THE GREEN MOUNTAIN
Riedlöserstrasse 7 - 7302 Landquart
Tel. +41 58 895 95 95
info@thegreenmountain.ch
www.thegreenmountain-foodservice.com



Des montagnes de déchets.

NETTOYAGE DU LAC 30 tonnes de déchets en 30 ans

Grâce à l'engagement de plus de 200 bénévoles, 1450 kg d'objets en tous genres ont pu être extraits de nombreuses zones lacustres du canton.

M. M.

GENÈVE

4 pneus, 4 bouées de bateau, 28 chambres à air, 4 chaises et 1 table, 28 jouets, 1 serre-joint, 1 selle à vélo, 1 vélo plein de crustacés, 2 caddies remplis de crustacés, 5 bombonnes d'hélium, des cordes, 1 batterie, 5 barres en fer, 3 porte-manteaux, 2 grills, 6 cartes de crédit, 20 bijoux, 1 paire de jumelles, 3 paires de lunettes, 1 trottinette, des milliers de mégots, 525 cannettes, 440 verres...

A l'heure du bilan de la 30^e édition du nettoyage du lac, face aux Bains des Pâquis, en présence de Marie Barbey-Chappuis, maire de Genève, et de Mauro Poggia, président du Conseil d'Etat, le spectacle est affligeant, même si l'ambiance est bon enfant.

Il y a 30 ans, le club Aqua-Diving a 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. Depuis 1992, ce sont presque 30 tonnes de déchets qui ont été extraites du lac, à raison d'une moyenne de 600 à 2000 kg par année sur uniquement deux journées.

Malgré les discours sur la nécessité de préserver la planète, le message semble encore rester lettre morte pour quelques quidams peu scrupuleux qui se délestent de leurs immondices sans scrupules.

Beaucoup de clubs se sont joints à ces journées, soutenues par de nombreux sponsors, parmi lesquels Léгурiviera, le Moulin Rouge, Billecart-Salmon, plusieurs domaines viticoles et les Chef's Goutatoo qui ont régalié les bénévoles et les VIP tout au long de ce week-end.

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève représentée par son trésorier Jean-Marc Humberst, est heureuse d'avoir été partenaire de cette édition.

Rendez-vous est d'ores et déjà pris pour la 31^e édition de Genève Action Lac Propre qui se déroulera les 16 et 17 septembre 2023.

www.nadl.ch


Les autorités se sont déplacées. Photo: © NADL



Les Chef's Goutatoo fidèles à l'événement.



Les Chef's Goutatoo et Jean-Marc Humberst (à droite) qui a activement représenté la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève.



Photo des bénévoles de la journée de samedi. Photos: © Le Cafetier