

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

INOX, notre fabrication à Etagnières.

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 15 • 7 octobre 2022

Jilly
www.illycafe.ch

SCANNER. COMMANDER. PAYER. SANS CONTACT.
www.ggplus.ch/order

GEHRIG GROUP
Professional Solutions

MANGEONS LOCAL ET DURABLE

À table! 2022

DOSSIER
Pages 8 à 16

ZAGG

DU 23 AU 26
OCTOBRE 2022

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

LE RALLYE DU CHOCOLAT
GENÈVE

Rallye du Chocolat©

Créé à l'origine pour célébrer la Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat, ce rallye permet de sensibiliser le public au développement durable dans le secteur du cacao et du chocolat en proposant la dégustation de créations chocolatées réalisées par les talentueux chocolatiers.

Cette année, 12 chocolatiers genevois sont au rendez-vous le 8 octobre et rivalisent d'imagination sur le thème «Grué et fruit(s) rouge(s)». Petits et grands gourmets sont invités à se promener en ville et à pousser les portes des chocolateries pour découvrir ces trésors cacaotés ainsi que les indices indispensables à la reconstitution de la phrase mystère permettant de participer au jeu-concours.

Les fins becs du public élisent leurs chocolatiers préférés, tandis qu'un jury d'experts décerne le Prix du Jury au meilleur chocolatier du Rallye.

www.salondeschocolatiers.com

Anciennement appelé *Concours du Mois du Goût*, «À table! Mangeons local et durable» est le rendez-vous gourmand des Genevois durant le mois d'octobre 2022.

GENÈVE

Pour les gourmets, «À table! Mangeons local et durable» permet de (re)découvrir autant leurs restaurants préférés que leurs complices les producteur-trice-s et artisan-e-s de la région. Durant tout le mois d'octobre en effet, de nombreux établissements, en ville et en campagne, s'engagent pour une alimentation plus durable. L'occasion pour eux de redoubler d'efforts pour valoriser les productions locales et de saison, et de concocter des recettes créatives autour d'une alimentation de qualité, saine et respectueuse de notre planète. En participant, les restaurants s'emploient à respecter

la Charte suivante:

- Faire preuve d'un maximum de traçabilité sur tous les produits utilisés, locaux ou non;
- Proposer un maximum de produits locaux, régionaux et artisanaux;
- Utiliser un maximum de produits de saison, diversifiés et biologiques;
- Valoriser les produits végétaux et innover en matière de suggestions végétariennes;
- Faire preuve d'originalité et de créativité;
- Donner un maximum de visibilité au Concours de la restauration durable, de manière visuelle et orale.

M.M.

De nombreux partenaires soutiennent ce concours et une dotation record viendra récompenser les restaurants les plus engagés et les plus méritants. Les lauréat-e-s se verront ainsi décerner 3 prix de CHF 5000.-, 5 prix de CHF 2500.- et 4 distinctions.

Un jury – composé de spécialistes de la gastronomie, du développement durable et des produits locaux – visitera de manière inopinée et anonyme les établissements participant au concours afin de les juger sur les différents aspects de la Charte et sur leur engagement en faveur de l'alimentation durable. Une cérémonie de remise des prix aura lieu en novembre.

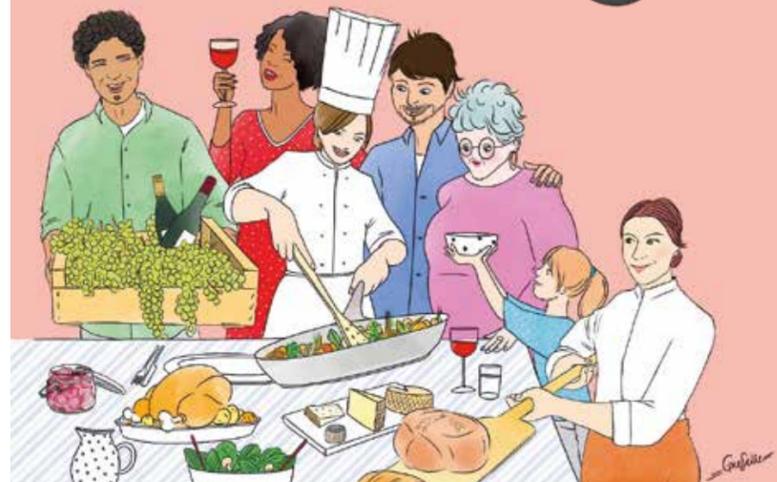


ILLUSTRATION: GROSELLE

LES PRIX

- Prix de la restauration durable: CHF 5000.-
- Prix de la cuisine locale: CHF 5000.-
- Prix de la cuisine végétarienne: CHF 5000.-
- Prix des Cafetiers: CHF 2500.-
- Prix du GPRH: CHF 2500.-
- Prix de la restauration hôtelière: CHF 2500.-
- Prix Bio Suisse: CHF 2500.-
- Prix du Public: CHF 2500.-

- Distinction Label Fait Maison
- Distinction Association genevoise pour la promotion du Goût
- Distinction ma-terre (Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève)
- Distinction Fair Trade Town Genève

POUR SUIVRE L'EFFORT

Une belle opportunité pour les producteurs du canton de faire connaître leurs délices. Des producteurs qui verraient bien cet engagement se poursuivre tout au long de l'année. Pour d'aucuns en effet, la demande est très forte durant le mois du concours, mais elle a tendance, malheureusement, à se tasser au terme de ces joutes.

www.ville-ge.ch

5.99 kg Cou de porc env. 2 kg

3.19 l Quality Huile d'arachide 20 l

5.95 kg Mozzarella Superiore 45% MG/ES en dés 6 x 2 kg

10.10-15.10.2022
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

PRODEGA

Toutes les offres TVA exclue

L'empreinte de l'Etat est plus importante qu'on le croit

La proportion des emplois liés au secteur public en Suisse prend une ampleur considérable si l'on tient compte des entreprises publiques et parapubliques. Ce phénomène est alimenté par des taux de croissance nettement plus élevés que dans l'économie privée. Dans l'administration fédérale, l'augmentation du nombre des emplois s'accompagne en outre d'une nette hausse des salaires moyens — déjà élevés par rapport au secteur privé — et d'une tendance toujours plus académique. Cela soulève des questions fondamentales.

L'emploi dans le secteur public connaît une croissance dynamique

Une étude publiée au début de mois de septembre par l'Institut de politique économique suisse de l'Université de Lucerne, sous la direction du professeur Christoph A. Schaltegger, livre un état des lieux intéressant, voire surprenant, de la proportion des emplois liés au secteur public. En raison d'une distinction de plus en plus floue entre les activités étatiques, parapubliques et privées, les statistiques officielles donnent généralement une image faussée du poids de l'Etat en Suisse. Si l'on prend en compte non seulement l'administration fédérale et celles des cantons et des communes, mais aussi les entreprises publiques et parapubliques, la part du secteur public dans l'emploi total s'élevait en 2019, selon l'étude, à 16,6% — soit une valeur nettement supérieure aux 9,7% indiqués dans les statistiques officielles.

Cette proportion apparaît élevée, mais c'est aussi et surtout sa dynamique qui éveille une certaine inquiétude. L'étude révèle en effet que l'emploi dans le secteur public (mesuré en équivalents temps plein) a augmenté de 12% entre 2011 et 2019, soit une croissance supérieure à celle du secteur privé qui affichait seulement 9,7% sur ces huit années. Et on constate hélas qu'un des principaux moteurs de cette croissance, aux niveaux fédéral, cantonal et communal, réside dans les dépenses générales de l'administration. Des dépenses de personnel élevées dans le secteur public ne sont pas a priori nuisibles à l'économie, mais celles qui ne concernent que le fonctionnement de l'administration sont connues pour freiner la croissance économique du secteur privé.

On voit ainsi que, même en Suisse, tant le volume des emplois dans le secteur public que les dépenses administratives de l'Etat, corrigées en fonction du pou-

voir d'achat, sont considérables. La Suisse a toujours la réputation d'avoir une administration légère et efficace, mais en comparaison européenne, pour ces deux indicateurs rapportés au nombre d'habitants, nous nous situons dans la moyenne plutôt que dans le groupe de tête.

L'administration fédérale en pleine expansion

Les frais de personnel de l'administration fédérale pour ses quelque 40'000 employés ont augmenté d'environ 20% depuis 2011, passant de 5 à 6 milliards de francs. Cela s'explique par la croissance du personnel, mais aussi par la hausse des salaires. Selon l'Office fédéral du personnel, le salaire moyen a augmenté de 6,5% au cours de la dernière décennie.

L'administration fédérale est un employeur généreux, même si l'on considère le revenu brut moyen. En 2019, celui-ci s'élevait à CHF 117'176 pour un poste à temps plein, contre CHF 88'896 dans le secteur privé. Les valeurs pour les cantons, les communes et les entreprises publiques se situent entre les deux; elles sont donc également plus élevées que la moyenne de l'économie privée.

L'une des raisons de ces différences réside dans la tendance de l'administration fédérale à employer toujours davantage de personnes issues des hautes écoles. Leur proportion atteint désormais 17%, contre 8% dans les administrations cantonales et 4% dans les communes. Parallèlement, la part des personnes peu qualifiées diminue. Avec un recours croissant aux formations académiques et spécialisées, il n'est guère étonnant que les frais de personnel de la Confédération aient augmenté, selon l'étude, de 2,8% par an à partir de 2008, soit nettement plus que ceux des cantons (2,4%) ou des communes (1,6%). Cela entraîne en outre un déplacement du poids de l'Etat vers l'échelon fédéral, ce qui est contraire à l'esprit du fédéralisme helvétique et de la subsidiarité.

Autant d'Etat que nécessaire, aussi peu que possible

La lecture de ces chiffres, qui égratignent quelque peu l'image qu'on se fait de la Suisse, amène à se poser quelques questions essentielles. Quelle est la taille idéale du service public pour la Suisse? Quelle est la limite à partir de laquelle le poids de l'Etat devient un frein à la croissance? Quelle est l'utilité marginale, pour la population et l'économie, de chaque emploi administratif supplémentaire? Quelles sont les tâches qui peuvent être confiées au secteur privé? Par quels moyens peut-on freiner la croissance effrénée du secteur public?

La nature de la bureaucratie et sa tendance à s'étendre sont bien connues, non seulement dans le secteur public, mais aussi en partie dans les grandes entreprises. Et les mécanismes du marché fonctionnent mal dans les structures

monopolistiques, que celles-ci soient publiques ou privées. Mais contrairement à ce qui prévaut dans le secteur privé, les bénéficiaires de prestations publiques n'ont généralement pas la possibilité de changer de fournisseur.

L'empreinte croissante de l'Etat soulève encore d'autres questions importantes, par exemple quant aux moyens d'améliorer la gouvernance des entreprises publiques et parapubliques; ou sur les distorsions de concurrence causées par les entreprises publiques qui, en raison de leur position, disposent souvent d'une plus grande marge de manœuvre que les acteurs privés. L'étude citée plus haut offre ainsi l'occasion d'intensifier le débat sur la menace que représente l'expansion du secteur public

Martin Troxler
Traduction: Pierre-Gabriel Bieri



FRÉQUENTATION RECORD À LA FÊTE DES VENDANGES DE NEUCHÂTEL

Après deux ans d'absence, en raison de la pandémie, la 95^e Fête des vendanges de Neuchâtel a battu des records de fréquentation. Selon les organisateurs, entre le vendredi 23 et le dimanche 25 septembre, plus de 350 000 visiteurs ont parcouru les rues et ruelles du chef-lieu cantonal à la découverte, notamment, du Village des Vignerons où ils ont pu déguster toute la gamme des vins qui ont fait la réputation des domaines vitivinicoles du canton. La manifestation est entrée cette année dans l'ère de l'écologie et du numérique, avec la mise en place de plusieurs nouveautés: l'introduction généralisée de verres réutilisables, la fin du plastique à usage unique avec des assiettes, des couteaux, des fourchettes et des cuillères en carton ou en bambou, et celle d'un bracelet à puce électronique qui a permis la gestion des encaissements et la remise des consignes. L'introduction de ce mode de paiement a, semble-t-il, convaincu autant les visiteurs que les exposants. Les organisateurs ont promis de tirer le bilan de cette expérience qui a aussi eu le mérite de mettre en échec les pickpockets qui se mêlaient autrefois à la foule pour repérer et dépouiller celles et ceux qui, pour payer leurs consommations, devaient sortir leur porte-monnaie de leur sac ou de leur poche.

<https://fete-des-vendanges.ch/>

plus de

2000 actions

chaque semaine

FOIRE LUCERNE
ZAGG 2022
hall 1
stand 135
23. - 26. 10. 2022

29%

2.44

kg

Tomates en grappe
de Suisse, 6 kg

1/2 PRIX

9.95

kg

Filet d'églefin frais
de l'Atlantique Nord-Est, 100-200 g

19%

36.98

kg

Filet de bœuf frais
de Suisse/Allemagne/Autriche, env. 1.8 kg

ALIGRO

Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran

Offre valable du 10 au 15 octobre 2022 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

Fribourg, Ville du Goût 2023

La Ville de Fribourg a été désignée capitale suisse du Goût 2023 par la Fondation pour la promotion du Goût.

FRIBOURG

Après Bâle, c'est la cité des Zaehringen qui reprend le flambeau d'ambassadrice du plus grand événement gourmand de Suisse: la Semaine du Goût. Ce sera aussi une Année du Goût que les autorités communales ont décidé d'organiser. A chaque nouvelle édition de la Semaine suisse du Goût, une nouvelle ville est désignée comme ambassadrice pour l'année. Celle-ci s'engage à respecter la Charte du Goût qui l'engage à promouvoir le plaisir de manger, créer des échanges et des liens dans la communauté de la nourriture, susciter l'organisation d'événements et mettre en avant des produits locaux, authentiques, sains et durables. Sous le label « Fribourg, Ville du Goût 2023 », la Ville de Fribourg et ses partenaires se préparent à partager avec le public une série d'événements liés à la gastronomie et au savoir-faire culinaire de sa région. La Ville souhaite également élargir le champ thématique et approfondir les questions autour de l'alimentation en abordant ce qui se passe avant et après le repas, mais aussi imaginer l'assiette de demain avec considération pour la nature.

UN PROGRAMME AMBITIEUX

La Ville de Fribourg a saisi l'occasion de cette 23^e édition de la Semaine suisse du Goût, qui aura lieu du 14 au 24 septembre 2023, pour imaginer un programme ambitieux durant toute l'année avec une série d'événements et de manifestations. Cette Année du Goût s'inscrit dans une démarche de durabilité et de valorisation des produits du terroir. Elle cherchera à sensibiliser le public à la qualité et à la provenance des aliments, au respect de la saisonnalité, à la découverte de la production locale, et à



▲ Fribourg, une magnifique cité gourmande.

► Le logo de l'événement.

Photos: © DR

www.fvdg.ch

célébrer la diversité des goûts et des cultures alimentaires. Elle participera aussi à la promotion de la santé par une nourriture variée et équilibrée, en particulier auprès des

jeunes. Le savoir-faire artisanal sera mis en valeur tout en encourageant et en mettant en lumière l'innovation dans l'agroalimentaire. Consciente que les centres urbains ont un rôle clé à jouer pour la transformation des systèmes alimentaires, la Ville devra affronter les défis à venir en construisant des ponts durables avec les campagnes et tous les acteurs du monde de la nourriture de la région. C'est dans cet esprit qu'elle collaborera avec le Canton ainsi qu'avec les divers partenaires publics et privés pour en faire une manifestation aussi complète et inclusive que possible.

LES TOP CHEFS
PÂTISSIERS ROMANDS
CRÉENT

LE CLUB DES SUCRÉS SUISSE



PHOTOS: © DAFRIN VANSELOW

Inspirée du dynamisme du club existant en France, l'amicale helvétique regroupe la nouvelle génération de pâtissiers de talent dans un esprit d'excellence et d'innovation. Les rencontres de ce cercle s'organisent autour des préparations que chacun-e apporte en séance sur un thème défini à l'avance.

Initiateur du projet, **Christophe Loeffel** - pâtissier Gault&Millau de l'année 2021 - a présidé la rencontre inaugurale en présence de ses illustres pairs: **Thibaut Honajzer** - Anne-Sophie Pic Beau-Rivage Palace, **Josselin Jacquet** - Restaurant le Valrose, **Samuel Müller** - Anciennement Maison Wenger aujourd'hui à son compte, **Pierre-Alain Rouchon** - La Réserve, Genève, **Titouan Claudet** - Hôtel Woodward, Atelier Robuchon,

Lukas Navickas - Njorden restaurant Aubonne, **Nicolas Flandin** - Hôtel de Ville de Crissier (voir photographie ci-dessus).

Ces passionnés, constamment à la recherche de modernité et de nouvelles sensations, ont ainsi formalisé à Glion le 19 septembre - de se retrouver à un rythme trimestriel.

Pari tenu pour la Première Édition. Les pâtissiers ont travaillé l'innovation sur le thème de « l'Automne ».

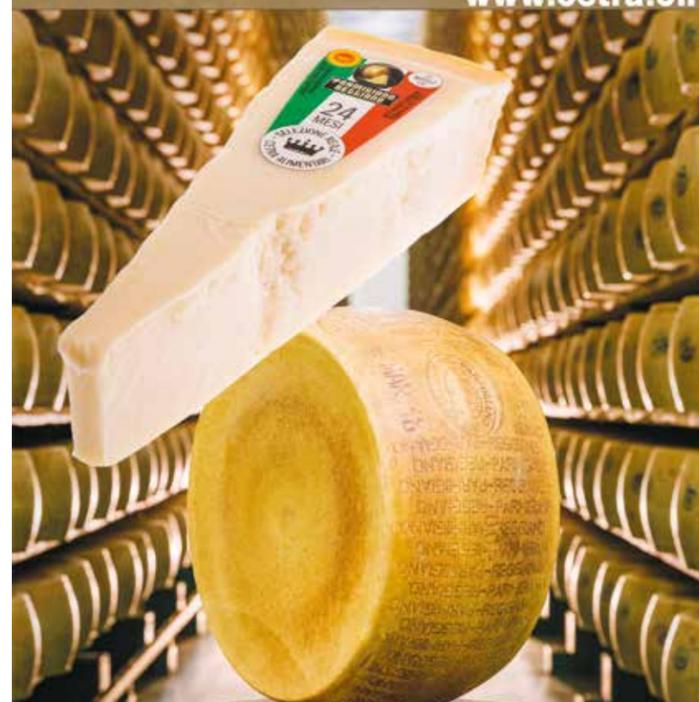
Le Club des sucrés rassemble uniquement des professionnels. Néanmoins, le public pourra suivre les activités des Top Chefs sur Instagram.

Instagram: clubdessucres.suisse



SELEZIONE REALE
CETRA ALIMENTARI
PARMIGIANO REGGIANO DOP
CONVENTIONNEL ET BIO.

www.cetra.ch





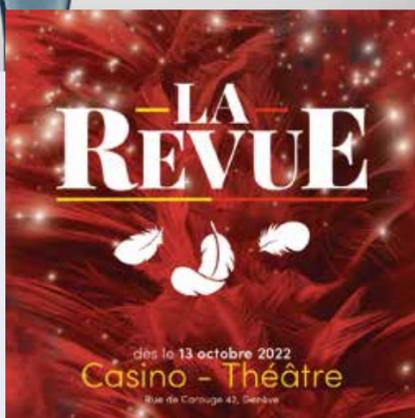
La Revue genevoise 2022

Du 13 octobre au 31 décembre 2022

Chaque année depuis plus de cent ans, la Revue est de loin le plus grand spectacle satirique entièrement monté à Genève.

Il se joue au Casino Théâtre, salle mythique de 480 places, situé à la rue de Carouge. Son impact culturel n'est pas négligeable puisque la Revue a toujours été le miroir des préoccupations genevoises depuis sa création.

www.larevue.ch



LA MÉMOIRE DES FRAISES

Les fraises n'ont peut-être pas de cerveau, mais elles ont une forme de « mémoire ». Une étude d'Agroscope, le centre de compétence de la Confédération dans le domaine de la recherche agronomique

et agroalimentaire, montre que les périodes de forte chaleur influencent le patrimoine génétique des fraises des bois. Les modifications qui en résultent permettent aux fraises d'être mieux préparées pour affronter une prochaine situation de stress hydrique. Selon cette étude, tous les types de stress testés – mais tout particulièrement celui dû à de fortes chaleurs – ont entraîné des modifications du patrimoine génétique des fraises des bois qui s'adaptent et se préparent ainsi à de nouveaux épisodes de hautes températures. Les modifications constatées sont conservées par les plantes pendant un certain temps et leur permettent de se préparer à une prochaine situation de stress. Cela signifie que, en plus des mutations naturelles, les plantes ont une la possibilité de s'adapter très vite à des conditions environnementales changeantes. La prochaine étape pour les scientifiques consiste à étudier combien de temps les plantes « se souviennent » de ce stress et voir si cette « mémoire » et ou non transmise aux générations suivantes. Ces connaissances pourront éventuellement être utilisées ultérieurement pour aider d'autres plantes cultivées à s'adapter aux périodes de forte chaleur ou à d'autres situations de stress.

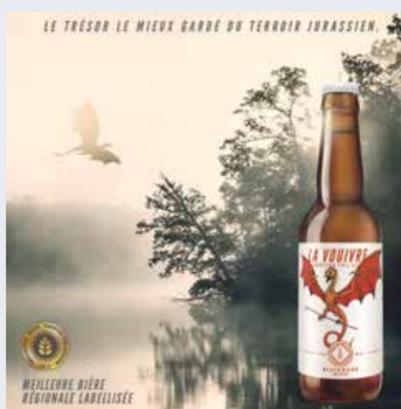
G. P.

www.agroscope.admin.ch

UN PETIT TRÉSOR DU TERROIR JURASSIEN

Lors du Salon Artisa'Malt Festival, qui c'est déroulé le samedi 1^{er} octobre le titre de meilleures Bière Terroir Jurassien a été décerné à la Brasserie Blackwood (Porrentruy), pour La Vouivre. C'est une bière blonde aux notes maltées et une très légère amertume, qui a été primée.

[//blackwoodbrewery.ch](http://blackwoodbrewery.ch)



Jean-Luc Delabays, boulanger et producteur de cuchaule AOP à Grandvillard, s'est prêté au jeu est allé à la rencontre des Fribourgeois

Une campagne pour défendre les produits AOP fribourgeois

Les producteurs AOP du canton de Fribourg et l'association Fribourg Terroir ont lancé, au début du mois de septembre, une vaste campagne de sensibilisation sur les réseaux sociaux afin d'aider les consommateurs à mieux reconnaître les produits authentiques de ceux qui ne le sont pas. Des « irrégularités » ayant été constatées sur le marché, cette campagne ne vise pas à accabler les clients mais à les encourager à privilégier les vrais produits AOP, précisent les instigateurs de cette opération.

GEORGES POP

FRIBOURG

Dans leur communiqué commun, les promoteurs de cette campagne constatent que le canton de Fribourg est celui qui détient le plus de produits AOP, avec le Vacherin Fribourgeois, le Gruyère, la Poire à Botzi, la Cuchaule, des produits auxquels sont venus récem-

ment s'ajouter le Jambon de la Borne et le Boutefas. Cependant, de nombreux consommateurs du canton, faute de connaître les marques, les logos ou les étiquettes qui caractérisent les authentiques AOP, achètent des produits analogues, croyant de bonne foi qu'il s'agit des originaux.

DU FAUX VACHERIN QUI FINIT EN FONDUE

« C'est le cas, par exemple, du Vacherin. La plupart des producteurs sont honnêtes, mais certains parmi ceux qui ne respectent pas le cahier des charges de l'Interprofession laissent croire qu'il s'agit d'un Vacherin authentique. Ce faux Vacherin finit souvent dans des mélanges pour fondue et il est très difficile d'en détailler la traçabilité. Les consommateurs sont désorientés et abusés », explique Pierre-Alain Bapst, le directeur de Terroir Fribourg. Il précise avoir été séduit par le projet du média numérique Frapp qui a produit les clips vidéo qui circulent désormais sur les réseaux sociaux.

HUMOUR ET BONNE HUMEUR

Privilégiant la bonne humeur et l'humour, ces clips vidéos mettent en scène des consommateurs confrontés à des produits dont ils ignorent l'authenticité et les moyens existants pour distinguer les vrais des faux. Ils finissent par être mis sur le droit chemin par des producteurs certifiés. Ce début d'automne est le moment idéal pour lancer cette campagne, qui se poursuit jusqu'à la mi-octobre, car c'est une saison de forte consommation pour l'ensemble des six produits. Cette campagne a été réalisée en partenariat avec l'État de Fribourg et l'association suisse des AOP-IGP.



... Tout comme Romain Castella, directeur de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois. PHOTOS: © Frapp

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

CAFÉ



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



MASSIMO CERUTTI SA
Via Casate 17-19 - 6883 Novazzano
T. +41 91 640 70 00
info@caffe-cerutti.com

www.caffe-cerutti.com
Pour la Suisse Romande,
filiale à Renens Village

PACKAGING



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

www.shop.vac-star.com

EFFERVESCENT



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

www.mauler.ch

BIÈRE



APPENZELLER BIER

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

FOURNITURE
EN COUTEAU



SKNIFE SA
Rue Neuve 5 - 2502 Bienne
T. +41 32 322 97 55
info@sknife.com

www.sknife.com

FRITEUSE



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

www.valentine.ch

EXPERTISE



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

www.ecobion.ch

FOIE GRAS



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

pro.rougie.fr

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
Bäumlimattstrasse 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



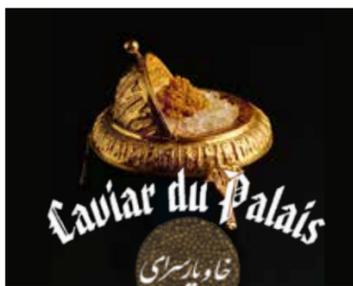
**FRANKE COFFEE SYSTEMS
FRANKE KAFFEEMASCHINEN AG**
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg

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@vacherinfribourgeoisaop.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

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

POISSON



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

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

A VENDRE

A VENDRE

Boulangerie - Pâtisserie
Tea-room

Rive Gauche
Ecrire sous-chiffre N°2
Le Cafetier, Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève



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

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



FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

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

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**



IMPRESSUM

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

FROMAGES

Le Swiss Champion 2022

Le Gruyère AOP de Marc Delacombaz
de la Laiterie-Fromagerie de
Montbovon est le champion suisse
du fromage 2022.

VALAIS

Les Swiss Cheese Awards récompensent tous les
deux ans les meilleures spécialités fromagères
suisse. Cette année, ce championnat suisse du
fromage a lieu à Val de Bagnes, du 22 au 25 septembre
2022.



▲ le Gruyère AOP de Marc
Delacombaz de la
Laiterie-Fromagerie de
Montbovon a été désigné
champion suisse 2022.

Photo: © Marcel Bieri

www.cheese-awards.ch

Apparence et ouverture, goût et arôme, texture de la
pâte: c'est selon ces critères qu'un jury international de
spécialistes a évalué un total de 1064 spécialités froma-
gères suisses. Les vainqueurs des 32 catégories ont été
récompensés par un Swiss Cheese Award.

Enfin, parmi les 32 gagnants de l'Award, le jury a dési-
gné le meilleur des meilleurs: le Gruyère AOP de Marc

Delacombaz de la Laiterie-Fromagerie de Montbovon a
été désigné champion suisse 2022.

Le 23 septembre 2022, il a reçu le titre de «Swiss Cham-
pion» au Châble/VS. Félicitations!

TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

- Le spécialiste de la vente et de l'achat de fonds de commerce en Suisse Romande
- Plus de 10 ans d'expériences dans les transactions d'établissements dans le secteur de la restauration
- Toutes nos offres sur www.transgate.ch

MOTS CROISÉS

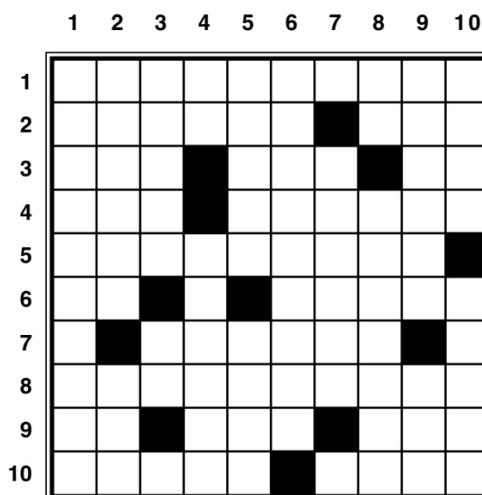
N° 1238

Horizontalement

1. Gaffe. – 2. Fine tranche de viande. Se dit d'une balle de tennis qui touche le filet. – 3. On s'y envoie par plaisir. Long si faux. Symbole chimique. – 4. Précède l'autre. Village espagnol en France. – 5. Ville rebaptisée de Malaysia. – 6. N'en fait pas de vieux qui veut. Fut un hérétique. – 7. Lac de Chine. – 8. Il fabrique des glucides. – 9. Chiffre romain. Supprimé. Notre mère à tous. – 10. Chiffre pair. Audacieuse.

Verticalement

1. Le nouveau est attendu chaque automne. – 2. Sortes d'acides. Compagne. – 3. S'échangent en Italie. Symbole chimique ou mesure itinéraire. – 4. Sujet. On l'appelait Michel-Ange. – 5. Ville de Belgique. Colle aux chaussures. – 6. Localité des Basses-Alpes. – 7. Mesure de capacité. – 8. Personnel. Sont chargées de faire de l'ordre. – 9. Ressassé. Prénom de femme. – 10. Toujours actif en Sicile. Dieu marin.



Solution des mots croisés N° 1237



Les secrets de la chèvre

Le 31 octobre, à la Maison du Terroir, le vigneron Stéphane Gros vous initie à cette mousse si particulière.

Stéphane Gros, vous êtes invités à la fabriquer vous-même. Vous repartirez avec un tonnelet, rénové par les étudiants du Centre de formation professionnelle – Construction (CFPC), afin de servir ce breuvage à vos clients à l'approche des fêtes de fin d'année.

M.M. Cette boisson locale est préparée à base de moût de raisin et de riz. Éminemment festive et faible en alcool, la chèvre est consommée sur tout le pourtour du lac Léman et plus particulièrement à Genève.

GENÈVE

Qualifiée autrefois de champagne de pauvre, la chèvre se boit sous forme de mousse directement à la sortie du tonnelet. En compagnie de

Atelier gratuit, 6 places disponibles. Possibilité de venir avec du personnel de votre établissement. Une caution de CHF 500.- sera demandée pour le prêt du tonnelet.

INFO

Date et heure: lundi 31 octobre dès 18h30

Adresse: Maison du Terroir, Rte de Sorral 93, 1233 Bernex

Prix: gratuit, caution de CHF 500.- pour le prêt du tonnelet.

Réservation: jonathan.brunet@geneveterroir.ge.ch
ou 022 388 7155.

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!

226^e SESSION

Examens entre fin avril et début mai 2023

1

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

COURS MIXTE

CHF 1350.-

OU 1 350 - 750* = CHF 600.-

Cours E-Learning + jours de formation en présentiel
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 1 990 - 750* = CHF 1240.-

Du 13 février au 21 avril 2023

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 1 990 - 750* = CHF 1240.-

Du 26 janvier au 22 avril 2023

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





PHOTOS DU SALON: © ARNET-FOTO GRAFIK



ZAGG MIROIR DES TENDANCES

La grande foire lucernoise s'annonce riche en idées pour les métiers de l'hôtellerie-restauration.

SOMMAIRE

- P. 8** Sommaire
ZAGG: Miroir des tendances
- P. 9** Communiqué Cafina
- P. 10** **Une bataille qui promet**
- P. 11** Communiqué Appenzeller
Les WorldSkills
- P. 12** Communiqué Addimat
Communiqué Pasta Prénium
- P. 13** Communiqué Salvis AG
Communiqué Franke
- P. 14** Communiqué BE WTR SA
Communiqué Lunch-Check

La grande foire professionnelle se tiendra du 23 au 26 octobre à Lucerne. Tous les acteurs de la branche devraient mettre une virée à la ZAGG à leur agenda.

La manifestation, qui se tient tous les deux ans à Lucerne, est un lieu de rencontre prisé par l'industrie. Le salon offre un cadre attrayant pour découvrir les innovations les plus importantes, les tendances gastronomiques, et pour échanger des idées avec des collègues et des partenaires commerciaux.

Le salon se présente avec un nouveau concept qui s'appuie sur les éléments éprouvés. La direction a travaillé intensément au cours des derniers mois pour mener la ZAGG vers un avenir de plus en plus numérique. Un nouveau concept en ligne permet désormais à l'industrie d'être bien informée sur les produits et services innovants non seulement pendant le salon lui-même, mais

aussi en ligne avant et après le salon.

Sur le nouveau site web, les exposants peuvent présenter leur entreprise et leurs points forts. Ainsi leurs produits et services ne sont pas seulement présents sur le salon, mais aussi de façon virtuelle.

A ne pas manquer cette année, la fameuse Battle de la ZAGG et WorldSkills 2022 qui mettront

sous les projecteurs les jeunes espoirs de la branche.

La ZAGG, c'est aussi des tendances. Qu'il s'agisse de l'ambiance des établissements, des aliments incontournables, de la durabilité, de la vente à emporter et de la livraison, des nouvelles technologies, chaque visiteur trouvera son bonheur à Lucerne.

www.zagg.ch



En cuisine aussi, il y a eau et eau.

BRITA

Filtres à eau de la gamme PURITY
Steam pour votre cuisine

L'eau filtrée BRITA protège les fours vapeur et traditionnels des dépôts de calcaire. Les programmes pré-réglés fonctionnent parfaitement et la qualité des plats est toujours au top.



Pour le bien de la planète:
recyclage des cartouches
depuis 1992.

www.brita.ch



Fabriqués à la main à Bienne,
proposés par les meilleurs
restaurants avec plus de
100 étoiles Michelin, 4 prix
internationaux de design.

www.skniife.com



skniife 
swiss knife

COMMUNIQUÉ

Premières à la ZAGG - sur le stand de Cafina, la « patrie des professionnels du café ».

Cafina présente ses nouveautés et sa compétence en matière de café – en direct à la ZAGG de cette année (foire de Lucerne, 23.10. au 26.10.2022), Halle 2 – Stand D261.



Café, machines à café, service technique et solutions numériques. Les visiteurs du stand peuvent se réjouir de découvrir leurs nouveautés. Le célèbre barista « Clemens Koller » de « schwarzh Weiss Caffèkultur, Salzburg », qui fera une démonstration de Latte Art sur le nouveau porte-filtre Cafina Grind Connect, sera également un temps fort. La nouvelle location à la tasse « Pay per Cup » est un autre thème du salon.

Cafina SA • Untere Brühlstrasse 13 • 4800 Zofingen

T. 062 889 42 42 • info@cafina.ch • www.cafina.ch • www.mycafina.ch/fr





**AVEC VOUS
AU QUOTIDIEN**

DANS VOTRE UNIVERS
CULINAIRE

...PARCE QUE LES PLATS INTERNATIONAUX SONT FACILES À METTRE EN ŒUVRE


 Dahl de lentilles à l'indienne
 World Cuisine India et des
 ingrédients frais

PAS D'ASSAISONNEMENT
SUPPLÉMENTAIRE NÉCESSAIRE







huegli.com

UNE BATAILLE QUI PROMET

La fameuse Battle de la ZAGG est de retour.
Un moment à savourer.

Durant les quatre jours de la foire, deux équipes de trois compétiteurs (chef, cuisinier, apprenti) s'affrontent quotidiennement derrière les fourneaux.

Autrefois secrets jusqu'au jour du concours, les paniers changent chaque jour. Les équipes reçoivent une liste de produits obligatoires qui sont utilisés durant les quatre jours de compétition. Elles disposent de 4 heures pour réaliser leur prestation.



Avec une soupe en entrée, de la chasse en plat principal, et un dessert végétalien, le menu s'annonce en accord avec la saison et la tendance actuelle.

En entrée, le chou-fleur et l'estragon sont imposés. Pour la suite, le gibier est au centre des débats. Il doit être apprêté et servi avec une sauce et deux légumes. Quant au dessert, le végétal est à l'honneur.

AUTOUR DU PAIN

Le pain est une composante importante du concours. Chaque équipe apporte sa pâte et le réalise sur place. Deux garnitures doivent être produites sur les lieux du concours, comme un beurre spécial ou des chutneys.



Mario García, Gestionnaire de projet,
David A Lanz, Président du Jury et
David Füger, Président du Jury
Restauration.

LA PROGRAMMATION
DES RÉSULTATS
AURA LIEU LE
MERCREDI 26 OCTOBRE À 17H.

Le boulanger de votre restaurant.

Donner envie: en tant qu'entreprise familiale suisse indépendante, nous produisons, avec passion et fierté du métier, un vaste assortiment de délicieux surgelés de boulangerie et de pâtisserie et fournissons toute la Suisse. Et vous aussi bientôt?

Rendez-vous sur romers.swiss ou appelez-nous au 055 293 36 36.

ROMER'S
Hausbäckerei

ZAGG
Halle 2 / C 251



• **PRODUITS OBLIGATOIRES:** Les paniers changeant quotidiennement, qui étaient secrets jusqu'au jour du concours, seront remplacés par des produits obligatoires. Toutes les équipes reçoivent une liste de produits obligatoires. Il y en aura un ou deux par cours. Les mêmes produits obligatoires sont utilisés les quatre jours de compétition.

• **CONCEPT PAIN ET BEURRE:** Les équipes développent un concept pain et beurre avant la compétition. Ils se rendent au concours avec du pain et deux accompagnements, comme un beurre spécial, de la crème ou du chutney.

• **SOUPE EN ENTRÉE:** La soupe s'impose en entrée. Lors du dressage à table, il est important d'intégrer le service pour que les jeunes restaurateurs puissent encore mieux montrer leurs talents.

• **LE CERF EN PLAT PRINCIPAL:** Le cerf est un incontournable du plat principal, et les équipes doivent montrer comment ce produit est parfaitement préparé et présenté de la bonne manière.

• **DESSERT VÉGÉTALIEN:** La tendance aux plats végétaliens est reprise en matière de dessert. Le dessert végétalien doit avoir une composante chaude et une composante froide et peut être apporté préparé comme les années précédentes.

• **TEMPS DE PRÉPARATION ET DE CUISSON PLUS LONG:** Les produits obligatoires seront connus en septembre. Le jour de la compétition, les équipes disposent désormais de quatre heures pour cuisiner et servir.

COMMUNIQUÉ



Le succès du GIN 27 (au milieu) a inspiré Appenzeller Alpenbitter AG pour d'autres innovations: GIN 27 WOODLAND avec des bourgeons de sapin cueillis à la main et GIN 27 WOODFIRE (boisson chaude).

Appenzeller Alpenbitter – le bitter le plus apprécié en Suisse

Il y a 120 ans, Emil Ebnetter et Beat Kölbener, tous deux originaires d'Appenzell, posèrent les jalons d'Appenzeller Alpenbitter AG.

Ils développèrent un produit naturel d'une qualité exceptionnelle et d'un arôme incomparable: l'Appenzeller Alpenbitter aux 42 herbes raffinées. La recette originale du

L'Appenzeller Alpenbitter et ses 42 herbes raffinées est le bitter le plus apprécié en Suisse.



bitter le plus apprécié en Suisse est un secret bien gardé par la famille fondatrice.

TRADITION ET INNOVATION

« Notre entreprise familiale perpétue la tradition et accorde une grande importance à l'innovation également », indique le directeur Pascal Loepfe-Brügger. Un nouveau produit vient encore d'être lancé: le GIN 27 WOODFIRE, un gin chaud avec des bourgeons de sapin cueillis à la main dans la forêt appartenant à l'entreprise.

L'« UNIVERS DES HERBES »: UNE EXPÉRIENCE ENRICHISSANTE

Durant l'été 2021, Appenzeller Alpenbitter AG a ouvert l'« univers des herbes ». La nouvelle visite guidée associe avec brio le transfert de connaissances concernant les 42 herbes et la tradition de la distillation avec l'expérience, le suspense et le divertissement.

Pour un aperçu, rendez-vous sur www.kraeuterwelt.ch



LES WORLDSKILLS

De jeunes talents issus de nombreux pays s'affrontent pour choisir le champion du monde.

Après l'annulation des WorldSkills 2022 à Shanghai en raison de la pandémie de Covid-19, le concours pour les domaines de la cuisine et de la restauration se déroule désormais dans le cadre de la ZAGG du 23 au 26 octobre 2022.

Les WorldSkills sont considérés comme les championnats du monde professionnels des moins de 23 ans. C'est donc avec beaucoup de fierté que la direction de la foire lucernoise accueille ce concours de renom.

De nombreux employés de la branche se sont déjà préparés aux SwissSkills, y compris à la ZAGG. Ils ont maintenant la chance d'observer les meilleurs au monde dans leur domaine.

Du 23 au 26 octobre, 54 participants se battront à la ZAGG pour être sacrés meilleurs jeunes talents du monde.

Pour les compétitions, 8 cuisines et 16 postes de travail pour la cuisson et la préparation du froid ont été intégrés dans l'exposition.

Votre flat white savoureux.

swiss coffee competence

Choisissez votre endroit. Donnez le meilleur de vous-même partout où vous êtes.

La star de votre rooftop, ou le héros quotidien de votre bureau. La flexibilité est l'essence même de cette machine, avec son choix de configurations et d'extensions disponibles en option. Branchez-la au raccord d'eau fixe ou emportez-la pratiquement partout, grâce à son réservoir à eau potable interne. Personnalisez-la pour qu'elle soit parfaitement adaptée à vos besoins.

schaerer.com

Schaerer Coffee Skye. We love it your way.

COMMUNIQUÉ



Addimat – contrôle optimal, rendement augmenté

Nous vous vous attendons sur le Hall 2, stand 265.

Notre petite entreprise produit et installe avec succès des systèmes de débit de boisson en tout genre pour le secteur de la gastronomie.

En tant que leader de cette branche, nous sommes actifs dans toute la Suisse ainsi que dans les régions limitrophes de France et d'Allemagne. Le succès que connaît notre palette de produits Addimat est le résultat d'un travail de développement sur de

nombreuses années et d'une optimisation continue après analyse des expériences dans la pratique. Depuis plus de 40 ans, notre site de production à Worb garantit la qualité et la fiabilité.

ADDIMAT • www.addimat.ch



© Fotografie Rudi Van Beek

Franke Coffee Systems : des solutions pour augmenter votre business du café

Nous serons présents à ZAGG, Hall 2, stand B 221.

Chez Franke, nous proposons des solutions qui vont au-delà des grains et des machines. De la qualité constante dans la tasse aux interfaces conviviales pour les employés et les clients, jusqu'à notre service après-vente fiable.

Nous mettons tout notre savoir-faire, notre énergie et notre passion dans le développement de nouveaux produits. Grâce à nos solutions efficaces qui permettent de gagner du temps, vous pouvez vous concentrer à créer des moments de café inoubliables pour

vos clients. Chacune de nos Franke coffee technologies offre la possibilité de dynamiser votre activité, d'attirer de nouveaux clients et de créer de nouvelles opportunités commerciales.

Du 23 au 26 octobre, nous serons présents à ZAGG pour vous inspirer avec les solutions de préparation de café les plus innovantes, des appareils auxiliaires exceptionnels et les dernières technologies de café et Digital Services de Franke. Ensemble, nous ferons passer votre business du café à la prochaine étape. Nous nous réjouissons de vous rencontrer sur notre stand et de partager avec vous une savoureuse tasse de café.



Découvrez-en plus : coffee.franke.com

CONSEILS POUR L'AMEUBLEMENT EXTÉRIEUR

La première impression est décisive pour un établissement de restauration, car un espace extérieur attrayant invite à s'attarder et contribue à exploiter au mieux la place disponible.

La plupart du temps, l'aménagement de l'espace extérieur se révèle toutefois complexe, et diverses exigences s'affrontent. Les restaurateurs manipulent chaque jour les meubles de jardin. La fonctionnalité et la qualité sont donc essentielles. Pour la clientèle, en revanche, c'est la première impression qui compte, ainsi que le confort. Vous faire accompagner par un partenaire compétent vous permet de répondre aussi bien aux exigences des clients qu'aux vôtres et de tirer pleinement profit de votre potentiel commercial.

Conseils pour votre concept de mobilier d'extérieur

- Demander les conseils d'un professionnel
- Choisir vos meubles en fonction d'un groupe cible
- Essayer vous-même les meubles au préalable ; échantillonnage chez vous
- Recueillir l'avis du personnel de service et des clients réguliers
- Prendre en compte la fonctionnalité et l'utilisation du mobilier
- Sélectionner des meubles pliants
- Utiliser un mobilier d'extérieur de qualité paie
- Un mobilier de jardin exclusif fait la différence
- Les parasols protègent les clients de la pluie et du soleil
- Choisir un mobilier d'extérieur résistant aux intempéries



L'AUTOMNE EST LE MOMENT IDÉAL POUR RÉFLÉCHIR À L'AMEUBLEMENT DE SA TERRASSE POUR L'ANNÉE À VENIR.



Choisir le bon partenaire

Pour l'achat de vos meubles de terrasse, faites confiance à un partenaire compétent qui vous conseille dans la conception et l'aménagement de la terrasse et qui conserve l'assortiment et les pièces détachées correspondantes pendant de nombreuses années. Ne serait-ce que pour le rachat de pièces de rechange, une telle stratégie s'avère payante. Avec le plus grand choix de meubles de jardin de Suisse et plus de 30 ans d'expérience, Hunn sait précisément ce qui compte dans l'hôtellerie et la gastronomie. En Suisse, plus de 4000 établissements font déjà confiance à la qualité de Hunn.

Hunn Meubles de jardin SA
5620 Bremgarten
www.hunn.ch

Visitez-nous sur l'exposition
ZAGG, Hall 2/D 269



En savoir plus

Ditzler, c'est CELA

Le plaisir
du produit

Des produits suisses, fabriqués au niveau régional,
préparés avec passion.

DITZLER



ditzler.ch

COMMUNIQUÉ

Lunch-Check suisse : plus pratique pour vos hôtes - plus de chiffre d'affaires pour vous

Plus de 9000 entreprises de restauration dans toute la Suisse ont déjà découvert Lunch-Check. Nous nous réjouissons de vous accueillir sur le stand Lunch-Check à la foire ZAGG.



Lunch Check • Place Chauderon 3
1003 Lausanne • Tél 021 966 80 99
www.lunch-check.ch

C'est pourquoi la collaboration est également intéressante pour vous :
Lunch-Check Suisse est le numéro 1 dans le domaine des contributions aux repas sans argent liquide en Suisse.

Vos avantages :

- Plus de 100 000 employés dans toute la Suisse profitent des avantages des contributions aux repas par chèque-repas.

- Des tables pleines et des chiffres d'affaires supplémentaires dans les entreprises de restauration affiliées
- De nouveaux clients réguliers et satisfaits
- Les contributions aux repas des entreprises sont versées exclusivement à l'hôtellerie-restauration
- Pas de cotisation de membre, pas de frais de base ni d'investissement
- La carte Lunch-Check fonctionne sur les lecteurs de cartes habituels (standard ep2)

- Faible commission de 1.25%.
- Les revenus de la coopérative à but non lucratif Lunch-Check sont utilisés pour couvrir les coûts et les investissements en faveur des entreprises de restauration affiliées.
- Facturation simple et rapide
- Publicité gratuite dans notre répertoire de restaurants et dans l'application Lunch-Check.

SWISS
DESIGNED



ZÉRO VIANDE. VRAIE MAGIE DU CHALET.



PLANT-BASED
AU CHALET ?
BIEN SÛR !

EN FORME POUR
LA SAISON D'HIVER
AVEC THE GREEN MOUNTAIN



VEGANUARY

L'assortiment de produits THE GREEN MOUNTAIN pour la restauration commerciale est exclusivement disponible via le commerce de gros.



Follow us on



www.thegreenmountain-foodservice.com

COMMUNIQUÉ

BE WTR SA, la marque d'eau locale et durable Suisse

Découvrez en avant-première BE WTR AQTiV™ sur le stand B223.

Inspirée par la Nature, la technologie de la nouvelle gamme BE WTR, active l'eau du robinet en imitant l'eau jaillissant des sources naturelles.

BE WTR AQTiV™ produit une eau de qualité supérieure incomparable, tant au niveau gustatif mais également en termes de texture. Un goût unique, une texture soyeuse et fraîche en continu. C'est une nouvelle expérience sensorielle avec une gestuelle inédite, qui permet en un



geste de déguster une eau filtrée, plate ou pétillante.

AQTiV™ est le troisième volet de la trilogie BE WTR. D'abord, l'ultrafiltration combinée au charbon actif prépare l'eau du robinet, filtre les impuretés tout en conservant les minéraux naturels présents dans l'eau. Ensuite, la BE Box, sous le comptoir, refroidit et rend l'eau gazeuse, produisant une eau fraîche en continu.

Avec différents modèles, adaptés à chaque besoin, la nouvelle gamme BE WTR AQTiV™ est maintenant disponible pour les ménages, les restaurants et les bureaux.



BE WTR • www.bewtr.com



La nouvelle Salvis K-Line : puissante pour les grandes quantités

Salvis K-Line est une série d'appareils modulaires complète et performante pour la préparation de grandes quantités dans la restauration collective, d'entreprise et sociale ainsi que dans l'hôtellerie.

Elle se caractérise notamment par la commande tactile KCI avec son guidage intuitif par menu. Les marmites et les rôtissoires sur pied ou basculantes, ainsi que les rôtissoires multifonctionnelles, permettent de créer des solutions de cuisine parfaites. La gamme inclut des composants thermiques en version électrique et à gaz

La technologie modulaire, d'une profondeur d'installation de 850 mm, peut être configurée individuellement pour chaque type de pièce et est disponible en option avec la commande tactile KCI (K-Line Cooking Intelligence), compatible avec l'Internet, ou la commande à bascule classique. Les deux concepts de fonctionnement se caractérisent par une manipulation facile et une sécurité élevée, qu'ils soient chauffés électriquement, au gaz ou à la vapeur basse pression.

Salvis AG • Nordstrasse 15

4665 Oftringen • www.salvis.ch

Quöllfrisch

Dans notre quête continue de ce petit quelque chose en plus, nous ne cessons de découvrir de nouveaux produits qui, en plus de convaincre par leur saveur et leur qualité, sont fabriqués de façon durable. C'est la garantie d'excellence qu'offre le nom Appenzeller Bier. Des ingrédients soigneusement sélectionnés alliés à la passion de nos employés font de notre bière ce qu'elle est, c'est-à-dire quelque chose de spécial.

En tant que producteurs de Quöllfrisch, nous maîtrisons bien sûr l'art du brassage dans toute sa diversité, mais nous sommes aussi précurseurs en matière de suissitude et de durabilité. Nous avons ainsi été la première brasserie à relancer la culture commerciale d'orge brassicole en Suisse en 1996. Dans la mesure du possible, nous privilégions également la coopération avec des producteurs régionaux. Cela crée une valeur ajoutée pour tous, entre autres pour le produit final et les amateurs de nos produits.

VENEZ NOUS RENDRE VISITE À LA ZAGG À LUCERNE.
HALL C/153 · HALL D/176+178

APPENZELLER BIER



ZAGG
Du 23 au 26.10.2022
Halle 4
Stand 401



Nous nous réjouissons
de vous accueillir à la ZAGG!

Transgourmet/Prodega
Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch



**TRANSGOURMET
PRODEGA**