

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

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

30  
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 16 • 21 octobre 2022

**Gastroconsult**  
proche. compétente.

**Etudes  
Budgets  
Projets**

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

**+**  
**ROTOR**  
*Lips*

Trouvez votre  
appareil approprié.



Machines de qualité  
suisse.

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

**PRIX CANTONAL GENEVOIS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE**

**Eldora primé pour son  
programme «Green Incentive»**



PAGES 8 À 12

**DOSSIER**  
**CAFÉ, THÉ  
ET CHOCOLAT**



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

**GEHRIG GROUP**  
Professional Solutions

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



**VU pour VOUS**



**L'EHG fête ses diplômés**

Judi 13 octobre 2022, 38 jeunes ont reçu leur diplôme de l'École Hôtelière de Genève dans la très belle salle du Bâtiment des Forces Motrices. Une cérémonie grandiose empreinte d'émotion et de chaleur. 350 personnes étaient présentes dans la prestigieuse salle du BFM.

Bruno Lustenberger, Président du Conseil d'administration des écoles GastroSuisse, a complimenté ces jeunes et a partagé sa fierté qu'ils soient issus d'une des meilleures écoles hôtelières au monde.

Gilles Miserez, Directeur général de l'Office pour l'Orientation, la Formation Professionnelle et Continue, a salué le succès de ces nouveaux diplômés qui, de facto, vont pouvoir former des apprentis.

Susanne Welle, directrice de l'EHG, a clôturé la cérémonie en souhaitant plein succès à ses nouveaux «collègues» qui feront briller la réputation de l'EHG à travers le globe.

La Cérémonie s'est terminée avec le traditionnel lancer de canotiers.

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

*Imaginé durant la crise sanitaire du Covid-19, «Green Incentive» vise à encourager les convives des restaurants Eldora à consommer plus de produits durables en valorisant leurs écogestes par un soutien à un producteur ou à une association locale.*

**GENÈVE**

L'attribution du Prix cantonal genevois du développement durable au projet «Green Incentive» est une réelle fierté pour Eldora. Cette distinction récompense un vaste travail de réflexion mené durant la crise sanitaire. Celui-ci a notamment abouti à la mise en place de ce programme qui soutient un projet à vocation environnementale et/ou sociale. A l'achat d'un menu spécialement dédié à cette cause, des points sont récoltés et cumulés dans le but d'atteindre un montant défini.

Pour chaque produit durable consommé, une contribution est reversée par le restaurant directement à l'association choisie. Les prix de vente des produits n'augmentent pas. Comme son nom l'indique, il s'agit d'un système incitatif et non punitif. Les produits durables sont identifiés par le logo «acts of green», accompagnés d'un texte indiquant le montant du prix qui est reversé à l'association.

Une action 100% verte et consciente que le Café Battelle de la Haute école de gestion de Genève a pu expérimenter en avant-première durant 1 mois! L'excellent accueil réservé par les étudiants au pilote, et la reconnaissance de la pertinence du projet par un jury d'experts spécialisé en développement durable, incite aujourd'hui Eldora à proposer «Green Incentive» à un maximum de restaurants genevois, ainsi que dans toute la Suisse romande.

M. M.

**LA PANDÉMIE, UN MOTEUR**

En 2020 et 2021, Eldora a subi de plein fouet la crise sanitaire qui a impacté fortement la quasi-totalité de ses restaurants. Pour dessiner le nouveau visage de la restauration de

**À PROPOS D'ELDORA**

Eldora SA est une société indépendante suisse de restauration de collectivités. Avec un positionnement premium, elle est n° 1 en Suisse romande et n° 3 à l'échelle nationale. Sur le canton de Genève, Eldora exploite 81 restaurants répartis selon 3 pôles: entreprise (31), santé (37) et enseignement (11). Eldora prépare et sert plus de 20 000 repas par jour! Esprit de service, innovation et excellence sont les principales valeurs de cette entreprise, qui emploie plus de 600 collaborateurs sur le canton, et collabore avec plus d'une vingtaine de fournisseurs locaux.

**LES OBJECTIFS DE  
«GREEN INCENTIVE»**

- Encourager les convives à consommer plus de produits durables;
- Augmenter la prise de conscience en lien avec les enjeux environnementaux;
- Augmenter le niveau de connaissance sur l'alimentation durable;
- Fédérer autour d'un projet commun;
- Soutenir des causes environnementales et sociales;
- Diminuer les déchets incinérés en incitant à recourir à des contenants réutilisables, recyclables ou au vrac.

collectivités, Eldora a créé un ambitieux projet dénommé «Rethinking the future» (RTF) dont l'objectif était de dresser un catalogue de solutions novatrices pour répondre aux attentes de ses clients. Le projet RTF a identifié 15 «chantiers». Trois d'entre eux traitaient spécifiquement des attentes de durabilité.

**16<sup>50</sup>**

Doucette  
1 kg net



Toutes les offres TVA exclue

**3<sup>99</sup>**

Quality  
Huile de tournesol  
20 l



**8<sup>25</sup>**

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



**24.10-29.10.2022**

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

**PRODEGA**

**ca\_re\_ho**

20 – 22 nov. 2022  
CERM, Martigny

CaReHo. Le rendez-vous des professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie, au cœur des Alpes.

Partenaires: GASTROFRIBOURG GASTROVALAIS GASTROWAUD HotellerieSuisse Valais - Wallis

careho.ch

Un événement FVS

PUBLIREPORTAGE

## LA GESTION DES CUISINES EN PÉRIODE DE PÉNURIE DE PERSONNEL QUALIFIÉ

Résumé de la table des solutions de l'Hospitality Summit 2022.

Le manque de personnel qualifié est sans nul doute le plus grand défi que la branche doit relever actuellement. Selon une enquête d'HotellerieSuisse, deux tiers des établissements suisses d'hôtellerie et de restauration sont concernés et les conséquences sont draconiennes: 26% se voient contraints de faire des concessions sur la qualité (service, offre, heures d'ouverture). En moyenne, les entreprises s'attendent à une baisse de leur chiffre d'affaires de 40 000 CHF en raison du manque de personnel qualifié. Et un nouveau phénomène prend de l'ampleur: 85% des entreprises ont désormais également du mal à recruter du personnel auxiliaire. Et les apprenants? Les cantons enregistrent une baisse de 30 à 40%. Voilà les tristes faits.

### LE MODÈLE 4/3 – UN LEURRE?

Dans la plupart des hôtels, les restaurants publics représentent en soi un défi et rognent souvent les marges. Il n'est pas rare que les chiffres d'affaires et les rendements soient faibles, voire dans le négatif, et qu'ils doivent être subventionnés par des marges réalisées sur les chambres. Le modèle 4/3 est une solution prometteuse. Donc quatre jours de travail,

sans compter l'heure de chambre, et trois jours de congé. Mais deux tiers des établissements y renoncent après une phase de test. Roger Reuss, Key Account Manager chez Hugentobler Système de cuisson Suisse SA constate: «Souvent, c'est l'après-midi que les cuisines ne sont pas efficaces. Ou bien on laisse les collaborateurs choisir entre le modèle «heure de chambre» et le modèle «4/3», avec pour conséquence que l'établissement a besoin de plus de collaborateurs qu'auparavant et que les charges salariales explosent.»

### ATTENTION PORTÉE À L'EFFICACITÉ DES PROCESSUS

Hugentobler Système de cuisson Suisse SA a pu accompagner la transition de l'un des premiers établissements à avoir introduit avec succès le modèle 4/3. Grâce à une analyse propre des processus de cuisine et à l'aide de «Swiss Systems»\*, un modèle 4/3 fonctionne de manière profitable. L'heure de chambre peu appréciée disparaît et les collaborateurs gagnent en liberté. Ce qu'il faut pour cela? Roger Reuss: «Nous pensons en termes de processus. Et c'est pourquoi nous dissocions



Photo: © Rolf Neiser

la production des repas des heures de service. Nous devons aller beaucoup plus loin dans la pré-production. Comment cuire les aliments le plus délicatement possible, les conserver plus longtemps et les préparer à la perfection? Hugentobler cultive ce savoir depuis des décennies.»

Avec l'intégration de «Swiss Systems» et avec un coaching continu, il est possible de réaliser un bénéfice supplémentaire de l'ordre de 15% pour le chiffre d'affaires F&B. Et Roger Reuss d'ajouter: «Il faut maintenant une «révolution» dans les cuisines, car continuer avec une gestion de cuisine traditionnelle n'est commode pour personne.»

**HUGENTOBLER**  
Système de cuisson suisse

**Hugentobler Système de cuisson Suisse SA**  
Schönbühl, Rotkreuz, Zizers, Rheineck, Puidoux

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

\* «Swiss Systems»: la mise en réseau intelligent de systèmes, d'appareils et de techniques de cuisson avec une planification optimale du personnel.

plus de **2000 actions** chaque semaine

**38%**  
**16.49** kg  
Filet de saumon frais avec peau de Norvège, Trim D

**27%**  
**1.09** pièce  
Salade batavia blonde de Suisse/import, 8 x

**16%**  
**22.93** kg  
Rumpsteak de bœuf frais dénérvé de Suisse/Allemagne/Autriche

**ALIGRO**  
Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran  
Offre valable du 24 au 29 octobre 2022 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

## LMETA: la cyberadministration ne doit pas servir de prétexte à la centralisation

**La cyberadministration en Suisse doit continuer à se développer à travers la plateforme collaborative d'Administration numérique suisse (ANS) mise sur pied par la Confédération, les cantons et les communes. Il n'appartient pas à l'administration fédérale d'imposer ses propres solutions. En ce sens, le projet de loi LMETA doit être débarrassé des dispositions centralisatrices ajoutées par le Conseil national et revenir à la version raisonnable validée par le Conseil des États.**

### Un droit de contrainte contesté

Le développement de la cyberadministration constitue un travail en profondeur, visant non seulement les communications par internet avec les administrés, mais aussi la numérisation de l'ensemble des processus administratifs, ce qui implique souvent de repenser la structure même de ces processus. En Suisse, certains cantons, voire certaines communes, se sont lancés plus rapidement que d'autres, créant une saine émulation et contribuant sans doute à identifier les meilleures solutions. Parallèlement, une collaboration s'est mise en place afin de fixer des normes communes et d'établir une stratégie cohérente à tous les échelons de l'État. Cette stratégie s'appuie en particulier sur les principes définis dans la Déclaration de Tallin, signée en 2017 par la Suisse et les États membres de l'UE et de l'AELE; ces principes prévoient par exemple que les citoyens et les entreprises doivent pouvoir saisir une seule fois les informations qu'ils transmettent à l'administration; il est aussi prévu de veiller à la compatibilité des systèmes informatiques nationaux et internationaux.

Dans ce contexte, la Confédération a élaboré un projet de loi fédérale sur l'utilisation des moyens électroniques pour l'exécution des tâches des autorités, en abrégé LMETA. Cette loi vise à créer des conditions favorables au développement de la cyberadministration tout en assurant la collaboration entre les autorités des différentes collectivités.

L'avant-projet, mis en consultation au début de 2021, s'est heurté à de fortes oppositions émanant en particulier d'une majorité des cantons ainsi que de la Conférence des gouvernements cantonaux (CdC). Principal point d'achoppement: cet avant-projet prévoyait de donner au Conseil fédéral la compétence d'imposer certaines normes et certains services en ligne à tous les cantons et aux autres exécutants du droit fédéral (par exemple les caisses AVS). Une

telle contrainte, ne reposant sur aucune base constitutionnelle, aurait obligé les cantons ou les caisses AVS à abandonner leurs propres solutions numériques, développées pour répondre à leurs besoins. Dans sa prise de position, la CdC a souligné que la possibilité d'imposer des solutions centralisées entraînait en contradiction avec le travail de la plateforme d'Administration numérique suisse (ANS), pourtant mise sur pied par la Confédération, les cantons et les communes afin de développer la cyberadministration helvétique sur la base de solutions concertées.

### Un pas en avant, deux pas en arrière

Le Conseil fédéral a heureusement tenu compte de ces objections et les dispositions contestées ont été supprimées dans le projet transmis au Parlement le 4 mars 2022 (objet parlementaire 22.022). En juin, le Conseil des États, première Chambre à se prononcer, a encore corrigé une autre disposition contestée (art. 4 al. 4) afin de confirmer que les conventions de coopération conclues directement entre la Confédération et les communes doivent obtenir l'approbation des cantons concernés. Ainsi modifié, le projet LMETA apparaissait désormais conforme aux principes constitutionnels et à la structure fédéraliste de la Suisse, et aussi respectueux des nombreux efforts déjà déployés en matière de cyberadministration. L'acceptation de la LMETA ne devait plus être qu'une formalité...

Pourquoi diable le Conseil national a-t-il voulu revenir en arrière et relancer les hostilités? Dans la version qu'il a adoptée en septembre, et sans véritable débat sur ces questions, il a en effet supprimé la correction apportée par la première Chambre et a rétabli un pouvoir de contrainte de la Confédération (art. 2 al. 2bis) – dans une version encore plus maladroite puisque, cette fois, il n'incomberait pas au Conseil fédéral, mais à la seule Chancellerie fédérale d'imposer à toute la Suisse des moyens informatiques, des normes et des interfaces.

### L'interopérabilité n'implique pas la centralisation

Le projet retourne maintenant au Conseil des États. Il est indispensable que celui-ci maintienne sa version du mois de juin, seule conforme à l'ordre juridique, mais aussi à une approche rationnelle et efficace de la cyberadministration. La CdC vient d'ailleurs de s'exprimer une nouvelle fois dans ce sens, dans une lettre adressée à la Commission de la science, de l'éducation et de la culture du Conseil des États. Elle rappelle à juste titre que les cantons et les autres entités chargées de l'application du droit fédéral doivent disposer d'une marge de manœuvre aussi large que possible et que leur autonomie d'organisation doit être respectée.

Chacun comprend bien l'utilité de certaines normes communes et la nécessaire interopérabilité de certains systèmes, là où cela fait du sens. Mais l'interopérabilité n'implique pas des solutions uniformes et centralisées, imposées contre l'avis de collectivités publiques pourtant souveraines dans l'organisation de leur administration. Si la Déclaration de Tallin prévoit une compatibilité entre les systèmes de différents États, c'est bien la preuve qu'une architecture non centralisée est possible. Et si les cantons et d'autres entités ont déjà développé et développent encore des solutions pertinentes en matière de cyberadministration, en collaborant notamment grâce à la plateforme ANS, alors la LMETA doit soutenir ces efforts et non les court-circuiter. Cette position est d'autant plus défendable que la Confédération n'a pas toujours brillé, jusqu'à présent, par l'efficacité de ses solutions informatiques ou par l'agilité de leur développement. Que chacun fasse donc ses preuves. Et que le Parlement entende la voie de la raison, en évitant que la cyberadministration ne serve de prétexte à la centralisation.

Pierre-Gabriel Bieri



## NOUVEAUX ÉTOILÉS Michelin

La Suisse compte désormais quatre restaurants triplement étoilés dans le Guide Michelin. Le Memories, à Bad Ragaz (SG), rejoint ce club très fermé.

Cinq nouvelles tables ont décroché deux étoiles: les deux restaurants La Brezza à Ascona (TI) et à Arosa (GR), Roots (Bâle), Igniv Zürich (Zurich) et Skin's (Lenzburg/AG). Nouveau venu dans la sélection 2022, le Skin's du chef Kevin Romes «fait une entrée remarquable en décrochant non pas une, mais deux étoiles peu de temps après avoir ouvert ses portes», souligne le Guide.

Un total de 109 établissements ont une étoile.

Dix romands font leur entrée dans cette liste: le Njörden (Aubonne/VD), Le Pont de Brent (Brent/VD), Les Trois Tours (Fribourg), Les Montagnards-Le Sommet (Broc/FR), La Teinturerie (Delémont/JU), L'Atelier Robuchon (Genève), La Micheline (Genève), Stéphane Décotterd (Montreux), La Table du Valrose (Rougemont), L'Atelier Gourmand (Sierre).

Le Guide Michelin a attribué pour la première fois une étoile à un restaurant 100% végétarien, c'est-à-dire n'utilisant aucun produit animal. Il s'agit du KLE à Zurich, dirigé par la cheffe Zineb Hattab.

[www.guide.michelin.com/ch](http://www.guide.michelin.com/ch)

## La petite histoire des aliments

Contrairement à une idée reçue, la ville de Bâle n'a pas le monopole des läckerlis. Mais ceux de la ville rhénane, les «Basler Läckerli», sont les plus connus. Il s'agit de petits biscuits, proches du pain d'épice, à base de miel, de fruits confits et d'amandes qui sont découpés en petits carrés, avant d'être glacés. Ils se distinguent des autres pains d'épice par leur dureté sous la dent. Un leckerli standard a un format de 3 x 4 cm. Mais il en existe aussi des plus grands.

### Légende et histoire

Selon une légende tenace, c'est au XIV<sup>e</sup> siècle que les boulangers bâlois qui confectionnaient des pains d'épices appelés «lebkuchen» ont inventé les premiers läckerlis. Ils voulaient ainsi satisfaire la gourmandise des participants au concile oecuménique de l'Église catholique qui avait ouvert ses travaux à Bâle en juillet 1431. Les chroniqueurs du Patrimoine culinaire suisse réfutent cependant cette croyance avec force.

Selon eux, les archives d'État de Bâle-Ville, notamment les dossiers de la douane ou ceux des commerces, prouvent clairement que les ingrédients entrant dans la composition des leckerlis n'étaient pas encore sur le marché de la cité à cette époque. De plus, les «lebkuchen» produits

alors à Bâle, et dont les läckerlis seraient issus, étaient fabriqués à base de farine de seigle, de miel et d'épices au goût prononcé. Rien à voir avec les läckerlis d'aujourd'hui.

### Les veuves et les boulangers

La véritable histoire des leckerlis de Bâle remonte plus certainement au XVII<sup>e</sup> siècle avec l'apparition de la confiserie et les premières traces avérées des recettes de leckerlis. Ils étaient produits non seulement par les boulangers de la cité, mais aussi par des veuves qui avaient ainsi trouvé le moyen d'arrondir leurs fins de mois. Cependant, la fabrication massive des leckerlis ne s'est implantée dans la région bâloise qu'au XIX<sup>e</sup> siècle à la fin duquel on recensait dans la région une bonne vingtaine de producteurs.

Les leckerlis d'Appenzell et ceux de Zürich se distinguent de leurs homologues bâlois. Les premiers sont confectionnés à base de pâte à Biber, c'est-à-dire qu'en plus de la farine, du sucre, du miel et des épices, on y ajoute du lait. Quant aux seconds, ils sont fabriqués avec de la pâte d'amande pure ou colorée au bois de santal ou aux noisettes. La dénomination «leckerli» proviendrait du vieil haut-allemand médiéval «leckon» qui signifie «lécher».





### PRIX DE L'ÉLECTRICITÉ 3000 HÔTELS ET RESTAURANTS MENACÉS

Sans soutien de la Confédération, des établissements ne pourront pas survivre à la hausse des prix, estime Casimir Platzer. Le président de GastroSuisse s'inquiète des conséquences de la hausse des prix de l'électricité pour les hôtels, restaurants et cafés. Il l'a confié au *Matin* du 8 octobre dernier.

Les prix de l'électricité vont grimper de 200% à 600% en Europe et des milliers d'établissements sont menacés de disparition selon un communiqué de l'association européenne des hôtels, cafés et restaurants Hotrec, relayé par la *Schweiz am Wochenende*.

### LES SUPER-DIPPER FRITES

Grâce à la toute nouvelle coupe en forme de U, elles retiennent encore mieux la sauce. Ainsi, la dernière nouveauté de la maison KADI est parfaite pour les apéritifs chauds, les snacks à partager au bar ou encore pour accompagner une fondue chinoise classique. Le creux offre une surface idéale à tremper dans la sauce et permet ainsi aux mains de rester toujours propres.



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

### COMPTOIR GRUÉRIEN

DU 28 OCTOBRE AU 6 NOVEMBRE À ESPACE GRUYÈRE

Depuis 1987, le Comptoir gruérien a marqué des générations entières qui, édition après édition, ont contribué à installer le caractère incontournable de ce rendez-vous. C'est le groupe suisse Pop Rock Tafta qui ouvrira le bal vendredi 28 octobre, suivi par la Segalo Party de Globull. Les autres soirées offriront des concerts et animations musicales pour tous les goûts, avec des artistes tels que Carrousel, Goldman, Collectif Métissé, jO Mettraux, Fanny Leeb, Jean-Baptiste Guégan, Die Draufgänger et bien d'autres.



Infos et billetterie : [www.comptoir-gruerien.ch](http://www.comptoir-gruerien.ch)

### 234 500 VISITEURS à la Foire du Valais

Nouveau record d'affluence pour cette saison 2022. Plus de 400 commerçants, artisans et producteurs sur 50 000 m<sup>2</sup> de surface, concert, exposition-conférence ont participé au succès de ce millésime.



Dégustation. Photos: © OVV

## L'excellence des vins vaudois

*Les experts ont dégusté pas moins de 644 vins, blancs, rouges, rosés, mousseux ou liquoreux. Ils ont décerné 68 médailles d'or et 127 médailles d'argent lors de la dernière Sélection des Vins Vaudois 2022.*

### VAUD

Soixante-huit vins ont décroché la médaille d'or, dépassant les 90 points (sur 100 au maximum), et 127 ont obtenu la médaille d'argent, avec des notes comprises entre 88 et 90 points. Deux prix spéciaux sont attribués. Le Trophée Master, qui récompense le meilleur vin du concours et le Trophée BioVaud, qui est décerné au meilleur vin bio du concours.

Chef d'orchestre de la Sélection des Vins Vaudois et chef de projet chez GWS – Aux Services du Vin SA (GWS), Christophe Pache voit une évolution significative : « Avant, ce genre de concours n'était fait que pour les professionnels. Aujourd'hui, ils parlent au grand public qui s'y réfère ».

Lors de la cérémonie de clôture de cette Sélection des Vins Vaudois, Michel Rochat, président de l'Office des Vins Vaudois, a remis les insignes de Commandeur des Vins Vaudois à Alexandre Truffer, journaliste spécialisé dans le domaine du vin, longtemps responsable de l'édition française de *Vinum* et président du Mondial du chasselas.

Parmi les lauréats, c'est un assemblage de cépages rouges, le Léman Noir Dark Line 2017 de la Cave Philippe Bovet de Givrins qui réalise le meilleur score. Parmi les très nombreux chasselas primés, millésime 2019 ou 2020, c'est Les Egrales Dézaley Grand Cru d'Obrist S.A. qui arrive en tête (91,4 points) et le Morges Tradition de la Cave de La Côte dans la catégorie des chasselas 2021 (91,8 points). Le Trophée Bio est quant à lui, attribué à la Cave de la Côte pour Le Péteux Cuvée des Pèdes 2021 (91,4 points), un mousseux rosé brut.



# TRANS GATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : [info@transgate.ch](mailto: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](http://www.transgate.ch)

# Concours des terrasses fleuries 2022

Le Concours intercommunal, instauré en 1970, est important pour valoriser le travail des services des espaces et permet de rendre des comptes aux élus et aux habitants.

**LUCIANA BONELLI**  
Présidente a.i. Société Romande  
des Amis des Roses et de l'Horticulture

## GENÈVE

Malgré la canicule peu propice aux cultures et avec toutes les difficultés qu'elle comporte, le Concours intercommunal a pu avoir lieu en 2022 grâce aux inscriptions de 27 communes.

Pour le concours des terrasses fleuries, 12 établissements membres de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève ont participé.

12 équipes de jurés, soit 22 femmes et 11 hommes, professionnels et amateurs, tous bénévoles, ont parcouru le canton, visité et évalué les nombreux massifs et aménagements floraux à deux reprises, une en juillet et une autre en août.



Tennis des Eaux-Vives.



Restaurant SEN.



Restaurant Le VG.



Romantik Hotel Auberge d'Hermance.



Chez Cartouche.



Auberge des Vieux Chênes.



Chez Casa.



▲ Terrasses fleuries en ville de Genève.

► Terrasses fleuries hors ville de Genève.

Photos: © Société Romande des Amis des Roses et de l'Horticulture

C'est à Carouge, ville gagnante du 1<sup>er</sup> prix spécial en 2021, qu'a eu lieu la cérémonie de remise des prix le 13 octobre 2022.

La Société des Amis des Roses et de l'Horticulture remercie vivement les communes participantes, les organismes officiels liés à la terre, les partenaires, horticulteurs et pépiniéristes donateurs sans qui ce Concours ne pourrait avoir lieu, ainsi que les membres composant le dévoué jury.

Un hommage a été rendu à Raymond Tripod, dévoué président depuis de très nombreuses années, qui a démissionné pour raisons de santé.

### TERRASSES FLEURIES 2022 - CONCOURS DES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

#### En ville de Genève

- 1<sup>er</sup> prix Tennis des Eaux-Vives
- 2<sup>e</sup> prix Restaurant SEN
- 3<sup>e</sup> prix Restaurant Le VG

#### Hors ville de Genève

- 1<sup>er</sup> prix Romantik Hotel Auberge d'Hermance
- 1<sup>er</sup> prix Chez Cartouche à Lully
- 2<sup>e</sup> prix Auberge des Vieux Chênes à Presinge
- 3<sup>e</sup> prix Chez Casa à Avusy



Remise des prix, le jeudi 14 octobre avec la présence de Jean-Luc Piguet représentant de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève.



Tennis des Eaux-Vives, Letizia Coriolis fille du jardinier.

## PUBLIREPORTAGE

# ENVOI DURABLE DE CAVIAR ET DE POISSON

La Maison tropicale de Frutigen accorde la plus grande attention à la durabilité. Désormais, l'expédition du caviar et du poisson se fait dans une boîte d'expédition durable.

Le cycle de l'énergie et de l'eau à la Maison tropicale de Frutigen est durable depuis la première heure. La durabilité est également une priorité dans tous les autres domaines. «Ce n'était qu'une question de temps pour que le dernier élément, à savoir l'emballage pour l'envoi postal du caviar et du poisson, soit également conçu de la manière la plus durable possible», décrit Tobias Felix, responsable de la pisciculture et de la transformation et membre de la direction de la Maison tropicale de Frutigen.

#### LIVRAISON DE CAVIAR ET DE POISSON PAR BOUTEILLE

Tobias Felix a développé les nouvelles boîtes d'expédition avec l'entreprise Storopack, le fabricant de la boîte: «Au centre se

trouve le matériau, qui doit être durable. Ensuite, les exigences en matière d'isolation, pour le maintien de la chaîne du froid lors du transport de denrées alimentaires, doivent être garanties. Enfin, les chocs éventuels lors du transport doivent être amortis».

La boîte est fabriquée en polystyrène recyclé, également appelé rEPS (polystyrène expansé recyclé). Celui-ci est produit à 100% à partir de déchets de polystyrène physiquement recyclés, sans pour autant perdre les propriétés d'emballage du polystyrène traditionnel. «Nous avons pu développer l'emballage sur mesure pour les besoins de la Maison tropicale, de sorte que nos marchandises parviennent à nos clients de manière sûre et durable», se réjouit Tobias Felix.



Pour la réfrigération, deux bouteilles d'eau congelées en PET durable et recyclé sont placées dans l'emballage. Cela permet de garantir le maintien de la température pendant l'expédition. «Après la réception de nos produits et la décongélation des bouteilles de boissons, les clients peuvent savourer l'eau suisse - pour ainsi dire comme un message en bouteille avec une eau minérale fine. Les pastilles réfrigérantes traditionnelles finissaient jusqu'à présent à la poubelle», décrit le CEO Nicolas Buchmann avec un clin d'œil.

**DOO**  
OONA  
CAVIAR  
AUS DEN SCHWEIZER ALPEN  
[www.tropenhaus-frutigen.ch](http://www.tropenhaus-frutigen.ch)  
[www.oona-caviar.ch](http://www.oona-caviar.ch)



## MISE AU CONCOURS / LOCATION



**MUNICIPALITE DE PENTHALAZ**  
Place centrale 5, CP 12, 1305 Penthelaz  
Tél. 021 863 20 50 / administration@penthelaz.ch

La Commune de Penthelaz met  
au concours la location du

### Restaurant de la piscine

- café-restaurant de 24 places
- terrasse
- bail commercial de 3 ans
- matériel équipement de cuisine, salle et terrasse mis à disposition
- matériel divers à la charge du locataire
- ouverture prévue au printemps 2023
- activité saisonnière du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre

Les demandes de renseignements doivent être faites par mail auprès de l'Administration communale - administration@penthelaz.ch

En cas d'intérêt, les dossiers complets sont à envoyer à la Municipalité de Penthelaz - Place Centrale 5 - Case postale 12 - 1305 Penthelaz, d'ici au 21 novembre 2022.

Les Communes de Dully et de Bursinel mettent au concours la mise en location de leur nouvel établissement, Route de Bursinel 35, à Dully :

### LE TRAIT-D'UNION

- région à fort potentiel
- emplacement villageois attractif
- salle 20 à 26 places - terrasse 28 places
- local de vente boulangerie-pâtisserie
- locaux meublés et agencés
- petit matériel à la charge du locataire
- entièrement rénové - état neuf
- parking public à proximité immédiate
- bail commercial de 5 ans
- entrée prévue été 2023

Renseignements et dossier sur demande à :

**Gastroconsult SA**

Remi Susset | Peter Neuhaus  
Av. Général-Guisan 42 | CH-1009 Pully  
+41 21 721 08 08  
remi.susset@gastroconsult.ch

**Gastroconsult**  
proche. compétente.

**CONSERVATOIRE**  
**MUSIQUE GENÈVE**

### Le Conservatoire de Musique de Genève met au concours la location de son café-restaurant

Afin d'assurer l'exploitation de son café-restaurant sis 5, boulevard du Théâtre à Genève, le Conservatoire de Musique de Genève met au concours le poste de tenancier.

#### Description :

- Cadre emblématique avec musique et théâtre
- Salle d'environ 48 places
- Terrasse d'une capacité d'environ 60 places
- Locaux équipés et agencés (état neuf)
- Petite restauration possible sur place
- La production doit être effectuée en extra-muros, dressage des plats sur place
- Bail de 5 ans

- Entrée immédiate (à convenir)
- Restaurant accessible aux élèves fréquentant le CMG, aux professeurs, au personnel ainsi qu'au public externe
- Le futur exploitant devra fournir des prestations de restauration pour les événements au sein du CMG tels que concerts, soirées privées, réception etc.
- Le restaurant devra être exploité au minimum de 8h à 21h30, du lundi au samedi

#### Candidat :

- Être doté d'une expérience avérée dans l'exploitation d'un café-restaurant
- Professionnel reconnu de la restauration
- Au bénéfice du diplôme de cafetier restaurateur

- Être particulièrement motivé pour travailler dans un cadre et une ambiance spécifique, en lien avec la musique et le théâtre
- Expérience avérée dans le service et l'élaboration de banquets

Les personnes intéressées par cette offre adresseront leur dossier complet avec les documents d'usages (lettre de motivation, certificat de cafetiers restaurateurs et CV) jusqu'au 20 novembre 2022 à : Fiduciaire Gastroconsult SA, Chemin de Paris 9, 1233 Bernex ou par mail : geneve@gastroconsult.ch

**Gastroconsult**  
proche. compétente.

**ROUVIERE SLICING SA**  
Trancheuses Dual MANCONI  
Couteau de 370 mm



Fr 5'124.-HT

Livraison offerte  
[www.rouviereslicing.ch](http://www.rouviereslicing.ch)  
rouviereslicing@gmail.com  
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      Tél. 021 729 80 88  
Vergnolet 8E      info@miltek.ch  
1070 Puidoux      [www.miltek.ch](http://www.miltek.ch)

## AMBASSADEUR DU TERROIR

### Café des Amis

SITUÉ AU CŒUR DU VIGNOBLE GENEVOIS, SON ÉTABLISSEMENT S'EST FAIT UNE ENVIABLE RÉPUTATION GRÂCE, NOTAMMENT, À SES PLATS DU JOUR ÉLABORÉS À BASE DE PRODUITS INDIGÈNES DU MARCHÉ ET DE SAISON, AINSI QU'À SON MET LE PLUS EMBLÉMATIQUE: L'ENTRECÔTE AU BEURRE MAISON, GARNIE DE POMMES ALLUMETTES.

PAR GEORGES POP

À 64 ans, Jean-Pascal Veyrat, chef et patron du Café des Amis depuis plus de 20 ans, dans le petit village Peissy, dans la commune de Satigny, n'a rien perdu de sa motivation: «J'ai toujours autant de plaisir à cuisiner et à partager un moment avec mes clients. Le jour où je me réveillerai sans envie d'aller au travail, je m'arrêterais», affirme-t-il avec une pointe d'humour.

«Lorsque j'ai repris le restaurant, mon prédécesseur était déjà connu pour ses fameuses entrecôtes. Je n'ai fait que perpétuer cet héritage», précise le chef du Café des Amis, tout en reconnaissant son propre penchant pour la préparation des viandes, en tartare ou en fricassée, des sauces et des beurres. «J'aime aussi beaucoup cuisiner le poisson. Mais il est parfois difficile de s'en procurer. Lorsqu'on m'en demande, s'il est possible d'en avoir, je dis oui. Mais j'évite d'en proposer sur ma carte», explique-t-il. Avant de poser son sac à Peissy, Jean-Pascal Veyrat a forgé son savoir-faire dans plusieurs établissements renommés: le restaurant du Parc des Eaux-Vives, celui de l'hôtel des Bergues, ou encore la Perle du Lac.

#### «UN GRAND BOUCHER GENEVOIS»

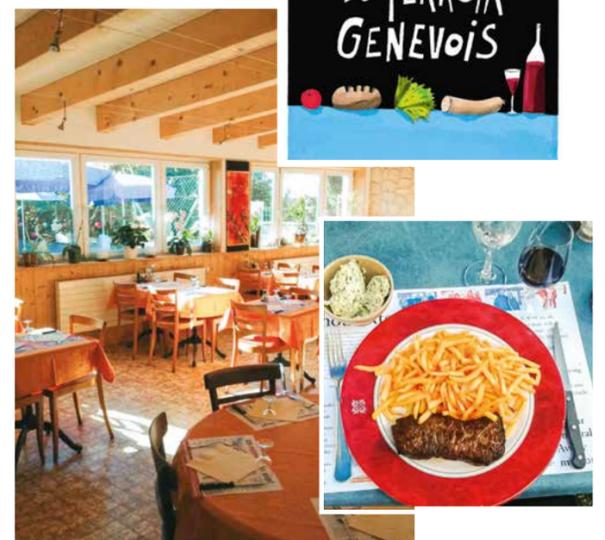
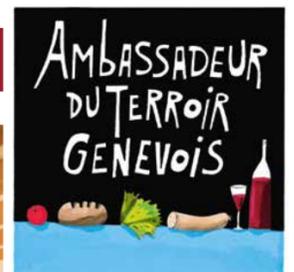
Lorsqu'on l'interroge sur l'origine des viandes ou des longeoles qu'il apprête, Jean-Pascal Veyrat se fait un peu prier et laisse planer un zeste de mystère: «J'ai l'habitude de dire tout

simplement que je me fournis auprès d'un grand boucher genevois. Il suffit de savoir qu'il m'offre une marchandise de qualité», se contente-t-il d'indiquer avec le sourire. Aucune réticence en revanche pour dire qu'il parcourt les rayons du distributeur Aligro pour les produits maraichers: «J'y trouve toujours des produits frais du jour, issu de producteurs locaux», souligne-t-il.

#### LA VINS DE SATIGNY À L'HONNEUR

La riche carte des vins, quant à elle, fait la part belle aux seules et estimées caves de Satigny, plus ou moins proches de son établissement: Les Perrières; Les Trois Étoiles; les domaines Des Charmes, de Champvigny, des Bossons ou encore des Abeilles d'Or. Les vigneron du coin apprécient manifestement cette vitrine et lui renvoient régulièrement l'ascenseur. «Lorsqu'ils organisent un apéritif ou une dégustation dans leurs caves, ils m'envoient toujours leurs visiteurs pour le repas», assure-t-il un brin guilleret.

Outre sa salle rustique et chaleureuse, pouvant accueillir environ 35 convives pour un service à la carte et 40 à 45 personnes lors d'un banquet, le Café des Amis dispose d'une terrasse fleurie. Dès l'automne, l'établissement propose de roboratives choucroutes garnies et de savoureuses fondues. Les desserts, quant à eux, sont faits maison.



À 64 ans, Jean-Pascal Veyrat, chef et patron du Café des Amis depuis plus de 20 ans, n'a rien perdu de sa motivation. © Le Cafetier



# MOTS CROISÉS

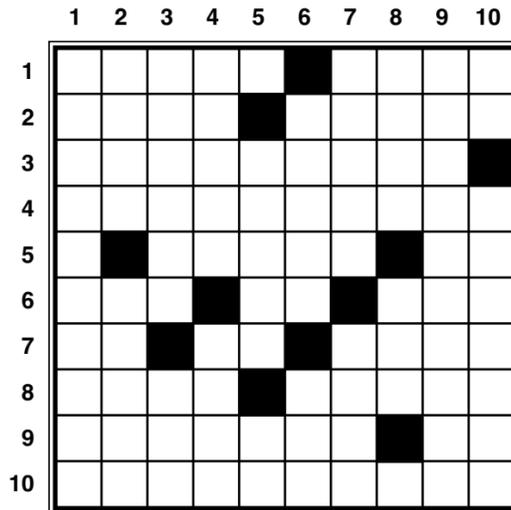
N° 1239

## Horizontalement

1. Monnaie d'un pays européen. Sommet rocheux. – 2. Ville d'Allemagne. Usé. – 3. Tournent sur la neige. – 4. Etude des rêves. – 5. Romain sanguinaire. Mises en commun. – 6. A déguster si flottante. Symbole chimique. Mot d'insouciance. – 7. Note. Possessif. Déficience dans le fonctionnement. – 8. Capitale sud-américaine. Arbre originaire d'Asie. – 9. Abîmai, le peigne par exemple. Sujet. – 10. Rangent dans un fourreau.

## Verticalement

1. Ne pas y aller de main morte. – 2. Prénom papal. Repoussante. – 3. Déesse nordique. Sujets anglais. – 4. Cacher. Celui du navet ne vaut rien. – 5. Ville d'Espagne. Pas à moi. – 6. Localité des Alpes-de-Haute-Provence. Le premier se fête. – 7. Roi légendaire. Peut-être artificiel. – 8. On y rentre par conformisme. Guinguette. – 9. Jugement. – 10. Personnel. Si le cas se présente.



Solution des mots croisés N° 1238



## NEUCHÂTEL: MARCHÉ DU TERROIR ET DÉGUSTATIONS DE PINOT NOIR

L'association Neuchâtel Vins et Terroir convie le public au traditionnel marché du terroir au Mycorama, à Cernier, qui aura lieu les 5 et 6 novembre prochain (dès 10h30). « Nous aurons cette année un record de vingt-quatre producteurs, vigneron, et artisans. Ils se feront une joie de présenter leurs produits certifiés aux visiteurs », annonce Mireille Bühler, la directrice de l'association qui s'attend à une importante fréquentation. Outre les dégustations et les possibilités d'achat, des services de restauration sont prévus par l'excellent traiteur Les Cinq Sens des frères David et Sébastien Maye. Diverses animations sont aussi annoncées pour petits et grands. Situé entre Neuchâtel et La Chaux-de-Fonds, le Mycorama, voué à la connaissance des champignons, est un bâtiment doté de salles spacieuses et d'une grande terrasse ouverte sur le Val-de-Ruz et les Alpes. Toujours à l'initiative de Vins et Terroirs, une dégustation publique de Pinot Noir aura lieu à l'Hôtel de Ville de Neuchâtel le 16 novembre, de 17h à 20h. L'évènement sera répété le lendemain, selon les mêmes horaires, dans l'espace Hall'titude à la Chaux-de-Fonds, en présence d'une douzaine d'encaveurs.

G.P.

## IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893. Journal romand — 128<sup>e</sup> année — Paraît le vendredi.

### ➤ Rédaction Le Cafetier:

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

### ➤ 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

# 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<sup>e</sup> 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 1350 - 750\* = CHF 600.-

Cours E-Learning + jours de formation en présentiel

Accès à la plateforme dès que l'inscription a 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 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](http://www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-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 26 janvier au 22 avril 2023

Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h45 et de 13h à 16h15

4

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

### COURS E-LEARNING

CHF 600.-

Accès à la plateforme dès que l'inscription a été finalisée

Formulaire de pré-inscription sur [www.coursdecafetiergeneve.ch](http://www.coursdecafetiergeneve.ch)  
Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

L'excellence dans la formation

www.coursdecafetiergeneve.ch

T. 022 329 97 22



DOSSIER

# CAFÉ, THÉ ET CHOCOLAT



## Le Café, bon pour le cœur!

**C'est une bonne nouvelle pour les buveurs de café: une étude réalisée par des chercheurs australiens révèle que boire quelques tasses de café par jour, instantané ou moulu, réduit le risque de maladies cardio-vasculaires, d'arythmies cardiaques, de diabète et de mortalité. Leurs conclusions contredisent toutes les idées reçues à propos de ce breuvage que la plupart des médecins déconseillent à leurs patients atteints de troubles cardiaques.**

GEORGES POP

Selon le cardiologue Peter Kistler, qui a dirigé cette étude au centre hospitalier The Alfred de Melbourne, «le café devrait être considéré comme faisant partie d'une alimentation saine. Les gens ne devraient pas arrêter de boire du café s'ils développent une forme de maladie cardiaque, sauf s'ils remarquent un rapport entre la consommation de café et leurs symptômes».

### Des effets protecteurs

Il précise encore: «Notre étude ne montre pas que ceux qui souffrent du cœur doivent commencer à boire du café, mais plutôt que ceux qui en boivent peuvent être rassurés.

Non seulement le café ne leur fera pas de mal, mais il a même quelques effets protecteurs.»

Quelque 450 000 individus ont participé à cette étude. Les chercheurs ont suivi leur état de santé et leur consommation pendant 12 ans et demi. Ils ont notamment constaté que le café était associé à un risque plus faible d'arythmie, plus particulièrement chez les sujets qui en consomment 2 à 3 tasses par jour.

En découvrant les conclusions de cette étude, le célèbre physicien américain Éric Topol, grand amateur de café, s'est exclamé sur Twitter: «Les buveurs de café vont adorer cette étude!»



Le cardiologue Peter Kistler est formel: le café n'est pas mauvais pour le cœur. Au contraire! © alfredhealth.org.au



COMMUNIQUÉ



### LA MEILLEURE EXPÉRIENCE DE CAFÉ POUR VOS CLIENTS : LES MACHINES À CAFÉ TOUT AUTOMATIQUES DE FRANKE

Les cafés-boulangeries locaux n'offrent pas que des cafés parfaitement préparés et des viennoiseries fraîchement sorties du four. Avec la bonne machine à café, ils deviennent un lieu de détente, créant ce moment très spécial où vos clients peuvent savourer l'arôme de leurs cafés classiques préférés ou de leurs cafés de spécialité récemment découverts. Avec les machines à café Franke, vous ne servez pas seulement à vos clients des boissons à base de café de la plus haute qualité, mais vous pouvez élargir votre offre avec des boissons chaudes et froides aromatisées et même des spécialités à la mode comme le cold brew.

Grâce à notre gamme modulaire de la ligne A, vous pouvez facilement étendre ou mettre à niveau votre flotte Franke. Toutes les machines à café et les appareils secondaires sont dotés de la même plateforme, de la même in-

terface utilisateur et du même design moderne, ce qui vous permet de passer d'un modèle à l'autre en toute transparence.

En outre, nos solutions numériques vous permettent de surveiller en temps réel les ventes de boissons et les promotions des programmes de café, afin que vous puissiez améliorer vos offres et augmenter vos bénéfices.

Faites de chaque tasse de café que vous servez dans votre café une expérience agréable grâce aux machines à café tout automatiques de Franke.



Vous voulez en savoir plus ?  
[coffee.franke.com](https://www.coffee.franke.com)

**Franke Coffee Systems**  
Franke-Strasse 9  
4663 Aarburg  
T. +41 62 787 34 00  
[coffeemoments@franke.com](mailto:coffeemoments@franke.com)

Délicieux, premium et simple. Faites de votre service de café un événement cinq étoiles avec les machines à café Franke.

Solutions globales by Cafina  
Machine. Service. Café.  
**Nous sommes votre partenaire.**

Nos nouveautés :  
avec café – Pay per Cup – Financement à taux zero

Melitta®  
cafina



[www.cafina.ch/fr-ch](http://www.cafina.ch/fr-ch) • [mycafina.ch/fr](http://mycafina.ch/fr)





## TEA MASTER Valérie Peyre, en perpétuelle quête de saveurs

*C'est le breuvage le plus consommé au monde après l'eau. Le thé, boisson millénaire, est aussi un véritable produit gastronomique qui se déguste avec le même professionnalisme et la même attention que le vin. Rencontre avec une experte, qui en a fait son métier, par passion.*

MANUELLA MAGNIN

Elle peut se targuer de 20 ans d'expérience dans le monde fascinant du thé. À l'écoute des attentes de l'hôtellerie-restauration, elle met ses compétences, pour les marques Chanoyu et Teabo, au service du secteur HORECA, de plus en plus demandeur de véritables concepts autour de cette boisson aux mille secrets. Interview.

### VALEIRIE PEYRE, EN QUOI CONSISTE VOTRE ACTIVITÉ AU QUOTIDIEN ?

**V. P. :** Elle est double. Pour la maison Chanoyu, qui est une marque premium, bio et écoresponsable, je sélectionne les meilleures feuilles du monde entier. Ce qui implique de nombreux voyages et rencontres pour découvrir des terroirs, des cultures. Je crée aussi des thé aromatisés en fonction des envies, du marché et de mon inspiration ainsi que des infusions avec des plantes bio du Valais. Un des volets importants de mon travail est de me mettre au service de l'hôtellerie et de la gastronomie. Je les aide à repenser le thé de façon différente, en créant notamment des accords mets-thés, ou des cartes de thés, comme pour la maison Wenger au Noirmont ou le Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier. Aujourd'hui, beaucoup de gens ne boivent pas d'alcool en mangeant. Le thé est une réelle alternative.

### POUR VOUS, LE THÉ DOIT S'ADAPTER AUX DIFFÉRENTS UNIVERS...

**V. P. :** C'est une certitude. Par exemple, dans un hôtel, comme La Réserve à Bellevue, les propositions de thés ne sont pas les mêmes pour le SPA, les chambres ou le restaurant gastronomique. Elles seront également différentes pour les établissements 3-4 étoiles pour lesquels nous proposons la marque suisse bio Teabo.

### QUELLES SONT LES TENDANCES ACTUELLES ?

**V. P. :** On assiste à un retour vers des thés naturels, simples et rustiques. Les consommateurs ont tendance à boudier le thé en sachet et à se tourner vers du thé en feuilles. Quant au thé noir, il est moins demandé. Le thé vert a toujours la cote, comme le pu-ehr, dont les actions bénéfiques



sur le cholestérol et la tension artérielle sont reconnues. Je me réjouis de constater aussi que de plus en plus de jeunes se mettent au thé.

### QUE CHOISIR LORS-QU'ON EST NÉOPHYTE ?

**V. P. :** Les néophytes débutent souvent par des thés aromatisés. Puis, au fil de leur apprentissage, ils évoluent vers des thés blancs, noirs ou verts pures origines. Plus on goûte, plus on développe son palais. Le thé est un peu comme le vin, avec des notes qui peuvent être florales, fruitées, herbacées, animales, compotées... Son goût évolue aussi en fonction des saisons durant lesquelles la récolte a lieu. Faire son chemin dans cet univers nécessite du temps, et peut-être aussi une formation. C'est ce que je propose notamment dans les écoles hôtelières et les entreprises en Suisse romande.

[www.chanoyu-tea.ch](http://www.chanoyu-tea.ch)

PHOTOS: © SEDRIK NEMETH



### La maison Chanoyu

CHANOYU EST UNE JEUNE MARQUE SUISSE, CRÉÉE EN 2018, QUI DOIT SON NOM À LA TRADITIONNELLE CÉRÉMONIE DU THÉ AU JAPON. S'INSPIRANT DES PRINCIPES DE CE RITUEL ANCESTRAL, ELLE INVITE À CULTIVER L'HARMONIE, LE RESPECT, LA PURETÉ ET LA SÉRÉNITÉ AU QUOTIDIEN, AVEC SA LARGE GAMME DE THÉS, 100% BIO, QUI ÉVOLUE EN FONCTION DES SAISONS, DES SÉLECTIONS ET DE LA CRÉATIVITÉ DE SES MAÎTRES DE THÉ. POUR CHANOYU, LA QUALITÉ EST INDISSOCIABLE DE SON ENGAGEMENT POUR LE RESPECT DES VALEURS SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALES.



## COMMUNIQUÉ



### LA PREMIÈRE TÊTE QUI PENSE EAU

**BRITA PURITY C IQ – l'innovation numérique dans la filtration d'eau professionnelle**

PURITY C IQ de BRITA va révolutionner le marché de la filtration de l'eau. Cette tête de filtre intelligente et guidée par les données est très efficace et proactive et résout trois problèmes courants. Le client final profite d'une eau optimale grâce à l'ajustement automatique du by-pass. Le système de filtration empêche aussi les erreurs d'installation et l'entartrage des appareils. Le filtre étant surveillé en continu, les interventions de service peuvent être anticipées.

#### Avantages de PURITY C IQ :

- Facilite la bonne installation du filtre grâce aux mesures et réglages automatiques
- Qualité constante de l'eau grâce aux mesures et ajustements continus
- Un service plus efficace et une meilleure rentabilité grâce à la transparence des données
- Moins de risque de tartre et une durée de vie prolongée
- Des clients encore plus satisfaits et une qualité du produit encore améliorée



Pour en savoir plus, contactez l'équipe BRITA Professional Filter, consultez le site [www.brita.ch](http://www.brita.ch) ou rendez-vous au salon ZAGG à Luzerne, halle 2, stand BRITA D263.

# VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE



**ILLYCAFE AG**  
Wiesengrundstrasse 1  
8800 Thalwil  
T. +41 44 723 10 20  
illycafe@illycafe.ch  
[www.illycafe.ch](http://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](http://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](http://www.shop.vac-star.com)

**EFFERVESCENT**



**CAVES MAULER**  
Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers  
T. +41 32 862 03 03  
F. +41 32 862 03 04  
mailbox@mauler.ch  
[www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)

**BIÈRE**



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

**CHAMPAGNE**



**VRANKEN POMMERY SUISSE SA**  
Av. de la Gare 10 - 1003 Lausanne  
T. +41 21 643 13 13  
info@vrankenpommery.ch  
[www.vrankenpommery.com](http://www.vrankenpommery.com)

**NOURRITURE**



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

**EXPERTISE**



**ECOBION**  
Rue du tunnel 15/17  
1227 Carouge  
T. +41 22 304 83 93  
info@ecobion.ch  
[www.ecobion.ch](http://www.ecobion.ch)

**FOIE GRAS**



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

**TRANSPORT**



**PETIT FORESTIER SUISSE SA**  
Route du Molliau 30 - CP 94  
1131 TOLOCHENAZ  
T. +41 21 804 10 60  
[www.petitforestier.com](http://www.petitforestier.com)

**NOURRITURE**



**G. BIANCHI SA**  
Chemin du Glapin 2A  
CH-1162 Saint-Prex  
T. +41 21 823 29 29  
[www.bianchi.ch](http://www.bianchi.ch)

**PRODUITS SURGELÉS**



**LOUIS DITZLER AG**  
Bäumlimattstrasse 20  
CH-4313 Möhlin  
T. +41 61 855 55 00  
info@ditzler.ch  
[www.ditzler.ch](http://www.ditzler.ch)

**GROSSISTE**



**DEMAUREX & CIE SA**  
Avenue Concorde 6  
Chavannes-près-Renens  
1020 Renens VD 1  
T. +41 21 633 36 00  
info@aligro.ch  
[www.aligro.ch](http://www.aligro.ch)



**TRANSGOURMET/PRODEGA**  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf  
T. +41 31 858 48 48  
info@transgourmet.ch  
[www.transgourmet.ch](http://www.transgourmet.ch)

**FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ**



**SCHAERER SA**  
Allmendweg 8  
4528 Zuchwil  
T. +41 32 681 62 00  
[www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)

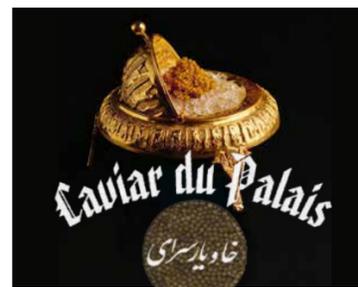


**FRANKE COFFEE SYSTEMS  
FRANKE KAFFEEMASCHINEN AG**  
Franke-Strasse 9  
4663 Aarburg  
[coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)



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

**CAVIAR**



DÈS 1987  
**PALAIS ORIENTAL**  
Quai E. Ansermet 6  
1820 Montreux  
T. +41 21 963 12 71  
[www.palaisoriental.ch](http://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](http://www.gehriggroup.ch)



**ROTOR LIPS AG**  
Glütschbachstrasse 91  
3661 Uetendorf  
T. +41 33 346 70 70  
info@rotorlips.ch  
[www.rotorlips.com](http://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](http://www.rouviereslicing.ch)

**FROMAGE**



**INTERPROFESSION DU GRUYÈRE**  
Place de la Gare 3  
1663 Pringy  
T. +41 26 921 84 10  
interprofession@gruyere.com  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)



**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](http://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](http://www.swissgastro-solutions.ch)

**POISSON**



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



**NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR**  
Route de l'Aurore 4  
2053 Cernier  
T. +41 32 889 42 16  
nvt@ne.ch  
[www.neuchatel-vins-terroir.ch](http://www.neuchatel-vins-terroir.ch)

**VIN**



**SWISS WINE PROMOTION SA**  
Belpstrasse 26 - 3007 Berne  
T. +41 31 398 52 20  
info@swisswine.ch  
[www.swisswine.ch](http://www.swisswine.ch)

**BOULANGERIE**



**ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG**  
Neubuchstrasse 1 - Case postale  
CH-8717 Benken SG  
T. +41 55 293 36 36  
info@romers.ch  
[www.romers.ch](http://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](http://www.lecafetier.net)

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



## GUILLAUME BICHET

### Le serial entrepreneur du chocolat

**Avec deux boutiques dans le canton de Vaud, à Coppet et Versoix, trois à Genève, et un restaurant au sein du Geneva Business Center du Petit-Lancy, Guillaume Bichet régale les gourmets des deux côtés de la Versoix, avec une passion sans limite.**

MANUELLA MAGNIN ET BRIGITTE TURIN

S'il est d'origine française, Guillaume Bichet chérit la Suisse, son pays d'adoption. C'est chez nous qu'il a choisi de poser ses valises il y a une quinzaine d'années et il compte bien y rester tant il apprécie la mentalité helvétique.

Tout a commencé par un appel de son cousin, qui travaillait à l'époque comme sommelier au Domaine de Châteauevieux. De Limoges, où il vient de terminer son apprentissage, Guillaume embarque pour Genève pour lui rendre visite.

Le jeune Bichet travaille d'abord chez un chocolatier de renom en France voisine avant de rejoindre la brigade de Philippe Chevrier à Châteauevieux, où il officie durant trois ans, comme commis, puis second, et chef pâtissier. C'est chez Duret à Genève, où il œuvre ensuite comme pâtissier, qu'il rencontre son épouse Elodie. Tous deux gèrent aujourd'hui avec leurs associés une magnifique entreprise qui a su se faire un nom loin à la ronde grâce aux créations chocolatées d'exception et aux fameuses étoiles de Noël de cet artisan-créateur de grand talent. Interview.

**GUILLAUME BICHET, VOUS ÊTES CONNU COMME UN VÉRITABLE VIRTUOSE DU CHOCOLAT ET DE LA PÂTISSERIE, COMMENT VOUS EST VENU CETTE PASSION ?**

**G. B. :** Depuis tout petit, j'ai su que je voulais faire ce métier. J'ai commencé à travailler à 15 ans, et j'ai quitté la maison à 17 ans avec mon CAP en poche. Mon objectif a toujours été de m'épanouir dans le chocolat et la pâtisserie.

**VOTRE AVENTURE D'INDÉPENDANT A DÉBUTÉ À COPPET PAR UNE JOLIE PETITE BOUTIQUE. AUJOURD'HUI VOUS EN AVEZ 5 ET VOUS ÊTES PRÉSENT DANS LA RESTAURATION AU PETIT-LANCY. QUEL EST LE SECRET DE VOTRE RÉUSSITE ?**

**G. B. :** C'est une belle aventure. Notre entreprise, toute petite à ses débuts, fait travailler aujourd'hui une soixantaine de personnes, dont 7 chocolatiers, des boulangers, des pâtisseries, du personnel de vente et 2 apprentis pâtisseries-confiseurs. Nous avons la chance de disposer d'un magnifique laboratoire hyper moderne à Versoix. Tout cela n'aurait pas été possible sans nos associés qui ont cru en nous, qui ont investi dans notre affaire, et avec lesquels nous travaillons main dans la main. Notre entreprise est une grande famille, soudée par un esprit d'équipe. Plusieurs employés nous suivent d'ailleurs depuis presque 10 ans.

**VOUS AVEZ DÉCIDÉ DE FABRIQUER VOTRE CHOCOLAT DE A À Z. POURQUOI CE CHOIX ?**

**G. B. :** Habituellement, un chocolatier achète de la couverture, la refond et la transforme en tablettes. Je ne comprends pas ce choix et mon objectif est de fabriquer à 100% ma couverture.



Mon esprit éthique et mon dynamisme m'obligent à évoluer. Je tiens à me démarquer en apportant une touche différente et plus personnelle à mes chocolats, en choisissant le grué qui me parle et en le travaillant avec les meilleurs produits qui entrent toujours dans mes créations. Je vais continuer à me fournir chez Valrohna, mais je réaliserai toutes les étapes dans mon laboratoire afin d'obtenir ma propre couverture.

**AVEZ-VOUS UN PENCHANT POUR UN CACAO EN PARTICULIER ?**

**G. B. :** J'aime celui de Madagascar pour son acidité.

**QUELLE PHILOSOPHIE DE VENTE INSUFFLEZ-VOUS À VOTRE PERSONNEL EN BOUTIQUE ?**

**G. B. :** Les gens qui viennent en boutique sont demandeurs de conseils. Nos vendeurs doivent impérativement comprendre les produits afin de pouvoir les expliquer aux clients et les guider dans leurs choix.

[www.guillaume-bichet.ch](http://www.guillaume-bichet.ch)

PHOTOS: © GUILLAUME-BICHET



COMMUNIQUÉ



### UN CHOCOLAT SUISSE D'EXCEPTION, ADAPTÉ AUX BESOINS DES PROFESSIONNELS DE LA GASTRONOMIE

Chez Villars, depuis 120 ans, nous nous adaptons aux attentes des clients, aux problématiques de l'environnement et à l'évolution de la société, pour proposer des chocolats durables aux consommateurs. Fort de cette expertise et de ces expériences, Villars lance une nouvelle gamme de couvertures et de services à destination des professionnels de la gastronomie.

Issue de son savoir-faire traditionnel et de la haute qualité chocolatière de Villars, cette nouvelle gamme de 8 références a été spécialement développée pour les professionnels de la pâtisserie, de la viennoiserie et de la

chocolaterie. Les recettes sont exclusives, les conditionnements sont adaptés et les applications professionnelles sont développées pour le moulage, l'enrobage, la réalisation de crémeux, de ganaches ou de mousses, ainsi que pour la création de tablettes.

Cette offre complète dédiée aux artisans et chefs restaurateurs, pâtisseries, boulangers, chocolatiers, vous permettra de réaliser toutes vos créations, grâce à un chocolat d'exception qui fera voyager vos clients.

[www.villars.com/pour-les-chefs/](http://www.villars.com/pour-les-chefs/)



## Le boulanger de votre bistrot.

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?

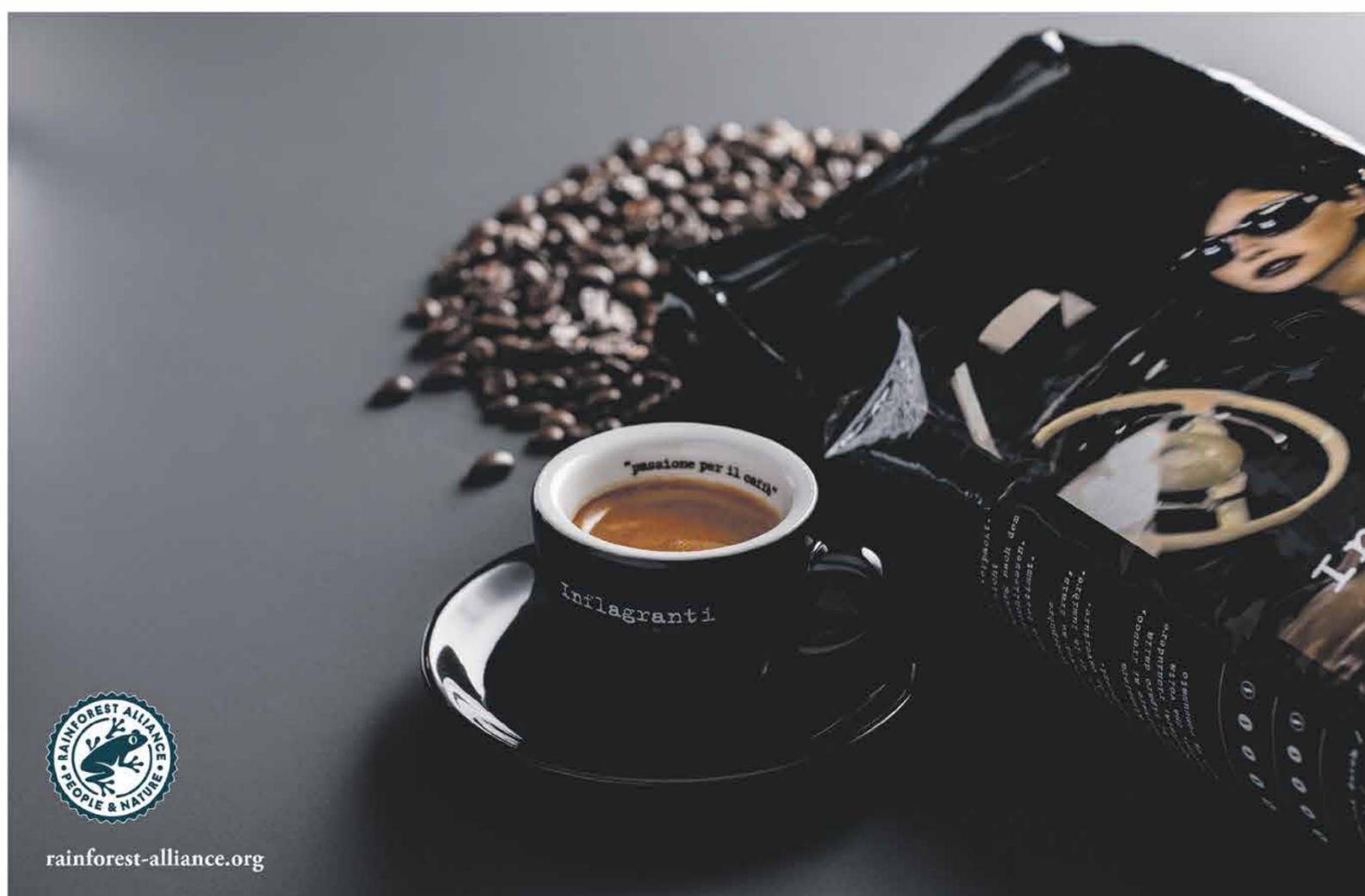
Rendez-vous sur [romers.swiss](http://romers.swiss) ou appelez-nous au 055 293 36 36.

**ROMER'S**  
Hausbäckerei



# Parce que le café cultivé de manière durable a meilleur goût

Les restaurateurs ont remarqué depuis un certain temps que la sensibilisation de leurs clients à la durabilité augmente. La population s'intéresse non seulement à l'origine et à la culture des produits consommés dans les rayons des supermarchés, mais aussi dans les restaurants et les cafés.



Le café aussi a meilleur goût pour de nombreux clients s'il est cultivé de manière durable. Inflagranti Caffè est à la fois soucieux de la durabilité et du bien-être des clients. Par conséquent, toute la gamme est non seulement soigneusement sélectionnée, mais également certifiée Bio Max Havelaar ou Rainforest Alliance. Mais que comprend la certification Rainforest Alliance ? Le label Rainforest Alliance à la grenouille verte représente un futur meilleur pour l'humain et la nature. Les exploitations agricoles certifiées sont des lieux plus sûrs où mieux vivre et travailler, où les droits humains doivent être respectés. Les agriculteurs reçoivent une formation qui traite de sujets tels que le travail des enfants et qui promeut l'égalité des genres et la non-discrimination. Rainforest Alliance travaille également pour améliorer les moyens de subsistance des agriculteurs et des travailleurs, par exemple en encourageant les agriculteurs à utiliser de bonnes pratiques agricoles qui peuvent améliorer les rendements des récoltes et réduire les coûts. Les agriculteurs doivent protéger les ressources naturelles et l'environnement en utilisant avec soin les terres, l'eau et l'énergie. Les agriculteurs certifiés utilisent moins d'engrais artificiels et de pesticides, empêchent la pollution et gèrent les déchets. Ils apprennent comment préserver

les zones forestières et les zones protégées, ce qui en retour bénéficie à la biodiversité des plantes et des animaux. Bien entendu, le bon goût du café reste le critère le plus important pour des clients satisfaits. Comme une chose n'exclut pas l'autre, les restaurateurs sont bien avisés de choisir Inflagranti Caffè.

