

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECATEC - CPA www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01
30 ans 1989-2019
Distributeur pour la Suisse romande **winterthur**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 17 • 4 novembre 2022

illycafé en capsules
Jilly
www.illycafe.ch

ROTOR Lips
Machines de qualité suisse.
www.rotorlips.ch

ca re ho
ca re ho
DOSSIER
PAGES 11 à 16

Rendez-vous du 20 au 22 novembre 2022
CERM, Martigny

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

VU pour VOUS

Château de Rolle
5 et 6 novembre 2022
Invitée d'honneur: **Hildegard Horat!**

Tous à DiVINES!

Le salon suisse des vigneronnes reprend ses quartiers à Rolle les 5 et 6 novembre dans l'enceinte du Château. Plus de 30 vigneronnes de tout le pays accueilleront les visiteurs de 10h à 18h. Hildegard Horat, vigneronne suisse au Domaine de la Grange de Quatre Sous dans l'Hérault, est l'invitée d'honneur de cette seconde édition. Depuis de nombreuses années, elle exploite 8 hectares à 300 m d'altitude, sur lesquels elle cultive des cépages régionaux et suisses... tels la Petite Arvine.

Nouveauté cette année: un lieu de petite restauration accueillera les visiteurs pour une pause bien méritée de 10h à 19h dans la salle des Chevaliers, rebaptisée salle des Chevalières. Un atelier autour des saveurs attend aussi les oenophiles afin d'en apprendre plus sur le vin et la dégustation.

www.divines.ch

CHEF'S GOUTATOO

Pour le bon goût, par le bon goût!



La confrérie de chefs s'enrichit de nouveaux talents.

MANUELLA MAGNIN

mettre en avant le métier de chef ainsi que les produits du terroir.

Les Chef's Goutatoo, tous d'origines et de formations différentes, œuvrent au quotidien dans des établissements de toutes catégories. Ils aiment partager leur savoir-faire comme lors des Automnales où ils régaleront le public à l'Atelier des chefs avec leurs menus à prix tout doux.

Le 20 octobre dernier, c'est dans le tout nouvel écrivain de l'hôtel Marriott qu'ils ont accueilli de nouveaux membres. Enzo Cianci, de Fabbrica pasta à Genève, et Jean-Marie Pelletier, de

l'Hôtel Cailler à Charmey, ont été adoubés lors d'une soirée gourmande et pleine de bonne humeur.

Stefano Fanari, membre du comité de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, fait désormais partie des membres d'honneur des Chef's Goutatoo, comme Brigitte Turin, présidente de l'Association genevoise pour la promotion du goût, Jennifer Jolly, directrice du Cook'n Show des Automnales, et Pierre-Alain Brodard, propriétaire du Café du Marché et de l'Olivier de Provence à Carouge.

GENÈVE

Voici quatorze ans que cette joyeuse amicale a acquis une jolie notoriété auprès du public grâce à ses prestations caritatives et à ses démonstrations gastronomiques visant à



CUISINES EN FÊTE À CHARMEY

Jean-Marie Pelletier, nouveau Chef's Goutatoo, œuvre à l'Hôtel Cailler à Charmey. Ce chef de talent a convié ses pairs pour un événement gourmand hors normes. Le 27 novembre dès 12h, dans cet établissement sis à deux pas des bains, les gastronomes pourront découvrir une belle brochette de chefs en action et déguster leurs créations. Avec Mohamed Azeroual (Le Cène-FR), Jean-Marc Bessire (Le Cigalon-GE), Mathieu Bruno (Là-Haut-VD), Pierre Crepaud (La Guérite 1814-VS), Antoine Gonnet (Le Pont de Brent-VD), Michael Rochat (Ô Bistro de Lavaux-VD), le plaisir est assuré.

Prix: CHF 130.-, tout compris; inscription obligatoire: marketing@hotel-cailler.ch ou 026 927 62 27.



UN CHAMPION DU MONDE DES PÂTES FRAÎCHES

Enzo Cianci n'est pas seulement nouveau membre de la confrérie des Goutatoo, il est aussi une célébrité au niveau international. Le patron de Fabbrica pasta est l'as des pâtes fraîches. Il vient de décrocher pour la deuxième année consécutive le titre de



Champion du monde de la discipline. Passionné de cuisine italienne depuis l'enfance, il a d'abord œuvré au sein de plusieurs restaurants avant de tenir boutique en plein cœur de la cité de Calvin. Pour la fabrication de ses pâtes fraîches, il utilise de la farine de blé dur vaudoise, et de la farine de sarrasin pour celles sans gluten. Ses farces sont principalement confectionnées à partir de produits locaux. Un véritable travail d'artisan de talent qui n'a pas échappé au jury du prestigieux Championnat du monde des pâtes.

kg
-.99

Oranges blondes «Navelinas» Espagne 15 kg net



Toutes les offres TVA exclue

kg
9.29

Filet de porc court env. 1,5 kg



kg
6.35

Züger Mozzarella 45% MG/ES en dés 5 x 2 kg



7.11-12.11.2022

Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

PRODEGA

Laisser travailler en Suisse les spécialistes formés en Suisse

Donnant suite à une demande du Parlement, le Conseil fédéral propose de modifier la législation afin que les étrangers ressortissants d'États tiers ayant obtenu un diplôme dans une haute école suisse puissent ensuite travailler en Suisse, sans être soumis à des contingents. Cette modification, peu contestée, aurait des effets quantitativement modestes mais qualitativement importants pour de nombreuses entreprises helvétiques.

Le contingentement des ressortissants d'États tiers

Le Conseil fédéral a publié la semaine passée un projet de modification de la loi sur les étrangers et l'intégration (LEI). Cette modification prévoit que les étrangers titulaires d'un diplôme d'une haute école suisse et dont l'activité lucrative revêt un intérêt scientifique ou économique prépondérant pourront bénéficier d'une dérogation aux conditions d'admission habituellement prévues pour les travailleurs étrangers.

Replaçons les choses dans leur contexte juridique: la LEI fixe un certain nombre de conditions pour l'admission en Suisse des étrangers qui désirent y exercer une activité lucrative. Les ressortissants des États membres de l'UE ou de l'AELE bénéficient de la libre circulation des personnes et sont, de ce fait, soumis à d'autres conditions, dérogatoires, de sorte que les conditions fixées dans la LEI s'appliquent seulement aux ressortissants des États tiers (hors UE/AELE).

Parmi ces conditions figurent notamment les contraintes liées aux contingents annuels, qui limitent le nombre maximum d'autorisations octroyées. Le système des contingents n'est guère favorable à l'économie privée puisqu'il alourdit les procédures d'embauche en risquant de bloquer, pour des raisons purement quantitatives, la venue de certains travailleurs spécialisés dont la Suisse a souvent besoin. En même temps, les contingents constituent un moyen de lutter contre une immigration excessive et de répondre aux craintes exprimées par la population dans ce domaine.

Une modification majoritairement bien accueillie

En 2017, le conseiller national Marcel Dobler a déposé une motion intitulée: «Si la Suisse paie la formation

coûteuse de spécialistes, ils doivent aussi pouvoir travailler ici.» Il demandait que les étrangers formés dans les universités cantonales et les écoles polytechniques fédérales et qui sont titulaires d'un master ou d'un doctorat dans des domaines souffrant d'une pénurie avérée de personnel qualifié puissent rester en Suisse facilement et sans formalités excessives. Il s'agit ainsi d'éviter que ces personnes soient obligées de quitter la Suisse pour des raisons liées uniquement à l'épuisement des contingents, alors même que des entreprises suisses seraient prêtes à les engager, ou que ces personnes auraient la possibilité de créer des entreprises en Suisse.

Cette motion a été adoptée par le Parlement et c'est pour y répondre que le Conseil fédéral propose aujourd'hui une modification de la LEI. Cette proposition a déjà fait l'objet d'une procédure de consultation entre fin 2021 et début 2022, qui a recueilli des avis très majoritairement positifs.

Ne pas renvoyer des diplômés utiles à notre prospérité

Il ne s'agit pas de supprimer les limites fixées à l'immigration. Mais il faut bien constater que la réglementation de ce domaine a tendance à rater sa cible lorsqu'elle empêche la présence en Suisse de personnes capables de contribuer utilement à la prospérité économique du pays – à plus forte raison lorsque la Suisse a investi dans la formation de ces personnes.

En effet, il est question ici uniquement des étrangers qui ont fréquenté une haute école en Suisse, qui y ont obtenu un diplôme, et dont l'activité revêt un intérêt scientifique ou économique prépondérant – on évoque notamment les disciplines MINT (mathématiques, informatique, sciences naturelles, techniques). En vertu de la législation existante, ces

personnes bénéficient déjà d'un avantage en ceci qu'elles peuvent être admises sans qu'il soit nécessaire de démontrer qu'elles ne prennent pas la place d'un travailleur indigène ou d'un ressortissant de l'UE/AELE. En revanche, elles restent encore soumises aux nombres maximums d'autorisations de séjour fixés par les contingents fédéraux et cantonaux. Or ces contingents risquent d'être épuisés au moment où ces personnes déposent leur demande.

Selon le Message du Conseil fédéral, on estime entre 150 et 200 le nombre d'autorisations accordées actuellement chaque année à des personnes correspondant à cette catégorie. Aucun chiffre officiel n'est avancé concernant le nombre de demandes refusées en raison des seuls contingents, mais on peut présumer que ce nombre ne dépasse pas quelques centaines et que la modification proposée aujourd'hui n'entraînera pas une augmentation massive des autorisations de séjour.

Quantitativement modestes, les effets de la modification proposée devraient néanmoins être qualitativement importants puisque chacune des personnes concernées est susceptible de jouer un rôle essentiel dans le développement d'une entreprise. Dans le contexte actuel où la Suisse connaît une pénurie de personnel dans de nombreux domaines, il serait absurde de se priver de ces spécialistes formés dans nos hautes écoles. L'assouplissement de la réglementation tel que présenté aujourd'hui par le Conseil fédéral, peu contesté, mérite donc un plein soutien.

Pierre-Gabriel Bieri

PUBLIREPORTAGE

DISTINCTIONS SUPRÊMES POUR LA MAISON MAULER

Le Prix du Meilleur Effervescent au Mondial des Pinots 2022 et encore le Prix Best of Schaumweine à Expovina Wine Trophy 2022 ont récompensé l'excellence des grands vins mousseux Mauler. Belle consécration avant les fêtes pour cette Maison de tradition!

La Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut 2014 a remporté une médaille d'or ainsi que le Prix «Best of» à Expovina Wine Trophy à Zurich et la Cuvée Brut 2016 s'est vu attribuer une médaille d'or ainsi que le Prix du Meilleur Effervescent au Mondial des Pinots à Sierre. Enfin la Cuvée Excellence Brut 2016, tout juste sortie de cave, a déjà été distinguée par une médaille d'or au Concours international La Sélection à Bâle.

Ces trois cuvées d'exception, élaborées selon l'authentique Méthode Traditionnelle, seront idéales pour faire scintiller vos menus de fête de l'apéritif au dessert.

La Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut 2014, issue des meilleurs Pinots noirs de Neuchâtel, impressionne par ses arômes gourmands de fruits rouges et de brioche toastée révélés grâce à une lente maturation sur lies de plus de 7 ans dans les

caves du Prieuré. Vin de prestige expressif et puissant idéal avec un filet Wellington, une dinde farcie, un plateau de fromages et même un moelleux au chocolat.

La Cuvée Brut Millésime 2016, assemblage de Pinot noir et de Chardonnay, dévoile un bouquet complexe sur des notes de tarte aux pommes et d'épices douces relevées de nuances beurrées et toastées. Mariage parfait avec du caviar, du saumon fumé, un poisson, un filet mignon aux morilles ou une poularde à l'orange.

La Cuvée Excellence Brut 2016 porte magnifiquement son nom! Ce cru tout en rondeur séduit par son bouquet riche et délicat assorti de notes florales, de fruits clairs et de fruits secs. Cuvée de gastronomie en apéritif toujours, également avec un foie gras, une viande blanche ou rouge, une tourte au kirsch ou au chocolat.

Avec un assortiment de plus de vingt cuvées très différentes par leurs assemblages et leurs dosages, la Maison Mauler offre la possibilité de réaliser des accords parfaits avec chaque mets et en toute occasion.



Mauler & Cie SA
Le Prieuré St-Pierre
2112 Môtiers
T +41 32 862 03 03
mailbox@mauler.ch
www.mauler.ch



plus de **2000** actions chaque semaine



1/2
PRIX

22.93
kg

Filet de thon frais
du Sri Lanka



39%

1.95
kg

Poireaux verts
de Suisse, 6 kg



24%

35.90
kg

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



Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran

Offre valable du 7 au 12 novembre 2022 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

Préparer l'agriculture et l'alimentation de demain

L'Université de Neuchâtel (UNINE) et la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) annoncent un accord de partenariat pour la création d'un centre d'excellence chargé de plancher sur l'agriculture et l'alimentation du futur, dans un contexte de changement climatique. Intégrée à l'Institut d'ethnologie de l'UNINE, cette nouvelle structure aura pour mission de dresser la liste des défis que le monde agricole va devoir relever pour parvenir à des pratiques durables et encore plus respectueuses de l'environnement.



GEORGES POP

NEUCHÂTEL - JURA - JURA BERNOIS

Baptisée «Centre d'excellence et de compétence pour le développement de systèmes agroécologiques dans un contexte de changement climatique» (CEDD-Agro-Eco-Clim), cette nouvelle structure de recherche a été confiée à l'ethnologue Jérémie Forney, professeur à l'UNINE, auteur d'une

► L'ethnologue Jérémie Forney, professeur à l'UNINE, est un expert de la politique agricole suisse et des stratégies d'adaptation de nos populations rurales.

Photo: © FRI-Olivier Boillat

www.unine.ch
www.frij.ch

thèse consacrée à l'évolution de la politique agricole suisse et aux stratégies d'adaptation des populations rurales. Ses expertises sur les enjeux environnementaux en agrologie font référence. Il sera très vite rejoint par deux assistants scientifiques dont les postes ont été mis au concours.

IMAGINER LES CULTURES DE DEMAIN

« Cette petite équipe de chercheurs partagera son temps de travail entre l'Université de Neuchâtel et notre siège de Courtételle, près de Delémont. Les locaux qui doivent les accueillir sont en voie d'aménagement », indique Olivier Boillat, chargé de communication de la FRI. « Les recherches qu'elle va entreprendre sont vitales pour notre agriculture. Il faut imaginer les cultures et l'alimen-

tation du futur, assurer leur durabilité, préserver la fertilité des sols sur le long terme et garantir un revenu suffisant pour le monde rural, tout en offrant aux consommateurs des prix abordables. Aujourd'hui, nous souffrons beaucoup du tourisme alimentaire », explique-t-il.

Le travail des chercheurs fera l'objet d'une thèse de doctorat sur le thème « Agriculture et changement climatique dans le Jura suisse », afin de sensibiliser non seulement le monde rural, mais aussi la population et les autorités politiques au niveau régional et national, sur les défis qui attendent le secteur agricole.



UN MAXIMUM DE PLAISIR
AVEC UN MINIMUM D'EFFORTS

POUR RESPECTER VOTRE BUDGET MARCHANDISES
RÉALISATION ULTRASIMPLE
QUALITÉ RÉITÉRABLE GARANTIE
PRODUITS IQF CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Découvrez maintenant
les concepts, promotions
& utilisations



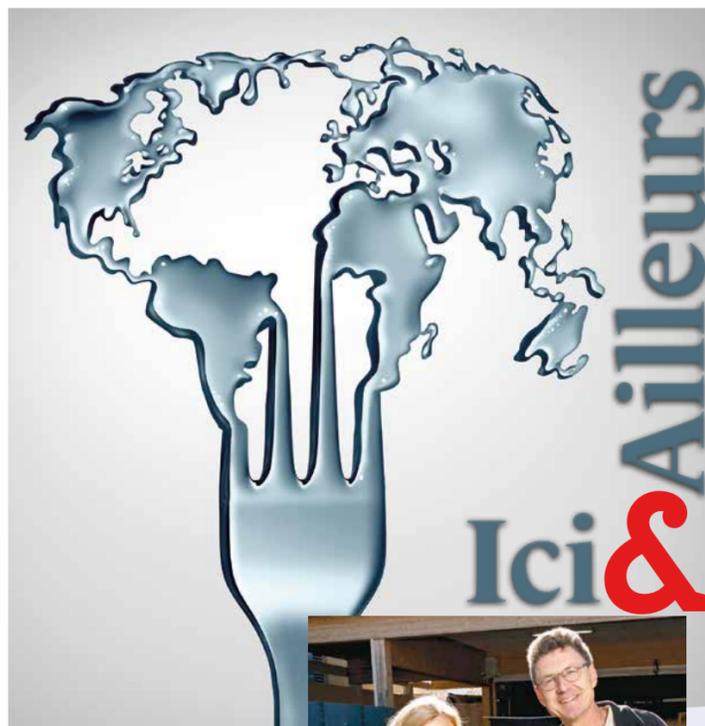
PASTA
Fina



PASTA
Professional



PASTA
Classic



GRAND PRIX DU VIN SUISSE:

Organisées conjointement par l'association VINEA et le journal VINUM, les dégustations de la 16^e édition du Grand Prix du Vin Suisse se sont déroulées à Sierre du 25 au 29 juillet dernier.

Durant ces 5 jours, pas moins de 132 jurés, experts de tout le pays ont dégusté et noté à l'aveugle les 2325 vins présentés au concours. Pas moins de 300 médailles d'Or ont été décernées (dès 89 points sur 100) ainsi que 418 médailles d'Argent.

UNE CAVE VALAISANNE À L'HONNEUR!

Cette année ce sont 80 caves qui étaient en lice pour remporter l'un des 39 trophées du Grand Prix du vin Suisse et l'un des 5 prix spéciaux. Le titre de la Cave Suisse de l'année est attribué pour la première fois à la Cave du Rhodan – Mounir Weine à Salgesch.

TROIS CAVES NEUCHÂTELOISES SUR LE PODIUM!

Les Vins de Boris Keller pour le Sauvignon Blanc 2022 et le Pinot Noir 2021, la Cave du CEP pour l'Œil de Perdrix 2021, Les Caves du Prieuré pour le Chardonnay 2021 et le Domaine Grisoni avec la Cuvée des Devins du millésime 2020, dont le millésime 2018 avait déjà remporté le 3^e prix l'année dernière.

VAUD: 14 PODIUMS DONT 5 PREMIÈRES PLACES

Pour la catégorie Chasselas: la 1^{ère} place à Jean-François Neyroud-Fonjallaz Lavaux AOC, l'obtient à nouveau avec le Calamin 2021. Le Bouton d'Or 2021 de l'Union Vinicole de Cully Lavaux AOC arrive à la 2^e place et le Grand Cru Luins 2021 du Domaine Le Petit Cottens La Côte AOC à la 3^e marche. Ce dernier remporte également le Prix Découverte «Elisabeth Pasquier».

À la 1^{ère} place toujours se hissent respectivement, le Domaine Kursner La Côte AOC, dans la catégorie Vins Rosés et Blancs de Noirs avec Canicule 2021 et le Rubis Noir 2020 des Artisans Vignerons Ollon Chablais AOC, dans la catégorie Assemblages rouges. Il est suivi, à la 2^e place, par le Cabernet Franc-Merlot 2020 du Domaine de la Recorbe La Côte AOC. Le Garanoir du Château de Vuillierens Grand Cru Morges, La Côte AOC, obtient la 1^{ère} place dans la catégorie Gamaret, Garanoir ou Mara Purs et le Gamaret Dionysos 2020 du Domaine Les Fancous, La Côte AOC la 3^e place.

Le Gewürztraminer 2021 du Domaine de Fischer La Côte AOC, se place aussi au 1^{er} rang dans la catégorie Vins Blancs, Rouges et Rosés avec sucre résiduel dès 8 G/L.

Sans oublier, le Sauvignon 2021 du Domaine de la Bolliattaz, Lavaux AOC, Hammel SA - Terres de Vins à la 3^e place de la catégorie Assemblages blancs.

Le Rossillon Rouge 2021 de la Cave des Rossillonnes, La Côte AOC, se place au 2^e rang de la catégorie Gamay. Le Servagnin 2020 du Domaine de la Ville de Morges La Côte AOC, remporte la 3^e place dans la catégorie Pinot Noir.

Et pour terminer, la Cave de la Combe Marendaz Côtes de l'Orbe AOC rafle les 2^e et 3^e places de la catégorie Vins Mousseux avec le Brut 2018 et Impérial 2018.

www.grandprixduvinsuisse.ch

NOUVEAU CONCEPT DE PAILLES 100% VÉGÉTALES

Contrairement aux alternatives actuelles comme les pailles en papier ou en bioplastique, les pailles *The Happy Turtle Straw* sont:
- 100% naturelles, à base de pommes de terre, de riz et de manioc.
- 100% compostables à la maison.
- 100% biodégradables et sans danger pour la vie marine, car même comestibles.

Afin de protéger les tortues, nous reversons une partie de nos profits à des associations en Suisse, notamment le Centre Emys à Chavornay, qui sont actives dans la préservation des tortues, des fonds marins et qui luttent contre la pollution plastique.

The Happy Turtle Straw fournit des pailles biodégradables à différents hôtels, bars, restaurants, clubs et à des organisateurs d'événements, dans toute la Suisse.

www.thehappyturtlestraw.com



L'Église catholique ressuscite un café-restaurant historique de Fribourg

Le diocèse de Lausanne, Genève et Fribourg a annoncé l'acquisition le 1^{er} septembre dernier, de l'historique Café-restaurant du Cygne, situé au cœur du quartier piéton du Bourg, à Fribourg. L'auberge vieillissante cherchait un repreneur. Les instigateurs de ce projet entendent répondre à l'appel du pape François pour sortir des églises, créer des lieux d'échange et de fraternité et repenser la relation de l'Homme à la nature, ainsi qu'à la consommation. Des travaux sont en cours afin de remettre à neuf l'établissement dont la réouverture est prévue l'année prochaine.

GEORGES POP

FRIBOURG

«**E**ntendons-nous bien! Le Cygne redeviendra un lieu de restauration tout à fait ordinaire. Notre seul but est d'y servir, dans un climat bienveillant, des produits locaux de qualité, respectueux de la nature et de la vie animale, conformément à l'éthique de l'Église. Il s'agira aussi d'éviter le gaspillage. Mais pas question d'y faire

du prosélytisme. Ce n'est absolument pas le but! Le Cygne sera ouvert à tous, croyants ou non!», explique Benoît Dumas, le chargé de communication du projet.

DES PROFESSIONNELS EN SALLE ET EN CUISINE

Situé à la Rue des Bouchers 2, à un jet de pierre de la cathédrale Saint-Nicolas, le café-restaurant, désormais propriété du Bénéfice curial de Villars-sur-Glâne, une entité juridique fondée au Moyen-Âge, sera piloté par une fondation composée de personnalités issues de divers milieux laïcs et ecclésiastiques. «La gestion, la cuisine et le service de l'établissement seront confiés à de vrais professionnels. On ne va pas leur demander d'être des saints (rires). En revanche ils devront se conformer à nos principes directeurs. Des auditions sont en cours pour désigner un bon chef, car le Cygne est un établissement cher au cœur des Fribourgeois.», précise Benoît Dumas.

«COMME LE PORCHE D'UNE ÉGLISE»

Parallèlement à ses prestations d'hôtellerie ordinaires, l'établissement proposera des activités permettant à ceux qui en manifestent le désir – et à eux seuls – de faire une expérience originale inspirée de l'Évangile et de la vie de l'Église, comme des tables rondes, des conférences ou des soirées thématiques. Selon Benoît Dubois, «pour les clients qui y mangent, l'établissement sera un peu comme le porche d'une église un jour de marché. On peut passer devant ou être tenté d'entrer. C'est un choix personnel».

Y aura-t-il des images saintes ou un crucifix sur les parois? La question amuse manifestement le porte-parole du projet. «Un crucifix? Il y en avait déjà un avant...», se contente-t-il de répondre, souriant.

www.cath-fr.ch



APANAGE

Une cuvée dédiée à la gastronomie

Quand vient le temps des fêtes, le choix d'un Champagne revêt la plus haute importance. Avec Apanage, Pommery joue résolument dans la cour des grands.

M. M.

PRODUIT

Le terme apanage évoque le privilège et l'exclusivité. C'est tout le sens de la cuvée Apanage de Pommery, dédiée exclusivement à la gastronomie. Créée en sélectionnant méticuleusement les raisins de dix-sept villages autour du socle solide de la Montagne de Reims, elle se décline en Brut, Rosé, Blanc de Blancs ou encore Blanc de Noirs.

«Lors de la période Covid, nous nous sommes axés principalement sur la grande distribution. Depuis cette année, nous sommes particulièrement enthousiastes à l'idée de renouer avec la gastronomie grâce à une personne dédiée sur le terrain et à nos cuvées exclusives. L'Apanage ne peut être dégusté que dans la restauration. C'est un Champagne de haut vol!», relève fièrement Christian Schmed, Directeur Général de Vranken Pommery Suisse.

Pour la maison française, notre pays est un très beau marché, le 8^e au niveau mondial avec quelque 5,5 millions de bouteilles vendues bon an mal an. Et si le consommateur helvétique apprécie de longue date les crus



Pommery destinés au grand public, il devrait être sans nul doute séduit par les différentes cuvées Apanage dans ses restaurants préférés.

DES CUVÉES ET DES ACCORDS

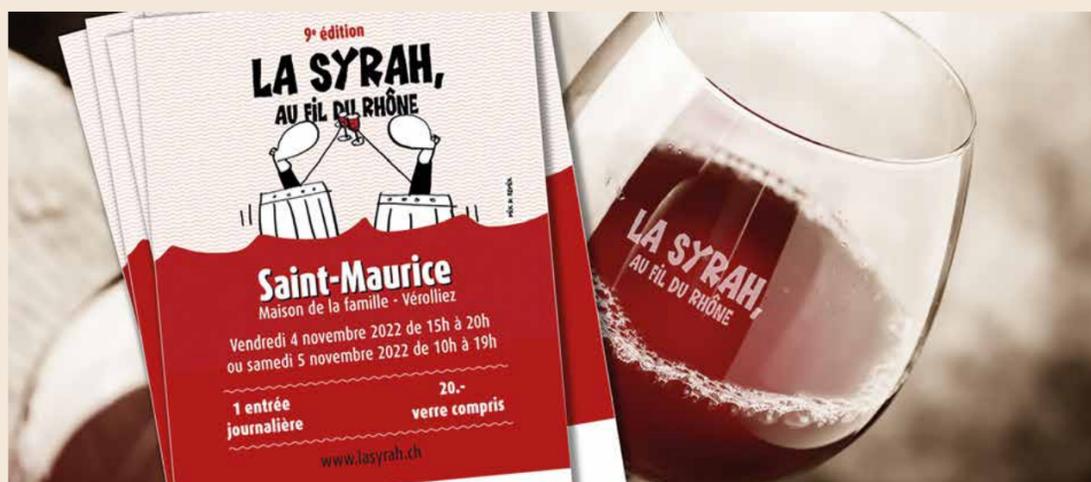
Le Brut Apanage est un Champagne idéal à l'apéritif. Il saura ensuite faire la paire avec des Saint-Jacques à la crème, une viande blanche grillée ou encore une pâte dure affinée.

Le Rosé se marie à la perfection avec des crustacés ou un dessert aux fruits rouges; le Blanc de Blancs, avec la finesse du caviar, ou un délicat carpaccio de Saint-Jacques. Enfin, le magnifique Blanc de Noirs est une pure merveille pour accompagner une sélection de tapas de belle facture.

www.vrankenpommery.com

UN PEU D'HISTOIRE

La maison Pommery naît à Reims de l'association de Narcisse Greno et Louis-Alexandre Pommery en 1856. Ce dernier décède en 1858 et laisse la direction à sa femme, la légendaire veuve Pommery. Elle fait progresser la maison dans tous les domaines, aidée de son fils Louis. Devenue Veuve Pommery & Fils en 1866, la maison acquiert en 1868 le fameux domaine de la rue Saint-Nicaise et ses 18 kilomètres de crayères. Suite au mariage de l'héritière de la veuve décédée en 1890, la maison Pommery entre dans le giron de la famille de Polignac en 1907. Détenu par LVMH entre 1991 et 2002, elle fait aujourd'hui partie du groupe Vranken. Depuis 2014, la maison Pommery est certifiée avec les labels environnementaux «Viticulture Durable en Champagne» et «Haute Valeur Environnementale».



SYRAH AU FIL DU RHÔNE

Le 9^e Festival de la Syrah au fil du Rhône aura lieu à St-Maurice les 4 et 5 novembre 2022.

Comme lors des précédentes éditions, cette manifestation organisée par des consommateurs permettra de déguster les meilleures syrahs de la vallée du Rhône, de Salquenen dans le Haut-Valais à Travaillan en France, près de la ville d'Orange. Seront proposées à la dégustation publique uniquement des syrahs ayant remporté une Médaille d'or dans un concours national ou international, garantie de qualité et de découvertes exceptionnelles. En effet, 18 propriétaires-encaveurs présenteront leurs crus sélectionnés, principalement en Valais, mais aussi dans les cantons de Vaud et Genève, et la France.

L'édition 2022 de ce Festival aura lieu à la Maison de la Famille à St-Maurice le vendredi 4 novembre 2022 de 15h à 20h et le samedi 5 novembre 2022 de 10h à 19h. Parking à disposition et bus-navette gratuit depuis la gare CFF.

www.lasyrah.ch



TRANS GATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

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

MISE AU CONCOURS / LOCATION



FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

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



**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



**CONSERVATOIRE
DE MUSIQUE DE 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.



**COMMUNE DE
VALEYRES-SOUS-RANCES**

**RESTAURANT A LOUER
«A La Vieille Auberge»**

Situé à proximité de la sortie d'autoroute d'Orbe

Ancienne bâtisse du 16^e siècle
Café 35 places - Salle à manger 25 places
Places de parc à disposition
Disponible dès le 1^{er} septembre 2023

Contact et renseignements : **Romain Morel**
079 485 88 38 ou
romainmorel@romainmorel.ch

IMPRESSUM

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

› **Rédaction Le Cafetier :**

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

› **Rédactrice en chef :**

Myriam Marquant

› **Rédaction :** SOFIED SA

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

› **Abonnement :**

1 an Fr. 70. — (2,5% TVA incluse);

› **Tarif publicités :**

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

› **Tirage contrôlé FRP/REMP :**

8000 ex.
(32000 lecteurs chaque semaine)

› **Préresse :**

Laurence Bullat | SOFIED SA

› **Impression :** Atar Roto Presse SA

› **Régie publicitaire :**

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

› **Publicité et petite annonce :**

Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

› **Éditeur et administration :**

SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook :

Journal Le Cafetier

PUBLIREPORTAGE

Exceller grâce à une qualité inoubliable LE NOUVEAU PACOJET 4

À l'occasion de son 30^e anniversaire, Pacojet lance une nouvelle génération d'appareils: le nouveau Pacojet 4 séduit par ses nombreux avantages, comme le pacossage® de certaines recettes en 90 secondes seulement, son grand écran tactile offrant une manipulation intuitive et une aide animée, ainsi que ses fonctions intelligentes de détection protégeant l'appareil contre les erreurs d'utilisation. Particulièrement silencieux et facile d'utilisation, le nouveau Pacojet permet d'obtenir des résultats exceptionnels avec une productivité maximale, répondant ainsi aux besoins spécifiques des clients.

**L'EXPÉRIENCE À LA RENCONTRE
DE L'INNOVATION**

Le lancement de Pacojet 4 ouvre un nouveau chapitre de l'histoire à succès de l'entreprise Pacojet. 30 ans d'expérience dans le domaine du pacossage®, associés au savoir-faire en ingénierie et à l'artisanat de précision suisse, ont permis une avancée technologique exceptionnelle. Le fonctionnement unique du système Pacojet reste certes le même: les préparations alimentaires fraîches et surgelées sont réduites en une micropurée avec surpression, sans les décongeler. Il est ainsi possible de préparer une variété infinie de mets de grande qualité à partir d'ingrédients frais du marché: sorbets, crèmes glacées, farces, mousses, soupes, concentrés, pâtes, masses, boissons, beurres, dips et bien plus encore. Toutefois, le dernier modèle Pacojet répond encore mieux aux besoins des clients et représente une véritable innovation en termes d'utilisation, de réglages de l'appareil et de design.

PACOSSAGE® EN 90 SECONDES

Les réglages innovants de Pacojet 4 aident les cuisinières et cuisiniers à répondre aux exigences individuelles de leur établissement: une expérience de pacossage® efficace est ainsi garantie. Les utilisateurs de Pacojet peuvent désormais choisir entre le mode pacossage® classique de quatre minutes et le nouveau mode Jet® de 90 secondes. Le mode Jet® permet de traiter extrêmement rapidement certaines recettes à forte teneur en matières grasses et en sucres (p. ex. crèmes glacées), augmentant ainsi la productivité en cuisine. Pacojet 4 offre également une solution simple pour la préparation de plats à la consistance particulièrement aérée et crémeuse. Le nouveau modèle permet en outre aux cuisinières et cuisiniers de gagner du temps avec le pacossage® répété jusqu'à 10 fois.

UTILISATION FACILE ET SÛRE

Pacojet 4 offre un guidage pratique de l'utilisateur et une standardisation des

processus de travail: le grand écran tactile du nouveau modèle propose une aide animée, garantissant ainsi une utilisation particulièrement intuitive. La sauvegarde et la consultation des réglages pour la préparation des recettes favorites augmentent encore l'efficacité en cuisine. Les nouvelles fonctions de détection de Pacojet 4 aident à manipuler correctement l'appareil tout en le protégeant des dommages. La connexion WiFi du système Pacojet permet au centre de service d'identifier rapidement et facilement les sources d'erreur. En outre, le nouveau Pacojet 4 se nettoie très facilement en deux étapes avec des pastilles de nettoyage spéciales Pacojet. Comme la nouvelle génération de Pacojet fonctionne de manière particulièrement silencieuse, l'appareil est également parfaitement adapté à la préparation de plats dans des cuisines ouvertes.



pacojet

Pacojet International AG
Bundesstrasse 7
6300 Zug
Tél. +41 58 510 67 00
www.pacojet.com

MOTS CROISÉS

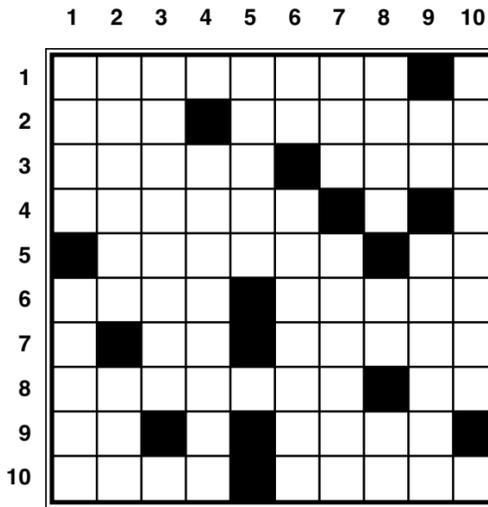
N° 1240

Horizontalement

1. Sans difficulté. – 2. Point commun entre, par exemple, le Japon et la Corse. N'ont qu'un mot ' Hue! ' à la bouche. – 3. Zoner. Règles. – 4. Étendre. – 5. Prononcées. Se mettent en route. – 6. Fatigués. Égaré. – 7. Parties de tennis. Sélectionner. – 8. Trouble de l'équilibre. Participe passé. – 9. A fait le Viêt Nam. Unis. – 10. Génie aérien. Greffer.

Verticalement

1. Où niche l'oiseau de proie. Qui a fait son temps. – 2. Misérables. Variété d'argile. – 3. Alluvion. – 4. Grosse mouche. – 5. Eaux à canards. – 6. De là. La tortue en est un. – 7. Noble fleuve. Calme. – 8. Ville d'Asie Mineure. Autre participe passé. Conjonction. – 9. N'a pas été sombre. Port du Danemark. – 10. Charpente.



Solution des mots croisés N° 1239



UNE NOUVELLE ADHÉSION À LA CHARTE «CUISINONS NOTRE RÉGION»

Lancé en 2021 par les autorités fribourgeoises, avec le soutien de l'Association Terroir Fribourg, de GastroFribourg, du label Fourchette verte Fribourg, de l'institut agricole Grangeneuve et de l'indicateur environnemental Beelong, le mouvement «Cuisinons notre région» a été rejoint, au mois d'octobre par la société SV (Suisse). Basée à Gland, dans le canton de Vaud, cette entreprise de restaurations collectives exploite le restaurant de la Haute École d'Ingénieurs et d'Architectes (HEIA), le restaurant Mozaïk de la Haute École de Santé (HEdS) et de la Haute École de Travail Social (HETS-FR) ainsi que le restaurant de la Haute École Pédagogique (HEP), tous situés en ville de Fribourg. Au cours d'une petite cérémonie (image), le Conseiller d'Etat Didier Castella et Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg, ont remis la Charte de partenaire aux représentants de la société. En la signant, les établissements s'engagent à valoriser les produits fribourgeois régionaux et de saison, à privilégier des modes de production durables et à promouvoir une alimentation équilibrée. De plus, ils assurent n'utiliser que de la viande, des œufs, du lait, ainsi que des produits laitiers conformes au standard suisse en matière de bien-être animal; de proposer au moins 25% de légumes et de fruits IP Suisse ou issus de l'agriculture biologique; de privilégier les produits de saison (non cultivés en serres chauffées), ainsi que les produits exotiques issus du commerce équitable, en évitant les achats alimentaires importés par avion. Seize mois après son lancement, dix-sept établissements ont déjà rejoint cette charte.

G. P.

DÉGUSTER DES VINS POUR SOUTENIR LA RECHERCHE

Agroscope, le centre de compétence de la Confédération dans le domaine de la recherche agronomique et agroalimentaire, invite les amateurs de vins à venir déguster différents cépages pour exprimer leurs préférences. Ce projet «citoyen» doit permettre aux chercheurs du centre de mieux orienter le milieu vitivinicole indigène vers une production plus conforme au goût des Suisses en matière de vin. Aucune connaissance préalable n'est requise. Toute personne de plus de 18 ans peut participer à ces dégustations. Un petit questionnaire sera remis à chaque participant à l'issue de la dégustation pour leur permettre de faire connaître leurs choix. En Suisse romande, cette dégustation, d'une durée d'une demi-heure, aura lieu sur le site Agroscope de Changins, à Nyon, du lundi 21 au vendredi 25 novembre, de 11h à 18h.

Renseignements et inscriptions:
www.eventbrite.ch
/e/414690870557

G. P.



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 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

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
Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

3

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

COURS DU SOIR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du 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

COOK'N'SHOW

Fromage, douceurs et tables gourmandes

Vous êtes plutôt fondue, pâtisserie ou gastronomie de haut vol? Vous trouverez votre bonheur aux Automnales du 11 au 20 novembre.

M.M.

GENÈVE

Le plus grand événement gastronomique de Suisse romande remet le couvert sur quatre espaces 100% gourmands. Plusieurs défis sont au programme, à commencer par le Cook'n'cheese, un concours amateur et professionnel sur le thème de la fondue au fromage avec, à la clé, une qualification pour la finale du Mondial de Fondue à Tartegnin du 17 au 19 novembre 2023.

Côté douceurs, la Swiss Pastry Cup by Christophe Renou, un concours de pâtisserie et de chocolat réservé uniquement aux professionnels, est le rendez-vous sucré incontournable, présidé par Frank Michel, Meilleur Ouvrier de France 2004. Il se tient le 14 novembre.

Les gourmets ne manqueront sous aucun prétexte le Marché des saveurs. Ils y trouveront des producteurs locaux et des stands d'épicerie fine. Des masterclass, ateliers, dégustations, conférences, concours amateurs et professionnels, et animations en tous genres seront également au programme sur l'espace de l'Atelier des saveurs.

CHEF'S GOUTATOO AUX FOURNEAUX

Les toqués de grandes tables seraient bien inspirés de réserver leur place à l'Atelier des chefs pour déguster un menu gastronomique. Jean-Marc Besire, Enzo Cianci, Vincenzo De Rosa, David Devel, Fabrizio Domilici, Martial Facchinetti, Stéphane Faval, Jean-Marie Pelletier, Kevin Veronese, sans oublier les chefs de feu Cecilia Zapata, révéleront leur talent culinaire dans ce restaurant éphémère.

www.automnales.ch

LE COOK'N'SHOW

11 → 20
NOVEMBRE
2022

les automnales
automnales.ch

Palexpo
Genève

La perfection incarnée.

L'Excellence Line de V-ZUG.

La perfection suisse à la maison vzug.com

Romain Grosjean, Pilote de course



ARVINIS, LE SALON SUISSE DU VIN

UN ÉCRIN CHALEUREUX AU CŒUR DES AUTOMNALES

C'est dans un décor qui met en scène la vigne et la nature et sur un espace pensé comme un lieu de rencontre que le salon Arvinis vous invite à venir découvrir le vin. Des vins du monde entier, des vins suisses des cantons de Genève, Vaud et du Valais mais aussi des vins italiens, portugais, français, géorgiens et argentins. Un voyage gustatif coloré dans une ambiance conviviale et décontractée, et des surprises culinaires à savourer, comme un prélude aux fêtes de fin d'année.

À LA RENCONTRE DE VIGNERONS PASSIONNÉS ET (FORCÉMENT) PASSIONNANTS

La force d'Arvinis c'est le dialogue avec l'artisan créateur, car si le vin éveille les papilles et ravit les palets, il est aussi générateur de rencontres, des rencontres humaines et généreuses. Des vigneronnes, hommes et femmes, des producteurs de différents cantons viticoles suisses mais aussi de France ou d'Italie viendront à votre rencontre pour partager leur expérience, leur savoir-faire et leur passion pour le vin.

Le verre de vin ne coûtera que de 10.-



LE SWISS FINGER FOOD SHOW SE TIENDRA LORS DU COOK N'SHOW LE 18 OCTOBRE À PALEXPO GENÈVE

Six équipes de professionnels vont présenter au public des Automnales, des créations de Finger Food sur le thème des bouchées apéritives. Un show gourmand organisé par l'Académie Suisse Bocuse d'Or

Avec l'explosion des apéritifs riches et apéritifs dinatoires qui sont totalement tendance, les Finger Food (petites bouchées à manger avec les doigts) se sont implantés dans tous les secteurs des métiers de bouche.

Quel boucher, boulanger, pâtissier, hôtel, restaurant ou party-service n'a jamais proposé à sa clientèle de Finger Food chauds ou froids?

Les Finger Food sont présents partout, dans tous les segments de prix et dans une multitude de variations

Le Swiss Finger Food Trophy/Show réunit les professionnels de différents métiers de bouche. Un événement innovant, organisé dans le cadre du Cook n'Show

lors des Automnales à Palexpo Genève, le vendredi 18 novembre 2022 par l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

Les 6 équipes de professionnels (un patron et un/une apprenti(e) ou un chef et une commis) vont rivaliser de créativité pour présenter au public un festival de savoureux amuse-bouches chauds et froids. Salés ou sucrés, ceux-ci devront pouvoir être dégustés sans couverts, d'une seule main.

Autre impératif: les participants disposeront de deux heures pour confectionner l'ensemble des pièces. La cuisson et le dressage seront réalisés devant le public.

Une fois l'ensemble des pièces de ce cocktail dînatoire confectionnées, celles-ci seront soumises à un jury, en même temps que distribuées au public qui se réglera de ces succulentes bouchées.



Cook'N'Show

11.20

Novembre 2022

SHOOOOOWWWW DEVANT



ecotelsuisse.com

041 854 31 88

Ecotel Partenaire de Cook'N'Show

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE



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



MASSIMO CERUTTI SA
Via Casate 17-19 - 6883 Novazzano
T. +41 91 640 70 00
info@caffe-cerutti.com
www.caffe-cerutti.com
Pour la Suisse Romande,
filiale à Renens Village

PACKAGING



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

EFFERVESCENT



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

BIÈRE



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

**FOURNISSEUR
MACHINES À CAFÉ**



SCHAEERER SA
Allmendweg 8
4528 Zuchwil
T. +41 32 681 62 00
www.schaeerer.com



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



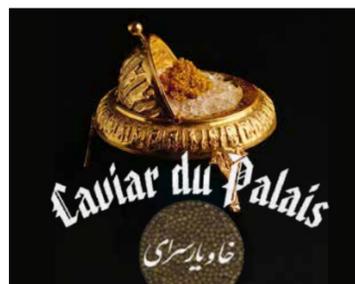
CAFINA AG
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
T. +41 62 889 42 42
info@cafina.ch
www.cafina.ch/ch-fr
mycafina.ch/fr

ARTICLES DE CUISINE



PRODEMO SA
Clos-Donzel 4 - 2114 Fleurier
T. +41 32 861 41 00
www.prodemoshop.ch

CAVIAR



DÈS 1987
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 Eclérens
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@vacherinfribourgeoisao.ch
vacherin-fribourgeois-aop.ch

HYGIÈNE



Since 1915
GRELLOR & CIE SA
Rue Baylon 8
1227 Carouge
T. +41 22 307 14 14
www.grellor.com

MEUBLES DE JARDIN



HUNN MEUBLES DE JARDIN SA
Fischbacherstrasse 15
5620 Bremgarten
T. +41 56 633 99 88
info@hunn.ch
www.hunn.ch

**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
Neubuchstrasse 1 - Case postale
CH-8717 Benken SG
T. +41 55 293 36 36
info@romers.ch
www.romers.ch

**VOTRE
PRÉSENCE DANS
NOTRE PAGE**

CONTACTEZ-NOUS
Tél. 022 329 97 47
ou mail:
g.gindraux@lecafetier.net

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

DOSSIER



Rendez-vous du 20
au 22 novembre 2022
CERM, Martigny



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

DU 20 AU 22 NOVEMBRE AU CERM À MARTIGNY, CAREHO RASSEMBLERA L'ENSEMBLE DES PROFESSIONNELS ŒUVRANT DANS LES DOMAINES DE L'HÉBERGEMENT ET DES MÉTIERS DE BOUCHE, DANS UN ESPACE PRIVILÉGIÉ POUR LES RENCONTRES ENTRE PROFESSIONNELS DANS UN CADRE SIMPLE, AUTHENTIQUE ET CONVIVAL.



Dans un secteur en pleine mutation et fortement touché ces deux dernières années, cet événement apparaît comme une plateforme particulièrement pertinente pour les acteurs de l'HORECA.

CaReHo s'adresse plus précisément à tous les exploitants de cafés et de restaurants, aux tenanciers de «take away et food truck», aux traiteurs, aux acteurs de l'événementiel, aux professionnels œuvrant dans les cuisines collectives (entreprises, écoles, établissements de soins et santé, administrations) ainsi qu'aux hôteliers et plus globalement aux acteurs privés et professionnels qui offrent un service d'hébergement.

Événement biennal et unique en Suisse romande, il aura lieu chaque deux ans à Martigny, en complément du salon national Igeho à Bâle, prévu quant à lui les années impaires.

suite >>

Valentine®
SWISS MADE
70
1952
2022

La marque de
référence dans
les cuisines
professionnelles.

valentine.ch





HABILLE LES PROFESSIONNELS

➤ Nous sommes présents dans les secteurs de l'Hôtellerie, la Restauration, l'Agro-alimentaire, le Bien-Être, le Médical et l'Industrie.

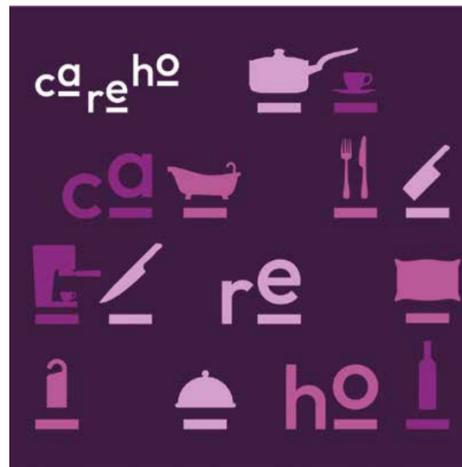
Personnalisation et vente dès 1 pièce



Aujourd'hui vivre sa passion c'est aussi se sentir bien dans sa tenue!

KARACTER partenaire officiel de la marque Robu

DOSSIER



suite >>



«Avec une des plus fortes densités d'hôtels et de restaurants des Alpes, nous sommes convaincus qu'un tel événement en Valais, a toute sa place. Martigny se situe au carrefour d'une activité touristique, certes historique, mais en développement constant. Ainsi le professionnel de Zermatt, Chamonix, Interlaken, Verbier, Crans-Montana, Gstaad, Genève ou Lausanne aura son salon professionnel chaque 2 ans à moins de 1h30 de distance» affirme Anouck Marmy, Directrice Gestion de projets, events & salons du FVS Group, organisateur de l'événement.

CaReHo a l'ambition de devenir un lieu de rencontres incontournable entre professionnels, permettant l'échange d'expériences et de solutions autour de métiers, de passions et de sujets d'actualités. Il réunira les producteurs de la région, fournisseurs d'équipements, prestataires de services et professionnels de



Photos: Céline Ribordy

l'hôtellerie-restauration actifs en Suisse. Une véritable plateforme commerciale, mais dans un esprit de découvertes et de convivialité, pour le plus grand bonheur des acteurs de la branche.

En effet, l'événement regroupera une centaine d'exposants et accueillera également des conférences, des tables rondes, des démonstrations, des ateliers ou encore des espaces de job dating et de réseautage. Les visiteurs auront l'opportunité de découvrir des démonstrations, des animations, des nouvelles tendances à succès, ainsi que de participer à des conférences de haut niveau présentées par des experts et des figures emblématiques de la gastronomie et de l'hôtellerie.

Le Forum: Échanger, partager, solutionner. Tels sont les objectifs des tables rondes et des conférences qui traiteront de sujets d'actualités.

L'Espace Ateliers: Découvrir et expérimenter. CaReHo se veut un salon interactif et vivant proposant des ateliers et des démonstrations sur des thèmes variés.

Le Bistro - L'Espace réseautage: Renforcer ses relations et en établir de nouvelles. CaReHo est l'événement idéal pour rencontrer ses clients, ses fournisseurs et ses partenaires dans un cadre chaleureux et convivial.

L'Espace Job Dating: Recruter et se faire embaucher. Grâce à une méthode de recrutement innovante et efficace, le job dating permettra de faire rencontrer candidats et recruteurs.

INFORMATIONS PRATIQUES:

- Ouvert du dimanche 20 au lundi 22 novembre
- Tous les jours de 10 h à 18 h
- CERM, Rue du Levant 91, 1920 Martigny
- Parking à proximité
- CHF 40.- l'entrée au salon pour les 3 jours
- Toutes les infos sur www.careho.ch



BON

À ÉCHANGER AUX CAISSES



BON POUR UNE
ENTRÉE OFFERTE AUX ABONNÉS
DU JOURNAL LE CAFETIER

NOM

PRÉNOM

RUE

NPA / LOCALITÉ

prodemo.
ARTICLES CULINAIRES - KOCHGESCHIRR
www.prodemo.com



Gastrolux®
Discover your love of cooking



KOCHBLUME®



COMMUNIQUÉ

E-PACK HYGIÈNE : LA SIMPLIFICATION PAR L'EXCELLENCE !

*La 1^{re} solution tactile reste n°1 en Europe
et en Suisse grâce à son expérience et son innovation.
Elle est régulièrement imitée, mais jamais égale !*

Focus sur la vie de cette solution ultra-complète proposée par Ecobion, de manière exclusive dans toute la Suisse.

L'histoire débute par l'idée d'Yves Rallon, un restaurateur préoccupé par le côté chronophage et fastidieux de l'autocontrôle. Pour se simplifier la vie, il invente pour ses propres restaurants la solution e-pack hygiène. Sur le conseil de ses pairs, il la commercialise dès 2012.

Rapidement, le succès est là, car dès qu'un client a goûté à la solution, il ne fera plus machine arrière en ressortant ses vieux classeurs et autres paperasses.



« Notre valeur ajoutée, c'est le service et l'innovation... ! » dit M. Rallon. Ce qui se vérifie par les chiffres, car 20% du chiffre d'affaires est réinvesti en recherche et développement.

La success-story du prix de l'innovation du SIRHA 2015 se vérifie aussi par les chiffres :

En 2022 : 115 collaborateurs, distributions dans 35 pays, plus de 150 000 utilisateurs... !

Autre innovation : depuis plus de 4 ans, il est possible d'enregistrer la température à l'aide de sondes directement reliées à la solution.

Pour plus de renseignements : ecobion.ch



**ECOBION SERA
AU SALON CAREHO**

Demandez vos invitations :
info@ecobion.ch

Pour une démonstration dans vos murs
et gratuite :

Thomas Pincot : +41 79 479 21 68
ou thomas.pincot@ecobion.ch



**Rendez-vous du 20
au 22 novembre 2022**
CERM, Martigny

**collectivités
decarte**
saxon
www.decarte.ch

Personnalisation de vos différents espaces

Grandes sélections de mobiliers
de styles variés adaptées
aux bars, hôtels et restaurants.

**BON REDUCTION
15%**

Sur toute les commandes effectuées
jusqu'au 30 Novembre 2022.

Visitez notre
site internet.



www.decarte.ch



**Stores et rideaux
pour bar et hôtellerie**
Conseils, confection, installation
et prises de mesures à domicile.

photo banquettes, chaises et séparation
« Steak House » - Martigny



DOSSIER

**CaReHo 2022****Le grand rendez-vous romand des pros de l'hôtellerie-restauration**

À LA VEILLE DE CET ÉVÉNEMENT INCONTOURNABLE POUR LES PROFESSIONNELS DE LA BRANCHE, ANOUCK MARMY, DIRECTRICE GESTION DE PROJETS, EVENTS & SALONS POUR FVS GROUP, NOUS DRESSE LES CONTOURS DE LA MANIFESTATION. INTERVIEW.

M. M.

Repoussée en raison de la pandémie, la deuxième édition de CaReHo devait avoir lieu en 2020. Dans quel état d'esprit abordez-vous ce salon aujourd'hui ?

A. M. : Comme une première édition ! CaReHo est né en 2018 des suites de la disparition des salons Gastronomica et Sirha Genève, avec la conviction qu'un événement pour les professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie avait toujours sa place en Suisse romande ; le projet avait été monté en un temps record, en s'intégrant notamment au salon epicuria, qui s'adressait aussi au grand public.

Depuis cette première édition prometteuse mais encore confidentielle, nous avons retravaillé sur le positionnement de l'événement, qui est devenu « le rendez-vous des professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie, au cœur des Alpes ». Nous avons voulu démontrer notre volonté de proposer une expérience complète au visiteur : une exposition de produits (la base de tout salon), mais aussi des ateliers, un forum, un job dating et un espace de réseautage.

Nous avons également choisi de nous présenter sous un format exclusivement adressé aux professionnels, sans partie grand public, ce qui facilite grandement la communication autour de l'événement.

Ces adaptations – qu'il a naturellement fallu communiquer aux parties prenantes – combinées aux 4 ans d'absence, font donc de CaReHo 2022 une seconde première.



Dans cette période de bouleversement profond, l'adaptabilité est clé

En termes d'exposants, quels sont les secteurs qui seront le plus présents cette année ?

A. M. : Offrir à ses visiteurs une mixité de stands, entre petites et moyennes entreprises de proximité et grands acteurs du domaine de l'hospitalité, fait partie de l'ADN de CaReHo. Cette seconde édition ne déroge pas à la règle, avec des exposants proposant leurs solutions dans les domaines des équipements, de l'IT, de services, de l'hygiène et naturellement des produits alimentaires, qu'ils soient industriels ou artisanaux. Position géographique oblige, nous accueillerons également des vigneron-encaveurs valaisans qui se réjouissent de faire découvrir leurs pépites aux cafetiers, restaurateurs et autres hôteliers.

Le logiciel hôtelier suisse qui **soutient et accompagne les hôteliers**

Si tu ne profites pas du temps que tu as de libre, tu n'en profiterais pas davantage quand ce temps serait dix fois plus considérable.

Alexandra David-Néel



arhon
Manage your **property** easily



www.arhon.ch



HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse®

«Je souhaite une brigade de cuisine plus efficace, et des clients satisfaits qui reviennent.»

Nous offrons des solutions - CaReHo, Martigny www.hugentobler.ch

La formation et le développement durable dans l'hôtellerie-restauration seront au cœur des débats

L'univers de l'hôtellerie-restauration a été passablement bouleversé par la pandémie. Il l'est encore aujourd'hui de par les répercussions de la guerre en Ukraine sur les prix de l'énergie notamment, l'époque est-elle encore aux investissements ?

A.M. : La pandémie et la crise énergétique ont et continuent en effet d'éprouver les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, tout comme celui de l'événementiel dans lequel nous trouvons. Changement des habitudes de consommation, hausse des coûts, difficulté à trouver de la main-d'œuvre, etc. Le secteur est mis à rude épreuve. Dans cette période de bouleversement profond, l'adaptabilité – qui va souvent de pair avec l'investissement, qu'il soit humain ou financier – est clé. Nous pensons donc qu'une plateforme comme CaReHo, qui offre aux professionnels de la branche inspiration, échanges et solutions diverses, arrive à point nommé.

CaReHo s'adresse plus précisément à tous les exploitants de cafés-restaurants, aux tenanciers de « take away et food truck », aux traiteurs, aux acteurs de l'événementiel, aux professionnels de la restauration collective. Que viennent-ils chercher à Martigny ?

A.M. : Les motivations d'une visite à CaReHo sont plurielles ; il y a tout d'abord naturellement la rencontre avec les acteurs du marché, qui y proposent leurs nouveautés et y distillent leurs conseils d'expert au travers de l'exposition de produits mais aussi du forum et des ateliers.

Viennent ensuite l'échange et les rencontres. CaReHo ambitionne de devenir le rendez-vous des professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie, au cœur des Alpes, notamment grâce au soutien des associations faïtières romandes dont il bénéficie. L'événement sera d'ailleurs le théâtre de l'assemblée générale de GastroValais, le mardi 22 novembre.

Toujours dans la catégorie échange, nous avons pour cette seconde édition mis sur pied un espace propice au réseautage, le « bistro ». Évolutif, cet espace se veut le point d'orgue de toute visite et invitera le visiteur à rencontrer ses pairs autour d'un verre ou de plats « canaille », dans l'esprit brasserie.

Finalement, CaReHo offrira aussi la possibilité aux établissements recrutant de rencontrer de potentiels candidats, via notre espace JobDating, imaginé en collaboration avec Jobeo. Une aubaine, tant on sait le recrutement difficile dans le secteur en ce moment.

CaReHo est une source d'inspiration pour le futur. Pouvez-vous nous détailler les thématiques qui seront abordées dans le cadre du forum dédié ?

A.M. : Deux thématiques y seront abordées en priorité : celle de la formation, avec notamment la question de la pénurie de personnel qualifié et les moyens mis en œuvre pour y remédier, – et celle du développement durable dans l'hôtellerie-restauration.

L'espace ateliers accueillera, quant à lui, un programme plus léger avec, notamment, une dégustation de bière, une découverte du saké et d'autres produits japonais ainsi que divers shows.



Désormais avec ou sans lactose

Egro NEXT avec système extensible pour l'approvisionnement en lait sans lactose

Nouveau, il est possible de préparer des mélanges café/lait sans lactose par simple pression sur un bouton. Flexible, peu encombrant et économique.

egrosuisse.ch/sanslactose

Flexibilité appsoe dans l'utilisation et l'équipement

Compatible avec la version «Fridge under Machine»
Sans lactose : <1g de lactose pour 1'000g de produit prêt à consommer

EGRO
SWISS COFFEE TECHNOLOGY

Stand 1616 CaReHo

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



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



En savoir plus



VENEZ NOUS RENDRE VISITE À
CAREHO
STAND N° 1710



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

PAPIVAL

EMBALLAGE HYGIÈNE

OFFRE SPÉCIALE CAREHO

Achat de 3 cartons de film = distributeur offert (45 ou 30 cm)

- CHF(HT) 111.- / 3 cartons (9 rouleaux) film alimentaire 45 cm x 300 m
- CHF(HT) 78.- / 3 cartons (9 rouleaux) film alimentaire 30 cm x 300 m

Je profite de l'offre

Prénom / Nom :

.....

Raison sociale :

.....

Adresse postale :

.....

Téléphone :

.....

Adresse mail :

.....

OFFRE SPÉCIALE CAREHO



Le Wrapmaster au prix « CAREHO » !

Filmez vos aliments ou réalisez vos ballotines avec le film PVC incorporé à notre distributeur Wrapmaster.

- film résistant à une température de 100 degrés
- film micro-ondable
- distributeur lavable en machine

Déposez le coupon ci-joint rempli au stand Papival lors du salon Careho, et nous vous enverrons le distributeur et le film.

PAPIVAL +41 (0)27 205 70 20
EMBALLAGE HYGIÈNE contact@papival.ch

careho 20 – 22 novembre 2022
CERM, Martigny