

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECADEC - CPA 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° 18 • 18 novembre 2022

illycafé en capsules



illy
CAFFÈ

www.illycafe.ch

Le temps c'est de l'argent

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

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



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

PROFESSIONS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Tous à la Cité des métiers

DOSSIER

Hygiène et sécurité alimentaire

PAGES 10-11



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

Alimentation



Stéphane Jan, chargé de cours et chef de projet E-Learning.

VU pour VOUS



Un prix bien mérité

Aux commandes du Café du Levant à Aire-la-Ville depuis juillet 2008, Stéphane Taffonneau est le lauréat du prix de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliars, qui a été remis par Vincent Glauser. Ce prix a été décerné dans le cadre du concours A Table! Mangeons local et durable (voir palmarès complet en page 12).

Une magnifique distinction bien méritée qui lui va droit au cœur: «C'est une réjouissance pour toute l'équipe. Ce prix nous incite à aller de plus en plus vers le manger sain et durable. Ma ligne directrice a toujours été le local avec une exception pour les produits de la mer.»

La carte de son établissement est renouvelée régulièrement avec un maximum de produits GRTA. Signe de son engagement pour le bien-manger, Stéphane Taffonneau est membre de l'Association genevoise pour la promotion du Goût, antenne cantonale de la Semaine suisse du Goût.

www.ville-ge.ch/atable/

La plus grande manifestation de Suisse consacrée à la formation est organisée tous les trois ans à Palexpo. On y accourt pour trouver sa voie du 22 au 27 novembre prochain.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

La Cité des métiers réinvestit les halles de Palexpo. Au programme: de nombreux événements, conférences, performances artistiques. Plusieurs recrutements en direct pour l'apprentissage seront également proposés tout au long de la semaine.

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliars de Genève se réjouit d'y promouvoir un magnifique éventail de professions, de la cuisine aux spécialistes en restauration et spécialistes en hôtellerie-restauration. Elle profitera de présenter le diplôme cantonal

de cafetier. Il faut dire que l'école offre un large panel de possibilités à celles et ceux qui souhaitent ouvrir un établissement dans un proche avenir.

UN CHOIX VASTE

« Nous proposons 2 sessions de cours par année avec différentes formules. Pour ceux qui souhaitent la présence d'un formateur, nous offrons deux options: le cours du jour et le cours du soir. Les cours E-Learning et Mixte correspondront aux attentes des candidats qui préfèrent gérer leur temps», précise Stéphane Jan, chargé de cours et chef de projet E-Learning.

En moyenne, 30% des candidats choisissent la formule en présentiel, 30%, la mixte, et 40% l'option E-Learning. Réputée pour l'excellence de sa formation, la Société des Cafetiers accueille chaque année quelques 400 candidats sur les 700 qui se présentent à l'examen cantonal.

La formation en présentiel s'étend sur 170 h. Celle en E-Learning nécessite environ 120 h de travail. Elle est optimale pour celles et ceux qui ont des connaissances du secteur, ou pratiquent déjà un métier dans l'hôtellerie-restauration. Enfin, l'option mixte permet

de réviser, en présence de professeurs spécialisés, des sujets un brin plus ardu, à l'instar des lois, des salaires et de la comptabilité.

À noter que pour aider les étudiants en présentiel, ces derniers bénéficient de l'expertise d'un docteur en neurosciences sur une journée afin de les initier aux techniques d'apprentissage.

Pour ce qui est des tarifs, ils se montent à CHF 1990.- en présentiel, CHF 1350.- en mixte, et CHF 600.- en E-Learning. Les personnes inscrites aux deux premiers modules peuvent bénéficier, sous certaines conditions, d'un chèque de formation de CHF 750.- de l'Office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue.

SOUPLESSE

Quelle que soit l'option privilégiée, les apprenants sont coachés avec pour objectif de réussir l'examen organisé par le Service de police du commerce et de lutte contre le travail au noir (PCTN). En cas d'échec, les candidats se voient proposer des cours de rattrapage sur les matières ayant posé problème.

pièce
-.89

Salade iceberg
Espagne
12 pièces



130 g
-.99

Bell
Saucisse à rôtir de porc
cru
8 x 130 g



88 x 12,3 g
7⁹⁸

Quality
Cheddar en tranches
rouge



30%*

21.11-26.11.2022

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

 **PRODEGA**

Toutes les offres TVA exclue

Salaire minimum: faut-il choisir entre le respect des institutions et le partenariat social?

Le salaire minimum légal défini dans deux cantons interfère avec l'application de certaines conventions collectives de travail (CCT) étendues sur l'ensemble de la Suisse. Demander à la Confédération d'imposer la primauté de ces dernières constitue une réponse insatisfaisante du point de vue institutionnel. Les cantons concernés devraient eux-mêmes modifier leur législation, idéalement en abandonnant la fixation d'un salaire minimum, ou à tout le moins en précisant son caractère subsidiaire.

Législations cantonales contre conventions collectives

Le Conseil des Etats, qui, l'année passée encore, opposait négligemment une fin de non-recevoir à une proposition simple et originale visant à faciliter l'extension des conventions collectives de travail, semble avoir soudainement redécouvert les vertus du partenariat social. Il a en effet voté ce printemps la motion Ettlil 20.4738 intitulée «Protéger le partenariat social contre des ingérences discutables». Sous ce titre au demeurant sympathique, la motion prévoit que, si une convention collective étendue au niveau suisse entre en conflit avec une législation cantonale en matière de salaires minimaux, de troisième salaire ou de droit aux vacances, ce sont les dispositions de la convention collective qui l'emportent.

Cette motion est maintenant entre les mains du Conseil national, dont la commission de l'économie et des redevances, par 11 voix contre 10, vient de rendre un préavis positif. La gauche et les syndicats commencent à s'en émouvoir, dénonçant dans la presse une «attaque du patronat» contre les salaires minimaux.

Concrètement, le problème se pose ainsi: plusieurs cantons, sous la pression des revendications de la gauche, ont adopté un salaire minimum légal. Certains de ces cantons prévoient expressément le caractère subsidiaire de leur salaire minimum, qui ne s'applique qu'en l'absence d'une convention collective de travail étendue. Genève et Neuchâtel, en revanche, n'envisagent aucune exception, refusant

ainsi la primauté du partenariat social. En 2017, le Tribunal fédéral a jugé que le salaire minimum neuchâtelois s'impose à toutes les entreprises, même si ces dernières sont soumises à une CCT déclarée de force obligatoire sur l'ensemble de la Suisse et prévoyant des salaires minimaux plus bas.

Face à cette situation, plusieurs associations professionnelles et organisations patronales s'indignent, à juste titre, de voir le partenariat social vidé d'une partie de sa substance. Elles dénoncent une insécurité juridique et espèrent y remédier par la motion Ettlil, qui affirme explicitement la primauté des conventions suisses sur le droit cantonal.

Va-t-on remplacer une ingérence par une autre?

Même en étant viscéralement attaché au partenariat social (avec plus d'opiniâtreté que le Conseil des Etats) et rigoureusement opposé à toute forme de salaire minimum légal, on est en droit d'affirmer, avec regret, que la motion Ettlil représente une incongruité du point de vue institutionnel. Elle apporte une réponse insatisfaisante à une situation insatisfaisante.

Il ne suffit pas de dire que le droit fédéral l'emporte sur le droit cantonal, car on met ici en concurrence, d'une part, des conventions privées à laquelle une décision administrative confère force de loi et, d'autre part, des législations votées par un parlement élu et ratifiées par un vote populaire. Institutionnellement, c'est difficilement défendable. On remplace une ingérence discutable d'une législation cantonale dans le partenariat social, par une ingérence discutable de la

législation fédérale dans la souveraineté cantonale.

A l'origine du mal, le salaire minimum légal

Qu'on ne se méprenne pas: ce constat n'implique aucune complaisance à l'égard des salaires minimums légaux fixés par les cantons. Au contraire, il s'agit plutôt de dénoncer le désordre institutionnel et juridique que provoquent les législations genevoise et neuchâteloise. Ces législations conduisent à ce que l'ordre institutionnel s'oppose au partenariat social, alors qu'il devrait en être le garant.

La fixation d'un salaire minimum légal, même à titre subsidiaire, porte toujours atteinte au partenariat social, car cela peut dissuader de nombreuses branches de négocier et d'aboutir à un accord. En ce sens, il faut absolument exhorter les cantons à ne pas suivre une telle voie et à ne pas légiférer dans les domaines habituellement traités par les conventions collectives de travail. Cela dit, un salaire minimum cantonal défini à titre subsidiaire, pour suppléer à l'absence d'une convention collective, représente un moindre mal et permet au moins d'éviter un conflit de normes juridiques.

Ainsi, la seule solution convenable d'un point de vue institutionnel serait que les cantons de Genève et Neuchâtel reviennent leur législation, idéalement pour abandonner tout salaire minimum légal, ou à tout le moins pour affirmer explicitement son caractère subsidiaire.

Pierre-Gabriel Bieri

“

MÉRITE CULINAIRE SUISSE PÂTISSIERS-CONFISEURS BIENVENUS

Pour sa quatrième édition, le «Mérite Culinaire Suisse» a décidé d'étendre sa reconnaissance d'excellence en honorant également le métier de pâtissier-confiseur.

Le prix du «Mérite Culinaire Suisse» a été créé afin de mettre en valeur l'excellence de la gastronomie suisse et en particulier celle des métiers de cuisinier-chef et désormais de pâtissier-confiseur.

Chaque année, à l'issue d'un concours national, ce prix prestigieux sera remis à quatre cuisiniers-chefs et deux pâtissiers-confiseurs dont les activités



ont fait ou font honneur à la profession, reconnus pour leur excellence, leur savoir-faire et pour l'exercice de leur art dans le respect des produits authentiques du patrimoine culinaire suisse.

Toutes les candidatures seront examinées par un jury national, composé d'experts et de

professionnels des métiers de bouche, issu des trois principales régions linguistiques de la Suisse.

Les inscriptions au concours 2022 sont ouvertes jusqu'au 31 décembre sur le site www.meriteculinaire.ch

plus de
2000
actions
chaque semaine

13%
1.95
kg

Cèleris-pommes
de Suisse, 5 kg



46%
8.98
kg

Dorade royale fraîche préparée
de Grèce/Turquie, 300-400 g

Rumpsteak de bœuf frais dénervé
de Suisse/Allemagne/Autriche

20%
20.98
kg



ALIGRO

Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran

Offre valable du 21 au 26 novembre 2022 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

Offrir un panier de victuailles labellisées pour les Fêtes

À l'approche des Fêtes, et pour la deuxième année consécutive, l'association Neuchâtel Vins & Terroir (NVT) lance une opération «Paniers du Terroir». L'action s'adresse en priorité aux entreprises. Plutôt que d'offrir des cadeaux parfois superflus, il leur est suggéré de procurer à leurs collaboratrices et collaborateurs des corbeilles chargées de victuailles labellisées, issues de toutes les régions du canton.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

« Cette opération a eu énormément de succès l'année dernière. Nous avons donc décidé de la reconduire, mais conjointement cette fois avec l'association D/CLIC terroirs qui prendra en charge les livraisons », explique Mireille Bühler, la directrice de NVT qui n'est jamais à court d'idées lorsqu'il s'agit de promouvoir le terroir de



▲ À partir de cinq «paniers» la livraison à domicile sera effectuée par l'équipe de l'association D/CLIC terroirs.
Photo: © marketplace.dclicterroirs.ch

▲► Mireille Bühler et son équipe ne sont jamais à court d'idées lorsqu'il s'agit de promouvoir les produits de leur canton.
Photo: © Le Cafetier

www.marketplace.dclicterroirs.ch
www.neuchatel-vins-terroir.ch

son canton. Précisons que D/CLIC terroirs est une plateforme en ligne qui permet aux professionnels de l'alimentation, aux restaurateurs par exemple, d'avoir un accès direct à des dizaines de producteurs locaux. Le site permet de passer des commandes en quelques « clics », avant de recevoir la marchandise « à domicile ».

UN CHOIX DE TROIS « PANIERS »

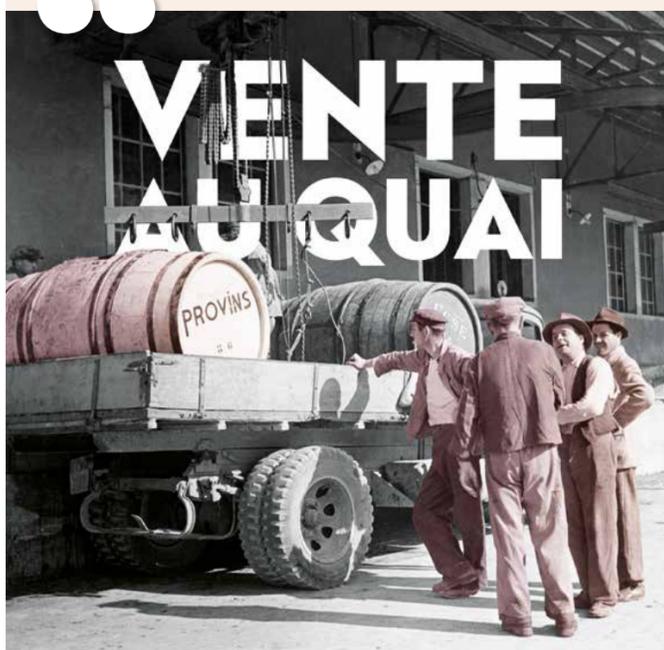
Les « Paniers du Terroir » se déclinent en trois catégories, selon leur contenu et leur prix : « le Carton de Tradition », renfermant sept produits, de la saucisse sèche, de la moutarde d'Areuse et un mélange pour fondue, par exemple ; le « Carton d'épicurien », avec quatre produits supplémentaires, du risotto d'épeautre, des meringues et une bouteille de Pinot, notamment ; ainsi que « le Panier de caractère » qui propose treize produits du terroir.

En plus des précédents, on y trouve, par exemple, une excellente huile de colza artisanale.

LES ENTREPRISES EN POINT DE MIRE

« Cette opération s'adresse en priorité aux entreprises, la livraison étant comprise à partir de cinq paniers, mais les particuliers peuvent également en commander à l'unité. Ils devront cependant venir chercher leur panier à Cernier, au siège de Neuchâtel Vins & Terroir », précise Mireille Bühler qui s'attend à une forte demande, ajoutant : « Nous sommes prêts pour satisfaire tous ceux qui se manifesteront ».

L'opération « Paniers du Terroir » ne s'arrêtera pas avec les Fêtes. Elle se poursuivra durant l'année 2023 à l'intention de celles et ceux qui souhaitent offrir, ou s'offrir, un plein de saveurs.



VENTE AU QUAI

24 - 26 NOVEMBRE 2022

Événement incontournable de fin d'année pour les amatrices et amateurs de vins, la dégustation libre de la Vente au Quai organisée au cœur de la cave Provins sur son quai historique revient cette année avec son traditionnel format, comme on l'a toujours aimée, avec une pointe de festivités pour cette édition jubilaire: 25 ANS ÇA SE FÊTE!

Durant ces trois jours, plus de 50 vins, issus des gammes les plus connues de la Maison, seront proposés en dégustation gratuite ainsi qu'une sélection d'offres spéciales pour l'occasion. Rencontrez des vins d'exception uniques comme Les Titans, découvrez l'excellence de notre terroir en dégustant Les Domaines, savourez la tradition de notre beau pays avec Maître

de Chais, célébrez la vie avec Apologia, ou laissez-vous tenter par des vins au savoir-faire sans pareil comme le Pierrafeu. Tous les vins vous seront servis et commentés par l'ensemble des collaboratrices et des collaborateurs Provins, ce qui ajoute une dimension particulière à cet événement unique.

Nous nous réjouissons de vous retrouver nombreuses et nombreux pour partager ensemble notre passion du vin et notre amour pour le Valais.



HORAIRES: Jeu 24 nov. 17h - 21h
Ven 25 nov. 17h - 21h / Sam 26 nov. 11h - 17h

22 Rue de l'Industrie - 1950 Sion - www.provins.ch

INVITÉS D'HONNEUR

PARTENAIRES

PARTENAIRES MEDIA

ANIMATIONS

Rencontres, plaisirs et découvertes.

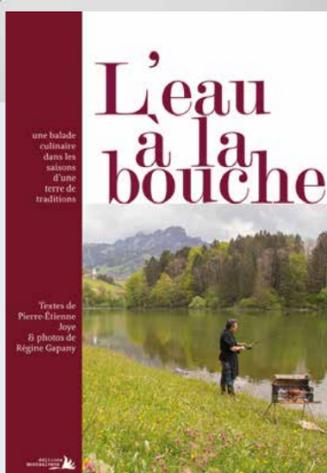
30 NOVEMBRE
4 DÉCEMBRE
2022 | ESPACE GRUYÈRE BULLE

GOUTS-ET-TERROIRS.CH
goutsetterroirs



À LIRE POUR SE METTRE L'EAU À LA BOUCHE...

Journaliste à la RTS, fécond chroniqueur gastronomique et, à ses heures, cuisinier parmi les plus imaginatifs, Pierre-Etienne Joye vient de publier « L'eau à la bouche », un captivant ouvrage offert à la gourmandise et aux plaisirs de la table. Bien plus qu'un simple recueil de recettes, ce livre propose, dans un style délicatement enjoué, un surprenant voyage gustatif, ponctué d'histoires savoureuses dans le seul but d'aiguiser les appétits des gastrolâtres les plus curieux. La plume de cet épiqueur décomplexé explore aussi bien le fumet du ragoût d'agneau traditionnel de la bénichon, les saveurs des quenelles de brochet du lac de la Gruyère, la succulence d'une bûche subversive à la glace aux pains d'anis, que le bouquet des œufs chapelurés flanqués de dents-de-lion. Chaque page est une dégustation, si bien que le titre du livre n'est pas volé: il donne bien... l'eau à la bouche! Les quarante et une histoires et les recettes originales qui leur sont associées sont illustrées par les belles photographies de Régine Gapany. Le livre est préfacé par le chef Stéphane Décotterd qui a apparemment goûté chaque ligne.



G. P.

L'eau à la bouche. 180 pages. Edition Montsalvens/1630 Bulle

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE REMPORTE LE PRIX HOTEL INNOVATION-AWARD

Dans le cadre de la Journée de l'innovation hôtelière, GastroSuisse et la Société suisse de crédit hôtelier ont décerné pour la 6^e fois le prix «Hotel Innovation Award» à un concept hôtelier visionnaire. Le projet Cercle de Vie à Château-d'Œx s'engage en faveur du développement durable dans l'agriculture, la santé, la formation, l'hébergement et la restauration tout à la fois. Un bâtiment abritera une ferme, un éco-hôtel à vocation pédagogique avec différentes offres de nuitées, un restaurant, des serres, un espace bien-être et santé ainsi que différentes zones d'activités et de séminaires.



www.votre-cercldevie.ch



LE FOUR GASTRO DE PELLIHEAT AG Une solution intelligente et confortable

PELLIHEAT AG - active dans la lutte contre le gel en agriculture - a développé un four gastro et offre ainsi aux établissements de restauration une alternative aux fours à gaz. Le four gastro de Pelliheat est chauffé avec des granulés de bois. Une fois rempli, il offre une valeur confortable pendant 7 heures, et ceci pratiquement sans fumée. Ce four peut être utilisé soit uniquement comme source de chaleur ou en combinaisons variées avec une table. PELLIHEAT fait évoluer en permanence ses produits en s'appuyant sur les retours de la pratique. La dernière création est un four conçu à la fois pour donner une chaleur agréable aux clients et pour préparer et déguster la fondue et la raclette.

Pour plus de détails voir www.pelliheat.ch



José Vouillamoz et Yves Roduit dans le vignoble du Château Roduit.

CHÂTEAU RODUIT, SHUI RU DA DI 2019

Le petit bijou d'un Valaisan au Tibet

Après avoir fait ses armes en Valais et au sein de domaines prestigieux dans le monde entier, Yves Roduit a posé ses valises en Chine en 2014. Il y produit un cru d'exception, salué par les critiques.

MANUELLA MAGNIN

www.divo.ch

VALAIS/CHINE

À la veille des fêtes de fin d'année, peut-être songez-vous à vous offrir un grand cru qui raconte une histoire. Alors, sans hésitation, jetez votre dévolu sur un Shui Ru Da Di, qui signifie terre merveilleuse en français. Ce nectar nous vient tout droit du Tibet, où le Saillonin Yves Roduit a choisi de s'établir.

L'œnologue valaisan et son épouse tibétaine cultivent la vigne sur un terroir sis entre 2200 m et 2800 m d'altitude qui surplombe le Haut-Mékong, au nord de la province du Yunnan. Malgré l'altitude élevée, le climat y est propice, avec des amplitudes thermiques favorables, une absence de gel en hiver, et un ensoleillement optimal.

Le Shui Ru Da Di est un 100% Cabernet Sauvignon, issu de vignes franches de pied (voir encadré) plantées par le gouvernement chinois dans les années 1990. Le Valaisan n'utilise pas d'herbicide, de pesticide, d'insecticide ou d'acaricide, privilégiant la lutte biologique avec des prédateurs naturels. Tout le travail est manuel, permettant de nourrir 35 familles locales.

La fermentation et la macération se déroulent durant 2 mois en jarres de 500 litres. L'élevage se poursuit pendant 24 mois dans des jarres en argile local de 300 à 500 litres, dans la cave située à 3300 m d'altitude à Shangri-La.

DES VIGNES FRANCHES DE PIED

Petit insecte d'origine américaine, le phylloxéra est arrivé en France en 1863. Il s'est rapidement propagé en Europe. Les vignobles périssant de façon spectaculaire, il a fallu trouver une parade. Comme les vignes américaines sont naturellement résistantes, la solution a été de greffer les cépages européens sur des pieds de vignes américaines (appelés porte-greffes). Ainsi, la quasi-totalité du vignoble européen a été replanté entre la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e siècle.

Malgré l'arrivée de ce ravageur, quelques rares vignes ont été épargnées grâce à des sols souvent sablonneux ou à faible teneur en argile qui empêchent le développement du phylloxéra. Elles n'ont donc pas besoin d'être greffées sur des pieds américains. Ce sont les vignes «franches de pied».

À la dégustation, le millésime 2019 révèle des notes très fruitées sur les cerises Bigarreau Burlat. Juteux à souhait, d'une grande élégance, il nécessite un long passage en carafe pour dévoiler tout son potentiel. Son prix de CHF 230.- la bouteille est un brin élevé. Disons qu'il répond aux critères chinois qui attribuent de la valeur à ce qui coûte cher. D'ailleurs, ce cru fait un tabac en Chine! Il est disponible auprès du club Divo, dont les membres bénéficient de réductions.



▲ Le Heida Veritas, un grand cru valaisan à encaver absolument.

▲ Un vin très prisé par les Chinois.

Il existe aujourd'hui en Europe quelques rares îlots de vignes non greffées.

D'autres vignobles hors Europe sont francs de pied: la quasi-totalité du Chili, quelques vieilles vignes en Californie, quelques régions en Australie, au Tibet, en Afrique du Sud, etc.

Selon le Dr José Vouillamoz, généticien de la vigne de renommée internationale, il n'existe que quatre vins officiellement issus de vignes franches de pied en Suisse: deux aux Grisons et deux en Valais. La plupart des vignerons qui cultivent la vigne en franc de pied, ainsi que de nombreux amateurs de vin sont convaincus que les vins issus de vignes franches de pied offrent plus de complexité, plus de profondeur et plus de finesse dans les tannins que les vins issus de vignes greffées.



TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

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

AMBASSADEUR DU TERROIR

Le Flacon à Carouge

CAROUGEOISE PURE SOUCHE, FILLE D'UN MARCHAND DE VIN, MARIE-LAURE CHUARD A MANIFESTEMENT RÉALISÉ LE RÊVE DE SA VIE EN OUVRANT SON ÉTABLISSEMENT IL Y A JUSTE DIX ANS.

PAR GEORGES POP

En 2013, une année à peine après avoir accueilli ses premiers clients, Le Flacon a décroché une étoile Michelin; une distinction qui ne l'a plus quitté depuis. «C'est une immense satisfaction de l'avoir conservée cette année encore», souligne cette chaleureuse et passionnée jeune quinquagénaire. «La gourmandise est mon seul péché. J'adore les bons petits plats», avoue-t-elle avec bonne humeur.

Situé au cœur de la cité sarde, Le Flacon propose une carte «bistronomique» pleine de savoureuses surprises, évoluant selon la disponibilité des produits de saison et l'inspiration du moment; le tout dans un cadre élégant, mais qui se veut décontracté et accessible à tous. Pris au hasard en parcourant le menu d'un jour d'automne, voici en entrée les Poireaux vinaigrette, mimosa d'œuf ou encore l'œuf de canne; puis en plat principal, la Noix de Saint-Jacques, mariée au chou et au lard ou encore le Filet mignon de cochon au topinambour et pomme... De quoi faire briller les yeux des gourmets, avant de satisfaire leurs exigeantes papilles.

UNE CUISINE OUVERTE SUR LA SALLE

Au Flacon, la cuisine est ouverte sur la salle pour permettre aux clients de suivre le délicat travail de la cheffe Lucrece Lacchio et de sa brigade. Originnaire de Grenoble, la jeune femme avait déjà travaillé avec Marie-Laure

Chuard, il y a quelques années, avant d'œuvrer dans un établissement de Chardonne, dans le canton de Vaud. Elle est revenue à Carouge il y a juste une année pour occuper une place devenue vacante. Sa créativité fait merveille, à en croire sa patronne qui précise: «Ce n'est pas facile pour une femme de s'imposer dans ce métier encore dominé par les hommes. Mais Lucrece y arrive merveilleusement bien».

UNE BELLE PLACE AUX VINS GENEVOIS

Petit coup d'œil aux fournisseurs de l'établissement: Gastromer pour les produits de la mer, Mulhaupt pour les viandes, Ronin primeurs, et à Carouge même, Brasier primeurs, la fromagerie fine De Bleu, ainsi que la boulangerie Guerrazzi. Très éclectique, la carte des vins laisse quant à elle une belle place aux meilleurs caves du canton, comme Les Parcelles, à Anières, le domaine de Stéphane Gros à Dardagny, ou celui du Paradis à Satigny, pour ne citer, très subjectivement, que ces trois-là.

Outre la cheffe Lucrece Lacchio, Le Flacon emploie une demi-douzaine de collaborateurs, dont trois en salle. Marie-Laure Chuard quant à elle peut compter sur le renfort de Léo, son fils de 24 ans qui partage sa passion, avec la même bonne humeur. Ce qui confirme le proverbe selon lequel «La pomme ne tombe jamais très loin de l'arbre».



Marie-Laure Chuard partage sa passion avec son fils Léo.



La cheffe Lucrece Lacchio tient la barre en cuisine. © leflacon.ch



Le Flacon - Rue Vautier 45 - 1227 Carouge - Tél. 022 342 15 20 - Fermé le dimanche - www.leflacon.ch



Le 1er prix avec 97 points: Bäckerei Buchs GmbH à Jaun.



Le 2e prix avec 96 points (exæquo): Le Fournil de Séb Périsset à Lugnorre, la Boulangerie Reynald Grangier à Bulle et la Boulangerie Didier Ecoffey à Romont.

LA BÄCKEREI BUCHS À JAUN REMORTE LE QUATRIÈME CONCOURS CANTONAL DE LA CUCHAULE AOP

La quatrième édition du concours de la Cuchaule AOP s'est déroulée jeudi 3 novembre 2022 et la remise des prix dimanche 6 novembre 2022 à 11h, à Bulle, dans le cadre du Comptoir gruérien. Le vainqueur avec 97 points sur 100 est la Bäckerei Buchs à Jaun. En 2e place, avec 96 points, se trouvent trois ex-aequo, soit la Boulangerie Didier Ecoffey à Romont, la Boulangerie Reynald Grangier à Bulle et Le Fournil de Séb Périsset à Lugnorre.

50 producteurs fribourgeois certifiés ont participé et soumis leur Cuchaule AOP pour une taxation effectuée par la Confrérie fribourgeoise des Chevaliers du Bon Pain dans la Halle gourmande du Comptoir gruérien à Bulle, sous l'œil curieux des visiteurs. Ce cadre a permis au concours de se dérouler en public et aux professionnels de répondre en direct à leurs questions, tout en expliquant le fonctionnement d'une taxation selon le schéma officiel de la Cuchaule AOP.

La qualité des produits présentés à cette troisième édition du concours a été excellente, avec 27 producteurs qui ont obtenu 90 points et plus et donc un diplôme, soit plus de la moitié des inscrits. C'est un très bon niveau, qui confirme les excellents résultats déjà obtenus lors des précédentes éditions du concours et inscrit encore plus la maîtrise de la Cuchaule AOP dans le savoir-faire des artisans boulangers fribourgeois.

L'annonce des résultats et la remise des prix a eu lieu ce dimanche 6 novembre, sur le stand de la Jeune Chambre Internationale de la Gruyère au Comptoir gruérien, en présence de plusieurs personnalités politiques et associatives. Cela a été à la fois l'occasion de féliciter les lauréats et de souligner la qualité de la Cuchaule AOP.

www.cuchauleaop.ch



LOCATION/APPEL À CANDIDATURE

1690 Villaz-St-Pierre

Dans 3 villages fusionnés:
2500 habitants proche de la gare

**A louer Café-Restaurant 80 places
avec appartement de 4 ½ pcs
sans reprise, fond de commerce
four à pizza (à bois)**

POUR RENSEIGNEMENTS:

026/652.19.98 - 079/830.63.80

**POUR COUPLE, CUISINIER,
AFFAIRE TRÈS INTÉRESSANTE**

À VENDRE

A VENDRE

**CHALET-RESTAURANT
Val Ferret (VS)**

avec appartement,
32 couverts + terrasse
cafe.dol@bluewin.ch

morges
VILLE DE MORGES

La Ville de Morges lance un appel à candidature :

**Restaurant de la Piscine
du Parc des sports**

L'exploitation du restaurant de la Piscine du Parc, dans l'enceinte de l'infrastructure, sera attribuée à un-e exploitant-e unique qui sera lié à la Ville de Morges par une convention d'une durée de 5 ans renouvelable.

L'établissement dispose d'une terrasse sur le toit, offrant un panorama ouvert sur le Léman et le massif du Mont-Blanc. L'infrastructure est dédiée à la baignade estivale, l'établissement peut cependant étendre son exploitation sur une plus longue période.

Délai pour le dépôt des dossiers : 15 décembre 2022

Contact: Office des sports, M. Olivier Bohren, responsable des infrastructures et manifestations sportives, à l'adresse sports@morges.ch ou par courrier à la Direction Bâtiments, sports et domaines, avenue de Riend-Bosson 14, 1110 Morges

Conditions : www.morges.ch/restaurantpiscine

www.morges.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



Mil-tek SA
Vergnolet 8E
1070 Puidoux

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

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

ROUVIERE SLICING SA
Trancheuses Semi-automatique
Manconi 330 IOK SA
Couteau de 330 mm

Fr. 8'965.-HT

Demandez une DEMO!
Livraison offerte
www.rouvierslicing.ch
rouvierslicing@gmail.com
Depuis 1969 au service des cafetiers
Restaurateurs **0848 666 081**

BON
À ÉCHANGER AUX CAISSES

**BON POUR UNE
ENTRÉE OFFERTE
AUX ABONNÉS
DU JOURNAL LE CAFETIER**

NOM _____

PRÉNOM _____

RUE _____

NPA/LOCALITÉ _____

careho
20 - 22 novembre 2022
CERM, Morges

careho.ch

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

La **petite**
histoire
des **aliments**

Le cheeseburger, ou hamburger au fromage, n'est en vérité qu'un hamburger ordinaire dans lequel une tranche de fromage accompagne la viande. Cependant, son histoire se distingue partiellement de celle de son ancêtre plus classique. Traditionnellement, le fromage, coupé en tranches, est placé au-dessus du steak haché, juste avant la cuisson complète, pour permettre de le faire fondre. Certaines variations comportent du bacon, des oignons et d'autres ingrédients. Un cheeseburger peut d'ailleurs être composé d'un ou plusieurs steaks hachés et d'une ou plusieurs tranches de fromage.

Sans doute inventé en 1924

Il existe plusieurs histoires à propos de l'invention du cheeseburger. La plus vraisemblable l'attribue, en 1924, à un certain Lionel Sternberger, fils d'un restaurateur propriétaire d'un établissement appelé le «Rite Spot» à Eagle Rock, dans le comté de Los Angeles, en Californie. Employé de son père, il aurait accidentellement ou volontairement – les deux versions se valent – fait tomber une tranche de fromage sur le steak haché qu'il s'apprêtait à faire griller. Le jeune homme n'eut cependant pas la présence d'esprit de déposer la marque «cheeseburger».



Elle le fut 11 ans plus tard par le propriétaire d'un drive-in de Denver, au Colorado, du nom de Louis Ballast.

Créée en 1936 à Warren, dans le Michigan, la chaîne de restauration rapide Big Boy s'empara du cheeseburger pour créer un nouveau burger à deux étages, comprenant chacun une tranche de bœuf, une tranche de fromage, ainsi que des crudités. L'idée fut reprise ultérieurement par d'autres chaînes de restauration rapide, en 1967 notamment, par McDonald's pour son mondialement célèbre «Big Mac». En 2007, cette chaîne de restauration rapide a même ouvert un «musée Big Mac» dans la ville de Huntingdon, en Pennsylvanie, afin de célébrer le 40^e anniversaire de son burger le plus emblématique. Le musée abrite la plus grande statue de Big Mac au monde et présente aux visiteurs des centaines d'objets liés à son produit phare.

Un cheeseburger d'une tonne

Aux dernières nouvelles, le record du plus gros cheeseburger est détenu par un hôtel-casino du Minnesota qui, il y a dix ans, a préparé un burger au fromage d'un peu plus d'une tonne, contenant 30 kg de bacon, 25 kg de laitue, 25 kg d'oignons, 20 kg de cornichons et 20 kg de fromage. Il a fallu faire appel à une grue pour le présenter au public. Aux États-Unis, où les hamburgers et leurs dérivés ont le statut de monument, la Journée nationale du cheeseburger est célébrée le 18 septembre de chaque année.



MOTS CROISÉS

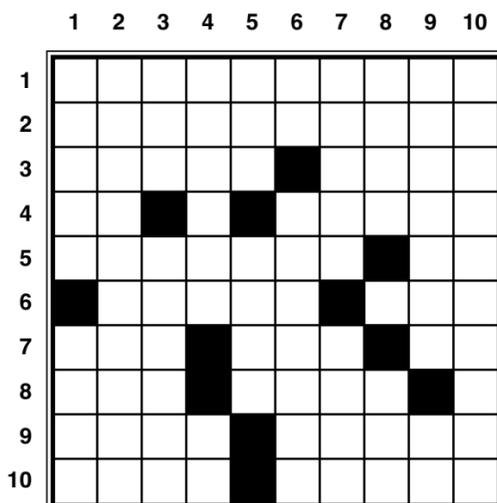
N° 1241

Horizontalement

1. Croît sens dessus dessous. – 2. Croît sur les arbres. – 3. Décret religieux. Peut être d'un utile secours. – 4. En vogue. Prénom royal. – 5. Propres à la neige. Symbole chimique. – 6. Constater. Avion à réaction. – 7. Pareil. Pas malin. Bruit de tambour. – 8. Division. Nom gaélique de l'Irlande. – 9. Passage. Renouvelât une obligation. – 10. Bagnole. Entre le départ et l'arrivée.

Verticalement

1. Lard ou filet de porc fumé. Epreuve. – 2. Concevrai. – 3. Au judo, grade supérieur. Sévit sur les grands chemins. – 4. Sens. Exclamation méridionale. – 5. Refus. Désavantagé. – 6. Aperçu. Blanche. – 7. Noires. Allure. – 8. Considéré comme un roi. Prénom féminin. – 9. Tromper. Epelé : saisir. – 10. Crevante.



Solution des mots croisés N° 1240



POUR LA SECONDE FOIS CETTE ANNÉE, LE
«MEILLEUR FROMAGE DU MONDE»
EST UN GRUYÈRE BERNOIS

Pour la seconde fois cette année, le titre de «meilleur fromage du monde» est revenu à un fromage suisse. Le gruyère AOP surchoix du fromager artisanal Vorderfulligen de Rüeeggisberg, dans le Mittelland, et de l'affineur Gourmino, de Langnau im Emmental, a été distingué, le 3 novembre dernier, par les World Cheese Awards 2022. Cette compétition est organisée chaque année au Royaume-Uni par la société gastronomique The Guild of Fine Food. Pour cette édition, les 250 membres du jury, issus de 38 pays, ont dégusté 4434 spécialités fromagères de 42 pays. Dans le communiqué final publié par les organisateurs, à la fin du concours, le Gruyère vainqueur a été qualifié de «fromage artisanal vraiment parfait, doux en bouche et qui fond sur la langue». La deuxième place a été attribuée au gorgonzola Dolce DOP de l'affineur italien De'Magi, à Castiglion

Fiorentino, en Toscane, et la troisième à la Grosse Tomme de Bufflonne - Cave Jacobine produit par Prolactine France, à Chambéry. Un Gruyère AOP de la maison Gourmino, produit par le fromagerie de montagne Frizenhaus, à Wasen im Emmental, avait déjà été élu «meilleur fromage du monde», au World Championship Cheese Contest, un autre concours qui s'était tenu du 1^{er} au 3 mars dernier, dans le Wisconsin, aux Etats-Unis.

G.P.



LE VILLAGE DE CLAVALEYRES
entre de plein droit dans l'aire géographique du
VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

Le village de Clavaleyres vient d'entrer de plain-pied dans l'aire géographique du Vacherin Fribourgeois AOP. Cette intégration fait suite à la fusion, le 1^{er} janvier dernier, de cette petite commune rurale avec celle Morat, la faisant passer du canton de Berne à celui de Fribourg. Jusqu'à présent Clavaleyres jouissait d'une «exception territoriale», les éleveurs du village n'étant autorisés à livrer leur lait que par dérogation spéciale. Réunis en assemblée générale le 13 octobre dernier à Bulle, les délégués de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) n'ont, de ce fait, conservé qu'une seule exception dans leur cahier des charges, celle de l'enclave bernoise de Münchenwiler. Les délégués ont par ailleurs accepté le budget 2023 de l'IPVF. Ils entendent consentir un effort important pour promouvoir leur produit en Suisse et à l'étranger, notamment en France, en Allemagne et au Benelux. Dans leur communiqué, ils insistent

aussi sur la poursuite du développement des cultures traceuses et de la mise en œuvre des cultures d'acidification. Selon eux, ces recherches menées par Agroscope, le centre de compétence de la Confédération dans le domaine de la recherche agronomique et agroalimentaire, permettront à l'IPVF de protéger encore plus efficacement son AOP.

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

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
Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

L'excellence
dans la formation



www.coursdecafetiergeneve.ch

T. 022 329 97 22

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

CAFÉ



ILLYCAFE AG

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

www.illycafe.ch



MASSIMO CERUTTI SA

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

www.caffe-cerutti.com

Pour la Suisse Romande,
filiale à Renens Village

PACKAGING



VAC-STAR AG

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

www.shop.vac-star.com

EFFERVESCENT



MAISON FONDÉE EN 1829

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

swiss knife

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



Saint-Prex VD

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

swiss coffee competence

SCHAERER SA

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

www.schaerer.com



FRANKE COFFEE SYSTEMS

FRANKE KAFFEEMASCHINEN AG

Franke-Strasse 9
4663 Aarburg

coffee.franke.com



caFINA

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

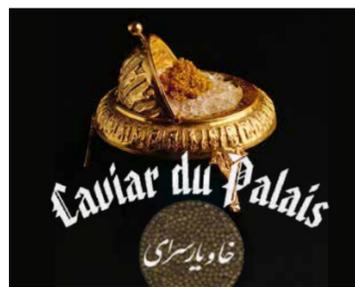


PRODEMO SA

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



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



le meilleur de la mer

LUCAS

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

www.lucas.ch



poissons lac & mer

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

careho

20 – 22 nov. 2022
CERM, Martigny

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

GASTROFRIBOURG GASTROVALAIS GASTROVAUD HotellerieSuisse Valais – Wallis

careho.ch

Un événement FVS

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 CONVIVIAL.

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.

Elegance. Recherche. Passion.



Arôme intense, goût entier et vigoureux, caractérisent **Cafferino**. Il doit son équilibre et sa richesse à une sélection des meilleurs cafés et à une torréfaction traditionnelle munie d'un système de contrôle ultra perfectionné.



DOSSIER

Hygiène
et sécurité
alimentaire

HYGIÈNE

Améliorer l'autocontrôle et la formation

Dans un établissement de restauration, la sécurité alimentaire n'est pas à prendre à la légère. Formation du personnel et respect des normes sont des impératifs absolus.

M. M.



On ne le répétera jamais assez. L'hygiène en cuisine va de pair avec le respect des prescriptions légales ainsi qu'un autocontrôle régulier et minutieux.

Dans le canton de Genève en 2021, 3'451 inspections ont été effectuées, soit environ 600 de moins qu'en 2019 avant la pandémie et ses mesures sanitaires contraignantes. Sur l'ensemble des contrôles réalisés, 2'575 (soit 73%) n'ont donné lieu à aucune suite, même si 42% d'entre eux (soit 1'018) présentaient des manquements de faible gravité. En revanche, 876 contrôles (soit 27%) ont nécessité des suites légales. Ainsi, 505 contestations ont été notifiées en raison des différents manquements constatés et 371 ordonnances pénales sous forme d'amendes ont été infligées. Par ailleurs, 46 formations de base en sécurité alimentaire et 55 en hygiène et/ou autocontrôle ont été imposées.

Ces chiffres sont à relativiser. Les établissements étaient en effet fermés de janvier à fin avril. Après une ouverture partielle durant la période de Pâques, ils n'ont pu retrouver des horaires normaux qu'à partir de juin. Patrick Edder, chimiste cantonal,



est d'ailleurs plus mesuré pour 2022 même si les statistiques de l'année en cours ne sont pour l'heure pas encore connues. « Globalement, nous constatons que l'autocontrôle est insuffisamment appliqué et souvent même inexistant. A cela s'ajoute un véritable déficit de formation des employés. La désertion des métiers de l'hôtellerie-restauration après la pandémie ne laisse rien augurer de bon. Les tenanciers d'établissements

COMMUNIQUÉ

PAPIVAL, VOTRE PARTENAIRE HYGIÈNE

Que ce soit en désinfection ou hygiène professionnelle, Papival est en mesure de répondre à vos besoins dans tous les domaines de la restauration, que ce soit pour les cafés, les restaurants, les hôtels, les établissements de restauration rapide ou collective, ou encore les restaurants gastronomiques.

Pour le lavage de la vaisselle, l'hygiène des surfaces alimentaires, la vaisselle manuelle, l'hygiène des mains, l'essuyage, la brosseuse ou les emballages et consommables, vous trouverez absolument tout dans la gamme Papival.

En plus, nous proposons des produits totalement écologiques, qui respectent l'environnement, issus de la biotechnologie et qui garantissent la désinfection. La biotechnologie, c'est l'utilisation de bio-organismes actifs, absolument inoffensifs pour l'homme et totalement biodégradables.

Comme membre d'une grande centrale d'achats – le groupe GEH – Papival bénéficie de prix compétitifs, d'expertises, de développements, de produits innovants et d'un très large assortiment.

Demandez-nous des références. Du café au restaurant étoilé, ils sont très nombreux à nous faire confiance.

Papival SA – www.papival.ch



RECATEC - CPA
Cuisines Professionnelles
Depuis 1989

Au service des professionnels de la Gastronomie depuis 1989

Certifié ISO 9001-14001

Distributeur Suisse Romande

winterhalter®

Service après-vente 7/7

Technique de lavage, service d'hygiène

et assistance par spécialiste





sont surchargés et délaissent trop souvent les autocontrôles et certaines règles d'hygiène».

Résultat: un manque d'hygiène des mains, des locaux et des ustensiles sales, des durées et des températures de conservation non respectées, un manque de traçabilité, des pratiques de préparation des mets non conformes avec, à la clé, trop de produits alimentaires avec des bactéries dépassant les valeurs légales.

Attention aux cartes pléthoriques

Patrick Edder milite pour des cartes des mets plus succinctes, surtout lorsque les brigades sont réduites. Car, c'est bien connu, plus il y a de plats différents au menu, plus il y a de stocks dans les frigos et les congélateurs entraînant des durées de conservation souvent trop longues. Il invite aussi tous les responsables d'établissements à faire suivre une formation en matière d'hygiène à leur personnel et à s'assurer de la bonne compréhension des consignes.

Enfin, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires genevois met à disposition sur son site des feuilles de contrôle pour faciliter le travail des professionnels de la branche à Genève

<https://www.ge.ch/document/autocontrole-feuilles-contrôle/telecharger>

À télécharger et à remplir absolument!

LES BUTS DE L'AUTOCONTRÔLE:

- Veiller à ce que les exigences légales soient bien respectées;
- Appliquer les bonnes pratiques reconnues par la branche et prendre toutes les mesures nécessaires permettant d'assurer, en permanence, de bonnes conditions d'hygiène et de traitement/fabrication des denrées alimentaires;
- Prévenir les possibles tromperies;
- Garantir la sécurité alimentaire et sanitaire de l'établissement;
- Ne pas mettre en danger la santé des consommateurs.



Cinq clefs pour des aliments plus sûrs

Prenez l'habitude de la propreté

Pourquoi ?
La plupart des micro-organismes ne provoquent pas des maladies mais beaucoup de micro-organismes dangereux sont présents dans le sol et dans l'eau, ainsi que chez les animaux et les êtres humains. Ces micro-organismes et les ustensiles, et en particulier les planches à découper, le plus léger de contact suffit pour qu'ils passent dans les aliments et provoquent des maladies d'origine alimentaire.

- ✓ Lavez-vous les mains avant de toucher des aliments et relavez-les souvent pendant que vous faites la cuisine
- ✓ Lavez-vous les mains après être allé aux toilettes
- ✓ Lavez et désinfectez toutes les surfaces et le matériel en contact avec les aliments
- ✓ Tenez les insectes, les rongeurs et les autres animaux à l'écart des aliments et de la cuisine

Séparez les aliments crus des aliments cuits

Pourquoi ?
Les aliments crus, en particulier la viande, la volaille et le poisson, et leurs sucs, peuvent contenir des micro-organismes dangereux susceptibles de contaminer d'autres aliments au cours de la préparation ou de la conservation.

- ✓ Séparez la viande, la volaille et le poisson crus des autres aliments
- ✓ Ne réutilisez pas pour d'autres aliments le matériel et les ustensiles tels que les couteaux et les planches à découper que vous venez d'utiliser pour des aliments crus
- ✓ Conservez les aliments dans des récipients fermés pour éviter tout contact entre les aliments crus et les aliments prêts à consommer

Faites bien cuire les aliments

Pourquoi ?
Une cuisson à cœur élimine la plupart des micro-organismes dangereux. Des études ont montré que des aliments cuits à 70°C peuvent être consommés sans danger. Certains aliments comme les viandes tachées, les rôtis rousés, les grandes pièces de viande et les volailles entières exigent une attention particulière.

- ✓ Faites bien cuire les aliments, en particulier la viande, la volaille, les œufs et le poisson
- ✓ Portez les mets tels que les soupes et les ragoûts à ébullition pour vous assurer qu'ils ont atteint 70°C. Pour la viande et la volaille, vérifiez que la chair n'est plus rose ou, mieux encore, utilisez un thermomètre
- ✓ Faites bien réchauffer les aliments déjà cuits

Maintenez les aliments à bonne température

Pourquoi ?
À température ambiante, les micro-organismes se multiplient très rapidement dans les aliments. A moins de 5°C ou à plus de 60°C, la croissance des micro-organismes est ralentie ou interrompue. Certains micro-organismes dangereux contiennent de se multiplier à moins de 5°C.

- ✓ Ne laissez pas des aliments cuits plus de deux heures à température ambiante
- ✓ Réfrigérez rapidement tous les aliments cuits et les denrées périssables (de préférence à moins de 5°C)
- ✓ Maintenez les aliments cuits très chauds (à plus de 60°C) jusqu'au moment de les servir
- ✓ Ne conservez pas des aliments trop longtemps même dans le réfrigérateur
- ✓ Ne décongélez pas les aliments surgelés à température ambiante

Utilisez de l'eau et des produits sûrs

Pourquoi ?
Les produits bruts, de même que l'eau et le glaçon, peuvent contenir des micro-organismes dangereux et des produits chimiques. Des substances chimiques toxiques peuvent se développer dans les aliments avalés ou inhalés. Les produits alimentaires peuvent d'autant moins de bruts préviennent d'autant moins de risques qu'ils ont été soigneusement choisis, ou simplement lavés et pelés.

- ✓ Utilisez de l'eau saine ou traitez-la de façon à écarter tout risque de contamination
- ✓ Choisissez des aliments frais et sains
- ✓ Préférez des aliments traités de telle façon qu'ils ne présentent plus de risque comme, par exemple, le lait pasteurisé
- ✓ Lavez les fruits et les légumes, surtout si vous les consommez crus
- ✓ N'utilisez pas d'aliments ayant dépassé la date de péremption

Savoir = Prévenir

PENSER VERT CHOISIR LE BLEU

Des produits très concentrés et solides – pour une hygiène efficace et durable dans le domaine de la cuisine



Réduisez la consommation et le gaspillage d'eau, économisez l'énergie, réduisez les émissions et respectez les exigences réglementaires - protégez la sécurité alimentaire, vos clients et votre réputation d'une manière respectueuse de l'environnement - avec les solutions de cuisine durables d'Ecolab.





KÜCHE
BEST PRODUCT
AWARD 2022

Ecolab APEX™ a de nouveau reçu le célèbre KITCHEN BEST PRODUCT AWARD 2022 en bronze.

ECOLAB (SCHWEIZ) GMBH Kägenstrasse 10 · 4153 Reinach BL, Schweiz · Tel. +41 61 466 94 66 · CHMuttentz.Institutional@ecolab.com

WWW.ECOLAB.COM



Benoit Carcenat à l'hôtel restaurant le Valrose.



Gilles Varone au restaurant Gilles Varone.



Philippe Deslarzes au restaurant le Njorden. PHOTOS: © Sedrik Nemeth

Gault&Millau 37 nouvelles tables romandes

Sous sa couverture couleur or, le guide recèle des trésors, dont 37 nouvelles adresses en Romandie, sur un total de près de 300.

MANUELLA MAGNIN

GASTRONOMIE

Sortie de presse le 7 novembre dernier, l'édition 2023 du guide Gault&Millau a déniché un florilège de nouvelles pépites dans toute la Suisse.

Benoît Carcenat, de La Table du Valrose à Rougemont, décroche le titre de Cuisinier de l'année avec 18 points. Le chef est issu de

la pépinière de talents de Crissier. Ce M.O.F. (Meilleur ouvrier de France) développe aujourd'hui sa propre signature de manière époustouflante avec une brigade de haut vol en plein cœur du Pays-d'Enhaut.

Autre toqué remarqué par les fins limiers du guide: Philippe Deslarzes, du Njorden à Aubonne (VD), qui est le Promu romand de l'année avec 15 points. Sa cuisine moderne aux accents scandinaves, à base de poissons et de produits marins, remporte un vif succès.

Enfin, Gilles Varone, du restaurant éponyme à Savièse (VS), remporte la très convoitée distinction de Découverte de l'année, avec 15 points.

www.gaultmillau.ch

Gault&Millau 2023 Les nouveaux en Suisse romande

Gault & Millau
GUIDE SUISSE

2023

- BERNE**
Bellelay, L'Ours **13**
Bienne, Repas **14**
Prêles, La Table de l'Ours **13**
- FRIBOURG**
Bulle, Com'ça **12**
 L'Écu **12**
Fribourg, Des Trois Tours **17**
Vuissens, Le Château de Vuissens **13**
- GENÈVE**
Carouge, Le Flacon **15**
 Yeast **14**
Genève, L'Agape **14**
 Café des Banques **15**
 Ciro **13**
 Café de la Plage **15**
- JURA**
Châtillon, Le Soleil de Châtillon **16**
Delémont, La Teinturerie **16**
- NEUCHÂTEL**
Neuchâtel, La Dispensa **14**

- VALAIS**
Choëx, Au Vieux Manoir **14**
Crans-Montana, Le Partage **15**
Les Evouettes, Le Maguet **14**
 L'Oxalis **13**
Haute-Nendaz, Le Vieux Chalet **13**
St-Pierre-de-Clages, La p'tite Maison **13**
La Sage, Les Collines **13**
Savièse, Gilles Varone **15**
Val-d'Illiez, Le Repos da Giuseppe **13**
Verbier, La Cordée **15**
- VAUD**
Le Brassus, Le Gogant (s.n.)
Brent, Le Pont de Brent **17**
Crissier, Millenium **15**
Gryon, Le Miroir d'Argentine **13**
Lausanne, Monsieur 14 **14**
 La Brasserie du Royal **15**
Leysin, Chalet les Fers **13**
Le Mont-sur-Lausanne, Auberge Communale **13**
Orbe, Le Zingue **13**
Salavaux, Château Salavaux **12**
Villars-sur-Ollon, Le 1913 **15**

ONZE RESTAURANTS PRIMÉS À L'ISSUE DU Concours de la restauration durable

L'édition 2022 du Concours de la restauration durable s'est conclue par la traditionnelle cérémonie de remise des prix.

Les établissements Le Bistroquet, Tonic Restaurant, La Buvette du Centre Nature, Le Café du Levant, Le Bistrot de la Comédie, Caramela - Hôtel Eden, En Faim, La Jonquille, Le Fix, Les Fourneaux du Manège et l'Arcade 84 sont les lauréats 2022.

Ce Concours de la restauration durable, «A Table! Mangeons local et durable» a été coordonné par le Service Agenda 21 - Ville durable de la Ville de Genève,

en collaboration avec le Service cantonal du développement durable et Genève Terroir, et en partenariat avec la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), le Groupement Professionnel des Restaurateurs et Hôteliers (GPRH), la Société des Hôteliers de Genève (SHG), Bio Suisse, le Label Fait Maison, ma-terre (Maison de l'alimentation du territoire de Genève), l'Association genevoise pour la promotion du Goût (AGPG) et Swiss Fair Trade.

www.atable-geneve.ch

À TABLE! MANGEONS LOCAL ET DURABLE



PALMARÈS DU CONCOURS DE LA RESTAURATION DURABLE

- PRIX DE LA RESTAURATION DURABLE - CHF 5'000.-
VILLE DE GENÈVE
LE BISTROQUET
- PRIX DE LA CUISINE LOCALE - CHF 5'000.-
GENÈVE TERROIR
TONIC RESTAURANT
- PRIX DE LA CUISINE VÉGÉTARIENNE - CHF 5'000.-
SERVICE CANTONAL DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
BUVETTE DU CENTRE NATURE
- PRIX DES CAFETIERS - CHF 2'500.-
CAFÉ DU LEVANT
- PRIX DU GPRH - CHF 2'500.-
BISTROT DE LA COMÉDIE
- PRIX DE LA RESTAURATION HÔTELLÈRE - CHF 2'500.-
CARAMELA - HÔTEL EDEN
- PRIX BIO SUISSE - CHF 2'500.-
ENFAIM
- PRIX DU PUBLIC - CHF 2'500.-
LA JONQUILLE
- DISTINCTION LABEL FAIT MAISON
LE FIX
- DISTINCTION ASSOCIATION GENEVOISE
POUR LA PROMOTION DU GOÛT
LES FOURNEAUX DU MANÈGE
- DISTINCTION MA-TERRA
MAISON DE L'ALIMENTATION DU TERRITOIRE
DE GENÈVE
ARCADE 84
- DISTINCTION FAIR TRADE TOWN GENÈVE
LE FIX