

RECATEC - CPA www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01

30 ans 1993-2023



INOX, notre fabrication à Etagnières. 

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 19 • 2 décembre 2022

Gastroconsult
proche. compétente.

**Fiscalité
Comptabilité
Conseils**

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

 **ROTOR**
Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



www.rotorlips.ch

Entr'Acte
LES GRANDS CHEFS 2022

Votre supplément Entr'Acte

LES GRANDS CHEFS 2022



VOEUX

**SOCIÉTÉ DES CAFETIERS,
RESTAURATEURS ET
HÔTELIERS DE GENÈVE**

Laurent Terlinchamp



Le temps c'est de l'argent

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

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



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

VU pour VOUS

Faux foie gras sur les étals

Il tombe à pic le Voie Gras! À la veille des fêtes de fin d'année, Nestlé lance ce nouveau produit de la gamme Garden Gourmet dans 140 magasins Coop de Suisse.

Le secret de la recette de Voie Gras réside dans son savant mélange d'ingrédients végétaux relevés par de la pâte miso, du sel marin et de l'huile de truffe. Avec un Nutri-Score D, il se place parmi les aliments plaisir, mais son profil nutritionnel est meilleur que celui du foie gras traditionnel. Vendu en Suisse au prix de CHF 7.95 le bloc de 180 gr (6 portions) au rayon frais des magasins Coop, Voie Gras reste bien en-dessous des tarifs habituels du foie gras. Sorti de son pot en verre, il peut être consommé directement, par exemple en canapés. Un QR code figurant sur l'étiquette permet aux consommateurs de donner leur opinion sur cette alternative végétale.



Chers membres,

En me repenchant sur le déroulement de l'année 2022 pour tenter d'en dresser le bilan, il m'est immédiatement apparu que nous serions une nouvelle fois scindés en deux groupes distincts: il y aura certainement les optimistes qui diront que l'année écoulée fut meilleure que la précédente, mais il y aura assurément juste en face les sceptiques qui penseront simplement qu'elle a été « moins pire »!

Chacun aura raison à sa manière, c'est juste une question de vision! Soit elle est ponctuelle, soit elle met en perspective les événements à plus long terme.

Certes, les interdictions de travailler ont cessé, la réglementation bloquant l'accès à nos établissements aux malades et aux non-vaccinés n'est plus en vigueur, et nos commerces ont retrouvé les couleurs de la vie. De ce point de vue ci, l'année écoulée a été meilleure que les deux précédentes, c'est vrai.

Pour autant, les cicatrices laissées par deux années d'empêchement sont-elles réellement indolores aujourd'hui? La plupart d'entre nous a reçu des aides financières de l'État, sachant que pour beaucoup, ces aides n'ont pas été gratuites! Elles ont parfois consisté en des prêts qu'il s'agit aujourd'hui de rembourser malgré la baisse drastique des bénéfices durant les deux ans écoulés. D'autres refusant d'emprunter ont puisé dans leurs économies qu'ils ont dépensées jusqu'au dernier sou.

Et voilà que pour couronner le tout, l'État nous annonce aujourd'hui que le blocage de l'économie – qu'il a lui-même prescrit – a eu pour conséquence de vider ses caisses, et que ma foi, nous allons bien devoir le remplir! Pour y parvenir, les pistes sont diverses, mais en résumé, l'État a un plan global très simple: moins d'argent sortira de ses caisses et davantage y entrera! Or, nous savons bien que les seuls qui remplissent les caisses de l'État sont les braves gens qui travaillent!

Alors en effet, de ce point de vue là, on peut dire que 2022 a juste été « moins pire »!

Certains gardent sans doute le goût amer d'avoir été punis alors qu'ils ne se sont rendus coupables de rien, et que consécutivement à cette politique punitive, on leur demande encore aujourd'hui d'en réparer eux-mêmes les conséquences désastreuses!

Dans ces cas-là, les sages conseilleraient de ne rester ni dans la rancœur ni dans la colère, mais de se servir de la leçon pour ne plus jamais s'y laisser prendre.

Cette fâcheuse expérience démontre qu'il convient plus que jamais de garder une vision critique et objective des agissements de l'État. L'homme d'État en fonction n'est pas toujours le sage qu'il prétend être, la politique qu'il met en œuvre n'est pas systématiquement bien inspirée, les informations qu'il donne ne sont pas toujours aussi sûres qu'il y paraît et enfin, il n'est pas forcément pourvu du bon sens indispensable à la gestion de la vie de la cité. En bref, l'homme d'État est juste un humain qui commet aussi de graves erreurs.

Quiconque a des yeux pour voir considérera que vous êtes tous des citoyens respectables, bons élèves et bons soldats. Alors, vous devez être respectés!

Si je n'avais qu'un vœu à former pour l'année qui vient, il serait que chacun d'entre vous prenne conscience non seulement de la force qui est la sienne, mais plus encore, de la puissance que toutes ces forces pourraient représenter si vous vous décidiez enfin à les rassembler. C'est à vous qu'il revient d'écrire votre histoire, vous avez le choix de décider à quel point vous la voulez belle!

Je vous souhaite le meilleur pour l'année qui s'annonce, soyez heureux!

Laurent Terlinchamp
Président

43⁹⁹ **kg**
Rio Black
Filet de bœuf
Argentine
env. 1,8 kg

12⁴⁰ **1 kg**
Quality
Grana Padano DOP
râpé

-.95 **kg**
Oranges blondes «Navelinas»
Espagne
15 kg net

5.12-10.12.2022
Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



Toutes les offres TVA exclue

Réforme du 2^e pilier: quels moyens pour quels objectifs?

La réforme de la prévoyance professionnelle doit permettre, d'une part, d'atténuer un effet de redistribution croissant au détriment de la génération active et, d'autre part, d'améliorer la prévoyance des travailleurs qui bénéficieraient aujourd'hui trop peu du 2^e pilier. Pour atteindre ces objectifs, le meilleur moyen reste de renforcer l'épargne de prévoyance.

Un supplément de rente critiquable et onéreux
Parmi les importants dossiers qui occupent le Parlement en cette fin d'année figure la réforme du deuxième pilier de la prévoyance-vieillesse, LPP 21 (objet n° 20.089). Le projet actuellement en discussion se focalise sur une diminution du taux de conversion de 6,8 à 6%, ainsi que sur les effets de cette diminution sur la génération transitoire qui n'aura pas eu le temps d'accumuler un capital de prévoyance plus important pour maintenir le niveau de ses rentes.

Le modèle initialement soumis aux Chambres prévoyait un supplément de rente forfaitaire versé à tous les assurés de cette génération transitoire. Ce dispositif était contestable dans son principe, dans son ampleur et à cause de son coût énorme. Le Conseil national a limité cette mesure afin qu'elle ne profite qu'aux assurés réellement affectés, et cela sur une durée moins longue. Le Conseil des États va maintenant devoir se prononcer; sa commission (CSSS-E) s'est déjà penchée sur le sujet et préconise un retour en arrière vers un modèle plus généreux et donc plus cher.

Quel que soit le niveau de «générosité», l'idée d'accorder un supplément forfaitaire de rente, potentiellement financé par un supplément de cotisations salariales, reste contestable dans son principe puisqu'elle mélange la logique de répartition propre au 1^{er} pilier à la logique de capitalisation qui régit le 2^e pilier. Ce supplément de rente est d'autant plus injustifiable s'il crée des effets d'aubaine pour des personnes dont les rentes ne sont pas affectées par la diminution du taux de conversion.

L'objectif central devrait être de renforcer l'épargne

Quel est le but de la réforme du 2^e pilier? Contrairement à l'AVS, la prévoyance professionnelle est orga-

nisée de manière décentralisée et chaque institution de prévoyance a pris des mesures pour se conformer au cadre légal actuel. Ce cadre contraint néanmoins de ponctionner une partie croissante des rendements générés par les assurés actifs pour financer les rentes versées aux retraités, ce qui entraîne un effet de redistribution au détriment de la génération active. Il s'agit de corriger cette situation, non pas en diminuant le niveau des rentes, mais en augmentant le capital de prévoyance de chaque assuré afin qu'il ne soit plus nécessaire de toucher au capital des autres assurés.

L'autre défi à relever est d'améliorer la couverture des travailleurs – et bien souvent des travailleuses – qui touchent des salaires modestes, qui travaillent à temps partiel ou cumulent plusieurs emplois, ou qui recourent à de nouvelles formes d'emploi (travailleurs de plateforme). Pour ces personnes, l'accès à des rentes plus élevées passe aussi par une meilleure capacité de constituer un capital de prévoyance.

On constate ainsi que, dans tous les cas, un renforcement de l'épargne est nécessaire. Cela passe par des cotisations plus précoces, mais aussi par un calcul des cotisations sur l'ensemble du salaire (ou du moins sur une partie plus substantielle qu'aujourd'hui). C'est dans cette direction que devrait se concentrer la réforme de la prévoyance professionnelle.

Des mesures de transition ne sont acceptables qu'à deux conditions

La diminution du taux de conversion légal représente une réaction logique face à l'allongement de l'espérance de vie et aux faibles rendements financiers des capitaux de retraite. Mais le taux de conversion légal sert surtout à calculer de manière théorique le seuil minimal que les rentes doivent atteindre; le plus souvent,

les rentes effectives sont calculées différemment, de sorte qu'une adaptation du taux de conversion légal ne les modifierait pas forcément. À cela s'ajoute que la diminution envisagée, à 6%, serait insuffisante d'un strict point de vue actuariel. On peut dès lors se demander s'il est raisonnable d'en faire l'élément central de la réforme LPP 21.

Cette question est d'autant plus légitime qu'une réduction du taux de conversion implique tout de même une réduction des rentes pour un certain nombre d'assurés, ce qui ouvre logiquement la voie à des mesures de compensation pour la génération de transition. Or ce sont ces mesures qui constituent l'élément le plus délicat, le plus controversé et le plus coûteux de la réforme actuellement en discussion. Si le Parlement maintient le cap choisi et si des mesures de compensation se révèlent indispensables, alors celles-ci devront impérativement respecter deux conditions: servir uniquement à compenser des pertes effectives de prestations, et être financées de manière décentralisée par chaque caisse de pension, pour son propre effectif et avec la possibilité d'utiliser les provisions déjà constituées. Cela rend caduc le prélèvement de toute cotisation en faveur du Fonds de garantie.

Il convient d'insister ici sur le fait que la force du 2^e pilier vient précisément de sa structure décentralisée, où chaque caisse de pension possède son propre modèle, son propre organe de gestion, ses propres caractéristiques liées au profil professionnel et social de ses assurés. Cette spécificité contribue à l'excellence du système suisse de prévoyance et elle doit donc être préservée.

Pierre-Gabriel Bieri

PUBLIREPORTAGE

VOTRE NOUVELLE EXPÉRIENCE DU CAFÉ AU RESTAURANT, AU CAFÉ OU À LA MAISON

LE NOUVEAU MÉLANGE DE CAFÉ AMICI

Notre nouveau mélange, et propre création, AMICI combine les meilleurs cafés Arabica: neuf origines sélectionnées d'Amérique du Sud et centrale, d'Asie et d'Afrique. On retrouve les notes de cacao et le corsé des cafés sud-américains, l'élégante acidité, les fruits mûrs et le sucre caramélisé de l'Amérique centrale, le jasmin et la fraîcheur des arabicas africains, et enfin les notes épicées et de noix des cafés asiatiques.

L'amalgame des différentes provenances du mélange donne au café un goût doux et complexe avec une douceur distincte et une acidité agréable et délicate qui s'intègre bien à l'amertume de la torréfaction.



Pour la gastronomie le mélange Amici est disponible en boîtes de 2 kg (grains de torréfaction moyenne ou foncée) ou en nouveau système TEN, dosette de 10 grammes de café moulu, soit environ 40% de café en plus que les autres dosettes.



amici.ch

Toute l'équipe du journal
Le Cafetier
vous souhaite de
joyeuses fêtes de fin d'année.

www.lecafetier.net

facebook
Journal Le Cafetier

plus de
2000 actions
chaque semaine

34%
10.93
kg
Saumon entier vidé frais de Norvège, 2-3 kg

34%
1.09
pièce
Avocat Hass importé, 16 x

25%
5.95
kg
Cou de porc frais de Suisse, env. 2 kg

ALIGRO
Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran
Offre valable du 5 au 10 décembre 2022 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

HORAIRES D'OUVERTURE SPÉCIAUX ALIGRO SION:
Mercredi 7 décembre: 6.00 - 17.00
Jeudi 8 décembre: 10.00 - 18.00

Ronin
FOOD



Ici & Ailleurs

PINTES OUVERTES VAUDOISES



Le 1er, 2 et 3 décembre on déguste un menu 100% vaudois au prix de 20.- CHF seulement... à vos agendas! Chauffez vos fourchettes et aigüisez vos papilles, GastroVaud et ses partenaires nous ont concocté une nouvelle édition des Pintes ouvertes vaudoises. Le concept reste presque inchangé: du saucisson sec vaudois IGP, une fondue 100% Gruyère AOP vaudois, le pain de l'artisan boulanger ou les pommes de terre Charlotte, ainsi qu'un verre de chasselas.

Retrouvez la liste des établissements participants: www.pintesouvertes.ch/les-restaurants/

FRIBOURG

Terre de valeurs

LE CANTON DE FRIBOURG LANCE SA NOUVELLE MARQUE TERRITORIALE

À la fin du mois de novembre dernier, l'association Fribourgissima, forte de ses 14 partenaires, a lancé la nouvelle identité de marque du canton de Fribourg. De la gastronomie à l'économie, en passant par le tourisme, la culture ou le sport, tous les aspects du canton bilingue sont mis en avant sous le slogan « Fribourg, terre de valeurs - Freiburg, Land der Werte - Fribourg, land of values ». Fribourg est synonyme d'authenticité, de convivialité mais aussi d'innovation. En créant cette nouvelle marque, les partenaires entendent consolider et renforcer la démarche collective de promotion du canton.

LES VINS VAUDOIS CHEZ SOI EN QUELQUES CLICS

L'Office des Vins Vaudois (OVV) lance la première vinothèque en ligne 100% vins vaudois afin de revaloriser la qualité et l'innovation des produits locaux. Sur la plateforme vaudvins.ch, le client peut accéder facilement à un large choix de vins et se les faire livrer à la maison. Pour les vigneron·nes, c'est un outil clé en main pour la vente et l'amélioration de la notoriété de leurs produits. La première vinothèque en ligne 100% vaudoise de l'OVV propose à ce jour une vitrine d'une septantaine de vigneron·nes, et près de 200 références de vins pour son lancement. Elle sera complétée au fil des semaines avec de nouveaux vins.

www.vaudvins.ch



Muriel Hauser

Alors que les effets dévastateurs de la récente pandémie s'estompent peu à peu et que la branche de l'hôtellerie et de la restauration bénéficie dans sa globalité d'une indéniable reprise de ses activités, toutes les actrices et tous les acteurs de la profession ne sont pas logés à la même enseigne. Une frange d'entre eux, face à un manque de trésorerie ou à un changement de mode de consommation difficile à assimiler dans leurs entreprises, ne se relèveront pas de la débâcle dans laquelle ils se trouvent engoncés. Et comme si un malheur n'arrivait jamais seul, des défis majeurs de société, issus d'une nouvelle crise à laquelle les établissements publics se trouvent confrontés, devront être relevés sans tarder, au risque d'accentuer la fragilité de leur équilibre financier et de mettre une fois de plus en péril leur survie. Une adaptation des prix de vente paraît dans ce contexte inévitable pour compenser, du moins en partie, la hausse des coûts des marchandises, de l'énergie et du personnel déjà largement ancrée dans la réalité. Pour que le taux de fréquentation de la clientèle ne s'en trouve pas péjoré, il s'agira sans doute d'accompagner la démarche et d'expliquer les enjeux avec transparence.

Au cœur de ce marasme économique, sans perdre son énergie et sa confiance en l'avenir, GastroFribourg a entrepris sa mue et a en ce

moment de beaux dossiers sur le feu. La structure de la société fait l'objet d'une vaste réflexion à l'échelon cantonal comme à celui des sections. Cette analyse devrait à terme déboucher sur une redéfinition de ses organes et de leurs compétences respectives. La numérisation des bons-cadeaux est en phase de réalisation, de même qu'un nouveau site internet destiné à faciliter l'accès aux diverses prestations. Un travail de marketing orienté vers les membres devrait enfin permettre de mieux répondre aux attentes et aux besoins spécifiques de ces derniers.

Le métier de cafetier-restaurateur ou d'hôtelier est et demeure le plus beau métier du monde. Même si nous sommes confrontés à des doutes, même si la réalité vient ternir parfois cette conviction profonde, le plaisir qui se lit au quotidien dans le regard de toutes celles et ceux qui fréquentent nos établissements est là pour nous le rappeler et constitue notre plus belle récompense. J'espère qu'il en ira ainsi très longtemps encore et tout particulièrement durant l'année 2023 que je vous souhaite radieuse et pleine de satisfactions.

Muriel Hauser
Présidente de GastroFribourg

PROLONGATION DE L'HORAIRE D'OUVERTURE DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS DURANT LE MOIS DE DÉCEMBRE 2022 AINSI QUE LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Durant le mois de décembre 2022, tous les établissements publics de catégorie cafés-restaurants et bars, titulaires d'une autorisation d'exploiter au sens de la LRDBHD, sont autorisés à rester ouverts:

- a) jusqu'à 03h00 du matin, les nuits du vendredi au samedi et du samedi au dimanche;
- b) sans limite d'horaire, les nuits du 10 au 11 décembre (Escalade), du 24 au 25 décembre (Noël) et du 31 décembre 2022 au 1er janvier 2023 (Nouvel-An).

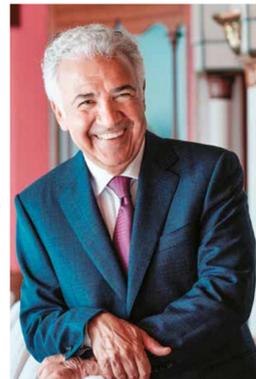


CAVIAR DU PALAIS

Le culte de la fraîcheur et de la qualité

Comme les huîtres, le saumon fumé ou le foie gras, le caviar a souvent sa place sur les tables des fêtes de fin d'année. Depuis plus de 30 ans, parmi les fournisseurs les plus courus du pays, on trouve le Caviar du Palais, à Montreux. L'établissement se targue de fournir le meilleur caviar d'Iran, du Sevruga au caviar osciètre impérial, en passant par le Beluga, produit de manière écologique dans les pêcheries traditionnelles du littoral de la mer Caspienne.

GEORGES POP



L'OSCIÈTRE, PRÉFÉRÉ DES GRANDS CHEFS

À l'image d'un scrupuleux banquier, notre homme se montre discret sur l'identité de ses clients. « Je vous dirais simplement que je fournis des hôtels, des restaurants, des distributeurs, mais aussi de plus en plus de particuliers, de tout le pays. Certains viennent même de loin », précise-t-il. Quelle est la variété la plus appréciée? « Cela dépend des goûts bien sûr! Mais les chefs aiment souvent travailler avec le caviar osciètre. Ils sont nombreux à me le réclamer ». Précisons que les œufs d'osciètre sont reconnaissables à leur couleur claire et à leur dimension, plus petite que celle du béluga.

UNE VENTE EN LIGNE TRÈS PROFITABLE

Également propriétaire du restaurant Le Palais oriental, Shahriar Gharibi confie que les ventes de caviar ont paradoxalement bénéficié de la pandémie. « Comme tous les restaurateurs, nous avons souffert en raison des restrictions. En revanche, comme nous offrons notre caviar en ligne, beaucoup de nouveaux clients se sont manifestés. Et ils sont devenus des clients réguliers ».

Georges Pop, originaire d'Iran, est une véritable encyclopédie consacrée au caviar. En recevant ses hôtes, il peut se montrer intraitable sur l'histoire et la production contemporaine de ce produit de luxe. Une anecdote? « Dans les années quatre-vingts, lorsque je travaillais à la Maison de l'Iran, à Paris, le saumon fumé était plus cher que le caviar. Il n'y avait pas d'élevages de saumon en ce temps-là. Aujourd'hui, avec la multiplication des élevages, le caviar a repris sa place (rires) ».

VAUD

« Pour nous, la saison du caviar commence à la mi-novembre et se poursuit jusqu'à Pâques. Dès le retour des beaux jours, les commandes reculent très sensiblement » explique Shahriar Gharibi, l'heureux propriétaire de l'établissement qui, année après année, dit constater une réjouissante croissance de sa clientèle. Son succès, il l'attribue au fait qu'il ne laisse rien passer lorsqu'il s'agit de

▲ Selon le maître des lieux, « On doit pouvoir compter séparément chaque grain d'un caviar. Sinon, la qualité ou la fraîcheur sont discutables ».

▲ Pour Shahriar Gharibi, le respect du produit et donc du client est la première des priorités.

► La salle de dégustation accueille les clients, dans un calme propice à la révérence due au caviar

Photos: © caviardupalais.ch

www.caviardupalais.ch
www.palaisoriental.ch



défendre la qualité du produit. « Lorsque je reçois mes clients dans notre salle de dégustation, je leur explique qu'ils doivent pouvoir compter chaque grain séparément. Un caviar qui colle ce n'est pas un caviar frais ».

COMMUNIQUÉ



LA PREMIÈRE TÊTE QUI PENSE EAU

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

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

Avantages de PURITY C IQ :
- Facilite la bonne installation du filtre grâce aux mesures et réglages automatiques
- Qualité constante de l'eau grâce aux mesures et ajustements continus

- Un service plus efficace et une meilleure rentabilité grâce à la transparence des données
- Moins de risque de tartre et une durée de vie prolongée

- Des clients encore plus satisfaits et une qualité du produit encore améliorée



Cetra Alimentari

LES MEILLEURES FROMAGES ITALIENS, SPÉCIALEMENT SÉLECTIONNÉS POUR VOUS.
DIE BESTEN ITALIENISCHEN KÄSE, FÜR SIE AUSGEWÄHLT.
I MIGLIORI FORMAGGI ITALIANI, SPECIALMENTE SELEZIONATI PER VOI.

www.cetra.ch

LOCATION/APPEL À CANDIDATURES

La Ville de Nyon met au concours la location de son futur établissement situé :

PLACE DU CHATEAU 1

- emplacement central attractif
- devant l'entrée principale du château
- café 30 places et terrasse 30 places
- mets simples, vins régionaux
- locaux équipés
- parking public à proximité
- bail commercial de 5 ans
- entrée prévue : été 2024
- petit matériel à la charge du locataire
- état neuf

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA

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

Gastroconsult
proche, compétente.

La Ville de Nyon met au concours la location de son futur établissement situé :

PLACE DU CHATEAU 10

- emplacement central attractif
- important potentiel
- café 55 places et terrasse 60 places
- idéal pour une cuisine soignée
- locaux équipés
- parking public à proximité
- bail commercial de 5 ans
- entrée prévue : été 2024
- petit matériel à la charge du locataire
- état neuf

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA

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

Gastroconsult
proche, compétente.



La commune de Plan-les-Ouates recherche un candidat pour la reprise de la gerance de sa buvette saisonnière sur la promenade des Marronniers

L'appel d'offres et toutes les conditions sont consultables sur le site internet sur la page Actualités : <https://www.plan-les-ouates.ch/actualites/appe-a-candidat-pour-la-reprise-de-la-gerance-de-la-buvette-saisonniere-de-la-promenade>.

Le délai de réception des dossiers est fixé au 16 janvier 2023.

Toute question ou demande de précision doit être adressée exclusivement par courriel à l'adresse: environnement@plan-les-ouates.ch, en mentionnant dans l'objet: Appel d'offres buvette saisonnière.

Aucune communication ne sera faite par téléphone à ce sujet.



JACQUELINE GORGONI

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

MOTS CROISÉS

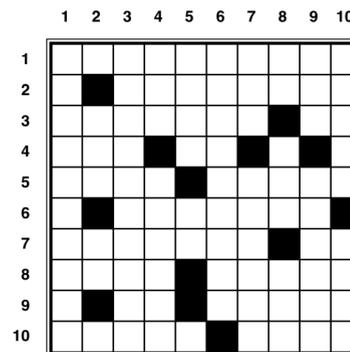
N°1242

Horizontalement

- Lieu d'exhibition. – 2. Mettrai de l'ambiance. – 3. Cajolerie. Personnel. – 4. Habitant. Conjonction. – 5. Département français. Mis à mal. – 6. Dieu ou planète. – 7. Affectés. Petite eau. – 8. Dieu des vents. Pas forcément indispensable. – 9. Épelé: elle vagabonde. Détention de mauvaise foi. – 10. Supprimées. Située.

Verticalement

- Promesse. – 2. Principe de vie. Grecque métamorphosée. – 3. Propre au géniteur. – 4. Un anglais. Austère. – 5. Titre de noblesse. Public relations. – 6. Espèce de singe. – 7. Ancêtre du TGV. Troncs. – 8. Terminaison de verbe. Rouge ou blanc, peut rendre noir. Pas là. – 9. S'est accrochée à l'Algérie française. Bons siffleurs. – 10. Contestera. Fleuve d'Afrique noire.



Solution des mots croisés N°1241



À VENDRE

A VENDRE
CHALET-RESTAURANT
Val Ferret (VS)
avec appartement,
32 couverts + terrasse
cafe.dol@bluewin.ch



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

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



ROUVIERE SLICING SA
Trancheuses semi-automatique
Manconi 330 IOK SA
Couteau de 330 mm
Fr. 8'965.-HT

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

COURS DE CAFETIER

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

UNE FORMATION:
4 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE !

226^e SESSION

Examens entre fin avril et début mai 2023

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

COURS MIXTE

CHF 1350.-

OU 1 350 - 750* = CHF 600.-

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

L'excellence dans la 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.coursdecfetiergeneve.ch
Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

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

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 13 janvier au 22 avril 2023
Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h45 et de 13h à 16h15



www.coursdecfetiergeneve.ch

T. 022 329 97 22

GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE D'AUTOMNE DES DÉLÉGUÉS

L'assemblée générale des délégués de GastroVaud est convoquée le

Lundi 12 décembre 2022 à 15h00
Centre professionnel GastroVaud à Pully

ORDRE DU JOUR

1. Introduction
2. Appel des délégués
3. Nomination des scrutateurs
4. Activités et actualités de la branche
5. Budget GastroVaud 2023
 - a) Présentation, par M. José Cruz, trésorier cantonal
 - b) Rapport de la Commission de gestion
 - c) Adoption du budget 2023
6. Election à la Commission de gestion
7. Immobilier Av. Général-Guisan 48
8. Politique des prix 2023
9. Autres communications du Président et du Comité directeur
10. Propositions individuelles

Au terme de l'assemblée, nous aurons le plaisir de vous convier à un apéritif

LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE ÉTAIT PRÉSENT À LA CITÉ DES MÉTIERS



Picenni Sydney, formation professionnelle et promotion de la relève GastroSuisse, et Stefano Fanari, Président de la commission de la formation professionnelle.



Stefano Fanari et un apprenti des Chefs Goutatoo.



Stefano Fanari et Céline Oberger, directrice et formatrice Hôtel-Restaurant Edelweiss.



Joël Merigonde, Président des confiseurs Genève et Stefano Fanari.

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893. Journal romand — 129^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. 119 le mm (2 col. minimum);
réclames Fr. 350 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

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

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

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

PACKAGING
VAC-STAR
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
Mauler
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
APPENZELER BIER
BRAUEREI LOCHER AG
9050 Appenzel
T. +41 71 788 01 40
info@appenzellerbier.ch
www.appenzellerbier.ch

CHAMPAGNE
POMMERY
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
HÜGLI NÄHRMITTEL AG
Bleichstrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegli.com
www.huegli-naehrmittel.ch

FOURNITURE EN COUPEAU
sknife
swiss knife
SKNIFE SA
Rue Neuve 5 - 2502 Bienne
T. +41 32 322 97 55
info@sknife.com
www.sknife.com

FRITEUSE
Valentine
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
Hygiène - Analyse - Formation
ECOBION
Rue du tunnel 15/17
1227 Carouge
T. +41 22 304 83 93
info@ecobion.ch
www.ecobion.ch

FOIE GRAS
ROUGIÉ
ROUGIÉ
Euralis Gastronomie
Bld de l'Europe - 64230 Lescar
T. +33 5 59 77 60 77
pro.rougie.fr

TRANSPORT
PETIT FORESTIER
PETIT FORESTIER SUISSE SA
Route du Molliou 30 - CP 94
1131 TOLOCHENAZ
T. +41 21 804 10 60
www.petitforestier.com

NOURRITURE
BIANCHI
G. BIANCHI SA
Chemin du Glapin 2A
CH-1162 Saint-Prex
T. +41 21 823 29 29
www.bianchi.ch

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

GROSSISTE
ALIGRO
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
schaerer
swiss coffee competence
SCHAERER SA
Allmendweg 8
4528 Zuchwil
T. +41 32 681 62 00
www.schaerer.com

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

CAVIAR
Palais Oriental
DÉS 1987
PALAIS ORIENTAL
Quai E. Ansermet 6
1820 Montreux
T. +41 21 963 12 71
www.palaisoriental.ch

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

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

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

ROUVIERE
ROUVIERE SLICING SA
Z.I. les Portettes
1312 Eclépens
T. +41 21 866 60 81
rouviereslicing@gmail.com
www.rouviereslicing.ch

FROMAGE
LE GRUYÈRE
SWITZERLAND
INTERPROFESSION DU GRUYÈRE
Place de la Gare 3
1663 Pringy
T. +41 26 921 84 10
interprofession@gruyere.com
www.gruyere.com

Vacherin Fribourgeois
INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
Rue de la Condémène 56
1630 Bulle
T. +41 26 919 87 56
info@vacherinfribourgeois.aop.ch
vacherin-fribourgeois-aop.ch

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

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

CONCEPTS CULINAIRES
SWISS GASTRO SOLUTIONS
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
le meilleur de la mer
LUCAS
Rue Blavignac 9-11 - 1227 Carouge
T. +41 22 309 40 40
contact@lucas.ch
www.lucas.ch

SANTOS
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@fairewiss.ch
www.faireswiss.ch

NEUCHÂTEL VINS • TERROIR
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



VOËUX GASTROVALAIS

André Roduit

Mesdames, Messieurs, Chers Membres,
L'année deux mille vingt-deux a été une année tournée vers l'avenir pour GastroValais.
L'équipe de GastroValais sera attentive et présente, pour vous accompagner et vous aider dans tous ces nouveaux défis qui arrivent.
D'abord avec la nomination d'un directeur et ensuite avec la modification de nos statuts. Depuis peu, un nouveau groupe de conduite est en fonction et aura pour principale tâche la pérennisation de GastroValais, le renouvellement de ses dirigeants et de son staff.
L'épisode Covid étant à peine terminé que de nouveaux défis se présentent à nous: hausse des prix des marchandises et de l'énergie, guerre en Ukraine, etc.

André Roduit
Président de GastroValais



VOËUX GASTRONEUCHÂTEL

Laurence Veya

Chères et Chers Collègues,
Chaque fin d'année nous invite à jeter un regard sur l'étape que nous venons d'accomplir. Avant de reprendre la route, il est utile de mesurer le chemin parcouru. Une année 2022 à nouveau compliquée, #jmadapte nous colle à la peau...
Je vous souhaite que 2023 soit pleine de bonnes choses, avec un zeste de passion, une louche de gourmandise et un panier garni de santé, paix, AMOUR et prospérité.
Belles fêtes à toutes et tous, et prenez soin de vous.
retrouver de la stabilité dans un climat plus serein.
Je vous souhaite que 2023 soit pleine de bonnes choses, avec un zeste de passion, une louche de gourmandise et un panier garni de santé, paix, AMOUR et prospérité.
Belles fêtes à toutes et tous, et prenez soin de vous.

Laurence Veya
Co-présidente GastroNeuchâtel

BOCUSE D'OR LYON
22 & 23 Janvier 2023

PHILIPPE ROCHAT

CHRISTOPH HUNZIKER
Candidat Suisse

PARTENAIRES

GASTRO SUISSE, BLANCPAIN, NESPRESSO, GASTRO Journal, S.PELLEGRINO, chanoyu, nectaflo, CHEF Gourmet, Sutter, Viande Suisse, Schüpbärg-Beiz, HUGENTOBLE, Rubico, ZUG, palexpo, LE GRUYÈRE, ecobion, VILLARS

TRANSGGATE

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

BIBLE GOURMANDE

Le Patrimoine culinaire suisse révélé

C'est un volume exceptionnel dans lequel sont exposés les coutumes culinaires helvétiques au fil des siècles. Un cadeau de Noël pour tous les gourmets passionnés d'histoire.

MANUELLA MAGNIN

LIVRE



www.patrimoineculinaire.ch

Le journaliste et écrivain alémanique Paul Imhof, spécialiste de la gastronomie et du vin, est un brin ému. Au terme de plusieurs années de recherche, et après avoir consacré 5 éditions à nos traditions séculaires gourmandes en allemand sous le titre Das kulinarische Erbe der Schweiz, le grand livre du Patrimoine culinaire suisse en français, dont il est l'auteur, vient de rejoindre les étagères des librairies. L'ouvrage de près de 700 pages, richement illustré, rassemble 450 entrées, plats, desserts, boissons et autres produits typiques de toutes les régions du pays, et ancre chacun de ces délices dans son contexte géo-historique.

Paul Imhof a sillonné notre belle Helvétie durant de longues années, interrogeant des artisans, des producteurs

locaux, des cultivateurs passionnés, des chocolatiers, des fromagers, des boulangers, confiseurs, ou encore charcutiers tout en s'appuyant sur des archives et dictionnaires.

Pour mémoire, l'Inventaire du Patrimoine culinaire suisse a été établi pour le compte de la Confédération et des cantons de 2005 à 2008. Il comprenait 400 produits. Cet inventaire constitue la base des textes de ce livre. L'auteur a utilisé d'autres sources et du matériel issu de ses archives tout en intégrant ses propres recherches et expériences.

Ce magnifique ouvrage a également nécessité un énorme travail de traduction, réalisé par Patrick Vallon qui a soigneusement transcrit en français quelque 2,7 millions

de caractères et bénéficié de la relecture attentive des membres de l'Association Patrimoine culinaire suisse.

Si vous voulez en apprendre plus sur notre identité culinaire, découvrir les secrets de fabrication de la chèvre à Genève, des biscuits à l'anis uranais, du cotechino, une saucisse tessinoise à la couenne de porc, et d'une kyrielle d'autres délices bien de chez nous, alors courez chez votre libraire. L'ouvrage, paru aux éditions infolio, est en vente au prix de CHF 79.-.

Ce projet a été soutenu financièrement par tous les cantons suisses ainsi que plusieurs institutions et fondations.

AMBASSADEUR DU TERROIR

La Baguette d'Or

PROPOSER UNE EXQUISE ET AUTHENTIQUE CUISINE CHINOISE ÉLABORÉE POUR L'ESSENTIEL AVEC DES PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ: C'EST LE DÉFI QU'A RELEVÉ, IL Y A BIEN TÔT DIX ANS, LIJUAN RUAN MORF, LA PROPRIÉTAIRE DU RESTAURANT LA BAGUETTE D'OR, À GENÈVE.

PAR GEORGES POP



Arrivée en Suisse en 1996 de son Hangzhou natal, pour suivre des études à l'école hôtelière de Crans-Montana, cette femme élégante, qui se dit perfectionniste, a pris la tête de l'établissement en 2015, dans le but de faire découvrir à sa clientèle les saveurs de certains des mets les plus raffinés de son pays.

«En Chine, il existe une multitude de traditions culinaires. L'ancien propriétaire, qui avait ouvert le restaurant en 1987, privilégiait la cuisine cantonnaise. Mon mari, le chef Liang Yongbo, étant originaire du Sichuan, nous nous sommes plutôt tournés vers la cuisine de cette province qui est plus relevée et épicée», explique Lijuan Ruan Morf qui précise: «Mon mari a suivi l'enseignement d'un maître qui lui a transmis le savoir de la cuisine ancestrale. Avant de me rejoindre, il était à la tête d'un très bon restaurant traditionnel».

PRODUITS LOCAUX ET RECETTES CHINOISES

Certaines épices et quelques végétaux exotiques, introuvables en Suisse, sont importés, tout comme le canard. Sinon la patronne de La Baguette d'Or, s'enorgueillit de n'utiliser que des produits locaux, de premier choix, pour des préparations élaborées le jour même. Le poulet est garanti

Genève Région Terre Avenir (GRTA), le bœuf et le porc sont également d'origine locale ou suisse, quant aux légumes ils proviennent pour l'essentiel de maraichers de la région ou des rayons du marché Aligro. Côté vins, la maison privilégie les crus genevois, notamment biodynamiques, et quelques vins naturels de France.

LA CUISINE TRADITIONNELLE DU SICHUAN

L'établissement propose deux cartes: une première traditionnelle, avec sa grande variété de potages, de nouilles, de volailles, de bœuf, de porc ou de crevettes, et une seconde dite «du Sichuan» qui privilégie le poivre indigène, les épices, le gingembre, les fritures, différentes méthodes de cuisson à la vapeur et à l'étouffée, ainsi que les produits conservés en saumure, par salaison, dessiccation ou fumage. Pour l'originalité, on s'arrêtera, par exemple, sur La triple Harmonie de Tripes, Palette & Langue de bœuf en marinade, sauce cacahuète, sésame, piments et poivre de Sichuan (image).

Outre le chef et la patronne, l'établissement emploie deux personnes en cuisine et autant en salle. Un service de commandes en ligne permet aux clients de faire leur choix pour des plats à l'emporter ou en livraison.



Le chef Liang Yongbo est un maître de la cuisine du Sichuan.

Déjà adolescente, Lijuan Ruan Morf voulait posséder son propre établissement. Elle a pu exaucer son rêve à Genève.



PHOTOS: © labaguettedorgeneva



Maurice Paupe

L'année 2022 touche gentiment à sa fin... Si je m'arrête un moment et je regarde en arrière, je remarque qu'une nouvelle fois, cette année a été chargée pour GastroJura.

Quelques temps forts

GastroJura, en collaboration avec GastroSuisse et HotellerieSuisse, a participé au Salon de la Formation professionnelle du Jura et du Jura bernois, qui s'est déroulé du 23 au 26 mars, à Delémont. À cette occasion, il a été organisé 2 concours dédiés aux apprenti-e-s de la branche. Le premier le traditionnel Concours des Métiers de bouche (concours destinés aux apprenti-e-s cuisinier-ère-s, boulanger-ère-s, pâtisseries et spécialistes en restauration) et pour la première fois dans notre canton, le Concours du Poivrier d'argent (concours pour nommer le meilleur apprenti cuisinier de 2^e année de Suisse romande et du Tessin). Tout a été mis en œuvre pour faire la part belle aux professions des métiers de bouche et ça a été une réussite! Quelle fierté, d'autant plus que la victoire a été jurassienne!

Au mois d'août la sortie d'été des membres de GastroJura qui a eu un franc succès. Je ne peux que vous inviter et vous inciter à y participer nombreux dans les années futures.

La remise des certificats de Responsable d'établissement public qui a vu 47 nouveaux certifié-e-s recevoir leur diplôme des mains du Ministre du Département de la formation, de la culture et des sports, Martial Courtet. Il faut croire que notre métier fait toujours envie... et ils ont raison, car nous exerçons le plus beau métier du monde! Je souhaite la bienvenue à tous ces nouveaux restaurateurs qui j'espère, trouveront l'épanouissement souhaité et bon vent dans cette nouvelle aventure!

Revenons maintenant sur le dossier COVID, car je ne peux écrire mon bilan en passant sous cape les remboursements des cas de rigueur et des prêts COVID qui ont débuté ce printemps. Ces prêts ont été très utiles en 2020 et 2021 pour nous apporter les liquidités nécessaires au fonctionnement de nos établissements publics, mais qui grèvent/plombent actuellement nos comptes avec des dettes. Ce dossier reste un dossier encore très épineux pour GastroJura.

La suite... 2023, à quoi faut-il s'attendre?

On sort d'une crise pour entrer dans une autre crise. Une crise qui apporte son lot d'augmentations à tous les échelons... Une crise qui nous obligera à augmenter nos prix. Une crise qui nous obligera à travailler d'autres produits et autrement. Travailler des produits en circuit court, du terroir et surtout des produits qui nous laisseront une plus grande marge.

Concernant les augmentations, il est également prévu une hausse des salaires pour notre personnel qui le mérite bien, car n'oublions pas que lui aussi, est passé par de drôles de moments. Je tiens ici à souligner l'importance du personnel qui travaille dans nos établissements, car c'est aussi grâce à eux que nous pouvons travailler! L'augmentation de l'électricité, du gaz, des matières premières, etc. Malheureusement, nous sommes contraints d'encourager nos membres à augmenter leurs prix pour l'année prochaine... Décision impopulaire, mais obligatoire pour la survie des établissements publics.

Maintenant un gros dossier qui occupera GastroJura en 2023: la révision de la Loi sur les auberges. Nous aurons besoin de vos commentaires et remarques.

J'en arrive maintenant aux remerciements: un grand MERCI aux membres de mon Comité, ainsi qu'aux collaboratrices du secrétariat cantonal pour leur précieuse collaboration, pour les débats fructueux et pour leur disponibilité.

Et maintenant à vous cher-ère-s membres et cher-ère-s collègues, je vous souhaite à vous et à vos familles de belles fêtes de fin d'année pleine de joie, de bonheur, de bonne humeur, de surprises, de courage et surtout une santé de fer! Je vous souhaite encore de bonnes affaires et beaucoup de plaisir dans vos entreprises.

Bonne année 2023.

Maurice Paupe,
Président de GastroJura

HOME OF
CONSUMER GOODS

ambiente
the show

3.-7. 2. 2023
FRANKFURT / MAIN

HORECA welcomes the crew

Ici, le menu se compose de ressources commerciales, d'innovations et de tendances – et les grandes thématiques de la branche telles que la durabilité et l'hospitalité novatrice figurent également à la carte: voici Ambiente, le rendez-vous global qui cible l'hôtellerie, la restauration et les services traiteurs.

Découvrez le salon Ambiente:
ambiente.messefrankfurt.com/horeca
info@ch.messefrankfurt.com
Tél. +41 44 503 94 00



horeca

messe frankfurt

Retour en images



Denis Beausoleil, Estelle Guarino et Laurent Terlinchamp.

FUTURS RESTAURATEURS À LA RENCONTRE DU TERROIR

C'est une initiative commune de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) et de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) qui a fait mouche. Le 21 novembre dernier, 84 personnes, fraîchement diplômées ou en passe de le devenir, ont été accueillies au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Genève par Laurent Terlinchamp, président de la SCRHG, Denis Beausoleil, directeur de l'OPAGE et Estelle Guarino, cheffe de projet à l'OPAGE.

Objectif de cette soirée récréative et gourmande: féliciter les apprenants et leur faire découvrir la richesse du terroir genevois. Au menu: de la fondue de la ferme Bieri, des burgers à la Longeole IGP, de la charcuterie de la Boucherie du Palais, des fromages des Laiteries Réunies. Les personnes présentes ont également pu déguster des crus de Christian Guyot à Bernex et de La Cave de Genève.

Une super soirée et une super ambiance. Tous les futurs professionnels de la restauration, formés par la SCRHG, sont repartis avec un bon de CHF 50.- à faire valoir chez les producteurs genevois!

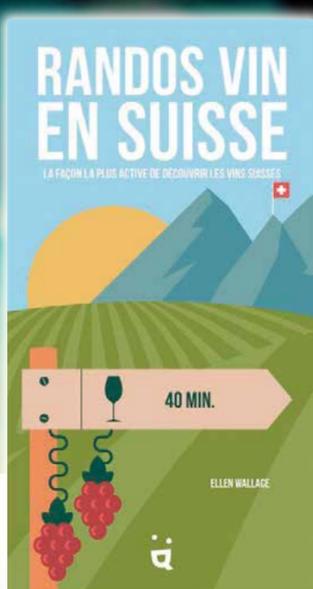
M. M.



Laurent Terlinchamp et Denis Beausoleil (à gauche). Les membres du comité de la Société des Cafetiers avec Jacqueline Gorgoni et derrière à sa gauche Stéphane Jan.

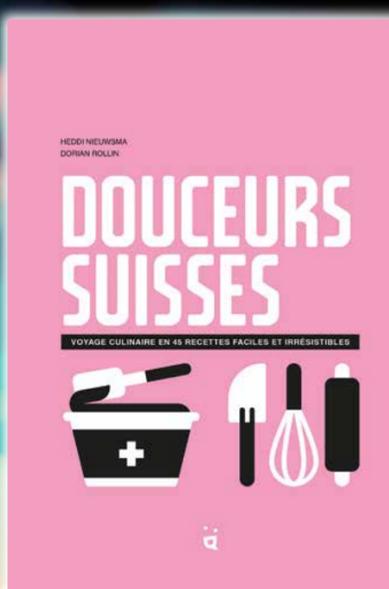


DES LIVRES SOUS LE SAPIN



RANDOS VIN EN SUISSE

Marcheuse invétérée et dégustatrice de haut vol, Ellen Wallace était la personne clé pour rédiger cet ouvrage passionnant. Essayiste, écrivaine, journaliste et éditrice, Ellen est aussi juge pour des compétitions internationales de vins, et met son expertise à disposition de magazines spécialisés dans le domaine. Américaine d'origine, elle vit en Valais dont elle arpente les sentiers jour après jour. Pour ce magnifique guide, la fringante septuagénaire a avalé pas moins de 675 km à travers tout le pays. Elle a choisi les vins et les caves afin de proposer une sélection représentative des cépages et des régions viticoles au travers de 50 itinéraires. Chaque parcours présente des informations sur la randonnée, une description détaillée de la balade incluant des informations touristiques et une présentation de la cave et du vin choisi. Un ouvrage à offrir tant aux randonneurs qu'aux œnophiles.



UNE AMÉRICAINE AU PÉTRIN

L'Américaine Heddi Nieuwsma, qui a débarqué en Helvétie en 2012, s'est prise de passion pour notre gastronomie. En octobre 2020, elle nous régala avec ses 42 recettes croustillantes de pains maison. Elle n'a pas quitté le pétrin et le four depuis. En témoigne son dernier ouvrage qui vient de paraître aux éditions Helvetiq. Des croustillants biscuits aux noisettes

aux surprenants caracs, on trouve en Suisse une irrésistible collection de gourmandises sucrées. Ce livre dénombre 45 recettes et histoires de gâteaux, pâtisseries, tartes, pains et bien plus encore, rassemblées par Heddi. Avec ses magnifiques photos et ses spécialités des quatre régions linguistiques, l'ouvrage présente un délicieux melting-pot d'influences culinaires. Certaines recettes sont des interprétations classiques de desserts mondialement célèbres, beaucoup d'autres sont peu connues au-delà de leur région. L'auteure nous livre en bonus des histoires passionnantes derrière ces douceurs populaires. À savourer sans modération!