

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECADEC - CPA
www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01
30
1988-2019
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° 1 • 13 janvier 2023

Gastroconsult
proche. compétente.


Fiscalité
Comptabilité
Conseils

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

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



GENÈVE
> Page 3
Plein feu sur les
apprentis talentueux



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
13^{ème} nuit de la longeole
Dès 17h: Marché du terroir
Dès 20h: Menu dégustation (sur inscription)
Animation à bar
La Nuit de la Longeole



Après deux années ternies par la pandémie de Covid-19, La Nuit de la Longeole revient pour une 13^{ème} édition à la salle polyvalente d'Aire-la-Ville. L'Amicale des sapeurs-pompiers de la commune, en partenariat avec la Communauté Interprofessionnelle de la Longeole (CIL), remettent l'icône des assiettes genevoises au calendrier le samedi 4 février 2023.

Vous y retrouverez un marché du terroir en début de soirée avant de vous emballer les papilles par un menu, comprenant verre de bienvenue / entrée / plat / dessert / café, dont la pièce maîtresse est une assiette garnie de 7 longeoles IGP sélectionnées parmi les charcutiers genevois. Saucisses que vous pourrez comparer et noter avant que les producteurs ne soient révélés. La soirée sera animée par une tombola et un orchestre! Menu à CHF 50.-

Inscription: <https://etickets.infomaniak.com/shop/iF2MQ8PJVX/>

Le salaire minimum en sursis



Les parlementaires fédéraux ont accepté la motion Ettlín qui veut faire primer les CCT sur les accords régionaux. Une victoire d'étape pour GastroSuisse.

M. M.

SUISSE

Le 14 décembre 2022, le Conseil national a confirmé la décision du Conseil des États, estimant que les dispositions d'une CCT déclarée de force obligatoire (CCT DFO) concernant le salaire minimum, le 13^e mois et les vacances doivent primer sur celles du droit cantonal en cas de divergence. Il a donc adopté une motion en ce sens.

UN LONG PROCESSUS

La décision du Parlement fédéral d'accepter la motion Ettlín a suscité des interrogations quant à ses conséquences sur le salaire minimum à Genève.

Le principe de cette motion n'est pas encore en vigueur, explique l'Office cantonal genevois de l'inspection et des relations du travail (OCIRT) dans un communiqué. En effet, après son acceptation par le Parlement fédéral, elle doit désormais faire l'objet d'une loi d'application, qui devra être soumise aux milieux concernés, puis au Parlement, et éventuellement au peuple en cas de référendum. Ce processus va donc encore prendre du temps.

La motion Ettlín ne supprime pas les salaires minimaux mais créera, une fois la loi d'application en vigueur, une dérogation en faveur des CCT pour les salaires. Cela ne concernera donc que des secteurs comme l'hôtellerie/restauration ou la coiffure aujourd'hui, qui sont couverts par des CCT nationales de force obligatoire contenant des salaires inférieurs au salaire minimum légal.

A ce jour, et jusqu'à nouvel avis, le salaire minimum genevois reste applicable à toutes les entreprises du canton.

PARTENARIAT SOCIAL CONFORTÉ

Pour GastroSuisse, le partenariat social est un modèle de réussite qui garantit la paix sociale depuis plus de 100 ans. Les CCT

DFO sont l'un des éléments essentiels de ce partenariat social. Ces conventions ne sont pas de simples accords entre particuliers. Elles sont contraignantes pour l'ensemble de la branche, sur décision du Conseil fédéral. Les réglementations cantonales qui annulent des dispositions des CCT étendues sapent la déclaration de force obligatoire du Conseil fédéral. Une telle situation complique grandement la tâche des entreprises actives au niveau interrégional et suscite de nombreuses incertitudes juridiques pour ces entreprises. En outre, de telles interventions défavorisent les branches dotées d'une CCT DFO par rapport à celles qui n'en ont pas.

En effet, elles ne tiennent pas compte du fait que les CCT déclarées de force obligatoire fixent les rapports de travail de manière globale et qu'elles garantissent des normes minimales qui vont au-delà des salaires minimaux, ce qui n'est pas le cas pour les branches sans CCT.

kg
8.99

Carré de porc
désossé
env. 3,5 kg



Toutes les offres TVA exclue



50 g

-.75

22%

Kägi fret
24 x 50 g



kg

-.95

Oranges blondes
«Navelinas»
Espagne
15 kg net



16.1-21.1.2023

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



Les bonnes intentions ne font pas une bonne information

Le Nutri-Score vise à indiquer, à l'aide d'une échelle de couleurs allant de A à E, le degré d'équilibre des aliments. Le but est d'aider les consommateurs à comparer et à choisir leurs achats en connaissance de cause. Autre effet souhaité: inciter à adapter les recettes. La mise en œuvre de cette idée bien intentionnée souffre toutefois de distorsions systématiques, si bien qu'il apparaît prématuré de lui consacrer une large campagne d'information.

Nutri-Score: une évaluation objective et compréhensible?

Dans son rapport du 2 décembre dernier, le Conseil fédéral rappelle que le Nutri-Score consiste en un étiquetage apposé sur le devant des emballages alimentaires, ayant pour but de permettre des choix plus sains lors des achats. Cette indication contribue à la réalisation des trois objectifs de la Stratégie alimentaire suisse 2017-2024, à savoir renforcer les compétences nutritionnelles, améliorer les conditions-cadres et impliquer la filière alimentaire. Le Nutri-Score complète donc cette stratégie, de même que la Stratégie nationale de prévention des maladies non transmissibles. Le Conseil fédéral s'est déjà prononcé à plusieurs reprises en faveur de cet outil.

Le Nutri-Score a un caractère facultatif et la décision de l'apposer ou non sur un produit relève du choix des entreprises. Toutefois, tous les produits d'une même marque enregistrée doivent être étiquetés, de sorte que le Nutri-Score ne figure pas seulement sur les produits «phares», mais sur toutes les catégories et gammes de produits.

La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle sont des informations obligatoires sur les emballages alimentaires, qui permettent d'évaluer la composition équilibrée ou non d'un produit. Mais on estime que la moitié des consommateurs a des difficultés à interpréter ces informations. Le Nutri-Score est précisément conçu pour remédier à cela, en tant que complément facultatif et facile à comprendre; il est fondé sur une approche scientifique et déjà utilisée dans d'autres pays européens. Il donne une évaluation objective et

compréhensible de la composition d'un aliment, indépendamment de son origine, permettant ainsi une comparaison rapide de produits similaires.

Des résultats incohérents

Ces bonnes intentions sont pourtant entachées de multiples absurdités. Par exemple, le Nutri-Score évalue les boissons et les aliments selon des algorithmes différents. Il en résulte des distorsions systématiques. Celles-ci sont frappantes dans les produits à base de fruits: lorsque ceux-ci sont réduits en purée, selon que cette purée est vendue comme smoothie ou comme purée, elle obtient un Nutri-Score différent. Les smoothies sont traités comme des boissons et obtiennent généralement un C, un D ou un E, alors que la compote de pommes est considérée comme un aliment et obtient un A.

Un problème similaire existe avec les produits laitiers. Si un produit à base de lait, de café ou de chocolat est classé comme boisson, il obtient un D ou un E. S'il est considéré comme un aliment, il obtient un B ou un C.

La seule boisson qui obtient la lettre A est l'eau. Il semble dès lors complètement illogique que du jus de pomme dilué avec de l'eau (Schorle) obtienne un moins bon résultat qu'un jus de pomme naturel pur. Mais cela vient de ce que le Nutri-Score accorde une grande importance à la proportion de fruits, ce qui entraîne un meilleur résultat pour le jus pur.

Une entrave à l'innovation

Le Nutri-Score prévoit certes une évaluation positive de la proportion de fruits ou de légumes dans les boissons, mais les calories et les sucres, interdépendants dans le cas des boissons non alcoolisées, sont pondérés de telle manière qu'on peut difficilement améliorer

le classement en retravaillant la recette. Cela signifie que le Nutri-Score rate un de ses objectifs en n'incitant pas suffisamment les fabricants à adapter leurs recettes de boissons rafraîchissantes pour y réduire le sucre. Même une nouvelle recette avec 50% de sucre en moins ne permet pas d'obtenir une amélioration substantielle sur l'échelle Nutri-Score. Dès qu'une boisson contient plus de zéro gramme de sucre, on obtient un C, même si la teneur en sucre n'est que de 0,1 gramme par décalitre.

Pour faire bonne mesure, le Nutri-Score et le règlement européen sur les allégations nutritionnelles et de santé (Health Claims) ne sont pas harmonisés. Certains produits considérés comme pauvres en calories (low energy / moins de 20 kilocalories par décalitre) selon le règlement de l'UE se voient attribuer un C ou un D sur l'échelle Nutri-Score. Les produits pauvres en calories, mais aussi pauvres en sucre (reduced sugar) peuvent obtenir un D.

De telles contradictions entravent l'innovation dans les entreprises et n'améliorent pas la pertinence des décisions d'achat. De plus, les produits traditionnels se trouvent moins bien évalués, ce qui entraîne quelques fortes résistances, notamment en Italie. La Commission européenne a finalement renoncé à proposer le Nutri-Score comme nouveau système d'étiquetage alimentaire. Alors, avant que la Confédération ne dépense des millions pour lancer une vaste campagne d'information, il est indispensable de corriger d'abord les incohérences systématiques du classement Nutri-Score.

Olivier Savoy
Traduction: Pierre-Gabriel Bieri



LE SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS FAIT LE PLEIN DE VISITEURS

Les organisateurs du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, qui s'est tenu à Espace Gruyère de Bulle, du 30 novembre au 4 décembre dernier, affichent un large sourire. La manifestation a attiré plus de 41 000 visiteurs à la découverte de quelque 5000 produits proposés par les 300 exposants inscrits à cette 22^e édition. Les trois hôtes d'honneur, L'Espagne, avec ses produits authentiques, le SwissBier-Museum (photo), vitrine de la tradition brassicole suisse, ainsi que le Musée en plein air de Ballenberg, ouvert sur les traditions alimentaires nationales, ont attiré un vaste public.

Autre point fort: la présence du sculpteur français sur fruits et légumes Olivier Herbomel, dont les créations lui ont valu de nombreux prix, au championnat d'Europe en 2009, au championnat du monde en 2010, ainsi qu'aux Olympiques culinaires en 2012 et en 2020. Le Concours des apprentis et apprenties en boulangerie-pâtisserie-confiserie et commerce de détail, sur le thème «les villes du monde» a permis de distinguer les jeunes artisans d'une dizaine d'établissements. Forts de ce succès, les responsables de la manifestation préparent déjà la 23^e édition du Salon, prévue du 1^{er} au 5 novembre 2023.

GP

plus de

2000

actions

chaque semaine

Spécial

Asie



26%

19.90

kg

Parisienne de bœuf frais de Suisse/Allemagne/Autriche



31%

11.90

1 kg

Shiitake d'Espagne/Pologne



43%

23.90

kg

Filet de thon frais de l'Océan Indien Est



Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran

Offre valable du 16 au 21 janvier 2023 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit



Le jury.

LE CHEF'S GOUTATOO CHALLENGE

Plein feu sur les apprentis talentueux

Quatre apprenti-e-s cuisinier-ère-s genevois de 2^e année se sont affrontés au Cook'n show des Automnales. Une belle mise en lumière pour les métiers de la restauration !

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Le 20 novembre dernier, 3 cuisinières et 1 cuisinier en formation avaient rendez-vous à PALEXPO pour un savoureux concours imaginé par le chef Vincenzo De Rosa (Café de la Place à Plan-les-Ouates) et ses complices Goutatoo. Ces joutes avaient pour objectif de promouvoir les talents de demain et d'offrir au gagnant la possibilité de se présenter à la finale Escoffier Young talent. Au terme de cinq longues heures fortes en émotion, c'est Soraya Moreira de Paiva, 17 ans, qui s'est distinguée en remportant le premier prix. La jeune femme effectue son apprentissage en restauration collective sur trois sites de formation (Collège Rousseau, École de commerce et CFP-SHR). Si la confection des pièces de finger food ne lui a pas souri, elle a en revanche brillé en livrant un œuf mimosa façon Robuchon quasi parfait.

Le thème « volaille du Nant d'Avril cuite sur coffre » a été bien maîtrisé avec toutefois un petit bémol. La sauce était quasi inexistante et les samossas n'ont pas pu être confectionnés comme la candidate le souhaitait, faute de feuilles de bricks, remplacées à la hâte par des feuilles de riz.

Qu'importe, sa prestation a convaincu le jury trié sur le volet (voir encadré). Soraya Moreira De Paiva pourra, si elle le souhaite, représenter Genève au prochain Young Talent Escoffier Suisse, au Tessin.

JURY DU CONCOURS

En cuisine

Marc Ramade
Kevin Veronese
Enzo Cianci

Dégustation

Jean-Marc Bessire – Le Cigalon
Pierre-Alain Favre – Président des Escoffier Suisse
Philippe Ligron
Pasquale Altomonte – Finaliste Bocuse d'Or 2021
Martial Facchinetti – Four Seasons Genève
Julien Schilacci – Hôtel Bois Joli
Laurent Terlinchamp – Président Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève
Manolo Lao – La Mobilière Genève
Alain Giroud – TDG
Dao Nguyen – Master Chef 2022
Valérie Blanc – Éditrice Juste Du Goût



▲▲ De g. à dr.:
Laurent Terlinchamp,
Vincenzo De Rosa, Soraya De
Paiva, Pierre-Alain Favre et
Jean-Marc Bessire.

▲ Pierre-Alain Favre,
Laurent Terlinchamp
et Jean-Marc Bessire.

▲▶ Soraya De Paiva.

Photos: © goutatoo.ch

«UN TREMPLIN POUR L'AVENIR»

Pour Vincenzo De Rosa, ce concours est un véritable tremplin pour la future carrière des apprentis. « Les jeunes prouvent en s'affrontant qu'ils sont capables de résister au stress et à la pression. Ils font également la démonstration de leurs talents et se font souvent repérer par des employeurs potentiels », argumente le chef de Plan-les-Ouates.

Pour la profession de cuisinier, c'est également une belle carte de visite qui insuffle aux jeunes l'envie de se former à ce métier.

Rendez-vous est déjà pris pour une nouvelle édition en 2023. Les apprentis de 1^{ère} année seront incités en juin à déposer un pré-dossier de candidature. C'est Lionel Jan, l'un des professeurs principaux de cuisine au Centre de formation professionnelle services et hôtellerie-restauration (CFPSHR), qui effectuera la sélection des candidats.

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève s'est associée au concours 2022. Son président, Laurent Terlinchamp, a remis un bon cadeau à chacun des candidats afin qu'ils aillent aiguiser leurs papilles chez les Ambassadeurs du Terroir genevois.

COMITÉ D'ORGANISATION

Président: Vincenzo De Rosa – Café de La Place
Président du jury: Pierre-Alain Favre – Président des Escoffier Suisse
Parrain/Marraine: Alain Giroud / Dao Nguyen
Secrétaire: Lionel Jan – CFPSHR
Coordinateur: Jean-Marc Bessire – Le Cigalon
Membre: Marc Ramade – Chef Consultant
Membre: Martial Facchinetti – Four Seasons Genève
Membre: Olivier Jan – L'Atelier de Joël Robuchon
Membre: Enzo Cianci – Fabbrica Pasta
Membre: Kevin Veronese

LES SPONSORS DE L'ÉDITION 2022

ALIGRO – DUPASQUIER ET CIE SA – ULTRALABEL FOOD SA – LA MOBILIÈRE – ECOTEL – GOUTATOO – LÉGURIVIERA SA – PRINTISSIMO SA – SKNIFE – PFEIFFERTEXTIL AG – LA PLACE – BOULANGERIE ROCCO GUERRAZZI – G D'O BOISSONS – VIVADIS – OPAGE – KORONEKES – SOCIÉTÉ DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE – ULTRAMARINE – TRUFINESSE

//goutatoo.goutatoo.ch



ICI Ailleurs



LE BOCUSE D'OR AU SIRHA LYON: LES 22 ET 23 JANVIER 2023

Parce que la France et la ville de Lyon sont le théâtre d'expression de toutes les cuisines du monde Paul Bocuse a imaginé en 1987, à l'occasion du salon devenu depuis le Sirha Lyon, une compétition mondiale de chefs cuisiniers qui cassent les codes du moment.



Le Bocuse d'Or a choisi la cheffe triplement étoilée Dominique Crenn en tant que Présidente d'Honneur de sa prochaine édition, pendant Sirha Lyon. Incarnation parfaite des valeurs d'ouverture internationale, de féminisme, d'excellence et de modernité en cuisine, elle est la cheffe idéale pour assurer la Présidence d'Honneur de la Grande Finale du Bocuse d'Or.

Le Bocuse d'Or 2023 s'annonce riche en nouveautés et plus que jamais en phase avec les tendances sociétales de la cuisine. Le prestigieux concours se renouvelle toujours plus pour renforcer son rôle de laboratoire d'excellence et d'inspiration pour la restauration de demain.

www.bocusedor.com

SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL
WWW.NEUCHATELNONFILTRÉ.CH

1^{er} vin suisse de l'année
NON FILTRÉ
Neuchâtel

DÉGUSTATIONS PUBLIQUES

18 janvier 2023 17h à 20h Neuchâtel Chez Facchinetti automobiles Portes Rouges	19 janvier 2023 17h à 20h La Chaux-de-Fonds Les Anciens Abattoirs
--	---

TRAITS DE CARACTÈRE

A DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

Suisse. Naturellement.

1^{ER} VIN SUISSE DE L'ANNÉE: LE NEUCHÂTEL NON FILTRÉ

Pour l'amateur, tout comme pour le connaisseur, le Neuchâtel Non Filtré se caractérise d'abord par sa folle fraîcheur et sa rondeur soyeuse.

Les dégustations publiques du NON Filtré auront lieu les 18 et 19 janvier 2023.

Réservez dès aujourd'hui votre billet ou offrez-le pour les fêtes à vos proches sur www.neuchatelnonfiltre.ch!

Vous trépignez d'impatience de déguster ce nouveau millésime? Alors pré-commandez votre carton panaché de dégustation. Il sera livré à partir du 20 janvier.

www.neuchatelnonfiltre.ch

JURASSIC SODA

Le soda
de l'arc jurassien



Les limonades bios de Jurassic Soda à la conquête du marché romand

Déjà propriétaires d'une brasserie artisanale, deux jeunes jurassiens bernois se sont lancés, au mois de juin dernier, dans la production d'un nouveau soda artisanal pétillant et éthique. Leur marque, Jurassic Soda, connaît un succès grandissant. Une cinquantaine de points de vente, ainsi que plusieurs restaurateurs se sont déjà convertis aux quatre saveurs subtiles de ces limonades produites à Moutier dans un souci d'authenticité.

GEORGES POP

JURA BERNOIS

« Nous nous rendons régulièrement à Berlin. C'est une ville que nous aimons beaucoup. Dans les épiceries berlinoises, nous nous sommes aperçus qu'il existait une vaste gamme de sodas naturels au vrai goût de fruit. Nous avons donc eu l'idée d'en fabriquer nous aussi. Pendant la pandémie, nous avons profité du confinement pour procéder à divers essais. Ils ont été concluants. En octobre, nous avons même dû acquérir un nouveau matériel pour accroître notre production. Nous en sommes actuellement à plus de 4000 bouteilles par mois », explique Héléne Ruch, co-fondatrice, avec son compagnon Kevin Kocher, de la nouvelle marque.

UN PRESSAGE À LA MAIN

La micro-entreprise prévotoise propose déjà quatre saveurs: rhubarbe, maté, citron (aromatisé au tilleul et au raisin), ainsi que cola. Le jeune couple se flatte d'ailleurs d'être le seul à produire un cola authentiquement naturel. « Tous nos fruits sont bios, et lorsqu'ils ne sont pas locaux, ils sont issus de filières équitables. Le pressage se fait à la main et la pétillance est obtenue par carbonatation », indique Héléne, précisant que tout le travail se fait à deux, sans recours à une aide extérieure: « Il est vrai que nous avons des semaines bien remplies », avoue-t-elle en riant.



C'est l'été dernier qu'Héléne Ruch, et son compagnon Kevin Kocher, ont lancé la marque Jurassic Soda. © hkbrewery.ch

RÉCOMPENSÉS POUR LEUR CONTRIBUTION À L'ÉCONOMIE DE LA RÉGION

Les journées du jeune couple sont d'autant plus chargées qu'avant de se diversifier, Héléne et Kevin avaient fondé en 2018, dans une ancienne ferme à Moutier, la micro-brasserie H&K Brewery. Les bières de leur gamme sont exclusivement brassées et embouteillées à la main. Leurs efforts viennent d'ailleurs d'être récompensés: un prix doté de 10 000 francs, partagés avec l'herboristerie Fenaison bleue de Mattembert (JU), leur a été attribué par le Conseil consultatif des Jura-siens de l'extérieur pour leur contribution au développement économique, culturel et social de la République et Canton du Jura, que la commune de Moutier doit rejoindre en 2026.

www.hkbrewery.ch

FORMATION CONTINUE

La clé du succès

*On ne le dira jamais assez:
un personnel bien formé contribue
grandement à la réputation d'un
établissement de restauration.
Et la meilleure adresse pour parfaire
ses connaissances est Hotel & Gastro
formation basée à Lonay.*

MANUELLA MAGNIN

VAUD

Hotel & Gastro formation Suisse s'engage depuis plus de 90 ans pour la formation dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. L'institution est portée par HotellerieSuisse, GastroSuisse et Hotel & Gastro Union. Grâce à l'offre de formation et de perfectionnement complète et flexible pour les différentes fonctions de l'hôtellerie et la restauration, les personnes sont encouragées à développer leurs compétences spécialisées. Dans une perspective d'avenir, les programmes de formation correspondent aux exigences du marché. Les enseignants sont tous porteurs du brevet fédéral de leur spécialité et d'un complément en formation d'adultes. Ils garantissent des prestations d'un niveau de qualité élevé. Ces formations sont subventionnées par la CCNT pour les candidats issus d'établissements membres, ainsi que par la Confédération. Elles bénéficient toutes d'une reconnaissance au niveau national.

Pour compenser l'absence de ses forces vives appelées à suivre les cours à Crissier et Bussigny (cuisine) ou Pully (service), l'employeur reçoit une indemnité de CHF 168.- par jour pour remplacer le collaborateur.



▲ Hotel & Gastro formation suisse est basé à Weggis.

Photos: © Hotel & Gastro formation

DIPLOMES ET BREVETS

Les formations supérieures (brevet fédéral) sont accessibles pour les professionnels de la cuisine, du service et de l'intendance. Elles se déroulent sur 18 mois, à raison de 2 jours toutes les 2 semaines. Les candidats au brevet fédéral suivent 5 modules pour la cuisine, 5 pour le service et 8 pour l'intendance. Lors de l'examen final, ils doivent défendre un dossier de réflexion sur leurs acquis, portant sur la mise en application de ceux-ci au sein de leur établissement.

Pour accéder à ces formations continues, un certain nombre de prérequis sont exigés, à l'instar par exemple d'un CFC ou d'un certificat équivalent pour un cuisinier, suivi d'une expérience de 3 ans en emploi (<https://www.hotelgastro.ch/fr/brevet-federal>).

Bon an mal an, une cinquantaine de candidats s'engagent sur cette voie auprès d'Hotel&Gastro formation en Suisse romande, et ce pour les métiers de la cuisine, du service et



de l'intendance. Les plus ambitieux se lancent ensuite à la conquête du diplôme fédéral (<https://www.hotelgastro.ch/fr/diplome-federal>).

Quelle que soit la formation choisie, elle représente un atout non négligeable, non seulement pour les professionnels qui peuvent aspirer à des fonctions plus gratifiantes, mais aussi pour les patrons. « Avec du personnel bien formé, à même d'assumer des postes de cadres, les restaurateurs peuvent se consacrer pleinement au développement stratégique de leur entreprise », se réjouit Olivier Lehrian, responsable romand d'Hotel & Gastro formation à Lonay.

www.hotelgastro.ch

AMBASSADEUR DU TERROIR

La Sixième Heure

OUVERT IL Y A UNE VINGTAINE D'ANNÉES À LA PLACE DES PHILOSOPHES, LA SIXIÈME HEURE EST UN CHALEUREUX PETIT ÉTABLISSEMENT, POUR LE MOINS SINGULIER DANS LA MESURE OÙ IL ASSOCIE UNE ESPACE DE RESTAURATION À UNE BOUTIQUE DE BROCANTE.

PAR GEORGES POP

Fin gourmet au parcours atypique, Uros Krajinovic fait partie de la nouvelle équipe qui, il y a quelques années, a repris les lieux pour y proposer une cuisine savoureuse et imaginative.

«Les anciens propriétaires proposaient une carte très sommaire. Désormais nous sommes tournés vers une cuisine bistronomique», souligne celui que ses amis et collègues appellent simplement «Uros» pour échapper à une hasardeuse prononciation de son patronyme. Ce Genevois d'adoption, venu de Serbie lorsqu'il était enfant, se définit comme un autodidacte au parcours atypique, dont l'expérience s'est enrichie dans les cuisines de chefs reconnus, celle de Didier de Courten à Sierre, par exemple.

UNE NOUVELLE CARTE CHAQUE SEMAINE

«La carte de l'établissement change chaque semaine. Avec le chef Vincent Boymond, nous sommes très attachés à la création de plats savoureux, avec des produits de qualité», explique Uros qui avoue un petit penchant pour le poisson. «Lorsque je peux proposer, à l'occasion, un brochet à nos clients, c'est un vrai plaisir. Mais nous sommes tributaires des pêcheurs de la région qui nous

fournissent. Sinon on se contente de poissons de mer», précise-t-il.

Pour concevoir leurs menus, Uros et son équipe comptent sur des fournisseurs de proximité: le maraîcher Aux Petits Oignons, à Corsier; la boucherie du Palais à Carouge et celle de Jacky Bula à la Halle de Rive ainsi que la boulangerie du Dominique Gremion, au Bd du Pont-d'Arve, célèbre pour ses savoureux caracs artisanaux. La carte des vins offre une riche sélection de crus suisses, genevois naturellement, mais aussi français, italiens et argentins. Notons encore que les amateurs de thé authentiques seront très agréablement surpris par l'offre de la maison.

L'HEURE DE LA PAUSE

«À midi nous avons une clientèle de bureau, passablement d'avocats notamment. Le soir ce sont surtout des fidèles, et une importante clientèle féminine qui s'est attachée à notre établissement», confie Uros qui se réjouit du plaisir que manifestent les dames pour la cuisine délicate dont l'établissement se veut l'ambassadeur. Petite précision: La Sixième Heure doit son nom au mot «sieste», issu du latin «sexta» qui signifie «la sixième». Chez les Romains, cette sixième heure était celle de la pause.



Uros Krajinovic fait partie de la nouvelle équipe qui, il y a quelques années, a repris les lieux pour y proposer une cuisine savoureuse et imaginative.

Photos: © lasixiemeheure.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.



PREGNY-CHAMBÉSÉY

Appel à la candidature pour l'exploitation de la Buvette du Centre sportif et de loisirs des Châtaigniers chemin des Châtaigniers 28 - 1292 Chambésy

Exploitation saisonnière: du 9 mai au 24 septembre 2023 inclus (reconductible)

Lieu de l'exploitation: Centre sportif et de loisirs des Châtaigniers,
chemin des Châtaigniers 28 à Chambésy

Durée du contrat: le contrat de bail est prévu du 1^{er} mai au 30 septembre 2023

Les dossiers de candidature devront impérativement comporter:

- Une lettre de motivation accompagnée d'un curriculum vitae.
- Un concept d'exploitation tenant compte du fait que cet établissement n'est ouvert qu'en été et fait partie intégrante du centre sportif (piscine, tennis).
- D'une carte comprenant les menus et les tarifs.

Conditions:

- Posséder (l'exploitant) un certificat de cafetier-restaurateur valable.
- Justifier d'une expérience professionnelle confirmée et réussie dans le domaine de la restauration.
- Satisfaire aux exigences légales relatives à la profession (moralité, antécédents).

Questions:

Les candidats intéressés peuvent adresser leurs questions
à l'adresse info@pregny-chambesy.ch avec la mention « Buvette la Pirogue ».

Les dossiers doivent parvenir par écrit à la Commune de Pregny-Chambésy,
route de Pregny 47, 1292 Chambésy, à l'attention de Monsieur Alexandre CZECH,
Secrétaire général, **au plus tard d'ici le vendredi 10 février 2023**,
avec mention « Buvette la Pirogue ».



COMMUNE DE
MONT-SUR-ROLLE

La Commune de Mont-sur-Rolle
met au concours la location de :

L'AUBERGE AU CŒUR DE LA CÔTE

- vue imprenable sur le lac et les Alpes
- café 30 places et salle à manger 30 places
- terrasse 30 places
- appartement de service de 4 pièces
- chambres du personnel
- locaux équipés et agencés
- 10 places de parc
- bail commercial de 5 ans
- entrée prévue : dès le 1^{er} mars 2023
- petit matériel à la charge du locataire

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA

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

Gastroconsult
proche. compétente.

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



La commune de Troinex met au concours
la gérance du
Restaurant du centre sportif

Description:

- Restaurant de 64 couverts
- Terrasse de 24 couverts
- Emplacement villageois attractif au sein d'un club sportif
- Locaux neufs
- Cuisine entièrement équipée
- Mobilier et matériel d'exploitation à la charge du restaurateur
- Situé chemin Lullin 16

Candidat:

- Restaurateur expérimenté doté d'une expérience avérée dans l'exploitation d'un restaurant
- Professionnel reconnu au bénéfice du diplôme de cafetier restaurateur
- Personne motivée pour travailler dans un cadre et une ambiance sportive
- Satisfaire aux exigences légales relatives à la profession (moralité et antécédents)

Conditions:

- Entrée prévue dès le 1^{er} août 2023
- Bail de 5 ans renouvelables

L'appel d'offre et toutes les conditions sont consultables sur
le site Internet de la commune : <https://troinex.ch/actualites/>

Les dossiers de candidature complets devront parvenir par
écrit et déposés à la Mairie de Troinex, Grand Cours 8,
1256 Troinex, **au plus tard le 28 février 2023 à 12 h**,
avec la mention « Restaurant du centre sportif ».

SERVICE

FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

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

Bonne
année
2023

TOUTE L'ÉQUIPE DU
JOURNAL LE CAFETIER
VOUS PRÉSENTE LEURS
MEILLEURS VŒUX
DE BONHEUR, DE SANTÉ
ET DE RÉUSSITE.

NOUS VOUS SOUHAITONS
UNE ANNÉE RICHE
EN PROJETS
PROFESSIONNELS.

Le Comité de la Société des Cafetiers, Restaurateurs
et Hôtelières de Genève
a la tristesse de vous faire part du décès de :

Monsieur André GANGUILLET

Membre d'honneur de la Société des Cafetiers
depuis de nombreuses années.

À toute sa famille, le Comité présente
ses plus sincères condoléances.



facebook
Journal Le Cafetier

SITE INTERNET

www.lecafetier.net

MOTS CROISÉS

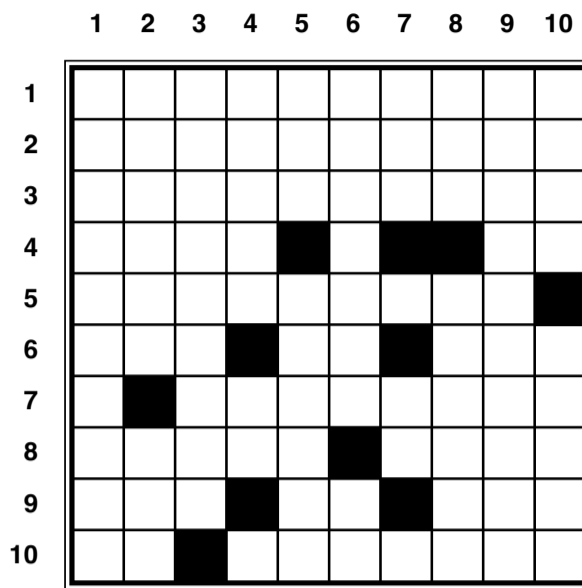
N° 1243

Horizontalement

1. Ornées de façon à rendre plus agréable. – 2. Qui présente des péripéties variées. – 3. Parviendrait à destination. – 4. Possessif. Ile de France. – 5. Femme de chambre. – 6. Fatigué. Espace de temps. Fleuve de Suède. – 7. Qui se conduisent d'une manière niaise. – 8. Quitte le grand air. Utilisés comme béquilles. – 9. Rien à signaler. Contracté. Lettre grecque. – 10. Vin de Champagne. Poète persan.

Verticalement

1. Dépouillera de tout caractère viril. – 2. Appareils élévateurs. Village des Pyrénées-Atlantiques. – 3. Exclamations sacrilèges. – 4. Qui est très mouton. Fin de verbe. – 5. Circule en Bulgarie. Passai au rouge. – 6. Culmine sur l'île de Madagascar. Cité sumérienne. – 7. Larve d'insecte. Note. – 8. Pépinière de grosses légumes. Ancien juron familier. – 9. Allongements. – 10. Patrie de Brassens. Coup de pied.



Solution des mots croisés N° 1242

E	X	P	O	S	I	T	I	O	N
N		A	N	I	M	E	R	A	I
G	A	T	E	R	I	E		S	E
A	M	E		E	T	V		R	
G	E	R	S		A	B	I	M	A
E		N	E	P	T	U	N	E	
M	I	E	V	R	E	S		R	U
E	O	L	E		U	T	I	L	E
N		L	R		R	E	C	E	L
T	U	E	E	S		S	I	S	E



L'HÔTEL BEAU-RIVAGE DE NEUCHÂTEL FAIT PEAU NEUVE

Établissement emblématique de la ville de Neuchâtel, l'hôtel Beau-Rivage, récemment racheté par une société de Singapour, va subir de grands travaux de modernisation, d'ici l'été 2024, pour améliorer sa visibilité ainsi que son accessibilité. Le projet d'agrandissement et de réaménagement du site prévoit notamment l'installation d'une grande verrière, à l'ouest du bâtiment. Cette structure, imaginée par le Bureau d'architecture Pierre Studer, va remplacer l'actuelle véranda, très fréquentée par les touristes et les Neuchâtelois, notamment en période estivale. Premier établissement cinq étoiles de l'Arc Jurassien, fondé en 1993, l'hôtel célèbre cette année son 30^e anniversaire.

Situé à proximité du centre historique de la ville, il dispose de 66 chambres et suites offrant, pour certaines, une vue sur le Lac de Neuchâtel, les Alpes ou l'Esplanade du Mont-Blanc. Pour les repas, le restaurant O'terroirs propose une cuisine raffinée, alors que le Véranda-Bar est plutôt tourné vers des mets de brasserie.

GP

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

➤ Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex.
(32000 lecteurs chaque semaine)

➤ Préresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

➤ Impression: Atar Roto Presse SA

➤ Régie publicitaire:

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

➤ Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

➤ Éditeur et administration:

SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:

Journal Le Cafetier

COURS DE CAFETIER

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

UNE FORMATION: 4 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!

226^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 1 990 - 750* = CHF 1240.-

Du 13 février au 21 avril 2023

Du lundi au vendredi - De 8 h 30 à 11 h 45 et de 13 h à 16 h 15

✚ 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 1 990 - 750* = CHF 1240.-

Du 26 janvier au 22 avril 2023

Du lundi au vendredi - De 8 h 30 à 11 h 45 et de 13 h à

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



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



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

PACKAGING



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

EFFERVESCENT



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

BIÈRE



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-naehrmittel.ch

FOURNITURE EN COUTEAU



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

FRITEUSE



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

EXPERTISE



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

FOIE GRAS



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

TRANSPORT



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

NOURRITURE



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

PRODUITS SURGELÉS



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

GROSSISTE



DEMAUREX & CIE SA
Avenue Concorde 6
Chavannes-près-Renens
1020 Renens VD 1
T. +41 21 633 36 00
info@aligro.ch
www.aligro.ch

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



SCHAERER SA
Allmendweg 8
4528 Zuchwil
T. +41 32 681 62 00
www.schaerer.com



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



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

ARTICLES DE CUISINE



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

CAVIAR



PALAIS ORIENTAL
Quai E. Ansermet 6
1820 Montreux
T. +41 21 963 12 71
www.palaisoriental.ch

CUISINE



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



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

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@vacherinfribourgeois.aop.ch
vacherin-fribourgeois-aop.ch

HYGIÈNE



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

MEUBLES DE JARDIN



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

CONCEPTS CULINAIRES



M-INDUSTRIE AG
SWISS GASTRO SOLUTIONS
c/o Migros-Genossenschafts-Bund
Limmatstrasse 152
8005 Zürich
T. +41 58 570 92 92
www.swissgastro-solutions.ch



PLANTED.
foodservice@eatplanted.com
www.eatplanted.com

POISSON



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



A & P SANTOS SA
Route d'Yverdon 11
1445 Vuiteboeuf
T. +41 24 459 19 43
info@santos-poissons.ch
www.santos-poissons.ch

VIN



SWISS WINE PROMOTION SA
Belpstrasse 26 - 3007 Berne
T. +41 31 398 52 20
info@swisswine.ch
www.swisswine.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

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

Avec une annonce dans cette page, nous vous offrons une présence toute l'année. Voici nos excellentes conditions.
Pour 800.- frs HT, vous avez:
- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site www.lecafetier.net

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

Un chef à peine arrivé et déjà distingué

À peine arrivé à Neuchâtel, il y a quelques mois, pour prendre en main la cuisine du restaurant italien La Dispensa, le jeune chef Gerardo Metta a déjà réussi à s'illustrer en faisant son entrée, avec la note 14, dans l'édition 2023 du Gault & Millau. Rien de surprenant cependant, lorsqu'on regarde de plus près le parcours de ce cuisinier talentueux qui s'applique à transcender les plus belles saveurs de la cuisine de son pays d'origine.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

Originaire de la petite ville de Canosa di Puglia, dans les Pouilles, Gerardo Metta a quitté son Italie natale à l'âge de 20 ans, direction Bruxelles où cet amoureux des arts de la table s'est distingué dans plusieurs établissements étoilés. À 29 ans, le voici à Neuchâtel, après avoir laissé derrière lui les lauriers gagnés de haute lutte au Guide Michelin. Mais quelle mouche a bien pu le piquer pour le voir désertier la capitale de l'Europe où il s'était fait une si belle place ?

NEUCHÂTEL, «UNE PETITE VILLE CONVIVIALE»
«Le propriétaire de La Dispensa était souvent de passage à Bruxelles. Il était un de mes bons clients là-bas. Lorsqu'il m'a proposé de le rejoindre à Neuchâtel, j'ai sauté sur l'occasion. J'étais un peu fatigué de l'agitation bruxelloise. Neuchâtel est une petite ville conviviale, un peu comme celle où j'ai grandi. Je m'y plaît énormément. Et puis le lac est magnifique», explique, dans un français aux



▲ Le Chef Gerardo Metta ne cache pas son penchant pour les poissons et les fruits de mer. Il est enchanté de sa nouvelle vie à Neuchâtel

Photos: © La Dispensa

www.la-dispensa.ch

accents délicieusement méridionaux, le jeune Apulien, manifestement converti aux paysages lacustres, ainsi qu'à l'hospitalité de sa nouvelle ville d'adoption.

LES TAGLIATELLES DE CALAMAR

Côté cuisine, Gerardo Metta avoue une passion pour les produits de saison – raison pour laquelle il change sa carte tous les quatre mois –, les fruits de mer et les poissons, ceux de la mer évidemment, mais aussi ceux du

lac, comme l'omble, lorsque l'occasion se présente. Le fait est que la réputation de ses tagliatelles de calamar avec une sauce à la truffe, pour ne citer que cette spécialité, a déjà fait le tour du littoral neuchâtelois, et au-delà. «Ma cuisine est gastronomique, mais elle est simple. Quatre produits au maximum pour pouvoir distinguer chaque saveur», précise-t-il.

Depuis l'arrivée du chef Metta, La Dispensa ne désemplit pas ce qui enchante l'intéressé: «Je suis ravi de cette nouvelle clientèle et je me sens très à l'aise dans ma nouvelle vie. Et puis mon entrée dans le Gault & Millau constitue un très bel encouragement», reconnaît-il, avant d'ajouter, avec un sourire entendu: «Je vais faire en sorte de m'améliorer encore plus».



«Les recettes secrètes de nos aînés»

Un livre qui rassemble

Imaginé par le pôle Santé d'Eldora, cet ouvrage richement illustré retranscrit les recettes de plusieurs résidents d'institutions de Suisse romande. Reflet de la créativité et du sens du partage de nos aînés, ce magnifique opuscule rend hommage aux anciens et aux collaborateurs des établissements médico-sociaux.

M. M.

Viellir ne rime pas forcément avec renoncer au plaisir. L'ouvrage «Les recettes secrètes de nos aînés» en est un vibrant témoignage.

Les équipes du restaurateur de collectivités Eldora se sont mobilisées une année durant pour que ce projet de livre voit le jour. Il a fallu en effet solliciter des résidents de tous les cantons romands, se coordonner avec les directeurs d'établissements et les services d'animations...

Eldora se réjouit aujourd'hui du bon accueil et de l'enthousiasme de toutes les parties prenantes en vue de cette première collaboration intercantonale entre savoir-faire culinaire et savoir-être, tout en simplicité et bienveillance.

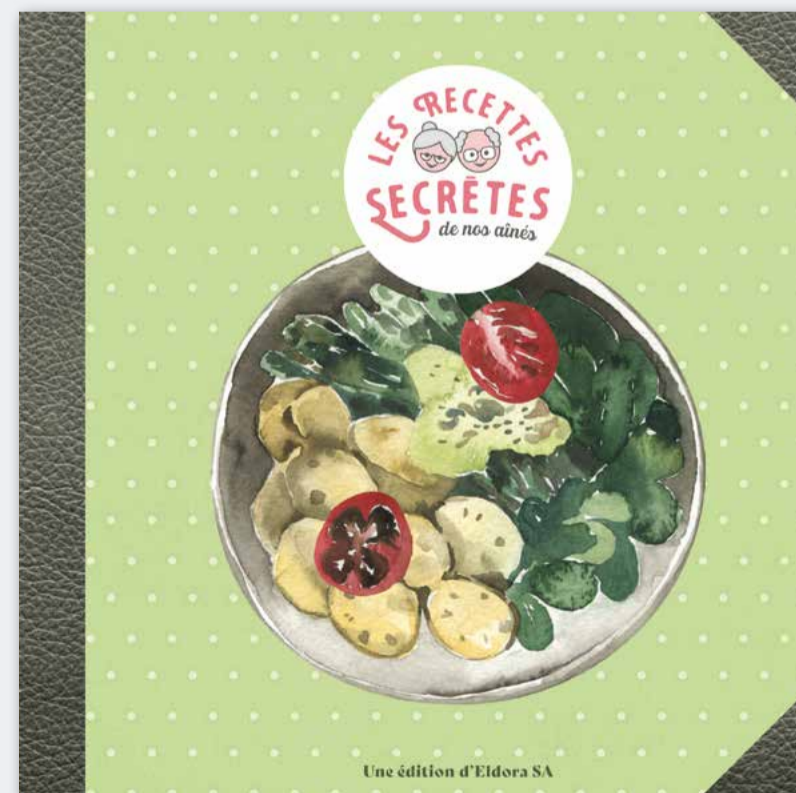
MOTEUR D'ÉMOTIONS

Pour tout un chacun, s'alimenter est une nécessité, mais c'est aussi un moteur d'émotions et de moments de bien-être. Au sein des institutions médico-sociales, l'acte de se nourrir peut être source de préoccupation. Dès lors, les équipes de cuisine ont un rôle essentiel à jouer dans l'accompagnement des résidents.

Véritables puits de connaissances, les aînés ont pu faire appel à leur mémoire et laisser libre cours à leur créativité, pour transmettre leurs plus belles recettes, compilées dans cet ouvrage. Du souvenir de famille aux anecdotes amusantes ou touchantes, ces secrets culinaires ont été retransmis au travers de multiples saveurs. Ainsi, les témoignages se transmettent et les connaissances perdurent.

À PROPOS D'ELDORA

Eldora SA est une société indépendante suisse de restauration de collectivités. Avec un positionnement premium, elle est n°1 en Suisse romande et n°3 à l'échelle nationale. Eldora exploite 292 restaurants répartis selon 3 pôles: entreprise (150), santé (72) et enseignement (70).



Eldora prépare et sert plus de 60 000 repas par jour! Esprit de service, respect, performance collective, et esprit d'entreprendre sont les principales valeurs de cette entreprise, qui emploie plus de 1900 collaborateurs dans toute la Suisse, et collabore avec plus d'une vingtaine de fournisseurs locaux.

Un robot pour seconder les serveuses et les serveurs

Lors de la récente édition du salon EquipHotel, le rendez-vous des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration à Paris, au mois de novembre dernier, l'entreprise française de robotique Aldebaran a présenté son dernier-né: Plato, un petit robot destiné à aider les serveuses et les serveurs, en transportant à leur place les plats de la cuisine à la salle d'un restaurant et en débarrassant les tables des clients qui ont terminé leur repas.

GEORGES POP



NOUVELLES TECHNOLOGIES

Muni, dans son « dos », de plusieurs étagères en option pour le service, ainsi que d'un emplacement pour les boissons, Plato mesure 1,11 m haut, 50 cm de large et pèse 48,5 kg. Très mobile, il peut manœuvrer dans des espaces inférieurs à 70 cm, éviter les obstacles et se déplacer à 2,6 km/h au maximum, en suivant son « pilote » d'une table à l'autre. Équipé d'une connexion WI-FI et d'un dispositif de reconnaissance vocale, le robot est guidé à l'aide d'une tablette mais peut aussi obéir à des ordres vocaux, celui de retourner à la cuisine, par exemple. Il peut transporter un maximum de 30 kg de marchandises et dispose d'une autonomie de 15 heures.

▲ Aucune modification de l'environnement n'est nécessaire pour introduire Plato dans une salle de restaurant.

▲▶ Plato est équipé, aux choix, de plusieurs étagères pour le service, ainsi que d'un emplacement pour les boissons.

Photos: © Aldebaran - United Robotic

www.aldebaran.com

OPÉRATIONNEL EN QUELQUES MINUTES

Aucune modification de l'environnement n'est nécessaire pour introduire Plato dans la salle d'un restaurant dont il peut cartographier la géographie en quelques minutes. Le robot est équipé d'un dispositif de télédétection par laser (lidar) qui lui permet de repérer les obstacles, ainsi que de trois capteurs 3D pour contourner les chaises et les tables. Deux boutons d'arrêt d'urgence, ainsi qu'un pare-chocs ultra-sensible permettent de l'éteindre instantanément. Un écran fait office de visage afin de le rendre plus « humain ».

Il a fallu deux ans de mise aux point aux quelques 180 techniciens de l'entreprise pour achever Plato. Des tests en situation réelle ont ensuite été réalisés en laboratoire, mais aussi dans plusieurs établissements parisiens, pour s'assurer de son bon fonctionnement. « Nous avons lancé ce projet en mars 2020. Après neuf mois de travail, nous

sommes parvenus à un premier prototype. Aujourd'hui, nous sommes très satisfaits des rapports des premiers utilisateurs de notre robot qui s'est adapté à son travail en quelques minutes » explique Xavier Lacherade, directeur général d'Aldebaran, interrogé par la presse française.

EN VENTE OU EN LOCATION

Le robot Plato est d'ores et déjà disponible à la vente ou en location en Europe et aux Etats-Unis. L'entreprise Aldebaran, propriété du groupe allemand United Robotic, dit vouloir en produire plusieurs milliers afin de répondre à la demande, au cours des prochains mois. Selon ses concepteurs, des essais sont en cours pour adapter le petit robot aux besoins des EMS, des hôpitaux, des établissements scolaires et de l'industrie. À terme, Plato pourrait être équipé d'un bras.

La petite histoire des aliments

Symbole international de la France, au même titre que le camembert, le gros rouge ou le béré basque, accessoires incontournables dans toutes les caricatures représentant un Français moyen, la baguette a fait son entrée, au mois de décembre, au patrimoine mondial immatériel de l'Humanité de l'UNESCO. Cette liste réunit notamment les plus belles traditions culinaires héritées de nos ancêtres et qui méritent d'être préservées. À vrai dire, aucune étude historique sérieuse n'a jamais été écrite sur cette variété de pain allongée. Il existe cependant à son propos plusieurs légendes qui recèlent peut-être un fond de vérité.

Les guerres napoléoniennes

Le premier de ces récits attribue l'origine de la baguette aux campagnes napoléoniennes. Les gros pains ronds, en cours à cette époque, étant jugés trop encombrants pour être placés dans une musette, lors des longues marches des soldats, les boulangers de l'empereur auraient imaginé un pain long et léger pouvant être placé dans une des poches des uniformes militaires. L'histoire semble vraisemblable, mais aucune source historique n'a jamais mentionné le fait que les fantassins de Napoléon portaient au combat en emportant un morceau de pain.

La deuxième histoire accorde l'invention de la baguette à l'Autriche, la forme du pain viennois étant traditionnellement ovale ou longue. Ce type de pain aurait été introduit en France par l'entrepreneur autrichien August Zang qui, en 1839, avait ouvert à Paris une boulangerie spécialisée dans les viennoiseries, en particulier le « kipferl », ancêtre du croissant. Le pain viennois, devenu baguette, aurait été progressivement adopté par les boulangers français, son temps de levage et de cuisson étant moins long que celui des pains ronds.

Pour éviter les bagarres au couteau

Une troisième théorie avance que l'invention de la baguette revient à l'ingénieur Fulgence Bienvenüe qui a supervisé les travaux du métro parisien à la toute fin du XIX^e siècle. Constatant que le couteau que portaient ses ouvriers pour couper leurs grosses miches de pain servait trop souvent à de sanglantes rixes, il aurait demandé à quelques boulangers de créer un pain pouvant être coupé à la main. De là viendrait l'habitude qui consiste à ne jamais couper une baguette au couteau, mais de la rompre à la main. Cette version peut sembler un peu tirée par les cheveux, mais quelques historiens lui accordent du crédit.

Seule certitude, le terme « baguette » n'apparaît en France qu'au XX^e siècle, dans un brevet d'invention de 1902. Quelques années plus tard, ce type de pain fit l'objet d'une réglementation normative qui imposait à chaque baguette un poids minimum de 80 g et une longueur maximale de 40 cm, ainsi qu'un prix inférieur à 35 centimes. Depuis plus d'un siècle, son prix et sa taille ont naturellement considérablement évolué.



RESTAURATION

Téléverbier séduit les gourmets

En cette saison 2023, la société bagnarde de remontées mécaniques sort le grand jeu. Elle a confié la gestion de deux établissements au chef anversois bien connu, Bert de Rycker, et ouvre un superbe établissement bistronomique au sommet des pistes de Bruson.

MANUELLA MAGNIN

VALAIS

Si dans votre esprit, se sustenter sur les pistes rime avec frites surgelées, bolognaise insipide ou röstis industriels, vous allez être surpris cette saison en parcourant le domaine skiable du Val de Bagnes.

Sur le secteur Verbier, la société de remontées mécaniques a fait le pari d'engager une chef de renom qui signe les cartes du Bistrot et du 3023. Bert de Rycker est de fait une des étoiles montantes de la gastronomie valaisanne. Les plus fins gourmets connaissent bien ce quadragénaire anversois qui a eu les honneurs du guide

GaultMillau 2019. Une mise en lumière bien méritée pour ce chef de talent qui exerce depuis 11 ans en Valais, et affiche une cuisine diablement créative, misant sur l'excellence des produits et la précision des saveurs. Les épicuriens ont pu le suivre au Panorama à Mollens, au Café Cher-Mignon à Chermignon, au Rhodania à Crans-Montana et au Rawyl à Randogne.

Côté Bruson, à La Pasay, c'est un jeune couple de gérants qui est aux commandes. Emmanuelle Roduit et Michaël Egloff rêvaient de gérer leur propre établissement. Après une formation en histoire et économie à l'Université de Fribourg, ponctuée d'un diplôme de l'École hôtelière de Genève, Emmanuelle a poursuivi son chemin dans l'hôtellerie-restauration en Suisse et en Chine.

Tout petit, Michaël a choisi de faire de la cuisine son métier. Au terme de son apprentissage à l'Abbaye de Saint-Maurice, il enchaîne notamment par un stage dans la brigade de Didier de Courten à Sierre, travaille quelques années au Chalet d'Adrien à Verbier, puis Chez Madame à Chamoson. À 24 ans, il ouvre son propre restaurant, le Saint-André à Chamoson, réputé loin à la ronde pour ses burgers d'exception. À La Pasay, les deux Valaisans partagent un amour viscéral pour la cuisine locale de qualité qu'Emmanuelle, fille d'une famille vigneronne de Fully, marie avec les meilleurs nectars du Vieux Pays.

“

LE 3023: Un spot branché

Situé à l'arrivée du télésiège des Attelas, au pied du mythique Mont Gelé qui a fait la gloire de Verbier à ses débuts, Le 3023 est le spot branché des skieurs et snowboarders.

Entre deux descentes, on s'y attable entre amis pour boire un verre, se raconter ses plus belles chevauchées hivernales, manger ou picorer dans un décor anglo-saxon rétro à souhait.

Vous êtes mets au fromage, planchette à partager, fish and chips, salade composée, ou encore burger? Au 3023, vous avez l'embaras du choix! Le chef Bert de Rycker a sélectionné pour vous les meilleurs ingrédients d'ici et d'ailleurs pour vous proposer une offre roborative aux accents locaux ou un brin plus exotiques. Sans oublier quelques délices sucrés pour vous redonner du peps avant d'entamer une nouvelle descente. À déguster sans modération avec une mousse rafraîchissante, un divin cru du Vieux Pays, ou une boisson sans alcool. Of course! L'ambiance se veut bien évidemment conviviale. Le 3023 est le lieu du partage et de la bonne humeur par excellence, affichant une carte éclectique pour toutes les envies.

“

LE BISTROT:
Gastronomie au sommet

De la gastronomie au sommet! C'est la promesse du Bistrot, sis à 2727 m d'altitude, à un jet de pierre de la gare d'arrivée du Funispace aux Attelas. Dans un cadre idyllique, avec une vue à couper le souffle sur la chaîne des Combins, l'endroit se prête à merveille à une expérience gustative hors normes concoctée par le célèbre chef Bert de Rycker. Au Bistrot, on y profite du panorama, tout en dégustant des mets de haut vol et des crus d'ici et d'ailleurs, ciselés à la perfection.

Cosy à souhait, le restaurant est accessible aux non skieurs. Ici, tout a été pensé pour votre émerveillement dans les moindres détails. Avec son style chalet, ses banquettes

confortables, ses luminaires design, ses plats travaillés avec une infinie créativité et mis en scène dans une vaisselle choisie pour son élégance, le Bistrot vous promet une expérience inoubliable.

Pour concocter sa carte gourmande, Bert de Rycker s'est approché des meilleurs fournisseurs. Chaque ingrédient est travaillé avec maestria par le chef avec en point de mire le goût et l'émotion qu'il entend transmettre au travers de ses créations.



“

LA PASAY:
Au cœur de la nature sauvage

Situé à l'arrivée du tout nouveau télésiège de La Pasay, à 2163 m d'altitude, le restaurant éponyme a fait peau neuve. Au terme de 7 mois de travaux, l'ancienne buvette a cédé sa place à un établissement dont l'architecture s'intègre à la perfection à la nature sauvage environnante. Paradis des randonneurs, ce repère pour gourmands, est accessible en à peine 15 minutes depuis Le Châble, via la télécabine et le télésiège débrayable, équipé de sièges Porsche confortables et de bulles coupe-vent. Installés sur la terrasse panoramique, les hôtes peuvent

contempler à loisir la chaîne du Mont-Blanc, le Six Blanc, la Ruinette ou encore le Grand-Saint-Bernard. L'intérieur, cosy et chaleureux, affiche une décoration soignée et un mobilier contemporain, avec pour pivot central un poêle à bois cerclé de pierre de Saxon.

Entre deux descentes, ou au terme d'une virée à peau de phoque, on s'y attable dans une ambiance conviviale pour déguster une cuisine axée sur les produits du terroir local et quelques jolis flacons des meilleurs producteurs valaisans.



BÉNÉFICIEZ D'UNE
CAMPAGNE PUBLICITAIRE
GRATUITE ET GAGNEZ
CHF 1000.— DE BONS
PRODEGA.

**PARTICIPEZ DÈS
MAINTENANT:**

2^E
**QUINZAINE DE
RESTAURATION**
4-19.2.23

EN SAVOIR PLUS ?
SCANNEZ LE CODE QR CI-CONTRE :



Viande Suisse



OUI AUX
IGD