

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

30
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **RATIONAL**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 2 • 27 janvier 2023



Illy
illycafe.ch

NEU
Illy BIO Milano

+
ROTOR
Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



www.rotorlips.ch

ARRHES OU PAS?

Au restaurateur de décider



Avec les charges qui prennent l'ascenseur, les clients qui font faux bon à la dernière minute peuvent mettre en péril l'équilibre financier d'un établissement. Des solutions existent.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Produits fichus, bénéfice à la trappe... Les clients qui ne se présentent pas alors qu'ils ont réservé une table plombent le moral des restaurateurs. La pilule est d'autant plus amère pour les établissements gastronomiques qui ne peuvent pas compter sur la clientèle de passage pour sauver le chiffre d'affaires d'une soirée. Si la pratique de demander des arrhes ou de faire payer son repas à l'avance n'est pas monnaie courante en Suisse, la situation est tout autre à l'étranger où les établissements haut de gamme n'hésitent pas à débiter leurs clients du prix du menu en cas de no-show et, parfois, demandent le paiement à l'avance pour garantir la réservation.

Récemment, le quotidien Blick a tendu le micro à plusieurs restaurateurs alémaniques qui ont décidé de se défendre contre ces incivilités. Le Sens de l'hôtel lucernois Vitznauerhof facture 225 francs par personne aux clients qui ne se présentent pas ou annulent moins de 24 heures avant le dîner. Le Dodler à Zurich a passé au système de réservation en ligne Tock, grâce auquel les clients versent un acompte au moment de réserver.

Quid en Suisse romande? Certains établissements passent aussi par des plateformes de réservation qui facturent des pénalités en cas de no-show. C'est le cas de Damien Germanier à Sion. « Par le passé, les gens étaient plus civilisés. Là, on sent clairement une tendance à réserver un peu partout et à choisir où on va aller à la dernière minute. Pour nous, ce n'est pas vivable. Notre système de réservation offre la possibilité d'annuler sans frais jusqu'à 48 h à l'avance. En cas de no-show ou d'annulation tardive, nous prélevons des frais. Sans cela, on subirait une perte sèche. Tout augmente: les salaires, l'énergie... Et on ne peut pas se permettre de rogner sur notre marge bénéficiaire. Il n'y a aucune raison que nous ne procédions pas de cette façon. Pour les concerts, les voyages, on paie à la commande. Les médecins nous facturent le rendez-vous manqué s'il n'est pas annulé 24 heures à l'avance... »

Au Cigalon, à Thônex, Corinne Bessire n'est pas souvent confrontée au problème, « Mais quand ça arrive, c'est rageant. Nous passons aussi par une plateforme de réservation qui permet de facturer des pénalités. Pour les grandes tables de clients qui nous appellent et que nous ne connaissons pas, nous demandons un numéro de carte de crédit en garantie. Certains se vexent et ce n'est pas facile à gérer, mais c'est la bonne santé de notre entreprise qui est en jeu. Nous avons aussi décidé de ne pas travailler avec certains hôtels et salons car il y avait trop de no-show. »

UNE PRATIQUE LÉGALE

Pour Laurent Terlinchamp, président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, la pratique des arrhes n'est pas illégale du tout. « Le commerce est un échange entre 2 parties qui se mettent d'accord. Si les règles sont clairement exprimées, il n'y a pas de problèmes. La vraie question à se poser quand les charges augmentent de 30% est de savoir s'il est plus important de ne pas vexer le client ou de sauver son entreprise. » Heureusement, tous les restaurateurs ne sont pas touchés, mais pour ceux qui le sont, un système de réservation en ligne avec numéro de carte de crédit exigé peut être une bonne option en expliquant les conséquences financières d'un no-show ou d'une annulation tardive.

VU pour VOUS



Caver la truffe dans la neige!

Amateurs de truffe blanche d'Alba, vous avez rendez-vous à Verbier en ce dernier week-end de janvier. Samedi 28 et dimanche 29, la station bagnarde accueille en effet des experts italiens du fameux champignon et vous offre un programme savoureux. Au menu: un atelier sensoriel le 28 janvier, de 15h à 17h au Chalet Orny, pour apprendre à décrire les caractéristiques du diamant du Piémont, suivi d'une dégustation de vins des Langhe de 17h à 19h (entrée gratuite, inscription sur www.verbier.ch). Le clou de ces deux jours: le cavage de la truffe dans la neige en compagnie d'un spécialiste et de son chien truffier. Cette activité à ne pas rater se déroulera le dimanche 29 janvier, (10h15-11 h & 12h-12h45) au fond de la piste des Esserts. Elle est ouverte à tous sans inscription.

Inscription: www.verbier.ch

kg
8⁹⁹

Filet de porc sans quasi env. 3 kg



l
4⁴⁴

Quality Huile de tournesol High Oleic 12 l



l
1¹⁰

Quality Lait entier 3,5% de matière grasse UHT 12 x 1 l

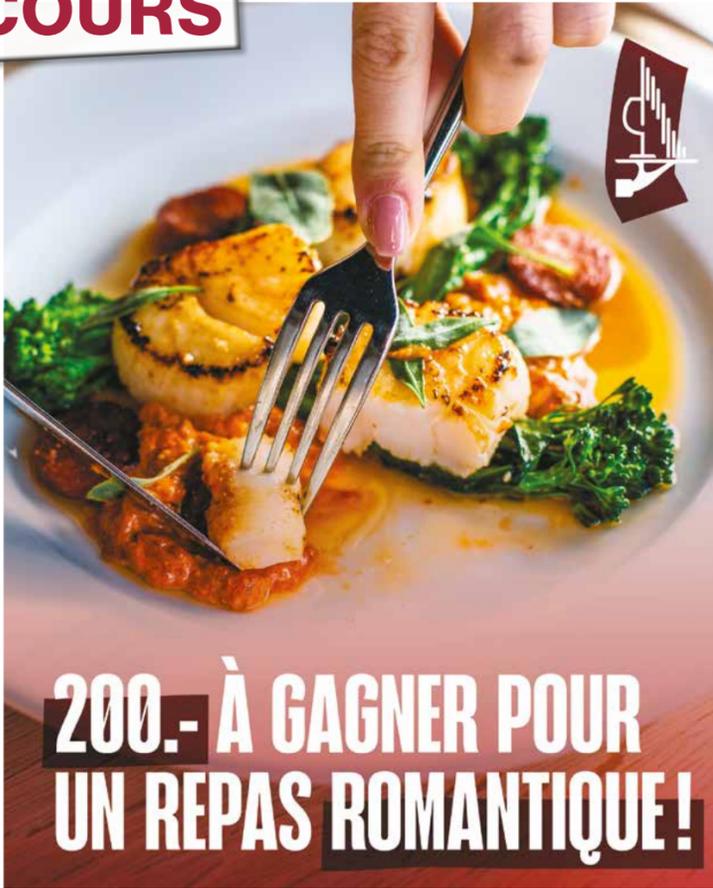


30.1-4.2.2023

Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch



CONCOURS



200.- À GAGNER POUR UN REPAS ROMANTIQUE!

À l'occasion de la Saint-Valentin 2023, la Société des Cafetiers vous propose de gagner un bon d'une

VALEUR DE 200.-

à dépenser dans tous les restaurants qui portent le label **Ambassadeur du Terroir genevois!**



Pour participer: partagez en story votre publication préférée en nous mentionnant (@scrhg) et taggez un(e) ami(e) en commentaire de ce post.

Pour Facebook et Instagram: **Société des Cafetiers de Genève**

Le gagnant sera contacté le lundi 6 février.

BONNE CHANCE!

Le concours sera publié le 31 janvier sur nos réseaux.



SCANNER
pour nous rejoindre sur les réseaux

Turbulences sur le marché de l'électricité

Le risque d'une grave pénurie d'électricité à court terme ne semble pas se vérifier. Quant à la perspective d'une énergie durablement plus chère qu'avant, elle apparaît incertaine au vu de la chute récente du marché spot. Il n'en reste pas moins que, pour garantir la sécurité de son approvisionnement et la stabilité des prix, la Suisse doit trouver les moyens de produire davantage d'électricité.

Les perspectives les plus alarmistes ne se vérifient pas

Le principal thème d'inquiétude à la fin de l'année dernière, pour le monde économique, était la sécurité de l'approvisionnement en électricité. Chacun se préparait à des contraintes drastiques pour diminuer la consommation, à des perspectives de coupures de courant planifiées et alternées, voire à un soudain black-out. Progressivement, le risque d'une pénurie sévère s'est toutefois estompé: l'hiver est plutôt doux, la France a remis en service plusieurs de ses centrales nucléaires et la possibilité que la Suisse manque d'électricité semble reléguée, au plus tôt, à l'hiver prochain.

En découvrant ainsi que les perspectives les plus alarmistes n'allaient pas se vérifier en ce qui concerne la disponibilité de l'électricité, on pouvait encore craindre une situation critique quant à son prix. L'électricité bon marché, pensait-on, appartenait désormais au passé et on allait devoir s'habituer à la payer au prix fort... Pourtant, là encore, cette crainte ne se confirme pas complètement.

Bien sûr, les prix ont augmenté, parfois vertigineusement. Dans l'approvisionnement de base (marché régulé), où les tarifs doivent être annoncés chaque année à la fin de l'été, les prix augmentent en 2023 d'environ 27% en moyenne. Le coût moyen du kilowattheure atteint ainsi 27 centimes, soit 5,8 centimes de plus qu'en 2022. La Commission fédérale de l'électricité (EiCom), qui livre ces informations, estime que cela représentera, pour un «ménage type», une hausse d'environ 260 francs sur l'année. Elle indique aussi les augmentations respectives des principales composantes du prix de l'électricité: le prix de l'énergie (de 7,9 à 13,1 ct/kWh, soit une hausse de 64%), les coûts de réseau (de 9,9 à 10,5 ct/kWh, +7%) et les redevances dues aux collectivités publiques (de 0,9 à 1,0 ct/kWh, +11%). Ces chiffres sont des moyennes et les prix annoncés pour 2023 varient fortement selon les gestionnaires de réseau et selon les communes. La carte publiée par l'EiCom indique un niveau de prix globalement plus élevé en Suisse romande (en particulier dans le canton de Vaud) qu'en Suisse alémanique.

Un prix journalier quasiment à zéro

Quant au marché libre, c'est lui qui a connu les soubresauts les plus extrêmes, mettant en difficulté les entreprises qui n'avaient pas conclu de contrats à prix fixe, ou qui ont dû renégocier leurs contrats au plus mauvais moment, expérimentant au passage la dureté en affaires de certains grands distributeurs – vous avez voulu le marché libre, vous l'avez! Mais si le prix au jour le jour (marché spot) a connu durant l'été dernier des sommets qu'on n'avait jamais imaginés, avec un pic à 725 euros par MWh à

fin août, il est aussi redescendu très fortement ensuite, avant de remonter en décembre, puis de rechuter... quasiment à zéro le 1^{er} janvier de cette année. On ne sait pas où se stabiliseront les prochains contrats de durée fixe (avec des prix qui resteront sans doute majorés par des facteurs d'incertitude), mais la prédiction d'une électricité «durablement plus chère qu'avant» devient hasardeuse.

A l'heure actuelle, le monde politique se préoccupe surtout de définir des mécanismes de sauvetage. En novembre, des conditions ont été fixées par le Conseil fédéral pour les grands consommateurs qui avaient choisi de sortir du marché régulé pour rejoindre le marché libre et qui voudraient maintenant, face à des fluctuations trop brutales, revenir dans le marché régulé. Les conditions posées à un tel retour sont toutefois très sévères et ne pourront être remplies que par une faible partie des entreprises concernées – qui devront désormais s'habituer à évaluer plus prudemment les risques et les avantages du marché libre. Parallèlement, le Conseil fédéral propose aussi un mécanisme de soutien aux grands distributeurs d'électricité, également susceptibles d'être malmenés par des fluctuations de prix qu'ils ne peuvent pas répercuter entièrement.

La Suisse doit produire davantage d'électricité

Cette gestion des risques immédiats est nécessaire, mais les collectivités publiques ne doivent pas perdre de vue le principal défi qui leur est posé: il s'agit d'assurer une production d'électricité suffisante et autant que possible indigène. Il faut bien sûr, parallèlement, poursuivre les efforts visant à économiser l'énergie et à l'utiliser de manière rationnelle et optimale; mais une société dynamique (et qui souhaite abandonner les énergies fossiles) ne peut pas se contenter d'en appeler à la décroissance énergétique. Il faut aussi produire davantage d'électricité.

De nouvelles capacités de production ne pourront déployer leurs effets qu'à moyen et long terme, mais leur planification doit débuter dès aujourd'hui. Il ne faut négliger aucune piste et miser sur les techniques les plus efficaces. Dans l'hydro-électrique, la Suisse a des atouts à faire valoir. Dans le nucléaire, il serait prudent de ne pas débrancher trop vite les centrales existantes, et aussi de s'intéresser aux perspectives prometteuses des nouvelles générations de réacteurs. Cela n'empêche pas de poursuivre le développement de l'éolien, du photovoltaïque, de la géothermie ou de la biomasse là où c'est pertinent. C'est la combinaison de ces diverses sources d'énergie qui permettra une production abondante et garantira des prix stables et raisonnables.

Pierre-Gabriel Bieri

plus de **2000** actions chaque semaine

38%

1.66

kg

Tomates B
du Maroc, 6 kg

38%

9.46

kg

Veraces grosses fraîches
d'Italie

16%

11.71

kg

Filets de poulet frais calibrés, env. 160 g
de Hongrie, env. 2.5 kg

ALIGRO
Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran
Offre valable du 30 janvier au 4 février 2023 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

NON FILTRÉ 2022

Un millésime solaire à savourer

Lancé chaque année le 3^e mercredi de janvier, ce cru emblématique du canton de Neuchâtel se déguste en toute circonstance. On vous emmène pour une petite virée joyeuse au Château d'Auvernier.

MANUELLA MAGNIN

NEUCHÂTEL

Pour apprécier au mieux le Non Filtré, il convient de mélanger le dépôt en retournant délicatement la bouteille avant de l'ouvrir.

Pour marquer les esprits cette année, l'équipe de Neuchâtel Vins Terroir, dirigée par la dynamique Mireille Bühler, a eu une idée de génie: faire étiqueter les flacons à l'envers afin d'inciter les amateurs à retourner la bouteille pour remettre en suspension les levures et donner son aspect trouble si typique de ce cru emblématique.

Voilà pour le contenant. Pour contenu, c'est au vigneron et à l'œnologue d'œuvrer en choisissant les meilleurs parchets et la date optimale de vendange afin d'arriver à un équilibre entre acidité et alcool, tout en conservant le maximum de fruité et de fraîcheur.

Chaque année, un domaine est mis en lumière à l'occasion de la sortie du Non Filtré. On pousse donc les portes du Château d'Auvernier, accueillis par Henry Grosjean.

L'histoire nous conte qu'en 1559, Blaise Junod gouverneur de la seigneurie de Valangin fit construire le Château. Ses petits-fils vendirent la propriété à Jean-Jacques Tribolet qui servit dans l'armée de Henri de Navarre, le futur Henri IV, roi de France. En 1603, Tribolet cède la bâtisse à un grand personnage de l'époque, Pierre Chambrier.



Henry Grosjean trinquant avec Mireille Bühler, Laurent Favre et Nicolas Joss.

▲ Une cérémonie haute en couleur.

▲► Laurent Favre, conseiller d'Etat.

▲►► Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion.

Photos: © Neuchâtel Vins Terroir

//neuchatel-vins-terroir.ch

Le contrat prévoit également la vente du domaine qui comprend 19 fossuriers de vigne, soit environ 7 hectares en termes viticoles d'aujourd'hui. Le patronyme Chambrier se maintiendra de 1603 jusqu'en 1823. Par alliance, les femmes perpétueront ensuite le sang Chambrier, même si elles portent d'autres noms: Sandoz-Rollin, Pourtalès, Montmollin et Grosjean. Depuis le 1^{er} janvier 2022, c'est Henry Grosjean, représentant de la 15^e génération, qui a repris le domaine viticole des mains de son père Thierry. L'encuvage produit quelque 450 000 cols par an et, hormis son Non Filtré rafraîchissant en diable, de très belles cuvées de Chardonnay et Pinot noir.

GRÂCE À LA SÉCHERESSE

On doit l'origine du Non Filtré à la sécheresse. En 1975, après une bien maigre récolte, le Neuchâtel blanc manquait et ses amateurs réclamaient le nouveau millésime. L'histoire

raconte qu'un ami du vigneron Henri-Alexandre Godet, qui dégustait son Chasselas encore en cuve, fut tellement conquis qu'il lui demanda des bouteilles de ce « Non Filtré ». Le vigneron décida d'en mettre 300 flacons sur le marché qui séduisirent immédiatement les amateurs. En 1995, au vu du succès rencontré et pour harmoniser son lancement, le Conseil d'Etat a déterminé par un arrêté cantonal que le Non Filtré serait mis sur le marché dès le 3^e mercredi de janvier.

Une trentaine de professionnels produisent aujourd'hui ce vin trouble, sous l'égide de Neuchâtel Vins Terroir et plus de 10% de la production neuchâteloise de Chasselas est vendue en Non Filtré. Les 75% des bouteilles produites sont écoulées dans le canton de Neuchâtel et ses environs. Le solde est réparti entre la Suisse romande et la Suisse alémanique. Les Vaudois en sont très friands.



NON FILTRÉ 2022 DU CHÂTEAU

Robe: belle turbidité avec des reflets or.

Nez: discret dans un premier temps, il s'ouvre avec l'aération et révèle une véritable corbeille de fruits, entre terroir et exotisme. Les agrumes dominent avec des arômes de pamplemousse et lime, une touche de mangue et une note envoûtante de mirabelles.

Palais: jolie vivacité, accompagnée d'un cortège de bulles, précédant la sensation fruitée décrite au nez. Un vin racé, harmonieux et persistant!

Commentaire de dégustation: Yves Dothaux, responsable du laboratoire œnologie de la Station viticole cantonale neuchâteloise.

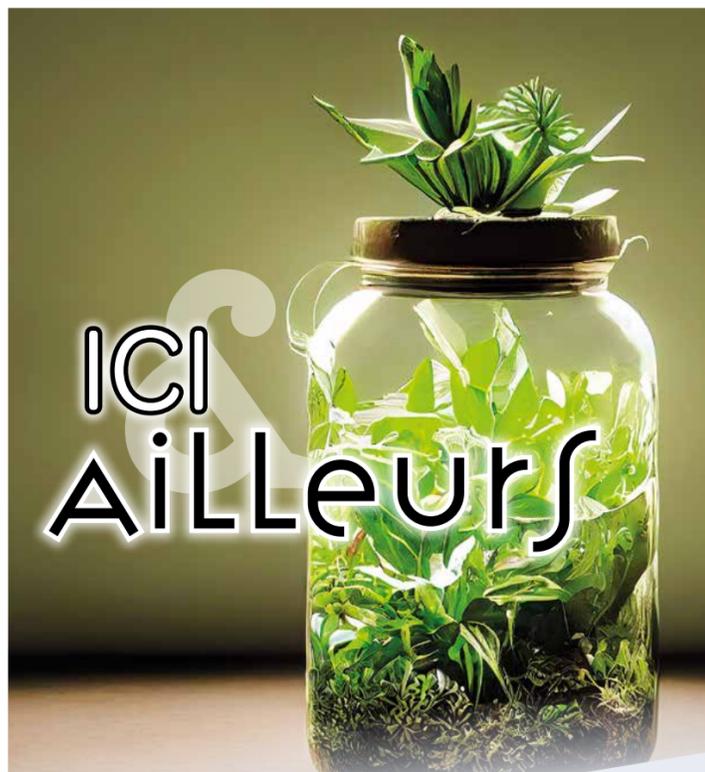


A peine embouteillé, déjà dégusté.



LES MEILLEURS ACCORDS

Le déguster à l'apéritif est un pur bonheur. Il se marie aussi à merveille avec des asperges printanières, de la cuisine exotique, des poissons du lac, une choucroute ou encore des fromages frais, à pâte mi-dure. Et bien sûr avec une excellente fondue bien crémeuse! Et pourquoi pas avec un truffé au chocolat, comme le suggère Henry Grosjean.



BOCUSE D'OR 2023 - SIRHA LYON

Voici le palmarès de cette compétition :

- Bocuse d'Or : Team Danemark
- Bocuse d'Argent : Team Norvege
- Bocuse de Bronze : Team Hongrie
- 10^e place : Team Suisse

www.bocusedor.com

CONCOURS INTERNATIONAL DU GAMAY À LYON: 6 MÉDAILLES D'OR POUR GENÈVE

Les résultats du Concours International du Gamay qui s'est tenu à Lyon le 14 janvier 2023 viennent de tomber et décernent six médailles d'or à 4 domaines genevois :

- Frédéric et Jean-David Gaillard du Domaine de la Planta SA à Dardagny pour leur vin La Révolution

- Florian Barthassat de La Cave de Genève SA à Satigny pour son Esprit de Genève 2021

- Bernard et Frédéric Rochaix de la Cave & Domaine Les Perrières à Satigny pour leurs vins Rosé de Gamay de Peissy, Gamay de Peissy et La Chênaie

- Emilienne et Guillaume Hutin Zumbach du Domaine les Hutins à Dardagny pour son vin La Briva Vieilles Vignes

www.concoursgamay.com



LA FABRIK VILLARS - FRIBOURG

En décembre 2022, Villars ouvre une nouvelle boutique expérience, en imaginant un espace convivial, dédié à la rencontre et au partage, dans un univers didactique et sensoriel, autour de l'histoire de Villars.

Venez-y retrouver une large offre de chocolats, faits main, en exclusivité à la Fabrik, ainsi qu'y découvrir les coulisses du savoir-faire de Villars via un parcours scénographique.

Vous avez aussi la possibilité de participer à des ateliers et réaliser votre plaque de chocolat en boutique (2023).

Notre boutique en ligne reste bien sûr disponible pour les personnes qui souhaitent retrouver l'ensemble de nos produits sans se déplacer.

www.villars.com



Noah Bevegni (à gauche) et Loris Jeanbourquin ont réussi à faire décoller ThéCol, une nouvelle marque de thés froids artisanaux.

Les délicats thés froids des collégiens-artisans

Ils n'ont que 18 ans, mais portent déjà en eux le goût de l'entreprise. Alors qu'ils poursuivent assidûment leurs études, Noah Bevegni et Loris Jeanbourquin viennent de lancer ThéCol, le thé des collégiens, leur propre marque de thé froid. Les saveurs originales de ces boissons artisanales ont déjà convaincu de nombreux commerçants fribourgeois et les deux jeunes associés ont bien l'intention de développer leur affaire.

GEORGES POP

FRIBOURG

« Tout a commencé en 2021, alors que nous préparions notre Maturité en économie, au Collège Sainte-Croix à

Fribourg. Il nous a été demandé de créer une entreprise pour éprouver nos capacités à gérer une société. Nous étions alors six collégiens à plancher sur cette tâche. C'est ainsi qu'est né ThéCol », raconte Noah Bevegni. Mais pourquoi avoir choisi de produire du thé froid ? « Nous avons constaté que la production de thé offrait des marges très confortables. Nous avons pensé qu'en produisant un thé artisanal haut de gamme, les marges seraient réduites mais que l'affaire resterait rentable ».

DES JOURNÉES BIEN REMPLIES

Une fois le travail scolaire achevé, l'entreprise éphémère et l'équipe furent dissoutes. Considérant cependant les résultats encourageants ainsi que les bénéfices prometteurs de l'expérience, Noah et Loris décidèrent de s'associer afin de poursuivre l'aventure. Sûrs de leur affaire, ils n'hésitèrent pas à investir leurs économies pour lancer leur nouveau produit sur le marché. « Aujourd'hui, nous partageons un local avec un autre artisan à Marly. Nous y avons installé des cuves pour infuser nos thés. Nous faisons tout nous-mêmes, de la produc-

tion à la mise en bouteille et à l'étiquetage. Nos journées sont bien remplies, mais nous y prenons beaucoup de plaisir », reconnaît le jeune entrepreneur.

DES ARÔMES ORIGINAUX

La petite entreprise propose actuellement toute une gamme d'arômes : Poires à Botzi, Mûres sauvages, Herbes des Alpes, en saison Abricot du Valais, Hibiscus et Menthe. Pour les fêtes de fin d'année, les deux associés se sont même offert le luxe de produire une série limitée à base d'Orange sanguine et de cannelle. « Nos ingrédients proviennent surtout de Suisse ou sont issus de filières équitables et ils sont majoritairement Bios. Les Poires à Botzi, par exemple, sont issues du terroir fribourgeois. Quant aux herbes des Alpes, elles nous sont fournies par un petit cultivateur des Grisons », souligne Noah.

Pour le moment, la petite entreprise produit modestement quelque cinq cents bouteilles par mois, très vite livrées à la petite dizaine de commerçants qui les réclament sans répit. Mais les deux compères ont bien l'intention de développer leur fructueux business et leur gamme de saveurs. « ThéCol est déjà une entreprise rentable. Nous n'en sommes qu'aux débuts », déclare Noah avec optimisme.

www.thecol.ch





Didier Castella remet son certificat à Pierre-André Barras de l'alpage Le 3^e des Groins.

Les meilleurs fromages fribourgeois 2023

Comme il le fait chaque année, le Conseil d'Etat du canton de Fribourg a distingué en ce mois de janvier le meilleur Gruyère AOP, ainsi que le meilleur Vacherin Fribourgeois AOP pour l'année 2023. Ces deux distinctions récompensent respectivement Alexandre Tinguely, Maître fromager à la fromagerie d'Ursy, et Pierre-André Barras, fabricant à l'alpage «Le 3^e des Groins», dans la vallée du Motélon, près de Charmey.

GEORGES POP

FRIBOURG

Pendant les douze prochains mois, les deux fromagés ainsi distingués auront le droit de mentionner le fait que leur produit a été choisi par le gouvernement du canton pour ses réceptions officielles. Le concours des deux meilleurs fromages fribourgeois est ouvert aux membres des Interprofessions du Gruyère AOP du canton de Fribourg et du Vacherin Fribourgeois AOP qui le souhaitent, à condition d'avoir obtenu les meilleurs résultats de taxation durant l'année qui précède celle de la remise des prix. Les fromages en lice sont dégustés par une commission

d'experts qui désigne trois Gruyère et trois Vacherins Fribourgeois, le choix final appartenant au Conseil d'Etat.

LA FROMAGERIE D'URSY

Créée en 2006, la Fromagerie Régionale d'Ursy d'Alexandre Tinguely est née de la fusion des fromageries de Blessens, Mossel, Esmonts, Ursy et Esmonts-Bionnens. Elle réunit actuellement vingt-sept producteurs de la région, centralise quelque 4 millions de litres de lait et fabrique 350 tonnes de Gruyère AOP par année. En plus de ses fromages et de ses produits laitiers, elle propose d'autres spécialités produites sur place, comme des meringues ou de la moutarde de Bénichon.

L'ALPAGE «LE 3E DES GROINS»

Depuis son enfance, Pierre-André Barras, quant à lui, monte chaque été à l'alpage «Le 3^e des Groins», sur la commune de Gruyères, à 1350 mètres d'altitude, où il a pris le relai de ses parents. Depuis plusieurs décennies, il se distingue par sa production artisanale de Gruyère d'Alpage AOP, de Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage, de sérac et de tommes de chèvre. À la belle saison, de nombreux randonneurs font une halte à son alpage pour goûter ses produits et lui en acheter. Ses produits ont déjà été distingués par la Société Fribourgeoise d'Economie Alpestre qui réunit une trentaine de chalets d'alpage.

Les deux lauréats ont reçu leur distinctions des mains de Didier Castella président du Conseil d'Etat pour 2023.

www.fromagerie-ursy.ch
www.alpagesetchalets.ch/fr/les-chalets/3e-des-groins-le/



La maître fromager Alexandre Tinguely reçoit sa distinction des mains de Didier Castella en présence d'une partie de son équipe. PHOTOS: © Etat de Fribourg - Staat Freiburg



Parfait!
À coup sûr!
Des intérêts supérieurs au niveau prescrit par la loi... pour la septième fois consécutive!

Pour l'année 2022, GastroSocial alloue de manière rétroactive une rémunération totale de 2 % sur les avoirs détenus auprès de la caisse de pension. C'est deux fois plus que le taux d'intérêt minimal fixé à 1 % par le Conseil fédéral. La Caisse de pension GastroSocial a pour but d'offrir à sa clientèle des intérêts supérieurs à ceux prescrits par la loi. Nous avons le plaisir de constater que cet objectif a été atteint pour la septième année consécutive.



La recette du succès

Pour GastroSocial, la gestion attentive du capital des assurés et des bénéficiaires de rentes est toujours la priorité numéro un. Grâce à notre orientation tenant compte des risques, nous pouvons aborder la nouvelle année avec confiance, même en cas de persistance de l'incertitude sur les marchés. Chaque année, nous déterminons en outre dans quelle direction il convient d'orienter notre stratégie afin de nous positionner le mieux possible dans l'environnement de placement pour les années suivantes.

Les employé-e-s des établissements affiliés à la Caisse de pension GastroSocial bénéficient depuis des années d'une rémunération intéressante et de taux de conversion élevés par rapport à d'autres caisses de pension. Au bout du compte, cela entraîne des rentes relativement supérieures à la retraite.

Caisse de pension GastroSocial – la confiance est payante :

gastrosocial.ch/remuneration



LOCATION / APPEL D'OFFRE

Après rénovation complète,
à louer à Vevey :

RESTAURANT DE LA CLEF

- emplacement central attractif à Vevey
- salle à manger de 45 places
- arrière-salle de 25 places
- terrasse de 48 places (provisoire)
- appartement de 2,5 pièces qui fait office de vestiaire
- locaux équipés par le bailleur
- parking public à proximité
- bail commercial de 10 ans
- entrée prévue : 1^{er} mai 2023
- mobilier-matériel à charge du locataire
- état neuf

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.

Groupement Intercommunal du Stade Marc-Burdet
Bellevue – Collex-Bossy – Genthod – Pregny-Chambesey

**APPEL D'OFFRE POUR LA REPRISE
EN GERANCE DU RESTAURANT
DU CENTRE SPORTIF MARC-BURDET**

16, route de Vireloup, 1239 Collex-Bossy

Le dossier d'appel d'offre est disponible sur le site de la Commune de Collex-Bossy à l'adresse suivante :

<https://www.collex-bossy.ch/fr/vivre/appe-d-offre-1848>

Les dossiers complets devront parvenir à Beaver Immobilier SA, au plus tard le 28 février 2023, à l'adresse suivante :

Beaver Immobilier SA / Appel d'offre GISMB
Avenue des Grandes-Communes 8 -
1213 Petit-Lancy

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

Recevoir un chef à la maison

Après avoir fait ses armes dans plusieurs établissements prestigieux, le chef Benoit Martin a ouvert «émulsion» sa propre entreprise de restauration, à Tramelan dans le Jura bernois. Depuis un peu plus de dix ans, il propose des mets raffinés à domicile pour des repas privés ou d'affaire. Mais attention ! Sa démarche ne ressemble en rien à celle d'un traiteur ordinaire. Ce cuisinier talentueux se déplace et s'installe dans la cuisine de ses hôtes pour les accompagner jusqu'au dernier café, afin de s'assurer qu'ils ont fait bonne chère.

GEORGES POP



JURA BERNOIS

« Je prépare toujours mes menus dans mon laboratoire de Tramelan. Ensuite, je me rends chez mes clients, une heure avant le repas, pour achever le travail et mettre une dernière touche à mes assiettes. Jusqu'à la fin, je tiens à vérifier que tout se passe bien. Mais je reste très discret », explique avec modestie ce passionné de saveurs authentiques. Originaire d'Anjou, Benoit Martin a suivi une formation en école hôtelière à Nantes, avant de gagner la Suisse pour travailler l'Hôtel Eden au Lac à Montreux, puis au restaurant Georges Wenger au Noirmont. Après un séjour de quelques années au Québec, dans les cuisines d'un établissement reconnu, il revint en Suisse pour se mettre à son compte.

▲ Le « Chef nomade » Benoit Martin se sent à l'aise dans toutes les cuisines où il est appelé à œuvrer.

Photos: © e-mulsion.ch

UN NOMADISME GASTRONOMIQUE

« J'avais très envie de créer ma propre affaire. Mais à mon retour en Suisse, mes quatre enfants étaient encore petits. J'avais envie de consacrer du temps à ma famille sans avoir à me soumettre aux contraintes qui sont liées à la gestion d'un restaurant. C'est ainsi que j'ai eu l'idée de créer «émulsion», raconte-t-il. Bien lui en manifestement pris. Aujourd'hui sa réputation dépasse largement les limites de la région où il s'est établi. « On peut m'appeler aussi bien de Bienne, de La Chaux-de-Fonds ou de Delémont. Je suis même allé à Gstaad, dans l'Oberland bernois », révèle, un brin amusé, ce nomade de la gastronomie.

Quels sont vos produits de prédilection ? « J'aime travailler tous les produits, surtout lorsqu'ils sont de saison. J'ai la chance de vivre dans une région rurale avec un riche terroir. Il y a ici beaucoup de bouchers et de fromager artisans, par exemple. Actuellement, j'ai un

<https://e-mulsion.ch>

petit penchant pour les légumes. Mais je m'accommode très bien de la viande ou du poisson. Je ne me pose pas de limites: si un jour il me prend l'envie de faire un dessert à l'ananas, je le fais ».

PARTAGER SON SAVOIR

Benoit Martin décrit sa cuisine comme simple, moderne, créative et rassurante, explorant des contrastes et des textures. Son dernier menu de l'Avent était ainsi composé: Foie gras, kumquat et navet; Volaille, céleri, Savagnin, puis Sablé cacao, chocolat tamarillo... Le « chef nomade » de Tramelan n'est pas jaloux de son savoir. Il le partage dans son atelier de cuisine ouvert à tous les passionnés de gastronomie. Il enseigne aussi son art aux apprentis-cuisiniers et dispense régulièrement des cours organisés par Fondation Rurale Interjurassienne (FRI).

MOTS CROISÉS

N° 1244

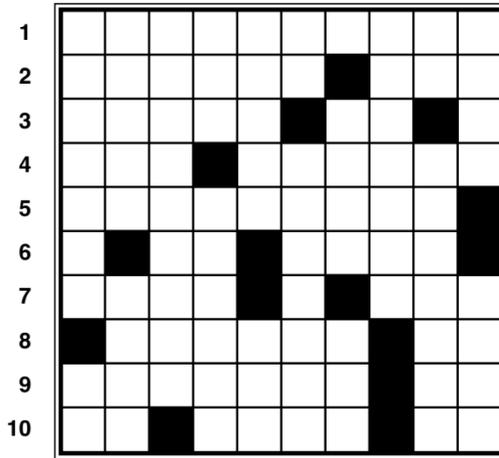
Horizontalement

1. Jardinière. – 2. On y est avant l'heure. Petite crêpe. – 3. Suffit! Sert de lien. – 4. Possèdent. Auguste, peintre français. – 5. Pas de manière superflue. – 6. Soldat américain. Bataille de l'Empire, le 14 octobre 1806. – 7. Sicilien menaçant. Quatrième roi d'Israël. – 8. A l'odeur forte et au goût âcre. Préfixe. – 9. Accordé. Localise. – 10. Ouvrier. Lieu. Participe passé.

Verticalement

1. Qui n'a pas toute sa tête. Dans la gamme. – 2. On attend de lui qu'il marque des buts. Superlatif. – 3. Arriviste balzacien. – 4. Fin de participe. Tarzan sait s'en servir. – 5. Homme-oiseau. Peut être parole de détresse. – 6. Démonstratif. Distingué. – 7. Héros de Virgile. Verbe anglais. – 8. S'est mis à chanter. – 9. Note de musique. Européen. – 10. Chef de l'Etat, dans les pays musulmans. Prénom féminin.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



Solution des mots croisés N° 1243

E	N	J	O	L	I	V	E	E	S
M	O	U	V	E	M	E	N	T	E
A	R	R	I	V	E	R	A	I	T
S	I	E	N	R				R	E
C	A	M	E	R	I	S	T	E	
U	S	E		A	N		U	M	E
L		N	I	G	A	U	D	E	S
E	N	T	R	E		T	I	N	S
R	A	S		A	U		E	T	A
A	Y		F	I	R	D	U	S	I



RACLETTES ET FONDUES SUISSES À L'HONNEUR À MONACO

En association avec l'enseigne Tradiswiss, ambassadrice en France des terroirs valaisan et fribourgeois, le Novotel de Monte-Carlo a ouvert au début de l'année un restaurant éphémère pour permettre aux amateurs et aux curieux, en cette période hivernale, de déguster d'authentiques raclettes valaisannes ainsi que de traditionnelles fondues fribourgeoises. Les organisateurs promettent aux résidents et aux visiteurs de la Principauté de vrais fromages suisses traditionnels: Vacherin fribourgeois AOP, Gruyère AOP, fromages à raclettes du Vieux Pays, etc. Avec, en guise de dessert, une fondue au chocolat... suisse évidemment! Une expérience gustative à vivre «dans une ambiance de chalet d'alpage».

Ce restaurant pop-up restera ouvert tous les jours jusqu'à la fin du mois de février, de 19h00 à 22h30. Établissement trois étoiles entièrement rénové en 2019, le Novotel Monte-Carlo est situé au cœur de la cité monégasque, à proximité du Casino, des Thermes Marins et de l'opéra. L'enseigne Tradiswiss, attachée aux traditions culinaires fribourgeoises et valaisannes, notamment, possède des restaurants à Paris ainsi qu'à Nice.

GP



© Philippe Fitte

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 1 h45 et de 13h à 16h15



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

3

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

COURS DU SOIR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du 26 janvier au 22 avril 2023

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

4

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

COURS E-LEARNING

CHF 600.-

Accès à la plateforme dès que l'inscription a été finalisée
Formulaire de pré-inscription sur www.coursdecafetiergeneve.ch
Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

L'excellence dans la formation



www.coursdecafetiergeneve.ch
T. 022 329 97 22

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

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.

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

CAFÉ



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



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

PACKAGING



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

EFFERVESCENT



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



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



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



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

ARTICLES DE CUISINE



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

CAVIAR



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



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

VAISSELLE RÉUTILISABLE

Une tendance de fond

De plus en plus de collectivités publiques interdisent les couverts, assiettes et autres gobelets jetables lors de manifestations. La France va même plus loin en imposant cette interdiction aux fast-foods dès janvier de cette année. On fait le point avec Gilles Marmy, tout nouveau directeur d'Ecomanif SA.

MANUELLA MAGNIN

CONSOMMATION

L'interdiction en France dès le 1^{er} janvier de la vaisselle jetable dans la restauration rapide pour les repas pris sur place a fait grand bruit. Selon les estimations du Ministère de la transition écologique, cette mesure devrait permettre d'éviter de jeter 20 milliards de couverts, gobelets, assiettes et autres contenants à usage unique. Les grandes enseignes de restauration rapide, qui servent environ 6 milliards de repas par an dans 40 000 établissements, sont particulièrement ciblées par la loi qui s'applique aussi à la restauration collective.

Ailleurs en Europe et en Suisse, on n'en est pas encore là. Les collectivités publiques donnent cependant le la. Le Ministère britannique de l'environnement et de l'agriculture vient d'annoncer qu'il va interdire à partir d'octobre 2023 la vaisselle en plastique à usage unique en Angleterre.

Dans notre pays, il y a encore du pain sur la planche. Selon l'ONG internationale Oceancare, la Suisse est l'un des plus grands producteurs de déchets plastiques en Europe. Sur sol romand, après le canton du Jura et la ville de Genève, c'est le canton de Neuchâtel qui vient de franchir le pas en ce début d'année. La vaisselle en plastique à usage unique disparaît des manifestations se déroulant sur le domaine public cantonal et de celles qui sont subventionnées par l'État. Pour Gilles Marmy, ancien directeur d'exploitation à Palexpo, aujourd'hui aux commandes de la société Ecomanif SA, basée à Yverdon-les-Bains, le trend est là et va se poursuivre. Interview.



“ ECOMANIF EN BREF

Depuis son lancement en 2010 avec la mise à disposition de gobelets réutilisables lors de la Coupe du monde de football dans la fan zone de la patinoire d'Yverdon-les-Bains, Ecomanif est devenue leader en Suisse romande dans la prévention de la production des déchets en proposant des solutions pour remplacer la vaisselle jetable par la mise à disposition d'ecovaisselle®.

En raison de la croissance de ses activités, Ecomanif SA, dont le capital-actions est détenu dans sa totalité par STRID SA, en mains des communes du Nord vaudois, est devenue indépendante au 1^{er} janvier 2023. La société est dirigée par Gilles Marmy. Ecomanif SA emploie de 12 à 30 personnes selon les périodes de l'année. Elle donne des opportunités de travail à des personnes auxquelles la chance ne sourit pas forcément ailleurs.

▲ Des gobelets réutilisés en moyenne 10 ans.

Photos: © DR

www.ecomanif.ch



Gilles Marmy, directeur d'Ecomanif SA.

ECOMANIF SA EST LE LEADER ROMAND DE LA LOCATION DE VAISSELLE RÉUTILISABLE. VOUS PROPOSEZ DU MATÉRIEL EN PLASTIQUE, EST-CE VRAIMENT COHÉRENT?

GILLES MARMY: Pour la seule année 2022, notre vaisselle en location a permis d'épargner 200 tonnes de déchets. Il s'agit certes de plastique, mais réutilisable. Le plastique n'est pas un mauvais matériau en soi. Tout dépend de l'usage qu'on en fait. Notre vaisselle a une durée de vie moyenne de 10 ans. Quand elle est détériorée, elle part au recyclage. Elle sert à fabriquer de gros tuyaux dans le secteur sanitaire ou est revalorisée en énergie.

QUID DE VOTRE BILAN CARBONE?

G. M.: Quantis, société de conseil en développement durable, a analysé notre activité et est arrivée à la conclusion que notre offre est 2/3 plus performante que la vaisselle jetable malgré le transport jusqu'à Yverdon-les-Bains pour le lavage qui s'effectue dans des machines qui fonctionnent à l'énergie solaire. Nous n'avons par ailleurs qu'une camionnette pour la logistique de proximité. Tous les envois et retours sont effectués par La Poste ou par Planzer pour les plus gros volumes. Notre vaisselle est fabriquée en France et en Allemagne par des sociétés spécialisées dans l'injection plastique, et non en Chine.

VOUS TRAVAILLEZ ESSENTIELLEMENT POUR DES PETITES ET GRANDES MANIFESTATIONS, MAIS AUSSI AVEC DES PRIVÉS...

G. M.: Effectivement, au-delà des grands festivals et manifestations, nous comptons également dans notre



clientèle de plus petits événements comme les fêtes de clubs et les kermesses. Un des gros avantages de nos produits est la résistance à la casse, ce qui est particulièrement apprécié en termes de sécurité. Nous travaillons aussi avec des particuliers qui ont besoin de vaisselle pour des occasions spéciales et souhaitent s'épargner la corvée du lavage.

COMMENT VOYEZ-VOUS L'AVENIR?

G. M.: Nos activités vont continuer à se développer notamment en raison de la sensibilité pour le développement durable qui se matérialise de plus en plus dans les évolutions législatives.

Des amours de champignons

Fondée au mois de juin dernier, la petite entreprise de fungiculture «Un Amour de Pleurote», à Cornaux, dans le canton de Neuchâtel, connaît une croissance spectaculaire. En quelques mois, sa production de savoureux champignons nobles est passée d'une à trois tonnes; un volume toujours insuffisant pour satisfaire la demande, celles des restaurateurs notamment, conquis par la qualité d'une production issue d'un substrat 100% suisse et organique.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

Employée dans l'horlogerie de luxe, Valérie Oppliger et son compagnon, Julien Nicolas, ingénieur agronome dans le milieu viticole, ont tout laissé tomber pour se consacrer à la culture des champignons. Bien leur en a pris! Malgré les difficultés d'une telle reconversion, le pari s'est révélé très payant: leurs champignons partent mieux que des petits pains et leur exploitation est en constante progression. «La moitié de notre production va chez des restaurateurs. L'autre moitié se partage entre la grande distribution et les petites épicerie», précise la co-fondatrice de l'entreprise.

DÉJÀ TROIS VARIÉTÉS

Pour démarrer leur affaire, le couple a choisi de produire deux variétés de champignons nobles, encore inexploitées en Suisse: le Shiitake très parfumé, originaire d'Asie, et le Pleurote du Panicaut, déjà cultivé dans le sud de la France, très apprécié pour sa chair tendre et savoureuse. «Je peux d'ailleurs vous annoncer que nous venons de commencer la culture d'une troisième variété: le Pleurote gris. Nous avons l'intention de diversifier progres-



▲ Le Shiitake se reconnaît par sa saveur douce et agréable.

▲► Le pleurote du panicaut ou King Oyster offre de merveilleux arômes épicés.

► Valérie et Julien sont actuellement les seuls à produire en Suisse les trois variétés de champignons qu'ils proposent.

Photos: © pleurote.ch



sivement notre production», souligne Valérie Oppliger avec enthousiasme.

DES MESSAGES ET DE LA MUSIQUE

Les champignons de la petite entreprise, qui grandit vite, sont proposés en barquette ou en vrac. Ils sont récoltés manuellement, au couteau ou aux ciseaux, plusieurs fois par semaine, pour garantir leur fraîcheur, par une équipe de deux à six cueilleuses, selon les besoins. Est-il vrai que vos champignons sont caressés et massés, avant d'être coupés? La question fait rire Valérie: «Oui, c'est vrai! Les massages stimulent le mycélium. Mais on ne se contente pas de caresser nos champignons: on leur parle, on leur chante et on leur passe de la musique (rires). Ça peut sembler étrange, mais c'est très efficace pour leur croissance».



Le couple insiste sur le fait que ses champignons sont cultivés sans produits chimiques, ni pesticides. Ils sont 100% organiques, bios et suisses. Valérie et Julien n'entendent d'ailleurs pas garder jalousement les secrets de leur succès. Ils ont le projet de proposer bientôt des kits de champignons à faire pousser chez soi, avec toutes les instructions nécessaires.

www.pleurote.ch



«ROMAN d'HÔTEL»

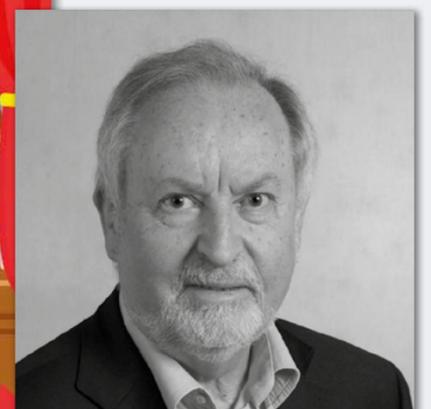
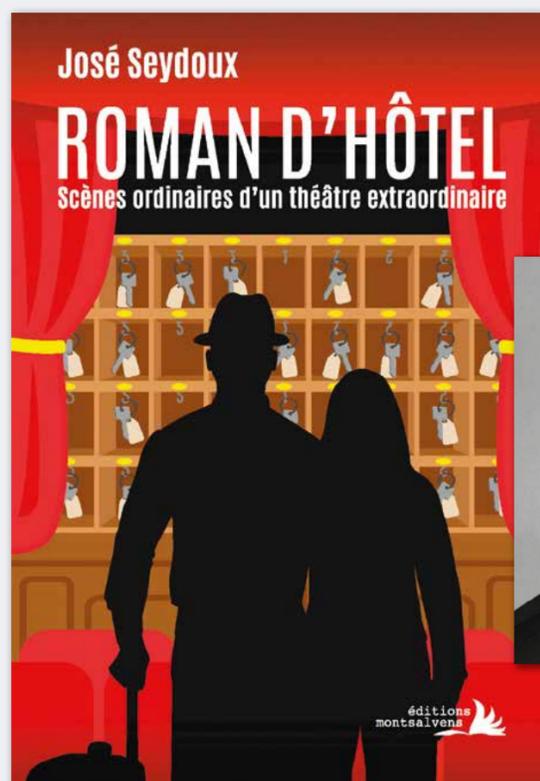
Roman d'hôtel: Scènes ordinaires d'un théâtre extraordinaire

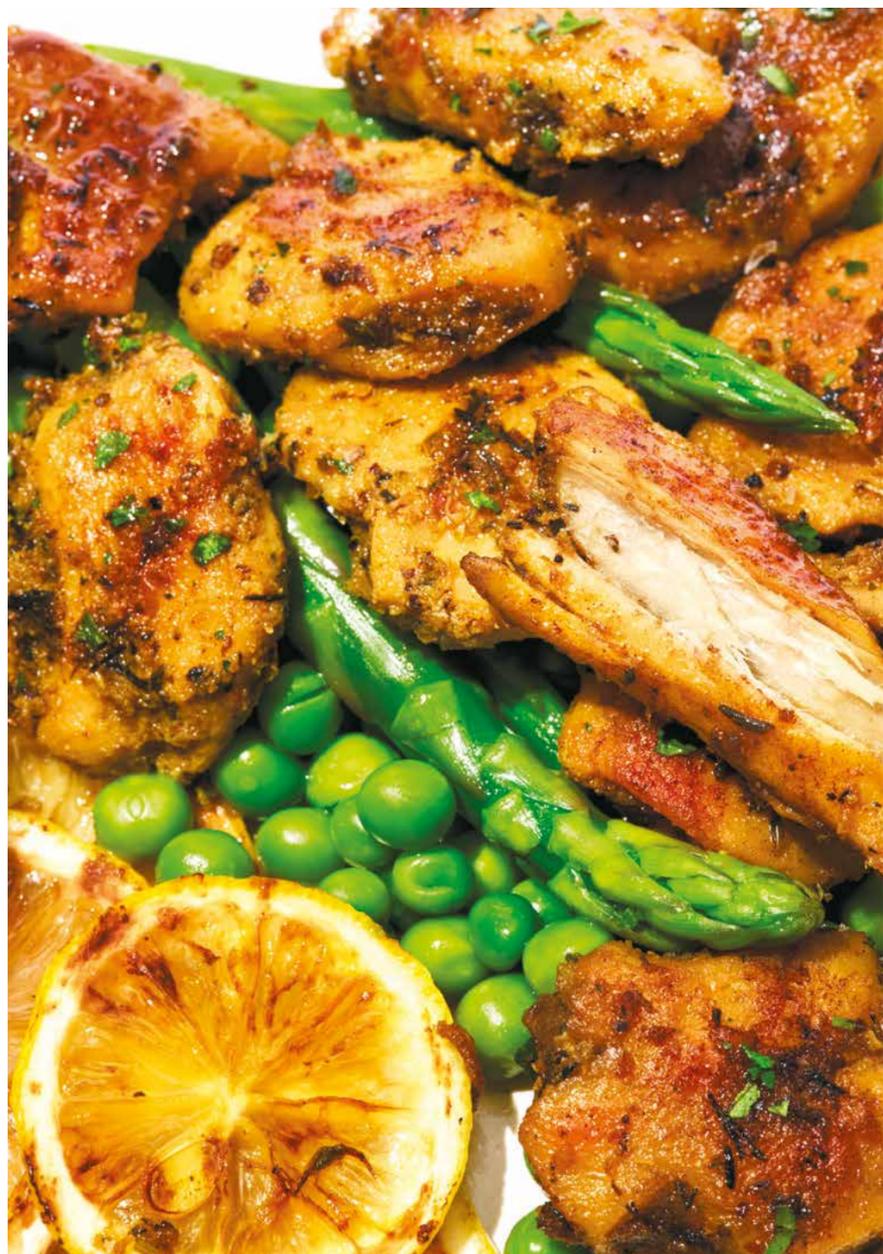
Ancien rédacteur touristique et féru d'écriture, José Seydoux, Gruérien établi à Yverdon-les-Bains, signe son onzième ouvrage intitulé *Roman d'hôtel – Scènes ordinaires d'un théâtre extraordinaire* et paru aux Editions Montsalvens.

Ce récit romanesque relate la vie, les vies d'un grand hôtel fictif de la Riviera lémanique et dont l'originalité réside dans le fait que, pour la première fois, on y consacre la description d'une tren-

taine de clientèles très différentes. Il en résulte une série de scènes drôles, coquines parfois, très réalistes aussi, surtout dignes d'un théâtre ouvert 24 heures sur 24, sauf qu'il s'agit d'un hôtel très accueillant, innovant... et sociologiquement très intéressant pour un large public, curieux et en quête d'évasion ludique.

Roman d'hôtel, José Seydoux, préface d'Isabelle Bratschi, Editions Montsalvens, Montreux/Bulle, 2022. En librairies et auprès de l'auteur joseseydoux@bluewin.ch CHF 24.-





Planted, la viande végétale choisie par les chefs

Fondée en 2019, Planted est une start-up suisse qui produit de la viande végétale avec des ingrédients 100% naturels, exempts d'additifs ou conservateurs. Elle a comme mission de révolutionner la façon dont la viande est perçue et consommée dans le monde.

Fabriqués à Kempthal (ZH) dans une serre en verre, les produits sont faits à base de pois, graines de tournesol et avoine, de l'huile de colza, de l'eau et de la vitamine B12.

«Pour que les consommateurs qui mangent de la viande changent d'avis, il est essentiel que nous créions une meilleure protéine végétale que les animaux. C'est-à-dire plus savoureuse, moins chère, ayant un impact moindre sur l'environnement et composée de bons ingrédients», explique Christoph Jenny, l'un des cofondateurs de l'entreprise.

Une liste courte et aux ingrédients naturels qui attire les yeux des consommateurs et des chefs suisses et qui propulse la jeune entreprise à l'international avec une présence établie sur plusieurs marchés à potentiel comme la France, l'Allemagne, l'Autriche, l'Italie et le Royaume-Uni. En Suisse, les produits

sont distribués dans les grandes enseignes telles que Coop et Migros et sont servis dans plus de 2000 établissements de restauration.

«Les produits végétaux sont polyvalents, délicieux, durables et locaux. Un enrichissement pour chaque cuisine - une véritable valeur ajoutée pour chaque restaurateur et son menu» témoigne le chef étoilé Nenad Mlinarevic.

L'une des caractéristiques les plus appréciées des produits Planted par les chefs c'est leur versatilité. Du burger, au poke bowl en passant par des spring rolls: avec Planted il n'y a pas de limites à la créativité; les chefs peuvent les utiliser dans une panoplie de plats différents en s'adaptant à leur clientèle et en restant fidèles à leur cuisine.

COMMANDEZ DES ÉCHANTILLONS GRATUITEMENT

Pour recevoir des échantillons gratuits, scannez le code ou remplissez le formulaire sur: eatplanted.com/gastronomie



planted.

La petite histoire des aliments

Très présent dans nos foires et nos fêtes foraines, le churro est une pâtisserie très populaire, au Portugal et en Espagne d'où il est originaire. Il se présente sous la forme d'un spaghetti ou d'un beignet allongé de pâte frite saupoudré de sucre. En Espagne, les churros sont surtout vendus et savourés dans des churrerías, des friteries spécialisées dans la préparation de ces beignets, présentes dans toutes les villes du pays.

Grecs, Romains, Espagnols ou Chinois

Il existe plusieurs hypothèses sur l'origine des churros. Selon certains historiens de l'alimentation, dans l'Antiquité, les Grecs et les Romains faisaient déjà frire des beignets à base de farine et d'eau qu'ils plongeaient dans du miel pour l'adoucir, le sucre leur étant inconnu. D'autres attribuent son invention aux bergers ibériques qui y auraient vu un moyen de remplacer le pain, en faisant frire en plein air une pâte facile à conserver.

Les Portugais, pour leur part, affirment que la recette du churro a été importée de Chine au XVI^e siècle par leurs navigateurs, à l'époque des grandes découvertes. À l'appui de leur théorie, ils relèvent la proximité qui existe entre la pâte à churro et celle utilisée pour le «you tiao», en français «long morceau frit», un beignet traditionnel cuit à l'huile

végétale, souvent consommé par les Chinois au petit déjeuner, accompagné d'un gruau de riz ou trempé dans du lait de soja.

Un dessert de Noël aux Philippines

Comme les Chinois avec le «you tiao», il n'est pas rare de voir les Espagnols savourer des churros au petit déjeuner, après les avoir trempés dans du chocolat chaud. L'Amérique latine a adopté et adapté ces beignets sucrés. Les churros mexicains sont plus épais, saupoudrés de cannelle et consommés au petit déjeuner; en Argentine, au Pérou, et dans certaines régions du Brésil, ils sont fourrés de confiture au lait, une préparation crémeuse à base de sucre et de lait. Enfin aux Philippines, jadis colonie espagnole, ils sont souvent pliés en forme de U ou de cercle et traditionnellement consommés pendant la période de Noël.

La recette du churro ordinaire est très simple: on fait chauffer de l'eau avec un peu de sel, un peu de graisse animale ou de beurre, et deux gouttes d'huile d'olive; on y ajoute de la farine et on mélange le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène qui ne colle pas aux parois de la casserole. Une fois refroidie pendant 30 minutes, de préférence au réfrigérateur, on en fait des bâtonnets de 10 à 15 cm que l'on fait frire dans de l'huile à 180°C. Une fois prêts, les churros peuvent être saupoudrés de sucre et, selon les goûts, être servis nappés de chocolat fondu.





MULLER'S FACTORY Le temple genevois des crêpes

Depuis 1962, la famille Muller s'est taillé une belle réputation avec ses fameux délices sucrés et salés. Plongée dans un univers gourmand à la veille de la fête de la Chandeleur.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Sans eux, la fête de la Chandeleur n'aurait pas tout à fait la même saveur à Genève. La famille Muller régale en effet de ses fameuses crêpes les gourmets du canton depuis 1962. Tout a débuté en 1889. Ernest Riniker, originaire d'Aarau, effectue son apprentissage de boulanger à Genève. Dans la foulée, il ouvre sa petite boulangerie rue Winkelried, en 1893 à l'âge de 20 ans. Artisan talentueux, il remporte un vif succès auprès de sa clientèle, et prend sa retraite 30 ans plus tard non sans avoir transmis sa passion à ses deux petits petits-fils, Georges Muller et Gérard Muller.

Gérard, boulanger-pâtisseries de formation, ouvre en 1962 avec son frère une première arcade au Grand Passage, devenu Globus aujourd'hui. Les becs à sucre y dégustent de fabuleux nougats, des croquignoles, des glaces crémeuses à souhait, des cuisses de dames, des gâteaux à la noix du jardin familial. Parallèlement, les deux frères installent un stand de glaces sur le Débarcadère de la CGN au quai du Mont-Blanc.

En 1967, Georges et Gérard décident de créer un concept de restauration rapide de qualité, avec des produits naturels et frais. Ils élaborent l'authentique recette de pâte à crêpes et à gaufres. Quatre ans plus tard, ils ouvrent une



▲ Une entreprise familiale qui cartonne.

Photos: © Mullers Factory

troisième crêperie dans le tout nouveau centre commercial de Ballexert. Avec leur stand saisonnier au bord du lac, leurs « Food-trucks » utilisés ponctuellement pour des événements tels que Paléo Festival Nyon, la course de l'Escalade ou encore le Food Truck Festival, Muller's Factory sert une clientèle variée tout au long de l'année.

Aujourd'hui, la saga familiale se poursuit. Les enfants de Georges, Bjorn et ses sœurs Géraldine et Jessica, continuent de développer la partie « Crêperie ». Le QG de l'entreprise est installé dans la maison construite par Georges Muller à Aïre il y a 40 ans. C'est là que toutes les décisions se prennent en famille. L'atelier de fabrication est sis à Châtelaine à l'arrière de l'ancienne demeure d'Ernest Riniker.

DES PRODUITS SUISSES

Même sous la menace, Géraldine se refuse à nous donner la recette de la fameuse pâte. « Nous utilisons exclusivement du lait, du beurre, de la farine, du sucre et des œufs suisses. Le secret de l'excellence ne nos crêpes réside dans la manière de mélanger les ingrédients et le temps de repos ».

Mais au-delà des grammages, c'est le concept « self-service » à un prix abordable pour tous qui fait mouche, sans oublier la qualité de l'accueil dans les points de vente. Les clients peuvent choisir entre une douzaine de propositions de crêpes salées et pas moins de 25 sucrées, qu'ils commandent



directement au comptoir, et ont le loisir d'enrichir leur crêpe ou leur gaufre d'ingrédients supplémentaires à l'envi. La cuisson sur des plaques en fonte et la finesse de la pâte confèrent aux crêpes un délicieux moelleux. À cela s'ajoutent des préparations maison, telles que les glaces, le caramel au beurre salé, la crème au citron ou encore les pestos.

DES KITS GOURMANDS

Envie de goûter ? N'hésitez pas à pousser la porte de l'un de leurs points de vente. La décoration enchanteresse du tea-room de la Place du Cirque à Plainpalais vous séduira à coup sûr. Vous pourrez vous y délecter d'un chocolat chaud maison, mousseux en diable.

Pourquoi ne pas prolonger l'expérience à la maison avec un kit à crêpes gourmet... Depuis décembre 2022, Muller's Factory propose un mélange déshydraté de 320 g auquel il suffit d'ajouter 500 ml d'eau et qui permet de confectionner 8-9 crêpes dans une poêle classique.

« L'idée du kit nous est venue durant la pandémie de Covid-19. À l'origine, il comprenait de la pâte liquide, des meringues, du caramel au beurre salé et du chocolat au lait râpé. En raison de la forte demande de notre clientèle internationale durant l'été, nous avons souhaité développer une poudre prête à l'emploi avec l'idée de la commercialiser en Suisse alémanique et à l'étranger », confie Géraldine.

De futurs développements en perspective pour cette PME genevoise qui n'est jamais à court d'idées ! Avec l'excellence de son offre et le Swiss Made en prime, on lui prédit un véritable carton.



UNE FÊTE CHRÉTIENNE

La Chandeleur est célébrée chaque année 40 jours après Noël, jour de la présentation de l'enfant Jésus au Temple. Le mot « Chandeleur » rappelle les chandelles utilisées à cette

occasion. La forme ronde et la couleur dorée des crêpes évoquent le disque solaire et l'arrivée prochaine du printemps. Pour la petite histoire, si les paysans ne confectionnaient

pas de crêpes à la Chandeleur, le blé pouvait être mauvais l'année suivante. Pour s'assurer que la récolte sera bonne et les finances prospères, ils se devaient de retourner la

première crêpe en la jetant en l'air de la main droite en tenant un Louis d'or dans la main gauche, en veillant à ce qu'elle retombe parfaitement dans la poêle.

www.mullersfactory.ch