

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECAPEC - CPA www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01
30 ans 1993-2023
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° 3 • 10 février 2023

Gastroconsult
proche. compétente.

**Expertises
Analyses**

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

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

GENÈVE
> Page 12
Coffola
L'alternative gourmande au chocolat

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 contrôle du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.
Simple et efficace!
Toutes les informations sur www.gastroconsult.ch ou contactez-nous directement à l'adresse mail suivante gastrotime@gastroconsult.ch

Gastroconsult
proche. compétente.

VU pour VOUS

Du Gruyère AOP à l'apéro

Photo: © Gruyère AOP/LFM

La dynamique équipe du Label Fait Maison n'est jamais à court d'idées. Du 16 au 26 mars, elle remet le couvert avec une action spéciale destinée tant à promouvoir les excellents produits de notre terroir que les restaurateurs labellisés.

En ce début de printemps, les établissements participants proposeront un Apéro Gourmand avec Le Gruyère AOP, sur l'idée du café gourmand mais en version salée. A savourer: 3 bouchées, dont une à base de Gruyère AOP, et une boisson maison ou locale (vin, bière ou sans alcool).

La liste des restaurants participants sera disponible dès le 1^{er} mars sur le site du Label Fait Maison.

<https://labelfaitmaison.ch>

A fond sur les réseaux sociaux



Capsules vidéo de restaurateur à retrouver sur Facebook, LinkedIn et Instagram. PHOTOS: © BUREAU TUK

S'informer est une nécessité. La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève vous convie sur Facebook et LinkedIn (Société des Cafetiers de Genève), Instagram ([_scrhg_](https://www.instagram.com/_scrhg_)) pour y découvrir ses activités.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Peut-être avez-vous remarqué ces petites séquences vidéo sur les réseaux sociaux de la SCRHG... Gardez l'œil! Elles sont appelées à se

multiplier ces prochains mois. On les doit à la toute jeune agence genevoise de contenu digital TUK, sise à la rue des Bains. Simples et efficaces, elles croquent en quelques plans rapides le quotidien des restaurateurs, membres de la SCRHG, ou encore des apprentis qui ont choisi de se lancer dans ce beau métier.

«L'objectif est de faire vivre la restauration genevoise sur les réseaux, de parler des membres de la SCRHG, et d'inciter ceux qui ne le sont pas encore à adhérer pour bénéficier des nombreux avantages de la faitière, et, pourquoi pas, de susciter de nouvelles vocations», commente, enthousiaste, Grégoire Felber de l'agence TUK.

De fait, l'agence est en charge de la stratégie réseaux sociaux voulue par le comité. Hormis les capsules sur les membres, elle est appelée à relayer toutes les informations

pertinentes et utiles sur la restauration, qu'il s'agisse de statistiques de GastroSuisse, de rendez-vous incontournables sur le territoire cantonal, de concours, d'agenda du terroir local... Aucune info ne devrait échapper aux fins limiers du digital dont la mission est de montrer que la SCRHG est en phase avec l'air du temps.

L'agence TUK est également en train de travailler sur le tout nouveau site internet de la SCRHG qui verra le jour prochainement. Alors, ouvrez l'œil, et à vos réseaux!

kg
-.90

Carottes Gastro lavées 10 kg net



kg
29⁹⁹

Entrecôte de bœuf env. 2,5 kg



100 x 10 g
18⁹⁵

Emmi Premium Beurre en portions cubes



13.2-18.2.2023

Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

PRODEGA

Toutes les offres TVA exclue

brève

SOIRÉE ESCARGOT ROUGE
À L'HÔTEL DE VILLE DE CRISSIER

Franck Giovannini a été décoré des insignes de Commandeur de l'Ordre des Vins Vaudois lors d'une soirée exceptionnelle à l'Hôtel de Ville de Crissier. Le 2 février, une poignée de chanceux ont été choisis pour découvrir les mariages savoureux entre la cuisine d'exception d'un chef auréolé de 3 étoiles Michelin ainsi que de 19 points Gault & Millau et les plus modernes des rouges vaudois.

Lancé en septembre 2021, l'Escargot Rouge est né de la volonté de la Communauté Interprofessionnelle du Vin Vaudois de valoriser les rouges vaudois en créant une marque répondant aux attentes du consommateur. D'une part, cette marque met en évidence le savoir-faire et la qualité des vins vaudois. D'autre part, il démontre que le canton de Vaud, connu surtout pour ses vins blancs, produit également d'excellents rouges. L'Escargot Rouge est aujourd'hui disponible en deux gammes:

«Original», rond et fruité et «Sélection», puissant et élevé en barrique. Gage de qualité, le vin doit être certifié par des experts en cuve puis en bouteille avant de pouvoir être commercialisé.

UNE MARQUE CONTROVERSÉE
DEVENU L'UN DES ROUGES SUISSES
LES PLUS VENDUS

Tout dans cette démarche étant atypique, l'Escargot n'a pas été épargné par les critiques. Dix-huit mois plus tard, le gastéropode lémanique a fait son petit bonhomme de chemin. Le site dédié à cette marque affiche les portraits d'une trentaine de domaines, représentant toutes les régions vaudoises, qui élaborent avec fierté ces assemblages de plus en plus demandés des deux côtés de la Sarine. En effet, l'an passé, pas moins de 100 000 bouteilles habillées aux couleurs de l'Escargot Rouge ont été commercialisées. Ce qui classe notre jeune marque parmi les vins rouges les plus vendus du pays.



“
**FRANCK GIOVANNINI:
NOUVEAU COMMANDEUR
DES VINS VAUDOIS**

Né dans le Jura Bernois il y a bientôt cinquante ans, Franck Giovannini a travaillé sous les ordres des trois chefs emblématiques de l'Hôtel de Ville de Crissier - Frédy Girardet, Philippe Rochat et Benoît Violier - avant de prendre la direction de la cuisine du restaurant en 2017, puis de l'établissement l'année suivante. Auréolé de trois étoiles Michelin et d'une note de 19/20 par le Gault & Millau, Franck Giovannini a également été couronné du titre de Cuisinier de l'année par ce dernier guide en 2018.

La réforme LPP peut-elle
encore être sauvée ?

Un retour aux fondamentaux est indispensable pour consolider le deuxième pilier: plus d'épargne, une meilleure rente pour les bas revenus et un financement durable. Le financement décentralisé et le principe d'imputation sont les conditions nécessaires et suffisantes pour garantir une transition équitable pour tous les assurés.

Mauvaise prémisse

La fine mécanique du deuxième pilier, basée fondamentalement sur le principe de capitalisation, se voit graduellement infiltrée par une composante de répartition indésirable, qui entraîne la confiscation d'une partie des rendements de l'épargne des travailleurs. Ce phénomène découle des paramètres sclérosés de la loi actuelle, du maintien du taux de conversion fantaisiste de 6,8% et de la réévaluation annuelle des engagements envers les bénéficiaires de rente.

La réforme actuelle de la LPP a donc été engagée pour consolider le niveau des rentes et assurer leur financement durable. En d'autres termes, permettre à chacun de constituer une meilleure épargne, appliquer des paramètres de calcul plus en phase avec l'espérance de vie observée et générer malgré tout une rente de retraite appropriée. Pour assurer la transition entre le plan minimum LPP actuel et celui à venir, des mesures d'accompagnement sont indubitablement nécessaires.

Cet exposé succinct correspondrait à ce que propose le Conseil fédéral avec le soi-disant «compromis des partenaires sociaux», si ce n'était un élément de taille: l'introduction d'une nouvelle cotisation sur le salaire AVS pour offrir des suppléments de rente. Le projet, cher à la gauche, de démantèlement du deuxième pilier en faveur du premier pourrait alors passer à la vitesse supérieure avec l'inscription d'une composante de répartition permanente dans la LPP.

Le modèle du Conseil fédéral ne résorbe pas la répartition; au contraire, il l'aggrave et n'atteint donc pas le but affiché de la réforme. Cela a provoqué une levée de boucliers de la part des milieux concernés dès la mise en consultation et cette genèse douloureuse a considérablement compliqué le travail parlementaire.

Compenser les pertes

Bien qu'il existe d'autres méthodes plus indiquées pour garantir la transition, ce sont les suppléments de rente qui ont la faveur des politiques dans l'idée d'amadouer les électeurs. Il s'agit donc de déterminer le cercle des bénéficiaires et la prise en charge de l'addition.

Le Conseil fédéral propose d'offrir des suppléments de rente à large échelle, y compris à de nombreuses personnes pour qui la baisse du taux de conversion minimum LPP n'aura strictement aucun impact. La Commission de haute surveillance de la prévoyance professionnelle estime en effet à 8,7% seulement la part des assurés intégrés à un plan minimum LPP. En y ajoutant les plans peu enveloppants, on estime que moins d'un assuré sur cinq est aujourd'hui concerné par le taux de conversion de 6,8%.

Pour une transition équitable, la première condition est que seules les pertes effectives pour les personnes proches de l'âge de la retraite doivent être compensées. En termes techniques, cela s'appelle le «principe d'imputation». On évite ainsi que la «compensation» soit plus élevée que la perte et ne s'apparente à un cadeau à charge des travailleurs actifs et de leurs employeurs.

Financement décentralisé

La deuxième condition nécessaire pour le maintien de l'équité est le financement décentralisé des suppléments de rente. En effet, la prévoyance professionnelle est organisée de manière décentralisée avec des caisses de pension multiples et variées, chacune dirigée par un conseil de fondation ayant déjà pris des mesures pour en assurer la pérennité. D'une part, les plans de prévoyance ont été adaptés pour soutenir la constitution d'une épargne plus importante et l'application de taux de conversion actuariellement (plus) corrects. D'autre part, des provisions liées au taux de conversion de 6,8% sont déjà constituées par les caisses et peuvent être utilisées pour adoucir le passage au nouveau modèle. Aucune nouvelle cotisation en faveur du Fonds de garantie n'est donc à prélever, car cela correspondrait à faire passer une deuxième fois à la caisse les employés et les employeurs qui ont déjà financé ces efforts.

Dans les plans en assurance complète, une partie des provisions techniques a été constituée par les capitaux propres des assureurs concernés en fonction des risques souscrits et au vu des paramètres irréalistes imposés par la LPP. Ces compagnies seraient évidemment ravies de mettre leurs pertes à charge de la collectivité et de dissoudre les provisions constituées à l'avantage de leurs actionnaires si elles étaient dispensées de prendre en charge leur part des mesures transitoires.

Le danger d'une alliance contre nature pour le financement des suppléments de rente est avéré. D'une part, la gauche qui ne rechigne pas à privatiser les bénéfices et collectiviser les pertes dans sa quête d'affaiblir le deuxième pilier. D'autre part, une partie des milieux bourgeois qui sait reconnaître son intérêt privé à soutenir des mesures prétendument sociales.

Les suppléments de rente ne peuvent donc être équitables que si, et seulement si, ils répondent à deux conditions nécessaires et suffisantes: le principe d'imputation et le financement décentralisé.

Brenda Duruz-McEvoy

plus de
2000
actions
chaque semaine

49%
19.90
kg
Filet d'espadon frais
de l'Océan Indien Oriental

23%
5.98
botte 1 kg
Asperges vertes
des USA/Mexique, 6 x

26%
19.90
kg
Parisienne de bœuf frais
de Suisse/Allemagne/Autriche

ALIGRO
Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran
Offre valable du 13 au 18 février 2023 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

PROJET GENÈVE

Redonner des couleurs à la Ville

L'association Projet Genève a vu le jour en septembre 2022 avec pour objectif de rendre Genève plus attractive. Rencontre avec deux de ses membres fondateurs : Bryan Lo Giudice et Darius Azarpey, tous deux membres du PLR.

PROPOS RECUEILLIS PAR
MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

PROJET GENÈVE A VU LE JOUR EN SEPTEMBRE 2022. QUELS EN SONT LES MEMBRES FONDATEURS ?

Bryan Lo Giudice : Darius et moi faisons partie des membres fondateurs avec Yves Menoud, secrétaire patronal de la Nouvelle Organisation Des Entrepreneurs – qui groupe plus de 1000 membres, artisans et patrons de PME – et Jean-Marc Humberset, membre du comité de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève. Messieurs Menoud et Humberset ont été choisis par leurs faitières respectives pour siéger au comité.

QUELS SONT LES OBJECTIFS DE CETTE NOUVELLE ASSOCIATION ?

B.L.G. : Notre but est de redynamiser Genève qui a malheureusement perdu de son éclat, ce qui est grandement dommageable pour les acteurs économiques, notamment de l'hôtellerie, de la restauration et du monde de la nuit. Nous avons pour ambition de mettre sur pied des actions qui rendent notre ville plus animée et attractive afin que les touristes, suisses ou étrangers, viennent ou reviennent à Genève. Nous voulons aussi peser de tout notre poids pour un réaménagement et un embellissement des quais de la Rade.



▲ Bryan Lo Giudice et Darius Azarpey.

Photo: © DR

<https://projetgeneve.ch>

IL EXISTE DÉJÀ PAS MAL D'ACTEURS ET D'ASSOCIATIONS, EN QUOI VOTRE ASSOCIATION PEUT-ELLE AVOIR PLUS D'IMPACT ?

Darius Azarpey : Cela tient au fonctionnement de notre association. Elle est constituée d'un comité central avec ses membres fondateurs qui gèrent l'exécutif, et d'un comité politique consultatif qui donne son avis sur des projets ou en suggère. Tous les partis représentés au

parlement sont membres de ce comité politique par le biais d'un de leurs représentants qui s'engage à titre personnel. Nous avons souhaité que toutes les sensibilités aient voix au chapitre.

VOUS AVEZ AUSSI POUR AMBITION D'ÊTRE UNE FORCE D'OPPOSITION...

B.L.G. : Nous avons la conviction qu'en unissant les acteurs, nous aurons plus de poids. Prenons l'exemple de la fermeture des terrasses à minuit. Chacune des faitières concernées peut agir de son côté pour défendre ses intérêts. Mais un écosystème fractionné n'a pas forcément une chance d'aboutir. Projet Genève se veut être un trait d'union pour peser plus fort en canalisant et en rassemblant afin de tirer à la même corde et d'exprimer une position commune claire. En identifiant les meilleurs porte-paroles pour chacun des combats à mener, les chances de réussite sont bien meilleures.

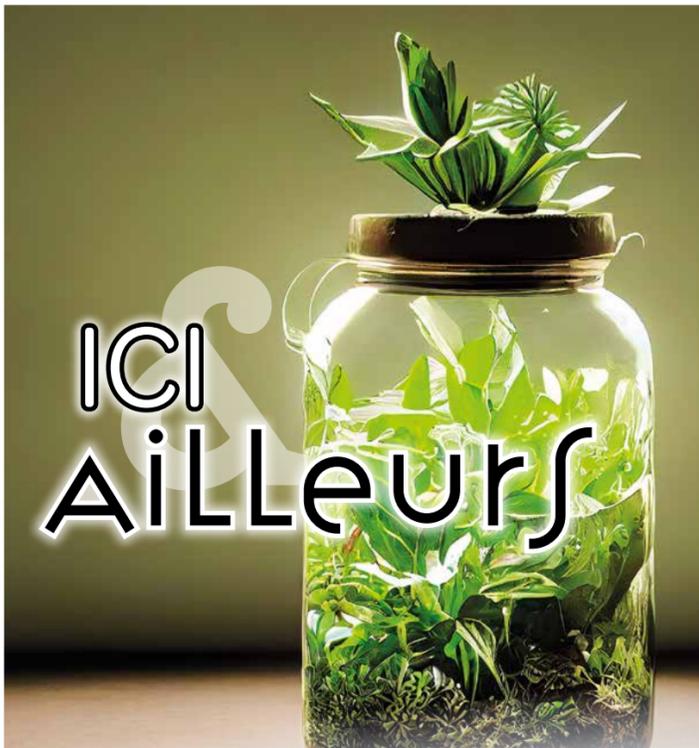
REVENONS AU SECTEUR DE LA RESTAURATION, QUELS SONT LES PROJETS CONCRETS ?

B.L.G. : La restauration représente des milliers d'emplois et d'usagers à Genève. C'est un secteur qui a besoin de tout notre soutien. De concert avec les milieux concernés, Projet Genève collabore à la mise sur pied d'une semaine de la restauration qui s'intitule « Lumière sur nos fourchettes » en s'appuyant sur ce que fait The Fork. L'idée est de faire vivre ce secteur par la mise à l'honneur de plats, de chefs et d'établissements sur les réseaux sociaux. L'objectif est bien évidemment d'augmenter la fréquentation des restaurants.

VOUS ÊTES CANDIDATS AUX PROCHAINES ÉLECTIONS. EST-CE QUE PROJET GENÈVE EST UN TREMPLIN POLITIQUE ?

D.A. : Projet Genève a été lancé bien avant les élections. Il se trouve que l'association est aujourd'hui porteuse d'un secteur qui n'est habituellement pas présenté comme un thème de campagne. Les acteurs d'autres partis politiques n'hésitent pas à mettre en avant les causes qu'ils soutiennent. Chaque électeur demeure libre de ses choix.





LA QUINZAINE DE RESTAURATION IGP

CONCOURS POUR LES RESTAURATEURS

Tous les restaurants inscrits à la Quinzaine de restauration IGP sont habilités à participer. Pour participer au concours, envoyez-nous votre carte de menu dédiée à la Quinzaine IGP. Avec de la chance, vous pourrez gagner un des 3 bons d'achat chez Prodega d'une valeur de CHF 1000.- chacun.

CONCOURS POUR LES CLIENTS

Les clients peuvent participer au concours de la Quinzaine IGP en s'annonçant par un code QR figurant sur les sets et les chevalets de table. 10 corbeilles de produits IGP accompagnées d'une bouteille de vin suisse sont à gagner!

<https://igpgastrowochen.ch>



À REGARDER SUR YOUTUBE: MURS À LAVAUX – TÉMOIGNAGES D'UN PAYSAGE

L'association Lavaux Patrimoine mondial et le vigneron - encaveur, Henri Chollet, ont collaboré en 2022 à la création d'un film de sensibilisation sur le lourd et essentiel travail de réfection des murs dans le vignoble du Lavaux. Inscrit depuis 2007 sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.

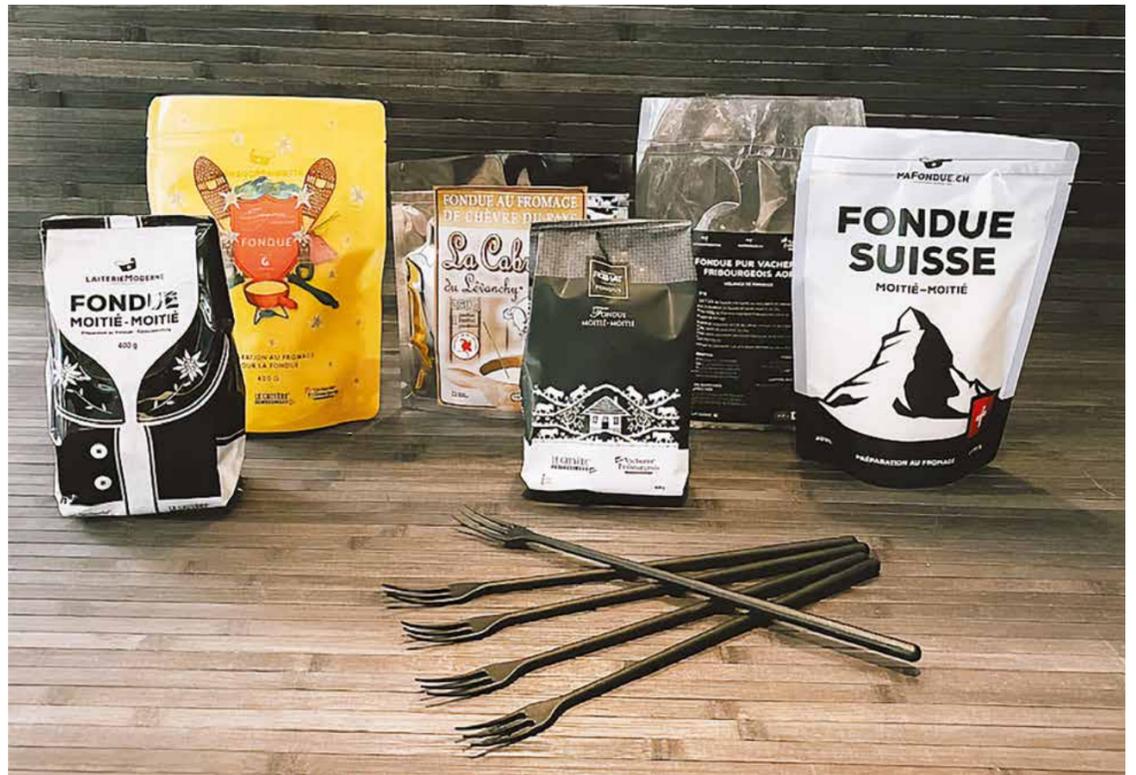
<https://www.youtube.com/watch?v=mLz9h9GFuqw>

LA CAVE DE GENÈVE FÊTE LES AMOUREUX

En février, La Cave de Genève fête le Mois des Amoureux... du bon vin! Vous avez dégusté une bouteille de vin de La Cave de Genève au restaurant durant le mois de février 2023?

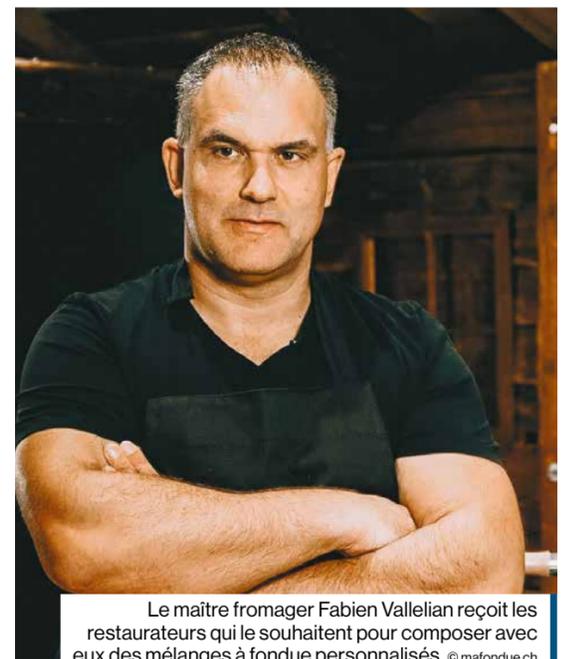
La même bouteille vous sera offerte sur présentation de votre ticket de caisse au cellier de la cave: Rue du Pré-Bouvier 30 à Satigny ou à notre arcade de Planète Charmilles!

Plus de renseignements sur <https://www.cavedegeneve.ch/actualites/mois-des-amoureux/>



Les fondues personnalisées du maître fromager Fabien Vallelian

La société Froval SA qui exploite la Laiterie Moderne à La Tour de Trême, près de Bulle, ainsi que le site de vente en ligne MaFondue.ch, a manifestement le vent en poupe: pour faire face à une demande en constante progression, elle déménage et s'installe dans une vaste halle occupée jusqu'à un passé récent par une entreprise de menuiserie métallique. «Une fois les travaux achevés, vers le mois de mai, nous espérons progressivement faire passer notre production annuelle de 100 à 250 tonnes de fondue artisanale», annonce son propriétaire, le maître fromager Fabien Vallelian.



Le maître fromager Fabien Vallelian reçoit les restaurateurs qui le souhaitent pour composer avec eux des mélanges à fondue personnalisés. © mafondue.ch

GEORGES POP

FRIBOURG

Agé de 52 ans, Fabien Vallelian a toutes les raisons d'être fier de son parcours. En 2001, il avait repris la Laiterie Moderne, fondée en 1905, qui produisait du lait pasteurisé à Bulle, pour lancer sa propre production de fondue, de crème double de la Gruyère et de yogourts. Aujourd'hui, son entreprise peut se targuer de produire neuf différentes fondues, mais aussi des raclettes originales, et toute une gamme de produits laitiers comme la fameuse crème double de la Gruyère, dont une partie est livrée au groupe Mövenpick pour ses cé-lèbres glaces. «J'ai hérité du goût des produits authentiques de mon grand-père qui était armailli, et de la bosse du commerce de mon papa qui gérait un commerce d'alimentation», explique-t-il.

COMPOSER DES MÉLANGES AVEC DES RESTAURATEURS

Outre la grande distribution, les fondues de Froval SA ont été adoptées par un grand nombre de restaurateurs: «Ils constituent une part très importante de notre clientèle. Nous leur offrons d'ailleurs la possibilité de composer

avec nous des fondues sur mesure, selon leur goût, dans un emballage personnalisé», précise ce patron qui se dit fier des relations qu'il a tissées avec ses acheteurs les plus fidèles. «Je garde d'ailleurs un très beau souvenir de ma relation avec Philippe Rochat (ndlr: Le cuisinier vaudois avait succédé à Frédy Girardet, au restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, trois étoiles au Guide Michelin et un 19 au Gault&Millau). Nous avons imaginé ensemble un mélange très original. Malheureusement, il nous a quitté en 2015. J'en ai été très attristé», raconte-t-il.

UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS

En plus de ses fondues, l'entreprise propose une jolie gamme de raclettes, au poivre ou à la truffe notamment, du Gruyère AOP et du Vacherin fribourgeois AOP, la fameuse crème double, du chocolat, ainsi que toute une série de produits régionaux et d'accessoires. Froval SA emploie neuf collaborateurs à l'année, ainsi que six à sept auxiliaires pendant la saison froide qui est aussi celle des fondues.



<https://mafondue.ch>

**pastanova
salsanova**

**Enthousiasmez vos convives
avec diverses associations**



LOCATION



Commune de Provence

La Municipalité met en soumission
la location de son

« Auberge communale »

Sise au centre du village.

Entrée en fonction 15 août 2023 ou à convenir.

Un descriptif détaillé peut être obtenu sur le site internet de la commune www.provence.ch.

Pour tous renseignements, prendre contact avec Monsieur Olivier Zbinden au 079/347.47.79.

En cas d'intérêt, un dossier complet comprenant CV, lettre de motivation et copies de certificats est à envoyer à la Municipalité, Route de Changebois 12, 1428 Provence d'ici au 30 mars 2023.

La Municipalité

GÉRANCE

APPEL D'OFFRE

« Gérance libre avec option d'achat »

Restaurant de 150 places intérieures
200 places en terrasse.

Situation exceptionnelle au bord du lac
à Lausanne, parking public, coin cigare, cave
à vin, réception, piano bar et bien plus encore.

Confidentialité, garantie et expérience exigée.

Pour tout renseignement: B&B Swiss Import SA,
rue du Lac 59 - 1020 Renens
info@bbswissimport.ch - T. +41 788 49 43 43

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

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)

➤ Prépresse:

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

C'est dans la boîte

LE CUISINIER D'OR 2023



Quel suspense! Le lundi 30 janvier 2023, huit demi-finalistes du plus important concours d'art culinaire suisse «Cuisinier d'Or» ont mis leurs talents culinaires à l'épreuve au Trafo de Baden. Comme lors de la dernière édition, cette compétition culinaire à fort suspense a été enregistrée numériquement.

Dès le 20 avril 2023, tout le monde pourra suivre sur Blick TV les cinq des huit candidats qui feront partie des heureux finalistes et qui se disputeront, le 5 juin 2023, au Kursaal de Berne, la distinction tant convoitée de «Cuisinier d'Or 2023».

Les huit participants au concours «Cuisinier d'Or 2023» ont cuisiné le lundi 30 janvier 2023 au Trafo de Baden. Comme lors de la dernière édition en 2020/21 – à l'époque suite à la pandémie de corona-virus – cette demi-finale a été enregistrée numériquement. Le résultat: dix épisodes qui seront diffusés sur Blick TV dès le 20 avril 2023.

«La nouveauté de la demi-finale numérique de l'édition de cette année est que davantage d'épisodes ont été produits et que nous consacrons ainsi un épisode à chaque candidat et candidate. De quoi nous permettre de mieux connaître la personnalité de chacune et chacun, y compris en privé et en dehors de la cuisine.

Parfaitement alignés sur nos valeurs, nous accordons beaucoup d'espace tant à l'art culinaire qu'aux participants, et offrons ainsi à la profession de cuisinier une plateforme aussi visible que possible en termes de relations publiques», explique Samuel Zaugg, chef de projet du Cuisinier d'Or. «Nous avons assisté à une demi-finale de haut niveau, riche en émotions.»

UNE ENTRÉE VÉGÉTARIENNE ET UN PLAT DE VIANDE AVEC DU POULET SUISSE ONT ÉTÉ CUISINÉS

Contrairement à la grande finale de Berne, les cuisiniers et la cuisinière ont disputé la demi-finale sans commis et ont dressé les plats sur des assiettes. Ils devaient préparer deux plats – une entrée ovo-lacto-végétarienne avec des betteraves suisses et un plat de viande avec du poulet suisse – pour huit personnes chacun. Pour l'entrée, il fallait incorporer du raifort et de la moutarde, et pour le poulet, du maïs et du colza.

Pour l'entrée végétarienne, les cuisiniers et la cuisinière disposaient de 1 heure 40 minutes, le plat de viande devant être remis deux heures plus tard. Au total, le temps de cuisson était de 3 heures 40 minutes et le temps de préparation de 45 minutes.

LES NOMS DES CINQ PARMIS LES HUIT PARTICIPANTS QUI SE SONT QUALIFIÉS POUR LA FINALE DEMEURERONT SECRETS JUSQU'À LA DIFFUSION DU DIXIÈME ÉPISODE LE 22 MAI SUR BLICK TV.



Marcel Skibba (restaurant Schloss, Schloss Schauenstein), Paul Cabayé (gagnant du Cuisinier d'Or 2021), Ivo Adam était à la fois président du jury et présentateur de la demi-finale, Silvia Manser (restaurant Truube Gais), Pierre-André Ayer (restaurant Le Pérolles Fribourg), Christian Nickel (Park Hotel Vitznau) faisaient également partie du prestigieux jury de la demi-finale.



Les huit candidats suivants ont fait preuve de leurs aptitudes au Trafo de Baden:

- Janic Mühlemann (29 ans), chef de cuisine, hôtel Eden, Spiez
- Ernest Bardhoku (26 ans), chef de partie, Domaine de Châteaueux, Satigny
- Christoph Bieri (32 ans), chef de cuisine, hôpital de Riggisberg groupe de l'île, Riggisberg
- Sandra Böhm (24 ans), cheffe de cuisine, restaurant Exer, Zurich
- Robin Höfer (27 ans), sous-chef, restaurant Ossiano à l'hôtel Atlantis, Doubaï
- Daniele Angelosanto (28 ans), sous-chef, Restaurant de l'Hôtel de ville de Crissier, Crissier
- Mario Garcia (32 ans), gérant, mariogarcia GmbH, Horw
- Shaun Rollier (27 ans), chef de partie, hôtel-restaurant Valrose, Rougemont

MOTS CROISÉS

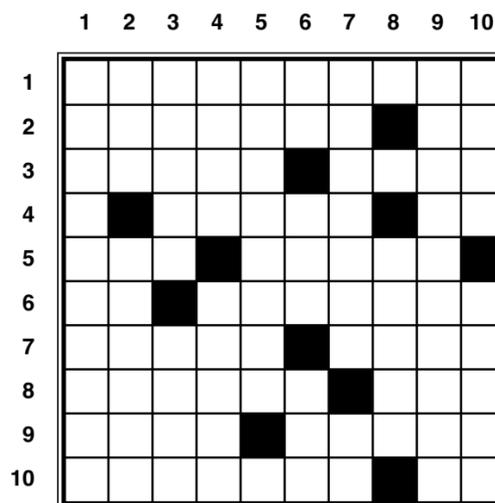
N° 1245

Horizontalement

1. Informations. – 2. Rend la chaise moins dure. Peut se voir en peinture. – 3. Vente au plus offrant. Fait son choix. – 4. Figure de l'extrême-droite française. Préposition. – 5. Qu'il est donc juste de réclamer. Famille royale d'Angleterre. – 6. Localise. Brasseras. – 7. Ville du sud de la France. Poisson plat. – 8. Nobles sièges. Circule à Sofia. – 9. Direction anglo-saxonne. Impératrice d'Orient. – 10. Couche d'animal domestique. La tête du tsar.

Verticalement

1. Involontaire. – 2. Instrument à vent. Lierai. – 3. Problème. Ville de la République tchèque. – 4. Bonne pour la poubelle. A trompé. – 5. Propre en ordre. – 6. Mesurait en Extrême-Orient. Personnel. Monsieur d'outre-Manche. – 7. Submerger. Dans la gamme. – 8. De vive voix. – 9. Pratiqueraient une greffe. – 10. Travailles dur. Principes vitaux.



Solution des mots croisés N° 1244



L'ASSOCIATION TERROIR FRIBOURG PRÉSENTE AU SALON DE L'AGRICULTURE DE PARIS

L'association Terroir Fribourg annonce qu'elle sera présente, cette année encore, au 59^e Salon International de l'Agriculture de Paris pour promouvoir les fromages du terroir fribourgeois, sur mandat de la société Switzerland Cheese Marketing (SCM), et en partenariat avec les Interprofessions du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP. Le stand de l'association occupera une surface de 200 m² comprenant des espaces de dégustation et de démonstration, un bar, ainsi qu'un restaurant pouvant accueillir une centaine de convives désireux de savourer une authentique fondue moitié-moitié. Depuis plus d'un demi-siècle, le Salon International de l'Agriculture de Paris rassemble chaque année tous les acteurs du monde agricole français, ainsi que des exposants venus de l'étranger, des pays voisins de la France, notamment. La manifestation aura lieu du 25 février au 5 mars prochain, à la Porte de Versailles. Un millier d'exposants et un demi-million de visiteurs sont attendus. Cette nouvelle édition est placée sous le thème «L'agriculture : le vivant au quotidien!»

www.salon-agriculture.com

G. P.

CONCOURS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE: LES INSCRIPTIONS POUR L'ÉDITION 2023 SONT OUVERTES

Le service cantonal du développement durable ouvre l'appel à candidatures pour le concours cantonal du développement durable. Le délai de remise des dossiers court jusqu'au 2 mai 2023. La cérémonie officielle se tiendra en automne, en présence d'un représentant du Conseil d'Etat et du Conseil du développement durable.

Le concours cantonal du développement durable vise à soutenir, encourager et promouvoir les projets et les réalisations exemplaires issus de la société civile en matière de durabilité pour Genève et sa région. Le Conseil du développement durable officiera en qualité de jury et un représentant du Conseil d'Etat remettra les récompenses.

<https://www.ge.ch/dossier/concours-du-developpement-durable>



Concours DD - Dessin PanpanCucul

COURS DE CAFETIER

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

UNE FORMATION:
4 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE !

226^e SESSION

Examens entre fin avril et début mai 2023

1

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

COURS MIXTE

CHF 1350.-

OU 1350 - 750* = CHF 600.-

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

2

VOUS AVEZ DES DISPONIBILITÉS EN JOURNÉE ET VOUS SOUHAITEZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE ?

COURS DU JOUR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du 13 février au 21 avril 2023

Du lundi au vendredi - De 8h30 à 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

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



APPENZELLER BIER
BRAUEREI LOCHER AG
9050 Appenzell
T. +41 71 788 01 40
info@appenzellerbier.ch
www.appenzellerbier.ch

CHAMPAGNE



VRANKEN POMMERY SUISSE SA
Av. de la Gare 10 - 1003 Lausanne
T. +41 21 643 13 13
info@vrankenpommery.ch
www.vrankenpommery.com

NOURRITURE



HÜGLI NÄHRMITTEL AG
Bleichstrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegli.com
www.huegli-naehrmitel.ch

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-Strasse 9
4663 Aarburg
T. 062 787 3400
coffeemoments@franke.com
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

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@vacherinfribourgeoisaop.ch
vacherin-fribourgeois-aop.ch

MEUBLES DE
JARDIN

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

LABEL



LABEL FAIT MAISON
Av. Général-Guisan 42 - 1009 Pully
T. +41 21 721 07 15
info@labelfaitmaison.ch
www.labelfaitmaison.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



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

Découvrir le meilleur du terroir de l'Arc jurassien

Le Réseau des villes de l'Arc jurassien (RVAJ), qui regroupe quatorze communes réparties sur l'ensemble de l'Arc jurassien suisse, vient de publier un bel ouvrage, richement illustré, consacré aux produits du terroir et aux recettes de l'ensemble de cette région.

GEORGES POP

ARC JURASSIEN

Intitulé «Juste du Goût - Arc jurassien», ce livre met à l'honneur des produits tels que le Vacherin Mont d'Or, la saucisse aux choux, l'absinthe, la Tête de Moine, et bien d'autres. Il permet aussi de partir à la rencontre de restaurateurs et de producteurs vaudois, neuchâtelois, jurassiens ou jurassiens bernois, et propose de nombreux itinéraires à la découverte de lieux liés au terroir, ainsi que des balades dans le Parc du Doubs, celui du Chasseral ou celui Jura vaudois, à la découverte des meilleures spécialités régionales.

DE LA POLITIQUE AU TERROIR

«L'idée de cet ouvrage revient en bonne partie au maire de Delémont, Damien Chappuis. Il avait été approché par les éditions Juste du Goût, à Genève, qui souhaitaient consacrer un livre au terroir jurassien. À l'époque, il occupait la présidence du RVAJ. Il a donc proposé d'étendre le propos à l'ensemble de l'Arc Jurassien», explique Jacques Florey qui, il y a quelques années, fut chargé de la réalisation de ce projet ambitieux. «J'ai été informé de cette mission en 2019, et j'ai commencé le travail l'année suivante. Ce fut une tâche quelque peu inhabituelle dans la mesure où le



▲ Collaborateur du RVAJ, Jacques Florey est heureux d'avoir conduit ce projet «inhabituel» à son terme à la satisfaction générale.

Photos: © RVAJ

<https://justedugout.com>
www.rvaj.ch



Réseau des villes de l'Arc jurassien s'occupe généralement de problèmes de nature plutôt politique», précise-t-il.

Afin de faire participer le public à la réalisation du livre, un concours de photos a été lancé avec la promesse d'y faire figurer les plus réussies. «Nous avons reçu une bonne vingtaine d'images, certaines de très belle facture. Nous en avons sélectionné quatre pour illustrer la première page du chapitre consacré à chacun des quatre cantons concernés», indique Jacques Florey.

DES CHEFS QUI ONT «JOUÉ LE JEU»

De plus, plusieurs chefs ont été sollicités pour proposer des recettes basées sur des produits régionaux. «Nous étions en pleines restrictions liées à la pandémie. Ça n'a pas toujours été facile pour eux, alors que leurs établissements

étaient fermés. Mais ils ont bien joué le jeu. Ils ne se sont d'ailleurs pas cantonnés à leur recette. Ils nous aussi aidé à remonter jusqu'aux producteurs qui les fournissent», précise encore celui qui, aujourd'hui, se dit heureux du résultat de son labeur: «Les premiers échos sont plutôt bons... En tout cas ils ne sont pas mauvais (rires)».

Réalisé en collaboration avec la Fondation rurale interjurassienne (FRI) et l'association Neuchâtel Vins et Terroirs, imprimé à Saint-Imier et tiré à 1500 exemplaires, l'ouvrage est en vente dans une dizaine de librairies de Suisse romande. Il peut être commandé en ligne chez l'éditeur ou auprès du RVAJ.

«Juste du Goût - l'Arc jurassien», 104 pages. Juste du Goût éditeur-Genève

La petite histoire des aliments

Introduit et popularisé en Suisse par les immigrés portugais qui en sont particulièrement friands, le pastel de nata - pasteis de nata au pluriel - est un petit flan pâtissier, composé d'une pâte feuilletée et d'une crème faite à base de lait, de farine, d'amidon de maïs, d'œufs et de sirop de sucre. Fabriqué le plus souvent artisanalement dans son pays d'origine, il est désormais présent en Suisse dans certaines boulangeries, dans les grandes surfaces, ainsi que dans les shops de nombreuses stations-service où ils sont généralement issus de fabrications industrialisées.

Inventé par des religieuses

En français, «pastel de nata» signifie tout simplement «pâtisserie à la crème». Son origine n'est pas clairement établie. La tradition prête cependant sa création aux religieuses de l'ordre de Saint-Jérôme, recluses dans le monastère des Hiéronimites, situé dans le quartier de Belem, à l'embouchure du fleuve Tage, à l'ouest de Lisbonne. Au début du XIX^e siècle, ces moniales avaient ouvert une petite boutique, à proximité de leur monastère, pour vendre ces petites gourmandises qui leur assuraient un revenu essentiel pour assurer les besoins de leur communauté.



De nos jours tous les cafés et pâtisseries au Portugal, ainsi qu'au Brésil, proposent des pasteis de nata. La recette originelle de ce petit gâteau est cependant jalousement conservée par les maîtres pâtissiers de Belem qui ont hérité de la recette imaginée par les religieuses. Seules les tartelettes produites artisanalement à la Fábrica dos pastéis de Belém peuvent porter la dénomination protégée de «pastéis de Belém». La réputation de cette maison est telle qu'il n'est pas rare de voir des clients, et parmi eux de nombreux touristes, faire la queue pendant des heures pour pouvoir savourer quelques pièces tièdes.

Très populaires en Asie

Le pastel de nata connaît un grand succès international. Il est par exemple très populaire en Chine où il est appelé «dan ta», ce qui signifie «tarte aux œufs». Il a été introduit par les Portugais dans le port de Macao qui fut une colonie portugaise pendant plus de 400 ans avant d'être rétrocédé à la Chine en décembre 1999. En Asie, de nombreux établissements de restauration rapide ont introduit ces petites tartes dans leurs menus. De ce fait on en trouve aussi bien à Hong-kong, qu'à Singapour, en Malaisie ou encore à Taiwan.

Les pasteis de nata peuvent se déguster froids ou tièdes, couverts d'un peu de sucre glace. Les plus gourmands peuvent aussi les saupoudrer d'un peu de cannelle avant la dégustation.





Lavaux AOC, Automne. © ovv



Bonvillars AOC, Automne. © ovv

VAUDVINS.CH

Des crus vaudois à un clic

165 nectars élevés par une soixantaine de vigneron.nes à commander sans effort depuis son écran d'ordinateur. C'est ce que propose l'Office des Vins Vaudois aux œnophiles. A tester absolument!

MANUELLA MAGNIN

VAUD

Envie de découvrir de nouveaux crus sans avoir à arpenter le vignoble? L'Office des Vins Vaudois vous simplifie la tâche depuis fin 2022. Il vous suffit de vous connecter sur le site www.vaudvins.ch et la balade œnouristique peut commencer avec, à la clé, quelques jolis flacons à encafer, issus des 6 régions AOC du canton.

«Notre objectif est de proposer au consommateur une vinothèque vaudoise en ligne avec de multiples critères de choix, tels que le prix, la région, le cépage, le style de vin», commente Benjamin Gehrig, directeur de l'OVV.

Le chaland peut aller plus loin en cherchant les meilleurs accords avec les mets qu'il entend apprêter. Le système lui proposera les plus beaux mariages pour de sublimes instants de gourmandise.

PANACHAGE

Chaque vin dispose d'une fiche technique et d'une description du domaine viticole. Pour le client, la valeur ajoutée de cette plateforme s'expérimente à plusieurs niveaux. Tout d'abord, sur vaudvins.ch il se confronte à de nouveaux domaines et produits qu'il n'aurait peut-être pas eu l'occasion de découvrir ailleurs. Ensuite, il est totalement libre dans la composition de son carton de

FRUITÉ

ROND

TATOUÉ

CONNECTÉ

LA VINOThÈQUE EN LIGNE
100% VAUDOISE

VAUDVINS.CH

▲ Un magnifique outil de promotion pour les vins vaudois.

▲► Toujours à portée de main.

Photos: © DR

vins de trois bouteilles au minimum. Enfin, il sera livré dans les meilleurs délais (48 à 72 heures) depuis le stock centralisé à Orbe. Complétée par un système de fidélisation par points, la plateforme donne droit à des avantages d'achat. Quant au prix des crus, il est identique à celui appliqué à la cave. Le client doit toutefois s'acquitter des frais de port.

ÉVOLUTIF

Pour l'heure, une soixantaine de vigneron.nes ont adhéré au projet. Chacun.e a la possibilité de faire figurer 3 références de son domaine sur le site. Pour un tarif de CHF 50.- la première année, et de CHF 100.- dès la deuxième, l'artisan-vigneron accède ainsi à un nouveau canal de vente performant qui lui permet de se

rapprocher de ses clients, d'en acquérir de nouveaux et de faire connaître ses produits.

Pour l'OVV, ce magasin en ligne a pour vocation de devenir un outil de promotion complet et non un énième e-commerce de vin. La plateforme est appelée à s'enrichir de nouvelles références et contenus rédactionnels, mais aussi de fabuleux Coffrets Découverte.

www.vaudvins.ch



© Delphine Morel

AMBASSADEUR DU TERROIR

Un R de famille

SITUÉ À QUELQUES PAS DU PARC DES CHAUMETTES, PETIT POU MON VERT ENTRE LES HUG ET LE QUARTIER DE LA CLUSE DANS LE CŒUR DE GENÈVE, LE RESTAURANT «UN R DE FAMILLE» SE SINGULARISE NON SEULEMENT PAR LA QUALITÉ DE METS QU'IL PROPOSE ET SON ATTACHEMENT AUX PRODUITS LOCAUX, MAIS AUSSI PAR SON SENS DE L'ACCUEIL, AINSI QUE PAR LA MISSION SOCIALE DONT IL S'ACQUITTE.

PAR GEORGES POP

L'établissement est une succursale de la fondation genevoise 022 familles, très active notamment dans la formation et la réinsertion professionnelle.

«Actuellement, notre équipe compte une vingtaine de personnes dont six apprentis et dix employés en réinsertion professionnelle. Dans ce dernier cas, ce sont des gens qui ont perdu le fil de leur parcours de vie. Ça pourrait être vous ou moi! Ils passent ici entre un mois et trois ans, selon les cas, pour leur permettre de se remettre sur les rails», explique le chef Pierre Secrétan qui a repris la direction de l'établissement en octobre 2021. Manifestement, il trouve une grande satisfaction à cette activité qui associe sa passion des saveurs et sa bienveillance pour autrui.

TOUTES LES FICELLES DU MÉTIER

Fasciné par la cuisine depuis sa plus tendre enfance, ce chef autodidacte de 42 ans, passé par l'École hôtelière de Genève, a passablement roulé sa bosse, notamment en Extrême-Orient. Avant de se «ranger» à Genève, il a travaillé dans divers établissements, en Suisse et au Vietnam notamment, et en a dirigé quelques-uns. De commis à chef, et de serveur à directeur, il a occupé chaque fonction et connaît toutes les ficelles du métier.

Selon ses propres mots, sa cuisine s'inscrit dans un univers créatif sans carcan ni modèle et est largement basée sur les sentiments. «Je change ma carte tous les mois. Je l'adapte selon ce que je trouve en parcourant régulièrement le marché de Plainpala-

is. Je connais beaucoup de maraîchers de la région et je respecte beaucoup leurs produits», souligne-t-il. Parmi ses fournisseurs de prédilection figurent la Ferme de Budé, le domaine de l'Abbaye, la Ferme La Touvière, la famille Graf à Bernex, les Vergers de St-Loup ainsi que le Domaine du Chambet, à Gy, pour le vin.

L'AMOUR DES PRODUITS MARAÎCHERS

Pierre Secrétan avoue un attrait particulier pour la betterave. «C'est un légume fantastique qui laisse une grande place à l'imagination et à la créativité, que ce soit en dessert ou pour accompagner une viande», souligne-t-il. Cet amour des produits maraîchers n'est cependant pas exclusif. Viandes et poissons passent aussi entre les mains expertes du chef Secrétan. Son traditionnel Pot au feu de bœuf, son Poisson du jour, jus de volaille à la moutarde genevoise, accompagné de «blésotto» aux légumes d'hivers confits ou encore sa Pâte fraîche maison, courges de chez Chavaz, bouillon au parmesan et cresson sont de nature à satisfaire les palais les plus exigeants.

Particulièrement accueillant pour les familles et les budgets modestes, le restaurant «Un R de famille» organise régulièrement des soirées dédiées en enfants, avec «nounous», jeux, animations et projection de dessins animés. Les parents ainsi «délivrés» de leur progéniture peuvent paisiblement prendre un apéritif et savourer un menu gastronomique.



Le chef Pierre Secrétan a repris la direction de l'établissement en octobre 2021 et trouve une grande satisfaction à une activité qui associe sa passion des saveurs et sa bienveillance pour autrui.



Photos: © Jonathani IMHOF

UN R DE FAMILLE

Un R de Famille – Rue Goetz-Monin 10 – 1205 Genève – Tél. 022 328 22 23 – www.unrdefamille.ch

Le Village de Gruyères au top des destinations 2023

Avec la nomination de Gruyères en tant que Top Destination touristique 2023 par CNN Travel, un des hauts lieux touristiques fribourgeois renforce sa position sur la scène internationale. Ces deux dernières années, Gruyères et Morat ont déjà été reconnues en dehors de leurs frontières dans le cadre de l'initiative «Best Tourism Village» de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT). La Gruyère s'envolera également dans le monde entier grâce à sa présence sur l'un des 20 avions modernes baptisés par SWISS à l'occasion de son 20^e anniversaire.



▲ Gruyères.
Photo: © Fribourg Région

▲► Morat.
Photo: © Nicole Schafer Switzerland Tourism

leurs destinations de voyage», argumente Barry Neild, rédacteur en chef de CNN Travel.

GRUYÈRES AU MILIEU DE DESTINATIONS DE RÊVE

La diversité et la renommée des autres destinations choisies par CNN Travel démontrent que Gruyères joue désormais dans la cour des grands. Outre les destinations de rêve que sont les îles Fidji, l'Australie occidentale et le Laos, la liste comprend également Bogotá (Colombie), Oaxaca (Mexique) et Le Caire (Égypte). En tant que syndic de la commune de Gruyères et président de l'Union fribourgeoise du Tourisme, Jean-Pierre Doutaz se réjouit beaucoup de cette distinction: «Je suis très fier que Gruyères soit la seule destination suisse à trouver sa place aux côtés de destinations aussi prestigieuses».

LABELLISATION DE GRUYÈRES ET MORAT COMME «BEST TOURISM VILLAGE»

En décembre 2021, Gruyères s'est vu décerner le label

«Best Tourism Villages» par l'Organisation mondiale du tourisme, obtenant ainsi une reconnaissance internationale unique. Il n'est pas exclu que cette nomination ait également eu une influence sur le choix actuel de CNN Travel, puisque Gruyères avait alors été récompensée pour le développement durable de son tourisme, en harmonie avec son patrimoine historique, la population locale et son écrin naturel.

Avec Morat, une deuxième destination fribourgeoise fait partie du cercle restreint des meilleurs villages touristiques du monde depuis décembre 2022. La mise en réseau des différents partenaires touristiques, des acteurs de l'agriculture, de la gastronomie et de l'hôtellerie ainsi que l'influence positive des activités touristiques sur l'ensemble de la Région Lac de Morat ont permis d'obtenir cette distinction. En outre, les paysages, les richesses culturelles ainsi que l'histoire mouvementée de Morat ont également convaincu le comité d'experts.

SUISSE

Pour le site d'information américain CNN Travel, Gruyères fait partie des 23 top destinations mondiales de voyage en 2023. «En tant que magnifique région de la Suisse, Gruyères a un attrait intemporel comme lieu touristique et pourrait facilement être chaque année un candidat pour les meil-

www.fribourgregion.ch



COFFOLA L'alternative gourmande au chocolat

Lancée en 2021 à Genève, La Coffolaterie convainc aujourd'hui bien des gourmets. Retour sur une success story qui magnifie les meilleurs cafés.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Non, ce n'est pas du chocolat! Pourtant, au premier coup d'œil, impossible de distinguer une tablette de Coffola de son pendant chocolaté. C'est en bouche que la magie opère, avec des notes subtiles de torréfaction, rappelant les effluves gourmands et intenses d'un bon petit noir.

C'est à l'audace du jeune Bertrand Baud, pas encore trentenaire, qu'on doit ces délices. Né dans le Chablais, ce petit-fils de restaurateurs a choisi de quitter le monde un brin austère des ressources humaines pour se lancer dans cette aventure gourmande. «J'ai toujours été attiré par l'univers de l'alimentation. Avec mes associés, j'ai réalisé mon rêve en créant un produit qui puisse plaire tant aux amateurs de café que de chocolat», confie-t-il sur son stand du SIRHA à Lyon.

Sa présence sur cette foire de la gastronomie signe l'ambition de croissance de la PME genevoise qui déménagera prochainement de ses locaux de production, aujourd'hui trop exigus à Meyrin, dans un tout nouvel atelier de fabrication de 600 m² à Vernier. «Notre production s'élève aujourd'hui à quelque 60 tonnes/an. Nous visons les 4500 tonnes à terme», confie Bertrand Baud.

PURES ORIGINES

Mais revenons au produit. Le Coffola, c'est avant tout du café, sélectionné par Carasso à Genève. Il est issu de plantations situées sur les hauteurs des plateaux éthiopiens, dans les vallées colombiennes ou encore au cœur du Kenya. Ces fèves proviennent de terroirs de café reconnus dont la production figure parmi les meilleures au monde pour le soin apporté aux cultures et aux cultivateurs dans le respect des principes de développement durable tant sur le plan environnemental que social (label et certification UTZ).

TORRÉFACTION

Les artisans torréfacteurs entrent en scène. Ils s'attèlent à préserver la palette aromatique subtile de chaque terroir grâce à une transformation douce et délicate. Les grains de café torréfiés sont ensuite broyés avec un système et un procédé créé sur mesure. Les coffolaters procèdent ensuite au dosage du lait, du sucre et du beurre de cacao à ajouter, pour développer une texture parfaite au fil des heures et des brassages tout en respectant scrupuleusement les températures de la recette.

TEMPÉRAGE

Pour obtenir cette matière délicate et une cristallisation irréprochable, les coffolaters vont progressivement réchauffer et refroidir le produit selon un procédé original. Après cette étape de tempérage, la masse est prête à partir en moulage, ultime étape de la fabrication du Coffola pour en faire un ingrédient ou un produit prêt à être dégusté.

POUR LA RESTAURATION

Si les tablettes, la pâte à tartiner, les cœurs de France enrobés et les céréales du petit-déjeuner sont avant tout destinés au grand public, la Coffolaterie propose également de la couverture pour les pâtisseries qui souhaitent diversifier leurs créations, sans oublier des petits grains de coffola pour agrémenter le café. A tester sans hésiter!

<https://coffola.ch/>

LA RECETTE

Fondant au Coffola



- 150 g de Coffola Colombie
- 75 g de beurre fondu
- 75 g de sucre
- 3 œufs
- 3 c. à s. de lait
- 3 c. à s. de farine
- Sucre glace

MARCHE À SUIVRE

1. Faire fondre le Coffola au bain-marie.
2. Battre les œufs, le sucre et le beurre fondu jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et le lait.
3. Verser la préparation dans un moule préalablement beurré.
4. Glisser au four préchauffé à 180°C et faire cuire 9 à 10 minutes.
5. Laisser refroidir puis recouvrir d'une fine couche de sucre glace

