

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECA TEC - CPA
Cafétes Professionnelles
www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01



30
1985-2015

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° 4 • 24 février 2023



Jilly
illycafe.ch

NOUVEAU
Illy BIO Milano

+

ROTOR
Lips

Machines de qualité suisse.

www.rotorlips.ch

Trouvez votre appareil approprié.



LE CHOCOLATIER JACOT

À la conquête de Zurich... Et au-delà !



DOSSIER

**TERRASSES
MEUBLES DE JARDIN**

> Pages 9 à 12



FAIT MAISON

LE LABEL
DES RESTOS
QUI CUISINENT



VU pour VOUS



**Au diable le
riz casimir !**

Certes, ce n'est pas le pire des plats au monde. Mais on n'en est pas loin. Ce mets, adulé des Suisses alémaniques, figure à la 18^e place des pires créations de la «gastronomie» mondiale sur 100 plats. Cet émincé au curry, agrémenté de fruits, parmi lesquels de la banane et de l'ananas, est souvent – comble du mauvais goût – coiffé de cerises en boîte. Dans un classement, daté du 3 février, le riz Casimir récolte la note de 2,4 étoiles sur 5. S'il fait mieux que la salade yakoute Indigirka, à base de cubes de poisson congelé, ou que la pizza cake canadienne, ce Casimir nuit à notre image de fins gourmets.

Ueli Prager, fondateur de la chaîne Mövenpick, et créateur de cette recette peu enviée, doit se retourner dans sa tombe. Il pourrait se consoler en apprenant que la tête de veau des Français décroche le 9^e rang sur 100.

Après avoir acquis, en 2018, la vénérable chocolaterie Jacot à Noiraigue, dans le canton de Neuchâtel, et l'avoir sauvée de la banqueroute; après avoir ouvert une succursale à Lausanne, une année plus tard, puis acquis le prestigieux Chocolatier Du Rhône à Genève, l'année dernière, l'infatigable entrepreneur Daniel Knöpfel part aujourd'hui à la conquête de Zurich.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

Déterminé à arrimer l'enseigne Jacot dans la plus grande ville de Suisse au cours de ces prochains mois, Daniel Knöpfel reconnaît qu'il aime les défis. « Bien sûr, ce n'est pas gagné

d'avance. De grands chocolatiers sont déjà bien implantés à Zurich. Mais nous ne nous présentons pas en concurrents. Nous avons une production artisanale très personnalisée et je pense que nous pouvons nous faire une place », explique avec un optimisme communicatif ce Neuchâtelois d'adoption qui, de ses origines bâloises, a gardé un soupçon d'accent d'Outre-Sarène.

TOUT PRÈS DE LA BANHOFSTRASSE

À quand l'ouverture de cette nouvelle boutique ? « C'est une question de mois. Nous avons repéré deux emplacements qui nous conviennent, à proximité de la Bahnhofstrasse qui est le cœur commerçant de la ville. Nous devons encore nous déterminer. Les discussions sont en cours. Mais les choses vont aller très vite », souligne Daniel Knöpfel. Il ne cache d'ailleurs pas que la cité de la Limmat n'est qu'une étape d'un projet plus vaste : « À terme, je pense qu'il y a de la place pour une douzaine de boutiques Jacot en Suisse (ndlr : contre six actuellement, dont trois dans le canton de Neuchâtel). On peut songer à Lucerne, par exemple... ».

Ce gourmand de chocolat et de succès songe-t-il à l'exportation ? Sa réponse est sans appel :

« Non ! Les chocolats Jacot sont destinés au marché suisse. En revanche, il n'est pas exclu que des chocolats de la marque Du Rhône, à Genève, soient un jour exportés. On verra... ».

Dernière question : où en est la réalisation du centre de la haute chocolaterie prévu à Môtiers, dans le Val-de-Travers (voir Le Cafetier du 2 février 2022) ? « Nous avons pris un peu de retard. Le premier espace qui comprendra notamment des ateliers ouvrira ses portes l'automne prochain. La partie musée sera achevée un peu plus tard ».

DES CHOCOLATS «GRANDS CRUS»

Fondée en 1949 par le boulanger-confiseur Marcel Jacot, le chocolatier de Noiraigue se targue de ne produire que des « grands crus » sans huile de palme, à base, notamment, de criollo, la variété la plus ancienne de cacao, connue déjà au temps des Mayas. Cette fève, cultivée essentiellement en Amérique du Sud et à Madagascar, est achetée à des producteurs affiliés au commerce équitable. Le lait, la crème et le beurre qui entrent dans la composition des chocolats Jacot sont, quant à eux, tous issus de la production locale.

www.jacotchocolaterie.ch

pièce **125**

Salade de feuilles de chêne rouges/vertes importation 8 pièces

kg **57⁹⁹**

Swiss Quality Beef Filet env. 1,8 kg

kg **6⁹⁸**

Züger Mozzarella 45% MG/ES en dés 5 x 2 kg

27.2-4.3.2023

Vous trouverez d'autres offres sous: **prodega.ch**





FRUIT SUISSE DE L'ANNÉE

La prune de Löhr sacrée

FRUCTUS, l'association pour la promotion des variétés fruitières anciennes, place cette année une excellente variété de prune de distillerie ancienne originaire du canton de Berne sous le feu des projecteurs.

La petite prune doit ce qualificatif à ses propriétés qui remplissent toutes les conditions pour en tirer une excellente eau-de-vie de fruit. Les prunes de Löhr mûres sont juteuses, très aromatiques et sucrées. Elles donnent une eau-de-vie de prune corsée dégageant d'agréables effluves de massepain et de cannelle. Le distillat blanc de prune de Löhr est ensuite affiné en fût en bois en vieille prune monovariétale, un digestif fruité et velouté d'une belle longueur en fin de bouche.

SUISSE

La variété «Prune de Löhr» est introuvable dans les ouvrages d'arboriculture et de pomologie anciens. Les premières mentions écrites en lien avec une distillerie du pays des Trois-Lacs apparaissent seulement au début des années 1950. C'est là que commence l'histoire de la Prune de Löhr, l'une des meilleures prunes de distillerie de Suisse.



Pas d'activité économique libre sans publicité

Alors que se multiplient les interdictions ou freins publicitaires visant certains produits spécifiques, on voit apparaître un courant encore plus radical contestant toute forme de publicité. Or cette dernière, malgré ses défauts et son caractère parfois envahissant, reste le seul moyen pour une entreprise ou un commerce de se constituer une clientèle et de la renouveler. Sans publicité, il n'y a plus d'activité économique privée.

Aujourd'hui le tabac, demain le cervelas

La publicité est omniprésente dans notre société – assez naturellement puisqu'elle est consubstantielle à l'activité économique. Elle est envahissante, jugent certains, parfois avec raison. De ce point de vue, on peut se réjouir que la Suisse impose certaines règles concernant la publicité sur le domaine public, l'interdiction de l'affichage sauvage ou la possibilité de se protéger contre la publicité dans les boîtes aux lettres ou par téléphone. D'une manière générale, toute publicité s'inscrit dans divers cadres légaux, mais aussi dans un cadre déontologique quant à son contenu, évalué par une commission privée.

Mais si la publicité fait l'objet de multiples attaques en ce moment, ce n'est pas en raison de son caractère potentiellement envahissant. Les attaques actuelles portent sur le principe même de la publicité, sur sa raison d'être, qui est de permettre à des producteurs ou à des commerçants de faire connaître leurs produits ou leurs services, en donnant évidemment envie de les acheter.

Aujourd'hui déjà, la publicité pour certains produits est interdite. C'est notamment le cas

pour les produits du tabac, au nom de la protection de la jeunesse. De nombreuses personnes trouvent cela «très bien, puisque le tabac c'est mal». Le problème est de savoir qui définit ce qui est «mal», et quelle ampleur va prendre progressivement cette définition.

Il y a une année, les opposants à une interdiction publicitaire totale du tabac menaient campagne avec ce slogan: «Aujourd'hui le tabac! Demain le cervelas?» Certains professionnels de la viande n'étaient guère enthousiastes de se voir ainsi amalgamés aux cigarettiers. Pourtant, les mois qui ont suivi ont montré que la viande était bel et bien la prochaine cible des censeurs publicitaires. Des organisations écologistes internationales ont lancé des revendications en ce sens. Aux Pays-Bas, la ville de Haarlem a décidé de bannir toute publicité pour les produits à base de viande. En Suisse, des interventions parlementaires sont déposées et l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) tente d'interdire la publicité en faveur d'offres promotionnelles sur la viande.

La chasse aux «envies futiles»

On peut aussi penser aux produits alcoolisés, où la volonté légitime de lutter contre l'alcoolisme risque de dégénérer en une interdiction totale de toute publicité, y compris pour des produits locaux renommés comme le vin. Jusque-là, on reste pourtant dans une censure ciblée sur des produits bien particuliers, désignés comme condamnables. Aujourd'hui, on assiste à une tentative d'extension du mouvement à l'ensemble de la publicité, tous secteurs confondus. À Genève, on s'apprête à voter sur

une interdiction complète de l'affichage public. Dans le canton de Vaud, des partisans de la décroissance lancent une initiative populaire exigeant une taxe progressive sur les dépenses publicitaires: au-delà d'un seuil de 10000 CHF, toute publicité, quelle que soit sa forme ou son contenu, serait taxée à hauteur de 25%, puis de 50% dès 100000 CHF, puis de 100% dès 1 million de CHF. En guise d'argumentation: «La publicité commerciale engendre une multitude d'envies futiles, alimente la consommation outrancière et l'obsolescence programmée.»

Est-ce que la publicité qui s'adresse à une clientèle professionnelle ou institutionnelle – par exemple pour du matériel ferroviaire, des matériaux de construction, des vêtements de travail ou des capteurs industriels – pousse véritablement à la surconsommation de masse? Est-ce que la publicité pour des services – conseils juridiques, coaching, nettoyage ou réparations – pousse aussi à la surexploitation des ressources terrestres? Ceux qui réclament l'interdiction ou la taxation prohibitive de la publicité ne se posent même pas ces questions élémentaires.

Indispensable pour se créer une clientèle et la renouveler

La publicité représente une branche d'activité qui génère de la prospérité pour de nombreuses personnes et donc aussi pour la collectivité. En 2018, le chiffre d'affaires net du marché publicitaire en Suisse s'est élevé à 4,6 milliards de francs – sans la publicité sur les moteurs de recherche et les réseaux sociaux. La valeur ajoutée générée directement et indirectement par le secteur publicitaire dépasse 3,3 milliards de CHF, et plus de 30000 emplois en dépendent directement ou indirectement. Ces chiffres méritent d'être connus lorsqu'on rêve de faire disparaître la publicité.

Mais interdire la publicité entraînerait des effets bien plus vastes puisqu'on empêcherait l'ensemble des entreprises et des commerces de se créer une clientèle et de la renouveler. Seules les grandes entreprises multinationales pourraient contourner une telle interdiction, en s'appuyant sur des millions de données personnelles et sur des communications électroniques. On aboutirait à un système dirigiste qui nierait la possibilité d'avoir une activité économique privée, et qui viderait de son sens la garantie de la liberté économique inscrite à l'article 27 de la Constitution fédérale.

Au lieu d'interdire la publicité, ne vaudrait-il pas mieux renforcer la responsabilité individuelle, qui permet à chacun de faire des choix raisonnables et de ne pas acheter compulsivement tout ce que montrent les publicités?

Pierre-Gabriel Bieri

plus de 2000 actions chaque semaine

45%

19.90

kg

Filet de saumon frais
a/peau, Islande

41%

1.99

500 g

Fraises d'Espagne
10 x

FOIRE À LA VIANDE
jusqu'au 4 mars 2023

27%

5.80

kg

Cou de porc frais
de Suisse, env. 2 kg

ALIGRO

Genève | Chavannes-Renens | Sion | Matran

Offre valable du 27 février au 4 mars 2023 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

3 candidats de la branche dans la course aux élections cantonales 2023

C'est une excellente nouvelle pour la branche des cafetiers, restaurateurs et hôteliers ! Le Mouvement Libertés et Justice sociale (LJS), créé par Pierre Maudet, présente 3 professionnels de notre branche comme candidats au Grand Conseil, le 2 avril 2023.

GENÈVE

Les professionnels du secteur, fragilisés par la pandémie et les hausses énergétiques, pourraient avoir des députés qui portent leur voix en connaisseurs des métiers. Rappelons que notre secteur est l'un de ceux qui apportent une forte valeur ajoutée à l'économie genevoise, mais également qui forment le plus d'apprentis. Défenseurs d'un commerce de proximité et de qualité, les commerçants-artisans genevois doivent être reconnus par les autorités comme des acteurs essentiels, qui participent également à faire vivre notre canton en proposant des lieux où se tissent les liens sociaux.

PRÉSENTATION DE FLORENCE-FLORENZA-DECURTINS

Mère de 6 enfants, hôtelière et dirigeante d'entreprise, Florence Florenza-Decurtins a appris son métier en voyageant plus de dix ans à l'étranger. Après deux ans en Allemagne comme serveuse et chef de service à Munich, puis plus de six ans au Don Alfonso, grand étoilé sur la côte napolitaine, elle travaille en consulting dans l'hôtellerie à Las Vegas, Yokohama et Bangkok. En 1998, elle revient définitivement s'établir en Suisse pour reprendre l'hôtel et le restaurant familial à la rue de Montbrillant. Elle forme des apprentis en hôtellerie et s'engage en tant qu'employeur pour la reconversion des 50 ans et plus. Elle se bat également pour une meilleure accessibilité du transport professionnel au centre-ville et arbitre les conflits de travail en qualité de juge au tribunal des Prud'hommes.



Favoriser les PME locales dans les marchés publics



▲ De gauche à droite: Pierre Maudet, Florence Florenza-Decurtins, Rosa Rodrigues et Laurent Terlinchamp.

Photos: © DR

<https://ljs-ge.ch>

PRÉSENTATION DE ROSA RODRIGUES

Restauratrice depuis 20 ans à la rue de Carouge, Rosa Rodrigues dirige Il Destino avec son mari, après avoir suivi une formation de cafetier restaurateur. Selon elle, les restaurateurs ont été très touchés pendant la pandémie, mais sont encore trop peu écoutés. Les problèmes de remboursement covid ou de relations avec l'administration sont lourds à gérer et il est difficile de recruter en cuisine, car la profession est peu valorisée par les autorités. Elle souhaite défendre son métier et porter un projet de simplification administrative pour faciliter la vie des commerçants. Aujourd'hui, elle se bat aux côtés de Pierre Maudet pour soutenir le secteur.

PRÉSENTATION DE VINCENT CANONICA

Entrepreneur dans la restauration, Vincent Canonica, prend en 2001 les rênes de l'entreprise familiale, qui exploite plusieurs points de vente à Genève Aéroport depuis 1948 et développe des activités complémentaires de restauration, chocolaterie, blanchisserie & hôtellerie en Suisse et à l'étranger. Il s'engage pour l'entrepreneuriat et la suppression des contraintes administratives pour faciliter le travail quotidien des entrepreneurs. Selon lui, il y a un besoin de filières de formation dans l'artisanat des métiers de bouche pour retenir les talents en Suisse. Il défend un meilleur accès des PME locales aux marchés publics et le développement de la reconversion professionnelle afin que les gens qui exercent ces métiers très spécialisés puissent se réorienter en cas de chômage.



«Pour une reconversion professionnelle facilitée»

Florence Florenza-Decurtins
Hôtelière
Candidate au Grand Conseil



«Pour une valorisation des métiers de la restauration»

Rosa Rodrigues
Restauratrice
Candidate au Grand Conseil



«Pour simplifier les démarches administratives des PME»

Vincent Canonica
Chef d'entreprise
Candidat au Grand Conseil

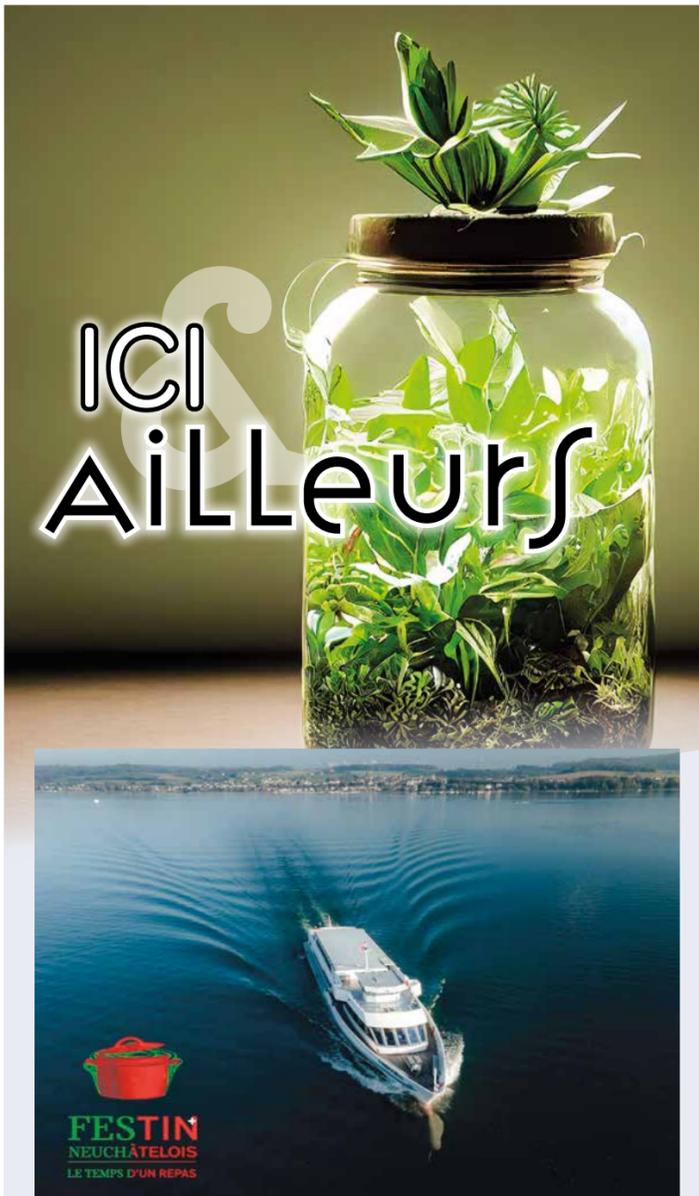


Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

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



CROISIÈRE FESTIN NEUCHÂTELOIS

Dimanche 12 mars 2023, l'équipe LNM vous invite pour une croisière aux couleurs neuchâteloises. De Neuchâtel à Morat en passant par le canal de la Broye, embarquez à bord du Fribourg pour un véritable Festin neuchâtelois. (Re)découvrez les produits de notre terroir soigneusement apprêtés par notre équipe de cuisine.

Le voyage sera ponctué d'animations par l'une des équipes de Resodanse. Miss et Mister Neuchâtel nous feront le plaisir d'être à bord! Croisière, animation à bord, verre de bienvenue, eau minérale et café inclus.

Embarquement et verre de bienvenue: dès 11h30

Croisière sur les lacs de Neuchâtel et Morat: 12h15 à 15h15

Fin à quai jusqu'à: 15h15 à 17h15

www.lnm.ch



TERROIR FRIBOURG TIENDRA UN STAND AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE À PARIS

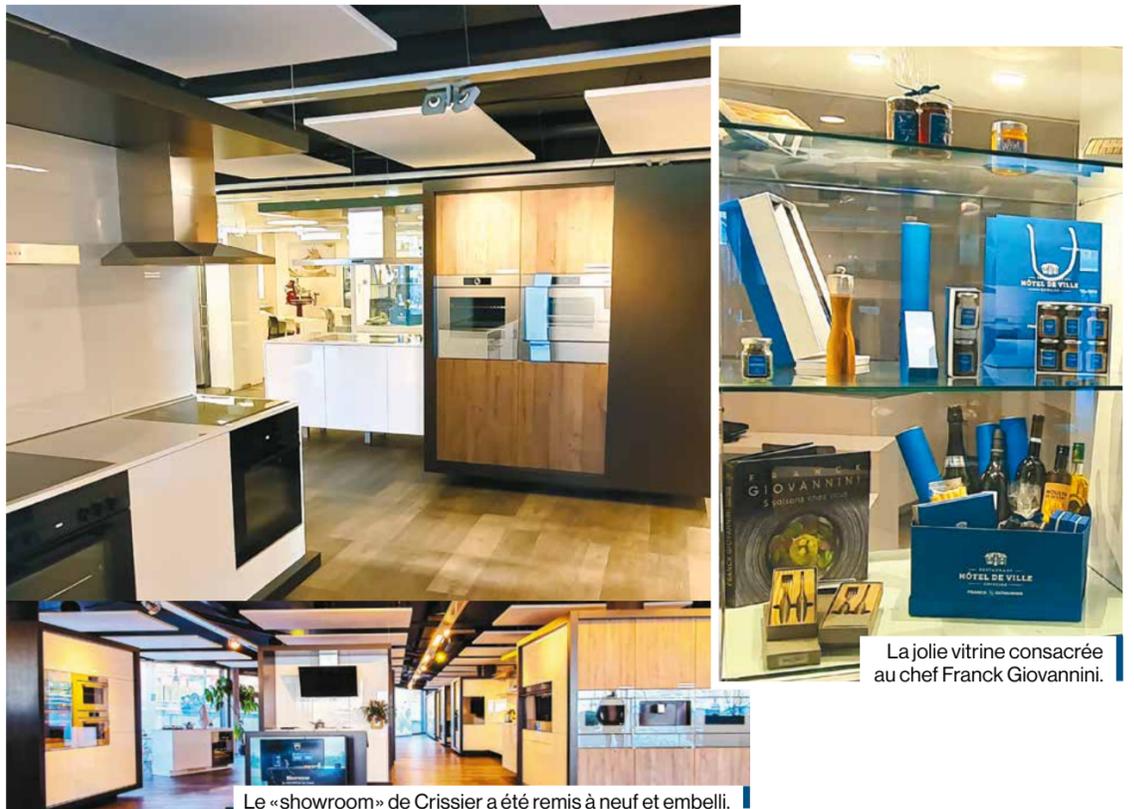
Le Salon International de l'Agriculture débute le samedi 25 février jusqu'au 5 mars au Parc des Expositions à Paris. Près de 600 000 visiteurs sont attendus. Parmi eux, de nombreux Helvètes font chaque année le déplacement dans la Ville Lumière. Ils seront les bienvenus sur le stand des «Fromages de Suisse», une ambassade éphémère dans l'autre pays du fromage!

Le stand des «Fromages de Suisse» se dressera au sein du Pavillon 51, même emplacement mais un étage plus bas que les éditions précédentes.

L'heure sera à la présentation de nos traditions fromagères, sur mandat de l'organe de promotion Switzerland Cheese Marketing. Le Gruyère AOP, le Vacherin Fribourgeois AOP et la Tête de Moine AOP battront le pavé parisien, avec 5 vitrines de dégustation et de vente. À leurs côtés, un restaurant permettra aux visiteurs de se sustenter avec de la véritable fondue moitié-moitié ainsi que des plats de fromage et de charcuterie. Du vin suisse sera également proposé sur le stand par le Domaine Kursner, sis à Féchy.

Cette année, un nouvel espace dédié à la fondue moitié-moitié a été pensé. Les 2 Interprofessions du Gruyère et du Vacherin Fribourgeois la mettront en valeur sur un stand moderne et fonctionnel, qui a été éterné en novembre dernier au Suisse Fondue Festival à Fribourg.

www.salon-agriculture.com
www.terroir-fribourg.ch



La jolie vitrine consacrée au chef Franck Giovannini.

Le «showroom» de Crissier a été remis à neuf et embelli.

ENTREPRISES

V-Zug SA: «faire rêver nos clients!»

Alors qu'elle fête cette année le 110^e anniversaire de sa création, l'entreprise d'électroménager V-Zug SA, dont l'image est associée à plusieurs chefs suisses renommés, vient d'achever à Crissier, près de Lausanne, la remise à neuf et l'embellissement de son espace d'accueil et d'exposition. Ce nouveau «showroom» fait la fierté d'Alessandro Macchieraldo. Le directeur des ventes de l'entreprise pour la Suisse romande est manifestement impatient de guider ses anciens ou futurs clients à la découverte de cette clinquante «galerie» high-tech.

GEORGES POP

SUISSE



Directeur des ventes de V-Zug SA pour la Suisse romande, Alessandro Macchieraldo est très fier de sa «nouvelle» salle d'accueil et d'exposition de Crissier. PHOTOS: © Le Cafetier

«Plus spacieux, plus lumineux et plus accueillant, cet espace correspond parfaitement à notre philosophie. Nous souhaitons d'abord faire rêver nos clients, qu'ils soient professionnels ou non, avant qu'ils ne se déterminent éventuellement sur leurs besoins», explique Alessandro Macchieraldo, installé derrière l'élégant bar flambant neuf où lui et ses collaborateurs offrent boissons chaudes et rafraîchissements à leurs hôtes, en préalable à une visite guidée des lieux.

UNE FINITION DÉLICATE ET UN DESIGN ÉPURÉ

Âgé de 54 ans, cet ancien collaborateur de l'opérateur Swisscom a rejoint V-Zug SA il y a sept ans. Manifestement, il s'y sent parfaitement heureux, virevoltant avec aisance avec ses visiteurs, entre les réfrigérateurs, les fours à vapeur ou les plans de cuisson. Lorsqu'il évoque les articles exposés, il se montre intarissable. Il connaît les caractéristiques techniques de chaque appareil, vantant au passage sa finition délicate et son design épuré. «Ce four, par exemple, est complètement informatisé. Il suffit de choisir l'une de nos recettes qu'il a en mémoire, et il s'occupe de la préparer», explique-t-il, avec une pointe d'amusement.

Devant la salle de réunion, où sont dispensés conseils et cours de cuisine à celles et ceux qui en font la demande, une petite

vitrine fortement éclairée attire l'attention. Elle est consacrée au chef Franck Giovannini, un «voisin» dont l'établissement, l'Hôtel de Ville de Crissier, est situé non loin de là. «Nous avons associé notre savoir-faire à l'image de plusieurs grandes tables de Suisse. Celle de Franck Giovannini, ici en Suisse romande; celle de Tanja Grandits, à Bâle, ou encore celle d'Andreas Caminada à Fürstenu dans les Grisons, pour ne citer qu'eux. Comme ces grands chefs, nous voulons incarner tout à la fois l'excellence et la proximité», souligne Alessandro Macchieraldo.

LA QUALITÉ A UN PRIX

Lorsque nous faisons remarquer à notre hôte que les produits de son entreprise sont souvent jugés onéreux, il n'esquive pas la question: «C'est vrai! Ils sont chers mais pas inaccessibles... Il faut bien comprendre que dans notre secteur d'activité, nous sommes les derniers à tout fabriquer en Suisse, avec le soin qu'on nous connaît. La qualité, la durabilité et l'élégance ont forcément un prix! Comme je le fais souvent remarquer, ici tu achètes une fois, et ça tient (rires)!»

www.vzug.com

PUBLIREPORTAGE

RIVELLA SIGNE « LA DÉCLARATION DE MILAN »

Le Groupe Rivella s'est engagé à continuer de réduire la teneur en sucre de ses boissons rafraîchissantes. Erland Brügger, son directeur, a signé aujourd'hui en présence d'Alain Berset, président de la Confédération, la « Déclaration de Milan » avec d'autres fabricants de boissons et commerçants de détail. Rivella poursuit ainsi résolument sa longue tradition de boissons légères.

Lors de l'Expo 2015 de Milan, de premiers producteurs de denrées alimentaires et commerçants de détail suisses se sont engagés volontairement à réduire progressivement la teneur en sucre de leurs yogourts et de leurs céréales de déjeuner. D'autres entreprises les ont rejoints au fil du temps. La « Déclaration de Milan » va désormais être élargie aux catégories des boissons rafraîchissantes et lactées et du séré. Neuf fabricants de boissons dont le Groupe Rivella et un commerçant de détail souhaitent réduire la teneur en sucre de leurs produits de 10% d'ici la fin 2024. Ils ont signé aujourd'hui à Berne un accord correspondant avec Alain Berset, président de la Confédération.

LA RÉDUCTION DU SUCRE, UNE TRADITION CHEZ RIVELLA

Le sucre représente un sujet majeur chez Rivella, et pas seulement depuis ces dernières années. Cette entreprise familiale suisse a pris ce sujet au sérieux depuis ses débuts. Ainsi, elle a été le premier fabricant à lancer en 1958 une boisson rafraîchissante sans sucre cristallisé ajouté, Rivella Bleu. Aujourd'hui, les boissons légères aux édulcorants naturels connaissent une forte demande.

« Lorsque nous développons de nouveaux produits, nous maintenons la teneur en sucre aussi basse que possible sans compenser le goût en utilisant des édulcorants artificiels », explique Erland Brügger, directeur du Groupe Rivella.

Le Groupe Rivella s'engage à poursuivre résolument sur cette voie en signant la « Déclaration de Milan ». Et ce, par conviction, parce que moins de sucre est bon pour la santé.



Erland Brügger signe la Déclaration de Milan.
© KEYSTONE / ANTHONY ANEX

www.rivella-group.com/fr

Le boulanger de votre restaurant.

Donner envie: en tant qu'entreprise familiale suisse indépendante, nous produisons, avec passion et fierté du métier, un vaste assortiment de délicieux surgelés de boulangerie et de pâtisserie et fournissons toute la Suisse. Et vous aussi bientôt?

Rendez-vous sur romers.swiss ou appelez-nous au 055 293 36 36.

ROMER'S
Hausbäckerei

La petite histoire des aliments

Le falafel est une spécialité culinaire orientale constituée de boulettes de fèves ou de pois chiches pilées ou en farine, mélangée à diverses épices, comme de la coriandre, du poivre, de la marjolaine, du basilic, de l'ail, de l'oignon, du fenouil, du cumin, ou du piment, avant d'être frites dans l'huile. Très populaires au Moyen-Orient, où sa recette varie selon les pays, mais aussi depuis quelques décennies dans les pays occidentaux, les falafels sont souvent consommés en sandwich, dans un pain pita, accompagné de crudités et de houmous ou d'une sauce à base de yoghourt et de concombre. En Égypte comme au Soudan, où ils sont le plus souvent appelés « ta'amiyya », ils sont parfois consommés dès le petit déjeuner.

Une origine très disputée

Il n'existe aucune certitude sur les ancêtres des falafels mais seulement des théories. La première attribue son invention aux Égyptiens de l'Antiquité qui deux-mille ans avant av. J.-C. cultivaient déjà des fèves qu'ils faisaient frire. La seconde cite les chrétiens coptes d'Égypte qui auraient imaginé ce mets à Alexandrie afin de remplacer la viande, interdite pendant le carême.



Aujourd'hui, outre les Égyptiens, les Palestiniens, les Syriens, les Libanais, les Irakiens, les Iraniens et les Israéliens s'en attribuent et s'en disputent la paternité, tant cette spécialité et ses diverses variantes occupent une place importante dans l'alimentation de ces populations.

Le mot « falafel » fait lui aussi l'objet d'une controverse. Selon certains, il serait un dérivé du mot arabe « mlaff » qui signifie « emballé » - dans la mesure où il se mange souvent emballé dans du pain pita; selon d'autres, il serait issu du terme arabe « felfel » qui veut dire « piment ». Les Coptes d'Égypte, de leur côté, affirment que le falafel vient de « fa-la-fell », une expression qui dans leur langue, qui descend de l'égyptien ancien, veut tout simplement dire « beaucoup de haricots ».

La Journée mondiale du falafel

Ce sont les juifs américains et les Israéliens immigrés aux États-Unis qui ont, semble-t-il, contribué à populariser les falafels en Occident, en les introduisant dans les quartiers branchés de New York d'où ils se sont répandus dans tout le Nouveau Monde, puis en Europe, où ils se vendent souvent dans des cuisines de rue. En 2012, Ben Lang, un homme d'affaire israélien et amateur de cuisine, a créé la Journée internationale des falafels (Falafel day) qui est célébrée tous les 12 juin par les inconditionnels de ce mets, végétariens et végétariens, notamment. Ils en vantent les bienfaits soulignant que le falafel est riche en protéines, en fibres et en glucides complexes... Tout bénéfique pour la santé!



La présence des vins suisses se renforce en France

Du 13 au 15 février 2023, Swiss Wine Promotion (SWP) a présenté une large sélection de vins suisses à Paris.

SUISSE

L'organe de promotion national des vins suisses était, pour la première fois, présent à la foire internationale Wine Paris & Vinexpo. Cette présence à Paris a également été ponctuée de deux événements avec l'Ambassade de Suisse en France et Suisse Tourisme.

En 2021, la France occupait la 2^e position du marché d'exportation des vins suisses avec un volume exporté de 13,4%. L'Hexagone, plus particulièrement sa capitale Paris, est une plaque tournante importante du secteur du vin. C'est pourquoi SWP souhaite profiter de cet engouement pour les crus helvétiques en renforçant la visibilité et la notoriété de ces vins de qualité avec une présence à la foire internationale Wine Paris & Vinexpo, l'un des salons internationaux les plus importants pour les professionnels des vins et des spiritueux.

Pour cette première participation à Wine Paris & Vinexpo, SWP était accompagné de sept domaines viticoles et de l'association pour la promotion du Chasselas, pour y présenter plus de 50 crus helvétiques provenant de plusieurs régions viticoles :



▲ Dégustation Swiss Wine à l'Ambassade de Suisse en France.

▶▶ Evénement au Perchoir Porte de Versailles avec Suisse Tourisme.

▶▶▶ Masterclass et dégustation Swiss Wine à l'Ambassade de Suisse en France.

Photos: © Swiss Wine Promotion

<https://swisswine.ch>

- Cave des Amandiers
- Domaine Jean-René Germanier SA
- Domaines Rouvinez
- Albert Mathier et Fils SA
- Cave de la Côte
- Vini & Distillati Angelo Delea SA
- Caves du Château d'Auvernier

En marge du salon, SWP et ses partenaires, l'Ambassade de Suisse en France et Suisse Tourisme, ont organisé des événements à destination des Parisiennes et Parisiens ainsi que des professionnels. Tout d'abord, le lundi 13 février, SWP et Suisse Tourisme ont présenté la Suisse lors d'un événement « afterwork » au restaurant Le Perchoir

Porte de Versailles. Le thème de la soirée: la Suisse éveille vos sens. Lors de cet événement, plus d'une centaine de personnes ont découvert le pays de Heidi entre tourisme, gastronomie et vin.

Le mercredi 15 février, Monsieur l'Ambassadeur de Suisse Roberto Balzaretto, a accueilli dans sa Résidence une masterclass menée par Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013, ainsi qu'une dégustation de plus de 35 références, comprenant des vieux millésimes de Chasselas. Quatre domaines viticoles (Schwarzenbach Weinbau, Domaine les Perrières, le domaine Grand'Cour et Paolo Basso Wine) ont rejoint les entreprises présentes sur le Salon Wine Paris-Vinexpo pour cet événement.

Café, chocolat, thé, infusion: les boissons trop chaudes peuvent nuire à la santé

Avec les basses températures hivernales, nombre de consommateurs sont tentés d'absorber des boissons très chaudes. Cafés, chocolats et autres infusions, consommés en quantité raisonnable, sont bienfaits et ne représentent aucun danger pour l'organisme, au contraire! Une nouvelle étude réalisée par des chercheurs de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), dont les résultats ont été publiés au début de cette année, confirme cependant que boire trop chaud, voire bouillant, présente un réel risque pour la santé.

GEORGES POP

SANTÉ

Conduite pendant 10 ans par le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC), une agence de l'OMS dont le siège est à Lyon, cette étude a mis en évidence « un lien probant » entre la consommation répétée de boissons très chaudes et l'apparition de brûlures à l'œsophage, ainsi que de micro-lésions potentiellement cancérogènes. Si la consommation modérée de thé ou de café n'est pas remise en cause, la température élevée à laquelle sont bues ces boissons peut effectivement présenter un risque.



▲ Il est chaudement recommandé de ne pas systématiquement boire un café, ou toute autre boisson, dont la température dépasse les 60°C.

▶ L'étude a été réalisée par les chercheurs du CIRC, une agence de l'OMS dont le siège est à Lyon.

Photo: © OMS

BOIRE AU PLUS À 60°C

Les chercheurs recommandent de ne pas consommer de boissons au-dessus de 60°C. Ils font d'ailleurs remarquer que chez la majorité des consommateurs, cette température maximale est respectée, dans la mesure où elle est mal tolérée en bouche. Pour savoir si la boisson respecte le seuil des 60°C, il suffit de verser le liquide très chaud ou bouillant dans une tasse et attendre au minimum 4 minutes pour obtenir une température qualifiée de « sécuritaire ». Cette précaution est également recommandée pour les soupes ainsi que pour les plats chauds, ceux par exemple qui sont chauffés au micro-ondes et qui présentent les mêmes risques.

LE CONSTAT DE L'OMS

Selon de précédentes études de l'OMS, la majorité des cancers de l'œsophage surviennent dans certaines régions d'Asie, d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Est, où l'on boit fréquemment des boissons très chaudes. En Chine, en Iran, en Turquie et dans des pays de l'Amérique du Sud, par exemple, où le thé ou le maté sont habituellement absorbés à des températures élevées, environ 70°C, le risque de développer un cancer de l'œsophage augmente avec la température à laquelle la boisson est consommée.

MOTS CROISÉS

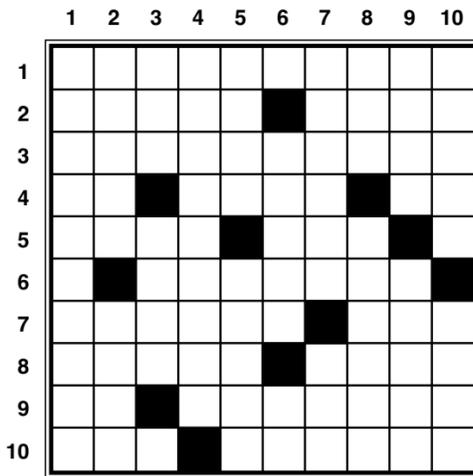
N° 1246

Horizontalement

1. On y laisse le superflu. – 2. Passion. Sens. – 3. Immigrés anglais en Afrique du Sud. – 4. Cube. Enchaînée. Enchaînement. – 5. Artiste suisse. Désert de pierrailles. – 6. Bases. – 7. Esclaves à Sparte. Se mange en bol. – 8. Source lumineuse. Compositeur français. – 9. Mesure disparue. Roi du polar. – 10. Lettre grecque. Nerveuse.

Verticalement

1. Comédie légère et populaire. – 2. Réduire en menus morceaux. Avec lui, on peut être sûr de faire son beurre. – 3. Ane. Tabernacle. – 4. Travaillent dans le textile. – 5. Partirai. Classa. – 6. Ville d'eau française. Symbole chimique. – 7. Aux propriétés aseptiques. Francs roumains. – 8. Artère. Dirigeant. – 9. Partie d'île. Jésus y fit un miracle. – 10. Ville de Lombardie. Région.



Solution des mots croisés N° 1245



brèves

LA TÊTE DE MOINE INVITE LA RACLETTE À SA FÊTE

La 6^e Fête de la Tête de Moine AOP aura lieu du 5 au 7 mai prochain à Bellelay, dans le Jura bernois sur le thème «Ça Racle!». L'hôte d'honneur de la manifestation consacrée à l'emblématique fromage jurassien sera la Raclette du Valais AOP, les deux produits se partageant la pratique du raclage. Les deux fromages ont encore d'autres points communs: ils sont tous deux protégés par une AOP et ne peuvent être produits que dans les limites d'une région bien définie, selon des critères rigoureux. De plus, tous deux symbolisent leur terroir respectif. Forts du succès de la cinquième édition de la Fête, qui a attiré près de 13000 visiteurs en 2022, les organisateurs misent cette année sur une fréquentation record. Outre les traditionnelles démonstrations, dégustations, libations et animations, les visiteurs pourront découvrir une exposition de caricatures sur le thème de la Tête de Moine AOP, réalisées par l'illustratrice bernoise Caroline Rutz et le dessinateur de presse neuchâtelois Vincent L'Epée. Un jury international d'experts attribuera les Girolles d'or, d'argent et de bronze aux meilleurs produits. L'entrepreneuse Stéphanie Mérillat, coprésidente du HC Bienne, a été désignée «marraine» de la Fête 2023. Pour répondre à une demande en progression régulière, quelque 3800000 meules de Tête de Moine AOP, sont produites chaque année dans les laiteries artisanales du Jura et du Jura bernois, ce qui correspond à environ 10500 pièces par jour.

<https://fete.tetedemoine.ch>

G. P.

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893. Journal romand — 129^e année — Paraît le vendredi.

➤ Rédaction Le Cafetier:

Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
tél. 022 329 97 46
fax 022 320 40 25
E-mail: journal@scrhg.ch

➤ Rédactrice en chef:

Myriam Marquant

➤ Rédaction: SOFIED SA

➤ Correspondants: Manuella Magnin et Georges Pop.

➤ Abonnement:

1 an Fr. 70.- (2,5% TVA incluse);

➤ Tarif publicités:

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

➤ Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex. (32000 lecteurs chaque semaine)

➤ Préresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

➤ Impression: Atar Roto Presse SA

➤ Régie publicitaire:

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

➤ Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

➤ Éditeur et administration:

SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:

Journal Le Cafetier

COURS DE CAFETIER

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

UNE FORMATION: 4 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!

226^e SESSION

Examens entre fin avril et début mai 2023

1

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

COURS MIXTE

CHF 1350.-

OU 1350 - 750* = CHF 600.-

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

2

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

COURS DU JOUR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du 13 février au 21 avril 2023

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



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

3

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

COURS DU SOIR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du 26 janvier au 22 avril 2023

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

4

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

COURS E-LEARNING

CHF 600.-

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

L'excellence dans la formation

www.coursdecafetiergeneve.ch

T. 022 329 97 22



VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

LABEL



LABEL FAIT MAISON

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

www.labelfaitmaison.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

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

Bleichestrasse 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



swiss coffee competence

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

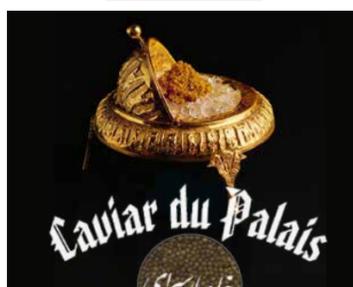


CAFINA AG

Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
T. +41 62 889 42 42
info@cafina.ch

www.cafina.ch/ch-fr
mycafina.ch/fr

CAVIAR



DÈS 1987

PALAIS ORIENTAL

Quai E. Ansermet 6
1820 Montreux
T. +41 21 963 12 71

www.palaisoriental.ch

BIÈRE



APPENZELLER BIER

BRAUEREI LOCHER AG

9050 Appenzel
T. +41 71 788 01 40
info@appenzellerbier.ch

www.appenzellerbier.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

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

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



le meilleur de la mer

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

TERROIR



MAISON DU TERROIR

Route de Soral 93 - 1233 Bernex
T. +41 22 388 71 55

www.geneveterroir.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

Quelle énergie pour demain?

PÔLE ÉNERGIE

Vous souhaitez investir dans les énergies renouvelables? Vous êtes à la recherche de solutions pour réduire votre consommation d'énergie? Bénéficiez des conseils d'experts concernant la consommation énergétique de votre logement.

- Conseil en énergie
- Techniques énergétiques et de régulation
- Chauffage, ventilation, climatisation
- Électricité
- Énergies renouvelables
- Distribution d'énergie

Le pôle énergie a été mis sur pied en collaboration avec la Direction de l'énergie de l'État de Vaud (DGE-DIREN), l'association Minergie-CECB, Énergie-bois Suisse, Swissolar et le Groupement professionnel Suisse pour les pompes à chaleur (GSP).

PÔLE MATÉRIAUX ET CONSTRUCTION

Rencontrez des spécialistes qui vous aideront à organiser vos projets de construction ou de rénovation. Qu'il s'agisse du choix du bon matériau ou de la façon d'obtenir un permis / une autorisation, leur expertise vous sera précieuse.

- Murs
- Toitures
- Sols
- Plafonds
- Isolation
- Étanchéité
- Protection
- Techniques de réhabilitation et de rénovation
- Équipements et aménagements (second œuvre)
- Services et assurances

Le pôle matériaux et construction est mis sur pied en collaboration avec la

Fédération Vaudoise des entrepreneurs (FVE), Lignum Vaud, l'Association Vaudoise des Gravières et Déchets (AVGD) et l'Établissement Cantonal d'Assurances (ECA).

PÔLE JARDIN

Les espaces verts offrent des possibilités créatives infinies: jardin naturel, serre, pergola, piscine, etc. Vous êtes en recherche d'inspiration? Vous souhaitez installer une véranda et en parler avec un expert? Découvrez le pôle jardin et ses exposants.

- Arts et métiers verts, paysagisme, horticulture
- Matériaux d'aménagements extérieurs
- Pavillons de jardin, pergola, véranda, piscines
- Mobilier de jardin
- Machines d'entretien
- Protection solaire

Le pôle jardin est géré par Jardifan Club, professionnels au service des jardiniers amateurs.

PÔLE SÉCURITÉ DE L'HABITAT

La sécurité domestique est un élément primordial pour tous les foyers. Il existe de nombreuses solutions pour sécuriser votre habitat. Détecteur de fumée, caméras de surveillance ou encore filets de sécurité. Bénéficiez sur notre pôle de conseils d'experts et d'une vision globale. Domotique.

- Systèmes d'alarme
- Équipement de surveillance
- Protection incendie
- Techniques de sécurité mécanique

Le pôle sécurité de l'habitat a été mis sur pied en collaboration avec les institutions suivantes: l'Association des entreprises suisses de services de sécurité (AESS) et l'Arène de la sécurité (ADLS).

Photos: Agence de presse ARC

SE RESTAURER

Place au terroir local! Hormis deux food trucks pour se restaurer sur le pouce, Habitat-Jardin a confié la préparation des mets pour sustenter les visiteurs au service traiteur de Terre Vaudoise. Une sélection de vins du canton sera bien évidemment à la carte au sein du Jardin des vignes. Les amateurs de crus valaisans ne seront pas en reste puisqu'ils pourront également savourer quelques pépites du Vieux Pays dans le cadre du salon.

INFORMATIONS PRATIQUES

Du jeudi 9 mars au 12 mars - Beaulieu Lausanne

Jeu 13h - 20h (entrée libre)

Vendredi et week-end 10h - 18h

Adultes, AVS, AI, étudiants et apprentis: CHF 10.-

Enfants de - de 16 ans: gratuit



Habitat-Jardin 2023 DES CONSEILS POUR VOTRE LOGEMENT

Après une édition 2019 qui a vu son nombre de visiteurs baisser, la nouvelle formule se veut plus musclée, plus courte, et ciblée sur la relation avec le client. Le salon s'adresse d'abord et surtout aux propriétaires immobiliers ayant un projet de construction ou de rénovation.

M.M.

Cent exposants, 4 jours, 40 conférences et 13 institutions partenaires. C'est le menu concocté pour cette nouvelle édition du salon Habitat-Jardin qui marque son grand retour après un arrêt brutal en 2020 en raison de la pandémie. « Sans vision d'avenir sur les grandes manifestations, Habitat-Jardin a été mis en dormance. Nous avons besoin de réaliser un réel repositionnement », explique Diana Dreyfus, responsable communication.

Les visiteurs ne devraient pas être déçus tant le menu proposé par cette nouvelle édition totalement repensée est copieux, alléchant et diversifié. Et s'il est de plus en plus simple d'acheter un meuble en un clic de souris, rien ne remplace le conseil en matière d'habitat. C'est précisément l'axe choisi pour cette nouvelle mouture: « Nous voulons favoriser les échanges entre clients et exposants, privilégier le contact direct avec une vraie valeur ajoutée », commente Diana Dreyfus.

De fait, quelque 8000 visiteurs devraient fouler les quelque 5400 m² du salon, sis à Beaulieu. Le public cible? Tous ceux qui ont des projets de rénovation et/ou de construction.

QUATRE PÔLES

Les visiteurs d'Habitat-Jardin auront l'opportunité d'explorer quatre pôles de compétences, articulés autour des thèmes de l'énergie, du jardin, des matériaux et de la construction et de la sécurité de l'habitat. Sur chaque pôle, des experts seront présents afin de conseiller les visiteurs dans la concrétisation de leurs projets d'aménagements. La partie exposition proposera, quant à elle, plus d'une centaine d'exposants répartis dans les halles sud et en extérieur. Les propriétaires ou futures propriétaires profiteront de nombreuses conférences liées à l'immobilier, aux énergies ou encore à la construction.

LIEN UTILE:

<https://www.habitat-jardin.events/images/habitat-jardin/plan/HJ23%20exposants%20plan%20conférences%20090223%20hte.pdf>

<https://www.habitat-jardin.events>

Caisses enregistreuses, nous les avons toutes...



Petite caisse multifonction dès CHF 500.-



A votre service dans toute la Suisse romande

La stabilité à long terme



Partenaire officiel WorldLine



NCR Orderman garantie jusqu'à 7 ans

APPLITEC-OMRON
www.applitec-omron.ch
Tél: 021 626 50 60



DOSSIER

TERRASSES
MEUBLES
DE JARDIN

Chez Cartouche.

CONCOURS DES TERRASSES FLEURIES

La Société Romande des Amis des Roses et de l'Horticulture, en partenariat avec la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, organise différents concours d'embellissement des espaces publics et des terrasses de restaurants.

M.M.

Quoi de plus beau qu'une terrasse fleurie? Les amateurs d'espèces florales, dont vous faites peut-être partie, en conviendront sans doute: les fleurs sont un puissant inducteur d'émotions positives, comme le démontrent plusieurs études. Elles apportent joie et gratitude, ont un effet positif sur l'humeur, réduisent le stress et le blues. Alors, à vos bacs et terreaux! Comme chaque année, la Société Romande des Amis des Roses et de l'Horticulture vous invite à vous inscrire au concours des terrasses fleuries. Six prix seront distribués, 3 pour les restaurants en ville et 3 pour les établissements en campagne. «L'inscription est gratuite et, cette

année, les participants peuvent pour la première fois bénéficier de conseils sur les fleurs qui résistent le mieux à la chaleur, réchauffement climatique oblige», confie Luciana Bonelli, présidente de la Société Romande des Amis des Roses et de l'Horticulture.

Un jury, composé de deux professionnels et d'un amateur, viendra vous rendre visite à deux reprises durant l'été en attribuant à chaque critère une note entre 1 et 6. En cas d'égalité de points, une troisième visite départagera les candidats. Les critères de jugement? Le choix des plantes en fonction de l'exposition, l'harmonie générale des

couleurs, l'élégance et la bien facture des plantations, la qualité de l'entretien, et la durée de la décoration. La distribution des récompenses se fera dans le courant de l'automne. Les concurrents seront convoqués individuellement.



Luciana Bonelli.

HABITAT
JARDIN

Pour concrétiser vos projets de construction et rénovation

9-12
MARS
2023

ENTRÉE OFFERTE PAR: Le Cafetier

BEAULIEU
LAUSANNE

À ÉCHANGER EN LIGNE SUR: [BILLETTERIE.HABITAT-JARDIN.EVENTS](https://billetterie.habitat-jardin.events)
ET ENTREZ GRATUITEMENT

- 1 Choisissez votre date
- 2 Choisissez le billet plein tarif et ajoutez-le au panier
- 3 Indiquez le code HJ2023-PARTENAIRE dans la partie Code Promo
- 4 Imprimez votre billet ou enregistrez-le sur votre Smartphone et accédez directement au salon

habitat-jardin.events

Partenaires médias



Organisateurs





Restaurant Sen.



Chez Casa.



Romantik Hotel Auberge d'Hermance.

UN PEU D'HISTOIRE

L'initiative du fleurissement de la cité auquel les habitants ont été associés remonte à 1894. L'objectif tendait, en vue de l'Exposition Nationale de 1896, à décorer les axes principaux conduisant au grand rendez-vous des festivités sur la Plaine de Plainpalais.

Encouragé par les associations de quartiers, stimulé par les horticulteurs, le goût de fleurir se perpétue durablement. Le Concours comprend les hôtels, les terrasses de cafés et restaurants. Cette tradition populaire s'étend à la campagne. Toutefois, l'évolution de l'architecture, la modernisation des bâtiments et les normes de sécurité ont peu à peu limité la décoration des façades dans les zones urbaines. Au fil du temps, c'est aussi la régression des participants qui a conduit à porter l'effort envers le Concours floral intercommunal instauré en 1970 avec l'appui du Département de l'agriculture d'alors et de celui des communes. C'est

en fonction du nombre de résidents que les villages et villes du territoire composent les différentes catégories.

Chaque commune a la possibilité de concourir avec une fontaine fleurie et (ou) avec un aménagement floral temporaire. Les mêmes critères d'appréciations sont utilisés pour ces deux types de décorations qui sont également dotés de prix.

Depuis 1987, la commune obtenant la moyenne la plus élevée toutes catégories confondue obtient un prix spécial, soit un arbre de belle dimension ainsi que deux panneaux à placer aux entrées principales de la localité. Ces récompenses indiquent aux citoyens et gens de passage qu'elle est la lauréate du meilleur fleurissement. C'est aussi un majestueux trophée tournant qui lui est octroyé une année durant par la Société Romande des Amis des Roses et de l'Horticulture, une distinction honorifique très convoitée. Ce concours a éga-

lement pour objectif de favoriser la production locale des plantes, les communes indiquant la provenance de leurs plantes. La cérémonie de remise des prix a lieu en automne dans la commune la mieux fleurie de l'année précédente.

En parallèle, soumis à des appréciations et à un règlement adapté, et soutenu par la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève, le concours des terrasses fleuries des établissements publics de la restauration a toujours pu avoir lieu malgré la conjoncture peu favorable qu'a connue la branche ces dernières années.



hilcona
FOODSERVICE

Réussir vos pâtes

Nous sommes votre partenaire !

- Nous sommes le n° 1* des pâtes farcies surgelées en Suisse !
- Vaste gamme de pâtes farcies, adaptée aux différents besoins des secteurs de la restauration
- Cuites à 100 % et immédiatement surgelées, pour un court temps de régénération, un sensoriel parfait et une hygiène irréprochable

PLANIFIEZ LA
SAISON DES ASPERGES
ET DE L'AIL DES OURS

* SOURCE : GÉOMARKETING YTD SEPT. 2022.
PÂTES FARCIES SURGELÉES À L'ITALIENNE

DOSSIER

TERRASSES
MEUBLES
DE JARDIN

Hôtel Murtenhof & Krone
équipé de meubles de jardin Hunn.



MEUBLES DE JARDIN TENDANCES 2023

En 2023, les meubles de jardin séduisent avec des designs réduits au strict minimum. On abandonne l'opulence pour des formes nettes, synonymes d'intemporalité et de légèreté.

L'individualisme aussi s'écrit en grand, avec des meubles lounge dotés de différentes fonctions, telles que des dossiers interchangeables ou encore des assises et couchages réglables.

Les tressages « rope » restent très demandés pour les meubles de jardin. Le « rope » aérien tressé à la main apporte légèreté et élégance à vos meubles de jardin.

Avec leurs nouveaux designs et coloris, ces meubles de jardin attirent tous les regards. Les meubles de jardin « rope » de Hunn sont fabriqués à base d'une fibre de polyoléfine italienne brevetée.

Ce matériau recyclable résiste aux UV, aux moisissures, à l'humidité, au chlore et aux taches alimentaires.

Avec un tressage habile, le « rope » produit des meubles de jardin aussi robustes que résistants aux intempéries et garantit un climat d'assise agréable, même lors des chaudes journées d'été.



Hunn Meubles de jardin SA
5620 Bremgarten
www.hunn.ch



En savoir plus

Apéritif

NOUVEAU

APPENZELLER BIER

appenzellerbier.ch