

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

30
1989-2019

INOX, notre fabrication à Etagnières. 

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 5 • 10 mars 2023

Gastroconsult 
proche. compétente.

**Fiscalité
Comptabilité
Conseils**

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch


Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.

www.rotorlips.ch

SUISSE
> Page 7

Mérite culinaire suisse
Une femme et cinq hommes décrochent le Graal

Édition 2023

Le temps c'est de l'argent.

Tous les établissements sont soumis à la CCNT. Le contrôle du temps de travail exige d'importantes charges administratives. Désormais, ce problème fait partie du passé!

Avec **GastroTime**, gagnez du temps dans le respect de la CCNT.

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.

PIERROT AYER

PARRAIN SUISSE DU GOÛT 2023



Le chef du Péroles est emblématique de la gastronomie fribourgeoise. Il a tout naturellement été choisi comme Parrain de la Semaine suisse du Goût 2023.

FRIBOURG

« La Semaine du Goût est une magnifique entreprise. Elle fait vivre la Suisse et son patrimoine culinaire », constate Pierre-André Ayer, le patron du Péroles, l'emblématique restaurant du centre de Fribourg, où il transmet valeurs et culture à ses clients de tous âges. Il a récemment fêté le centenaire de l'un d'eux, tout en s'attachant à promouvoir les Bons jeunes lancés par la Semaine du Goût et qui permettent aux 16-25 ans de s'attabler chez les grands chefs pour 60 francs.

Ainsi, Pierre-André Ayer, que tout le monde nomme Pierrot, marque la gastronomie fribourgeoise depuis des décennies. Après un parcours exemplaire et riche, il s'est fait connaître au Buffet de la gare de Fribourg. Puis à La Fleur de Lys qu'il a tenue pendant dix ans avec son épouse Françoise. Et enfin au

Péroles où il a engrangé points GaultMillau et étoiles Michelin et qu'il gère à présent avec son fils Julien.

AMBASSADEUR DU TERROIR

Pierre-André Ayer est bien connu pour son engagement en faveur des produits du terroir et pour la défense de l'excellence. Ambassadeur du Vacherin, il siège au Comité de la Confrérie de la Poire à Botzi, s'engage pour le Gruyère et cuisine pour les vols Swiss. Il préside encore la section suisse des Jeunes Restaurateurs d'Europe, puis les Grandes Tables de Suisse,

tout en étant membre du Club Prosper Montagné et de la Chaîne des rôtisseurs.

Fédérateur, il est l'initiateur d'une fête des contemporains de 1961, où 840 personnes ont participé à un repas de bienfaisance! Et, en 2007, c'est également lui qui a eu l'idée d'une grande bénichon avec Jean-Paul Baechler qui a rassemblé 3000 convives! À l'évidence, ce chef de haut vol, qui a le cœur sur la main, était tout désigné pour devenir Parrain de la Semaine du Goût.

UNE ANNÉE DU GOÛT À FRIBOURG

Fribourg a été désignée Ville suisse du Goût 2023. Au programme: un florilège d'événements et de rencontres de mars à octobre.

Dans une démarche de durabilité et de valorisation des produits du terroir, et aussi de mise en lumière de l'innovation dans le secteur agroalimentaire, l'Année du Goût à Fribourg a pour ambition de sensibiliser le public à la qualité et à la provenance des aliments, de faire découvrir la production locale dans le respect de la saisonnalité et de célébrer la diversité des goûts et des cultures alimentaires.

De nombreux événements sont au programme pour promouvoir le plaisir de manger, créer des échanges et des liens autour de la gastronomie et mettre en avant des produits locaux, authentiques, sains et durables. Il convient de citer le partenariat avec le FIFF, qui verra la projection de cinq films avec une surprise gustative, la signature à Fribourg du Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan, la Nuit des musées, qui tournera autour des saveurs, la visite du Domaine de la Bourgeoisie, à Riex, le projet Melting popote, un restaurant éphémère dans le quartier du Schoenberg dédié aux goûts d'ailleurs, ou encore la grande Bénichon et le marché du terroir prévus en septembre; sans compter les nombreux ateliers et événements encore en préparation avec des actrices et acteurs de la ville.

Les restaurateurs sont bien évidemment conviés à participer en soumettant leur événement via le formulaire en ligne à découvrir sur fvdg.ch.

VU pour VOUS

Le Graal pour Marie-Thérèse Chappaz

Photo: © Sedrik Nemeth

Elle laisse volontiers la place aux autres dans les médias, et aime à répéter qu'elle n'est de loin pas la seule à produire du bon vin. Pour une fois, Marie-Thérèse Chappaz n'a pas le choix. La voici glorifiée à nouveau par la presse. C'est au rapport sur les vins suisses publié par le fameux Robert Parker Wine Advocate qu'elle doit un véritable florilège d'éloges. Pour la première fois, un cru helvétique, obtient la totalité des 100 points. Il s'agit du Grain par Grain Petite Arvine Domaine des Claives 2020 de la vigneronne valaisanne. 67 vigneronnes et vignerons suisses ont été notés cette année (30 de la Suisse alémanique, 14 du Valais, 8 du Tessin, 9 de la région Trois Lacs, 5 du canton de Vaud et 1 de Genève). Parmi les 281 vins suisses des millésimes 2020 et 2021 dégustés, 216 ont obtenu plus de 90 points. Une excellente performance!

M. M.

pièce
-.99

Salade iceberg
Espagne
12 pièces



kg
29⁹⁹

Angus
Entrecôte de bœuf
Uruguay
env. 3,8 kg



kg
6²⁰

Mozzarella Netto
45% MG/ES
rapée
5 x 2 kg



13.3-18.3.2023

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



Toutes les offres TVA exclue

brèves



L'ENTREPRISE COOKIDS ADHÈRE À LA CHARTE «CUISINONS NOTRE RÉGION»

Basée à Givisiez, dans le canton de Fribourg, la jeune entreprise de restauration collective Cookids a annoncé au mois de février dernier avoir adhéré à la charte fribourgeoise «Cuisinons notre région». Elle s'engage ainsi à valoriser les produits régionaux et de saison, à privilégier des modes de production socialement responsables et écologiques et à promouvoir la santé de ses clients par une alimentation équilibrée. Depuis l'automne dernier, Cookids prépare et livre des repas pour plusieurs structures d'accueil du canton. L'entreprise cuisine en moyenne 500 repas quotidiens pour douze crèches et six établissements d'accueil extrascolaire. Moins de deux ans après son lancement, vingt établissements fribourgeois mais aussi vaudois, publics, parapublics ou privés, ont déjà signé la Charte «Cuisinons notre région». Au cours d'une petite cérémonie, le 22 février dernier, le directeur de l'association Terroir Fribourg, Pierre-Alain Bapst, a remis en main propre la Charte signée à Derek Amey le directeur et fondateur de Cookids (photo). La jeune entreprise fribourgeoise a l'intention d'étendre ses activités au cours des prochains mois. Elle cherche actuellement à compléter son équipe.

G. P.

LA «FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ» FAIT UN TABAC À PARIS

L'association Terroir Fribourg tire un bilan positif de sa présence au Salon de l'agriculture de Paris qui lui a permis de présenter au public la nouvelle marque «Fondue moitié-moitié», de la faire déguster et d'informer les visiteurs sur le produit, sa composition et son authenticité. Sa «Pinte à fondue» a réalisé des ventes en hausse de 30% par rapport à l'édition 2022, qui était déjà une édition record. Ce sont ainsi près de 4000 fondues et 1500 «Hot Fondues» qui ont été servies au restaurant, et près de 3 tonnes de fromage à la coupe qui ont été écoulées dans le stand «Les Fromages suisses» des trois marques présentes (Vacherin Fribourgeois AOP, Gruyère AOP et Tête de Moine AOP). Les démonstrations de fabrication de Gruyère AOP et de Vacherin Fribourgeois AOP, réalisées tour à tour par Sébastien Kolly, chef d'exploitation des Caves de la Tzintre à Charmey, et Bernard Oberson, Maître-Fromager retraité de la Fromagerie de Billens, ont attiré une foule de curieux. La fondue moitié-moitié a fait l'unanimité auprès des clients ce qui, selon Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg, confirme un véritable potentiel à l'exportation pour ce produit phare du terroir fribourgeois. La manifestation a accueilli quelque 600 000 visiteurs entre le samedi 25 février et le dimanche 5 mars.

G. P.

Temps de travail des cadres: le problème ne se limite pas aux jeunes entreprises

Faut-il permettre à certains employés de start-up de s'affranchir de la réglementation sur la durée du travail? Le problème est en réalité plus large puisque l'actuelle loi fédérale sur le travail se révèle inapplicable et inappliquée pour une grande partie des cadres travaillant dans le secteur des services. Les règles sur la durée du travail devraient être adaptées en fonction du niveau de responsabilité et d'autonomie des fonctions exercées.

Des règles rigides, inapplicables et inappliquées

En novembre passé, la Commission de l'économie et des redevances du Conseil national (CER-N) a mis en consultation un avant-projet de modification de la loi fédérale sur le travail, demandant que celle-ci ne s'applique plus aux employés de start-up détenant des participations dans l'entreprise. Les employés en question resteraient toutefois assujettis aux dispositions réglant la protection de la santé. La consultation se termine la semaine prochaine.

Cette proposition fait suite à l'initiative parlementaire 16.442 du conseiller national Marcel Dobler. Elle s'inscrit dans le contexte de plusieurs autres initiatives déposées ces dernières années et demandant un assouplissement de la loi fédérale sur le travail, en particulier en ce qui concerne la durée du travail et du repos. C'est en effet dans ce domaine que la législation actuelle fixe des règles rigides, qui impliquent la notation quotidienne du temps de travail de chaque travailleur et la possibilité de contrôle par les autorités. Ces règles, adaptées au monde de l'industrie (et encore...), sont largement en décalage avec la réalité professionnelle des personnes qui occupent des postes de cadres dans des entreprises de services – et sans doute aussi dans un certain nombre d'administrations publiques. On peut ainsi affirmer que de nombreux travailleurs qui occupent des postes à responsabilité, qui apprécient leur travail et qui ont à cœur de se mobiliser pour le bon accomplissement des projets qui leur sont confiés, prennent aujourd'hui des libertés avec la réglementation sur la durée du travail.

Jusqu'à présent, plusieurs demandes d'assouplissement de cette réglementation se sont heurtées à un mur. L'initiative parlementaire 16.414 de l'ancien conseiller aux Etats Konrad Graber, qui demande un régime de flexibilité partielle pour les horaires de travail des dirigeants et spécialistes du secteur des services, est toujours en attente. Des problèmes de calendrier ont empêché les deux initiatives parlementaires 16.442 et 16.414 d'être traitées conjointement.

Un problème mal abordé

On voit ainsi que la proposition mise en consultation ces trois derniers mois aborde le problème par le mauvais bout. On ne va certes pas s'opposer à un allègement de la législation pour certains collaborateurs de start-up – tout le monde est toujours d'accord de donner un «coup de pouce aux jeunes pousses» – et ce d'autant plus que les jeunes entreprises en croissance sont sans doute

celles où l'on songe le moins à compter ses heures de travail... Encore faut-il se mettre d'accord sur la définition d'une start-up, qui ne constitue pas aujourd'hui une notion juridique reconnue. Le projet mis en consultation parle des «entreprises dont la fondation remonte à moins de cinq ans»; cela correspond-il à une définition communément admise?

Et pourquoi s'en tenir aux seuls employés qui détiennent des participations dans l'entreprise? Cette forme de rémunération est certes fréquente chez les responsables de start-up, mais on peut trouver, au sein de ces dernières, d'autres personnes disposant d'un certain niveau de responsabilité et d'autonomie qui ont tout autant besoin de pouvoir organiser librement leurs horaires de travail. Le critère déterminant ne devrait pas être le mode de rémunération, mais bien les fonctions exercées.

La nécessité d'une révision plus profonde

On fait donc face à un bricolage qui part d'une bonne intention, mais qui ne résout pas le problème de fond: la loi sur le travail actuelle, tout en admettant une exception pour les travailleurs «qui exercent une fonction dirigeante élevée», refuse de considérer que les autres collaborateurs exerçant des postes à responsabilité puissent être capables de gérer intelligemment leur temps. Une réglementation rigide est ainsi érigée pour «protéger ces personnes contre elles-mêmes» – sans tenir compte du fait que beaucoup de cadres du secteur des services, en fonction de la nature de leur travail et aussi parce que le rapport au travail évolue, ont besoin ou envie de plus de liberté.

Certes l'excès de travail peut nuire à la santé, mais la flexibilité n'implique pas automatiquement l'excès, notion qui varie selon les personnes, selon les situations et selon le type de travail. Le travail en lui-même n'a pas à être considéré comme nuisible: pour de nombreuses personnes, il constitue d'abord une source de satisfaction. Et puis, les travailleurs ne seraient-ils pas mieux protégés par des règles ajustées à la réalité, plutôt que par une législation inapplicable et inappliquée?

Si l'on veut alléger le poids de la réglementation qui pèse sur les entreprises – et en l'occurrence aussi sur les travailleurs –, il faudra envisager tôt ou tard une révision plus profonde de la loi fédérale sur le travail, en dissociant d'une part la légitime protection de la santé des travailleurs et d'autre part les règles relatives à la durée du travail, ces dernières devant être différenciées selon le degré de responsabilité et d'autonomie des fonctions exercées.

Pierre-Gabriel Bieri

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

aligro.ch
du 13 au 18 mars 2023 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

Plus de 2000 actions chaque semaine



36%
16.98 kg

Filets de truite saumonée fraîche avec peau, de France (Truite entière, 180-350 g: 11.41/kg, 45%)



16%
7.63 botte 1 kg

Asperges blanches du Pérou, 6 x



19%
19.90 kg

Parisienne de bœuf frais de Suisse/Allemagne/Autriche

ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.



INTERVIEW DE PIERRE MAUDET

Élections cantonales 2023

C'est un homme détendu et souriant qui nous a accordé une interview dans le cadre des élections cantonales 2023. Fort d'une expérience politique à la tête du département de l'économie, Pierre Maudet se présente au Conseil d'Etat avec la volonté de faire avancer des projets. Lors de la crise Covid, il avait activement défendu notre secteur en mettant en place un accord avec les acteurs de l'immobilier pour que les locataires commerciaux soient exonérés de leur loyer pendant les fermetures dues au covid. Nous avons donc eu envie de lui demander ce qui le motivait à retenter sa chance au gouvernement et à en savoir plus sur ses projets.

GENÈVE

PIERRE MAUDET, VOUS VOUS REPRÉSENTEZ AU CONSEIL D'ETAT APRÈS EN ÊTRE PARTI EN 2021, QU'EST-CE QUI VOUS MOTIVE TANT POUR RETENTER UNE AVENTURE AUSSI DIFFICILE?

Pierre Maudet: Tout d'abord l'envie de faire bouger les lignes, c'est ce qui m'a toujours motivé. Ensuite l'aventure d'une liste constituée d'hommes et de femmes venant de tous les horizons dont certains sont issus de secteurs qui ne sont pas représentés au parlement. Trois candidats au Grand Conseil sont d'ailleurs des professionnels de votre branche: Rosa Rodrigues, une restauratrice; Florence Florenza-Decurtins, une hôtelière et Vincent Canonica, un chef d'entreprise actif dans la restauration, c'est une première. Nous présentons une liste avec l'idée qu'on ne



Photos: © DR

<https://ljs-ge.ch>

fait pas des promesses à la population mais qu'on présente des projets concrets issus de l'expérience de terrain de tous nos candidats.

C'EST-À-DIRE? POUVEZ-VOUS NOUS DONNER UN EXEMPLE?

P.M.: Je vous donne un exemple qui touche directement au cœur de votre secteur: le rapport à l'administration. Beaucoup de professionnels de la branche de la restauration ont été fragilisés par la pandémie et beaucoup font face aujourd'hui à des hausses du coût de l'énergie. Il est nécessaire de leur faciliter les démarches administratives pour qu'ils ne passent plus une grande partie de leur temps à la paperasserie. Ce que nous souhaitons mettre en place c'est le projet de facilitation administrative. Ainsi, dans tous les domaines d'activité où l'Etat délivre une autorisation une concession, un permis, on propose de fixer avec les acteurs de la branche au préalable, un nombre de jours limités au-delà duquel, si le permis n'a pas été remis, il est réputé délivré. Cela évitera que des entrepreneurs mettent en péril leur entreprise si une autorisation d'exploiter n'est pas accordée à temps. Et cela replace la notion de service public au cœur du besoin des citoyens.

DE MANIÈRE GÉNÉRALE, LES RESTAURATEURS ONT LE SENTIMENT D'ÊTRE PEU ÉCOUTÉS PAR LES AUTORITÉS, NOTAMMENT SUR LA QUESTION DES TERRASSES, QU'EST-CE QUE VOUS PROPOSEZ CONCRÈTEMENT À CE SUJET?



P.M.: Vous avez raison la question des terrasses est une question sensible et je conçois que les restaurateurs ne puissent pas faire la police, mais il faut trouver un équilibre. Les terrasses sont une bonne chose du moment qu'il y a un respect des habitants de quartier. Personnellement, je suis pour une ville plus conviviale avec des endroits ouverts où les gens puissent se rencontrer; et les restaurateurs participent de cette convivialité en tant qu'acteurs de proximité. Afin d'éviter des pertes sèches sur leurs chiffres d'affaires, les établissements devraient pouvoir étendre leurs horaires après minuit mais à l'intérieur, du moment que des mesures d'insonorisation auront été prises.

NOTRE SECTEUR A DU MAL À RECRUTER, COMMENT SELON VOUS VALORISER LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION?

Tout d'abord, dans le rapport que cette branche entretient avec les autorités. Simplifier leur travail administratif c'est aussi reconnaître ces acteurs comme essentiels. Ils ont un rôle central dans notre société ne serait-ce qu'en terme d'intégration: quand on arrive de l'étranger, se sont souvent les métiers de la restauration que l'on fait en premier. Les jeunes travaillent aussi en restauration pour payer leurs études ou acquérir une première expérience professionnelle. Ensuite, il y a un vrai travail à faire du côté de l'Etat. D'abord par la valorisation de l'apprentissage en montrant aux jeunes que ces métiers sont des métiers de passion. Parce qu'il faut être réaliste: le travail est dur et les professionnels de la branche travaillent sans compter leurs heures. Quand l'apprentissage n'est pas valorisé, les jeunes choisissent une branche par renoncement dans le seul but d'avoir un papier, il faut leur montrer que ces métiers débouchent sur des spécialités qui sont très valorisées.

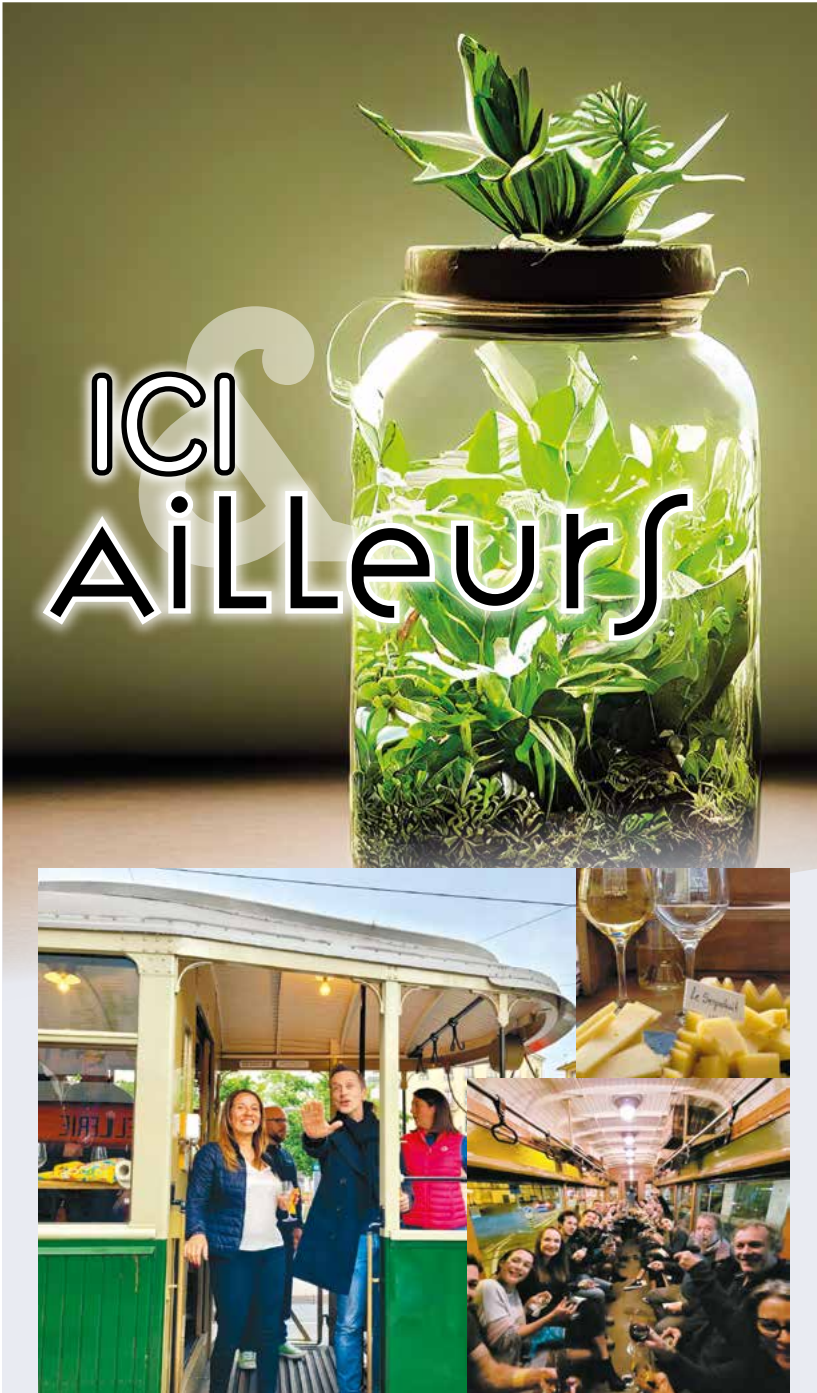


Agent agréé par le Conseil d'Etat

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**



UN APÉRITIF GOURMAND

Juste du Goût vous propose de vivre un apéritif hors du commun, hors du temps où l'on découvre Genève à bord d'un tram historique. Le prochain départ se fera le jeudi 30 mars 2023 à 18h.

Réservation obligatoire sur www.justedugout.com

FESTICHOC REVIENT LES 25 & 26 MARS À VERSOIX

Le plus grand festival de Suisse dédié au chocolat et à ses métiers, vous attend avec la participation de 34 artisans chocolatiers venus de toute la Suisse pour faire découvrir le chocolat sous toutes ses formes.

Ce sera l'occasion de découvrir les dernières créations des artisans chocolatiers suisses préparées spécialement pour Pâques. Côté animations, tout a été prévu pour ravir et divertir les petits et les grands gourmands: l'exposition de plus de 40 sculptures en chocolat réalisées par les apprentis du canton, la sculpture géante dont il faudra découvrir le poids, le photomaton très chocolaté, la chasse au trésor, la cuisine des apprentis, la mascotte Lapichoc, les manèges, la chasse aux œufs (seulement le dimanche) et plein d'autres surprises à découvrir sur place.



www.festichoc.ch

12 MARS 2023 FESTIN NEUCHÂTELOIS



Passez un dimanche d'exception autour des traditions culinaires de notre canton! À bord d'un train, au milieu de l'Œnothèque Cantonale ou simplement au sein d'un restaurant, découvrez ou redécouvrez les plats emblématiques neuchâtelois.

www.festini-neuchatel.ch



Les fromages fraîchement emballés, conditionnés selon le nouveau procédé. © Cecile Stäger - Agroscope.

Un nouveau procédé suisse pour affiner le fromage

Le centre Agroscope de la Confédération pour la recherche agricole annonce avoir obtenu un brevet européen pour un nouveau procédé d'affinage du fromage mis au point par ses chercheurs. Cette technique innovante, moins laborieuse que la méthode traditionnelle, pourra être librement adoptée par tous les fromagers suisses qui le souhaitent à partir de 2026.

GEORGES POP

SUISSE

Le 25 janvier dernier, l'Office européen des brevets a délivré à Agroscope une licence pour son nouveau procédé d'affinage du fromage. Ce procédé novateur est désormais enregistré et donc protégé non seulement en Suisse, mais aussi en Allemagne, en Autriche, en Italie, en France, ainsi qu'aux Pays-Bas.

DES ESSAIS COURONNÉS DE SUCCÈS

Cette nouvelle méthode qui a exigé des années de recherches doit faciliter le travail des fromagers. Pour parvenir à ce résultat, les chercheurs d'Agroscope ont travaillé avec treize petites et grandes fromageries, en Suisse alémanique notamment, deux entreprises de textiles et un constructeur de machines. Les essais réalisés avec succès ont porté sur une grande variété de fromages à pâte dure et mi-dure.

Actuellement, près de la moitié des fromages produits en Suisse sont « emmorgés », autrement dit, ils sont régulièrement frottés à la main avec de la « morge », un mélange d'eau, de sel et de cultures bactériennes. Cette pratique ancestrale a cours dans la production de fromages tels que le fromage à raclette, l'Appenzeller, le Tilsit, mais aussi dans la fabrication de nombreuses spécialités locales et régionales. La « morge », qui

désigne aussi la microflore à la surface du fromage, contribue à son arôme typique et lui donne sa belle croûte brun orange.

LE RECOURS À UN TISSU BIODÉGRADABLE

Le nouveau procédé mis au point par Agroscope consiste à conditionner le fromage dans un tissu biodégradable, à la sortie de son bain de sel. La microflore à la surface du fromage se développe ensuite sur le tissu qui, après l'affinage, peut être simplement retiré. Une petite partie de la microflore demeure sur le fromage, ce qui lui permet de conserver sa croûte typique. Ce nouveau procédé exige beaucoup moins de travail que l'« emmorgement » traditionnel. En outre, les fromages ainsi traités perdent beaucoup moins d'eau pendant l'affinage, ce qui accélère le processus, donne une croûte plus fine, un arôme plus intense et une texture plus tendre.

Les fromagers suisses ont-ils tous accès à cette nouvelle méthode? « Nos treize partenaires de la branche fromagère qui ont collaboré à la mise au point de ce nouveau procédé ont obtenu un droit d'utilisation exclusif jusqu'à la fin de 2025. Mais à partir de 2026, toutes les fromageries de Suisse qui le souhaitent pourront utiliser ce procédé. Il existe des canaux parfaitement éprouvés pour l'échange de connaissances entre le secteur fromager et nous », précise Hans-Peter Bachmann d'Agroscope, l'ingénieur en denrées alimentaires qui a largement contribué à cette invention.

www.agroscope.admin.ch



L'ingénieur Hans-Peter Bachmann d'Agroscope a largement contribué à la mise au point de ce nouveau procédé.

© Agroscope

MÉRITE CULINAIRE SUISSE

Une femme et cinq hommes décrochent le Graal

Quatre chefs et deux pâtisseries ont obtenu cette distinction destinée à honorer leur excellence. Gérard Rabaey, ancien patron du Pont de Brent, est gratifié d'un mérite d'honneur.

M. M.

SUISSE

Après trois éditions en 2020, 2021 et 2022, six nouveaux professionnels des fourneaux peuvent désormais arborer un foulard rouge et blanc, symbolisant leur haut degré d'excellence en cuisine, et pour la première fois cette année, en pâtisserie également. Sélectionnés par un jury de haut vol, composé de grands chefs et de journalistes spécialisés, ils ont reçu le Mérite culinaire suisse des mains du conseiller fédéral Guy Parmelin lors d'une cérémonie qui s'est tenue à Berne le 6 mars.

Côté alémanique, Dominik Hartmann et Silvia Manser décrochent le fameux trophée. Le premier œuvre aux fourneaux du Magdalena à Rickenbach près de Schwyz, un village de 1200 âmes. Le chef émerveille sa clientèle avec sa cuisine gastronomique exempte de viande. Dans le canton d'Appenzell, c'est la cheffe Silvia Manser qui a retenu l'attention du jury. Dans son établissement, Truube in Gais, elle propose une cuisine de très haut niveau, axée sur les produits locaux, avec une touche typiquement féminine.

DEUX POIDS LOURDS ROMANDS

A Crans-Montana, Franck Reynaud est connu comme le loup blanc. Depuis bientôt 30 ans, ce natif de Montpellier y propose l'une des meilleures tables de Suisse. Franck Reynaud jongle entre grande cuisine classique, des saveurs inédites et des cuissons surprenantes. Il sait faire du produit le plus simple un plat unique dont les saveurs hantent nos souvenirs gourmands. Il magnifie les produits du terroir suisse, sans oublier pour autant ses racines du Sud. De l'Hostellerie du Pas de l'Ours, sa table gastronomique, au bistro des Ours en passant par



▲ Pierrick Suter, Guy Parmelin et Gérard Rabaey.

Photos: © DR

la cabane des Violettes ou le restaurant « Le Partage », Franck Reynaud explore les moindres pistes de la cuisine avec, en fil rouge, le plaisir.

Pierrick Suter excelle, quant à lui, à Lucens, à un jet de pierre de la gare. Depuis près de trente ans, il y régale ses convives, secondé en salle par sa pétillante épouse Jane-Lise, dont la carte de vins fait saliver les œnophiles. Avant de poser ses valises dans la Broye, Pierrick est passé par Echallens, chez les Ravet, Gstaad ou Küsnacht, chez Edgar Bovier, ou Crissier, chez Freddy Girardet. Un parcours qui lui permet d'offrir une cuisine gourmande, généreuse et joyeuse.

DEUX PÂTISSIERS

Pour la première fois cette année, les pâtisseries ont également droit à leur Mérite. En terres romandes, c'est David Pasquiat qui est distingué.

Il excelle comme chocolatier depuis près de 20 ans. En 2013, il décroche la première place au Swiss Chocolate Masters et caracole dans le top 10 des meilleurs chocolatiers du monde. Toujours au sommet, cet alchimiste de la gourmandise sublime la fameuse fève au travers de créations uniques marquées d'une touche artistique. Avec sa femme Virginie, il a créé son propre chocolat de couverture, en établissant un lien direct avec des petits producteurs du Nord du Pérou respectueux de l'environnement et offrant des conditions de travail dignes.

Giuseppe Piffaretti est le Tessinois de la sélection du Mérite cette année. Rencontres internationales, stages, concours, émissions télévisées se succèdent tout au long de sa carrière, et grâce aux compétences acquises, notamment dans le monde des levures, il devient consultant pour l'entreprise Maîtres Boulangers et Pâtisseries du Canton du Tessin. Enfin, il crée la Panettone World Cup, aujourd'hui symbole de la production tessinoise. Membre de nombreuses associations professionnelles, il est un véritable ambassadeur de ces beaux métiers bien au-delà des frontières cantonales.

MÉRITE D'HONNEUR

Il est l'un des pères fondateurs de la grande gastronomie moderne en Suisse. Gérard Rabaey, 75 ans, natif de Caen, s'est d'abord fait connaître à Veytaux à la fin des années 70. Puis, avec son épouse Josette, ils ont racheté le Café du Pont, à Brent, en dessus de Montreux. D'une ruine, ils ont fait un restaurant mondialement connu: leur Pont de Brent a obtenu 3 étoiles au Michelin et 19 points au GaultMillau, qui nommera Gérard Rabaey « Cuisinier de l'année » par deux fois. La créativité, la rigueur, la constance et le respect, tant des produits que des clients, de ce chef exceptionnel ont marqué une génération de jeunes cuisiniers qu'il a formés. Ses livres de recettes sont devenus des références.

Bravo à tous ces chefs et amoureux du sucre qui font de la Suisse une destination gastronomique de choix sur la carte du monde.

PUBLIREPORTAGE

SPÉCIALISTE DU VÊTEMENT TECHNIQUE, PROFESSIONNEL ET CORPORATE PERSONNALISÉ

www.karakter-workwear.ch

Karakter Workwear étudie avec vous vos besoins et vous propose des modèles de vêtements et d'accessoires aux plus hautes exigences de votre entreprise et de vos collaborateurs, que ce soit:

- Des produits de notre stock, proposant une large gamme de produits que nous personnalisons à votre image
- Des produits confectionnés spécialement pour vous dans un design unique, avec une grande liberté dans le choix des tissus, des couleurs et des finitions

Dès 1 pièce ou pour de grosses quantités, nous vous conseillerons et répondrons à toutes vos demandes, le tout dans des prix concurrentiels et attractifs.



L'image est importante pour les métiers au contact direct avec la clientèle, la première impression dépend souvent de la tenue vestimentaire de votre personnel de service! Ainsi, nous vous proposons des tenues professionnelles esthétiques et confortables pour un service de qualité.



Nos vêtements sont fabriqués à partir de matériaux de haute qualité qui résistent aux contraintes quotidiennes de la cuisine ainsi qu'aux exigences des cuisiniers en matière de vêtements de travail.

“



Karakter Workwear Sàrl
Av. des Communes-Réunies 66 - 1212 Lancy
Tél. +41 (0)22 510 05 70
info@karakter.ch

À VENDRE SERVICE

REPASSEUSE PROFESSIONNELLE
MIELE PM 1214 EL
140 cm, mise en service 2019
très bon état
CHF 3000.–
contact@cafeberra.ch


**Comprimez vos emballages
réduisez les volumes
de < 90%.**
Aussi pour sacs taxés 110 lt.
Mil-tek SA Tél. 021 729 80 88
Vergnolet 8E info@miltek.ch
1070 Puidoux www.miltek.ch

FID & GEST
FIDUCIAIRE
JACQUELINE GORGONI
17BIS, AVENUE VIBERT
1227 CAROUGE
TÉL. 022 307 17 40
FAX 022 307 17 49
JG@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



L'HÔTELLERIE FRIBOURGEOISE
RETROUVE DES COULEURS

Les chiffres publiés le 3 mars dernier par l'Union fribourgeoise du Tourisme (UFT) révèlent qu'en dépit des restrictions sanitaires sur les quatre premiers mois de l'année, le bilan global de l'hôtellerie du canton affiche, pour 2022, une augmentation de près de 22% des nuitées commerciales. L'hôtellerie fribourgeoise retrouve ainsi les chiffres de 2019, une année dite «exceptionnelle», avec 473 639 nuitées. Alors que la clientèle des pays limitrophes progresse, les Suisses restent fidèles au canton avec 73,6% des parts de marché. L'évolution des nuitées dans la parahôtellerie varie selon les types d'hébergement mais la courbe poursuit son ascension. L'évolution spectaculaire de la fréquentation des chambres d'hôtes (+ 85,7% entre 2019 et 2022) a pesé très positivement sur ces résultats. Les hébergements collectifs comme les locations de chalets et d'appartements de vacances ont également progressé alors que les nuitées de passage des campings se sont stabilisées. La fréquentation des musées, lieux de visite et attractions touristiques



a pris l'ascenseur dès la levée des mesures sanitaires. Mais à l'image de la Maison Cailler ou de La Maison du Gruyère, les plus importantes attractions touristiques sont restées en deçà du nombre de visiteurs d'avant la pandémie, en raison d'un retour encore timide de certains touristes issus notamment des marchés asiatiques.

G. P.

LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

La petite
histoire
des aliments

Aussi appelé «poisson-globe» le fugu est une variété de poisson, regroupant plusieurs dizaines d'espèces, pouvant provoquer de très graves intoxications, le plus souvent mortelles, en raison de la présence dans son organisme d'une neurotoxine infiniment plus puissante que le cyanure de potassium. Sa chair est néanmoins considérée comme un met de choix au Japon où sa préparation est confiée à des «maîtres fugu» qualifiés qui ont suivi un apprentissage pour le préparer sans tuer leurs clients.

Une préparation minutieuse

Lors de sa préparation, le fugu doit être délicatement débarrassé de sa peau, de son foie, de ses intestins, ainsi que de ses organes reproducteurs, en prenant soin de ne pas les endommager pour éviter le moindre contact entre la neurotoxine et les parties comestibles. La chair est ensuite lavée à grande eau, avant d'être découpée en fines lamelles qui sont disposées en pétales de fleur sur une assiette. Ce plat est appelé «tessa», ou «sashimi de fugu».

La tradition qui consiste à consommer du fugu est vraisemblablement originaire de Chine. Dans un ouvrage de données

géographiques et de légendes de l'Antiquité chinoise, le «Shan-haijing» ou «Livre des monts et des mers» attribué au monarque Yu le Grand qui vécut au XXII^e siècle av. J.-C., on trouve déjà une mise en garde, expliquant que l'ingestion de fugu est mortelle; ce qui laisse supposer qu'il était déjà consommé. Au Japon, des restes de coquilliers datant plus ou moins de la même époque attestent aussi de sa présence dans la cuisine nippone.

Réhabilité par un ministre gourmand

Jusqu'à l'arrivée des Occidentaux dans l'archipel, les Japonais avaient l'interdiction de manger du fugu, tant les morts par intoxications étaient nombreuses, ce qui n'empêchait pas certains gourmets de savourer sa chair clandestinement. En 1888, le premier ministre Hirobumi Ito, de passage à Shimonoseki, la «capitale» du fugu, aurait à ce point été séduit par les saveurs du ce poisson qu'il leva partiellement l'interdiction de sa consommation en l'autorisant dans certaines régions littorales vivant de la pêche.

De nos jours, afin de prévenir les intoxications, une législation stricte encadre la préparation et la vente du fugu. La loi japonaise interdit aux pêcheurs de fugu ou aux particuliers de le préparer eux-mêmes. Seuls les fugus apprêtés par des spécialistes peuvent être vendus aux consommateurs. Les «maîtres fugu» doivent suivre une formation de trois à cinq ans, avant de se soumettre à un examen particulièrement sévère. En cas de succès, il obtiennent un certificat officiel qui les autorise à préparer ce met dans un restaurant de fugu. En dépit de ces précautions, chaque année, au Japon, plusieurs dizaines de personnes emportent dans l'au-delà les saveurs délicates de leur dernier repas.



MOTS CROISÉS

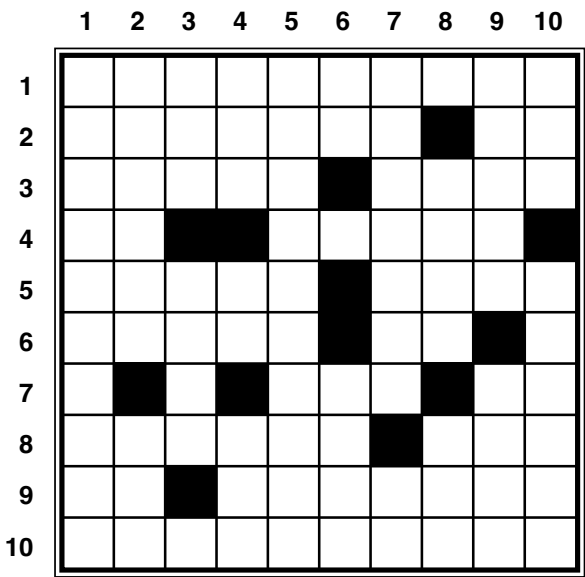
N° 1247

Horizontalement

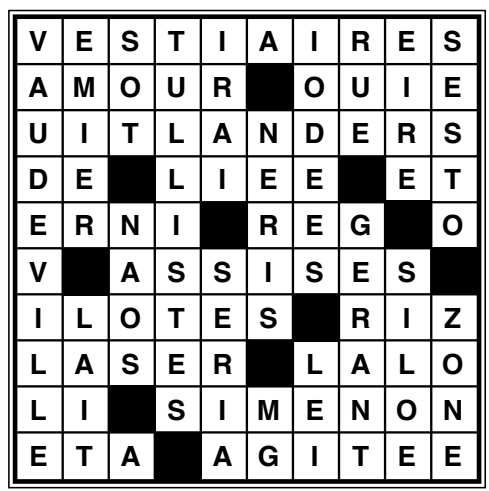
1. Varice mal placée. – 2. Nos inférieurs. Fin de verbe. – 3. Moitiés. Circulent en Extrême-Orient. – 4. Ingurgité. Manifestation. – 5. Ville d'Italie. Individu. – 6. Qui aime à railler. Négation. – 7. Les lions ne sont pas les seuls à y naître. Joueur ou protecteur. – 8. Métaux blancs grisâtres. Chef renversé. – 9. Dieu. Qui a tué Dieu. – 10. Le Jura en a obtenu une.

Verticalement

1. Sont au menu du fast-food. – 2. Homme politique italien légèrement mutilé. Utile au joueur de golf. – 3. Communauté paysanne russe. Ville d'Allemagne. – 4. Personnel tout bouleversé. Lettre grecque. Culmine en Crète. – 5. Tranquilliser. – 6. Petite eau. Connaît mal. – 7. Gaz vital. Prise de contact. – 8. Manche d'un pinceau. Chiffre romain. – 9. Se restaurer. Suit le boulot. – 10. Légumineuse. Commune de Belgique.



Solution des mots croisés N° 1246



LE GUIDE MICHELIN DÉVOILE SON PALMARÈS

Dévoilé depuis l'Alsace, au cours d'une Cérémonie exceptionnelle au Palais de la Musique et des Congrès de Strasbourg, le Guide MICHELIN France 2023 recommande 630 tables étoilées – 29 Trois Etoiles, 75 Deux Etoiles et 526 Une Etoile – réparties dans toute la France.

Les inspecteurs et les inspectrices du guide Michelin ont arpenté les quatre coins de la France pendant un an. Leur millésime 2023 - 630 tables étoilées -.

En tout, 526 restaurants sont classés "une étoile", 39 pour la première fois, dont le jeune Mallory Gabsi. Très émus, le chef français Alexandre Couillon et son épouse Céline ont reçu une troisième étoile pour leur restaurant "La Marine" à Noirmoutier (Vendée). C'est le seul établissement cette année à décrocher le troisième macaron. Il rejoint le cercle très fermé des 29 triple-étoilés.

Quatre restaurants décrochent leur deuxième étoile: Restaurant Cyril Attrazic, à Aumont-Aubrac (48), Château de Beaulieu, à Busnes (62), l'Amaryllys, à Saint-Rémy (71) et l'Auberge de Montmin, à Talloires (74). En France, 75 restaurants disposent de deux étoiles.

DES CHEFS TROIS ÉTOILES RÉTROGRADÉS

Le Guide a pris les devants en annonçant, une semaine avant la cérémonie, plusieurs rétrogradations, dont deux concernant des trois étoiles: Guy Savoy et Christopher Coutanceau. Élu meilleur chef au monde pour la 6^e fois consécutive en novembre, Guy Savoy était détenteur de trois étoiles depuis 2002. Christopher Coutanceau, le chef rochelais, avait, lui, obtenu son 3^e macaron juste avant le premier confinement en 2020.

LES RESTAURANTS QUI DÉCROCHENT UNE ÉTOILE VERTE

Huit restaurants décrochent une première étoile verte. Cette étoile vient récompenser les établissements écoresponsables et vertueux pour l'environnement. Au total, 90 restaurants sont honorés d'une étoile verte en France.

<https://guide.michelin.com>



COURS DE CAFETIER

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

UNE FORMATION: 4 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE !

226^e SESSION

Examens entre fin avril et début mai 2023

1

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

COURS MIXTE

CHF 1350.-

OU 1 350 - 750* = CHF 600.-

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

2

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

COURS DU JOUR

CHF 1990.-

OU 1 990 - 750* = CHF 1240.-

Du 13 février au 21 avril 2023

Du lundi au vendredi - De 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

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.

3

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

COURS DU SOIR

CHF 1990.-

OU 1 990 - 750* = CHF 1240.-

Du 26 janvier au 22 avril 2023

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

L'excellence dans la formation



www.coursdecafetiergeneve.ch
T. 022 329 97 22

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

APPLICATION



EEAT
Rte de Saint-Cergue 37 - 1260 Nyon
T. +41 21 588 00 05
hiring@eeat.io

eeat-haccp.io

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
Bleichstrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegli.com

www.huegli-naehrmittel.ch

LABEL



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

www.labelfaitmaison.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 Molliou 30 - CP 94
1131 TOLOCHENAZ
T. +41 21 804 10 60

www.petitforestier.com

NOURRITURE



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

www.bianchi.ch

PRODUITS SURGELÉS



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

www.ditzler.ch

GROSSISTE



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

www.aligro.ch

FOURNISSEUR
MACHINES À CAFÉ

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

www.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

BIÈRE



BRAUEREI LOCHER AG
9050 Appenzell
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



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

Le Parc Chasseral mise sur son riche patrimoine alimentaire

En ce début d'année, le Parc naturel régional Chasseral, auquel sont affiliées vingt-trois communes du Jura bernois et du canton de Neuchâtel, s'est donné pour but de mieux faire connaître la grande richesse de son terroir, souvent ignorée par de nombreux consommateurs, distributeurs et restaurateurs romands. Certains secteurs du Parc sont des réserves naturelles, mais une grande partie est attribuée à la préservation du patrimoine alimentaire de la région.

GEORGES POP



JURA BERNOIS – NEUCHÂTEL

«Un grand nombre de producteurs ont signé notre charte qui impose un travail durable et respectueux de l'environnement. Parmi nos adhérents nous comptons, par exemple, des agriculteurs, des éleveurs, des boucheries, des fromageries qui produisent du Gruyère AOP ou de la Tête de moine AOP, mais aussi deux viticulteurs, une distillerie, ainsi qu'une dizaine de métairies. Ce sont des auberges de montagne qui se sont engagées à servir des produits de notre terroir à leurs clients», indique Nicolas Sauthier, le responsable communication du Parc.

►► Nicolas Sauthier veut mieux faire connaître la grande richesse du terroir du Parc naturel régional Chasseral.

Photos: © Parcchasseral

www.parcchasseral.ch

DES PRODUITS LABELLISÉS

L'année dernière, la marque «Grand Chasseral» a été créée pour distinguer un certain nombre de ces produits qui, pour autant qu'ils respectent une liste de critères exigeants, peuvent aussi obtenir le label vert «suisse parc». Ce label, attribué aux producteurs pour une durée de dix ans, garantit la sauvegarde et la conservation des paysages naturels et culturels, la viabilité financière et territoriale du parc à long terme, ainsi que sa gestion professionnelle.

«Nos produits du terroir méritent certainement d'être mieux connus. C'est pourquoi, cette année, nous allons nous associer à la plateforme en ligne D/clic Terroirs qui permet aux professionnels de l'alimentation d'avoir un accès direct à nos producteurs» annonce Nicolas Sauthier. Précisons que ce site d'achat en ligne est né dans le cadre d'un projet de Développement régional du Val-de-Ruz, auquel le Parc Chasseral est associé.

UN KIOSQUE EN BOIS POUR LA VENTE

Autre projet: la création d'un joli kiosque en bois dans la commune de Sonceboz-Sombeval, en collaboration avec l'association Lignum Jura bernois qui promeut l'utilisation du bois dans la construction. «Cette construction servira de vitrine et de lieu de vente pour nos produits de la ferme. On y trouvera plusieurs dizaines d'articles qu'il était nécessaire de réunir en un seul endroit», souligne le responsable communication du parc.

Avec ses 474 km², le Parc naturel régional Chasseral couvre 1% de la superficie de la Suisse et compte 51 000 habitants. Il est financé par les cantons de Berne et Neuchâtel (30%), la Confédération (40%), les communes, les membres et des fonds privés (30%). Il se définit comme un outil de développement durable, en valorisant la nature, le patrimoine, notamment alimentaire, et en soutenant sur son territoire des activités économiques respectueuses de l'environnement.

PUBLIREPORTAGE

Digitalisation des autocontrôles UN PARTENARIAT AU SERVICE DES RESTAURATEURS

EEat, entreprise spécialisée dans la simplification des procédures HACCP, propose sa technologie de pointe aux cafetiers-restaurateurs. Avec des rabais à la clé!

Marre d'effectuer des autocontrôles manuels et fastidieux? EEat est la solution vers laquelle vous tourner.

La jeune entreprise nyonnaise a développé un outil qui vous permet de digitaliser les autocontrôles réglementaires, de générer vos étiquettes de DLC, et d'automatiser vos relevés de température. Tout se fait depuis une application intuitive, accessible sur smartphone, tablette et ordinateur.

Les professionnels des métiers de bouche le savent bien. Il est fastidieux et chronophage d'assurer la bonne réalisation des autocontrôles. Majoritairement faite sur papier, cette méthode présente plusieurs limites, parmi lesquelles des oublis de saisie, des problèmes de stockage dans les classeurs, et l'absence de supervision de la bonne réalisation du plan HACCP.

COMMENT ÇA MARCHE?

Le restaurateur réalise les autocontrôles directement sur l'application, proposée par EEat.

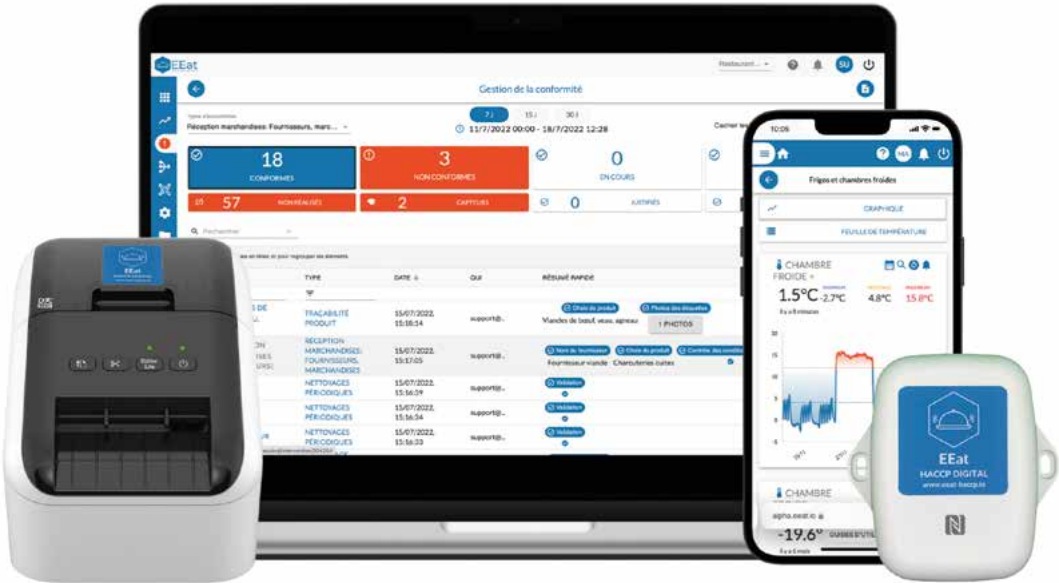
Il suffit de se laisser guider et toutes les tâches à réaliser s'affichent au fur et à mesure. Ces procédures sont automatiquement archivées. Le responsable de l'établissement peut ainsi superviser en temps réel la bonne réalisation de son plan d'hygiène alimentaire grâce aux alertes et aux archives dans le classeur HACCP digital.

DES CAPTEURS

Même s'ils sont faits consciencieusement, les relevés de température manuels ne mettent pas à l'abri d'une panne ou rupture de chaîne du froid entre deux relevés.

EEat a adapté un capteur à placer directement dans le frigo ou congélateur (sans trous à percer ou câble à tirer) qui va prendre la température toutes les 20 minutes. Les relevés sont consignés sur l'application et sont reconnus par le SCAV (Service de la consommation et des affaires vétérinaires).

Lorsque la température monte en flèche, une alerte par SMS ou email permet une réaction immédiate.



L'utilisation de l'application et des capteurs EEat permet de gagner du temps, d'être 100% conforme et serein en cas de contrôle du SCAV, de ne plus utiliser de papier en cuisine et de tendre vers le 0 CHF de marchandise perdue.

A PROPOS DE EEAT

L'aventure de cette PME a débuté concrètement en 2019 lorsque ses fondateurs ont frappé à la porte du groupe Eldora qui leur a fait confiance pour la mise en place notamment d'un système de dématérialisation des contrôles d'hygiène.

EEat équipe à ce jour plus de 600 établissements principalement en Suisse romande, parmi lesquels les Halles de Rive, Gemüse Kebab, la boulangerie Eric Emery, l'Olivier de Provence, le Bristol. 2000 capteurs sont aujourd'hui installés et 70 000 autocontrôles sont réalisés chaque semaine.

Les membres de la SCRHG intéressés bénéficient de remises spécifiques de 10% sur la solution de capteurs et de 20% sur les capteurs + l'application HACCP. Le système est facturé mensuellement sur abonnement.



Plus d'informations:
021 588 00 05,
contact@eeat.io



Chez Tof
Le Mont-sur-Lausanne



O'Vertige
Montagny-près-Yverdon
Romain Lécuyer

LABEL FAIT MAISON Objectif 2000 restaurants!

Deux milliers d'adhérents à l'horizon 2027. C'est l'ambition du label qui vient de certifier les premiers établissements à Zurich, et cherche du financement pour assurer sa croissance.

M.M.

SUISSE

Afficher la petite planche orange à l'entrée de son établissement est à n'en pas douter une garantie de qualité qui valide le savoir-faire en cuisine. La clientèle est toujours plus en quête d'authenticité et a le droit de savoir si ce qu'elle mange est cuisiné sur place à partir de produits frais. Cette transparence est garantie dans les restaurants labellisés fait maison.

LE NERF DE LA GUERRE

Alors que la barre des 500 restaurants labellisés ou en cours d'affiliation est aujourd'hui dépassée, le nouvel objectif du Label Fait Maison est ambitieux: 2000 restaurants certifiés dans toute la Suisse dans cinq ans, ce qui représente environ 10% des membres de GastroSuisse. « Notre souhait est de nous positionner comme le label national de référence dans la restauration suisse. Ce défi ne pourra toutefois se réaliser qu'à condition de décrocher des financements nationaux, permettant d'engager des ressources supplémentaires et de créer des antennes Label Fait Maison dans le pays, en collaboration avec les sections cantonales de GastroSuisse », précise Carine Rouge, chargée de projet.

Après Bâle et Lucerne, GastroZürich vient d'annoncer son antenne du Label Fait Maison et les quatre premiers restaurants labellisés: Le Moema Gourmet à Eglisau, le Wirtschaft zum Schöntal à Bauma, le Wirtschaft zur Trauve à Ottikon bei Kempthal, et le restaurant Widenbad à Männedorf.



PHOTOS: © Gruyère AOP



La Pinte Vaudoise
Pully - Gaël Brandy



Aux 2 Sapins
Montricher - Frédéric Simond



SEMAINES DÉCOUVERTES

Trois nouvelles semaines découvertes sont prévues cette année. Une belle vitrine pour les restaurateurs qui y participent et bénéficient de publicité à cette occasion. Le label assure également une présence sur des foires et événements. Il organise aussi des ateliers de cuisine pour les chefs dans différents cantons.

Du 16 au 26 mars

«Apéro Gourmand avec Le Gruyère AOP»: sur l'idée du Café Gourmand, mais en version salée, 3 bouchées faites maison seront réunies sur un plateau apéritif avec une

boisson (vin, bière ou minérale maison) et au minimum une des trois sera à base de Gruyère AOP, fidèle partenaire du Label Fait Maison.

Du 15 au 25 juin

«1 fruit ou 1 légume de saison en 3 déclinaisons»: en collaboration avec Léguriviera, le restaurateur sublimerait un fruit ou un légume de saison, soit décliné en 3x pour une entrée, en 3x pour un dessert ou pour les plus créatifs, en menu: entrée-plat-dessert. Ce sera aussi l'occasion de mettre les producteurs en avant.

Du 14 au 24 septembre

«Nos Racines»: durant La Semaine suisse du Goût, qui fait des légumes racines son thème annuel, un plat signature libre du Label Fait Maison sera proposé.

Toutes les informations concernant la labellisation pour les établissements intéressés et la liste des restaurants labellisés ou en cours d'affiliation sont actualisées en continu sur labelfaitmaison.ch.

C'È CAFFÈ

Le meilleur de la torréfaction à l'italienne

Chavannes-de-Bogis est désormais le royaume d'un des meilleurs cafés italiens. Rencontre avec Michele Cappiello qui a fait de ce breuvage sa passion.

MANUELLA MAGNIN

VAUD

Chaque tenancier d'établissement le sait bien. En restauration, la qualité du café revêt une grande importance. Plus le breuvage est apprécié des clients, plus il génère du chiffre d'affaires.

Lorsque Michele Cappiello arrive en Suisse voici 2 ans et demi, il fait la grimace à chaque fois qu'il déguste son petit noir.

A l'époque, le sexagénaire, qui a suivi son épouse venue prendre soin de son papa accidenté, aurait pu se contenter de vivre du capital accumulé par des années de labeur à Turin où il possédait une entreprise fournissant des uniformes aux hôpitaux. Et passer son temps à bichonner sa quarantaine de voitures de collection. Mais Michele n'aime pas la vie oisive. « J'ai toujours travaillé et ne me voyais pas rien faire. J'ai décidé de mettre ma passion pour le café au service de la restauration et aussi des particuliers. »

Aujourd'hui, Michele importe son café qu'il fait torréfier selon ses propres recettes par un artisan de Turin.



▲ Michele Cappiello.
Photo: © Sedrik Nemeth

Il propose aux professionnels 4 types de café: un 100% arabica, trois assemblages arabica/robusta (70/30; 90/10; 50/50). Les prix du kilo oscillent entre CHF 15.- et CHF 24.-, selon la variété choisie. Il est également spécialisé dans la vente de machines italiennes fort performantes à des tarifs très attractifs. Vente qu'il accompagne bien évidemment de conseils avisés d'un technicien spécialisé.

TORRÉFIER SUR PLACE

De son bureau de Chavannes-de-Bogis, Michele peut voir s'ériger ses prochains locaux. Un rêve est en train de se réaliser: dès l'an prochain, il torréfiera le café vert ici dans un local de 250 m². Il a déjà trouvé son torréfacteur en chef qui viendra d'Italie, bien sûr. Hormis les cafés, disponibles également en capsules compatibles Nespresso pour les particuliers, C'è Caffè propose un choix de tisanes, de thés et de poudres pour chocolat chaud ou froid, confectionnés en Italie.

Dès juillet, sa gamme s'enrichira de spiritueux d'un distillateur transalpin de haut vol. A bon entendre!



CAFFÈ MIKE ORO
1000 g, en grain



CAFFÈ MIKE ROSSO
1000 g, en grain



CAFFÈ MIKE BISTRO
1000 g, en grain

CAFFÈ CONTINENTAL
1000 g, en grain



LE DOMAINE DES FAVERGES SERA RESTAURÉ

Au mois de février dernier, les députés du Grand Conseil fribourgeois ont voté un crédit de 17,6 millions de francs pour la restauration et la transformation du Domaine des Faverges, propriété vinicole de l'État de Fribourg, perché sur les hauteurs du village de Saint-Saphorin, dans le canton de Vaud. Le projet comprend la restauration des bâtiments pour y installer des lieux de vente et toutes les activités liées à la production du vin officiel du canton de Fribourg. Le Domaine des Faverges été fondé en 1138 par des moines cisterciens qui y façonnèrent des terrasses pour y cultiver diverses plantes, dont la vigne. L'État de Fribourg en est devenu le propriétaire en 1848. Ce « fleuron du patrimoine fribourgeois », selon les termes du président du Conseil d'Etat Didier Castella, s'étend sur une surface 15,4 hectares. Plusieurs cépages y sont cultivés sur un sol alcalin, de nature légère à moyenne et de texture limoneuse-sableuse, caractérisée par la présence de grès, de sédiments rocheux et de dépôts alluvionnaires. Le domaine est un lieu emblématique et officiel pour les réceptions du Conseil d'Etat fribourgeois..

G. P.

VINS DE GENÈVE

Des cadeaux pour vos terrasses

Encavez des crus locaux sans hésiter !
Pour CHF 1000.- d'achat, vous
recevrez d'élégants refroidisseurs ou
des verres aux armoiries de Genève.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Le printemps est à nos portes. Il est grand temps de dépoussiérer votre mobilier d'extérieur et d'encaver des crus qui raviront vos clients avides de repas au grand air. Avec sa grande variété de cépages, Genève a de quoi séduire les œnophiles les plus exigeants, et quand le thermomètre flirte avec les 25°C, rosés, blancs, pétillants, ou mêmes rouges légers, sont plus que jamais de circonstance.

L'Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (Opag), et la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), s'unissent pour une nouvelle action de printemps qui vous séduira à n'en pas douter.

En effet, pour tout achat de 1000 CHF.- de vins genevois, vous recevrez 10 refroidisseurs pratiques, solides et élégants de la marque Pulltex. Le prix public de cet accessoire de qualité, idéal pour les vins et les mousseux, est de CHF 15.-, soit un cadeau d'une valeur de CHF 150.-. Si vous le souhaitez, vous pouvez également obtenir pour tout achat de 1000 CHF.- 18 verres exclusifs ornés de nos armoiries en relief sur le pied.

Le prix public de chaque verre est de CHF 8.-, soit un cadeau d'une valeur de CHF 144.-. Son calice de 26 cl lui assure une taille idéale alliant résistance et finesse; un contenant idéal pour vos restaurants et vos clients. En effet, ce verre étalonné sera en bonne place sur vos tables et pourrait être également très apprécié comme cadeau.



▲ Des refroidisseurs fort élégants.

www.opage.ch

COMMENT ÇA MARCHE ?

Cette action se déroule jusqu'au 15 mai 2023 (jusqu'à épuisement du stock).

Voici la marche à suivre pour obtenir ces refroidisseurs ou ce lot de verres :

1. Acheter pour un montant minimal de CHF 1 000.- dans une ou plusieurs caves du canton (les différentes factures sont cumulables) durant cette période (liste complète des caves sur geneveterroir.ch) ;
2. Transmettre la ou les factures (datées à partir du 1^{er} mars 2023) à l'Opag : à estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch ou par courrier (Opag, Estelle Guarino, route de Soral 93 – 1233 Bernex) au fur et à mesure, mais au plus tard le 31 mai, en indiquant si vous désirez des refroidisseurs ou des verres sur les factures.

3. Vos refroidisseurs et vos verres seront à votre disposition à la maison du terroir dès le 15 mai et jusqu'au 22 juin. Sur demande et notamment pour les grandes quantités de verres, nous pouvons vous les faire parvenir directement chez vous.

Estelle Guarino - Tél. 022 388 7155
estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch,
se tient à votre disposition pour toutes questions.



l'incontro 2023



Caratello Weine AG
Zürcher Strasse 204E, CH-9014 St.Gallen
T +41 71 244 88 55
info@caratello.ch, www.caratello.ch

Au rendez-vous des grandes personnalités
du vin italien – à Lausanne!

Les propriétaires des
quarante domaines
les plus prestigieux
seront personnellement
présents pour vous
faire déguster leurs
nouvelles créations.

Lundi, 27 mars 2023
de 14h00 à 19h30

Hôtel
Beau-Rivage Palace
17-19 Place du Port
1006 Lausanne

Participation:
CHF 25.- y compris
bon d'achat de
CHF 25.-



CARATELLO
LES VINS ITALIENS