RECATEC-CPA Cuisines Professionnelles
www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01
30 1989-2019
Distributeur pour la Suisse romande winterhalter

LE CAFETIER
JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS
Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46 N° 6 • 24 mars 2023

Jilly CAFE
illycafe.ch
BIO
NOUVEAU
Illy BIO Milano

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

i-TEK CUISINES PROFESSIONNELLES SA
Ti-TEK Cuisines Professionnelles SA
• Entretien, réparation et vente de matériel de restauration
• Location de matériel pour des événements
• Fabrication de meubles inox sur mesure
VAUD
ZI La Coche 11A
1852 Roche
VALAIS
Rte de Vésenaux 10
1891 Vérossaz
T. +41 24 485 15 37 - info@ti-tek.com - www.ti-tek.com

Entr'Acte L'ANNÉE DU VIN
Votre supplément Entr'Acte
L'ANNÉE DU VIN

ROTOR Lips
Machines de qualité suisse.
Trouvez votre appareil approprié.
www.rotorlips.ch

AGNEAU, LAPIN ET ŒUFS

# DES SYMBOLES À SAVOURER

*Ils sont de tous les menus à Pâques. Mais d'où viennent donc ces coutumes culinaires et gourmandes ? Nous nous sommes plongés dans les livres d'histoire pour vous.*

**M. M.**

SUISSE

Chaque année, quand vient le temps de Pâques, les enfants partent en quête d'œufs et de lapins. Les chocolatiers-confiseurs s'affairent à concocter des créations aussi belles que gourmandes. Chez les bouchers, les étals regorgent de gigots d'agneau dont les chalands sont particulièrement friands. Et en cuisine, tout le monde s'affaire pour garnir une table pascale digne de ce nom avec force décorations.

Ces traditions ne doivent rien au hasard. L'engouement pour la viande d'agneau trouve son explication dans les traditions juive et chrétienne. Pessa'h, la Pâques juive, commémore l'exode des Hébreux hors d'Égypte, emmenés par Moïse. Lors de leur premier repas d'hommes libres, ils ont sacrifié un agneau, animal sacré en Égypte. Cette viande est depuis consommée par les Juifs à l'occasion de Pessa'h. Le christianisme a également adopté cette coutume. Pour les chrétiens, Pâques, symbolise la vie après la mort. Ce jour-là, ils célèbrent la résurrection du Christ, après sa crucifixion le Vendredi saint. Dans l'Évangile selon Saint-Jean, Jésus est décrit comme « l'agneau de Dieu qui enlève le péché du monde ». Sa mort est l'ultime sacrifice pour sauver tous les hommes et il est ainsi identifié à l'agneau immolé dans la religion juive. D'où la tradition chez les chrétiens de manger de l'agneau le jour de Pâques.

### FRIANDISES

La fête de Pâques est célébrée au terme d'une longue période de carême, qui commence le Mercredi des Cendres et s'achève le Jeudi saint. Et c'est là qu'entrent en scène les lapins et les œufs pour faire frétiller les papilles de nos chères têtes blondes. La légende du lapin de Pâques serait d'origine allemande. Comme il était interdit de manger des œufs et de la viande durant le carême, et que les poules pondeuses ne prenaient pas de vacances, naquit la coutume de cuire leurs œufs et de les décorer afin de les différencier. A la fin du jeûne, les familles se retrouvaient avec beaucoup d'œufs cuits alors que de nombreux lièvres se trouvaient dans les champs les beaux jours revenus. Les Allemands ont alors commencé à associer les œufs et les lapins au symbole de fertilité. Et petit à petit, la légende est née et on raconte que le lapin de Pâques apporte les œufs aux enfants… D'autres pays affichent d'autres croyances et n'est pas forcément le lapin qui amène les œufs mais le renard, la cigogne, le coq ou le coucou. En Suisse, on évoque le coucou qui amenait les œufs et qui a ensuite été remplacé par la légende du lapin de Pâques au 17e siècle.

VU pour VOUS

## Les chiens en mode végane

Qu'on se le dise! Il n'y a pas que les humains qui se mettent au végétarisme et au véganisme. Les chiens sont aussi concernés, comme en témoigne le lancement prochain sur le marché de croquettes fabriquées à partir d'ingrédients véganes et fongiques, dans plusieurs saveurs aux noms alléchants. La formule Core est proposée en versions « Golden Rotisserie » et « Classic Roast ».

Conçue pour les chiens les plus actifs, la formule Performance affiche une saveur Veggie Chicken n Kabob et contient 28% de champignons et de protéines végétales. « Plus que jamais, le marché exige des aliments sans cruauté et respectueux de l'environnement », argumente la société américaine Wild Earth, à l'origine de ces produits, qui a tout de même réussi à lever plus de 34 millions de dollars de financement total.

Si ces produits peuvent faire grincer des dents nos compagnons à quatre pattes et sourire leurs maîtres de ce côté-ci de l'Atlantique, autant s'y préparer, notamment dans les hôtels de standing qui accueillent une clientèle américaine habituée à voyager avec Médor.

**M. M.**

kg 5.40
Asperges vertes
Mexique
6 x 1 kg net
kg 25.99
Entrecôte parisienne de bœuf
spéciale
env. 2,5 kg
Quality
1 l 4.50
Emmi
Demi-crème
25% de matières grasses
UHT
12 x 1 l
Rahm Crème 1L UHT
Toutes les offres TVA exclue
27.3–1.4.2023
Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch
PRODEGA

SOCIÉTÉ DES CAFETIERS
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

**Assemblée Générale Ordinaire de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève**

**MARDI 2 MAI 2023, à 15 heures**

**RAMADA ENCORE**
10-12 Route des Jeunes – 1227 Carouge
Salle «Jura»

**ORDRE DU JOUR:**

1. Ouverture de séance, approbation de l'ordre du jour de l'AG 2023 et approbation du procès-verbal de l'AG 2022
2. Rapport des commissions (questions et approbation)
3. Allocution de M. Denis Beausoleil, directeur de l'OPAGE
4. Rapport du trésorier (questions et approbation)
5. Rapport de la fiduciaire (questions et décharge au comité)
6. Allocution du représentant de GastroSuisse
7. Objectifs 2023-2024
8. Élection membre d'Honneur
9. Diplômes d'ancienneté
10. Divers et propositions individuelles

**CARTE DE MEMBRE 2023 OBLIGATOIRE**

**Il est rappelé que les membres doivent impérativement se munir de leur carte de membre genevoise pour accéder à l'assemblée (la carte de membre GastroSuisse est insuffisante). En cas de procuration délivrée à un tiers, ce dernier doit également être porteur de la carte ou d'une copie de la carte du membre représenté.**

**Toutes les personnes désirant recevoir un**
**DIPLÔME D'ANCIENNETÉ**
**lors de notre prochaine assemblée générale pour 20 ans ou plus de sociétariat à la SCRHG, sont priées de s'annoncer au secrétariat au 022 329 97 22.**


# Contre-projet à l'initiative pour les glaciers: un compromis acceptable

***L'initiative pour les glaciers a été retirée conditionnellement face à la nouvelle loi sur les objectifs en matière de protection du climat. Cette dernière a été attaquée par un référendum, sur lequel nous voterons le 18 juin. La nouvelle législation proposée reste pourtant dans les limites d'une politique climatique réaliste et raisonnable.***

**Une initiative retirée, un contre-projet attaqué**

Au tout début de ce mois, les Chambres fédérales ont achevé d'enterrer l'initiative populaire «pour les glaciers» et le contre-projet direct proposé par le Conseil fédéral. Seul reste en lice le contre-projet indirect élaboré par le Parlement, sur lequel le peuple votera le 18 juin prochain.

Pour replacer les choses dans leur contexte, il faut se souvenir de ce qu'exigeait l'initiative pour les glaciers, déposée en 2019, sous la forme d'un nouvel article constitutionnel 74a: premièrement, la Suisse devait, d'ici 2050, réduire à zéro ses émissions de gaz à effet de serre, sous réserve de celles pouvant être neutralisées dans le pays par des puits de carbone naturels ou techniques («zéro émission nette», «neutralité climatique»); deuxièmement, toute mise en circulation de carburant ou combustible fossile devait être interdite à partir de 2050. Si le premier objectif est communément jugé réaliste (il découle d'ailleurs des engagements pris par la Suisse dans le cadre de l'Accord de Paris de 2015), le second ne l'est pas. C'est pourquoi le Conseil fédéral a présenté en 2021 un contre-projet direct, lui aussi sous la forme d'un nouvel article constitutionnel 74 a, reprenant l'objectif de la neutralité climatique pour 2050, mais préconisant de réduire l'utilisation de combustibles et carburants fossiles «autant que possible dans la mesure où cela est réalisable sur le plan de la technique, économiquement supportable et compatible avec la sécurité du pays [...]».

Appelé à se prononcer sur l'initiative et son contre-projet direct, le Parlement a choisi de rédiger lui-même un autre contre-projet, indirect cette fois, sous la forme d'une «loi fédérale relative aux objectifs en matière de protection du climat (LCI)». Cette loi a été votée en 2022, entraînant un retrait conditionnel de l'initiative pour les glaciers. Mais elle a aussi été attaquée par un référendum de l'UDC et de quelques associations économiques, raison pour laquelle elle sera soumise au vote le 18 juin. Dans le cas où cette nouvelle loi serait rejetée, l'initiative pour les glaciers serait soumise au vote du peuple et des cantons.

**Des objectifs techniquement réalisables et économiquement supportables**

Que contient cette loi destinée à piloter la politique climatique de la Suisse pour le prochain quart de siècle? Il s'agit d'une loi-cadre relativement brève (quinze articles), qui pose l'objectif général de la neutralité carbone en 2050 en l'accompagnant d'objectifs intermédiaires pour 2030 et 2040, ainsi que d'objectifs sectoriels pour les bâtiments, les transports et l'industrie, sous forme de valeurs indicatives. Il est précisé que «les objectifs de réduction doivent être réalisables sur le plan de la technique et économiquement supportable»; les réductions d'émissions doivent être réalisées en Suisse «dans la mesure du possible».

Le texte n'instaure aucune nouvelle interdiction ni aucune nouvelle taxe; il délègue la mise en œuvre de ses objectifs à d'autres lois fédérales ou cantonales – à commencer par la loi sur le $CO_2$ en cours de révision, qui devrait désormais miser sur des mesures incitatives plutôt que coercitives. Les seules mesures concrètes prévues à ce stade sont des aides financières pour encourager les technologies et les processus innovants permettant aux entreprises d'opérer leur transition énergétique (1,2 milliard de CHF sur six ans) et pour encourager le remplacement des installations de chauffage et améliorer l'efficacité énergétique des bâtiments (2 milliards de CHF sur dix ans).

**Un compromis acceptable**

Au cours de ces dernières années, le Centre Patronal a maintes fois plaidé en faveur d'une politique climatique réaliste et raisonnable, exploitant les instruments déjà existants, misant sur l'innovation et le progrès technique plutôt que sur la décroissance et la limitation des activités humaines. Plus concrètement, il a été proposé de permettre à toutes les entreprises, quelle que soit leur taille, de conclure des conventions d'objectifs leur permettant d'être exemptées de la taxe $CO_2$. Il a aussi été proposé d'utiliser plus efficacement le produit de la taxe $CO_2$, aujourd'hui largement redistribué, mais qui pourrait servir davantage à l'assainissement des bâtiments. Il a été proposé d'agir davantage à l'étranger, là où chaque franc investi est le plus rentable en termes de diminution de gaz à effet de serre. Il a enfin été proposé de développer les moyens de capter le $CO_2$ et de l'utiliser comme ressource.

La loi fédérale relative aux objectifs en matière de protection du climat n'est pas exempte de défauts, mais, combinée avec le projet de nouvelle loi sur le $CO_2$, elle forme une législation globalement conforme aux principes et objectifs décrits ci-dessus. Elle représente sans doute le meilleur compromis qu'on puisse espérer dans le contexte politique actuel, et elle constitue aussi un obstacle bienvenu à l'initiative sur les glaciers. On pourra raisonnablement l'approuver au mois de juin.

**Pierre-Gabriel Bieri**


PUBLIREPORTAGE

**VOUS ÊTES À LA RECHERCHE D'UN LOGICIEL DE GESTION HÔTELIÈRE FIABLE, SÉCURISÉ, COMPLET, FACILE À UTILISER?**

**NE CHERCHEZ PLUS, ARHON EST LE LOGICIEL DE GESTION HÔTELIÈRE SUISSE QU'IL VOUS FAUT.**

En choisissant Arhon, vous choisissez la garantie d'une solution robuste, solide et évolutive.

Basée en Suisse, la société Arhon Concept AG est proche de vous et reste proche de vous.
Votre logiciel Arhon est conforme aux normes fiscales et légales liées à la gestion hôtelière suisse.

arhon
Manage your property easily
arhon
Manage your real estate easily
arhon
Manage your bed & breakfast easily
arhon
Manage your camping easily
arhon
Manage your holiday home easily

**Alors n'attendez plus et contactez-nous par téléphone au 061 222 21 59 ou par e-mail contact@arhon.ch**

## GIARDINO ROMANO

# 20 ans, ça se fête!

*L'établissement de Saint-Jean célèbre ses deux décennies d'existence. À sa tête, un certain Stefano Fanari. D'origine sarde, il est devenu plus Suisse que Suisse au fil des ans et s'investit énormément au service de la profession et de la formation.*

**MANUELLA MAGNIN**

▲ Une salle très accueillante.

▲▶ Stefano Fanari.

▼ Les plats du Chef, toujours très alléchants et gourmands.

Photos: © DR

GENÈVE

Il raffole de la Longeole IGP, apprête le Cardon épineux genevois AOP avec un soupçon de truffe, craque pour la langue de veau en salsa verde, ou pour un brasato longuement mitonné dont il décline les restes dans de petits ravioli del plin, typiquement piémontais.

Les gourmets, qui fréquentent son Giardino Romano, le savent bien : dans cet établissement qui fleure bon l'Italie, ils ont la certitude d'émoustiller leurs papilles. On y vient pour les fameuses pizzas au feu de bois, la truffe magnifiée en toutes saisons, et une alléchante carte qui glorifie les ingrédients typiques des plus beaux terroirs. Stefano Fanari n'est décidément pas membre de l'Alliance des chefs Slow Food par hasard. Il s'investit à fond dans tout ce qu'il fait, par amour du goût, des produits authentiques et de ses convives. Des convives qu'il remercie, par diverses attentions spéciales, en cette année si particulière qui marque les 20 ans de son restaurant qu'il dirige avec talent aux côtés de sa charmante épouse grisonne Evelina.

### UN RICHE PARCOURS

Quel parcours ! Le chef est devenu cuisinier professionnel sur le tard à la faveur de l'article 32 de l'Ordonnance sur la formation professionnelle. En 1982, il débarque en Suisse avec un diplôme d'électromécanicien en poche. « Aujourd'hui, je suis tout juste capable de changer une ampoule », s'amuse-t-il. Arrivé sur sol helvétique, il apprécie tout de suite le savoir-faire et l'organisation des Helvètes. Il enchaîne les emplois dans la restauration et l'hôtellerie, entre Genève, Lausanne et Zurich, où il rencontre Evelina à l'Hôtel Élite de la Bahnhofstrasse, propriété d'Ueli Prager, grand patron du groupe Mövenpick, pour lequel il a officié durant 15 ans. « Je voulais apprendre l'allemand. Car c'est une nécessité si l'on veut gravir les échelons dans nos métiers en Suisse. »

À Genève, d'une rive à l'autre, il est connu comme le loup blanc, à la rue du Cendrier comme à la Fusterie où il a œuvré pour Mövenpick. S'il convient qu'il n'est pas toujours facile de s'intégrer dans notre beau pays, il a tout fait pour mettre les atouts de son côté. Comme son passage à la tête de la Brasserie Nouvelle de la rue de Lyon, ancien fief des Servettiens. Patente de cafetier-restaurateur en poche, il ouvre son Giardino Romano en 2003. « J'avais la patente, mais pas le CFC de cuisinier. J'organisais la brigade pour pouvoir me libérer et aller aux cours. À midi, j'étais à l'école, le soir je travaillais au restaurant. Tout cela n'a été possible que grâce à ma femme. C'est ma grande force. » Son mariage lui aura permis d'afficher une origine grisonne sur son passeport à croix blanche. De Zernez plus précisément, un petit village pittoresque d'Engadine, situé aux portes du Parc national suisse.

Très investi dans le milieu de la restauration, Stefano Fanari est membre du comité et président de la commission de la formation professionnelle de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève. L'appartenance à la faîtière genevoise l'a propulsé également à la vice-présidence d'Hotel&Gastro formation.

Disciple d'Escoffier, et grand épicurien, il ne louperait sous aucun prétexte une participation au concours À Table ! organisé en marge de la Semaine du Goût. Son vin préféré ? Il avoue apprécier un bon verre de Cannonau de Sardaigne, et de plus en plus les crus genevois qu'il met à sa carte. Alors, n'hésitez pas ! Allez trinquer avec lui à ses vingt prochaines années aux fourneaux du Giardino Romano…

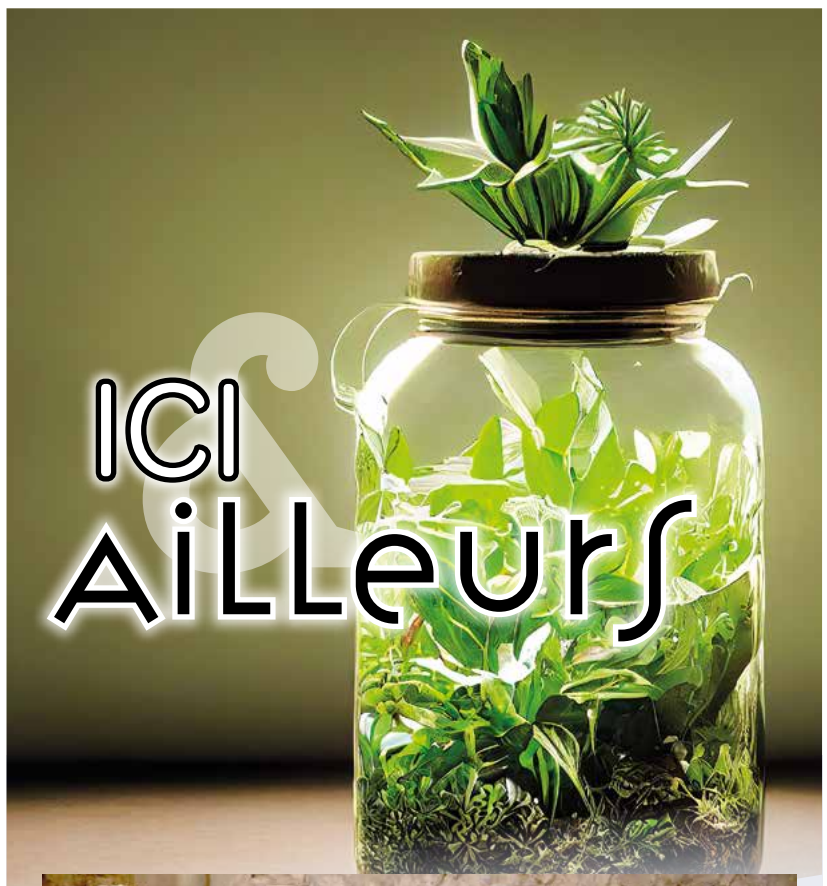
**Giardino Romano**
Rue de Saint-Jean 30a
1203 Genève
info@giardino-romano.ch
022 340 26 27
**www.giardino-romano.ch**

TRANSGATE

*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**



## CHÂTEAU DE CHILLON: «MANGER AU MOYEN ÂGE»

Partez à la découverte de l'alimentation au Moyen Âge et de ses banquets légendaires en compagnie d'un guide en costume, avant de déguster un repas savoureux au Café Byron.

Dates et horaires: les dimanches 16 avril, 21 mai, 18 juin, 16 juillet, 20 août, 17 septembre, 15 octobre et 19 novembre, de 11h à 13h.

Réservation: **www.chillon.ch**

## HAUSSE DES IMPORTATIONS DE CHAMPAGNE EN SUISSE

L'année 2022 a été marquée par une performance exceptionnelle pour le marché du Champagne en Suisse. Avec plus de 6,3 millions de bouteilles importées en Suisse en 2022, le bureau du Champagne Suisse constate une augmentation du volume de +3,9% par rapport à l'année précédente. Cette croissance est le reflet de la confiance renouvelée des consommateurs suisses dans la qualité et la diversité des vins de Champagne.

## HUGO: 15 PRODUITS SUISSES POUR LA RESTAURATION

L'entreprise Reitzel SA étend sa gamme de produits suisses HUGO au segment de la restauration. Elle propose désormais des légumes suisses au vinaigre, des sauces froides, du vinaigre et des sauces à salade dans ses conditionnements adaptés aux professionnels de la restauration. Pour qu'un sandwich, un burger ou même une planchette apéro puissent désormais être intégralement helvétiques.

La gamme HUGO comprend des cornichons, des concombres et des oignons, pour accompagner raclettes, planches apéro ou encore assiettes valaisannes.

**www.hugoreitzel.ch**

PHOTOS: © Sedrik Nemeth

La production de l'AAO n'est pas destinée à la vente, mais elle montre bien ce dont le terroir du Tessin est capable de produire. © amicidellolivo.ch

# Promouvoir l'huile d'olive suisse

*Créée en 2001 dans le canton du Tessin, l'Association des Amis de l'Olivier (Associazione Amici dell'Olivo - AAO) s'est donné pour but de promouvoir la réintégration de l'olivier au sud des Alpes, ainsi que la production d'huile d'olive indigène. Présidée par un passionné, Claudio Premoli, un ancien banquier de 65 ans, l'AAO propose aussi d'initier tous ceux qui le souhaitent, amateurs ou futurs professionnels, à la culture de cet arbre qui produit un «or vert» de plus en plus apprécié par les consommateurs.*

GEORGES POP

Claudio Premoli est propriétaire d'une modeste oliveraie qu'il entretient avec patience et amour dans la périphérie de Mendrisio.

TESSIN

Jamais, naturellement, la Suisse ne pourra se hisser au rang de l'Espagne, de l'Italie, de la Grèce ou de la France, dans la production d'huile d'olive. Néanmoins un potentiel non négligeable existe au sud des Alpes, au-delà de l'actuelle production de niche destinée à la vente qui est encore peu connue, voire ignorée des consommateurs helvétiques. «Notre association n'a pas de but lucratif. Notre objectif est de préserver les arbres existants, qui ont souvent été négligés par le passé, et de favoriser la plantation de nouveaux oliviers (ndlr : de l'espèce Olea europaea)», explique Claudio Premoli.

### UNE BELLE ANNÉE 2022

«Nous comptons actuellement quelque 300 membres, surtout des particuliers qui possèdent des oliviers dans leur jardin, mais aussi quelques professionnels. En 2022, nous avons eu une très belle année: nous avons récolté environ 1500 kg d'olives pour un total de 150 litres d'huile pressé à froid. Notre production n'est pas destinée à la vente. Elle est distribuée à celles et ceux qui ont participé aux travaux collectifs. Mais notre huile montre bien ce dont le terroir du Tessin est capable de produire», précise le président de l'AAO qui est lui-même propriétaire d'une modeste oliveraie qu'il entretient avec patience et amour dans la périphérie de Mendrisio.

L'association organise régulièrement des excursions dans les zones de production indigène huile d'olive, des dégustations et diverses campagnes de promotion. En octobre, les amoureux de l'olive se rassemblent pour la récolte après avoir procédé, au printemps, à l'élagage des arbres. Cette année, cette activité sera organisée le samedi 25 mars dans le village de Pura, sur les hauteurs du lac de Lugano, puis le mercredi 29 mars, non loin de là, à Torricella-Taverne. Le site de l'AAO propose aussi une liste de producteurs d'huile d'olive indigène offerte à la vente, précisant que le produit est encore «rare et précieux».

### INSCRITE AU PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE

Selon l'Association Patrimoine Culinaire suisse, on compte quelque 7700 oliviers sur le territoire du canton du Tessin. La tendance est à la hausse, grâce notamment à des initiatives telles que celle de l'AAO. En septembre 2021, l'huile d'olive du Tessin a été inscrite à l'inventaire du patrimoine culinaire suisse. Avec des saveurs allant de moyennement à légèrement fruitées, les huiles les plus faciles à trouver à l'achat sont «Olio de Ceresio» des maisons Tamborini et Delea, «Olio Amorosa» de Delea et «l'or da Gandria» de l'association Viva Gandria.

**www.amicidellolivo.ch**

## FESTICHOC-VERSOIX

# Le rendez-vous des becs à sucre

*Pour la 17e fois, Versoix se mue en capitale nationale du chocolat les 25 et 26 mars. Plus grand festival de Suisse dédié à cette gourmandise, avec plus de 30 artisans de tout le pays et de nombreuses animations. Un programme alléchant pour petits et grands.*

**Le Salon des Artisans**
***Samedi de 10h à 18h, dimanche de 9h à 17h,*** *entrée libre.*
Sous 3 tentes avec une surface totale de plus de 2100 m², 34 artisans chocolatiers présentent leurs spécialités chocolatées et leurs nouveautés préparées pour Pâques. Démonstrations, dégustations et vente sur place.

**Exposition de sculptures en chocolat**
*Espace Lachenal, rez inférieur,* ***samedi de 10h à 18h, dimanche de 9h à 17h,*** *entrée libre.*
Exposition de plus de 40 sculptures en chocolat réalisées par des apprentis pâtissiers-confiseurs du canton de Genève selon des thèmes imposés.

**La cuisine des apprentis**
*Espace Lachenal, rez inférieur,* ***samedi de 10h à 18h, dimanche de 9h à 17h,*** *animation gratuite.*
Durant tout le week-end, des apprentis se succéderont au stand afin de réaliser des créations chocolatées à déguster sur place.

**La Chasse au trésor Favarger**
*Stand Informations au Salon des Artisans,* ***samedi et dimanche dès 10h,*** *animation gratuite.*
Les enfants jusqu'à 12 ans sont invités à répondre à des questions sur le Festichoc et sur le chocolat grâce aux indices disséminés sur le site du festival. À gagner: un cadeau chocolaté offert par le Festichoc et Favarger.

**Espace création JC Mérigonde & Caran d'Ache**
*Salon des Artisans,* ***samedi de 14h à 18h, dimanche de 9h à 17h,*** *animation gratuite.*
Grâce aux tablettes de chocolat de la chocolaterie Carole & Joël Mérigonde et aux crayons Caran d'Ache, les enfants viennent personnaliser leur tablette à coups de crayons multicolores Caran d'Ache et repartent ensuite avec leur création unique.

**SharingBox – Chocomaton**
*Salon des Artisans,* ***samedi de 14h à 18h, dimanche de 9h à 17h,*** *animation gratuite.*
Un photomaton chocolaté a été installé au cœur du Salon des Artisans afin d'immortaliser ce moment gourmand.

**Portraits en chocolat**
*Salon des Artisans,* ***samedi de 10h à 18h, dimanche de 9h à 17h,*** *animation gratuite.*
Un artiste plasticien professionnel dessinera sur le vif (environ 7 min par personne) votre portrait en quelques coups de crayon et... de carrés en chocolat! L'œuvre aux senteurs chocolatées vous sera ensuite offerte.

**Le mot caché**
*Salon des Artisans,* ***samedi de 10h à 18h, dimanche de 9h à 17h,*** *animation gratuite.*
Découvrez quel mot se cache sur le Mur de Chocolat (composé de plus de 600 plaques de chocolat de la Chocolaterie Carole et Joël Mérigonde) et tentez de gagner un prix très gourmand.

**Quel est son poids?**
*Salon des Artisans,* ***samedi de 10h à 18h, dimanche de 9h à 17h,*** *animation gratuite.*
Tentez de deviner le poids de l'imposante sculpture en chocolat, réalisée par la Chocolaterie Rohr, afin de gagner un succulent prix-surprise.

**Atelier Bichet de confection de lapins en chocolat**
*Espace Lachenal,* ***samedi de 10h à 18h, dimanche de 9h à 17h,*** *animation payante.*
Atelier de confection de lapins et poules en chocolat pour les enfants proposé par le chocolatier Guillaume Bichet. Inscriptions sur place. Prix CHF 8.-/enfant.

**Le Lapichoc**
*Salon des Artisans,* ***samedi de 10h à 18h, dimanche de 9h à 17h,*** *animation gratuite.*
La mascotte Lapichoc sera au rendez-vous durant ce week-end gourmand pour prendre des photos souvenirs et pour offrir quelques cadeaux chocolatés!

**La Chasse aux œufs**
*À proximité du* ***Salon des Artisans, dimanche à 11h30,*** *animation gratuite.*
Ouvert à tous les enfants jusqu'à 12 ans avec distribution d'un cadeau chocolaté à chaque participant.

**www.festichoc.ch**

PUBLIREPORTAGE

# INSCRIVEZ-VOUS AU BOCUSE D'OR SUISSE 2023

**Qui succédera à Christoph Hunziker, en tant que candidat suisse au prochain Bocuse d'Or? Après le fantastique Top Ten obtenu le 23 janvier à Lyon, il est déjà temps pour l'Académie Suisse Bocuse d'Or de sélectionner le prochain représentant de la Suisse pour la compétition créée par Paul Bocuse.**

La sélection Suisse se déroulera le lundi 13 novembre 2023 dans l'arène Cook n'Show lors des Automnales à Palexpo Genève.

Tout cuisinier ou cuisinière de nationalité suisse peut s'inscrire pour tenter de participer à la finale dont le vainqueur sera le prochain candidat suisse au Bocuse d'Or Europe 2024 en Norvège.

**COMMENT PARTICIPER?**
**Vous trouverez le règlement et les formulaires d'Inscription sur Bocuse d'Or Suisse | Académie Culinaire Suisse (bocusedorsuisse.ch).**

Votre dossier doit parvenir à l'Académie Suisse Bocuse d'Or (adresse sur le formulaire d'Inscription) jusqu'au 15 juillet 2023.

**POUR INFORMATION CETTE ANNÉE LE DEVOIR EST:**
La réalisation de 3 mets créatifs et modernes pour 14 personnes dans le temps de 5 heures 30 minutes en:

**AMUSE-BOUCHE**
- 1 amuse-bouche à base de fromage Gruyère AOP
- Présentation libre

**METS POISSON SUR ASSIETTE**
- 2 sandres de env. 1,5 kg, vidées
- 2 Garniture(s) végétale(s)
- 1 seule sauce servie sur l'assiette

**METS VIANDE**
- L'agneau suisse
- Une selle 10 côtes (env. 3,5 kg.) et une épaule (1,5 kg.)
- 2 garnitures végétales différentes de celle du poisson,

**Pour de plus amples informations:**
**Académie Suisse du Bocuse d'Or**
**Anna Pernet**
**079 340 08 35**
**info@bocusedorsuisse.ch**

## À LOUER

**Commune d'Ormont-Dessus**

La Municipalité met en soumission la location de l'Auberge communale

**«Auberge de l'Ours»**
sise à Vers-l'Eglise

Entrée en fonction en décembre 2023.

Les renseignements peuvent être obtenus auprès du municipal des bâtiments, M. Dario Pernet, au 079 126 72 16.

Un **dossier complet** doit parvenir à la Municipalité d'Ormont-Dessus, rue de la Gare 1, 1865 Les Diablerets.

**La Municipalité**

Mil-tek

**Comprimez vos emballages réduisez les volumes de < 90%.**
**Aussi pour sacs taxés 110 lt.**

**Mil-tek SA**
Vergnolet 8E
1070 Puidoux

Tél. 021 729 80 88
info@miltek.ch
**www.miltek.ch**



## IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1er octobre 1893. Journal romand — 129e 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**


«Sur la piste du chasselas»

## Un livre à consommer sans modération

*Claude-Alain Mayor et Alexandre Truffer ont imaginé une BD dont ils ont écrit le scénario et les dialogues, avant de confier l'illustration à Christian Moreillon, un ancien de l'ECAL passionné de bulles à côté de ses multiples activités.*

Didactique sans être ennuyeuse, la BD suit la jeune Lina et son grand-père Max, déçus de ne pas trouver de chasselas dans leur bistrot zurichois. Ils entament alors un «tour du monde» du cépage, passant bien sûr par les divers cantons suisses mais aussi dans le Markgräferland allemand, rencontrant à chaque étape des passionnés du cépage lémanique. Et cela se passe beaucoup en décor naturel, pas qu'autour d'un verre dans une cave.

À commander sur **www.monographic.ch**

LA CHRONIQUE DE **GEORGES POP**

# La petite histoire des aliments

Les artichauts «à la juive» (carciofi alla giudia) sont un plat typique de la gastronomie romaine, raison pour laquelle ils sont aussi appelés artichauts «à la romaine». La recette consiste à faire frire des petits artichauts ouverts, la tête en bas, dans deux bains d'huile successifs. Le premier doit être assez long pour faire cuire l'artichaut à cœur. Le second, plus bref, permet de transformer les pétales en chips croustillants. Une fois frits, les artichauts «à la juive» se mangent feuille par feuille, à la main. Après quoi, le cœur se déguste avec fourchette et couteau.

### *Consommé lors des fêtes religieuses*

Désormais emblématique de la cuisine judéo-romaine, ce plat «pauvre» est né dans le ghetto juif de la Ville éternelle au XVIe siècle. Les femmes le préparaient pour rompre avec le jeune de Yom Kippour, le jour saint du Grand Pardon, ou encore à l'occasion de la Pâque juive de Pessa'h, au cours de laquelle on célèbre l'Exode hors d'Égypte, l'artichaut représentant l'amertume de la vie en exil. Cette spécialité aurait pour ancêtre une recette locale à base de cardons, un légume bien connu des Genevois, jadis très prisé dans la cuisine méditerranéenne, frits ou bouillis dans un bain de menthe et d'épices.

En 2018, une vive polémique éclata entre la communauté juive de Rome et le Grand Rabbinat d'Israël, qui déclara «non kasher» ces petits artichauts, estimant que le fait de les faire frire entier ne permettait pas de les nettoyer selon les critères de la loi juive, le cœur du légume pouvant abriter des petits vers. L'indignation de la communauté israélite de la capitale italienne fut immense. Elle résista.

### *Une interdiction ignorée*

Finalement, arguant de son autonomie, la rabbinat de Rome leva cette interdiction, considérant que les petits artichauts romains, différents de la variété israélienne, avaient des pétales particulièrement serrés qui empêchent la présence de vers. En outre, son mode de préparation, qui prévoit l'élimination des feuilles externes les plus dures, puis l'immersion des artichauts dans une eau citronnée puis dans de l'huile bouillante éliminait tout risque de présence indésirable.

Pour manger d'authentiques artichauts «alla giudia», il faut aller dans les restaurants au cœur de l'ancien ghetto de la ville éternelle, de nos jours très fréquentés par les touristes. La recette de ce plat simple mais délicieux a été transmise de génération en génération. Tous les Romains ainsi que les visiteurs étrangers qui l'ont goûté une fois en deviennent, paraît-il très friands.

# MOTS CROISÉS

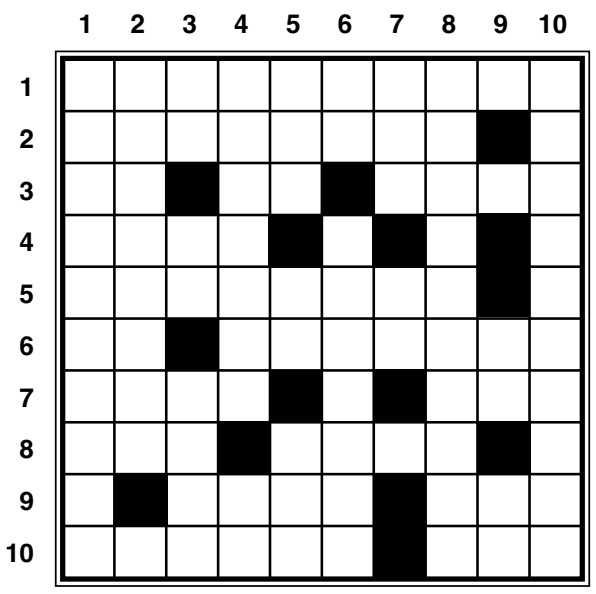
## N°1248

### Horizontalement

1. Gros effort, mais sans valeur. – 2. Fanfaron. – 3. Épelé : grand vainqueur. Dieu d'Égypte. Rivière de France. – 4. Instrument à vent. – 5. Moqueur. – 6. Symbole chimique. Farceur. – 7. Fleuve de France. Déesse grecque. – 8. Francs roumains. Sont difficiles à coiffer. – 9. Gosse. Ile anglaise. – 10. Homme de pierre. Saison.

### Verticalement

1. Tord le cou. – 2. Appesantie. – 3. Symbole mathématique. Mis en bouteille. Zone du globe. – 4. Secoué. Épelé : soustraire. – 5. Mètres carrés. Figure mythologique. Touché. – 6. Mesure chinoise. Voyage en groupe. – 7. Accord. Traces du passé. – 8. École artistique. – 9. À la mode. En attente. – 10. Espèce d'insecte.



### Solution des mots croisés N° 1247

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| H | E | M | O | R | R | O | I | D | E |
| A | N | I | M | A | U | X | ■ | I | R |
| M | A | R | I | S | ■ | Y | E | N | S |
| B | U | ■ | ■ | S | I | G | N | E | ■ |
| U | D | I | N | E | ■ | E | T | R | E |
| R | I | E | U | R | ■ | N | E | ■ | K |
| G | ■ | N | ■ | E | T | E | ■ | D | E |
| E | T | A | I | N | S | ■ | I | O | R |
| R | E | ■ | D | E | I | C | I | D | E |
| S | E | P | A | R | A | T | I | O | N |

# brèves

## À LA DÉCOUVERTE DE L'ÎLE DE L'APOCALYPSE ET DE SON VIGNOBLE

L'association Patoinos, fondée par l'ancien conseiller national et directeur de la Semaine du Goût Josef Zisyadis, organise du 5 au 12 juin prochain un voyage à la découverte de l'île grecque de Patmos et du «vignoble de l'Apocalypse» qu'elle y a créé avec le concours de vignerons et d'œnologues suisses. Les participants pourront découvrir les traditions et le terroir de l'archipel du Dodécanèse, s'initier à la culture des olives, des pois et du raisin, mais aussi découvrir les sites chrétiens classés au Patrimoine Mondial par l'UNESCO, notamment la grotte où, selon la tradition, saint Jean a rédigé l'Apocalypse ou Livre de la Révélation. Le domaine agroécologique Patoinos comprend un vignoble de 2 hectares, son pressoir et sa cave, une oliveraie de 1 hectare avec son pressoir, une banques de semences, ainsi qu'un centre de formation de la vigne et du vin. Le voyage est organisé conjointement avec l'organisation Slow Food Patmos.

G. P.

Contact et informations:
jean-marc.imhof@slowfood.ch - www.patoinos.ch

## LES FOYERS DE LA VILLE DE BULLE ADHÈRENT À LA CHARTE «CUISINONS NOTRE RÉGION»

Le 17 mars dernier, les Foyers de la Ville de Bulle, qui réunissaient le Foyer de Bouleyres et la Maison Bourgeoisiale, ont signé la charte «Cuisinons notre région». Ces institutions peuvent accueillir 132 résidents et assurent une prestation hôtelière complète, leurs deux restaurants offrant quotidiennement près de 750 repas. Le personnel de cuisine, composé d'une vingtaine de collaborateurs, dont six professionnels titulaires d'une formation dans la restauration collective, prépare des repas non seulement pour les résidents, mais aussi pour leurs familles et leurs invités, ainsi que pour les collaborateurs de l'institution. Ils assurent aussi un service de repas à domicile, ainsi que des menus pour les accueils extrascolaires des écoles primaires de la ville de Bulle. En adhérant au concept «Cuisinons notre région», les restaurants signataires s'engagent à valoriser les produits régionaux et de saison, à privilégier des modes de production socialement responsables et écologiques et à promouvoir la santé de leurs clients par une alimentation équilibrée. Moins de deux ans après son lancement, vingt-et-un établissements publics, parapublics ou privés fribourgeois, mais aussi vaudois actifs dans le canton, ont déjà signé cette Charte. Les responsables des deux restaurants des Foyers de la ville de Bulle ont reçu leur diplôme des mains du Conseiller d'État Didier Castella et du directeur de l'association Terroir Fribourg, Pierre-Alain Bapst.

G. P.


# 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 !

## 226e SESSION

Examens entre fin novembre, début décembre 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 18 septembre au 9 novembre 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

*L'excellence dans la 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 29 août au 18 novembre 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.

EDUQUA SWISS

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**
Bleichestrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegli.com
www.huegli-naehrmittel.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

## 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

## TERMINAL DE PAYEMENT

**APPLITEC-POS**
Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T. +21 626 50 60
info@applitec-omron.ch
www.applitec-omron.ch

## GROSSISTE

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

## FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ

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

**FRANKE COFFEE SYSTEMS**
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
T. 062 787 3400
coffeemoments@franke.com
coffee.franke.com

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

## CAVIAR

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

## 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@vacherinfribourgeoisaop.ch
//vacherin-fribourgeois-aop.ch

## MEUBLES DE JARDIN

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

## BOULANGERIE

**ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG**
Neubruchstrasse 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**

# Les bières Celestial: une «succes-story» neuchâteloise

*Fondée en 2017 à Marin, dans le canton de Neuchâtel, par un couple de passionnés, la brasserie artisanale Celestial est désormais en plein essor. Ses mousses aux arômes ondoyants, parfois exotiques, ont trouvé une large clientèle. La petite entreprise familiale s'attache même, pour deux d'entre elles, à ne brasser que des céréales 100% bios, issues du terroir neuchâtelois.*

GEORGES POP

▲ Marianne Fourie et Peter Danielsson ont fondé la brasserie Celestial en 2017

Photos: © celestial.ch

## NEUCHÂTEL

Cofondateur de l'entreprise avec son épouse Marianne Fourie, une Française dont une aïeule a fait souche en Afrique du Sud, Peter Danielsson, Suédois pur sucre, s'est installée à Neuchâtel en 1992 pour y occuper un emploi d'informaticien dans une multinationale. C'est lors de ses voyages d'affaires en Californie qu'il a découvert les saveurs des Sierra Nevada et autre Lagunitas. Fort de cet envoûtement gustatif, il a décidé de se lancer dans le brassage. «Au début, il brassait des bières dans son garage, pour le plaisir, avec des copains. Mais il y a six ans, nous avons décidé de passer aux choses sérieuses, c'est-à-dire à la commercialisation», raconte Marianne.

### UNE CLIENTÈLE TRÈS DIVERSIFIÉE

Le défi était audacieux, voire téméraire. Mais à force de détermination et surtout de créativité, il a manifestement été gagné. «Aujourd'hui, nous produisons bon an, mal an, quelque vingt-cinq mille litres de bière, en bouteille ou en fût. Parmi nos clients nous avons de nombreux restaurateurs, ainsi que des bars, aussi bien neuchâtelois que vaudois. On trouve nos bières dans de nombreuses épiceries. Nous avons aussi une boutique en ligne et le magasin de la brasserie est ouvert trois fois par semaine. De plus nous organisons régulièrement des dégustations», précise la «copatronne» de l'entreprise, avec une trace de fierté dans la voix.

https://celestial.ch

### UNE GRANDE GAMME DE SAVEURS

Parmi les bières du «catalogue Celestial», primé l'année dernière au 2e Concours de la bière artisanale neuchâteloise, citons «La Tène out of Tène», une pale ale forte en arômes de fruits tropicaux, «La 7e Ciel», Une IPA forte qui fleure bon le pin et les agrumes, ou encore «L'électron libre», une bière ambrée, dans le style américain, au goût de malt caramélisé. La blanche «L'Intemporelle» et la blonde «La Perche filante» affichent quant à elles une identité «neuchâteloise». «Elles sont brassées avec des céréales bios locales, cultivées à la ferme Les Mouilles, d'Édouard et Isabelle Clottu, à Wavre et à la ferme de Combazin d'Hugues et Isabelle Maurer, au Landeron», explique Marianne.

Le couple emploie-t-il du personnel? Réponse: «Non, nous travaillons seuls. Parfois les enfants (Marianne et Peter en ont quatre) viennent nous donner un petit coup de main pour un peu d'argent de poche (rires)».

PUBLIREPORTAGE

## Un plaisir céleste:

# HILCONA FOODSERVICE LANCE LES AGNOLOTTI BLUE'N'BACON

**Bleu comme le ciel, bien sûr: avec les «Agnolotti Blue'n'Bacon», HILCONA enrichit son assortiment dans le domaine Pasta Fina avec une édition limitée exclusive. Une délicieuse alliance de pomme de terre bleue, de jambon speck et de fromage. Comme tous les produits Pasta FINA, cette toute nouvelle spécialité de pâtes est précuite et surgelée.**

Les nouvelles «Agnolotti Blue'n'Bacon» issues de la cuisine à pâtes d'HILCONA sont un plaisir pour les yeux et une expérience gustative unique. Elles séduiront à la fois les clients et les équipes de cuisine dans les domaines de la restauration et du catering. Les éditions limitées de l'assortiment Pasta Fina sont exclusives et donc particulièrement demandées.

**UN PLAISIR À L'ÉTAT PUR**

Les «Agnolotti Blue'n'Bacon» sont farcies aux pommes de terre de type «Bleues de Saint-Gall» et au jambon speck de Suisse, et agrémentées d'un mélange équilibré de fromages. Cette création innovante est enveloppée d'une pâte à base d'œufs frais et de semoule 100% blé dur. Un plaisir divin dans l'esprit de Pasta Fina – les pâtes farcies au caractère haute cuisine.

**UNE PRÉPARATION SIMPLE**

Comme toutes les pâtes d'HILCONA FOODSERVICE, les pâtes Pasta Fina sont précuites et surgelées. Leur préparation est ainsi simple et sûre. Les pâtes peuvent être directement préparées encore surgelées – dans une casserole, un steamer ou un cuiseur à pâtes. Vraiment italiennes, vraiment pratiques.

*Les Agnolotti Blue'n'Bacon farcies aux pommes de terre bleues et au jambon speck de Suisse.*

*Les Agnolotti Blue'n'Bacon sont un incontournable pour les plats créatifs.*

hilcona

**Hilcona SA**
FL-9494 Schaan
Téléphone +41 (0) 58 895 9502
(Service des commandes)
Fax: +41 (0) 58 895 9817
E-mail: foodservice@hilcona.com
**www.foodservice.hilcona.com**

# Elles «habillent» le terroir!

*Au mois de février dernier, le confiseur Michel Daetwyler de Bassecourt, dans le canton du Jura, a lancé sur le marché une nouvelle gamme de biscuits labélisés «Terroir Jura Région». Afin de donner une identité visuelle et «habiller» ses nouveaux produits, il s'est adressé à l'agence de design et de stratégie en communication Annick & Yannick. Le confiseur de Bassecourt est loin d'être le seul dans son cas. De plus en plus de producteurs de la région sollicitent cette agence fondée par deux sœurs venues du soleil et adoptée par la Fondation rurale interjurassienne.*

**GEORGES POP**

▲ Les jumelles Annick et Yannick ont créé l'agence de design et de stratégie en communication qui porte leurs prénoms.

Photos: © annick-yannick.ch

## JURA
## JURA BERNOIS

Même sourire envoûteur, même regard malicieux, même chevelure resplendissante et même voix caressante: difficile, à première vue, de distinguer Annick de Yannick… Et la proximité phonétique des prénoms n'arrange rien! Normal: les deux sœurs sont jumelles et savent jouer de leur ressemblance pour instaurer, toujours dans la bonne humeur, un climat de confiance avec leurs interlocuteurs. Mais qu'on ne s'y trompe pas: derrière le charme se cache un très solide savoir-faire professionnel et une créativité reconnue dans le domaine qui est le leur.

### UN TRAVAIL EN TANDEM

D'origine franco-cubaine, les deux «frangines» affichent un CV long comme un jour sans pain. Inutile d'énumérer ici les hautes écoles par où elles sont passées, à Cuba où elles ont vu le jour, ou ici en Suisse. Disons simplement, pour simplifier à l'extrême, qu'Annick est plutôt spécialisée dans le graphisme, alors que Yannick s'est davantage consacrée au «packaging». La première est installée à Delémont et la seconde à Bâle. «Mais lorsque nous planchons sur un mandat, nous sommes toujours en tandem. C'est un travail d'équipe. Nous sommes parfaitement complémentaires», soulignent-elles.

### DONNER UNE IDENTITÉ GRAPHIQUE AUX PRODUITS DU TERROIR

En concurrence avec cinq autres agences, les deux sœurs ont été choisies par la Fondation rurale interjurassienne (FRI) qui leur a confié sa communication visuelle. Forte de cette solide référence, l'année dernière, elles ont donné des couleurs et une identité graphique à la Fête de la Damassine, à la 4e Journée de la saucisse d'Ajoie IGP, à la campagne des Jubénales, consacrée au terroir du Jura bernois, à la bière «La Vouivre» de la brasserie Blackwood, ou encore au carton «Jurassic Pack» contenant une sélection de quinze bières artisanales de la région jurassienne, pour ne citer que ces quelques exemples.

Yannick et Annick ne se cantonnent évidemment pas aux produits du terroir. Elles ont passablement de cordes à leur arc. Néanmoins, elles ne cachent pas le plaisir qu'elles éprouvent à imaginer des affiches, des étiquettes ou des emballages séduisants pour le secteur alimentaire et les métiers de bouche. «Nous aimons beaucoup donner un visage à la gourmandise», souligne Annick… À moins que ce soit Yannick!

**https://annick-yannick.ch/**

PUBLIREPORTAGE

# PRÉPARATION DES ÉTABLISSEMENTS POUR LA BELLE SAISON

«Les beaux jours arrivent. Il est grand temps pour les hôtels, bars, restaurants et autres établissements de s'occuper de leur mobilier d'extérieur.» – comme le rappelle Xavier Taïb, responsable du département collectivités des Meubles Descartes de Saxon. – «Pour le choix, rien n'est automatique, à chacun le style et l'ambiance qu'il veut insuffler… Par contre, au niveau technique, il y a des éléments particulièrement importants pour les professionnels. Tout d'abord, le mobilier de terrasse doit être résistant aux conditions climatiques. De plus, il doit s'adapter au terrain exploité, comme par exemple un sol avec des pavés; pour cela, on pourra utiliser des pieds de table à trois branches, mais les plateaux seront petits, ou utilisés des pieds autonivelants, plus chers, mais qui s'adapteront au sol d'un seul geste et accepteront des plateaux plus grands.

L'exposition au soleil et au vent est aussi importante pour évaluer les besoins en parois anti-vent, parasols, rideaux ou stores. Les EMS devront tenir compte du choix de leurs chaises afin qu'elles soient adaptées à la morphologie de tous. Pour chaque problème, il y a une solution même pour les clients qui ont besoin de louer du mobilier pour des évents ou qui ont besoin, par manque de place, de stocker leur mobilier de terrasse pendant l'hiver. Rien de plus facile avec nos services de location et de stockage.»

*Solution tables et chaises au Barock café de Martigny.*

*Solution coupe-vent et parasol au Terminal 65 de Savièse.*

collectivités decarte saxon

Infos:
**Meubles Descartes**
**www.decarte.ch**

# Moins de pesticides dans les salades, grâce aux robots

*À la suite d'une expérience réalisée sur une exploitation pilote cultivant des salades en plein champ, le centre de compétences Agroscope de la Confédération pour la recherche agricole révèle que la combinaison d'un robot de binage et d'une rampe de pulvérisation ciblée permet d'économiser de grandes quantités de produits phytosanitaires (PPh). Bien que respectueuse de l'environnement, cette méthode présente encore deux inconvénients: elle est dispendieuse en temps et exige un gros investissement. Grâce aux progrès technologiques à venir, elle ouvre cependant des perspectives prometteuses, par exemple pour l'agriculture biologique.*

GEORGES POP

www.agroscope.admin.ch

SUISSE

Pour réaliser ce test en situation réelle, les chercheurs ont utilisé le prototype d'un robot phytosanitaire développé dans le cadre d'un projet soutenu par AgriQNet, un réseau qui réunit l'Union suisse des paysans, Swiss Food Research, l'association Stratégie Qualité, ainsi que l'Office fédéral de l'agriculture. Attelé à un tracteur, ce robot, commandé par une caméra, est capable non seulement d'épandre des PPh par le recours à un système numérique de pulvérisation ciblée, mais il peut aussi biner sur les rangs et entre eux.

### MOINS DE PESTICIDES MAIS PLUS DE TRAVAIL

L'expérience a montré qu'en utilisant ce procédé, il était possible de renoncer totalement aux herbicides et de réduire la quantité de pesticides d'environ 75%. En recourant à cette technologie, les dépenses liées aux PPh pour la culture des salades pourraient être réduites de 50%, passant ainsi de 829 à 411 francs par hectare. En revanche le temps de travail nécessaire pour le traitement passerait de 0,65 h/ha, en suivant la méthode conventionnelle, à 3,83 h/ha en utilisant le prototype. Les raisons de cet allongement résident dans la lenteur du robot qui n'avance qu'à une vitesse de 1,2 km/h, au lieu de 6,5 km/h, ainsi qu'à la largeur de la surface traitée, réduite à 1,5 m, contre de 3 m dans la pratique habituelle.

### UN PRIX ENCORE ÉLEVÉ

De plus, le prix d'achat du robot (135 000 francs) ne plaide pas encore en faveur de cette technologie pour des raisons de rentabilité. Si le robot était utilisé sur 20 ha par année, son coût d'exploitation est estimé 4625 francs par hectare. Il pourrait cependant être ramené à 2757 francs par hectare sur une ou plusieurs exploitations couvrant au moins 80 ha.

En guise de conclusion, les chercheurs constatent que des perfectionnements techniques, comme une vitesse plus élevée, ainsi qu'un doublement de la largeur de la surface de traitement, permettraient une réduction considérable des coûts et une diminution tout aussi importante des heures de travail. Bien qu'il ne soit pas encore pleinement exploitable, il reste démontré que ce dispositif, une fois amélioré, pourra autoriser une agriculture beaucoup moins dépendante aux produits phytosanitaires.

AMBASSADEUR DU TERROIR

# L'Auberge communale de Meyrin

**LONGTEMPS FERMÉE POUR CAUSE DE NAUFRAGE FINANCIER, L'AUBERGE DE MEYRIN, RAJEUNIE ET EMBELLIE, A RETROUVÉ LA LUMIÈRE LE PRINTEMPS DERNIER, GRÂCE AU CHEF GILBERT RENAUD. CET ANCIEN ÉLÈVE DE PHILIPPE CHEVRIER N'A MANIFESTEMENT PAS PEUR DE MOUILLER LA CHEMISE POUR FAIRE PLAISIR À UNE CLIENTÈLE FRIANDE DE SAVEURS DE SAISON: NON CONTENT DE DIRIGER SA BRIGADE À MEYRIN, IL COMMANDE EN PARALLÈLE CELLE DE L'AUBERGE DU GRAND DONZEL À VESSY. MAIS, À 45 ANS, NOTRE HOMME NE MANQUE NI D'ÉNERGIE, NI DE TALENT!**

PAR GEORGES POP

«C'est un vrai défi! Il est vrai que je n'ai plus beaucoup de temps pour moi. D'autant que les cartes des deux établissements sont différentes. Pas question d'y proposer la même chose. En revanche, les produits viennent forcément des mêmes fournisseurs. Et puis je peux compter sur mes équipes: six collaborateurs de chaque côté», explique Gilbert Renaud qui ne cache pas le plaisir qu'il éprouve à tenir simultanément la barre de ses deux «bateaux».

### PRIORITÉ À LA FRAÎCHEUR

Lorsqu'on l'interroge sur les produits qui lui tiennent le plus à cœur, le chef aux deux toques (on ne parlera pas ici de casquettes) se lance dans une énumération digne d'un inventaire à la Prévert qui témoigne de son éclectisme culinaire: poissons de lac ou de rivière, produits de la mer, viandes, avec une tendresse bien assumée pour le cochon, champignons, légumes, etc. «Le plus important pour moi c'est la fraîcheur et la saison. À Meyrin je change ma carte tous les deux mois. Même lorsque je dois importer certains produits, comme c'est le cas du poulpe ou de la perche, lorsque celle du lac est indisponible, la fraîcheur est une priorité absolue».

La liste des fournisseurs et des producteurs de proximité, auxquels le chef genevois se dit très attaché, est longue comme un jour sans pain: la maison Lucas à Carouge pour le poisson et les produits de la mer; la boucherie-charcuterie du Rondeau, également à Carouge, Ronin Primeurs à Vernier et l'Union maraîchère, pour ne citer que ces deux, pour les fruits et légumes, etc. Côté vins, l'Auberge de Meyrin n'affiche pas moins de soixante références, avec une mention particulière pour la Cave de Sézenove de Bernard Bosseau à Bernex.

### INVENTIVITÉ ET RESPECT DES SAVEURS

Impossible évidemment d'énumérer ici la liste des mets qui ont fait la réputation de ce chef soumis au respect des saveurs. Citons simplement pour nous mettre l'eau à la bouche son Superposé de cochon confit et foie gras mi-cuit; son Tartare de féra du lac Léman au yusu, mangue verte au piment; ses Filets de perche poêlés au beurre noisette et citron vert, sauce tartare à la tomate séchée ou encore, pour les becs à douceurs, son Crumble de clémentine et spéculos, sorbet pamplemousse...

Ce compte-rendu serait incomplet si on ne relevait pas le rôle discret, mais essentiel de l'épouse de Gilbert Renaud: «Marilyn est ma directrice de salle. Elle m'aide aussi en cuisine chaque fois que j'en ai besoin», souligne ce chef qui respire ostensiblement la joie de vivre.

Les sourires épanouis du chef Gibert Renaud et de son épouse Marilyn.

Photos: © Auberge Communale de Meyrin – Franck Dursin

Auberge Communale de Meyrin — Av. de Vaudagne 13 bis — 1217 Meyrin — Tél. 022 782 97 66 — info@aubergedemeyrin.ch

## ASPERGES, AGNEAU, MORILLES ET CHOCOLAT

# De jolis accords avec des crus helvétiques

*Pour ces mets printaniers, et en hommage au terroir viticole suisse, nous avons tendu le micro à BrigitteTurin, une fringante retraitée, passionnée de vins, qui fut à l'origine de la Cuvée Genève Ville du Goût. Elle vous propose une sélection de nectars de différents vignobles réputés qu'elle a tous dégustés.*

**M. M.**

## ASPERGES

L'asperge fait le bonheur des gourmands. Du moins, de ceux qui l'aiment car son amertume peut rebuter certains, surtout en début de saison. À peine le printemps arrivé, elle est magnifiée par les chefs qui la mettent à leur carte pour ceux qui en sont friands. Les Alsaciens la servent volontiers avec une tranche de jambon, une bonne mayonnaise, et la marient souvent avec un bon Riesling du pays. En Valais, un bon verre de Johannisberg est aussi de mise. Brigitte Turin préconise de sortir quelque peu des sentiers battus. Voici ses propositions.

**Genève**
- Muscat sec de chez Mermoud à Bernex/Lully
- Kerner du Domaine de Champvigny à Satigny
- Chenin Blanc du Domaine des Lolliets à Soral
- Persan de la Cave Les Crêtets à Peissy

**Valais**
- Humagne Blanche de la Cave du Bonheur à Fully
- Dôle de Marie-Thérèse Chappaz à Fully*

**Vully**
- Traminer du Petit Château à Môtier

**Schaffhouse**
- Riesling Sylvaner de chez Aagne Weingut à Hallau

**Zurich**
- Räuschling de Lüthi Weinbau à Männedorf*

## MORILLES

L'herbe se met à pousser. Les arbres se parent de vert. Il est temps de partir, panier sous le bras, en quête de ce divin champignon si prisé. Les gros spécimens se farcissent à l'envi. Les plus petits parfumeront une sauce avec finesse. À noter que la morille séchée affiche un arôme plus intense. Voici de quoi sublimer ce délice des sous-bois.

**Genève**
- Gamay du Domaine de la Vigne Blanche à Cologny

**Grisons**
- Pinot Noir cuve de Wegelin à Malans*

**Zurich**
- Fumé, Chardonnay & Räuschling barrique de chez Besson-Strasser à Laufen-Uhwiesen

## AGNEAU

Que l'on opte pour le gigot, pour une épaule, ou encore un navarin, et quels que soient les modes de cuisson, la viande d'agneau affiche des saveurs maquées qui appellent un vin avec du corps. Là encore, les vignobles helvétiques ont de quoi satisfaire vos papilles.

**Valais**
- Humagne Rouge de la Cave Caloz à Miège
- Syrah de Thierry Constantin au Pont de la Morge

**Genève**
- Gamaret du Clos des Pins à Dardagny*
- Gamay Noir du Domaine Grand'Cour à Peissy*

**Tessin**
- Tributo, Merlot fût de la Cantina Settemaggio à Monte Carasso

## CHOCOLAT

L'œuf ou le lapin en chocolat ponctuent souvent le repas de Pâques. On les associe à différents crus si le chocolat est au lait ou noir.

***Avec le chocolat au lait***

**Genève**
- Viognier du Domaine Les Hutins à Dardagny*

**Vaud**
- Altesse Nature du Domaine Henri Cruchon à Echichens*
- La Colombe grise (Pinot Gris) du Domaine La Colombe à Féchy*

***Avec le chocolat noir***

**Vully**
- Pinot Noir de Mur du Cru de l'Hôpital à Môtier*

**Genève**
- Point Final I de Jean-Michel Novelle à Satigny

**PLUS D'INFO:**
**www.vinsuis.ch**

## * La Mémoire des Vins Suisses

Tous les domaines marqués d'un astérisque sont membres de la Mémoire des Vins Suisses.

La Mémoire est composée de vigneronnes et vignerons exceptionnels de tout le pays. Avec leur large gamme de vins, ils représentent parfaitement la grande diversité et la haute qualité de la viticulture suisse.

Actuellement, la Mémoire regroupe 57 productrices et producteurs de vin de toutes les six régions viticoles. Ils sont 15 en Valais, 10 dans le canton de Vaud, 3 à Genève, 6 dans la région des Trois-Lacs, 15 en Suisse alémanique et 8 au Tessin.

### DES TRÉSORS À DÉGUSTER

Envie de goûter et, pourquoi pas, de mettre quelques-unes de ces pépites à votre carte? La Mémoire convie les œnophiles à une dégustation exceptionnelle des 57 crus de ces vignerons, constituée de millésimes remontant à plus de dix ans, en partie épuisés depuis longtemps.

Le but de cette dégustation est de faire connaître le potentiel de garde souvent méconnu et la noblesse des grands vins suisses.

***Une occasion rare à ne pas manquer.***

**Vendredi 21 avril 2023, 15h-19h**

**LAC Lugano, Piazza Bernardino Luini 6, 6900 Lugano**

**Prix: CHF 30.-**

**www.memoire.wine/fr/home/**

© Siffert/weinweltfoto.ch