

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECATEC - CPA 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° 7 • 14 avril 2023

Gastroconsult
proche. compétente.

**Etudes
Budgets
Projets**

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

ROTOR
Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



www.rotorlips.ch

VAUD
> Page 10

«Le b.a - ba d'un extra»
La formation qui cartonne



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 Vérenaux 10
1891 Vérossaz

T. +41 24 485 15 37 - info@ti-tek.com - www.ti-tek.com

VU pour VOUS



Le retour des asperges valaisannes

Photo: © Sadrik Weneath

Elles sont arrivées fin mars sur les étals et on se réjouit de déguster ce délice de saison. Emblème de la bourgade de Saillon, au cœur de la plaine du Rhône, l'asperge est cultivée par 35 producteurs de Collombey-Murat à Sierre. Bon an mal an, quelque 450 tonnes d'asperges valaisannes sont disponibles à la vente. Si la blanche est très prisée, la verte a également ses aficionados, sans oublier l'exquise violette. La Suisse produit uniquement un peu plus de 7% des asperges consommées chaque année. Le solde provient des importations. Les principaux fournisseurs sont l'Espagne, le Pérou, l'Allemagne, le Mexique. Suivent les USA, la Hongrie, la France et l'Autriche.

M. M.

Vins genevois plébiscités par les consommateurs



Une étude MIS Trend, menée auprès d'un échantillon représentatif de la population du canton, confirme la forte notoriété des crus locaux.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Vous hésitez à mettre des nectars genevois à votre carte? Eh bien, après la lecture de la sixième étude baromètre sur la notoriété de ces crus auprès des consommateurs, vous allez sans doute réviser votre jugement.

Réalisée pour la première fois en 2002, et reconduite tous les quatre ans à l'initiative de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), cette étude, menée auprès d'un échantillon représentatif de la population genevoise, a notamment pour objectif de prendre un instantané de la notoriété des vins de Genève, de leur image et des habitudes d'achat des consommateurs chez le producteur, en grande distribution et chez les revendeurs.

Les résultats de la sixième étude, réalisée en décembre 2022, montrent clairement que la population genevoise apprécie et plébiscite de plus en plus les crus de son canton.

En 2002 par exemple, 44% des interviewés déclaraient consommer régulièrement du vin de Genève (une à plusieurs fois par semaine, par mois): aujourd'hui, ils sont 62% à l'affirmer.

Autre résultat significatif parmi d'autres: 30% des consommateurs en 2002 choisissaient toujours ou presque au restaurant des vins de Genève: aujourd'hui, ce taux est de 51%.

«UN BON ÉNORME»

La qualité des vins proposés par les caves, leurs échanges réguliers et directs avec la clientèle privée ainsi que les collaborations avec la restauration et la distribution assurent aujourd'hui une présence importante des crus du canton sur les tables, dans les magasins et dans les cœurs de la population genevoise. Denis Beausoleil, directeur de l'OPAGE, se réjouit de ces chiffres plus qu'encourageants: «En une quinzaine d'années, les crus du canton ont su se faire apprécier des consommateurs. C'est le résultat d'un énorme travail tant des professionnels de la vigne et du vin que de la restauration».



LES PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- Le taux global des consommateurs de vins de Genève est en hausse de façon significative (79% vs 73% en 2018).
- La consommation (occasionnelle ou régulière) de vins genevois dans les restaurants est en augmentation (81% vs 72% en 2018).
- La satisfaction quant au choix des vins genevois dans la restauration reste stable, mais une part non négligeable des sondés juge le choix non suffisant.
- La proportion des Genevois classant le vin local dans le haut de gamme augmente significativement (35% vs 26% en 2018).
- Près de 60% des sondés jugent les prix des vins de Genève intéressants ou au juste prix. 36% les trouvent cependant trop chers.

kg 6.40
Asperges vertes
Espagne
6 x 1 kg net

kg 23.99
Viande de veau
pour émincé
env. 1 kg

1 kg 12.70
Quality
Grana Padano DOP
râpe

25%

17.4-22.4.2023
Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

PRODEGA

Toutes les offres TVA exclue



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.

Le deuxième pilier mérite mieux

Sous réserve du vote final de ce vendredi par les Chambres, le projet de révision de la loi sur la prévoyance professionnelle (LPP) est sous toit. Tout donne cependant à penser qu'il est mort-né et qu'il échouera en votation populaire. Dans ces conditions, le plus sage serait certainement que le Parlement finisse par y renoncer.

Un projet mal-né

Initialement, les deux principaux objectifs de la réforme de la prévoyance professionnelle consistaient, d'une part, à améliorer la situation des personnes exerçant une activité professionnelle réduite (majoritairement des femmes) et, d'autre part, à corriger les effets de redistribution non souhaités qui pèsent sur la génération active et qui sont contraires au système du deuxième pilier.

Après l'échec de Prévoyance 2020, l'idée de réunir les partenaires sociaux pour déterminer ensemble les contours d'un projet de réforme était opportune, d'autant que c'est ainsi que les choses se passent dans les conseils de fondation. Les décisions s'y prennent de façon décentralisée et de manière pragmatique, dans l'esprit du dialogue social. Mais le processus a échoué dès le moment où le projet a été rejeté par l'Union suisse des arts et métiers, l'un des partenaires de la négociation. La procédure de consultation a d'ailleurs montré que le niveau d'acceptation du soi-disant «projet des partenaires sociaux» (qui n'en était plus un) était faible.

Le Conseil fédéral s'est cependant accroché à ce pseudo-accord. Le Message adressé au Parlement présentait donc des défauts de conception profonds, de sorte que la tâche des parlementaires d'en tirer un projet viable devenait tout simplement impossible.

Un projet non durable et trop complexe

Plutôt que de s'en tenir aux lignes stratégiques, les Chambres ont tout d'abord étudié à grand renfort de détails les méthodes pour accompagner la diminution du taux de conversion et atténuer la baisse des rentes. Elles ont fini par retenir les mesures transitoires les plus injustes, les plus complexes et les plus favorables aux étrangers.

Modèle injuste et non-durable parce qu'il aggrave les inégalités entre générations et augmente les effets de répartition, inadéquats dans le système LPP, au lieu de les résorber. Modèle complexe car la nouvelle définition du salaire et des règles d'attribution des suppléments sera très lourde à gérer pour les caisses de pension, même celles qui ne sont pas concernées par le minimum LPP légal. Modèle favorable aux étrangers, enfin, en raison de suppléments de rente comportant un effet de seuil lié à l'épargne de retraite, ce qui favorise les personnes qui n'ont effectué qu'une partie de leur carrière en Suisse.

Par ailleurs, les autres grands axes du projet laissent de nombreux acteurs perplexes. La combinaison de la baisse du seuil d'entrée et de la nouvelle définition de la déduction de coordination renchérit les coûts du travail, à charge des travailleurs et des employeurs. À première vue, cela va dans le sens du renforcement de l'épargne dans la LPP. Pourtant, l'accumulation des mesures manque la cible prioritaire que sont les personnes exerçant une activité à temps partiel et donc les femmes. La baisse du seuil d'entrée, en particulier, engendre un surcroît de charges administratives pour générer des rentes faibles.

La réforme n'atteint pas les buts recherchés,

malgré son coût élevé. La redistribution augmente et l'extension du cercle des assurés engendrera des salaires nets plus faibles, des surcoûts pour l'économie et un effort administratif disproportionné par rapport aux prestations.

«Un abandon par les Chambres constituerait une solution préférable à un échec dans les urnes.»

Un projet non désiré

Les syndicats et la gauche ne veulent pas de ce projet et le référendum est certain. Ce dernier constituera une plateforme idéale pour déverser les habituelles critiques acerbes à l'encontre du deuxième pilier. A cette opposition s'ajouteront celles de plusieurs branches économiques, peut-être même de certains acteurs du deuxième pilier.

Voilà qui annonce une campagne de votation perdue d'avance, dont le principal effet sera de relancer les polémiques à l'encontre du système des trois piliers. Dans ces circonstances, un abandon par les Chambres, même s'il représenterait un échec pour le Parlement, constituerait une solution préférable à un échec dans les urnes, très probable au vu du cumul des oppositions.

Et la baisse du taux de conversion?

A ceux qui considèrent que cet échec annoncé cimente de façon inquiétante un taux de conversion à 6,8%, il faut faire observer ceci. Un taux de 6,8% est techniquement irréaliste, mais 6,0% n'est pas non plus actuariellement correct. Surtout, ce taux ne touche qu'une minorité d'assurés. Les estimations varient, mais la source très officielle de la Commission de haute surveillance de la prévoyance professionnelle indique que seuls 5,1% des caisses, pour 8,7% des assurés, appliquent un plan proche du minimum LPP.

Le dialogue décentralisé entre partenaires sociaux a donc déjà permis de mettre en place des solutions, sans attendre des interventions politiques. Aujourd'hui, toutes les caisses de pensions ont déjà pris des mesures pour respecter les directives techniques et pérenniser leur structure, même celles qui appliquent le minimum LPP.

Celles qui ont conservé un plan minimum LPP ont procédé par la constitution de provisions pour pertes sur retraite, par des cotisations de solidarité pour mises à la retraite, ou encore par des baisses des taux d'intérêt crédités aux assurés actifs. De nombreuses caisses, pour mieux appliquer l'esprit de la loi et le principe d'épargne personnelle, ont préféré adapter leurs plans: davantage d'épargne et donc davantage de liberté pour appliquer des taux de conversion réalistes. Dans de tels cas, les assurés n'ont pas reçu de suppléments de rente offerts par la collectivité; ils ont financé eux-mêmes le maintien de leurs rentes. En définitive, l'épisode qui est en train de s'achever aux Chambres témoigne d'un beau gâchis. Il aboutit à un projet voué à l'échec parce que ne bénéficiant pas d'une assise lui permettant d'espérer le succès, pour un certain nombre de bons motifs d'ailleurs. Mieux vaudrait donc que les Chambres, vendredi, choisissent une fin dans la douleur plutôt qu'une douleur sans fin.

Pierre-Gabriel Bieri

Derrière
un bon
restaurateur
se cachent
toujours
de bons
produits.

aligro.ch
du 17 au 22 avril 2023 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

Plus de
2000
actions
chaque semaine

41%
23.90
kg

Filets de perche fraîche 10-20 g
avec peau, d'Estonie

23%
3.95
kg

Tomates cherry en grappes
d'Italie/Espagne, 3 kg

23%
21.95
kg

Rumpsteak de bœuf frais
dénervé, de Suisse/
Allemagne/Autriche

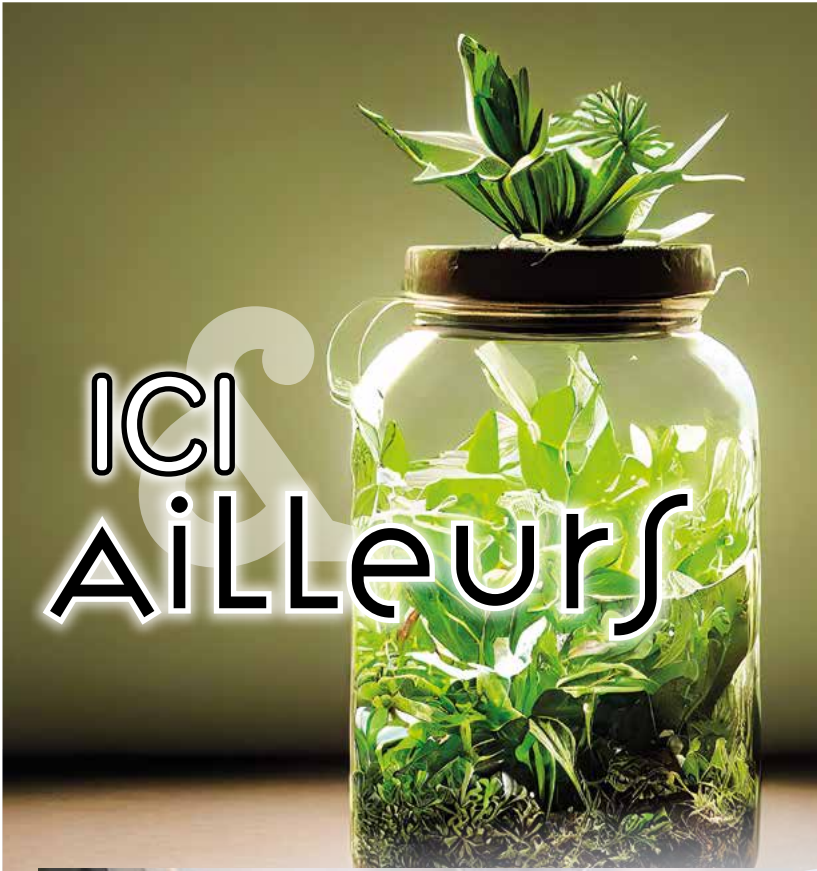
ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.

Inflagranti Caffè

Découvrez toute la passion du café.

Inflagranti Caffè propose des expériences gustatives uniques avec une touche de lifestyle et d'italianità. Comme le café cultivé de manière durable a meilleur goût pour de nombreux clients, toute la gamme est certifiée Rainforest Alliance ou bio.





LES TRÉSORS DU VIN SUISSE AU TESSIN

Vendredi 21 avril 2023, 15h – 19h
LAC Lugano Arte e Cultura, Lugano

La célèbre association Mémoire des Vins Suisses, qui regroupe l'élite des producteurs de vins suisses ainsi que des journalistes et des spécialistes du monde du vin, ouvre une fois par an son trésor de vins mémorables. Il abrite aujourd'hui près de 30 000 vins de pointe, dont certains ont plus de vingt ans et sont épuisés depuis longtemps, provenant de 60 producteurs et productrices de toute la Suisse. L'objectif de ces dégustations exclusives est de mettre en évidence le potentiel de vieillissement sous-estimé et donc la noblesse des grands vins suisses. Ne manquez pas cette occasion unique.

Réservation : www.memoire.wine/fr/ticketing/



ÉDITION RECORD DE DIVINUM

Du 29 mars au 3 avril 2023
Une 6^e édition qui dépasse tous les records d'affluence avec plus de 20 000 visiteurs au compteur - avec un pic le samedi - et des exposants très satisfaits. La toute nouvelle identité visuelle ainsi que les nouveaux aménagements ont été accueillis avec enthousiasme.

www.salon-divinum.ch

ASPERGEADE: LA BOISSON ASPÉRITIVE PRINTANIÈRE

Imaginée en collaboration avec Biofruits, elle se déguste aussi bien nature au petit-déjeuner, qu'en mocktail à l'apéritif selon une recette imaginée par la Distillerie Morand. 15% de la production suisse d'asperges est cueillie dans la plaine du Rhône à travers 60 hectares de plantation. Ces légumes emblématiques du Valais peuvent pousser de 15 centimètres en une seule journée. En plus de son goût saisissant, l'asperge constitue un véritable atout santé puisqu'elle est riche en fibres alimentaires, en vitamines A, B et C et en minéraux (potassium, calcium, phosphore) et ne compte que 20 calories pour 100 grammes !



www.valais.ch

PUBLIREPORTAGE



Mytico Vario avec paroi latérale en couleur Basilic. Choisissez votre couleur préférée parmi les six couleurs Franke.

Franke présente la nouvelle gamme de produits BEYONDTRADITIONAL AVEC LA PREMIÈRE LIGNE DE PRODUITS MYTICO

Franke Coffee Systems présente pour la première fois en Suisse la toute nouvelle catégorie de produits BeyondTraditional au salon professionnel et événementiel de l'hospitalité, Gastia. Le fabricant international de machines à café automatiques basé à Aarburg ouvre ainsi une fois de plus de nouveaux horizons dans le domaine de la préparation professionnelle du café. La nouvelle catégorie combine les technologies existantes avec les tendances et les intérêts des clients pour créer des solutions qui vont au-delà des attentes de l'industrie.

La consommation de café, et donc les exigences des clients, ne cessent d'augmenter. Les clients d'aujourd'hui attendent un café d'excellente qualité, qui a le même goût que s'il avait été préparé par un barista. Boire une tasse de café en dehors de chez soi doit être une expérience agréable et inoubliable.

Cependant, le problème mondial du manque de personnel qualifié dans le secteur de la restauration ne facilite pas la tâche des entrepreneurs qui doivent répondre chaque jour aux exigences de leurs clients.

La nouvelle catégorie de produits Franke, BeyondTraditional, répond parfaitement à cette situation: elle combine les concepts et technologies existants avec les nouvelles tendances et exigences, et offre des solutions qui dépassent les attentes de l'industrie du café. Le premier résultat de cette approche est la ligne de produits révolutionnaire Mytico.

Mytico apporte l'excellence à toutes les activités liées au café, et ce dans les moindres détails: elle est à la fois élégante, simple d'utilisation et facile à reconnaître. Cette nouvelle solution de café révolutionnaire est dotée d'une technologie avancée qui produit un café de qualité digne d'un barista et dont le design italien unique attire l'attention où qu'elle soit. La simplicité d'utilisation et la taille réduite de Mytico permettent au barista d'interagir avec les clients tout en préparant sans effort la boisson parfaite et en laissant libre cours à sa créativité. C'est ainsi que naît le fantastique moment de café dont les clients se souviennent.

«Mytico est une ligne de machines à café révolutionnaire, avec un design italien impeccable à l'extérieur et la qualité suisse de Franke à l'intérieur», explique M. Zancolò. «La machine s'intègre parfaitement dans les intérieurs les plus divers, sans faire de compromis sur la qualité barista dans la tasse, la performance et la fiabilité».

FRANKE LANCE LES PREMIERS MODÈLES DE LA LIGNE MYTICO

A l'occasion du salon Gastia, Franke Coffee Systems présente les deux premiers modèles de la ligne Mytico: Mytico Due et Mytico Vario.



Avec Mytico, vous pouvez facilement passer d'un débit simple à un débit double et préparer jusqu'à quatre espressos en une seule fois.

Mytico Due met l'accent sur le service de qualité barista et offre au client une expérience de café exceptionnelle, avec un design moderne qui apporte une touche unique dans chaque intérieur. Les processus automatisés et le design intuitif, associés à la faible hauteur de la machine, permettent aux baristas d'interagir avec les clients. Ils peuvent se concentrer sur la création de moments inoubliables, le développement de bonnes relations et la fidélisation de la clientèle. Mytico Due célèbre l'artisanat du café et permet aux baristas d'être créatifs et d'offrir des expériences extraordinaires grâce à la préparation Two-Step avec des lances vapeur tout automatiques ou manuelles.

Mytico Vario apporte une touche d'élégance à chaque pièce grâce à son design moderne et garantit une expérience de café de qualité grâce à une configuration simple et des processus automatisés. Le système lait intégré, entre autres, contribue à réduire le gaspillage de lait et à élargir la gamme de boissons. Deux personnes peuvent agir simultanément et préparer rapidement les boissons préférées des clients sans devoir suivre une formation approfondie. La polyvalence de la machine permet de créer des boissons signature et la lance vapeur pour les alternatives au lait réduit le risque de contamination croisée.

La Mytico Vario met l'accent sur la facilité d'utilisation. Elle offre un processus de préparation du café uniforme et efficace, tout en maintenant une qualité élevée.



Le module barista du Mytico Due offre la possibilité de créer des boissons signature avec jusqu'à deux lances vapeur.

Contact
Sabina Nelson
Direct +41 62 787 3585
Mobil +41 79 222 9360
sabina.nelson@franke.com

FRANKE

Les vins italiens à l'honneur à Lausanne

Le traditionnel «Incontro», le rendez-vous annuel des grands producteurs avec les amateurs de vins italiens, a attiré la foule des grands jours, le 27 mars dernier à l'hôtel Beau-Rivage Palace de Lausanne. Cette manifestation, qui s'installe en alternance à Genève et Lausanne, est organisée par la maison Caratello fondée par Ueli Schiess.

GEORGES POP

VAUD

Issu d'une famille de commerçants, ingénieur en œnologie formé à Changins, ce patron charismatique est parvenu en trois décennies à tisser des liens personnels avec les producteurs des vins les plus réputés de la Péninsule. «Je suis très content. Tout s'est magnifiquement passé. Une quarantaine de domaines étaient présents cette année à Lausanne, ce qui a permis à nos visiteurs d'avoir un contact direct avec les producteurs et de leur parler. Le vin c'est aussi une affaire de philosophie. Comprendre pourquoi et comment chaque vin est créé, c'est essentiel pour pouvoir le déguster et l'apprécier», explique le fondateur de Caratello.

EXPLORER LES VIGNOBLES ITALIENS

Chaque fois qu'il le peut, Ueli Schiess parcourt les vignobles italiens pour découvrir de nouvelles saveurs,



▲ Ueli Schiess a créé la maison Caratello en 1991.

▲► L'Incontro de Lausanne a attiré la foule des grands jours, le 27 mars dernier.

Photos: © Caratello.ch

www.caratello.ch



entretenir les relations, voire les amitiés qu'il y cultive, et en réaliser de nouvelles. Aussi, lorsqu'on l'invite à nous confier son dernier coup de cœur, il hésite... sans doute ne veut-il vexer personne, ni faire de jaloux. Il finit tout de même par craquer: «Pendant l'Incontro, je suis trop stressé pour goûter aux vins. Mais après la manifestation, avec mon épouse, nous avons dégusté un Vino Nobile di Montepulciano du domaine Giacinto Lombardo. J'ai été littéralement époustoufflé... J'y ai trouvé tout ce que je cherche dans un excellent vin!»

DES CENTAINES DE VINS DE QUALITÉ

Basées à Saint-Gall, les caves Caratello abritent aujourd'hui

un authentique trésor: quelque sept cents nectars issus des meilleurs vignobles de l'Italie continentale, mais aussi de Sicile et de Sardaigne. «La restauration et l'hôtellerie constituent l'essentiel de notre clientèle. Mais nous avons de plus en plus de clients individuels qui recherchent le plaisir du bon vin», précise Ueli Schiess.

Lui reproche-t-on parfois de concurrencer les vins indigènes? La question le fait sourire. «Bien sûr que non! Nous sommes complémentaires...». Le prochain rendez-vous en Suisse romande? «Ce sera l'année prochaine à l'Hôtel des Bergues, à Genève. Mais la date n'est pas encore fixée.»

GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE STATUTAIRE DES DÉLÉGUÉS

Lundi 1^{er} mai 2023 – 15 h 00
Centre professionnel GastroVaud à Pully

ORDRE DU JOUR

1. Appel des délégués
2. Nomination des scrutateurs
3. Approbation des procès-verbaux
 - 3.1 Assemblée générale statutaire des délégués à Pully, 13 avril 2022
 - 3.2 Assemblée générale d'automne des délégués à Pully, 12 décembre 2022
4. Rapport annuel 2022 (disponible sur www.gastrovaud.ch dès le 18 avril 2023)
5. Immobilier Av. Général Guisan 48, Pully
6. Comptes de l'exercice 2022
 - 6.1 Présentation par le Trésorier cantonal
 - 6.2 Rapport de la Commission de gestion et de vérification des comptes
 - 6.3 Discussion et approbation
Décharge aux organes responsables
7. Election de la Commission de gestion
8. Cotisation cantonale 2024
9. Lieu de l'Assemblée générale ordinaire 2024
10. Présentation des formations incluses par O. Lehrian, HGF Lonay
11. Propositions des sections et divers

Au terme de l'assemblée, un apéritif vous sera servi



Le boulanger de votre café.

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

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


ROMER'S
Hausbäckerei



LIQUIDATION SERVICE

LIQUIDATION DE MATÉRIEL DE RESTAURATION ET DE TERRASSE
Mardi 18 avril 2023
À L'ADRESSE: 152 rue de Genève
1226 Thônex - entre 8h30 et 16h
Pour tous renseignements
T. 078 761 25 32

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

FID & GEST
FIDUCIAIRE
JACQUELINE GORGONI
17BIS, AVENUE VIBERT
1227 CAROUGE
TÉL. 022 307 17 40
FAX 022 307 17 49
J.G@FIDGEST.CH
WWW.FIDGEST.CH

Click
facebook
Journal Le Cafetier
SITE INTERNET
www.lecafetier.net

Bubble tea
Trop de substances indésirables

D'origine taïwanaise, le bubble tea est un véritable phénomène dont le marché mondial pesait plus de 2 milliards de francs en 2019. La FRC a envoyé au laboratoire dix bubble teas achetés dans toute la Suisse romande afin de connaître la composition de ces boissons à la mode. Pour les besoins du test, c'est la version Brown Sugar qui a été retenue. Un best-seller composé de thé noir, de lait et de cassonade de sucre de canne qui enrobe des billes de tapioca.



PUBLIREPORTAGE

Succès bernois
ANGELA KÜNZLER REMPORTE
LE CHAMPIONNAT SUISSE
DES APPRENTIS CUISINIERS

Neuf jeunes talents se sont affrontés fin mars lors du championnat suisse des apprentis cuisiniers «gusto23». Au final, c'est Angela Künzler qui s'est imposée avec deux plats de sa création. La jeune femme de 17 ans est en deuxième année d'apprentissage au restaurant Panorama Hartlisberg à Steffisburg.

En définitive, ce sont trois femmes qui sont montées sur scène avec Mélanie Freymond et Sven Epiney, qui ont animé en duo le 31 mars la proclamation des résultats du championnat suisse des apprentis cuisiniers «gusto23». Peu après 22 heures, les dés étaient jetés: ce serait Angela Künzler! La jeune femme de 17 ans est en deuxième année d'apprentissage au restaurant Panorama Hartlisberg à Steffisburg. Grâce à sa victoire, elle a gagné deux semaines à Hong Kong avec un aperçu des cuisines du grand chef international Soren Lascelles au Grand Hyatt. La deuxième place est revenue à Michelle Beganovic de l'hôpital cantonal d'Olten, qui partira ainsi pour une semaine à Stockholm et pourra observer Tommy Myllymäki à l'œuvre au restaurant Aira. Aisha Kelesoglou, du centre de santé pour personnes âgées Bürgerasyl-Pfrundhaus à Zurich, s'est quant à elle classée troisième, s'adjugeant le prix d'un séjour d'une semaine à Montreux avec une visite de Stéphane Décotterd à la Maison Décotterd.

ÉVALUATION PAR DEUX JURYS

La veille encore, les finalistes de «gusto23» étaient affairés, très concentrés, dans la cuisine de l'école professionnelle de Baden. Ils s'étaient entraînés pendant des mois en vue de ce moment: l'appel à candidatures pour le championnat suisse des apprentis cuisiniers «gusto23» avait été lancé dès l'été de l'année précédente.

Plus de 90 apprentis de 2^e ou 3^e année avaient présenté des entrées et des plats créés par eux mêmes.

Neuf d'entre eux avaient réussi à se hisser en finale en décembre, décrochant ainsi l'occasion de montrer leur savoir-faire lors de la compétition culinaire en direct. L'évaluation a porté notamment sur la mise en place, l'hygiène ou encore la technique de cuisson.

Au bout de deux heures et demie, il fallait servir l'entrée, puis une demi-heure plus tard le plat principal, que les jeunes talents devaient en outre présenter personnellement au deuxième jury, le jury de dégustation.



Angela Künzler, gagnante de «gusto23».



Le plat principal gagnant: œuf au four, lentilles beluga, cylindres de pommes de terre de montagne, duo d'asperges de Belp, petits pois, pruneaux séchés et radis sur sauce moussieuse au raifort.



L'entrée gagnante: Raviolo de cœur de bœuf sur poire rôtie, mousse de sbrinz, croustillants de poire Williams pochée et crème au jus de poire.

«Comme c'est souvent le cas dans une entreprise de restauration par un cuisinier ou une cuisinière», commente Yanick Mumenthaler. Lui-même ancien finaliste de «gusto», il a officié pour la première fois cette année en tant que président du jury lors du championnat suisse organisé par Transgourmet/Prodega sous le patronage de la Société suisse des cuisiniers.

gusto23
Le championnat suisse pour les apprentis cuisiniers by Transgourmet
www.transgourmet.ch/fr/nouveautes/gusto23-impressions

MOTS CROISÉS

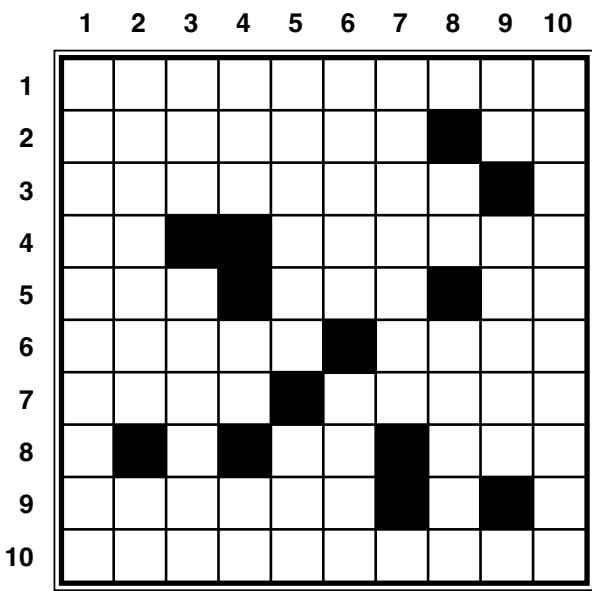
N° 1249

Horizontalement

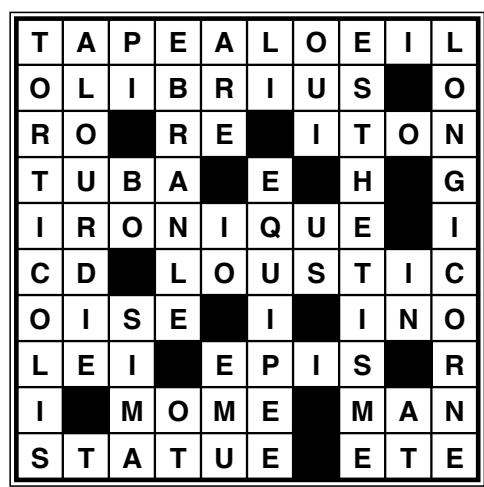
1. A donc changé de patrie. – 2. Incident. Sujet. – 3. Est donc passé du vert au gris. – 4. Canton. Retour de vagues. – 5. Extrait de suc de fruit. Accord. Terminaison verbale. – 6. Disciple d’un prêtre hérétique. Petite reine. – 7. Attache. Disséminer. – 8. Avec lui, on peut mettre Paris en bouteille. Roi de Juda. – 9. Chéri. – 10. Bien exposé.

Verticalement

1. La Suisse est fière de la sienne. – 2. Antérieur à l’expérience. Au fin fond du Béarn. – 3. Partie du tibia. Dernières demeures. – 4. Grande puissance. Localise. Autre canton. – 5. Routine. Relief. – 6. Salut. Noble titre. – 7. Lave blanc. – 8. Fait le docteur. Vernis. – 9. Conjonction. De part et d’autre du centre. – 10. Campagne en général peu paisible.



Solution des mots croisés N° 1248



LE PRINTEMPS DU TOURISME FRIBOURGEOIS

Sous le titre «Éveil du printemps fribourgeois», l’Union fribourgeoise du Tourisme et l’ensemble de ses partenaires, réunis sous la nouvelle identité de marque appelée simplement «Fribourg», lancent une grande campagne de charme pour inciter les visiteurs suisses et étrangers à découvrir le vaste catalogue des activités de plein air, de visites culturelles et de plaisirs culinaires que leur propose le canton. Cette nouvelle marque réunit les prestataires du tourisme, de la gastronomie, de l’économie, de la culture ainsi que du sport. Cette nouvelle identité simplifiée entend renforcer la démarche collective de promotion du canton en centralisant sur un site unique tous les événements qui, cette année, vont ponctuer la saison touristique. Un accent particulier est mis sur la gastronomie et le terroir, Fribourg ayant été désignée Ville du Goût 2023.

G. P.

Informations et agenda des activités à découvrir sur www.fribourg.ch/printemps

IMPRESSUM

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

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

➤ **Rédactrice en chef:**
Myriam Marquant

➤ **Rédaction:** SOFIED SA

➤ **Correspondants:** Manuella Magnin et Georges Pop.

➤ **Abonnement:**
1 an Fr. 70. — (2,5% TVA incluse);

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

➤ **Tirage contrôlé FRP/REMP:**
8000 ex.
(32000 lecteurs chaque semaine)

➤ **Préresse:**
Laurence Bullat | SOFIED SA

➤ **Impression:** Atar Roto Presse SA

➤ **Régie publicitaire:**
SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
tél. 022 329 97 47
fax 022 320 40 25

➤ **Publicité et petite annonce:**
Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

➤ **Éditeur et administration:**
SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier

COURS DE CAFETIER

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

UNE FORMATION: 4 POSSIBILITÉS D’APPRENTISSAGE !

226^e SESSION

Examens entre fin 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 1350 - 750* = CHF 600.-

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

2

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

COURS DU JOUR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du 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

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 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du 29 août au 18 novembre 2023
Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h45 et de 13h à 16h15



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-naehrmitel.ch

CUISINES



GASTROMACHINES SA

Route des Monts de Lavaux 20
1090 La Croix sur Lutry
info@gastromachines.ch

www.gastromachines.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



Saint-Prex VD

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

swiss coffee competence

SCHAERER SA

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

www.schaerer.com



FRANKE COFFEE SYSTEMS

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

coffee.franke.com

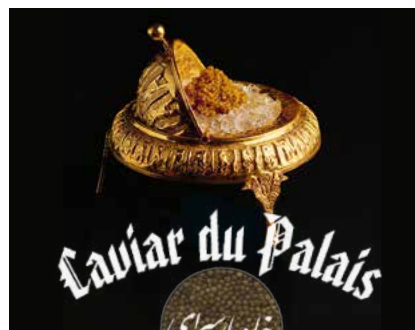


CAFINA AG

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

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

CAVIAR



DÈS 1987

PALAIS ORIENTAL

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

www.palaisoriental.ch

BIÈRE



APPENZELLER BIER

BRAUEREI LOCHER AG

9050 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@vacherinfribourgeoisao.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

AGRIGENÈVE

Une femme présidente

Infirmière de formation, agricultrice à Troinex, députée du Centre depuis 2018, elle a présidé trois associations avant sa récente élection à la tête d'AgriGenève. Rencontre avec une femme engagée qui milite pour le droit à une alimentation saine, de qualité et de proximité pour tous.

PROPOS RECUEILLIS PAR
MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

PATRICIA BIDAUX, UNE FEMME À LA TÊTE D'AGRIGENÈVE, EST-CE UNE RÉVOLUTION?

Patricia Bidaux: Une révolution non, mais une évolution sans doute. Je suis de fait la deuxième femme de Suisse à être élue à la tête d'une faïtière agricole. Cette fonction nécessite des compétences, un bon réseau et un réel engagement. Engagement que j'ai pu démontrer successivement à la présidence de la Coopérative de Soins Infirmiers, à celle d'Union des paysannes et femmes rurales genevoises, à ma-terre (Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève) et encore aujourd'hui à la présidence de la commission technique GRTA.

QUELS SONT LES GRANDS DÉFIS AUXQUELS DOIT FAIRE FACE L'AGRICULTURE GENEVOISE AUJOURD'HUI?

P.B.: Une des problématiques majeures est en lien direct avec le réchauffement climatique. Les pluies se font rares et ne sont plus suffisantes. Une motion portant sur un grand projet de réseau de distribution d'eau non traitée pour l'irrigation des cultures est sur la table du Grand Conseil. L'autre défi, c'est de parvenir à une meilleure reconnaissance de notre métier et de promouvoir la vente de nos produits.

LA VENTE DIRECTE EST EN PERTE DE VITESSE, QUELLES SOLUTIONS?

P.B.: La vente directe a très bien fonctionné durant la pandémie. Les consommateurs ont depuis repris d'autres habitudes, ce que l'on ne peut que regretter. Peut-être qu'il faut prendre la question sous un autre angle. Je suis convaincue que le monde paysan dispose de solides compétences pour développer cette vente. Je pense par exemple à une plateforme informatique avec un service de livraison sur le canton, qui pourrait être en lien avec la marque de garantie GRTA.

CONCERNANT GRTA, DE PLUS EN PLUS DE RESTAURANTS DE COLLECTIVITÉS DEMANDENT À ÊTRE LABELLISÉS. QUID DE LA RESTAURATION COMMERCIALE QUI POURRAIT ÊTRE UN VÉRITABLE PORTE-DRAPEAU DES PRODUITS LABELLISÉS AUPRÈS DES CONSOMMATEURS?

P.B.: Effectivement, c'est une demande récurrente. Beaucoup de restaurateurs s'intéressent à identifier les produits GRTA sur leurs cartes ou leurs menus. Actuellement, ce n'est pas encore possible. Cette question est débattue au sein de la commission technique GRTA avec la volonté, qu'à terme, la restauration commerciale puisse valoriser la



▲ Patricia Bidaux.

Photos: © DR

marque. Cela pose des problèmes de contrôles qui nécessitent de trouver le bon chemin et d'établir des règles ainsi qu'un cahier des charges. Le service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) de Genève, qui passe régulièrement dans les restaurants, peut déjà effectuer certains contrôles, notamment en ce qui concerne la viande, grâce à des analyses génétiques.

EN JUIN PROCHAIN, LE PEUPLE GENEVOIS SE PRONONCERA SUR LE DROIT À L'ALIMENTATION POUR TOUS, UNE LOI ANCRÉE DANS LA

CONSTITUTION À LAQUELLE VOUS ÊTES PARTICULIÈREMENT ATTACHÉE...

P.B.: Effectivement. L'accès à l'alimentation est un droit fondamental qui doit être garanti pour tous. C'est l'objectif de cette modification constitutionnelle qui vise à mettre toute personne à l'abri de la faim. Ce nouveau droit est pensé comme un équivalent à l'art. 38 sur le droit au logement. Je ne peux que m'engager pour cela et pour une alimentation de qualité, composée de produits de l'agriculture genevoise.



www.agrigeneve.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**

«LE B.A - BA D’UN EXTRA»

La formation qui cartonne

La pénurie de main-d’œuvre dans la restauration a donné des idées à GastroVaud. Grâce à son initiative, quelque 250 étudiants se mettent au service des établissements en quête de bras.

MANUELLA MAGNIN

VAUD

Vaudaises et Vaudois, réjouissez-vous ! Un vent de fraîcheur et de jeunesse s’apprête à souffler sur la restauration pour le plus grand bonheur des patrons en quête désespérée de forces vives. Ce ne sont pas moins de 250 étudiants de l’Université de Lausanne (UNIL) qui ont répondu à l’appel de GastroVaud pour suivre une initiation gratuite aux secrets du service. « C’est 10 fois plus que nous escomptions. C’est un immense succès qui rompt avec le fatalisme ambiant et une excellente nouvelle à la veille de la réouverture des terrasses », se réjouit Gilles Meystre, président de GastroVaud.

Ce n’est en effet un secret pour personne. Avec la pandémie, bon nombre de professionnels œuvrant dans la restauration ont déserté le métier, laissant les patrons dans l’embarras lorsque les restrictions sont tombées. Un sondage en ligne auprès des membres de la faïtière vaudoise, réalisé du 7 au 15 mars, a révélé que 56% des restaurateurs du canton jugent le recrutement problématique ou très problématique.

Ils peuvent désormais compter sur un bataillon d’extras formés aux rudiments du métier grâce à un partenariat entre GastroVaud, l’Université de Lausanne, l’Association romande des Hôteliers, Hôtel & Gastro Formation Vaud et la société Artigus (exploitante de plusieurs espaces de restauration à l’UNIL).

Fin mars, une soixantaine de restaurateurs du canton ont déjà exprimé leur intérêt à recruter ces jeunes qui bénéficient d’une attestation de suivi de cours. « Nous allons fournir les noms des établissements aux étudiants afin qu’ils entament eux-mêmes les démarches pour être embauchés », ajoute Gilles Meystre.



SAVOIR-VIVRE, DISTANCE ET DISCRÉTION !

Apprendre avec un brin d’humour : les formules à éviter qui font sourire.

Un habitué, M. Dupont, généralement accompagné de son épouse, arrive au bras d’une autre femme... Ne dites pas « Oh, Madame est malade aujourd’hui ? », ni « Bonjour Mme Dupont ! » à son accompagnante...

Un habitué dont vous connaissez les préférences vient accompagné de personnes inconnues. Son tour arrive de passer commande, qui diffère d’habitude. Ne dites pas devant toute la table : « En petite forme, aujourd’hui ? »... ou « Pas de pousse-café, aujourd’hui ? »...

« Vous êtes végétarien ? Un morceau de viande, c’est pourtant bon ! »

« Le poulet au gingembre, bon choix ! C’est efficace pour ce soir... »

« Vous êtes allergique au gluten ? Moi, je le suis aux gens compliqués... »

« Je vous déconseille le plat du jour, c’est très gras... »

Source : extrait du support de cours.

TOUS LES THÈMES ABORDÉS

En une dizaine d’heures, dont six en présentiel, les futures recrues ont pu faire le tour de tout ce qu’il convient de savoir : des secrets d’un service de qualité, à la gestion des réclamations, en passant par la vente active, les types d’établissements et de services, l’hygiène, le dressage d’une table, le service des mets et des vins avec un focus sur les crus vaudois.

Ils ont pu s’appuyer sur les connaissances encyclopédiques de Benoît Riboulet et de Jérôme Rottmeier. Le premier est formateur auprès d’Hotel & Gastro Formation Vaud après un riche parcours au sein de différents établissements. Le second est chef de service au restaurant d’application La Pinte Vaudoise à Pully et formateur pédagogique des participants ORP au sein du même établissement.

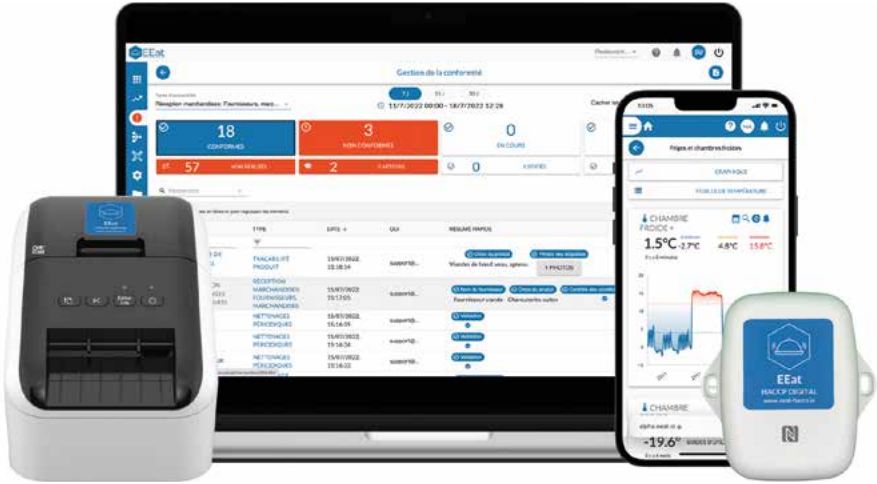
www.gastrovaud.ch

EEat primée par la Région de Nyon

L’entreprise, spécialisée dans la digitalisation des procédures HACCP, décroche le prix de l’innovation pour sa technologie de pointe.

M. M.

VAUD



▲ Une application pour réaliser les autocontrôles.

Photos : © DR

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

mettre d’accélérer notre développement commercial dans la région de Nyon, mais aussi dans toute la Suisse romande. Nous allons également poursuivre nos innovations pour faire gagner du temps aux restaurateurs », commente le jeune patron.

UNE RÉVOLUTION DES CONTRÔLES

EEat révolutionne la gestion des normes d’hygiène alimentaire avec son application et ses capteurs connectés. EEat, c’est la fin du papier. Les professionnels de l’agroalimentaire

réalisent toutes les obligations légales directement depuis leur tablette ou téléphone. Cela représente plus de 300 saisies par semaine pour un restaurant de taille moyenne. Mais c’est surtout un suivi de la chaîne du froid en continu qui permet de détecter les pannes de frigors et des congélateurs qui fait de la solution EEat une vraie innovation.

Une panne induit très souvent une perte de marchandise se chiffrant à plusieurs milliers de francs (et ce même sans compter les heures de travail effectuées en amont) ce qui rend une telle solution très attrayante.

Il ne faut pas oublier l’impact écologique de telles pertes et particulièrement quand on prend en compte les ressources nécessaires pour reproduire les productions perdues.

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.

DISCIPLES D'ESCOFFIER

Laurent Terlinchamp, apôtre de la belle cuisine

Le président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) rejoint la célèbre association gastronomique.

M. M.

SUISSE

La cérémonie d'intronisation s'est déroulée le dimanche 26 mars à Berne. C'est parrainé par Stéphane Jan, responsable de la formation à la SCRHG et le président sortant Pierre Alain Favre que Laurent Terlinchamp a rejoint la confrérie qui répond entièrement à ses valeurs. À savoir le souhait de transmettre le goût des métiers de l'hôtellerie-restauration à la jeune génération, et la volonté de défendre les intérêts des professions de l'hôtellerie, du service et de la cuisine.

Le patron de la faïtière genevoise était entouré pour l'occasion de nombreux disciples suisses, parmi lesquels Tania Langhabel, Directrice adjointe de l'École hôtelière de Genève, et Jean-Marc Bessire, président des Goutatoo.

Le 59^e Chapitre de printemps et l'Assemblée générale de la délégation suisse des Disciples Escoffier ont été placés sous le signe du changement. Un nouveau président a été élu à l'unanimité, en la personne de Thierry Fischer, Chef d'origine alsacienne œuvrant à Bâle. Il succède à



▲ Intronisation de Laurent Terlinchamp par Thierry Fischer.

▲► Stéphane Jan, Pierre Alain Favre, Laurent Terlinchamp, Jean-Marc Bessire et Thierry Fischer.

Photos: © Le Cafetier



UN VISIONNAIRE

Né en 1846, Auguste Escoffier a révolutionné la cuisine française et a marqué au fer rouge des générations de cuisinières et cuisiniers.

Issu d'un milieu modeste, il a débuté sa carrière à l'âge de 13 ans derrière les fourneaux du restaurant d'un de ses oncles à Nice. Au fil de ses 62 ans de labeur, on le retrouve dans les plus grands palaces de Paris, de Monte-Carlo, de Suisse, de Rome, de Londres, notamment aux côtés du Valaisan César Ritz.

Mais au-delà de sa présence au sein de ces prestigieux établissements, c'est surtout les changements révolutionnaires qu'il a amenés dans la cuisine que retient l'histoire. Qu'il s'agisse de l'art de préparer et cuire les aliments, de la science des sauces, sans oublier le concept de brigade de cuisine, qui a permis de rationaliser la répartition des tâches en veillant à l'image de marque du cuisinier, qui se devait d'être propre, méticuleux, non-buveur, non-fumeur, et sans excès de voix.

Pierre-Alain Favre qui devient président des Disciples Europe.

Quelque 300 membres honorent en Suisse la mémoire du célèbre Auguste Escoffier. Parmi eux, une majorité de cuisinières et cuisiniers, mais aussi des maîtres d'hôtel, des gastronomes et des producteurs. Ces aficionados du grand maître perpétuent ses valeurs. Ils s'efforcent de partager et transmettre leurs connaissances.

Le mouvement international compte environ 25 000 adhérents à travers le monde.

NOUVEAU

À consommer avec modération.

PRÉPAREZ VOS TERRASSES POUR L'ÉTÉ !

Offre réservée aux restaurateurs.

Pour tout achat de **CHF 1'000.- de vins genevois**, vous recevrez **10 refroidisseurs de la marque Pulltex**.

Pratique, solide et élégant, le prix public de ce refroidisseur de qualité, idéal pour les vins et les mousseux, est de CHF 15.- soit un cadeau d'une valeur de CHF 150.-.

Vous aurez aussi la possibilité d'obtenir pour tout achat de CHF 1'000.- de vins du canton **18 verres exclusifs ornés de nos armoiries** en relief sur le pied.

Le prix public est à CHF 8.- pièce, soit un cadeau d'une valeur de CHF 144.- Son calice de 26cl 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.

COMMENT LES OBTENIR ?

1. Acheter pour un montant minimal de CHF 1'000.- dans une ou plusieurs caves du canton (les différentes factures sont donc cumulables)
2. Transmettre, la ou les factures (datées à partir du 1^{er} mars jusqu'au 15 mai 2023) à estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch ou par courrier (Opage, Estelle Guarino, route de Soral 93 – 1233 Bernex) au fur et à mesure mais au plus tard le 31 mai 2023, 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 de Lully dès le 15 mai et ce, jusqu'au 22 juin 2023.



Opération valable du 1^{er} mars au 15 mai 2023, jusqu'à épuisement du stock.

Liste complète des caves sur : www.geneveterroir.ch

 **SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE**

Suisse. Naturellement.