

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

**RECADEC - CPA** [www.recatec-cpa.ch](http://www.recatec-cpa.ch)  
0848 0848 01  
30 ans 1988-2018  
Distributeur pour la Suisse romande

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 8 • 28 avril 2023

**Jilly**  
illycafe.ch  
NOUVEAU  
Illy BIO Milano

**point vert**  
Garden-Production  
CONTREY | LIVRIER | MOUDON | YVORNE  
Séparations pour vos terrasses  
Variétés de plantes à choix:  
photinia, bambous, lierres, etc.  
Longueur 100 cm x hauteur 150cm  
[www.pointvert.ch](http://www.pointvert.ch)  
Des Fr. **120.-**

**GENÈVE**  
> Page 9  
Terrasses en fleurs,  
vous avez dit?

**+**  
**ROTOR**  
Lips  
Machines de qualité suisse.  
Trouvez votre appareil approprié.  
[www.rotorlips.ch](http://www.rotorlips.ch)

**VU pour VOUS**

## Clap de fin pour Tupperware

Tupperware doit son existence au génie inventif du chimiste américain Earl S. Tupper. Il utilisa une matière qui, dans sa diversité, dans ses propriétés physiques et chimiques, remplaça presque tous les matériaux utilisés dans les ménages et la vie courante: le polyéthylène. Depuis 1951, les contenants présents aujourd'hui dans 70 pays, se sont vendus comme des petits pains au travers, notamment de soirées dédiées.

La marque emblématique de nos cuisines pourrait bien disparaître à moins d'un sauvetage in extremis. Elle fait face en effet à 700 millions de dollars de dettes et se retrouve à court de liquidités.

La faute à la concurrence, au fait que le plastique a mauvaise presse aujourd'hui pour des motifs environnementaux, et aux changements d'habitudes de certains consommateurs qui privilégient le vrac ou les boîtes en verre.

M. M.

## L'excellence des vins suisses saluée à Lugano



Producteurs et experts du vin se sont réunis à la Tenuta Castello di Morcote pour leur rencontre annuelle.

*Si les Helvètes boivent moins, ils affichent de plus en plus leur préférence pour les crus indigènes. Reportage au Tessin où une soixantaine de producteurs de tout le pays avaient rendez-vous avec leur public.*

MANUELLA MAGNIN

### TESSIN

Vendredi 21 avril, il y avait foule au LAC (Lugano Arte Cultura). Amateurs, sommeliers, restaurateurs avaient rendez-vous avec la crème des producteurs venus de toute la Suisse, membres de la Mémoire, composée de vigneronnes et vigneronnes exceptionnels des six régions viticoles du pays.

Actuellement, la Mémoire regroupe une soixantaine de productrices et producteurs de vin de toutes les six régions viticoles. Ils sont 15 en Valais, 9 dans le canton de Vaud, 3 à Genève, 6 dans la région des Trois-Lacs, 15 en Suisse alémanique et 10 au Tessin avec les deux nouveaux membres qui viennent d'intégrer l'association: le domaine Tenuta San Giorgio à Cassina d'Agno (<https://www.tenutasangiorgio.ch/fr>) et la Fattoria Moncucchetto (<https://moncucchetto.ch>), nichée au cœur d'un joyau architectural réalisé par le grand architecte tessinois Mario Botta. Le premier surplombe le golfe d'Agno; le second est situé sur une colline non loin de la ville de Lugano. Tous deux font partie des 150 meilleurs vigneronnes de Suisse, sélectionnés par le guide GaultMillau.

Suivant le principe de la Mémoire, qui vise à prouver que les crus helvétiques ont un excellent potentiel de garde, les 2 crus de ces nouveaux venus rejoignent d'autres flacons composant un trésor riche de plusieurs milliers de bouteilles, et alimenté chaque année avec le



La Tenuta San Giorgio et la Fattoria Moncucchetto font leur entrée à la Mémoire. Photos: © Hans-Peter Siffert

dernier millésime. Pour la Tenuta San Giorgio, c'est l'ARCOTONDO, un assemblage rouge, dominé par le Merlot et élevé en barriques, qui a été retenu. La Fattoria Moncucchetto est représentée par son élégant effervescent, le Refolo Spumante Brut, qui allie 85% Chardonnay et 15% de Pinot Noir.

### PRÉFÉRENCE INDIGÈNE

Si la Mémoire ne représente de loin pas tous les meilleurs crus du pays, elle a largement contribué depuis près de 20 ans à la notoriété des vins suisses auprès des œnophiles. Une notoriété qui semble se traduire dans l'évolution de la consommation des Helvètes. Selon le rapport de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), consacré à l'année viticole 2022, la consommation de vin pour l'année écoulée a été de 237 millions de litres, soit 17,9 millions de moins que l'année précédente. Si tous les types de vins accusent une baisse de consommation, on constate une préférence pour les vins suisses. La part de marché de ces derniers pour l'année 2022 s'élève à 37%, soit 1,6% de plus que l'année précédente. La consommation de vins étrangers a, elle, diminué plus fortement.

De quoi inciter à poursuivre les efforts de promotion des crus helvétiques face à la concurrence étrangère qui bénéficie de moyens marketing colossaux sur notre marché intérieur.

kg **140**

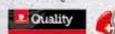
Courgettes  
Espagne  
5 kg net



Toutes les offres TVA exclue

kg **49<sup>99</sup>**

Filet mignon de veau  
env. 700 g



1l **5<sup>95</sup>**

Emmi  
Crème entière  
35% de matière grasse  
UHT  
12 x 1 l



1.5-6.5.2023

Vous trouverez d'autres offres sous:  
[prodega.ch](http://prodega.ch)





## 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**.

## Credit Suisse: tragique perte de confiance

*La débâcle de la deuxième banque de Suisse, qui restait financièrement viable, représente un échec humain des conseils d'administration et des directions qui se sont succédé et qui ont laissé les scandales s'accumuler, la réputation se détériorer et la confiance s'éroder.*

#### Un sauvetage dans l'urgence

Après les crises à répétition qui se sont succédé durant ces dernières années, puis les difficultés qui se sont précisées au cours des derniers mois et accélérées au cours de la semaine écoulée, on a donc appris ce dimanche 19 mars le rachat complet de Credit Suisse par UBS, pour un prix de 3 milliards de francs sous la forme d'échanges d'actions. Cette opération se réalise avec l'approbation et le soutien de la Confédération, qui accorde à UBS une garantie contre les pertes de 9 milliards de francs, activable dans le cas où la banque aurait déjà épongé elle-même d'éventuelles pertes à hauteur de 5 milliards. La Banque nationale suisse, quant à elle, débloque au besoin des liquidités pour 100 milliards de francs. Le droit d'urgence a été invoqué par le Conseil fédéral, ce qui permet de passer outre les règles ordinaires du droit de la concurrence et de ne pas attendre non plus une décision du Parlement, la délégation des finances des deux Chambres ayant validé cette décision. De même, l'accord des actionnaires n'a pas été sollicité.

Cette annonce suscite de nombreux commentaires et fait couler beaucoup d'encre. On notera cependant que plusieurs éléments d'appréciation utiles, notamment ceux qui ne vont pas dans le sens d'un catastrophisme absolu, figurent peu dans les comptes-rendus médiatiques. Il vaut par exemple la peine de souligner que Credit Suisse, contrairement à UBS il y a quinze ans, n'était pas gangrenée par des actifs toxiques, qu'elle était apparemment solvable et remplissait les exigences légales en matière de fonds propres. Il convient par ailleurs de relativiser le gigantisme supposé de la nouvelle UBS: celle-ci occupait jusqu'ici le 32<sup>e</sup> rang mondial en termes de total de bilan; en fusionnant avec Credit Suisse (43<sup>e</sup> rang), elle se hisse aux environs de la 11<sup>e</sup> place mondiale, ce qui la fait entrer dans la «cour des grands» sans lui conférer pour autant une situation exceptionnellement exposée. Son risque systémique pour le marché suisse ne doit pas être sous-estimé, mais il est en partie compensé par l'existence d'un solide réseau de banques cantonales et régionales, ainsi que par l'émergence progressive de «pure players» digitaux.

L'avenir dira aussi si les pouvoirs publics perdront de l'argent dans cette opération ou si, comme cela s'est vu dans le passé, la Confédération retirera à terme un bénéfice financier de ce sauvetage.

#### Les actionnaires ont presque tout perdu

Il n'en reste pas moins que cet événement entraîne des conséquences tragiques à de multiples égards. Pour la réputation de la place fi-

nancière suisse, qui n'en est pas à son premier gâchis. Pour les milliers d'emplois potentiellement menacés, autant dans la banque reprenante que dans la banque reprise – même si la réduction des effectifs s'étalera probablement dans le temps et n'aura finalement que peu d'effet sur le niveau de l'emploi en Suisse. Conséquence pénible aussi pour les actionnaires, qui perdent presque tout sans avoir pu s'exprimer – et qui auraient perdu encore davantage s'ils avaient pu voter et refuser ce rachat.

De ce point de vue, on ne peut au moins pas prétendre que la débâcle de Credit Suisse exprime une faillite du système capitaliste. Celui-ci a au contraire fonctionné selon ses règles, en obligeant les actionnaires à assumer le risque inhérent à tout investissement. Il faut y songer lorsque certains politiciens réclament le sauvetage de tels établissements par des mesures de nationalisation: ce seraient alors les contribuables qui joueraient le rôle d'actionnaires, bien malgré eux.

**«Les conseils d'administration et les directions qui se sont succédé n'ont pas su veiller à ce que leurs prestations soient à la hauteur de leur rémunération.»**

#### Le rôle essentiel de la confiance

Le plus affligeant est de devoir procéder à un tel sauvetage pour une banque financièrement viable, mais qui s'effondre en raison de la perte de confiance de ses clients et de ses investisseurs. On ne dira jamais assez à quel point la confiance est indispensable dans toutes les relations commerciales, et plus encore avec un établissement financier. Mais la confiance va de pair avec la bonne réputation, et en l'occurrence Credit Suisse a accumulé en quelques années toute une série de scandales qui ont entamé sa réputation. On a donc affaire ici à un échec humain, celui des conseils d'administration et des directions qui se sont succédé et qui n'ont pas su veiller à ce que leurs prestations soient à la hauteur de leur rémunération.

Le principal défi qui se pose maintenant au monde bancaire helvétique est de restaurer la confiance, non seulement auprès des marchés financiers, mais aussi auprès du public et de la clientèle. Cela suppose de renouer avec l'économie réelle, celle des nombreux patrons qui font honneur à leur fonction, qui veillent à la gestion rigoureuse de leur entreprise sans rêver de marges exagérées, et qui maintiennent une relation humaine avec leurs clients.

**Pierre-Gabriel Bieri**

Derrière  
un bon  
restaurateur  
se cachent  
toujours  
de bons  
produits.



Plus de  
**2000**  
actions  
chaque semaine

23%  
**3.12**  
kg

Tomates en grappe  
de Suisse, 6 kg

44%  
**20.98**  
kg

Filet de thon frais  
de l'Océan Indien est



27%  
**14.93**  
kg

Filets de poulet  
de Suisse, env. 2.5 kg

## VIGNOBLES D'YVORNE

## Une journée pour découvrir la biodiversité

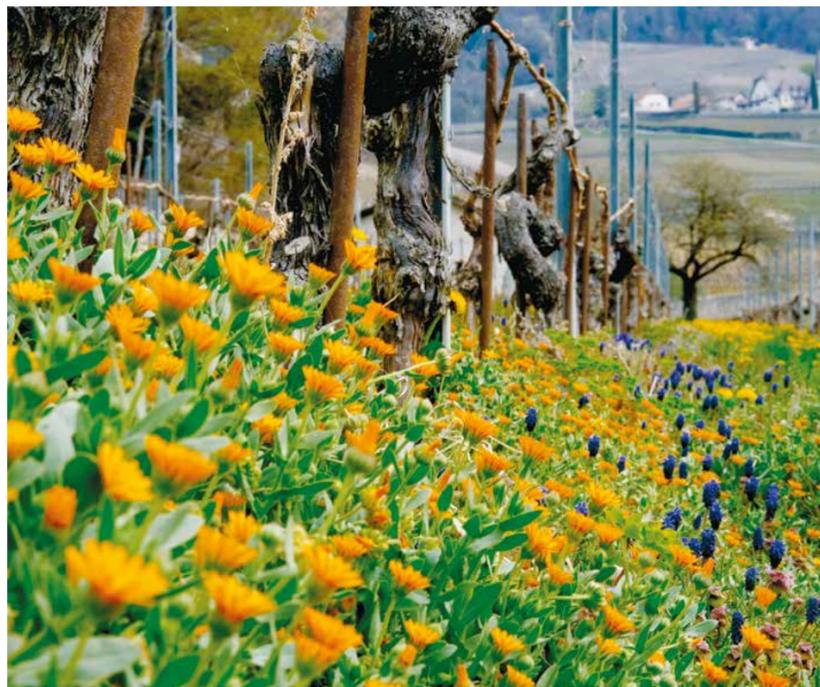
*Yvorne est la première appellation de Suisse entièrement impliquée dans un modèle de développement durable, respectueux de la faune et de la flore. Elle invite le public à le visiter le 6 mai.*

VAUD

L'association Yvorne Grandeur Nature, sans but lucratif et politiquement neutre, a été créée fin 2019 dans le but de faire d'Yvorne, dans un délai de 5 à 6 ans, la première appellation de Suisse entièrement impliquée dans un modèle de développement durable, respectueux de la faune et de la flore et compétitif sur un marché dominé par les attentes croissantes des consommateurs dans ce domaine.

Constituée au départ de vigneron·nes, de responsables et de propriétaires de domaines viticoles, elle s'est attaché la collaboration d'experts et d'un certain nombre de personnalités passionnées par la vigne et le vin et soucieuses de modes de production en harmonie avec l'environnement.

Le projet Yvorne Grandeur Nature tourne désormais à plein régime. L'immense majorité des producteurs de vins de l'appellation ont signé un cahier des charges de développement durable, qui va vers une viticulture respectueuse de l'environnement, avec des méthodes de culture qui multiplient la biodiversité des plantes et des



▲ Printemps à la vigne.

Photos: © Matteo Mota - Changins

[www.yvorne-grandeur-nature.ch](http://www.yvorne-grandeur-nature.ch)

animaux. Les producteurs invitent le public à venir le découvrir le samedi 6 mai, de 10h à 16h.

## UN PARCOURS DÉCOUVERTE

Avec la collaboration de la Haute École de viticulture et d'œnologie et de l'Agroscope de Changins, partenaire du projet, Yvorne Grandeur Nature accueille le public intéressé au Caveau d'Yvorne le samedi 6 mai, dès 10 heures, avant un transfert en bus vers le premier poste d'un parcours enrichissant, interactif et ludique.

La balade d'une à deux heures permet de découvrir quatre étapes-ateliers où sont expliqués:

- **La forêt:** son rôle et sa gestion, en particulier dans les lisières avec le vignoble
- **La faune et la flore:** le but et l'utilité des réseaux, les biotopes et la protection des espèces-cibles
- **La vie invisible:** les champignons et autres êtres vivants dans les souches et le végétal, les cépages résistants, de la sélection à la mise en culture, les produits de biocontrôle et de bioprotection
- **La gestion des sols:** enherbement, utilisation des machines (avec démonstration), présentation de la vie souterraine (profil cultural)

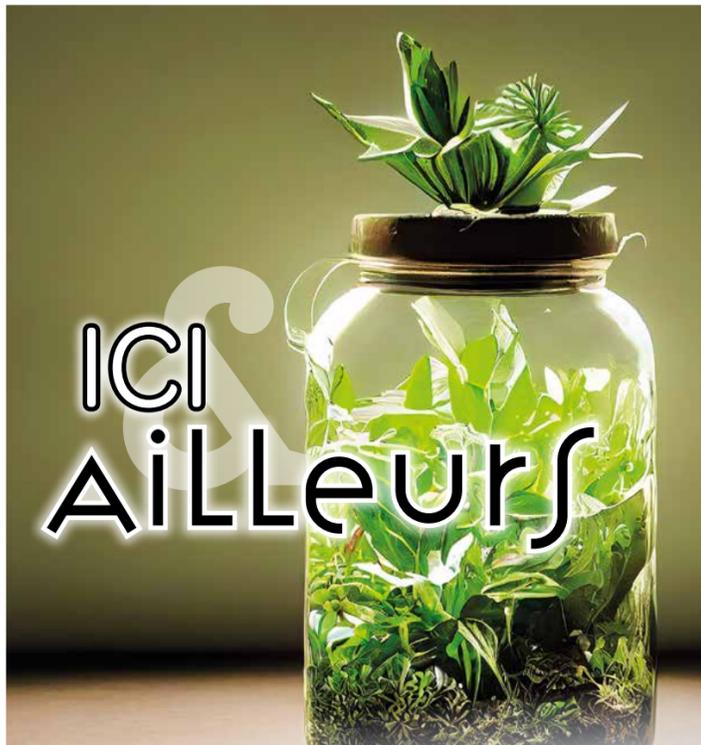
La balade s'effectue entièrement en dehors des axes de transit, sur des chemins praticables avec une poussette. Un bus-navette conduit les visiteurs du Caveau au premier poste et les ramène du dernier poste au Caveau. Le Caveau, lui, offre des possibilités de dégustation et une petite restauration.

I GELATI  
LE PLAISIR SOUS SA PLUS BELLE FORME

LA GLACE SUISSE  
à la perfection

SWISS GASTRO SOLUTIONS

swissgastrosolutions.ch



### LES BOUTEFAS AOP ET LA VIANDE «LE PORC D'ICI» SONT SUR LE MARCHÉ!



L'Interprofession de la Charcuterie AOP (ICAOP) a le plaisir d'annoncer que 8 producteurs de Boutefas ont reçu leur certificat AOP.

En février 2023, les premières certifications des différents acteurs de la filière tels que moulins d'aliments, producteurs de porcs, abattoirs et bouchers ont pu être effectuées. Finalement, le 23 mars dernier s'est déroulée la première dégustation de Boutefas ainsi que les analyses chimiques de ceux-ci afin de pouvoir attester que ceux-ci correspondent aux critères de qualité qui ont été définis.

Le Porc d'ici est une nouvelle marque défendue par une filière indépendante, responsable, qui s'engage en faveur des circuits courts, du bien-être animal, d'une production respectueuse de la nature et d'un artisanat fier de ses traditions.

Dans le même temps, la viande « Le Porc d'ici », a également été mise sur le marché. Les premiers Jambon de la Borne AOP arriveront quant à eux en juillet 2023.

Retrouvez les 8 premières boucheries certifiées:  
[www.boutefasaop.ch](http://www.boutefasaop.ch)  
[www.jambondelaborneaop.ch](http://www.jambondelaborneaop.ch)



### LE 28 AVRIL 2023 JOURNÉE DE LA BIÈRE SUISSE

Cette journée vise à honorer l'artisanat de la tradition brassicole suisse ainsi qu'à rendre hommage à la bière suisse dans toute sa diversité. Cette journée marque également le lancement de la saison de la bière. Les brasseries suisses proposeront de nombreuses activités intéressantes ce jour-là.

Trouver l'adresse la plus proche de chez vous:  
<https://tagdesbieres.ch/fr/>



Nourrir les chèvres, traire les vaches, rentrer le foin, brosser les chevaux, faire du pain ou cueillir des fraises: ce ne sont là que quelques exemples des activités que proposent les fermes d'accueil d'Agriviva. PHOTOS: © Agriviva

## Le monde paysan invite les jeunes à découvrir la réalité du travail à la ferme

Chaque année, grâce à la fondation Agriviva, des centaines de jeunes, garçons et filles, venus des villes notamment, s'initient au travail à la ferme. Ils découvrent ainsi les sources réelles de notre alimentation et de notre terroir, en mettant la main à la pâte, par exemple pendant leurs vacances. Alors que la terre sort de son sommeil hivernal, avec le retour des beaux jours, les inscriptions sont désormais ouvertes sur le site de la fondation, aussi bien pour les jeunes qui veulent vivre cette expérience, que pour les familles paysannes qui se disposent à les accueillir.



Selon Ueli Bracher, secrétaire général d'Agriviva, chaque année, mille à mille trois cents jeunes vivent l'expérience du travail à la ferme.

monde paysan. S'ils doivent bien donner un coup de main, les jeunes ne remplacent pas la main-d'œuvre. Outre le logis et le couvert, ils ont droit à de l'argent de poche. Le séjour dure au minimum une semaine en basse saison, et au minimum deux semaines en été, pendant la période des récoltes.

GEORGES POP

### SUISSE

Nourrir les chèvres, traire les vaches, rentrer le foin, brosser les chevaux, faire du pain ou cueillir des fraises: ce ne sont là que quelques exemples des activités que proposent les fermes d'accueil. Disposer de connaissances préalables en agriculture n'est pas nécessaire. Il suffit juste d'être curieux, motivé et prêt à dépenser de l'huile de coude. «Nos séjours, ainsi que nos stages à la ferme s'adressent à tous les jeunes de 14 à 25 ans qui veulent s'initier aux travaux de la terre. Il faut cependant avoir 16 ans révolus et être prêt à s'immerger dans une culture différente, pour choisir une exploitation dans une autre région linguistique que la sienne», explique Ueli Bracher, secrétaire général d'Agriviva.

#### DES FAMILLES D'ACCUEIL ATTENTIVES ET BIENVEILLANTES

La fondation sélectionne soigneusement les familles d'accueil dans le but de donner aux jeunes une image positive de l'agriculture, tout en les sensibilisant, en tant que futurs consommateurs et consommatrices, aux problèmes et aux besoins du

«Chaque année, ce sont en moyenne mille à mille trois cents jeunes, au nombre desquels de nombreux Romands, qui vivent cette expérience, soit pendant leurs vacances, soit dans le cadre de leurs activités scolaires. Près d'un millier de fermes sont inscrites à notre programme dont un quart sont des exploitations bios», indique Ueli Bracher. Il ajoute: «Cela peut sembler paradoxal, mais pendant la pandémie, nous avons constaté une augmentation sensible des demandes, en raison des restrictions aux voyages. Ça s'est un peu calmé l'année dernière». Précisions qu'avec l'activation du statut de protection «S», les jeunes provenant d'Ukraine peuvent aussi s'inscrire à un séjour à la ferme.

#### UNE EXPÉRIENCE DE 75 ANS

Active depuis 75 ans, la fondation Agriviva, basée à Winterthur (ZH), dispose d'antennes dans toute la Suisse. Son but est d'établir des ponts entre la ville et la campagne, entre les consommateurs et les producteurs, et entre les différentes cultures et traditions du pays. Association à but non lucratif, elle est soutenue par la Confédération, les cantons, plusieurs organisations agricoles, ainsi que par des mécènes et des donateurs privés.

[www.agriviva.ch](http://www.agriviva.ch)

# TRANS GATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : [info@transgate.ch](mailto: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](http://www.transgate.ch)

## SADÉ

## Le chocolat autrement

Elle fabrique ses délices à la main et organise des brunchs cacao-tés qui font fureur. Rencontre avec Suzan Inan, une créatrice gourmande pas comme les autres.

MANUELLA MAGNIN

## GENÈVE

Suzan aurait pu être prof de géographie. Ses études universitaires l'ont conduite sur les chemins de la gourmandise, par intérêt pour les produits coloniaux. Dans sa cuisine-laboratoire de Chêne-Bourg, elle consacre aujourd'hui sa vie au chocolat qu'elle concocte de façon ancestrale, sans conchage, d'après des méthodes de fabrication développées par les Aztèques, et rapportées en Europe par les Espagnols au 16<sup>e</sup> siècle.

Des fèves Criollo, issues d'une petite plantation familiale en Colombie, à la plaque, ou au bonbon, Suzan travaille à la main. Tout commence par la torréfaction dans un grand faitout, suivie de l'épluchage des fèves qui sont ensuite broyées à deux reprises à froid, phase durant laquelle elle ajoute du sucre, mais pas de beurre de cacao. «Travailler à froid permet de conserver au mieux les molécules aromatiques du cacao», explique Suzan. Il suffit de goûter ses différentes créations pour s'en convaincre. Si la texture est bien plus granuleuse



▲ Des créations tout en originalité.

▲► Le menu évolue au fil des saisons.

Photos: © DR

[www.sadechoc.com/nos-produits/](http://www.sadechoc.com/nos-produits/)

que celle des chocolats élaborés par conchage, les saveurs sont exquises. Suzan propose un riche assortiment de ses créations directement sur son site internet.

On craque pour ses tablettes subtilement aromatisées, à l'instar de cette harmonie gourmande entre chocolat brut à la crème de patates douces et sésames caramélisés. Ses écorces de cacao au gingembre, au fenouil confit et à l'anis, ou encore au pralin de tournesol relevé de fleur d'oranger, sont à tomber.

## DES BRUNCHS ORIGINAUX

Suzan s'est également fait un nom en concoctant 4 fois l'an des brunchs d'exception dédiés au cacao. L'aventure a débuté voici 3 ans durant la Semaine du Goût au Café du Grütli à Genève. «Pour mon premier brunch, je n'ai pris que 12 convives. Les places se sont arrachées, ce qui m'a encouragé à poursuivre. Aujourd'hui, nous accueillons plus de 20 personnes à chaque fois.»

Sadé signifie simple et brut. À l'image des menus de la cheffe autodidacte qui magnifient la fève. Celle-ci peut être dégustée sublimée en bouillon, en saumure, en ganache à l'ail noir, en comprimé, associé à la patate, en sorbet avec du panais, en chutney, et bien plus selon l'inspiration du moment et la saison.

## BRUNCH D'EXCEPTION

Printemps cacao-végétal & Thés précieux

par Sadé Chocolats et Tea Repertoire

## SALÉ

LAITUE MACCHIATO & COMPRIMÉ PATATE-CACAO

Crème de laitue/ mousseline haricots de Lima/ bouchée de pommes de terre à déguster avec un thé sencha blanc du Japon "Golden Treasure Shiracha"

NID DE POIREAUX, FOIN CHANTILLY & JAUNE D'AIL NOIR

Fondue de poireaux/ crème céleri-foin/ ganache à l'ail noir/ à déguster avec un thé vert de Corée "Wild Arbor Joongjak"

DOLMA DE POMMES, BEURRE DE COURGE & GREMOLATA DE ROQUETTE

Pommes farcies pilaf aux trois lentilles/ pommes suries/ crème aux graines de courge/ roquette aux noix et gruë à déguster avec un thé noir d'Inde "Lakysiew Mazepa"

SOLO DE CAROTTES & MAFÉ AU CACAO

Variations de carottes/ sablé au cacao/ sauce aux légumes à l'africaine à déguster avec un thé noir de Taïwan "Sun Moon Lake Red Jade"

AFFINAGES VÉGÉTAUX & PAINS SAUVAGES

Camembert d'épinards/ potted cheese olives tahini/ charcuteries du potager (chou-fleur, betterave et patate douce)/ confiture oignons à la rose/ miel de pommes à déguster avec un thé semi-oxydé de Corée "Balhyocha"

## SUCRÉ

NAVET TOTAL, HIBISCUS & MOUSSE DE BEURRE

Raviole de navet à l'hibiscus/ gelée navet-vanille à la japonaise/ beurre de cacao fouetté/ sirop fruits rouges-betterave à déguster avec un thé noir du Japon "Merry Christmas Mr. Lawrence"

POIRES BEAU-TIBÈRE

Pâte de fruits poire-panais/ vinaigrette poires passion/ sorbet panais-chocolat/ caramel fumé à déguster avec un thé post-fermenté de Chine "Pu-erh Cru sauvage"

Chaque plat est précédé de la lecture d'un texte rédigé de la main de Suzan, histoire de prolonger la gourmandise par la narration.

Pour accompagner ces mets surprenants et pleins d'originalité, le thé est principalement de mise. Les accords sont créés de concert avec Sujin, sommelière de thé certifiée de Tea Repertoire à Carouge.

Sopraceneri  
20-21  
MAGGIO  
27-28  
Sottoceneri  
cantineaperte.ch



Bere con moderazione | Illustrazione: Studio Emmanuel Urban



SWISS WINE | SENZA DUBBI  
TICINO

**ticinowine**  
promozione vitivinicola ticinese

Svizzera. Naturalmente.

## APPEL CANDIDATURE


**Appel à candidatures pour l'exploitation de la Cafétéria de l'Hôtel des Finances (bâtiment Hofin I)**

1. **Entité organisatrice**  
Etat de Genève représenté par  
Centrale commune d'achats – Rue du Stand 15 –  
Case postale 3937 – 1211 Genève 3.
2. **Prestations recherchées**  
Exploitation et gestion de l'espace cafétéria de l'Hôtel des Finances (bâtiment Hofin I), réalisées au travers d'une offre de plats cuisinés chaud (cuisine de régénération) et de la mise à disposition de distributeurs standards et d'armoires frigorifiques intelligentes, selon un contrat de bail à ferme de 3 ans, renouvelable d'année en année pour une durée indéterminée.
3. **Début des prestations**  
Septembre 2023, dès la finalisation des travaux en cours.
4. **Délai pour le dépôt des candidatures**  
Les candidatures doivent être en possession de l'entité organisatrice le mercredi 15 juin 2023.
5. **Adresse de dépôt des candidatures**  
Les candidatures, portant les mentions "Confidentiel" et "Appel à candidatures espace cafétéria Hôtel des Finances (bâtiment Hofin I)", devront parvenir sous pli fermé à l'adresse indiquée dans le dossier d'appel à candidatures.
6. **Adresse pour l'obtention du dossier et des renseignements complémentaires**  
Toute demande doit se faire exclusivement par e-mail à l'adresse [secteur1.transversal@etat.ge.ch](mailto:secteur1.transversal@etat.ge.ch).
7. **Éléments à inclure dans les candidatures**  
Se référer au dossier d'appel à candidatures.
8. **Critères et preuves d'aptitude**  
Se référer au dossier d'appel à candidatures.
9. **Critères de choix**  
Se référer au dossier d'appel à candidatures.

## PETITE ANNONCE

**Mil-tek** - Pressez vos emballages et économisez !  
Faible encombrement !  
Essai gratuit !

Modèle 102 pour les carton/plastique et PET

Modèle X-Press 100S  
Pour incinérables et sacs taxés 110 lt.

Mil-tek SA – Vergnolet 8E – 1070 Puidoux  
Tél: 021 729 80 88 E-mail [info@miltek.ch](mailto:info@miltek.ch) – [www.miltek.ch](http://www.miltek.ch)

Click

facebook  
Journal Le Cafetier

SITE INTERNET  
[www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

PUBLIREPORTAGE

**FOCUSWATER ACCUEILLE LE PRINTEMPS AVEC SA PREMIÈRE CAMPAGNE TV**


Ce printemps, la toute dernière success-story sur le marché suisse des boissons – l'eau vitaminée Focuswater – lance une campagne de grande envergure pour la première fois dans son histoire. Créée en 2012 et propriété de l'entreprise de tradition Rivella depuis 2019, la marque aspire ainsi à développer sa notoriété et à consolider sa position de leader des eaux vitaminées suisses. Le message «goodbye calories, hello vitamins» se fonde sur un slogan de campagne existant, visant à véhiculer les avantages clés de la boisson.



## La petite histoire des aliments

Très souvent servie en restauration rapide, la salade César est une salade composée à base de laitue, d'œuf dur, de croûtons et de parmesan. La sauce du même nom qui l'assaisonne est quant à elle préparée, traditionnellement, avec de l'huile d'olive, du vinaigre, de la pâte d'anchois, de l'ail, du jaune d'œuf, de la moutarde et de la sauce Worcestershire, un condiment aigre-doux, légèrement piquant, d'origine anglaise. Contrairement à certaines idées reçues, le nom de cette salade n'est pas une allusion à la grandeur de Jules César, le conquérant romain de la Gaule. Elle porte simplement le prénom de son inventeur supposé, un chef italien émigré aux États-Unis au début du XX<sup>e</sup> siècle.

**Un chef italien né sur les rives du lac Majeur**

Cesare Cardini, que ses clients américains avaient fini par appeler affectueusement «Caesar» naquit en 1896 à Baveno au bord du lac Majeur, non loin de la frontière suisse. Il émigra aux États-Unis vers 1918 et s'installa comme restaurateur dans la ville de San Diego, en Californie. Pour contourner les contraintes de la prohibition qui, entre 1920 et 1933, avait banni la consommation d'alcool dans son pays d'accueil, il ouvrit un

restaurant, le Caesar's, à Tijuana, au Mexique, à un jet de pierre de la frontière des États-Unis, pour y recevoir des clients américains désireux de boire un coup. C'est là qu'il aurait composé sa célèbre salade.

**Une recette improvisée, faute d'ingrédients**

Selon sa fille Rosa Cardini, née en 1928, le 4 juillet 1924, jour de la fête nationale américaine, son papa, en raison d'une forte affluence, se serait trouvé à court d'ingrédients. Il aurait alors improvisé sa célèbre salade avec tout ce qu'il avait sous la main, s'inspirant d'une recette de sa maman, lorsqu'il était enfant. Le succès aurait été immédiat et la recette de sa salade se serait répandue comme une traînée de poudre dans tous les États-Unis, puis au-delà. Ce récit «romancé» est cependant mis en doute par certains auteurs, d'autant que d'autres chefs italiens revendiquent l'invention de la célèbre salade. Elle reste néanmoins, sinon la plus vraisemblable, du moins la plus répandue.

Le fait est qu'en 1948, la famille Cardini déposa la marque de sa recette originelle de sauce César en bouteille le «Cardini's Original Caesar Dressing» (Sauce César américaine Cardini). La marque déposée a ensuite été vendue, mais on la trouve encore, aux États-Unis, dans les rayons de la grande distribution, déclinée dans toute une gamme de variations dérivées de la recette originale. Quant au restaurant créé par l'imaginatif chef italien à Tijuana, il prospère. C'est désormais un hôtel dont le restaurant, toujours très fréquenté, sert fidèlement la salade César à son menu.



# MOTS CROISÉS

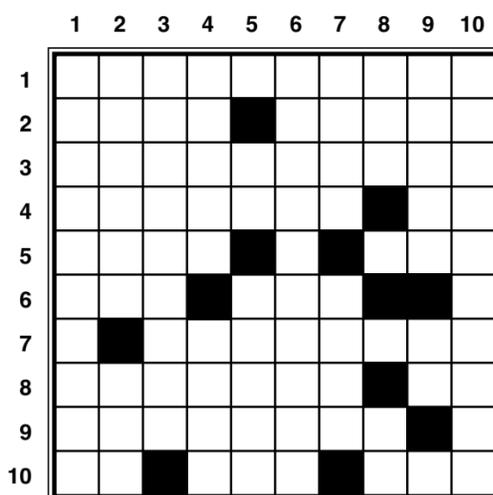
N° 1250

## Horizontalement

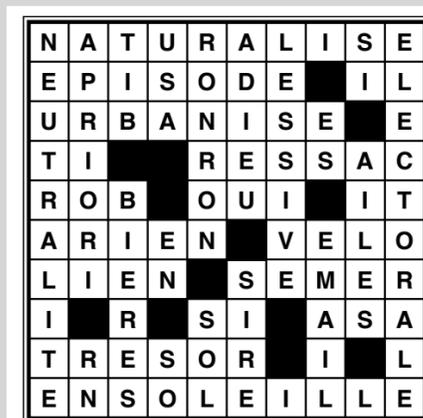
1. Homme sans scrupules. – 2. Fondateur de l'Oratoire. Vit dans la jungle. – 3. Feront un bruit d'enfer. – 4. Est en fin d'études de médecine. Fin de verbe. – 5. Tête de Turc. Prit son courage à deux mains. – 6. En Suisse, il est à gauche. Où l'on saigne le cheval. – 7. Faisaient la manche, en quelque sorte. – 8. Ville du nord de la France. Fin de participe. – 9. Danse hongroise. – 10. Carte maîtresse. Le temps de certaines glaces. Amoncellement.

## Verticalement

1. Général turc. – 2. Roi perse, avant J.-C. Petits cours d'eau. – 4. Rassemblent certaines espèces vivantes. – 4. Petits citrons. Ville du Brabant. – 5. Symbole chimique. Attire la proie. – 6. Parcours. – 7. Caisse. Région aride de l'Asie. – 8. Pas toi. Fait le lien. – 9. Des surprises peuvent en sortir. Est apparu. – 10. Elles ont une bonne partie de leur vie derrière elles.



Solution des mots croisés N° 1249



## brève

### LA BUVETTE CHEZ BOUDJI EN DE NOUVELLES MAINS

Très fréquentée depuis une trentaine d'années par les randonneurs amoureux de la Gruyère, la buvette d'alpage Chez Boudji, qui porte le nom de l'armailli qui l'a fondée, a été reprise par le maître fromager William Wyssmüller qui annonce sa réouverture le 2 mai prochain. La gestion du petit établissement, un pittoresque chalet de bois traditionnel, a été confié à Fanny Bove, une ancienne employée de la maison Les Fondues Wyssmüller®.

Le nouveau propriétaire se propose de ne servir à ses hôtes que des produits authentiquement régionaux, de la soupe de chalet à la fondue, en passant par toute une gamme de spécialités fromagères. Située à l'entrée de la vallée du Motélon et à la sortie des gorges de La Jogne, en surplomb du lac de Montsalvens, la buvette est un lieu idéalement placé pour recevoir les nombreux promeneurs et touristes qui explorent la région à la belle saison.

G. P.

<https://chezboudji.ch/>

## IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893. Journal romand — 129<sup>e</sup> 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](http://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<sup>e</sup> 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](http://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](http://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

*L'excellence dans la formation*

[www.coursdecafetiergeneve.ch](http://www.coursdecafetiergeneve.ch)

T. 022 329 97 22



# VOS PARTENAIRES ROMANDIE

POUR LA

## APPLICATION



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

[eeat-haccp.io](http://eeat-haccp.io)

## CAFÉ



**ILLYCAFE AG**  
Wiesengrundstrasse 1  
8800 Thalwil  
T. +41 44 723 10 20  
illycafe@illycafe.ch

[www.illycafe.ch](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.vrankenpommery.com)

## NOURRITURE



**HÜGLI NÄHRMITTEL AG**  
Bleichstrasse 31  
9323 Steinach  
verkauf.ch@huegli.com

[www.huegli-naehrmittel.ch](http://www.huegli-naehrmittel.ch)

## CUISINES



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

[www.gastromachines.ch](http://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](http://www.valentine.ch)

## EXPERTISE



**ECOBION**  
Rue du tunnel 15/17  
1227 Carouge  
T. +41 22 304 83 93  
info@ecobion.ch

[www.ecobion.ch](http://www.ecobion.ch)

## FOIE GRAS



**ROUGIÉ**  
Euralis Gastronomie  
Bld de l'Europe - 64230 Lescar  
T. +33 5 59 77 60 77

[pro.rougie.fr](http://pro.rougie.fr)

## NOURRITURE



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

[www.bianchi.ch](http://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](http://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](http://www.applitec-omron.ch)

## TRANSPORT



**PETIT FORESTIER SUISSE SA**  
Route du Molliau 30 - CP 94  
1131 TOLOCHENAZ  
T. +41 21 804 10 60

[www.petitforestier.com](http://www.petitforestier.com)

## 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](http://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](http://www.schaerer.com)



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

[coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)



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

[www.cafina.ch/ch-fr](http://www.cafina.ch/ch-fr)  
[mycafina.ch/fr](http://mycafina.ch/fr)

## CAVIAR



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

[www.palaisoriental.ch](http://www.palaisoriental.ch)

## BIÈRE



**APPENZELLER BIER**

**BRAUEREI LOCHER AG**  
9050 Appenzel  
T. +41 71 788 01 40  
info@appenzellerbier.ch

[www.appenzellerbier.ch](http://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](http://www.gehriggroup.ch)



**ROTOR LIPS AG**  
Glütschbachstrasse 91  
3661 Uetendorf  
T. +41 33 346 70 70  
info@rotorlips.ch

[www.rotorlips.com](http://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](http://www.gruyere.com)



**INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS**

Rue de la Condémine 56  
1630 Bulle  
T. +41 26 919 87 56  
info@vacherinfribourgeois.aop.ch

[vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://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](http://www.hunn.ch)

## BOULANGERIE



**ROMER'S HAUSEBÄCKEREI AG**  
Neubuchstrasse 1 - Case postale  
CH-8717 Benken SG  
T. +41 55 293 36 36  
info@romers.ch

[www.romers.ch](http://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](http://www.swissgastro-solutions.ch)



**PLANTED.**  
foodservice@eatplanted.com  
[www.eatplanted.com](http://www.eatplanted.com)

## POISSON



**LUCAS**  
Rue Blavignac 9-11 - 1227 Carouge  
T. +41 22 309 40 40  
contact@lucas.ch

[www.lucas.ch](http://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](http://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](http://www.swisswine.ch)

## TERROIR



**MAISON DU TERROIR**  
Route de Soral 93 - 1233 Bernex  
T. +41 22 388 71 55

[www.geneveterroir.ch](http://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](http://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](http://www.lecafetier.net)

**CONTACTEZ-NOUS**  
Tél. 022 329 97 47  
ou mail:  
[g.gindraux@lecafetier.net](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)

# Terrasses en fleurs, vous avez dit ?

En devanture d'un café restaurant, d'une auberge ou d'un tea-room, si petite soit-elle, une terrasse fleurie, accueillante, offre un espace agréable où l'on apprécie se rencontrer surtout lorsque la carte affiche de gourmands rafraîchissements ou des menus alléchants.

RAYMOND TRIPOD

## GENÈVE

Placée à proximité ou adossée à une maison, la terrasse joue le rôle d'espace de réception en plein air prolongeant la salle de restauration ou du salon. Il faut imaginer son fleurissement en harmonie, forme de transition des plantes vertes de l'intérieur vers celles fleuries et colorées en plein air ou sous une tonnelle.

Rappelons-nous que l'exubérance et la floribondité d'une décoration est conditionnée par une exposition favorable, lumineuse. Soyons aussi conscients qu'un embellissement satisfaisant nécessite quelques précautions à la mise en place et un suivi de son entretien durant la saison. Par souci d'équilibre des couleurs, d'unité, prenez le temps de penser votre décoration, esquisser votre projet dans l'ordre des opérations avant de procéder à un achat de plantes qui devrait être dans un repli de votre établissement.

**BULLETIN D'INSCRIPTION**

**SRARH**  
Concours fleuris  
lbonelli8@gmail.com



CONCOURS DES CAFES, RESTAURANTS, HOTELS

Les concurrents sont priés de s'inscrire dans la catégorie qui les intéresse.  
Une seule catégorie par bulletin d'inscription.

Le bulletin est à renvoyer par courrier à :

**SRARH**  
Concours fleuris  
Mme Luciana Bonelli  
8 chemin Claire-Vue  
1213 Petit-Lancy  
lbonelli8@gmail.com  
078 790 53 06

**DERNIER DELAI : 31 MAI 2023**

**INSCRIPTION GRATUITE**

Nom de l'établissement : \_\_\_\_\_

Rue et numéro : \_\_\_\_\_

Numéro postal et localité : \_\_\_\_\_

Nom et prénom du responsable : \_\_\_\_\_

Tél : \_\_\_\_\_

Les candidats ne peuvent s'inscrire que pour un seul groupe.

Le concours des établissements publics est divisé en deux groupes (marquer d'une croix le groupe désiré)

**1<sup>er</sup> groupe : Etablissement en Ville de Genève**

**2<sup>ème</sup> groupe : Etablissement hors Ville de Genève**

Avec le soutien de :





### RÈGLEMENT DU CONCOURS

- Art. 1- Le but de ce concours étant l'embellissement de notre ville et de son agglomération, il ne sera tenu compte que des fenêtres et terrasses visibles de la chaussée. Il ne sera pas fait de visite dans l'établissement.
- Art. 2 - Le concours se limite au territoire du canton de Genève.  
Toutes personnes, à l'exclusion des professionnels, peuvent prendre part à ce concours.
- Art. 3 - Inscription gratuite.
- Art. 4 - Le jury procède exceptionnellement à 1 visite durant le mois d'août.  
En cas d'égalité de points, une visite supplémentaire départagera les candidats.
- Art. 5 - Le concours est divisé en deux groupes:  
1<sup>er</sup> groupe: Etablissement en Ville de Genève  
2<sup>e</sup> groupe: Etablissement hors Ville de Genève
- Art. 6 - Le jury juge selon 5 critères en attribuant à chaque critère une note entre 1 et 6.
- Art. 7 - Tout concurrent déclare se conformer au présent règlement.
- Art. 8 - La distribution des récompenses se fera dans le courant de l'automne.  
Les concurrents seront convoqués individuellement.
- Art. 9 - La décision du jury est irrévocable.

### CRITÈRES DE JUGEMENT DES DÉCORATIONS FLORALES

- Choix des plantes en fonction de l'exposition
- Harmonie générale des couleurs
- Élégance et bien facture des plantations
- Qualité de l'entretien
- Durée de la décoration

RETRouver NOS  
**CONSEILS** POUR  
RÉUSSIR VOTRE  
TERRASSE

[www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

▲ Nous vous encourageons à participer nombreux à cet événement toujours apprécié du public. C'est aussi une belle manière de faire revivre nos établissements!

Photos: © DR

Vous avez jusqu'au 31 mai pour vous inscrire au moyen du bulletin que vous trouverez sur [www.scrhg.ch](http://www.scrhg.ch)



CAVES OUVERTES  
NEUCHÂTELOISES - 12-13 MAI

WINE DINE STAY

OFFRE DISPONIBLE SUR  
NOTRE SITE INTERNET

ACHETEZ VOTRE TICKET



CAVESOUVERTESNEUCHATEL.CH

# Une visite gourmande à la Fromagerie des Franches Montagnes

Installée depuis 2019 dans des locaux flambant neufs en périphérie du village du Noirmont, La Fromagerie des Franches Montagnes réunit sous un même toit un site de production, de vente et de dégustation, ainsi que des galeries d'exposition dédiées aux univers du lait et du fromage.

Cet espace accueille régulièrement des artistes de la région.

Actuellement, c'est la jeune photographe Chloé Termeno qui y présente ses clichés sur le travail des femmes et des hommes qui transforment le lait.

GEORGES POP



## JURA

« Nous avons vingt fournisseurs de lait, tous de la région. Ils nous livrent chaque année 5 millions de kg de lait destinés à la transformation. Nos fromagers produisent bien sûr de la Tête de Moine AOP, mais aussi du Gruyère AOP et diverses spécialités dont nous sommes très fiers et qui attirent une belle clientèle de passage », explique Julien Crevoisier qui assure la direction ad intérim de l'entreprise depuis une année. Cet économiste de 50 ans avoue adorer son travail. « Bien que je ne sois ni fromager ni issu du monde agricole, le monde du lait me fascine », confesse-t-il, en détaillant par le menu les activités de « sa » fromagerie qui emploie une vingtaine de collaborateurs et collaboratrices.

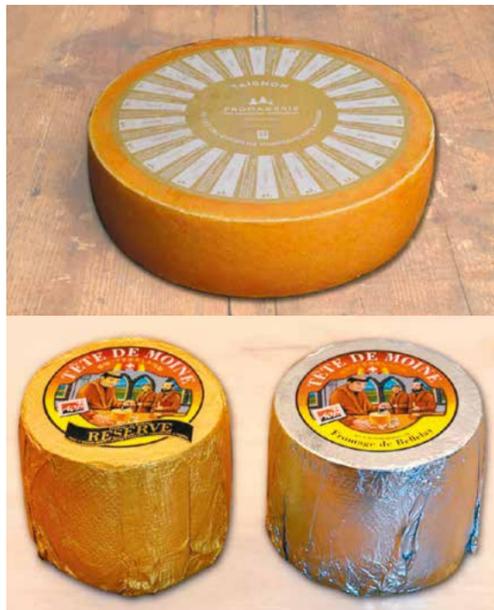
### DES FROMAGES DE MONTAGNE AUX SAVEURS DIVERSES

Outre les deux fromages emblématiques évoqués plus haut, l'entreprise se distingue par la production de quatre fromages de montagne aux saveurs originales: le Noirmont, un fromage au goût corsé à pâte mi-dure au lait cru; le Franches-Montagnes, un fromage à pâte mi-dure au lait thermisé qui se distingue par son arôme doux et sa tendresse sous la dent; le Taignon, qui a pris le surnom des habitants du lieu, un fromage au lait cru entier à pâte mi-dure dont le goût rappelle la diversité des plantes de la région, et le Roc-Montès, tendre et crémeux à la saveur légèrement acidulée, un fromage à pâte mi-dur au lait thermisé.

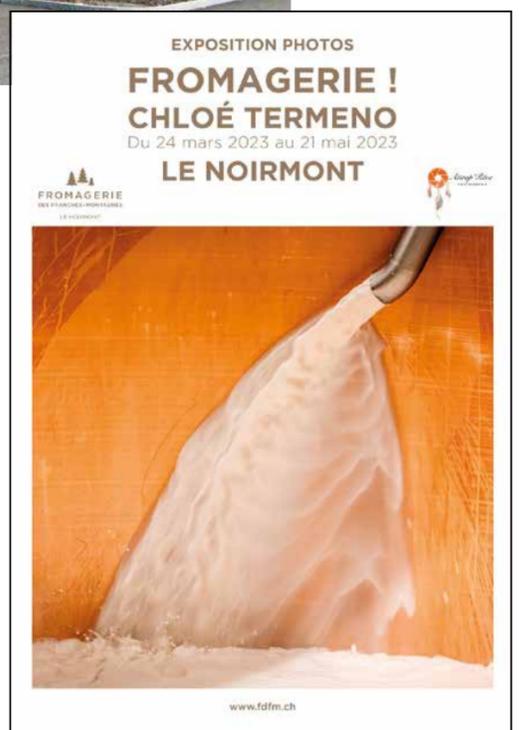
▲ Issu de monde de l'économie, Julien Crevoisier se dit fasciné par l'univers du lait.

Photos: © fdfm.ch

Dans les espaces visiteurs du lieu, il est possible de découvrir les différentes étapes de la production laitière, la fabrication et de l'affinage des fromages, une documentation sur l'histoire de la Girolle, des jeux interactifs ainsi qu'une collection de souches de ferments lactiques uniques au monde. La Tête de Moine y occupe naturellement une place privilégiée. « Nous sommes évidemment très fiers de ce fromage qui a une longue histoire. On le fabriquait déjà il y a presque mille ans », souligne Julien Crevoisier.



<https://fdm.ch/>



### LES «TABLEAUX» DE CHLOÉ

Jusqu'au 21 mai prochain, les visiteurs de la fromagerie peuvent découvrir les très beaux clichés de la photographe Chloé Termeno, de l'atelier Attrap'Rêve à Moutier. Cette jeune artiste propose un regard vivant et coloré sur la transformation du lait. Ses œuvres se présentent comme autant de tableaux sur les objets, les hommes et les femmes de cette noble activité liée aux traditions et au patrimoine alimentaire helvétique.



Souhaitez-vous goûter à l'excellence?

Les meilleurs produits des terroirs suisses sont à découvrir à Courtemelon (JU) les 23 et 24 sept. 2023.



concouers-terroir.ch

Fondation Rurale Interjurassienne



Hôte d'honneur: CANTON DE BERNE

COURTEMELON (JU) :

## Lancement du 10<sup>e</sup> Marché & Concours Suisse des produits du terroir

Le 10<sup>e</sup> Marché & Concours suisse des produits du terroir aura lieu à Courtemelon, samedi 23 et dimanche 24 septembre 2023. Nous attendons plus de 1000 produits des terroirs suisses en compétition, qui pourront être dégustés dans un grand marché extérieur avec 140 stands et des ateliers du goût avec les chefs. Le public, soit plus de 15 000 personnes,

est invité à venir déguster les produits médaillés lors d'un grand marché. Des produits inédits de tout le pays sont en compétition 140 stands de marché permettront de les acheter en direct aux producteurs. Les ateliers du goût permettent d'accompagner un chef et déguster des produits inédits, une Arène gourmande présentera les produits des agriculteurs et artisans.

“

Les inscriptions sont ouvertes sur [www.concouers-terroir.ch](http://www.concouers-terroir.ch) : faites-le savoir autour de vous ! Nous recherchons les meilleurs produits du terroir de Suisse. Nous recherchons des juré-e-s : consommateurs-artisans-spécialistes.

olivier.boillat@frij.ch  
Fondation Rurale Interjurassienne



### INFORMATIONS PRATIQUES

- Samedi 23 septembre 2023, 11h00 à 18h00
- Dimanche 24 septembre 2023, 9h00 à 17h00
- Hôtes d'honneur : Canton de Berne
- Invité : beef.ch - le bœuf de b à z
- Entrée gourmande 12.-, gratuit jusqu'à 16 ans. AVS 8.-

- Ateliers du goût et dégustations gratuits, Arène gourmande, restaurations
- Sortie autoroute Delémont ouest, parcs gratuits
- Bus-navettes depuis la gare de Delémont et parkings de la ville
- Contacts : [info@concouers-terroir.ch](mailto:info@concouers-terroir.ch)
- Internet : [www.concouers-terroir.ch](http://www.concouers-terroir.ch)



SCHWEIZER WETTBEWERB DER REGIONALPRODUKTE  
CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR  
CONCORSO SVIZZERO DEI PRODOTTI REGIONALI

## AMBASSADEUR DU TERROIR

## La Croix Fédérale

RICHE D'UNE LONGUE EXPÉRIENCE DANS LE DOMAINE DE LA RESTAURATION OÙ IL A SERVI SUCCESSIVEMENT COMME COMMIS, CHEF DE PARTIE, SAUCIER, POISSONNIER ET CUISINIER, JOHN GIROD A REPRIS LA CROIX FÉDÉRALE, DANS LA COQUETTE COMMUNE D'HERMANCE, IL Y A BIENTÔT DEUX ANS. À 64 ANS, ON POURRAIT PENSER QU'IL SE PRÉPARE À PRENDRE BIENTÔT UN REPOS BIEN MÉRITÉ. MAIS IL N'EN EST RIEN! PAR AMOUR DE LA CUISINE ET POUR LE PLAISIR DE RECEVOIR, IL AFFICHE SA FERME INTENTION DE RESTER ENCORE LONGTEMPS SUR LE PONT. «CE BISTROT, C'EST MON TRAVAIL DE RETRAITÉ», CONFIE-T-IL SUR LE TON DE LA PLAISANTERIE.

PAR GEORGES POP

Lorsque le chef Girod utilise le mot «bistrot», ce n'est pas fortuit: «La Croix est redevenue le bistrot du village et celui des villages voisins. Dans la région, tous les vrais bistrots ont disparu au profit de restaurants où les couverts sont déjà disposés sur les tables quand on y entre. Ici, on peut juste boire un verre, prendre l'apéritif et, si on en a envie, rester pour manger un menu. C'est un lieu de rencontre et de convivialité», explique-t-il, avant de préciser: «Avant de venir à Hermance, j'ai travaillé un moment au Mr Pickwic, à Genève. J'étais surtout chargé de tâches organisationnelles. Ici, j'ai retrouvé le plaisir de la cuisine et j'en suis très heureux».

## UNE LARGE PLACE AUX POISSONS DU LAC

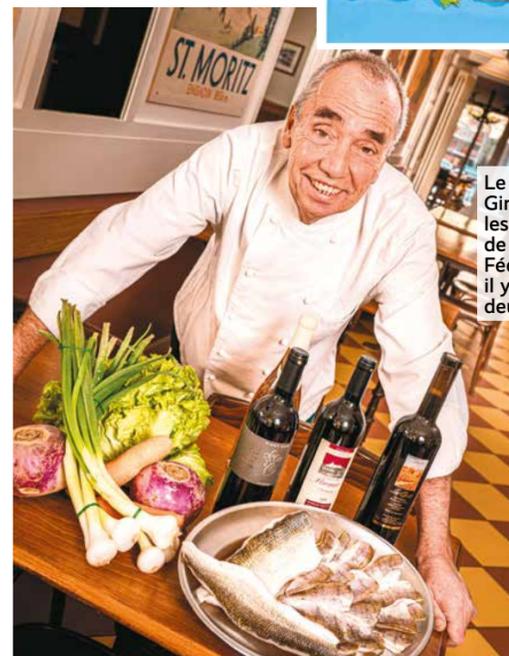
Quels sont ses produits de prédilection? La question le fait sourire. «Nous sommes tout près du lac. Il va sans dire que nous laissons une large place au poisson: perche, fera, truite du lac ou truite d'élevage, selon les arrivages. Tout dépend de ce que m'apportent les pêcheurs qui m'approvisionnent. Pour le reste, nous avons une carte de brasserie avec, par exemple, des entrecôtes, des escalopes ou des saucisses à rôtir et, en saison, des plats de chasse. C'est une cuisine simple et traditionnelle qui respecte les saisons et les saveurs».

## UN VASTE POTAGER BIO

Salades et soupes figurent aussi largement dans l'arsenal gustatif du chef Girod. La proximité des Potagers de Gaia, qui pratiquent une culture bio, naturelle et durable, sont pour lui une source d'inspiration. «Je m'y rends régulièrement. C'est un endroit formidable pour se procurer des produits frais. Pour labourer, l'équipe du potager utilise encore de chevaux», souligne-t-il. Il est vrai que le choix n'y manque pas: salades, radis, épinards, cotes de bête, colrave, fenouils, céleri-branche, roquette, carottes de printemps, courges, poires, herbes aromatiques, etc., selon les saisons et l'ensoleillement.

## UN PETIT COUP DE DAMASSINE

Pour la viande, le patron de La Croix Fédérale se fournit à la Boucherie des Cèdres, à Carouge. La carte des vins offre naturellement des crus indigènes, issus, par exemple, du domaine voisin du Manoir de Fabienne Naef. Enfin notre homme n'oublie pas ses origines jurassiennes: il fait venir de chez Stéphane Marti à Porrentruy une excellente Damassine AOP, à déguster avec mesure, par exemple sur la jolie terrasse de l'établissement, lorsque le temps s'y prête.



Le Chef John Girod a repris les rennes de La Croix Fédérale il y a juste deux ans.



La Croix Fédérale — Rue du Nord 14 — 1248 Hermance — Tél. +41 (0)22 751 34 30 — info@cfhermance.ch



SWISS DESIGNED

# ZÉRO VIANDE. UN VRAI KEBAB.

NOUVEAU



FACILE À UTILISER  
GRÂCE AU PROCÉDÉ IQF

Follow us on



www.thegreenmountain-foodservice.com

L'assortiment de produits THE GREEN MOUNTAIN pour la restauration commerciale est exclusivement disponible via le commerce de gros.

# JOURNÉE CAVES OUVERTES

SAMEDI 13 MAI → 10H - 17H

[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)  



SWISS WINE  
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

À consommer avec modération

cirabosco