

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

30 ans 1993-2023



INOX, notre fabrication à Etagnières. 

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 10 • 26 mai 2023

Le temps c'est de l'argent

Cherchez-vous une solution de contrôle de la durée du travail à un prix attractif? GastroTime est un instrument de planification du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.

Simple et efficace!

Gastroconsult

proche. compétente.

Toutes les informations sur www.gastroconsult.ch ou contactez-nous directement au 032 951 23 77 gastrotime@gastroconsult.ch



point vertth
Garden-Production 
CONTHEY | 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

Dès Fr. **120.-**

 **DOSSIER**
BOISSONS & GLACES

> Pages 9 à 12

 **ROTOR**
Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



www.rotorlips.ch

VU pour VOUS



285 000 km pour convaincre

La destination valaisanne de Nendaz reste encore peu connue du grand public outre-Sarine. Pourtant, cette localité pittoresque qui surplombe la vallée du Rhône offre une palette d'activités des plus riches, aussi bien en hiver qu'en été, dans un décor naturel somptueux avec un panorama fantastique sur les Alpes bernoises, valaisannes et vaudoises. Dans le but de promouvoir davantage la notoriété de la région, les responsables du tourisme ont opté pour un support publicitaire qui sort de l'ordinaire: l'habillage d'une locomotive voyageurs des CFF.

Dès le 16 mai, et au cours des 365 prochains jours, cette pub mobile parcourra environ 285 000 kilomètres. Jusqu'à un million de voyageurs verront le nom et un magnifique paysage de Nendaz passer devant eux! De quoi attirer les foules...

M. M.

PARTENARIAT

La Société des Cafetiers s'allie à Just Eat



À l'heure où la livraison de repas prend de plus en plus d'importance, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) obtient des avantages substantiels pour ses membres qui font le choix de passer par la plateforme Just Eat.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

La tendance est bien réelle. Les adeptes de repas livrés sont de plus en plus nombreux. Si les trentenaires sont férus de ce mode de consommation, les restaurateurs n'ont pas d'autre choix que de s'adapter. «La jeune génération continue heureusement à apprécier les sorties au restaurant, et y consacre volontiers un budget conséquent, mais force est de constater que le midi les habitudes ont évolué», relève Laurent Terlinchamp,

président de la SCRHG. Le patron de la faitière estime que dans les 2 à 3 ans à venir, 50% de ce qui sera mangé à midi, le sera ailleurs que dans un établissement. La raison? Une autre conception du temps que l'on consacre au travail. Le midi, on grignote un plat commandé, ou acheté en barquette dans une grande surface, tout en se donnant l'opportunité de faire du sport ou de participer à une séance de travail, couverts en mains.

Cette nouvelle façon de consommer nécessite de recourir à des services tiers pour assurer la livraison des plats réalisés dans les établissements. «Avec Just Eat, nous pouvons compter sur un partenaire sérieux, qui offre des avantages concrets à nos membres en termes de tarification», se réjouit Laurent Terlinchamp.

Depuis sa création, Just Eat fait appel dans le canton de Genève à des livreurs et livreuses dûment employés-es et assurés-es, garantissant le niveau le plus élevé possible de sécurité, de formation et de prise en charge.

«Just Eat investit depuis près de 15 ans dans des partenariats solides avec des restaurants. Nous sommes ravis que notre entreprise ait pu signer un accord de coopération avec une association sectorielle renommée et qu'elle

soit reconnue à ce titre en tant que partenaire du secteur de la restauration», déclare Lukas Streich, directeur de Just Eat.

En tant que leader suisse de la livraison de repas à domicile en ligne, Just Eat souhaite insuffler un changement positif dans le secteur, y compris à Genève, où les livreurs et livreuses ont toujours été employés-es à l'heure, assurés-es et payés-es au salaire minimum, 13^e mois de salaire inclus. «Contrairement à des opérateurs de l'économie informelle, nous rémunérons tous nos livreurs et toutes nos livreuses indépendamment du nombre de trajets qu'ils entreprennent. Cette approche est propice à la sécurité et à la santé», martèle M. Streich. Et d'ajouter: «Nous nous tenons à notre modèle de travail durable depuis des années. Nous exploitons un Driver Hub à Genève et nos livreurs et livreuses peuvent être fiers-ères de leur employeur lorsqu'ils/elles se déplacent munis-es de leur veste, de leur sac à dos et de leur casque orange. Si nous avons convaincu la Société des Cafetiers de nous rejoindre, les conditions de travail ont été un facteur décisif.»

www.just-eat.ch

500 g 4¹⁰
Fraises 10 x 500 g net.

125 g 1²⁹
Quality Beef Burger 50 x 125 g

500 g 5¹⁰
Galbani Mascarpone

22%

29.5-3.6.2023
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch





Biovino 2023: «une grande fête du goût»

Les organisateurs de Biovino 2023 affichaient un grand sourire de contentement lorsque les portes de la manifestation se sont refermées. Le Salon du vin suisse bio a attiré un nombreux public à la salle de La Douane, à Moudon, les 13 et 14 mai derniers. L'ambiance y fut festive, en présence d'une trentaine de cavistes venus de toute la Suisse romande, mais aussi de Suisse alémanique et du Tessin.

GEORGES POP

VAUD

« Cette manifestation est d'abord une grande fête du goût. Il ne faut pas croire que nos visiteurs se limitent à quelques écologistes », relevait, en riant de bon cœur, Frank Siffert, le président du Salon. Avec Annie Ryter, il est lui-même à la tête du Domaine agricole de La Sauvageraie, à Bonvillars, reconnu pour l'excellence de ses vins et de ses produits



Frank Siffert, le président du Salon, affichait sa satisfaction.

Le viticulteur Simon Rossel se réjouit de la récompense attribuée au Pinot noir du domaine familial. PHOTOS: © Le Cafetier

fermiers. « Mais je n'ai pas de stand, ici. J'ai trop de travail comme organisateur », expliquait-il, tout en parcourant les travées de la manifestation pour s'assurer que tout allait bien.

UNE AMBIANCE DE FÊTE FORAINE

Le public fut d'autant plus nombreux à venir échanger avec les encaveurs et déguster leurs vins que, non loin de la salle de La Douane, se tenait simultanément, en plein air, la foire agricole BioAgri. Autant dire que Moudon a fait, ce week-end-là, le plein de visiteurs dans une joyeuse ambiance de fête foraine.

Parmi les viticulteurs présents à Moudon, Simon Rossel, fils de l'encaveur Christian Rossel de Hauteville, dans le canton de Neuchâtel, affichait une mine particulièrement réjouie. Il venait d'apprendre que le Pinot noir nature 2022 du domaine familial avait décroché une récompense. « Participer à ce genre de manifestation est l'occasion de faire connaître nos vins et de s'attirer une nouvelle clientèle », expliquait-il.

Notons encore que les visiteurs qui le souhaitent ont eu droit à un cours de dégustation. Après tout, si produire du vin est un art, savoir le savourer est forcément une discipline.

www.bio-agri.ch/bio-vino

La Suisse romande aspire à de meilleurs transports

La Suisse romande souffre d'un retard général de ses infrastructures de transport. Un défi pour les cantons romands eux-mêmes, pour les instances fédérales, mais aussi pour l'indispensable complémentarité entre le rail et la route.

Rail, route, mêmes retards

En Suisse romande, les infrastructures de transport qui relèvent de l'échelon fédéral ne sont pas à la hauteur de ce qu'elles devraient être. Ce constat vaut dans le domaine des autoroutes où – pour s'en tenir aux seuls besoins de la « métropole lémanique » – des adaptations indispensables sont attendues notamment en divers points du contournement de Lausanne, ainsi qu'à la frontière entre Vaud et Genève. Mais dans le domaine ferroviaire aussi, les motifs de déception et d'impatience sont nombreux, avec un retard important pris dans le renouvellement, la mise à niveau et le développement des infrastructures – pour reprendre les termes d'un communiqué de presse diffusé il y a quelques jours par l'association OUESTRAIL.

La « douche froide » la plus récente est liée au nouveau concept d'horaire 2025 des CFF. Sur la plupart des grandes lignes, la nécessité d'entreprendre des travaux d'entretien, tout en maintenant une ponctualité correcte et en garantissant des correspondances, obligera à allonger les durées de parcours de plusieurs minutes. Entre Genève et Neuchâtel (-Bâle), les liaisons directes disparaîtront presque complètement, entraînant des parcours plus longs avec des changements de train.

Il y a quelques semaines, c'était l'annonce d'un nouveau report de la transformation de la gare de Lausanne qui fâchait la Suisse romande. Aux défauts techniques liés à la statique des nouveaux espaces souterrains s'ajoute maintenant la nécessité d'adapter les quais à l'augmentation du nombre des passagers, de sorte que les travaux devraient se terminer avec un retard de treize ans sur le calendrier initial. Avant cela encore, on avait appris que les CFF renonçaient à utiliser des trains inclinables, plus rapides dans les contours, pour accélérer les liaisons entre Lausanne et Berne: la technologie testée a été abandonnée pour des raisons de confort, de fiabilité et de coûts d'entretien. Il en résulte que la première liaison entre la Suisse romande et la Suisse alémanique s'inscrit toujours imparfaitement dans l'horaire cadencé et reste le maillon faible de la « colonne vertébrale » du réseau ferré suisse.

La Suisse romande a besoin d'un meilleur lobbying

Chacun de ces problèmes, pris isolément, s'explique de manière rationnelle. Mais la vue d'ensemble trahit un retard général dans l'évolution des infrastructures de transport – aussi bien ferroviaires que routières – à l'ouest de la Suisse. La volonté de combler ce retard est manifeste puisque des travaux sont entrepris, agendés ou réclamés. Mais le rythme est insuffisant.

La Suisse romande, certes minoritaire, doit éviter de se poser en victime. Il faut d'abord que les cantons francophones prennent exemple sur d'autres régions dynamiques pour devenir de meilleurs lobbyistes au sein de la Berne fédérale. Il existe aussi la possibilité, pour un ou plusieurs cantons, de forcer l'avancement de certains projets par des préfinancements, ou par des financements plus substantiels. La région lémanique, devenue une véritable locomotive économique depuis quelques années, peut se le permettre.

Cela ne dispense évidemment pas les instances fédérales de faire quelques efforts supplémentaires pour mieux prendre en compte les intérêts de la Suisse occidentale, que ce soit précisément en raison de son poids économique, ou plus généralement au nom de la nécessaire cohésion fédérale.

« On constate un retard général dans l'évolution des infrastructures de transport, aussi bien ferroviaires que routières, à l'ouest de la Suisse. »

Un effort collectif

Pour les CFF – dirigés il est vrai par un Romand – il s'agit de définir un juste équilibre entre les efforts portant sur le développement du trafic d'agglomération et ceux visant à maintenir l'attractivité du trafic grandes lignes. Ce dernier est indispensable pour relier rapidement et efficacement les principales villes du pays, selon le principe de la « croix fédérale » (est-ouest le long du Plateau suisse et nord-sud à travers les Alpes). L'attention doit se porter maintenant sur les lignes Berne-Lausanne (trop lente) et Lausanne-Genève (surchargée): à défaut de lignes entièrement nouvelles, non finançables dans le contexte actuel, il faut au moins entreprendre un réaménagement progressif de certains tronçons.

Quant au monde politique fédéral et à l'administration fédérale, leur mission est de répartir équitablement les moyens financiers, de prioriser correctement les nombreux projets, et bien sûr de ne pas entraver inutilement des procédures qui se doivent d'être rapides.

Bien entendu, les efforts de chacun ne porteront leurs fruits que s'ils s'inscrivent dans une logique de complémentarité des modes de transport. Il s'agit de proscrire toute rivalité stérile entre le rail et la route, en se souvenant que ni l'un ni l'autre ne peuvent absorber seuls les besoins de transport. Ce qui est demandé aujourd'hui en Suisse romande, c'est un développement coordonné des infrastructures routières et ferroviaires.

Pierre-Gabriel Bieri

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

aligro.ch
du 29 mai au 3 juin 2023 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit
lundi 29 mai:
Matran et Sion ouverts, Genève et Chavannes-Renens fermés

FOIRE AUX VINS
Jusqu'au samedi 3 juin, plus de 300 promotions sur un large assortiment de vins



19%
4.29
500 g

Fraises de Suisse, 10 x



41%
21.95
kg

Filets de perche fraîche, 20-40 g avec peau, d'Estonie



20%
18.93
kg

Coin de bœuf frais de Suisse/Allemagne/Autriche



ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.



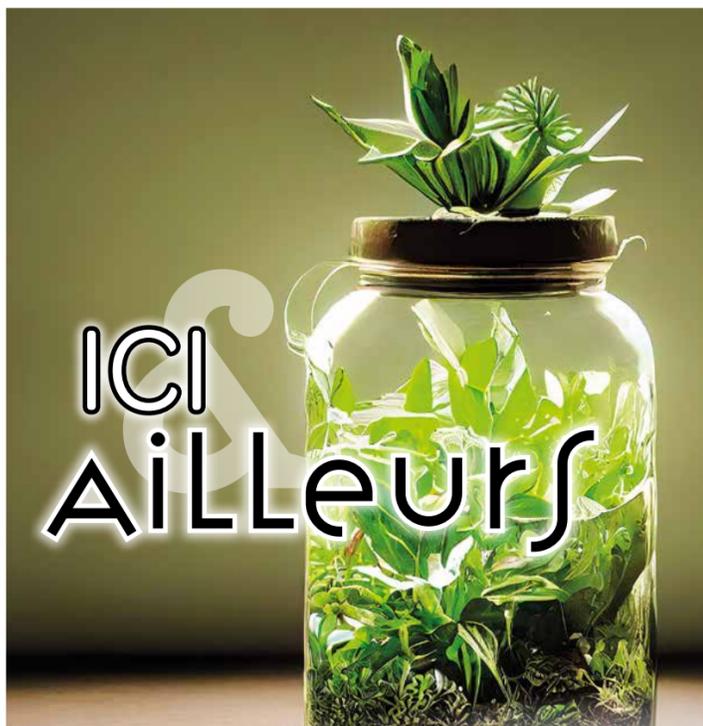
L'ALLIÉ INCONTOURNABLE DES PROFESSIONNELS

Des produits laitiers soigneusement sélectionnés,
en exclusivité pour la gastronomie suisse.



Assortiment
en détail





GENÈVE: CARTON PLEIN POUR LES CAVES OUVERTES

La 34^e édition de la journée Caves Ouvertes a vu défiler tout au long de la journée un public curieux, enthousiaste et cosmopolite, estimé à plus de 20 000 personnes.

Les 74 caves du canton ont ainsi pu faire découvrir leurs crus, dont l'excellent millésime 2022, aux nombreux visiteurs venus entre amis ou en famille dans le vignoble.

Une météo finalement clémente et une température idéale pour la dégustation ont accompagné cette journée de découvertes et de partages.

Le prochain rendez-vous de cet événement incontournable du calendrier est fixé au samedi 25 mai 2024. D'ici là, la plupart des caves accueillent les visiteurs autour de leurs crus tous les samedis dans une ambiance plus intimiste.



DERNIERS JOURS POUR LES INSCRIPTIONS AU CONCOURS DES TERRASSES FLEURIES JUSQU'AU 31 MAI

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

Le concours est divisé en deux groupes: 1^{er} groupe: Etablissement en Ville de Genève et le 2^e groupe: Etablissement hors Ville de Genève

Critères de jugement des décorations florales: choix des plantes en fonction de l'exposition, harmonie générale des couleurs, élégance des plantations, qualité de l'entretien et durée de la décoration.

Bulletin d'inscription: www.scrhg.ch



CINQ FINALISTES SE DISPUTERONT LE TROPHÉE TRÈS CONVOITÉ DE «CUISINIER D'OR 2023»

Devant la caméra, ils ont transpiré, se sont démenés et ont cuisiné au plus haut niveau. Suite à la diffusion de la demi-finale numérique sur Blick TV, on sait désormais quels sont les cinq des huit participants qui iront en finale et s'affronteront pour la distinction très convoitée de Cuisinier d'Or 2023. Au Kursaal de Berne, le 5 juin 2023, les finalistes prépareront pendant cinq heures et demie un plat de poisson et un plat de viande sous les yeux d'un jury d'experts de haut niveau présidé par Franck Giovannini.

Voici les cinq finalistes qui se disputeront le titre de «Cuisinier d'Or 2023»: Janic Mühleemann, Shaun Rollier, Mario Garcia, Daniele Angelosanto et Robin Höfer (Photo de gauche à droite).

www.cuisinierdor2023.ch



Votations du 18 juin 2023: des objets qui étouffent les entrepreneurs

Le 18 juin prochain, le peuple sera amené à se prononcer sur de nombreux objets dont certains sont particulièrement dangereux pour l'économie et les entrepreneurs. Décryptage.

GENÈVE

INITIATIVE 185: NON À UNE NOUVELLE PROPOSITION DE HAUSSE DES IMPÔTS

Le peuple sera amené à se prononcer le 18 juin sur une augmentation de l'impôt sur la fortune dans le cadre de l'initiative 185.

En Europe, la Suisse fait figure d'exception en matière d'impôt sur la fortune. La plupart des pays membres de l'Union européenne soit n'en prélèvent pas, soit en prélèvent un qui n'est pas comparable à celui que nous connaissons en Suisse.

Au niveau fédéral, cet impôt a été supprimé en 1959. Il incombe donc aux seuls cantons et communes de le prélever chaque année auprès des personnes physiques.

Genève se positionne en tête des cantons les plus gourmands en impôts. Il est celui de Suisse où, s'agissant des impôts directs des personnes physiques, les collectivités publiques disposent des recettes fiscales par habitant les plus élevées. Genève fait donc malheureusement honneur à sa réputation en ponctionnant quelque 34% de son potentiel de ressources. En d'autres termes, les recettes fiscales genevoises se montent à plus d'un tiers des revenus, fortunes et autres bénéfices imposables. À l'autre extrémité de l'échelle, le fisc zougois se contente de 11,2%.

Malgré ce constat, l'initiative 185 introduit une augmentation de 50% de cet impôt sur les fortunes de plus de 3 millions de francs durant 10 ans. Par ailleurs, elle modifie d'une manière pérenne le calcul du bouclier fiscal, ce qui aura pour effet qu'un certain nombre de contribuables, dont une partie sont des entrepreneurs et dont l'imposition est aujourd'hui plafonnée à 71,5% de leurs revenus, ne pourront plus profiter de cette protection contre le caractère confiscatoire de l'impôt.

L'initiative 185 pénalise donc les entrepreneurs créateurs d'emplois et affaiblit les PME. À Genève, comme dans le reste du pays, les PME génèrent l'essentiel des emplois et paient des impôts élevés. Or, les propriétaires de PME – qu'il s'agisse de sociétés anonymes ou de sociétés à responsabilité limitée, soit l'immense majorité des entreprises –, en plus d'être taxés sur le bénéfice et sur le revenu, s'acquittent d'un impôt sur leur outil de travail. Avec le système actuel, plus l'entreprise se développe, crée de l'emploi et de la valeur pour son canton, plus l'entrepreneur est pénalisé. Si elle était acceptée, l'initiative aggraverait cette situation déjà plus mauvaise à Genève que dans les autres cantons, en portant un coup de poignard aux PME et aux entrepreneurs.

De plus, cette initiative ferait de Genève un enfer fiscal car elle produirait un double effet: augmenter l'impôt sur la fortune et diviser pratiquement par deux le nombre de contribuables qui bénéficieraient du bouclier fiscal. Si les dix contribuables les plus impactés devaient partir, il faudrait plus de 15 000 contribuables moyens pour les remplacer.

Genève n'a pourtant pas de problèmes de revenus. Depuis 2012, les recettes fiscales cumulées du canton et des communes ne cessent de croître et atteignent désormais quelque dix milliards de francs, avec un excédent de 1,3 milliard de francs, selon les comptes 2022.

Cette initiative est donc dangereuse pour l'économie, les PME ainsi que pour de nombreux entrepreneurs. Dès lors, il convient de la rejeter avec vigueur le 18 juin prochain.

INITIATIVE 181: LES 35 HEURES FRANÇAISES, MAIS EN PIRE

L'initiative 181 demande que l'on crée tous les ans et sans limite dans le temps un certain nombre de postes, publics ou dans des entreprises sans but lucratif, destinés à certaines politiques publiques, c'est-à-dire dans les métiers de l'écologie, de la santé ou du social. Ces emplois dépendent du taux de chômage et leur nombre varie d'année en année. L'initiative promeut par ailleurs la semaine de 32 heures sans diminution de salaire au sein de la fonction publique comme dans l'économie privée, à l'horizon 2030.

Dans les faits, l'initiative multiplie le nombre de postes publics créés chaque année, alors même que l'évolution de la fonction publique est largement supérieure à celle de la population. Elle alourdit les finances et accroît l'endettement de l'État. Elle limite la marge de manœuvre de ce dernier en affectant des sommes importantes à ces postes, au détriment d'autres politiques publiques. En outre, l'initiative ne prend pas en compte la différence entre les exigences des postes créés et les qualifications effectives d'une population à laquelle elle dit vouloir les dédier (les emplois jugés précaires) et ne contient aucune disposition sur la formation, pourtant indispensable pour compléter certains profils qui ne trouvent pas de place sur le marché de l'emploi. En d'autres termes, elle affaiblit la cohésion sociale en créant des emplois qui ne pourront être occupés par la population visée.

L'initiative est donc totalement dogmatique et fait fi de la réalité économique et sociale de Genève. Elle voudrait concrétiser le rêve d'une économie planifiée, dans laquelle tout serait décidé à l'avance: des emplois qui s'adapteraient aux besoins des salariés jusqu'à la consommation des citoyens qui serait plus vertueuse.

En conclusion, cette initiative rate sa cible et crée une concurrence déloyale entre l'économie publique et l'économie privée sans pour autant tenir compte des besoins réels de l'économie dans son ensemble. Elle creuse un gouffre financier qu'aucun pays au monde ne pourrait combler. Pour ces raisons, il convient de refuser cette initiative le 18 juin.



Mireille Bühler avec Odile et Thomas Perret.

Caves ouvertes 2023: un pari gagné!

Les organisateurs et les quelque quarante cavistes inscrits aux journées «Caves ouvertes» du canton de Neuchâtel, attendaient cette année le public avec un soupçon d'appréhension, un billet d'une valeur de 30 francs ayant été introduit, à l'image de ce qui se fait déjà dans le canton de Vaud, notamment. Ils ont très vite été rassurés! Ce modeste prélèvement n'a pas rebuté les visiteurs, ils se sont déplacés en nombre, les 12 et 13 mai dernier.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

«Nous avons eu plus de 1500 inscriptions en ligne, sans compter celles et ceux qui se sont inscrits directement chez les cavistes. C'est une très belle surprise», constatait radieuse, un verre à la main,

Mireille Bühler, directrice de Neuchâtel vins et terroir, ajoutant: «Le public a bien compris que cette contribution exprime une forme de respect pour le travail, parfois difficile, des vignerons».

LE VIEUX BOURG DE CORMONDRÈCHE

Ce samedi matin là, l'inépuisable ambassadrice du terroir neuchâtelois nous avait donné rendez-vous au Domaine des Lerins, de la famille Perret, convertie à la biodynamie, dans le vieux bourg de Cormondrèche. Ici, les vins, Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc, Chardonnay, Gewürztraminer et Chasselas, sont élevés en fûts de chêne, dans une belle cave voûtée du XXe siècle.

À l'image de ses pairs, Thomas Perret, qui gouverne le domaine avec ses parents et ses sœurs, affichait son plein contentement, alors que les visiteurs affluaient: «Hier, nous avons eu une bonne centaine de visiteurs et nous en aurons autant, voire davantage aujourd'hui», déclarait-il joyeusement, en nous faisant savourer un verre de Grillon 2021, un assemblage Pinot Gris - Pinot Blanc.

L'ŒIL DE PERDRIX EN POINT DE MIRE

Après le succès de ces deux journées «Caves ouvertes», le vignoble neuchâtelois prépare déjà son prochain grand rendez-vous: la dégustation publique de l'Œil de Perdrix, le 21 juin prochain, à Neuchâtel.

<https://neuchatel-vins-terroir.ch>
www.leslerins.ch



Thomas Perret dans la belle cave voûtée du domaine familial. PHOTOS: © Le Cafetier



Le boulanger de votre hôtel.

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.



PÉTITION: 0% TAUX D'INTÉRÊT DES CRÉDITS COVID POUR LES PME

Le Conseil fédéral a augmenté les taux d'intérêt sur les crédits transitoires Covid-19 à la fin mars. C'est un coup dur pour l'hôtellerie-restauration qui n'a remboursé que peu de crédits intégralement jusqu'à présent. C'est pourquoi GastroSuisse soutient la pétition lancée par la Fédération suisse des entreprises. Elle demande au Conseil fédéral de revenir au plus vite sur sa décision et de maintenir les intérêts des crédits à 0% pendant une année de plus au minimum. **Soutenez vous aussi la pétition** en apposant votre signature électronique sur <https://www.federationdesentreprises.ch/aktivitaeten/petition-credits-covid-pour-les-pme>

et ceux d'un montant supérieur à un taux de 2% (au lieu de 0,5% jusqu'à présent). Le Conseil fédéral s'appuie notamment sur le taux directeur de la Banque nationale suisse pour justifier cette décision. Il veut en outre créer des incitations afin de garantir des remboursements aussi rapides que possible. Dans le contexte actuel, les secteurs concernés auraient besoin de temps pour se rétablir. Aujourd'hui encore, de nombreuses entreprises de l'hôtellerie-restauration ont du mal à rembourser leur crédit Covid-19. Parallèlement, de nombreuses PME sont confrontées à l'augmentation des coûts d'exploitation.

Lors de la consultation sur le cadre légal des crédits Covid-19, le Conseil fédéral avait promis ce qui suit au Parlement:

«[...] La majorité veut donc maintenir les intérêts à 0% pendant 8 ans. Nous considérons que c'est fondamentalement faux, car nous avons également convenu qu'il y aurait une révision tous les ans. C'est le Conseil fédéral et personne d'autre qui fixe ce taux d'intérêt. Si cette question devait se poser et qu'il fallait pondérer les intérêts en présence, **le Conseil fédéral se prononcerait certainement en faveur de 100 000 PME et non de 123 banques.** [...]»

Le Conseil fédéral a clairement rompu sa promesse en augmentant sensiblement les taux d'intérêt. C'est pourquoi GastroSuisse soutient la pétition lancée par la Fédération suisse des entreprises. **Vous aussi, signez la pétition!** Plus il y aura de signatures, plus les secteurs concernés se feront entendre.

[//gastrosuisse.ch](https://gastrosuisse.ch)



Le 29 mars 2023, le Conseil fédéral a décidé d'augmenter les taux d'intérêt sur les crédits Covid-19 en cours. Les crédits jusqu'à CHF 500 000 sont désormais soumis à un taux de 1,5% (au lieu de 0% jusqu'à présent)

LIQUIDATION

LIQUIDATION COMPLÈTE DE
MATÉRIEL DE RESTAURANT
ET CUISINE COMPLÈTEMachine à café Nespresso, calandre
professionnelle, friteuse, cuisine,
chambre froide, etcDate le 25 & 26 juin
de 10h à 15h
Tél. 076 342 52 76Auberge des Trois Coqs
Chemin de Valérie 26
1292 Chambésy – Genève

SERVICE



FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

17BIS, AVENUE VIBERT
1227 CAROUGE
TÉL. 022 307 17 40
FAX 022 307 17 49
JG@FIDGEST.CH
WWW.FIDGEST.CH

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 – www.miltek.ch

Retour en images

Prodega/Transgourmet
remercie ses fidèles clients

Dix ans après l'ouverture
de son site de Satigny, le
partenaire de choix de la
gastronomie a tenu à marquer
le coup du 8 au 13 mai dernier.



Musique, animations, dégustations et bonne humeur... Les fidèles de Prodega/Transgourmet ont pu participer à bien des réjouissances pour fêter les 10 ans de l'entreprise sur sol genevois. «Le but principal de ce Jubilé était clairement de remercier tous nos clients, partenaires et collaborateurs qui nous ont fait confiance depuis l'ouverture le 13 mai 2013, et ceux qui nous auront rejoints entretemps; de montrer notre attachement aux producteurs et produits régionaux, de démontrer avec les 2 Chefs de cuisine successifs notre compétence en matière de produits de nos marques propres, et d'apporter joie et bonne humeur par un accueil festif», commente Jean-Michel Haffen, directeur Prodega/Transgourmet Satigny.

Au menu: des gourmandises de boulangers locaux, des amuse-bouches apprêtés par Joël Mour et Gilbert Ratte et les délices de différents foodtrucks. Sans oublier les exquis nectars de La Cave de Genève, du Domaine du Paradis, des domaines des



Abeilles, du Centaure et de La Cave du Tunnel de Jacques Germanier à Contthey.

Côté ambiance, c'est le Jazz Band - trio Giro, emmené par Gilbert Rossmann et son équipe, déjà présent lors des premiers jours à l'ouverture du marché Prodega il y a 10 ans, qui a mené la danse.

Les clients ont également pu admirer le travail minutieux des sculpteurs thaïlandais de légumes.

Divers concours ont fait des heureux qui ont pu repartir avec de très jolis lots, bons d'achat et autres cadeaux.

L'ENREGISTREMENT
DU TEMPS DE TRAVAIL

Petit rappel de la commission officielle de l'Inspection Paritaire
des Entreprises (IPE)

L'enregistrement de la durée du travail du personnel est une obligation qui trouve son fondement à l'art. 46 de la loi sur le travail (LTr). Cet article prévoit que l'employeur doit tenir à la disposition des autorités compétentes les registres et autres pièces correspondantes. Ainsi, en cas de contrôle des autorités, l'employeur doit être en mesure de donner tous les registres des 5 dernières années, et ce pour chaque employé, y compris ceux qui ne travaillent plus dans l'entreprise.

Applicable à tous les employés qui n'exercent pas de fonction dirigeante élevée ou ne disposent pas d'une certaine autonomie dans la fixation de leur temps de travail, l'art. 73 de l'Ordonnance 1 relative à la loi sur le travail (OLT 1) impose la saisie et la documentation de la durée quotidienne et hebdomadaire du travail effectivement fourni ainsi que de ses coordonnées temporelles, à savoir l'heure de début et de fin de chaque phase de travail. L'horaire et la durée des pauses, d'une durée égale ou supérieure à une demi-heure, doivent aussi être notés, tout comme les périodes de repos et d'éventuels repos compensatoires.

Le travail de nuit, soit les heures effectuées entre 23h et 6h, doit également apparaître

sur les registres, de façon séparée. Ainsi, un employé qui finirait son service à minuit doit voir figurer, en sus de son heure de fin de travail, la mention «60 min» relative à l'heure de nuit travaillée. Un cumul mensuel de ces heures de nuit devra apparaître sur les registres.

Particularité du secteur des hôtels, cafés et restaurants, le registre des heures doit en plus être signé mensuellement par l'employé (art. 21 des Usages du secteur).

L'enregistrement du temps de travail ne veut pas forcément dire timbreuse ou programme informatique spécifique. Il existe d'autres moyens simples de le faire, notamment par des annotations manuelles. Dans ce cas, les employés inscrivent, chaque jour l'heure à laquelle ils ont commencé à travailler, les pauses qu'ils ont prises et quand ils ont terminé leur travail.

Pour compléter ces informations, vous pouvez consulter la documentation du secrétariat à l'économie (SECO) relative à l'art. 73 OLT 1. Elle vous renseignera de façon exhaustive sur les obligations découlant de cet article.

www.scrhg.ch

UN FLORILÈGE DE PARTENAIRES

Vins: La Cave de Genève et leurs délicieux vins étiquetés spécialement pour Prodega / Transgourmet Suisse, sous le BEAU et DOUX nom des «Eaux-Vives» (7 vins différents de Genève) et leur incontournable Baccarat, le Domaine du Paradis (famille Burgdorfer), la maison Schenk avec le Domaine des Abeilles de Genève, Le Domaine du Centaure (famille Ramu) ainsi que notre partenaire valaisan de toujours, La Cave du Tunnel - Jacques Germanier.

Viandes/charcuteries et poissons/crustacés: Groupe Bell/Bell Seafood, Albert-Spiess, Rapelli, Ernst Sutter et Negroni.

Les produits laitiers: Laiteries Réunies de Genève, BISA (Boulangerie Industrielle SA), Hilcona, Romers, Emmi, Crémo, les fondues Wyssmuller, la maison Roberto et ses pâtes régionales.

Les fruits et légumes: UMG, Kadi, Frigemo, Hilcona, Dizler, Schwab-Guillod et Ceposa...

Les produits alimentaires secs: Hugo Reitzel, Nestlé et les cafés Starbucks, Hug, Hero, Unilever, Haecy, Wander et Storck...

Les bières et autres boissons: Feldschlösschen, Appenzeller Bier, Moretti/Heineken, minérales et sodas Valser/Coca et Rivella, spiritueux Pernod Ricard, Baccardi, Diageo et Lateltn...

Les produits non/near food: le fabricant de serviettes/nappes en papier avec la maison Duni.

Les boulangers: C.Marinho Lopes - O Bom Gosto à Vernier (avec aussi le délicieux gâteau d'anniversaire de nos 10 ans – format géant pour un juste partage avec tous), L. Paquier à Vernier, A.Loysel à Peney, J.C.Ruckstuhl à Meyrin et Au Petit Marché Cocaj à Tannay.



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

MOTS CROISÉS

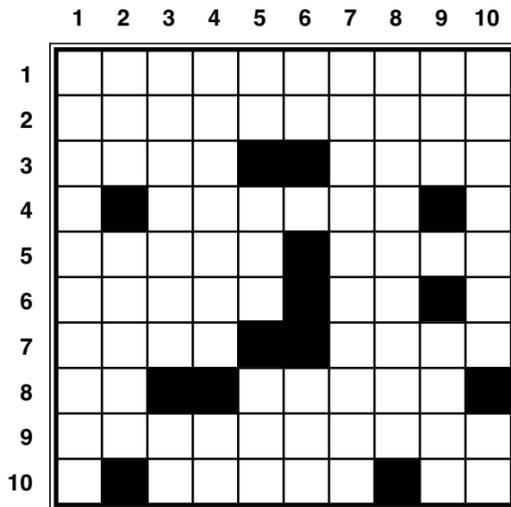
N° 1252

Horizontalement

1. Jeu d'enfant. – 2. Conduisent rarement devant le maire. – 3. Peut n'être ni cadet ni aîné. Semblables. – 4. Renard bleu. – 5. Fut capitale dans le grand Nord. Néant. – 6. Département français. Epelé: gros. – 7. Mélodie vocale. Homme d'Etat coréen. – 8. Aux confins du Loiret. Règna en tyran sur Thèbes. – 9. Habitent l'Europe méridionale. – 10. Se porte entre chemise et veston. Participe passé.

Verticalement

1. Grande confusion – 2. Confident. Bref sifflement en guise d'appel. – 3. Célèbre monument romain. Canton alémanique. – 4. Servait dans la cavalerie légère. Mesurait en Chine. – 5. Infinitif. Se boit en pub. Assurément long si faux. – 6. Démonstratif. A bramé. – 7. Séduisirent. – 8. Ancienne ville au sud de Bagdad. – 9. Presqu'île de Pologne. Virgile en a fait un héros. – 10. Se dit d'un linge propre à être lavé. Connu. Bruits de fond.



Solution des mots croisés N° 1251

D	I	V	E	R	G	E	N	T	S
I	R	E		E	L	U		R	E
P	A	G	I	N	A	T	I	O	N
L	I	E	D	E	R		R	U	T
O	S	T		G	I	R	A	F	E
M		A	R	A	S	E		I	
A	R	R	E	T		S	T	O	P
T	O	I		S	A	T	A	N	E
E	T	E	S		C	A	R		T
S	E	N	S	A	T	I	O	N	S



LA FOULE DES GRANDS JOURS À LA 6^E FÊTE DE LA TÊTE DE MOINE

Organisée par l'Interprofession Tête de Moine, les Chambres d'agriculture du Jura et du Jura bernois, la Fondation Rurale Interjurassienne, Jura bernois Tourisme et la commune de Saicourt, la 6^e Fête de la Tête de Moine a attiré quelque 14 000 visiteurs, le week-end du 5 au 7 mai à Bellelay. Appelé dans le rôle de jury, le public a distingué la fromagerie de la Suze de Corgémont pour la Tête de Moine AOP – CLASSIC et pour la Tête de Moine AOP – RÉSERVE, ainsi que la fromagerie Amstutz à Fornet-Dessous pour la Tête de Moine AOP Bio. Les gagnants ont reçu des giroles d'Or, remise par la marraine de la manifestation, Stéphanie Mérillat, co-présidente du HC Bienne (photo). Le public et un jury d'experts ont également désigné les trois plus beaux plateaux de fromages réalisés dans le cadre d'un concours international qui a vu s'affronter douze participants de six pays différents dans l'abbatiale de Bellelay. La Girole d'or a été attribué à Raphaëlle Houdard de Carouge (GE), la deuxième place est revenue Carole Drouin venue de Paris et la troisième à Anthony Decant de Bruxelles. La Raclette du Valais AOP était cette année l'hôte d'honneur de cette fête placée sous le slogan «Ça racle!»

G. P.

IMPRESSUM

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

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

POUR LA

APPLICATION



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

eeat-haccp.io

CAFÉ



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

www.illycafe.ch



MASSIMO CERUTTI SA
Via Casate 17-19 - 6883 Novazzano
T. +41 91 640 70 00
info@caffe-cerutti.com

www.caffe-cerutti.com

Pour la Suisse Romande,
filiale à Renens Village

PACKAGING



VAC-STAR AG
Rte de l'Industrie 7
CH-1786 Sugiez
T. +41 26 673 93 00
info@vac-star.com

www.shop.vac-star.com

EFFERVESCENT



CAVES MAULER
Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers
T. +41 32 862 03 03
F. +41 32 862 03 04
mailbox@mauler.ch

www.mauler.ch

CHAMPAGNE



VRANKEN POMMERY SUISSE SA
Av. de la Gare 10 - 1003 Lausanne
T. +41 21 643 13 13
info@vrankenpommery.ch
www.vrankenpommery.com

NOURRITURE



HÜGLI NÄHRMITTEL AG
Bleichstrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegli.com
www.huegli-naehrmittel.ch

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



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

TRANSPORT



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

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

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



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@vacherinfribourgeois.aop.ch

vacherin-fribourgeois-aop.ch

MEUBLES DE JARDIN



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

www.hunn.ch

BOULANGERIE



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

www.romers.ch

CONCEPTS CULINAIRES



M-INDUSTRIE AG
SWISS GASTRO SOLUTIONS
c/o Migros-Genossenschafts-Bund
Limmatstrasse 152
8005 Zürich
T. +41 58 570 92 92

www.swissgastro-solutions.ch



PLANTED.
foodservice@eatplanted.com
www.eatplanted.com

POISSON



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

www.lucas.ch



A & P SANTOS SA
Route d'Yverdon 11
1445 Vuiteboeuf
T. +41 24 459 19 43
info@santos-poissons.ch
www.santos-poissons.ch

VIN



SWISS WINE PROMOTION SA
Belpstrasse 26 - 3007 Berne
T. +41 31 398 52 20
info@swisswine.ch
www.swisswine.ch

TERROIR



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

BOISSON



ALLOBOISSONS SA
Rte du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez
T. 0848 444 111
www.alloboissons.ch

VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

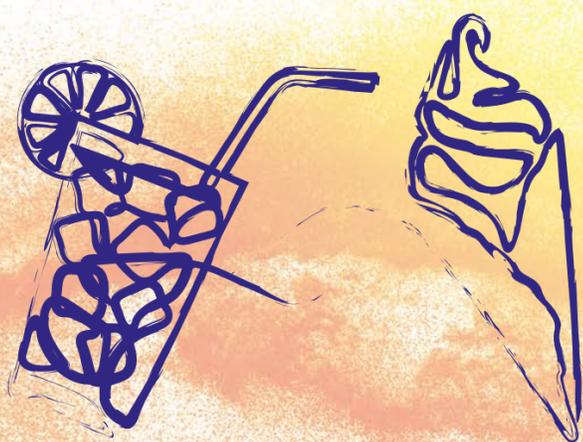
Avec une annonce dans cette page, nous vous offrons une présence toute l'année. Voici nos excellentes conditions.
Pour 800.- frs HT, vous avez:
- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site www.lecafetier.net

CONTACTEZ-NOUS

Tél. 022 329 97 47

ou mail:

g.gindraux@lecafetier.net



DOSSIER

BOISSONS
& GLACES

JUS DE FRUITS

Aux saveurs des
vergers valaisans

FONDÉE EN 2001, L'ENTREPRISE LES FRUITS DE MARTIGNY SA, DONT LE SIÈGE EST SITUÉ À RIDDES, PROPOSE, OUTRE LA VENTE DE FRUITS, DE LÉGUMES FRAIS ET D'AUTRES PRODUITS DU TERROIR, TOUTE UNE GAMME DE JUS DE FRUITS AUTHENTIQUEMENT INDIGÈNES. CES BOISSONS, LABELLISÉES « MARQUE VALAIS », POUR LEUR QUALITÉ SUPÉRIEURE, CONNAISSENT UN SUCCÈS GRANDISSANT EN SUISSE ROMANDE, CAR ELLES NE CONTIENNENT NI ADDITIF, NI COLORANT ; UN ARGUMENT QUI SÉDUIT LES CONSOMMATEURS.



« Au départ, nous étions juste cinq producteurs d'abricots, de pommes et de poires. Mais désormais, nous pouvons aussi compter sur une trentaine de producteurs de fruits et légumes répartis entre Martigny et Sierre, pour le plus éloigné », explique Laurent Rossier. Membre fondateur de l'entreprise, cet ingénieur en viticulture et arboriculture, diplômé des écoles de Châteauneuf et Changins, dirige aujourd'hui une société en pleine croissance.

UNE VASTE GAMME DE
JUS DE FRUITS PASTEURISÉS...

Dans le but de se diversifier, l'équipe a d'abord lancé la marque Iris qui comprend des jus de fruits pasteurisés, issus du pressage de pommes, de poires, de raisin, de tomates, de pommes-cassis ou encore de pommes-menthe, ainsi que des « Nectars » à base de purée d'abricot, de poire Williams ou de fraise, par exemple. « Notre production annuelle atteint désormais le million de bouteilles vendues en grande distribution, mais aussi par d'autres canaux. Les hôteliers et les restaurateurs figurent parmi nos bons clients », souligne ce patron comblé.

... ET AUSSI PRESSÉS À FROID

Mais pourquoi s'arrêter en si bon chemin ? En pleine pandémie de Covid-19, l'entrepreneuse équipe a encore lancé une nouvelle marque baptisée Summum. Dans cette gamme, c'est une technique de pressage et de pascalisation à froid qui préserve les vitamines, les nutriments, ainsi que les saveurs, qui est utilisée. Les boissons de cette nouvelle marque, aux saveurs simples ou mélangées, connaissent déjà un grand succès, en restaurations collectives ou en vente directe, notamment.

« Nous connaissons une croissance annuelle à deux chiffres, même si ces derniers mois nous avons subi un petit tassement. Mais rien d'inquiétant », conclut Laurent Rossier, avec un optimisme que tout semble justifier.

GEORGES POP

www.fruits-de-martigny.com
www.iris.swiss



Laurent Rossier a toutes les raisons de sourire : l'entreprise Les Fruits de Martigny SA qu'il dirige est en pleine croissance. © Le Cafetier

BLUE MOON®

Une bière à la saveur
éclatante !

Plus d'infos sur



DOSSIER

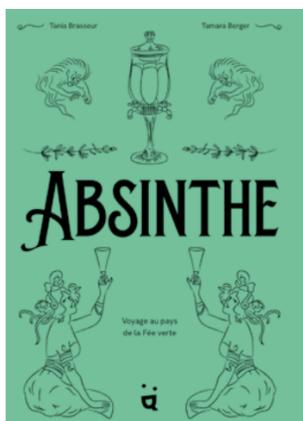
BOISSONS
& GLACESABSINTHE
Voyage au
pays de
la Fée verte

TOUT SAVOIR SUR LA MYTHIQUE BOISSON. TANIA BRASSEUR A MENÉ L'ENQUÊTE DANS LE VAL-DE-TRAVERS, BERCEAU DE L'ABSINTHE, POUR RÉVÉLER TOUS LES SECRETS DE CETTE PLANTE, DE L'ALCOOL QUI L'A RENDUE CÉLÈBRE ET DES GENS QUI LE PRODUISENT.



À nouveau légale depuis 2005, la fameuse boisson est un délice estival rafraîchissant à souhait, à marier également dans une recette à base de poisson.

La Fée verte a vécu bien des péripéties depuis son invention par une certaine Marguerite Henriette Henriod qui aurait créé le premier élixir d'absinthe au 18^e siècle. Tania Brasseur nous dit tout dans un magnifique ouvrage qui vient de paraître aux éditions Helvetiq.



La réputation sulfureuse de cette boisson trouble a été scellée le 28 août 1905 à Commugny lorsqu'un vigneron d'origine française établi en Terre-Sainte, rentre chez lui complètement aviné et abat sa femme enceinte et ses deux filles de plusieurs coups de fusil. Son penchant pour l'absinthe fait la Une des quotidiens de l'époque. La Croix-Bleue, alliée aux producteurs de vins blancs romands et aux distillateurs de schnaps alémaniques, part en croisade contre la fée verte. En ligne de mire:

la thuyone, une molécule présente dans la plante d'absinthe qui rendrait fou.

Au printemps 1906, les députés vaudois adoptent une loi interdisant le breuvage. Elle entrera en vigueur dans ce canton le 1^{er} janvier 1907. L'année suivante, une votation fédérale entérine la prohibition du « lait du Jura » dès 1910. La France suivra cinq ans plus tard.

Il aura fallu attendre près de 95 ans pour que la fabrication et la commercialisation de l'absinthe soient à nouveau autorisées en Suisse.

Pour les historiens et les distillateurs du Val-de-Travers, qui ont perpétué leur savoir-faire dans la clandestinité durant les longues années de prohibition, la thuyone n'était en fait qu'un vulgaire bouc émissaire érigé en démon par les vigneron et producteurs d'alcools forts d'Outre-Sarine, craignant la concurrence de cet élixir populaire prisé par les artistes.

La période de prohibition a contribué à perpétuer le mythe tandis que les Vallonniers continuaient à distiller dans la clandestinité.

Ce dont on est sûr aujourd'hui, c'est que l'absinthe est bien d'origine suisse. En 1798, Daniel-Henri Dubied, qui a acquis la recette, ouvre avec son gendre Henri-Louis Pernod une première distillerie à caractère industriel à Couvet. Ce seront les débuts d'une grande aventure mondiale pour le futur groupe Pernod Fils. La suite est connue. L'absinthe vivra ses heures de gloire au 19^e tant dans les milieux intellectuels qu'après des classes populaires.

Au début du 20^e siècle, grâce à Henri-Louis Pernod qui a traversé la frontière franco-suisse avec sa recette en 1805, il ne se distille pas moins de dix millions de litres d'absinthe à Pontarlier qui sont livrés dans le monde entier.

À PROPOS DE L'AUTRICE

Docteure en lettres, membre du comité du Patrimoine culinaire suisse, Tania Brasseur travaille pour Slow Food Suisse parallèlement à son activité de traductrice et de rédactrice. Elle se passionne pour les produits artisanaux, les histoires et les personnes qui les entourent. Elle est l'autrice de *Simply Swiss*, qui a remporté le Swiss Gourmet Book Award et le prix Ziryab en 2022 chez Helvetiq.

M. M.

Escapade

LA ROUTE DE L'ABSINTHE

La Route franco-suisse de l'Absinthe vous emmène du berceau historique de la mythique boisson, le Val-de-Travers, jusqu'à sa capitale économique, la ville de Pontarlier, en France voisine.

Au départ de la gare de Noiraigue ou de l'office du tourisme de Pontarlier, un sentier balisé de 50 km s'offre à vous avec de belles découvertes gustatives tout au long du parcours où quelque 80 producteurs, restaurateurs, chocolatiers, boulangers et bouchers vous font goûter à leurs délices en chemin. Le rythme de la balade vous permettra de découvrir des joyaux naturels, comme des sources fraîches pour troubler une bonne absinthe. Au menu également : visite de musées, de cultures de plantes médicinales. De nombreuses possibilités d'hébergement et de restauration émaillent le parcours.

COCKTAIL FRAÎCHEUR

Fairy Trip

Une recette de Yann Klauser, directeur de la Maison de l'Absinthe à Môtiers.

POUR 4 COCKTAILS

ÉMULSION

- 2 cl d'absinthe blanche 54-55% vol.
- 8 cl de sirop d'orgeat
- 8 feuilles de basilic
- 2 blancs d'œuf

DANS LES VERRES

- 8 cl d'absinthe blanche 54-55% vol.
- 24 cl d'eau fraîche
- 12 glaçons
- 12 framboises fraîches
- 4 traits de liqueur de framboise (4 cl)

GARNITURE

- 4 sommités de basilic

MATÉRIEL

- 4 verres long drink
- 4 cuillères à absinthe
- 1 blender
- 1 passoire fine
- 1 siphon avec deux capsules de gaz



MARCHE À SUIVRE

- Mixer au blender les feuilles de basilic avec l'absinthe et le sirop d'orgeat, filtrer le liquide obtenu à travers la passoire placée au-dessus du siphon. Ajouter les blancs d'œuf et refermer le siphon. Placer au frais 2 heures. Ajouter deux capsules de gaz, secouer à l'envers.
- Dans chaque verre, verser 2 cl d'absinthe ainsi que 6 cl d'eau. Ajouter 3 glaçons et 3 framboises fraîches. Verser un trait de liqueur de framboise (1 cl). Garnir avec une jolie rosace d'émulsion et décorer avec la sommité de basilic.
- Servir avec une cuillère à absinthe, qui vous permettra de mélanger l'émulsion au cocktail.

BOISSONS Tendance mocktail

LES COCKTAILS SANS ALCOOL
SÉDUISENT. ON FAIT LE POINT
SUR CE TREND AVEC
JULIEN CHOUQUET, BARMAN DE
L'HÔTEL WOODWARD À GENÈVE.



« C'est n'est pas une tendance, mais une véritable lame de fond qui a timidement démarré il y a une dizaine d'années. Le développement des mocktails (ndlr de l'anglais mock signifiant imiter) est aujourd'hui exponentiel. » Julien Chouquet, barman au Woodward, qui abrite l'excellent Atelier Robuchon, et le non moins gourmand restaurant Le Jardinier, propose 8 créations sans alcool sur sa carte. « Les mocktails sont très appréciés le midi par la clientèle d'affaires. Ça change du coca et de l'eau minérale. C'est une option aussi très prisée par les femmes enceintes et même par les enfants. Globalement, aujourd'hui, les mocktails représentent 30% de nos ventes et ça ne cesse d'augmenter. »

Julien Chouquet est un adepte de la simplicité. Il privilégie les saveurs naturelles, les sirops bien travaillés, les liqueurs

et diverses infusions. Pour ses mocktails, il a recours à des spiritueux sans alcool qui inondent le marché depuis plusieurs années, à l'instar de la marque Ceder's, créée en 2017 par un couple d'entrepreneurs. Élaborées par distillation de plantes classiques utilisées dans la fabrication du gin, comme la baie de genévrier, ces préparations prêtes à l'emploi sont déclinées dans plusieurs variantes, avec de la coriandre et des touches de fynbos d'Afrique du Sud pour la Classic; des notes subtiles de rose et d'hibiscus pour la Pink Rose; du concombre et de la camomille pour la Crisp. Agréablement parfumés, ces breuvages permettent d'accroître le champ des possibles dans les créations.

Partageur, Julien Chouquet nous livre trois recettes à shaker vigoureuses, et à savourer en terrasse à la belle saison.

M. M.



MOCKTAILS

Vir'Ginzu

ÉMULSION

- 5 cl de Ceder's Classic infusé au poivre de Tasmanie
- 2 cl de jus de citron
- 0,5 cl de jus de yuzu
- 1,5 cl de jus de sirop de gingembre
- 2,5 cl d'aquafaba (eau de cuisson des pois chiches)
- Glace

Red Fruits Lips

ÉMULSION

- 5 cl de jus de pomme
- 5 cl de jus de cranberry
- 2 cl de purée de fraise
- 2 cl de purée de framboise
- 4 cl de Ceder's Pink Rose
- 1,5 cl de sirop de vanille
- Glace pilée
- 10 feuilles de menthe

Virgin Basil Smash

ÉMULSION

- 5 cl de Ceder's Classic
- 2 cl de jus de citron
- 2 cl de sirop de sucre
- 2 cl d'aquafaba
- Cubes de glace
- 7 feuilles de basilic

RIEN DE PLUS SAVOUREUX QUE LE FAIT MAISON.

Nouveau

Sucré avec le meilleur
Cidre doux RAMSEIER

Par nature faible en calories

Sans additifs artificiels

RAMSEIER

L'énergie naturelle

GLACES

A la manière d'un grand-papa toscan

ORIGINAIRE DE TOSCANE, PAOLO GERVASI, FONDATEUR DE L'ARTISAN GLACIER, DONT LE SIÈGE EST SITUÉ À LA CONVERSION, PRÈS DE LAUSANNE, SE FLATTE DE PERPÉTUER UNE TRADITION FAMILIALE VIEILLE DE PRESQUE 90 ANS. « JE FAIS EN SORTE QUE NOS GLACES ET NOS SORBETS SOIENT COMME CEUX QUE FABRIQUAIT JADIS MON GRAND-PÈRE », SOULIGNE-T-IL.



« Je suis né dans un bac à glace (rires). Toute ma vie j'ai vécu dans cet univers. Mon grand-père était artisan glacier en Toscane. Il avait fini par ouvrir un magasin dans la ville de Viareggio, puis un autre dans une ville voisine. Lorsqu'il est mort, ses trois enfants se sont retrouvés face à cet héritage. Mais deux magasins pour trois, c'était un partage impossible. Ma maman a alors décidé de venir en Suisse. C'est à Lausanne, à la Riponne, qu'elle a ouvert, en 1977, la Gelateria Veneta pour y perpétuer les recettes transmises par son papa », raconte Paolo Gervasi.

INITIÉ DÈS L'ADOLESCENCE

Ce patron charismatique s'enorgueillit d'incarner la troisième génération d'une famille d'artisans glaciers active dans cette production gourmande depuis 1935. En 1983, à peine sorti de l'adolescence, il a rejoint la petite entreprise familiale pour apprendre le métier et vendre les onctueuses spécialités faites maison. Depuis, il a fait son chemin, parvenant à force de patience et de détermination, à faire fructifier l'héritage de ses parents. Aujourd'hui quinquagénaire et père de deux enfants, il a non seulement repris les glaces artisanales Veneta, mais il a aussi donné naissance, il y a

quinze ans, à l'Artisan Glacier, une entreprise prospère située tout près de la gare de La Conversion.

« L'entreprise créée par ma maman est toujours spécialisée dans la vente au détail. Elle est présente près du débarcadère de Lutry, où j'habite, ainsi que sur le port d'Ouchy. Quant à celle que j'ai fondée, elle est davantage tournée vers la vente en gros. Mais dans les deux cas, je perpétue fidèlement les recettes artisanales de mon grand-père », souligne Paolo Gervasi.



LE FOISONNEMENT, UNE ÉTAPE CRUCIALE !

Notre homme devient intarissable, avec une bonne humeur communicative, lorsqu'il s'agit d'énumérer les étapes de sa production : « Je contrôle scrupuleusement les fruits qui entrent dans la composition de mes produits, les abricots, par exemple, que je fais venir du Valais. Et je suis particulièrement attentif au taux de foisonnement. Il doit être raisonnable afin de préserver la saveur et l'onctuosité de mes glaces. D'autres que moi sont moins regardants (rires). (NDLR : le foisonnement consiste à incorporer de petites bulles d'air dans le produit, lors de la formation des microcristaux de glace). Vous savez, ma passion pour ce produit est intacte. C'est toute ma vie et celle de ma famille ».

Parmi les innombrables spécialités offertes dans le très riche catalogue de ce glacier inventif, certaines peuvent paraître singulières. C'est le cas, par exemple, des glaces parfumées à la truffe, au safran, à la fleur de sureau ou au prosecco. De quoi répondre aux attentes des amateurs de glaces les plus curieux de saveurs nouvelles.

GEORGES POP

www.lartisanglacier.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.