JAA CH-1205 Genève

POSTE CH SA



# CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N°11 • 9 juin 2023











Après 30 années passées au Chat Botté à Genève, le chef bien connu du public genevois, choisit de se consacrer à

Chat Botté depuis quatre ans en qualité de sous-chef exécutif. Après dix ans pour Anne-Sophie Pic (cinq à Valence et cinq dès l'ouverture à Lausanne), il a œuvré chez Cyril Lignac à Paris avant de rejoindre Dominique Gauthier dans la Cité de Calvin.

Une entreprise d'Etagnières squatte le podium

CHAMPIONNAT DU MONDE DU PÂTÉ VAUDOIS



*La quatrième édition de cette* savoureuse compétition s'est déroulée le samedi 3 juin dans les locaux d'Obrist à Vevey. Le Petit Encas Sàrl remporte le 1<sup>er</sup> et le 3<sup>e</sup> prix.

**MANUELLA MAGNIN** 

#### **VAUD**

l s'en vend des milliers chaque jour en Suisse. Le pâté vaudois est à n'en pas douter un délice qui séduit. Ce petit encas se déguste sur le pouce ou avec une belle salade de saison et quelques cornichons, suisses évidemment. Chacun a sa recette, plus ou moins traditionnelle, puisqu'il n'existe aucune recette imposée. Il faut de la croûte bien sûr, de la viande et de la gelée, et c'est à peu près tout. Les bouchers-charcutiers et boulangers ne sont libres de faire preuve de créativité.

Cette année, 24 entreprises se sont inscrites en vue de décrocher le titre tant convoité et 12 jurés ont prêté leurs papilles pour l'occaMeilleur Ouvrier de France. Au total, plus de 300 pâtés ont été soumis au concours, ce qui représente quelque 45 kg de marchandise.

#### **LES LAURÉATS**

C'est Daniel Grossenbacher, du Petit Encas Sàrl à Etagnières, qui a gagné le 1er prix dans la catégorie des professionnels des métiers de bouche. Le 2e prix a été décerné à Olivier Guillet, de la Boucherie des Remparts, à Villeneuve, et le 3<sup>e</sup> prix va à un deuxième pâté du Petit Encas Sàrl.

Dans la catégorie des apprentis, c'est Jérémy Rouge-Poutasson, de l'École professionnelle de Montreux, à Clarens qui a remporté le 1er prix. Lola Cumalat, de la Boulangerie Bidlingmeyer SA, à Chexbres se classe deuxième et David Machado Teixeira, de l'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne, à Mont-sur-Lausanne obtient la troisième place.

#### 3500 PÂTÉS PAR JOUR

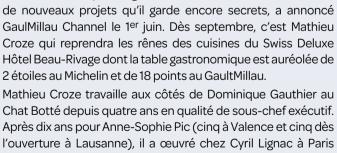
Le Petit Encas Sàrl, créé en 2000, s'est spécialisé dans le pâté vaudois. L'entreprise familiale du Gros-de-Vaud en confectionne près de 3500 par jour, qu'elle livre à des bouchers, restaurateurs et petits détaillants, principalement dans le canton de Vaud pour coller à sa volonté de travailler en circuit court. « Notre farine, fleur ou bise, selon les recettes, pro-

vient du Moulin d'Echallens. Les viandes de porc et de veau sont suisses. Nous essavons de nous fournir principalement auprès des abattoirs d'Orbe pour le porc. La gelée est agrémentée de vin rouge des Côtes de l'Orbe. Seules les épices proviennent de l'étranger», confie Daniel Grossenbacher.

Le pâté gagnant.

Cette année, Le Petit Encas a confié 3 de ses créations au jury: un petit pâté de veau à la farine fleur agrémentée de graisse végétale, le gagnant, et 2 pâtés à la viande de porc, l'un à la farine fleur, l'autre à la farine bise.

Rendez-vous est déjà pris pour la 5e édition du Championnat du monde du pâté vaudois, avec un petit changement dans le règlement. À l'avenir, chaque entreprise ne pourra présenter qu'une seule création afin de laisser un maximum de chances à tous les concurrents de se placer sur le podium.







Rumpsteak de bœuf env. 2,1 kg

12.6–17.6.2023

Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch



2 LE CAFETIER VENDREDI 9 JUIN 2023 – N°11



# Shaun Rollier est « Cuisinier d'Or 2023 »

La finale du plus grand et plus important concours de cuisine suisse «Le Cuisinier d'Or», organisé au Kursaal de Berne, a été remportée par Shaun Rollier, chef de partie à l'hôtel-restaurant Valrose à Rougemont.

#### **CONCOURS**

haun Rollier (27) avec l'aide de son commis Gabriel Lopez, se sont imposé, lors d'une finale extrêmement passionnante et de haut niveau placée sous la direction du président du jury Franck Giovannini (Restaurant de l'Hôtel de ville de Crissier), face aux quatre concurrents suivants:

- 2º place: Daniele Angelosanto (28 ans), sous-chef, Restaurant de l'Hôtel de ville, Crissier
- 3º place: Mario Garcia (32 ans), gérant, mariogarcia GmbH, Horw
- 4º place: Robin Höfer (28 ans), sous-chef, restaurant Ossiano à l'hôtel Atlantis, Dubaï

• 5º place: Janic Mühlemann (29 ans), chef de cuisine, Restaurant Giardino au Kursaal de Berne Le fameux prix «Favori du public pour le Cuisinier d'Or 2023» a été décerné à Daniele Angelosanto. Ce prix est décerné au candidat qui, préalablement, a obtenu le plus de voix lors du vote en ligne. Colin Gervaix, qui a assisté Daniele Angelosanto, a également été récompensé et a remporté le prix du meilleur commis.

#### LES MEILLEURS CHEFS DU PAYS ONT JUGÉ DES CRÉATIONS RAFFINÉES À BASE DE POISSON ET DE VIANDE

Tous les participants devaient préparer un plat de poisson et un plat de viande pour 12 personnes chacun. Le plat de poisson, à base d'omble chevalier, devait être préparé avec trois garnitures végétariennes séparées, une sauce et en incluant du fromage frais et des noisettes, et devait être livré 4 heures et 15 minutes après le coup d'envoi. Le plat de viande, à base de filet de veau suisse et de deux langues de veau suisses, ainsi que de trois garnitures séparées, d'une sauce et en incluant de la rhubarbe et du poivre rose, devait suivre 1 heure et 15 minutes plus tard. Au total, les finalistes disposaient de cinq heures et demie et pouvaient être assistés par un commis. Les candidats ont présenté les deux assiettes sur des plateaux.

www.goldenerkoch.ch



#### On reparle d'argent liquide

Une première initiative populaire visant à garantir le maintien de l'argent liquide et du franc suisse vient d'aboutir. Le Conseil fédéral ne la rejette pas mais veut la reformuler. Il faudra s'en tenir à cette solution raisonnable et refuser, le moment venu, d'autres revendications inutilement détaillées et manifestement excessives, notamment celles présentées dans une seconde initiative qui vient d'être lancée.

#### Un principe déjà présent dans la loi

Il y a une semaine, le Conseil fédéral a fait savoir qu'il souhaitait élaborer un contre-projet direct à l'initiative populaire «L'argent liquide, c'est la liberté», déposée au début de cette année. Cette initiative demande de compléter l'actuel article 99 de la Constitution fédérale («Politique monétaire») pour y préciser, d'une part, que «la Confédération veille à ce que pièces de monnaie ou billets de banque soient toujours disponibles en quantité suffisante» et, d'autre part, que «le remplacement du franc suisse par une autre monnaie est soumis au vote du peuple et des cantons».

Cette initiative ne doit pas être confondue avec une autre, intitulée «Qui veut payer en argent liquide doit pouvoir le faire!», qui vient d'être lancée au moment même où la première aboutissait. Pour ce second texte, le délai de récolte des signatures échoit en septembre 2024.

La première initiative, sur laquelle le Conseil fédéral vient donc de se prononcer, entend inscrire dans la Constitution un principe – la disponibilité de l'argent liquide – déjà présent dans deux lois fédérales: la loi sur l'unité monétaire et les moyens de paiement (LUMMP) et la loi sur la Banque nationale suisse (LBN). Ce principe n'est aujourd'hui pas contesté. S'il est vrai que des voix s'élèvent parfois pour réclamer une «société sans cash», elles sont régulièrement contrebalancées par des revendications inverses en faveur du maintien de l'argent liquide. A l'heure actuelle, les diverses études disponibles montrent une augmentation de l'argent liquide en circulation, une utilisation persistante du cash pour certains types de transaction, et surtout un recours croissant aux billets et aux pièces en tant que réserve de valeur. Même parmi les utilisateurs les plus convaincus des moyens de paiement électroniques, nombreux sont ceux qui sont rassurés de savoir que l'argent liquide existe encore – pour les cas où le réseau est indisponible, ou le courant coupé, ou le téléphone en panne, ou simplement pour plus de discrétion. Même si on l'utilise rarement, l'argent liquide représente une valeur tangible et matérielle, complément indispensable à la confiance qu'on peut avoir dans des données électroniques.

### Pas indispensable, pas entièrement inutile non plus

Le second alinéa proposé par cette même initiative peut sembler tout aussi inutile puisqu'il vise à garantir une validation populaire à une question qui ne se pose pas: le remplacement du franc suisse par une autre monnaie. Par quelle autre monnaie? L'euro? Une monnaie numérique déconnectée du franc? Même dans le cas où un tel projet existerait, on imagine mal que la décision soit prise sans un vote populaire.

Faut-il alors rejeter un texte apparemment inutile? Le Conseil fédéral ne le pense pas. Seule la formulation choisie lui paraît insatisfaisante; il propose, à titre de contre-projet, de reprendre dans la Constitution la première phrase de l'ac-

tuel art. 1 LUMMP («L'unité monétaire suisse est le franc») et l'art. 5, al. 2, let. b de la LBN (la BNS «assure l'approvisionnement en numéraire»). En inscrivant le franc suisse dans la Constitution, on résout en même temps la seconde revendication: toute modification de cette disposition nécessiterait un vote populaire.

Le contre-projet, ainsi esquissé, doit être mis en consultation d'ici la fin de l'été. Cela peut sembler beaucoup de complications pour garantir des principes qui ne sont pas menacés. Mais dans une période où la confiance dans les autorités est souvent mise à mal, une précision constitutionnelle discrète et inoffensive, et néanmoins significative et capable de restaurer cette confiance, mérite d'être accueillie positivement

«Les études disponibles montrent une augmentation de l'argent liquide en circulation, une utilisation persistante du cash pour certains types de transaction, et surtout un recours croissant aux billets et aux pièces en tant que réserve de valeur.»

#### Savoir s'arrêter avant d'aller trop loin

On aura beaucoup plus de peine, le moment venu, avec la seconde initiative évoquée plus haut. Son texte, sur presque deux pages A4, revendique avec force détails l'acceptation des paiements en liquide auprès de «suffisamment de caisses» dans les services publics et les commerces; l'interdiction de refuser les clients qui veulent payer en monnaie; l'interdiction de tout obstacle ou différenciation rendant plus difficile le paiement en liquide; on y trouve aussi des prescriptions sur la redéfinition des montants limites d'acceptation de l'argent liquide, sur la redéfinition des valeurs des pièces de monnaie et des billets de banque, sur la localisation géographique et démographique des lieux de retraits d'argent liquide, sur la propriété de l'argent liquide et même sur l'interdiction de la géolocalisation de l'argent liquide!

En décembre dernier, en réponse à une intervention parlementaire, le Conseil fédéral constatait que les paiements en liquide ne sont actuellement pas menacés en Suisse et que leur refus dans les commerces est plutôt rare. Il concluait qu'une obligation légale d'accepter l'argent liquide n'est ni nécessaire ni appropriée et qu'elle constituerait une atteinte excessive à la liberté contractuelle et au droit fondamental de la liberté économique. Parallèlement, le Conseil fédéral s'est engagé à suivre attentivement l'évolution des commerces et services qui refusent le cash – ce qui requiert dans tous les cas une information contractuelle des acheteurs potentiels.

La mention de l'argent liquide et du franc suisse dans la Constitution apparaît comme une solution raisonnable. Il serait totalement excessif, en revanche, d'y ajouter un véritable arsenal encyclopédique sur l'utilisation et les modalités de l'argent liquide.

Pierre-Gabriel Bieri



# Collaboration exclusive entre Just Eat et la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG).



Recevez un appel de la part de l'un de nos comerciaux.



Bénéficiez d'avantages exclusifs au SCRHG.



Une entreprise responsable avec une approche de la durabilité.



Actif en Suisse depuis 15 ans et déterminés à poursuivre dans cette voie.

# Rejoignez Just Eat dès aujourd'hui

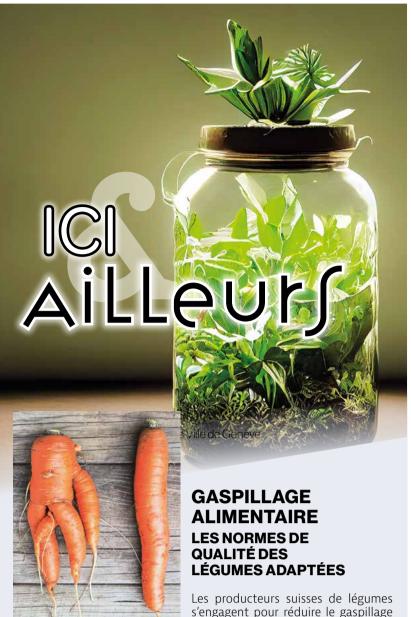
Scanner le code QR et inscrivez-vous sur notre site web.







4 LE CAFETIER VENDREDI 9 JUIN 2023 – N°11



s'engagent pour réduire le gaspillage alimentaire. Dès le début juin, des produits sont disponibles dans le commerce même s'ils présentent de

petits défauts optiques. Soixante-cinq produits sont concernés par cette modification des normes de qualité, la première depuis 2014, indique l'Union maraîchère suisse (UMS) et l'Association suisse du commerce de fruits, de légumes et de pommes de terre (SWISSCOFEL). La tolérance envers les défauts

optiques a notamment été augmentée. Les légumes suisses doivent ainsi devenir plus durables.

Selon la branche, cette adaptation vise à réagir à diverses évolutions de ces dernières années. Elle apporte une contribution importante à la mise en œuvre du plan d'action du Conseil fédéral contre le gaspillage alimentaire, qui doit permettre de réduire de moitié les pertes alimentaires d'ici 2030 par rapport à 2017.

Selon un rapport de l'ONU datant de 2021, près d'un milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année dans le monde, soit près de 20% des aliments disponibles pour les habitants du globe. Si le gaspillage et les pertes alimentaires étaient un pays, il serait le troisième émetteur au monde de gaz à effet de serre.

Un des Objectifs de développement durable (ODD) de l'ONU prévoit une réduction de moitié du gaspillage alimentaire au niveau des consommateurs et du commerce de détail d'ici 2030.

Source AGIR (Agence d'information agricole romande).

### STREET FOOD GENÈVE





Le Geneva Street Food Festival s'intalle sur la Plaine de Plainpalais. Cette année c'est l'offre 2 éditions en 1, les 60 Food Trucks et stands vous serviront leurs délices pendant 10 jours de suite. Vous aurez donc le temps de (presque) tous les goûter!

Horaires: Lundi / Mardi / Mercredi / Dimanche: 11h30 - 22h Jeudi / Vendredi / Samedi: 11h30-00h

www.gvastreetfoodfest.ch



#### LE MARCHÉ SUISSE DE LA BIÈRE EN CHIFFRES

Au cours de l'année 2022, les brasseries de Suisse ont produit au total 3678188 hectolitres (3,68 millions hl) de bière. 4,73 millions d'hectolitres de bière au total ont été bus dans notre pays et la consommation de bière sans alcool a augmenté de plus de 20%.

Les échanges extérieurs en matière brassicole ont représenté 1053 960 hl à l'importation, provenant de 86 pays, et 66 200 hl à l'exportation, à destination de 29 pays.

Environ 34% de la bière bue dans notre pays est parvenue au consommateur dans des emballages réutilisables (fûts ou bouteilles).

Une bière sur quatre a été servie dans la restauration. Environ 25% de la bière a été vendue dans des bouteilles jetables et 40% en canettes.

1230 brasseries au total ont déclaré une production soumise à l'impôt sur la bière. L'ensemble du secteur brassicole suisse (Liechtenstein inclus) a versé un total de 115,3 millions de francs d'impôt sur la bière.

Les consommateurs de bière ont payé environ 320 millions de francs à la Confédération en impôt sur la bière et en TVA.

Source: https://biere.swiss/

https://biere.swiss/chiffres-cles/la-suisse-brassicole/



## Dévoiler son talent au Cook'n'show

Le Cook'n'show revient pour la quatrième année, du 10 au 19 novembre 2023, à Palexpo Genève.

#### **GENÈVE**

heffes renommées, chefs renommés, associations éducatives, enseignes innovantes, acteurs régionaux et actrices régionales se retrouveront sur quatre espaces gourmands, au cœur des Automnales: le marché des saveurs, la table des saveurs, le lounge VIP et l'atelier des saveurs. Le marché des saveurs fera rayonner les producteurs locaux, les productrices locales et les épiceries fines. La table des saveurs proposera aux visiteurs et visiteuses des plats gastronomiques mitonnés par de grandes cheffes et de grands chefs. Le lounge VIP sera le lieu de rencontres pour que les partenaires du Cook'n'show puissent se retrouver et inviter leurs clientes et clients ou encore côtoyer les grands noms de la gastronomie.

De nombreux concours amateurs et professionnels, ainsi que des animations avec des masterclass et des ateliers se dérouleront à l'atelier des saveurs.

La Swiss Pastry Cup, créée en partenariat avec Christophe Renou, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2015, réinvestit le Cook'n'show pour sa 2º édition. Les candidates et candidats s'affronteront le 10 novembre 2023 sur un thème prometteur: les métiers d'art. Elles et ils auront neuf heures pour présenter une recette de gâteau de voyage en deux textures et deux parfums distincts, une recette de dessert à l'assiette en chaud et froid avec une dominante chocolat, une recette de petit gâteau au chocolat de forme libre, ainsi qu'une pièce artistique en chocolat.



Cette année et pour la première fois, le Cook'n'show a le plaisir de recevoir le 11 novembre 2023 la sélection suisse de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Les candidates et candidats «chocolat» & les candidats «sucre» se mesureront durant huit heures d'épreuves. Les candidates et candidats «chocolat» devront réaliser une recette de dessert à l'assiette aux fruits ainsi qu'une pièce artistique en chocolat, les candidates et candidats «sucre» devront présenter une recette d'entremets au chocolat pour six personnes et une pièce artistique en sucre.

Les vainqueurs de chaque catégorie formeront le duo qui représentera la Suisse lors de la Sélection Européenne en janvier 2024.

Le Cook'n'show est l'occasion parfaite de mettre en valeur sa créativité, sa maîtrise technique et son sens de l'innovation. Les candidates et candidats pourront également s'inspirer et apprendre des professionnelles et professionnels.

> Plus d'informations et inscriptions sur: https://automnales.ch/cooknshow/



### LA DÉGUSTATION PUBLIQUE DE L'ŒIL DE PERDRIX

La traditionnelle dégustation publique de l'Œil de perdrix aura lieu cette année le 21 juin prochain, dès 17 h, en plein air, sous les arbres et près des bosquets du Jardin anglais, en ville de Neuchâtel, en présence de 28 encaveurs, venus des quatre coins du canton. Ce vin rosé est né dans le vignoble neuchâtelois dont il est l'un des produits les plus emblématiques. Son existence y est attestée dès le XIXe siècle. Il tire son caractère particulier du Pinot Noir peu cuvé et doit son nom, dit-on, à la couleur que prend l'œil d'une perdrix à l'agonie. En cas de mauvais temps, les organisateurs précisent que la manifestation sera annulée. Le billet d'une valeur de 30 francs, qu'il est possible de se procurer sur le site de l'Association Neuchâtel Vins & Terroir, sera automatiquement converti en bon d'échange pour une dégustation au Château de Boudry, valable du 21 juin au 20 juillet prochain.

# Affluence record aux Caves Ouvertes Vaudoises

Les œnophiles étaient nombreux à pousser la porte des caves des six régions viticoles le dernier week-end de mai.

M N

#### **VAUD**

Jest tout simplement incroyable!

La billetterie a cartonné avec
13 000 billets vendus (ndlr: 6700
en 2022) et nous évaluons à quelque 80 000 le nombre
de visiteurs sur 2 jours!» Directeur de l'Office des Vins
Vaudois, Benjamin Gehrig ne cachait pas sa satisfaction
au lendemain du week-end des Caves Ouvertes du canton qui s'est déroulées les 27 et 28 mai.



▲
Des moments très festifs.

Photos: © DR

Rendez-vous en 2024, pour la 14º édition des Caves Ouvertes Vaudoises qui se déroulera les 18 et 19 mai.

www.mescavesouvertes.ch

Autre constat réjouissant, la manifestation a drainé les foules, bien au-delà des frontières du canton. Bon nombre de Genevois ont fait le déplacement. Les Suisses alémaniques étaient également présents en nombre et quelques étrangers sont aussi venus déguster les fameux nectars dans les 250 caves participant à l'événement.

Côté ventes, les vignerons ont aussi le sourire. Grâce à la formule à CHF 40.- comprenant l'entrée et un bon de 20 francs, à faire valoir sur les achats, ils ont enregistré de belles commandes. Cette année, les consommateurs ont

particulièrement été séduits par le millésime 2022. « Dans certaines caves, le chiffre d'affaires de l'édition 2022, a été réalisé le premier jour déjà », se réjouit Benjamin Gehrig.





#### LOCATION =

La Commune de Mies, Terre Sainte, met au concours la location du :

# NOUVEAU RESTAURANT DU CENTRE SPORTIF

- emplacement de 1<sup>er</sup> ordre
- restaurant 48 places
- terrasse 50 places
- locaux neufs, agencés et meublés
- bail commercial de 5 ans
- entrée prévue au début de l'année 2024
- petit matériel à la charge du locataire

Renseignements et dossier sur demande à :

#### Gastroconsult SA

#### Peter Neuhaus

Av. Général-Guisan 42 | CH-1009 Pully +41 21 721 08 08

peter.neuhaus@gastroconsult.ch



proche. compétente.

#### PETITE ANNONCE -





# 75<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE DE CHANGINS Portes ouvertes le 17 juin

À l'occasion de son 75<sup>e</sup> anniversaire, Changins ouvre ses portes au public.

#### **VAUD**

ès 9 heures, le public est invité à découvrir le monde fascinant de la vigne et du vin, ainsi que le savoir-faire de l'école de viticulture et œnologie de Changins avec un florilège d'animations et d'expositions pour petit-e-s et grand-e-s.

Au menu également: la découverte de spécialités produites par les diplômé·e·s et une présentation des vins de Changins dans une ambiance festive avec plusieurs stands de restauration.

#### LA CUVÉE DES GÉNÉRATIONS

Les sodas

Plusieurs générations de diplômé·e·s de Changins sont à la tête de domaines. Le public pourra en découvrir neuf provenant des six régions vitivinicoles de Suisse.

Chaque domaine propose un vin qui fait partie de la gamme Cuvée des générations.



Photos: © DR

Les domaines présents:

- Vaud – Lavaux: Domaine la

Chenalettaz Famille Chevalley

- Suisse alémanique – Argovie: Weinbau Baumgartner

- Trois Lacs - Bienne: Weingut

Schlössli Famille Teutsch - Vully-Fribourg: Domaine Schmutz vins

- Genève: Domaine Villard et Fils

- Neuchâtel: Domaine Saint-Sébaste Famille Kuntzner

- Vaud – La Côte: Domaine de la

Balle Famille Perey

- Tessin: Ortelli Vini

 Valais: Domaine des Rives du Bisse Famille Delaloye

www.changins.ch

# La petite histoire des aliments

e terme soda regroupe de nos jours toute une gamme de boissons gazeuses, généralement sucrées, comme les colas, les limonades au goût de citron, ainsi que toutes celles comprenant différents types d'extraits de plantes ou de fruits, ou celles qui sont aromatisées naturellement

ou artificiellement. Les sodas ont fait leur apparition après l'invention de l'eau gazeuse, appelée «soda water» (eau soda) en anglais.

#### Un Anglais et... un Suisse!

On attribue l'invention de l'eau gazeuse au pasteur, philosophe et chimiste anglais Joseph Priestley. En 1767, il parvint à introduire du dioxyde de carbone dans de l'eau, en suspendant un bol de ce liquide au-dessus d'une cuve de bière dans une brasserie de Leeds. Il trouva que l'eau ainsi traitée avait un goût agréable. Après quoi, il constata qu'en faisant tomber des gouttes d'acide sulfurique sur de la chaux on obtenait du  $CO_2$ , mettant ainsi au point une méthode pour dissoudre le gaz dans de l'eau.

C'est cependant un Genevois d'origine allemande, Johann Jakob Schweppe, qui révolutionna la production l'eau gazeuse, et donc celle du soda. S'appuyant sur les recherches de Priestley, il inventa un procédé permettant de dissoudre le gaz carbonique dans l'eau et déposa un brevet en 1783. Le procédé est le suivant: le gaz carbonique est obtenu en mélangeant dans un agitateur de la craie et de l'acide sulfurique. Après quoi, le gaz est récupéré et purifié avec de l'eau, avant d'être transféré dans un réservoir à charbon de bois chauffé et muni d'un agitateur qui exerce une pression suffisante pour gazéifier l'eau.

#### La première source d'obésité infantile

En 1790, avec quelques associés Johann Jakob Schweppe fonda à Genève une fabrique d'eaux minérales artificielles puis, deux ans

plus tard, une succursale indépendante en Angleterre, l'entreprise Schweppes, qu'il finira par céder, mais qui porte toujours son nom. De nos jours, il existe des milliers de sodas dans le monde. Leur consommation s'est généralisée dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, devenant dans de nombreux pays la plus importante

catégorie d'apport calorique chez les enfants et l'une des premières sources d'obésité infantile.

Selon les dernières statistiques, les Américains consomment 126 litres de sodas par an et par habitant. Mais ils sont précédés par les Mexicains avec 146,5 litres. Chaque Suisse boit quand à

lui en moyenne 82 litres par an de sodas et autres «energy drinks», l'une des plus fortes consommations en Europe. C'est d'autant plus inquiétant, selon nos autorités sanitaires, que les sodas produits ici contiennent énormément de sucre en comparaison internationale.



# **MOTS CROISÉS**

#### N° 1253

#### Horizontalement

1. Muet. - 2. En Arabie. Caverne. - 3. Reproduit. Fin de verbe. - 4. Genève a la sienne. Singe d'Amérique. -5. Larcins. - 6. A disparu. Côtés. - 7. Localité vaudoise. Sa tenue est légère. – 8. Nomma. Reste de bois brûlé. – 9. Interjection. Petit groupe. Négation. – 10. Chouchou. Culmine, et parfois fulmine, en Sicile.

#### Verticalement

- 1. Partie du jour. L'argent des petits plaisirs. -2. Sans consistance. - 3. Déplaisant. Bruit de fond. -4. Confirmât. - 5. Dans la gamme. - 6. Démonstratif. Soif, au figuré. – 7. Apprentissage. – 8. Se versent en fin d'année. - 9. Ville de Mésopotamie. Article. Sujet. -10. Vin d'Espagne. Précèdent les autres.
- 3 4 5 6 7 8 9 10 2 3 5 6 7 9 10

Solution des mots croisés Nº 1252 





Réunis en assemblée générale le 11 mai dernier à Bulle, les délégués de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) ont tiré un bilan très positif de l'année 2022. Cependant, ils ont aussi exprimé des inquiétudes pour l'année en cours. L'année dernière fut certes une année record pour la production de Vacherin Fribourgeois AOP, avec plus de 3200 tonnes produites. Des records furent également observés pour la production de Vacherin d'alpage et bio. Toutefois, ces bons résultats sont quelque peu obscurcis par l'instabilité actuelle du marché suisse et étranger. Le Vacherin Fribourgeois AOP, comme de nombreux autres fromages suisses, subit la forte concurrence des fromages étrangers dont les importations progressent. C'est pourquoi l'IPVF a appelé ses membres à faire front commun face à ces difficultés qu'elle espère passagères. Afin de répondre à une probable baisse de la demande, l'Interprofession a décidé de réduire sa production de 5% durant le premier semestre 2023.

# COURS DE CAFETIER

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

### **UNE FORMATION:** 4 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!

# 226e SESSION

Examens entre fin novembre, début décembre 2023

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

#### IMPRESSUM

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

#### > Rédaction Le Cafetier:

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

#### > Rédactrice en chef:

Myriam Marquant

- > Rédaction: SOFIED SA
- > Correspondants: Manuella Magnin et Georges Pop.
- > Abonnement:

1an Fr. 70.— (2,5% TVA incluse);

#### > Tarif publicités:

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

#### > Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex. (32000 lecteurs chaque semaine)

#### > Prépresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

> Impression: Atar Roto Presse SA

#### > Régie publicitaire:

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

#### > Publicité et petite annonce: Grégoire Gindraux

a.aindraux@lecafetier.net

#### > Éditeur et administration:

**SOFIED SA** Avenue Henri-Dunant 11 1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

#### www.lecafetier.net



Page facebook:

**Journal Le Cafetier** 

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 8 h 30 à 11 h 45 et de 13 h à 16 h 15

L'excellence dans la formation

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.

Pour bénéficier du chèque annuel de formation, faites votre demande auprès de www.ge.ch/beneficiercheque-annuel-formation

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 8 h 30 à 11 h 45 et de 13 h à 16 h 15





www.coursdecafetiergeneve.ch T. 022 329 97 22

#### APPLICATION



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

eeat-haccp.io





#### 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

#### **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





#### VRANKEN POMMERY SUISSE SA

Av. de la Gare 10 - 1003 Lausanne T. +41 21 643 13 13 info@vrankenpommery.ch

www.vrankenpommery.com

NOURRITURE



#### HÜGLI NÄHRMITTEL AG Bleichestrasse 31 9323 Steinach

verkauf.ch@huegli.com

www.huegli-naehrmittel.ch

**CUISINES** 



#### **GASTROMACHINES SA**

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

www.gastromachines.ch



#### FRITEUSE



#### VALENTINE FABRIQUE S.A

Z.I. Moulin du Choc E 1122 Romanel-sur-Morges T. +41 21 637 37 40 info@valentine.ch

www.valentine.ch

#### **EXPERTISE**



#### **ECOBION**

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

www.ecobion.ch

**FOIE GRAS** 



#### ROUGIÉ

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

pro.rougie.fr

#### NOURRITURE



Saint-Prex VD

#### G. BIANCHI SA

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

www.bianchi.ch

#### PRODUITS SURGELÉS

#### LOUIS DITZLER AG

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

www.ditzler.ch

TERMINAL **DE PAYEMENT** 

#### APPLITEC-POS SARL

#### **APPLITEC-POS**

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

www.applitec-omron.ch



#### PETIT FORESTIER SUISSE SA

Route du Molliau 30 - CP 94 1131 TOLOCHENAZ T. +41 21 804 10 60

www.petitforestier.com

#### GROSSISTE

### ALIGRO

#### **DEMAUREX & CIE SA**

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

www.aligro.ch

#### **FOURNISSEUR** MACHINES À CAFÉ

### schaerer

swiss coffee competence

#### SCHAERER SA

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

www.schaerer.com



#### FRANKE COFFEE SYSTEMS

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

coffee.franke.com



#### **CAFINA AG**

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

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

#### **CAVIAR**



#### DÈS 1987

#### PALAIS ORIENTAL

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

www.palaisoriental.ch

# BIÈRE

#### BRAUEREI LOCHER AG

9050 Appenzell T. +41 71 788 01 40 info@appenzellerbier.ch

www.appenzellerbier.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

g.gindraux@ lecafetier.net

#### **CONCEPTS CULINAIRES**



#### M-INDUSTRIE AG

.....

CUISINE

GEHRIGGROUP

www.gehriggroup.ch

www.rotorlips.com

FROMAGE

**GEHRIG GROUP SA** 

T. +41 21 631 90 60

info@gehriggroup.ch

ROTOR LIPS AG

T. +41 33 346 70 70

info@rotorlips.ch

3661 Uetendorf

Glütschbachstrasse 91

INTERPROFESSION DU GRUYÈRE

interprofession@gruyere.com

INTERPROFESSION DU

Rue de la Condémine 56

1630 Bulle

VACHERIN FRIBOURGEOIS

T. +41 26 919 87 56 info@vacherinfribourgeoisaop.ch

//vacherin-

fribourgeois-aop.ch

MEUBLES DE JARDIN

MEUBLES DE JARDIN

**HUNN MEUBLES DE JARDIN SA** 

www.hunn.ch

**BOULANGERIE** 

ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG

www.romers.ch

Neubruchstrasse 1 - Case postale

Fischbacherstrasse 15

5620 Bremgarten

info@hunn.ch

T. +41 56 633 99 88

CH-8717 Benken SG

T. +41 55 293 36 36

info@romers.ch

www.gruyere.com

Place de la Gare 3 1663 Pringy T. +41 26 921 84 10

1020 Renens

Avenue des Baumettes 3

#### SWISS GASTRO SOLUTIONS

c/o Migros-Genossenschafts-Bund Limmatstrasse 152 8005 Zürich

T. +41 58 570 92 92

www.swissgastro solutions.ch

# planted.

#### 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.neuchatelvins-terroir.ch

#### BOISSON

## Alloboissons

livre chez vous

#### **ALLOBOISSONS SA**

Rte du Tir Fédéral 18 1762 Givisiez T. 0848 444 111

www.alloboissons.ch

# Caves ouvertes 2023: une forte affluence et une constellation de saveurs

La convivialité des gens du Vieux
Pays et l'attrait avéré des œnophiles
pour les spécialités de leur vignoble,
le plus vaste de Suisse, ont une
nouvelle fois assuré le succès des
journées « caves ouvertes » organisées
chaque année en Valais, pendant
le grand week-end de l'Ascension.
Cerise sur le gâteau: les 19 et
20 mai, le canton fut l'hôte de deux
étapes du Giro, la mythique grande
boucle cycliste transalpine.



#### **VALAIS**

a foule a pris d'assaut les caves dès le jeudi. C'était incroyable! Il est vrai que nos spécialités sont un vrai trésor. Et puis cette affluence a aussi largement profité aux restaurateurs et aux hôteliers du canton», constatait, manifestement ravi, Gérard-Philippe Mabillard, le directeur de l'Interprofession de la vigne et du vin du Valais. Ce samedi en fin de matinée, il faisait étape à la cave La Madeleine, à Vétroz, au pays de l'Amigne, le vin aux abeilles.



A Gérard-Philippe Mabillard, directeur de l'Interprofession de la vigne et du vin du Valais, ravi du bilan de ces journées.

▲► André Fontannaz, du domaine La Madeleine, à Vétroz, en compagnie de ses filles Camille et Chloé.

▲▶▶ Jean-René Germanier, fondateur du domaine qui porte son nom (à gauche), et son directeur associé, Gilles Besse, dans leur très belle cave de Vétroz.

Photos: © Le Cafetier

//swisswinevalais.ch www.fontannaz.ch www.jrgermanier.ch

#### **DES VIGNERONS AUX PETITS SOINS**

André Fontannaz, fondateur du domaine en 1991, son équipe et toute sa famille, à commencer par ses deux filles, Chloé et Camille, étaient aux petits soins pour exaucer les attentes des visiteurs, assurément comblés, qui avaient joyeusement envahi la salle et la terrasse. «L'Amigne est un de nos vins emblématiques, c'est vrai! Mais nos hôtes ont un grand choix: Pinot, Cornalin, Humagne, Malvoisie, Syrah, etc. Nous leur proposons régulièrement notre rosé Les Gamines, allusion à mes deux filles, ou encore nos excellentes Magdalena rouge ou blanc. Ce sont des assemblages maison de cépages élevés en barrique », expliquait, empressé, le maître des lieux.

#### **DES TOURISTES ESPAGNOLS «ENCANTADOS»**

Même ambiance festive, non loin de là, au Domaine de Jean-René Germanier. Les places de parc s'y faisaient rares, devant une terrasse couverte, pleine de visiteurs qui trinquaient gaiement aux sons d'un petit orchestre. « Nos hôtes viennent de partout en Suisse, mais aussi de l'étranger », constatait Gilles Besse, le directeur associé du domaine, tout en guidant dans le dédale des caves un groupe de touristes espagnols qui se déclaraient « encantados » de leur visite. Jean-René, le boss, a lui insisté pour nous faire déguster sa Syrah Réserve CAYAS. Bien lui en a prit! Ce nectar nous a laissé un séduisant goût de reviens-y. Merveilleusement... perfide!

Plus de 230 caves valaisannes ont ouvert leurs portes du 18 au 20 mai. Leurs hôtes ont pu y déguster quelque 55 cépages. «Grâce à ces beaux moments partagés, notre vignoble fait chaque année le plein de nouveaux clients», constatait Gérard-Philippe Mabillard. Il ne cachait guère son plaisir.

# Les Suisses boivent moins de lait, mais mangent plus de haricots

Une étude publiée au mois d'avril dernier par Agroscope, le centre de compétences de la Confédération pour la recherche agricole, révèle que les habitudes alimentaires des Suisses changent et diffèrent d'une génération à l'autre. Les résultats de ces recherches doivent permettre d'établir des prévisions en matière d'alimentation, afin d'orienter le secteur agroalimentaire.

GEORGES POP

SUISSE



Les consommateurs, quel que soit leur âge, sont de plus en plus friands de pois et de haricots.

▲ ► Les séniors sont particulièrement friands de viande de volaille.

Photos: © DR

www.agroscope.admin.ch

es chercheurs d'Agroscope constatent, notamment, que la demande en agrumes a sensiblement augmenté chez les jeunes générations, alors que chez les personnes âgées, c'est l'inverse qui est observé, même si c'est de manière moins marquée. Ce constat indique que la demande en agrumes, qui avait tendance à reculer, va très certainement s'accélérer à l'avenir, car «quiconque mise sur les agrumes lorsqu'il est jeune continuera généralement à le faire jusqu'à un âge avancé».

#### **VOLAILLE ET MOUTON**

En ce qui concerne la viande, les consommateurs âgés entre 50 et 70 ans ont surtout privilégié la viande de volaille, dont la consommation connaît, au sein de cette population, une tendance à la hausse. De leur côté, les plus jeunes manifestent un goût de plus en plus marqué pour la viande de mouton ou même de chèvre. Conclusion du rapport: «l'offre à l'avenir peut être large afin de couvrir tous les goûts.»

#### LES POIS ET LES HARICOTS SÉDUISENT TOUTES LES GÉNÉRATIONS

L'étude ne s'est pas penchée sur le cas des générations qui se nourrissent selon un mode végane ou végétarien, c'est-à-dire les personnes actuellement âgées de moins de 35 ans. Néanmoins, les chercheurs ont constaté une nette tendance vers une augmentation de la consommation de haricots et de pois chez les consommateurs toutes générations confondues. En revanche, les Suissesses et les Suisses consomment aujourd'hui nettement moins de lait que dans les années 1990, et cette tendance pourrait encore s'accélérer.

Les scientifiques se sont basés sur les données de 60 groupes d'aliments. La période étudiée s'étend de 1990 à 2020. Six générations, nées entre 1930 et 1980 et espacées de dix ans, ont fait l'objet d'une attention particulière.



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

# Les «cantine aperte» tessinoises renouent avec les beaux jours d'avant la pandémie

La douceur printanière du sud des Alpes a manifestement profité aux «cantine aperte», les journées caves ouvertes organisées les 20 et 21 mai dans le vignoble du Sopraceneri, puis les 27 et 28 mai dans celui du Sottoceneri. «Nous avons retrouvé une affluence équivalente, voire supérieure à celle d'avant la pandémie. C'est une grande satisfaction», se félicite Andrea Conconi, pleinement rassuré alors qu'il a prévu de quitter son poste de directeur de Ticinowine à la fin de l'année.

**GEORGES POP** 

#### TESSIN

elon lui, il est difficile de faire une appréciation fiable du nombre de visiteurs, dans la mesure où l'accès aux caves est encore gratuit dans son canton. Il estime cependant à quelque 30 000, voire davantage, le total de celles et ceux qui ont fréquenté les caves. «Le week-end de la Pentecôte nous attire toujours un grand nombre de visiteurs alémaniques. Depuis la pandémie, beaucoup de Romands



► Directeur de Ticinowine, Andrea Conconi se montre optimiste, avant de céder son poste à la fin de l'année.

Photos: © Ticinowine

www.ticinowine.ch

#### LE MERLOT BLANC TOUJOURS EN VEDETTE

Emblématique du vignoble tessinois, le Merlot blanc reste la vedette incontestée de ces journées. Ce vin est élaboré à partir de raisin de Merlot rouge. Les raisins sont pressés sans cuvage, afin de ne pas lui donner une couleur rouge. Il est donc élaboré comme un raisin blanc. « Les visiteurs dégustent bien sûr nos spécialités. Nous avons une vaste gamme d'excellents vins d'assemblage. Les "piwis" (cépages résistants aux champignons de la vigne) comme le Johanniter, le Souvignier gris ou le Muscaris suscitent aussi passablement de curiosité. Mais lorsqu'il s'agit d'acheter un carton, le Merlot blanc reste sans concurrence », constate Andrea Conconi.

#### **UNE SAISON TOURISTIQUE PROMETTEUSE**

Une bonne septantaine de domaines tessinois ont participé cette année à ces «cantine aperte». Certaines de ces caves sont de véritables joyaux architecturaux dans le seul vignoble à prospérer au sud des Alpes. «Le bilan est très encourageant. Seule ombre au tableau: nous avons constaté une légère baisse des ventes. Les consommateurs restent prudents sur la dépense, en raison de la vie chère. Mais nous comptons sur la saison touristique qui s'annonce bien», conclut le directeur du Ticinowine.



# LE COOK'N'SHOW

10 > 19 nov. 2023 Palexpo - Genève

Vous êtes un-e professionnel-le de la gastronomie et êtes passionné-e de pâtisserie ? Participez à l'un des concours du Cook'n'show!

- Swiss Pastry Cup
   10 novembre 2023
- Sélection suisse pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie 11 novembre 2023



**JE M'INSCRIS!** 



SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE TEAM SWITZERLAND



#### AMBASSADEUR DU TERROIR

# L'Auberge des Vieux-Chênes

**FONDÉE IL Y A PLUS DE QUARANTE ANS PAR JOSIANE DUBRIT ET** SON MARI, RENÉ PENEY, L'AUBERGE DES VIEUX-**CHÊNES À PRESINGE EST AUJOURD'HUI ENTRE LES** MAINS EXPERTES DE LEUR FILS ÉRIC DUBRIT QUI S'EST **DONNÉ POUR MISSION DE** PERPÉTUER LES RECETTES DE SON PAPA, AUJOURD'HUI **DISPARU. CET AMOUREUX DES PRODUITS DE SAISON** ET DE PROXIMITÉ, AINSI **QUE DES LÉGUMES OUBLIÉS,** Y A BIEN SÛR AJOUTÉ **QUELQUES PLATS DE SON CRU, PATIEMMENT** MIJOTÉS, QUI ATTIRENT **UNE CLIENTÈLE VENUE DES** QUATRE COINS DU CANTON.

PAR GEORGES POP

Avant de reprendre la barre de l'auberge familiale, Éric Dubrit a suivi un long parcours professionnel, passant successivement des cuisines des HUG, à la brasserie Feldschlösschen, située jadis à la Praille, ainsi qu'à d'autres établissements du canton, sans omettre de suivre les cours de cafetier. Âgé aujourd'hui de 58 ans, il jouit du plaisir d'être à son compte en mitonnant des plats selon son goût. «J'ai l'amour des sauces et des desserts, surtout les tartes aux fruits que je prépare brute, rien qu'avec des fruits, de la pâte et du sucre, ainsi que les feuilletés aux fruits rouges», souligne-t-il avec bonne humeur.

### DES SAVEURS TYPIQUEMENT GENEVOISES

Le chef et son équipe s'honorent de proposer une carte pleine de saveurs typiquement genevoises, la longeole et la fricassée de porc mariné faisant

partie des spécialités phares de l'établissement. Une fois par an, le restaurant organise même une semaine de cochonnailles pendant laquelle les spécialités sont fabriquées «maison» et peuvent être dégustées à discrétion. Les poissons du Léman trouvent aussi grâce auprès du chef dont la liste des fournisseurs de proximité est longue comme un jour sans pain: la ferme de Lullier, celle du Domaine de L'Abbaye, située non loin du restaurant, la boucherie du Palais, la pêcherie d'Hermance, etc. La carte des vins, quant à elle, fait la part belle aux vignobles genevois, ceux de Lully, Dardagny ou Anières, par exemple.

#### **«LE PILIER DE LA MAISON»**

L'établissement compte huit collaborateurs et collaboratrices, répartis entre la cuisine et la salle. Parmi eux Josiane, la maman, toujours bon pied et bon œil, qui reste plus que jamais attentive à la bonne marche de l'établissement qu'elle a fondé avec son époux. «Elle est le pilier de la maison», souligne affectueusement Éric Dubrit.





L'Auberge des Vieux-Chênes – Route de Presinge 121 – 1243 Presinge – Tél. +41 (0)22 759 12 07 – //auberge-vieux-chenes.ch



**12** Le Cafetier VENDREDI 9 JUIN 2023 – N°11



#### Bières suisses

### **UNE MOUSSE POUR LE BARBECUE**

Avec ou sans alcool, elles inondent les tables des terrasses en été. Qu'elles soient blondes, brunes ou ambrées, elles font volontiers la paire avec des mets estivaux. Petite sélection pour rafraîchir vos papilles autour d'un bon barbecue avec Yan Amstein, patron de l'entreprise éponyme.

assortiment d'Amstein SA compte plus de L 1000 bières! De quoi largement faire son choix. Dans un esprit locavore, on se focalise sur les mousses helvétiques. Pour réussir un accord met-bière, les règles à respecter sont toujours les mêmes: une bière légère sur un mets léger, ou une bière lourde sur un plat lourd; une bière claire sur un mets clair, ou une bière sombre sur un mets sombre. Toujours commencer par la bière la plus légère ou claire, pour finir par la plus forte, complexe ou sombre. A vos décapsuleurs!



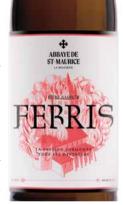


#### **Avec des brochettes** de poulet épicées

#### Brasserie l'Abbaye de Saint-Maurice, FEBRIS (VS)

Cette ambrée expressive fleure bon les arômes de noisette et de malt grillé. On adore ses exquises notes de torréfaction qui contrebalancent son amertume.

Vol. Alc. 5.15%



#### Nébuleuse Diversion, sans alcool (Lausanne)

Une charmante blonde qui ne vous fera pas tourner la tête. Vous allez craquer en voyant sa belle robe dorée. et en humant ses senteurs d'agrumes, bien présentes

Vol. Alc. 0,40%



#### Pig-Up, Black Pig (Courroux, JU)

Cette ambrée joue à fond sur les agrumes avec ses divines notes de pamplemousse et d'orange. Elle sera parfaite également en fin de repas avec de délicieux brownies.

Vol. Alc. 6,20%



#### Avec des travers de porc laqués

#### Nébuleuse Embuscade (Lausanne)

Un véritable coup de foudre pour cette belle blonde orangée et cuivrée et sa mousse onctueuse. Ses arômes de fruits tropicaux et de malt réhausseront à n'en pas douter un travers de norc laqué subtilement épicé.

Vol. Alc. 6,50%



#### Brausyndikat Pale Ale (Zurich)

Cette blonde se distingue par son goût de malt fort et intense, une acidité agréable, et des saveurs de pamplemousse et de pin. Corsée à souhait, elle se déguste toute la journée et forme une magnifique paire avec des caramélisés.

Vol. Alc. 5,90%



#### **Kitchen Brew Windstill** Irish Red (Bâle)

Cette rousse ambrée convaincra à n'en pas douter les amateurs de bières sans alcool par ses notes torréfiées et sa saveur de caramel. Sa légère amertume saura contrebalancer le gras d'un travers de porc.

Vol. Alc. 0,50%



#### Brasserie La Mine. Baramine (Bex, VD)

Cette noire de caractère arbore des arômes de chocolat et de café. Ses notes torréfiées sont un must avec une viande grillée.



#### **Hoppy People Porn** Star (Sierre, VS)

Une ambrée aux arômes de pêche, de guimauve, de violette et d'ananas. Son goût de malt et de fruits à chair blanche s'associe à merveille avec une viande grillée de caractère.

Vol. Alc. 6.10%



#### **BFM Torpille** (Saigneliégier, JU)

Une brune aux senteurs agréables, réparties entre les épices, le caramel et des notes fruitées, notamment de banane et de pêche. Belle force et amertume avec une touche maltée. Vol. Alc. 7.50%





#### Vol. Alc. 8.80%

#### Avec une dorade aux herbes et au citron

#### La Dame du Lac de la Pêcherie (Noville, VD)

Une blanche à la subtile odeur de coriandre et d'agrumes. Légère acidité due au malt de blé. Fin de bouche sur des notes d'épices.

Vol. Alc. 6%



BRASSERIE DE LA PECHERIE

#### Nébuleuse Moonshine (Lausanne, VD)

Une blonde légèrement trouble aux notes de citron, de raisin blanc et de pêche blanche. Son onctuosité, sa légère amertume et ses arômes fruités, se marient à merveille avec les poissons.

Vol. Alc. 5.00%



#### Brasserie La Mine, Hermine (Bex, VD)

Une blanche légère comme on les aime, à l'apéritif aussi. Son goût typique de banane apportera un soupçon d'exotisme à un poisson de mer grillé.

Vol. Alc. 4.00%



#### LA RECETTE ESTIVALE **FISH AND CHIPS** DE BROCHET

Préparation: 20 minutes Cuisson: 10 minutes

#### Pour 4 personnes

- 600 g de filet de brochet
- 150 g de farine + 30 g
- 1 dl de bière - 2 œufs
- 1 dl de lait
- 20 g de sucre - 3 c.s. de panure grossière
- sel, poivre
- 2 l d'huile de friture
- 1. Demander au pêcheur ou au poissonnier d'ôter les arêtes du poisson. Découper le brochet en gros cubes.
- **2.** Disposer 150 g de farine dans une jatte. Ajouter le sucre et mélanger.
- 3. Intégrer les jaunes d'œufs et le lait. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter la bière. Saler, poivrer. Monter les blancs d'œufs en neige et intégrer délicatement. Ajouter la panure. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- 4. Faire chauffer l'huile dans une casserole ou une friteuse.
- **5.** Saler et poivrer le poisson. Le passer dans la farine. Le plonger dans la pâte à frire et faire dorer dans le bain d'huile.
- 6. Égoutter sur du papier ménage et servir avec des rondelles de pommes de terre frites.

A marier avec une Valaisanne sans alcool ou une Minérale Gose au sel de Bex.

#### Jura

## UN MALT DE BRASSAGE ISSU DES TERRES JURASSIENNES

Fondée en juin 2018, après deux ans de discussion et d'essais, la Coopérative Malticulture s'est donnée pour mission d'offrir aux brasseurs artisanaux un malt de brassage issu des terres jurassiennes. Elle possède aujourd'hui sa propre malterie et compte parmi ses membres une cinquantaine de brasseurs et d'agriculteurs, ainsi que divers acteurs du marché de la bière.

\$ \* \* \* \* \* \* \* \* \* \* \* \* \*

MALTICULTURE

//malticulture.ch

Lorsque je suis revenu d'Allemagne, où j'ai achevé mes études, un ami brasseur m'a suggéré d'examiner la possibilité de produire du malt dans le Jura. Ce n'était absolument pas mon domaine. Mais je me suis documenté, j'ai suivi des formations, et nous avons procédé à plusieurs essais. Cela a pris quelques années, mais nous avons fini par y arriver en sélectionnant deux espèces d'orge», explique Loïc Eggenschwiler, aujourd'hui gérant de la coopérative Malticulture. Cet ingénieur en génie électrique est devenu à 33 ans un véritable expert dans le domaine brassicole, bien qu'il s'en défende avec modestie.

#### Quatre et bientôt cinq types de malt

Actuellement, la coopérative produit quatre types de malt (Malt type pils, Malt type pils bio, Pale Ale et Carahell bio) et se prépare à en produire un cinquième (Malt de blé bio). De plus, sur demande, des malts spéciaux peuvent être réalisés pour les brasseurs membres. «La plupart de nos brasseurs sont dans le Jura et le Jura bernois. Mais nous en avons aussi un petit nombre qui sont à Bâle ou dans le canton de Vaud. En revanche, l'orge et accessoirement le blé sont exclusivement produits dans le Jura. Nous pouvons ainsi procéder à des contrôles qualitatifs réguliers », précise Loïc Eggenschwiler.





#### Un processus parfaitement maîtrisé

Pour la production de malt, le gérant de la coopérative déclare mettre personnellement la main à la pâte, avec l'aide d'un employé, dans son centre de production de Delémont: « Les différentes étapes du procédé de maltage sont la trempe, la germination et le touraillage qui stoppe la germination. Il nous faut une bonne semaine pour transformer 2 tonnes d'orge en 1,7 tonne de malt, compte tenu de la perte d'humidité».

Précisons que le comité de la coopérative admet les nouveaux membres: les brasseurs artisanaux sont les bienvenus, d'où qu'ils viennent en Suisse. En revanche, comme nous l'avons vu plus haut, seuls les producteurs d'orge ou de blé de la région sont admis, pour des raisons de contrôle et de logistique.

Georges Pop





#### Neuchâtel

# UNE HOUBLONNIÈRE DES JARDINS ET DES BALCONS

Réunis en houblonnière associative, plus de cinquante habitants de La Chaux-de-Fonds et de sa région cultivent du houblon dans leur jardin, sur leur balcon, ou même le rebord de leurs fenêtres. Une fois par année, en automne, ils livrent leur récolte à une brasserie artisanale de la ville qui produit une bière indigène bio. En guise de récompense, ils reçoivent un pack de cette mousse à la production de laquelle ils ont collectivement contribué.



//lameute.beer

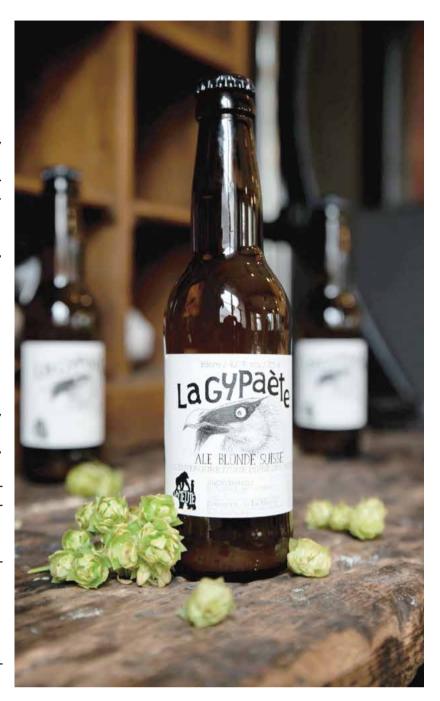
ai eu cette idée au début du confinement, au printemps 2020. Beaucoup de gens étaient enfermés chez eux et cherchaient à s'occuper. J'ai été vraiment surpris par le nombre des demandes. Je ne m'y attendais vraiment pas », explique Jonathan Tschan, fondateur avec quelques potes de la Brasserie La Meute dont la production, en pleine croissance, avait démarré trois ans plus tôt. Chaque automne, le houblon ainsi récolté sert à brasser La Gypaète, une bière blonde appréciée pour son amertume et son goût fruité.

#### Une variété adaptée au climat de la région

Les plants de houblon sont fournis par l'association Houblonnous, à Genève. Les cultivateurs amateurs bénéficient ensuite des conseils des professionnels, via un groupe Facebook, pour faire prospérer leurs cultures. « Nous avons eu passablement de pertes, l'année dernière, en raison de la sécheresse. Mais la récolte a été suffisante, grâce notamment aux pensionnaires de la Fondation Les Perce-Neige qui jardinent dans le cadre de leurs activités », indique le patron de La Meute. Il précise: « Nous avons testé trois variétés. Finalement, nous avons choisi le houblon Cascade qui est bien adapté à notre climat et dont la culture est libre de droits ».

#### Primée en France

Cette année, La Gypaète sera pour la première fois produite exclusivement avec des produits indigènes ce qui lui permettra de décrocher le label









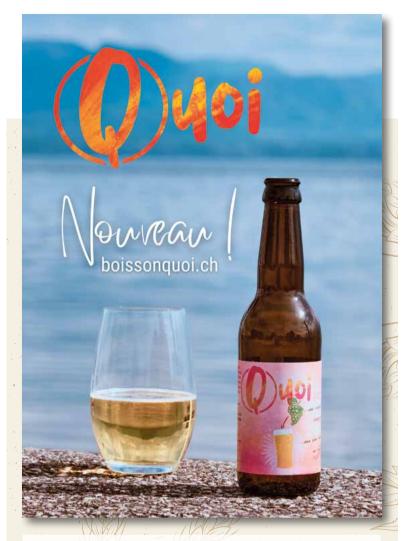
« Neuchâtel Vins et Terroir ». Cette mousse de la Chaux-de-Fonds a obtenu une médaille d'argent au concours Amphore des produits bios, organisé à Lyon, en France, au mois de mai dernier. Comme les huit autres spécialités de la brasserie La Meute, elle peut être dégustée dans plusieurs établissements du canton, notamment le bar éponyme de la brasserie à La Chaux-de-Fonds. On la trouve également sur les étals d'une poignée de commerces vaudois, à Lausanne, ainsi qu'à Yverdon-les-Bains.

Jonathan Tschan (au premier plan à gauche de l'image) avec son équipe de la Brasserie La Meute.

Georges Pop



dans les jardins de La Chaux-de-Fonds.



La Quoi, c'est une boisson rafraîchissante qu'on obtient lorsqu'on mélange la bière de Dr Gab's avec le jus de raisin du Domaine du Feuillerage.

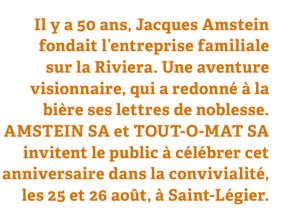
C'est une boisson légère en alcool (3%), bien équilibrée, une panachée soignée qui plaît à celles et ceux qui fuient l'amertume de la bière.





#### **Anniversaire**

# UN DEMI-SIÈCLE AU SERVICE DE LA BIÈRE!





www.amstein.ch

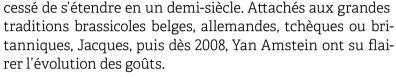


**Un peu d'histoire**La bière connaît depuis plusieurs années un succès sans précédent en Suisse. Dans un pays essentiellement viticole, les mousses se sont taillées une place de choix. Cet engouement, la Suisse le doit en très grande partie à la famille Amstein.

bières, concerts, démonstrations de graphers et, surtout,

En 1973, Jacques Amstein crée AMSTEIN SA, entreprise spécialisée dans la vente et l'installation de distributeurs automatiques. Dans le même temps, il devient le premier importateur de bières de qualité en Suisse. Visionnaire, le natif des Monts-de-Corsier se tourne immédiatement vers le marché belge et fait découvrir aux Suisses les bières d'abbaye et les sours. Puis, dès 1975, les trappistes, en important les premières bouteilles d'Orval dans notre pays. Preuve que l'entrepreneur est un pionnier: à l'époque, ces boissons - de froment, fruité ou non filtré - ne correspondent pas à l'idée que la législation fédérale se fait d'une bière et celle-ci doit être adaptée!

Qu'à cela ne tienne: le succès est au rendez-vous et la Suisse découvre de nouveaux horizons maltés, qui n'ont



#### Flairer les tendances

L'entreprise est ainsi largement à l'origine du renouveau de l'IPA dans notre pays, grâce à une collaboration de longue date avec Brewdog (UK) ou Stone (USA). Elle a aussi devancé la mode des «sours» ou des bières vieillies en barrique, aujourd'hui très prisées. Ce travail de longue haleine a été salué par une récompense rare: en 1998, Jacques Amstein est nommé «chevalier de droit de la Confrérie du Fourquet des brasseurs de Belgique»! Il est le premier étranger non-brasseur à recevoir cet honneur. Quinze ans plus tard, il se voit décerner la médaille de Commandeur de Belgique de l'ordre Léopold.

L'assortiment d'AMSTEIN SA - plus de 1000 bières! - témoigne de l'immense diversité du paysage brassicole mondial et suisse: l'entreprise distribue pas moins de 29 brasseries de notre pays et les met régulièrement à l'honneur dans ses événements.

L'Ambassadeur de la bière SA c'est aussi l'histoire d'un ancrage familial et régional fort: malgré sa croissance exponentielle et le rapprochement en 2022 avec Mosca Vins, la holding qui réunit AMSTEIN SA, TOUT-O-MAT SA, BOISSON SHOPPING SA et HÔTEL ABACA, n'est jamais sortie du giron père-fils et est restée fidèle à la Riviera, qui l'a vue naître, il y a un demi-siècle.

#### Brasseurs, vignerons et graphers

Les 25 et 26 août, la zone commerciale de La Veyre se mue en grand festival à ciel ouvert. Une quarantaine d'ateliers présentation de brasseries, dégustations, accords-mets-bières, rencontre avec des vignerons - se dérouleront. En parallèle, les amateurs de mousses pourront admirer le travail des graphers dans le cadre de l'édition 2023 du concours de street art Graff'n'beer dans toute la zone de La Veyre.



dégustations!





#### Le programme en bref

#### Vendredi 25 août

**14h30 - 17h** Partie officielle: allocution

de la direction et des personnalités

17h30 - 21h15 Workshops/Ateliers de

dégustation sur inscription en présence des brasseurs

17h - 24h Fête tout public,

animations musicales

#### Samedi 26 août

**16h - 21h15** Workshops/Ateliers de

dégustation sur inscription en présence des brasseurs

11h - 24h Fête tout public,

animations musicales

#### Quelques dates-clés

1973: Création de l'entreprise AMSTEIN SA.

1975: Importation d'Orval en Suisse.

1998: Nomination de Jacques Amstein chevalier de Droit de la confrérie du Fourquet des brasseurs de Belgique. Premier de l'histoire, n'étant ni brasseur, ni belge.

2008: Yan Amstein succède à son père Jacques à la tête de l'entreprise. Lancement du premier site de vente en ligne.

2013: Jacques Amstein est décoré de la médaille de l'ordre Léopold et fait Commandeur de Belgique, une distinction validée par le roi lui-même.

**2019:** Ouverture du nouveau magasin à Saint-Légier. Plus de 1000 bières y sont présentes.

**2021:** Ouverture d'un deuxième magasin à Aigle.

**2022:** La famille AMSTEIN reprend la gestion de Mosca Vins et rénove les magasins de la chaîne.