

RECATEC - CPA [www.recatec-cpa.ch](http://www.recatec-cpa.ch)  
0848 0848 01

30 ans 1988-2018



Distributeur pour la Suisse romande 

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 12 • 30 juin 2023

Gastroconsult   
proche. compétente.

**Fiscalité  
Comptabilité  
Conseils**

Pully | 021 721 08 08  
pully@gastroconsult.ch

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

**Festival  
Vin  
Nature  
Suisse**



**21.8.2023**  
14 - 22h, au SEV 52  
**LAUSANNE**  
musique  
food truck  
& more  
[vin-nature.ch](http://vin-nature.ch)

**Entr'Acte**



**TERROIRS  
SUISSES**

**Terroirs  
SUISSES**

**+**  
**ROTOR**  
*Lips*

Trouvez votre  
appareil approprié.



Machines de qualité  
suisse.

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



**VU pour VOUS**

## Vacances au presbytère

Ernen est un village idyllique de montagne, situé dans la vallée de Conches, dans le Haut-Valais, au cœur du parc naturel de la vallée de Binn. Un lieu idéal où se ressourcer loin du brouhaha de la ville. Bonne nouvelle pour les amateurs de vacances au grand air! Le presbytère du village, ancienne maison du curé, construite en 1776, est restée vide pendant plus de 70 ans. En 2018, la paroisse catholique d'Ernen l'a remise à la fondation «Vacances au cœur du patrimoine» pour qu'elle l'exploite. Cinq années de travaux intensifs ont été nécessaires pour la remettre en état. La maison est désormais ouverte au public en tant que logement de vacances. L'Aide suisse à la montagne a soutenu le projet à hauteur de 450 000 francs.



## Jean-Luc Piguet, vers de nouvelles aventures

Responsable de la ligne du droit du travail depuis 15 ans, Jean-Luc Piguet a répondu pendant tout ce temps à des milliers d'appels téléphoniques émanant de cafetiers-restaurateurs de toute la Suisse romande.

MYRIAM MARQUANT

### GENÈVE

Jamais en congé maladie, rarement en vacances, refusant de s'accorder le moindre jour de relâche, il a assumé ce poste avec une assiduité sans précédent, un sérieux exemplaire et une compétence remarquable.

Ce qui distingue Jean-Luc Piguet de la plupart des gens est vraisemblablement son dévouement aux autres et son incomparable qualité d'écoute. Doté d'une empathie naturelle, il a su conseiller, rectifier, rassurer, cadrer, rendre attentif et remettre debout des centaines de restaurateurs souvent dans le désarroi.

C'est un euphémisme de dire aujourd'hui qu'il n'aura jamais ménagé sa peine, qui plus est sur une aussi longue période et le tout, avec une régularité d'horloge. Ne jamais se lasser, se décourager, s'agacer, ne jamais jeter l'éponge, ne jamais ralentir le rythme est le côté épatant de cet homme passionné de loi et de droit. Si l'on veut bien se souvenir que Jean-Luc n'a plus 20 ans depuis longtemps, on ne pourra que convenir que son parcours professionnel exemplaire force le respect.

Répondre à des appels téléphoniques incessants, faire face à la détresse des gens, à leurs manques, à leurs incompréhensions et à leur colère parfois, n'a rien de simple ni d'anodin. C'est se confronter en permanence aux problèmes des autres, à leurs états d'âme, aux lourdeurs administratives, aux incohérences législatives et juridiques... bref, c'est envisager et accepter que rien n'est jamais facile ni parfait dans un secteur durement touché dernièrement dans son fonctionnement. Voilà à quoi il a fait face sans ciller depuis 2008!

#### CHAPEAU BAS MONSIEUR!

S'estimant à raison encore suffisamment vaillant pour jouer au golf quand bon lui semblera, il a pris tardivement – mais à temps – la décision de passer à autre chose. Il cesse donc son activité au 30 juin. GastroSuisse lui a trouvé

deux remplaçants basés à Zürich, lesquels répondront donc à vos appels dès le 1<sup>er</sup> juillet.

On le voit déjà complaisamment sourire notre Jean-Luc de constater qu'il ne peut être remplacé par personne, sinon par 2 personnes! Ces deux-là rédigeront-ils aussi des courriers pour les appelants qui ne savent le faire? Leur enverront-ils aussi des documents par mail? Seront-ils des assistants allant au-delà de ce que la tâche requiert? Nous verrons bien, les temps changent, ne se ressemblent pas, l'avenir est toujours incertain et nous nous y adaptons par sagesse.

De notre côté, nous garderons Jean-Luc au plus près de nos équipes et nous continuerons à collaborer avec lui sur les dossiers qui lui tiennent à cœur et dont il détient le secret de la réussite.

Le lien n'est pas coupé, il ne fait que changer de forme et chacun s'en réjouit. C'est ainsi avec bonheur que nous le laissons partir vers un repos dynamique, qui lui permettra d'avancer sur le dossier «loisirs», seule discipline dans laquelle il accuse actuellement un certain retard!

Respect, reconnaissance et remerciements sincères!

pièce  
**-.99**

Salade de feuilles de chêne  
rouges/vertes  
8 pièces



pièce  
**2<sup>35</sup>**

Melons Charentais  
France  
6 pièces



kg  
**8<sup>99</sup>**

Steak de cuisse de poulet  
avec peau, sans os  
Slovénie  
170-220 g  
env. 2,5 kg



**3.7-8.7.2023**

Vous trouverez d'autres offres sous:  
**prodega.ch**

 **PRODEGA**

Toutes les offres TVA exclue

PUBLIREPORTAGE



## NOUVEAU: RAMSEIER Thé maison aux fruits suisses

Le nouveau RAMSEIER Thé maison aux fruits est fraîchement infusé au cassis et à l'églantine, et enrichi au jus de cerise issu d'arbres haute-tige. Le cassis apporte une note légèrement acidulée, tandis que le jus de cerise vient ajouter de la délicatesse. Un pur délice pour une expérience gustative fruitée et pleine de fraîcheur.

Réputé et apprécié, le RAMSEIER Thé maison à la menthe est fraîchement infusé à partir de menthe pomme suisse. Les deux thés maison sont sucrés au meilleur cidre doux RAMSEIER: sans sucre ajouté, gaz, additifs artificiels ni colorants et conservateurs. 100% naturel. 100% suisse.



“

**RAMSEIER Suisse AG**  
Merkurstrasse 1 - 6210 Sursee  
+41 58 434 44 00

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



## Transmission d'entreprise par succession: le mieux est l'ennemi du bien

**Le Conseil fédéral veut éviter que des entreprises finissent morcelées ou liquidées au moment d'une succession. Le but est louable, mais ce risque ne concerne qu'une petite minorité des entreprises. En outre, le projet présenté amène trop d'insécurité juridique. Tout cela confirme qu'aucune disposition légale ne remplacera jamais une transmission d'entreprise soigneusement préparée.**

### Eviter le morcellement ou la liquidation

Il y a tout juste une année, le Conseil fédéral a transmis au Parlement son Message concernant la facilitation des transmissions d'entreprises par succession (objet parlementaire 22.049). Le Conseil des Etats est la première chambre à empoigner ce dossier. Sa commission des affaires juridiques (CAJ-E) s'est d'ores et déjà exprimée le 18 avril dernier, en recommandant de ne pas entrer en matière. Le plénum va se prononcer le 15 juin; sa décision dépendra d'une pesée d'intérêts entre, d'une part, la volonté de mieux préserver certaines entreprises au moment d'une succession et, d'autre part, les risques d'insécurité juridique inhérents au projet présenté.

Pour mémoire, une révision du droit des successions est déjà entrée en vigueur au début de cette année, qui offre notamment une plus grande flexibilité dans la transmission d'entreprises par succession. Certaines difficultés subsistent néanmoins lorsque la succession n'est pas réglée par testament et que le repreneur, au sein de la famille, n'a pas les moyens d'en payer le prix de rachat afin de pouvoir dédommager les autres héritiers réservataires. De telles situations peuvent parfois conduire au morcellement ou à la liquidation de l'entreprise.

Afin de faciliter les transmissions d'entreprises confrontées à de telles difficultés, le Conseil fédéral propose plusieurs modifications dans le Code civil. Le cœur de ce projet est la possibilité pour un juge d'attribuer une entreprise à un héritier unique. D'autre part, pour éviter les problèmes de liquidités, l'héritier repreneur aurait un délai de paiement à l'égard des autres héritiers. Des règles spécifiques seraient établies en matière de valeur d'imputation des entreprises dans le cadre du partage de la succession. Enfin, le projet prévoit une protection renforcée des héritiers réservataires, excluant que ces derniers ne soient obligés, contre leur gré, d'accepter une part minoritaire dans une entreprise et favorisant la réunion des participations minoritaires et majoritaires dans l'entreprise.

### Rien ne remplace une transmission soigneusement préparée

Les transmissions d'entreprise, en particulier par voie successorale, représentent un enjeu économique non négligeable. Selon les chiffres avancés par le Conseil fédéral, la perspective d'une succession concernera entre 14 000 et 16 000 entreprises par an au cours de la période à venir. En revanche, les risques évoqués plus haut, liés au financement par le repreneur, ou au partage entre les héritiers, ne devraient toucher qu'une petite partie de ces entreprises. Lorsque les modifications envisagées par le Conseil fédéral ont été présentées en consul-

tation, il y a quatre ans, elles semblaient a priori dignes d'intérêt. On relevait toutefois déjà que les successions revêtaient des formes très variées et que les meilleures dispositions légales ne peuvent remplacer une transmission d'entreprise soigneusement préparée avec l'aide de spécialistes. On soulignait aussi que les questions les plus délicates, dans ce contexte, sont plutôt d'ordre fiscal – un domaine qui, il est vrai, relève des cantons.

Entre-temps, il est apparu que les modifications proposées par le Conseil fédéral posaient encore d'autres problèmes. La CAJ-E a en effet identifié plusieurs questions délicates auxquelles aucune solution satisfaisante ne pouvait être apportée; elle en conclut que le projet crée une insécurité juridique dans les cas litigieux, et recommande donc pour cette raison de ne pas entrer en matière.

**«On est en présence d'un projet qui partait d'une bonne intention, mais dont la concrétisation pose davantage de problèmes que de solutions.»**

### Des défauts rédhibitoires

L'insécurité juridique est un défaut rédhibitoire. Il ne faut pas sous-estimer le risque d'un recours accru aux tribunaux, en particulier lorsque plusieurs cohéritiers souhaitent reprendre l'entreprise, ou en cas de désaccord sur la valeur de l'entreprise ou des participations. Par ailleurs, le critère d'attribution à l'héritier «le plus apte» n'est pas clairement défini et pourrait donner lieu à des interprétations variées, multipliant les occasions de recours. Enfin, un délai de dix ans pour payer les parts des cohéritiers semble discutable.

On est donc en présence d'un projet qui partait d'une bonne intention, mais dont la concrétisation pose davantage de problèmes que de solutions. A cela s'ajoute que les difficultés évoquées ne concernent qu'un nombre réduit de successions non réglées par testament; ces cas ne sont évidemment pas négligeables, mais ils ne suffisent pas à justifier un projet entaché de défauts; il faut en outre garder à l'esprit que de telles situations peuvent trouver des solutions satisfaisantes lorsque la succession est préparée suffisamment tôt et avec des conseils avisés.

Dans ces conditions, il est préférable d'abandonner le projet. Si l'on veut vraiment agir, le mieux est de sensibiliser les chefs d'entreprise à l'importance de prévoir leur succession

**Pierre-Gabriel Bieri**

Derrière  
un bon  
restaurateur  
se cachent  
toujours  
de bons  
produits.

[aligro.ch](http://aligro.ch)

du 3 au 8 juillet 2023 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

Plus de  
**2000**  
actions  
chaque semaine

41%  
**9.95**  
kg

Saumon frais, 2-3 kg  
entier, vidé, de Norvège



21%  
**2.98**  
kg

Tomates B  
de Suisse/importées,  
6 kg



44%  
**-.62**  
25 cl

Heineken  
24 x

**ALIGRO**  
Plus de qualité pour votre argent.

## AMBASSADEUR DU TERROIR

## Mövenpick Hôtel &amp; Casino

DIRIGER LE PERSONNEL CHARGÉ DE LA RESTAURATION D'UNE ENTREPRISE AUSSI VASTE QUE LE MÖVENPICK HÔTEL & CASINO DE GENÈVE N'EST PAS UNE MINCE AFFAIRE. L'ÉTABLISSEMENT COMPTE 4 RESTAURANTS ET BARS, DONT L'UN SERT DES SPÉCIALITÉS ASIATIQUES, 19 SALLES DE RÉUNION, UN SERVICE TRAITEUR ET EMPLOIE UNE BRIGADE DE 25 CHEFS, 12 PLONGEURS ET 30 SERVEURS. DEPUIS 2017, C'EST LE CHEF DOMINIQUE MORIN, UN AFFABLE BOURGUIGNON DE 57 ANS, QUI TIENT LA BARRE DE CE GROS NAVIRE.

PAR GEORGES POP

Parcourir le CV du chef Maurin exige passablement de temps, le personnage étant bardé de diplômes et de certificats renommés. De plus, son parcours est digne d'un voyageur au long cours, avec de multiples étapes dans des restaurants étoilés de France, mais aussi dans de prestigieux complexes hôteliers du Golfe, du Maghreb ou encore de l'Afrique sub-saharienne. Notre homme n'en reste pas moins modeste et ne cache pas son désir de tirer le meilleur parti des produits du terroir genevois qu'il affectionne.

## DES PETITS PLATS MIJOTÉS ET DES SAUCES

«J'adore la cuisine bourgeoise, les petits plats patiemment mijotés et les sauces. Côté produits, je suis attaché aux fruits et légumes de saison, aux poissons et à la volaille, par exemple. J'aime beaucoup cuisiner le poulet GRTA (Genève-région - Terre-avenir) évidemment, ou la viande de porc, agrémentés d'une sauce aux asperges ou au citron, selon les saisons», explique-t-il avec bonne humeur. Manifestement, son travail le rend heureux.

## UNE CLIENTÈLE INTERNATIONALE OUVERTE AUX SAVEURS LOCALES

La clientèle internationale de l'éta-

blissement voulant parfois goûter des spécialités suisses, le veau à la zurichoise, les roestis, les filets de perche ou encore le gâteau aux carottes suisses, version moderne du traditionnel «Rüebli Chueche», garni d'un glaçage doux et velouté au fromage à la crème, figurent également sur une carte qui évolue au gré des arrivages et des saisons.

Lorsqu'on demande au chef Morin de nous citer quelques-uns parmi ses fournisseurs, il désigne la maison Ronin Food à Vernier, pour les fruits et légumes, l'entreprise Dupasquier, à Vernier également, pour divers produits frais, ainsi que l'entreprise Prodega Transgourmet à Satigny. Les vins genevois sont eux aussi à l'honneur sur ses tables, ceux du Domaine des Bossons à Satigny ou ceux du Domaine Les Hutins, à Dardagny, pour ne citer qu'eux.

«Je tiens aussi à signaler que je travaille avec la brasserie artisanale de la Pièce, à Meyrin. J'apprécie beaucoup leurs produits», ajoute-t-il. Cette petite brasserie propose une gamme de quatre bières au malt genevois, dont trois sont labélisées GRTA. Bon à savoir!



Le Chef Dominique Morin avoue son penchant pour les petits plats mijotés et les sauces.

PHOTOS: © Mövenpick



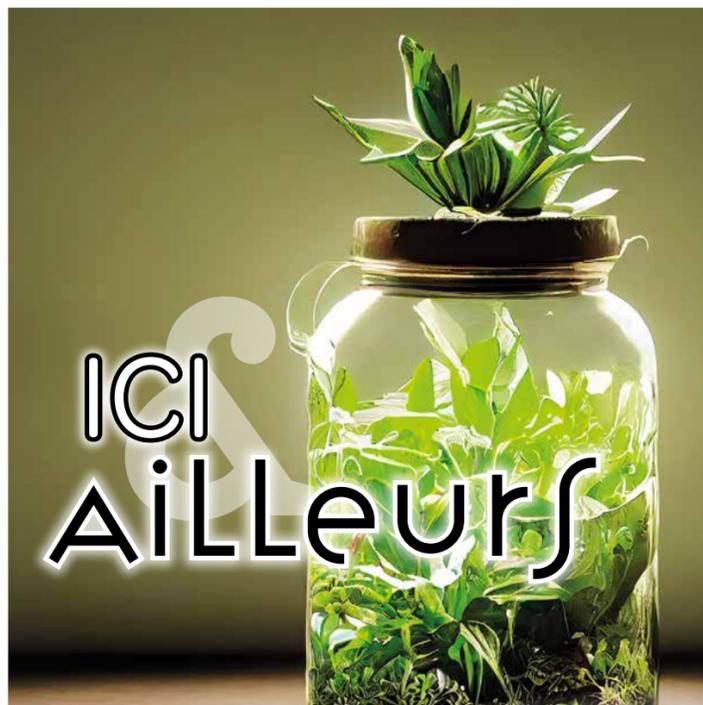
Mövenpick Hôtel & Casino - Genève - Route de Pré-Bois, 20 - 1215 Genève - Tél: +41 22 717 11 11 - hotel.geneva.airport@movenpick.com

# Apprécier les vins suisses autrement

swisswine.ch



SWISS WINE



### QUATRE INCONTOURNABLES POUR LA SAISON DES BARBECUES

Lorsque les jours rallongent et que les températures augmentent, l'été n'est plus très loin. Pour les amateurs de BBQ, l'équipement optimal du coin barbecue joue un rôle important.

Pour l'été, PanoramaKnife lance un set de barbecue 100% Swiss Made en carbone. L'assortiment comprend des produits en lien avec la saison des grillades, comme une salière, une poivrière et une planche à découper en bois.

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



### REMISE DES PRIX DE LA SÉLECTION DES VINS VAUDOIS

Le concours de la Sélection des Vins Vaudois s'est déroulé du 23 au 25 mai. Durant ces 3 jours de dégustations, 721 vins ont été dégustés à l'aveugle par un panel de dégustateurs professionnels.

La remise des prix du concours se déroulera le lundi 3 juillet à l'Hôtel Suisse Majestic à Montreux. Lors de la cérémonie, vous découvrirez en primeur le classement des trois meilleurs vins de chacune des dix catégories. Les festivités pourront ensuite continuer toute la soirée sur le stand des Vins Vaudois au Montreux Jazz Festival.

[www.selection-vins-vaudois.ch](http://www.selection-vins-vaudois.ch)

Chère lectrice et lecteur,

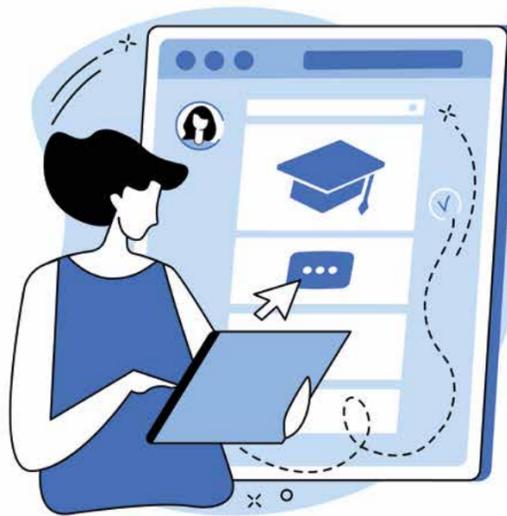
Le Journal Le Cafetier prend sa pose estivale.

Nous aurons le plaisir de vous retrouver dès le 8 septembre, avec un journal et son supplément Entr'Acte La Semaine du Goût.

Nous restons joignable et vous pouvez nous suivre sur les réseaux.

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

 Journal Le Cafetier



## SOUTIEN À LA FORMATION PROFESSIONNELLE

### La Société des Cafetiers à votre service

*Qu'il s'agisse de vous aider à devenir entreprise formatrice, ou de permettre aux jeunes qui ont terminé leur apprentissage de trouver un poste, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) vous offre son accompagnement.*

cuisine ou le service. Ces questions ne doivent pas constituer un obstacle. Il vous suffit d'appeler la SCRHG qui vous aidera dans vos démarches. Si vous êtes déjà formateur, vous pouvez également bénéficier d'un appui lorsque vos recrues doivent se présenter aux examens.

#### «BOURSE DE L'EMPLOI»

Toujours en partenariat avec l'OFPC, et le Centre de Formation professionnelle Services et hôtellerie-restaurant, la SCRHG a élaboré un outil qui vous permettra de recruter un apprenti qui a terminé son cursus. « Nous mettons à disposition de nos membres une liste de tous les apprentis qui ont réussi leur formation, commente Stéphane Jan, chargé de cours à la Société des Cafetiers. Cela représente, bon an mal an, quelque 50 recrues potentielles. »

M.M.

### GENÈVE

**V**ous rêvez de former des apprentis dans les métiers de l'hôtellerie-restauration, mais vous ne savez pas trop comment vous y prendre? La SCRHG vous soutient, de concert avec l'Office genevois pour l'orientation, la formation professionnelle et continue (OFPC). Comment obtenir une autorisation de former, êtes-vous éligible, devez-vous suivre des cours pour devenir formateur? Autant de questions qui peuvent se poser lorsque l'on souhaite donner une chance aux jeunes désireux de faire carrière dans la

Afin de permettre aux recruteurs de trouver la perle rare, un travail a été effectué en amont. Chaque diplômé en recherche d'emploi a préalablement rempli un questionnaire mentionnant ses souhaits, notamment par rapport aux horaires et aux jours de travail. Là encore, la SCRHG se fera un plaisir de vous aiguiller sur les bons candidats potentiels.

Plus d'informations : [www.scrhg.ch](http://www.scrhg.ch)

## FILIÈRE DE RÉEMPLOI DANS LA RESTAURATION « J'la ramène », un projet pilote

*Les contenants alimentaires, tels que les bouteilles, bocaux et pots, représentent une partie importante des déchets genevois. Les cafetiers-restaurateurs genevois sont invités à tester un modèle de consigne.*

#### ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Non seulement le réemploi permet d'économiser de précieuses ressources, mais il soutient également les producteurs et l'emploi local. Les contenants utilisés sont récupérés, lavés et redistribués par la filière, ce qui évite, à une échelle locale, les fluctuations de prix liées aux contextes internationaux. De plus, les activités de collecte, de tri, de lavage et de manutention créent de l'emploi dans le canton.

#### PILOTE DANS LA RESTAURATION

Les établissements de restauration ont un rôle important à jouer dans le fonctionnement de la filière. La consommation de bouteilles en verre étant majoritaire lors d'un repas à table, la masse de déchets que le réemploi permettrait d'éviter est significative. C'est pourquoi, l'équipe du projet a étudié ce secteur et testera, dès l'été 2023, sa démarche d'intégration auprès de cinq établissements volontaires. Les premiers résultats sont attendus à l'automne et Le Cafetier tendra son micro aux restaurateurs qui ont participé à ce pilote.

Plus d'informations : [contact@laramene.ch](mailto:contact@laramene.ch)

### GENÈVE

**L**e verre est un matériau qui se prête particulièrement bien au réemploi. SIG-éco21 et Réseau Consignes mènent le projet « J'la ramène », qui a pour objectif de relancer une filière genevoise de réemploi des contenants alimentaires. Dès le mois d'août 2023, l'équipe du projet va tester l'intégration d'établissements HORECA dans la filière.

Le système de la consigne permet de réemployer jusqu'à 20 fois un contenant au lieu de le jeter. L'impact environnemental des contenants alimentaires est alors diminué, retardant le moment où ils deviendront des déchets et réduisant ainsi la production de nouveaux emballages.



# Une « Charte de bonnes pratiques » entre l'hôtellerie-restauration et les inspecteurs de l'État

Le vendredi 9 juin dernier, les représentants de GastroNeuchâtel, d'HotellerieSuisse NE-JU et du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) du canton de Neuchâtel ont signé une « Charte de bonnes pratiques ». Son but: apaiser les relations parfois difficiles, sinon tendues, entre les restaurateurs et les hôteliers d'une part, et les inspecteurs de l'État de l'autre, au sortir d'une crise Covid qui a souvent mis à vif les nerfs des premiers. Ce partenariat inédit laisse augurer des relations respectueuses et empreintes de compréhension mutuelle.

GEORGES POP



## NEUCHÂTEL

« Les relations entre nos faitières et le SCAV ont toujours été excellentes. Cependant, certains de nos membres étaient parfois irrités de voir arriver, en plein coup de feu, des inspecteurs venus contrôler l'hygiène, le personnel ou les patentes. Ils étaient d'autant plus gênés devant leurs clients, que certains arrivaient en tenue blanche, coiffés d'une charlotte, un peu comme s'il fallait désinfecter les lieux », explique Karen Allemann, directrice de GastroNeuchâtel. Elle précise: « Les inspecteurs, de leur côté, avaient trop souvent l'impression d'être malvenus, alors qu'ils ne faisaient que leur travail. Il nous

▲ De gauche à droite: Matthias von Wyss, HotellerieSuisse NE-JU, directeur de Goût & Région; David Maye, vice-président de GastroNeuchâtel; Pierre-François Gobat, vétérinaire cantonal neuchâtelois; Karen Allemann, directrice de GastroNeuchâtel; Laurence Veya, présidente de GastroNeuchâtel et de la CPNHR et Damien Cottier, conseiller national et président de l'UNAM.

Photos: © GastroNeuchâtel

<https://gastrone.ch>  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

a vraiment fallu comprendre les contraintes des uns et des autres ».

### TREIZE RECOMMANDATIONS

La charte, qui doit beaucoup à David Maye, le vice-président de GastroNeuchâtel, ainsi qu'au vétérinaire cantonal, Pierre-François Gobat, comprend treize recommandations de courtoisie et de bienveillance réciproques. Elles appellent à la tolérance, à une participation active, ainsi qu'au respect des clauses de leur autorisation, de la part des restaurateurs; à la discrétion, au respect de la clientèle, ainsi qu'à des visites hors des heures de forte affluence, sauf urgence, de la part des inspecteurs, etc.

### UNE SOURCE D'INSPIRATION POUR D'AUTRES

Le texte a-t-il été soumis en consultations auprès des restaurateurs, avant son adoption? « Ce n'était pas né-

cessaire car nous avons de nombreux professionnels de la branche dans notre Comité. Ils savaient exactement à quoi s'en tenir! Moi-même j'ai travaillé pendant de nombreuses années dans l'établissement de mes parents (NDLR: restaurant Le Paprika à Neuchâtel) », précise Karen Allemann. Selon elle d'autres associations concernées par ce type d'inspections pourraient s'inspirer de ce guide.

De son côté, le SCAV note dans son communiqué que « la première pierre est désormais posée. Il s'agira maintenant de vivre pleinement cette collaboration renforcée ».

PUBLIREPORTAGE

## MOLSON COORS, UNE HISTOIRE BRASSICOLE DE PLUS DEUX SIÈCLES

Depuis le 19<sup>e</sup> siècle, Molson Coors brasse des boissons qui unissent les gens à tous les moments de la vie. Brasseur de renomé, l'entreprise propose différentes bières, certaines d'entre elles les plus appréciées et les plus emblématiques dans le monde entier!

Les marques Blue Moon, Staropramen, Coors, Miller, Molson Canadian, Birra Roma, Carling, Caffrey's et Cobra sont disponibles sur le marché Suisse.

### L'HISTOIRE DE « COORS »

En 1873, Adolph Coors, un apprenti brasseur désargenté, découvre une source d'eau à la pureté rare à Clear Creek, au pied des montagnes Rocheuses. Un siècle plus tard, Coors Light naît et devient une des bières les plus appréciées dans plus de 40 pays à travers le monde.



Coors est une bière blonde légère, intensément rafraîchissante brassée à l'eau des Rocheuses. Une bière pour toutes les occasions!

### L'HISTOIRE DE « MILLER »

Frederick J. Miller immigre aux Etats-Unis en 1854. Il s'installe à Milwaukee, loue puis rachète la brasserie Plank Road. Il importe une souche de levure brassicole unique d'Allemagne, encore utilisée dans les brassins de nos jours.



Miller, une bière américaine de très grande qualité filtrée à l'aide d'un système unique de filtration à froid, donnant la sensation de boire une bière pression.



Blue Moon, une bière rafraîchissante d'une douceur subtile et d'un parfum captivant d'agrumes. Preuve de son incontestable qualité, Blue Moon a été récompensée à plus de 20 concours locaux et internationaux.

### L'HISTOIRE DE « BLUE MOON »

Keith Villa un zythologue américain passionné fait son diplôme en brassage à Bruxelles. Après l'obtention de son diplôme, il retourne aux Etats-Unis brasser ses bières inspirées du style belge. En 1995, il a créé la recette de la Blue Moon Belgian White lorsqu'il travaille chez Coors Brewing Company.



**MOLSON COORS**  
beverage company

Envie d'organiser un événement à thème dans votre établissement et offrir une expérience unique à vos clients? Contactez-nous et organisons ensemble une offre unique et sur mesure!

David Geiser  
david.geiser@molsoncoors.ch  
+41 79 799 70 49  
www.molson-coors.ch

Molson Coors Barverage Company  
Route du Tir Fédéral 18  
1762 Givisiez

## APPEL CANDIDATURE



**Appel à candidatures pour l'exploitation d'une activité au chemin Frank-Thomas 11, avec l'octroi d'un droit distinct et permanent**

- Autorité adjudicatrice:**  
Etat de Genève représenté par  
Centrale commune d'achats – 15, rue du Stand –  
Case postale 3937 – 1211 Genève 3.
- Objet et importance du marché:**  
Exploitation d'une activité au chemin Frank-Thomas 11, avec l'octroi d'un DDP où devra être proposée une activité commerciale en lien avec la zone de la voie verte.
- Début de l'exploitation:**  
Dès signature de l'acte de DDP.
- Date de la visite de la maison :**  
La visite sera organisée  
**le mardi 25 juillet 2023 de 9h à 12h.**
- Délai pour le dépôt des candidatures :**  
La candidature doit être en possession de l'Etat,  
**le lundi 14 septembre 2023.**
- Adresse pour le dépôt des offres:**  
Les candidatures, portant la mention "Confidentiel" et "Appel à candidatures pour l'exploitation d'une activité au chemin Frank-Thomas 11, avec l'octroi d'un droit distinct et permanent", devront nous parvenir sous pli fermé à l'adresse indiquée dans le dossier de candidature.
- Adresse pour l'obtention du dossier et des renseignements complémentaires:**  
Toute demande doit se faire exclusivement par mail :  
[secteur1.transversal@etat.ge.ch](mailto:secteur1.transversal@etat.ge.ch).
- Les candidatures devront comprendre les éléments suivants:**  
Se référer au dossier de candidature.
- Critères et preuves d'aptitude:**  
Se référer au dossier de candidature.
- Critères de choix:**  
Se référer au dossier de candidature.



**Commune de Bellevue**  
République et Canton de Genève

**APPEL À CANDIDATURES**  
**pour l'exploitation de l'Auberge de Port Gitana**

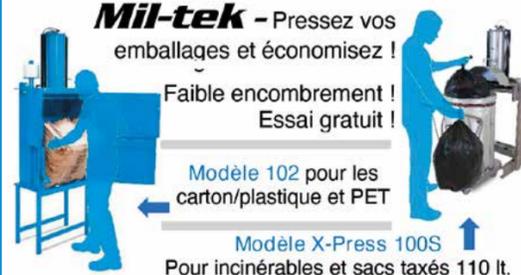
La future Auberge de Port Gitana offrira d'une part **une grande brasserie genevoise d'une centaine de places**, enrichie de l'une des plus belles terrasses du bord du lac Léman, face au Mont-Blanc. D'autre part elle accueillera un **hôtel de catégorie moyenne/supérieure** d'une capacité de 18 chambres, dont 14 avec vue sur le lac. En cours de construction, elle doit ouvrir ses portes au début de 2025.

Au terme de la procédure, la Commune de Bellevue conclura un contrat de bail à loyer d'une durée de 5 ans renouvelable avec l'exploitant sélectionné. Le loyer sera composé d'une partie fixe et d'une partie variable, indexée sur le chiffre d'affaires brut annuel.

Pour obtenir les conditions et le cahier des charges, les personnes intéressées doivent s'adresser **exclusivement par courriel** à l'adresse suivante : [technique@mairie-bellevue.ch](mailto:technique@mairie-bellevue.ch)

Les dossiers de candidatures devront être en possession de la Mairie de Bellevue d'ici au **mardi 5 septembre 2023 à 16h00** au plus tard. Tout dossier incomplet ou remis hors délai ne sera pas pris en considération.

## PETITE ANNONCE



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

Modèle 102 pour les carton/plastique et PET  
Modèle X-Press 100S  
Pour incinérables et sacs taxés 110 lt.

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

FOUR RÉGÉNÉRATEUR  
SOCAMEL THERMATRONIC 10

en 400V de 2012,  
occasion en bon état

**PRIX 1000.-**

à prendre sur place  
à Collonge-Bellerive  
**079 637 46 26**

À VENDRE POUR CESSATION  
D'ACTIVITÉ:MATÉRIEL NEUF  
DE MARQUE ITALIENNE

- 1 Plancha 90 x 40 cm
- 1 Bain-marie 90 x 40 cm
- 1 Bain-marie 70 x 70 cm
- 1 Cuisinière électrique 90 x 40 cm
- 1 Plaque induction ANGELO PO
- 1 Petit frigo
- 1 Plonge inox 280 x 70 cm avec 2 bacs et une batterie

**TOTAL FR. 4 000.-**

CONTACTER M. Bellini  
**078 623 78 48**

## APPEL D'OFFRES



**Ville de Lausanne**

**APPEL D'OFFRES**  
**La Ville de Lausanne met au concours l'exploitation de La Vaudaire à Vidy**

Situé dans le parc Bourget, à proximité du petit port de Vidy et d'une très belle place de jeux pour les enfants, l'établissement public **La Vaudaire** cherche pour début 2024 de futur-e-s exploitant-e-s, professionnel-le-s de la restauration, qui proposeront un concept attractif répondant aux besoins exprimés dans le dossier accessible sous [www.lausanne.ch/lavaudaire.ch](http://www.lausanne.ch/lavaudaire.ch)

Cet établissement dispose de 80 places au rez-de-chaussée, de 40 places à l'étage et de deux terrasses de 50 places chacune. Un local commercial de type kiosque-épicerie complète le bien.

Les dossiers de candidature sont à adresser par écrit à: Direction du logement, de l'environnement et de l'architecture, Service d'architecture et du logement, Rue du Port-Franc 18, CP 5354, 1002 Lausanne, avec la mention «La Vaudaire – Dossier d'appel d'offres» jusqu'au **1<sup>er</sup> septembre 2023**.



**Conservatoire et Jardin botaniques de Genève**

AVEC LE SOUTIEN DE LA VILLE DE GENÈVE

**APPEL D'OFFRES**  
**RESTAURANT DES CONSERVATOIRE ET JARDIN BOTANIQUE DE GENÈVE**

**Vous êtes restaurateur ?  
Vous êtes à la recherche d'un nouveau défi dans le domaine de la restauration responsable et durable ?**

**Cette opportunité est faite pour vous !**

Les Conservatoire et Jardin botaniques de Genève lancent un appel d'offres pour la gestion de leur nouveau concept de restaurant, qui incorpore une forte dimension de durabilité en favorisant notamment les produits locaux, de saison et les circuits-courts.

**Découvrez les détails de cette offre et les conditions de postulation sur notre site internet:**  
<https://www.cjbg.ch/fr/appel-doffres-nouveau-restaurant>



## IMPRESSUM

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

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

➤ **Rédactrice en chef:**  
Myriam Marquant

➤ **Rédaction:** SOFIED SA

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

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

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

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

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

➤ **Impression:** Atar Roto Presse SA

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

➤ **Publicité et petite annonce:**  
Grégoire Gindraux  
[g.gindraux@lecafetier.net](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)

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

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

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

LE CAFETIER

Page facebook:  
**Journal Le Cafetier**

## brève

LE CHEF GERARDO METTA SE PARTAGE  
ENTRE NEUCHÂTEL ET BIENNE

Arrivé l'année dernière à Neuchâtel, pour prendre la conduite de la cuisine du restaurant italien La Dispensa (Cf. notre article du 11 janvier 2023), le jeune chef Gerardo Metta, distingué avec la note 14 dans l'édition 2023 du Gault & Millau, annonce que, depuis le mois de mai, il est en charge également des riches tables du restaurant de la Tour, à Bienne, avec le ferme espoir de donner un nouveau souffle à cet établissement. «Je travaille en alternance à Neuchâtel et à Bienne, sachant que je peux compter sur mes chefs-adjoints et sur mes brigades. Nous travaillons dans les deux restaurants avec la même philosophie et la même passion pour les produits de saison, mais nous nous faisons un point

d'honneur d'y proposer des cartes distinctes», souligne-t-il. Le chef Metta qui avoue son amour pour les fruits de mer et les poissons, notamment, espère bien obtenir dans la plus grande ville bilingue du pays le même succès qu'à Neuchâtel où ses tagliatelles de calamar avec une sauce à la truffe, pour ne citer que cette spécialité, ont fidélisé une nouvelle clientèle issue de tout le littoral neuchâtelois, et au-delà.

G. P.

<https://delatour.ch>

# MOTS CROISÉS

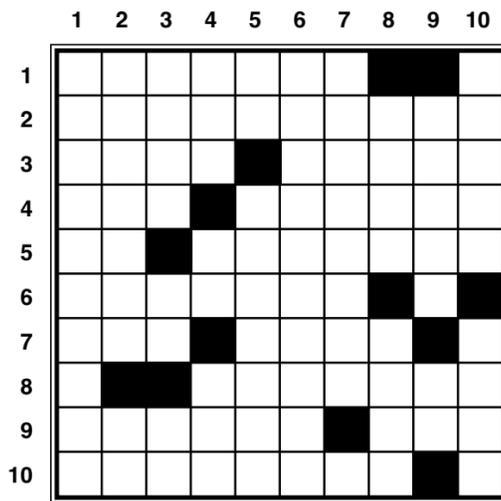
N° 1254

## Horizontalement

1. Intimes. – 2. Vigueur. – 3. Exprimas. Pratiques coutumières. – 4. Du verbe aller. Saint qui est fêté au mois de décembre. – 5. Terminaison de verbe. Mettras un terme. – 6. Zone de perturbations. – 7. Grecque marine. Préfixe. – 8. Gaulois aux bras noueux. – 9. Mise en vedette. Ré en est une. – 10. Prends sur toi.

## Verticalement

1. Qui ne devrait donc pas surprendre. – 2. Plante aromatique. Renaît dès qu'il meurt. – 3. Était sacré en Égypte. Mis en location. Mis au monde. – 4. Qui ne sont donc pas passés inaperçus. Principauté en abrégé. Épelé: pas trop bas. – 5. Préposition. Paquets de papiers. – 6. Choses singulières. – 7. Jour qui fait déjà partie de la seconde moitié du mois. – 8. Idole des foules. Prénom féminin. – 9. Fromage blanc. Sujet. – 10. Défavorisés. Orienter.



Solution des mots croisés N° 1253



## brèves

### DÉCOUVRIR FRIBOURG SUR LES TRACES DE LOUKI

L'Union fribourgeoise du Tourisme s'est donné un nouvel ambassadeur pour la période estivale. Il s'agit d'un petit chien blanc prénommé Louki. Grâce à son flair bien aiguë, Louki invite les visiteurs du canton à le suivre pour dénicher les établissements gourmands où se faire plaisir, les exploitations bio ouvertes aux visiteurs, les sites de randonnées, les plus beaux sites naturels, historiques ou culturels du canton, ainsi que les diverses manifestations qui vont cet été animer le Pays de Fribourg de la région des Lacs aux sommets des Préalpes. Ce petit ambassadeur à quatre pattes, au museau pointu et à la queue frétilante est à suivre sur le site [fribourg.ch/ete](http://fribourg.ch/ete).

G. P.



### DEUX LABELS S'ASSOCIENT POUR RENFORCER LE POSITIONNEMENT DU MIEL FRIBOURGEOIS DE QUALITÉ

L'association Terroir Fribourg, au moyen de son label Fribourg-regio.garantie et la Fédération Fribourgeoise d'Apiculture (FFA), avec le Label d'Or apiculture, ont entamé ce printemps une nouvelle collaboration qui vise à valoriser la production mellifère fribourgeoise. Le Label d'Or apiculture garantit la qualité du miel. Les apiculteurs l'arborant sur leurs pots font régulièrement contrôler leur production. Les critères incontournables résident dans une bonne pratique apicole, une lutte contre les parasites effectuée conformément aux directives et ne laissant aucun résidu dans le miel, ainsi qu'une hygiène et une propreté impeccables lors de la récolte et du conditionnement.

[www.ffa-vfb.ch](http://www.ffa-vfb.ch)

# COURS DE CAFETIER

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

## UNE FORMATION: 4 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!

### 226<sup>e</sup> SESSION

Examens entre fin novembre, début décembre 2023

1

VOUS VOULEZ APPRENDRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ, ET VOUS DÉSIREZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE?

#### COURS MIXTE

CHF 1350.-

OU 1350 - 750\* = CHF 600.-

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

2

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

#### COURS DU JOUR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750\* = CHF 1240.-

Du 18 septembre au 9 novembre 2023  
Du lundi au vendredi - De 8 h 30 à 11 h 45 et de 13 h à 16 h 15

Pour bénéficier du chèque annuel de formation, faites votre demande auprès de [www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation](http://www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation)

4

VOUS VOULEZ APPRENDRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ, ET VOUS SOUHAITEZ ÊTRE AUTONOME DANS VOTRE APPRENTISSAGE?

#### COURS E-LEARNING

CHF 600.-

Accès à la plateforme dès que l'inscription a été finalisée  
Formulaire de pré-inscription sur [www.coursdecafetiergeneve.ch](http://www.coursdecafetiergeneve.ch)  
Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

3

VOUS TRAVAILLEZ EN JOURNÉE, VOUS ÊTES DISPONIBLE LE SOIR, ET VOUS SOUHAITEZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE?

#### COURS DU SOIR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750\* = CHF 1240.-

Du 29 août au 18 novembre 2023  
Du lundi au vendredi - De 8 h 30 à 11 h 45 et de 13 h à 16 h 15

*L'excellence dans la formation*



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

T. 022 329 97 22

# VOS PARTENAIRES ROMANDIE

POUR LA

**APPLICATION**



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

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

**CAFÉ**



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

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



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

[www.caffe-cerutti.com](http://www.caffe-cerutti.com)

Pour la Suisse Romande,  
filiale à Renens Village

**PACKAGING**



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

[www.shop.vac-star.com](http://www.shop.vac-star.com)

**EFFERVESCENT**



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

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

**CHAMPAGNE**



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

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

**NOURRITURE**



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

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

**CUISINES**



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

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

**FRITEUSE**



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

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

**EXPERTISE**



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

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

**FOIE GRAS**



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

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

**NOURRITURE**



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

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

**PRODUITS SURGELÉS**



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

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

**TERMINAUX DE PAYEMENT**



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

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



Contactez notre partenaire local  
**SWISS VENDING COMPANY**  
Maxime Hericault  
T. +41 79 968 89 11  
hericault@netsgroup.ch  
<https://payments.nets.eu/>

**GROSSISTE**



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

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

**FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ**



swiss coffee competence

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

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



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

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



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

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

**CAVIAR**



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

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

**BIÈRE**



**APPENZELLER BIER**

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

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

**CUISINE**



**GEHRIG GROUP SA**  
Avenue des Baumettes 3  
1020 Renens  
T. +41 21 631 90 60  
info@gehriggroup.ch

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



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

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

**FROMAGE**



**INTERPROFESSION DU GRUYÈRE**  
Place de la Gare 3  
1663 Pringy  
T. +41 26 921 84 10  
interprofession@gruyere.com

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



**INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS**  
Rue de la Condémine 56  
1630 Bulle  
T. +41 26 919 87 56  
info@vacherinfribourgeois.ch

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

**MEUBLES DE JARDIN**



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

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

**BOULANGERIE**



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

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

**CONCEPTS CULINAIRES**



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

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



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

**POISSON**



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

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



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

[www.santos-poissons.ch](http://www.santos-poissons.ch)

**VIN**



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

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

**BOISSON**



**MOLSON COORS**  
Rte du Tir Fédéral 18  
1762 Givisiez  
T. +41 79 799 70 49  
david.geiser@molsoncoors.ch

[www.molson-coors.ch](http://www.molson-coors.ch)

**TRANSPORT**



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

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

**VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE**

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

**CONTACTEZ-NOUS**

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

## ÉVASION GOURMANDE

# Escale à Venise

La Sérénissime est réputée pour ses palais, ses gondoles, ses fameux ponts et sa place Saint-Marc. Ses ruelles, souvent bondées, recèlent aussi bien des trésors gourmands. Reportage.

MANUELLA MAGNIN

### ESCAPADE

À quelques encablures du débarcadère de San Zaccaria et du Pont des Soupirs, les tables en terrasse donnent le ton. Garnies d'une kyrielle de Spritz orangés et de cicchetti, elles sont envahies de touristes en quête d'évasion gourmande. Que serait un séjour à Venise sans ce fameux apéritif et ses tartines garnies de charcuterie, de fromage, de sardines, de poulpe ou de crème de morue ?

Selon la légende, il y a des siècles, les vendeurs vendaient du vin sur la place Saint-Marc, à l'ombre du Campanile avec leurs charrettes pour garder le vin au frais. Ainsi naquit l'expression « un'ombra di vino » ou « une ombre de vin ».

Pour accompagner leurs verres de vin, les Vénitiens ont créé les fameux cicchetti, dont le nom, issu du latin, signifie « petite quantité ». Au Rialto, l'ancien siège du commerce international au pied du pont éponyme, les



▲ Le débarcadère de San Zaccaria.

► Les Vénitiens se régalaient de cicchetti.

▼ Le marché hebdomadaire proche du pont du Rialto.

Photos: © M.M.

marchands menaient leurs affaires à l'ombre de l'église de San Giacomo di Rialto, à côté de Banco Giro, la banque de crédit circulant. Les cicchetti arrosés d'une ombre étaient un type de restauration rapide consommé par les commerçants pour conclure rapidement leurs affaires tout en se tenant debout lorsqu'il n'y avait pas de temps à perdre. Vendus aujourd'hui entre 2 et 4 euros la bouchée, ils font partie de la tradition locale.



### DU PROSECCO, BIEN SÛR!

Produit à base du cépage Glera, le Prosecco est un vin blanc effervescent, célèbre dans le monde entier. Il est élaboré selon la méthode Charmat. Après les premières fermentations en vin tranquille, la prise de mousse s'effectue en cuves closes sous pression.

Il existe trois zones principales de l'appellation réparties sur 9 provinces entre la Vénétie et le Frioul-Vénétie Julienne. Proche de Venise, la province de Trévise abrite des terroirs classés en appellation D.O.C.G. (denominazione d'origine controllata e garantita) à l'instar de l'appellation Conegliano Valdobbiadene. Certains producteurs proposent désormais des proseccos « nature », d'autres sur lie.

Le goût du Prosecco varie selon le dosage en sucre. Les proseccos brut et extra-brut sont les plus secs, à savourer avec des fruits de mers et du poisson, tandis que l'extra-dry possède un taux de sucre résiduel qui se situe entre 12 et 17 g et le dry entre 17 et 32 g. Le prosecco dry est réservé à la fin du repas.



### MANGER COMME À LA RENAISSANCE

Magistrats en chefs et dirigeants de la République de Venise, les doges ont régné sur la cité-État entre 726 et 1797. Ces aristocrates appréciaient particulièrement la bonne chère. Le restaurant Quadri (1 étoile Michelin), sis sur la place Saint-Marc, propose de se replonger dans cette époque faste. Son menu dégustation Quattro Atti est une réinterprétation contemporaine des somptueux repas vénitiens à l'époque de la Renaissance.

Chaque acte correspond à une séquence: antipasti, primi, secondi et dolci. Les plats qui composent chaque acte sont tous servis en même temps, créant visuellement une table opulente comme au temps des banquettes au Palais des Doges. Si l'expérience est facturée 260 euros, hors boissons, elle est un must à ne pas manquer.



### 3 HEURES À SAVOURER

C'est à l'église de San Giacomo di Rialto que démarre une visite gourmande guidée de 3 heures. Le marché du samedi avec ses stands de poisson, ses étals de fruits et légumes colorés est un incontournable avant de plonger dans les ruelles où les échoppes regorgent de délices typiques, au rang desquels, bien sûr, un florilège de cicchetti, des fromages et de la charcuterie, des pâtes maison, à l'instar des bigoli, pendant des fameux pici de Toscane, sans oublier les pâtisseries.



### FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE

Préparation: 10 minutes  
Cuisson: 25 minutes

Pour 4 personnes

- 500 g de foie de veau émincé
- 250 g d'oignon émincé finement
- 1 c. à s. de persil haché
- 6 feuilles de sauge
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 60 g de beurre
- 2 c. à s. de vinaigre de vin
- Sel, poivre

1. Faire fondre la moitié du beurre dans une grande poêle avec l'huile d'olive. Ajouter l'oignon émincé et la sauge. Faire revenir durant 20 bonnes minutes. Saler et réserver.
2. Ajouter le solde du beurre dans la poêle. Ajouter le foie de veau et le colorer sur toutes les faces. Intégrer l'oignon réservé. Réchauffer 3 minutes avec le vinaigre de vin. Assaisonner. Retirer du feu et ajouter le persil haché.
3. Servir avec une bonne purée maison ou des champignons de Paris sautés.

Cette recette remonte à l'époque des Romains, qui faisaient cuire le foie avec des figues, afin de couvrir sa forte odeur. Au fil du temps, les Vénitiens ont remplacé les figues par les oignons, produits dans la région.

# 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**



## À TABLE! MANGEONS LOCAL ET DURABLE

### À VOS INSCRIPTIONS!

Du 25 septembre au 22 octobre, le concours A Table! Mangeons local et durable est de retour à Genève. Envie de tenter votre chance? Il est temps de vous inscrire. Il vous suffit de scanner le QR code et de remplir le formulaire ad-hoc. Plus de 30 000 francs seront distribués aux établissements qui se seront particulièrement distingués en répondant aux critères d'évaluation.

L'occasion pour les concurrents de participer également à deux ateliers gratuits à la Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève. Le lundi 4 septembre, c'est Laurent Petit, ancien chef étoilé du restaurant le Clos des Sens à Annecy, qui ouvrira les feux. Il est notamment connu pour sa cuisine axée sur le local et le végétal. Le lundi 11 septembre, Sylvie Ramel vous guidera sur les chemins de la lacto-fermentation.

### CAFÉ DES BONNES PRATIQUES

Ceux qui ne sont pas en vacances le mercredi 12 juillet sont invités à rencontrer 3 lauréats de l'édition 2022 du concours. Objectif? Comprendre ce qu'ils ont mis en place et comment ils se sont engagés dans l'aventure.

Benoit Vacher, du Bistroquet, Aurélien Guala, du Centre Pro Natura de l'Allondon, et Francis Weil, du Tonic restaurant seront présents pour discuter avec vous.

Cette rencontre, qui se déroulera au Bistroquet de 15h30 à 16h30, s'adresse principalement aux nouveaux participants. Inscription préalable obligatoire.

M. M.



## La petite histoire des aliments

Parfois appelé «pain noir», le pain de seigle fait partie des pains dits «spéciaux» dans la mesure où, comme son nom l'indique, il est traditionnellement fabriqué principalement avec de la farine de seigle, une céréale rustique adaptée aux terres pauvres et aux climats rigoureux. Ce pain fait partie du patrimoine culinaire valaisan dont il est un des produits les plus emblématiques.

### Attesté en Valais déjà au Moyen-Âge

Selon le site du pain de seigle valaisan AOP ([paindeseiglevalaisan.ch](http://paindeseiglevalaisan.ch)), l'importance de ce pain dans la région est attestée dans des textes datant de 1209. En ce temps-là, il était le principal constituant de l'alimentation quotidienne dans les villages de montagne, le seigle étant la seule céréale capable de pousser en altitude. Le four collectif servant à la cuisson de ce pain n'étant allumé que deux ou trois fois par année, il était vital que ce pain offre une durée de conservation particulièrement longue.

Le Pain de seigle valaisan bénéficie d'une AOP depuis 2004. Seuls de la farine de seigle et de blé, de la levure, du sel et de l'eau peuvent entrer dans sa composition. La farine doit comprendre

au moins 90% de seigle, ainsi que 10% de blé au maximum. Tous les ingrédients doivent être produits localement. Le Pain de seigle valaisan AOP, de couleur gris-brun, doit avoir une forme ronde, un aspect craquelé et un fond plat. Il peut peser 250 g, 500 g ou 1 kg.

### Les galettes de Celtes et des Germains

Le Valais n'a évidemment pas le monopole du pain du seigle. Originaire d'Asie mineure, le seigle a été cultivé dès le Néolithique. Les Celtes et les Germains, notamment, en faisaient des galettes après l'avoir longuement pétri. L'historien romain Pline l'Ancien, qui vécut au 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C, le décrit comme «une nourriture très pauvre, utile seulement pour éviter la famine», précisant qu'il faut le mélanger à du blé afin d'en atténuer le goût amer.

Les pays du nord de l'Europe sont très friands de pains de seigle. En Allemagne, le Pumpernickel est un pain très compact préparé rien qu'avec de la farine ou des grains de seigle et de l'eau. La plus ancienne mention de ce pain date de 1450 lorsqu'il a permis d'éviter une famine dans la région d'Osnabrück, dans le nord du pays. En Amérique, de nos jours, on ajoute à la recette originale du Pumpernickel de la mélasse, du cacao et du café. Pas sûr que les amateurs de pain de seigle authentiques apprécient cette recette du Nouveau Monde!

Le pain de seigle



## SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE

## Un Kerner sur la plus haute marche du podium

Des distinctions prestigieuses et une pluie de médailles d'or ! Le talent des producteurs du canton a été récompensé le 20 juin dernier.

MANUELLA MAGNIN

## GENÈVE

La remise des prix de la Sélection des Vins de Genève s'est tenue à l'Alhambra en présence d'un public enthousiaste composé de personnalités de la gastronomie, de la politique, du sport, du tourisme et de la viticulture. Et il y a un producteur qui ne cachait pas sa joie, et même son étonnement. Ce producteur, c'est Julien Ramu du Domaine du Centaure qui a qualifié de « miracle » le fait que son Kerner 2022 ait obtenu le plus haut pointage lors de la dégustation par un jury d'experts triés sur le volet. Le très convoité trophée du sanglier lui a été remis par le conseiller d'Etat Antonio Hodgers et Marie Pflug-Hainard, fille de Germaine et Robert Hainard, sculpteur dont les œuvres sont confiées année après année aux vigneronnes et vignerons les plus talentueux du canton.

Le sanglier sera en bonne compagnie au Domaine du Centaure jusqu'à l'an prochain. Julien Ramu remporte également avec son Merlot 2021 le renard de bronze, prix « coup de cœur » des cafetiers-restaurateurs, remis par Catherine Casanova du Café d'Avusy, et Danny Khezzar, chef du Bayview.

Le Sauvignon Blanc 2022 du Domaine Les Perrières a été récompensé par le marcassin de bronze, prix des jeunes de l'Ecole Hôtelière de Genève (EHG). La sculpture a été remise à Frédéric Rochaix par Chloé Maturro et Alexandre Chevron, élèves de l'école.

Le prix de la presse, représenté par la gravure d'une fouine, a été remis par le journaliste spécialiste du vin Pierre Thomas à Florian Barthassat de La Cave de Genève pour son chasselas Belles Filles 2022.

Le Trophée Tradition, une magnifique gravure représentant un nid d'aigles, récompense la cave ayant



▲ Les grands lauréats de cette édition.

► Julien Ramu du Domaine du Centaure, grand vainqueur de cette édition 2022.

►► Le « coup de cœur » des cafetiers-restaurateurs, remis par Catherine Casanova du Café d'Avusy, et Danny Khezzar, chef du Bayview à Julien Ramu pour son Merlot.

►►► Le conseiller d'Etat Antonio Hodgers et Marie Pflug-Hainard, fille de Robert Hainard, ont remis le sanglier à Julien Ramu du Domaine du Centaure.

Photos: © Fred Merz



obtenu la meilleure moyenne avec son Chasselas et son Gamay. Offert par la Compagnie des Vieux-Grenadiers, il a été remis par Denis Fragnière, Vice-Président des Vieux-Grenadiers, à Emilienne et Guillaume Hutin-Zumbach du Domaine Les Hutins.

La sculpture du milan, qui récompense le meilleur mousseux, a été remis par la directrice de Neuchâtel Vins et

Terroir, et membre du comité Swiss Wine Promotion, Mireille Bühler, à Nathalie Baumann et Fabien Tonetto du Domaine de Champvigny pour son Champvigny Brut.

Cinquante-quatre autres nectars ont reçu une médaille d'or, sur un total de 592 vins présentés.

## Un été avec les vins suisses!

Swiss Wine Promotion (SWP), organe national pour la promotion des vins suisses, lance sa quatrième campagne estivale Swiss Wine Summer sous le slogan: ...les vins suisses autrement! A la clé, des bons d'achat pour les restaurateurs.

## SUISSE

L'action vise à encourager les consommateurs à découvrir les vins suisses autrement du 15 juin au 31 août. Cela peut se faire dans les restaurants labellisés Swiss Wine Gourmet, directement chez les vigneronnes et vignerons ou autre travers d'activités oenotouristiques!

Avec le soutien de GastroSuisse, HotellerieSuisse et Swiss Wine Tour, «...les vins suisses autrement!» se veut être une invitation à vivre, déguster, découvrir les vins suisses aux restaurants lors d'un apéritif ou d'un repas, lors d'une activité oenotouristique, ou en allant directement rendre visite aux vigneronnes et vignerons. Tels les arômes du



▲ Swiss Wine Summer chez les vigneronnes.

Photos: © Swiss Wine Promotion

vin, les crus helvétiques peuvent être découverts au travers de plusieurs facettes entre amis ou en famille.

Lorsque les amateurs de vin découvrent les vins suisses lors d'une activité précitée, ils ont la possibilité de scanner un QR-code et de cumuler des points Swiss Wine Summer. Les trois participants ayant cumulé le plus de points au 31 août 2023 recevront un prix. Il s'agit d'un bon d'une valeur de CHF 1'000.- pour une Swiss Wine Expérience.

## DES BONS POUR LE SECTEUR HORECA

Aussi, pour encourager le secteur HoReCa à proposer

des vins suisses sur leur carte, les restaurants, labellisés Swiss Wine Gourmet, peuvent obtenir, pour tout achat de 1000 CHF de vin suisse, un bon d'une valeur de 200 CHF à faire valoir lors d'une nouvelle commande de cru helvétique. Pour participer à cette action, les établissements peuvent s'inscrire du 15 juin au 31 juillet sur [www.swisswinegourmet.ch](http://www.swisswinegourmet.ch).

Cette campagne vise à soutenir les liens entre la restauration et les vigneronnes et vignerons, la vente directe auprès des domaines viticoles ainsi que les expériences au cœur du vignoble suisse.

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

# Une dégustation bien arrosée

En dépit d'un ciel parfois bas et de quelques averses, le public n'a pas boudé la traditionnelle dégustation publique de l'Œil de Perdrix, organisée le mercredi 21 juin dernier, en plein air, dès 17h00, dans le centre de Neuchâtel. Les températures, il est vrai, étaient estivales et les grands arbres du Jardin Anglais, sous lesquelles les 28 cavistes présents avaient installé leurs éventaires, offraient un relatif abri contre la pluie. Bref, la manifestation fut bien arrosée, au propre, comme au figuré...

GEORGES POP



## NEUCHÂTEL

« Avec le Non Filtré, le Neuchâtel Œil de Perdrix est le vin le plus emblématique de notre canton. Bon an, mal an, ce sont quelque 6800 hl de ce vin qui sont mis sur le marché. On peut considérer que 20% de la production de Pinot Noir de nos domaines vitivincicoles sont destinés à la production de cette spécialité », nous expliquait Mireille Bühler, directrice de Neuchâtel Vins & Terroir qui, entourée de son équipe, accueillait tout sourire les hôtes de la manifestation, à l'orée du parc.

▲ Pour le caviste Yaël Brunner, l'Œil de Perdrix est un vin convivial, idéal pour les repas en plein air.

▲▶ Selon la vigneronne Chantal Ritter Cochand, l'été est la saison par excellence de l'Œil de perdrix.

Photos: © Le Cafetier

//neuchatel-vins-terroir.ch

### LES COSTUMES CHAMARRÉS DES CONFRÉRIES

Parmi les visiteurs accourus pour déguster et passer un bon moment, on croisait des gens du pays, bien sûr, mais aussi passablement de Vaudois, venus en voisins pour tremper leurs lèvres dans un verre et, de cas en cas, compléter l'assortiment de leur cave. Bien visibles au milieu du public, des membres de la Confrérie des Olifants et de la Compagnie de Vignolants avaient également fait le déplacement, leurs costumes chamarrés apportant une note colorée à cette joyeuse manifestation.

### UN VIN CONVIVIAL PARFAIT POUR LES REPAS EN PLEIN AIR

« Ce rendez-vous annuel est toujours un moment de convivialité auquel je prends beaucoup de plaisir. On y

rencontre des clients fidèles, mais aussi de nouveaux », soulignait Yaël Brunner, caviste chez Olivier et Bernard Brunner à Bevaix, dont le domaine s'étend sur 10 ha, principalement au bord du lac à la Pointe du grain. « L'Œil de perdrix est un vin parfait pour la saison estivale et les repas en plein air », ajoutait-il.

Un avis pleinement partagé par Chantal Ritter Cochand qui vinifie les raisins de 3 ha de vignes, travaillées en culture biologique au Landeron. Selon elle, « une fois les beaux jours passés, les gens reviennent au Pinot. La saison de l'Œil de perdrix passe assez vite ».

Pour mémoire, l'Œil de Perdrix est né dans le vignoble neuchâtelois où son existence est attestée dès le XIX<sup>e</sup> siècle. Très rafraîchissant et fruité, ce vin rosé tire son caractère particulier du Pinot Noir peu cuvé. Il doit son nom, dit-on, à la couleur que prend l'œil d'une perdrix à l'agonie.



Membres de la Confrérie des Olifants, Pierre Alec-Emery (à droite) et Rémy Pheulpin sont d'ardents défenseurs des vins neuchâtelois.

## 50 ANS D'AMSTEIN SA

# « La bière occupe une place de choix en restauration »

Dans un pays essentiellement viticole, les mousses convainquent de plus en plus de consommateurs. Cet engouement, la Suisse le doit en très grande partie à la famille Amstein, qui invite le public à célébrer le demi-siècle d'existence de sa société, les 25 et 26 août, à Saint-Légier. On fait le point avec Yan Amstein sur l'engouement pour la bière.

PROPOS RECUEILLIS PAR  
MANUELLA MAGNIN

## VAUD

### LES SUISSES ADORENT LA BIÈRE. ET LES CAFETIERS-RESTAURATEURS?

Yan Amstein: La bière connaît depuis plusieurs années un succès sans précédent en Suisse. Les consommateurs en sont friands et les restaurateurs également. Ils sont de plus en plus nombreux à la mettre sur leurs cartes et à proposer des expériences gustatives autour de ce produit, soit en l'intégrant dans les mets, soit en la proposant en accord avec leur offre gastronomique. Autre fait intéressant: ce sont les régions viticoles qui sont le plus en avance. Les épicuriens y sont plus ouverts à la dégustation d'autres produits que le vin.

**FÊTE DE LA BIÈRE**

**VENDREDI 24 AOÛT** 17h-00h  
WORKSHOP AVEC LES BRASSEURS\* de 17h30 à 21h00  
\*(sur inscription)

**SAMEDI 25 AOÛT** 11h-00h  
WORKSHOP AVEC LES BRASSEURS\* de 16h00 à 21h00  
\*(sur inscription)

**50**  
1973 ~ 2023

**ENTRÉE LIBRE**  
Présence des brasseurs  
Restauration - Concerts

**AMSTEIN!**  
L'ambassadeur de la Bière!

**tout-o-mat**

www.amstein.ch

### COMMENT LA MARIER AUX METS?

Y.A.: La bière est un produit d'une grande complexité. Avec le vin, on se repère facilement en se référant aux typicités des cépages. Le brasseur apporte tout son savoir-faire lors de la fermentation. Le champ des possibles est infini, qu'il s'agisse des céréales choisies ou des épices qu'il est amené à utiliser. Si le produit est complexe, son goût est plus clair. Il est assez aisé de le marier avec des mets en tentant de prolonger les sensations et les arômes communs aux bières et aux plats, ou en optant pour l'opposition. Le plus compliqué est de l'utiliser en cuisine, car la législation suisse n'oblige pas à mentionner les épices présentes dans la bière sur l'étiquette, si celles-ci ne dépassent pas 1% de sa composition. Or, si le cuisinier réalise une réduction, 1% de poivre peut se muer au final en 10%!

### LES CUISINIERS SONT-ILS SUFFISAMMENT FORMÉS À L'UTILISATION DE LA BIÈRE?

Y.A.: La difficulté réside dans l'absence d'informations précises sur les étiquettes. Les cuisiniers passionnés doivent faire leurs propres expériences, à l'instar de

### 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

Mathieu Bruno du Là-Haut à Chardonne qui nous sollicite beaucoup pour avoir des détails sur la composition et la typicité des produits. Le tout premier à s'être lancé dans cette démarche, c'est Benoît Violier à Crissier. Il adorait la bière et a réalisé des essais durant un an avec 150 sortes de bières.

### LORS DE VOTRE JUBILÉ FIN AOÛT, DES WORKSHOPS SE TIENDRONT AVEC DES BRASSEURS. L'OCCASION D'EN APPRENDRE PLUS?

Y.A.: Trente-deux brasseurs seront présents. Il y aura du food pairing (ndlr: accords mets-bières) et également une dégustation de bières millésimées de la maison belge Orval avec laquelle nous collaborons depuis nos débuts. Pour un chef qui veut se lancer dans l'utilisation de la bière en cuisine, je recommanderais qu'il prenne contact avec Max Speckinger, qui travaille chez nous depuis 14 ans. C'est un véritable expert en la matière qui pourra le guider.