

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

30
1989-2019

Distributeur pour la Suisse romande **winterhuber**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 13 • 8 septembre 2023

Gastroconsult

Expertises
Analyses

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

+
ROTOR
Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.

www.rotorlips.ch

Entr'Acte
SEMAINE DU GOÛT

Votre supplément Entr'Acte
SEMAINE DU GOÛT 2023

i-TEK
CUISINES PROFESSIONNELLES SA

Ti-TEK Cuisines Professionnelles SA

- Entretien, réparation et vente de matériel de restauration
- Location de matériel pour des événements
- Fabrication de meubles inox sur mesure

VAUD
ZI La Coche 11A
1852 Roche

VALAIS
Rte de Vésenaux 10
1891 Vêrossaz

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

VU pour VOUS

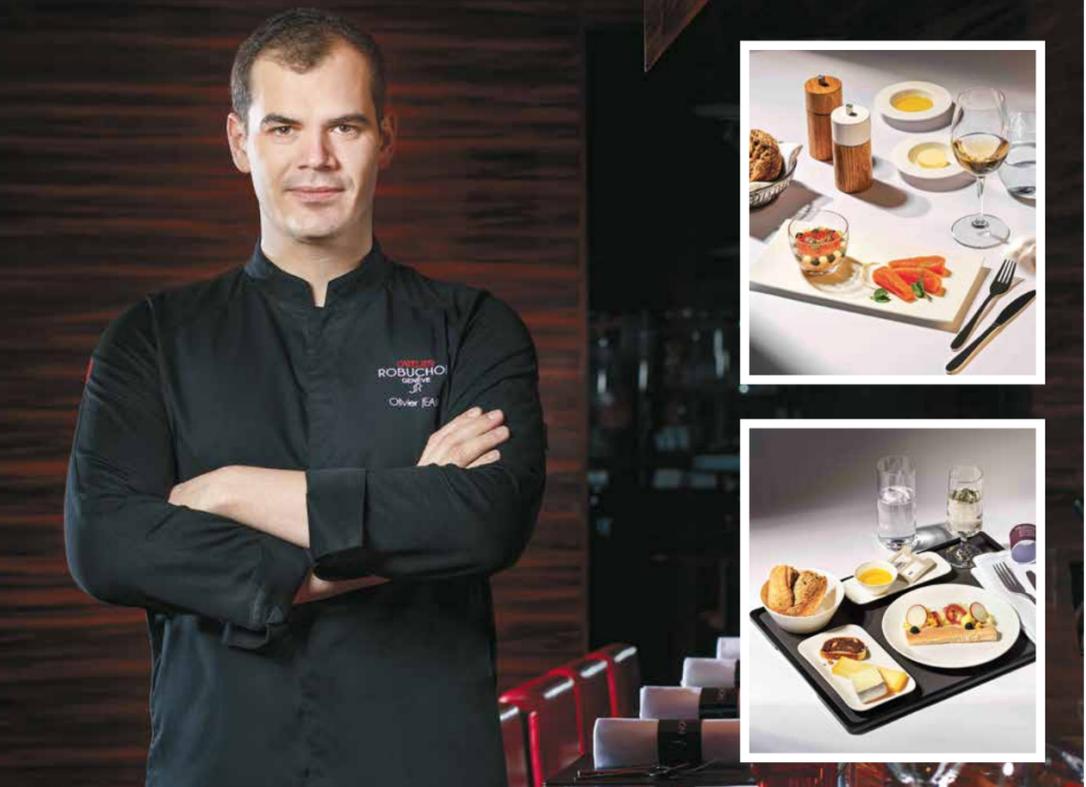
Le grand raout des vins suisses

Les œnophiles le savent: le potentiel de garde des vins suisses est phénoménal. En témoigne la dégustation verticale de 20 millésimes du fameux Completer du célèbre producteur grison Martin Donatsch, qui s'est déroulée le 27 août à Zurich en marge de la présentation du millésime 2013 des crus de la Mémoire des vins suisses. Une fabuleuse mise en bouche à la veille du Swiss Wine Tasting 2023, rendez-vous incontournable des sommeliers, revendeurs et amateurs. 141 producteurs et productrices de pointes de tout le pays ont fait le déplacement. Des expositions spéciales étaient consacrées au «Mondial du Chasselas», au «Servagnin de Morges» et un atelier «Vins PIWI» a permis au public de découvrir les cépages résistants. Bref: the place to be!

M.M.

SWISS TASTE OF SWITZERLAND

Olivier Jean fait chavirer les papilles des voyageurs



Durant les trois prochains mois, les clients Business et First Class des vols long-courriers de la compagnie SWISS au départ de Genève et Zurich auront le bonheur de se régaler des créations du chef étoilé de l'Atelier Robuchon.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

« Je suis extrêmement honoré de pouvoir sublimer les merveilles des terroirs suisses et genevois pour la clientèle Business et First de la compagnie SWISS. » Le chef exécutif de l'hôtel Woodward a beau être fran-

çais, c'est un inconditionnel du terroir local. Pour ses cartes de l'Atelier Robuchon et du Jardinier, il a coutume de se rendre en personne chez les producteurs. C'est dans cet esprit qu'il a travaillé les menus pour les VIP de notre compagnie nationale, qui seront quelque 1300 par jour sur 24 destinations internationales à déguster ses créations. Il a notamment sélectionné des viandes, poissons, légumes et fruits de Genève pour construire ses menus, sans oublier le fameux chocolat Felchlin travaillé par Titouan Claudet, chef chocolatier du Woodward.

Pour que tout soit parfait, Olivier Jean s'est rendu à trois reprises dans les cuisines de SWISS à Zurich. « Cela fait un an que je travaille sur ce projet, avec des guidelines précises de la compagnie, notamment en ce qui concerne le choix des produits, les températures de cuisson, la contrainte de la régénération en vol, la hauteur des aliments dans la vaisselle, et le nombre de gestes à effectuer par le personnel du catering. »

Les passagers de la classe Affaires dégusteront entre autres spécialités: une truite fumée, poireau mariné, mimosa et vinaigrette au curcuma, un filet d'omble chevalier poché sauce citronnelle, riz sushi au sésame, pois mange-tout et courge rôtie, ou encore un filet de bœuf, sauce au poivre, sa purée de pommes de terre, ses carottes glacées et champignons sautés.

Ceux voyageant en Première classe, quant à eux, se délecteront d'un tartare de truite et de son caviar, agrémenté de purée de coriandre et de gel au yuzu, d'un filet de veau, sauce à la truffe, de sa purée de pommes de terre, et de ses pimientos del piquillo farcis, ou encore d'un sandre mariné au miso, sa sauce au porto, le tout accompagné d'une polenta au four, d'un confit d'échalotes et de pack choi.

Ne reste plus qu'à prendre un billet sur un vol SWISS...

kg
2⁹⁵

Tomates en grappes
6 kg net



Toutes les offres TVA exclue

kg
25⁹⁹

Filet mignon de porc
2 x env. 500 g



kg
8⁹⁵

Quality
Raclette
carrée
1/2 meute, env. 3,2 kg



11.9-16.9.2023

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



PUBLIREPORTAGE



POINT VERT : UNE SUCCESS-STORY VALAISANNE

En Valais, rares sont les amateurs de jardinage et les passionnés de potagers qui ne se fournissent pas chez Point Vert. Cette entreprise familiale, spécialisée dans les végétaux d'extérieur, les plantes aromatiques, les plantes d'intérieur, ainsi que dans le matériel et la décoration de jardin, a été fondée il y a 41 ans par Guy et Clotilde Udry. Aujourd'hui, l'enseigne est entre les mains de Christine Blatter (née Udry) et Gregory Udry, les deux enfants du couple fondateur qui, après avoir conquis le Vieux Pays, lorgnent discrètement vers le marché lémanique.

«À l'origine notre père était paysagiste. Mais il trouvait le prix des plantons proposés sur le marché quelque peu excessif. Il a donc décidé de créer sa propre pépinière, près de notre maison, à Savièse. C'est ainsi que tout a commencé», raconte Gregory. Depuis cet acte fondateur, un long chemin a été parcouru. Actuellement, l'enseigne détient deux Garden centres en Valais, l'un à Uvrier et l'autre à Conthey; un point de vente sur le site de son centre logistique, à Yvorne, dans le canton de Vaud, ainsi que deux sites de production, à Saxon et en Toscane, en Italie. Selon les périodes de l'année, l'entreprise emploie entre 80 et 100 collaborateurs, voire davantage.



Gregory Udry est fier d'une production essentiellement locale et durable. © Le Cafetier

UNE PRODUCTION ESSENTIELLEMENT SUISSE ET DURABLE

Lorsqu'on demande au patron de nous donner un chiffre sur le nombre des variétés de plantes que propose son enseigne, il se montre... plutôt embarrassé: «Des milliers! Mais c'est impossible de donner un chiffre, même approximatif. Ça change tout le temps. Prenons le simple cas des hortensias. Il en existe des dizaines d'espèces. De plus,



Le Journal Le Point (vert) dispense conseils et directives pour faire prospérer jardins et potagers. © pointvert.ch

dans nos centres de productions, nous procédons en permanence à des essais pour connaître les environnements les mieux adaptés, par exemple aux fleurs que nous allons proposer à nos clients». Gregory tient encore à souligner que près de 80% de ses produits sont suisses, que sa production se veut durable et que chez Point Vert les pesticides sont bannis.

Notre homme soigne aussi sa communication et mouille personnellement la chemise pour dispenser des conseils avisés. «Nous avons contribué au lancement d'une nouvelle émission de TV sur le jardinage, intitulée Tenue de Jardin. Elle passe les jeudis à 17h45, ainsi que le samedi à 19h45 sur La Télé, et deux fois par mois sur Canal 9», indique-t-il. Il précise encore que Point Vert publie régulièrement un journal pour aider ses clients à, par exemple, mieux planter leurs salades ou leurs dahlias, entretenir leurs plantes aromatiques ou se bricoler un potager surélevé.

LE MARCHÉ LÉMANIQUE EN POINT DE MIRE

Forts de leur succès valaisan, Gregory et sa sœur Christine ont-ils l'intention de partir à la conquête d'autres marchés? «Rien dans l'immédiat! Cependant oui, le marché lémanique nous intéresse. C'est dans nos projets», confie le jeune entrepreneur de 42 ans. Mais le marché lémanique n'est-il pas déjà très concurrentiel? «La concurrence, c'est très bien! Quand on ne trouve pas ce qu'on veut chez l'un, on peut tout de suite aller chez l'autre (rires)».



Démographie: béatitude ou inquiétude?

La perspective d'une Suisse comptant 9 millions d'habitants cette année et peut-être 10 à l'horizon 2040 suscite de nombreuses réactions. Pourtant les personnes qui viennent en Suisse pour y travailler contribuent aujourd'hui à surmonter certains problèmes et à préserver la prospérité helvétique. Ce constat plaide contre les solutions à l'emperte-pièce, les limites arbitraires et les attaques visant la libre circulation avec nos voisins.

Le constat d'une forte poussée démographique...

En 2020, alors que la Suisse comptait environ 8,7 millions d'habitants, l'Office fédéral de la statistique avait publié une étude prospective sur l'évolution démographique, dont le scénario de référence prévoyait que la barre des 9 millions serait franchie en 2025 et celle des 10 millions en 2040. Au début de 2023, alors que la population avait déjà dépassé 8,9 millions, on a réalisé qu'elle pourrait atteindre 9 millions dans le courant de cette année. Même si certains démographes n'y croient pas et envisagent plutôt une diminution dès 2030, la perspective d'une Suisse à 10 millions d'habitants semble tout de même se rapprocher et elle constitue désormais un thème de discussion des plus animées. Les uns y voient une croissance réjouissante, voire nécessaire, consacrant la réussite du modèle social et économique helvétique. D'autres veulent l'empêcher à tout prix, si nécessaire en tarissant toute forme d'immigration. Une initiative populaire fédérale «Pas de Suisse à 10 millions (initiative pour la durabilité)» a été lancée au début du mois de juillet.

On peut parfaitement comprendre que cette perspective soit accueillie sans enthousiasme. La croissance démographique a, déjà aujourd'hui, un impact sur notre qualité de vie, en mettant au défi nos infrastructures – transports, logement, écoles, hôpitaux, services publics, etc. L'adaptation de ces infrastructures coûte cher, peine à suivre le rythme de la démographie – souvent parce que les décisions se prennent un peu trop lentement... – et crée à certains endroits un sentiment d'envahissement.

On doit néanmoins se demander s'il serait sage d'imposer, à travers une disposition constitutionnelle, des mesures volontaristes pour limiter le nombre d'habitants et le maintenir en dessous d'un seuil fixé arbitrairement. De telles mesures, si l'on se réfère au texte de l'initiative qui vient d'être lancée, iraient jusqu'à la dénonciation de l'accord bilatéral CH-UE sur la libre circulation des personnes.

«Il faut développer notre capacité d'adaptation plutôt qu'inventer de nouvelles contraintes législatives.»

«Il faut développer notre capacité d'adaptation plutôt qu'inventer de nouvelles contraintes législatives.»

... indispensable dans certains domaines

Il est nécessaire de tenir compte aussi des autres problèmes qui se posent actuellement à la Suisse en lien avec la démographie. Au sein de la population, la proportion de personnes en âge de travailler diminue. Dans le domaine économique, cela entraîne

un manque chronique de main-d'œuvre qui freine la capacité de travail de nombreuses entreprises; cette situation influence en outre des entreprises étrangères qui hésitent, voire renoncent à venir s'implanter en Suisse. La démographie a aussi un impact sur les assurances sociales, mises en péril par le déséquilibre toujours plus prononcé de la pyramide des âges et du rapport entre population active et non active.

Il ne s'agit pas d'affirmer que l'immigration est le remède à tous nos maux. On devrait en revanche admettre que les personnes qui viennent en Suisse pour y travailler contribuent, au moins à court ou moyen terme, à surmonter certains problèmes et à préserver la prospérité helvétique. Ce constat plaide contre les solutions à l'emperte-pièce, les limites arbitraires et les attaques visant la libre circulation avec nos voisins. De telles «solutions» ne résolvent pas les difficultés évoquées ci-dessus, notamment parce qu'elles abordent l'immigration de manière purement quantitative et non qualitative. Elles risquent non seulement d'accroître les prérogatives centralisatrices de la Confédération, mais aussi de diviser finalement le monde économique et de renforcer les discours prônant la décroissance.

S'adapter au présent et anticiper l'avenir

Il faut surtout garder à l'esprit que beaucoup de questions politiques, économiques ou sociales sont liées. Il importe donc de conserver une vision d'ensemble et d'agir prudemment, en évitant d'aggraver certains problèmes en croyant en résoudre d'autres. Cela n'empêche pas d'appréhender l'évolution actuelle avec une certaine confiance, en développant notre capacité d'adaptation plutôt qu'en inventant de nouvelles contraintes législatives.

Par ailleurs, la croissance démographique, comme la croissance économique, ne suit jamais une courbe immuable. Lorsqu'un rythme élevé apparaît difficile à maîtriser ou à absorber, on devrait considérer qu'il offre peut-être aussi l'occasion de se préparer au moment où cette croissance ralentira d'elle-même. En l'occurrence, il convient de profiter des avantages que nous apporte aujourd'hui l'évolution démographique, tout en développant intelligemment nos infrastructures et en réfléchissant aux conditions cadres qui, demain, permettront d'apaiser le marché du travail et de pérenniser les assurances sociales sans que l'immigration soit notre seul et unique salut.

Pierre-Gabriel Bieri

Le Comité de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève a la tristesse de vous faire part du décès de:

Monsieur Jean-Pascal VEYRAT
Membre de la Société des Cafetiers depuis de nombreuses années.

À toute sa famille, le Comité présente ses plus sincères condoléances.

Le «mousquetaire» du Vacherin fribourgeois AOP

Mince moustache et petite barbe finement taillées, il approche de l'image qu'on se fait de d'Artagnan, la longue chevelure en moins. Et lorsqu'on lui fait remarquer qu'il ressemble à un mousquetaire du roi, Romain Castella acquiesce de bonne grâce, avec un petit sourire amusé. Directeur de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOP (IPVF) depuis 2017, cet homme élégant reste, à 40 ans, fier de ses origines rurales. Avec son équipe, il se dévoue corps et âme pour faire mieux connaître le second fromage le plus emblématique de son canton et lui faire gagner de nouvelles parts de marché. Non sans succès !

GEORGES POP

FRIBOURG

Sorti de l'école de Grangeneuve qui dispense d'excellentes formations professionnelles dans les métiers de la terre, du lait et de l'agroalimentaire, Romain Castella a été pendant dix ans directeur de l'association Terroir Fribourg (place occupée aujourd'hui par l'excellent Pierre-Alain Bapst), avant de prendre le poste qui est aujourd'hui le sien. Un parcours qui n'a rien de fortuit ! « J'ai le terroir dans les veines : famille d'agriculteurs du côté maternel, et artisans-bouchers du côté paternel. Enfant, j'accompagnais souvent mon grand-père dans son travail et ses tournées », explique-t-il.

« LES MEILLEURS PRODUCTEURS LAITIERS DU MONDE »

À la tête de l'IPVF, le travail ne manque pas ! « Il ne s'agit pas seulement de faire du marketing ou de préparer des manifestations. Nous devons organiser la production, gérer les stocks et surtout contrôler la qualité. Pas un fromage n'est labellisé s'il ne répond pas strictement à notre cahier des charges. Mais je peux non seulement compter sur mes six collaboratrices et collaborateurs, mais aussi sur les



▲ Romain Castella nous a reçu dans son lumineux bureau de la rue de la Condémine, à Bulle.

© Le Cafetier

meilleurs producteurs laitiers du monde », souligne le plus sérieusement du monde celui qui ne cache pas sa passion pour les terres de son canton et ceux qui y travaillent.

De nos jours, bon an mal an, la production de Vacherin Fribourgeois AOP dépasse allègrement les 3000 tonnes, dont quelque 450 sont vendues à l'étranger. « Nous exportons nos fromages essentiellement vers l'Allemagne, la France et le Benelux. Mais nous avons le projet de mieux nous faire connaître dans les pays du Nord, comme la Norvège et la Suède », précise le directeur de l'IPVF. Il affirme d'ailleurs déguster très régulièrement le fromage qu'il incarne, non sans gourmandise, toutes variétés confondues. La prépondérance du Gruyère sur ses terres le rend-il envieux ? « Pas du tout ! Le Gruyère est une locomotive qui profite à tous nos produits. De plus les deux fromages ont une histoire commune. Et puis la meilleure preuve que le Gruyère et le Vacherin vivent en bonne harmonie, c'est qu'ils se mélangent très bien... En fondue ! (rires). »

LE DÉFI DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Les canicules et les sécheresses qui s'annoncent constituent un nouveau défi pour l'IPVF car, comme l'explique Romain Castella, « dès la première neige, nos ventes explosent, alors qu'elles restent stables en cas d'été indien, par exemple. » Mais on peut compter sur notre « mousquetaire », sa petite troupe, ainsi que sur « les meilleurs producteurs laitiers du monde », parfois mis à mal par le manque d'eau, sur les alpages notamment, pour trouver des solutions innovantes.

//vacherin-fribourgeois-aop.ch



© vacherin-fribourgeois-aop.ch

Parfait !

À coup sûr !



75 ANS GASTROSOCIAL

Nouveau : le chatbot « Gaston »

Une assistance rapide et un service compétent à toute heure – tel est l'atout de notre nouveau chatbot « Gaston ».

Il est capable de traiter les demandes les plus courantes de la clientèle, comme la demande de relevés de compte de la caisse de pension et d'extraits de compte AVS et de répondre aux questions les plus diverses en lien avec les allocations familiales, mais aussi d'offrir une assistance efficace dans la recherche du bon formulaire. Plus besoin d'attendre désormais dans ces domaines : vous pouvez trouver vos réponses vous-même 24 heures sur 24, donc aussi en dehors de nos heures d'ouverture !



Pour l'instant, Gaston fonctionne comme un chatbot au clic. Cela signifie que vous pouvez cliquer parmi différents thèmes et sélectionner à chaque fois la réponse qui vous convient. La prochaine étape consistera à faire de Gaston un chatbot intelligent, qui pourra vous proposer des solutions encore plus efficaces.

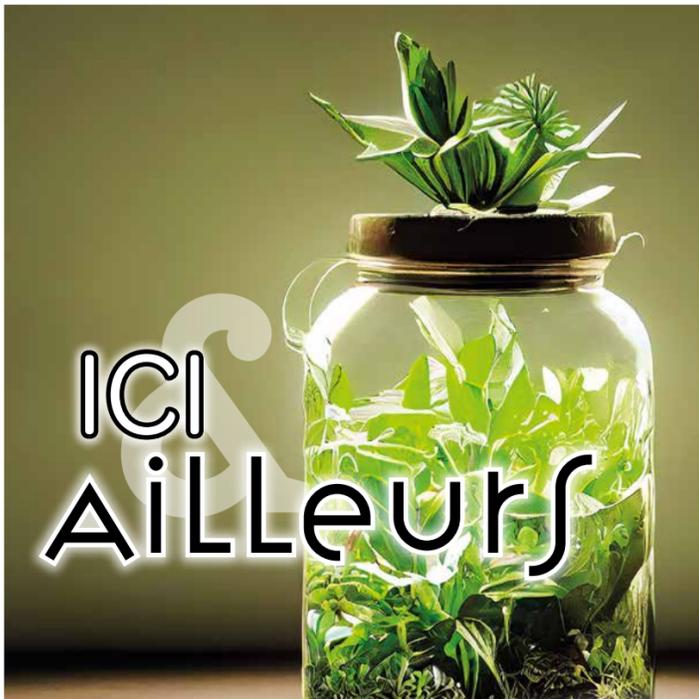
Cela signifie, d'une part, que Gaston pourra vous aider dans des domaines de plus en plus divers dans le futur. D'autre part, vous pourrez à l'avenir vous adresser directement à Gaston avec votre question ou votre demande et obtenir ainsi encore plus simplement la réponse recherchée. Et si cela ne devait exceptionnellement pas fonctionner, le chatbot vous mettrait directement en contact, dans le chat de support, avec nos spécialistes.



Découvrez en détail ce que Gaston peut déjà faire aujourd'hui :

gastrosocial.ch/gaston-f

75 ANS GASTROSOCIAL



ICI AILLEURS



FÊTE DES VENDANGES

La passion du vin et du terroir

RUSSIN – GENÈVE
2023

FÊTE DES VENDANGES DE RUSSIN

15, 16 ET 17 SEPTEMBRE 2023

Notre fête, ambassadrice du terroir genevois, souhaite partager l'esprit villageois qui est le sien, ainsi que la qualité de la production agricole et viticole locale.

C'est un véritable hommage au vignoble genevois, à ses producteurs et à la qualité de ses produits. Comme à l'accoutumée, il sera possible d'y déguster plus de 135 crus, issus d'une trentaine de cépages. La sélection des vins de fête s'est portée sur la gamme de la Cave de Genève: «Belles filles» Chasselas AOC Genève, l'INSTANT Rosé de Garanoir & Gamaret et le Premier Cru Côtes de Russin AOC Genève.

Forte de ses traditions et en présence de nombreux producteurs locaux, la fête a pour vocation de promouvoir des produits du terroir. Le label GRTA, Genève Région - Terre Avenir, est une marque de garantie créée en 2004 par l'État de Genève, qui en est le détenteur et le garant. GRTA permet d'identifier les produits de l'agriculture de la région genevoise.

Découvrez le programme
www.fetedesvendangesrussin.ch

«PORTES OUVERTES» DES SAMARITAINS DE GENÈVE SAMEDI 16 SEPTEMBRE 2023

Venez rencontrer les volontaires dans les sections de Genève! Une journée lors de laquelle vous découvrirez les multiples activités des Samaritains de Genève ainsi que des démonstrations et des initiations aux premiers secours.

www.agss.ch

S+ samaritains GENÈVE

**PORTES
OUVERTES**

**SAMEDI 16
SEPTEMBRE**

10h00 - 16h00

Venez découvrir les
activités des
Samaritains

- Initiations aux premiers secours
- Prises en charge secouristes
- Recrutement
- Présentation de nos activités

www.samge.ch

Organisation de sauvetage de la CRS

Croix-rouge suisse



GENÈVE

WEBINAIRE OCIRT SANTÉ ET SÉCURITÉ SECTEUR HCR



L'OCIRT a le plaisir de vous inviter à une visioconférence qui traitera des risques inhérents à l'activité réalisée par le personnel actif dans l'hôtellerie et la restauration et des moyens à mettre en œuvre pour les prévenir, afin de préserver la santé et la sécurité des salariés.

Convention collective, loi sur le travail, directive MSST, signature des usages, LRDBHD... le secteur de l'hôtellerie et de la restauration est couvert par de nombreuses obligations réglementaires. Nous ferons un inventaire des principales dispositions applicables ainsi que de leurs interactions. De plus, nous vous présenterons quelques outils simples permettant d'améliorer les conditions de travail au sein de votre établissement (formation des nouveaux employés, analyse des dangers, protection de la maternité...).

Cette information gratuite destinée prioritairement aux cadres et travailleurs des petites et moyennes entreprises du secteur, est proposée sous la forme d'un webinaire proposé à choix, aux dates et horaires suivants:

- Mercredi 13 septembre 2023 (15h-17h)

- Mardi 19 septembre 2023 (8h30-10h30).

Nous vous invitons à prendre connaissance du descriptif de cette action de sensibilisation et en cas d'intérêt, à vous inscrire en ligne sans tarder en complétant le formulaire d'inscription disponible sur le lien suivant :

<https://www.ge.ch/participer-aux-formationen-ocirt/catalogue-inscription>



Stéphanie Zosso, Pasquale Altomonte et Euloge Malonga.

Bocuse d'Or Suisse 2023

Une première étape pour représenter la Suisse en 2025.

CONCOURS

Première étape indispensable pour représenter la Suisse lors de la Grande Finale qui se déroulera lors de Sirha Lyon 2025, le concours exige bien plus qu'une grande habileté en cuisine. Les candidats doivent pouvoir justifier d'une solide expérience professionnelle dans le domaine de la gastronomie, souvent renforcée par des participations à des compétitions culinaires nationales et/ou internationales.

QUI DES 3 SERA LAURÉAT DU BOCUSE D'OR SUISSE 2023

Les nominés pour la sélection Suisse sont
- Pasquale ALTOMONTE, 45 ans –
Chef Kitchen Lab Genève

- Euloge MALONGA, 39 ans –
Chef de cuisine adjoint / Stv.Abteilungsleitung Küche,
Hirslanden Salemspital Bern
- Stéphanie ZOSSO, 25 ans –
Sous-Chefin Hotel Glacier Grindelwald

DES PRODUITS DE CHEZ NOUS POUR LE BOCUSE D'OR SUISSE

Les candidats présélectionnés disposeront de 5 heures 30 minutes pour réaliser 3 recettes, comprenant une mise-en-bouche, une assiette poisson et un plat de viande. Pour cela ils auront à disposition du Gruyère AOP pour la mise-en-bouche, deux sandres de 1,5 kg, chacun pour les assiettes poisson, une selle (7 côtes) et une épaule d'agneau pour le service sur plat, le tout pour 14 personnes.

De plus l'une des trois recettes doit intégrer une variété de miel Nectaflor, de même que l'un à choix des savoureux thés de l'assortiment Chanoyu.

Pour de plus amples informations:
Académie Suisse du Bocuse d'Or
info@bocusedorsuisse.ch

ESTELLE REVAZ

Du violoncelle à la politique

Concertiste internationale de haut vol, la Genevoise d'adoption s'est fait connaître en plein cœur de la crise Covid en militant auprès des parlementaires suisses pour l'indemnisation des actrices et acteurs culturels, privés de revenu en raison de la pandémie.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Fort de ce formidable succès, elle est aujourd'hui candidate au Conseil national sur la liste du Parti socialiste genevois, avec l'enjeu cheillé au corps de faire bouger les lignes dans des domaines aussi divers que la protection sociale des indépendants, l'égalité des genres, l'intelligence artificielle et les relations entre la Suisse et l'Union européenne. Rencontre à la veille de la sortie de son livre, *La saltimbanque*, chez Slatkine.

ESTELLE REVAZ, QU'EST-CE QUI VOUS Pousse À BRIGUER UN SIÈGE AU CONSEIL NATIONAL ?

ESTELLE REVAZ: Je raconte mon parcours dans mon livre à paraître mi-septembre. Cet ouvrage est né pendant la période Covid durant laquelle j'ai mené un combat à Berne pour que les actrices et acteurs culturels, privés de travail en raison de la pandémie, puissent être indemnisés. Lorsque j'ai entamé mes démarches pour aboutir à la création d'une base légale qui a permis d'indemniser 300 000 personnes dans le pays, j'étais totalement novice en politique. J'ai cependant appelé les parlementaires fédéraux un à un pour construire une coalition transpartisane solide. Nous avons pu créer les majorités nécessaires au sein de 7 commissions au National et aux États, passer les 2 plenums et suivre la mise en ordonnance par le Conseil fédéral. Il a fallu attendre encore de longs mois pour toucher les indemnités pour pertes financières, mais au moins elles sont arrivées. Cette expérience montre qu'en tant que simple citoyenne on peut faire bouger les lignes et je trouve que c'est un magnifique signal d'espoir.



▲ Estelle Revaz.

Photos: © DR

Pour faire plus ample connaissance avec Estelle Revaz: www.estellerevaz2023.com

VOUS AVEZ ÉGALEMENT ÉTÉ CHOQUÉE PAR LE TRAITEMENT RÉSERVÉ AUX ACTEURS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION...

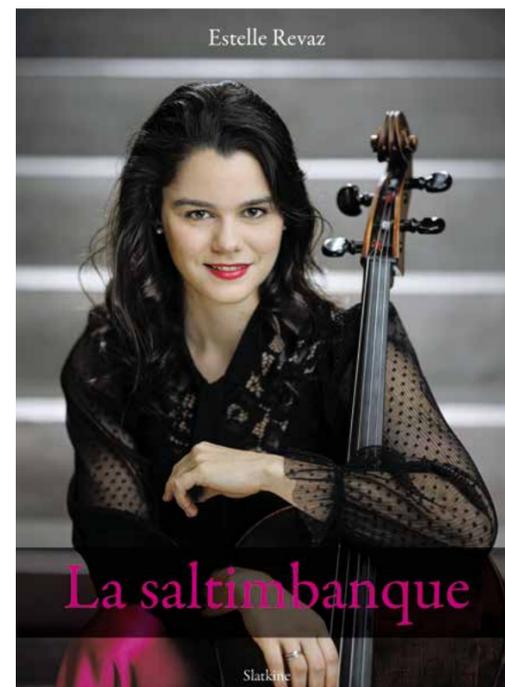
E. R.: Effectivement, je suis tombée des nues. La gauche a milité pour des aides à fonds perdu. Ce n'était pas aux cafetiers-restaurateurs de subir l'énorme coût engendré par la fermeture de leurs établissements et de se retrouver aujourd'hui avec des prêts à rembourser, grevés par des intérêts. C'était à l'État, et donc à la société toute entière, de les soutenir, en tant que victimes économiques des mesures sanitaires imposées à tous.

VOTRE COMBAT VOUS A DONNÉ LE VIRUS DE LA POLITIQUE ?

E. R.: Il m'a surtout permis de me rendre compte qu'il est possible de faire changer les choses en s'engageant. Et j'ai très envie de m'investir en défendant des causes qui me tiennent à cœur.

QUELLES THÉMATIQUES EN PARTICULIER ?

E. R.: La protection sociale des artistes et plus généralement celle des travailleurs indépendants sont des dossiers prioritaires pour moi. Il est urgent de trouver des solutions au niveau fédéral, qu'il s'agisse du droit au chômage, des assurances perte de gain ou du 2^e pilier. Maternité, maladie, accident, retraite sont des mots terrifiants alors qu'ils font pourtant partie de la vie: il faut que ça change.



Le pouvoir d'achat est aussi une préoccupation majeure de la population. S'il est évident que le travail doit être valorisé à sa juste valeur et qu'il doit permettre de vivre dignement, il est aussi important d'entendre les inquiétudes des entrepreneurs qui subissent de plein fouet les crises qui se succèdent (Covid, explosion des coûts de l'énergie, des matières premières, de la main-d'œuvre, changement des habitudes de consommation, etc.). Pour renforcer le pouvoir d'achat, je propose que l'État offre une aide au développement économique solidaire aux PME qui indexeront intégralement les salaires au coût de la vie et une aide à l'investissement pour les petits indépendants qui innoveraient. Les petits entrepreneurs sont extrêmement résilients, mais lorsque les crises se succèdent, il faut savoir leur tendre la main.

EST-IL POSSIBLE DE CONCILIER UNE VIE D'ARTISTE AVEC UN ENGAGEMENT POLITIQUE AU NIVEAU NATIONAL ?

E. R.: J'y ai beaucoup réfléchi et suis prête à m'engager à fond. La vie d'artiste, et notamment les tournées internationales, fonctionne en mode sessions, comme sous la Coupole. En tant qu'indépendante, je peux tout à fait organiser mon travail pour que ces deux activités soient compatibles.

PUBLIREPORTAGE

MAULER, LANCEMENT D'UNE NOUVELLE CUVÉE BIO

La Maison Mauler dévoile une nouvelle cuvée bio, 100% Chardonnay.

Depuis 1829, la Maison Mauler perpétue avec une vocation intacte l'art de l'effervescence. Marque réputée pour la qualité et la finesse de ses vins, elle est fidèle à la Méthode traditionnelle et transmet le savoir-faire complexe et les secrets de fabrication de ses cuvées d'exception, de génération en génération.

Aujourd'hui, la Maison Mauler est heureuse d'annoncer le lancement de sa dernière création: la Cuvée Solem Brut. Ce Blanc de Blancs, certifié par le label suisse Bio Bourgeon, ravit non seulement les sens, mais est également l'incarnation de l'engagement de la maison à élaborer des Grands Vins Mousseux en respectant l'environnement tout au long de sa production. Elle vient de surcroît enrichir la gamme bio et sa Cuvée Eclat Brut, 100% Pinot Noir Bio, lancée en 2018.

Issue exclusivement de Chardonnay Bio de grande qualité provenant des vignes bourguignonnes du Maître Œnologue de la Maison Mauler, la Cuvée Solem a fait sa deuxième fermentation en bouteille. Elle a ensuite bénéficié d'une maturation de 24 mois sur lies dans la fraîcheur constante des caves voûtées du Prieuré Saint-Pierre, à Môtiers.

Cette Cuvée, à la robe lumineuse et à l'effervescence fine et délicate, dévoile un nez de poire et de coing, puis offre, en bouche, de délicieuses notes d'agrumes, de fleurs blanches et d'acacia. Qu'il s'agisse d'accompagner un apéritif, un filet de palée sauce citronnée, un poulet à l'estragon ou simplement un sorbet à l'orange, la Cuvée Solem promet une fraîcheur ultime pour un équilibre parfait. Vous retrouverez alors dans cette nouvelle cuvée bio tout ce dont la nature a de meilleur à vous offrir!

Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Mauler & Cie SA
Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers
T +41 32 862 03 03
mailbox@mauler.ch
www.mauler.ch



PETITES ANNONCES

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

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

Mil-tek SA – Vergnolet 8E – 1070 Puidoux
Tél: 021 729 80 88 E-mail info@miltek.ch – www.miltek.ch

FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

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

LIQUIDATION COMPLÈTE DE MATÉRIEL DE RESTAURANT ET DE CUISINE

Machine à café Nespresso, Calandre professionnelle, chambre froide, hotte de ventilation, etc.

www.3coqs.ch
ou 076 342 52 76

Restaurant L'Instant T
CESSATION D'ACTIVITÉ

À VENDRE TRÈS BONS MATÉRIELS DE CUISINE ET MOBILIERS DE RESTAURANT

À voir sur place, envoi de photos par WhatsApp Tél: 078 622 75 10

APPEL D'OFFRES



Ville de Lausanne

APPEL D'OFFRES pour exploitation d'activités œnoturistiques du domaine viticole de Château Rochefort

La Ville de Lausanne, propriétaire du Château Rochefort, est heureuse d'annoncer le lancement d'un appel d'offres pour l'exploitation des activités œnoturistiques de son domaine. Le domaine de Château Rochefort est situé au cœur de la commune d'Allaman, il est pionnier de la biodynamie et réputé pour produire des vins d'excellence, au plus proche de la nature.

L'appel d'offres vise à sélectionner un partenariat innovant et qualitatif pour la gestion et l'exploitation des activités œnoturistiques. Dans le but de faire découvrir les vins, la personne retenue devra proposer une offre de produits et services valorisant des lieux existants à fort potentiel œnoturistique, tels que table et chambres d'hôtes, terrasse, bar à vin, vinothèque, ou salles de réception.

Délai de postulation: 1^{er} décembre 2023

Procédure complète, cahiers des charges et informations: www.lausanne.ch/oenotourisme

La Municipalité de Lausanne

LOCATION

DELLEY - PORTALBAN
Café/Restaurant Le Vieux four à Delley

À REMETTRE EN LOCATION
À CONVENIR OU AU PLUS TARD
LE 31 DÉCEMBRE 2024

(Café 50P – Véranda 40P – Terrasse 40P)

Cuisine très bien équipée
Places parcs – Caves – Dépôt.
Appart 5 pièces – Grand balcon privé – Grenier
Centre du village dans station touristique
Patente de cafetier nécessaire
Loyer raisonnable
Visite: 079.28.28.653

Offre par écrit à: Commune de Delley, Portalban,
P. Hotz, Rte de Portalban 10, 1567 Delley



La Commune de La Rippe

met au concours la location de son Auberge communale

AUBERGE DE L'ÉTOILE

- Café de 30 places
- Salle à manger de 30 places
- Spacieuse terrasse de 30 places
- 3 chambres d'hôtes
- Appartement de service de 4 pièces
- Bail commercial de 5 ans
- Mobilier et matériel à charge du locataire
- Reprise printemps 2024

Renseignements et dossier sur demande
au Greffe municipal 022 36715 00 ou
par mail greffe@larippe.ch

GÉRANCE

Eni est présente en Suisse depuis 1959 dans le domaine de la distribution de produits pétroliers.

Nous recherchons le (la)

Gérant(e)

de notre station-service de Bussigny
avec restaurant de 80 places



De nature commerçante, vous êtes capable de créer et fidéliser les contacts nécessaires au développement de votre station-service avec restaurant. Afin de garantir une réussite économique, vous fidélisez votre clientèle par votre sens de l'accueil et du service. Vous êtes un meneur qui motive et amène son équipe vers le succès et l'atteinte des objectifs définis. Vous respectez scrupuleusement les directives données par Eni Suisse S.A. dans plusieurs secteurs de votre activité. Finalement vous assurez la gestion administrative de votre station.

Idéalement, vous bénéficiez de plusieurs années d'expérience en tant que gérant d'un restaurant. Vous disposez d'un capital nécessaire au fonds de roulement de votre shop ainsi qu'aux garanties afférentes et détenez un diplôme de cafetier restaurateur.

Nous vous offrons une activité variée et passionnante au contact direct de votre clientèle, un encadrement professionnel de premier ordre, le soutien d'une équipe dynamique et compétente et une formation continue régulière.

Si ce défi vous intéresse, alors vous êtes la personne que nous recherchons. Vous trouverez le formulaire de candidature sous <https://www.enistation.ch/fr-CH/carriere/devenez-gerant-dune-station-service.page#>

Nous vous prions d'envoyer votre dossier de candidature complet (formulaire de candidature, CV avec photo, lettre de motivation, copies de diplômes et certificats de travail) à l'adresse suivante:



eni suisse

Eni Suisse S.A.
Service Recrutement Gérants
Av. de Gratta-Paille 1 - 1018 Lausanne
hr@eni.com

IMPRESSUM

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

➤ Rédaction Le Cafetier:

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

➤ Rédactrice en chef:

Myriam Marquant

➤ Rédaction: SOFIED SA

Correspondants: Manuella Magnin
et Georges Pop.

➤ Abonnement:

1 an Fr. 70.— (2,5% TVA incluse);

➤ Tarif publicités:

annonces Fr. 119 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
g.gindraux@lecafetier.net

➤ Éditeur et administration:

SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:

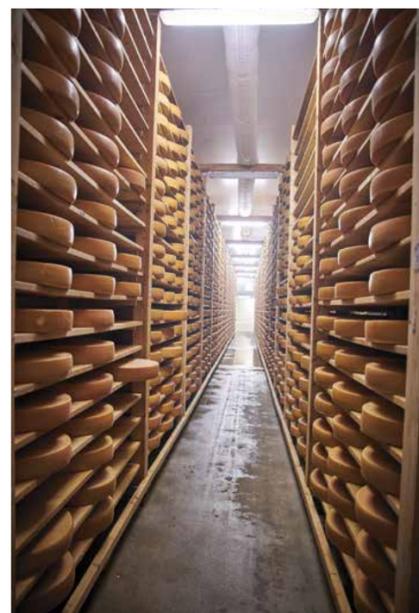
Journal Le Cafetier

L'ETIVAZ AOP

En janvier 2000, L'Etivaz est le premier produit alimentaire suisse à obtenir l'Appellation d'origine protégée (AOP). Une septantaine d'exploitations des alpes vaudoises, situées entre 1000 et 2000 m d'altitude, le produisent à la belle saison

de mi-mai à mi-octobre. Les meules séjournent brièvement dans les chalets avant d'être livrées à la coopérative pour l'affinage qui dure 6 mois au minimum, et jusqu'à 32 mois pour L'Etivaz à re-bibes.

Le 30 septembre prochain est le jour de la Désalpe. Les vaches, décorées de fleurs, arborent fièrement leurs belles sonnailles et arpentent les chemins pour rejoindre la plaine. C'est le moment fort de la saison qui mêle traditions, spécialités du terroir et joie de vivre avec de nombreuses animations. L'occasion aussi de déguster en primeur les premières meules produites durant l'été 2023.



Photos: © Sedrik Nemeth

Visites des Caves de l'Etivaz

SAMEDI 14-24 SEPTEMBRE,
10h-11h30 et 14h-15h30

Participez aux visites des caves d'affinage du fromage L'Etivaz AOP et dégustez les fromages d'alpage.

Durée de la visite: env. 45 minutes

Coopérative de l'Etivaz AOP

Route des Mosses 78 - 1660 L'Etivaz

Réservation: T. 026 924 70 60 -
cooperative@etivaz-aop.ch

MOTS CROISÉS

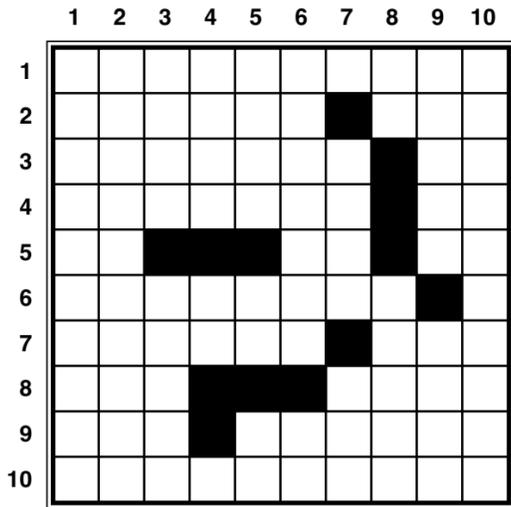
N° 1256

Horizontalement

1. Fadaïses. — 2. Allongéas. Ni toi ni lui. — 3. Exciter. Aluminium. — 4. Entrelacera. Mesure orientale. — 5. Infinitif. Idem. Entre Genève et Lausanne. — 6. Clore. — 7. Aigle australien. Au bout de la tige. — 8. On le courbe par résignation. Ferme la porte. — 9. Fin d'adverbe. Se tâte. — 10. Deviendront peut-être des étoiles.

Verticalement

1. Prononcées par le Christ. — 2. Aimanteront. — 3. Les rivières y coulent. Étranger aux allures voyantes. — 4. Fleur et prénom. Personnel. — 5. Boue. Prises de la Bastille. Sont à Hannibal ce qu'elles sont à Hasdrubal. — 6. Alcaloïde très toxique. Fin de soirée. — 7. Exceptionnel. Levant. — 8. A vu le jour. Sursis. — 9. Constante. Bloc. — 10. Diamants.



Solution des mots croisés N° 1255



brèves

DES FRAMBOISES ET DE L'ÉLECTRICITÉ

Au mois de juillet dernier, le groupe Romande Energie a publié les premiers résultats concernant le rendement du projet pilote agrivoltaïque lancé conjointement, il y a deux ans, avec Agroscope, le centre de compétence de la Confédération dans le domaine de la recherche agronomique et agroalimentaire, et l'entreprise Insolight. Cette installation, aménagée à Conthey (VS), permet de cultiver notamment des framboises en pots, sur une surface 165 m², sous une infrastructure solaire. Ces résultats montrent que cette solution agrivoltaïque expérimentale permet de protéger les plantes en créant des conditions de croissance optimales, tout en produisant de l'énergie solaire. Cela devrait se traduire par un rendement de 15 à 20 tonnes de framboises par hectare, ainsi que par une production annuelle de quelque 1 GWh (un million de kilowattheures) sur la même surface. «Ces résultats démontrent que notre solution, baptisée "insolagrín" tient ses promesses, à savoir maintenir le rendement et la qualité de la production agricole, tout en générant de l'énergie renouvelable sur le même terrain», explique Mathieu Ackermann, directeur technique et cofondateur d'Insolight, dont le siège est à Renens (VD). Ce projet bénéficie du soutien de l'Office fédéral de l'énergie (OFEN).



DE NOUVELLES ADHÉSIONS À LA CHARTE «CUISINONS NOTRE RÉGION»

Lancé en 2021 par les autorités fribourgeoises, avec le soutien de l'Association Terroir Fribourg, de GastroFribourg, du label Fourchette verte Fribourg, de l'institut agricole Grangeneuve et de l'indicateur environnemental Beelong, le mouvement «Cuisinons notre région» a été rejoint cet été par trois nouveaux établissements: l'EMS de la Villa Beausite, à Fribourg, qui sert quotidiennement 270 repas; l'Hôpital Daler, également à Fribourg, qui prépare quotidiennement 350 repas, ainsi que le nouveau restaurant le Grand R du campus de l'entreprise Richemont International SA, à Villars-sur-Glâne, géré par la société de restauration collective Eldora. Ce campus accueille quotidiennement plus de 1200 collaborateurs. Au cours de trois cérémonies distinctes, le Conseiller d'État Philippe Demierre et Pierre-Alain Bapst, directeur de Terroir Fribourg, ont remis la Charte signée aux chefs, ainsi qu'aux équipes de ces trois établissements. (À l'image l'équipe de l'hôpital Daler). Moins de deux ans après le lancement de cette charte, 25 établissements l'ont déjà signée. Il s'agit de restaurants d'EMS, d'universités, de Cycles d'Orientation, de Hautes Écoles, d'accueils extrascolaires ou encore de Fondations. En la signant, ces établissements se sont engagés à valoriser les produits fribourgeois régionaux et de saison, à privilégier des modes de production durables et à promouvoir une alimentation équilibrée.

G. P.

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!

227^e SESSION

Examens entre fin novembre, début décembre 2023

1

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

COURS MIXTE

CHF 1350.-

OU 1350 - 750* = CHF 600.-

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

2

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

COURS DU JOUR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du 18 septembre au 9 novembre 2023

Du lundi au vendredi — De 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

4

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

COURS E-LEARNING

CHF 600.-

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

3

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

COURS DU SOIR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du 29 août au 18 novembre 2023

Du lundi au vendredi — De 8 h 30 à 11 h 45 et de 13 h à 16 h 15

L'excellence dans la formation

www.coursdecafetiergeneve.ch

T. 022 329 97 22



VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

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.com
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

BOISSON



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

APPLICATION



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

CAFÉ



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

PACKAGING



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

EFFERVESCENT



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

CHAMPAGNE



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

NOURRITURE



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

CUISINES



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

FRITEUSE



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

www.valentine.ch

EXPERTISE



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

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

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

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

www.applitec-omron.ch



Contactez notre partenaire local
SWISS VENDING COMPANY
Maxime Hericault
T. +41 79 968 89 11
hericault@swissvendingcompany.ch
payments.nets.eu/fr-CH

GROSSISTE



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

www.aligro.ch

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



swiss coffee competence

SCHAEERER SA
Allmendweg 8
4528 Zuchwil
T. +41 32 681 62 00
www.schaeerer.com

www.schaeerer.com



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

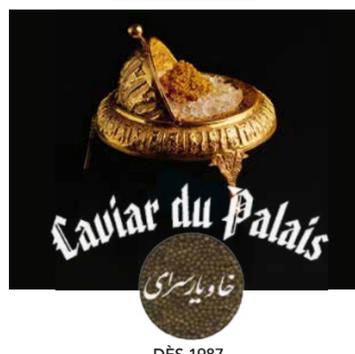
coffee.franke.com



CAFINA AG
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
T. +41 62 889 42 42
info@cafina.ch
www.cafina.ch/ch-fr
mycafina.ch/fr

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

CAVIAR



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

www.palaisoriental.ch

BIÈRE



APPENZELLER BIÈRE

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

www.appenzellerbier.ch

CUISINE



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

www.gehriggroup.ch



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

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

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

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

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

www.romers.ch



VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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

CONTACTEZ-NOUS
Tél. 022 329 97 47
ou mail:
g.gindraux@lecafetier.net



Agri.Fête a fait le plein

L'agriculture genevoise a fait son « chaud » estival à Carouge au début juillet. La manifestation a attiré près de 20 000 personnes. Une seconde édition est déjà dans tous les esprits.

M. M.

GENÈVE

L'agriculture genevoise au grand complet était présente du 7 au 9 juillet sur la place de Sardaigne à Carouge pour venir à la rencontre de la population. Alors que seuls les maraîchers organisaient la Fête de la Tomate, Agri.Fête voulait être plus rassembleuse et réunir tous les acteurs de l'agriculture genevoise. Le pari est réussi. Toutes les filières de l'agriculture – neuf au total – et plusieurs institutions étatiques étaient présentes et ont pu avoir de beaux échanges sur leurs métiers et missions avec petits et grands tout au long du week-end.

Les activités, les possibilités de dégustation et les découvertes étaient nombreuses. Le quizz sur les herbes aromatiques ou encore les vélos à jus de fruits ont été pris d'assaut par les familles, tout comme la grande roue ou les tracteurs. Les activités didactiques expliquant la saisonnalité ou les processus de fabrication des différentes filières ont trouvé leur public et permis d'engager la conversation. La variété des stands d'alimentation proposant exclusivement des produits du terroir a fait recette. Enfin, vu les températures, les boissons genevoises en tout genre ont coulé à flots jusqu'à tard dans la nuit au rythme des différents concerts. Le cidre du canton, peu connu jusqu'à, a été particulièrement remarqué et plébiscité.



▲ Les vigneronnes ont pu expliquer leur métier à un nombreux public qui s'est rendu à Agri.Fête.

► Les domaines des Rothis, de Chafalet et la Cave de Genève: 3 étapes sur la route du Rallye 2023.

Photos: © DR

//geneveterroir.ch

UN RALLYE BIEN GOURMAND

La dixième édition du Rallye Gourmand s'est déroulée mi-août sous un soleil radieux dans la commune de Dardagny.

Le Domaine des Rothis, Stéphane Gros, la Cave de Genève, le Clos de la Donzelle et le Domaine de Chafalet ont accueilli dans leurs caves, en petits groupes, les 730 participants afin de déguster des accords gourmands mets et vins.

Rallye oblige, un questionnaire sur la région (histoire, faune, flore, vignoble) était également proposé aux participants. La Boucherie du Palais/Traiteur A. Vidonne, les Artisans Boulangers Confiseurs, la Chèvrerie du Champ Courbe et les LRG – Laiteries Réunies Genève, ont régallé les participants.



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**

Bannir l'importation de volaille brésilienne

L'association Terroir Fribourg lance une campagne de sensibilisation auprès des consommateurs et des restaurateurs suisses afin de les inciter à favoriser l'achat de volaille indigène. Dans une vidéo, accessible sur la Toile, elle dénonce l'importation massive de volaille brésilienne dont l'élevage, peu respectueux du bien-être animal, contribue à la destruction de la forêt amazonienne. De plus, le transport de ces volailles est une importante source d'émissions de gaz à effet de serre.

GEORGES POP



FRIBOURG

Dans son communiqué, l'association indique qu'en Suisse la consommation de viande de volaille s'est établie l'année dernière à quelque 15 kg par habitant. Si les deux tiers de ce volume sont produits dans notre pays, le reste est importé, principalement du Brésil. Selon une étude réalisée conjointement par Terroir Fribourg et la société fribourgeoise Projets2, quelque 35 000 tonnes de viande de poulet brésilien ont été importées en Suisse, en 2022. Le transport de cette volaille a libéré autant de CO₂ que 39 000 voitures. En outre, l'élevage intensif de cette volaille participe à la déforestation de la forêt amazonienne, des centaines d'hectares étant rasés pour faire place à la production de soja, nécessaire à l'alimentation des poulets.

▲ Selon Pierre-Alain Bapst, la Suisse peut parfaitement se passer du poulet brésilien.

Photos: © Terroir Fribourg

CONTRIBUER À FAIRE VIVRE L'ÉCONOMIE LOCALE

Le canton de Fribourg figure parmi les plus importants producteurs de volaille de Suisse. Plus de 250 exploitations agricoles y élèvent des poulets. Selon Terroir Fribourg, « en proposant du poulet indigène à leurs clients, les restaurateurs ne contribuent pas seulement à faire vivre l'agriculture et l'économie locale, mais ils soutiennent aussi le bien-être animal, les normes d'élevage suisses figurant parmi les plus strictes au monde ». L'association souligne que la volaille labellisée « Fribourg – regio. garantie », par exemple, est disponible chez les producteurs spécialisés, chez les bouchers ainsi que chez bon nombre de grossistes.

Le choix de la viande de volaille pour cette campagne n'est pas fortuit: « Dans le cas de la viande de porc, les importations sont réduites à 5% et à 20% en ce qui concerne la viande boeuf. Il est vrai que les importations de viande

d'agneau sont importantes. Mais pour la volaille, nous disposons déjà des structures pour être autosuffisants, tout en suivant une filière durable », explique Pierre-Alain Bapst, le directeur de Terroir Fribourg.

UNE ENQUÊTE EN CAMÉRA CACHÉE

En janvier dernier, l'émission Capital de la chaîne de télévision française M6 avait pointé du doigt les conditions d'élevage et la qualité du poulet importé du Brésil. Avec l'aide de l'ONG animaliste Mercy for animal, les reporters avaient infiltré en caméra cachée des élevages brésiliens dans la région de Santa Catarina. Entassés par milliers, à défaut de pouvoir bouger, les poulets de ces élevages connaissent une croissance très rapide, atteignant un poids de 2,8 kg au bout de seulement 39 jours. L'équipe de Capital avait par ailleurs révélé l'utilisation d'un vermifuge, ainsi que d'un antibiotique activateur de croissance, interdit en France depuis 2006.

www.terroir-fribourg.ch

La petite histoire des aliments

Très couru par les amateurs de charcuterie, en France et en Belgique notamment, le boudin blanc est une préparation charcutière de viande blanche hachée, enserrée et cuite dans un boyau. Traditionnellement, le hachis est fait de viande de porc, de gras de porc ou de veau, de lait, d'œufs, de crème, de farine et de diverses épices. De très nombreuses variétés régionales se distinguent cependant par leurs caractéristiques propres, comme le boudin à la Richelieu, à la volaille, parfois truffé dans une crépine de porc, le boudin blanc antillais au poisson, ou encore les blanquicos de la tradition culinaire pied-noir, composés de viande de porc ou de boeuf, aromatisés à grand renfort de muscade et de cannelle.

Une «bouillie blanche» médiévale

Il faut remonter au Moyen-âge pour trouver l'ancêtre du boudin blanc. Dans l'Ouest de l'Europe, avant le repas de Noël, les familles paysannes avaient l'habitude de manger une «bouillie blanche» faite de mie de pain, de graisse, de fécule, de lard et de volaille, trempés dans du lait bouilli. Si l'on en croit l'écrivaine française Blanche-Augustine-Angèle Soyer, célèbre à la fin de XIX^e et au début

du XX^e siècle, sous son nom de plume «baronne Staffe», pour ses innombrables livres sur les bonnes manières et les traditions culinaires, le boudin blanc, sous sa forme actuelle, ne fut inventé qu'au siècle des Lumières, autrement dit au XVIII^e siècle.

Selon elle, un cuisinier dont l'identité a été perdue, aurait eu l'idée de servir cette préparation en la rendant plus consistante dans du boyau de porc, afin qu'elle soit digne d'être servie à la table des bourgeois et des nobles, lors du repas de Noël. Ce récit, qu'il est impossible de vérifier, figure dans son ouvrage «La Maîtresse de maison et l'art de recevoir chez soi», qu'elle fit paraître en 1892. Ce livre est d'ailleurs toujours disponible chez certains éditeurs.

Au Havre, une saucisse sans viande pour les moines

Il est généralement admis que le boudin blanc havrais, de couleur jaune clair, fabriqué uniquement avec du gras de porc, du lait, des œufs, de la mie de pain et de la farine est proche de la «bouillie blanche» originelle consommée au Moyen-âge. La tradition, en ce qui le concerne, veut qu'il ait été inventé par des moines, pour leur permettre, chaque vendredi, de manger un produit ayant la forme d'une saucisse, mais ne contenant pas de viande, afin de se conformer à l'interdit de l'Église Catholique.

Il est intéressant de noter, enfin, que l'étymologie du mot «boudin» reste incertaine. Attesté dans la langue française dès le XIII^e siècle, ce mot pourrait être un dérivé de «bedaine», issu de l'ancien français «boudine», qui voulait dire «gros ventre» ou encore de l'ancien français «boel» qui signifiait «boyau». Mais en vérité, personne n'en sait rien!



AMBASSADEUR DU TERROIR

Traiteur Revolution Food

RIEN, A PRIORI, N'AVAIT PRÉPARÉ MOHAMED ROUKAIN À EMBRASSER UNE CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS DE BOUCHE. LES HASARDS DE LA VIE, ET SURTOUT SON AMOUR DE LA BONNE CUISINE, HÉRITÉ DE SA MAMAN, ONT CEPENDANT CONDUIT CE FILS DU LIBAN, ARRIVÉ EN SUISSE À L'ÂGE DE 15 ANS, À DEVENIR L'UN DES TRAITEURS LES PLUS APPRÉCIÉS DE GENÈVE. FORTE AUJOURD'HUI DE SIX COLLABORATEURS, SON ENTREPRISE, REVOLUTION FOOD, ENTEND LUTTER CONTRE LES PRODUITS INDUSTRIELS QUI, SELON LUI, «ONT ABÎMÉ LE GOÛT ET CONTIENNENT DES SUBSTANCES NOCIVES», EN PROPOSANT DES METS CUISINÉS DE MANIÈRE SAINE AVEC DES PRODUITS FRAIS.

PAR GEORGES POP

«Après avoir fréquenté le collège et suivi un apprentissage de commerce, je suis devenu analyste financier, avant de me mettre à mon compte dans l'import-export. En 2016, Amandine, mon ex-compagne, qui fréquentait la Haute école de gestion, a constaté qu'à midi on y servait des sandwiches de qualité très médiocre. Elle a proposé d'en préparer de bien meilleurs, pour le même prix. On s'y est mis et les essais ont été concluants. C'est ainsi que tout a commencé», raconte-t-il avec cette verve propre aux gens du Sud.

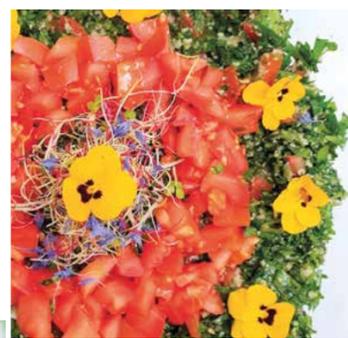
RECETTES INTERNATIONALES ET LIBANAISES

Aujourd'hui, la carte de son établissement présente un saisissant répertoire de savoureux produits cuisinés et de desserts, inspirés de recettes internationales ou libanaises, que ce Chef autodidacte de 37 ans et son équipe destinent aux cantines scolaires, aux manifestations et autres événements publics ou privés: empanadas, bagels au sésame, cakes, verrines, boulettes de viande ou végétariennes, bricks, salades, cheesecakes, tartelettes, baklavas, etc. La liste est longue comme un jour sans pain...

Cuisiner sans additif, ni colorant ou conservateur et acheter local et de saison, si possible bio, sont des règles absolues pour Mohamed qui précise: «J'achète sans hésiter les légumes dont le commerce de détail ne veut pas, en raison de leur aspect. Je veux contribuer à une production durable». Sur le site de l'entreprise, il affiche fièrement l'origine genevoise ou suisse de ses produits, l'Union maraîchère de Genève notamment. Et lorsqu'ils sont introuvables ici, il s'en remet au commerce équitable.

LE BONHEUR DE CUISINER

Quels sont les plats qui marchent le mieux? «Les plats libanais traditionnels ont la cote, ainsi que ceux, peut-être moins connus, que j'ai remis au goût du jour... Si non le butter chicken ou encore les lasagnes partent très bien.» Et quels sont les plats que vous aimez cuisiner? Il hésite une seconde: «... Les bagels! J'adore le contact avec la pâte. Mais en fait j'aime tout cuisiner et acquérir de l'expérience. Ça me rend heureux! J'étais attiré par la cuisine dès ma plus tendre enfance... Au Liban, on adore bien manger, parfois un peu trop (rires)!»



Mohamed Roukain ne propose que des mets cuisinés de manière saine avec des produits frais.
Photos: © révolutionfood.ch

Traiteur Revolution Food Sarl – Ch. de la Chesnaie 8 – 1219 Châtelaine – Tél: 078 635 81 56 – info@revolutionfood.ch

PUBLIREPORTAGE

Reitzel S.A. SUR LES TRACES DU SEUL CORNICHON AUTHENTIQUEMENT SUISSE

Fondée en 1909 à Aigle, dans le Chablais vaudois, par Hugo Reitzel, un jeune immigré allemand originaire du Baden-Württemberg, l'entreprise qui porte encore son nom (Reitzel S.A.) occupe aujourd'hui une place à part dans l'univers de l'industrie alimentaire helvétique: outre un vaste éventail de produits très appréciés des consommateurs, comme les légumes au vinaigre, le vinaigre de pommes, le ketchup maison ou la sauce barbecue, elle est la seule à produire des cornichons et des petits concombres authentiquement indigènes, amoureusement cultivés dans le sol suisse.

Cette singularité est évidemment une grande source de fierté pour cette entreprise familiale: «Il est vrai que le cornichon est un peu notre emblème. C'est notre produit star», admet, avec un large sourire, Fanny Michellod, responsable Marketing & Communication chez Reitzel. Afin de dissiper le moindre doute, elle précise aussitôt: «Depuis 2017, nous avons réuni vingt-six agriculteurs partenaires, répartis dans tout le pays, qui nous fournissent de juin à septembre. D'ailleurs, ils ne produisent pas seulement des cornichons, mais aussi d'autres fruits et légumes, des tomates par exemple».

LES CORNICHONS «ÇA POUSSE VITE!»

En parcourant les rayons richement achalandés de la jolie boutique qui ouvre l'accès au siège social de l'entreprise, à Aigle, on constate en effet que, dans leurs bocal ornés du drapeau suisse, preuve de leur indigénat, cornichons et concombres occupent une place de choix. Mais quelle différence entre un concombre et un cornichon? La question amuse beaucoup notre interlocutrice: «C'est juste une question de taille. Il faut savoir que

les cornichons poussent très vite. Ils peuvent prendre 3 cm en une nuit. Du coup vous pouvez aller dormir le soir près d'un champ de cornichons et vous réveiller le lendemain matin près d'un champ de concombres (rires)».

Autre constat interloquant, certains bocaux, ornés de la croix blanche sur fond rouge, portent la marque HUGO, alors que d'autres, ceux contenant des câpres ou certaines variétés de petits oignons, par exemple, affichent le sceau HUGO REITZEL (dans les deux cas un hommage au père fondateur). L'explication ne tarde pas: «Dans le premier cas, la matière première est exclusivement suisse, et dans le second, il s'agit d'un produit totalement ou partiellement importé, mais qui est préparé ici. C'est le cas des câpres justement, ou encore du maïs. En faisant cette distinction, il n'y a pas de malentendu, comme c'est parfois le cas avec certains produits... concurrents». Ha! Comme cela est élégamment dit... Cette transparence est d'ailleurs l'une des clés de la réussite de l'entreprise qui écoule avec un indéniable succès ses produits vers la grande distribution, les restaurateurs et les responsables de cantines, notamment.



Fanny Michellod est intarissable sur l'histoire de l'entreprise dont elle vante inlassablement les produits.
© Le Cafetier



Venu d'Allemagne, Hugo Reitzel a fondé l'entreprise qui porte son nom en 1909. © hugoreitzel.ch

L'IDÉE DE MADAME

Avant de nous séparer, Fanny Michellod, intarissable sur l'histoire de l'entreprise qui l'emploie, tient encore à nous apprendre ceci: «En 1909, ici à Aigle, Hugo Reitzel avait en fait racheté une moutarderie. C'est pourquoi, il continue à en distribuer après s'être associé, dans les années cinquante, avec le fabricant de moutarde de Dijon Grey-Poupon. C'est sa femme Aïda, une italienne d'origine, qui lui a soufflé la bonne idée de mettre des légumes en bocal».

Grâce à cette précision, justice est rendue à cette épouse attentive qui a eu fin nez...

HUGO REITZEL
1909

REITZEL SA
Route d'Ollon 14-16 - 1860 Aigle
T. 024 468 50 00
info@reitzel.ch
www.hugoreitzel.ch

50 ANS D'AMSTEIN SA

Une foule pour un jubilé

Un demi-siècle d'existence, ça se fête ! Les amateurs de belles mousses avaient rendez-vous fin août sur les hauts de Vevey. Et ils sont venus nombreux.

VAUD

Un pays viticole, la Suisse? Les quelque 1500 personnes présentes à l'après-midi VIP organisée pour les 50 ans d'Amstein, le 25 août, ont fait mentir l'adage.

Après les discours de la famille Amstein, des brasseurs, et des autorités locales, la zone commerciale de La Veyre s'est muée en grand festival à ciel ouvert jusqu'au 26 août. Une quarantaine d'ateliers - présentations de brasseries, dégustations, accords-mets-bières, ont ravi le public. En parallèle, les amateurs ont pu admirer le travail des graffeurs dans le cadre de l'édition 2023 du concours de street art Graff'n'beer dans toute la zone de La Veyre.

Il y a 50 ans, Jacques Amstein fondait l'entreprise familiale sur la Riviera avec l'ambition de révolutionner la culture de la bière. Une aventure visionnaire, qui a su donner à ce breuvage ses lettres de noblesse en terre helvétique. AMSTEIN SA, dirigée aujourd'hui par Yan, fils de Jacques, est devenue un fleuron de l'économie locale, à l'instar de TOUT-O-MAT SA, conduite par son frère Mick, qui propose des automates à boissons, restauration d'appoint, et autres produits.



▲ Discours, dégustations et ambiance du tonnerre chez Amstein fin août.

Photos: © Brigitte Turin

www.amstein.ch

PUBLIREPORTAGE

L'INLASSABLE PLÉNIPOTENTIAIRE DU GRUYÈRE AOP

Depuis plus de 25 ans qu'il occupe le siège de directeur de l'Interprofession du Gruyère AOP (IPG), Philippe Bardet est devenu, en quelque sorte, le «visage» et l'ambassadeur reconnu de ce produit, sans doute le plus emblématique de notre terroir national. Le succès, hors de nos frontières notamment, du plus connu de nos fromages lui doit beaucoup, quoiqu'il en dise par modestie. Malgré les années, les contraintes et les difficultés inhérentes à sa fonction, il affiche toujours une motivation intacte et se dit fier de la mission qui lui a été confiée.

«Il est vrai qu'en sortant parfois de certaines séances interminables, je peux éprouver une forme de fatigue. Mais ça passe vite! C'est une immense chance de représenter un produit qui donne autant de plaisir. Lorsque nous faisons découvrir nos fromages à des personnes qui ne les connaissent pas, nous récoltons toujours beaucoup de compliments. Jamais personne n'est encore venu me dire que c'était mauvais (rires)», confie cet ingénieur agronome de formation qui ne s'épargne aucun déplacement, parfois lointain, pour défendre la marque ou vanter les saveurs du Gruyère authentique.

TOUTE UNE ÉQUIPE AU TRAVAIL

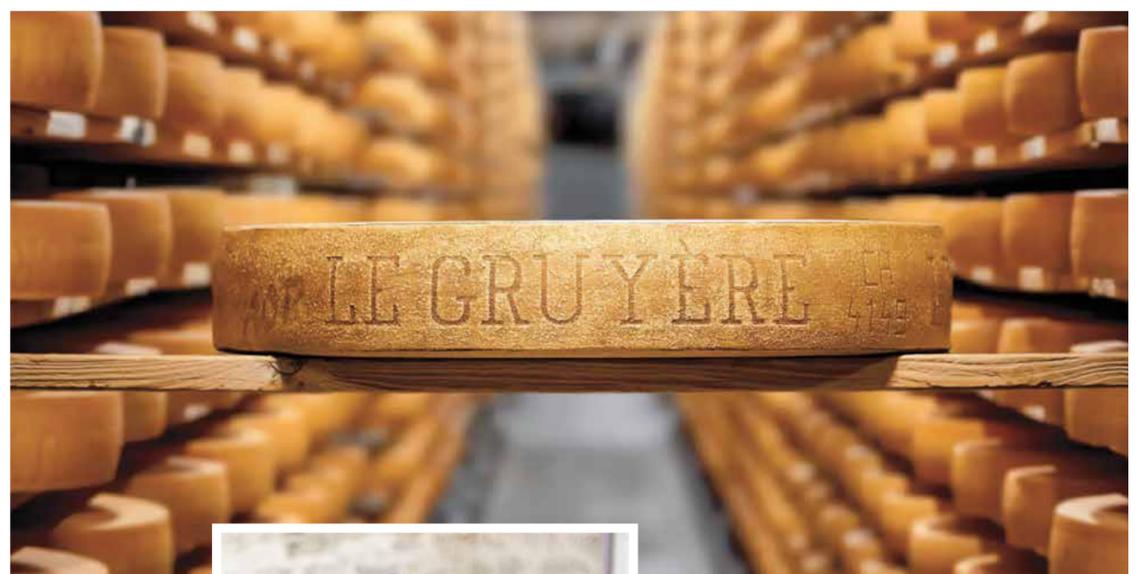
«Mes derniers déplacements? Les États-Unis, la Géorgie et la Hongrie, notamment. Mais je voyage un peu moins depuis que certaines de ces missions ont été confiées à un membre de mon équipe.» La formule «mon équipe» revient comme un leitmotiv dans la bouche de Philippe Bardet. Sans celles et ceux qui l'entourent, il admet que sa tâche serait insurmontable: contrôle de la qualité et maîtrise des quotas dans la constellation de laiteries et de caves

partenaires; promotions et parrainages; manifestations, etc. Sans oublier les interminables procédures en justice, comme aux États-Unis où la bataille n'est pas encore perdue pour le sceau «Gruyère» qui n'est pas protégé et se prête à des copies souvent fantaisistes.

Quel est le dossier prioritaire du moment? «Dans l'immédiat le plus important, c'est de stabiliser le marché. Nous avons subi une baisse en raison des incertitudes résultant notamment de la guerre en Ukraine», souligne le directeur de l'IPG. Les exportations étant en recul et les stocks trop nombreux, l'Interprofession a décidé de réduire sa production de 10% pour l'ensemble de l'année 2023. «Ceux qui ne respectent pas les quotas sont amendés. Ce n'est de loin pas la partie la plus agréable de notre travail», reconnaît-il.

TOUJOURS LE PRODUIT EN VEDETTE

A-t-il conscience de bénéficier aujourd'hui d'une certaine notoriété sous son identité de «Monsieur Gruyère»? Il écarte la remarque. Elle



Philippe Bardet occupe le siège de directeur de l'Interprofession du Gruyère AOP depuis plus de 25 ans. © gruycere.com

nous parrainons des sports, comme l'athlétisme ou le curling, par exemple, mais pas des individus. La star ça doit toujours être le produit».

Alors que nous rangeons stylo et bloc-notes, Philippe Bardet s'enquière d'un point de détail qui lui tient à cœur: «Certains puristes persistent à écrire «gruyère» avec un «g» minuscule. C'est peut-être futile, mais j'avoue que ça m'agace un peu (rires)». Rassurez-vous, Philippe, chez nous, Gruyère s'écrit toujours avec un «G» majuscule. Il le mérite bien!



semble l'embarrasser: «Ce n'est pas important! Dans tout ce que nous faisons, la vedette, c'est toujours LE Gruyère. C'est la raison pour laquelle