JAA CH-1205 Genève

POSTE CH SA



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

EMPLOI DANS LA RESTAURATION

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

N°14 • 22 septembre 2023









FRIBOURG

> Page 5

Les meilleurs fabricants de Vacherin Fribourgeois AOP récompensés





Un tambour de machine à laver, 10 pneus, 1 extincteur, 3 bouteilles de crème chantilly, 1 fût de bière, 5 bouées de bateau, 4 portemonnaies, 2 ordinateurs, 3 chaises en cuir, 3 bouteilles de parfum, 4 cartes de crédit, 6 chaussures, 31 briquets, des milliers de mégots, des puffs... Comme à l'accoutumée, la 31e édition du Nettoyage annuel du lac, organisée par Aqua-Diving, a ramené à terre son lot de déchets. Sous un soleil radieux, 150 bénévoles se sont engagés sans relâche durant le week-end du 16-17 septembre pour ramener ces immondices sur les berges. En tout, 950 kg ont pu être remontés à la surface. Pour saluer ce travail titanesque, Monica Bonfanti, commandante de la police genevoise, et Alfonso Gomez, maire de Genève, ont tenu à remercier les bénévoles pour cette action solidaire et environnementale avant un buffet de clôture apprêté par les Chef's Goutatoo et arrosé de champagne du Moulin Rouge. Comme chaque année, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève est partenaire de cet événement. M. M. Où trouver les perles rares pour faire tourner son entreprise?
Bien des patrons s'interrogent.
Il leur faudra sans doute revoir leur organisation.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

remier août 2023, à la table du Gornergrat Kulm Hotel, sis à 3120 m d'altitude, les touristes asiatiques sont aux anges. Fête nationale oblige, la raclette est au menu avec quelques charcuteries locales. Un cuisinier grec se démène tant bien que mal pour faire couler le fromage fondant dans les assiettes. Au service, une Ukrainienne et un Hongrois affichent un sourire radieux. L'établissement a de la chance, même si le racleur manque un peu de technique, au moins il a trouvé du personnel ravi de faire la saison estivale.

Ailleurs dans le pays, pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration, recruter du

personnel enthousiaste relève de plus en plus de la quadrature du cercle. Pourtant, selon les chiffres du Secrétariat d'État à l'Économie (SECO) publiés en août, si le taux chômage en Suisse reste bas (1,9%), le nombre de personnes inactives dans l'hôtellerie et la restauration est, lui, élevé (3,7%).

Pour Laurent Terlinchamp, président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, cette dichotomie entre offre et demande est un peu incompréhensible. Au point de s'interroger sur ce que cachent les chiffres du chômage: «Il se peut que des demandeurs soient inscrits dans la catégorie hôtellerie-restauration alors qu'ils n'ont œuvré que brièvement dans ce secteur et sont au bénéfice d'un autre diplôme, mais il ne faut non plus pas sous-estimer le fait que bon nombre de personnes ne veulent plus s'engager dans nos métiers».

NOUVEAUX MODÈLES

La pandémie est passée par là. Les jeunes ont changé leur regard sur le monde. Ils ne veulent plus vivre pour travailler, mais travailler pour vivre. Aujourd'hui, la revalorisation des salaires dans la branche, qui offre un 13º pour tous, 5 semaines de congé par année, auxquels il convient d'ajouter les

jours fériés, ne suffisent pas à convaincre les candidats potentiels. Avec l'arrivée prochaine des baby-boomers à la retraite, il est urgent de se préparer à l'avenir. « Plutôt que de voir cela comme une catastrophe, il faut considérer cette période transitoire comme une opportunité », martèle Laurent Terlinchamp. Des esquisses de solutions? Proposer des horaires et des jours de congé en adéquation avec les exigences des travailleurs, comme, par exemple, la semaine de 4 jours, ou encore favoriser le temps partiel.

Quid d'une rémunération au pourcentage du chiffre d'affaires comme l'a introduite un restaurateur zurichois cette année? Avec un salaire pouvant aller jusqu'à CHF 16 500.- par mois pour un serveur, comme l'a relaté la presse cet été, il y aurait de quoi attirer des vocations. «C'est bien pour les établissements qui travaillent énormément, nuance Laurent Terlinchamp, et c'est autorisé par la CCNT, mais à Genève, ce modèle est difficilement applicable car la majorité des restaurants affichent un chiffre annuel de CHF 600 000.-.»





25.9-30.9.2023

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





UNE ACTION DE SENSIBILISATION AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le lundi 11 septembre dernier, le comité neuchâtelois en charge des manifestations de la Semaine du Goût 2023 a organisé au collège du Mail, à Neuchâtel, une action de sensibilisation au gaspillage alimentaire, en présence de Josef Zisyadis, directeur de la Fondation pour la promotion du goût, et de Crystel Graf, Conseillère d'Etat, cheffe du Département de la formation, de la digitalisation et des sports (image).

Une classe de l'établissement a participé à la préparation de pain perdu aux pommes, sous la conduite bienveillante du réputé chef Michel Stangl qui dirige la brigade de l'Hôtel de Commune de Dombresson, dans le Val-de-Ruz. Près de 600 pièces de cette «gourmandise de récupération», réalisée avec du pain sec et des vieilles pommes, ont été offertes aux élèves du collège. Du moût de raisin local, offert par la Ville de Neuchâtel, a également été distribué.

«Le jeune public est notre cible prioritaire, avec l'objectif de le sensibiliser à l'importance de consommer des produits de proximité, en privilégiant la durabilité, la convivialité et le plaisir de manger», a souligné à cette occasion Pierre-Emmanuel Buss, président du comité neuchâtelois de la Semaine du Goût. De son côté, Josef Zisyadis a souligné les conséquences dommageables du gaspillage alimentaire qui dilapide des ressources précieuses en terres cultivées, en eau et en énergie.

Imposition individuelle: résultats de la consultation et suite du dossier

La Confédération persiste et signe: au lieu de procéder à une correction rapide de l'impôt fédéral direct, elle envisage d'imposer aux vingt-six cantons un bouleversement de leurs systèmes fiscaux, qui prendra dix ans à mettre en œuvre et aboutira à un système complexe et inéquitable.

Quarante ans de tergiversations fédérales

À la fin de la semaine passée, le Conseil fédéral a fixé les lignes directrices de son futur message sur l'introduction de l'imposition individuelle, message qu'il soumettra au Parlement d'ici le printemps 2024. Ces lignes directrices s'appuient sur les résultats, désormais publiés, de la consultation menée au tout début de cette année. L'objectif est d'élaborer un contre-projet à l'initiative populaire «Pour une imposition individuelle indépendante de l'état civil».

On ne rappellera jamais assez le contexte navrant de ce dossier. Il y a près de quarante ans, le Tribunal fédéral avait pointé du doigt l'inégalité de traitement infligée aux couples mariés dès lors que la somme de leurs revenus est imposée à un taux plus élevé que s'il s'agissait de deux revenus imposés séparément. Les cantons ont, depuis longtemps, corrigé leurs systèmes fiscaux en appliquant notamment des modèles de splitting ou de quotient familial (modèle vaudois). La Confédération aurait dû faire de même avec l'impôt fédéral direct (IFD, dont la progressivité extrême rend d'autant plus douloureuse l'injustice faite aux couples mariés), mais elle n'a jusqu'ici que palabré, tergiversé, temporisé et procrastiné.

La solution la plus simple et la plus rapide (à défaut d'une suppression pure et simple de l'IFD, ou tout au moins de sa progressivité, on peut toujours rêver...) aurait dû passer par des correctifs similaires à ceux mis en place dans les cantons. Pourtant la voie envisagée aujourd'hui, sous la pression du Parlement et de l'initiative déjà évoquée, serait de passer à une imposition individuelle où chaque conjoint remplirait une déclaration séparée et payerait l'impôt sur sa situation personnelle.

«Vingt et un cantons sur vingt-six ont rejeté le principe de l'imposition individuelle. Le délai de mise en œuvre serait d'au moins dix ans.»

Un chantier de dix ans au lieu d'une simple correction de l'IFD

Ce modèle bénéficie d'une réputation usurpée de simplicité. Au sein d'un couple marié, la répartition exacte des biens communs, voire des revenus, n'est pas forcément simple. En outre, la capacité contributive d'un couple, marié ou non, n'est pas égale à l'addition de la capacité contributive de deux célibataires. Pour rétablir l'équité fiscale, il faut introduire une série de correctifs ou de déductions spécifiques, notamment pour les personnes seules, ainsi que pour les couples mariés à un seul revenu ou dont le second revenu est faible. Chassez la complexité, elle revient au galop!

À cela s'ajoute que l'imposition individuelle non seulement imposerait aux administrations cantonales de traiter environ 1,7 million de dossiers fiscaux supplémentaires (représentant aussi une nouvelle charge pour autant de contribuables), mais obligerait également tous les cantons à adopter le nouveau système pour leurs propres impôts. Sur le plan institutionnel, il s'agirait d'une atteinte au fédéralisme fiscal. D'un point de vue pratique, cela impliquerait un chantier législatif colossal.

Dans le cadre de la consultation du début de cette année, vingt et un cantons sur vingt-six ont rejeté le principe de l'imposition individuelle. La plupart d'entre eux soulignent que cela «augmenterait considérablement la charge de travail administratif, car il est impossible d'automatiser entièrement les travaux d'investigation et de coordination». Ils demandent par ailleurs «un délai de mise en œuvre d'au moins dix ans, car les procédures politiques nécessaires à la refonte complète de leurs barèmes, déductions et franchises, ainsi que les travaux législatifs et les votations populaires associés nécessiteront beaucoup de temps». Un chantier de dix ans dans les vingt-six cantons vaut-il mieux qu'une simple correction de l'IFD?

L'impôt doit-il influencer le choix du mode de vie?

Qu'y a-t-il de nouveau dans les lignes directrices que le Conseil fédéral vient de publier? Le choix le plus significatif est qu'on renoncerait aux déductions initialement envisagées en faveur des ménages désavantagés par l'imposition individuelle. Le Conseil fédéral admet ainsi que «la réforme entraînera certaines charges supplémentaires en matière d'impôt fédéral direct pour les couples mariés qui ne disposent que d'un revenu principal, ou d'un revenu principal et d'un revenu secondaire faible».

Le choix de cette variante sans déduction est dicté, selon ses partisans, par le fait que de telles déductions seraient compliquées à mettre en œuvre. L'autre raison invoquée est qu'en pénalisant les couples à un seul revenu, ou dont le second revenu est faible, on maximiserait «l'encouragement à participer au marché du travail». On touche là un point central: le but de l'imposition individuelle serait d'encourager la double activité professionnelle des conjoints. Il est vrai que l'économie manque de bras. Mais la première question qui se pose est de savoir combien d'hommes ou de femmes au foyer se laisseront ainsi convaincre de reprendre un emploi: les estimations présentées au moment de la consultation avançaient un chiffre total, à terme, de moins de 50'000, soit à peine plus de 1% des emplois (équivalents temps plein) en Suisse. La seconde question est de savoir s'il est acceptable d'instrumentaliser la fiscalité – censée être neutre – pour favoriser tel ou tel mode de vie, en remplaçant la pénalisation des couples mariés par une pénalisation des couples où l'un des conjoints choisit de réduire ou d'abandonner son activité professionnelle.

Pierre-Gabriel Bieri



G.P.

SEMAINE DU GOÛT

Les légumes racines sublimés

Ce sont les stars de la Semaine du Goût cette année. Voici 4 idées de recettes pour les magnifier, relayées par l'Association Genevoise pour la Promotion du Goût au marché de Satigny le 21 septembre dernier.

MANUELLA MAGNIN



Préparation: 20 minutes Cuisson: 45 minutes

Pour 4 personnes

- 1 panais
- 1 persil racine
- 1 carotte jaune - 1 carotte orange
- Huile de tournesol
- -1 c. à s. de graines de sésame noire pour la garniture

Marinade

- 125 ml de sauce hoisin
- -1 c. à s. de mélange 5 épices
- 125 ml de sauce soja
- 100 g de cassonade
- 250 ml de vin de riz chinois Shaoxing -1 c. à s. d'huile de sésame
- 5 cm de gingembre frais épluché - 3 gousses d'ail émincées finement
- -1 petit piment rouge émincé



Marche à suivre

- 1. Préchauffer le four à 150°C.
- 2. Éplucher et couper les racines en longs quartiers. Les enduire d'un peu d'huile et les placer dans un
- **3.** Mélanger tous les ingrédients de la marinade et cuire dans une casserole à feu modéré jusqu'à ce qu'elle soit sirupeuse.
- **4.** Badigeonner les légumes de marinade réduite et les rôtir jusqu'à ce qu'ils soient tendres et caramélisés, environ 30 minutes. Couvrir les légumes de papier d'aluminium s'ils deviennent trop foncés et ne sont pas encore tendres.
- **5.** Saupoudrer de graines de sésame noir et servir avec une viande ou un poisson.



PANNA COTTA PANAIS-BOLET

Préparation: 20 minutes Cuisson: 15 minutes

Pour 4 personnes

- 1 petit panais
- 8 petits bolets frais
- 10 g de bolets séchés - 5 dl de crème
- 3 feuilles de gélatine
- Pluches de cerfeuil pour la décoration
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre

Marche à suivre

- 1. Éplucher le panais et le râper très finement dans une casserole. Ajouter 3 dl de crème et les bolets séchés réduits en poudre au moyen d'un moulin à café ou d'un mixeur. Porter à ébullition et laisser frémir 10 bonnes minutes. Passer et récupérer la crème. Assaisonner.
- 2. Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Les essorer et les plonger une à une dans la crème chaude. Bien dissoudre. Ajouter le solde de la crème. Mélanger et transvaser dans des coupelles. Laisser prendre au réfrigérateur deux bonnes heures.
- **3.** Au moment de servir, parer les bolets et les brosser. Les couper en fines lamelles.
- Faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive et le beurre. Y colorer les lamelles de bolet.
- **5.** Dresser harmonieusement les bolets sur la panna cotta. Assaisonner. Servir comme entrée automnale décorée d'une pluche de cerfeuil.



TATINS DE CERFEUIL **TUBÉREUX**

Préparation: 15 minutes Cuisson: 25 minutes

Pour 4 personnes

- 1 abaisse rectangulaire de pâte feuilletée
- 400 g de cerfeuil tubéreux (sur les marchés)
- 40 g de beurre + 10 g pour les moules
- 40 g de sucre brun
- 4 petites branches de thym frais
- Sel, poivre

Marche à suivre

- 1. Beurrer le fond de 4 moules à tartelettes de 12 cm de diamètre. Ajouter une branche de thym par moule.
- 2. Éplucher les cerfeuils tubéreux. Les couper en rondelles de 3 mm d'épaisseur environ. Réserver. **3.** Dans une petite casserole, faire fondre le sucre avec
- un peu d'eau. Quand le sucre commence à colorer, ajouter le beurre en morceaux et mélanger. Verser le caramel au fond des moules.
- **4.** Disposer les rondelles de cerfeuil tubéreux sur le caramel en prenant soin de les faire se chevaucher.
- **5.** Recouvrir les moules d'un disque de pâte feuilletée et piquer à la fourchette. Cuire à 180°C durant 20 minutes. Retourner sur les assiettes à la sortie du four et servir avec une belle salade.



DE PERSIL RACINE

Préparation: 15 minutes Cuisson: aucune

Pour 4 personnes

- 400 g de persil racine
- 1 pomme
- 1 c. à c. de moutarde forte - 1 jaune d'œuf
- 20 cl d'huile de tournesol
- 1 filet de jus de citron
- 2 c. à s. de graines de moutarde noire - Sel, poivre

Marche à suivre

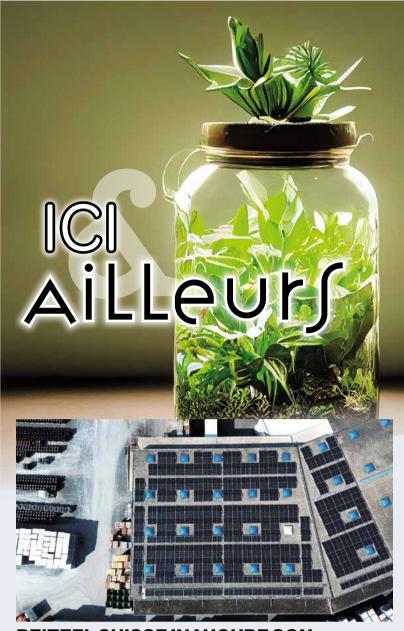
- 1. Faire revenir les graines de moutarde à sec et à feu vif dans une poêle durant 3-4 minutes. Réserver sur une assiette.
- 2. Éplucher le persil racine et le râper finement. Râper finement la pomme.
- 3. Dans une jatte, mélanger le jaune d'œuf avec la moutarde, le sel et le poivre. Ajouter ensuite l'huile par petits filets en remuant à l'aide d'un fouet. Lorsque la mayonnaise est prête, terminer avec le jus de citron.
- 4. Mélanger la mayonnaise avec le persil racine, la pomme râpée et les graines de moutarde résery Rectifier l'assaisonnement.

Photos: © DR





4 Le Cafetier VENDREDI 22 SEPTEMBRE 2023 – N°14



REITZEL SUISSE INAUGURE SON **INSTALLATION PHOTOVOLTAÏQUE**

Cette installation composée de 1564 panneaux photovoltaïques de pointe sur plus de 3 000 m², est le fruit de longs mois de planification et de collaboration fructueuse entre Reitzel Suisse, des experts en énergie renouvelable et des partenaires locaux. Les panneaux photovoltaïques sont installés sur les toits du bâtiment principal, transformant directement l'énergie solaire en électricité propre.

Les avantages de l'installation de panneaux photovoltaïques sont multiples. En plus de réduire considérablement l'empreinte carbone, elle permet de générer une partie de l'électricité (à hauteur de 40%), contribuant ainsi à la durabilité environnementale tout en réduisant les coûts énergétiques à long terme.

www.hugoreitzel.ch

À LA DÉCOUVERTE **DU SAFRAN DU JORAT DIMANCHE 8 OCTOBRE** 8H30-11H30



Slow Food Vaud vous invite à la rencontre d'un producteur de safran vaudois qui partagera avec vous les secrets de cette précieuse épice. Il vous emmenera cueillir les crocus a safran, puis vous expliquera comment prélever leur pistil. Vous pourrez ensuite déguster des produits locaux subtilement parfumés au safran.

> Infos et inscriptions: www.slowfood.ch/fr/actualités/agenda

131 E EDITION LA REVUE



politiques et sociétaux locaux ou internationaux.

Sous forme de comédie musicale, venez vous émerveiller, rire et redécouvrir des moments forts au sein de la société en famille, entre amis ou entre collègue.

www.larevue.ch

LA FOIRE DU VALAIS **DU 29 SEPTEMBRE AU 8 OCTOBRE 2023**



La Foire du Valais est LA plus grande Foire commerciale de Suisse romande,

mais aussi le point de rencontre pour les valaisans (et romands). Cette année, elle mettra en avant la thématique de l'eau, dans tous ses états, que les visiteurs pourront découvrir sous

de nombreuses facettes. //foireduvalais.ch





Un surprenant rhum «made in Lavaux»

Fils et petit-fils de vignerons, Laurent Cossy a repris, au début de cette année, l'exploitation du réputé domaine familial des Rueyres, situé entre Chexbres et Chardonne. Aussitôt aux commandes du domaine, ce jeune viticulteur-encaveur de 35 ans a annoncé quelques «surprises» dans le catalogue de sa cave. Et parmi elles, un surprenant flacon de rhum «Made in Lavaux». Petite singularité, cette eau-de-vie indigène n'a pas été créée à partir de sucre de canne, comme l'originale caribéenne, mais avec de la mélasse de betterave, issue de l'agriculture helvétique.

GEORGES POP



VAUD

ai toujours été titillé par les histoires de pirates. Mais c'est surtout mon envie de partager un verre de rhum avec des amis, après un bon repas par exemple, qui m'a incité à me lancer. J'aurais pu importer de la canne à sucre, mais je voulais à tout prix produire un rhum indigène, exclusivement avec des produits locaux. Un ami m'a suggéré d'essayer la betterave. J'ai eu de la chance: j'ai obtenu un très bon résultat dès le premier essai», raconte-t-il.

CHERCHER UN FOURNISSEUR DE MÉLASSE

Trouver de la mélasse de betterave n'a toutefois pas été simple. « Je me suis d'abord adressé à la sucrerie d'Aarberg, mais sa mélasse est réservée à ses partenaires, notamment pour nourrir le bétail. J'ai tout de même fini par trouver un distributeur capable de m'en fournir dans la région. Je me suis aussitôt mis au travail. » La mélasse a été fermentée dans le domaine, puis distillée dans la région. «Le rhum que je commercialise pour la première fois cette année a été élevé pendant quatre ans. Il est resté deux ans dans une barrique de chêne neuve, une année dans un barrique ancienne, puis encore une année dans une barrique de vin muté, pour lui donner toute sa saveur», souligne Laurent Cossy.

Plutôt fier de son travail, il précise: «À ma connaissance, nous ne sommes que deux à faire du rhum en Suisse romande». Les amateurs ont-ils été convaincus par le résultat? «Le goût est un peu différent de celui du rhum traditionnel. La betterave lui confère une saveur un peu plus terreuse. Mais je n'ai eu que de bons échos », souligne-t-il avant d'ajouter: «Je l'ai fait

> déguster à des visiteurs venus de la République dominicaine. Ils l'ont trouvé vraiment très bon. Pour moi ce fut une consécration (rires)».

UNE PRODUCTION DE NICHE

Le jeune viticulteur-encaveur n'a cependant pas l'intention de développer sa production. Il n'ira pas au-delà de 400 bouteilles par année, «juste pour faire plaisir aux amateurs de digestifs sensibles aux cir-

> cuits courts et aux produits locaux sortant des sentiers battus ». L'étiquette de sa première cuvée porte bien, exceptionnellement, la mention «Rhum», mais l'indication étant protégée, les suivantes afficheront simplement la marque «1803». Pourquoi ce nombre? «C'est la date de l'indépendance vaudoise, mais aussi le no postal de Chardonne...».

Jolie coïncidence!

Plus d'informations: www.domainedesrueyres.ch

Photos: © Domaine des Ruevres.ch

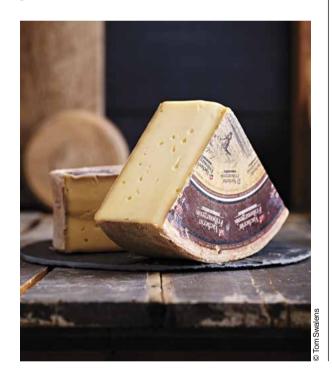
Les meilleurs fabricants de Vacherin Fribourgeois AOP récompensés

Le 7 septembre dernier, à Bulle, en présence de quelque 200 invités, l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) a récompensé les meilleurs fabricants de ce fromage emblématique du terroir cantonal. C'est la seconde fois que cette cérémonie, introduite en 2020, était organisée.

GEORGES POP

FRIBOURG

ne quarantaine de médailles et de diplômes ont été remis aux lauréats ayant obtenu une moyenne de 19 points (et plus) sur 20, lors des taxations, les contrôles de ces trois dernières années. Pour le président de l'IPVF, l'ancien conseiller d'État Urs Schwaller, et pour son directeur, Romain Castella, cette soirée fut surtout l'occasion de saluer le travail des acteurs de la filière et de remercier celles et ceux qui avaient contribué et contribuent encore au succès de ce produit.





Dans la catégorie «Vacherin Fribourgeois AOP bio», l'or est allé à Grégory Maisonneuve de la fromagerie de Gumefens.

▶ Dans la catégorie «Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage», l'or récompense Nicolas Brodard qui se partage entre l'alpage de la Guignardaz et celui de la Richerne.

Photos: © Vacherin Fribourgeois AOP Tom Swalens

> //vacherinfribourgeois-aop.ch

TRADITIONNEL, BIO ET VACHERIN D'ALPAGE

Dans la catégorie « Vacherin Fribourgeois AOP traditionnel », deux médailles d'or ont été remises, la première à Benoît Gobet qui, avec son épouse Nathalie, a repris de la laiterie de Billens en 2020; la seconde à Olivier Bongard de la Fromagerie de Schweni, sur la commune d'Heitenried, qui s'était déjà distingué

en 2022, en remportant le prix du Conseil d'État qui désigne les produits du terroir servis dans les réceptions gouvernementales durant l'année en cours.

Dans la catégorie « Vacherin Fribourgeois AOP bio », l'or est allé à Grégory Maisonneuve de la fromagerie de Gumefens. Ce français d'origine, et son épouse Maribelle, fêtent cette année les 10 ans de leur entreprise. Enfin dans la catégorie « Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage », l'or récompense Nicolas Brodard qui se partage entre l'alpage de la Guignardaz et celui de la Richerne. Ce fabricant n'en est pas à sa première distinction.

DES CONTRÔLES RIGOUREUX

Dans son communiqué, l'IPVF rappelle que chaque lot de Vacherin Fribourgeois AOP est méticuleusement taxé toutes les deux semaines. Ces vérifications permettent d'évaluer le produit et de classer les fromageries et les fabricants en termes de qualité. La remise des distinctions aux producteurs les plus méritants a été organisée pour la première fois en 2020. Elle se tient désormais tous les trois ans. Créée en 1995, l'IPVF a pour mission de soutenir ses membres, de promouvoir la marque, et de gérer les quantités et la qualité du produit afin d'assurer le respect du cahier des charges.

Actuellement, plus de 3 000 tonnes sont transformées dont 10% sont écoulées 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 », nous confiait récemment Romain Castella (cf. Le Cafetier du 8 septembre dernier).



= PETITES ANNONCES =



IMPRESSUM

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

> Rédaction Le Cafetier:

Avenue Henri-Dunant 11 1205 Genève tél. 022 329 97 46

fax 022 320 40 25 E-mail: journal@scrhg.ch

> Rédactrice en chef:

Myriam Marguant

> Rédaction: SOFIED SA

> Correspondants: Manuella Magnin et Georges Pop.

> Abonnement:

1an Fr. 70.— (2,5% TVA incluse);

> Tarif publicités:

annonces Fr. 1.19 le mm (2 col. minimum):

réclames Fr. 3.50 le mm Petites annonces par tél. 022 329 97 46

> Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex.

(32000 lecteurs chaque semaine)

> Prépresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

> Impression: Atar Roto Presse SA

> Régie publicitaire:

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

> Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux g.gindraux@lecafetier.net

> Éditeur et administration:

SOFIED SA Avenue Henri-Dunant 11 1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net



Page facebook:

Journal Le Cafetier

NOS PARTENAIRES POUR VOS ÉVÉNEMENTS

GENÈVE



LES AUTOMNALES 2023 10 au 19 novembre 2023

Le Cook'n'show, le plus grand événement gastronomique de Suisse romande.

https://automnales.ch/ cooknshow/

MARTIGNY



FOIRE DU VALAIS 29 septembre au 8 octobre 2023

La Foire du Valais est LA plus grande Foire commerciale de Suisse romande.

//foireduvalais.ch



GOÛTS & TERROIRS 2023

1er au 5 novembre 2023

300 exposants du terroir 5 000 produits du terroir à déguster

www.gouts-et-terroirs.ch

AIGLE

DIVINUM

8 au 11 novembre 2023

Le site des Glariers accueillera la toute première édition de Divinum Automne.

//aigle.salon-divinum.ch



IGEHO 2023

18 au 22 novembre 2023

Plate-forme internationale de l'hôtellerie, de la gastronomie, des repas à emporter et du secteur «Care».

www.igeho.ch/fr





HABITAT & JARDIN

14 au 17 mars 2024 Salon romand de l'énergie, des

matériaux, de la construction, de la sécurité, du numérique et du jardin pour l'habitat.

www.habitat-jardin.events

Une bactérie qui menace nos cultures

À la fin du mois d'août dernier, le Service phytosanitaire fédéral (SPF) a annoncé avoir ordonné la destruction des cultures de gingembre de douze exploitations de Suisse alémanique, affectées par la bactérie Ralstonia pseudosolanacearum.

GEORGES POP



SUISSE

ette bactérie est très vraisemblablement arrivée en Suisse au mois de juillet dernier, dans des chargements de plants de gingembre importés d'Allemagne. Un mois plus tard, sa présence était attestée dans douze exploitations des cantons de Berne, Lucerne, Thurgovie, Schwyz, Saint-Gall, Zoug et Zurich. Afin d'empêcher sa propagation, le SPF, dirigé conjointement par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), a aussitôt ordonné la destruction immédiate des cultures de gingembre de ces exploitations.

La contamination par Ralstonia pseudosolanacearum entraîne le flétrissement des feuilles et la pourriture des rhizomes. © SFP

Symptômes de Ralstonia pseudosolanacearum dans la tige d'une tomate.

INOFFENSIVE POUR L'ÊTRE-HUMAIN ET LES ANIMAUX

pageant, cette bactérie pourrait provoquer le flétrissement puis la mort de quelque 200 espèces de végétaux qui sont incapables de lui résister. Outre le gingembre, c'est le cas de la pomme de terre, de la tomate, de l'aubergine, du poivron, du curcuma, du chou, du persil, de la myrtille, de l'arachide, par exemple, ainsi que d'un grand nombre de plantes ornementales. Ralstonia pseudosolanacearum est surtout connue comme agent pathogène causal de la pourriture brune de la pomme de terre.

Inoffensive pour l'être humain et les animaux, en se pro-

Les couteaux de taille, les sols, ainsi que l'eau d'irrigation contaminée pouvant entraîner une propagation rapide de cet agent phytopathogène, outre la destruction de leurs cultures de gingembre, les propriétaires des exploitations concernées ont été sommés de décontaminer leurs installations, ainsi que le matériel potentiellement infecté. Les parcelles qui ont été cultivées ont dû, quant à elles, être recouvertes de toiles de plastique étanches pour priver les bactéries d'air et de nutriments. Rien ne pourra y être planté avant le printemps 2024.

AGROSCOPE TRAQUE LES AGENTS PHYTOPATHOGÈNES.

Dans les climats tempérés, la survie de cette bactérie dans le sol, hors hôte, est jugée improbable sur de longues périodes. Toutefois, de récentes études réalisées en Europe ont montré que la bactérie peut passer l'hiver dans des repousses de pommes de terre ou les racines de certaines plantes adventices comme la morelle douce-amère (Solanum dulcamara). En Suisse, c'est le centre de compétences de la Confédération pour la recherche agricole, Agroscope, qui est chargé de traquer les bactéries phytopathogènes. À la fin du mois d'août, quelque 60 échantillons de gingembre y avaient été analysés. D'autres analyses suivront en fonction de l'évolution de la situation.

Ce n'est pas la première fois que cette bactérie fait son apparition en Suisse. En 2017, elle avait déjà été détectée sur des plants de rosiers. Les mesures ordonnées par le SPF avaient permis de prévenir sa propagation

MOTS CROISÉS

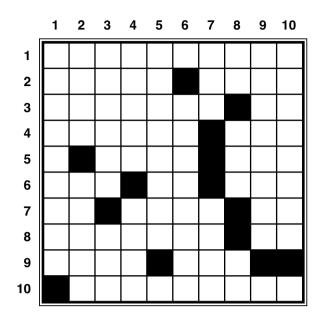
N° 1257

Horizontalement

1.Espèce de raciste. – 2. Entouré. Petitaux longues oreilles. – 3. Est Franc. Symbole chimique. – 4. Gigantes que. Ville des Pyrénées-Atlantiques. – 5. Ville des Vosges. Unités d'une drachme. – 6. Se boit au salon. Lettre grecque. Mot pout rirre. – 7. Voyelles. Examen. « Nous », mais en anglais. – 8. A bon appétit. Symbole chimique. – 9. Moment obscur. Choisi. – 10. Analyseras.

Verticalement

Sens d'un mot. – 2. Tube de rai condensé. Cap au large du Cotentin. – 3. Craintif. Exprime sa joie. –
 A l'intérieur. Obstiné. – 5. Espèces de mouches. –
 Né en Mongolie, fleuve d'Asie. – 7. Maison provençale.
 Petit écran. – 8. Préfixe privatif. Chef. Patrie d'Abraham. – 9. Hache de guerre. – 10. Voiler.



Solution des mots croisés N° 1256



PUBLIREPORTAGE

EGGCITING PRODUCTS BV ET LA SOCIÉTÉ SUISSE GIGATHERM AG S'ASSOCIENT POUR FABRIQUER DES ŒUFS BROUILLÉS RÉVOLUTIONNAIRES

Eggciting Products BV, développeur innovant de l'appareil breveté The Eggcheff, qui cuit automatiquement des œufs brouillés frais, est ravi d'annoncer son partenariat avec le fabricant suisse d'équipements de restauration Gigatherm AG, bien connu pour ses appareils de haute qualité. Ensemble, ils s'apprêtent à lancer le très attendu Scrambled Eggcheff sur le marché mondial.





Le Scrambled Eggcheff permet de préparer des œufs brouillés frais en une minute sans avoir besoin d'employés ou d'une cuisine, et constitue le moyen le plus hygiénique et le plus économe en énergie de cuire des œufs brouillés. L'appareil peut être utilisé directement par le consommateur, en ajoutant automatiquement une cuillère dans la tasse pour cuire des ingrédients frais supplémentaires tels que du bacon, du fromage et des tomates.

L'appareil répond à un besoin non satisfait des hôtels, des établissements de restauration tels que les cafés et les lieux de passage, qui souhaitent offrir un petit déjeuner ou un encas frais et sain, de qualité culinaire, tout en augmentant leurs revenus. Les tests de l'appareil ont montré que les buffets de petit déjeuner peuvent économiser des quantités importantes de déchets alimentaires, ce qui

améliore grandement la durabilité et la rentabilité.

«Nous sommes ravis de lancer le Scrambled Eggcheff sur le marché en collaboration avec notre partenaire Gigatherm AG», a déclaré Marcel Bivert, PDG d'Eggciting Products BV.



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!

227e SESSION

Examens entre fin novembre, début décembre 2023

VOUS VOULE VOULEZ, ET V

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

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 2023Du lundi au vendredi —De 8 h 30 à 11 h 45 et de 13 h à 16 h 15

L'excellence dans la formation



COURS E-LEARNING

CHF 600.-

Accès à la plateforme dès que l'inscription a été finalisée Formulaire de pré-inscription sur www.coursdecafetiergeneve.ch Ne donne pas droit au chèque annuel de formation. Pour bénéficier du chèque annuel de formation, faites votre demande auprès de www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation

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

COURS DU SOIR

CHF 1990.
OU 1990 - 750*= CHF 1240.-

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





www.coursdecafetiergeneve.ch T. 022 329 97 22

VOS PARTENAIRES

POUR LA ROMANDIE

APPLICATION



EEAT

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

eeat-haccp.io



ILLYCAFE AG

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

www.illycafe.ch

PACKAGING

VAC-STAR

VAC-STAR AG

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

www.shop.vac-star.com

EFFERVESCENT



CAVES MAULER

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

www.mauler.ch



VRANKEN POMMERY SUISSE SA

Av. de la Gare 10 - 1003 Lausanne T +11 21 613 13 13 info@vrankenpommery.ch

www.vrankenpommery.com

NOURRITURE



HÜGLI NÄHRMITTEL AG Bleichestrasse 31

9323 Steinach verkauf.ch@huegli.com

www.huegli-naehrmittel.ch

CUISINES



SALVIS AG

Nordstrasse 15 4665 Oftringen T. +41 62 788 18 18 info@salvis.ch

www.salvis.ch

FRITEUSE



VALENTINE FABRIQUE S.A

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

www.valentine.ch

EXPERTISE



ECOBION

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

www.ecobion.ch

FOIE GRAS



ROUGIÉ

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

pro.rougie.fr

NOURRITURE



G. BIANCHI SA

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

www.bianchi.ch

PRODUITS SURGELÉS

LOUIS DITZLER AG

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

www.ditzler.ch

TERMINAUX. **DE PAYEMENT**

APPLITEC-POS SARL

APPLITEC-POS

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

www.applitec-omron.ch



Contactez notre partenaire local

SWISS VENDING COMPANY

Maxime Hericault T. +41 79 968 89 11 hericault@swissvendingcompany.ch

payments.nets.eu/fr-CH

GROSSISTE

ALIGRO

DEMAUREX & CIE SA

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

www.aligro.ch

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ

schaerer

swiss coffee competence

SCHAERER SA

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

www.schaerer.com



FRANKE COFFEE SYSTEMS

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

coffee.franke.com



CAFINA AG

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

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

CAVIAR



DÈS 1987

PALAIS ORIENTAL

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

www.palaisoriental.ch

BIÈRE

BRAUEREI LOCHER AG

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

www.appenzellerbier.ch

CUISINE

.....

GEHRIGGROUP

GEHRIG GROUP SA

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

www.gehriggroup.ch



ROTOR LIPS AG

Glütschbachstrasse 91 3661 Uetendorf T. +41 33 346 70 70 info@rotorlips.ch

www.rotorlips.com

FROMAGE



INTERPROFESSION DU GRUYÈRE

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

www.gruyere.com



INTERPROFESSION DU

VACHERIN FRIBOURGEOIS Rue de la Condémine 56 1630 Bulle T. +41 26 919 87 56 info@vacherinfribourgeoisaop.ch

//vacherinfribourgeois-aop.ch

MEUBLES DE JARDIN



HUNN MEUBLES DE JARDIN SA

Fischbacherstrasse 15 5620 Bremgarten T. +41 56 633 99 88 info@hunn.ch

www.hunn.ch

BOULANGERIE



ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG

Neubruchstrasse 1 - Case postale CH-8717 Benken SG T. +41 55 293 36 36 info@romers.ch

www.romers.ch

CONCEPTS CULINAIRES



M-INDUSTRIE AG

SWISS GASTRO SOLUTIONS

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

T. +41 58 570 92 92

www.swissgastro solutions.ch

planted.

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



PETIT FORESTIER SUISSE SA

Route du Molliau 30 - CP 94 1131 TOLOCHENAZ

T. +41 21 804 10 60 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

CONTACTEZ-NOUS Tél. 022 329 97 47

ou mail: g.gindraux@lecafetier.net



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

PUBLIREPORTAGE

MODERNISATION DE LA MARQUE POUR LES SOLUTIONS INNOVANTES ET SANS VIANDE IT'S VEGIC®

Végétarien, végane, Plant-based: sur le marché de la restauration «out-of-home», ces trois mots-clés jouent depuis longtemps un rôle majeur. Avec sa marque IT'S VEGIC®, Hilcona Foodservice propose aux professionnels des solutions passionnantes et passe à présent à l'offensive. Avec une nouvelle présentation de marque, IT'S VEGIC® se met en scène avec assurance et de manière contemporaine.

IT'S VEGIC® est une marque de Hilcona Foodservice qui propose des solutions innovantes sans viande pour les cuisines professionnelles. L'assortiment de produits et d'accompagnements à base de plantes comprend des articles surgelés végétariens et véganes, tels que des burgers, des falafels, des Vegi Balls ainsi que du tofu et de l'houmous frais. L'avantage particulier pour les professionnels du marché de la restauration «out-of-home» est le haut niveau de convenience et la facilité de manipulation: IT'S VEGIC® est synonyme de plaisirs végétariens variés, préparés en un tour de main. Afin de mettre davantage en avant les valeurs de cette marque, la communication est désormais nettement plus percutante, plus jeune et plus assurée. La marque travaille avec des couleurs vives et expressives qui soulignent ses attributs d'une manière joyeuse et vivante. De plus, les produits sont mis en scène: des personnes naturelles et sans prétention présentent la marque IT'S VEGIC® comme le feraient des foodies de bonne humeur. Elles reflètent de manière convaincante la popularité croissante des délices végétariens. Ces personnes soulignent la joie de vivre et la simplicité de la marque. Avec leur look

original et leurs mimiques joyeuses, elles dégagent de la sympathie et de l'authenticité.

Avec cette modernisation, la marque IT'S VEGIC® montre qu'elle est proche de sa clientèle et qu'elle comprend ses besoins. Les solutions culinaires sans viande sont idéales pour les grandes cuisines, comme celles de la restauration scolaire, qui attachent une grande importance, audelà du plaisir gustatif, à la sécurité des processus et au prix par assiette.

Hilcona AG FL-9494 Schaan Téléphone +41 (0)58 895 9502 (bureau des commandes)

E-mail: foodservice@hilcona.com

https://foodservice.hilcona.com

Fax +41 0 58 895 9817





PRIX MONTAGNE 2023

L'hôtel de Mettmen récompensé

Cette oasis hôtelière, nichée dans les alpes glaronaises, a convaincu le jury par son projet exemplaire.

M.M.

HÔTELLERIE

est sur les fondations d'une ancienne cantine, au cœur de la plus ancienne réserve naturelle d'Europe, que se trouve aujourd'hui l'hôtel de montagne de Mettmen. Il y a huit ans, Romano et Sara Frei-Elmer ont réalisé leur rêve sur l'alpage glaronnais de Mettmen. Ils ont créé un lieu de rencontre pour tous ceux qui aiment la montagne.

«Chaque fois que nous passions devant l'ancienne auberge, nous nous disions que nous pourrions concevoir quelque chose de génial ici », raconte Sara Frei-Elmer, propriétaire et hôtesse de l'hôtel de montagne de Mettmen. Puis, avec son mari Romano, elle a réalisé son projet sur cet alpage du canton de Glaris. Avant cela, le couple a exploité pendant 13 ans la cabane Leglerhütte, à 2,5 heures de marche de l'actuel l'hôtel. À l'endroit où se trouve aujourd'hui l'hôtel de montagne, il y avait auparavant une auberge. Elle avait été construite en 1930, pour servir de cantine aux ouvriers qui ont travaillé à la construction du barrage de Garichti, situé un peu plus haut. Sara et Romano ont pu acheter le bâtiment en 2014 et ont rapidement passé à la concrétisation de leur projet.

NOUVEAU BÂTIMENT

Le bâtiment de l'ancienne auberge étant dans un état de délabrement, il n'était pas question de le rénover. C'est ainsi qu'un bâtiment contemporain et durable a été réalisé sur la même surface. Il comprend 17 chambres, une salle de séminaire, un petit espace bien-être, ainsi qu'un restaurant avec terrasse, qui offre une vue imprenable sur la région et la plaine de la Linth. La conseillère d'État glaronaise Marianne Lienhard estime que ce projet est exemplaire pour le tourisme local: «Cet hôtel n'est pas



Une magnifique construction qui privilégie le bois.

//berghotel-mettmen.ch

Photos: © DR

un banal projet hôtelier. Il tient compte des besoins des autochtones et offre quelque chose à toutes les personnes appréciant se rendre sur l'alpage de Mettmen. Le tourisme de la région en profite, le téléphérique peut transporter davantage de clients et les producteurs locaux peuvent

Romano et Sara, accompagnés de leurs deux enfants Nik et Nora, s'efforcent de faire en sorte que tous leurs hôtes se sentent bien chez eux, qu'il s'agisse d'un séminaire, de vacances en famille, d'un week-end de yoga ou simplement d'un repas avec vue sur la vallée. À midi, le restaurant propose une savoureuse cuisine régionale. Le soir, le chef concocte un menu surprise composé de

quatre plats, exclusivement pour les clients de l'hôtel ou pour ceux qui ont réservé à l'avance. Durant la haute saison d'été, l'hôtel de montagne de Mettmen emploie au total 22 personnes, dont 15 travailleurs saisonniers et 7 employés à l'année.

compter sur un acheteur reconnaissant ». C'est notamment le cas de l'alpage de Mettmen, qui se trouve à seulement 300 mètres de l'hôtel. C'est là que Franz Freuler produit en été son fromage d'alpage. Franz n'a désormais plus besoin de le transporter péniblement dans la vallée. 22 EMPLOIS

histoire des aliments

e Saltimbocca, littéralement «saute en bouche» en italien, est une savoureuse recette de la cuisine traditionnelle transalpine associant une escalope de veau, du jambon cru (prosciutto crudo) et une feuille de sauge, assemblés à l'aide d'un cure-dent, cuits au beurre ou à l'huile d'olive et arrosés de vin blanc. Très vraisemblablement originaire de la région de Brescia, en Lombardie, cette préparation est devenue emblématique de la cuisine romaine, raison pour laquelle on la désigne généralement

Dans le texte fondateur de la cuisine italienne

sous l'appellation «Saltimbocca alla romana».

La Saltimbocca fut mentionnée pour la première fois dans le livre «La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» (La Science dans la cuisine et l'art de bien manger), un manuel de gastronomie publié en 1891 à Milan par Pellegrino Artusim, considéré comme le père de la cuisine nationale italienne. En écrivant cet ouvrage, ce célèbre auteur et gastronome italien voulait créer une culture commune dans un pays dont l'unité ne s'était réalisée que vingt ans plus tôt, en faisant connaître les traditions culinaires d'un grand nombre de

villes et de territoires de la péninsule. Son texte, régulièrement complété, fut réédité à quinze reprises, jusqu'en 1911, et reste un grand classique de la cuisine italienne.

«Fines tranches de veau de lait, légèrement assaisonnées de sel et de poivre, sur chacune desquelles est placée une demi-feuille de sauge (une feuille entière serait trop) et sur la sauge une tranche de jambon gras et maigre»: c'est en ces termes que Pellegrino Artusi décrit les saltimbocca alla romana, après les avoir dégustées avec ravissement dans une trattoria de la Via di Campo Marzio, à Rome. Le gastronome en fut à ce point enchanté qu'il en fit sa recette nº 222 dans son célèbre traité.

Inventée à Brescia mais devenue romaine

Si l'on en croit l'historiographie de la cuisine italienne, c'est bien à Brescia, et non à Rome, que fut inventée la recette du Saltim-

bocca qui, dès le milieu du XIXe siècle, commença à se répandre dans toute l'Italie mais aussi à l'étranger, dans des pays comme la Suisse, l'Espagne et la Grèce, par exemple, où cette délicate préparation est devenue très populaire. Les restaurateurs romains l'ont tellement aimée qu'ils l'ont détournée à leur profit, la transformant en plat emblématique de la capitale, avec d'autres plats typiques, tels que les gnocchi alla sorrentina ou les spaghetti alla gricia.

> En parcourant les livres italiens de cuisine, on découvre qu'il existe dans la Péninsule de très nombreuses façons d'accorder la recette originale, avec des oignons ou même des artichauts. Dans les Marches, en Italie centrale, plutôt que du veau, on utilise de fines tranches de bœuf sur lesquelles on pose non seulement du jambon cru, mais aussi une belle tranche de lard.





BEST OF WINE TOURISM

Un florilège de nominés

L'édition 2023 du Best Of Wine Tourism a reçu plus de 40 candidatures de toute la Suisse parmi lesquelles 17 ont été nominées.

SUISSE

es lauréats seront connus le jeudi 26 octobre lors de la rencontre annuelle du réseau Great Wine Capitals qui se tiendra à Lausanne pour la première fois. Depuis 2018, la Ville de Lausanne a rejoint le réseau international Great Wine Capitals (GWC) qui regroupe de grandes métropoles reconnues pour la qualité de leurs régions viticoles et leurs développement oenotouristiques: Adelaide, Bilbao (Rioja), Bordeaux, Cape Town, Lausanne, Mayence (Rheinhessen), Mendoza, Porto, San Francisco (Napa Valley), Valparaiso (Vallée de Casablanca) et Vérone.

Le réseau GWC est l'unique réseau englobant nouveaux et anciens mondes du vin. Il a développé et pérennisé plusieurs initiatives, dont les prix «Best Of Wine Tourism», une prestigieuse distinction pour les acteurs de l'industrie vitivinicole au sein de chaque grande capitale du vin s'illustrant dans des domaines de l'innovation, de l'accueil et du développement durable. Cette reconnaissance compte sept catégories: architecture/paysage, art/ culture, découverte/innovation, environnement, restauration/hôtellerie, service/organisation, et artisan.



BAM, La Voie des Sens – Morges (VD)

▲ ▲ ▶ 70e Fête du Vin de Döttingen, du 29 septembre au 1er octobre 2023

▲ Visite de la cave en famille, Sion (VS)

Photos: © DR

www.swissceno.ch

Cette année, le jury helvétique a reçu plus de 40 dossiers issus de plus de 12 cantons, parmi lesquelles des offres innovantes. Le record de dossiers en provenance de la Suisse alémanique a été battu à l'occasion de cette édition. « Nous nous réjouissons de constater que des offres oenotouristiques se développent partout en Suisse », commente Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion.

Les lauréats seront dévoilés le jeudi 26 octobre lors de la cérémonie de remise des prix du « Best Of Wine Tourism ». Lors de cette soirée, les «Global Best Of Wine Tourism » seront également dévoilés. Ceux-ci récompensent les meilleures activités internationales présentées par les villes membres.

LES NOMINÉS

- Castel de Daval Sierre (VS) www.collinededaval.ch/
- Domaine Mont d'Or Sion (VS)
- Fernand Cina Salgesch (VS) www.fernand-cina.ch/
- Valais Wine Tours Lens (VS)
- www.valaiswinetours.com/ Visite notre cave en famille – Sion (VS) //gilliard.ch/fr/vins/activites/visite-de-caveen-famille/
- Wine Bus Grand Cru Ville de Sion (VS) www.sionwine.ch/

- BAM La Voie des Sens Morges (VD)
- www.lavoiedessens.ch/
 Happy Wine Flon Lausanne (VD)
- Hummus & Wine Lausanne (VD) www.hummusandwine.ch

Suisse alémanique

- Kunst & Wine am Iselisberg Uesslingen (TG)
- //kunstundwein-iselisberg.ch/ • Tapas Wein & Sein - Schafis am Bielersee (BE) www.andreyschafis.ch/
- Thurgauer Gourmetwanderung Schlatt (TG) www.thurgau-bodensee.ch/gourmetwanderung
- Wine Tours Switzerland Maienfeld (GR) Winzerfest Dottingen (AG) www.winzerfest.ch/groesstes-winzerfest-

in-der-deutschschweiz

· Vino, Cultura & dolce vita Ticinese - Giornico (TI) www.settemaggio.ch

Trois Lacs

- Cave Couronne 1669 Morat (FR)
- Train du Terroir La Chaux de Fonds (NE) www.neuchatel-vins-terroir.ch

PUBLIREPORTAGE

LES CHAPELONS DE LA FERME DES BOULEAUX

L'exploitation familiale de la Ferme des Bouleaux, située aux Ponts-de-Martel, dans le canton de Neuchâtel, s'est taillé une solide réputation dans la production de volaille élevée à l'ancienne, recommandée par l'association Neuchâtel Vins et Terroir.

Les dindes, les pintades et surtout les cogs de ferme, les fameux Chapelons, qui s'y ébrouent en plein air, offrent une chair tendre, crémeuse et savoureuse à souhait, qui convainc un nombre grandissant de bouchers, de restaurateurs et de particuliers, bien au-delà des limites du canton. 'Pour répondre à cette demande croissante, la famille Jeanneret, propriétaire des lieux, envisage sérieusement de développer sa production, sans renoncer pour autant aux méthodes naturelles qui ont fait son succès.

LE RESPECT DES ANIMAUX

"Les Chapelons constituent notre produit le plus connu. Il est très apprécié et très demandé. Lorsque je me suis lancée dans cet élevage, j'ai songé à adopter l'appellation Chapons. Mais un chapon est un jeune coq castré. Comme je ne voulais pas faire souffrir mes animaux, le chimiste cantonal m'a proposé de les

appeler Chapelons. Cette marque est désormais protégée et nous en sommes les dépositaires. Nous sommes les seuls en Suisse à élever des chapelons", explique, avec une pointe de fierté dans la voix, Françoise Jeanneret. À 72 ans, elle prend toujours grand soin de son élevage, avec le renfort de son fils Laurent.

Comme nous avons pu le constater, les Chapelons de Françoise disposent d'un bel espace et s'ébattent joyeusement en gloussant dans leur volailler. L'abri est ouvert sur les prairies situées à 1000 mètres d'altitude, à la lisère de la campagne environnante, parsemée de bouleaux, d'où le nom de la ferme. "Nos poussins sont d'origine suisse. Pendant 90 jours, nous les nourrissons exclusivement avec des céréales issus du moulin du village et avec le lait de nos vaches, ce qui confère à la chair son goût et sa finesse" précise Laurent.







Jeanneret sont les seuls en Suisse à élever des chapelons. PHOTOS: © fermedesbouleaux.ch



ANTICIPER LES COMMANDES

L'élevage des Chapelons étant très exigeant en soins et surtout en temps, Françoise et Laurent Jeanneret ne livrent leurs produits que de septembre à mars, leurs volailles étant particulièrement recherchées pendant les fêtes de fin d'année, notamment. "Nous prenons les commandes jusqu'à trois mois à l'avance, ou selon les disponibilités du moment. C'est un peu contraignant pour nos clients, mais nous n'avons jamais eu de mauvais retour", soulignent Laurent et sa maman qui entendent satisfaire chaque demande.

Ferme des Bouleaux

FERME DES BOULEAUX Ch. des Bouleaux 1 2316 Les Ponts-de-Martel Tél. 032.937.18.16 ou 079.613.49.86 www.fermedesbouleaux.ch

BOCUSE D'OR SUISSE 2023: QUI SERA LAURÉAT ?

SÉLECTION NATIONALE 2023 / SCHWEIZER AUSSCHEIDUNG 2023

LUNDI / MONTAG, 13.11.2023 | PALEXPO GENÈVE

cook'n, show

SIRH/+ BOCUSE D'OR



STÉPHANIE ZOSSO Hotel Glacier, Grindelwald PASQUALE ALTOMONTE KITCHEN LAB, Genève EULOGE MALONGA Hirslanden Salemspital, Bern

PARTENAIRES PREMIUM / PREMIUM-PARTNER















PARTENAIRES / PARTNER















