

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECAPEC - CPA www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01

30+
1000-2019



Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 15 • 6 octobre 2023

illy
il.lycafe.ch

BIO

NOUVEAU
illy BIO Milano



Le temps c'est de l'argent.

Cherchez-vous une solution de contrôle de la durée du travail à un prix attractif?

GastroTime est un instrument de contrôle du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.

Simple et efficace!

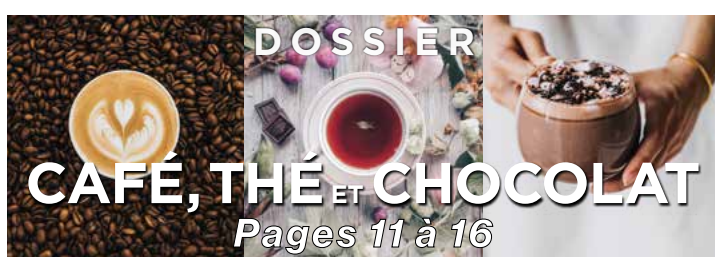
Gastroconsult

Toutes les informations sur www.gastroconsult.ch ou contactez-nous directement à l'adresse mail suivante gastrotime@gastroconsult.ch

DOSSIER

CAFÉ, THÉ ET CHOCOLAT

Pages 11 à 16



i-TEK
CUISES 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 Vérozas

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

VU pour VOUS



Des crus festifs genevois à découvrir

Genève Terroir a le plaisir d'organiser en collaboration avec la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) une rencontre avec quatre domaines afin de découvrir leurs vins de fête en matinée le lundi 23 octobre dans la salle de cours de la SCRHG.

La présentation - dégustation en présence des vigneron-ne-s et des membres du comité central débutera dès 9h45 et se terminera vers 12h30. Un cocktail d'initiation du terroir sera proposé durant la matinée.

M. M.

Les restaurateurs intéressés sont priés d'informer Estelle Guarino avant le 18 octobre 2023 par e-mail: estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch ou par téléphone au 079 671 62 27.



GaultMillau 2024

880 restaurants distingués



De gauche à droite et de haut en bas: Grégory Halgand et son épouse (© DARRIN VANSELOW), Ilario Colombo Zefinetti, Esteban Valle Trujillo (© Fred Merz | Lund13) et Silvio Germann.

Si le fameux guide se digitalise dès cette année en Suisse romande, les testeurs n'ont pas ménagé leurs efforts pour proposer aux gourmets un florilège de très bonnes tables.

M. M.

SUISSE

Nul besoin de se précipiter en librairie pour découvrir les meilleurs talents de la gastronomie helvétique. Il suffit de se rendre sur gaultmillau.ch/fr/restaurants pour lire gratuitement toutes les critiques des restaurants notés dans l'édition 2024 de GaultMillau. 880 établissements y figurent. Un record pour une scène en perpétuel mouvement. 107 chefs progressent, tandis que 41 perdent un point. Pas de nouvelle entrée en revanche dans le fameux club des 19/20 où règnent en maîtres Tanja Grandits, Peter Knogl, Franck Giovannini,

Andreas Caminada, Philippe Chevrier et Heiko Nieder. L'an prochain, qui sait? Car de nouveaux talents frappent à la porte, à l'instar du Cuisinier de l'année, Silvio Germann, 34 ans. Après 7 années passées à l'Igniv de Bad Ragaz, le voici installé au Mammertsberg, à deux pas du lac de Constance avec un très joli 18/20.

DES PROMUS ET DES DÉCOUVERTES

D'autres chefs ont de quoi pavoiser. Ce sont les promus de l'année: Pascal Steffen (Roots, Bâle, 18) Markus Stöckle (Rosi, Zurich, 17), Ilario Colombo Zefinetti (Du Théâtre, Monthey VS, 17).

Dans le registre des découvertes, Paul Cabayé & Stéphanie Zosso (Glacier, Grindelwald BE, 16) Grégory Halgand (Hôtel de Ville,

Olion VD, 15), Piero Roncoroni (Osteria del Centro, Comano TI, 15). Sans oublier Guy Ravet qui apparaît pour la première fois en solo au Grand Hôtel du Lac à Vevey VD avec 17 points.

PÂTISSIER, SOMMELIER & HÔTE DE L'ANNÉE!

L'Argentin Damián Carini est sacré « Pâtissier de l'année ». Il officie au sein du complexe hôtelier du Bürgenstock (LU). Le maître d'hôtel Esteban Valle Trujillo (Domaine de Châteaueux, Satigny, GE) est l'« Hôte de l'année », et Stefano Petta (Widder, Zurich) le « Sommelier de l'année ».

A l'heure où nous mettons sous presse, le guide Michelin vient de révéler son palmarès pour la Suisse. Voir page 4.

LES NOUVEAUX EN SUISSE ROMANDE

Berne De La Tour, 14 **Fribourg** Auberge de la Couronne, 15
Genève Le Bleu Nuit, 13 / Bistrot Le Lion d'Or, 14 / Natürlich, 13 / Auberge du Lion d'Or, 14 / Le Vallon, 14 / Matière, 13 / Mandarin Oriental Geneva SACHI, 15 / L'Écorce, 14 / Le Bistrotet, 13
Neuchâtel Beau-Rivage Hotel, O'terroirs, 15 / La Cantine Verte, 12 / Brasserie Le Jura, 12
Vaud Hôtel des Horlogers Le Gogant, 14 / Grand Hôtel du Lac, Émotions, 17 / Le Petit, 14 / L'Appart, 14 / Obeirut, 13 / Maison d'Igor, 13 / Hôtel de Ville, Café restaurant de l'hôtel de ville, 15 / Chalet RoyAlp Hotel & Spa Rochegrise, 13 / Restaurant de la Fontaine, 13
Valais Les Touristes, 16 / Au Club Alpin Au 1465, 16 / L'Énothèque Gourmande Ravet, 14 / Le Casy, 13 / Hôtel Six Senses Byakko, 14 / Hôtel Six Senses Wild Cabin, 14 / Kaizen Japanese Cuisine, 13 / Tsjiri, 15 / Au Vieux Nendaz, 12 / Vieux Bourg, 12 / Taratata, 13

kg
16⁸⁹

Doucette
1 kg net



Toutes les offres TVA exclue

kg
10⁹⁹

Viande hachée
de bœuf
5 mm
Autriche
env. 1 kg

1 kg
11⁹⁰

Quality
Grana Padano DOP
râpé



9.10-14.10.2023

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch





JEUNES CONFISEURS

Un Vaudois décroche le Graal

Corentin Comte est sacré Meilleur Apprenti Pâtissier-Confiseur de Suisse romande et du Tessin 2023.

M. M.

CONCOURS

La vingt-cinquième édition de la Finale romande et tessinoise des Jeunes Confiseurs s'est déroulée le 23 septembre dans les locaux de l'École professionnelle de Montreux (EPM), dans le cadre de la Semaine du Goût.

Dans le but de promouvoir la formation professionnelle dans ce secteur, ce concours a été organisé à la demande des jeunes professionnels désireux de porter haut les couleurs leur magnifique métier. Une septantaine d'entreprises privées et associations professionnelles ont soutenu financièrement et matériellement cette manifestation.

Neuf candidates et candidats ont représenté les cantons de Berne, Fribourg, Genève, Jura, Neuchâtel, Tessin et Vaud. Les membres du Jury ont désigné Corentin Comte Meilleur Apprenti Pâtissier-Confiseur de Suisse romande et du Tessin 2023. Le



jeune homme a effectué son apprentissage chez Ackermann Artisan Boulanger à Grandson. Ses ambitions pour le futur? Continuer à progresser un maximum, acquérir de plus en plus d'expérience, et participer à de nombreux concours.

//jeunes-confiseurs.ch
//ack.swiss

Le Centre Patronal, un partenaire de référence indépendant pour l'économie privée

Le Centre Patronal fête cette année 50 ans de présence en Suisse alémanique. À l'occasion de cet anniversaire, nous renonçons pour une fois à exposer et à commenter ici un thème politique d'actualité. Il vaut en effet la peine de rappeler d'où vient notre organisation, comment elle s'est développée au-delà de la Sarine et quels services cette expansion permet de proposer aux acteurs économiques.

Les premiers pas en Suisse alémanique
Le Centre Patronal trouve son origine dans le canton de Vaud. L'organisation patronale cantonale a créé sous ce nom un centre de services, constitué en association, et dont les prestations n'étaient tout d'abord accessibles qu'aux membres de la Fédération patronale vaudoise. Une ouverture a été ensuite décidée, de sorte qu'aujourd'hui tous les acteurs de l'économie privée peuvent profiter du large éventail de compétences du Centre Patronal. Après une trentaine d'années, une première expansion a eu lieu vers la Suisse alémanique: une succursale du Centre Patronal s'est installée en 1973 à Berne, au cœur de la politique helvétique.

L'objectif de cette expansion était double. La première raison était d'ordre politique. Le Centre Patronal souhaitait à cette époque – et telle est toujours son ambition aujourd'hui – influencer les décisions avec des convictions et des propositions qu'on ne retrouve pas forcément au sein des grandes associations faitières et des entreprises alémaniques. On peut citer notamment la défense du fédéralisme, le soutien à une agriculture productive forte, mais aussi la promotion d'un partenariat social intensément mis en pratique. Notre voix parfois dissonante dans le concert de la politique fédérale enrichit le débat et incite à la réflexion. Ainsi, des approches nouvelles et originales ont récemment été présentées dans le domaine des conventions collectives de travail et dans celui de la prévoyance vieillesse. Outre la politique, le second objectif de la présence du Centre Patronal en Suisse alémanique était, dès le départ, de proposer des services aux entreprises, à leurs associations professionnelles et aux autres organisations économiques.

«Notre ADN est d'offrir aux acteurs économiques divers services réunis sous un même toit (Centre) et conçus dans l'optique des employeurs (Patronal).»

Des prestations déployées dans quatre domaines

Le Centre Patronal propose à ses clients alémaniques un ensemble complet de prestations dans quatre domaines d'activité. Tout d'abord, il s'impose désormais comme une référence en matière de droit du travail. Le nouveau modèle d'abonnement en ligne lancé cette année permet d'obtenir des conseils qualifiés et actuels non seulement en droit du travail au sens strict, mais aussi dans ses dérivés que sont le droit des assurances sociales, le droit des étrangers et la protection des données. En plus du conseil juridique classique, l'offre prévoit une analyse régulière de la jurisprudence qui débouche sur des recommandations pratiques. Un second domaine est celui de la gestion d'associations professionnelles: le Centre Patronal propose à des organisations actives sur l'ensemble de la Suisse un service complet de se-

crétariat. Il peut aussi intervenir comme partenaire externe pour du conseil juridique, pour la représentation d'intérêts politiques ou pour des formations spécifiques ou continues. De nouvelles offres sont désormais disponibles pour la gestion des organisations du monde du travail (OrTra) et pour accompagner des associations tierces dans l'évolution de leurs stratégies, de leurs structures et de leur organisation. Au total, quelque 35 associations font appel aux services du Centre Patronal à Berne.

Dans le domaine de la formation continue, des cours en présentiel ou en webinaires sont consacrés au droit du travail, des assurances sociales, des étrangers et de la protection des données – dans une optique clairement exprimée: «à partir de la pratique, pour la pratique». Les entreprises peuvent aussi demander à ce que leur personnel soit formé sur place, sous la forme d'un séminaire d'entreprise. Des collaborateurs de l'équipe de droit du travail du Centre Patronal sont en outre chargés de cours dans des hautes écoles ou interviennent en tant que conférenciers lors de colloques universitaires sur le droit du travail.

Dans notre quatrième domaine de prestations, celui du conseil politique, nous informons, prenons position et agissons pour le compte de nos clients, à travers un suivi des dossiers, un accompagnement stratégique et un lobbying ciblé.

Une deuxième étape d'expansion

Le Centre Patronal a acquis en 2022 l'Institut suisse pour la formation des chefs d'entreprise (SIU) à Zurich. La suite logique, après adaptation des locaux, sera de pouvoir progressivement proposer dans la métropole économique zurchoise tous nos services en matière de conseil juridique, de gestion des associations, de formation continue et de représentation des intérêts politiques. Cela commencera par nos nouvelles prestations juridiques en droit du travail et des assurances sociales, pour lesquelles il sera possible de réserver un entretien sur place à Zurich.

Les activités du Centre Patronal se développent ainsi avec succès dans toute la Suisse. Pourtant nous connaissons nos limites: le Centre Patronal n'est pas une organisation faitière de l'économie et il ne bénéficie donc pas de la même légitimité qu'Economiesuisse, l'Union suisse des arts et métiers et l'Union patronale suisse. Nous délivrons néanmoins, en toute indépendance, des impulsions politiques qui suscitent la réflexion et contribuent à trouver des solutions acceptables. Et dans nos activités commerciales, notre nom constitue tout un programme: nous sommes une organisation offrant aux acteurs économiques divers services réunis sous un même toit (Centre) et conçus dans l'optique des employeurs (Patronal).

Pierre-Gabriel Bieri

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

Plus de 2000 actions chaque semaine

17% 2.83 kg Endives de Belgique, 5 kg

20% 22.93 kg Parisienne de bœuf frais de Suisse/Allemagne/Autriche

ALIGRO Plus de qualité pour votre argent.

aligro.ch du 9 au 14 octobre 2023 – Prix Pro hors TVA, rabais déduit

LA DÔLE DU VALAIS AOC

Un cru subtil à redécouvrir

S'il est un vin qui se marie à la perfection avec la gastronomie, c'est bien la fameuse Dôle du Valais AOC. Un nectar de caractère, tout en élégance, qui reflète aussi bien les différents terroirs que la créativité des vignerons du Vieux Pays.

M. M.

VALAIS

Fruitée, juteuse, charmeuse, ou subtilement corsée... La Dôle est un cru aux multiples visages qui a grandement contribué à la notoriété des vins du Valais dans toute la Suisse. On l'apprécie en toutes circonstances: à l'apéritif, pour accompagner une assiette de charcuterie, pour sublimer une viande blanche, ou même pour donner la réplique à une viande rouge. D'aucuns n'hésitent pas à la savourer avec une raclette ou un poisson. C'est que la Dôle connaît de nombreuses déclinaisons.

Les partisans de la tradition l'élaborent principalement avec du Pinot noir et du Gamay. La jeune génération de vignerons aime l'enrichir avec d'autres cépages rouges, à l'instar de la Syrah, du Merlot et du Gamaret.

UN PEU D'HISTOIRE

La Dôle apparaît pour la première fois en Suisse en 1820 chez le célèbre botaniste franco-suisse Augustin Pyramus



- ▲ Grappe de Pinot noir.
© OLIVIER MAIRE - STUDIO54
- Un vin à déguster en toutes circonstances. © SEDRIK NEMETH
- © OLIVIER MAIRE - STUDIO54

//swisswinevalais.ch

de Candolle. Il s'agit alors d'un cépage à part entière, originaire des environs de Dole, ville du Jura où règne le Gamay.

Les premiers plants de Dôle arrivent en Valais vers 1850, dans la vigne familiale sédunoise d'un commandant militaire exilé dans le Jura. Associé au Gamay à l'origine, le nom de Dôle désigne par la suite davantage le Pinot noir, puis un mélange de Pinot noir et de Gamay. Mais lorsque ces deux cépages s'affirment en leurs noms propres, la définition de la Dôle est à nouveau ébranlée. On y met de plus en plus de Gamay.

A la fin des années 1950, la production des rouges explose, risquant de nuire à la qualité de la Dôle. C'est à cette même époque que la Dôle devient une appellation protégée, exclusivement valaisanne.

PINOT NOIR, GAMAY ET AUTRES CÉPAGES

Mais la popularité de ce cru a chuté. Alors qu'en 2004, 95% des Suisses connaissaient la Dôle, ils n'étaient plus que 88% en 2017. Afin d'inverser cette tendance, la viticulture valaisanne a prescrit une cure de rajeunissement à la Dôle. La recette est modernisée dès le millésime 2021. Hormis le Pinot noir et le Gamay, qui représentent 38% de l'encépagement du canton en 2022, d'autres cépages tels que le Gamaret, la Syrah et le Merlot sont désormais autorisés en plus grande quantité. En s'adaptant à l'offre variétale et à la « liberté artistique », la filière viticole entend favoriser la créativité des jeunes œnologues et susciter leur intérêt pour la Dôle dans le but de plaire à la nouvelle génération d'amateurs de vin. Aujourd'hui, la Dôle AOC est un vin d'assemblage, composé d'au moins 51% de Pinot noir et de Gamay. A découvrir, ou redécouvrir sans hésitation !

BOCUSE D'OR SUISSE 2023: QUI SERA LAURÉAT ?

SÉLECTION NATIONALE 2023 / SCHWEIZER AUSSCHIEDUNG 2023

LUNDI / MONTAG, 13.11.2023 | PALEXPO GENÈVE

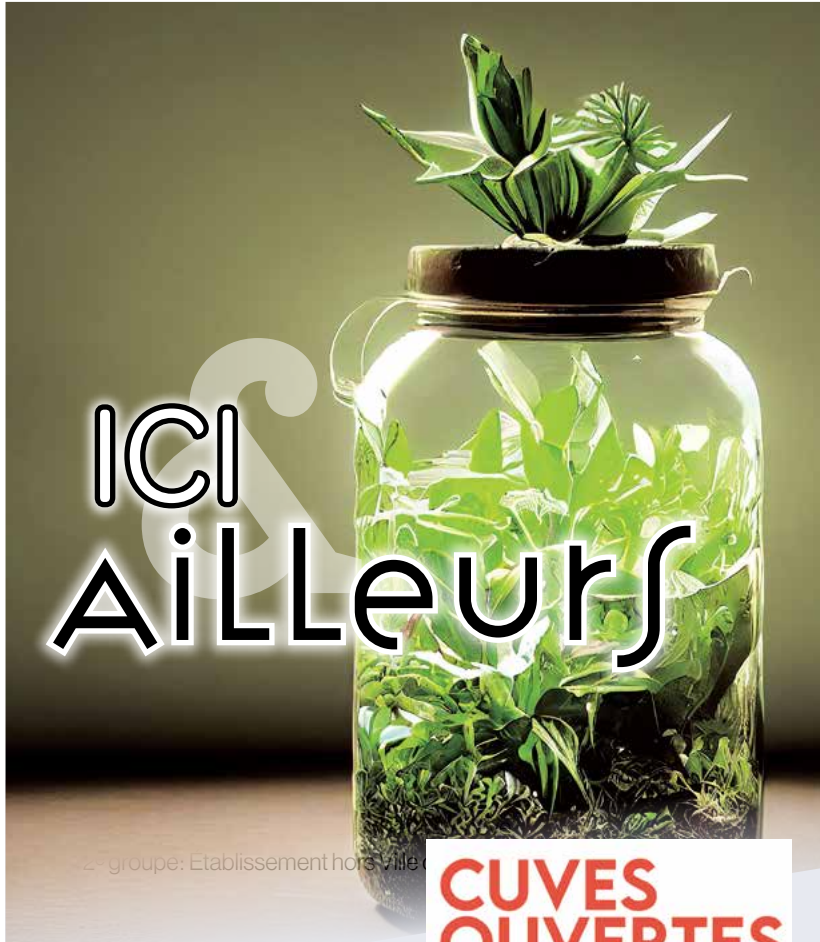
STÉPHANIE ZOSSO
Hotel Glacier, Grindelwald

PASQUALE ALTOMONTE
KITCHEN LAB, Genève

EULOGE MALONGA
Hirslanden Salemspital, Bern

PARTENAIRES PREMIUM / PREMIUM-PARTNER

PARTENAIRES / PARTNER



3^E ÉDITION DES CUVES OUVERTES DE L'ASSOCIATION DES BRASSERIES INDÉPENDANTES DE GENÈVE (ABIG)

SAMEDI 7 OCTOBRE, DE 11H À 23H

Douze brasseries produisant sur le canton ouvriront leurs portes au public pour une journée de découverte du monde brassicole genevois. Ce sera l'occasion d'aller à la rencontre des brasseur-euses qui proposeront dégustations, visites, petite restauration et vente à l'emporter.

www.abig.beer

EXPOSITION DU 9 OCTOBRE AU 3 DÉCEMBRE 2023

L'artiste Thierry OTT expose 25 dessins à la galerie «Les Lauriers»: un ems et un excellent restaurant. Le thème «Têtes - Lacs» permet de rêver... Quand un colleur pose des affiches, je regarde et, parfois, je me dis: «Cette affiche mérite que je la dessine!» Je prends deux ou trois photos et puis, parfois, je travaille. Peut-être arriverez-vous à reconnaître une affiche vue dans la rue...

EMS LES LAURIERS Galerie
rue Henri-Veyrassat 7
1202 Genève

galerie - rue Henri-Veyrassat 7 - 1202 Genève

LES LAURIERS

THIERRY OTT

Vernissage samedi 14 octobre de 15h à 18h en présence de l'artiste 079 432 36 88 - itott@bluewin.ch

Exposition du 9 octobre au 3 décembre 2023 de 9h30 à 17h - 7 / 7 jours tram 14 ou 18, bus 3 arrêt Servette

4^E ÉDITION DE GIGUSTO FESTIVAL DES VINS SUISSES ET ARTISANS DES PLAISIRS DE LA TABLE 28 ET 29 OCTOBRE 2023, À GIMEL

C'est la région du Chablais qui sera à l'honneur! Quatre caves à découvrir venant d'Yverne et de St-Triphon. La démarche s'inspire de la satisfaction d'avoir devant soi des produits de qualité, issus du savoir-faire des artisans et de leur joie de partager leur passion.



La création de ce salon permet à chacun de découvrir et de déguster des produits suisses d'exception. Notre mission est de regrouper sur un week-end des producteurs issus des diverses régions de la Suisse et de vous les faire connaître.

www.gigusto.ch

MICHELIN Une pluie d'étoiles sur la Suisse

Les quatre restaurants triplement étoilés conservent leur distinction. Cinq nouveaux établissements décrochent deux macarons et six romands entrent dans le cercle tant convoité des étoilés.

M. M.

SUISSE ROMANDE

Cruelle pour certains, extatique pour d'autres... La sélection 2023 du Guide Michelin n'a pas fait que des heureux. Véritable cataclysme dans le monde de la gastronomie genevoise: Philippe Chevrier perd une étoile pour n'en conserver qu'une. Une déception qu'il partage avec Marie Robert à Bex qui ne fait désormais plus partie des étoilés en Suisse romande. Le nombre d'établissements triplement étoilés se maintient à quatre, avec le Memories à Bad Ragaz, l'Hôtel de Ville de Crissier, le Cheval Blanc à Bâle et le Schloss Schauenstein à Fürstenu dans les Grisons.

ÉTOILES ROMANDES

Gerber Wyss à Yverdon-les-Bains, Au 1465 à Champex-Lac, La Dispensa à Neuchâtel, Gilles Varone à Chandolin-Près-Savièse,



L'Atelier Robuchon d'Olivier Jean est désormais le seul établissement doublement étoilé de Genève.

l'Hôtel de Ville à Ollon et La Pinte des Mossettes à Cerniat peuvent arborer une première étoile.

Cinq nouvelles tables décrochent deux étoiles. En Suisse romande, La Table du Lausanne Palace, dirigée par Franck Pelux, La Table du Valrose à Rougemont du chef Benoît Carcenat, l'Atelier Robuchon d'Olivier Jean à Genève sont promues, de même que The Japanese Restaurant à Andermatt et le Mammertsberg à Freidorf, en Suisse alémanique.

33 établissements - dont neuf nouveaux - ont reçu une étoile verte, pour leur engagement en faveur du développement durable. Enfin, 15 nouveaux établissements ont obtenu un Bib gourmand, une distinction qui met en valeur les bonnes tables au très bon rapport qualité-prix.

LES DISTINGUÉS EN SUISSE ROMANDE

3 étoiles

- Crissier (VD): L'Hôtel de Ville

2 étoiles

- Genève (GE): L'Atelier Robuchon - NOUVEAU
- Lausanne (VD): La Table du Lausanne Palace - NOUVEAU
- Rougemont (VD): La Table du Valrose - NOUVEAU
- Andermatt (Uri) The Japanese Restaurant - NOUVEAU
- Freidorf (Thurgovie) Mammertsberg - NOUVEAU
- Lausanne (VD): Anne-Sophie Pic
- Le Noirmont (JU): Maison Wenger

1 étoile

- Cerniat (FR): La Pinte des Mossettes - NOUVEAU
- Champex-Lac (VS): Au 1465 - NOUVEAU
- Chandolin-près-Savièse (VS): Gilles Varone - NOUVEAU

- Neuchâtel (NE): La Dispensa - NOUVEAU
- Ollon (VD): Hôtel de Ville - NOUVEAU
- Yverdon-les-Bains (VD): Restaurant GERBER WYSS - NOUVEAU
- Aubonne (VD): Njorden
- Brent (VD) - Le Pont de Brent
- Broc (FR): Les Montagnards - Le Sommet
- Cheseaux-Noréaz (VS): Table de Mary
- Crans-Montana (VS): Le MontBlanc
- Crans-Montana (VS): L'OURS
- Fribourg (FR): Des Trois Tours
- Fribourg (FR): Le Pérolles
- Genève (GE): Bayview by Michel Roth
- Genève (GE): Il LagoGenève
- (Genève) - La Micheline
- Genève (GE): L'Aperté
- Genève (GE): Le Chat-Botté
- Genève (GE): Tosca
- Genève (GE): Tsé Fung

- Lausanne (VD): Le Berceau des Sens
- Ligerz (BE): Aux Trois Amis
- Montreux (VD): Stéphane Décotterd
- Satigny (GE): Domaine de Châteaueux
- Sion (VS): Damien Germanier
- Sonceboz (BE): Du Cerf
- Thônex (GE): Le Cigalon
- Troinex (GE): La Chaumière by Serge Labrosse
- Vevey (VD): Denis Martin
- Villarepos (FR): Auberge de la Croix Blanche

Bib Gourmand

- Ivy 23, Carouge (GE)
- Le Bistrot Le Lion d'Or, Carouge (GE)
- Le Lab by Adel & Niko, Corseaux (VD)
- SUAHOY, Genève (GE)
- Mont-Rouge, Haute-Nendaz (VS)
- Ô Bois Sauvage, Hérémence (VS)
- Brasserie Le Gogant, Le Brassus (VD)
- Café de Riex, Riex (VD)

CÉRÉMONIE DE REMISE DES DIPLÔMES DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE

34 diplômés ont reçu leur diplôme de l'Ecole Hôtelière de Genève dans la très belle salle du Bâtiment des Forces Motrices, à Genève, entourés de leur famille, des partenaires hôteliers/restaurateurs, des officiels, des médias et de leurs professeurs. Une cérémonie grandiose empreinte d'émotion et de chaleur.

300 personnes étaient présentes dans la prestigieuse salle du BFM où ils assistaient à l'heure de gloire de 34 diplômés de l'EHG. André Roduit, Membre du conseil chez GastroSuisse a complimé les diplômés et a partagé sa fierté qu'ils soient issus d'une des meilleures écoles hôtelières au monde. Anne Hiltbold, Conseillère d'État du Canton de Genève, en charge du Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse a salué le succès de ces diplômés. Susanne Welle, directrice de l'EHG a clôturé la cérémonie en souhaitant plein succès à ses «nouveaux» collègues qui sauront faire briller la réputation de l'EHG à travers le globe.



Stefano Fanari a eu l'honneur de remettre à Emma Annoni le prix de la Société des Cafetiers pour la 3^e meilleure moyenne des 3 semestres.



SEMAINE DU GOÛT

Des bons jeunes qui cartonnent

Les bons pour les jeunes donnent l'opportunité aux 16-25 ans (18-25 ans au Tessin et en Suisse alémanique) de découvrir la haute gastronomie et permettent aux restaurateurs d'accueillir leur clientèle de demain. Pour mémoire, un bon donne droit à un menu gastronomique de quatre plats, accompagnés de quatre onces de vin pour un montant de CHF 60.-. Cette opération est soutenue par les associations viticoles cantonales. Petit coup de sonde chez plusieurs chefs qui ont régalingé les épicuriens en herbe cette année.

MANUELLA MAGNIN

JEAN-YVES DREVET,
LA MAISON DU PRUSSIEN, NEUCHÂTEL

DEPUIS COMBIEN D'ANNÉES PARTICIPEZ-VOUS À CETTE OPÉRATION?
Depuis le début.

QU'EST-CE QUI VOUS MOTIVE?
Partager avec les jeunes cette cuisine qui nous passionne, faire découvrir des produits locaux en leur faisant vivre une expérience inédite.

LES JEUNES REVIENNENT-ILS APRÈS UNE PREMIÈRE EXPÉRIENCE DANS LE CADRE DE LA SEMAINE DU GOÛT?
À plusieurs reprises nous avons eu en effet des retours. Certains reviennent déguster notre Menu d'Affaire, formule très abordable mais de grande qualité.

QU'EST-CE QUE CES JEUNES APPRÉCIENT PARTICULIÈREMENT?
L'expérience d'une grande table dans son ensemble. Cela passe bien sûr par les plats, la créativité, mais également le service et l'accueil.



PIERROT AYER,
LE PÉROLLES, FRIBOURG

DEPUIS COMBIEN D'ANNÉES PARTICIPEZ-VOUS À CETTE OPÉRATION?
Pratiquement depuis le début, sauf la première année.

QU'EST-CE QUI VOUS MOTIVE?
Partager notre passion avec une jeunesse très positive et voir tous ces jeunes hyper contents après avoir passé cette soirée dans notre restaurant. Nous leur dédions une soirée complète et nous accueillons 80 jeunes de 16 à 25 ans à cette occasion.

LES JEUNES REVIENNENT-ILS APRÈS UNE PREMIÈRE EXPÉRIENCE DANS LE CADRE DE LA SEMAINE DU GOÛT?
Certains jeunes participent deux à trois années de suite. D'autres reviennent en amoureux ou pour fêter en famille leur diplôme.

QU'EST-CE QUE CES JEUNES APPRÉCIENT PARTICULIÈREMENT?
La nourriture et les vins, bien sûr, mais aussi la façon dont ils sont reçus par notre personnel, sans oublier l'atmosphère du restaurant. Ils apprécient aussi les explications dispensées par le vigneron. Cette année, ils ont pu découvrir l'absinthe avec Yann Klauser, directeur de la Maison de l'Absinthe à Môtiers.



VINCENZO DE ROSA,
RESTAURANT LA PLACE, PLAN-LES-OUATES

DEPUIS COMBIEN D'ANNÉES PARTICIPEZ-VOUS À CETTE OPÉRATION?
Depuis la Semaine du Goût 2016.

QU'EST-CE QUI VOUS MOTIVE?
Permettre à des jeunes de goûter une cuisine différente, les faire sortir de leur zone de confort (fastfood, pizza, cuisine simple, etc...) et leur faire découvrir des produits nouveaux. Nous sommes ravis qu'ils passent une bonne soirée avec un menu surprise à petit prix.

LES JEUNES REVIENNENT-ILS APRÈS UNE PREMIÈRE EXPÉRIENCE DANS LE CADRE DE LA SEMAINE DU GOÛT?
Difficile de dire, je pense une ou deux tables...

QU'EST-CE QUE CES JEUNES APPRÉCIENT PARTICULIÈREMENT?
Le prix. Le fait de découvrir des produits qu'ils n'ont jamais goûtés et des restaurants qu'ils n'auraient jamais essayés aux conditions normales. Certains convives viennent du Valais, de Fribourg et du canton de Vaud.



FRANCK REYNAUD,
HOSTELLERIE DU PAS DE L'OURS, CRANS-MONTANA

DEPUIS COMBIEN D'ANNÉES PARTICIPEZ-VOUS À CETTE OPÉRATION?
Cela fait plus de 10 ans maintenant.

QU'EST-CE QUI VOUS MOTIVE?
Le fait de recevoir des jeunes qui s'intéressent à vivre une expérience gastronomique est très motivant. Ce sont nos convives de demain.

LES JEUNES REVIENNENT-ILS APRÈS UNE PREMIÈRE EXPÉRIENCE DANS LE CADRE DE LA SEMAINE DU GOÛT?
Ils ne reviennent pas forcément tout de suite mais plus tard quand ils gagneront leur vie. Néanmoins, certains reviennent plusieurs années de suite avec des bons jeunes.

QU'EST-CE QUE CES JEUNES APPRÉCIENT PARTICULIÈREMENT?
Que l'on prenne soin d'eux, et de vivre une expérience gastronomique le temps d'un repas en découvrant de nouvelles choses. Cela les motive beaucoup.



PHILIPPE DESLARZES, NJØRDEN, AUBONNE

DEPUIS COMBIEN D'ANNÉES PARTICIPEZ-VOUS À CETTE OPÉRATION?
C'est la deuxième année consécutive.

QU'EST-CE QUI VOUS MOTIVE?
Nous adorons recevoir les plus jeunes dans notre restaurant gastronomique et pouvoir leur transmettre le goût des choses simples et parfois plus compliquées. C'est réjouissant de partager notre passion avec des personnes d'un jeune âge et de rendre accessible des expériences qui sont hors de portée pour certains

LES JEUNES REVIENNENT-ILS APRÈS UNE PREMIÈRE EXPÉRIENCE DANS LE CADRE DE LA SEMAINE DU GOÛT?
Certains jeunes sont revenus avec leurs familles par la suite.

QU'EST-CE QUE CES JEUNES APPRÉCIENT PARTICULIÈREMENT?
Profiter d'un moment de grande qualité à prix réduit.



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

LOGICIEL DE GESTION D'ENTREPRISE TOUT-EN-UN
- Création de votre site Internet à la vente en ligne
- Caisse enregistreuse directement liée à la comptabilité
- Automatisation de vos commandes, factures et bien plus
- Compatible avec tout type de matériel
Pierre Pelz – 076 749 49 32
pierre@izi-solutions.ch

TOUT DOIT PARTIR
MATÉRIEL DE RESTAURATION ET DE CUISINE
Machine Nespresso Pro, Calandre, couverts, chaises, etc...
PORTES OUVERTES
le lundi 9 octobre de 8h à 16h
Auberge des Trois Coqs
Chemin de Valérie 26 - 1292 Chambésy
076 749 49 32
en ligne sur www.3coqs.ch

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. 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

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier

WWW.ATABLE-GENEVE.CH
À TABLE!
MANGEONS LOCAL ET DURABLE
DU 25 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE 2023 À GENÈVE

Concours de la restauration durable «A Table!» 2023

Du 25 septembre au 22 octobre, le Concours de la restauration durable «A Table!» est le rendez-vous culinaire de l'automne. L'occasion pour la population de (re)découvrir autant les restaurants genevois que leurs complices, les producteur-trice-s et artisan-e-s de la région. Une dotation de 30 000 francs viendra récompenser les plus investis.

GENÈVE

L'alimentation représente un levier essentiel pour limiter l'impact de la consommation sur le climat et sur l'environnement. C'est dans cette optique que le Plan climat cantonal et la Stratégie climat de la Ville de Genève définissent plusieurs mesures visant à promouvoir une alimentation saine et durable. Le Concours de la restauration durable «A Table!» s'inscrit pleinement dans ces objectifs. Il vise également à favoriser les circuits courts, indispensables pour renforcer l'agriculture et l'économie locales.

REPENSER LA MANIÈRE DE CUISINER

Avec ce concours, les restaurants sont encouragés à mettre en œuvre et valoriser le changement de pratiques culinaires. Cet événement permet aussi de mettre en lumière les artisan-ne-s et producteur-trice-s de la région, qui sont indissociables des métiers de la restauration. La population genevoise est de son côté invitée à se mettre à table, à aller goûter une cuisine saine et locale préparée par des chef-fe-s.

RÉCOMPENSER LA CRÉATIVITÉ AU SERVICE DE L'ENVIRONNEMENT

Neuf prix et trois distinctions, représentant une dotation générale de 30 000 francs, seront remis aux établissements les plus engagés. La cérémonie de remise des prix aura lieu le lundi 20 novembre. Outre ceux remis par la Ville de Genève et l'Etat de Genève, les autres partenaires du concours réitérent leur soutien à ce projet, à savoir: Genève Terroir, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève (SCRHG), le Groupement Professionnel des Restaurateurs et Hôtelières (GPRH), la Société des Hôtelières de Genève (SHG), Bio Suisse, 2050Today, le Label Fait Maison, ma-terre (Maison de l'alimentation du territoire de Genève), l'Association genevoise pour la promotion du Goût (AGPG) et la Semaine suisse du Goût.

www.geneve.ch/strategie-climat
www.atable-geneve.ch

NOS

PARTENAIRES

POUR VOS

ÉVÉNEMENTS

BÂLE

Igeho

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

GENÈVE

cook'n, show

palexpo

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
MARTIGNY J'y vais!

FOIRE DU VALAIS
29 septembre au 8 octobre 2023

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

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

BULLE

LE SALON AUTHENTIQUE
Goûts & Terroirs
BULLE

GOÛTS & TERROIRS 2023
1^{er} au 5 novembre 2023

300 exposants du terroir
5 000 produits du terroir à déguster

www.gouts-et-terroirs.ch

AIGLE

DIVINUM

DIVINUM
8 au 11 novembre 2023

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

[//aigle.salon-divinum.ch](http://aigle.salon-divinum.ch)

LAUSANNE

HABITAT JARDIN

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

MOTS CROISÉS

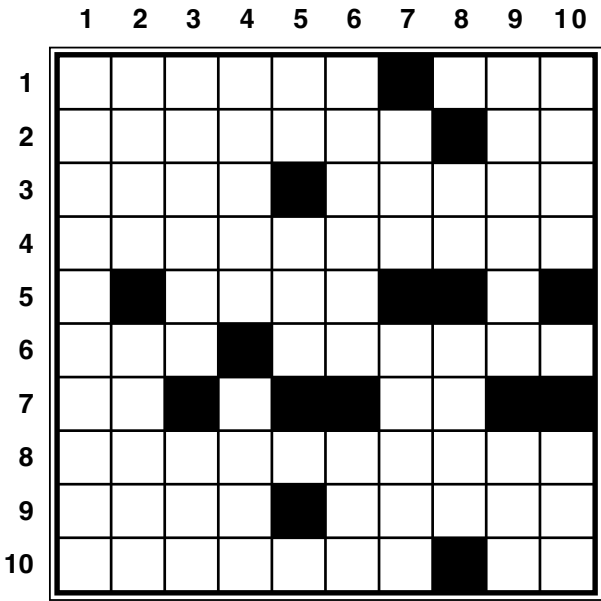
N° 1258

Horizontalement

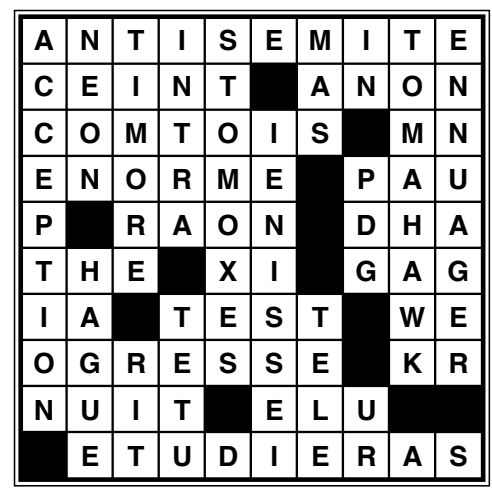
1. Frotter durement. Fabrique de cadres. – 2. Degré d'une hiérarchie. Demi-canton. – 3. Halte. Se porte à la main ou au pied. – 4. Elles ont les pieds bien sur terre. – 5. Fleuve d'Afrique noire. – 6. Précèdent les autres. Attendu. – 7. Zeste de citron. De minuit à midi. – 8. Numéro de variété. – 9. Lumière. Pris l'air. – 10. Ils font de l'ordre. Personnel.

Verticalement

1. On y travaille sous les ordres d'un chef. – 2. Au théâtre, se met en scène. Evaluer. – 3. Invite à improviser. Personnel. – 4 Infection de la peau. Il peut en sortir des surprises. – 5. Article étranger. Terre en mer. – 6. Mises à l'essai. Transport en commun. – 7. Refus. Ont l'Italie pour lieu d'origine. – 8. A la mode. Cheikh le plus souvent en blanc. – 9. Il est comme un poisson dans l'eau. Lutta contre l'indépendance de l'Algérie. – 10. Ne manquent ni d'amateurs ni d'amis. N'admet pas.



Solution des mots croisés N° 1257



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 1 350 - 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

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

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.



www.coursdecafetiergeneve.ch
T. 022 329 97 22



DES RÉCOMPENSES POUR LES MEILLEURS PRODUCTEURS

Le jury de la 10^e édition Marché et Concours Suisse des produits du terroir, qui s'est tenue les 23 et 24 septembre dernier à Courtemelon, dans le canton du Jura, a récompensé les producteurs les plus méritants dans les diverses catégories de la compétition:



- Le Prix Innovation 2023 est allé à l'entreprise K'Apples de Konstantin Mochalov à Granges-Veveyse, dans le canton de Fribourg, pour ses snacks naturels à base de pommes indigènes;

- dans la catégorie Produits laitiers, le Prix d'excellence a été remis à Frédéric Pasquier de la Fromagerie d'Echarlens, dans le canton de Fribourg, pour son Vacherin Fribourgeois AOP;



- Michaël Randin de MR Chocolat à Montcherand, dans le canton de Vaud, décroche le Prix excellence dans la catégorie Produits boulangers et pâtisseries, pour sa Demi-lune à la raisinée BIO;
- dans la catégorie Produits carnés, le Prix d'excellence récompense le Filet de Porc Fermier aux Herbes de l'entreprise Suter Viandes de Philippe Gerber, à Carouge, dans le canton de Genève;
- le Chalet Mont-Crosin, dans le Jura bernois, obtient le Prix d'excellence 2023 dans la catégorie Fruits, légumes, miels, divers pour son Sirop-Fleurs de Foin;
- enfin la Damassine AOP 2022 du Lot vergers en Buratte, Bure de Claude Schaffter à Montfaucon, dans le canton du Jura, décroche le Prix d'excellence dans la catégorie Boissons alcoolisées.

Plus de 400 récompenses et médailles ont par ailleurs distingué les producteurs venus de toutes les régions du pays. La manifestation a recensé quelque 15 000 visiteurs.



G.P.

Les raviolis «fribourgeois» de maître Francesco

Dans son discret laboratoire, situé dans le petit village de Corjolens, non loin de Fribourg, avec l'aide de son épouse Enza, Francesco Olivieri prépare chaque jour un incroyable assortiment de pâtes artisanales, des raviolis notamment, aux saveurs incomparables. Trois de ses produits, fruits de son imagination gourmande, ont même été labellisés «Terroir Fribourg». Sa petite entreprise, PastificiOlivieri, connaît un succès grandissant. À l'origine, pourtant, ce jovial Fribourgeois d'origine italienne avait entrepris une carrière aux antipodes de celles qui, désormais, remplissent ses journées et le comble de félicité.

GEORGES POP

FRIBOURG

«Je suis né au Brésil, mais ma famille est originaire de Sorrento, dans la province de Naples, une région où les pâtes sont reines. Je travaillais dans le secteur de l'horlogerie de luxe. Mais en 2017, j'ai dû quitter mon emploi. Je me suis alors souvenu des recettes de ma grand-mère qui était restée au pays et chez qui j'allais régulièrement, avec mon frère Vincenzo. Elle préparait toutes ses pâtes elle-même et c'était un régal. C'est son savoir-faire qui m'a permis de me lancer», explique Francesco avec une trace de tendre nostalgie dans le regard.



▲ Francesco Olivieri prépare chaque jour un incroyable assortiment de pâtes artisanales aux saveurs incomparables.
▲► Importées d'Italie, les machines donnent aux pâtes de Francesco toutes les formes souhaitées
Photos: © Le Cafetier

www.pastificiolivieri.ch

VACHERIN, GRUYÈRES ET POIRES À BOTZI...

Son entreprise propose aujourd'hui une riche gamme de pâtes artisanales: pas moins de trente produits, des tagliatelles, penne et autres spaghettis, en passant, par exemple, par les raviolis à la courge, marrons et truffe ou, lorsque la saison s'y prête, aux asperges ou à l'ail des ours. Trois de ses préparations, aux senteurs bien fribourgeoises, ont même obtenu le label «Terroir Fribourg»: les «Fribourgeois» au Vacherin et Gruyère; les «Campagnards» au lard fumé et poireaux, ainsi que les «Bénichon» à l'agneau et Poire à Botzi. «Il me faut parfois des semaines d'essais avant d'arriver à équilibrer les saveurs», précise-t-il avec un sourire de satisfaction.

À CHAQUE JOURS SA PÂTE À LA SEMOULE DE BLÉ

Quel est le secret des préparations de ce maître en pâtes fraîches? Il répond sans l'ombre d'une hésitation: «C'est la pâte que je prépare chaque jour avec de la semoule de blé. Je la commande à la minoterie de Granges-Marnand qui l'importe car elle n'est pas produite en Suisse. Et puis aussitôt mes pâtes prêtes, elles sont immédiatement

congelées et emballées pour conserver toute leur saveur. Certains raviolis prétendument frais vendus dans le commerce sont gorgés d'eau... Ce n'est pas le cas des miens». Francesco livre personnellement les commandes de ses clients: restaurateurs, hôpitaux, EMS et autres commerces séduits par ses produits. «Le contact avec mes clients est essentiel», souligne-t-il, avant d'ajouter: «Pendant la pandémie, ce sont les EMS et les hôpitaux qui m'ont permis de tenir le coup».

DES RAVIOLIS EN ÉTOILE POUR LE VALAIS

À 62 ans songe-t-il à la retraite? «Non car j'adore ce travail! J'ai encore des projets. Actuellement on produit des raviolis aux couleurs fribourgeoises, noirs et blancs. Et je suis en train de préparer des raviolis rouges en forme d'étoile pour le Valais». Avec des colorants artificiels? La question l'indigne presque. «Oh non! les colorants sont autorisés dans la confiserie. Pas ici! Pour le noir j'utilise de l'encre de seiche, et pour le rouge de la betterave et du concentré de tomate! Mes pâtes sont sans additifs et correcteurs artificiels».

LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

La petite histoire des aliments

Hérité de l'Algérie française, le Créponné, ou glace Créponné, est un succulent sorbet au citron, emblématique de la tradition culinaire pied-noire, mais aussi algérienne, dont la recette se perpétue de nos jours dans la région d'Oran, la deuxième plus grande ville d'Algérie qui est aussi l'un des principaux ports du pays. La texture atypique de cet étonnant sorbet est due notamment au blanc d'œuf qui constitue sa base.

Un certain Gilbert Soriano

L'histoire du Créponné est intimement liée à sa ville d'origine. Sa recette fut inventée à l'époque coloniale, sans doute dans les années cinquante, par un certain Gilbert Soriano, dont on ne sait pas grand-chose, sinon qu'il était propriétaire d'une crèmerie-confiserie très fréquentée, appelée «L'Oranaise», à la rue du Vieux Château, dans le quartier populaire de Sidi Houari. Sur une vieille photo en noir et blanc, un peu floue, on le voit poser devant son magasin avec quelques clients, sous une grande enseigne affichant la mention «La Reine de la Créponnée». De nos jours, le masculin est de rigueur pour désigner son sorbet.



La recette de Gilbert Soriano consiste à faire d'abord bouillir, puis infuser, un sirop contenant du sucre, du jus et des écorces de citron, ainsi que de l'eau de fleur d'oranger. Mélangée avec du blanc d'œuf battu en neige, cette préparation est ensuite placée dans le congélateur d'où elle est sortie toutes les 15 à 20 minutes, pour être rebattue au fouet, jusqu'à ce que la glace soit saisie. Selon ceux qui ont eu l'occasion de le goûter, les saveurs subtiles et rafraîchissantes du Créponné deviennent très vite addictives.

Un atout touristique

Très prisée par les habitants d'Oran, la recette du Créponné a fini par se répandre dans toute l'Algérie, puis en France, après la fin de guerre d'indépendance et le départ des populations pieds-noirs vers la métropole. Dans sa ville d'origine, ce sont les Algériens eux-mêmes qui perpétuèrent - et perpétuent encore - la tradition de ce sorbet devenu un atout touristique, vanté auprès des visiteurs étrangers. Les guides de la ville recommandent une crèmerie du boulevard Ahmad Zabana où ce sorbet est proposé pour la modique somme de 40 dinars, l'équivalent de 25 centimes.

Aux dernières nouvelles, la section oranaise de l'Office algérien de gestion et d'exploitation des biens culturels prépare un dossier afin de classer la recette du Créponné dans le registre du patrimoine culinaire national, première étape vers son éventuelle inscription au patrimoine immatériel de l'UNESCO.





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

PASTA RISCOSSA – UNA REALTÀ ITALIANA

L'histoire de Riscossa commence à Corato, dans les Pouilles, en 1902. C'est là que le Cavalier Leonardo Mastromauro fonde la pâtisserie «Leonardo Mastromauro & Figli», une petite entreprise artisanale familiale.

Aujourd'hui, avec plus de 120 ans d'histoire derrière elle, Riscossa est une grande réalité industrielle tournée vers l'avenir. Nous distribuons nos pâtes en Italie et dans plus de 95 pays à travers le monde.

Riscossa apporte directement à votre maison les parfums et les saveurs de la tradition méditerranéenne. Depuis toujours, nous sélectionnons uniquement les meilleures matières premières et avec les temps, nous avons



perfectionné la fabrication artisanale grâce à la technologie moderne: c'est sur cela que repose le goût unique de Riscossa. Nous soutenons un régime alimentaire sain et équilibré.



Nous sommes centenaires, mais la passion et l'amour pour notre travail sont restés la même qu'auparavant.
www.riscossa.it

En Suisse Riscossa est distribuée par HACO AG à Gümligen – une entreprise avec une longue histoire dans la gastronomie Suisse.
www.haco.ch / www.enjoyhaco.ch

Demandez les pâtes Riscossa chez vos grossistes et vérifiez-vous-même.



AMBASSADEUR DU TERROIR

Café-Restaurant de la Fontaine

SON ACCENT NE LAISSE PLANER AUCUN DOUTE, LOÏC DIMIER EST BIEN UN GENEVOIS PUR SUCRE ET MANIFESTEMENT FIER DE L'ÊTRE. ET LE FAIT QUE SA MAMAN JOSSELINE SOIT ORIGINAIRE DE HAUTE-SAVOIE FORTIFIE ENCORE SON ANCRAGE DANS CE COIN DE PAYS QUI A FORGÉ SON IDENTITÉ. ISSU DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GENÈVE, IL Y A ONZE ANS, LOÏC A REPRIS LE GOUVERNAIL DU CAFÉ-RESTAURANT DE LA FONTAINE, À BERNEX, QUE DIRIGEAIT MARC, SON PAPA, TOUJOURS PRÉSENT D'AILLEURS, AUX CÔTÉS DUQUEL IL TRAVAILLE DEPUIS 2007, LORSQUE LA FAMILLE DIMIER A REPRIS LE COQUET ÉTABLISSEMENT.

PAR GEORGES POP

Le chef Antonio Pinto, qui fut le maître des fourneaux du Café-Restaurant pendant plus de vingt-cinq ans ayant récemment pris sa retraite, Loïc a fait appel à un «vieux copain de classe» pour prendre sa succession: «J'avais connu Niko Figuracion, qui est d'origine philippine, à l'École hôtelière. Je l'avais perdu de vue, mais j'ai tout de suite pensé à lui pour diriger l'équipe en cuisine. C'est un excellent Chef et nous nous entendons merveilleusement bien. Nous discutons ensemble de la carte de l'établissement. Mais je lui laisse toujours le dernier mot. Moi, je m'occupe prioritairement de la salle», souligne-t-il.

FILETS DE PERCHES, LONGEOLE, FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ, ETC.

Les Filets de perches frais sur assiette, servis avec pommes allumettes et légumes, restent le plat vedette de l'établissement: «un plat sur deux que nous servons ici», précise Loïc. Pour le reste, la carte est très éclectique: Terrines campagnardes maison, Longeole Genevoise, Pavé de bœuf, fondue moitié-moitié, Rognons et, en saison, cassolette de champignons, chasse, etc.

La maison s'est aussi forgé une belle réputation grâce à ses savoureux desserts: tartes à la crème, tartes au vin cuit, meringue chantilly ou double crème, etc. «Nos clients viennent parfois de

loin, des cantons de Vaud, de Neuchâtel ou de France voisine. À midi, à la belle saison, nous accueillons beaucoup de Genevois qui quittent la ville pour profiter de notre belle terrasse. Nous disposons d'un grand parking», explique le maître des lieux qui, à 34 ans, confie que son travail est une réelle source de plaisir et d'épanouissement.

TRADITIONNEL ET LOCAL

Au Café-Restaurant de la Fontaine, on travaille et on se fournit prioritairement «traditionnel et local»: boucherie du Palais; Au Gruyère à Plainpalais, etc. Seules les perches fraîches, quantité et prix obligeant, sont «étrangères». Quant à la carte des vins, elle laisse une large place aux blancs et aux rouges du canton: Chasselas de Marc Favre à Sézenove; Pinot Blanc de Bernard Cruz à Bernex; Merlot élevé en fût de Chêne de Stéphane Dupraz à Soral, pour ne citer que ces exemples pris aléatoirement.

Petite singularité appréciable: Loïc propose à ses clients une excellente bière artisanale brassée par son beau-père, François Galley, qui dirige l'hôtel-restaurant de la Croix-Blanche à Posieux, dans le canton de Fribourg où son épouse, Camille, se rend régulièrement pour un petit coup de main.

La famille Dimier a assurément la restauration dans son ADN.



Loïc Dimier a repris il y a onze ans le gouvernail du Café-Restaurant de la Fontaine, à Bernex, que dirigeait Marc, son papa, toujours présent, aux côtés duquel il travaille depuis 2007.

Photos: © restolafontaine.ch

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

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

Bleichestrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegli.com

www.huegli-naehrmitel.ch

BOULANGERIE



ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG

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

www.romers.ch



PAINS & TRADITION SAS

Zone du Prieuré
Espace Jean Monnet
F-54350 Mont-St.-Martin
T. +33 3 82 39 83 10
info@pains-tradition.fr

www.pains-tradition.com

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

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



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 SA

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

www.schaerer.com



FRANKE COFFEE SYSTEMS

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

coffee.franke.com



CAFINA AG

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

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

CAVIAR



PALAIS ORIENTAL

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

www.palaisoriental.ch

BIÈRE



APPENZELLER BIER

BRAUEREI LOCHER AG

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

www.appenzellerbier.ch

CUISINE



GEHRIG GROUP SA

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

www.gehriggroup.ch



ROTOR LIPS AG

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

www.rotorlips.com

FROMAGE

INTERPROFESSION
DU GRUYÈRE

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

www.gruyere.com

INTERPROFESSION DU
VACHERIN FRIBOURGEOIS

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

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

MEUBLES DE JARDIN



HUNN MEUBLES DE JARDIN SA

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

www.hunn.ch

CUISINES



SALVIS AG

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

www.salvis.ch

CONCEPTS
CULINAIRES

M-INDUSTRIE AG

SWISS GASTRO SOLUTIONS

c/o Migros-Genossenschafts-Bund
Limmatstrasse 152
8005 Zürich
T. +41 58 570 92 92

www.swissgastro-solutions.ch



PLANTED.

foodservice@eatplanted.com

www.eatplanted.com

POISSON



le meilleur de la mer

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

ART DE LA TABLE



DUNI AG

Lettenstrasse 11c
6343 Rotkreuz
T. +41 41 798 01 71
info_switzerland@duni.com

[//ch.dunigroup.com](http://ch.dunigroup.com)



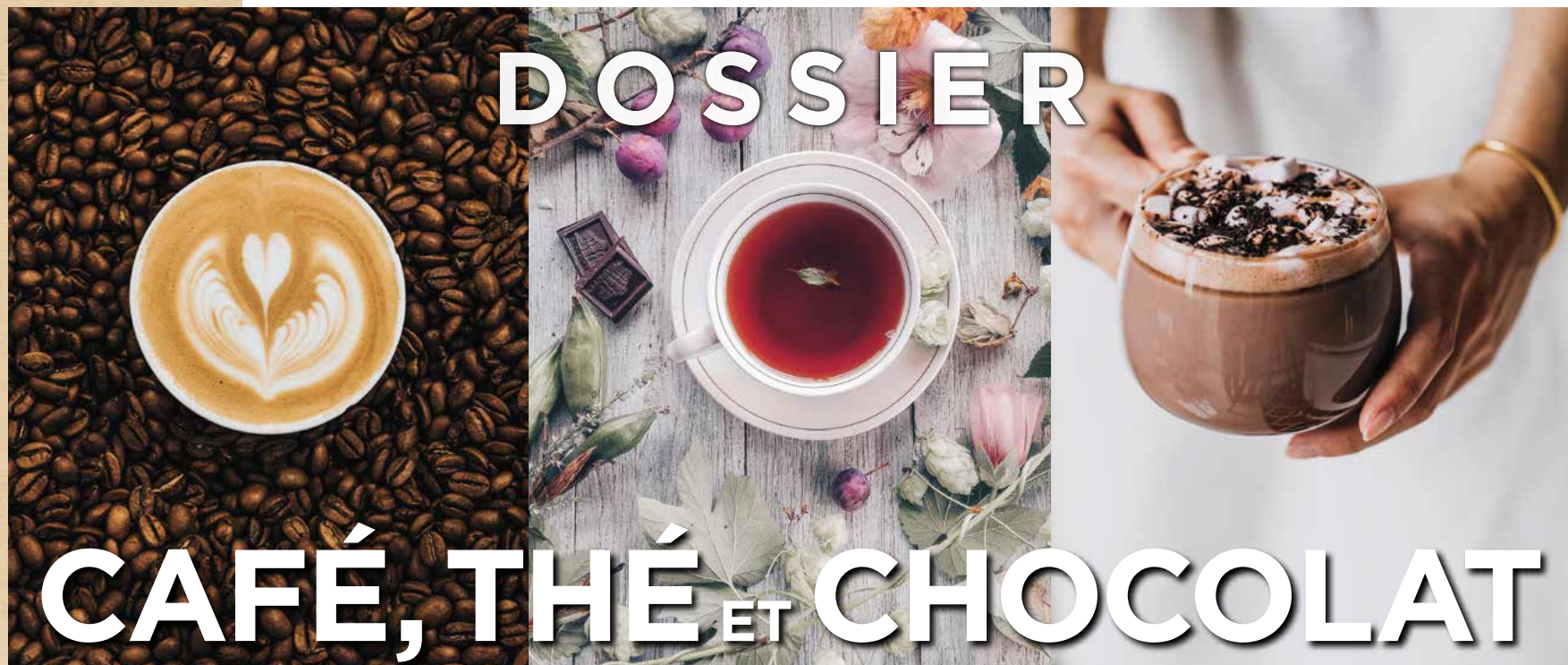
VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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



DOSSIER

CAFÉ, THÉ ET CHOCOLAT

ÉDITO

Le réconfort au quotidien

Qu'importe les saisons, thé, café et chocolat ont le pouvoir de nous offrir des parenthèses méditatives et de nous réconforter au quotidien. Il suffit bien souvent de savourer un carré d'un grand cru de cacao de la meilleure origine pour sentir son âme vagabonder, bercée par des arômes subtils. Riche en minéraux, le chocolat a de nombreuses vertus, dont celle de contribuer à un bon équilibre nerveux.

Le thé et le café ont aussi ce pouvoir de nous faire nous sentir mieux. Qu'il s'agisse du petit noir du matin qui nous donne ce coup de fouet bienvenu à l'aube, ou d'un thé pure origine au cœur de la journée. A table, ces breuvages accompagnent

souvent des moments d'échange entre convives durant lesquels on refait le monde.

Pour que le souvenir d'un repas au restaurant demeure longtemps dans les esprits, le choix du thé, du café et du chocolat devrait faire l'objet de la plus grande attention et même devenir, pourquoi pas, un sujet de conversation entre le restaurateur et ses clients, car ils constituent le dernier acte avant le moment de l'addition. Le moment de faire la plus belle impression sur ses hôtes.

MANUELLA MAGNIN



Votre nouvelle expérience du café au restaurant, café ou à la maison





9^E ÉDITION
Rallye du Chocolat®
de Genève

Le **Rallye du Chocolat**® enrobera Genève le samedi 7 octobre d'une couverture de gourmandise et de nouveautés inédites pour le plaisir de tous. Créé à l'origine pour célébrer la Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat, le Rallye permet de sensibiliser le public au développement durable dans le secteur du cacao et du chocolat en proposant la dégustation de créations chocolatées et des tablettes de chocolat réalisées par les talentueux chocolatiers.

Cette année, 12 chocolatiers genevois sont au rendez-vous et rivalisent d'imagination à cette occasion sur le thème « Grué et ganache croustillante ». Mais ce n'est pas tout ! le Rallye accueille dans les parcours 3 chocolatiers Bean-to-Bar, véritables orfèvres de la fève de cacao.

Les chocolatiers Bean-to-Bar, c'est quoi?

Ces chocolatiers travaillent depuis la fève jusqu'à la tablette. Cela signifie qu'ils gèrent toutes les étapes du processus de fabrication du chocolat, depuis la sélection des fèves de cacao jusqu'à la production finale des tablettes de chocolat. Cela permet un contrôle total sur la qualité et les saveurs du chocolat, ainsi que sur les pratiques sociales et environnementales associées à sa production.

Les meilleurs chocolatiers relèvent le challenge

Réunissant 12 chocolatiers (CC) et 3 chocolatiers (BTB), la liste comprend : Guillaume Bichet, La Bonbonnière, La Chocolaterie de Genthod, Canonica, Du Rhône, Favarger, Mage, C.&J. Mérigonde, Micheli, Poncioni, Mr & Mrs Renou, Sweetzerland d'une part et Carrack, Notes de Fève, Treegether d'autre part.

www.salondeschocolatiers.com



Délicieux petits biscuits pour accompagner votre café à Noël



Confectionnés avec
amour en Suisse

Brunsli

Art. 01956100004.0 / 4 kg

Biscuits à l'orange

Art. 01961100004.0 / 4 kg

Milanais

Art. 01957100003.5 / 4 kg

Étoile à la cannelle

Art. 01958100004.0 / 4 kg



COMMUNIQUÉ



Cafina présente ses nouveautés et sa compétence en matière de café
- en direct à l'Igeho 2023 (Messe Basel, 18.11. - 22.11.2023)
Halle 1.1, Stand B102.

CAFINA DEVIENT LE FOURNISSEUR DE SOLUTIONS GLOBALES SUR LE MARCHÉ B2B DU CAFÉ

Pour répondre à la demande croissante des clients recherchant une flexibilité optimale, Cafina propose de nouvelles offres globales attrayantes.

Cafina est le seul fournisseur de machines à café professionnelles capable de proposer une offre complète depuis la fourniture du café en grains jusqu'à la machine.

L'activité café a été lancée avec les deux marques « Melitta » et « caffè Don George ». Depuis 1908, la société Melitta est synonyme de passion et de plaisir du café grâce à ses solutions d'une qualité exceptionnelle. À l'intention des professionnels sur le marché suisse, Melitta a créé « Passio Mio », un mélange de cafés adapté au goût suisse. Avec caffè Don George, Cafina dispose d'un partenaire fortement implanté sur le plan national. L'entreprise de torréfaction Gourmetrösterei, située à Graubünden, travaille chaque jour avec beaucoup d'énergie pour créer l'expérience café qui fait sa réussite : « L'alliance d'une qualité de café authentique, de l'innovation et de l'esprit italien ». L'offre est complétée par du thé de la marque TeeGschwendner. La fourniture de café en grains peut être associée à la machine à café ou à différents modèles de financement.

Une toute nouvelle formule de financement est le paiement à la tasse (Pay per Cup). Avec cette solution, seule la consommation réelle est facturée chaque mois, après calcul par téléométrie. Pas de coûts d'acquisition, contrat résiliable à

tout moment, solution « tout compris », voici les avantages parmi d'autres que vous pouvez présenter aux clients. La solution Pay per Cup garantit une fourniture de café optimale sans coûts supplémentaires ou masqués.

Dans ses modèles de financement, Cafina sait aussi réagir à la variation des besoins des marchés. L'acompte et la durée sont adaptés à la situation individuelle avec un financement à taux zéro. Ainsi le montant de la mensualité est minimal et clair.

« Beaucoup parlent de passion du café, nous vivons cette passion ». Ce principe guide Cafina pour offrir des solutions globales parfaitement adaptées à ses clients des secteurs liés à la vente de café.



Cafina SA
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
Téléphone: +41 62 889 42 42
E-Mail: info@cafina.ch
www.cafina.ch/fr-ch

COMMUNIQUÉ



Le café Illy Bio & Fairtrade « Illy BIO Milano » et les autres variétés de café de première qualité sont disponibles chez Illycafé AG à Thalwil, tél. 044 723 10 20, info@illycafe.ch ou dans la boutique en ligne sur www.illycafe.ch.



La direction d'Illycafé AG : Riccardo Seitz et Erich Isler (de gauche à droite).

« ILLY BIO CAFÉ MILANO » – CHEZ ILLYCAFÉ

Illycafé est depuis de nombreuses décennies un nom très connu et important dans le monde du café gourmet. L'offre d'Illycafé comprend diverses variétés de café de première qualité, le contrôle de la qualité et du débit sur place, des concepts de café individuels ainsi qu'un suivi et des conseils sur tous les aspects liés au café.

Avec Illy BIO Milano Illycafé est également disponible en qualité bio. Illy BIO Milano est un café bio doublement certifié. La ligne bio de café du torréfacteur traditionnel est 100 pour cent biologique. Le café est cultivé en harmonie avec la nature et répond aux exigences très strictes de directive bio. Il s'agit par exemple de renoncer systématiquement aux pesticides et aux engrais chimiques ou aux boues d'épuration. En outre, le produit est également certifié par le label Fairtrade. Une attention particulière est également accordée à une culture respectueuse de l'environnement et de la nature.

L'excellent mélange de grains d'Illy BIO Milano se caractérise par une harmonie marquée, qui donne un café crème merveilleusement épicé et fruité et un espresso intense et juteux avec une belle crème. Ce mélange enthousiasme par son délicieux arôme, ses fines acidités de fruits et son goût corsé.

Des principes de qualité élevés
Depuis sa création en 1939, Illycafé s'engage pour une production durable, respectueuse de l'environnement et socialement responsable. Les grains de café bruts pour l'Illy BIO Milano sont exclusivement importés par

des producteurs et fournisseurs sélectionnés d'Amérique centrale et du Sud ainsi que d'Afrique de l'Est, provenant de zones de culture contrôlées écologiquement. Tous les négociants en café vert répondent aux exigences de qualité les plus élevées. Le café bio provient de producteurs du commerce équitable et est certifié à la fois selon les standards du commerce équitable de la fondation Max Havelaar et par bio.inspecta AG CH-BIO-006. Les standards Fairtrade constituent l'ensemble des règles que les organisations de petits producteurs, les plantations et les entreprises doivent respecter tout au long de la chaîne de valeur. Ils comprennent des exigences sociales, écologiques et économiques afin de garantir un développement durable des organisations de producteurs dans les pays dits en développement et à marché émergent.

« Avec l'Illy BIO Milano, nous avons dans notre assortiment un produit qui répond aux plus hautes exigences en matière de durabilité grâce à sa double certification bio. Cela permet d'aider directement l'environnement et les cultivateurs des plantations », explique Riccardo Seitz. Erich Isler ajoute : « L'arôme de notre mélange haut de gamme est également particulier, car il est pleinement mis en valeur par la torréfaction lente et tradi-

tionnelle en tambour. Le résultat est un café gourmet au goût exceptionnel. »

Le café Illy Bio & Fairtrade « Illy BIO Milano » complète idéalement l'assortiment varié du torréfacteur traditionnel de Thalwil. Tous les mélanges de café d'Illycafé sont disponibles en grains, moulus, en dosettes ou en capsules.



ILLYCAFE SA
Wiesengrundstrasse 1
8800 Thalwil
T. 044 723 10 20
F. 044 723 10 21
info@illycafe.ch
www.illycafe.ch



Les desserts suisses de tradition méritent les meilleurs produits

De délicieuses purées de marrons pour le classique Vermicelles et tartes fines aux marrons.

www.ditzler.ch





CAFÉ Les saveurs solidaires du « café voyageur »

Les belles histoires d'amour conduisent parfois à de jolis succès commerciaux. C'est le cas de celle qui a réuni, manifestement pour le meilleur, Carolina et Laurent Gobet. Elle est Péruvienne et lui Fribourgeois. Le destin les a fait se croiser en Espagne. Devenu inséparable, le couple a ouvert, il y sept ans, Viajero Coffee (« Café voyageur »). La petite entreprise importe du café péruvien, issu d'exploitations familiales, puis le torréfie en Gruyère. Ses produits séduisent une clientèle de plus en plus nombreuses.

« J e n'ai pas honte de le dire: tout a commencé par un échec. N'étant pas parvenue à achever ma formation de comptable, j'ai eu envie de faire quelque chose avec mon pays d'origine. Mon papa, Cesar, qui vit là-bas, m'a suggéré de me consacrer au café. J'ai alors parcouru les campagnes et la jungle en véhicule tout terrain, à la rencontre de petits producteurs. Aujourd'hui, nous travaillons avec seize exploitations familiales qui nous fournissent un arabica d'excellente qualité », raconte Carolina. Elle ajoute:

« C'est Laurent et moi qui torréfions les grains dans notre local de Pringy, près de Bulle ».

Café, thé et chocolat

La boutique en ligne du couple propose plusieurs variétés de café, mais aussi de chocolat, du thé et d'autres spécialités péruviennes. Une petite vingtaine de détaillants, répartis entre les cantons de Fribourg, Neuchâtel et Vaud, ont aussi été séduits par les produits proposés par Viajero Coffee. « Les restaurants péruviens de Suisse romande figurent évidemment parmi nos bons clients. Ils s'en sont ouvert un bon nombre, ces dernières années », précise Carolina.

La jeune femme et son mari n'entendent pas dormir sur leurs lauriers. Ils se rendent très régulièrement au Pérou pour encourager leurs exploitants partenaires et s'assurer de la qualité des récoltes. « Les relations solidaires que nous entretenons avec ces familles sont très importantes, car nous leur garantissons un revenu stable et régulier, indépendamment des fluctuations du marché. Avant de travailler avec nous, certains de ces petits exploitants étaient contraints de vendre leur café à une coopérative à des prix insuffisants pour une vie décente », souligne le couple.

Un voyage des terres péruviennes jusqu'à votre tasse

Sur sa page d'accueil en ligne, l'entreprise définit sa philosophie en ces termes: « Viajero Coffee est avant tout un voyage. L'expression du chemin parcouru par le café, des terres



Laurent Gobet (à l'image) et son épouse torréfient le café Viajero à Pringy, près de Bulle.

péruviennes jusqu'à votre tasse. Nous sommes conscients que la traçabilité de votre café est importante pour vous. Avec nous, les intermédiaires sont limités et la traçabilité est garantie. Vous savez exactement d'où vient votre café! Vous pouvez vivre cette aventure avec nous et découvrir les richesses de la culture péruvienne. »

GEORGES POP

LE VIAJERO COFFEE RESTAURANT & PISCOBAR

À la fin de cet été, forts de leur succès dans le commerce du café, Carolina et Laurent Gobet ont ouvert le Viajero Coffee Restaurant & PiscoBar, à un petit jet de pierre de la gare de Bulle.

L'affluence ne s'est pas fait attendre. Les hôtes de l'établissement, doté d'une jolie terrasse ombragée, peuvent y savourer les spécialités péruviennes qui y sont proposées, comme le Ceviche Clasico (poisson cru, patate douce, maïs choclo et cancha, oignon rouge, coriandre et sa leche de tigre); le Yucas con salsas (manioc avec 5 sauces péruviennes) ou encore les Croquetas de aji de gallina (croquettes péruviennes garnies d'émincé de poulet au piment jaune), etc.

La cuisine a été confiée au chef Dante Semorile, sorti des meilleures écoles de cuisine de Lima. Il confie se sentir à Bulle comme un poisson dans l'eau et prendre un immense plaisir à faire découvrir les saveurs de son pays aux hôtes du restaurant.

L'établissement qui emploie une douzaine de personnes propose, outre son fameux « café voyageur », une jolie gamme de bières et de vins péruviens et suisses, ainsi que des cocktails à base de Pisco, l'eau-de-vie nationale du Pérou, obtenue par distillation du raisin.

G. P.



Viajero Coffee Restaurant & PiscoBar

Place de la gare 3 - 1630 Bulle
Lundi à Vendredi: 6h30 - 22h
Samedi - Dimanche: 7h30 - 22h
Tél. 026 565 22 44



Carolina Gobet et le chef péruvien Dante Semorile.

MAME GENÈVE À OUVERT SES PORTES

Après avoir ouvert deux adresses à Zurich c'est à Genève que l'on pourra déguster leur café.

Dans une ambiance cosy et au design épuré, c'est l'endroit idéal pour une pose café confectionné par des Baristas. Des viennoiseries faites maison vous seront aussi proposées.

MAME Coffee Plainpalais

8, rue des Voisins - 1205 Genève
Tél. +41 22 735 24 27
Ouvert 7 jours/7
Instagram: @mame.geneve



Mathieu Theis et Gregory Raymond.



Photos: © Le Cafetier

THÉS ET METS

Le mariage parfait

A l'heure du déjeuner, bon nombre de convives préfèrent se passer de boissons alcoolisées. Pourquoi ne pas accorder vos plats avec une délicieuse infusion ? On vous dit tout.

Pas de quoi se prendre la tête ! L'accord entre le thé et les mets suit la même logique que ceux concoctés avec du vin ou de la bière. Trois possibilités s'offrent donc à vous parmi lesquelles l'accord de similarité qui consiste à chercher la même typicité aromatique entre le plat et le thé. L'accord de complémentarité vise, lui, à associer des mets et thés aux caractères parfois opposés. La fusion, enfin, évoque le mariage d'un mets et d'un thé dans le but de développer un arôme nouveau.



Avec une viande rouge par exemple, on tentera un thé noir de Chine ou de Ceylan. Avec une viande blanche, un Darjeeling fera parfaitement l'affaire. Pour un gibier, on optera pour un thé très charpenté. Si l'on joue sur le registre végétarien, un thé vert sera un allié de choix. Pour les poissons et crustacés, on jettera son dévolu sur un Sencha.

Quels que soient les éléments qui composent votre menu, un conseil avisé est toujours le bienvenu. A Genève, Betjeman and Barton et Tea Repertoire sont de très bonnes adresses pour améliorer ses connaissances.

La maison Chanoyu dans le canton de Vaud est aussi incontournable. À l'écoute des attentes de l'hôtellerie-restauration, elle met ses compétences, au service du secteur HORECA, de plus en plus demandeur de véritables concepts autour de cette boisson aux mille secrets.

M. M.



Thé glacé
RAFRAÎCHISSANT & NATUREL

Des recettes de thés glacés maison, 100% naturelles et ultra désaltérantes. Le thé est infusé à froid pour conserver toutes ses saveurs, mais sans l'amertume ni la théine. Thé noir pêche, thé vert citronnelle et menthe, thé noir piña colada, thé blanc litchi pomme, thé au jasmin concombre et fenouil, thé au jasmin fraise et basilic... 33 recettes à siroter à tout moment de la journée !

Auteur(s) : Knudsen Lene
Editeur : Marabout
Collection : Les Petits Plats
Parution : 24/04/2019



Waouh, c'est maintenant si simple de cuisiner en respectant le climat!

hilcona
FOODSERVICE

À découvrir maintenant en ligne!

Enfin une base de données de recettes avec Climate Score et Nutri-Score!

Ta base de données de recettes professionnelle à valeur ajoutée!

- **Respectueuse du climat** – avec des valeurs de CO₂ calculées scientifiquement
- **Pour une alimentation consciente** – évaluation selon la méthode établie du Nutri-Score
- **Tendance** – inspirée par notre réseau de chefs et notre équipe culinaire paneuropéens

La recette à votre service

CLIMAT ★ ★ ★ ★ CO₂

Nutri-Score A



COMMUNIQUÉ



Jean Kircher (chapeau), fondateur de « Pains & Tradition », entouré de son équipe dirigeante.



Geoffrey Rolland, le directeur commercial, est confiant dans le fait que les produits de « Pains & Tradition » sauront séduire une nouvelle clientèle suisse.



PAINS & TRADITION SAS
Zone du Prieuré
Espace Jean Monnet
F-54350 Mont-St.-Martin
T. +33 3 82 39 83 10
info@pains-tradition.fr
www.pains-tradition.com

LE BOULANGER ALSACIEN QUI VEUT SÉDUIRE LA SUISSE

Issu d'une longue lignée de meuniers alsaciens, Jean Kircher aime à dire, avec un zeste d'humour, qu'il a renié ses ancêtres en devenant boulanger. Passionné par ce métier, agacé par l'abondance des additifs utilisés dans les recettes de la boulangerie industrielle, et persuadée qu'un pain de qualité « avec une vraie croûte croustillante et une mie grasse et généreuse, dégageant des arômes et des goûts sans pareil » est le premier signe visible d'une bonne table, il a fondé l'entreprise « Pains & Tradition », en 1999.

Les produits de « Pains & Tradition » sont confectionnés à l'ancienne, selon les règles de la fermentation naturelle et du pétrissage lent, avec des farines de qualité, du sel de Guérande et des levains issus de ses propres cultures. Ils sont aujourd'hui sur la table de nombreux et prestigieux établissements de France, de Belgique, du Luxembourg et d'Allemagne. Forte de ce succès, l'entreprise vient de poser un pied en Suisse, certaine que ses produits sont à même d'y séduire une nouvelle clientèle.

Se faire connaître en Suisse

« Nous sommes basés sur deux sites, l'un à Mont-St. Martin, en Meurthe-et-Moselle et l'autre au Luxembourg. Mais notre moulin d'Ebersheim, dans le Bas-Rhin, où nos boulangers testent de nouvelles recettes, n'est pas si loin de la frontière suisse. Nous venons de conclure un accord de partenariat avec l'entreprise Top Chef SA pour nous représenter et faire

connaître nos pains auprès des restaurateurs et des hôteliers helvétiques », explique Geoffrey Rolland, le directeur commercial de l'entreprise.

De vrais pains artisanaux

« Notre force réside dans le fait que nous produisons d'authentiques pains artisanaux, mais à une grande échelle. De plus, nous maîtrisons aussi bien la tradition du Sud, davantage tournée vers le pain blanc, que celle du Nord, plus sensible au pain noir. C'est pourquoi notre riche éventail de pains répond aux exigences très diverses de notre clientèle, ainsi qu'à la pluralité de leurs goûts », souligne Geoffrey Rolland.

« Pour le pain, l'homme gardera toujours l'avantage sur la machine », telle est la philosophie de « Pains & Tradition ». L'entreprise fondée par Jean Kircher s'engage à livrer à ses clients de savoureux pains, baguettes et petits pains de la plus haute qualité.

G.



PHOTOS © PAINS-TRADITION.COM

DETAILS MATTER



Pour vous comme pour nous.

Chers amateurs de café, nous partageons votre passion pour la perfection dans les moindres détails. Avec Mytico, nous nous sommes engagés dans la même voie, en veillant à ce que chaque aspect - du design à la fonctionnalité - soit conçu avec le plus grand soin. Laissez Mytico faire la différence en laissant une impression durable sur vous et votre entreprise.

Live au salon Igeho
18. - 22.11.2023 | Salon de Bâle
Halle 1.1 | Stand B121

Découvrez-en plus:
mytico.franke.coffee

