

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N°16 • 20 octobre 2023









GENÈVE

> Page 3

a Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève fait la fête avec ses élèves





Rallye du Chocolat

4 384 passionnés se sont pressés sur les trois parcours de cette 9e édition du Rallye du Chocolat à Genève. C'est un record puisque cette manifestation ne permet pas une fréquentation supérieure à 4 500 personnes. Impatients de découvrir les créations chocolatées inédites sur le thème du grué et ganache croustillante réalisées par 12 artisans chocolatiers, et les tablettes à 70% des chocolatiers bean-to-bar, les gourmets ont dégusté ces trésors et ont parallèlement récupéré les mots de la phrase mystère pour participer au jeuconcours. Le Prix du Public a été décerné aux trois artisans: CANONICA pour le parcours A, Du RHÔNE pour le parcours B, La BONBONNIÈRE pour le parcours C. Le prix du Jury est revenu à Mr & Mrs RENOU.

М. М.



D'ici janvier 2025, les restaurateurs genevois sont appelés à modifier leurs habitudes en matière de contenants à emporter. Des solutions alternatives existent déjà, et les professionnels bénéficient d'un accompagnement pour franchir le pas.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

interdiction d'utilisation d'articles en plastique à usage unique dans les restaurants et les services de petite restauration à l'emporter (take away et food truck par exemple) figure parmi les mesures pour réduire les déchets, prévues dans la nouvelle loi cantonale genevoise sur les déchets. Assiettes, couverts, gobelets et boîtes repas en plastique à usage unique ne pourront plus être utilisés après le 1er janvier 2025. Si la loi n'est pas encore en vigueur, et que des oppositions se sont manifestées dans la grande distribution, le train est bel et bien en marche. Des restaurateurs de la République ont d'ailleurs reçu la visite de conseillers pour les aider à s'adapter. «Les faîtières de la branche avancent main dans la main avec l'État par le biais d'une sensibilisation sur le terrain », relève Laurent Terlinchamp, président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, qui précise que des alternatives au contenants en plastique à usage unique existent déjà sur le marché, qu'il s'agisse d'autres matières jetables, mais surtout de contenants réutilisables.

UN ENJEU DE SOCIÉTÉ

Les plastiques issus du pétrole génèrent notamment des microparticules dans notre environnement immédiat. Ils encombrent les poubelles de l'espace public et des ménages et engendrent beaucoup de déchets qui ne peuvent pas être recyclés ou valorisés. Qui plus est, leur durée de vie est extrêmement réduite: le temps d'un repas ou d'un trajet pour finir dans la poubelle la plus proche ou pire, dans la nature.

Selon New European Reuse Alliance, chaque citoyen européen jette 180 kg d'emballages par an. Si la moitié de ceux-ci étaient remplacés par des contenants réutilisables, cela permettrait d'éviter le rejet de 3,7 millions de tonnes de CO₂, d'économiser 10 milliards de m³ d'eau et 28 millions de tonnes de matériaux.

SUR LE TERRAIN

A Genève, les conseillers de l'association ZeroWaste Switzerland se rendent auprès des professionnels de la restauration qui le souhaitent pour les conseiller notamment en matière de tri des déchets, et de recours à la vaisselle réutilisable. «Nous leur expliquons que l'interdiction concerne le plastique à usage unique et non les autres matériaux à l'instar du papier et du carton.

Nous leur parlons des contenants amenés par les clients, ou réutilisables consignés, et des avantages en termes de coûts pour leur entreprise», explique Pierre Bedos. Si la consigne fait craindre aux restaurateurs de perdre de la clientèle, les consommateurs semblent, eux, acquis à cette option, comme en témoigne un travail de Master réalisé sur ce sujet à l'Université de Lucerne, et également les interventions auprès du grand public des conseillers de ZeroWaste Switzerland.

L'entreprise ReCircle offre une solution clés en mains pour les restaurants et consommateurs: un réseau avec presque 2000 restaurants en Suisse, mettant à disposition un emballage consigné et réutilisable, et une application permettant la dématérialisation de la consigne. En clair, le client est débité au bout de 7 jours s'il ne rend pas son contenant chez un membre du réseau. Des développements sont à l'étude avec les entreprises de livraison pour intégrer l'utilisation de cette application dans les commandes.

DES AUTOMATES

Certains professionnels, qui ont des soucis de logistique et craignent de devoir stocker et laver des contenants, pourraient être intéressés par des solutions encore en gestation, comme l'installation d'automates pour accueillir les boîtes utilisées. De la musique d'avenir, mais force est de constater que le marché du réutilisable est en pleine ébullition.



23.10-28.10.2023

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





AUTOMNALES 2023 Tous au COOK'N'SHOW

Le plus grand événement gastronomique de Suisse romande revient pour la quatrième année, du 10 au 19 novembre 2023, au cœur de la célèbre foire genevoise. Voici les temps forts à ne pas rater.

М. N

GENÈVE

Vendredi 10 novembre - 7h30-19h15

SWISS PASTRY CUP BY CHRISTOPHE RENOU Concours professionnel de pâtisserie et chocolat à l'initiative du MOF Christophe Renou.

Samedi 11 novembre - 8h30-19h15 SÉLECTION SUISSE POUR LA COUPE DU MONDE DE PÂTISSERIE

Concours professionnel de pâtisserie et sucre. Le duo de vainqueurs représentera la Suisse lors de la Sélection européenne en janvier 2024.

Dimanche 12 novembre CHEF'S GOUTATOO CHALLENGE

Destiné à promouvoir les talents de demain, ce concours verra s'affronter des apprenti.es de cuisine de 2^e année. Le ou la meilleur.e représentera Genève à la finale du Poivrier d'argent en mars 2024 au Tessin.

Lundi 13 novembre SÉLECTION SUISSE POUR LE BOCUSE D'OR 2024

Stéphanie Zosso (Hôtel Glacier, Grindenwald), Pasquale Altomonte (Kitchen Lab, Genève) et Euloge Malonga (Hirslanden Salemspital, Berne) s'affronteront pour représenter la Suisse au Bocuse d'Or 2024 en Norvège au printemps prochain.

Samedi 18 novembre - 10h30-14h30 COOK'N'SALT

Les participants disposent de 2h pour élaborer 5 bouchées apéritives, avec au préalable une démonstration du Chef David Alessandria, MOF 2022.

Samedi 18 novembre - 15h-19h30 **COOK'N'SWISS**

Les participants amateurs sont appelés à concocter 2 entremets mettant en avant au moins un produit local/suisse.

Dimanche 19 novembre - *9h30-13h30* **COOK'N'CHILDHOOD**

Les concurrents ont 3h top chrono pour revisiter le dessert de leur enfance.

Dimanche 19 novembre - 14h00-18h00 **COOK'N'FRUIT**

Les fruits de saison sont à l'honneur dans cette compétition pour amateurs qui doivent les intégrer dans des petits gâteaux individuels.

Vendredi 10 au dimanche 19 novembre **TABLE DES SAVEURS**

Les Chef's Goutatoo seront comme à l'accoutumée aux fourneaux des Automnales pour vous régaler de leurs menus gourmands.

//palexpo.ch/evenement/cooknshow/



Arvinis revient aux Automnales du 10 au 13 novembre 2023 pour mettre en lumière l'univers merveilleux et enivrant de la vigne. L'occasion de rencontrer des vigneronnes et vignerons de Genève, de Suisse et d'ailleurs. L'Automnales Beer Festival prendra le relais dans le même espace du 15 au 19 novembre! La bière artisanale sera bien évidemment célébrée. Seront également mis à l'honneur des vins naturels ou des boissons sans alcool comme le kombucha.

Les conventions collectives: un facteur de stabilité et de prospérité

Grâce au partenariat social, l'économie helvétique peut s'appuyer sur de nombreuses conventions collectives qui offrent des conditions de travail ajustées à certaines branches ou à certaines entreprises, sans intervention du législateur. Ce cadre réglementaire librement négocié est préférable aux solutions étatiques, tant pour les employeurs que pour les travailleurs.

Un salarié sur deux est soumis à une CCT

On voit régulièrement surgir – tantôt au niveau cantonal, tantôt sur le plan fédéral – des revendications politiques visant à élargir les droits des travailleurs dans le cadre des relations de travail: salaire minimum, congés supplémentaires, participations de l'employeur, etc. Outre le risque d'alourdir encore les charges salariales dans un pays où le coût du travail est déjà très élevé, ces revendications négligent systématiquement la primauté du partenariat social pour définir les conditions de travail.

Le partenariat social, fondement de la paix du travail qui règne en Suisse depuis plus de huitante ans, s'exprime dans les nombreuses conventions collectives de travail (CCT), issues du dialogue et de la collaboration entre les représentants des employeurs et des travailleurs, et qui définissent les conditions de travail au sein d'une branche (ou d'une entreprise) sur une aire géographique définie, sans intervention du législateur. Ce dernier n'intervient qu'ensuite, à la demande des partenaires sociaux, pour conférer une force obligatoire à une CCT lorsque celle-ci respecte certaines conditions – notamment la représentativité des organisations signataires par rapport à l'ensemble de la branche. La déclaration de force obligatoire (ou «extension») évite une distorsion de concurrence en défaveur des entreprises membres d'une association professionnelle; elle permet aussi de soumettre les travailleurs détachés depuis l'étranger aux rémunérations minimales fixées par la CCT, protégeant ainsi la main-d'œuvre indigène contre la sous-enchère salariale.

On dénombre en Suisse quelque 200 CCT de branche (dont 80 sont étendues à l'ensemble de la branche) et environ 380 CCT d'entreprise, s'appliquant au total à plus de 2,1 millions de salariés. Un salarié sur deux est ainsi soumis à une CCT

«Les conventions collectives ne doivent pas être considérées comme de simples marchepieds vers des solutions étatiques.»

Un rempart contre l'étatisme

A droite, on reproche parfois aux conventions collectives de réduire la liberté des employeurs. Mais la liberté totale est une chimère: en l'absence de règles, la concurrence qui s'exerce au détriment des travailleurs risque de menacer la paix du travail et de susciter une intervention de l'Etat. Les CCT ont l'avantage d'assurer une certaine cohérence des conditions de travail sur la base de décisions prises par les acteurs de la branche eux-mêmes. Le partenariat social est un rempart contre l'étatisme, en même temps qu'un facteur de stabilité.

Onreproche aussi aux CCT de «brasser» beaucoup d'argent pour enrichir les organisations syndicales et patronales qui les ont signées. En réalité, les comptes des commissions paritaires qui gèrent des CCT sont contrôlés et l'utilisation

de leurs fonds est étroitement cadrée par les directives du Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO). Le Centre Patronal, qui tient le secrétariat de multiples associations patronales et de manière distincte – de plus d'une dizaine de commissions paritaires, est placé pour savoir que le fonctionnement d'une CCT, avec des contrôles, des demandes de mise en conformité, des sanctions éventuelles, nécessite du temps et du personnel. Les fonds paritaires servent à financer ce fonctionnement, ainsi que certaines mesures spécifiques de formation continue, de sécurité et de santé; une partie peut en outre être restituée aux travailleurs et aux employeurs membres des organisations signataires. Lorsque les contributions encaissées dépassent les dépenses, les partenaires sociaux doivent trouver le moyen de réduire les réserves qui s'accumulent, mais ils ne peuvent en aucun cas en profiter pour leur propre financement.

Les solutions étatiques vident les CCT de leur raison d'être

A gauche, on déplore que les conventions collectives ne bénéficient qu'à une partie des travailleurs. La couverture actuelle est déjà importante, mais il est vrai qu'elle pourrait être plus large. Il y a quelques années, les organisations économiques de Suisse romande ont défendu une proposition visant à élargir plus facilement le champ d'application de certaines CCT, lorsque les employeurs qui l'ont signée ne sont pas majoritaires mais qu'ils occupent une majorité qualifiée des travailleurs de la branche (système des «quorums coulissants»); les Chambres fédérales n'en ont malheureusement pas voulu. Beaucoup d'employeurs restent néanmoins clairement favorables au partenariat social et continueront de soutenir des projets visant à le renforcer, y compris de nouvelles CCT.

Encore faut-il que tous les partenaires sociaux tirent à la même corde. Une bonne négociation exige, de part et d'autre, des personnes de terrain, qui sachent ce qu'est une entreprise et qui comprennent son fonctionnement. Par ailleurs, il importe que les conventions collectives ne soient pas considérées comme de simples marchepieds vers des solutions étatiques. Les CCT offrent en effet des conditions de travail ajustées à certaines branches et à certaines régions, et rapidement modifiables lorsque les circonstances évoluent; la législation, quant à elle, ne peut fournir que des règles minimales, ou alors inapplicables, dans tous les cas mal adaptées à la réalité et trop rigides.

Surtout, chaque nouvelle réglementation étatique dans ce domaine contribue à vider les CCT de leur raison d'être et décourage les employeurs de venir à une table de négociation, y compris pour discuter d'adaptations salariales. L'affaiblissement des conventions collectives n'est pas dans l'intérêt des travailleurs.

Pierre-Gabriel Bieri

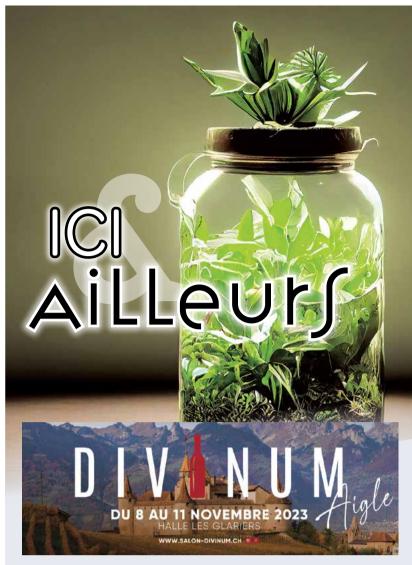








4 LE CAFETIER VENDREDI 20 OCTOBRE 2023 – N°16



1ÈRE ÉDITION DU SALON DES VINS DIVINUM À AIGLE

DU 8 AU 11 NOVEMBRE 2023, HALLE DES GLARIERS

Divinum, le populaire salon international des vins, renforce sa présence en Suisse romande et lance un nouvel événement, Divinum Aigle. Ce nouveau salon offrira une découverte de domaines viticoles d'exception et des dégustations de quelque 500 crus en provenance de Suisse et d'ailleurs.

L'hôte d'honneur est pour cette première édition automnale : L'Escargot Rouge !

Suite aux succès rencontrés lors des dernières éditions de Divinum à Morges, Le Label Or Terravin organisera des ateliers gratuits de dégustation sensorielle afin d'expliquer aux visiteurs et visiteuses comment d'œnologues expérimentés évaluent et déterminent la qualité d'un vin.

//aigle.salon-divinum.ch

NOUVEAUX BOUCHONS DE BOUTEILLES CHEZ RIVELLA

Grâce aux nouveaux bouchons, le Groupe Rivella économise chaque année 60 tonnes de plastique PE. En revanche, il renonce encore à l'utilisation de bou-



chons qui restent attachés à la bouteille après ouverture. Les nouveaux bouchons des bouteilles de boissons gazeuses de la maison Rivella ont perdu un tiers de leur poids. Pour les consommateurs et consommatrices, rien ne change.

www.rivella-group.com/fr/



70 000 FRANCS POUR LA RELÈVE DES BRASSEURS

Cette année encore, Feldschlösschen et Coop renoncent aux recettes du projet «Bière des apprentis» et les reversent entièrement au fonds de formation de l'Association suisse des brasseries (ASB). Franco et Cédric, les apprentis responsables du développement et du brassage de Feldschlösschen Bière de Cave ont remis le chèque de 70 000 francs à Marcel Kreber, directeur de l'ASB, afin que leur apprentissage de technologue en denrées alimentaires CFC, option bière, soit plus connu et plus attrayant.

//biere.swiss



Fourchette verte fête ses 30 ans

Le label est né à Genève. On vous dit tout sur ses origines et ses buts avec Tania Lehmann, diététicienne et coordinatrice de FV dans le canton.

PROPOS RECUEILLIS
PAR MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

FOURCHETTE VERTE EST NÉE À GENÈVE VOICI 30 ANS. QUI EST À L'ORIGINE DE CETTE INITIATIVE ET QU'EST-CE QUI A MOTIVÉ CETTE CRÉATION?

Tania Lehmann: Le label Fourchette verte est né à Genève en 1993, à l'initiative du Département de l'action sociale et de la santé. Il vise un public ne pouvant pas manger à domicile le midi. Il promeut des modes d'alimentation et de vie saine, qui contribuent à prévenir la survenue de maladies non transmissibles, comme les pathologies cardio-vasculaires, le diabète, l'obésité, le cancer, etc. En 1993, il s'agissait d'une mesure de prévention avant-gardiste, accompagnée d'une mesure contre la fumée passive, d'une promotion de boissons sans alcool et d'une hygiène irréprochable. Une véritable révolution dans les milieux de la restauration!

DÈS LE DÉBUT, L'ACCENT A ÉTÉ MIS SUR LE LIEN ENTRE ALIMENTATION ET SANTÉ, QUELLES ONT ÉTÉ, ET QUELS SONT ENCORE AUJOURD'HUI VOS PRINCIPAUX CHEVAUX DE BATAILLE DANS CE DOMAINE?

T. L.: Au départ les difficultés majeures étaient : suffisamment de légumes, de petites quantités de sources de protéines comme la viande ou le poisson, et le choix de préparations pauvres en graisses. Hormis les légumes, qui sont beaucoup plus populaires actuellement, l'évolution est lente au niveau de l'équilibre alimentaire et de nouvelles problématiques sont présentes. Il s'agit notamment des aliments ultra-transformés, des sources de protéines d'origine végétale saines, c'est-à-dire brutes, qui ne sont pas suffisamment implantées dans les milieux de la restauration, car peu enseignées (végétarien). Il y a également de grands écarts au niveau des consommateurs et des décideurs par rapport au critère d'au moins 2 repas végétariens par semaine. C'est pourquoi nous sommes ravis que le label FV des tout petits permette d'ouvrir les palettes gustatives dès le plus jeune âge, pour qu'adultes, la diversité alimentaire soit acquise.

LE LABEL EST PRINCIPALEMENT PRÉSENT DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE. S'ADRESSE-T-IL AUSSI À LA RESTAURATION COMMERCIALE?

T. L.: Théoriquement oui, mais les années passant, la restauration privée labellisée s'est réduite et ne représente que le 8% des labellisés au niveau suisse. C'est dommage. Nous comprenons aussi que les contraintes de la restauration commerciale sont élevées et peu propices à en ajouter de nouvelles. Ce sont les valeurs défendues par le label que les restaurants labellisés privés soutiennent et non une plus-value financière difficilement perceptible.

AU FIL DES ANS, LA DURABILITÉ EST DEVENUE UN AXE PRÉPONDÉRANT, SUR QUELS POINTS PRINCIPAUX AXEZ-VOUS VOTRE ENGAGEMENT DANS CE DOMAINE?

T. L.: Les recommandations nutritionnelles officielles sont claires: une consommation de produits carnés 2 à 3 fois par semaine est suffisante. Or, en Suisse, la consommation moyenne de viande et poisson est 3 fois plus importante. FV s'aligne sur les recommandations officielles: depuis 2 ans, 2 repas végétariens par semaine sont exigés. Les équipes de cuisine sont soutenues dans cette transition.

Plus globalement, FV s'engage au niveau de l'approvisionnement en aliments, via son label Fourchette verte – Ama terra, qui intègre des critères concernant l'origine et le mode de production des aliments. Les produits régionaux, de saison et issus d'un mode de production respectueux de l'environnement sont à privilégier, au contraire des aliments importés ou de 4e gamme.

COMMENT AGISSEZ-VOUS DANS LES ÉTABLISSEMENTS POUR IMPLÉMENTER LES CRITÈRES FV?

T. L.: Toute nouvelle demande est évaluée à partir des menus, puis un accompagnement et des formations ciblées sont proposés. Nous visitons au minimum une fois par année chaque établissement pour évaluer le respect du label, échanger et, en cas de besoin, définir ensemble des axes d'amélioration. Les établissements peuvent demander des compléments d'information sur toute question en lien avec l'alimentation. Nous organisons des formations ouvertes à tous les labellisés et nous les incitons également à décliner leurs menus selon le thème de la Semaine du Goût.

www.fourchetteverte.ch

LE PETIT +

Des <u>fiches sur les protéines végétales</u>, <u>Guide du bio en restauration collective</u>, <u>documentation</u> sur différentes thématiques sont disponibles sur le site internet FV. Dernier né, le <u>Calculateur Beelong</u>, solution informatique payante fruit d'une collaboration entre Beelong et Fourchette verte Suisse, permet aux établissements de

restauration de mesurer l'impact des repas à l'aide d'un éco-score et d'un health-score, et de transmettre une information transparente à la clientèle.

> Retrouvez les différents liens sur les sites: www.fourchetteverte.ch //beelong.ch/app-menu/

LE BISTRO DU FER À CHEVAL

Une adresse pour épicuriens

À seulement 10 minutes du centreville de Genève, Grégory Boisse et son équipe régalent les gourmets, amateurs de bonne cuisine.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

l porte bien son nom le Bistro du Fer à Cheval. Tout d'abord parce qu'il offre, depuis sa coquette terrasse, une vue imprenable sur le paddock de la Pallanterie. Ensuite, parce que son nom est synonyme de porte-bonheur.

Grégory Boisse a repris les rênes de ce charmant et lumineux établissement le 10 avril dernier. Six mois plus tard, il ne peut que s'avouer heureux d'avoir fait le choix de s'installer à Vésenaz: « Nous comptons de nombreux clients fidèles, qui apprécient notre cuisine à base principalement de produits locaux, sans oublier le service décontracté. »

Aux fourneaux, le chef Mickael Saint-Jore et son second magnifient avec beaucoup de talent les délices du terroir genevois. La déclinaison de tagliata de bœuf – au beurre du manège, à la sauce chimichurri, ou aux morilles – remporte un vif succès. L'effiloché d'agneau confit au miel et aux épices, accompagné d'houmous maison, de pommes grenailles et de légumes, est aussi un must, de même que les fameux filets de perche de Bernard Cerutti à Hermance, servis à la carte en semaine, et au plat du jour le vendredi midi. Les amateurs de gourmandises végétales craquent volontiers pour une tatin de tomates cerises, auréolée de burrata de Casa Mozzarella, d'un trait de miel et d'une pincée de piment d'Espelette.

FAIT MAISON

Les enfants ne sont pas en reste. Au diable les mets industriels! Ils sont nombreux à opter pour les nuggets de poulet maison ou une petite portion de filets de perches du Léman. Côté desserts, tout est concocté de A à Z en cuisine, à l'exception des meringues et des glaces achetées auprès d'artisans renommés.



Le chef Mickael Saint-Jore et le patron, Grégory Boisse.

► Une bien jolie terrasse.

▶ ▶ Des mets gourmands.

Photos: © DI

Bistro du Fer à Cheval Manège de La Pallanterie

Rte de la Capite 233 1222 Vésenaz T. 022 772 25 25 bistroduferacheval@gmail.com Horaires d'ouverture

Dimanche 10h – 16h **www.bistroduferacheval.ch**

Lundi à samedi 10h - 23h

Enfin, les œnophiles ont le choix entre d'excellents nectars genevois et quelques crus français.

PRIVATISATION

Le Bistro du Fer à Cheval offre la possibilité de privatiser les lieux pour toutes les occasions, qu'il s'agisse d'un anniversaire, d'un repas d'entreprise ou d'une réception. Enfin, comme l'équipe a le sens de la fête, elle est déjà en train de plancher sur un programme spécial pour le 31 décembre au soir, qui promet d'être diablement gourmand.





Des spaghettis aux amaretti

Tout pour un accueil réussi:

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









= APPEL CANDIDATURE ======

AVIS DE CONCESSION Directive 2014/23/UE

GLCT POUR L'EXPLOITATION DU TÉLÉPHÉRIQUE DU SALÈVE

M^{me} Anny MARTIN – Présidente 59 place Marc Lecourtier - 74100 ETREMBIERES

Tél: 04 50 87 83 00 - Fax: 04 50 87 83 22 SIRET 20000555100011

Type de pouvoir adjudicateur: Organisme de droit public

Principale(s) activité(s) du pouvoir adjudicateur: Autre - Exploitation de Téléphérique

Objet: Concession de services pour la gestion et l'exploitation des espaces de restauration et de séminaire du Téléphérique du Salève

Référence: GLCTRESTO Type de marché: Services **Mode:** Avis de concession Code NUTS: FRK28

Durée de la concession: 120 mois

Description: Le Concédant souhaite confier au Concessionnaire le soin exclusif d'assurer la gestion et l'exploitation des espaces de restauration et de séminaire situés à la Gare supérieure du Téléphérique du Salève - 5670 route des trois lacs 74560 MONNETIER-MORNEX (France).

La gestion et l'exploitation de ces lieux de restauration et de séminaire sera aux risques et périls du concessionnaire.

Un investissement est à prévoir pour l'achat de petits équipements de cuisine et restauration, l'acquisition du mobilier et la décoration des espaces et achat de la vaisselle et des couverts

Le contrat à conclure est de type concession de services, non constitutive de service public ni de fonds de commerce, soumise au régime du Code de la commande publique. La procédure retenue est une procédure dite «ouverte» avec remise des candidatures et des offres dans le même temps.

Code CPV principal: 55300000 - Services de restaurant et services de personnel

Code CPV complémentaire: **79951000** - Services d'organisation de séminaires Forme: Division en lots: Non

Quantité ou étendue: Valeur estimée hors TVA: 10 000 000,00 €

Conditions de participation:

Habilitation à exercer l'activité professionnelle, y compris exigences relatives à l'inscription au registre du commerce ou de la profession

Liste et description succincte des conditions, indication des informations et documents requis:

L'information sur les conditions, indications des informations et documents requis est précisée dans le règlement de consultation. En application de l'article R3123-11 du Code de la commande publique, le GLCT-TS prévoit qu'a minima un candidat et au maximum trois candidats soient admis à présenter une offre.

Capacité économique et financière:

Liste et description succincte des critères de sélection, indication des informations et documents requis:

Critères de sélection tels que mentionnés dans les documents de la consultation

Référence professionnelle et capacité technique:

Liste et description succincte des critères de sélection, indication des informations et documents requis:

Critères de sélection tels que mentionnés dans les documents de la consultation

Critères d'attribution:

La concession est attribuée sur la base des critères énoncés dans les documents du marché

Offres: Remise des offres le 11/12/23 à 12h00 au plus tard.

Langues pouvant être utilisées dans l'offre ou la candidature: français.

Unité monétaire utilisée, l'euro.

Renseignements complémentaires:

Le dossier de consultation est téléchargeable

Les dépôts de plis doivent être impérativement remis par voie dématérialisée.

Une visite des lieux par les candidats est OBLIGATOIRE sur prise de rendez-vous dans les conditions définies au règlement de consultation.

Le dossier de consultation est téléchargeable sur le profil d'acheteur à l'adresse suivante: https://www.annemasse-agglo.fr/partenaires-et-pros/marches-publics Nota: il est vivement recommandé aux candidats potentiels de créer un compte et s'identifier en vue du téléchargement du dossier de consultation afin d'être tenus informés de toute modification ou complément ultérieurs au dossier. Le téléchargement en mode anonyme ne permettra pas d'être avisé de ces modifications/compléments

Marché périodique: Non

Fonds: Le marché s'inscrit dans un projet/programme financé par des fonds communautaires: Non

Recours: Instance chargée des procédures de recours:

Tribunal administratif de Grenoble

2 Place de Verdun - BP 1135 38022 Grenoble Cedex

Tél: 0476429000-Fax: 0476422269

greffe.ta-grenoble@juradm.fr

Organe chargé des procédures de médiation:

Comité consultatif de règlement amiable des litiges de Lyon 53 boulevard Vivier Merle - 69003 Lyon

Tél: 0472770520 - Fax: 0478928316

laura.leininger@dgfip.finances.gouv.fr

Service auprès duquel des renseignements peuvent être obtenus concernant l'introduction des recours:

Tribunal administratif de Grenoble

2 Place de Verdun - BP 1135 38022 Grenoble Cedex

Tél: 0476429000-Fax: 0476422269 greffe.ta-grenoble@juradm.fr

Envoi le 12/10/2023 à la publication



Appel à candidatures

Pour la mise à disposition d'un emplacement sur le domaine public municipal permettant l'exploitation d'un véhicule proposant de la restauration à l'emporter, dans le cadre de la manifestation intitulée

« LA BANQUISE » SE DÉROULANT **DU 17 JANVIER AU 31 MARS 2024**

Lieu : Quai Gustave-Ador

Les candidat-e-s retrouveront les détails de l'appel à candidatures sur le lien web

www.geneve.ch/fr/appels-offres

Les dossiers sont à envoyer par courriel d'ici au 10 novembre 2023 à l'adresse appels-offres.sep@ville-ge.ch



La Commune de **TARTEGNIN** met au concours

= LOCATION ====

LA LOCATION DU CAFÉ-RESTAURANT COMMUNAL

Celui-ci se situe à mi-chemin entre Nyon et Morges au cœur du vignoble de La Côte. Face au lac Léman, le village de Tartegnin bénéficie d'une vue incomparable sur le bassin lémanique et les Alpes.

Le Café-Restaurant est situé au Rez-de-Chaussée du bâtiment communal de Tartegnin.

Le Café-Restaurant sera équipé d'une cuisine moderne professionnelle. Le cadre sera accueillant et chaleureux dans une ambiance villageoise, qui mettra en valeur les produits régionaux et le vignoble de La Côte, idéale pour une restauration traditionnelle du terroir.

L'établissement compte :

- Un café-restaurant et bar de 50 places
- Une terrasse de 20 places - Places de parc à proximité
- Adresse : Place du Collège 1, 1180 Tartegnin

Faites parvenir votre candidature avec documents usuels à : greffe@tartegnin.ch, délai au 30 novembre 2023

oxdots oxdots PETITE ANNONCE $oldsymbol{=}$



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



Page facebook: Journal Le Cafetier



Nez Rouge est une Opération nationale de prévention et de sensibilisation à la sécurité routière visant à diminuer le nombre d'accidents de la route causés par la conduite d'un véhicule avec des facultés affaiblies.

Nez Rouge propose de ramener chez elles les personnes ne se sentant pas en état de conduire durant les fêtes de fin d'année.

Fatigue, alcool, drogue ou médicaments sont autant de raisons de composer le numéro gratuit 0800 802 208 et de confier les clés de son véhicule à une équipe de bénévoles qui vous conduira en toute sécurité à votre destination.

L'opération Nez Rouge est un service gratuit, les personnes qui le désirent peuvent laisser un pourboire qui servira cette année au fonctionnement de Nez Rouge.

Nous avons évidemment besoin de bénévoles, alors si vous avez un peu de temps à nous consacrer entre le 8 et le 31 décembre 2023, n'hésitez pas à vous inscrire en vous annonçant à benevole@nezrouge-geneve.ch.

Il existe aussi toute l'année des Services Nez Rouge payants pour les organisateurs de fêtes ou de manifestations, qui permettent de soutenir le fonctionnement de l'Opération Nez Rouge chaque année.

Les bénévoles se trouvent sur place afin de pouvoir directement ramener les personnes à bon port et font de la prévention lors de la soirée en utilisant, entre autres, des éthylomètres afin que les convives qui le désirent puissent connaitre leur taux d'alcoolémie.

Il faut que la demande soit faite au moins un mois avant la date prévue avec l'adresse mail snr@nezrouge-geneve.ch, ceci afin d'organiser au mieux nos équipes de bénévoles.



MOTS CROISÉS

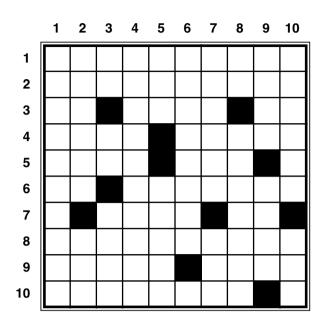
N° 1259

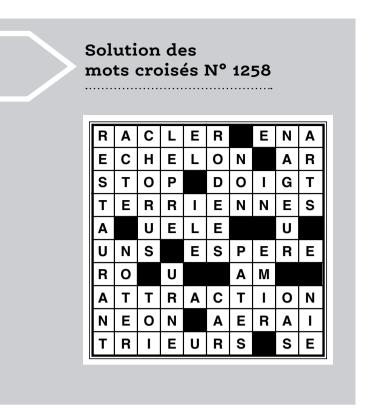
Horizontalement

1. Met tout à portée de l'œil. - 2. Voient le monde de haut. - 3. Epelé: à lui les lauriers. Peut être artificiel. Bas de gamme. - 4. Gosse de Paris. Black. - 5. Prénom floral. Confident. - 6. Négation. Perspicaces. - 7. Fit glisser. Ancienne mesure. - 8. Egayerions. - 9. Superficiel. Pend la tête à l'envers. - 10. Parties d'un ensemble.

Verticalement

1. Espoir des joueurs. - 2. Défense. Politique économique en Russie soviétique. - 3. Localise. Canton. Culmine en Suisse centrale. - 4. Qui ne courent vraiment pas les rues. - 5. Soustrait. Pastis ou verre de blanc. - 6. Ville d'Inde. – 7. Chambre noire. Poisson rouge. – 8. Langue d'autrefois. Aspergeons. - 9. Terrible si bleue. Article allemand. - 10. Intentées. Ville de Belgique.





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 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 SOUHAITEZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE?

COURS DU JOUR CHF 1990.-

OU 1990 - 750*= CHF 1240.-Du 18 septembre au 9 novembre 2023

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

L'excellence dans la formation



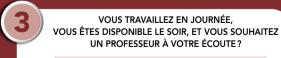
COURS E-LEARNING

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



COURS DU SOIR CHF 1990.-

OU 1990 - 750*= CHF 1240.-Du 29 août au 18 novembre 2023

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





www.coursdecafetiergeneve.ch T. 022 329 97 22



MÉRITE CULINAIRE

En route vers la 5^e édition

Il est temps de s'inscrire à ce prestigieux concours.

CONCOURS

e prix du «Mérite Culinaire Suisse» a été créé afin de mettre en valeur l'excellence de la gastronomie suisse et en particulier celle du métier de cuisinier et désormais de pâtissier-confiseur.

Chaque année, à l'issue d'un concours national, ce prix prestigieux sera remis à quatre cuisiniers-chefs et deux pâtissiers-confiseurs dont les activités ont fait ou font honneur à la profession, reconnus pour leur excellence, leur savoir-faire et pour l'exercice de leur art dans le respect des produits authentiques du patrimoine culinaire suisse.

Le prix du « Mérite Culinaire Suisse » est attribué par un Jury national, composé d'experts et de professionnels des métiers de bouche, issu des trois principales régions linguistiques de la Suisse.

Il consiste en un écrin contenant les insignes du Mérite qui sera remis aux quatre Lauréats au cours d'une cérémonie qui aura lieu au Parlement suisse.

Les professionnels intéressés peuvent remplir leur dossier de candidature jusqu'au 31 décembre 2023 à minuit et l'envoyer à: Mérite Culinaire Suisse -Case Postale 99 - CH-1001 Lausanne ou par email au format PDF à: concours@ meriteculinaire.ch

> Plus d'informations: //www.meriteculinaire.ch



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

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-naehrmittel.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



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

vos **PARTENAIRES**



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

DITZLER

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

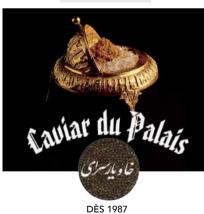
Franke-Strasse 9 4663 Aarburg T. 062 787 3400 coffeemoments@franke.com coffee.franke.com

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



PALAIS ORIENTAL

Ouai 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

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

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.

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



SWISS WINE PROMOTION SA

Belpstrasse 26 - 3007 Berne T. +41 31 398 52 20

info@swisswine.ch www.swisswine.ch

BOISSON



1762 Givisiez T. +41 79 799 70 49 david.geiser@molsoncoors.ch

MOLSON COORS

Rte du Tir Fédéral 18

TRANSPORT

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

ART DE LA TABLE



DUNI AG

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

//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



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

BOCUSE D'OR SUISSE: QUI SERA LAURÉAT?

Les trois finalistes du Bocuse d'Or Suisse s'affronteront le lundi 13 novembre à Genève devant un jury prestigieux. Le couronnement sera effectué par le roi de la lutte Christian Stucki.

Le lundi 13 novembre 2023, on saura qui représentera la Suisse à la grande finale du Bocuse d'Or Mondial 2025 à Lyon. Celui ou celle qui s'imposera à Genève au Bocuse d'Or Suisse, dans le cadre du Cook'n'Show dans le bâtiment de Palexpo, et qui remportera les lauriers, attend ensuite un entraînement intensif. Le gagnant ou la gagnante aura quatre mois pour se préparer à l'épreuve éliminatoire européenne. Le Bocuse d'Or Europe aura lieu le 19 et 20 mars 2024 dans la ville norvégienne de Trondheim. Une fois cet obstacle franchi, il restera dix mois pour se préparer à la finale mondiale à Lyon.

UNE COURONNE DE LAURIER

Cela fait maintenant 20 ans que l'Académie Suisse Bocuse d'Or organise les éliminatoires suisses du Bocuse d'Or. L'une des principales missions de l'organisation est également d'encourager et de soutenir les jeunes cuisiniers motivés de Suisse à participer à des concours culinaires, dans le but de s'améliorer et de participer à des sélections nationales en Suisse. Ceux qui font beaucoup, s'engagent et gagnent doivent voir leur succès mis en évidence afin d'encourager les autres à faire de même. Dans de nombreux concours, les gagnants sont récompensés par une couronne de feuilles de chêne, d'olivier ou de laurier, en signe de reconnaissance suprême dans leur discipline respective.

L'Académie a donc décidé d'attribuer une couronne de laurier au vainqueur ou à la vainqueure. Depuis l'antiquité, la couronne de laurier est synonyme de gloire, de victoire et de paix. Elle est considérée comme un portebonheur et a la réputation de protéger contre la magie et le feu. En cuisine, le laurier n'est pas une simple épice. Utilisé de manière appropriée, le véritable laurier contribue à l'intégrité des plats, des soupes et des sauces les plus divers.

Christian Stucki, roi de la lutte et sportif de l'année 2019, remettra la couronne de laurier le lundi 13 novembre 2023 à Genève. Les responsables du Bocuse d'Or Suisse ont vu Stucki cuisiner dans le cadre du centenaire du Cercle des Chefs de Cuisine de Berne CCCB, l'idée est née. Si le lutteur est récompensé par une couronne de chêne, le cuisinier l'est par une couronne de laurier. Et qui est le mieux placé pour couronner le vainqueur que le roi de la lutte 2019? Pour que Christian Stucki comprenne pourquoi il va couronner qui, il peut déguster les plats avec le jury. Son évaluation ne sera certes pas comptabilisée, mais le plaisir du palais, le plaisir et l'estime comptent bien plus.







Stéphanie Zosso, 25 ans, Sous-cheffe du Boutique Hôtel Glacier, Grindelwald

Euloge Malonga, 39 ans, Chef de cuisine adjoint du Hirslanden Salemspital, Berne

Pasquale Altomonte, 44 ans, Chef de cuisine & entrepreneur, Kitchen Lab, Genève

Photos: © McFreddy



NOS PARTENAIRES POUR VOS ÉVÉNEMENTS





LES AUTOMNALES 2023 10 au 19 novembre 2023

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

https://automnales.ch/ cooknshow/



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



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



8 au 11 novembre 2023 Le site des Glariers accueillera la toute première édition de

Divinum Automne.

//aigle.salon-divinum.ch





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

GRAND PRIX DU VIN SUISSE

Domination valaisanne

Le domaine viticole Leukersonne à Susten est gratifié du prix de la «Cave suisse de l'année 2023». Les vignerons du Vieux-Pays dominent largement le concours.

M. M.

SUISSE

e ne sont pas moins de 2740 vins qui ont été soumis aux papilles expertes des dégustateurs de la 17e édition du Grand Prix du Vin Suisse, organisé conjointement par l'association VINEA et la revue VINUM.

La cave Leukersonne à Susten, dirigée par Damian et Fabienne Seewer ainsi que par Jörg et Karin Seewer, décroche le prestigieux titre de «Cave suisse de l'année». Le Valais domine le concours et remporte 8 des 15 catégories au total.

Dans le canton où le Chasselas est roi, le vigneron vaudois Jean-François Neyroud-Fonjallaz s'installe, pour la troisième fois consécutive, sur la plus haute marche du podium dédié à ce cépage. Pour le Pinot Noir, la coupe du vainqueur revient au canton de Neuchâtel avec la Cave des Lauriers à Cressier. L'Azienda Agraria Cantonale di Mezzana, à Coldrerio, remporte le titre pour le Tessin dans la catégorie Merlot.

Le Valais, plus grand canton viticole de Suisse en termes de superficie, se montre donc sous son meilleur jour cette année. Mais la Suisse alémanique et Neuchâtel, avec deux victoires de catégorie chacun, ainsi que Vaud, Genève, Schaffhouse et le Tessin, avec une victoire, se sont également distingués.

Bien que le cépage Chardonnay constitue pour la première fois une catégorie à part entière, les vins blancs monocépages restent la catégorie la plus forte du GPVS. Le Chasselas a également progressé, dépassant le Pinot Noir et devenant la deuxième catégorie la plus



Des lauréats heureux.

www.grandprixdu

vinsuisse.ch

importante. Les Rosés et les Blancs de Noirs gagnent également en importance.

Le GPVS est le reflet de la viticulture suisse. Les cantons ayant les plus grandes surfaces viticoles fournissent également les plus gros contingents de vins inscrits, comme les grandes régions du Valais, avec environ 38%, et Vaud, avec environ 21%, de tous les vins inscrits.

LES PREMIERS PRIX

CHASSELAS

Chardonne les Berneyses 2022 AOC Lavaux, Jean-François Neyroud-Fonjallaz (VD)

MÜLLER-THURGAU / RIESLING-SYLVANER Siblingen Riesling-Sylvaner 2022 AOC

Siblingen Riesling-Sylvaner 2022 AOC Schaffhausen GVS Schachenmann AG (SH)

CHARDONNAY

Von Salis Maienfelder Chardonnay 2021, AOC Graubünden (GR)

AUTRES CÉPAGES BLANCS PURS

Petite Arvine Domaine de Châteauneuf 2021 AOC Valais, Cave de l'Etat du Valais (VS)

ASSEMBLAGES BLANCS

Ambassadeur des Domaines Diego Mathier 2021 AOC Valais, Salquenen (VS)

VINS ROSÉS ET BLANCS DE NOIRS

Roseline 2022, AOC Valais, Maison Maye, Riddes (VS)

GAMAY

Le Damoiseau 2022, AOC Genève, Clos de la Donzelle, Dardagny (GE)

GAMARET, GARANOIR OU MARA PURS

Gamaret de Saillon 2022, AOC Valais Fabrice Carron, Fully (VS)

PINOT NOIR

Pinot Noir 1879 2020, AOC Neuchâtel, Cave des Lauriers - Jungo et Fellmann, Cressier (NE)

MERLOT

Ronco 2020, DOC Ticino, Azienda Agraria Cantonale di Mezzana, Coldrerio (TI)

SYRAH

Syrah, Les Titans 2020, AOC Valais, Provins SA, Sion (VS)

AUTRES CEPAGES ROUGES PURS

Cornalin 2022, AOC Valais, Cave Adamare, Salgesch (VS)

ASSEMBLAGES ROUGES

Hommage 2022, AOC Valais, Kellerei Leukersonne, Susten (VS)

VINS BLANCS, ROUGES ET ROSÉS AVEC SUCRE RÉSIDUEL DÈS 8 G/L

Domaine de Tourbillon Sélection Grains Nobles, Les Domaines 2016 AOC Valais Provins SA (VS)

VINS EFFERVESCENTS

Louis Edouard Mauler 2014, AOC Neuchâtel, Mauler et Cie SA, Môtiers (NE)

La petite histoire des aliments

otage froid et rafraîchissant à base de tomates, le Gaspacho, qui doit son nom à l'espagnol «gazpacho», est né dans le sud de la péninsule ibérique. Très apprécié en Andalousie, ainsi qu'en Algarve, au Portugal, il est aujourd'hui devenu populaire bien au-delà de sa région d'origine. Dans sa version contem-

poraine, sa recette peut comprendre, outre les tomates émulsionnées dans l'huile d'olive, des légumes crus, tels que concombres, poivrons et oignons, voire des olives, le tout agrémenté de sel, de poivre, et de vinaigre de xérès. Dans certaines régions, on y ajoute de la mie de pain.

Une origine ancienne, mais incertaine

L'origine du Gaspacho est incertaine. Comme beaucoup de spécialités régionales, sa recette devait, au commencement, être très simple, préparée à la belle saison par les paysans andalous pauvres, sans doute déjà à l'époque de la domination maure. En ce temps-là, cette soupe était très vraisemblablement apprêtée avec de la mie de pain, de l'eau, de l'ail, du vinaigre et de l'huile d'olive. Ce type de préparation était déjà connu des Romains, qui avaient conquis toute l'Ibérie, et des Grecs anciens qui avaient fondé des comptoirs sur les rives de l'actuelle Catalogne, ainsi qu'au sud de Valence, d'où ils commerçaient avec l'arrière-pays.

Dans le Gaspacho d'origine, il n'y avait évidemment pas de tomate. Comme la pomme de terre, la tomate est d'origine américaine. Elle n'existait donc pas sur le sol du Vieux Continent avant la découverte du Nouveau Monde par Christophe Colomb et ses successeurs qui n'importèrent ce fuit

charnu, consommé de nos jours en légume, que durant le XVIe siècle. La tomate étant injustement jugée vénéneuse à son arrivée sur le sol européen, elle n'entra cependant dans la composition du Gaspacho qu'au XIXe siècle, en même temps que le poivron, lui aussi originaire d'Amérique.

De nombreuses variétés régionales

De nos jours, il existe plusieurs versions de gazpachos froids, parmi lesquels l'Ajoblanco de Málaga, avec des amandes mondées; le Salmorejo de Cordoue, avec des copeaux de jambon cru en garniture; la Porra antequerana andalouse, plus épaisse, le plus souvent servie en apéritif comme tapas, et non comme plat, ou encore le Gaspacho alentejo portugais, plus relevé que le Gaspacho espagnols, qui peut être agrémenté d'œufs durs, de jambon et de chorizo.

Le mot «Gaspacho» serait, quant à lui, issu d'un vieux mot arabe ibérique qui voulait dire «pain». Mais à vrai dire, sur ce point, personne n'est sûr de rien!





La langue des signes au menu

Après celui de Genève, inauguré il y a un peu plus d'une année, la Fondation Vroom, qui a pour but de favoriser l'intégration professionnelle et sociale des personnes sourdes et malentendantes, vient d'ouvrir un second restaurant inclusif à Villarssur-Glâne, dans l'agglomération fribourgeoise. Ouvert à tous, ce nouvel établissement, qui se propose de sensibiliser ses clients à la langue des signes, a été inauguré le 15 septembre dernier.

GEORGES POP

FRIBOURG

ous avons eu beaucoup de monde, le jour de l'inauguration, mais aussi les jours suivants. C'est très encourageant. Nous sommes installés dans une zone qui comprend de nombreuses entreprises. Cette situation assure à l'établissement une clientèle régulière, en plus des personnes sourdes ou malentendantes qui se sentent ici à l'aise, dans la mesure où elles peuvent se faire comprendre par le personnel», explique Paul Loup, le responsable de la restauration qui, à 32 ans, a déjà œuvré comme cuisinier dans un établissement hôtelier de la région.

UNE AMBIANCE SOURIANTE ET DÉTENDUE

Grâce à la prothèse auditive qu'il porte, le dialogue avec lui est facile et détendu. Il précise: «Il y avait beaucoup de curiosité, au début. Les clients sont très aimables, certains s'essayant à la langue des signes, grâce aux panneaux illustrés posés au-dessus du bar qui présentent quelques signes de bases. Il y a eu quelques méprises amusantes. Mais ça s'est toujours terminé avec des sourires et les commandes ont suivi sans problème ».



► Paul Loup, le responsable de la restauration (à gauche) et le chef Frédéric Ducret sont ravis de la fréquentation du nouvel établissement.

Photos: © Le Cafetier

pour communiquer.

www.vroomgeneve.ch

à base de viande, de poisson, mais aussi des plats végétariens ou véganes. Le Chef Frédéric Ducret, 35 ans, un ancien du Duc de Berthold, à Fribourg, qui aujourd'hui a changé d'enseigne, se dit ravi de travailler dans ce nouvel établissement. « Nous nous fournissons dans la région et nous ne lésinons pas sur la qualité. Nos plats sont faits-maison», souligne-t-il, révélant qu'il a un faible pour la chasse, les terrines de foie gras et le magret de canard. « Nos falafels végétariens sont aussi très appréciés », s'empresse-t-il d'ajouter.

DANS LES LOCAUX D'UN THÉÂTRE

La Fondation Vroom s'est associée à la Fondation Équilibre-Nuithonie pour ouvrir ce nouveau restaurant, dans les locaux du théâtre Nuithonie. L'établissement emploie actuellement cinq personnes, sourdes, malentendantes ou entendantes. À Genève comme à Villars-sur-Glâne, le style des restaurants se veut épuré et «minimaliste» pour

Le restaurant propose des plats locaux, au gré des saisons,

s'adapter au silence de la surdité et au calme. Les salles disposent d'un bel éclairage et de miroirs pour favoriser la communication visuelle. Une vaisselle peu bruyante contribue à la tranquillité ambiante.



