

RECATEC - CPA www.recatec-cpa.ch
Cuisines Professionnelles 0848 0848 01

30
1989-2019

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° 17 • 10 novembre 2023

Trouvez votre appareil approprié.

www.rotorlips.ch

ROTOR *Lips* Machines de qualité suisse.

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse

«Je souhaite une brigade de cuisine plus efficace, et des clients satisfaits qui reviennent.»

Nous offrons des solutions - www.hugentobler.ch

igeho
Halle 1.0 / D104

FORMATION

Le Café de Peney primé

© Le Café de Peney

Entr'Acte

Votre supplément
Entr'Acte
IGEHO 2023

Ti-TEK Cuisines Professionnelles SA

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

VAUD
ZI La Coche 11A
1852 Roche

VALAIS
Rte de Vérenaux 10
1891 Vérossaz

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

Photos: © Brigitte Turin

VU pour VOUS

Un silo aux couleurs de Reitzel

© Reitzel

Une équipe aux petits soins avec ses apprentis, récompensée pour son engagement hors pair.

M. M.

GENÈVE

En cuisine et au service, l'équipe du Café de Peney veille à bien former la relève.

Un engagement auquel les convives sont sensibles dans cet établissement à l'ambiance aussi professionnelle que chaleureuse. Sylvain Costes, responsable de salle, et Yannick Geoffroy, chef de cuisine, peuvent être fiers de la distinction bien méritée qui leur a été remise lundi 30 octobre à la Fédération des entreprises romandes Genève.

«J'avais beaucoup de travail et je n'ai malheureusement pas pu me rendre à la cérémonie. Alexandra Carugati, nous a représentés», explique Yannick Geoffroy, posant avec un large sourire devant le fameux diplôme déjà accroché au mur de l'établissement.

Exploitante du Café, Alexandra Carugati est ravie de ce coup de projecteur bien mérité dont bénéficient ses troupes au travers de cette distinction: «Tant Sylvain que Yannick ont suivi le cursus de formateurs, respectivement pour la salle et la cuisine, avec une farouche envie de transmettre ce qu'ils ont eux-mêmes appris. Tous nos apprentis ont brillamment réussi, ce qui nous encourage à poursuivre sur cette voie.»

Des apprentis visiblement reconnaissants de la chance qu'ils ont eue de se former dans le coquet et très gourmand établissement. Léa, qui y a appris les

ficelles du service, revient de temps à autre pour faire des extras. Vincent, diplômé de cuisinier en poche, s'en est allé vivre d'autres expériences, avant de revenir, puis de repartir. Comme quoi, on se sent bien dans ce magnifique bistrot!

SEPT ENTREPRISES DANS LE CANTON

Décerné par l'Association Cité des métiers, qui rassemble les associations patronales et syndicales ainsi que le Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse, le prix annuel de l'entreprise formatrice distingue sept entreprises genevoises (une par pôle de formation). Il salue notamment la continuité de leur engagement dans la formation professionnelle, la qualité de leur encadrement et la réussite de leurs apprentis.

107 kg
Oignons gros 10 kg net

12⁹⁹ kg
Filet de porc avec quasi env. 4 kg

8⁹⁵ 200 x 12 g
Emmi Crème à café en portions UHT

22%

13.11-18.11.2023
Vous trouverez d'autres offres sous: **prodega.ch**

PRODEGA

Toutes les offres TVA exclue

PUBLIREPORTAGE

1ER PRIX AU GRAND PRIX DU VIN SUISSE POUR LA CUVÉE LOUIS-EDOUARD MAULER

La Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut, millésime 2014 a remporté le premier prix dans la catégorie des vins mousseux lors du prestigieux concours Grand Prix du Vin Suisse.

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

Aujourd'hui, la Maison Mauler se réjouit d'une magnifique récompense pour sa Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut 2014, qui a reçu le prix du meilleur vin mousseux lors de la soirée de gala du Grand Prix du Vin Suisse. Pour ce blanc de noir, ce n'est que le couronnement des diplômes accumulés (après les médailles d'or au concours international Sélections Mondiales des Vins 2023, Expovina Wine Trophy 2023, la Sélection neuchâteloise 2023 et La Sélection Bâle 2022).

Dès lors, les amateurs de vin mousseux se sont précipités pour acquérir cette cuvée exquisite. Victime de son succès, elle est à présent en rupture de stock. Son digne successeur, le millésime 2016, ne s'est pas fait attendre, puisqu'il s'est déjà fait remarquer en recevant des médailles d'or au Mondial de Bruxelles 2023 et à la Sélection neuchâteloise 2023.

Cette cuvée, issue exclusivement de Pinot Noir de grande qualité provenant des vignes neuchâteloises, a été élaborée selon l'authentique Méthode traditionnelle. Elle a ensuite bénéficié d'un élevage sur lattes pendant 6 ans dans la fraîcheur constante des caves profondes et voûtées du Prieuré Saint-Pierre de Môtiers.

La Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut millésimé, à la somptueuse robe or jaune et à l'effervescence fine et délicate, dévoile un nez subtil et complexe de fruits secs et de brioche toastée. En bouche, elle est puissante et expressive et offre un magnifique cordon et une remarquable structure. Qu'il s'agisse d'accompagner un apéritif, un filet Wellington, un carré d'agneau ou même un fromage affiné ou un gâteau au chocolat, la Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut millésimé sera le choix de l'excellence!



Tour d'horizon à la veille d'une nouvelle législature

Un nouveau Parlement s'apprête à siéger pendant quatre ans sous la coupole fédérale. En prêtant attention au bon fonctionnement de l'économie, en cherchant des solutions raisonnables aux problèmes qui appellent des interventions de la Confédération et en ne multipliant pas inutilement ces dernières, les parlementaires feront œuvre utile pour la prospérité helvétique.

La prospérité créée par les entreprises profite à toute la collectivité

Les grandes organisations faitières de l'économie ont mené une campagne commune, tout au long de cette année, pour encourager les candidats se déclarant favorables à l'économie privée, mais aussi pour attirer l'attention des électeurs sur les rôles indispensables que cette dernière joue dans notre société. Maintenant que le peuple s'est rendu aux urnes, il est temps de s'adresser à l'ensemble des élus qui siègeront ces prochaines années sous la coupole fédérale, pour les féliciter de leur nouvelle charge, et pour leur demander à tous, quelle que soit leur origine politique, de prêter attention au bon fonctionnement de l'économie helvétique.

On entend encore trop souvent dire qu'il y aurait «l'économie» d'un côté, avec «les partis de l'économie», et de l'autre le reste de la société. Or l'économie suisse s'exprime à travers quelque 626'000 entreprises qui fournissent 5,4 millions d'emplois (soit 4,2 millions d'équivalents temps plein). Ce sont autant de salaires versés, qui donnent à la population un pouvoir d'achat envié dans d'autres pays, avec une répartition stable des revenus et des inégalités qui ne se creusent pas, contrairement aux idées reçues. Les entreprises suisses forment chaque année plus de 170'000 jeunes, afin de les préparer à des carrières intéressantes. Quand on parle des entreprises, rappelons qu'il s'agit à 99% de PME (moins de 250 emplois), et à 90% de microentreprises (moins de 10 emplois); il n'y a en Suisse que 1700 grandes entreprises, qui occupent un tiers des emplois, contre deux tiers dans les PME. Le secteur tertiaire (services) représente plus de 77% des entreprises, contre 15% pour le secteur secondaire (industrie) et 8% pour le primaire (agriculture). Quels que soient leur taille et leur domaine d'activité, toutes les entreprises sont importantes car interdépendantes au sein du tissu économique.

La prospérité créée par les entreprises profite à l'ensemble de la collectivité: recettes fiscales pour l'Etat et les services publics, financement des retraites, construction de logements et d'infrastructures, approvisionnement en énergie, mais aussi en produits alimentaires grâce à une agriculture productive et moderne.

«Les entreprises appellent de leur vœux un allègement de la bureaucratie et une réduction des réglementations inutiles – ce qui devrait être le souhait de tout un chacun!»

Un appel à des solutions raisonnables et pragmatiques

L'économie concerne donc tout le monde, et sa bonne santé profite tout à la fois aux patrons, aux salariés, aux employés du secteur public et aux personnes sans emploi. Cela doit encourager les élus à œuvrer ensemble pour préserver cette prospérité, en faisant preuve d'indépen-

dance d'esprit et en abandonnant les stratégies de blocage, les postures idéologiques et les discours partisans.

C'est d'autant plus souhaitable que plusieurs problèmes très actuels appellent des solutions raisonnables et pragmatiques. Citons les transports, tant routiers que ferroviaires, qui nécessitent de nouvelles infrastructures pour répondre à la demande de mobilité, tant en Suisse alémanique que dans les cantons romands; la complémentarité de la route et du rail est inéluctable, aucun de ces deux modes de transport ne pouvant absorber seul les flux de voyageurs et de marchandises. Il faut penser aussi à la sécurité de l'approvisionnement énergétique, qui oblige à repenser la Stratégie 2050 et à ne pas exagérer le potentiel des nouvelles énergies renouvelables: continuons de développer l'énergie hydraulique, ne fermons pas trop vite les centrales nucléaires, miserons sur l'innovation dans tous les domaines.

Moins de bureaucratie, plus de partenariat social

Des idées nouvelles sont aussi demandées pour garantir à long terme le financement de la prévoyance-vieillesse – le Centre Patronal a déjà beaucoup travaillé sur cette question et reviendra à la charge avec ses propositions originales – mais aussi pour freiner la croissance des coûts de la santé, en évitant les idées simplistes et le dogme de l'étatisation, et enfin pour redéfinir de manière stable et pérenne nos relations avec nos voisins européens tout en maintenant l'universalité de nos interactions avec le reste du monde.

Si une action efficace du monde politique est attendue dans tous ces domaines, il en est beaucoup d'autres où l'Etat peut sans problèmes se tenir en retrait. D'une manière générale, les entreprises appellent de leurs vœux un allègement de la bureaucratie et une réduction des réglementations inutiles – ce qui devrait être le souhait de tout un chacun! Empêcher un gonflement inopportun de la législation fédérale sera d'autant plus facile si l'on respecte la structure fédéraliste de la Suisse, qui laisse aux cantons le soin de résoudre de nombreuses questions selon leur propre intelligence.

Enfin, il paraît opportun, à la veille de cette nouvelle législature, d'attirer l'attention des élus sur le caractère précieux du partenariat social, qui fonde la paix du travail et offre le cadre d'une collaboration pacifique et fructueuse entre les associations patronales et les syndicats. Que des personnes qui représentent des intérêts différents réussissent à développer une relation respectueuse et pragmatique pour définir des règles utiles à tous, voilà un modèle à suivre!

Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

aligro.ch
du 13 au 18 novembre 2023
Prix Pro hors TVA, rabais déduit



Poivrons 3 couleurs
des Pays-Bas/Espagne, 5 kg



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

igeho
18-22.11.2023

BIENVENUE SUR NOTRE STAND HALLE 1.1 – C 094

DÉGUSTEZ CHAQUE JOUR DES SPÉCIALITÉS DU CUISINIER ET ANIMATEUR TV

TORSTEN GÖTZ



ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.

« LA FRITE DE MADAME MÉRIGOT » Un livre à dévorer

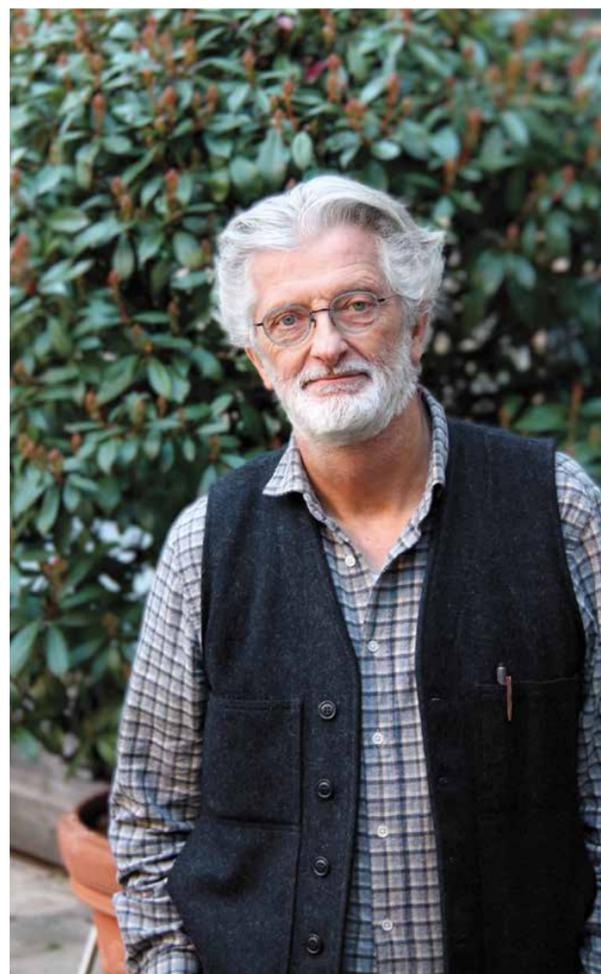
L'histoire de la gastronomie foisonne de personnages hauts en couleur, de destins extraordinaires et de mets avant-gardistes ou impossibles, dont l'héritage figure pourtant aujourd'hui sur les cartes des restaurants ou au menu de nos dimanches. Si la plupart sont tombés dans l'oubli, Henri-Daniel Wibaut, nous livre leurs secrets dans un magnifique ouvrage illustré. Du Moyen-Âge à nos jours, 50 histoires surprenantes et truculentes nous emmènent à l'origine de notre gastronomie de tous les jours. Linguiste et autrefois professeur, M. Wibaut a créé en 2004 la librairie Gastéréa, consacrée aux livres anciens et modernes ayant trait à la gastronomie, à l'œnologie et à la littérature gourmande. Emblématique du cœur historique de Lausanne, elle est l'adresse de référence pour tous les collectionneurs de l'histoire du goût, du Japon à la Californie. Interview.

M. M.

INTERVIEW

COMMENT VOUS EST VENU L'IDÉE DE CET OUVRAGE ET POURQUOI CE CHOIX DE TITRE ?

Henri-Daniel Wibaut: C'est mon éditeur qui a eu l'idée de cet ouvrage. Spécialisées dans les livres scientifiques, les Presses polytechniques et universitaires romandes ont exprimé le souhait de publier quelque chose sur la gastronomie susceptible d'intéresser un large public. Nous avons pris le parti de sélectionner une cinquantaine de personnalités, événements rares et gravures pour interpeller les lecteurs. Quant au titre, il se veut un brin énigmatique, pour susciter la curiosité. Madame Méricot, autrice en 1795 du premier livre de cuisine consacré à la pomme de terre, serait-elle la véritable inventrice de la frite ? On ne le saura sans doute jamais, comme on ne saura jamais qui a inventé l'œuf au plat... L'inventeur est bien souvent celui qui a couché une recette sur le papier en premier.



D'OÙ VOUS VIENT CETTE PASSION POUR LA GASTRONOMIE ?

H.-D.W.: Je suis bibliophile depuis très longtemps. J'aime dénicher des livres rares. J'ai également toujours eu beaucoup de plaisir à manger. J'ai développé la librairie Gastéréa avec mon épouse Tania Brasseur, qui a rédigé 3 livres, dont le dernier consacré à l'absinthe.

COMBIEN DE LIVRES PEUT-ON TROUVER DANS VOTRE LIBRAIRIE ?

H.-D.W.: Plusieurs milliers en rayon et aussi dans ma cave.

QUELS SONT LES PLUS PRÉCIEUX ?

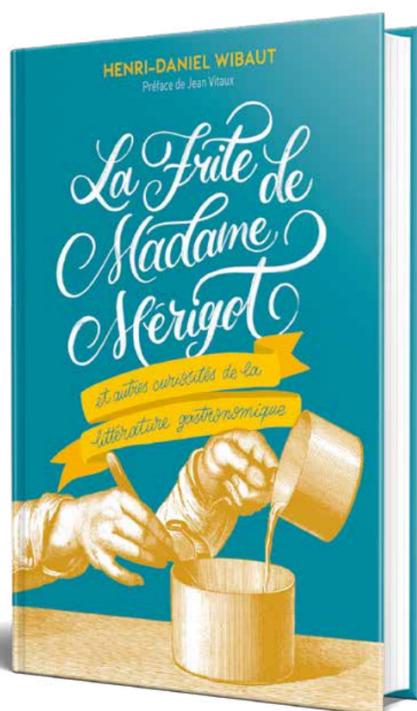
H.-D.W.: Les plus précieux sont bien évidemment les plus rares. Parmi le top du top, il y a ce manuscrit de Guillaume Apollinaire qui figure dans L'Heptaméron des gourmets ou Les Délices de la cuisine française, publié par Édouard Nignon en 1919. J'ai pu l'acquérir lors d'une vente aux enchères. Je cherche en permanence les ouvrages rares et travaille beaucoup avec les bibliothèques. Les livres de cuisine sont en quelque sorte des documents historiques qui sont le reflet d'une époque, de même que les menus servis lors d'occasions spéciales ou pour des dîners de chefs d'États. Je possède d'ailleurs une série de menus servis lors de repas de la famille royale anglaise imprimés en très peu d'exemplaires puisqu'il n'y avait que 10 à 15 convives à table.

QUI SONT VOS CLIENTS ?

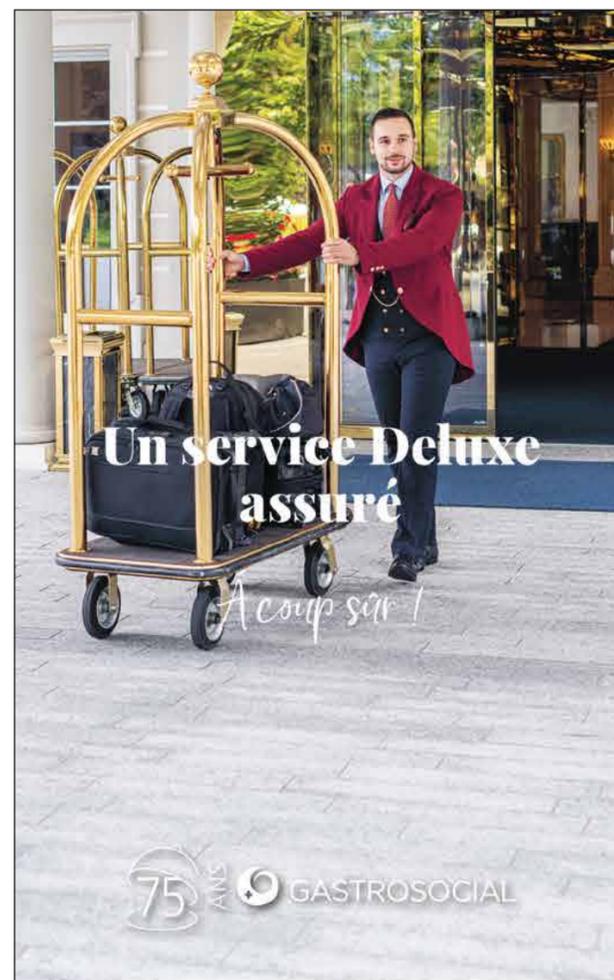
H.-D.W.: Je vends dans le monde entier. J'écoule par exemple plus de livres aux États-Unis qu'en Suisse. Mes clients sont des collectionneurs, des chefs, des amateurs de cuisine. Deux restaurateurs d'Osaka et un libraire de Tokyo me commandent régulièrement des ouvrages.

VOTRE LIBRAIRIE VA BIENTÔT DÉMÉNAGER...

H.-D.W.: Effectivement. Je m'installe à l'île de Ré, mais ma passion pour les livres n'est pas près de s'arrêter et mes clients sauront toujours où me trouver.



La Frite de Madame Méricot et autres curiosités de la littérature gastronomique, Éditions 41 des Presses polytechniques et universitaires romandes, 2023.



Un service Deluxe assuré

A coup sûr !

75 ANS GASTROSOCIAL

Le partenaire fiable de l'hôtellerie et de la restauration – nous nous soucions de vous !

Un financement solide depuis des années, une rémunération intéressante et des processus administratifs simples caractérisent la Caisse de pension GastroSocial.



Plus de 22'000 établissements et environ 190'000 assurés font confiance à GastroSocial et profitent de prestations attrayantes :

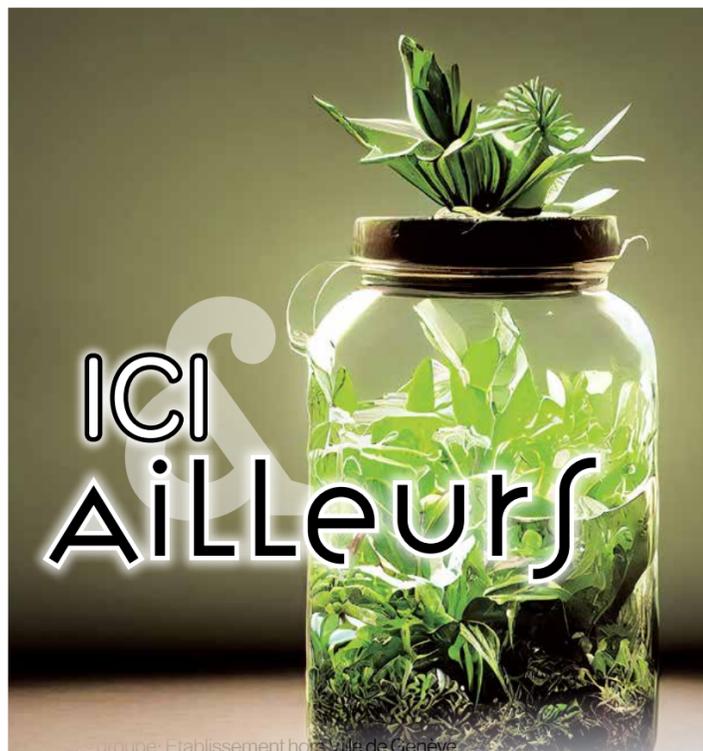
- Plans de prévoyance étendus, alignés sur la CCNT
- Bonne rémunération des avoirs de vieillesse personnels (2 % / 2022)
- Taux de couverture solide et donc grande sécurité (113.0 % / 30.09.2023)
- Taux de conversion avantageux
- Placement de capital optimal
- Charges minimales grâce à un décompte rétroactif et à des interfaces en ligne

Profitez-en vous aussi – nous nous ferons un plaisir de vous conseiller !

Rendez-nous visite à l'Igeho :
halle 1.0 / stand A000 de GastroSuisse

gastrosocial.ch/caisse-de-pension

75 ANS GASTROSOCIAL



ICI AILLEURS

Le groupe: Etablissement hôtelier - Ville de Genève

Le SALON des CÔTES de L'ORBE

5^{ÈME} EDITION

10 - 11 NOVEMBRE 2023

SALON DES CÔTES DE L'ORBE

VEN 10 ET SAM 11 NOVEMBRE

Laissez-vous séduire par les artisans vignerons qui vous feront partager leur savoir-faire et leurs cépages identitaires, tel que le Gamay et bien d'autre encore...

www.lesalondescotesdelorbe.ch



JUSTE DU GOÛT

DIMANCHE 26 NOVEMBRE

Déjeuner-Brunch en compagnie de 7 chefs qui créeront pour l'occasion des entrées, des plats et des desserts uniques. De quoi ravir les papilles et les pupilles des petits comme des grands. Plusieurs animations sont au programme pour les enfants. A déguster sans modération.

RÉSERVATION OBLIGATOIRE - NOMBRE DE PLACES LIMITÉ
<https://justedugout.com/dejbrunch/>

MONDIAL DE FONDUE

VEN 17, SAM 18 ET DIM 19 NOVEMBRE

Partager un bon verre de vin, c'est un moment d'amitié, de joie de vivre et de bonne humeur. Que peut-on ajouter de fédérateur à cet instant? Une fondue pardi! C'est ainsi qu'est né le Mondial de fondue. Un concours original, qui se déroule tous les deux ans, et qui voit s'affronter des prétendants professionnels et amateurs à la réalisation de la meilleure fondue du monde!

www.mondiafondue.comdejbrunch/



BIÈRES DE NOËL & VINS

RENCONTRE DE DEUX MONDES

SAMEDI 18 NOVEMBRE 2023
 De 11h00 à 16h00 Devant notre magasin d'Aigle

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

www.amstein.ch

www.amstein.ch - 021943 5181 - Route Industrielle 8 - 1860 Aigle



La cité de Fribourg abrite de nombreux restaurants et commerces de bouche, dans un savant mélange de haute gastronomie et de cuisine populaire. © fribourg.ch

Le patrimoine gastronomique créatif de la ville de Fribourg distingué par l'UNESCO

C'est une grande première: deux villes suisses viennent d'intégrer le prestigieux Réseau des villes créatives de l'UNESCO (RVCU). Il s'agit de la ville de Fribourg, distinguée pour sa contribution dans le domaine créatif de la gastronomie, et celle de Montreux, honorée pour son apport dans l'art de la musique. Chargée du dossier de candidature de Fribourg, l'historienne et ethnographe Carine Cornaz Bays ne cache pas sa joie.

GEORGES POP

FRIBOURG

C'est évidemment une excellente nouvelle pour la ville et ses autorités qui se sont fortement engagées dans ce projet. Ce Réseau est moins connu du grand public que la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO, mais il va grandement contribuer à mieux faire connaître non seulement la ville et ses nombreux établissements, mais aussi tout le canton avec ses richesses et ses traditions alimentaires. Faut-il rappeler que le canton possède six AOP? Et puis prenez la Grand-Rue avec ses belles maisons patriciennes. Elle a été financée par les bourgeois qui possédaient des alpages. Le lien est très fort entre la ville et le monde rural qui l'entoure», souligne celle qui pendant plus d'une année a consacré toute son énergie à cette candidature.

UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

«Ce succès est d'abord le résultat d'un travail d'équipe», insiste Carine Cornaz Bays. Elle précise: «Fribourg ayant été nommée Ville du Goût 2023, nous avons pu compter sur le dossier qui avait été ficelé à cette occasion pour défendre notre candidature. Il a été validé sans problème par la Commission suisse de l'UNESCO». Parmi les partenaires qui se sont mobilisés pour décrocher cette place d'honneur, citons Terroir Fribourg, GastroFribourg, le Cluster Food & Nutrition, Innoreg-FR, Fribourg Tourisme et Région, l'Agglomération de Fribourg ou encore l'Association K - en tout, plus de 30 actrices et acteurs publics et privés, sans compter le soutien de GastroSuisse et de l'Association suisse des AOP-IGP.

UN PLAN D'ACTION QUADRIENNAL

L'adhésion à la RVCU impliquant la présentation d'un plan d'action quadriennal, la ville de Fribourg, déjà célèbre pour sa bénichon et sa fête de la St-Nicolas, avec ses biscômes et ses conviviales fondues moitié-moitié, s'est engagée à œuvrer sur trois fronts: promouvoir la recherche dans le domaine agroalimentaire; encourager l'éducation en sensibilisant les jeunes générations à toutes les thématiques concernant la gastronomie, et favoriser l'organisation de manifestations et d'événements liés à son riche patrimoine alimentaire.

Créé en 2004, le RVCU vise à promouvoir la coopération internationale entre les villes ayant identifié la créativité comme facteur stratégique de leur développement urbain durable. Quelque 350 cités forment ce réseau. Fribourg et Montreux rejoignent ainsi Rouen, Montréal, Berlin, Bergen, Chengdu ou encore Thessalonique, par exemple, autant de villes avec lesquelles de nouveaux liens pourront désormais se forger.

www.fribourg.ch



Chargée du dossier de candidature, l'historienne et ethnographe Carine Cornaz Bays ne cache pas sa joie.

© Carine Cornaz Bays

PUBLIREPORTAGE

BRITA AU SALON IGEHO

De l'eau au meilleur de sa forme pour un café parfait.

À IGEHO, BRITA présente le filtre PURITY C iQ qui fait entrer la filtration dans la dimension numérique. La technologie permet d'adapter automatiquement la qualité de l'eau et de neutraliser les variations dans la dureté de l'eau. L'association entre filtre, tête de filtre, portail en ligne basé sur le cloud et données de référence précises aide PURITY C iQ à identifier et prendre de bonne heure les mesures nécessaires pour toutes les cartouches filtrantes installées. Les appareils sont ainsi protégés du tartre, l'entretien gagne en efficacité, les coûts diminuent et la qualité des boissons reste constante.

Les visiteurs découvriront aussi au stand BRITA l'influence d'une eau parfaitement préparée sur le goût du café. Pour tous ceux qui accompagnent leur café d'un verre d'eau ou qui veulent simplement se désaltérer, BRITA propose des fontaines à eau sur réseau qui distribuent de l'eau tempérée, réfrigérée, plate et pétillante.



Photos: © Reitzel



BRITA

BRITA à IGEHO, stand C106, halle 1.1

www.brita.ch

Du Sweet à la Suite

Tout pour un accueil réussi :

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

Powered by



Igeho
18-22 | 11 | 23
Messe Basel

PUBLIREPORTAGE

LE PLAISIR DU CAFÉ PREMIUM

Quel type de café vos clients préfèrent-ils?
Pur espresso, café classique ou tendance latte macchiato?

Peu importe le café préféré de vos clients, votre entreprise veille certainement à la qualité et au bon goût du café. Depuis des générations, notre famille se consacre à la meilleure expérience café. Aujourd'hui, nous vous présentons notre premier mélange.

ÉLÉGANT MÉLANGE DES MEILLEURS CAFÉS ARABICA

Le mélange Amici réunit les meilleurs cafés arabica: neuf ingrédients sélectionnés issus d'Amérique du Sud, d'Amérique centrale, d'Asie et d'Afrique. On retrouve ainsi les notes de cacao et la rondeur typiques des grains d'Amérique du Sud, l'acidité élégante, les fruits mûrs et le sucre caramélisé des fèves d'Amérique centrale, le bouquet de jasmin et la fraîcheur des arabicas africains et, enfin, les notes épicées et les nuances de noix des cafés asiatiques.

EMBALLAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET PRÉSERVANT LES ARÔMES

Notre boîte de 2 kg, emballée sous atmosphère protectrice, est disponible en torréfaction moyenne, foncée et très foncée. La concentration et la conservation des arômes sont garanties par un procédé de pressurisation. Notre café sera bientôt certifié à 100% «Rainforest Alliance», afin de répondre aux normes élevées de l'agriculture durable. En outre, nous plantons, avec Sekem, depuis 2012 des arbres dans le désert d'Égypte et depuis peu à Antiochia à Madagascar, afin de compenser le CO₂ émis au cours du cycle de vie de nos produits.



Nous vous conseillons avec plaisir personnellement et sans engagement. Vous trouverez toutes les informations concernant notre univers des saveurs sur www.amici.ch/fr/



LOCATION

La Commune de Bursins met au concours la location de L'AUBERGE DU SOLEIL

- emplacement villageois attractif
- locaux équipés et agencés
- café 45 places – restaurant 42 places
- 2 terrasses – 12 places de parc réservées
- bail commercial de 5 ou 10 ans
- entrée prévue début 2024
- petit matériel, mobilier restaurant et terrasse à la charge du locataire
- parfait état d'entretien

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA

Remi Susset

Av. Général-Guisan 42 | CH-1009 Pully
+41 21 721 08 08

remi.susset@gastroconsult.ch

Gastroconsult

PETITE ANNONCE

Mil-tek - presses à déchets

Faible consommation d'énergie
Grandes économies de place et d'argent
Essai gratuit et sans engagement.
Téléphonez-nous.

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

À VENDRE

VENTE DE MOBILIER DE RESTAURANT À VERBIER :

- 98 chaises (dos 98 cm, siège 49 cm)
- 4 tables (70 x 70 cm)
- 4 tables rondes (80 cm diamètre)
- 7 tables (130 x 80 cm)
- 2 tables (70 x 160 cm)

Merci d'appeler le numéro suivant pour les intéressés :
+41 78 605 58 91

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

IMPRESSUM

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

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

► **Rédactrice en chef:** Myriam Marquant

► **Rédaction:** SOFIED SA

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

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

► **Tarif publicités:** annonces Fr. 119 le mm
(2 col. minimum); - réclames Fr. 3.50 le mm
Petites annonces par tél. 022 329 97 46

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

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

► **Impression:** Atar Roto Presse SA

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

► **Publicité et petite annonce:**
Grégoire Gindraux - g.gindraux@lecafetier.net

► **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**

PUBLIREPORTAGE

ÉDITION SPÉCIALE KIRITSUKE POUR LE 20^E ANNIVERSAIRE

Il y a 20 ans, le spécialiste de couteaux Michael Bach a fondé la société CeCo Ltd, - world-of-knives.ch dont l'importation de couteaux japonais en céramique et notamment de couteaux en acier damassé Kai a été la première pierre de son succès actuel. L'engagement de longue date en faveur des deux équipes nationales des cuisiniers suisses constitue une autre étape importante.

L'échange permanent avec les meilleurs chefs a permis de créer plus de 1000 produits. L'un d'entre eux est le Kiritsuke édition spéciale de Kai, qui est disponible avec une réduction de 20% pour les visiteurs de l'IGEHO à l'occasion du 20^e anniversaire de World-of-Knives.



CeCo - world-of-knives
hall 1.0, stand D407

CeCo Ltd
welt-der-messer.ch
sknife+
swiss knife

<https://www.world-of-knives.ch/fr-ch/>

AFFÛTEUR UNIVERSEL SKNIFE

Avec le nouvel affûteur sknife fabriqué en Suisse, les couteaux sknife ainsi que les couteaux japonais et Solingen peuvent être aiguisés directement sur place: le niveau 1 permet de pré-affûter la lame (en la faisant passer environ 10 fois). On teste ensuite avec une feuille de papier si le tranchant est rétabli. La pierre à polir permet de polir le tranchant (également en le passant 10 fois).



INFORMATION GENEVOISE

TRAVAIL DE NUIT - AMPLITUDE MAXIMALE

LE SAVIEZ-VOUS?

En cas de travail pendant tout ou partie de l'horaire de nuit, le travail ne doit pas excéder 9 heures de travail net dans un espace (amplitude) n'excédant pas 10 heures, pauses incluses.



Un barman termine son service à 1h du matin. A quelle heure au maximum a-t-il pu commencer au plus tôt ce service ?

A) Midi B) 14 h C) 15 h

Réponse C (1 h du matin – 10 h – 15 h)

POUR TOUTES VOS QUESTIONS EN LIEN AVEC VOS DROITS ET VOS DEVOIRS EN LIEN AVEC LA LOI SUR LE TRAVAIL, VOS PARTENAIRES SE TIENNENT À VOTRE SERVICE :

- OCIRT - Permanence téléphonique les Lu/Me/Ve de 13h30 à 16h30 - Tél. 022 388 29 29
Contact: Nicolas Hemmer, Inspecteur du travail, nicolas.hemmer@etat.ge.ch

- Ligne juridique GastroSuisse - Une juriste romande répond aux appels du lundi au jeudi, de 9h30 à 11h30
Tél. 022 329 01 01 - servicejuridique@gastrouisse.ch

- IPE - Tél. 022 940 22 11 - Contact: Mafalda D'Alfonso, Juriste, m.dalfonso@ipe-geneve.ch

MOTS CROISÉS

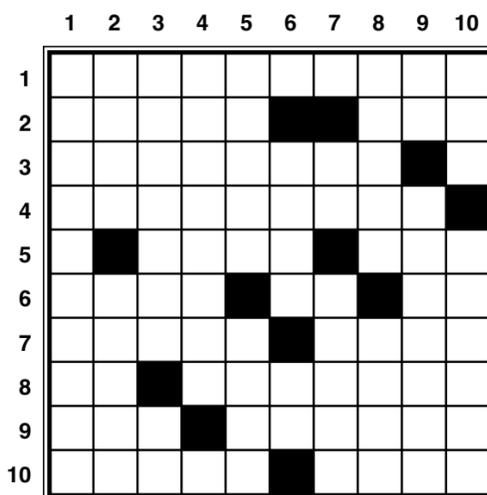
N° 1259

Horizontalement

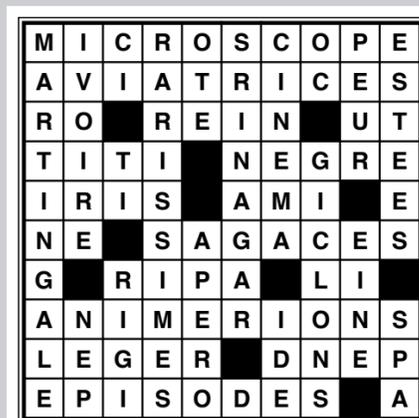
1. Ont le pied sûr. – 2. Grande dame. Elle nourrit Dionysos. – 3. Peut donner le vertige. – 4. Achevant. – 5. Nanti. D'où sort le meilleur. – 6. Prénom d'homme. Pas à moi. Terminaison verbale. – 7. Secouent le chef. Revenu du clergé. – 8. Epelé: dessein. Déguster. – 9. Bois tropical. Administrera. – 10. Usé. Ministre perse.

Verticalement

1. Solidarité. – 2. Fleuve d'Afrique. Grand canard. – 3. Sel d'acide. Au tapis. – 4. Mettions de l'ambiance. – 5. Issu d'un mélange. Souche. – 6. Pas les autres. Divinité. – 7. Oui à Moscou. Loua. – 8. Joignent. En outre. – 9. Situe. Travaillera dur. – 10. Menue monnaie. Col des Alpes françaises.



Solution des mots croisés N° 1259



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

PUBLIREPORTAGE



Tradition de la distillation: l'entreprise familiale se réjouit de se voir élevée au rang de «First-Class Distillery 2023».

PLUIE D'OR POUR LES PRODUITS DE QUALITÉ D'APPENZELLER

Lors du World-Spirits Award 2023, cinq produits de qualité de la maison Appenzeller Alpenbitter AG ont remporté la médaille d'or: l'Appenzeller Alpenbitter, le GIN 27 Appenzell Dry Gin, l'Abbacella Orange, l'Abbacella Menthe et l'Amarno Amaro Alpino. La qualité exceptionnelle de ces produits et la tradition de la distillation cultivée avec le plus grand soin portent leurs fruits: l'entreprise familiale d'Appenzell se réjouit de se voir élevée au rang de «First-Class Distillery 2023».

L'Appenzeller Alpenbitter, maintes fois primé, n'a pas été le seul à obtenir le meilleur score auprès du jury: les produits plus récents, l'Amarno Amaro Alpino, le GIN 27 Appenzell Dry Gin et les deux apéritifs Abbacella Orange et Abbacella Menthe, se sont également hissés en tête du classement. «L'équipe d'Appenzeller Alpenbitter AG se réjouit énormément de ces récompenses», déclare Pascal Loepf-Brügger, directeur d'Appenzeller Alpenbitter AG.

LA QUALITÉ, UN GAGE DE SUCCÈS

Le succès de l'entreprise familiale d'Appenzell n'est pas le fruit du hasard: l'Appenzeller Alpenbitter est devenu le bitter le plus populaire de Suisse grâce à sa qualité supérieure et constante depuis des décennies. «Comme les deux fondateurs, nous cultivons l'artisanat et la tradition de la distillation avec le plus grand soin et la qualité est notre priorité absolue», précise le directeur.

Depuis son lancement en 1902, l'Appenzeller Alpenbitter est récompensé régulièrement. L'année dernière, ce produit traditionnel avait remporté le titre très convoité de «Liqueur aux herbes de l'année» lors du prestigieux Meininger's International Spirits Award ISW.



Cinq médailles d'Or lors du World-Spirits Award: (de g. à d.) Abbacella Menthe, Abbacella Orange, Amarno Amaro Alpino, Appenzeller Alpenbitter, GIN 27.

“



Appenzeller à IGEHO, halle 1.1 stand D053,

www.appenzeller.com

PHOTOS: © Roger Oberholzer

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

BOULANGERIE



ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG
Neubuchstrasse 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

SCHAEERER 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



BRAUEREI LOCHER AG
9050 Appenzel
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@vacherinfribourgeoisao.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

CAFÉ



Respect makes better
tasting coffee
info@tropicalmountains.com
[//shop.tropicalmountains.com](http://shop.tropicalmountains.com)

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



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)



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

LA PLATE-FORME DU FROID GKM

un point de rencontre central sur Igeho, Lefa 2023 à la halle 1.0, stand C403

La plate-forme du froid de GKM est le lieu de rencontre des secteurs de la restauration, des bars, de l'hôtellerie ainsi que des commerces de produits alimentaires et de boissons.

En tant qu'expert leader sur le marché des appareils frigorifiques, GKM propose des «projets orientés clients» avec de nouvelles innovations des meilleurs fournisseurs issus de toute l'Europe.

TOUT POUR LE FROID

Découvrez la diversité et la qualité de nos nouveaux appareils frigorifiques industriels sur l'Igeho/Lefa 2023! Notre gamme couvre tout l'univers du «refroidissement», depuis l'armoire de réfrigération compacte jusqu'à la chambre froide industrielle de grande taille.

GKM Gewerbekühlmöbel AG est votre interlocuteur de confiance pour les appareils frigorifiques professionnels depuis plus de 30 ans. Notre réseau d'environ 500 partenaires spécialistes de la réfrigération dans toute la Suisse nous permet de vous proposer des solutions individuelles, parfaitement adaptées à vos besoins.

Notre priorité est de fournir et de livrer des appareils frigorifiques de haute qualité. Nous vous proposons également des prestations complètes de conseil. Grâce à notre longue expérience et à nos connaissances techniques approfondies, nous avons toutes les compétences requises pour vous accompagner et vous conseiller.

Notre collaboration étroite avec des entreprises du froid régionales nous permet de vous garantir des prestations d'assistance et de support technique de première qualité.

Grâce à notre offre riche et variée d'appareils frigorifiques, qui va de la plus petite armoire de réfrigération à la cellule industrielle, et à nos nouvelles innovations issues de plus de 30 fabricants européens, nous sommes parfaitement préparés à répondre à vos besoins.

Notre équipe de conseillers se tient à votre disposition pour échanger sur vos demandes, vous établir des offres et vous conseiller. Nous restons

à votre écoute même après l'achat, notre assistance peut également vous apporter un soutien technique. Notre société sœur TEMPCO AG nous aide à développer des solutions sur mesure et à surmonter des difficultés temporaires en fournissant environ 800 appareils à louer.

DÉCOUVREZ EN DIRECT LES DERNIÈRES NOUVEAUTÉS SUR LA PLATE-FORME DU FROID GKM

Des appareils frigorifiques de grande qualité pour le secteur exigeant des bars

- Découvrez, chez nous, une glace de première qualité – nous vous présentons les machines à glaçons de chez Hoshizaki, le leader mondial sur le marché de la production de glaçons. Connus pour leur grande robustesse et leur efficacité, ces appareils fournissent rapidement, même dans des conditions difficiles, des glaçons dans une grande diversité de formes, depuis des cubes parfaitement formés jusqu'aux délicats glaçons grains. Les glaçons de chez HOSHIZAKI sont remarquablement compacts et neutres en goût, ils se caractérisent en outre par une fonte particulièrement lente. Cela garantit une dilution parfaite et offre ainsi tout ce qu'un barman peut attendre pour préparer un cocktail optimal, que ce soit en termes d'esthétique, de goût ou de fonction.

- Réalisez votre rêve d'un bar parfait grâce à nos solutions taillées sur mesure – Avec les nombreux composants de grande qualité de notre catalogue GKM en ligne, vous pouvez composer votre comptoir de bar, un modèle unique, et l'adapter de façon optimale à vos besoins.

- Une bière parfaitement versée en appuyant simplement sur un bouton – La tireuse à bière



© FXQuadro/Shutterstock



BeerMatic Dual TAP de chez HOSHIZAKI est entièrement automatisée, un mécanisme de mousse unique en son genre ainsi qu'un contrôle réglable de la quantité permettent de fournir une bière pression parfaitement tempérée.

DES APPAREILS FRIGORIFIQUES ROBUSTES POUR LES ENTREPRISES DU SECTEUR DE LA RESTAURATION

- Notre gamme s'étend des armoires de réfrigération/congélation et des tables de réfrigération aux surgélateurs et aux cellules de refroidissement rapide. Nous proposons également des buffets et des vitrines réfrigérées pour un usage professionnel. Tous nos produits sont conçus spécifiquement pour répondre aux exigences des secteurs de la restauration et de l'agroalimentaire, ils sont très fiables et très efficaces.

DES CONDITIONS OPTIMALES POUR LES BOUCHERS ET LA QUALITÉ DE LEUR VIANDE

- Le comptoir réfrigéré MAX de chez CRIOCABIN offre plus que de simples fonctionnalités. Avec son design bien pensé, les clients sont plus près de vos produits, ce qui augmente l'attractivité de ces derniers. La flexibilité et la modularité du design permettent de l'intégrer sans effort dans chaque environnement. MAX associe un design exceptionnel à une excellente facilité d'usage. Il s'adapte aussi bien à la présentation qu'au stockage de produits. Il n'est pas seulement pratique et fonctionnel, il attire également le regard dans tout espace de vente.

Pour les besoins spécifiques liés à la conservation de la viande, nous proposons le comptoir réfrigéré MAX avec l'équipement G-Concept. Ce système de refroidissement spécifique est équipé d'une installation au glycol intégrée. Elle assure une humidité

constante à l'intérieur du comptoir et en limite les variations. Votre viande reste ainsi constamment fraîche et conserve sa qualité.

- Une maturation parfaite des viandes – Les armoires de maturation MKG dry créent les conditions optimales pour le processus de maturation de la viande, afin de produire des steaks ultra-tendres d'un goût intense.



Venez nous rendre visite pour un apéritif, un petit snack ou une tasse de café et profitez de l'occasion pour échanger avec notre équipe de conseillers compétents.

Nous vous attendons avec impatience dans la Halle 1.0 au stand C403!

NOS **PARTENAIRES**
POUR VOS **ÉVÉNEMENTS**

GENÈVE



LES AUTOMNALES 2023
10 au 19 novembre 2023

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

<https://automnales.ch/cooknshow/>

BÂLE



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

AIGLE



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
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

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

brèves

FAIT MAISON
NOUVELLES RÈGLES EN FRANCE

Les clients des restaurants pourront bientôt savoir s'ils s'apprêtent à commander du «fait maison» ou des plats industriels déjà préparés. La ministre des PME Olivia Grégoire a en effet indiqué vouloir mettre en place de nouvelles règles dès l'année prochaine, ou au plus tard en 2025, qui permettront cette distinction. D'ici cette échéance, tout plat proposé dans un restaurant qui n'est pas «fait maison» et cuisiné sur place, devra être signalé aux clients par une mention obligatoire.

Aujourd'hui, il existe déjà un label «fait maison» depuis 2014. Mais cette mention facultative reste compliquée et peu utilisée. Cette nouvelle obligation permettra d'apporter davantage de transparence aux clients du quotidien comme aux touristes.

M. M.



Photo: © Le Cafetier

LE VACHERIN
FRIBOURGEOIS AOP
RÉDUIT SA PRODUCTION

Réunis en assemblée générale le 20 octobre dernier à Bulle, l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF), sous la direction de Romain Castella, a annoncé une nouvelle diminution de la production de Vacherin Fribourgeois AOP de 3%, jusqu'à la fin de l'année en cours, afin de se conformer à la situation du marché. L'assemblée a par ailleurs pris connaissance de la nouvelle campagne de communication de l'IPVF, intitulée «L'instant V», un slogan pour «Vrai», «Vie» et bien sûr «Vacherin». Cette campagne promotionnelle raconte des histoires de convivialité, de détente partagée, ainsi que d'activités artisanales et gourmandes dans la nature, de la fabrication du Vacherin Fribourgeois AOP, de production laitière à l'affinage. En dépit d'une situation économique

tendue et particulièrement concurrentielles, le budget 2024 de l'IPVF reste équilibré. L'Interprofession se dit confiante pour l'avenir, mais reste attentive à une situation qui pourrait exiger des nouveaux efforts.

G. P.

PUBLIREPORTAGE

WINWIN : IL N'AURA JAMAIS
ÉTÉ AUSSI FACILE D'ENCAISSER
VOS CLIENTS
La caisse 100% Swiss Made.

WinWin, c'est la solution d'encaissement parfaite pour votre entreprise.

Développé par l'entreprise neuchâteloise Panipro, ce système de caisse est personnalisable selon vos besoins et votre industrie. Que vous soyez un petit café, un bar ou une chaîne de restaurants, WinWin saura s'adapter.

Avec une installation très facile, il sera opérationnel en deux temps, trois mouvements, et vous facilitera grandement la vie. Compatible avec la majorité des terminaux de paiement, vous n'aurez pas à vous inquiéter de changer complètement votre système. Que vos clients aient l'habitude

de payer par carte, cash, ou même Twint, tout est compatible.

De plus, vous pourrez y retrouver vos statistiques quotidiennes, que ce soit en termes de chiffres d'affaires ou en termes de «bestsellers» directement, et ce que vous ayez un seul point de vente ou plusieurs! L'équipement nécessaire à l'installation est également fourni par l'entreprise.

Avec son système de fidélité, vos clients peuvent collecter des points et gagner des bons ou des réductions selon ce que vous décidez de mettre en place et vous pouvez même décider de développer votre offre avec des cartes cadeaux. Toutes les décisions sont entre vos mains.

Le petit plus de WinWin, c'est que toute l'équipe de Panipro est basée à Neuchâtel et est donc proche de vous, avec un système de piquet 7 jours sur 7. La moindre question sera donc élucidée en un temps record.



L'entreprise sera également présente à l'Igeho du 18 au 22 novembre, à Bâle, stand C.165.

N'hésitez pas à passer demander plus d'informations ou à prendre rendez-vous en ligne pour une démonstration directement sur winwin.ch.



AMBASSADEUR DU TERROIR

Au Renfort de Sézegnin

ORIGINAIRE DE BORDEAUX ET RICHE D'UNE RARE EXPÉRIENCE DANS LES ARTS DE LA CUISINE, LE CHEF LAURENT GARRIGUES ET SON ÉPOUSE MARTINE ONT REPRIS LE RESTAURANT AU RENFORT EN AVRIL 1997. AVEC LEUR FILLE GÉRALDINE, QUI LES A REJOINTS DEPUIS, ILS Y PERPÉTUENT LA TRADITION DU FAMEUX BŒUF SUR ARDOISE QUI AVAIT FAIT LA RÉPUTATION DE L'ÉTABLISSEMENT AVANT LEUR ARRIVÉE. MAIS IL SERAIT INJUSTE DE RÉDUIRE CE COQUET ÉTABLISSEMENT À CETTE SEULE SPÉCIALITÉ EMBLÉMATIQUE, TANT LA PETITE FAMILLE A ENRICHİ SA CARTE DE METS ORIGINAUX, AUX SAVEURS DÉLICATES.

PAR GEORGES POP

«Mon prédécesseur m'a cédé son établissement à la seule condition que je continue de proposer ses fameuses ardoises. J'ai tenu cet engagement, mais j'ai aussi introduit ici la tradition bordelaise d'une cuisine simple, mais savoureuse, héritée de ma famille. Le foie gras, le magret de canard, les casolettes de bolets ou, en saison, le casoulet sont des produits ou des mets auxquels je suis très attaché», explique, avec douceur, Laurent Garrigues. Il ajoute aussitôt: «C'est parfois difficile, car le foie gras et très attaqué. Son avenir est incertain en Suisse. Et puis le canard est devenu hors de prix...».

TOUS TOMBÉS DANS LA MARMITE DE LA RESTAURATION

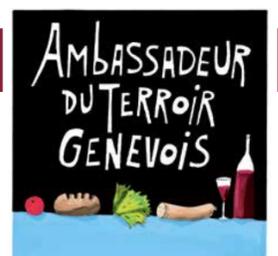
À l'instar d'Obelix, tombé enfant dans une marmite de potion magique, la famille Garrigues a entièrement plongé dans celle de la restauration et du bien-manger. Apprenti en cuisine à 15 ans, Laurent est passé par les meilleurs établissements de Bordeaux, Paris et Monaco. En mission gastronomique pour une grande enseigne, il est arrivé en Suisse en 1979, intégrant ou dirigeant des brigades à Zurich, Lausanne et Genève. Issue de l'École hôtelière de Lausanne, Martine a travaillé plusieurs années pour les frères Troisgros. Géraldine, de son côté, aligne les CFC en pâtisserie, en cuisine et en diététique... Impressionnant!

Tout Bordelais qu'il est, Laurent s'est vite converti aux saveurs et produits lémaniques. «J'ai trouvé un pêcheur qui me livre en perches du lac», indique-t-il, par exemple. Sa carte des vins, quant à elle, à des allures de catalogue des domaines genevois, de celui du Grand Clos à Satigny, à celui des Curiades, à Lully, en passant par celui de Sophie Dugerdil, à Dardagny, pour ne citer que ces trois exemples. «Les vins, c'est un de nos points forts», souligne, en riant, le chef Garrigues qui précise que presque tous ses fournisseurs sont de proximité.

GÉRALDINE À LA MANŒUVRE

À bientôt 68 ans, le patron du Renfort avoue qu'il passe gentiment la main à Géraldine. «L'arrivée de notre fille à nos côtés est un véritable cadeau», confiait Martine, lors d'une première prise de contact avec l'établissement. Ce «renfort» est manifestement la promesse d'une pérennité heureuse pour ce joli coin de convivialité et de gourmandise dont l'accueil, les plats du jour ou à l'emporter et, en saison, la belle terrasse, attire une clientèle fidèle aussi bien suisse que française.

«Nous sommes situés à quelques dizaines de mètres de la frontière», précise Laurent qui peut ainsi humer, à sa guise, l'air de son pays d'origine.



Laurent et Martine Garrigues ont acquis le Renfort en 1997... © Le Cafetier

Géraldine, leur fille, travaille désormais à leur côté. Photos: © renfort.ch



GENÈVE TERROIR A LE PLAISIR D'ORGANISER
 EN COLLABORATION AVEC **LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS,**
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE, DES RENCONTRES
 ENTRE LES **RESTAURATEURS** ET LES **CAVES DU CANTON.**

Lundi 30 octobre 2023



Vincent Glauser, Président de la Commission pour la promotion des vins genevois dans la restauration entouré des vigneron.



LES VIGNERONS



Domaine Dugerdil
 452, rte du Mandement
 1283 Dardagny
 T. 022 754 02 90
www.domaine-dugerdil.ch



Novelle Le Grand Clos
 Route du Mandement 153
 1242 Satigny · Genève
 T. 07 22 753 10 09
[//novelle.wine](https://novelle.wine)



Domaine de la Rose des Vents
 19, route du Lavoir
 1287 Laconnex
 T. 076 615 72 36



domaine du paradis
Domaine du Paradis
 Rte du Mandement 275
 1242 Satigny
 T. 022 753 18 55
[//domaine-du-paradis.ch](http://domaine-du-paradis.ch)



PUBLIREPORTAGE

SCHAERER SUR LE SALON IGEHO 2023

Des concepts de café pour une meilleure sécurité des processus, une meilleure qualité du café et une meilleure expérience client

«We share, we care, we love it your way» - c'est avec cette devise que Schaerer AG présentera sur le salon Igeho (hall 1.1, stand C118) ses nouveaux produits et ses concepts de café globaux pour le marché du café hors domicile. Les produits exposés sont intégrés à des exemples de scénarios d'utilisation permettant de découvrir les solutions proposées par les experts en café de Zuchwil pour satisfaire les tendances actuelles et les besoins du marché. L'accent est mis sur des concepts qui, grâce à un haut degré d'automatisation, sécurisent les processus tout en tenant compte des exigences individuelles de chaque modèle d'activité, entre autres le nouveau

système de nettoyage Schaerer ProCare. Le module d'appoint pour la Schaerer Coffee Soul comprend une réserve de détergent soufflante pour 100 cycles et nettoie le système de café et de lait pendant trois mois de manière entièrement automatique, sans intervention du personnel. Schaerer présente aussi sur l'Igeho des solutions numériques pour la commande, le paiement et la fidélisation des clients ainsi que de nouvelles fonctionnalités pour la préparation automatique de spécialités de café véganes à base de boissons végétales. La présence au salon sera complétée par la présentation des machines à café entièrement automatiques de WMF Professional Coffee Machines.



schaerer
 swiss coffee competence
SCHAERER
 à IGEHO,
 Halle 1.1 Stand C118,
www.schaerer.com



Concours des terrasses fleuries

Organisés par la Société Romande des Amis des Roses et de l'Horticulture, les différents concours d'embellissement des espaces publics et des terrasses de restaurants ont lieu chaque année. Voici les lauréats de l'édition 2023.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE



Terrasses fleuries en ville de Genève: 1^{er} prix, Tennis des Eaux-Vives.



Terrasses fleuries Hors ville de Genève: 1^{er} prix, Café d'Avusy «Chez Casa».

Comme à l'accoutumée, la Société Romande des Amis des Roses et de l'Horticulture a invité communes et restaurateurs à embellir leurs espaces publics et terrasses par de jolis arrangements floraux durant l'été. Le prix spécial de la commune la mieux fleurie est revenu à Thônex. La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève a eu le plaisir de remettre six prix aux restaurateurs et hôteliers, 3 pour les meilleurs participants en ville et 3 pour les établissements en campagne.

En ville, c'est le Tennis des Eaux-Vives qui a décroché le premier prix, devant l'Hôtel Beau-Rivage et l'Hôtel d'Angleterre. En campagne, le Café d'Avusy Chez Casa a ravi le Graal, devant l'Auberge d'Hermance et celle des Vieux Chênes à Presinge.

Pour départager les lauréats, un jury composé de deux professionnels et d'un amateur, a rendu visite aux participants durant l'été afin de les noter. Les critères de jugement? Le choix des plantes en fonction de l'exposition, l'harmonie générale des couleurs, l'élégance et la bien facture des plantations, la qualité de l'entretien, et la durée de la décoration.

DEPUIS 1894

L'initiative du fleurissement de la cité remonte à 1894. L'objectif tendait, en vue de l'Exposition Nationale de

1896, à décorer les axes principaux conduisant au grand rendez-vous des festivités sur la Plaine de Plainpalais.

Encouragé par les associations de quartiers, stimulé par les horticulteurs, le goût de fleurir se perpétue durablement. Le Concours de fenêtres et balcons fleuris comprend aussi les établissements commerciaux, les hôtels, les terrasses de cafés et restaurants. Cette tradition populaire s'étend à la campagne. Toutefois, l'évolution de l'architecture, la modernisation des bâtiments et les normes de sécurité ont peu à peu limité la décoration des façades dans les zones urbaines. Au fil du temps, c'est aussi la régression des participants qui a conduit à porter l'effort envers le Concours floral intercommunal instauré en 1970 avec l'appui du Département de l'agriculture d'alors et de celui des communes. C'est en fonction du nombre de résidents que les villages et villes du territoire composent les différentes catégories.

Chaque commune a la possibilité de concourir avec une fontaine fleurie et (ou) avec un aménagement floral temporaire. Les mêmes critères d'appréciation sont utilisés pour ces deux types de décorations qui sont également dotés de prix.

Depuis 1987, la commune obtenant la moyenne la plus élevée toutes catégories confondues obtient un prix spécial, soit un arbre de belle dimension ainsi que deux panneaux à placer aux entrées principales de la localité. Ces récompenses indiquent aux citoyens et gens de passage qu'elle est la lauréate du meilleur fleurissement. C'est aussi un majestueux trophée tournant qui lui est octroyé une année durant par la Société Romande des Amis des Roses et de l'Horticulture, une distinction honorifique très convoitée. Ce concours a également pour objectif de favoriser la production locale des plantes, les communes indiquant la provenance de leurs plantes. La cérémonie de remise des prix a lieu en automne dans la commune la mieux fleurie de l'année précédente.

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève soutient ce concours année après année. L'arbre qui récompense la commune la mieux fleurie est offert par l'OPAGE (Office de promotion de l'agriculture genevoise).

Photos: © DR



L'AURÉAT DU CONCOURS DES CAFETIERS-RESTAURATEURS HÔTELIERS TERRASSES FLEURIES

En ville de Genève

- 1^{er} prix: Tennis des Eaux-Vives
- 2^e prix: Hôtel Beau-Rivage
- 3^e prix: Hôtel d'Angleterre

Hors ville de Genève

- 1^{er} prix: Café d'Avusy «Chez Casa»
- 2^e prix: Auberge d'Hermance
- 3^e prix: Auberge des Vieux Chênes Presinge



PHOTOS: © IRINA POPA



Jean-Luc Piguet représentant de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) et Luciana Bonelli présidente de la Société Romande des Amis des Roses et de l'Horticulture (SRARH).



Jean-Luc Piguet et Patrice Curtil, directeur de Boccard Parcs et Jardins SA remettant le prix à l'Hôtel Beau Rivage.