

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECADEC - CPA www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01
30 ans 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° 18 • 24 novembre 2023

GASTRO GOM MACHINES
Les Monts de Lavaux 20
1090 La Croix-sur-Lutry
Tél. 021 711 29 77
www.gastromachines.ch

+
ROTOR Lips
Machines de qualité suisse.
www.rotorlips.ch

CONCOURS DE LA RESTAURATION DURABLE «A TABLE!»

Douze restaurants primés



GENÈVE
> Page 12
Euloge Malonga couronné à la Sélection Suisse Bocuse d'Or 2023

Le temps c'est de l'argent.
Avec **GastroTime** économisez du temps!
• Planification • Saisie des heures • Gestion des absences
• Edition des rapports • Badgeuse-timbreuse
Simple et efficace!
Gastroconsult

GOÛTÉ pour VOUS

Une saucisse épatante

L'édition 2023 du Concours de la restauration durable s'est conclue par sa traditionnelle cérémonie de remise des prix le 20 novembre à la Comédie de Genève.

M. M.

GENÈVE

Les établissements L'Ancre, le Café du Grütli, le Café du Levant, Les Fourneaux du Manège, le Tourbillon, Caramela - Hôtel Eden, Le Trois Plis, Le Restaurant du personnel Global Health Campus, Alles Gut! Gemüse Kebab, Le Bistrot, Le Café-Restaurant Ô5 - Fondation se partagent la coquette somme de CHF 30 000.-. Cette dotation récompense les restaurants qui se sont le plus investis durant un mois pour proposer des plats de qualité, faits maison, sains et durables. 20% de chaque prix seront versés sous forme de bons du terroir pour permettre aux restaurateurs et aux restauratrices de renforcer leur soutien à l'agriculture locale.

Le concours «A Table!» montre que des

mesures relativement simples, comme réduire le gaspillage alimentaire et manger plus d'aliments végétaux, locaux et de saison, peuvent améliorer la santé de la population et de la planète, tout en soutenant l'économie locale. Alfonso Gomez, Maire de la Ville de Genève, en charge du développement durable, a remercié très chaleureusement les participant-e-s qui subliment les produits de notre terroir et mettent en avant sa richesse.

«Ce Concours ne met pas qu'à l'honneur la cuisine durable, il valorise la diversité des acteurs de la restauration qui font le pas. C'est un bel exemple que le mouvement n'est plus réservé à des établissements convaincus. Il grandit année après année et c'est une chance pour les amateurs de bonne nourriture de pouvoir compter sur une offre variée et enga-

gée», se réjouit Antonio Hodgers, Conseiller d'État chargé du Département du territoire.

Le Concours de la restauration durable, «A Table! Mangeons local et durable» est coordonné par le Service Agenda 21 - Ville durable de la Ville de Genève, en collaboration avec la Direction de la Durabilité et du Climat de l'État de Genève, et en partenariat avec Genève Terroir, 2050Today, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), le Groupement Professionnel des Restaurateurs et Hôteliers (GPRH), la Société des Hôteliers de Genève (SHG), Bio Suisse, le Label Fait Maison, matter (Maison de l'alimentation du territoire de Genève), l'Association genevoise pour la promotion du Goût (AGPG) et la Semaine du Goût.



Vincent Glauser remettant le Prix des Cafetiers offert par la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) aux «FOURNEAUX DU MANÈGE». PHOTOS: Crédits: Gionna Mottura / Ville de Genève

144 kg Clémentines Espagne 10 kg net
Action valable jusqu'au 06.12.2023

6²⁹ kg Poitrine de poulet, (IQF) Brésil 160-180 g carton de 5 x 2 kg

5⁵⁰ kg Mozzarella Netto 45% MG/ES râpée 5 x 2 kg

30%

27.11-2.12.2023
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

PALMARES 2023: NEUF PRIX ET TROIS DISTINCTIONS

Prix de la Restauration durable offert par la Ville de Genève (CHF 5 000): «L'ANCRE»

Prix de la Cuisine végétarienne offert par la Direction de la durabilité et du climat de l'État de Genève (CHF 5 000): «CAFE DU GRÜTLI»

Prix de la Cuisine locale offert par Genève Terroir (CHF 5 000): «LE CAFÉ DU LEVANT»

Prix des Cafetiers offert par la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) (CHF 2 500): «LES FOURNEAUX DU MANEGE»

Prix du GPRH offert par le Groupement Professionnel des Restaurateurs et Hôteliers (GPRH) (CHF 2 500): «LE TOURBILLON»

Prix de la restauration hôtelière offert par la Société des Hôteliers de Genève (SHG) (CHF 2 500): «CAMELA – HÔTEL EDEN»

Prix Bio Suisse offert par Bio Suisse (CHF 2 500): «LE TROIS PLIS»

Prix du Public offert par la Ville de Genève (CHF 2 500): «ALLES GUT! GEMÜSE KEBAB»

Prix 2050Today de la Genève Internationale offert par 2050Today (CHF 2 500): «RESTAURANT DU PERSONNEL GLOBAL HEALTH CAMPUS»

Distinction Label Fait Maison: «LE BISTROQUET»

Distinction Association genevoise pour la promotion du Goût (AGPG) et Semaine du Goût: «CAFE-RESTAURANT O5 – FONDATION FOYER HANDICAP»

Distinction ma-terre: (Maison de l'alimentation du territoire de Genève): «CHEZ GUSTAVE»



Prix du Public offert par la Ville de Genève (CHF 2 500): «ALLES GUT! GEMÜSE KEBAB».



Prix de la Cuisine locale offert par Genève Terroir (CHF 5 000): «LE CAFÉ DU LEVANT».



PHOTOS: Crédits: Gianna Mottura / Ville de Genève

Pénurie de main-d'œuvre: les PME sont fortement touchées

Toutes les branches ou presque se plaignent d'une grave pénurie de main-d'œuvre. Une étude récente a analysé pour la première fois la durée de vacance de plus de trois millions d'offres d'emploi en ligne. Les résultats permettent de mieux comprendre les problèmes qui se posent dans certains secteurs, certaines régions et certains métiers. L'économie et la politique sont appelées à remédier à cette pénurie par des mesures efficaces.

Les causes de la pénurie

De nombreuses entreprises suisses ont de la peine à pourvoir leurs postes vacants. La pénurie de travailleurs qualifiés, thème d'inquiétude depuis plusieurs années, s'est encore aggravée. Le chômage reste très faible puisqu'à fin octobre, 93 563 demandeurs d'emploi étaient inscrits dans les offices régionaux de placement (ORP). Le taux de chômage stagne à environ 2%. En même temps, la Confédération estime qu'il y aurait aujourd'hui 125 000 postes vacants.

Comment en est-on arrivé à cette situation? Certaines causes résident dans des facteurs à court terme, par exemple l'énorme manque de personnel dans le secteur aéronautique après la crise du Covid. Mais cela ne change rien au fait que le facteur démographique va jouer un rôle de plus en plus lourd au fur et à mesure que ceux qu'on appelle les *baby boomers* prendront leur retraite. Rien qu'au cours des dix prochaines années, ce sont environ 300 000 travailleurs qui manqueront au monde des entreprises, à condition – l'hypothèse est optimiste – que l'immigration se maintienne à un niveau modéré et qu'on réussisse à exploiter de manière optimale le potentiel de main-d'œuvre en Suisse.

«Les postes qui restent vacants trop longtemps entraînent une perte de valeur pour l'ensemble de l'économie qui se chiffre à près de cinq milliards de francs.»

La durée de vacance comme indicateur de la pénurie

Afin de mieux comprendre cette pénurie de main-d'œuvre qualifiée, l'Union patronale suisse a commandé une étude¹ identifiant les profils des emplois qui restent vacants le plus longtemps.

Les auteurs ont analysé quelque 3,1 millions d'offres d'emploi publiées en ligne, dans les cantons alémaniques ou romands, entre 2018 et 2021. Les données couvrent quasiment toutes les offres d'emploi publiées en ligne au cours de cette période. La durée pendant laquelle les postes restent vacants est considérée comme un indicateur significatif de la pénurie. Lorsqu'un petit nombre de demandeurs d'emploi sont confrontés à un grand nombre d'offres, ces dernières restent en ligne plus longtemps que la moyenne.

Dans l'ensemble de la Suisse, les offres d'emploi restent publiées pendant 43 jours en moyenne. On constate d'importantes différences entre les secteurs, entre les entreprises et entre les régions. Dans le secteur «architecture et urbanisme», par exemple, la durée moyenne des postes vacants est nettement plus longue (62 jours) que dans le secteur «administration publique» (29 jours). La construction, la technologie environnementale, l'informatique et divers métiers MEM (machines, équipements électriques et métaux) connaissent aussi une forte pénurie de main-d'œuvre qualifiée, si l'on se fie à l'indicateur de la durée moyenne des postes vacants. Il apparaît aussi évident que les PME sont davantage touchées par la pénurie: dans une grande entreprise d'au moins 250 salariés, une annonce reste en ligne en moyenne 9 jours de moins que dans une PME,

pour des profils similaires. Sur le plan géographique, on constate une fracture est-ouest: la durée moyenne de vacance est la plus élevée en Suisse centrale et orientale, ainsi que dans le canton d'Argovie. Les offres d'emploi du canton de Glaris sont en ligne durant 50 jours en moyenne, tandis que celles de Genève et de Vaud le sont en moyenne 38 jours. Et les différences sont encore plus prononcées entre les professions: un emploi de secrétaire disparaît au bout de 23 jours en moyenne, tandis que celui d'un installateur de chauffage reste en ligne pendant 76 jours.

L'analyse de ces durées de vacance permet également d'estimer la perte économique qui résulte de la pénurie, en se basant sur les heures de production perdues. Pour cela, seules ont été prises en compte les offres restées en ligne «trop longtemps», c'est-à-dire plus longtemps qu'une valeur moyenne prédéfinie. Définie ainsi, la perte de valeur pour l'ensemble de l'économie s'élève à près de cinq milliards de francs.

Quelques réponses à la pénurie

La question se pose de savoir ce que peuvent faire les entreprises suisses, ainsi que les secteurs particulièrement touchés selon l'étude, afin de surmonter la pénurie de main-d'œuvre qualifiée. Plusieurs mesures peuvent être identifiées: mieux utiliser le potentiel de main-d'œuvre indigène, verser des salaires plus élevés, numériser et automatiser, investir dans la formation des employés, recruter à l'étranger. La formation professionnelle doit par ailleurs être améliorée. Simultanément, il faut améliorer les perspectives de développement pour les spécialistes qualifiés.

Les entreprises suisses devront continuer à recruter à l'étranger pour résoudre leur manque de personnel, mais l'augmentation de l'immigration est politiquement controversée, en particulier dans le cadre du débat très émotionnel autour de la perspective d'une Suisse à 10 millions d'habitants. Autant que possible, les entreprises devront plutôt s'appuyer sur les progrès techniques, sur la numérisation et sur l'automatisation pour remplacer les travailleurs manquants.

Le monde politique, quant à lui, peut créer des conditions-cadres adéquates pour une meilleure utilisation du potentiel de main-d'œuvre indigène; on pense notamment aux mesures de promotion des carrières féminines et de conciliation de la vie professionnelle et familiale, à une meilleure offre de garde d'enfants, à l'abolition des pénalités qui frappent le mariage, à la promotion du travail à domicile, etc. A cela, il faut ajouter l'élimination des obstacles qui désavantagent directement ou indirectement les seniors sur le marché du travail.

¹ Kaiser B., Möhr T., Siegenthaler M. (2023). «Quels emplois sont touchés par la pénurie de personnel qualifié? Résultats de l'analyse des durées de vacances dans les offres d'emploi publiées». Institut de conseil économique BSS et Centre de recherches conjoncturelles KOF de l'école polytechnique de Zurich (sur mandat de l'Union patronale suisse, seulement en allemand).

Pierre-Gabriel Bieri, responsable politique

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.



FOIRE À LA VIANDE



24%
36.59
kg

Filet de bœuf frais
de Suisse/Allemagne/Autriche,
env. 1.8 kg



23%
13.95
kg

Carré de porc frais
de Suisse, env. 3 kg



ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.

aligro.ch

du 27 novembre au 2 décembre 2023
Prix Pro hors TVA, rabais déduit

ANIMA

Le vin polymorphe

Ils sont vigneron, œnologues, artistes, musiciens et copains. Ils viennent de créer leur premier vin dont la dégustation fait appel à tous les sens.

MANUELLA MAGNIN

VAUD

«**D**éluge», c'est le nom de cette première cuvée de Chasselas hors du commun signée ANIMA. On la doit à 10 copains qui avaient une folle envie d'offrir une expérience nouvelle autour d'un bon cru en proposant une dégustation faisant appel à tous les sens, alliant le nez, la bouche à l'image et à la musique.

Nous voici donc en présence d'un millésime 2021, dont l'appellation évoque le temps pourri qui a sévi à la vigne cette année-là : températures en dessous des normes saisonnières, peu d'ensoleillement et des précipitations torrentielles dès le printemps, des conditions très humides à la mi-juin, propices au développement de maladies fongiques et au mildiou.

Les raisins sont issus d'une parcelle de Lavaux. Les jus sont passés par deux vinifications différentes avant l'assemblage final en une seule cuvée. La première a subi un pressurage extrêmement doux pour ne récupérer que les jus d'écoulement ainsi que les tout premiers jus de presse à très basse



▲ Entourés de leurs acolytes, Léonard Pfister, œnologue, et Richard Pfister, œnologue et parfumeur, lèvent leur verre au succès d'ANIMA.

▲► La couleur de l'étiquette évoque la météo 2021 à la vigne.

Photos: © J.Roulier

www.anima-vins.ch

pression, sans rebèches. Sur la deuxième, un pressurage extrême a été opéré tant en pression qu'en nombre de rebèches, afin d'extraire le maximum de composés.

Pas de fermentation malolactique, puis élevage sur lies durant 22 mois dans deux barriques de chêne de chauffe moyenne de plusieurs passages pour une lente micro-oxygénation et un apport de bois maîtrisé. Après 12 mois d'élevage, la cuvée de coulures a été transvasée dans un fût de chêne de chauffe légère de plusieurs passages, avant assemblage avec sa cuvée sœur.

ÉTIQUETTES ET SONS UNIQUES

En parfaite symbiose avec les conditions climatiques à la vigne en 2021, l'œuvre dont sont issues les étiquettes joue



sur les bleus. Les sonorités froides de la musique font écho à la fraîcheur et à la tension de ce Chasselas.

Les prochains millésimes seront bien évidemment différents. Ils sont appelés à refléter l'année à la vigne, à chaque fois différente.

Envie de vivre cette expérience unique, de savourer ce « Déluge » les yeux rivés sur l'étiquette, et casque sur les oreilles ? Il suffit de réserver vos flacons sur www.anima-vins.ch

PUBLIREPORTAGE

Championnat des apprentis cuisiniers «gusto24» SIX APPRENTIS CUISINIERS EN LICE POUR LE TITRE DE CHAMPION SUISSE

Qui sera le ou la meilleur(e) apprenti(e) cuisinier(ère) en 2024 ? 90 jeunes talents engagés ont posé leur candidature pour le championnat suisse. Le jury d'experts a désormais opéré sa sélection et envoie six participants au prochain tour, le concours culinaire final qui aura lieu en live le 7 mars 2024, à Baden.



Cuisse de poulet, fromage suisse au choix et champignons séchés en entrée, poisson des eaux intérieures ou d'élevage suisse, légumes bio, féculent régional et un spiritueux, verjus ou vinaigre de Suisse pour le plat principal - voici quelques-unes des consignes que les apprentis cuisiniers des 2e et 3e années ont reçues pour participer à «gusto24». Ils ont eu depuis le mois d'août pour créer leurs propres plats à soumettre au jury. Fin octobre, ils étaient 90 talents à avoir saisi la chance de se présenter avec leur menu au championnat suisse des apprentis cuisiniers organisé par Transgourmet/Prodega. La commission des concours de la Société suisse des cuisiniers, qui parraine «gusto», a désormais terminé d'évaluer les envois.

Yanick Mumenthaler, président du jury «gusto» et membre de la commission des concours, explique la procédure: «Il faut souligner que les candidatures sont évaluées anonymement et sous forme imprimée, ainsi que l'on ne puisse analyser que les photos et les descriptions des plats». Les professionnels du jury évaluent finalement chaque candidature selon son degré d'innovation et de créativité, selon la composition et l'équilibre ainsi que le savoir-faire et la complexité. «Et une fois de plus, j'ai été bluffé par le niveau des apprentis cuisiniers suisses, que nous devons aussi aux très bonnes entreprises qui les forment», se réjouit Yanick Mumenthaler. Les dossiers les plus convainquants, tous critères et tous spécialistes confondus, ont réussi à se propulser un tour plus loin, en finale.

PLATEFORME DE PROMOTION DE LA JEUNESSE

Pour la première fois, en 2024, «gusto» réunira en finale six jeunes talents au lieu de neuf. Cela devrait donner encore plus de visibilité aux différents jeunes talents et à leurs entreprises formatrices - un élément important de la promotion des jeunes qui a largement fait ses preuves. Sont inclus par exemple le tournage d'un clip et une séance photos en janvier, suivis d'une première apparition au cours de laquelle les finalistes seront présentés aux partenaires de «gusto24». En font partie le Presenting Partner Viande Suisse, les Leading Partners Bell, Emmi, Hügli, Kadi et Valsler ainsi que de nombreuses autres entreprises et associations de renom. Une autre occasion de nouer des contacts importants pour l'avenir s'ouvrira aux jeunes talents à la mi-février dans le cadre d'une journée d'entraînement avec Marco Steiner. Le manager des équipes nationales suisses des cuisiniers accompagnera les participants pendant qu'ils testent leurs plats et dispensera les derniers conseils avant la finale.

UN JURY ET DES PRIX DE HAUT NIVEAU

Le 7 mars 2024, à Baden, les six finalistes auront enfin un total de trois heures pour préparer leurs entrées et leurs plats principaux. Ils seront évalués par un jury de cuisiniers qui tient compte des techniques de cuisson, de l'économie du travail, mais aussi de l'hygiène et de la mise en place. Un second jury dégustera les plats de façon anonyme et attribuera également des points. Les restaurants qui

pourront être visités plus tard par les trois premiers lauréats seront également représentés parmi les membres des jurys. Le ou la troisième du classement de «gusto24» gagnera une semaine à Rougemont avec visite des cuisines de Benoît Carcenat à l'hôtel-restaurant Valrose. Le ou la dauphin(e) aura droit à une semaine d'action et d'aventure à Europa-Park, à Rust, y compris un aperçu des cuisines de Juliana Clementz et Ties van Oosten au restaurant gastronomique Eatrenalin. Et le ou la meilleur(e) apprenti(e) cuisinier(ère) 2024 s'envolera pour deux semaines en Thaïlande rendre visite à Yannick Hollenstein. Le Thurgovien, désigné «Star suisse à l'étranger» 2024 par Gault&Millau, est lui-même un ancien finaliste de «gusto». Il est aujourd'hui chef à «L'Arôme by the Sea», à Phuket.

Le nom du ou de la meilleur(e) apprenti(e) cuisinier(ère) 2024 sera dévoilé au KKL de Lucerne le 8 mars 2024, le lendemain de la finale culinaire. C'est là qu'aura lieu la proclamation des résultats dans le cadre de «gusto - the show». L'événement animé par Sven Epiney représentera encore une fois une occasion importante pour les apprentis de se présenter et de montrer leur savoir-faire à un large public. Ainsi, environ 400 invités sont habituellement conviés à l'événement. Outre les amis et les familles des finalistes, on compte aussi de nombreux décideurs de la branche.



gusto24
Le championnat suisse des apprentis cuisiniers by Transgourmet

Tu es né(e) en 2000 ou plus tard et tu es apprenti(e) cuisinier(ère) de 2^e ou 3^e année en Suisse? Alors, montre à la Suisse gastronomique ce dont tu es capable!

Les prix:

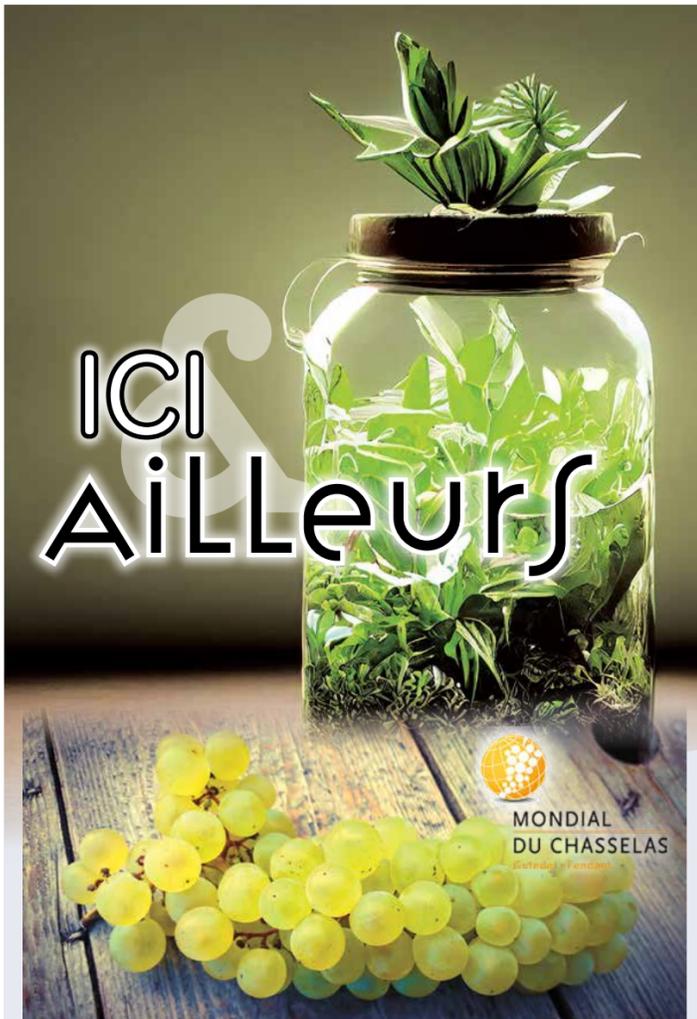


Prix pour tous les participants:

- Un bon Prodega d'une valeur de 200 francs
- Un précieux couteau KAI
- Possibilité de participer à un atelier couteaux de «world of knives» (KAI/knife) à Bienne

Tu trouveras de plus amples informations sur transgourmet.ch/gusto ou en scannant le code QR ci-dessous.





1ÈRE ÉDITION DE LA JOURNÉE MONDIALE DU CHASSELAS

Le 12 décembre 2023 aura lieu la première Journée Mondiale du Chasselas, événement appelé à se répéter chaque année à la même date et visant à accroître la notoriété du cépage et à promouvoir les ventes de chasselas en Suisse et à l'international.

www.lesalondescotesdelorbe.ch



6ÈME ÉDITION DES PINTES OUVERTES DU JEUDI 30 NOVEMBRE AU SAMEDI 2 DÉCEMBRE 2023

Pour cette nouvelle édition des Pintes Ouvertes Vaudoises, GastroVaud, Vaud Promotion et ses nombreux partenaires, convient les gourmandes et gourmands friands.e.s de convivialité et de proximité à aiguïser ses papilles et faire chauffer sa fourchette!

Le concept reste inchangé: pour 20 francs seulement, une fondue 100% Gruyère AOP vaudois, du saucisson sec vaudois IGP et des cornichons, le pain de l'artisan boulanger ou des pommes de terre, ainsi qu'un verre de Chasselas.

RÉSERVATION: www.pintesouvertes.ch

LUKAS PORRO EST CHAMPION SUISSE DES SOMMELIERS DE LA BIÈRE



Le championnat suisse des sommeliers de la bière s'est déroulé à Berne. La compétition de très haut niveau a été passionnante jusqu'à la dernière minute. En raison d'une égalité de points lors de la finale, les deux sommeliers de la bière Lukas Porro et Yann Zosso ont dû présenter une nouvelle fois une bière devant le jury et le public lors d'un tour supplémentaire.

//biere.swiss

BIÈRES & FONDUES

SAMEDI 2 DÉCEMBRE 2023
DE 11H00 À 16H00

AMSTEIN!
L'ambassadeur de la Bière!

www.amstein.ch

Chem. de la Veyre d'en Haut B2 - 1806 St-Légier



Restauration, hôtellerie, café et produits bios à L'Aubier

Plus qu'une habitude, c'est devenu un rite: chaque lundi matin, Christoph Cordes, qui gère avec son épouse Micheline l'Auberge bio L'Aubier de Montézillon, un hameau situé à 750 m d'altitude, près du village de Montmollin, dans le canton de Neuchâtel, torréfie patiemment les grains de café fraîchement arrivés du Mexique.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

À lui seul, Christoph prépare et emballe chaque année une bonne tonne de ce café. Riche de saveurs authentiques, chaque tasse de ce breuvage fait le bonheur des clients des établissements de la société associative L'Aubier. Depuis plus de 40 ans, l'entreprise s'est spécialisée dans l'agriculture biodynamique et la production de toute une gamme de produits respectueux de l'environnement, notamment le café...

UNE PRODUCTION DE NICHE

« Nos grains, certifiés Demeter, nous arrivent directement du Chiapas, dans la Cordillère mexicaine, où des familles partenaires cultivent le café en biodynamie. Pour nous, c'est une production de niche. Mais elle est emblématique de notre philosophie et de nos méthodes », explique Christoph qui avoue, avec bonne humeur et humour, que pour lui, la torréfaction n'a rien d'une corvée. « C'est un passe-temps agréable », dit-il.

Âgé de 52 ans, originaires du nord de l'Allemagne, cet ancien menuisier et homme de théâtre, est arrivé en Suisse il y a 23 ans.



Christoph Cordes torréfie chaque année une bonne tonne de café mexicain. PHOTOS: © aubier.ch

Aujourd'hui, il fait partie de l'équipe de huit personnes qui dirige L'Aubier, une société éthique créée initialement autour d'un modeste domaine voué à l'agriculture biodynamique. C'était en 1979! Depuis, la petite affaire a passablement grandi, tout en diversifiant ses activités, sans pour autant renoncer à ses principes fondateurs.

UN LARGE ÉVENTAIL DE PRODUITS ET SERVICES

Outre la ferme biodynamique des débuts, qui produit du blé, des légumes, de la viande et du lait, L'Aubier réunit de nos jours une fromagerie, située juste à côté de l'étable du domaine, qui livre son lot de fromages, de yogourts et de sérés; une boutique, fréquentée par une clientèle attachée aux produits du terroir, une auberge et un hôtel à Montézillon, ainsi qu'un café et un établissement hôtelier à Neuchâtel, tous estampillés « bio ».

Les menus proposés aux hôtes de L'Aubier sont « omnivores », mais aussi « végétariens » afin de satisfaire chacun, selon ses convictions. La viande de bœuf, de veau et de porc provient directement de la ferme de L'Aubier. Les poissons viennent principalement du lac de Neuchâtel, notamment de la pêcherie Progin à Hauterive. Les poissons de mer sont certifiés par le label MSC. Pour ce qui est des vins, presque tous les vigneron biodynamiques de la région sont présents sur la carte.



ÉCOQUARTIER ET ACADÉMIE

Notons encore que L'Aubier a fondé à Montézillon un écoquartier d'habitation pour familles et seniors, avec vue imprenable sur le lac et la chaîne des Alpes, ainsi qu'une Académie pour la formation des jeunes sur le thème « Oser l'indépendance ». Vaste programme!

« Notre entreprise emploie actuellement une cinquantaine de personnes, à temps plein ou partiel », précise encore Christoph, manifestement heureux de son engagement dans cette entreprise si singulière.

www.aubier.ch

Le pain autrement

À la Forge à Pains à Eysins, Franck Janura pétrir et cuit deux fois par semaine des miches qui font fureur.

MANUELLA MAGNIN

VAUD

Des études d'économie et une carrière dans la finance au bout du lac... Rien ne prédestinait Franck Janura à troquer les indicateurs boursiers contre un pétrin. Rien si ce n'est une envie soudaine d'écrire une nouvelle page de son livre de vie en plein covid, et d'opérer, comme il le dit, un retour sur terre dans son parcours professionnel.

C'est dans les Alpes-de-Haute-Provence, à l'automne 2017 que ce Français d'origine a ressenti le déclic alors qu'il passait des vacances dans la région de Sisteron. Il rend visite à un ami sur les lieux de sa formation dans le domaine de la boulangerie au levain naturel. Hasard? La chambre d'hôte dans laquelle il loge est tenue par une boulangère-paysanne qui cultive son blé et vend son pain sur les marchés de la région. L'occasion de s'initier à ce nouvel univers.

Plusieurs années passent, émaillées d'échanges avec des boulangers, de lectures sur le pain et le levain, d'expériences et de rencontres avec des néo-boulangers.

Au printemps 2020, Franck part à la recherche d'un local pouvant accueillir son fournil. Ce sera l'ancienne forge du village d'Eysins à un jet de pierre de Nyon.



▲ Des pains riches en saveurs.

Photos: © J.Roulier

www.laforgeapains.ch

FARINES LOCALES

Franck propose ses créations directement sur place le mardi et le vendredi de 15h à 19h. Les clients peuvent également commander à l'avance sur son site internet ou se procurer ses savoureuses miches dans plusieurs points de vente de la région, entre Nyon et Gland, en passant par Trélex et Bogis-Bossey. Prochainement, il installera son étal au marché de Nyon le samedi matin.

Ses farines bio, pour la plupart écrasées à la meule de pierre, proviennent majoritairement de la région: du Moulin de la Pallanterie à Vésenaz (GE), de la Ferme Arc-en-Ciel à Juriens (VD) et du Moulin de la Vaux à Aubonne (VD), à l'exception de la farine de riz du Tessin et de celle de sarrasin du département de l'Ain en France voisine. Beurre, graines, fruits secs et chocolats sont également issus de l'agriculture biologique. Et les œufs, IP-Suisse sont pondus au bout de la rue.

“

DES ATELIERS DÉCOUVERTE

La Forge à Pains propose des ateliers découverte sur deux soirées. L'occasion de pétrir et de découvrir les phénomènes biologiques à l'œuvre lors de la production de pains au levain naturel.

Au menu: pétrissage et façonnage, découverte des phénomènes biologiques et biochimiques dans les processus de panification au levain naturel, cuisson, échanges autour des qualités subjectives (arômes, goût...) et objectives (alvéolage, croustillance, mâche...) des pains.



BLUE MOON[®]

Une bière à la saveur éclatante!

Plus d'infos sur

LOCATION

La Commune de Grancy met au concours la location du

Café-restaurant "MAISON DE VILLE"

- emplacement villageois attractif
- locaux équipés et agencés
- café-restaurant de 50 places
- terrasse de 20 places
- appartement de service
- loyer attractif
- entrée prévue début 2024
- petit matériel 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

APPEL D'OFFRES



PREGNY-CHAMBÉSY

APPEL D'OFFRES POUR L'EXPLOITATION D'UNE ÉPICERIE

En poursuivant la politique de valorisation et de soutien que la Commune de Pregny-Chambésy a mis en place pour ses établissements commerciaux, cette dernière recherche pour début 2024 le futur exploitant d'une arcade commerciale au profit d'une épicerie.

L'arcade d'environ 137 m², entièrement rénovée et équipée, est située au cœur de Chambésy-Dessus. Le site bénéficie d'une visibilité privilégiée à proximité immédiate des écoles, de la salle communale ainsi que des habitations. Le commerce, proche de nombreuses organisations internationales, est accessible en transport public et dispose d'une dizaine de places de parc en zone bleue.

Le présent appel d'offres est destiné à toute personne, indépendamment de la forme juridique, désireuse de dispenser un service de qualité et professionnel au sein de la Commune de Pregny-Chambésy.

L'exploitation de l'arcade devra répondre aux priorités indispensables ci-dessous, soit :

- Axée commerce de proximité, l'exploitation doit permettre aux habitants de se dépanner sur des biens de consommation de première nécessité;

- Le commerce doit favoriser les circuits courts ainsi que les produits locaux; il proposera à cet effet des denrées de nos campagnes produites localement;

- La mise en place d'une filiale en partenariat de La Poste (avec une formation assurée par celle-ci), afin d'assurer au profit de nos concitoyens un service de réception, d'expédition et de retrait de cash.

Lancez-vous et venez nous présenter votre concept ainsi que votre business plan, en nous envoyant votre dossier complet avant le 21 décembre 2023 par courriel à l'adresse a.czech@pregny-chambesy.ch.

Le dossier devra comprendre les éléments suivants :

- Lettre de motivation;
- CV avec références;
- Concept de base (produits proposés);
- Plan financier.

Une fiche comprenant les indications techniques & financières de l'arcade est disponible sur demande. Bien qu'en travaux, une visite des locaux est également possible sur demande.

L'attention du candidat est attirée sur le fait que la location est subordonnée à l'obtention de l'autorisation administrative délivrée par les entités étatiques en lien avec le concept d'exploitation et le type de produits vendus.

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:** Manuela 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

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

INFORMATION GENEVOISE



Prolongation de l'horaire d'exploitation des établissements publics durant le mois de décembre 2023 ainsi que les fêtes de fin d'année

Durant le mois de décembre 2023, tous les établissements publics de catégorie cafés-restaurants et bars, titulaires d'une autorisation d'exploiter au sens de la LRDBHD, sont autorisés à rester ouverts:

- jusqu'à 3 h du matin, les nuits du vendredi au samedi et du samedi au dimanche;
- sans limite d'horaire, les nuits du 9 au 10 décembre (Escalade), du 24 au 25 décembre (Noël) et du 31 décembre 2023 au 1^{er} janvier 2024 (Nouvel-An).

Les établissements bénéficiant déjà d'une dérogation à l'horaire d'exploitation maximal au sens de l'article 7, alinéa 1 in fine LRDBHD, ne sont pas soumis à la lettre a) précitée. Ils bénéficient en revanche de l'horaire sans limite de la lettre b) pour les jours spécifiquement mentionnés.



facebook
Journal Le Cafetier

SITE INTERNET
www.lecafetier.net

INFORMATION GENEVOISE

LOI SUR LE TRAVAIL - DIMANCHE LIBRE

LE
SAVIEZ-
VOUS?

Afin de favoriser l'équilibre entre la vie professionnelle et la vie privée, la loi sur le travail impose de donner congé pendant un certain nombre de dimanche (en plus des semaines de vacances).



Au sein de la restauration, combien de dimanche doivent être laissés libre, par année pour un jeune travailleur et pour les salariés ayant des responsabilités familiales ?

A) 4 B) 12 C) 26

Réponse B

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@gastrosuisse.ch

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



TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

- Le **spécialiste** de la **vente et de l'achat de fonds de commerce** en Suisse Romande
- Plus de **10 ans d'expérience** dans les transactions d'établissements dans le **secteur de la restauration**
- Toutes nos offres sur **www.transgate.ch**

GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE D'AUTOMNE DES DÉLÉGUÉS

L'assemblée générale des délégués de GastroVaud est convoquée le

Lundi 11 décembre 2023 à 15h00
Centre professionnel GastroVaud à Pully

ORDRE DU JOUR

1. Introduction
2. Appel des délégués
3. Nomination des scrutateurs
4. Activités et actualités de la branche
5. Budget GastroVaud 2024
 - a) Présentation, par M. Hans Haueter, trésorier cantonal
 - b) Rapport de la Commission de gestion
 - c) Adoption du budget 2024
6. Immobilier Av. Général-Guisan 48
7. Politique des prix 2024
8. Autres communications du Président et du Comité directeur
9. Propositions individuelles

Au terme de l'assemblée, nous aurons le plaisir de vous convier à un apéritif

brève



LES MEILLEURS MALAKOFFS DU MONDE SONT À LUTRY

« Désormais, si vous voulez savourer les meilleurs Malakoffs du monde, il faut venir à l'hôtel Rivage! » Ainsi parle, manifestement réjoui, Jacques Durand, le directeur de cet établissement situé face au lac, dans le port de Lutry. Fanfaronnade? Pas le moins du monde. Le 2 novembre dernier, son équipe a remporté le 3^e édition des championnats du monde de Malakoffs, à Lausanne. L'épreuve s'est déroulée à l'Espace Amaretto où huit équipes de cuisiniers expérimentés étaient en lice pour préparer ces savoureux beignets au fromage qui font partie du patrimoine culinaire vaudois. Les Malakoffs ont été goûtés à l'aveugle par sept jurés professionnels et cinquante gastrolâtres amateurs. Après un long suspens, le nom de vainqueurs a été proclamé: Arthur Deruisseau et Dani Da Silva Santos (photo) de l'équipe du Rivage! Faute d'avoir pu rencontrer

Dani, partie en vacances peu après cette retentissante victoire, nous nous sommes entretenus avec son collègue Arthur qui ne cache pas sa joie: « Nous l'espérions sans vraiment nous y attendre. C'est une grande satisfaction pour nous, mais aussi pour le chef Alexandre Krizan qui nous a coachés. » Son secret? « 500 grammes d'amour, 200 grammes de passion et une pincée de complicité! »

G. P.



NOS PARTENAIRES

POUR VOS

ÉVÉNEMENTS

VIN



SWISS WINE

SWISS WINE PROMOTION SA
Belpstrasse 26 - 3007 Berne
T. +41 31 398 52 20
info@swisswine.ch

www.swisswine.ch

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

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

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



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

www.schaerer.com



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

coffee.franke.com



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

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

CAVIAR



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

www.palaisoriental.ch

BIÈRE



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@vacherinfribourgeoisaop.ch

vacherin-fribourgeois-aop.ch

MEUBLES DE JARDIN



HUNN MEUBLES DE JARDIN SA
Fischbacherstrasse 15
5620 Bremgarten
T. +41 56 633 99 88
info@hunn.ch

www.hunn.ch

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

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

GASTRONOMIE



SERVICE GASTRONOMIE MOLARD BELL SUISSE SA

Rue Champ-Blanchod 13
1228 Plan-les-Ouates
T. +41 58 326 96 00
vente@gastroboucheimolard.ch

boucheriemolard.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

MOTS CROISÉS

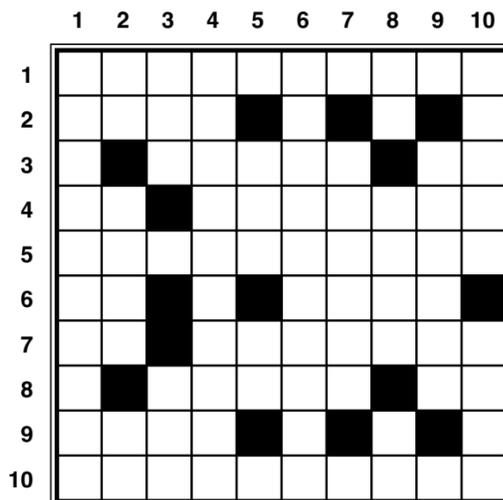
N° 1260

Horizontalement

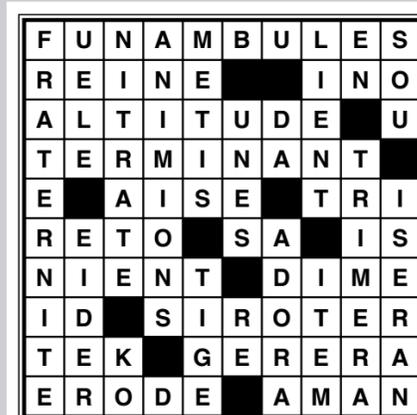
1. Sa taille est un atout. – 2. Trouble. – 3. Parfait. Mises en selle. – 4. Au début de la série. Saillie rocheuse. – 5. Bavardage. – 6. Sujet. Fleur et prénom. – 7. On le donne au choriste. Maugréais. – 8. Résonne. Ile. – 9. Passe par Evreux. – 10. Plagierions.

Verticalement

1. Vin. – 2. Avant midi. Fille du peuple. Symbole chimique. – 3. Personnel. Le hausser, c'est donner de la voix. – 4. Précède la demande de rançon. – 5. Possédés. Localise. – 6. Radio. – 7. Père d'Ulysse. – 8. Conjonction. Sélectionna. Drame japonais. – 9. Choper. – 10. Ecrivain autrichien. En général, on en a cinq.



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 !

228^e SESSION

Examens début mai 2024

1

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

COURS MIXTE

CHF 1350.-

OU 1350 - 750* = CHF 600.-

Cours E-Learning + jours de formation en présentiel

Accès à la plateforme dès que l'inscription a été finalisée et jusqu'aux examens

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.-

Dès le 12 février jusqu'au 27 avril 2024

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.-

Dès le 24 janvier jusqu'au 27 avril 2024

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.

L'excellence dans la formation


www.coursdecafetiergeneve.ch

T. 022 329 97 22



Promotions 2023: Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie.

Cérémonie 2023 de remise des diplômes de CHANGINS

En cette année de 75^e anniversaire, la capitale suisse de la formation supérieure en viticulture et œnologie a accueilli la traditionnelle cérémonie des promotions.

VAUD

Entre émotions et réjouissances, cette cérémonie a été marquée par les valeurs profondes qui font des métiers de la vigne et du vin des métiers de sens et de passion.

TOUTES LES FACETTES DES MÉTIERS DE LA VIGNE ET DU VIN EN SUISSE

L'Ecole supérieure de technicien.ne vitivinicole

pour assurer l'excellence des vins suisses

Quatre diplômes de technicien/ne vitivinicole ont été délivrés. Saluée par la profession comme une réponse aux besoins du monde vitivinicole suisse alliant la pratique et la théorie, la formation amène les vigneron.ne.s appelé.e.s à faire face aux nombreux défis du métier.

La Haute école de viticulture et œnologie pour des ingénieur.e.s en viticulture et œnologie prêt.e.s à relever les défis ici et dans le monde

21 œnologues ont reçu leur Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie. Disposant de connaissances pointues en viticulture, œnologie, ainsi qu'en économie, marketing et gestion d'entreprise, ces nouveaux ingénieur.e.s sont à même d'occuper des postes à hautes responsabilités, ici ou à l'étranger. La filière Viticulture et Œnologie de la HES-SO est unique en Suisse.

Un présent a également été remis aux quatre lauréat.e.s du Master of Science HES-SO in life Sciences, orientation viticulture et œnologie qui se destinent à des emplois à haut niveau de responsabilité, notamment dans la conduite de projets complexes, la conception de caves, la restructuration d'entreprises vitivinicoles et la gestion des risques. Les quatre diplômé.e.s Master obtiennent également le prestigieux titre international de Vinifera EuroMaster grâce au partenariat de Changins avec le consortium Européen Vinifera.

www.changins.ch

Retour en images

23^e édition du Salon suisse
Goûts et Terroirs



Les organisateurs du 23^e édition du Salon suisse des goûts et terroirs, organisé à Espace Gruyère, à Bulle, du 1^{er} au 5 novembre dernier, affichaient leur satisfaction au lendemain de cette 23^e édition. Ils espéraient la visite de quelque 40 000 gourmands ou curieux. Ils ont été plus qu'exaucés puisque finalement ce sont quelque 50 000 visiteurs qui ont franchi les portes de la manifestation à la découverte des quelque 300 exposants présents avec leur riche catalogue de 5500 produits régionaux. Les sourires étaient aussi de mise du

côté des deux invités d'honneur: l'œuf suisse, présenté par les aviculteurs romands, et les vins de Suisse alémanique. La nouveauté de cette édition, le Village Foodtruck a connu un grand succès, et «fait voyager les papilles dans un monde de saveurs exotiques et traditionnelles», selon les termes du communiqué final. Fort de ce succès, les organisateurs annoncent d'ores et déjà que la prochaine édition du Salon Suisse des Goûts et Terroirs aura lieu du 30 octobre au 5 novembre 2024.

G. P.



Photos: © Le Cafetier



LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

La petite histoire des aliments

Le Pemmican est un aliment traditionnel des peuples autochtones d'Amérique du Nord, ceux des grandes plaines notamment. Il est généralement constitué de graisse et de moelle animales, de viande séchée réduite en poudre, ainsi que de baies et parfois de fruits. En mélangeant ces ingrédients, on obtient une pâte de haute valeur nutritive, pouvant se conserver pendant des mois, voire des années. Parfaitement adapté à la vie nomade, le Pemmican peut offrir une nourriture complète pendant les périodes de disette.

Une longue préparation

Dans leur récit «Voyage de l'Atlantique au Pacifique à travers le Canada, les Montagnes Rocheuses et la Colombie anglaise», les britanniques William Wentworth-Fitzwilliam et Walter Butler Cheadle, qui furent les premiers à franchir le col Yellowhead, dans les montagnes Rocheuses canadiennes, en 1863, racontent comment les femmes amérindiennes préparaient le Pemmican: «La viande, après avoir été séchée au soleil ou sur le feu, en tranches minces, est mise dans une peau de bison tannée; puis on la frappe à coups de fléau jusqu'à ce qu'elle soit réduite en petits fragments et en poudre. Pendant ce temps, on fait fondre la graisse

de l'animal. La viande écrasée est ensuite tassée dans des sacs de cuir de bison et, sur elle, on jette la graisse bouillante». Les deux explorateurs qui se sont nourris de Pemmican en ont dit ceci: «Il faut avouer qu'au premier abord ce Pemmican nous parut des plus désagréables, le goût en ressemblait fort à celui d'un mélange de chapelure et de suif; mais nous nous y sommes habitués peu à peu, au point de finir par en être très friands».

Adopté par les explorateurs, les sportifs et les militaires

À l'origine, pour produire le Pemmican, les Amérindiens utilisaient de la viande de bison, d'élan ou de wapiti, ainsi que des groseilles, des baies d'aronia, de la canneberge ou des cerises sauvages. Au début du XX^e siècle, les explorateurs des pôles, britanniques notamment, reconnurent tout l'intérêt de cet aliment qui fut très vite produit en Angleterre avec du bœuf, des raisins de Corinthe et du sucre.

Dans la littérature, plusieurs héros de Jules Verne emportent du Pemmican dans leur paquetage, lors de leurs lointaines expéditions.

Ce genre de Pemmican moderne est toujours disponible, en sacs scellés, en ligne ou dans les magasins de fournitures pour les alpinistes, ou encore dans les rations de combat des armées, aussi bien en Europe qu'en Amérique du Nord. Notons encore que le nom du Pemmican vient du mot cri «pimikan», qui signifie «graisse préparée». Les Cris (Crees en anglais), sont l'un des peuples autochtones d'Amérique du Nord. Ils vivent au Canada et aux États-Unis, notamment dans les plaines à l'est des montagnes Rocheuses.



LA CROIX-BLANCHE À POSIEUX

Une success-story familiale

Le restaurant de la Croix-Blanche existe depuis 1752. Il fait partie de l'histoire du village. Fils d'un marchand de bétail, François Galley a acquis l'établissement en 1952. Avec l'aide de sa femme Mireille, qui a suivi le cursus de cafetière-restauratrice, de ses filles Camille et Julia, ainsi que de son fils Mathieu, ce boucher de formation est parvenu à faire prospérer son établissement qui, outre le restaurant, réunit une micro-brasserie ainsi qu'un élégant espace hôtelier dans un jardin verdoyant.

GEORGES POP

FRIBOURG

« Notre brasserie artisanale est l'une des deux plus anciennes, sinon la plus ancienne des cantons. Bon an, mal an, nous produisons entre 40 à 60 mille litres, ainsi qu'une dizaine de variétés de bière, certaines saisonnières. La Blonde, la Rousse et la Weizer sont les trois sortes principales. Elles sont très appréciées », explique le maître des



▲ De g à dr.: Mireille, Camille, Julie et François.

Photos: © croixblancheposieux.com

www.croixblanche
posieux.com

lieux qui doit une bonne part de sa réputation, loin à la ronde, à cette activité de niche.

MÊME À GENÈVE...

Les bières de la Croix-Blanche sont destinées à la clientèle de l'établissement. Cependant, on en trouve également dans un petit nombre d'autres restaurants, ou lors de certaines manifestations. C'est le cas à Genève, par exemple, au Café-Restaurant de la Fontaine, à Bernex, dont le propriétaire, Loïc Dimier n'est autre que le beau-fils de François Galley, son épouse Camille, bravant la distance pour se partager entre l'établissement de son papa et celui de son époux.

Autres sources de fierté pour la famille: le beau caveau, mais surtout la résidence hôtelière de La Croix-Blanche, bâtie en 2017. Elle dispose de neuf suites et de trois chambres ouvertes sur un vaste jardin luxuriant, disponible à la belle saison pour de belles manifestations en plein air. Située à quelque quinze minutes de route de



Fribourg, cette résidence, placée sous la direction de Julie, offre un lieu d'accueil idéal pour une clientèle de passage qui préfère le calme de la campagne à l'agitation urbaine.

LA RELÈVE EN CUISINE

Longtemps seul à la barre de sa cuisine, François Galley a été rejoint par son fils Mathieu, cuisinier certifié. « À 61 ans, je suis gentiment en train de lui passer la main, ainsi qu'à son équipe. Je ne suis plus en cuisine que deux fois par semaine », explique-t-il. La carte du restaurant propose des mets saisonniers et des plats du jour variés pour les amateurs de viande, au grill notamment, mais aussi pour ceux qui n'en consomment pas. Selon les saisons et les arrivages, la viande, les fruits et les légumes, viennent de la région.

La Croix-Blanche occupe vingt-six personnes, en comptant les membres de la famille Galley, et selon François, « ça marche plutôt bien, en dépit des difficultés à trouver du personnel ».

AUSSI PROCHE QUE POSSIBLE D'UNE SAUCE FRAÎCHEMENT PRÉPARÉE

« Les sauces authentiques sont le couronnement de chaque plat »
Philipp Glauser, Culinary Advisor



Pomme de terre confite et fondue au Gruyère AOP.



Sandre au cerfeuil, sauce au beurre blanc «garnie», rêve de pommes de terre au caviar et crème fraîche, carottes aux noisettes.



Filet mignon d'agneau accompagné d'épaule braisée et champignons, filet d'agneau à la moutarde et croûte croustillante, jus corsé au thé Swiss Vervain «Chanoyu», Bramata «Maggia» à l'huile de livèche et marbrure, base de céleri avec relish d'oignon, crème et gel.



Euloge Malonga couronné à la Sélection Suisse Bocuse d'Or 2023

Le cuisinier de 39 ans représentera la Suisse au Bocuse d'Or Europe en mars 2024 en Norvège.

M. M.

GENÈVE

Il y avait foule au Cook'n'Show de Palexpo le lundi 13 novembre pour assister à la Sélection Suisse pour le Bocuse d'Or Europe 2024. C'est Euloge Malonga, chef de cuisine adjoint au Hirslanden Salemspital à Berne, qui a conquis un jury de toqués triés sur le volet.

Les concurrents, Euloge Malonga et Pasquale Altomonte, n'étaient que deux à s'affronter, Stéphanie Zosso, sous-chef du Boutique Hôtel Glacier à Grindelwald ayant jeté l'éponge à la dernière minute.



▲▲ Euloge Malonga avec ses aides Stefan et Fiona.

▲► SIRHA, Bocuse d'Or, team Switzerland, du candidat gagnant Euloge Malonga, ici avec Fiona, Régis Marcon, Anton Mosimann, Euloge, Christian Stucki et Frank Givaninni.

Photos: © Sedrik Nemeth

www.bocusedorsuisse.ch

Les prétendants avaient 5 heures et 30 minutes pour réaliser trois plats créatifs et modernes pour 14 personnes en suivant les thèmes officiels du concours. Les ingrédients pour l'amuse-bouche, l'assiette de poisson et le plat de viande ont été communiqués aux candidats 12 semaines avant la compétition.

Euloge Malonga dispose désormais de 4 mois pour se préparer pour le Bocuse d'Or Europe. Originaire de la République démocratique du Congo, il s'est distingué de nombreuses fois dans des concours de cuisine, remportant la Swiss Culinary Cup 2019 et finissant à la 3^e place du Cuisinier d'Or en 2021. Très précis et minutieux en cuisine, il ne se laisse pas désorganiser par la pression. De bon augure pour la Norvège...

LE MENU DU GAGNANT

Amuse-bouche

Pomme de terre confite et fondue au Gruyère AOP
Poire épicée, crème d'oignon au miel «Nectaflor» et fond

Assiette de poisson

Sandre au cerfeuil
Sauce au beurre blanc «garnie»
Rêve de pommes de terre au caviar et crème fraîche
Carottes aux noisettes

Plat de viande

Filet mignon d'agneau accompagné d'épaule braisée et champignons
Filet d'agneau à la moutarde et croûte croustillante
Jus corsé au thé Swiss Vervain «Chanoyu»
Bramata «Maggia» à l'huile de livèche et marbrure
Base de céleri avec relish d'oignon, crème et gel

CHEF'S GOUTATOO CHALLENGE 2023 Des apprentis au top

Ils étaient quatre: 3 jeunes filles et 1 jeune homme. Lea Nayara Alvarado, Alexandra Greffier, Raquel Mendes et Romain di Blasi ont tout donné pour séduire un jury présidé par le célèbre chef français Marc Veyrat au Chef's Goutatoo Challenge dans le cadre des Automnales le 12 novembre dernier. En jeu? Une place pour défendre Genève au concours du Poivrier d'Argent 2024 qui se déroulera le 23 mars 2024 au Tessin. Au terme d'une épreuve de 4h30, durant laquelle les concurrents

devaient apprêter du lapin en 2 cuissons différentes et ses garnitures, ainsi qu'un dessert surprise, c'est Romain di Blasi, apprenti de 2^e année à l'École hôtelière de Genève, qui a remporté le Graal. Malgré plusieurs points de pénalité en raison de son retard à servir son plat principal, il a été sauvé par son dessert, parfaitement exécuté. Un grand bravo à lui et aux trois candidates issues du Centre de Formation professionnelle Services et hôtellerie-restaurant de Genève!

M. M.



Romain di Blasi de l'École hôtelière de Genève présente son plat de lapin au jury.



Laurent Terlinchamp, président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, remet un bon pour un repas chez un Ambassadeur du Terroir à chaque candidat.



Le célèbre Marc Veyrat a invité les quatre apprentis à venir faire un stage dans sa cuisine.

Photos: © Manuella Magrin