

RECATEC - CPA [www.recatec-cpa.ch](http://www.recatec-cpa.ch)  
0848 0848 01

30  
1989-2019



INOX, notre fabrication à Etagnières. 

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 19 • 8 décembre 2023

Gastroconsult 

Etudes  
Budgets  
Projets

Pully | 021 721 08 08  
[pully@gastroconsult.ch](mailto:pully@gastroconsult.ch)

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

point vert  
Garden-Production

Joyeuses Fêtes!

Votre partenaire végétal

Toute l'équipe de Point Vert vous souhaite de très belles fêtes et vous remercie de votre confiance!

Retrouvez-nous sur [pointvert.ch](http://pointvert.ch)

Entr'Acte  
Grands Chefs

Votre supplément Entr'Acte

LES GRANDS CHEFS 2023



ROTOR  
Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



[www.rotorlips.ch](http://www.rotorlips.ch)



VU pour VOUS

## Le Père-Noël à la ferme

Le Père-Noël se met au service des produits agritouristiques du Jura. Il s'installe dans le gîte rural La Bergerie, à Courchavon-Mormont, en Ajoie, jusqu'au 28 décembre prochain, parmi les animaux de la ferme, pour recevoir les familles et partager avec elles les produits du terroir régional. Sa chambre peut-être visité tous les jours de 9h à 20h, avec ses moutons, ses lapins et ses poneys. La manifestation est organisée conjointement par l'association BeJu tourisme rural, et les Chemins bios, avec le soutien de Jura Tourisme et de la Fondation rurale interjurassienne (FRI). Animations, concerts et petite restauration sont au programme de ces rencontres pour petits et grands.

G. P.

Programme complet: [www.maisonduperenoel.ch](http://www.maisonduperenoel.ch)

## Vœux

SOCIÉTÉ DES CAFETIERS,  
RESTAURATEURS ET  
HÔTELIERS DE GENÈVE



Laurent Terlinchamp

Chers(ères) membres,

«C'est une chose étrange à la fin que ce monde...», disait si bien Louis Aragon!

Pris dans le tumulte de ces temps perturbés, étouffant dans un système économique mondial en plein déclin, il semblerait bien que nous soyons désormais entraînés dans une métamorphose sans précédent. Les péripéties catastrophiques auxquelles nous avons été soumis à l'occasion de ce qu'ils ont appelé «pandémie» n'étaient en réalité que l'étincelle qui allumait le feu d'un chamboulement décisif, dans lequel il est aujourd'hui bien difficile de distinguer le juste chemin.

Il s'agit maintenant de rembourser des emprunts avec de l'argent qui fait cruellement défaut et de faire face à la désertion de collaborateurs qui n'ont pas souhaité réintégrer les rangs. Parallèlement à cela, il faut encore et toujours se réinventer pour s'adapter tant aux habitudes changeantes de nos clients, qu'à l'augmentation significative des prix.

Puisqu'il nous est malheureusement impossible dans un tel contexte d'effacer d'un coup d'éponge les soucis dans lesquels vous vous débattez, nous avons œuvré durant l'année écoulée à mettre en place un certain nombre de mesures pour tenter au mieux de vous faciliter la tâche.

Comme vous l'avez constaté, nous avons intensifié notre communication sur les travaux que nous effectuons. Nous vous informons désormais en permanence au travers des réseaux sociaux, des newsletters, de notre journal et de la presse en général.

Pour faciliter vos recherches de personnels, nous collaborons maintenant avec le bureau de placement de l'Université de Genève.

Toujours en rapport avec la recherche de personnel, nous nous sommes rapprochés de l'association «Perspectives», pour vous

permettre d'engager désormais des collaborateurs tunisiens.

À bref délai et pour plus d'efficacité dans vos commerces, des formations seront mises à disposition de vos entreprises et de vos collaborateurs.

Nous avons également intensifié notre travail avec l'OCIRT et l'IPE pour que vous disposiez enfin de documents clairs, à présenter en cas de contrôle.

Enfin, nous avons finalisé les différentes formations donnant accès au diplôme cantonal de cafetier. Elles ont rencontré un vif succès. Les 3/4 des lauréats ont été formés dans notre école. Notre taux de réussite est de 10% supérieur au taux de réussite cantonal.

Même si ces mises en place ne révolutionnent pas l'histoire, ce sont autant d'outils susceptibles d'aider à tenir. Nous sommes au milieu d'un virage inédit et difficile à négocier, dans lequel il est important de saisir les opportunités qui s'offrent.

Alors oui, «C'est une chose étrange à la fin que ce monde...», mais pour autant, notre métier est beau, on s'y adonne avec talent parfois, avec passion souvent et toujours avec courage! Pour toutes ces raisons, on dira un jour en se retournant que somme toute et malgré tout, l'histoire a été belle!

Je vous remercie pour votre engagement chaque jour renouvelé lorsque vous ouvrez vos commerces, je suis plus que jamais admiratif de votre incroyable ténacité, je pense que pour tout cela vous méritez le meilleur, et c'est très reconnaissant que je vous adresse ainsi mes vœux sincères de santé et de bonheur pour l'année qui vient.

Cordialement,

Laurent Terlinchamp

kg  
115

Oignons gros  
10 kg net



Toutes les offres TVA exclue

kg  
13<sup>89</sup>

Bell  
Poitrine de poulet  
sans peau  
env. 90-220 g  
env. 2,5 kg



kg  
170

Quality  
Yogourt  
nature  
3,5% de matière grasse  
10 kg



11.12-16.12.2023

Vous trouverez d'autres offres sous:  
[prodega.ch](http://prodega.ch)

 PRODEGA

# Vœux

## GASTROJURA

L'année 2023 arrive gentiment à sa fin et il est arrivé le temps de prendre un peu de recul pour faire le point sur les activités de GastroJura.

### LES MANIFESTATIONS:

**Assemblée générale ordinaire et Soirée cantonale:** les membres de la section jurassienne estimaient que la Soirée cantonale devenait trop grande et trop impersonnelle. C'est la raison pour laquelle le Comité cantonal a planché sur sa nouvelle mouture. Chose faite: la Soirée cantonale s'est organisée après l'Assemblée générale et était uniquement réservée aux membres de l'association, ainsi qu'aux personnes proches. Organisée au mois de juin dernier, cette soirée est revenue plus simple, plus intimiste et donc plus chaleureuse.

**La traditionnelle sortie d'été entre le Jura et le Jura bernois:** cette sortie est toujours une belle occasion de se rencontrer entre collègues et de passer un moment dans la bonne humeur hors de son établissement! Je souhaite vraiment que cette collaboration puisse continuer encore de nombreuses années!

**Remise des certificats de responsable d'établissement public:** pour la remise des certificats de responsable d'établissement public du 15 novembre dernier, 41 nouveaux certifié-e-s ont reçu leur diplôme des mains du Ministre du Département de l'économie et de la santé, Jacques Gerber.

**Le projet @table a une nouvelle fois été organisé sur l'année 2023.** Pour rappel, c'est un projet initié par Jura Tourisme et organisé avec la collaboration de GastroJura. Cette année, voici quelques thèmes qui avaient été arrêtés: Tête-de-Moine, recettes-signatures, la dolce vita, le burger du Chef, etc.

### L'AVENIR 2024

Les défis de GastroJura pour cette nouvelle année:

- La relève: redonner l'envie aux jeunes de choisir une profession dans notre branche d'activité
- La formation professionnelle
- Recruter de nouvelles forces pour le Comité cantonal de GastroJura
- Préparer l'accueil de nos collègues de Moutier à GastroJura

### CONCERNANT LA RELÈVE PROFESSIONNELLE, LE COMITÉ TRAVAILLE SUR 3 AXES:



Maurice Paupe

- Grâce à une bonne collaboration inter-cantonale et à GastroSuisse, ma section peut profiter de la structure nationale et elle peut également reprendre des projets qui ont fait leurs preuves dans les autres cantons. Je profite de l'occasion qui m'est donnée pour leur dire un grand merci.
- Le Salon de la formation professionnelle 2024: pour la 1<sup>re</sup> fois, la Fondation rurale interjurassienne participera au stand commun organisé par GastroSuisse, GastroJura et hotelleriesuisse pour présenter le nouveau métier de «Gestionnaire en hôtellerie-intendance» qui débutera à la rentrée scolaire août 2024/2025.
- Création d'un film pour la promotion de la relève qui devrait être en principe prêt pour le Salon de la formation professionnelle et organisation d'une campagne publicitaire sur les réseaux sociaux.

### RECRUTER DE NOUVELLES FORCES POUR LE COMITÉ CANTONAL DE GASTROJURA:

Mon souhait serait de pouvoir recruter 2 à 3 personnes pour le Comité cantonal de GastroJura. L'idéal serait des membres qui viennent du monde de la restauration de loisirs (bars/clubs), de l'hôtellerie et pourquoi pas une personne de la restauration collective qui forme actuellement beaucoup d'apprenti-e-s cuisinier-ère-s au Jura.

On arrive maintenant aux souhaits que j'adresse aux membres de GastroJura: santé, bonheur et pour les personnes qui auraient perdu la flamme, je vous souhaite de retrouver une grande motivation qui aurait pu être ébranlée ces dernières années.

Mes remerciements avec un grand M aux membres de mon comité ainsi qu'à toutes les collaboratrices du secrétariat cantonal. Et maintenant, à vous chère-s membres et chère-s collègues, je vous souhaite, ainsi qu'à votre famille de belles fêtes de fin d'année, remplies de joie, de bonheur, de bonnes affaires, prospérité dans votre entreprise, mais surtout une santé de fer!

Bonne année 2024 à toutes et à tous!

Maurice Paupe, Président de GastroJura

## Les employeurs face au chômage: quelques pistes d'assouplissement

**Une procédure de consultation qui vient de se terminer a relancé la délicate question de l'assurance-chômage pour les employeurs et pour les personnes occupant une position assimilable à celle d'un employeur. L'octroi d'indemnités à ces personnes devrait pouvoir être facilité et accéléré, à condition de ne pas ouvrir la porte aux abus.**

### Une restriction sévère mais explicable

En vertu de la législation actuelle, les personnes qui exercent une activité entrepreneuriale (en qualité d'associés, de participants financiers ou de membres d'un organe décisionnel supérieur de l'entreprise) ainsi que leur conjoint travaillant dans la même entreprise sont tenus de verser des cotisations à l'assurance-chômage, au même titre que les autres salariés. En revanche, ces personnes n'ont pas droit immédiatement à des indemnités en cas de chômage: elles ne peuvent y prétendre qu'après avoir abandonné définitivement leur position assimilable à celle d'un employeur – par exemple lorsque la personne concernée a démissionné du conseil d'administration, vendu ses actions, vendu l'entreprise, ou procédé à une liquidation et que le processus est terminé. Avant cela, le droit aux indemnités est refusé.

Cette situation a soulevé une certaine incompréhension au début de la crise du Covid, lorsqu'il a fallu mettre en place un régime exceptionnel et temporaire pour que les employeurs et les personnes occupant une position similaire puissent toucher des indemnités pour réduction de l'horaire de travail (RHT). Le régime ordinaire interdit en effet que ces personnes aient droit à de telles indemnités.

Cette restriction s'explique en raison d'un risque évident d'abus. Les personnes en question, de par leur position, sont en mesure de décider elles-mêmes leur arrêt de travail. En même temps, elles sont censées tout mettre en œuvre pour sauver leur entreprise, de sorte qu'il ne devrait pas y avoir d'arrêt de travail en ce qui les concerne. Dans tous les cas, la perte de travail est difficile à établir et impossible à contrôler tant que ces personnes peuvent participer aux décisions entrepreneuriales.

### «La perte de travail est difficile à établir et impossible à contrôler pour des personnes qui peuvent participer aux décisions entrepreneuriales.»

### Une volonté d'assouplir (raisonnablement) les règles

Nonobstant ce raisonnement, la législation actuelle reste souvent ressentie comme injuste. Le conseiller national Andri Silberschmidt a déposé en 2020 – dans l'agitation liée à la crise sanitaire – une initiative parlementaire demandant de modifier la loi sur l'assurance-chômage afin que les entrepreneurs tenus de verser des cotisations aient droit aux mêmes indemnités (immédiates) que les autres employés dans une situation de chômage, y compris en cas de RHT. Ou alors, à défaut, qu'ils soient libérés de l'obligation de cotiser, comme c'est le cas pour les indépendants.

Cette demande a trouvé un écho globalement favorable auprès des commissions compétentes des deux Chambres et, en août 2023,

la Commission de sécurité sociale et de santé publique du National (CSSS-N) a finalement mis en consultation un avant-projet comprenant diverses variantes et sous variantes. L'avis majoritaire est que les personnes assimilables à des employeurs devraient avoir droit aux indemnités de chômage comme les autres travailleurs, à certaines conditions, si elles perdent leur emploi après avoir travaillé au moins deux ans dans l'entreprise. Mais l'idée d'un droit aux indemnités pour RHT, comme le demande l'initiative Silberschmidt, est clairement abandonnée.

### Faciliter et accélérer: plusieurs pistes acceptables

Comment se prononcer? Il faut tout d'abord écarter la proposition minoritaire selon laquelle les personnes assimilables à des employeurs pourraient être libérées de l'obligation de cotiser à l'assurance-chômage: cette option signifie en effet que ces personnes n'auraient plus aucun droit à des indemnités, même après avoir définitivement perdu tout pouvoir de décision dans leur ancienne entreprise. La protection ne serait pas améliorée mais péjorée.

Faut-il alors faciliter et accélérer l'octroi d'indemnités de chômage aux employeurs et aux personnes qui occupent une position similaire? Toute la difficulté est de répondre à l'insatisfaction actuelle de certains employeurs, sans pour autant ouvrir la porte aux abus. Dans sa prise de position, le Centre Patronal se déclare favorable à ce qu'une personne assimilable à un employeur puisse prétendre aux prestations si sa réembauche dans l'entreprise est exclue pendant cinq ans et qu'elle n'est pas membre du Conseil d'administration. Un délai d'attente de 120 jours serait à respecter, conformément à la jurisprudence du Tribunal fédéral. En outre, si un processus de liquidation est entamé, il est admissible qu'une personne assimilable à un employeur ne soit plus obligée d'attendre la fin de ce processus et qu'elle obtienne le paiement des prestations plus rapidement qu'aujourd'hui – pour autant qu'elle se tienne apte au placement. Le Centre Patronal invite enfin la commission du National à étudier le cas des conjoints des personnes ayant une position assimilable à celle d'un employeur lorsqu'une procédure de séparation ou de divorce est en cours, car les conjoints ne sont alors plus en mesure d'influencer les décisions de l'entreprise.

On distingue donc quelques pistes à suivre, même si celles-ci sont assez éloignées des revendications exceptionnelles du printemps 2020. À cet égard, il n'est pas inutile de rappeler qu'une indemnisation (par l'assurance-chômage ou par un autre dispositif) est due par principe si l'interruption d'activité est ordonnée par une autorité, sans faute de l'entreprise.

Pierre-Gabriel Bieri, responsable politique

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

aligro.ch  
du 11 au 16 décembre 2023  
Prix Pro hors TVA, rabais déduit



Plus de  
**2000**  
actions  
chaque semaine

17.46  
kg

Filet de saumon frais, Trim D  
avec peau, du Danemark



jusqu'au 30.12.2023

32%  
-59  
pièce

Huître Marennes Oléron n° 3  
de France, 100 x

ALIGRO  
Plus de qualité pour votre argent.



# Voeux

## GASTRONEUCHÂTEL



Laurence Veya

Chères et Chers Collègues,

En cette période festive, que vos tables soient garnies de délices et vos cœurs emplis de chaleur. Que chaque plat soit une symphonie de saveurs, et chaque moment partagé, une célébration de l'amitié et de l'amour.

Puissent les défis de l'instant être surmontés par la force collective.

Que la créativité culinaire et le plaisir partagé autour de la table deviennent des sources d'énergie positive pour affronter l'avenir avec confiance.

Que l'année à venir vous apporte une abondance de découvertes culinaires et de merveilleux moments en compagnie de ceux qui vous sont chers.

Joyeux Noël et que la gastronomie continue à être une source de joie et d'émerveillement pour tous.

Avec mes vœux les plus gourmands,

Laurence Veya  
Présidente de GastroNeuchâtel

PUBLIREPORTAGE

## « LA FINESSE AVANT TOUT » JEANNE ALEXANDRINE LOUISE POMMERY

Madame Pommery demande à Olivier Damas et Victor Lambert (respectivement 1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> maîtres de chai de la Maison) de créer le Champagne de ses rêves, l'aboutissement de la définition du style Pommery, le premier Brut de l'histoire du Champagne. C'était en 1874.

2024 marque le 150<sup>e</sup> anniversaire de cette création géniale. Pour rendre hommage à cette bouteille légendaire, il a semblé naturel à Pommery de réinventer le brut de 1874 en édition limitée, en hommage à Madame Pommery. C'est ainsi qu'est née la Cuvée 150!

C'est un 100% Chardonnay, à Blanc de Blancs, car le Chardonnay est par nature le cépage de l'élégance. Madame Pommery parcourt la Champagne à la recherche des crus les mieux adaptés à son défi historique. Depuis, ils n'ont cessé de contribuer au style unique de la Maison.

Le chef de cave Clément Pierlot a décidé de créer cet assemblage autour de 10 villages mythiques dans 4 terroirs prestigieux qui ont marqué l'histoire de Pommery, en hommage à Madame Pommery - «Hommage à Madame Pommery».

- Côte des Blancs: Chouilly, Cramant, Avize, Oger
- Grande Vallée de la Marne: Dizy
- Montagne de Reims: Trépail, Villers-Marmery, Verzy, Verzenay
- Les Clos Pompadour à Reims

Pour rendre hommage à la pureté du premier Brut de l'histoire, la seule et unique bouteille blanche de l'histoire de la marque est le «flacon» de la Cuvée 150.

Avec un dosage extra-brut minimaliste (5 g/L), la signature des vins Pommery est respectée et 6 ans de vieillissement dans les caves historiques de Madame Pommery affinent les arômes délicats d'une utilisation méticuleuse de la collection de vins de réserve de Cramant et d'Avize (24%).

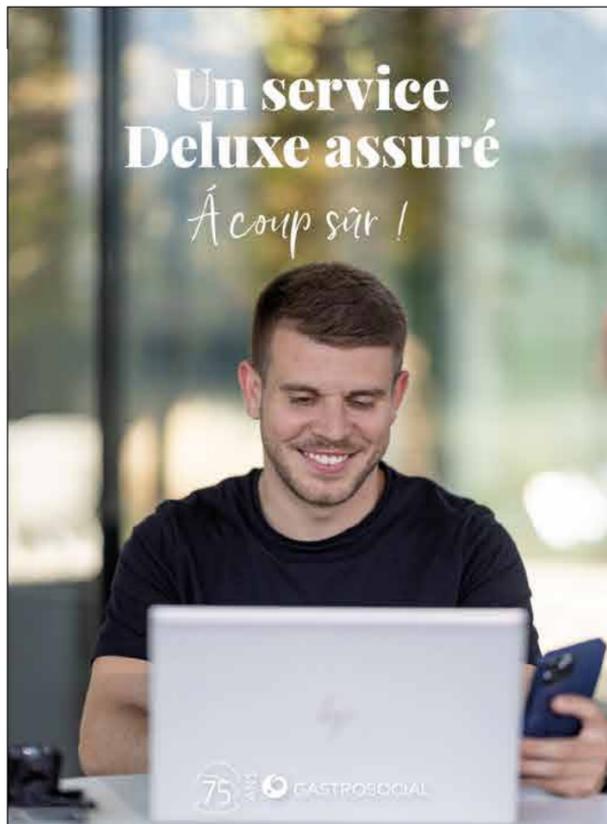


La Cuvée 150 sera un plaisir pour les amateurs de Champagne mais aussi pour les collectionneurs du monde entier. Seulement 10'000 bouteilles ont attendu les 6 dernières années dans les caves du Domaine Pommery à Reims pour être

lancées à la fin de l'année 2023. Présentée le 23 novembre pour la première fois sur le marché suisse, il n'y aura que 800 bouteilles pour les clients suisses. La Cuvée 150 est disponible chez Vranken Pommery Suisse à Lausanne.



**VRANKEN POMMERY SUISSE SA**  
Av. de la Gare 10 - 1003 Lausanne  
T. +41 21 643 13 13  
info@vrankenpommery.ch  
www.vrankenpommery.com

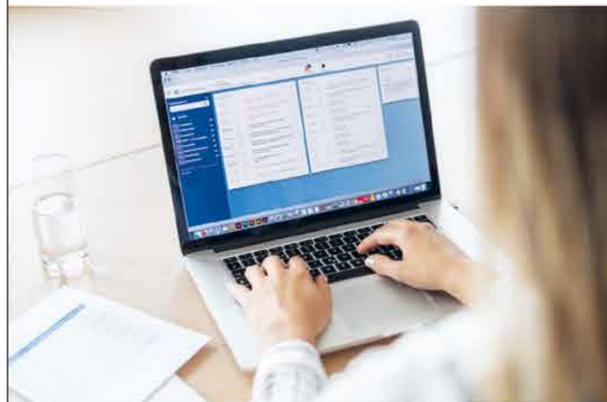


## Un service Deluxe assuré

À coup sûr !

### Votre voie en ligne vers une caisse de compensation et de pension simple

En dehors de leur travail quotidien, les restaurateurs et hôteliers doivent effectuer des tâches administratives à la fois complexes et chronophages dans le domaine des assurances sociales : ils doivent en effet annoncer les entrées et les sorties des collaborateurs ainsi que déclarer leurs salaires ou encore envoyer des demandes d'allocation de maternité ou de paternité, de prise en charge ou encore d'allocations familiales. Ils doivent en outre annoncer les incapacités de travail de leurs collaborateurs. Pour les aider dans cette tâche, GastroSocial propose une solution complète numérisée, qui leur facilite l'administration et réduit la charge de travail : le portail clients connect gratuit.



### Quels sont les avantages de connect ?

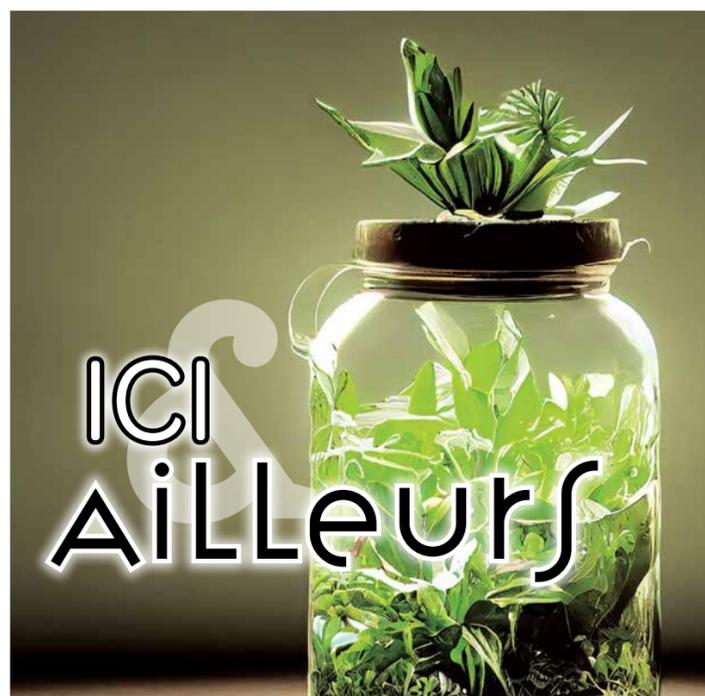
- Utilisation conviviale
- Gratuit
- Disponible 24 heures sur 24
- Traitement efficace et sans signature des dossiers
- Sécurité par la transmission chiffrée de données et l'authentification à deux facteurs
- Présentation claire de communications, de tâches et d'autres informations

**La gestion n'a jamais été aussi simple – grâce à connect !**

Profitez-en vous aussi – vous trouverez plus d'informations et le formulaire de demande sous :

[gastrosocial.ch/connect-f](https://gastrosocial.ch/connect-f)





### IGEHO 2023: LE RENDEZ-VOUS DU SECTEUR EST DE RETOUR!

Du 18 au 22 novembre, le salon Igeho, le plus grand rendez-vous en Suisse pour le secteur de l'accueil, a eu lieu à la Messe Basel. Plus de 400 exposants de 12 pays différents ont présenté leurs nouveaux produits et leurs services à un public intéressé. Plus de 48 500 professionnels du secteur ont visité le salon.

Les gagnants du Igeho Rising Star Awards supported by Transgourmet/Prodega: EggField et IRISgo.

[www.igeho.ch](http://www.igeho.ch)



### LE GROUP RIVELLA EST MEMBRE FONDATEUR DE L'ORGANISATION RECYPAC

Rivella, producteur suisse de boissons, et d'autres acteurs de la chaîne de valeur ont fondé l'association «Recypac - circularité des plastiques et briques à boissons». L'organisation sectorielle basée sur le volontariat va permettre de créer une solution prévoyante et durable pour boucler les circuits des emballages en plastique et des briques à boissons. Cette nouvelle association vise à mettre en place un système d'économie circulaire durable et coordonné à l'échelle de la Suisse pour les emballages en plastique et les briques à boissons.

[www.rivella-group.com](http://www.rivella-group.com)  
[www.recypac.ch](http://www.recypac.ch)

### LES PINOTS SUISSES BRILLENT AU MONDIAL DES PINOTS



Le pinot noir est de loin le cépage rouge le plus cultivé en Suisse et on le retrouve dans toutes les régions viticoles du pays. Ce cépage, véritable interprète du terroir, reflète à merveille et tout en subtiles nuances le savoir-faire de nos vignerons indigènes. Rien d'étonnant donc que les crus helvétiques trussent les premières places du Concours Mondial des Pinots organisé pour la 26<sup>e</sup> fois par l'Association VINEA basée à Sierre.

Cette année, le jury a attribué deux fois le Grand Or, la distinction suprême du concours. La première va à la Cave de Genève à Satigny pour son Clémence Pinot Noir 2022 AOC Genève. La deuxième récompense un pinot gris surmaturé, la Malvoisie flétrie sur souche 2022 AOC Valais de la Cave la Madeleine d'André Fontannaz et filles à Vétroz.

[www.vinea.ch](http://www.vinea.ch)



## AUGMENTATION DE LA TVA au 1<sup>er</sup> janvier 2024

Les établissements qui **augmenteront leurs prix** suite à la hausse du taux de la TVA à partir de janvier 2024 auront un délai transitoire de trois mois pour adapter les prix de leur carte en conséquence. Les cartes comportant les anciens prix inférieurs à ceux pratiqués après la hausse de la TVA pourront encore être utilisées jusqu'au 31 mars 2024. Les nouveaux prix devront figurer sur les cartes à partir du 1<sup>er</sup> avril 2024 au plus tard.

Si la carte comporte les anciens prix durant le **délai transitoire**, les consommateurs doivent

être informés au préalable, par une **mention bien visible**, que les **prix indiqués sur la carte (resp. l'augmentation des prix) ne tiennent pas encore compte** de la modification du taux de la taxe sur la valeur ajoutée (art. 4 al. 1bis OIP).

À partir du **1<sup>er</sup> janvier 2024**, de **nouveaux taux de TVA** seront appliqués en raison de la modification de la loi sur l'AVS acceptée en votation populaire le 25 septembre 2022:

	Jusqu'au 31 décembre 2023	Nouveau dès le 1 <sup>er</sup> janvier 2024
Taux normal	7,7 %	8,1 %
Taux réduit	2,5 %	2,6 %
Taux spécial pour les prestations du secteur de l'hébergement	3,7 %	3,8 %

### Nuit de la Saint-Sylvestre (31 décembre 2023 au 1<sup>er</sup> janvier 2024)

L'hébergement et les prestations de restauration sont imposables à l'ancien taux.

PUBLIREPORTAGE

## MCCORMICK FOODSERVICE A LANCÉ 3 NOUVEAUTÉS EN 2023

La gamme des mélange vient **s'étoffer grâce à un mélange pour les salades et poké qui vient répondre aux besoins des consommateurs d'avoir davantage de produits sains pour la santé.**

Ce mélange d'épices et de graines, croquant & d'inspiration italienne, est composé principalement de graines de sésame, poivrons, basilic & origan. Solution clé en main et facile d'utilisation, ce mélange est idéal pour twister vos recettes végétariennes. Il est à utiliser idéalement en assaisonnement minute sur les plats froids type salade, poké ou bruschetta mais également sur les plats chauds comme une poêlée de légumes, des pâtes. Il est sans colorants, et sans arômes artificiels.

En parallèle, McCormick Foodservice ajoute 2 nouveautés à sa gamme des mélanges ethniques. Ces mélanges aux notes asiatiques répondent à la constante émergence de la cuisine asiatique ainsi qu'à la volonté des clients d'avoir des produits faciles à utiliser pour agrémenter leurs plats:

- Japanese 7 Spices: Composé de graines de sésame, d'écorces d'orange et d'une touche de piment pour apporter une saveur japonaise.



Idéal en marinade ou en saupoudrage avec du bœuf, volaille, poisson, crevettes ou légumes.

- Chinese Spices: Composé d'oignon, d'anis et de cannelle, il apportera une saveur chinoise authentique à vos préparations

A utiliser pour des marinades avec une poêlée, un wok, une cuisson vapeur... il est idéal avec du porc, de la volaille, du poisson, des crevettes, du riz ou des légumes.

Ils sont sans colorants, ni arômes artificiels.



# Vœux

GASTROFRIBOURG



Philippe Roschy

Chères et chers membres, partenaires ou collègues,

L'année touche à sa fin et invite déjà à sa table les mois prometteurs de l'an neuf, comme autant de convives réunis autour du plaisir du partage et de la convivialité. Ce vivre ensemble est certainement ce qui caractérise le mieux votre quotidien et les valeurs humaines qui vous animent toutes et tous.

Votre association s'en nourrit pleinement afin de défendre ce qui constitue le cœur de votre passion et des conditions économiques qui la composent. Ces dernières années ont démontré une fois encore que rien n'est acquis définitivement et qu'il est toujours important de se prémunir d'effets indésirables tels qu'une inflation grandissante ou l'augmentation incontrôlée des charges induisant d'importantes diminutions de vos marges, et donc de la pérennité de vos activités. Au cours de cette nouvelle année, GastroFribourg continuera donc à s'y employer pour et avec vous, en apportant toute son énergie et l'esprit combattif que vous lui connaissez.

Il n'est pas beaucoup de familles dont les membres soient aussi diversifiés et complémentaires à la fois, que

celle dont vous êtes. Le patrimoine culinaire de notre canton peut se targuer de cette généreuse multiplicité, entre cuisine traditionnelle et nouvelles tendances émergentes. A la faveur de ses nombreux acteurs, qu'ils soient patron-e-s ou membres du personnel, une clientèle fidèle autant que précieuse se reconnaît dans ce paysage gastronomique aux valeurs professionnelles et humaines. C'est là une reconnaissance à laquelle GastroFribourg ne peut que s'associer. Bravo à vous!

Que la table de 2024 puisse s'annoncer riche en promesses et que son festin vous réunisse toutes et tous au plus près de vos désirs et de vos attentes. Tels sont nos vœux de bonheur que nous vous faisons parvenir ici, chères et chers collègues, en attendant le plaisir de vous retrouver au détour de festives occasions.

Bien à vous.

Philippe Roschy  
Président de GastroFribourg

## LE CONCOURS DE CUISINE DE VIANDE SUISSE

# «La Cuisine des Jeunes» : un tremplin pour de jeunes talents de la cuisine

En 2024 également, de jeunes cheffes ambitieuses et chefs ambitieux auront l'occasion de remporter la victoire lors de «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse. Quatre jeunes talents de la cuisine sélectionnés se battront aux fourneaux le 6 mai 2024.

### CONCOURS

Sous le slogan «Chicken Wins», Viande Suisse invite les candidates et les candidats à susciter l'enthousiasme avec le plat principal à base de poulet et l'amuse-bouche qu'ils auront créés. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 11 février 2024. Pour le concours de cuisine du 6 mai 2024, le jury sélectionnera quatre jeunes talents qui prépareront leur plat en direct, devant le public et la presse spécialisée, au centre Welle7 à la gare de Berne.

#### TREMPIN POUR DE JEUNES TALENTS DE LA CUISINE

Le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse est une mesure efficace de promotion de la relève: le concours est l'occasion de se faire un nom sur la scène gastronomique déjà en tant que jeune talent de la cuisine et de nouer des contacts importants.

Peuvent participer toutes les cuisinières et cuisiniers travaillant en Suisse et ayant terminé leur apprentissage avec succès entre 2018 et 2023.

#### UNE PARTICIPATION EN VAUT LA PEINE À PLUS D'UN TITRE

La personne qui convaincra le jury présidé par Christoph Hunziker et dont le plat remportera la victoire, sera non seulement récompensée par un prix de CHF 3000.-, mais aussi par de superbes expériences telles qu'un stage de quatre à cinq jours nourri logé au Park Hotel Vitznau chez Christian Nickel et Patrick Mahler (restaurant focus ATELIER), une soirée gastronomique avec accompagnant-e au restaurant focus ATELIER du Park



CHRISTOPH  
HUNZIKER



ALEXANDRA  
MÜLLER



PASCAL  
MELLIGER



CHRISTIAN  
AEBY

▲ Christoph Hunziker  
(président du jury), restaurant  
Schüpbärg-Beizli, Schüpfen

Alexandra Müller  
(comité JRE)

Pascal Melliger,  
restaurant Wein & Sein, Berne

Christian Aeby,  
restaurant du Bourg, Bienne

Photos: © DR

Vous trouverez plus  
d'informations sur  
«La Cuisine des Jeunes»,  
des reflets des précédents  
concours, les conditions de  
participation complètes et le  
formulaire d'inscription sur  
[www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch).

Hotel Vitznau, y compris nuitée (d'une valeur d'env. CHF 2000.-), une précieuse présence médiatique grâce à des articles dans le magazine spécialisé «Fourchette & Couteau» et dans d'autres médias de la branche, la participation en tant que 2<sup>e</sup> commis-e au Bocuse d'Or Suisse et des opportunités de carrière supplémentaires.

#### NOS PARTENAIRES DE PROMOTION DES JEUNES TALENTS

Les partenaires suivants soutiennent le concours de cuisine: Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), «Hôtellerie Gastronomie Hebdo», Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, Park Hotel Vitznau, Villeroy & Boch, Bragard, Champagne Pommery et Welle7.

#### UN JURY DE HAUT VOL

Quatre chefs étoilés choisis évaluent les cuisinières et cuisiniers ambitieux et talentueux. Des membres de l'Association Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) composeront cette année également le jury de «La Cuisine des Jeunes».



## LOCATION



## Commune de Crassier

La Commune de Crassier met au concours la location de son Auberge communale

## « Au Bœuf Rouge »

- café et salle à manger bistro de 36 places
- restaurant-véranda de 40 places
- terrasse spacieuse et ombragée de 60 places
- hôtel - 4 chambres (10 lits)
- appartement de service
- locaux régulièrement entretenus
- bail commercial 5 ans
- entrée en fonction à discuter, dans le courant du 1<sup>er</sup> trimestre 2024
- un certificat cantonal d'aptitude (C.C.A.) exigé
- en possession d'une licence ou des documents nécessaires à l'obtention d'une licence.

Renseignements auprès de Monsieur Didier Kvicinsky, Municipal, au 079 604 05 26.

Votre dossier de candidature, qui sera traité en toute confidentialité, est à adresser jusqu'au 31 décembre 2023 à :

Administration communale, à l'attention de M. Didier Kvicinsky, Rue de la Tour 3, 1263 Crassier.

## À VENDRE

## À VENDRE

**Machine à laver:**  
UC-L WINTHERHALTER neuve  
**Frigo de bar:** 4 tiroirs,  
super état  
**Anliker Brunner:**  
découpe légumes, 10 lames OK  
**Prix au plus offrant!**  
Tél.: 078 622 75 10

## 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](mailto:info@miltek.ch) – [www.miltek.ch](http://www.miltek.ch)

FIDUCIAIRE

**FID & GEST**

JACQUELINE GORGONI

17BIS, AVENUE VIBERT  
1227 CAROUGE  
TÉL. 022 307 17 40  
FAX 022 307 17 49  
JG@FIDGEST.CH  
WWW.FIDGEST.CH

## IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893.  
Journal romand — 129<sup>e</sup> 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](mailto:journal@scrhg.ch)

› **Rédactrice en chef:** Myriam Marquant

› **Rédaction:** SOFIED SA

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

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

› **Tarif publicités:** annonces Fr. 1.19 le mm  
(2 col. minimum); - réclames Fr. 3.50 le mm  
Petites annonces par tél. 022 329 97 46

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

› **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](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)

› **Éditeur et administration:**  
SOFIED SA - Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève  
Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

[www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

LE CAFETIER

Page facebook: **Journal Le Cafetier**

## INFORMATION GENEVOISE

## PROTECTION DE LA MATERNITÉ



LE SAVIEZ-VOUS?

Afin de protéger la santé d'une femme enceinte et de son bébé, des adaptations d'horaire et d'activité sont nécessaires en fonction de la période de la grossesse.



A partir du 6<sup>e</sup> mois de grossesse, combien de temps au maximum est-il admis de travailler debout ?

A) 4 heures B) 6 heures C) 8 heures

Réponse A

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](mailto: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](mailto:servicejuridique@gastrosuisse.ch)

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

## 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](mailto:info@swisswine.ch)

[www.swisswine.ch](http://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](http://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](http://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](http://www.lecafetier.net)

CONTACTEZ-NOUS  
Tél. 022 329 97 47  
ou mail: [g.gindraux@lecafetier.net](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)

# MOTS CROISÉS

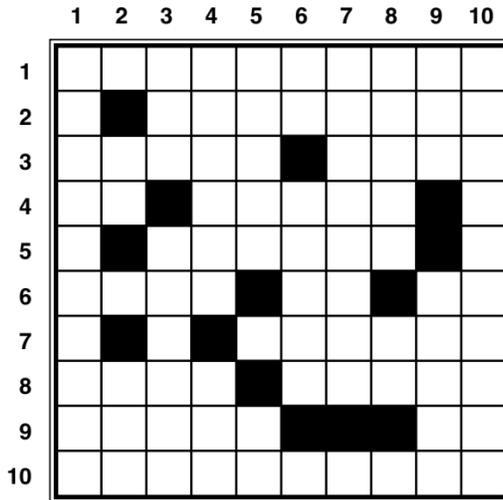
N° 1261

## Horizontalement

1. Fleurs qui annoncent l'arrivée du printemps. – 2. Plante ornementale aux fleurs orange. – 3. On dit que la rose est celle des fleurs. Paradis. – 4. Symbole chimique. Maison de la culture. – 5. Volcan d'Europe. – 6. On en tombe pas sans surprise. Personnel. Epelé: soustraire. – 7. Plante potagère. – 8. Ville revenue à l'Ouest. Peintre russe. – 9. Jour de fête. Canton bilingue. – 10. Qui s'y frotte s'y pique.

## Verticalement

1. Fleur qui annonce la fin de l'hiver. – 2. Fin de verbe. Terre désertique. – 3. Pas là. Qui se rapporte au printemps. – 4. Domaines agricoles médiévaux. Roi de Juda. – 5. Armes blanches. Etain. – 6. Aperçu. Feintes. – 7. Qui n'a pas sa tête à lui. – 8. Marquée par le temps. Infinitif. – 9. Apparue dans le désordre. Plante grimpante. – 10. Fleurs des amoureux.



## Solution des mots croisés N° 1260



# 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<sup>e</sup> 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](http://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](http://www.coursdecafetiergeneve.ch)  
Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.



[www.coursdecafetiergeneve.ch](http://www.coursdecafetiergeneve.ch)

T. 022 329 97 22

# Vœux

## GASTROVALAIS



Mesdames Messieurs, chers membres

L'année 2023 a été marquée par de nombreux événements

La mise en place de notre nouveau groupe de conduite conformément aux statuts modifiés en 2022, les enquêtes sur la perception de nos métiers, la mise en place de la communication et de l'image de notre branche, la participation au salon des métiers «your challenge» et à l'émission Futurs Chefs, la collaboration avec GastroSuisse et Ritzzy, la consultation du groupe jeune, l'interaction avec hôtellerie Valais, les interventions politiques e-c.t.

### PAR EXEMPLE

Le contact maintenu avec nos conseillers nationaux et aux états afin de régler les problèmes liés aux cas de rigueur et l'interprétation difficile de la confédération.

La mise en route de la nouvelle LHR qui a généré beaucoup d'incompréhension et de bureaucratie auprès de nos membres, le but initial n'étant ici pas atteint.

Intervention également au grand conseil pour améliorer le fonctionnement de notre branche notamment pour recevoir nos permis de travail dans les délais.

Le groupe conduite assisté de notre directeur a mis en place la stratégie pour les prochaines années pour mieux informer de la réalité de notre branche et d'en améliorer l'attractivité.

En 2024 une communication sera mise en place en collaboration avec Hôtellerie Valais portant sur l'image de notre branche auprès du grand public, des parents et de nos apprentis potentiels. La création d'un manga sur nos métiers servira à toucher un jeune public et une boîte à outils pouvant vous servir à améliorer la gestion et l'engagement de votre personnel sera mise à votre disposition en collaboration avec Ritzzy.

Nous nous rapprocherons également plus de vous avec la mise en place des (Cafés Gastro) pour des rencontres plus conviviales avec Gastrovalais.

Les incertitudes, concernant la situation internationale la hausse des prix des marchandises, de l'électricité de la TVA seront malheureusement encore d'actualité en 2024.

Notre branche subit de rapides et profondes mutations.

Toute l'équipe de Gastrovalais sera présente pour vous accompagner et vous aider dans l'exercice de votre activité.

Merci à vous chers membres pour votre résilience, votre accueil, votre professionnalisme et votre participation au maintien de l'âme de notre canton.

Au nom de Gastrovalais

Nos meilleurs vœux pour 2024

André Roduit

# 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](http://eeat-haccp.io)

CAFÉ



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

[www.illycafe.ch](http://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](http://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](http://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](http://www.vrankenpommery.com)

NOURRITURE



**HÜGLI NÄHRMITTEL AG**  
Bleichstrasse 31  
9323 Steinach  
verkauf.ch@huegli.com

[www.huegli-naehrmitel.ch](http://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](http://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](http://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](http://www.valentine.ch)

EXPERTISE



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

[www.ecobion.ch](http://www.ecobion.ch)

FOIE GRAS



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

[pro.rougie.fr](http://pro.rougie.fr)

NOURRITURE



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

[www.bianchi.ch](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.aligro.ch)

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



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

[www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)



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

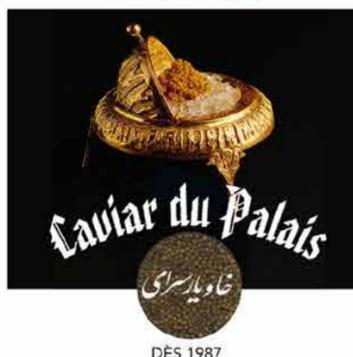
[coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)



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

[www.cafina.ch/ch-fr](http://www.cafina.ch/ch-fr)  
[mycafina.ch/fr](http://mycafina.ch/fr)

CAVIAR



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

[www.palaisoriental.ch](http://www.palaisoriental.ch)

BIÈRE



**APPENZELLER BIER**

**BRAUEREI LOCHER AG**  
9050 Appenzel  
T. +41 71 788 01 40  
info@appenzellerbier.ch

[www.appenzellerbier.ch](http://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](http://www.gehriggroup.ch)



**ROTOR LIPS AG**  
Glütschbachstrasse 91  
3661 Uetendorf  
T. +41 33 346 70 70  
info@rotorlips.ch

[www.rotorlips.com](http://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](http://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](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](http://www.hunn.ch)

CUISINES



**SALVIS AG**  
Nordstrasse 15 - 4665 Oftringen  
T. +41 62 788 18 18  
info@salvis.ch

[www.salvis.ch](http://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](http://www.swissgastro-solutions.ch)



**PLANTED.**  
foodservice@eatplanted.com  
[www.eatplanted.com](http://www.eatplanted.com)

POISSON



**LUCAS**  
Rue Blavignac 9-11 - 1227 Carouge  
T. +41 22 309 40 40  
contact@lucas.ch

[www.lucas.ch](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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)



# TRANS GATE

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**

## AMBASSADEUR DU TERROIR

### Le Café Papon

RÉOUVERT EN 1983 SUR DÉCISION DU CONSEIL D'ÉTAT, SUR LE SITE DE L'HISTORIQUE CAFÉ DE LA TREILLE, FONDÉ EN 1808 PAR LE LIMONADIER ANTOINE PAPON, LE CAFÉ PAPON DOIT SON SUCCÈS ET SA BELLE RÉPUTATION AUX DEUX COMPLICES ET AMIS QUI ONT REPRIS SON DESTIN EN MAIN EN 2005: LES CHEFS CHRISTOPHE BERNERD ET DAVID FÉLISAZ. TOUS DEUX AVAIENT UN RICHE PARCOURS DANS LA RESTAURATION AVANT DE SE CROISER À L'HÔTEL DES BERGUES. AUJOURD'HUI LE PREMIER EST EN CUISINE, ALORS QUE LE SECOND SE CHARGE DE L'ADMINISTRATION, ET TOUS DEUX SONT FIER DU CHEMIN PARCOURU.

PAR GEORGES POP



« Bien sûr! Nous sommes fiers et heureux d'avoir rendu une âme à cet établissement; de voir nos salles toujours pleines de monde; d'avoir fidélisé une clientèle qui revient régulièrement manger chez nous; de voir des clients de passage qui ont entendu parler de nous et qui nous trouvent, en dépit du fait que nous sommes un peu cachés; fiers aussi d'avoir fédéré une belle équipe, en dépit des contraintes et des difficultés du moment, celles liées aux problèmes de personnel, notamment », confie David Félisaz.

#### ABATS, RIS DE VEAU ET LONGEOLE...

Les plats emblématiques de l'établissement? « Nous changeons de cartes toutes les cinq ou six semaines, pour suivre les produits de saison. Nous sommes attachés au foie gras - au risque de ne pas plaire à tout le monde - aux abats, au ris de veau, aux longeoles, la liste est longue... Nous servons aussi du poisson ». Et côté desserts? « Gaëtan, notre chef pâtissier, prépare d'extraordinaires pralinés au café, mais encore plein d'autres gourmandises comme des babas au rhum ou encore des mille-feuilles... ».

Pour ce qui est de leurs fournisseurs, nos deux « patrons » sont dignes du titre d'ambassadeurs du terroir: Goumaz, à Carouge, pour les fruits et légumes; viande et charcuterie des boucheries Teraillon, à Onex et du Palais à Carouge, etc. La moitié des vins inscrits sur la carte est issue des vignobles du canton. « Nous avons aussi huit vins genevois proposés au verre », précise David Félisaz.

#### UN ENVIRONNEMENT SÉDUISANT

Les plats savoureux préparés par le Chef Bernerd et sa brigade peuvent être dégustés sur la belle terrasse, à l'ombre des marronniers, à la belle saison; dans la majestueuse grande salle voûtée équipée d'un bar élégant, ou encore à la table des notables dans la salle privée de la grande grotte, à l'occasion d'un repas de famille ou d'un dîner d'entreprise ou de gala. Chaque année, pendant les manifestations, le traditionnel « Menu de l'Escalade » attire les affamés gourmands les plus exigeants.

« Last but not least », le Café Papon s'est taillé une belle réputation dans l'organisation de banquets.



David Félisaz (au premier plan) et son « complice », le Chef Christophe Bernerd.  
PHOTOS: © cafépapon.ch



Café PAPON - Rue Henri Fazy 1 - CH-1204 Genève - Tél.: +41 22 311 54 28 - info@cafepapon.ch  
Lundi au vendredi de 8h30 à 23h30 - Samedi & Dimanche: Fermé

PUBLIREPORTAGE

## OONA: LE PUR CAVIAR DES EAUX ALPINES

« Oona » vient du celte et veut dire l'unique, l'extraordinaire. Amateurs de produits d'exception, découvrez Oona, le pur caviar suisse des eaux alpines proposé par la Maison tropicale de Frutigen.

#### UN PRODUIT D'EXCEPTION

Il s'agit du tout premier caviar suisse. Un produit hors du commun, pensé pour ravir le palais des gourmets les plus exigeants. Naturel, durable et issu d'un travail manuel méticuleux, ce caviar unique est élevé à Tropaenhaus Frutigen. Le meilleur caviar d'esturgeons sibériens, des poissons élevés à Frutigen dans de l'eau naturellement chaude des montagnes, inaugure ainsi un nouveau chapitre dans l'histoire des mets raffinés et s'impose comme un produit rare. Sa tonalité harmonieuse suggère la perfection de chaque grain de caviar et invite à une expérience magique. Un pur délice.

#### UN GOÛT INIMITABLE

Pour obtenir un caviar de qualité, la fraîcheur est de mise. L'objectif: produire un caviar authentique, avec un temps de stockage aussi court que possible et sans aucun additif ni conservateur. La Maison tropicale de Frutigen est ainsi l'un des rares producteurs à renoncer au borax et fabrique un caviar tendre et fondant, aux grains bien présents en bouche et à la membrane très fine, qui développe à la perfection un arôme de noisette souligné par une délicate note de mousse fraîche. Le caviar Oona est préparé avec du sel pur exclusivement, qui met en valeur les subtilités gustatives du caviar et favorise



un développement durable, une des préoccupations au premier plan de la Maison tropicale de Frutigen. Résultat: le caviar Oona séduit par son caractère inimitable.



OONA CAVIAR  
www.oona-caviar.ch



#### UNE ÉDITION SPÉCIALE CaviArt

Avec CaviArt, la Maison tropicale de Frutigen lance la saison du caviar, comme cette année avec un emballage spécialement conçu par Troubas Kater, un groupe de musique dialectale de Berne. Éjouissez-vous de cet emballage et de cette étiquette de boîte (seulement boîte 50 g N°103 - traditionnelle) uniques et limités

# Un marché en libre-service, à la fois solidaire et anti-gaspi

Fondateur en 2006 de l'entreprise *Gastromachines*, située à La Croix sur Lutry, dans le canton de Vaud, Vincent Bossert a imaginé un «marché commun» à la fois solidaire et anti-gaspi, sorte de libre-service où chacun pourrait déposer, récupérer ou échanger boissons et victuailles, en toute gratuité. Le concept, défini sur plans dans ses moindres détails, est de nature à séduire des communes, des campus ou de grands centres commerciaux, par exemple.

GEORGES POP



## VAUD

«L'idée proprement dite n'est pas nouvelle. Dans certaines villes, il existe déjà des petits frigos solidaires où, pour ne pas gaspiller leur nourriture en trop, les gens peuvent la déposer au profit de ceux qui en manquent. Mais là, il s'agit de passer à une autre échelle», explique Vincent Bossert. Pour élaborer son plan, notre «inventeur» a puisé dans sa longue expérience dans l'installation de cuisines et de bars pour l'hôtellerie et la restauration. Il a aussi pu compter sur le renfort de Charlotte, sa belle-fille architecte.

### UN LIEU DE RENCONTRES ET DE PARTAGE

Dans le détail, le «marché commun» de Vincent comprend une vaste chambre froide en inox, munie d'étagères, et couverte d'un élégant bardage en bois de mélèze, susceptible d'accueillir des bancs et des bacs végétaux,

▲ Le «marché commun» de Vincent Bossert pourrait devenir un lieu urbain de rencontres et de partage.  
© [gastromachines.ch](http://gastromachines.ch)

► Vincent Bossert croit dur comme fer à son projet de «marché commun» dont il a élaboré le plan dans les moindres détails.  
© Le Cafetier

[www.gastromachines.ch](http://www.gastromachines.ch)

ornés d'arbres et de fleurs. Selon son créateur, un tel dispositif pourrait devenir une sorte de «totem urbain», un authentique lieu de rencontres et d'échanges entre la population, les restaurateurs, les traiteurs, les détaillants, la grande distribution, le monde paysan, etc.

### UNE INSTALLATION CLÉ EN MAIN

«Je suis sûr qu'à la fin d'un marché, par exemple, plutôt que de remballer certains invendus destinés à être jetés, les producteurs seraient ravis de les placer dans un tel endroit», assure l'imaginatif entrepreneur. Il se fait fort, avec un bel enthousiasme, de réaliser toute l'installation, clé en main, pour les collectivités publiques ou privées qui, intéressées par son projet, seraient susceptibles de le solliciter.

«Quelques contacts sont déjà en cours, avec une grande école et une commune, notamment. Mais le projet est



tout frais, et je manque encore de visibilité», confie-t-il. Il ajoute: «Mais j'y crois beaucoup. La solidarité et la lutte contre le gaspillage alimentaire méritent un effort!»

## La petite histoire des aliments

Très prisé en Roumanie, d'où il serait peut-être originaire, mais aussi dans tous les pays balkaniques, le Cașcaval est un type de fromage à pâte filée semi-dure, à croûte lavée. Selon ses variantes, il est fabriqué à partir de lait de brebis ou de lait de vache. Initialement douce, la saveur du Cașcaval peut devenir piquante, à fermentation avancée. Ce fromage peut aussi être fumé pour améliorer sa conservation. En Roumanie, il est consommé comme fromage de table, utilisé dans des plats typiques ou pour accompagner des plats traditionnels comme le mămăligă cu Brânză, une bouillie de farine de maïs, apparentée à la polenta italienne.

### Une recette importée par les Romains

Selon la plupart des historiens de l'alimentation, la recette de ce fromage date très vraisemblablement de l'Antiquité. Ce sont les Romains qui l'auraient importée en Dacie, leurs provinces balkaniques qui comprenait une large part de la Roumanie actuelle. Dans son traité sur l'économie rurale, l'agronome romain Lucius Junius Moderatus Columella, dit Columelle, qui vécut au 1<sup>er</sup> siècle de notre ère, décrit le processus de fabrication d'un fromage appelé «manum pressum», très semblable à celui du Cașcaval dont il serait l'ancêtre direct.



Le nom Cașcaval dériverait d'ailleurs des mots latins «caseus», qui veut dire fromage, et «caballus» qui signifie «cheval». Cette étymologie s'expliquerait par la technique antique d'affinage de ce fromage qui était suspendu «à cheval» sur un support horizontal. Cette façon de faire a d'ailleurs toujours cours de nos jours en Italie, pour la fabrication du «Caciocavallo». Ce nom générique désigne une variété de fromages à pâte filée, en forme de poire, originaire d'Italie méridionale, connue peut-être déjà des Grecs anciens qui avaient colonisé le sud de la Péninsule.

### L'hypothèse «bergers valaques»

Les chercheurs de l'Université de médecine vétérinaire de Belgrade, en Serbie, estiment pour leur part que le Cașcaval est né, non pas en Italie, mais dans les Balkans. Selon eux, sa recette aurait été inventée par des bergers valaques. Les Valaques forment une communauté de langue aroumaine, très voisine du roumain, qui vit éparpillée dans tous les Balkans, en Grèce, en Albanie, en Bulgarie, en Serbie, ainsi qu'en Roumanie, notamment.

La recette du Cașcaval pané est très populaire en Roumanie. Coupé en tranches fines, le fromage est trempé dans de l'huile puis recouvert d'un mélange de panure et de farine, avant d'être plongé dans de l'œuf battu salé et poivré. Chaque tranche est ensuite frite à l'huile, pendant deux à trois minutes. Le fromage doit être fondant, et la panure croustillante et dorée. Il est recommandé de manger ce mets chaud, car une fois refroidi, le fromage redevient vite caoutchouteux, dur et désagréable à mastiquer.



## VINCENT PAPILOUD

# Fou d'Amigne

Vigneron-encaveur à Vétroz, il voue une passion sans bornes à ce cépage emblématique qui s'épanouit presque exclusivement dans sa commune.

MANUELLA MAGNIN

### VALAIS

Cépage riche et puissant, l'Amigne est réputée pour ses notes caractéristiques d'abricot confit et de mandarine au nez. En bouche, la puissance est soutenue par une bonne acidité et une finale tannique. Les vignerons de Vétroz proposent leur Amigne sous le signe miellé des abeilles. Une abeille pour un vin sec, jeune et frais, deux abeilles, pour un vin plus doux, qui révèle des amplitudes fruitées, et trois abeilles pour un Grain Noble.

Ce vieux cépage blanc tardif serait d'origine romaine. Officiellement, l'Amigne apparaît pour la première fois à l'exposition ampélographique internationale de Genève en 1878. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, on ne trouvait ce cépage plus que dans de rares parchets et avant tout sur le coteau de Vétroz. L'Amigne s'est depuis bien développée. Elle s'épanouit sur 40 ha.

Vincent Papilloud, aux commandes de la Cave du Vieux-Moulin à Vétroz, encave les raisins de 6 hectares de vignes. Et il est fou d'Amigne. « Avec ce cépage, je me sens comme un peintre qui a envie de faire un tableau. C'est un cépage unique de notre région, que j'aime décliner en plusieurs crus pour le sublimer. »

Dernière venue dans sa collection: SPIRITUS VITIS AMIGNEA, une fine d'Amigne élevée pendant 5 ans en barrique de Syrah à la jolie couleur ambrée. Un spiritueux qui



▲ Des Amignes à découvrir.

▶ Vincent Papilloud.

Photos: © SEDRIK NEMETH

www.papilloud.com

ponctuera à la perfection un menu entièrement accordé à ses autres Amignes.

On débutera sans hésiter à l'apéritif par l'Amignonne, un mousseux brut. Avec une viande blanche ou un poisson, on optera soit pour une Amigne Orange, élevée en amphore de grès, ou par une Amigne Saveurs Nobles, vinifiée en fûts aux arômes légèrement fumés et toastés. Pour sublimer des fromages bleus ou un gâteau au chocolat, rien de mieux qu'une Amigne de Vétroz Grand Cru, aux effluves de mandarine et à la belle structure, relevée d'une touche tannique. Enfin, pour terminer en beauté face à un feu de cheminée, on s'offrira un verre de Volupté Amigne Grain Noble, ou, bien sûr, un doigt de fine d'Amigne.



## ÉTOILES DU VALAIS

# Neuf vins couronnés

Les noms des Étoiles du Valais 2023 ont été dévoilés le 22 novembre à Lens, lors d'une cérémonie à la Fondation Opale.

MANUELLA MAGNIN

### VALAIS

En plus des huit vins les mieux notés du concours « Sélection des Vins du Valais », le palmarès s'enrichit depuis cette année d'une nouvelle Étoile dédiée aux vins liquoreux. Cette dernière brillera dans un écrin spécial pour les Fêtes. Avec cette nouvelle catégorie, Swiss Wine Valais honore un précieux savoir-faire, cultivé par des vignerons passionnés et reconnu par les meilleurs dégustateurs du monde. Grâce à des conditions climatiques favorables et à l'impulsion d'excellence donnée par la charte Grain Noble ConfidenCiel depuis près de trente ans, les surmaturés valaisans se distinguent par leur qualité exceptionnelle. C'est d'ailleurs l'un d'entre eux qui a décroché le Graal des 100 points au guide Parker cette année (la Petite Arvine Grain par Grain 2020 de Marie-Thérèse Chappaz). Le premier liquoreux primé se nomme Ermitage GEMMA Rubin 2020. Il est signé Adrian et Diego Mathier de Nouveau Salquenen AG.

#### LES GAGNANTS

Quatre blancs, quatre rouges et un liquoreux ont séduit les papilles des dégustateurs. Ces neuf Étoiles du Valais ont obtenu la meilleure note dans leur catégorie de cépage, lors du concours « Sélection des Vins du Valais » en 2023, parmi environ 900 vins dégustés.



Claudy et Shadia Clavien.

© SEDRIK NEMETH

- Fendant 2022, Cave Jean-Claude et Vèrene Mabillard – Champlan
- Johannisberg « Fernand Cina » 2022, Fernand Cina – Salquenen
- Heida Grand Métral 2022, Provens – Sion
- Jean des Crêtes Petite Arvine 2022, Maison Maye – Riddes
- Cornalin Les Empereurs 2022, Cave La Romaine – Flanthey
- Dôle Salquenen « Fernand Cina » 2022, Fernand Cina – Salquenen
- Humagne Rouge de Fully 2022, Cave Jean Maret Anthony Baselgia – Fully
- Syrah 2022, Domaine Claudy Clavien – Miège
- Ermitage GEMMA Rubin 2020, Adrian et Diego Mathier – Nouveau Salquenen AG, premier vin liquoreux Étoile du Valais



Une Syrah de haut vol, poivrée et chaleureuse, aux saveurs de violette et de sureau.

© SEDRIK NEMETH

## SYRAH AMBASSADRICE

Le prix « Swiss Wine » distingue le vin qui a atteint le plus haut pointage parmi les huit vins lauréats, toutes catégories confondues. Il revient cette année à la Syrah 2022 du Domaine Claudy Clavien. Ce vin sera l'ambassadeur du Valais dans les campagnes de Swiss Wine Promotion en 2024, aux côtés des cinq autres régions viticoles suisses.

BÉNÉFICIEZ D'UNE  
CAMPAGNE PUBLICITAIRE  
GRATUITE ET GAGNEZ  
CHF 1000.— DE BONS  
PRODEGA.

DERNIERS JOURS  
D'INSCRIPTION:

3<sup>E</sup>  
QUINZAINE DE  
RESTAURATION  
3-18.2.24 

EN SAVOIR PLUS ?  
SCANNEZ LE CODE QR CI-CONTRE :



 Viande  
Suisse

 SWISS WINE

OUI AUX  
IGD 