

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

30+
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 3 • 9 février 2024



40+ 16+

AUTHENTIQUEMENT SUISSE. 100% MON GOÛT.

Le temps c'est de l'argent.

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

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

Simple et efficace!

Gastroconsult

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

Presque autant
de sortes de pains
que de jours dans
l'année.



SUISSE

> Page 3

**Produits de boulangerie
Indication d'origine
obligatoire**

ROTOR
Lips

Machines de qualité
suisse.

**Trouvez votre
appareil approprié.**



www.rotorlips.ch

CARNET NOIR



Guillaume Bichet n'est plus

Un grand artiste du chocolat s'en est allé, beaucoup trop tôt, beaucoup trop jeune. Guillaume Bichet est décédé dans la force de l'âge, à 37 ans, au retour d'un voyage dans l'hémisphère sud. Une bien triste nouvelle qui n'a pas manqué de bouleverser les chefs et pâtisseries de la place genevoise, mais aussi les nombreux clients des 9 boutiques portant son nom de Genève à Montreux. Une pensée émue pour sa famille, ses fidèles collaborateurs et associés qui perdent un homme de passion, à l'imagination débordante. On doit notamment à cet artiste du sucré de somptueuses étoiles de Noël, réinterprétation magistrale de la fameuse bûche festive.

Avant de s'installer à son compte, Guillaume Bichet a travaillé chez un chocolatier de renom en France voisine. Puis il a rejoint la brigade de Philippe Chevrier à Châteauneuf, où il a officié durant trois ans, comme commis, puis second, et chef pâtissier. Il a rencontré son épouse Elodie chez Ducret à Genève. Le couple gérait avec ses associés une magnifique entreprise qui a su se faire un nom loin à la ronde.

M. M.

*À vos claviers! Il est temps
de découvrir le tout nouveau
site concocté pour vous. Une
plateforme claire et à votre
service, pensée en étroite
collaboration avec le comité
de la Société des Cafetiers,
Restaurateurs et Hôteliers
de Genève.*

GENÈVE

Vous l'aurez sans doute déjà constaté en surfant sur les réseaux sociaux: la SCRHG est de plus en plus présente dans le monde digital par le biais de capsules vidéo signées par la jeune agence genevoise TUK, sise à la rue des Bains.

Le nouveau site internet de la SCRHG est en ligne

C'est la même équipe que l'on trouve aux manettes du tout nouveau site internet que vous pouvez consulter depuis fin janvier. «La SCRHG met beaucoup d'efforts pour se moderniser, qu'il s'agisse des réseaux sociaux ou des cours de cafetier en ligne. Elle se devait d'avoir un site à la hauteur de ses ambitions. L'ancien n'était plus adapté», commente Grégoire Felber de l'agence TUK.

M. M.

Le design, les onglets, le multilinguisme, les informations à mettre en évidence... Tout a été piloté de concert avec les membres du comité afin que le site soit le plus clair possible et réponde précisément aux besoins de tous. «Il est disponible en 8 langues (ndlr: français, anglais, italien, espagnol, portugais, allemand, chinois, russe) avec pour objectif d'être accessible aux principales nationalités présentes sur sol genevois ainsi qu'aux restaurateurs qui ne sont pas forcément familiers avec le français. Il a également été pensé pour être consulté sur les téléphones mobiles, qui est un outil de prédilection aujourd'hui», poursuit Grégoire Felber.

TOUTES LES INFOS UTILES

En surfant, toutes les informations sont à portée de clic. Qu'il s'agisse des actualités importantes propres à la branche de l'hôtellerie-restauration, des différentes formations proposées, des documents utiles pour ouvrir un restaurant, ou encore des partenaires qui offrent des avantages aux membres de la SCRHG. On peut également faire connaissance avec les membres du comité. *Last but not least*, le site a été conçu pour évoluer dans le temps. Il est donc destiné à durer et peut être enrichi en tout temps.

www.scrhg.ch

pièce
-.78

Salade iceberg
Espagne
12 pièces



100 g
-.79

Quality
Saucisse de Vienne
10 x 100 g



200 x 12 g
8⁵⁰

Quality
Crème à café
en portions
15% de matière grasse
UHT



20%

12.2-17.2.2024

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



Toutes les offres TVA exclue

Devenir expert aux examens finaux des apprentis en cuisine ou au service vous intéresse ?

Voici les prérequis:

- Former ou avoir formé des apprentis sur le canton de Genève
- Disposer d'un diplôme reconnu dans le métier dans lequel vous voulez expertiser (CFC ou Bac Pro minimum)
- Avoir le soutien et la recommandation de votre association professionnelle

Si ces conditions sont réunies, nous vous proposons d'envoyer votre dossier de candidature (CV, diplômes, lettre de motivation, recommandations au représentant cantonal: guillaume.saehr@etat.ge.ch



Davos, la Suisse et le monde

Le Forum économique mondial de Davos n'a pas bonne presse aux yeux d'une partie de l'opinion publique. Pourtant il représente, pour la Suisse, une occasion d'affirmer son image de lieu de dialogue, et aussi d'entrer directement en contact avec les personnalités les plus influentes de la planète.

Un peu de pragmatisme face aux critiques
Le mois s'est déroulée à Davos la 54^e édition du Forum économique mondial (World Economic Forum, WEF), institution créée en 1971 par le professeur d'économie Klaus Schwab. Chaque début d'année, elle réunit dans la station grisonne le gratin international de la politique et de l'économie: chefs d'Etat, ministres, patrons de multinationales, banquiers, milliardaires et intellectuels influents qui y présentent des conférences, y mènent des discussions et y développent des contacts.
Aux yeux d'une partie de l'opinion publique, le Forum de Davos n'a pas bonne presse. Seuls les riches et les puissants y ont accès, en se cooptant les uns les autres, et leurs discussions tournent inévitablement sur la manière d'organiser le monde selon leurs idées et leurs intérêts. À une époque où la confiance dans les élites s'est fortement dégradée, beaucoup considèrent Davos non pas comme un lieu où on «améliore l'état du monde» (selon la profession de foi officielle), mais comme l'épicentre d'un asservissement économique et d'un mondialisme politique nuisibles aux peuples (selon la critique de la droite souverainiste) ou à l'humanité (selon la critique de la gauche mondialiste).
Il existe tout de même une autre manière de voir les choses. Si le Forum de Davos n'existait pas, les grands de ce monde seraient-ils

moins riches et moins puissants? Pense-raient-ils différemment? Et cesseraient-ils de se réunir? En d'autres termes: dès lors que de telles rencontres vont forcément se dérouler quelque part, la Suisse n'a-t-elle pas intérêt à les accueillir sur son territoire? Cet intérêt se conçoit en termes d'image, mais aussi, plus concrètement, de contacts personnels entre les responsables politiques et économiques de la Suisse et les personnalités les plus influentes de la planète.
Dialogues en terrain (encore) neutre
On devrait déjà éviter de croire que les participants au WEF ont tous des points de vue et des intérêts qui convergent. Par exemple, le discours du président argentin Javier Milei, appelant à un libéralisme libertaire et à une révolte contre le socialisme, n'est pas exactement en phase avec le libéralisme hyper-régulé habituellement prôné dans un certain nombre d'Etats occidentaux. Et la présence simultanée – même s'ils ne se sont pas directement rencontrés – du président ukrainien Zelensky et du premier ministre chinois Li Qiang répondait aussi à des intérêts géostratégiques très différents. Chacun voit bien que le monde d'aujourd'hui est plus divisé qu'il ne l'était ces dernières décennies et cela rend d'autant plus remarquable l'existence de lieux de rencontre et de dialogue, y compris entre des Etats rivaux ou hostiles. De ce point de

vue, Davos représente un complément utile à l'ONU, en offrant un cadre moins formel et moins décisionnel et en intégrant des composantes économiques.
Ces échanges se déroulent plus volontiers en «terrain neutre» et la présence persistante du WEF dans les Grisons montre que la Suisse, malgré toutes ses hésitations quant au maintien et à la définition de sa neutralité, continue à apparaître à l'étranger comme un espace «non aligné», non entièrement intégré dans l'un des blocs en présence. Le souci de conserver cette image positive, en même temps que ce rôle utile, ne devrait-il pas guider notre politique étrangère?
«Pour la Suisse, l'intérêt du Forum de Davos se conçoit en termes d'image, mais aussi de contacts personnels entre ses responsables politiques et économiques et les personnalités les plus influentes de la planète.»
Une série d'annonces en matière de libre-échange
La nécessaire universalité de nos relations politiques coïncide avec la nécessaire universalité de nos relations économiques. Si les principaux partenaires économiques de la Suisse sont, sans surprise, ses voisins directs, il n'en demeure pas moins que la facilité avec laquelle nous commerçons avec le

reste du monde constitue un atout important de la prospérité helvétique. Et bien que le Forum de Davos ne soit pas conçu comme une plateforme de négociation commerciale, on ne peut s'empêcher de remarquer la coïncidence de plusieurs annonces au cours de la semaine écoulée: perspective d'un accord de libre-échange entre l'AELE et le Mercosur (Brésil, Argentine, Uruguay et Paraguay), modernisation de l'accord de libre-échange entre l'AELE et le Chili, discussions en vue d'un élargissement de l'accord de libre-échange entre la Suisse et la Chine, et enfin quasi aboutissement d'un accord de libre-échange entre la Suisse et l'Inde.
On peut difficilement identifier les liens de cause à effet entre l'élargissement des relations commerciales de la Suisse et la présence du WEF à Davos, mais il est certain que ce dernier offre à nos responsables politiques – qu'ils soient mondialistes ou souverainistes, libéraux ou socialistes – la possibilité de se faire connaître et de nouer des contacts avec les représentants des Etats étrangers. Voilà encore une raison de ne pas dénigrer inutilement cette manifestation, quelles que soient les opinions que l'on défend par ailleurs.
Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.



Plus de 2000 actions chaque semaine

23% 21.93 kg

Rumpsteak de bœuf frais dénérvé, de Suisse/Allemagne/Autriche



33% 24.85 kg

Filet royal de cabillaud frais Skrei, 200-400 g avec peau, de l'Atlantique Nord-Est

PRODUITS DE BOULANGERIE

Indication d'origine obligatoire

Dès le 1^{er} février, l'origine des produits de boulangerie doit être déclarée par écrit dans les boulangeries, les restaurants et le commerce de détail.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Du pain industriel importé et réchauffé, dont on tairait la provenance sur les étals ou à la table du restaurant? Cela fera bientôt partie du passé. Le Conseil fédéral a modifié une ordonnance dans ce sens en décembre dernier. Le pays de production doit désormais être indiqué par écrit et non plus seulement oralement, a précisé l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

Les consommateurs pourront ainsi identifier le lieu de production de leurs produits de boulangerie dans un contexte d'augmentation massive des importations ces dernières années. Autre avantage, tous les détaillants devront désormais déclarer l'origine du pain. Le délai de transition pour la mise en œuvre de cette nouvelle règle expirera le 31 janvier 2025.

Pour les boulangers indigènes et pour les producteurs suisses de céréales, c'est une bonne nouvelle. En témoigne la prise de position de John Schmalz, directeur du Cercle des agriculteurs de Genève et environs, auprès d'AGIR (Agence d'information agricole romande). De fait, si la farine ou le beurre sont protégés par des taxes importantes à l'importation, les produits transformés ne sont que faiblement taxés. Les artisans boulangers locaux sont donc touchés par deux effets négatifs selon John Schmalz: le consommateur croit que ces produits sont suisses, et les prix plus bas installent une situation de concurrence déloyale.



Suisse. Naturellement.

▲ Un sigle qui permet d'identifier un pain suisse.

Photos: © DR

//painsuisse.ch

En 2017 déjà, la faïtière des boulangers suisses tirait la sonnette d'alarme, affirmant que les produits helvétiques de qualité sont remplacés par des produits de masse importés étrangers, fabriqués industriellement, en grande partie surgelés ou conservés artificiellement. Il en résulte pour les boulangeries-confiseries artisanales suisses des pertes continues de parts de marché, et pour les consommateurs une raréfaction de la qualité artisanale et de la diversité d'assortiment.

PAIN SUISSE
Déjà en 2021, l'association Pain Suisse a lancé la marque «Pains Suisse» pour permettre une meilleure transparence dans le secteur. Ainsi les consommateurs sont guidés dans le choix de pains et pâtisseries d'origine locale. Elle a désormais complété la gamme de produits de la marque avec ceux de boulangerie fine afin de satisfaire aux exigences de la nouvelle ordonnance.



«UN PLUS POUR LE CONSOMMATEUR»

Secrétaire général de la Société coopérative des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois, Yves Girard, ne cache pas sa satisfaction. Interview.

En Suisse, de nombreuses boulangeries ont mis la clé sous la porte. Est-ce que cette obligation d'indication d'origine peut inverser la tendance?

YVES GIRARD: Si l'on prend l'exemple de Lausanne, dans les années quatre-vingt, on y dénombrait une centaine de boulangeries artisanales. Elles se comptent aujourd'hui sur les doigts d'une main. Il y a bien

évidemment beaucoup d'endroits où l'on peut acheter du pain, mais ce ne sont pas de vraies boulangeries, mais des locaux de vente de produits confectionnés ailleurs. C'est contre cela que nous luttons. Il y a une dizaine d'années, nous avons introduit dans le canton de Vaud un label mettant en évidence le travail des véritables artisans dans nos boulangeries. Le fait qu'il y ait aujourd'hui une obligation de mention de l'origine est un vrai plus pour le consommateur qui demeure toujours libre de faire ses choix. L'avenir dira si l'engouement pour les produits locaux se vérifie également dans les ventes de pains artisanaux suisses.

D'où vient le pain industriel vendu en Suisse?

Y. G.: Il en vient de plusieurs pays en Europe, parmi lesquels la France, l'Allemagne, l'Italie, la Pologne... Certains moulins à l'étranger travaillent des farines importées qui ne sont même pas produites dans le pays de transformation. Il en résulte une véritable distorsion de concurrence. Le petit pain vendu en Suisse par un boulanger industriel étranger coûte 2 fois et demi moins cher que celui confectionné par l'artisan local. Pour les revendeurs, les marges sont dès lors beaucoup plus confortables.

Le pain industriel est-il présent en restauration?

Y. G.: Il n'y a pas mal de restaurants qui se fournissent en pain congelé industriel, un phénomène peu présent dans la restauration gastronomique. Désormais, tout le monde devra indiquer la provenance du pain. C'est une bonne chose.

Quid des contrôles?

Y. G.: Ils devraient être réalisés par les différents services cantonaux de la consommation et des affaires vétérinaires, sur la base des bulletins de livraisons.



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**



**CE QUI VOUS ATTEND AU GIMS 2024
26 FÉVRIER AU 3 MARS**

Entrez dans le monde automobile de demain. Rejoignez-nous et explorez les possibles, vivez votre passion pour l'innovation et le design, et participez à une expérience automobile extraordinaire.

- + de 20 marques mondiales et étoiles montantes
- Expositions exclusives
- Conférences et masterclasses
- Expériences interactives
- Performances en direct
- Et bien d'autres surprises

[//genevamotorshow.com](https://genevamotorshow.com)

**C'EST BON!
GASTRONEUCHÂTEL**

Pour les restaurateurs: GastroNeuchâtel invite, tous les acteurs de l'hôtellerie et de la restauration, à participer - sans frais - au concept «C'est bon!».

Pour le client: Il peut choisir parmi les 100 établissements partenaires et partir à la découverte. À la fin il présente sa carte cadeau. Le restaurateur vérifie sa validité et «C'est bon!».

[//cest-bon.ch/](https://cest-bon.ch/)



HUNN MEUBLES DE JARDIN OUVRE UNE NOUVELLE SUCCURSALE À LYSSACH



Hunn Meubles de jardin ouvre une nouvelle succursale à Lyssach, directement à côté de l'A1. Le fournisseur réputé pour des meubles de jardin de haute qualité et résistants aux intempéries accueille ses clients depuis le 1^{er} février 2024 dans la Shopping World Lyssach. La succursale de 800 m² propose un large assortiment de meubles de jardin exclusifs, de parasols et d'accessoires, complété par des conseils spécialisés personnalisés.

www.hunn.ch



**Des étudiants bien formés
pour aider les restaurateurs**

Pour la deuxième année consécutive, GastroNeuchâtel, en étroite partenariat avec le centre de formation de la branche, eureka FORMATION, organise trois soirées de cours, au mois de mars prochain, pour enseigner les bons réflexes professionnels aux étudiantes et étudiants qui ont, ou qui souhaitent avoir, une activité d'appoint dans la restauration. Lors de leur première session, en septembre de l'année dernière, ces cours avaient été couronnés de succès, avec plus de 60 inscriptions.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

«C'est une opération gagnant-gagnant. D'un côté nous formons des étudiants en leur offrant la possibilité d'avoir une activité d'appoint et un revenu pour les aider à payer leurs études; et de l'autre nous aidons les restaurateurs qui en ont besoin à compléter leurs effectifs, à un moment où le manque de personnel se fait cruellement sentir», souligne Laurence Veya, la présidente de GastroNeuchâtel qui se trouve être aussi à la tête de la Commission professionnelle neuchâteloise de l'hôtellerie de la restauration (CPNRH).

DEUX ÉTABLISSEMENTS SOLLICITÉS

« Nous sommes en contact aussi bien avec le secrétariat de l'Université de Neuchâtel qu'avec, pour la première fois, celui de la Haute-École ARC qui vont relayer notre offre. Nous nous sommes assurés que nos cours tombaient à un moment adéquat, hors par exemple des périodes d'examens », précise Laurence Veya. Ces cours, intitulés «B.A-ba d'un-e extra» seront dispensés du 4 au 6 mars prochain, de 17h à 19h, dans le restaurant d'application du Centre de formation professionnelle (CPNE), à Neuchâtel. Cinquante inscriptions sont ouvertes.

Deux formateurs expérimentés, Benoit Riboulet et Jérôme Rotmeier de GastroVaud, dont les cours du même type ont inspiré GastroNeuchâtel, seront chargés d'enseigner aux participants les bases à la fois pratiques et théoriques du métier, dans des domaines aussi divers que l'hygiène, les gestes techniques, l'œnologie ou la façon de se comporter face à des clients mécontents. Le programme est certes chargé, mais Laurence Veya se veut rassurante: «Ce sont des moments qui peuvent être très ludiques pour les participants, comme nous l'avons vu lors de la première session».

«VALORISER LE SECTEUR»

La présidente de GastroNeuchâtel précise que, le moment venu, restaurateurs et étudiants seront mis en rapport pour «se trouver», si entente réciproque. «En sensibilisant les jeunes à nos métiers et en les amenant ainsi sur le marché du travail, c'est tout le secteur qui est valorisé! Nos professions sont des métiers de service, d'accueil et de conseil à la clientèle, mais aussi de rencontre et de découvertes culturelles et gastronomiques», soulignent les organisateurs de ces cours.

<https://gastrone.ch>
www.eureka-formation.ch



Laurence Veya.



Soutien fédéral au label Fait Maison

Par le biais du fonds Innotour (innovation/tourisme), la Confédération contribue au développement national du label à la planche orange.

M. M.

SUISSE

Depuis six ans, les restaurateurs qui mettent l'accent sur la cuisine faite maison, et communiquent en toute transparence à leurs clients la présence d'un produit industriel ou d'un produit artisanal d'un producteur tiers sur leur carte, peuvent demander à adhérer au label Fait Maison. Le label met en avant le savoir-faire des chefs et encourage le travail de produits de saison et régionaux.

La cotisation annuelle s'élève à CHF 350.- pour les établissements ouverts au public, et à CHF 500.- pour les restaurants collectifs. À ce jour, ils sont 500 à avoir fait ce choix, principalement en Suisse romande. Chargée de projet au label Fait Maison, Carine Rouge précise: « Le label veut devenir la référence dans la gastronomie suisse et compter 2000 membres d'ici 2028, ce qui correspond à environ 10% des membres de GastroSuisse ». Autant le bistro du village, un établissement branché ou un refuge de montagne peuvent être labellisés à condition que la cuisine soit faite sur place à base de produits bruts. Il y a des adresses « Fait Maison » pour tous les goûts et tous les budgets. Elles sont toutes répertoriées sur le site labelfaitmaison.ch et sa nouvelle géocarte.

UNE AIDE BIENVENUE

Le soutien d'Innotour, qui s'élève à CHF 500 000.- sur 5 ans, est plus que bienvenu à l'heure où le label entend essaimer en Suisse alémanique. Il a permis notamment

▲ Carine Rouge.

Photo: © SEDRIK NEMETH

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

un renforcement du secrétariat à Pully, la création d'une antenne alémanique et de développement de coopérations cantonales. Pour atteindre son objectif ambitieux, le label Fait Maison coopère avec les sections cantonales de GastroSuisse afin d'être plus proche des restaurateurs et de pouvoir s'appuyer sur une large communication. Parallèlement, depuis janvier 2024, une antenne alémanique au label Fait Maison est en place avec des ambassadeurs dans différentes régions.

UN SIGNAL FORT

Le soutien fédéral est un signal fort qui confirme que la gastronomie fait partie intégrante de l'expérience touristique en Suisse. Pour Gilles Meystre, cofondateur et président du label, ce soutien s'explique par deux raisons: « Premièrement, l'assise acquise par le label depuis

six ans. Son demi-millier d'adhérents démontre en effet qu'il répond à un besoin du marché. Deuxièmement, la pandémie a modifié la stratégie touristique de la Confédération: les acteurs du goût y sont enfin intégrés, dans l'objectif de positionner la Suisse comme destination gourmande. » Rappelons qu'il y a 10 ans, la première demande de soutien avant le lancement du Label Fait Maison n'a pas abouti.



DES ATELIERS POUR PROFESSIONNELS

Le label Fait Maison organise des ateliers thématiques pour les chefs/cheffes qui sont à la recherche d'inspiration ou pour une meilleure maîtrise d'une technique précise.

Prix: 150.-

Prix préférentiel membres du label Fait Maison: 120.-

Places limitées: 12 participants maximum

Inscription : info@labelfaitmaison.ch

La cuisson à basse température: viande, volaille, poisson, légumes
Lundi, 4 mars 2024
17h00-20 h 00

La cuisine végétarienne en restauration collective
Lundi, 25 avril 2024
17h00-20h00

Comment valoriser les morceaux de viande de 2^e choix
Lundi, 23 septembre 2024
17h00-20h00

Intervenant: Chef Gaël Brandy
GastroVaud, La Pinte Vaudoise
Av. Général Guisan 42
1009 Pully / VD

Les secrets des desserts & pâtisseries
Lundi, 6 mai 2024
17h00-20 h 00
Intervenant: Chef Simon Favre
ZUGORAMA
Rte de Grône 78
3966 Réchy / VS

Comment valoriser les céréales de notre région, avec la présence et les produits de Dicifood
Lundi, 29 avril 2024
17h00-20 h 00

Intervenants: Cheffe Alicia Rico et Chef Matteo Leombruno
Hi Café by Delizia, Hiflow
Ch. Champ-des-Filles 36A
(2e étage)
1228 Plan-les-Ouates / GE

Le pâté en croûte
Lundi, 30 septembre 2024
14h00-20 h 00

Intervenant: Chef Xavier Bats
Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève
Ch. Moise-Duboule 2
1209 Genève / GE

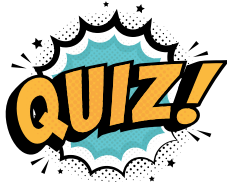
Abats, c'est la musique d'avenir
Lundi 4 novembre 2024
17h00-20 h 00
Intervenant: Chef Philippe Lignon
ZUGORAMA
Rue de Granges 5
2504 Bienne / BE

AMPLITUDE DE LA JOURNÉE DE TRAVAIL



LE SAVIEZ-VOUS?

Le travail de jour et du soir se situe normalement entre 6h et 23h. Dans cette plage horaire, l'amplitude maximum de la journée de travail est de 14h, pauses comprises, soit au maximum 12h et 1/2 de travail effectif.



À quelle heure au plus tard un salarié adulte doit-il finir sa journée de travail s'il a commencé à 7h ?

A) 22h B) 21h C) 23h

Réponse B

POUR TOUTES VOS QUESTIONS EN LIEN AVEC VOS DROITS ET VOS DEVOIRS CONCERNANT 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

LOCATION

La Commune de Moudon, met au concours la location de :

L'AUBERGE DE LA DOUANE

- Entièrement rénovée
- Restaurant et café de 32 places chacun
- Terrasse de 45 places
- 3 chambres d'hôtes avec sanitaires
- Appartement de service de 3,5 pièces
- Bail commercial de 5 ans
- Entrée prévue septembre 2024
- Petit matériel à la charge du locataire

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA

Peter Neuhaus

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

peter.neuhaus@gastroconsult.ch

Gastroconsult

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand — 130^e année — Paraît le vendredi.

› Rédaction Le Cafetier:

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

› Rédactrice en chef: Myriam Marquant

› Rédaction: SOFIED SA

› Correspondants: Manuella Magnin
et Georges Pop.

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

› Tarif publicités:

annonces Fr. 1.19 le mm (2 col. minimum);
réclames Fr. 3.50 le mm
Petites annonces par tél. 022 329 97 46

› Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex
(32 000 lecteurs chaque semaine)

› Prépresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

› Impression: Atar Roto Presse SA

› Régie publicitaire: SOFIED SA

Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève
tél. 022 329 97 47 - fax 022 320 40 25

› Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux -
g.gindraux@lecafetier.net

› Éditeur et administration: SOFIED SA

Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève
Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:

Journal Le Cafetier

À FOND LA FERMENTATION

Des ateliers pour apprendre

Les légumes lactofermentés ont la cote, de même que les boissons fermentées, avec ou sans alcool. À Champagne (VD), Laurent Cornu propose des cours pour apprendre le b.a-ba de la méthode.

MANUELLA MAGNIN

VAUD

Bière, vin, cornichons, choucroute, pain, fromage, vinaigre, citrons confits, kombucha, kimchi, kéfir, yaourt, miso, œuf de cent ans... Qui a-t-il de commun entre tous ces mets et boissons? Ils se mangent et se boivent bien sûr, et surtout ils sont le résultat de processus de fermentation divers et variés maîtrisés par l'homme depuis la nuit des temps.

Les premières utilisations de la fermentation remontent au Néolithique (-9000 ans). Une période qui coïncide avec la sédentarisation, ayant pour corollaire le stockage d'aliments. Historiquement donc, la fermentation a été utilisée pour conserver les aliments. Cette réaction conduit à la production d'acides organiques, qui sont des conservateurs efficaces grâce à leur rôle antimicrobien. C'est le cas par exemple de l'acide lactique, à l'origine d'une diminution du pH du milieu qui empêche le développement des micro-organismes pathogènes.

Au-delà de son rôle de conservation des denrées périssables, la fermentation développe des goûts spécifiques propres à chaque culture. Les aliments fermentés sont donc des ambassadeurs des différents terroirs dans le monde entier que l'on songe à la choucroute en Alsace dont l'origine remonterait à la construction de la grande muraille de Chine, au kimchi en Corée, à l'œuf de cent ans en Chine ou encore aux différents pains, vins, bières ou fromages vendus à travers le monde.

En plus de cette fonction identitaire, les aliments fermentés sont excellents pour l'organisme. Ils sont riches en probiotiques, excellents pour la flore intestinale.



▲ Laurent Cornu, grand maître de la fermentation.

Photo: © Sedrik Nemeth

<https://infomaniak.events/shop/gylV2mDrSQ/>

Très à la mode aujourd'hui en raison de ses bienfaits pour la santé, la fermentation se pratique volontiers avec des légumes de saison. Laurent Cornu s'est lancé avec passion dans cet art goûteux à Champagne, non loin du lac de Neuchâtel. Dans son atelier, il propose de février à mai de cette année des cours pour s'initier à la fermentation de légumes, mais aussi à la préparation de délicieuses boissons.

QUELQUES ALIMENTS FERMENTÉS

Le Schabziger est un fromage fabriqué dans le canton de Glaris (Suisse) depuis plus de 600 ans. Il subit une fermentation lactique ainsi qu'une fermentation butyrique, qui lui donne un goût très particulier. Produit très riche en protéine, il était souvent utilisé comme substitut de viande pendant les années difficiles.



Le kimchi
Mets traditionnel coréen composé de piments et de légumes fermentés. Il s'agit d'un des aliments de base en Corée, accompagnant souvent les plats de ce pays.

Le miso

Un aliment japonais traditionnel qui se présente sous forme de pâte fermentée, à haute teneur en protéines, de goût très prononcé et très salé. Il est fabriqué à partir de graines de soja, de riz ou d'orge, de sel et d'un ferment nommé koji. La fermentation peut durer de quelques semaines à trois ans.



L'œuf de cent ans

Ingrédient chinois fait le plus souvent d'un œuf de cane que l'on a conservé dans un mélange de boue riche en chaux, de paddy (riz non décortiqué), de cendre, de sel et de feuilles de thé pendant quelques semaines ou quelques mois. Le jaune d'œuf devient vert foncé et de texture crémeuse avec une forte odeur de soufre et d'ammoniac tandis que le blanc devient brun foncé et translucide comme une gelée, mais avec peu de saveur.

MOTS CROISÉS

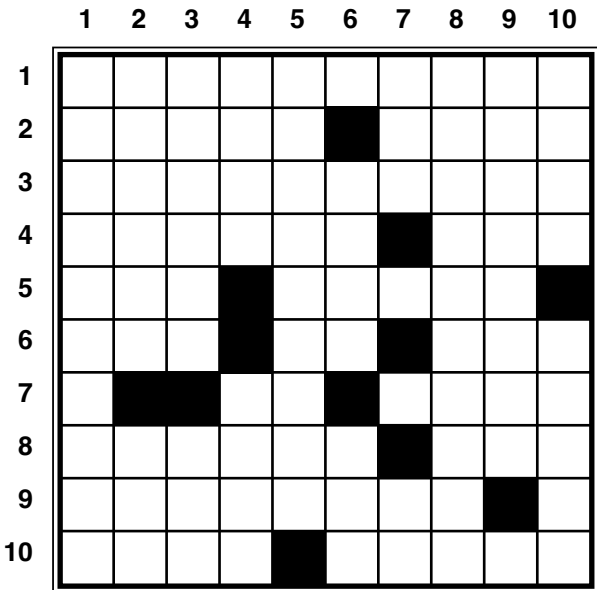
N° 1264

Horizontalement

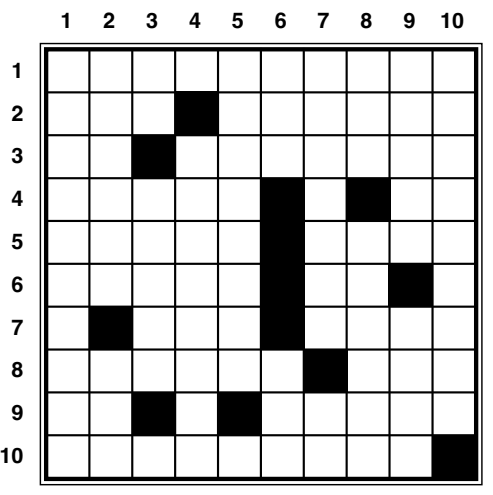
1. Fit le silence. – 2. Voie de communication. Petite bête. – 2. Fit le point. – 4. Proviens. Salve. – 5. On ne l'atteint pas sans moyens. Démentait. – 6. Balle à rejouer. Consonnes. Parcourus. – 7. Mot qui exprime la surprise. Traduit l'âge. – 8. Localité de Haute-Savoie. Fils aîné de Noé. – 9. Epuisée. – 10. En Egypte, elle protégeait la famille. Le compte est bon.

Verticalement

1. Qui n'est pas raison. – 2. Prénom féminin. Fatigué. – 3. Tétant. Est situé en Suisse centrale. – 4. Traité international. Ne se soucias guère des conséquences. – 5. Breuvage que les Grecs considéraient comme magique. – 6. Déesse égyptienne. En cassant. – 7. Court les bibliothèques. Préposition. – 8. Qui sont donc sur la touche. – 9. Absence de relations. – 10. Homme qui est hors d'Etat. Laissez loin derrière vous.



Solution des mots croisés N° 1263



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 1 350 - 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

L'excellence dans la formation

4

VOUS VOULEZ APPRENDRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ, ET VOUS SOUHAITEZ ÊTRE AUTONOME DANS VOTRE APPRENTISSAGE ?

COURS E-LEARNING

CHF 600.-

Accès à la plateforme dès que l'inscription a été finalisée
Formulaire de pré-inscription sur www.coursdecafetiergeneve.ch
Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.



www.coursdecafetiergeneve.ch

T. 022 329 97 22

66



LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE CASSOULET

Le 15 janvier dernier, le huitième championnat du monde de cassoulet, organisé par le duo comique les Chevaliers du Fiel, et présidé par le chef toulousain Michel Sarran, a vu le triomphe de Jean-Baptiste Marty, le jeune chef du restaurant qui porte son nom à Castelnaudary, en région Occitanie. Le prix du public revient, lui, à la Maison Garcia, une entreprise toulousaine d'artisans charcutiers fondée en 1961.

Cinq chefs de haut niveau ont participé à cette épreuve. Quelque 200 gourmets ainsi qu'un jury de professionnels ont goûté les plats à l'aveugle, avant de rendre leur verdict. Ce concours se veut autant drôle que sérieux. Il est le fruit de l'imagination de l'association «l'humour club de Toulouse» animée par les Chevaliers du Fiel. Il consiste à «Mettre en avant la grande spécialité toulousaine du cassoulet au travers d'un concours mettant en amicale concurrence des professionnels reconnus de la gastronomie.»

Le restaurant Chez Marty fête ses 102 ans cette année. L'établissement se transmet de génération en génération. Jean-Baptiste Marty est aux commandes depuis un an et demi et

dispose d'une équipe de dix collaborateurs. Le cassoulet est un de ses produits phares.

Spécialité emblématique du Languedoc, à base de haricots secs et de viande, il tient son nom de la casserole en terre cuite appelé «caçòla» en langue occitane, dans lequel il est traditionnellement préparé.

Une 9^e édition du concours est d'ores et déjà prévue en janvier 2025.

www.championnatdumondeducassoulet.fr

Images: © championnatdumondeducassoulet.fr



GROSSISTE ALIGRO

DEMAUREX & CIE SA
Avenue Concorde 6
Chavannes-près-Renens
1020 Renens VD 1
T. +41 21 633 36 00
info@aligro.ch

www.aligro.ch

PACKAGING VAC-STAR

VAC-STAR AG
Rte de l'Industrie 7
CH-1786 Sugiez
T. +41 26 673 93 00
info@vac-star.com

www.shop.vac-star.com

EFFERVESCENT Mauler

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 POMMERY

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

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

www.huegli-naehrmittel.ch

BOULANGERIE ROMER'S

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

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

NETTOYAGE INFRATEK

INFRATEK AG
Weingartenstrasse 6
8707 Uetikon am See
T. +41 44 920 50 05
info@dampfsauger-beam.ch

www.dampfsauger-beam.ch

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

FRITEUSE Valentine

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

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

www.ecobion.ch

FOIE GRAS Rougié

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

pro.rougie.fr

NOURRITURE BIANCHI

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

www.bianchi.ch

PRODUITS SURGELÉS DITZLER

LOUIS DITZLER AG
Bäumlimattstrasse 20
CH-4313 Möhlin
T. +41 61 855 55 00
info@ditzler.ch

www.ditzler.ch

TERMINAUX DE PAYEMENT APPLITEC-POS

APPLITEC-POS
Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T. +21 626 50 60
info@applitec-omron.ch

www.applitec-omron.ch

nexi SWISS VENDING COMPANY

Contactez notre partenaire local
Maxime Hericault
T. +41 79 968 89 11
hericault@swissvendingcompany.ch
payments.nets.eu/fr-CH

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ schaerer

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

www.schaerer.com

FRANKE

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

coffee.franke.com

Melitta cafina

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 Caviar du Palais

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

www.palaisoriental.ch

BIÈRE APPENZELLER BIER

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

www.appenzellerbier.ch

Ausländische Biere AG

AUSLÄNDISCHE BIERE AG
Talstrasse 84 - 4144 Arlesheim
T. +41 61 706 55 22
François Girod GE-NE-JU
francois.girod@auslaendischebiere.ch
P. 076 372 70 08
Laurent Manini VD-VS-FR
laurent.manini@auslaendischebiere.ch
P. 079 405 38 68

auslaendischebiere.ch

CUISINE GEHRIGGROUP

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

ROTOR Lips

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

www.rotorlips.com

FROMAGE LE GRUYÈRE

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

www.gruyere.com

Vacherin Fribourgeois

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

vacherin-fribourgeois-aop.ch

MEUBLES DE JARDIN hunn

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

www.hunn.ch

CUISINES SALVIS

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

www.salvis.ch

CAFÉ TROPICAL MOUNTAINS COFFEE

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

POISSON Lucas

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

www.lucas.ch

SANTOS

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 GENEVE

SERVICE GASTRONOMIE MOLARD
BELL SUISSE SA
Rue Champ-Blanchod 13
1228 Plan-les-Ouates
T. +41 58 326 96 00
vente@gastrobouchერიemolard.ch

bouchერიemolard.ch

BOISSON MOLSON COORS

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

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

DUNI AG
Lettenstrasse 11c - 6343 Rotkreuz
T. +41 41 798 01 71
info@switzerland@duni.com

ch.dunigroup.com

CUISINES GASTRO MACHINES

GASTROMACHINES SA
Route des Monts de Lavaux 20
1090 La Croix sur Lutry
info@gastromachines.ch

www.gastromachines.ch

Les fruits et légumes de maître Jacot

Le printemps approchant à petits pas, la saison des asperges ne va pas tarder à montrer le bout de son nez. Si, en Suisse, celles du Valais jouissent d'une belle notoriété, on en vient parfois à oublier que le canton de Fribourg en produit, lui aussi. L'entreprise familiale Daniel Jacot, située à Delley, dans la Broye, est l'une de celles qui s'est spécialisée, avec d'excellents résultats, dans la culture de cette plante savoureuse, très recherchée par les gourmets.

GEORGES POP

FRIBOURG

Cette belle exploitation maraîchère, qui s'étend sur plus de 8 hectares et où s'offrent au regard de longues serres en tunnel, a été créée en 1984 par l'homme qui lui a donné son nom. Après son décès, il y a six ans, c'est son fils Éric, 36 ans, qui a pris les choses en main, forte de l'expérience acquise à l'École d'agriculture du Valais – Châteauneuf et lors des années de travail aux côtés de son père. Il est aujourd'hui secondé dans ses œuvres par son épouse Marine, sa maman Sandra, son frère Yves et sa cousine Hélène.



▲ Éric Jacot en pleine cueillette dans l'une de ses serres.

Photos: © danieljacot.ch

www.danieljacot.ch

Chaque année, au retour des beaux jours, Darek et Bobek qui « font partie de la famille », arrivent en renfort de Pologne.

VENTE DIRECTE, MARCHÉS ET LIVRAISONS

« Ici, compte tenu de la nature lourde de la terre, on ne fait pas d'asperges blanches. Nous produisons des asperges vertes, pâles ou foncées, ainsi que des violettes. Actuellement nous avons ici quelque 7 mille plants », indique Éric qui précise: « Nos produits partent en vente directe dans notre magasin, nos self-services, ainsi que sur les marchés où nous sommes très régulièrement présents, à Corcelles-près-Payerne ou Estavayer-le-Lac, par exemple. Nous livrons aussi nos produits frais à plusieurs établissements de la région, des restaurants, notamment. »

À vrai dire, les asperges ne représentent qu'une petite partie de la riche production de fruits et légumes qui sort chaque année des serres et de la terre de cette dynamique exploitation broyarde: doucette, salades, aubergines, courgettes, courges, cotes de bette, radis, carottes, diverses variétés de tomates, poires, pommes, etc. La liste pourrait figurer dans une encyclopédie végétale. « Nous cultivons une bonne centaine de variétés, au gré des saisons », explique le maître des lieux.

UN « ALLIÉ DE LA NATURE »

La famille Jacot est fière de n'utiliser aucun produit phytosanitaire. « La nature sait très bien se réguler elle-même », explique Éric qui stimule la pollinisation de ses plantes en recourant à des hyménoptères et en intégrant des insectes prédateurs à ses cultures pour éliminer les nuisibles. Le domaine abrite des « hôtels à insectes »; des

tas de pierres et des branches; un rucher et une quarantaine de nichoirs à oiseaux. Les cultures sont espacées pour permettre une meilleure circulation de l'air et les engrais sont tous bios.

« La nature est notre meilleure alliée. Notre priorité est donc de la respecter », souligne ce maraîcher hors pair.



NOS PARTENAIRES POUR VOS ÉVÉNEMENTS

LAUSANNE

HABITAT JARDIN

HABITAT & JARDIN
14 au 17 mars 2024

Salon romand de l'énergie, des matériaux, de la construction, de la sécurité, du numérique et du jardin pour l'habitat.

www.habitat-jardin.events

MORGES

DIVINUM
DES TERRES, DES VIGNES, UNE HISTOIRE

DIVINUM

20 au 25 mars 2024

Les Grands Crus Classés du Médoc en 1855 (Bordeaux) invités d'honneur du salon des vins DIVINUM.

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

MARTIGNY

careho

CaReHo

17 au 19 novembre 2024

La troisième édition de CaReHo, le rendez-vous des professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie, se déroulera au CERM de Martigny.

www.careho.ch



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

Les résistances antimicrobiennes concernent aussi les fruits et légumes frais

Contrairement à certaines idées reçues, les bactéries résistantes aux antibiotiques sont souvent présentes sur les fruits et les légumes frais. C’est ce que montre une récente étude d’Agroscope, le centre de compétence de la Confédération dans le domaine de la recherche agronomique et agroalimentaire qui dépend de l’Office fédéral de l’agriculture (OFAG).

GEORGES POP

HYGIÈNE

Pour parvenir à leurs conclusions, l’équipe de chercheurs, sous la direction d’Elisabet Marti Serrano, a analysé 75 échantillons de produits frais importés, ainsi qu’un nombre équivalent de produits frais provenant du commerce de détail suisse, dont des carottes, des fraises, des tomates, de la laitue iceberg et de la coriandre. Ce travail a permis aux scientifiques d’identifier dans ces échantillons des bactéries résistantes aux antimicrobiens (ARB), des bactéries multirésistantes, ainsi que les gènes de résistance qui y sont associés (ARG).

DE L’EAU CONTAMINÉE POUR L’IRRIGATION

Selon eux, la présence de ces bactéries sur les végétaux alimentaires frais est très vraisemblablement liée à l’utilisation d’eau contaminée pour l’irrigation, ou l’utilisation d’engrais, tels que les boues d’épuration, le fumier ou le purin dans les cultures, mais aussi pendant les traitements après la récolte. De nombreux polluants d’origine humaine, non seulement les matières fécales, mais aussi une multitude de polluants provenant de l’industrie, de



▲ © Adobe stock

► L’équipe d’Elisabet Marti Serrano a analysé 150 échantillons de produits frais locaux ou importés. © Agroscope

l’agriculture et des eaux usées sont de nature à souiller les produits de la terre.

Bien que la présence de bactéries résistantes et d’agents pathogènes soit généralement plus élevée dans les aliments d’origine animale, les scientifiques d’Agroscope constatent que les aliments d’origine végétale peuvent également constituer un réservoir de bactéries résistantes et de gènes de résistance. Comme ce type d’aliments est généralement consommé cru ou peu transformé, le risque de transmission au consommateur n’est pas négligeable, estiment-ils.

LAVER AVEC DE L’EAU PROPRE

Afin de se protéger et de protéger les autres des maladies d’origine alimentaire (y compris celles causées par des



agents pathogènes résistants), les experts d’Agroscope invitent les professionnels et les particuliers à bien observer les mesures qui réduisent le risque de contamination : se laver les mains, éviter les contaminations croisées, stocker les produits frais à des températures de réfrigération appropriées et les laver avec de l’eau propre. Des recherches antérieures ont montré que laver les fruits et les légumes frais contribuait à éliminer les polluants présents à leur surface.

www.agroscope.admin.ch

LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

La petite histoire des aliments

Contrairement à ce que laisse supposer son nom, l’œuf de 100 ans n’est pas vieux d’un siècle, mais tout au plus de deux mois. Lorsque les Occidentaux découvrirent cette étrange spécialité de la cuisine chinoise, ils pensèrent à tort que ces œufs avaient pourri et noirci après une très longue conservation. C’est pourquoi ils lui donnèrent le nom d’«œuf de cent ans». En chinois, cet œuf est appelé «pidàn» ce qui signifie «œuf dans la peau».

Une pâte boueuse

Il s’agit le plus souvent d’un œuf de cane cru, parfois d’un œuf de poule ou de caille, qui est plongé dans une pâte à base de boue, de chaux, de cendres, de riz non décortiqué, de sel et de feuilles de thé ou d’aiguilles de pin. On peut aussi y ajouter des aromates. La conservation dans cette préparation équivaut à une cuisson lente, entraînant diverses réactions chimiques qui modifient la texture, la couleur, ainsi que le goût de l’œuf. Le jaune devient vert, vaguement crémeux, et le blanc prend une teinte brunâtre foncé et translucide.

Une fois prêt à être consommé, cet œuf dégage une odeur quelque peu ammoniacquée et légèrement souffrée.



En bouche, le goût est également ammoniaqué, avec un jaune gras et un blanc plus ferme. Très parfumé, il se consomme froid, le plus souvent en amuse-bouche ou en entrée, avec du soja frais et de la coriandre, le tout arrosé de sauce soja ou de vinaigre brun.

Une gourmandise pour les Chinois

Selon la littérature chinoise de l’époque de la dynastie Ming, qui régna sur la Chine du XIV^e au XVII^e siècle, la recette de l’œuf de 100 ans est le résultat du hasard : une cane aurait accidentellement pondu un œuf dans un tas de chaux. Il aurait été découvert deux mois plus tard, mangé, et manifestement apprécié. Il est vrai que ce plat constitue pour les Chinois qui l’apprécient une réelle gourmandise.

Ses saveurs et son odeur ne font cependant pas l’unanimité. Dans ses mémoires, l’anthropologue français Mathias Duval qui vécut au XIX^e siècle écrivit ceci à propos de ces «œufs pourris» comme il les désigna : «J’ai voulu goûter ces œufs. Mais au moment de le faire, leur forte odeur ammoniacale m’a fait reculer. Une personne qui en a mangé m’a déclaré qu’ils ont un goût de latrine, goût extrêmement tenace et persistant».

Les œufs de 100 ans n’étant pas commercialisés dans nos grandes surfaces, pour les goûter, et en avoir le cœur net, il faudra chercher du côté des boutiques de spécialités culinaires asiatiques, de certains restaurants chinois, ou les préparer soi-même, ce qui est assez facile, mais un peu... long!



Une sauce à salade «addictive»

Fondateur en 2011 d'un service traiteur baptisé La Passion, dont le siège est aujourd'hui situé à Epagny, au pied du château de Gruyères, Grégory Braillard a composé une sauce à salade artisanale aux saveurs apparemment addictives. Initialement réservée à ses seuls clients, elle est désormais disponible dans de nombreux petits commerces où elle se vend mieux que des petits pains.

GEORGES POP

FRIBOURG

«**N**ous sommes très actifs dans l'événementiel. Pour les repas que nous servons, il était hors de question d'acheter une sauce industrielle. Je l'ai donc composée moi-même. Certains convives me demandaient systématiquement où se la procurer. Je leur répondais nulle part... Pendant la pandémie, comme nous étions en inactivité forcée, j'en ai profité pour la commercialiser», raconte ce chimiste de formation qui ajoute : «La chimie est très utile pour comprendre comment les goûts se façonnent. On comprend mieux certains processus profitables à la gastronomie.»

INGRÉDIENTS, PROPORTIONS ET COUP DE MAIN
La composition de cette sauce «miraculeuse» n'est pas secrète, même si la liste de ses ingrédients est interminable : huile de colza, vinaigre aux herbes (vinaigre d'alcool, eau, aneth, basilic, estragon, marjolaine, mélisse, romarin,



▲ Grégory Braillard a renoncé à une carrière de chimiste pour se consacrer à sa passion des saveurs authentiques.

Photos: © Service Traiteur La Passion

www.lapassiontraiteur.ch

thym, rue, sel, sucre, extrait d'épices), mayonnaises (huile colza, œuf pasteurisé, moutarde, sel, soja), moutardes (vinaigre, eau, graine de moutarde), oignons, bouillon de légumes, sucre, jus de citron, herbes italiennes, curry, persil et ciboulette. Pour le reste, tout est dans les proportions et le coup de main.

«EN VRAC» POUR LA RESTAURATION

La sauce de la marque La Passion est désormais en vente dans plusieurs commerces de la région. Elle est aussi disponible «en vrac» pour les restaurateurs. Outre ce produit vedette, Grégory Braillard, avec Laurence, sa compagne, et leur petite équipe, prépare des pâtisseries,



des truffes au chocolat, des sirops, du foie gras au torchon, du chutney d'abricots, du confit d'oignons, etc. « Sans colorant, sans conservateur, sans additif ni exhausteur de goût », tient-il à souligner.

« Lorsque j'ai renoncé à une carrière de chimiste, pour me consacrer à mon métier, d'abord chez-moi, dans ma cuisine, mes amis m'ont traité de dingue, me disant que j'allais m'épuiser et gagner peu. Mais moi, j'ai la passion de ce que je fais. C'est pourquoi j'ai appelé mon entreprise La Passion », confie Grégory, manifestement heureux de son choix existentiel.

AMBASSADEUR DU TERROIR

Château de Genthod

TOMBÉ DÈS SON ADOLESCENCE DANS LA MARMITE DE LA RESTAURATION, CARLOS EDUARDO LUIS CRO DIRIGE AVEC UNE BELLE ÉNERGIE LE CAFÉ-RESTAURANT DU CHÂTEAU DE GENTHOD. CE PORTUGAIS D'ORIGINE AFFICHE FIÈREMENT «SON» LABEL «AMBASSADEUR DU TERROIR GENEVOIS». LES PLATS GOURMANDS ET CISELÉS QUI FONT LA RÉPUTATION DE SON ÉTABLISSEMENT, SE VEULENT UN HOMMAGE AUX PRODUCTEURS DE LA RÉGION, QU'ILS SOIENT PAYSANS, PÊCHEURS, MARAÎCHERS OU VIGNERONS, AFIN «DE RENDRE LA POLITESSE À CEUX SANS LESQUELS LE TALENT NE POURRAIT S'EXPRIMER», POUR REPRENDRE SA DEVISE.

PAR GEORGES POP

«J'ai commencé à travailler dans la restauration à l'âge de 15 ans. C'était à Madère d'où je suis originaire. Je suis arrivé en Suisse, après un passage dans un hôtel des Rousses, dans le Jura français», confie-t-il. Passionné par son métier, ce restaurateur dynamique témoigne d'une rare polyvalence se disant parfaitement à l'aise aussi bien en cuisine, en salle, qu'au bureau pour gérer son affaire. «C'est ma façon de faire face aux difficultés pour recruter du personnel», explique-t-il en plaisantant.

DES MENUS ÉCLECTIQUES

La carte des menus de la semaine et celle de la saison, qu'il compose régulièrement avec le chef Redouane Boukhari, sont de nature à faire saliver les gourmets les plus sourcilieux, avec un penchant avoué pour les poissons du lac, fournis par un pêcheur de la région : filets de perches meunière, filet de fera, ou encore quenelles de brochet. Les Soufflés d'Agneau confites au Porto trahissent peut-être ses origines. Mais ses spécialités de pâtes à l'italienne témoignent de son éclectisme et de celui du chef Boukhari. Leur Potée de

lentilles mérite vraiment, paraît-il, le détour.

SAISONS ET PROXIMITÉ

Maître Boucher à Satigny, la maison Brasier et de nombreux producteurs de la région figurent parmi ses fournisseurs. Carlos Eduardo et sa brigade sont très attachés aux produits de saison et de proximité. La carte des vins du restaurant se veut aussi une vitrine de la viticulture genevoise. En la feuilletant au hasard, on tombe sur les excellents crus du Domaine du Château de Collex, de Frédéric et Julie Probst ou sur ceux du Domaine du Centaure de Claude Ramuz à Dardagny, par exemple.

«Nous pouvons compter sur une clientèle locale fidèle, mais aussi sur une clientèle de passage, compte-tenu de la proximité de l'aéroport. À la belle saison, notre terrasse est très appréciée.», précise Carlos Eduardo ou simplement «Eduardo» pour ses proches, ses amis et ses collaborateurs. Ponctuellement, son établissement organise aussi des soirées musicales, pour joindre l'harmonie des sons à la symphonie des saveurs.



Carlos Eduardo Luis Cro, fier de montrer son label d'ambassadeur du terroir, entouré d'une partie de son équipe. Absent le jour où cette photo fut prise, le chef Boukhari n'est pas sur l'image.
PHOTOS: © chateau-genthod.ch



Café-Restaurant Le Château de Genthod - 1 Route de Rennex - 1294 Genthod
Tél. + 41 22 774 19 72 - contact@chateau-genthod.ch - www.chateau-genthod.ch

STIM'

L'apéro romand 100% naturel

Mixologues et amateurs de saveurs locales, à vos shakers ! Voici une boisson qui a tout pour plaire et pourrait détrôner le Spritz et le Negroni.

MANUELLA MAGNIN

VAUD

À l'heure où le terroir revient en force, plutôt que de proposer les grands classiques italiens, pourquoi ne pas privilégier un rafraîchissant apéro 100% helvétique ?

Pas besoin de chercher bien loin. On file direction Echichens, petite bourgade à un jet de pierre de Morges. C'est au célèbre Domaine Henri Cruchon que ce nectar a été remis au goût du jour après être tombé dans l'oubli dans les années soixante.

Une renaissance que l'on doit à Raoul Cruchon qui a trouvé une bouteille de Stimulant dans sa cave en 2019. Le Stimulant ? Son histoire remonte à 1860. Emmanuel Gamboni, émigré italophone des Grisons, et Joseph Salina, venu du Piémont, s'associent pour fonder une distillerie à Morges. Ils s'inspirent de la tradition piémontaise pour créer un Quinquina. Une boisson 100% naturelle à base de vin dans lequel est ajoutée une préparation secrète composée de racines, de fruits, de plantes aromatiques et d'écorce de quinquina qu'ils macèrent dans de l'alcool.

Le jeune fils de Joseph, Henri Salina, part distiller en Argentine. De retour en 1899, il reprend la distillerie morgienne. Fort de ses expériences acquises en Amérique du sud, il apporte quelques touches exotiques à la recette et lui donne le nom de Stimulant. Le succès commercial est immédiat ! Le Stimulant gagne tous les jours de nouveaux adeptes, principalement en Suisse romande, où au

▲ Carine Bosson et Raoul Cruchon trinquent à la renaissance d'un apéro mythique.

▲► Les peuples indigènes du Pérou utilisaient le quinquina rouge pour soulager certaines fièvres.

Photos: © DR

www.lestim.ch

plus fort de son succès il s'en boit plus de 1000 litres par jour ! Dès 1960 les apéritifs, les bitters et les vermouths sont snobés par les consommateurs qui leur préfèrent le vin. C'est le début du déclin et le Stimulant disparaît du paysage vers la fin des années septante après plus d'un siècle d'une glorieuse aventure.

Revenons à cette fameuse trouvaille de Raoul Cruchon en 2019 qui tombe sous le charme en dégustant le breuvage enfui dans les oubliettes de l'histoire. En 2020, la société Le Stimulant Sàrl est créée. En 2021, le rapiculant breuvage est de retour. « Nous avons dû changer son nom, car une loi fédérale interdit aux alcools l'usage d'appellations qui pourraient laisser penser que c'est bon pour la santé. Il s'appelle désormais STIM' », commente Carine Bosson, associée-gérante de l'entreprise, qui bat aujourd'hui la campagne pour promouvoir le liquide.



TROIS VERSIONS

Le STIM' est disponible en trois versions. La base est toujours identique. Il s'agit d'une macération d'épices, de fruits, de quinquina, de plantes, de café et d'orange séchée. « Après filtration, on y ajoute du sucre, du vin, rouge et blanc (ndlr : 20% de Gamay et Gamaret de la Cave de la Côte, et 60% de Chasselas de Cruchon) et quelques petites choses secrètes », explique Carine.

Avec 17,5% de volume d'alcool, la préparation originale permet de concocter ses propres cocktails en jouant sur les arômes de fruits, d'agrumes, soutenus par des fragrances racinaires et quelques nuances de café et de chocolat.

Le Summer et le Winter STIM' sont plus légers. Le premier fleurit bon le citron. Son goût oscille entre le mojito et le Spritz. Il contient 10,5% d'alcool. Le second est enrichi de liqueur d'orange. Il affiche 15,5% d'alcool. À 1 dl de Summer ou de Winter STIM', il suffit d'ajouter la même proportion d'eau gazeuse et quelques glaçons. Résultat ? Sans avoir à jouer les mixologues de haut vol, une boisson rafraîchissante, dont le taux d'alcool avoisine celui d'une bière. Simplissime ! On a essayé et on a adoré.

Le breuvage fait peu à peu son chemin dans les bars en Suisse romande, et même jusqu'à Saint-Tropez.

Idées recettes



Le WINTER STIM'
- 6 cl de STIM'
- 2 cl de liqueur d'orange
- 2 cl de sirop de sucre
- 2 cl de jus de citron
- 2 gouttes d'Angostura

À ajouter :
- 1 rondelle d'orange
- 10 cl eau gazeuse
- Glaçons



Le SUMMER STIM'
- 6 cl de STIM'
- 2 cl de sirop de sucre de canne
- 2 cl de jus de citron

À ajouter :
- 3 feuilles de menthe fraîche
- 10 cl eau gazeuse
- Glaçons



STIM' Tonic
- 5 cl de STIM'
- 5 cl tonic
- 1 rondelle de citron
- 1 brin de romarin
- Glaçons

