

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECA TEC - CPA
www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01



30 ans
1985-2015

Distributeur pour la Suisse romande **RATIONAL**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 4 • 23 février 2024

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 planification du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.

Simple et efficace!

Gastroconsult

proche, compétente.

Toutes les informations sur www.gastroconsult.ch ou contactez-nous directement au 032 951 23 77 gastrotime@gastroconsult.ch



VALAIS

> Page 5

La Petite Arvine de Fully en tournée

+
ROTOR
Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



www.rotorlips.ch



GENÈVE

> Page 12

OPAGE
Des cadeaux pour vos terrasses

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

La formation est primordiale!



La restauration genevoise a récemment défrayé la chronique pour divers manquements et irrespect des règles d'hygiène. La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) proposera prochainement une formation pour les employés de la branche.

Un tiers des 3800 échantillons analysés en 2022 par les équipes du SCAV (service de la consommation et des affaires vétérinaires) présentaient des défauts d'hygiène et un quart des établissements inspectés des manquements. Une quinzaine des 150 établissements épinglés pour des risques élevés à très élevés ont dû fermer. Une suspension d'activité qui dure jusqu'à la remise aux normes. Pour mémoire, ces contrôles ne concernent pas uniquement les restaurants, mais également les take-away, foodtrucks et stands divers.

sensibles comme les plats cuisinés. Mais cela ne concerne que les responsables. Or, les personnes qui détiennent la patente ne sont pas forcément toujours présentes dans les établissements. Le personnel en cuisine, souvent peu qualifié, ne comprend pas forcément pourquoi il doit faire les choses d'une certaine façon. Il est important qu'il soit formé.»

ENSEIGNER LE B.A.-BA

Du côté de la SCRHG, on est bien conscient du problème. Stéphane Jan, chargé de cours, annonce une toute nouvelle formation pour pallier les lacunes. «Nous y travaillons déjà depuis l'an dernier et n'avons pas attendu les différents échos médiatiques pour nous mettre à la tâche. Nous allons proposer dès ce printemps un cours, validé par des professionnels d'Abiolab, une société spécialisée dans le conseil en sécurité alimentaire. Notre but est d'offrir quelque chose de simple et d'accessible qui traite tant des principes d'hygiène que du contrôle des marchandises. Cette formation pourra être suivie en ligne ou en présentiel. Nos membres bénéficieront bien évidemment d'un avantage tarifaire sur cette offre.»

TOUS LES CANTONS CONCERNÉS

«Ces chiffres relayés par la presse reposent sur nos contrôles de 2022. Le rapport pour l'année 2023 est en cours de finalisation. Mais les résultats devraient être sensiblement les mêmes. Cela ne concerne pas uniquement Genève. La problématique est similaire dans tous les cantons», nuance Patrick Eder, chimiste cantonal genevois, qui plaide pour une formation minimale obligatoire de toutes les personnes qui travaillent dans les métiers en lien avec l'alimentation. «A Genève, j'ai réussi à faire passer dans la loi cantonale une formation de base obligatoire pour les personnes responsables produisant ou manipulant des denrées alimentaires

M.M.

GENÈVE

Irrespect de la chaîne du froid, tromperie sur la provenance ou la nature des produits, négligences des auto-contrôles ou encore défauts d'hygiène. La restauration genevoise en a récemment pris pour son grade dans les médias du bout du lac, et même au journal télévisé de la RTS le 11 février dernier.

VU POUR VOUS

LES RENCONTRES DU JOURNALISME

Table ronde avec Knut Schwander (GaultMillau), Cécile Collet (24Heures) et Fabien Goubet (Blick Suisse romande)

“Critique gastronomique, qui t'a fait roi?”

Mercredi 28 février 2024
12h15 - 14h00

CFJM : Florimont 1, 1006 Lausanne

À suivre également via notre lien en description



Le métier de critique gastronomique

Ils vous donnent parfois des cheveux gris ou ils vous ravissent lorsqu'ils sont positifs à votre égard dans leurs chroniques. Les critiques gastronomiques font indubitablement partie de l'univers de la restauration. Leurs avis ont un poids certain auprès des convives. Vous souhaitez en apprendre plus sur leur métier? Alors, rendez-vous au Centre de Formation au Journalisme et aux Médias de Lausanne le mercredi 28 février pour une table ronde sur la thématique qui se tiendra de 12h15 à 14h. Knut Schwander de GaultMillau, Cécile Collet de 24 heures, et Fabien Goubet de Blick Suisse romande vous invitent à visiter les coulisses du journalisme gastronomique. Objectifs? Comprendre leurs motivations et apprendre comment ils se distinguent des forums de consommateurs et des influenceurs.

M.M.

Pour s'inscrire en présentiel ou suivre le débat en ligne: <https://pressclub.ch/debat-critique-gastronomique-qui-ta-fait-roi/>

pièce
131

Salade de feuilles de chêne rouges/vertes importation 8 pièces



kg
17⁹⁹

Swiss Quality Beef Rôti d'épaule 1-3,5 kg



kg
12⁷⁵

Crema Le Gruyère AOP classic env. 2 kg



24%

26.2-2.3.2024

Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

PRODEGA

Toutes les offres TVA exclue

Pluies d'honneurs pour Esteban Valle

Hôte de l'année au GaultMillau 2024, Esteban Valle, chef de salle du Domaine de Châteauevieux de Philippe Chevrier (19/20), vient d'être nommé Meilleur directeur de salle de l'année par les Grandes Tables du Monde. Interview.

PROPOS RECUEILLIS
PAR MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

ESTEBAN VALLE, AVEC LOUIS VILLENEUVE DE L'HÔTEL DE VILLE DE CRISSIER, VOUS ÊTES LE DEUXIÈME REPRÉSENTANT DE NOTRE PAYS À AVOIR DÉCROCHÉ LE TITRE MEILLEUR DIRECTEUR DE SALLE DE L'ANNÉE PAR LES GRANDES TABLES DU MONDE, COMMENT LE VIVEZ-VOUS?

E. V.: C'est formidable et un peu inattendu. Le guide des Grandes Tables du Monde recouvre près de 200 restaurants doublement et triplement étoilés sur les 5 continents. C'est donc pour moi un très grand honneur.



Philippe Chevrier et Esteban Valle Trujillo.

Nous nous sommes rendus à Paris avec Philippe Chevrier pour recevoir ce trophée lors d'un gala au Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris. Nous avons passé de très beaux moments gastronomiques avec de nombreux représentants de la profession et participé à une table ronde autour du service et de son importance. Cette distinction revient bien évidemment à toute l'équipe de Châteauevieux.

QUELLES SONT LES QUALITÉS POUR ATTEINDRE CETTE DISTINCTION TRÈS CONVOITÉE?

E. V.: C'est un peu difficile pour moi de m'exprimer sur mes qualités... Ce qui me motive au quotidien, ce sont nos clients qui nous sont fidèles depuis toujours. C'est eux qu'il convient d'épater. J'aime échanger avec nos convives, partager la maîtrise des techniques traditionnelles que l'on ne voit plus guère en restauration, comme le découpage, le filetage, le flambage, ou encore le fait de sabrer le champagne. Je reçois d'ailleurs pas mal de candidats à des concours que je prépare en leur enseignant mon savoir-faire.

VOUS ÊTES ÉGALEMENT PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION SUISSE DES MAÎTRES D'HÔTEL, QUELLES SONT LES VALEURS CLÉS DU MÉTIER QUE VOUS SOUHAITEZ METTRE EN AVANT?

E. V.: J'aimerais susciter de nouvelles vocations. Pour moi, les métiers de salle ne se résument pas au rôle de figurants. Ils peuvent être très valorisants surtout lorsque la technique se mue en art. Un repas dans un bel établissement, c'est un peu comme un spectacle. Les clients en redemandent.



Esteban Valle Trujillo élu Meilleur Directeur de Salle de l'année par les Grandes Tables du Monde.

PHOTOS: © Daniele d'Angelo

Bilatérales III: feu vert à des négociations

Le projet de mandat de négociation présenté par le Conseil fédéral recueille un large soutien – des organisations économiques aux syndicats, du Parlement fédéral aux gouvernements cantonaux. Chacun y ajoute toutefois ses conditions et ses interprétations, en particulier dans le thème central de la protection des salaires.

Un large soutien, avec des nuances et des conditions

Au cours de la semaine écoulée, on a vu se succéder plusieurs positions favorables au projet de mandat de négociation entre la Suisse et l'UE, tel qu'il a été présenté par le Conseil fédéral au mois de décembre. Outre l'engagement réitéré des grandes organisations économiques, une position qui mérite d'être signalée est celle de l'Union syndicale suisse (USS), qui avait manifesté ses craintes avant même l'annonce du Conseil fédéral, mais qui aujourd'hui affirme son soutien à des négociations avec l'UE «pour autant que la protection des salaires et le service public soient garantis». Dans un document détaillé d'une dizaine de pages, les syndicats demandent que les mesures d'accompagnement ne puissent pas être affaiblies par la reprise dynamique du nouveau droit européen ni par des décisions de la Cour de justice de l'UE. Des améliorations du droit suisse sont en outre revendiquées s'agissant de la déclaration de force obligatoire des CCT et de la réglementation du travail temporaire. L'USS affirme par ailleurs son opposition à une libéralisation de l'approvisionnement électrique ou du transport ferroviaire international de voyageurs.

Au sein du Parlement fédéral, la Commission de politique extérieure du Conseil national a d'ores et déjà annoncé son soutien au projet de mandat de négociation, par 16 voix contre 9. Dans son communiqué, la Commission souligne les aspects positifs du projet, mais mentionne aussi que des clarifications seront nécessaires, notamment dans le domaine de la protection des salaires. Les autres commissions parlementaires se prononceront ces prochaines semaines.

En fin de semaine dernière, c'est la Conférence des gouvernements cantonaux (CdC) qui s'est déclarée à une large majorité (24 contre 1 et une abstention) en faveur d'un soutien au projet présenté par le Conseil fédéral. Les cantons expriment notamment leur satisfaction à l'idée que les règles de l'UE concernant les aides d'État ne devraient avoir de répercussions que dans les domaines faisant l'objet d'un accord d'accès au marché (transport aérien, transports terrestres et électricité). Une association rapide de la Suisse aux programmes européens de formation et de recherche est jugée primordiale. Les cantons rappellent qu'ils ont collaboré aux travaux préparatoires et affirment qu'ils continueront de suivre de près ce dossier. Les gouvernements des cantons de Suisse occidentale ont publié leur propre communiqué de presse pour appuyer la position de la CdC.

Une approche institutionnelle adéquate

Le Centre Patronal, lui aussi, soutient le projet présenté par le Conseil fédéral, dont il faut rappeler qu'il ne définit qu'un mandat de négociation sans préjuger du résultat de ces dernières. Le contexte général est celui de la voie bilatérale, qui offre depuis déjà un

quart de siècle un cadre stable et favorable à nos relations avec l'Union européenne. Ce cadre doit toutefois évoluer, afin que les accords existants puissent être mis à jour et que de nouveaux accords puissent aboutir.

L'approche institutionnelle, qui prévoit – désormais dans chaque accord – le règlement des différends par un tribunal arbitral paritaire, apparaît adéquate; ce tribunal ne sera pas soumis à la Cour de justice de l'UE, sauf s'il saisit cette dernière pour une interprétation du droit européen. En dernier recours, chaque partie conserve la possibilité de ne pas mettre en œuvre une décision arbitrale, si elle est prête à accepter des mesures de compensation proportionnées prises par l'autre partie.

«La voie bilatérale offre depuis un quart de siècle un cadre stable et favorable à nos relations avec l'Union européenne. Ce cadre doit toutefois évoluer.»

La protection des salaires est une préoccupation légitime

Tout comme la plupart des autres institutions qui se sont exprimées, le Centre Patronal accorde une grande importance à l'actualisation de l'accord sur la reconnaissance mutuelle (ARM), qui facilite l'accès au marché européen, ainsi qu'à la participation helvétique aux programmes de recherche et de formation de l'UE, ou encore à un accord sur le marché de l'électricité. Parallèlement, il faudra veiller à ce que les aides d'État, généralement contestées par l'UE, puissent bénéficier d'exceptions en Suisse, comme c'est le cas dans les autres États européens. Il s'agira en outre d'exclure une reprise de la Directive européenne sur la citoyenneté de l'Union, dont les conséquences politiques et financières ne sont pas calculables.

Quant à la protection des salaires, elle constitue une préoccupation légitime. À cet égard, il vaudra la peine de maintenir, à titre d'exception pour la Suisse, le système des cautions déposées par les entreprises étrangères qui détachent leurs collaborateurs en Suisse. Il s'agira aussi de garantir le principe des contrôles menés par des commissions paritaires ou tripartites. Concernant le remboursement des frais professionnels, il faudra s'en tenir au principe «un salaire égal pour un travail égal au même endroit», et donc à une prise en compte des frais selon la pratique suisse.

Reste finalement la question des mesures d'accompagnement revendiquées par les syndicats, et plus particulièrement la modernisation des mécanismes d'extension des CCT. Sur ce point précis, le Centre Patronal peut rappeler qu'il s'engage depuis plusieurs années en faveur d'une telle modernisation, indispensable pour consolider le partenariat social.

Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

FOIRE À LA VIANDE
du 26 février au 2 mars 2024

23%
36.94
kg

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

38%
4.78
kg

Cuisses de poulet frais
de Suisse, env. 2 kg

ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.



Olivier Girardin, directeur de la FRI (à gauche sur l'image) aux côtés de Clément Schaffter du DFCS, lors de la conférence de presse du 7 février.

Les cantines scolaires du Jura se tournent vers les produits régionaux

Les menus de cinq cantines scolaires du canton du Jura fleurissent désormais les produits régionaux et du terroir. Un nouveau concept de restauration, imaginé par la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI), a été présenté lors d'une conférence de presse, le 7 février dernier, à Delémont. Il prévoit, à terme, la présence de 50% de produits de proximité et de 25% de produits bios dans les menus proposés par ces établissements.

GEORGES POP

JURA

Pour parvenir à ses fins, en privilégiant les filières de production locales, la FRI, en accord avec le Département cantonal de la formation, de la culture et des sports (DFCS), a engagé 13 collaborateurs, répartis dans les cuisines de ces cantines scolaires. Ils produiront annuellement quelque 50 000 menus, soit 300 quotidiennement, afin de favoriser une alimentation saine et de saison, en recourant prioritairement à des approvisionnements directs, issus des producteurs du Jura et du Jura bernois qui sont associés à cette démarche et qui seront rétribués «à un prix juste».

SENSIBILISER LA JEUNE GÉNÉRATION

« Pouvoir offrir des repas sains et équilibrés, avec des produits locaux frais et de saison, correspond parfaitement à nos valeurs », a souligné Olivier Girardin, le directeur de la FRI. Selon

lui, il est essentiel aussi de sensibiliser la jeune génération à consommer une nourriture de proximité. De son côté, Clément Schaffter, chef de la section Formation au DFCS à indiqué que ce concept, une fois bien rodé, pourrait être étendu à d'autres établissements du canton, dans le domaine social, ou le secteur hospitalier, par exemple.

Dans les cinq établissements concernés, chaque menu coûte 9 francs aux écoliers et aux étudiants qui bénéficient d'une subvention de 5 francs, versée par l'État jurassien. Le prix réel de 14 francs doit permettre à la FRI de rémunérer ses collaborateurs et leurs fournisseurs à un prix qui ne sera pas soumis aux pressions de la grande distribution. Les cantines sont également ouvertes aux enseignants, ainsi qu'aux fonctionnaires de l'État qui doivent cependant s'acquitter du prix réel.

À noter que la FRI collabore étroitement avec l'École des métiers de l'intendance de Courtemelon, dans le but de former les professionnels de demain.

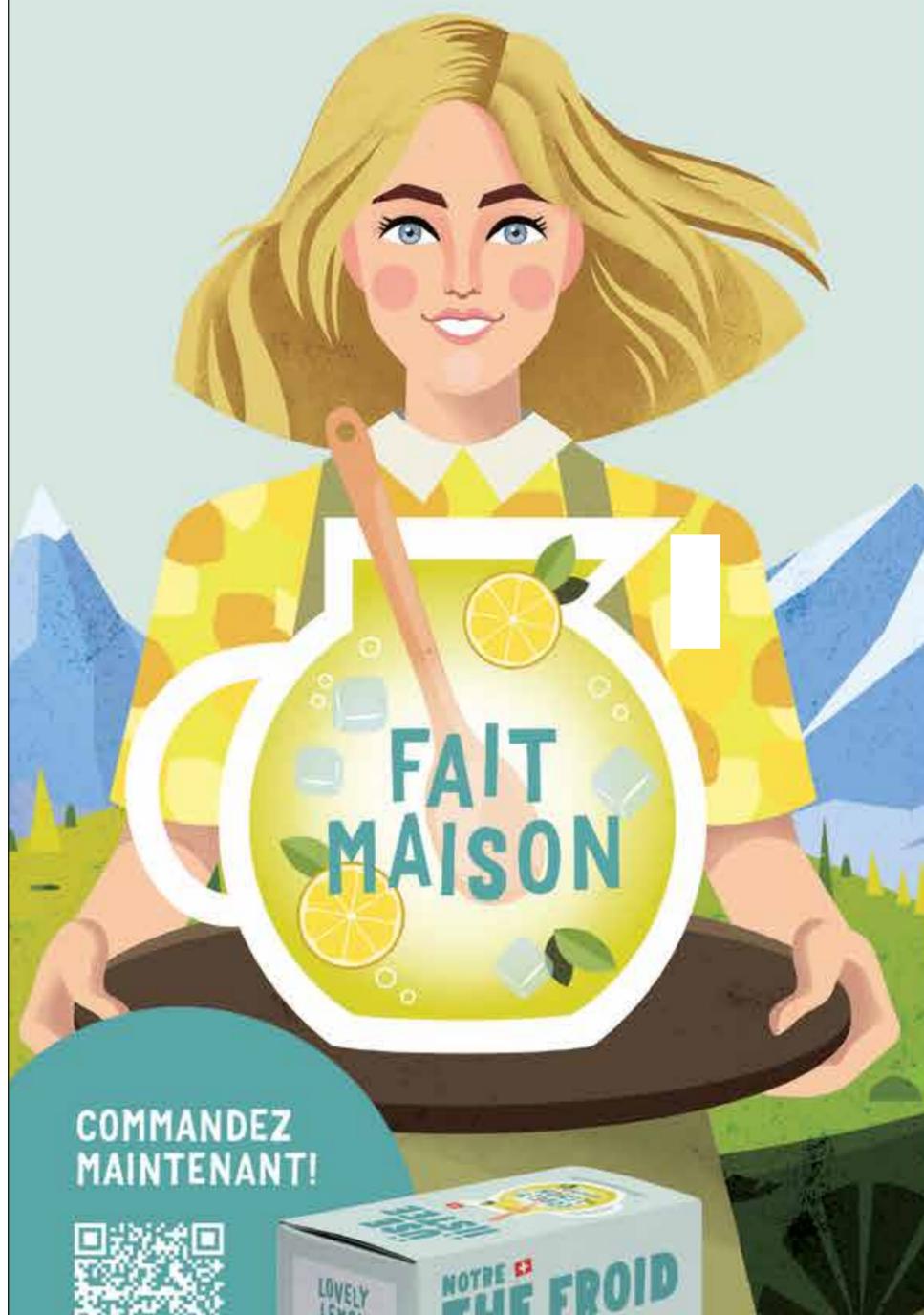
www.frij.ch



Le chef Jean-Jacques Iseli est l'un des collaborateurs engagés par la FRI. Il prépare les menus du restaurant de l'École de commerce de Delémont.

NOTRE THE FROID

Le **CONCENTRE LIQUIDE**
100% NATUREL pour votre
THÉ FROID MAISON



COMMANDEZ
MAINTENANT!



 **AGRANO**



Ici & Ailleurs



De g. à dr.: Léandro, Mailys et Juliette (derrière), ainsi que Dylan et Zeina (devant). PHOTOS: © xirup-yes.ch



Un sirop-cocktail de fruits sans alcool et antigaspi

Dans le cadre du programme YES (Young Enterprise Switzerland) et de leur travail de maturité, cinq jeunes élèves du lycée Blaise Cendrars, à La Chaux-de-Fonds, se sont lancés dans la production de sirops-cocktails sans alcool, à partir de fruits non récoltés ou invendus. Leur but: éviter le gaspillage alimentaire tout en offrant une boisson riche en saveurs.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

Is sont âgés entre 16 et 17 ans et se sont organisés avec un rare professionnalisme pour faire «tourner» leur nouvelle affaire: Dylan Frascotti est le gestionnaire du groupe; Leandro Marti a la charge du site Internet qui dispose d'une page pour les commandes, ainsi que des réseaux sociaux; Juliette Klaye s'occupe de l'image de la marque et de la préparation des stands pour la vente directe; Mailys Einberger est responsable de la qualité du produit, des recettes et des relations avec les fournisseurs, et enfin Zeina Alhaj Kaddour se consacre à la comptabilité, ainsi qu'aux factures.

«CHAQUE FRUIT COMPTE»

« Nous récupérons les invendus chez les commerçants et les agriculteurs, mais nous allons aussi dans les vergers inexploités pour cueillir les fruits. Chaque fruit compte, notre philosophie étant de lutter contre le gaspillage », explique Zeina. Les boissons sont ensuite préparées dans la cuisine du restaurant social Ekir, à La Chaux-de-Fonds, « car il s'agit d'être dans les normes », souligne-t-elle. La petite équipe s'occupe ensuite elle-même de la mise en bouteille et de l'étiquetage.

La boisson phare de la petite entreprise est le Pom'mojito, à base de pommes, de citron et de menthe fraîche. Mais d'autres recettes sont en cours de gestation, l'une à base d'oranges récupérées en Italie et de piments, l'autre à base de kiwis vaudois. Et comment vont les affaires? « Il va nous falloir vite renouveler notre stock de fruits, car ça part très vite. Outre les commandes, notre marque est présente dans des épiceries du Locle et de la Chaux-de-Fonds, et bientôt dans tout le canton ».

«POUR UN MONDE PLUS DURABLE»

« En choisissant nos sirops, non seulement vous vous délectez de saveurs exceptionnelles, mais vous contribuez également à un monde plus durable », soulignent les jeunes entrepreneurs sur la page d'accueil de leur site. Et à en croire Zeina, qui se destine à des études d'économie, l'entreprise n'est pas éphémère: « Certains vont partir, sans doute, mais les autres vont continuer à la faire vivre avec le renfort de nouveaux qui vont nous rejoindre ». Bref, il se pourrait bien que la marque Xirup soit promise à un bel avenir!

www.xirup-yes.ch



TICINOWINE TOUR: DES DOMAINES VITICOLES TESSINOIS SUR LA ROUTE!

Le Ticinowine Tour aura de nouveau lieu, du 26 février au 1er mars 2024. Seize caves participantes se déplaceront pendant une semaine à bord d'un bus spécialement conçu à cet effet. Le Tessin est le seul canton viticole suisse situé au sud des Alpes et influencé par un climat méditerranéen qui confère à nos vins des caractéristiques que l'on ne retrouve pas dans le reste de la Suisse.

www.vinum.eu/fr/ticinowine-tour-2024/

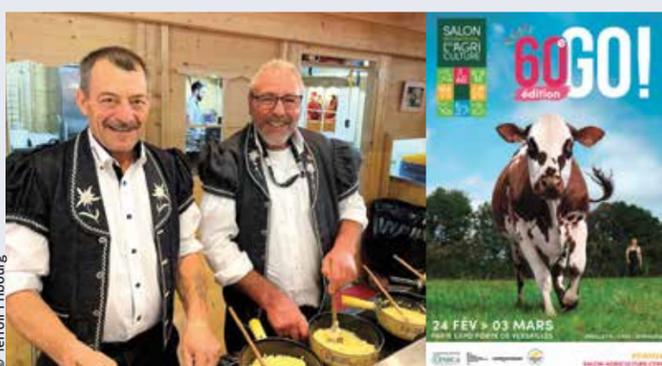
L'HÔTELLERIE SUISSE SE DOTE D'UNE NOUVELLE DIRECTRICE: NICOLE BRÄNDLE

Le Comité exécutif d'HotellerieSuisse a élu Nicole Brändle nouvelle directrice. Cette Zurichoise de 44 ans dispose d'une vaste expérience et de solides connaissances spécialisées dans différents domaines. Elle est actuellement responsable: Monde du travail, Formation et Politique et membre de la direction d'HotellerieSuisse. Elle succèdera le 1er avril 2024 à Claude Meier, qui a dirigé l'association de la branche pendant huit ans.

www.hotelleriesuisse.ch



© HotellerieSuisse



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE, PARIS DU 24 FÉVRIER AU 3 MARS 2024

Cette année encore, tous les acteurs du monde agricole vont se réunir aux Portes de Versailles pour le Salon de l'agriculture. Terroir Fribourg est mandaté depuis de nombreuses années par la société Switzerland Cheese Marketing (SCM) pour tenir le stand de promotion des Fromages de Suisse lors du grand raout parisien. Sur près de 200 m², retrouvez entre autres les Interprofessions du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP, qui présentent leurs excellents produits à la coupe et en fondue.

Un restaurant d'une centaine de places est à disposition des visiteurs désireux de manger une véritable fondue suisse moitié-moitié.

www.salon-agriculture.com



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.saeher@etat.ge.ch

La Petite Arvine de Fully en tournée

Un salon consacré à ce cépage emblématique se tient au Baur au Lac à Zurich le 18 mars prochain avec la présence exceptionnelle de 13 producteurs et du Meilleur Sommelier du monde 2019.

M. M.

VALAIS

Allemand Marc Almert, Meilleur Sommelier du monde 2019, est un fou de Petite Arvine. Chef Sommelier au Baur au Lac à Zurich, il accueillera le 18 mars prochain professionnels et amateurs pour une dégustation, en présence de producteurs de Fully. Ce moment gourmand sera accompagné d'une Masterclass « La diversité de la Petite Arvine de Fully », dirigée de main de maître par Marc Almert.

Mentionnée pour la première fois en 1602, la Petite Arvine a donné lieu à toutes sortes de légendes fantaisistes quant à ses origines. José Vouillamoz, ampélogue et généticien du vin, a cependant prouvé qu'elle est originaire du Valais. Fully est le vignoble de référence, le berceau et le centre de compétences de la Petite Arvine.

UN VIN RACÉ

C'est un vin blanc racé, fin et élégant, aux amers minéraux, issu à 100% de raisins du cépage arvine et 100% de raisins de Fully. Délicate, sensible aux vents, la Petite Ar-



▲ Marc Almert, Meilleur Sommelier du Monde 2019.

▲► Un cépage unique.

Photos: © SEDRIK NEMETH

www.petitesarvinesfully.ch

vine ne mûrit que tardivement et requiert les meilleures expositions. Elle peut être sèche ou douce. Sur les sols cristallins de Fully, elle développe un style unique, tendu et ample. Son profil aromatique va de la rhubarbe et des fruits exotiques aux agrumes et à la glycine. En finale, on perçoit généralement une touche saline.

PRODUCTEURS RÉPUTÉS

La journée du 18 mars à Zurich sera riche en découvertes. De 16h à 17h, la Masterclass, en allemand, permettra à Marc Almert de faire découvrir l'infinie diversité de la



LES CAVES PRÉSENTES

Cave des Amandiers - Cave le Grillon
 Domaine Mettaz - Cave de l'Orlaya
 Cave La Cigale - Cave du Chavalard
 Cave André Roduit & Fils - Cave Benoît Dorsaz
 Cave Gérard Dorsaz - Domaine la Rodeline
 Cave des Vignerons - Cave Mandolé
 Cave Marie-Thérèse Chappaz.

Petite Arvine de Fully. Le nombre de places étant limité, il est indispensable de s'inscrire par courriel d'ici au 23 février 2024: christinedudle@petitesarvinesfully.ch.

De 15h à 20h, les amateurs pourront déguster les crus de 13 producteurs de Fully qui feront le déplacement.

DIRTY TALK ABOUT CHALLENGES & OPPORTUNITIES IN F&B FOR 2024



Le Cercle des Restaurateurs-trices 2.0 est de retour avec un nouveau format!

Rejoignez-nous le **mardi 27 février**

à l'**Espace Tiers-Lieu D'Après - 1 Chemin du 23-Août - 1205 Genève**

1ère partie à partir de 17h30

Témoignages et partage d'expériences de restaurateurs-trices autour de la question «comment faire face aux défis actuels» en particulier la pénurie de personnel, l'inflation et la durabilité.

2e partie à partir de 18h45

Zable ronde d'intervenants d'exception autour des opportunités dans la restauration pour 2024.

Nous aurons le plaisir d'accueillir:

• **Knut Schwander**, épicurien, journaliste et collectionneur de bonnes tables, responsable du guide GaultMillau en Suisse Romande depuis plus de vingt ans.

• **Antoine Fatio**, directeur de la fondetec, fondation de la Ville de Genève qui soutient ceux et celles qui créent ou se développent et font de Genève une ville dynamique. Leur mission est de soutenir les entreprises qui créent de l'emploi et apportent de l'innovation dans la ville.

• **Marion Amacker**, directrice Associée chez Morgan Philips Group, spécialiste du recrutement dans l'industrie du luxe, l'hôtellerie et la restauration

À la suite des présentations, nous avons le plaisir de vous inviter à un apéro de réseautage, offert par notre partenaire SCRHG, l'opportunité idéale pour développer vos connaissances, votre réseau et votre business.

Lien de l'événement: <https://www.eventbrite.ch/e/billets-dirty-talk-about-challenges-opportunities-in-fb-for-2024-750796130437?utm-campaign=social&utm-content=attendeeshare&utm-medium=discovery&utm-term=listing&utm-source=cp&aff=ebdsshcopyurl>

Qualité suisse véritable
depuis 1974

Le boulanger de votre hôtel.

Donner envie: en tant qu'entreprise suisse indépendante, nous produisons, avec passion et fierté du métier, un vaste assortiment de délicieux surgelés de boulangerie et de pâtisserie et fournissons toute la Suisse. Et vous aussi bientôt?

Rendez-vous sur romers.swiss ou appelez-nous au 055 293 36 36.

ROMER'S
Hausbäckerei

PUBLIREPORTAGE

BOCUSE D'OR EUROPE : EULOGE MALONGA SE PRÉPARE AVEC LE SKREI, LE STOCKFISH ET LE RENNE NORVÉGIEN

Le candidat suisse Euloge Malonga et sa commis Fiona Wittwer sont dans la dernière ligne droite avant le Bocuse d'Or Europe qui se tiendra les 19 et 20 mars 2024 à Trondheim, en Norvège.

Après six mois de préparation intense, (trois mois pour le Bocuse d'Or Suisse et trois mois entre sa victoire à Genève et la finale européenne), Euloge est prêt à représenter la Suisse. Pour ce faire, le candidat a forgé ses compétences culinaires afin de pouvoir se qualifier pour la finale internationale et terminer la compétition comme l'un des meilleurs européens.

EXIGENCES ET PROGRAMME À TRONDHEIM, NORVÈGE

Cette fois-ci, le programme de Trondheim est très différent d'une sélection traditionnelle, il compte bon nombre de produits typiques du pays nordique: 2 skrei (cabillaud) et 14 coquilles Saint-Jacques pour 14 portions, servis avec deux garnitures végétales au choix sur un plat imposé et accompagné d'une casserole contenant du stockfish (séché à l'air, non salé), des féculents et légumes, servis à part à l'anglaise.

Pour l'assiette de viande, Euloge et Fiona vont devoir innover avec de la viande de renne dont 2 coins (pièces de la cuisse, près de la queue), 2 langues et 4 jarrets arrières. Un programme extrême avec les extrémités du renne auxquels s'ajoute un

autre élément obligatoire: l'Acquavit (au cumin) de la maison Linie. Quel programme!

Pour ses entraînements, Euloge et son team ont travaillé les produits originaux importés sur demande par nos partenaires et ils ont perfectionné leurs mets en faisant plus de 10 tests originaux.

Euloge et Fiona participeront à la compétition le mercredi 20 mars selon le programme suivant:
09h15 Installation en cuisine
10h15 Début de la compétition
15h10 Présentation de l'assiette de viande
15h45 Présentation du plat de poisson
18h Cérémonie de remise des prix

Pour se qualifier pour la grande finale mondiale de janvier 2025 à Lyon, Euloge doit impérativement terminer parmi les 10 meilleurs européens, et laisser derrière lui au minimum 10 concurrents parmi ces 19 nations participantes: Allemagne, Belgique, Danemark, Estonie, Espagne, Finlande, France, Hollande, Hongrie, Islande, Italie, Lettonie, Norvège, Pologne, Royaume Uni, Slovaquie, Suède, Tchéquie, Turquie.



Team Switzerland

De g. à dr.: Christoph Hunziker, Coach; Fiona Wittwer, Commis; Euloge Malonga, Candidat; Ale Mordasini, président du team et membre du jury international à Trondheim.



Fiona Wittwer et Euloge Malonga en train de s'entraîner à Schüpfen.

CREDIT PHOTOS: © PIERRE-ANDRÉ FRAGNIÈRE

SIRH+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND
www.bocusedorsuisse.ch

TEMPS DE TRAVAIL - PAUSES

LE
SAVIEZ-
VOUS?

Les pauses doivent permettre au travailleur de se reposer, de se restaurer et de disposer d'un peu de temps libre. Elles doivent être d'une durée d'au moins 15 minutes si la journée de travail dure plus de 5 heures et demie, de 30 minutes si elle dure plus de 7 heures et de 60 minutes si la journée dure plus de 9 heures.

QUIZ!

Quelle est la durée de la pause pour une journée de travail de 8h30?

A) aucune B) 60 min C) 30 min

Réponse C

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

PUBLIREPORTAGE

WINE PARIS & VINEXPO, UN DOUBLÉ GAGNANT POUR LES VINS SUISSES!

Du 12 au 14 février 2024, Swiss Wine Promotion (SWP), organe de promotion des vins suisses, a participé pour la seconde fois à la foire internationale Wine Paris & Vinexpo.

En parallèle, deux événements ont ponctué ce séjour francilien à l'Ambassade de Suisse en France et avec Suisse Tourisme.

En 2023, selon l'Association suisse du commerce du vin, la France occupait la 3^e position du marché d'exportation des vins suisses avec un volume exporté de 16,32%. L'Hexagone, plus particulièrement sa capitale Paris, est une plaque tournante importante du secteur du vin. C'est pourquoi SWP souhaite profiter de cet engouement pour les crus helvétiques en renforçant la visibilité et la notoriété de ces vins de qualité avec une présence à la foire internationale Wine Paris & Vinexpo, l'un des salons internationaux les plus importants pour les professionnels des vins et des spiritueux.

Pour cette deuxième participation à Wine Paris & Vinexpo, le stand a aug-

menté de 50% sa superficie, par rapport à 2023, pour atteindre 200m² afin d'accueillir 12 domaines viticoles ainsi que l'association pour la promotion du Chasselas et un espace de dégustation libre.

Lors de cette édition près de 90 crus helvétiques provenant de plusieurs régions viticoles ont été présentés:

- Albert Mathier & Söhne AG
- Castello di Cantone
- Cave de la Côte
- Cave des Amandiers
- Caves du Château d'Auvergnier
- Domaine Jean-René Germanier SA
- Les Frères Dutruy
- Matasci Fratelli SA
- Vinattieri Ticino SA

- Vini Delea Angelo SA
- Vinigma GmbH
- Wine By Jet
- Association pour la promotion du Chasselas



Visite de Monsieur l'Ambassadeur Roberto Balzaretto, Ambassadeur de la Suisse en France et Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion. © DR

Dégustation publique à l'Ambassade de Suisse en France.

© DFAE



Dégustation publique de vin suisse au Marriott Opéra Ambassador organisé en collaboration avec Suisse Tourisme. © Geoffroy Lasne



MOTS CROISÉS

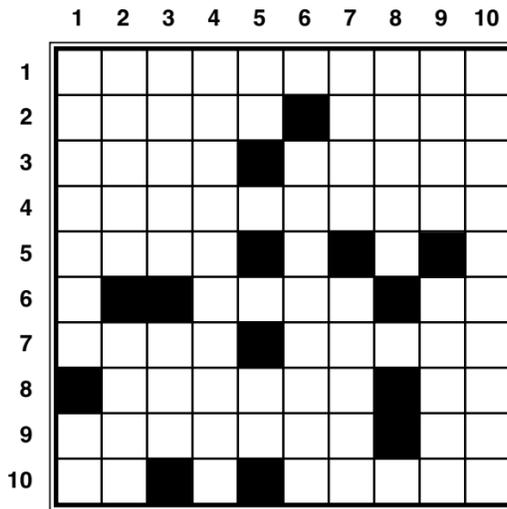
N° 1265

Horizontalement

1. L'agriculture lui a succédé. – 2. A fait son apparition. Contrat de location. – 3. Vedette. Chant italien. – 4. Divorce. – 5. Partie de l'oléiculture. – 6. Tombe vite en hiver. Oui étranger. – 7. Sorte de grenier. Délicieux si comestible. – 8. Voix d'hommes. Symbole chimique. – 9. Traits d'esprit. Grecque mythologique. – 10. Conjonction. La Meuse l'arrose.

Verticalement

1. Interrompons. Coule en Italie. – 2. Individu quelconque. De même. – 3. Phase. Francs roumains. – 4. Pas réfléchi. – 5. Article. Epelé: soustraire. – 6. Diamètres de cylindres. – 7. Terme de chasse. Mauvais cheval. – 8. Utile dans la fabrication du cuir. – 9. Josip, maréchal et homme politique yougoslave. Refusa d'accorder. – 10. Étirement excessif.



Solution des mots croisés N° 1264



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 fin avril 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.-

Veillez contacter le secrétariat pour plus d'informations (022 329 97 22)

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.-

Veillez contacter le secrétariat pour plus d'informations (022 329 97 22)

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

4

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

COURS E-LEARNING

CHF 600.-

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



www.coursdecafetiergeneve.ch

T. 022 329 97 22

66



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE AU PROFIT DES PERSONNES DANS LE BESOIN

Basée à Winterthur, dans le canton de Zurich, mais active dans toute la Suisse, l'organisation de sauvetage et d'aide alimentaire Table couvre-toi annonce avoir récupéré, en 2023, quelque 7200 tonnes de denrées alimentaires de qualité irréprochable, destinées à être jetées, soit 1500 tonnes de plus que l'année précédente. Ces aliments lui ont permis de venir en aide à 1,8 million de personnes dans le besoin à travers le pays, essentiellement des familles monoparentales, des travailleurs pauvres et des retraités. L'organisation, qui a ouvert un centre de transbordement à Penthalaz, dans le canton de Vaud, en 2021, fonctionne grâce à 4200 bénévoles. Elle dispose de 157 points de distribution et projette d'en ouvrir dix nouveaux dans le courant de cette année. En Suisse 2,8 millions de tonnes de denrées alimentaires consommables sont détruites chaque année. Table couvre-toi appelle les agriculteurs, les détaillants, les grands distributeurs et les restaurateurs à mieux collaborer pour éviter ce gaspillage, afin de venir en aide aux plus nécessiteux. L'organisation bénéficie du soutien de Migros, Coop et de Trans-Gourmet Prodega (image), notamment.

G.P.

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 47
E-mail: journal@scrhg.ch

➤ Rédactrice en chef: Myriam Marquant

➤ Rédaction: SOFIED SA

➤ Correspondants: Manuela Magnin et Georges Pop.

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

➤ Tarif publicités: annonces Fr. 1.19 le mm (2 col. minimum); réclames Fr. 3.50 le mm. Petites annonces par tél. 022 329 97 47

➤ 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

➤ 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

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

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

www.lucas.ch



A & P SANTOS SA
Route d'Yverdon 11 - 1445 Vuiteboeuf
T. +41 24 459 19 43
info@santos-poissons.ch

www.santos-poissons.ch

GASTRONOMIE



SERVICE GASTRONOMIE MOLARD GENEVE
(DEPUIS 1928)
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](http://bouchერიemolard.ch)

BOISSON



MOLSON COORS
Rte du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez
T. +41 79 799 70 49
david.geiser@molsoncoors.ch
www.molson-coors.ch

TRANSPORT



PETIT FORESTIER SUISSE SA
Route du Molliou 30 - CP 94
1131 Tolochenaz
T. +41 21 804 10 60
www.petitforestier.com

ART DE LA TABLE



DUNI AG
Lettenstrasse 11c - 6343 Rotkreuz
T. +41 41 798 01 71
info.switzerland@duni.com
[//ch.dunigroup.com](http://ch.dunigroup.com)

CUISINES



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

GROSSISTE ALIGRO

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

www.aligro.ch

PACKAGING



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

EFFERVESCENT



CAVES MAULER
Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers
T. +41 32 862 03 03
F. +41 32 862 03 04
mailbox@mauler.ch

www.mauler.ch

CHAMPAGNE



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

NOURRITURE



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

BOULANGERIE



ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG
Neubruchstrasse 1 - Case postale
CH-8717 Benken SG
T. +41 55 293 36 36
info@romers.ch
www.romers.ch



PAINS & TRADITION SAS
Zone du Prieuré
Espace Jean Monnet
F-54350 Mont-St.-Martin
T. +33 3 82 39 83 10
info@pains-tradition.fr
www.pains-tradition.com

NETTOYAGE



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

FRITEUSE



VALENTINE FABRIQUE S.A.
Z.I. Moulin du Choc E
1122 Romanel-sur-Morges
T. +41 21 637 37 40
info@valentine.ch

www.valentine.ch

EXPERTISE



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

www.ecobion.ch

FOIE GRAS



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

pro.rougie.fr

NOURRITURE



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

www.bianchi.ch

PRODUITS SURGELÉS



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

www.ditzler.ch

TERMINAUX DE PAYEMENT



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

www.applitec-omron.ch



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

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



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

www.schaerer.com



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

coffee.franke.com



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

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

CAVIAR



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

BIÈRE



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



AUSLÄNDISCHE BIÈRE 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](http://auslaendischebiere.ch)

CUISINE



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



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

FROMAGE



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



INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle
T. +41 26 919 87 56
info@vacherinfribourgeois.aop.ch
[//vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch)

MEUBLES DE JARDIN



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

CUISINES



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

CAFÉ



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

Tout savoir sur les divins crus de Lavaux

Au cours de quatre soirées exceptionnelles, les participants sont invités à explorer les cépages et crus du vignoble inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

M. M.

VAUD

L'histoire du vignoble de Lavaux remonte à l'an mille. Suivant des ordres religieux venus de Bourgogne, les coteaux vertigineux de Lavaux ont été défrichés et construits en terrasses appuyées sur des murs solides. De l'an 1000 à 1798, le Lavaux se constitue pas à pas au gré des donations faites en faveur des évêques de Lausanne. Dès 1798, la région tire déjà la plus grande partie de ses revenus de la viticulture. Au fil des siècles, le Lavaux a su se tailler une excellente réputation, grâce notamment au Chasselas, cépage-roi de cette belle région.

La Communauté de la Vigne et des Vins de Lavaux (CVVL), l'Office des Vins Vaudois (OVV), l'École du Vin de Changins, le Vinorama et l'association Lavaux Patrimoine mondial (LPM) s'associent pour présenter un tout nouveau cycle de formation dédié aux vins emblématiques de Lavaux qui vise à sensibiliser et inspirer sur l'exceptionnelle diversité des cépages et des vins de Lavaux.

Au cours de quatre soirées, les participants auront l'opportunité d'explorer les cépages et crus du vignoble inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Le premier atelier débutera le 29 février 2024 à 18h au Lavaux Vinorama à Rivaz.

Réparti sur quatre soirées indépendantes, offrant aux consommateurs un large éventail de découvertes, chaque module est axé sur un thème original. Une soirée sera ainsi dédiée au Chasselas, révélateur de terroirs et possédant un potentiel de garde insoupçonné. Une autre proposera aux participants d'emmener tous leurs sens découvrir d'autres cépages blancs, rarement associés au vignoble de Lavaux, mais s'y révélant remarquablement. Enfin, deux autres soirées proposeront de mettre à l'honneur les nombreuses déclinaisons de rouges qui se développent merveilleusement sur les exceptionnelles terrasses du vignoble millénaire.



▲▲ Une salle confortable pour la dégustation.
© VINORAMA_LAVAUX_MKO

▲ Des vignobles en terrasse surplombent le lac Léman.
© Adobe Stock

Conçue par l'École du Vin de Changins et dispensée par ses chargés de cours, cette formation comprend la dégustation d'une dizaine de vins par soirée, provenant tous de l'assortiment très impressionnant du Vinorama de Rivaz.

AGENDA

- 29 février 2024, 18h-21h**
Le Chasselas, entre patrimoine et évolution.
- 7 mars 2024, 18h-21h**
À chacun son blanc, entre exotisme et surprise.
- 14 mars 2024, 18h-21h**
Pinot noir et Plan Robert, entre tradition et révélation.
- 21 mars 2024, 18h-21h**
Déclinaison de rouges, entre fougue et audace.
- Lieu:** LAVAUX VINORAMA, Route du Lac 2 – 1071 Rivaz
- Prix:** De CHF 140.- à CHF 160.- par module
- Inscriptions:** <https://www.changins.ch/produit/decouverte-des-vins-de-lavaux-lv/>

www.changins.ch

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



Maîtres de la situation

À coup sûr !

GASTROSOCIAL

AVS 21

Prendre sa retraite de manière plus flexible

Le plus tôt sera le mieux – vous devez prendre ce principe à cœur pour préparer votre retraite. Le 1^{er} janvier 2024 marque l'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur l'AVS, qui a été approuvée par le corps électoral suisse le 25 septembre 2022.

La réforme AVS 21 apporte de nombreux changements, dont la dénomination de l'âge de la retraite, qui devient l'**âge de référence** et est **harmonisé à 65 ans**. L'âge de référence des femmes passera ainsi progressivement de 64 à 65 ans. Chaque année, l'âge de référence sera relevé de trois mois à partir du 1^{er} janvier 2025.



La réforme de l'AVS est également synonyme de nombreuses nouvelles possibilités pour l'organisation de votre retraite : la rente AVS pourra être perçue entre 63 et 70 ans **à partir du mois que vous aurez choisi** et, pour les femmes de la génération transitoire (1961–1969), dès 62 ans. Désormais, il est également possible de ne percevoir **qu'une partie de la rente**, que ce soit en cas de retrait anticipé ou d'ajournement de la rente. Autre fait intéressant : une personne continuant à exercer une activité lucrative après l'âge légal de référence pourra **combler des lacunes de cotisations** et ainsi améliorer sa rente AVS.



Pour plus de détails et d'informations sur la demande de la rente AVS :

gastrosocial.ch/avs21-f

GASTROSOCIAL

Le meilleur Parfait glacé à la Damassine

Avis aux gourmands ! L'un des meilleurs, sinon LE meilleur Parfait glacé à la Damassine se déguste dans le restaurant du gîte rural La Bergerie, situé à Mormont, un coquet petit hameau situé sur les hauteurs du village de Courchavon, en Ajoie, dans le canton du Jura. L'entremet glacé préparé dans les cuisines de l'établissement a en effet récemment décroché le prix d'excellence du concours de la meilleure Damassine AOP et de ses produits dérivés. Une source de fierté pour celle qui l'a amoureuxment composée.



GEORGES POP

JURA

Géraldine Boillat, la cheffe cuisinière du gîte, fière de sa réussite, se montre assez avare de détails quant à sa recette maison : « Il y a des œufs, de la crème, du sucre et de la Damassine », se contente-t-elle de préciser, un sourire ironique sur les lèvres. Nous n'en saurons guère plus sur les proportions, le tour de main et les éventuels ingrédients secrets de la talentueuse cuisinière. Le patron du gîte, Rolf Amstutz, ne nous en dira guère plus. Peut-être n'a-t-il d'ailleurs même pas été mis dans la confiance...

UN HAUT LIEU DU TOURISME RURAL

C'est lui, avec le renfort de sa famille, qui a créé le gîte en 2007. « Je ne voulais pas que mes produits finissent dans le circuit de la grande distribution. Pourquoi aller à la rencontre des clients, alors que je pouvais les faire venir à nous », explique-t-il. Depuis, la petite affaire a magnifiquement prospéré : La Bergerie, avec ses vastes

▲ Le gîte.

▲► Géraldine n'est pas peu fière de son Parfait Glacé et du certificat d'excellence qui lui est associé.

► Rolf Amstutz et sa famille ont créé La Bergerie en 2007.

Photos: © Le Cafetier

►► Les moutons.

© gitelabergerie.ch



espaces plantés de damassiniers et de noyers; ses moutons, ses poneys et ses lapins; ses chambres confortables et ses espaces de jeux pour les enfants sont devenue un des hauts lieux du tourisme rural dans la région.

Rolf et les siens ont même acquis l'école du hameau pour en faire une « école de la nature », afin qu'elle contribue à la mise en valeur de ce coin de pays. Aujourd'hui, on y trouve un espace de convivialité réservé à l'accueil, à l'hébergement et à la transmission du savoir, en lien avec l'agriculture, la nature, la biodiversité. Elle dispose de deux salles de séminaires, de chambres d'hôtes, d'une bibliothèque et d'une belle cave voûtée.

www.gitelabergerie.ch

DU RAIL AU TERROIR

En cuisine, c'est Géraldine qui fait la loi. Autrefois cheffe de gare à Glovelier, son amour du bien manger, qu'elle partage avec Olivier, son compagnon, le charismatique porte-parole de la Fondation rurale Interjurassienne, l'a conduite à abandonner le rail pour les saveurs du terroir, en suivant une formation de cuisinière. Selon les jours et les arrivages, elle propose à ses hôtes sa fameuse friture de truite saumonée de Courtemèche, son succulent jambon à l'os, sa savoureuse Potée de la Bergerie ou une bonne raclette de derrière les fagots.

Fière d'elle Rolf? « Évidemment ! »

La petite histoire des aliments

Inventé aux États-Unis, au début du siècle dernier, le banana split (banane coupée, en anglais) est une recette de dessert glacé à base de bananes coupées en longueur, garnies de boules de glace, le tout nappé de chocolat chaud et de crème chantilly. Il en existe cependant plusieurs variantes, les Américains, par exemple, l'arrosant souvent de caramel fondu et de coulis de fraise.

Un apprenti pharmacien

Plusieurs restaurateurs américains revendiquent la création de ce dessert. L'histoire a cependant retenu le nom de David Strickler, un jeune apprenti pharmacien de 23 ans, qui étudiait à l'université de Pittsburgh. Il était vendeur de sodas à la pharmacie Tassel, au 805 Ligonier Street, à Latrobe, en Pennsylvanie. À cette époque, aux États-Unis, les pharmacies vendaient également des sodas, des coupes glacées et différentes variétés de crèmes glacées.

Selon un des journaux régionaux de l'époque, le Greenburg Tribune-Review, le banana split a bel et bien été imaginé par David Strickler. Dans un article paru en 1904, la journaliste Rachel Smith écri-

vait : « Strickler a coupé une banane en deux, ajouté des boules de glace à la fraise, à la vanille et au chocolat, trois sortes de garnitures aromatisées, ainsi que de la crème fouettée ». Dans une interview parue ultérieurement, le jeune homme confia qu'il voyait là « une belle occasion de rencontrer des filles ».

Il invente aussi le « bateau banane »

La recette de Strickler connut un succès fulgurant aux États-Unis, où elle se répandit comme une traînée de poudre, adoptée par de nombreux restaurateurs, avant de conquérir le reste du monde. Fier de son succès, le jeune apprenti-étudiant, sollicita même un verrier de Grapeville, non loin de Latrobe, pour créer le premier « bateau banane » pour servir dignement sa création.

Malheureusement pour lui, contrairement au pharmacien John Styth Pemberton, l'inventeur du Coca-Cola, et à l'homme d'affaires Asa Candler, qui commercialisa le désormais célèbre soda, David Strickler ne connut jamais la fortune, la composition de son dessert ne pouvant être gardée secrète. Après ses études, il continua d'exercer la double profession de pharmacien et d'opticien. Il finit d'ailleurs par reprendre la pharmacie Tassel qu'il renomma « Strickler's Drug Store ». Il y travailla jusqu'à sa mort en 1971, à l'âge de 90 ans.

Il fallut attendre 2004 pour que la National Ice Cream Retailers Association (NICRA) reconnaisse officiellement Latrobe comme la ville d'origine du banana split, en offrant à son maire un certificat d'honneur, au cours d'une cérémonie où un vibrant hommage et justice furent rendus à David Strickler.

Le banana split



Les trésors de la Ferme Perritaz

Située à Villarlod, au pied du Gibloux, dans le canton de Fribourg, la Ferme Perritaz s'étend sur quelque 23 hectares partagés entre pâturages et cultures. Propriété de la famille qui lui a donné son nom depuis plusieurs générations, ce beau domaine est aujourd'hui exploité par Bertrand Perritaz, 56 ans, et son épouse Fabienne. Le répertoire des produits issus de cette exploitation familiale est pour le moins saisissant...

GEORGES POP

FRIBOURG

Outres les vaches allaitantes qui paissent sur les terres les plus en pentes du domaine, la ferme produit du blé, de l'orge, du triticale, du colza, des haricots, des courges, des noix, des Poires à Botzi, des pommes, des pruneaux, ainsi que des baies de l'espèce aronia. La liste n'est pas complète... L'huile de colza, pressée à froid, le jus de pomme ou le vin cuit, préparés amoureuxment par ce couple qui ne compte pas ses heures, sont particulièrement appréciés par les clients du self ou ceux qui fréquentent le traditionnel marché du Gibloux, à Rossens, ou celui de Farvagny.

POIRES À BOTZI ET VIN CUIT

Spécialité fribourgeoise emblématique, les Poires à Botzi de la ferme Perritaz font le bonheur de plusieurs restaurateurs de la région. « C'est un produit essentiel pour les menus de chasse et ceux de la Bénichon. Malheureusement, nous sommes tributaires des conditions météorologiques. Certaines années, en raison du gel, nous perdons la récolte » explique Bertrand qui ajoute: « Nous



▲ Bertrand et Fabienne Perritaz dirigent la ferme qui porte leur nom depuis bientôt 25 ans.
© Fribourg Terroir

▶ ▼ Produits de la ferme.
Photos: © Ferme Perritaz

[www.facebook.com/search/top?q=la ferme perritaz](https://www.facebook.com/search/top?q=la%20ferme%20perritaz)



utilisons les fruits les moins beaux pour la fabrication de notre vin cuit ».

Pour mémoire, le vin cuit est obtenu à partir de moûts fortement réduits de pommes ou de poires. En pays fribourgeois, il est de tradition d'utiliser la Poire à Botzi, qui donne tout son arôme à ce liquide onctueux, utilisé jadis comme substitut au sucre. En plus d'entrer dans la composition de la fameuse Moutarde de Bénichon, on l'utilise surtout dans des desserts, en tarte ou pour accompagner une boule de glace.

UNE HUILE BIENFAISANTE

L'huile de colza de la ferme est également très recherchée. Il est vrai que, selon les diététiciens, elle combine toutes les qualités: peu d'acides gras saturés, des acides gras mono-insaturés qui sont censés représenter 60% des graisses que l'on consomme. De plus, c'est l'une des huiles végétales les plus riches en oméga 3.

Fiers de leurs produits, Bertrand et Fabienne Perritaz ont encore de belles années de travail devant eux pour produire les « trésors » de leur ferme. Seule ombre au tableau: aucun des enfants du couple n'a l'intention de reprendre l'exploitation. Pas de quoi déprimer Bertrand: « On verra bien le moment venu », déclare-t-il avec ce fatalisme propre aux paysans.



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**

À consommer avec modération.

LE RETOUR DES CADEAUX EXCLUSIFS !

Offre réservée aux restaurateurs
à l'achat de vins genevois,
valable du 1^{er} mars au 15 mai 2024.

 SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.



VINS DE GENÈVE

Des cadeaux pour vos terrasses

L'Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève, et la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève s'allient à nouveau pour vous faire profiter de magnifiques cadeaux lors de l'achat de crus locaux.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Encavez des crus genevois sans hésiter! Pour CHF 1000.- d'achat, vous recevrez d'élégants refroidisseurs ou des verres aux armoiries de Genève. Avec, en prime, de superbes éventails que vos clients apprécieront lors des canicules estivales!

La première édition de cette opération l'an dernier a remporté un vif succès. 5000 verres et 600 refroidisseurs ont pu être distribués aux restaurateurs du canton qui ont commandé pour plus de 300'000 francs de vins.

Il faut dire qu'avec sa grande variété de cépages, Genève a de quoi séduire les œnophiles les plus exigeants, et quand le thermomètre flirte avec les 25°C, rosés, blancs, pétillants, ou mêmes rouges légers, sont plus que jamais de circonstance.

LES DIFFÉRENTES OPTIONS

Pour tout achat de CHF 1000.- de vins genevois, vous recevrez 10 refroidisseurs pratiques, solides et élégants de la marque Pulltex. Le prix public de cet accessoire de qualité, idéal pour les vins et les mousseux, est de CHF 15.-, soit un cadeau d'une valeur de CHF 150.-.

Si vous le souhaitez, vous pouvez également obtenir pour tout achat de CHF 1000.- 18 verres exclusifs ornés de nos



▲ Une belle panoplie de cadeaux.

Photos: © DR

armoires en relief sur le pied. Le prix public de chaque verre est de CHF 8.-, soit un cadeau d'une valeur de CHF 144.-. Son calice de 26 cl lui assure une taille idéale alliant résistance et finesse; un contenant idéal pour vos restaurants et vos clients. En effet, ce verre étalonné sera en bonne place sur vos tables et pourrait être également très apprécié comme cadeau.

En plus de ces deux cadeaux à choix, l'OPAGE vous offre 5 éventails, un objet bien utile pour vos clients qui souffriraient de la chaleur torride estivale.

COMMENT ÇA MARCHE?

Cette action se déroule jusqu'au 15 mai 2024 (jusqu'à épuisement du stock).

Voici la marche à suivre pour obtenir ces refroidisseurs ou ce lot de verres:

1. Acheter pour un montant minimal de CHF 1000.- dans une ou plusieurs caves du canton (les différentes factures sont cumulables) durant cette période (liste complète des caves sur geneveterroir.ch);
2. Transmettre la ou les factures (datées à partir du 1^{er} mars 2023) à l'Opage: à estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch ou par courrier

(Opage, Estelle Guarino, route de Sorral 93 – 1233 Bernex) au fur et à mesure, mais au plus tard le 31 mai 2024, en indiquant si vous désirez des refroidisseurs ou des verres sur les factures.

3. Vos refroidisseurs et vos verres seront à votre disposition à la Maison du Terroir dès le 15 mai et jusqu'au 21 juin.

Estelle Guarino (T. 022 388 71 55 - estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch), se tient à votre disposition pour toutes questions.