JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46 N° 6 • 22 mars 2024

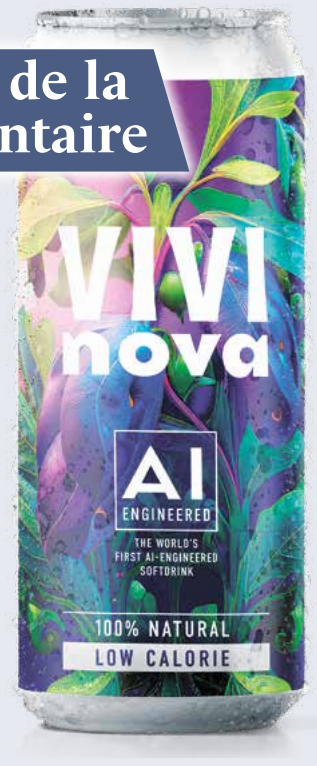
SUISSE

Mérite culinaire suisse

> Page 12

VU POUR VOUS

L'IA au service de la création alimentaire



Dans les années 70, on nous prédisait qu'en l'an 2000 notre alimentation se résumerait à une collection de pilules multicolores à avaler en lieu et place des repas. Nous avons heureusement échappé à ce désastre pour nos papilles.

Quid de l'avenir? La dernière émission d'A Bon Entendeur, diffusée le 12 mars par la RTS a de quoi donner des sueurs froides. On y apprend que l'entreprise alémanique Vivi Kola, connue pour ses excellents sodas naturels, a mis sur le marché une boisson entièrement créée par l'intelligence artificielle (IA).

Elle a demandé à ChatGPT de lui concocter une recette vegan avec de bonnes vertus pour la santé. En quelques minutes, l'IA a proposé de mélanger du jus de baies de haskap, du jus de citron vert, de la poudre de racine de chicorée, un peu de sucre de canne et de l'eau. Le résultat s'est avéré bluffant. Mais l'aventure ne s'arrête pas là. C'est également l'IA qui a créé la marque Vivi Nova et son packaging flatteur. La nouvelle boisson a déjà séduit son public. À méditer lorsque vous êtes en panne d'idées derrière vos fourneaux!

M. M.

HÔTELLERIE-RESTAURATION

Un nouvel écrin pour les apprentis

Laurent Patrel, Roman Helfer et Stefano Fanari.

Inauguré en grande pompe le 8 mars dernier, le tout nouveau centre d'Hotel & Gastro formation Genève offre 670 m² aux jeunes et adultes qui se destinent aux beaux métiers de la cuisine et du service.

M. M.

GENÈVE

Un aéropage de personnalités et des petits fours à foison! Le tout nouveau centre d'Hotel & Gastro formation Genève, sis à Plan-les-Ouates, a vu défiler du beau monde le 8 mars dernier. Il faut dire que l'occasion était belle de découvrir ce magnifique lieu.

Ce centre n'est autre que l'aboutissement d'un objectif majeur dans la stratégie qui vise à développer la formation et la visibilité positive des métiers de la branche de l'hôtellerie-restauration. Il accueille depuis le 22 janvier 2024 les apprenti-e-s CFC et AFP dans le domaine de la cuisine et de la restauration (service) pour réaliser leurs cours interentreprises. S'y déroulent également la formation pratique des art.32, soit la formation pour adultes, dans ces mêmes domaines.

L'idée de ce projet date d'il y a 7 ans. Il aura fallu de solides partenaires financiers pour lui donner vie et permettre le démarrage des travaux voici 2 ans. Le financement a été assuré principalement par la Fondation pour la formation professionnelle et continue (FFPC) et une Fondation bien connue dans le canton. L'OFPC (Office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue) du canton de Genève est également un soutien important, principalement pour les loyers du centre de formation.

LE PLUS MODERNE DE SUISSE

D'une surface totale de 670 m², ce centre comprend 2 cuisines de 8 postes individuels chacune, un restaurant d'application et une salle de cours modulable ainsi qu'une salle de démonstration qui sera équipée prochainement de matériel d'enregistrement et de diffusion en ligne. Vice-président d'Hotel & Gastro formation Genève, Roman Helfer s'en réjouit: « Nous présentons un des centres, si ce n'est le centre le plus moderne de Suisse avec ses postes de cuisine SALVIS à la pointe de la technologie, une gigantesque hotte de ventilation EcoAzur de Ginox et des consoles de service au restaurant réalisées sur mesure. Ces équipements, pour un investissement de plus de 2 millions de francs, permettront une formation idéale ».

PÔLE DE COMPÉTENCES

Outre les cours interentreprises, HGF-Genève organise également des journées de révision pratiques pour les apprenti-e-s ainsi que les examens pratiques de fin d'apprentissage. « Le centre a pour vocation de devenir un pôle de compétences et nous souhaitons y voir se développer plusieurs activités comme la formation continue et supérieure, des concours, des activités de promotion, des ateliers, etc. », a conclu Roman Helfer. Enfin, ce centre est également ouvert à la location privée.

Pour mémoire, HGF-GE est une association qui groupe la SCRHG (Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève), la SHG (Société des hôteliers de Genève) et HGU (Hotel & Gastro Union).

HABITAT-JARDIN: UNE FRÉQUENTATION EN HAUSSE

Du 14 au 17 mars, Habitat-Jardin a accueilli 16 850 visiteurs. Ce chiffre, en progression de près de 5% par rapport à l'édition précédente, confirme l'intérêt du public pour une telle plateforme : un centre de compétences permettant de s'informer sur les thématiques des 4 Pôles conseils : énergie, matériaux et construction, sécurité de l'habitat et du jardin.

Avec 150 exposants et partenaires, répartis dans deux halls et sur une surface de 10 000 m^2, cette édition a offert un environnement plus spacieux et confortable, répondant ainsi aux attentes du public. Les visiteurs ont particulièrement apprécié la diversité des exposants et des conseils proposés, soulignant la qualité des échanges et des informations obtenues.

//www.habitat-jardin.events

© Agence de presse ARC

L'AVENIR DE CHOPFAB BOXER EST ASSURÉ

La brasserie Chopfab Boxer se relève de ses difficultés financières. Avec le soutien de différents partenaires et de la brasserie Locher, la restructuration est un succès.

«Nous sommes heureux de pouvoir assurer ensemble la pérennité de Chopfab Boxer», déclare Aurèle Meyer, directeur de la brasserie Locher. L'entreprise familiale appenzelloise a répondu à l'appel à l'aide de Winterthour et a mis en œuvre avec succès les mesures de restructuration nécessaires, en collaboration avec Chopfab Boxer et ses partenaires. En l'espace de douze ans seulement, Chopfab Boxer s'est taillé une position solide sur le marché suisse de la bière.

Durant cette période, elle a atteint une part de marché d'environ 3% grâce à une croissance rapide dans un environnement concurrentiel. «Malheureusement, la rentabilité de la société n'a pas suivi le succès du marketing et des ventes», explique Philip Bucher, fondateur et directeur de Chopfab Boxer SA. Les difficultés économiques qui ont failli être fatales à l'entreprise sont dues notamment aux conséquences de la crise du coronavirus, du fort renchérissement du prix de l'énergie et des matières premières et de la hausse sensible des taux d'intérêt.

www.chopfabboxer.ch

Métropole lémanique: les infrastructures au défi de la croissance démographique

Dans les régions les plus dynamiques de Suisse, la croissance démographique constitue une réalité à laquelle il faut s'adapter. En matière de logement, mais aussi et surtout de mobilité, il importe de développer rapidement l'offre afin qu'elle corresponde à la demande.

Deux cantons parmi les plus dynamiques de Suisse

L'actualité de ces dernières semaines fait la part belle à la croissance démographique, avec la publication de plusieurs statistiques cantonales. Le Canton de Vaud, en particulier, annonce une population de 846'300 habitants, en hausse de 1,9% (15'500 personnes) sur l'année 2023. Cette croissance est la plus forte enregistrée depuis quinze ans. Une part substantielle est due aux personnes arrivées d'Ukraine depuis une année et qui sont désormais comptabilisées dans le registre de l'Etat; indépendamment de ce facteur, l'évolution démographique reste fortement redevable à la formation, avec une offre internationalement reconnue, ainsi qu'à la bonne santé économique du Canton, qui attire des emplois plutôt qualifiés. La statistique cantonale élabore aussi divers scénarios pour l'avenir; selon le scénario moyen, qui anticipe un ralentissement progressif de la croissance, la population vaudoise pourrait atteindre un million en 2044.

Le Canton de Vaud figure ainsi parmi les plus dynamiques de Suisse. Ce constat s'étend toutefois à l'ensemble de l'Arc lémanique: le Canton de Genève, qui vient également de publier sa statistique démographique pour 2023, fait état de près de 524'400 habitants, avec une croissance de 1,3% (6500 personnes). Cela signifie que Vaud et Genève hébergent aujourd'hui, au total, 22 000 habitants de plus qu'il y a une année, soit l'équivalent d'une ville comme Nyon. À l'horizon 2040, la Métropole lémanique pourrait compter 1,6 million d'habitants.

Sur le plan suisse, à défaut de nouveaux chiffres, on sait que la barre des 9 millions d'habitants a probablement été franchie à la fin de l'année 2023 – alors que les pronostics d'il y a quatre ans l'annonçaient pour 2025.

«À l'horizon 2040, la Métropole lémanique pourrait compter 1,6 million d'habitants.»

Une réalité à laquelle il faut s'adapter

Cette croissance de la population suscite tantôt de la fierté, tantôt de la crainte. Sans doute vaut-il la peine de rappeler ici que la croissance n'est jamais infinie et qu'il faut savoir en profiter quand elle se présente, en se préparant au moment où elle ralentira. Il faut par ailleurs être conscient que l'augmentation de la population, qui semble parfois menacer notre niveau de vie, en est au contraire une condition. Elle permet de maintenir une part suffisante de population active face à l'augmentation de la population retraitée, freinant ainsi les difficultés de financement de la prévoyance-vieillesse. L'arrivée de nouveaux travailleurs, généralement qualifiés, répond aussi aux besoins des entreprises qui peinent à repourvoir des emplois.

Au-delà de l'appréciation qu'on peut en faire, la pression démographique est aujourd'hui une réalité à laquelle il faut s'adapter, et à laquelle il faut adapter en particulier les infrastructures. Or l'adaptation de ces dernières dans certains domaines est aujourd'hui trop lente, et cette lenteur constitue certainement le principal motif des avis critiques à l'encontre de la croissance démographique. L'objectif doit être de faire correspondre l'offre à la demande.

Davantage de logements, davantage de mobilité

Des efforts sont ainsi nécessaires, par exemple, en matière de logement. Des signes de pénurie sont observables dans plusieurs régions, à commencer par l'Arc lémanique, et l'insuffisance de l'offre pousse les loyers à la hausse en même temps qu'elle incite une partie de la population à chercher des logements plus éloignés, ce qui accroît les besoins de transports. Dans ce domaine, la responsabilité principale incombe aux acteurs privés, mais les réglementations fédérales et cantonales freinent souvent inutilement les projets de construction. Dans les cas les plus graves, des travaux prêts à démarrer avec un plan d'affectation déjà légalisé se retrouvent bloqués par des initiatives populaires communales, créant une insécurité juridique peu propice aux investissements. De telles situations devraient être mieux cadrées, et certains aspects de la législation méritent d'être assouplis, afin qu'un nombre suffisant de logements puisse être mis à disposition de la population.

Le développement des infrastructures de transport représente, quant à lui, le plus grand défi à relever par les collectivités publiques. Sur l'Arc lémanique, entre Lausanne et Genève, la ligne ferroviaire actuelle est régulièrement saturée, voire interrompue, et la nécessité d'une nouvelle ligne distincte s'impose. Le principe en est désormais accepté par les deux Chambres du Parlement et le Conseil fédéral est invité à lancer rapidement les études correspondantes. Parallèlement, l'autoroute qui relie les deux capitales lémaniques – la première autoroute de Suisse, construite il y a soixante ans – doit impérativement être élargie entre Nyon et Genève afin de pouvoir absorber le trafic actuel et alléger la charge du réseau secondaire. Le vote du Parlement, contesté par voie de référendum, devra être confirmé par le peuple à la fin de cette année. L'ensemble de ces travaux d'infrastructures est indispensable pour adapter l'offre à la demande dans une région confrontée à une intense croissance de population.

Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

INAUGURATION DES LOCAUX CAMPUS SPARK
À PLAN-LES-OUATES

PHOTOS: © Le Cafetier

Mario Gianquitto, Laurent Patrel et Xavier Prouvenc.

Laurent Baechler, Jean-Marc Humberset et Stève Delasoie.

Yves Chardonnens.

Sabrina Camenzind, Frédéric Auderset et Patrick Logoff.

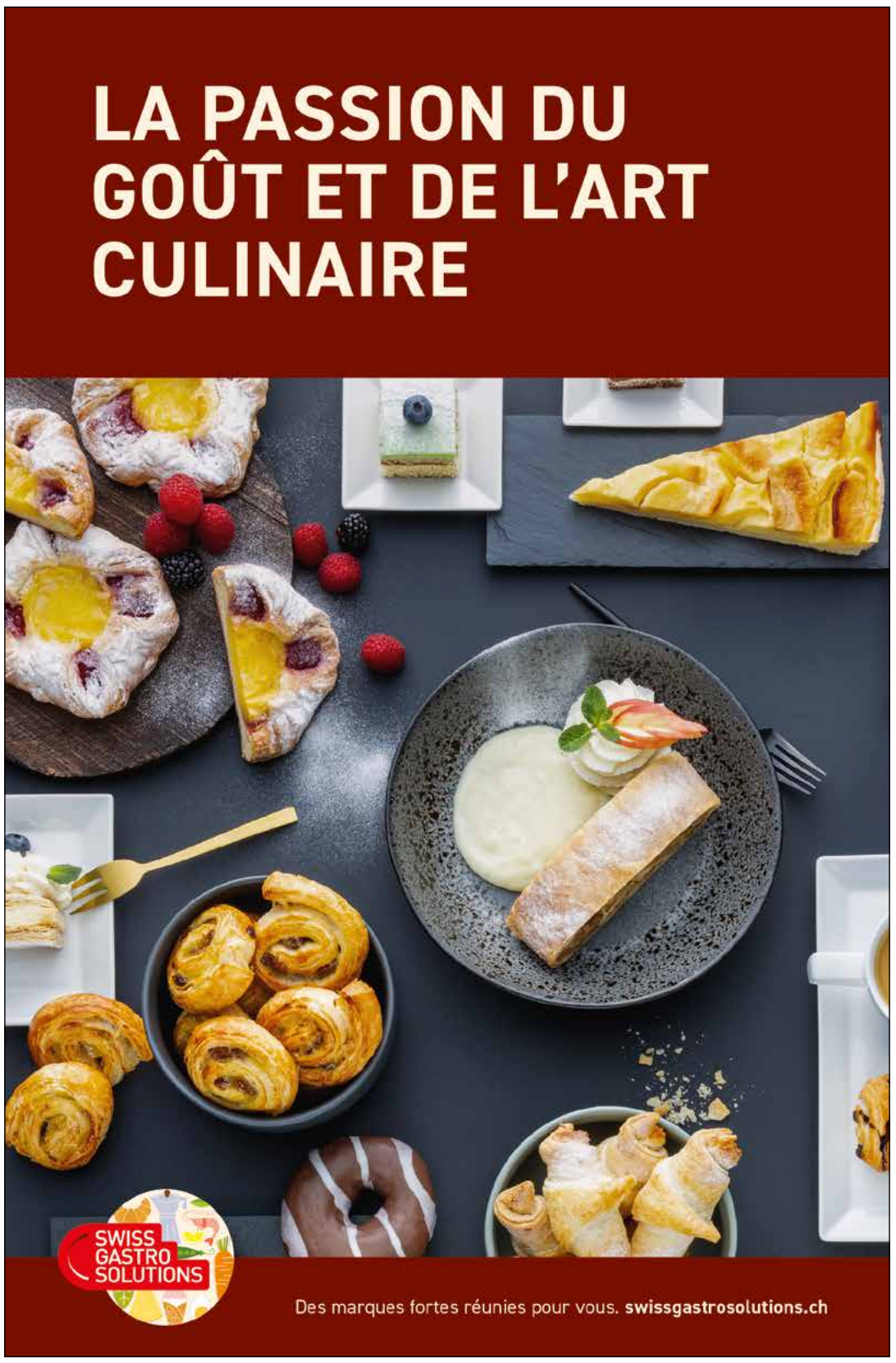
Stéphane Jan, Rodolphe Collet, Suzanne Welle et Jean-Marc Humberset.

Stefano Fanari.

Guillaume Saehr, Stéphane Jan, Rodolphe Collet et Stéphane Bourdon.

Stéphane Faval, Rodolphe Collet, Maïté Golay et Jonathan Gaillard.

Davor Bratoljic (Salvis) et Roman Helfer.



Ici & Ailleurs

EMMI FÊTE LE 20E ANNIVERSAIRE D'EMMI CAFFÈ LATTE

C'est en mars 2004, après être allé au Japon pour y puiser de l'inspiration qu'ils ont mis au point, une variante haut de gamme de café fraîchement torréfié et infusé. C'est ainsi qu'Emmi, a lancé Emmi Caffè Latte, le premier café Ready to Drink en Europe, créant par la même occasion une nouvelle habitude de consommation: le café froid en déplacement.

La marque emblématique associe un café fraîchement préparé de qualité barista, produit à partir de grains certifiés, à un excellent lait suisse, le tout transformé avec soin et sans aucun additif artificiel. Le lait, essentiellement issu de vaches de pâturages, provient à 100% de producteurs laitiers suisses qui appliquent l'exigeante norme de production «Lait durable suisse».

À point nommé pour son anniversaire, Emmi lance la nouvelle variante de saveur «Cookies & Cream» ainsi qu'une alternative végétale «Plant-based Macchiato».

www.emmi-caffelatte.com

TIMELEFT : DÎNER ENTRE INCONNUS, UNE EXPÉRIENCE PROMETTEUSE

Le principe est simple: après avoir créé un profil et répondu à quelques questions sur vos hobbies, vos intérêts et votre style de vie, l'algorithme de Timeleft vous met en relation avec six autres personnes dont les profils semblent correspondre aux vôtres. Vous recevez ensuite une invitation pour un dîner dans un restaurant partenaire.

//timeleft.com

RIVELLA JAUNE – LE NOUVEAU PRODUIT RIVELLA VÉGAN

Le fabricant de boissons suisse Rivella lance une nouveauté rafraîchissante en mars 2024: le Rivella Jaune. Il remplacera l'ancien Rivella Refresh. Le goût léger incomparable de ce nouveau produit saura, lui aussi, séduire, et tout comme Rivella Refresh, il contient 40% de sucre en moins que l'original Rivella Rouge.

«Depuis lors, la cuisine végétarienne et végane s'est largement répandue en Suisse. Et le nombre de personnes intolérantes au lactose ne cesse d'augmenter. Nous ne voulons pas priver ces consommateurs/-trices du goût unique de Rivella. C'est pourquoi que nous avons développé ce nouveau Rivella Jaune végan» explique Sara Jermann, co-responsable Marketing du groupe Rivella.

//rivella.ch

Le Bao artisanal farci, avec un effiloché de steak végétal et une marinade coréenne.

Le Planted steak aux herbes, accompagné de sa mousseline de carotte et d'un mille-feuille de pommes de terre.

Une délicate dégustation de «viande» d'origine végétale

Le 14 mars dernier, une bonne demi-douzaine de journalistes a répondu à l'invitation de l'entreprise suisse Planted Food, spécialisée dans la production de «viande» d'origine végétale, pour déguster son dernier-né, le Planted Steak, au restaurant Café de Prélaz à Lausanne. À cette occasion, le jeune chef de l'établissement, Benjamin Gauthier, ancien chef de partie chez Anne-Sophie Pic, avait mis les petits plats dans les grands et imaginé des recettes inédites pour séduire les convives.

GEORGES POP

Le chef Benjamin Gauthier a imaginé des recettes inédites pour séduire les convives.

VAUD

Au menu: un Bao artisanal farci, avec un effiloché de «steak végétal» et une marinade coréenne, suivie d'un Planted steak aux herbes, accompagné de sa mousseline de carotte et d'un mille-feuille de pommes de terre. Les assiettes furent promptement «poutsées» par les mangeurs, sous le regard attentif du chef et de Pascal Bieri, co-fondateur de l'entreprise, basée à Kemptthal, dans le canton de Zurich où elle vient d'ouvrir une nouvelle installation de fermentation ultramoderne. Tous deux ont eu droit aux compliments des mangeurs.

UN PROCESSUS DE FABRICATION GARDÉ SECRET

Issu d'un processus de fermentation gardé jalousement secret, le nouveau «steak» est produit à base d'eau, de protéines de soja, d'huile de colza, de concentré de betterave, de farine d'haricots, d'épices, de farine de riz, et de quelques autres ingrédients. Si sa texture et son goût rappellent sans conteste la viande, il est difficile de le rattacher à un animal, tels que le porc ou le bœuf. «Il est vrai qu'au début ça désoriente un peu. Tout est dans la préparation. Je songe par exemple à une marinade», explique le chef Benjamin Gauthier.

«Les Romands sont plus traditionalistes. Ils sont un tout petit peu plus réservés sur nos produits que les Alémaniques. Mais les mentalités changent gentiment», reconnaît de son côté Pascal Bieri. Il précise que 45% de la production de son entreprise part déjà vers la restauration et les cantines, le reste étant destiné à la grande distribution ou la vente en ligne. «Les plats de viande végétale, que nous proposons sur notre carte, attirent surtout nos clients végétariens et ceux qui souhaitent réduire leur consommation de viande, les jeunes, mais aussi des personnes plus âgées», précise de son côté Jonny Villard, le patron du Café de Prélaz, qui entend offrir une alternative à ses hôtes.

QUELQUE 5000 RESTAURANTS ET CANTINES

Les «viandes» végétales de Planted sont aujourd'hui proposées dans quelque 5000 restaurants et cantines ainsi que dans plus de 6000 points de vente au détail en Suisse, en Allemagne, en

Jonny Villard, le jeune patron du Café de Prélaz. © Le Cafetier

Autriche, en France, en Italie, au Royaume-Uni et au Benelux. La gamme de cette «viande» végétale, qui contient diverses sources de protéines, comme les pois, l'avoine, le tournesol, comprend le nouveau «steak», présenté à Lausanne, mais aussi d'autres produits comme le «chicken», le «kebab», ou encore le «bratwurst».

//ch.eatplanted.com
//cafedeprelaz.ch/

Pascal Bieri, co-fondateur de l'entreprise Planted, avec Dafina, cheffe de salle au Café de Prélaz.

Une recherche sur le secret du bon pain

Le secret d'un bon pain, avec une mie bien aérée et une croûte bien croustillante, ne tient qu'à quelques centilitres d'eau, utilisés à bonne température. C'est la conclusion d'une étude réalisée par une équipe de chercheurs français de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), à Rennes. Ils se sont penchés sur le processus de préparation et de cuisson d'un «bon pain».

GEORGES POP

▲▶ Pour la chercheuse Corinne Rondeau Mouro, cette découverte pourrait être utile pour l'industrie agroalimentaire dans les procédés de fabrication de certains pains.

© INRAE

RECHERCHE

Pour décrypter les processus de transformations biochimiques qui se succèdent lors de la cuisson de la pâte à pain, les chercheurs ont utilisé la technologie de la résonance magnétique nucléaire (RMN) à bas champ, une méthode spectroscopique d'analyse de la matière, fondée sur les propriétés magnétiques de certains noyaux atomiques. Ils ont ainsi pu suivre très précisément la dynamique des molécules d'eau dans la pâte à pain en train de cuire, lors d'une cuisson à 200°C.

www.inrae.fr

L'ÉVAPORATION DE L'EAU

Cette expérience a confirmé qu'une partie de l'eau contenue dans la croûte s'évapore à l'extérieur, ce qui rend le pain croustillant en surface. Mais l'eau doit aussi pouvoir s'évaporer vers l'intérieur du pain, vers la mie, afin que celle-ci garde 45% d'humidité par différentes réactions chimiques, grâce aussi au travail des levures. Ce sont ces deux processus, bien maîtrisés, qui donnent au pain son caractère moelleux et aéré. Selon les scientifiques, c'est bien le processus de migration de l'eau entre la surface et le cœur de la pâte qui détermine la qualité du pain.

«Décrire physiquement ces phénomènes et les formaliser sont une étape indispensable pour aboutir à l'optimisation du procédé de cuisson. Cette recherche ouvre la voie à de nouvelles perspectives pour l'amélioration des pratiques boulangères, artisanales ou industrielles, marquant ainsi une étape importante dans la fusion entre la science et l'art de la boulangerie», soulignent les auteurs de cette recherche dont les résultats ont été publiés, au mois de février dernier, dans la revue de référence *Journal of food engineering*.

UTILE POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

«Cette découverte ne va certainement pas changer les pratiques des boulangers à l'avenir pour fabriquer une baguette ou une miche de pain traditionnel en boulangerie, mais elle sera peut-être utile pour l'industrie agroalimentaire, afin d'améliorer les recettes de pain qui utilisent des ingrédients moins traditionnels, comme le pain sans gluten, le pain avec de nouvelles céréales ou de nouvelles levures», estime la chercheuse Corinne Rondeau Mouro, l'une des auteures de cette étude, interrogée par la chaîne Franceinfo.

À VENDRE

CAFÉ-RESTAURANT «LES 3 SUISSES»

- restaurant de 45 places
- entièrement agencé et équipé
- terrasse orientée sud de 12 places
- 5 chambres
- appartement de service de 4,5 pièces
- caves, galetas
- 12 places de parc extérieures

Renseignements et visites :
Domicim Sion
Katia Ecoeur +41 79 425 11 00
katia.ecoeur@domicim.ch

VENTE DE RESTAURANTS D'ALTITUDE VALAIS CENTRAL

Nous vendons trois restaurants de montagne avec situation exceptionnelle en Valais central, Rive droite. Les restaurants se trouvent à proximité les uns des autres et peuvent être gérés en commun ou séparément.

Deux restaurants se trouvent directement sur un domaine skiable et sont exploitables hiver comme été. Le troisième est ouvert en été et en automne.

Les trois propriétés ont été entretenues et améliorées continuellement et ont un grand potentiel de développement. Il y a un accès direct par la route.

Les objets peuvent être acquis de préférence ensemble mais aussi séparément.

Pour tout renseignement veuillez contacter le
078 642 84 60.

LOCATION

A LOUER

Auberge communale

à Saubraz, Canton de Vaud

Café 30 places, restaurant 45 places, petite terrasse, parking à proximité, libre rapidement.

Recherchons personne avec expériences.

Visites des locaux sur demande.

Dossier complet de candidature à adresser **jusqu'au 30 avril 2024** à:
Greffe municipal, Place du Village 2, 1189 Saubraz
greffe@saubraz.ch

Commune de La Côte-aux-Fées

À LOUER
HÔTEL - RESTAURANT DE LA POSTE

- Café – restaurant de 90 places + salle de réunion + terrasse 36 places
- Exploitation rationnelle de plain-pied
- 4 chambres d'hôtes
- Chambre indépendante avec salle de bain pour le personnel
- Un appartement de 4 ½ pièces avec cuisine et salle de bain
- Ce bâtiment est situé sur la route suisse à vélo N° 54 et 7

L'établissement est exploitable dès le mois de mai 2024

Les personnes intéressées doivent adresser leur offre par écrit à

Conseil communal, « Postulation Hôtel de la Poste »
Bolles-du-Temple 12, 2117 La Côte-aux-Fées

L'administration communale vous renseignera, sans engagement de votre part et en toute discrétion au ☎ 032 886 51 80.

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1er octobre 1893. Journal romand — 130e 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:** 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 47

› **Tirage contrôlé FRP/REMP:** 8000 ex
(32000 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

› **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

VIDÉOSURVEILLANCE

Afin de préserver la santé physique et psychique des travailleurs et de respecter leur personnalité, il est **interdit d'utiliser des systèmes de surveillance** au poste de travail.

QUIZ!

Suis-je autorisé à installer une caméra en salle pour m'assurer du bon comportement de mon personnel ?

A) Oui B) Non

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

NOS PARTENAIRES POUR VOS ÉVÉNEMENTS

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

VALAIS

64e FOIRE DU VALAIS MARTIGNY J'y vais!

FOIRE DU VALAIS
27 sept au 6 octobre 2024
Exposition culturelle unique en Suisse, un Espace Gourmand, un Espace d'Ici pour ses saveurs du terroir, un Espace Tables Suisses, dédié à des mets typiques
/foireduvalais.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

MOTS CROISÉS

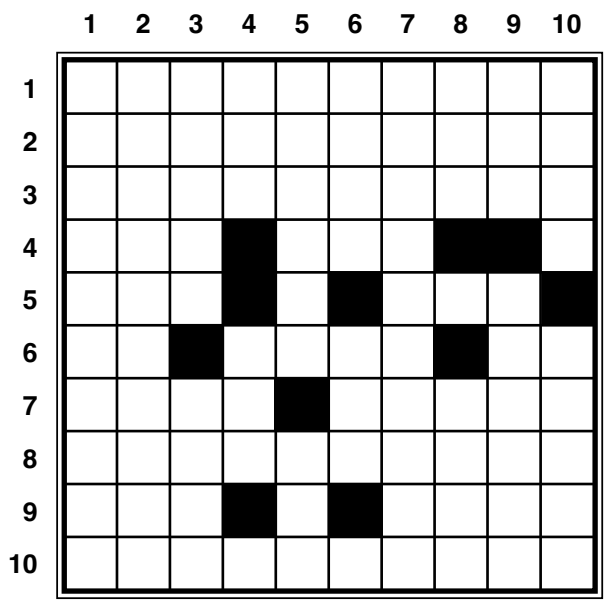
N° 1267

Horizontalement

1. Ornée de bandes multicolores. – 2. Cela ne se fait pas sur les dos d'âne. – 3. Qui a une maladie virale. – 4. Poème narratif au Moyen Âge. Objet en métal. – 5. Colère. Les Bernois ne la voient que passer. – 6. Mis au jour. A les moyens. Fleuve de France. – 7. Recueil médiéval. Plante ou insecte. – 8. Crut au père Noël. – 9. Camille, homme politique français. C'est jouer dans les couleurs. – 10. Auteurs d'essais littéraires.

Verticalement

1. N'a plus à faire le mur pour recouvrer la liberté. – 2. Peintures légères. – 3. Région d'Afrique. Terres ! – 4. Ville dans et sur la Drôme. Fait, pour beaucoup de Français, un dada du cheval. – 5. Tissu. Jean-Baptiste, économiste français. – 6. Oiseau migrateur. Membre fondateur. – 7. Répétitions involontaires et inutiles. – 8. Shaoqi, homme politique chinois. Plusieurs souverains scandinaves. – 9. Les Espagnols. Entaillée. – 10. Fut l'un de Troie. Pour eux, l'Etat c'est noix...



Solution des mots croisés N° 1266

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	L	O	S	A	N	G	E	L	E	S
2	O	■	E	P	A	R	■	I	N	O
3	C	A	■	I	V	A	N	■	E	L
4	A	I	S	■	E	S	■	L	E	I
5	T	R	A	I	T	■	R	E	■	T
6	A	S	T	I	■	B	A	S	T	A
7	I	■	I	■	N	O	■	T	O	I
8	R	D	■	M	I	R	O	■	T	R
9	E	U	R	E	■	D	U	C	■	E
10	S	O	U	S	M	A	R	I	N	S

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 !

229e SESSION

Examens fin novembre 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 + 42 heures 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 1 990 - 750* = CHF 1240.-

Du lundi au vendredi, de 8h30 à 11h45 et de 13h à 16h15

Pour bénéficier du chèque annuel de formation, faites votre demande auprès de www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation

L'excellence dans la 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 1 990 - 750* = CHF 1240.-

Du lundi au jeudi, de 18h à 21h et le samedi en journée

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 et jusqu'aux examens

Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

EDUQUA SWISS

www.scrhg.ch

En cas de questions, veuillez contacter le secrétariat au

T. 022 329 97 22 / Nos formations

UNE MACHINE À FONDUE QUI BRASSE « À LA MAIN »

L'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) et l'entreprise JNJ automation SA, dont le siège est situé à Romont, annoncent le lancement d'un appareil, mis au point conjointement, qui permet de préparer des fondues, tout en assurant leur saveur et leur onctuosité. Appelé Fondue Maestro, cet outil est prioritairement destiné aux brasseurs appelés à produire d'importantes quantités de fondues, pur Vacherin Fribourgeois AOP ou Moitié-Moitié, lors de grands rassemblements. Elle permet aussi de préparer des sandwiches « hot fondue ». L'appareil a été présenté en grande première sur le stand des Fromages de Suisse lors du Salon International de l'Agriculture à Paris, du 24 février au 4 mars dernier. « Lors de manifestations rassemblant un grand nombre de personnes ou dans la restauration, préparer de grandes quantités de fondue peut être un défi. Nous souhaitions apporter une aide aux personnes qui les brassent », explique Romain Castella, directeur de l'IPVF. Grâce à cette nouvelle machine, il sera désormais possible de préparer plus de 200 portions simultanément. L'appareil effectue un mouvement de brassage identique à celui qui est réalisé manuellement.

//vacherin-fribourgeois-aop.ch

2023, UNE ANNÉE RECORD POUR L'HÔTELLERIE FRIBOURGEOISE

L'année 2023 fut particulièrement faste pour l'hôtellerie et le tourisme fribourgeois qui ont enregistré des résultats records, tant au niveau des nuitées que de la fréquentation des sites touristiques. Proche des 500 000 nuitées, l'hôtellerie du canton a enregistré une hausse de 5%, avec une progression dans la plupart des districts, dont un pic durant le mois d'août, selon les chiffres de l'Union fribourgeoise du Tourisme, publiés au début de ce mois de mars. Avec une large reprise de la clientèle des pays limitrophes, les Suisses restent fidèles au canton avec près de 70% de part de marché. La parahôtellerie commerciale a elle aussi progressé avec quelque 365 000 nuitées. Si la stabilité est de mise dans les chambres d'hôtes, les campings voient leurs hôtes de passage augmenter fortement de plus de 47%, depuis 2019. À noter que les chiffres relatifs aux hébergements collectifs ne comprennent plus les nuitées des enfants, estimées à 54 000, en raison de leur exemption de la taxe de séjour depuis l'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur le tourisme.

G. P.

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

GROSSISTE

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

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
Bleichestrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegli.com
www.huegli-naehrmittel.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

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

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

CAFINA AG
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
T. +41 62 889 42 42
info@cafina.ch
www.cafina.ch/ch-fr
mycafina.ch/fr

CAVIAR

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

BIÈRE

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

AUSLÄNDISCHE BIERE AG
Talstrasse 84 - 4144 Arlesheim
T. +41 61 706 55 22
François Girod GE-NE-JU
françois.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

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

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

FROMAGE

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

INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle
T. +41 26 919 87 56
info@vacherinfribourgeoisaop.ch
//vacherin-fribourgeois-aop.ch

MEUBLES DE JARDIN

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

CUISINES

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

CAFÉ

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.swissgastrosolutions.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 BELL SUISSE SA
Rue Champ-Blanchod 13
1228 Plan-les-Ouates
T. +41 58 326 96 00
vente@gastroboucheriemolard.ch
//boucheriemolard.ch

BOISSON

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

TRANSPORT

PETIT FORESTIER SUISSE SA
Route du Molliau 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

CUISINES

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

TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74 **E-Mail :** info@transgate.ch

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

PUBLIREPORTAGE

SAMANTHA BUHOLZER EST LA MEILLEURE APPRENTIE CUISINIÈRE DE SUISSE!

Le 7 mars s'est tenu le championnat suisse des apprentis cuisiniers «gusto24». Il est organisé comme chaque année par Transgourmet/Prodega sous l'égide de la Société suisse des cuisiniers. Ce sont six jeunes talents qui ont cuisiné pour le titre de champion lors de la finale, à Baden.

L'enjeu était de taille le 7 mars dernier dans les cuisines de l'école professionnelle de Baden. 90 apprentis cuisiniers de 2e ou 3e année de formation s'étaient portés candidats pour le championnat suisse des apprentis cuisiniers «gusto24». Il était organisé comme chaque année par le grossiste du commerce de livraison et de libre-service Transgourmet/Prodega, sous l'égide de la Société suisse des cuisiniers.

Six jeunes talents ont réussi à se hisser en finale grâce aux menus qu'ils avaient eux-mêmes créés selon les exigences du concours. Après des mois de préparation intensive, les choses sérieuses ont commencé. Observés par un jury culinaire composé de quatre personnes, ils disposaient de deux heures et demie pour préparer l'entrée et servir, et d'une demi-heure supplémentaire pour le plat principal. Un deuxième jury a ensuite dégusté les mets et les a également évalués, cette fois selon des critères comme le goût et la présentation. Pour ce faire, les finalistes ont dû présenter personnellement leurs plats au jury, comme ils l'auraient fait avec des clients dans un restaurant.

Un jour plus tard, les choses étaient claires: la gagnante de «gusto24» était Samantha Buholzer du Dolder Grand à Zurich. La jeune femme de 23 ans a su convaincre les deux jurys.

UNE PLATEFORME POUR LA RELÈVE CULINAIRE

Les prix ont été décernés dans le cadre de «gusto - the show», le 8 mars, au KKL de Lucerne. Plus de 400 invités ont fait le déplacement pour célébrer la relève des cuisiniers suisses. Il s'agissait notamment des familles et des amis des finalistes, des invités des sponsors tels que le Presenting Partner Viande Suisse ou les Leading Partners Bell, Emmi, Hügli, Kadi et Valser, ainsi que de nombreux restaurateurs et restauratrices et donc de futurs employeurs potentiels des jeunes talents.

La gagnante de «gusto24», Samantha Buholzer.

Les trois lauréats: Maria Elle Stähli (2e place), Samantha Buholzer (1re place), Yaëlle Brand (3e place).

Le hors-d'œuvre de Samantha Buholzer: tortellini farcis au poulet et aux cèpes avec espuma de sbrinz, accompagnés d'épinards, de shimeji et de chips de poulet dans une décoction de cèpes.

Le plat principal de Samantha Buholzer: le sandre cuit sous vide avec des courgettes, fleur de courgette farcie à la farce de poisson, pomme de terre, fenouil, betterave et huile aux herbes..

gusto24 Le championnat suisse pour les apprentis cuisiniers by Transgourmet **www.transgourmet.ch/fr/co/gusto24**

LA CHRONIQUE DE **GEORGES POP**

La petite histoire des aliments

Très populaire en Italie, le minestrone est une soupe épaisse préparée à base de légumes, et souvent enrichie de pâtes ou de riz. Sa composition varie cependant selon les régions et les époques. Selon les puristes, sa base est un bouillon de haricots romains, appelés aussi haricots «borlotti», aux légères saveurs d'amandes sucrées.

Aux origines de Rome

Les historiens de l'alimentation font remonter les plus lointaines origines du minestrone à l'aube des conquêtes romaines, en Italie, à une époque où les habitants les plus modestes de la jeune cité avaient, alors que l'élevage était balbutiant, un régime essentiellement végétarien. Ils se nourrissaient de «pulte» une épaisse bouillie de farine d'épeautre dans laquelle on mettait tous les légumes disponibles, comme des oignons, des carottes ou des lentilles.

À partir du IIe siècle av. J.-C., après la conquête de l'Italie, les Romains commencèrent à modifier leur alimentation devant la profusion des produits issus de leurs nouveaux territoires. La farine d'épeautre fut progressivement retirée des soupes, sauf chez les plus pauvres, le pain ayant été introduit dans le régime alimentaire romain par les Grecs, installés dans le sud de la Péninsule, ainsi qu'en Sicile. Une plus grande variété de légumes, ainsi que parfois de la viande, entra alors dans la composition de ces soupes traditionnelles, dont les Romains étaient très friands.

Une grande variété de recettes

De nos jours, les ingrédients les plus courants du minestrone comprennent du chou, des haricots, des carottes, du céleri, des petits pois, des oignons, ainsi que des tomates et des pommes de terre, introduites sur le Vieux Continent après la découverte de L'Amérique, sans oublier l'ail, le basilic et l'huile d'olive. Mais les recettes du minestrone varient sensiblement, selon les saisons et les traditions régionales.

Le minestrone «Alla milanese» contient du riz, du chou et de la pancetta; celui «Alla genovese», des aubergines et du pesto; le «Piemontese», des pâtes aux œufs et un os de jambon; le «Toscano», des pâtes ou de l'épeautre, etc. La diaspora italienne a aussi adapté la recette de cette soupe aux produits des terroirs locaux. Ainsi, au Pérou par exemple, le « ménestron» se prépare avec du maïs et des patates blanches.

En italien, il existe trois mots synonymes de «soupe»: le mot «zuppa» désigne le plus souvent une soupe de tomate ou de poisson ; le terme « minestra» qui s'emploie dans le sens d'une soupe épaisse aux légumes, et «minestrone» qui, à l'origine, désignait une soupe ou un ragoût très roboratif, mais qui le plus souvent désigne désormais la soupe évoquée ici. Elle est l'une des plus consommées dans le monde.

Le duo gagnant. Photo DR

CRÉAPPRENTI 2024

Les apprentis d'Eldora s'affrontent aux fourneaux

Venus de toute la Suisse romande, cinq duos de jeunes en formation ont relevé avec brio le défi d'apprêter un menu de l'entrée au dessert en une matinée. Une joute haute en couleurs !

VAUD

Après plusieurs années de pause, en raison notamment de la pandémie de Covid, la compétition Créapprenti d'Eldora s'est déroulée à nouveau le 16 mars dans les locaux de GatroVaud à Pully. Cinq duos de futurs cuisinières et cuisiniers ont tout donné pour séduire le jury. Chaque duo était composé d'un apprenti de 3e année et d'un commis de 2e année.

Leur challenge ? Apprêter une entrée, un plat et un dessert en une matinée. Toutes et tous ont rivalisé de créativité dès 6 h du matin pour convaincre les jurés par l'excellence de leurs mets, concoctés avec des produits de saison. Un exercice bienvenu à la veille des examens de fin d'année, qui leur a permis d'exprimer leur talent et de gagner de magnifiques lots offerts par les fournisseurs d'Eldora.

Lucas Maillard, apprenti de 3e année au Foyer Les Planchettes, à Porrentruy, et Yazmin Tille Narvaez, apprentie de 2e année chez Cartier à La Chaux-de-Fonds, ont remporté le trophée qui leur a été remis dans la foulée lors d'une petite cérémonie dans les locaux de GastroVaud. Ils ont reçu un florilège de présents, dont un cours de cuisine à l'Hôtel de Ville de Crissier pour Lucas Meillard.

Le titre de meilleur commis est revenu à João Pedro Rodrigues Almeida, en formation à la Vaudoise Assurances à Lausanne.

M. M.

AU MENU

Si les concurrents ont été informés 1 mois avant la compétition des paniers d'ingrédients à disposition pour réaliser le plat principal et le dessert, ils ont découvert le matin même ce que les organisateurs leur réservaient pour l'entrée. Au menu : des asperges en entrée, de la volaille fermière à cuisiner en 2 façons avec 2 garnitures, en plat principal, et un dessert sublimant la pâte à chou et les légumes.

Les préparations ont été jugées par 1 « jury cuisine » présidé par Stéphane Thoréton, Chef exécutif d'Eldora, et 1 « jury dégustation », composé de directeurs et de cadres du groupe Eldora, mais aussi de mandants des établissements qui ont inscrit des concurrents à cette joute.

La prochaine édition de Créapprenti se déroulera au printemps 2025.

AMBASSADEUR DU TERROIR

Le Bistroquet

TOMBÉ DANS LA MARMITE DE LA CUISINE DÈS SON ADOLESCENCE, ORIGINAIRE DE LA LOIRE, LE CHEF BENOÎT VACHER A RÉALISÉ SON RÊVE IL Y A JUSTE TROIS ANS. IL EST DEVENU SON PROPRE MAÎTRE, EN PRENANT LA BARRE DU BISTROQUET, DONT LES SYMPHONIES GOURMANDES SOULÈVENT PASSABLEMENT DE COMPLIMENTS. MAIS CE PASSIONNÉ A SU SE MONTRER PATIENT. AVANT DE SE METTRE À SON COMPTE, IL A LONGTEMPS AIGUISÉ SON SAVOIR-FAIRE EN SE METTANT AU SERVICE DES AUTRES.

PAR GEORGES POP

Apprentissage, chef de partie, second, chef de cuisine, Benoît a gravi les échelons un à un, dans des établissements reconnus, en France et dans la région genevoise. Et ce n'est qu'après 18 ans de « maturation », comme il dit, qu'il a décidé de voler de ses propres ailes en ouvrant « son » établissement.

UNE CUISINE OUVERTE SUR LA SALLE

Aujourd'hui, à 37 ans, il peut compter sur le renfort de sa compagne Leslie, qu'il s'apprête bientôt à épouser, de son beau-fils David et de deux collaborateurs qui s'activent pour le service. « J'ai banni la séparation entre la cuisine et la salle. Chacun peut me voir travailler dans un climat détendu et complice. Avec les clients, on se fait parfois un petit signe… », précise-t-il.

Stimulé par un instinct et une imagination qui, de son propre aveu, le poursuit parfois même la nuit, en troublant son sommeil, le chef du Bistroquet change sa carte toutes les six semaines. « Je me lasse très vite. J'ai tout le temps de nouvelles idées », explique-t-il. L'année dernière, son pot-au-feu de poitrine de veau farcie, lui avait valu les louanges de la presse spécialisée. Mais il est déjà passé à d'autres saveurs : « Actuellement, j'apprête à ma façon le faux-filet de bœuf. J'aime aussi beaucoup travailler les poissons du lac, comme la féra ou le filet de perche que je prépare avec du chorizo et un beurre meunière ».

LE PRIX DE LA CUISINE DURABLE

L'année dernière l'établissement a été distingué, parmi neuf autres, par le Prix de la cuisine durable de la ville de Genève pour sa cuisine « fait-maison ». Lorsqu'on l'interroge sur ses fournisseurs de proximité, Benoît désigne la boucherie d'Onex, la boulangerie de Peney ou encore le beau Domaine de l'Abbaye à Presinge. Côté vins, il cite spontanément le Domaine du Clos des Pins à Dardagny et bien d'autres. « À midi, nous avons surtout une clientèle de proximité compte tenu du proche voisinage de plusieurs grandes entreprises. Le soir, la clientèle est plus diverse, avec des gens de passage, car nous sommes bien notés sur diverses plateformes. Nous avons aussi un service traiteur ».

Des projets ? Après une courte hésitation le chef finit pas confier qu'il cultive le projet d'ouvrir de nouveaux établissements sur le modèle du Bistroquet qui lui vaut tant de satisfactions. Où et dans quel délai ? Nous n'en saurons guère plus…

PHOTOS : © lebistroquet-geneve.ch

Le Bistroquet

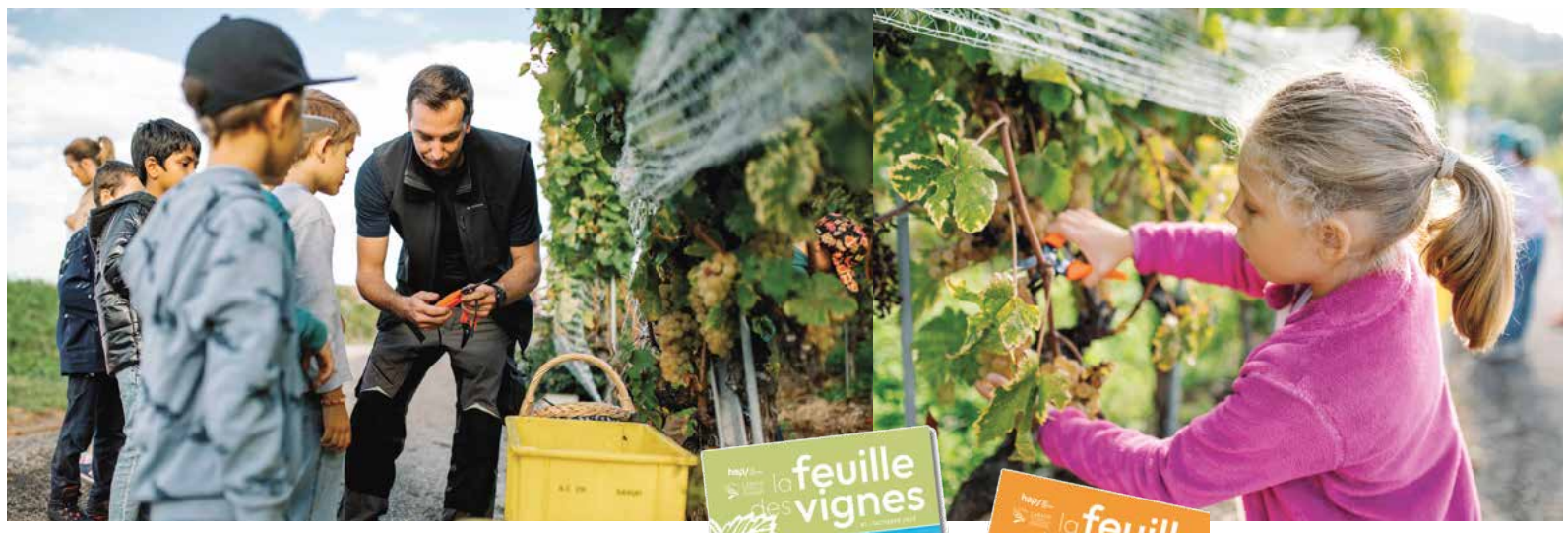
Le Bistroquet - Rue Caroline 10 - 1227 Genève
Tél. 022 343 06 36 - lebistroquetgeneve@gmail.com - //lebistroquet-geneve.ch

LA FEUILLE DES VIGNES

Un projet éducatif et immersif pour les classes de la région

En collaboration avec le centre outdoor education de la Haute École pédagogique du canton de Vaud (HEP Vaud), l'association Lavaux Patrimoine mondiale (LPm) propose un projet participatif aux classes de la région: «La feuille des vignes».

M. M.



▲ Les enfants découvrent les travaux à la vigne.
Photos: © Elsa Mesot

▶ Un magnifique magazine collaboratif.

LAVAUX

Ce magazine collaboratif, qui fête ce printemps la sortie de son deuxième numéro, offre une tribune aux enfants pour partager leur vision unique et leur interprétation du vignoble en terrasses de Lavaux. Ce projet important permet à LPm de contribuer à atteindre un de ses objectifs fondamentaux: l'éducation, la compréhension et la sensibilisation des jeunes générations au Patrimoine local.

Dans le cadre de ses projets de médiation culturelle, LPm collabore, depuis 2022, avec le centre outdoor education de la HEP Vaud et les établissements scolaires régionaux, pour proposer un projet participatif aux classes de la région: «La feuille des vignes». Ce magazine collaboratif est le fruit du travail des élèves qui partagent le regard qu'ils portent sur le Lavaux.

Après une première publication sous l'angle du patrimoine naturel et bâti, le deuxième numéro de «La feuille des vignes» plonge les lecteurs dans l'atmosphère unique des vendanges à Lavaux. Les enfants de sept classes de 1P à 7P, munis de sécateurs et guidés par leur curiosité, ont participé activement à cette tradition viticole séculaire. Aux côtés des vigneronnes et des vignerons de Lavaux, les élèves ont coupé les grappes, porté les caisses, exploré les caves et découvert d'étonnantes machines ainsi que des gestes ancestraux. À travers leurs mots et leurs émotions, ils partagent leur expérience sur le terrain, racontent et illustrent leurs aventures hors les murs, au contact de leur précieux territoire, offrant ainsi une perspective authentique de cet événement emblématique.

La création d'un troisième numéro va débuter prochainement. LPm invite les enseignantes et enseignants de la région à intégrer ce projet pédagogique stimulant et local, ancré dans le territoire. Les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes.

www.lavaux-unesco.ch

MÉRITE CULINAIRE SUISSE

Une femme et six hommes décrochent le Graal

Cinq chefs et deux pâtissiers ont obtenu cette distinction destinée à honorer leur excellence. Carlo Crisci, ancien patron du Cerf à Cossonay, est gratifié d'un mérite d'honneur.

M. M.

SUISSE

Après quatre éditions en 2020, 2021, 2022 et 2023, sept professionnels des fourneaux et de la pâtisserie peuvent désormais arborer un foulard rouge et blanc, symbolisant leur haut degré d'excellence. Sélectionnés par un jury de haut vol, composé de grands chefs et de journalistes spécialisés, ils ont reçu le Mérite culinaire suisse des mains du conseiller fédéral Guy Parmelin lors d'une cérémonie qui s'est tenue à Berne le 11 mars.

Côté alémanique, Peter Knogl, Nenad Mlinarevic et Fabrizio Zanetti décrochent le fameux trophée. Le premier œuvre aux fourneaux du Cheval Blanc (3***Michelin et 19/20 à GaultMillau) à Bâle. Habitué des palmarès, il a été nommé à deux reprises Chef de l'année par GaultMillau. Nenad Mlinarevic a complété sa formation au Dolder Waldhaus de Zurich et a ensuite travaillé dans diverses maisons en Suisse et à l'étranger, notamment au Noma à Copenhague. Chef de l'année 2016, il façonne aujourd'hui la scène gastronomique zurichoise avec des restaurants tels que la « Neue Taverne », la « Bauernschänke » et la « Brasserie Süd », en qualité de co-responsable du concept. Fabrizio Zanetti a grandi à Saint-Moritz, où il est resté jusqu'à la fin de son apprentissage. Il a complété sa formation dans de grandes maisons en Suisse puis a acquis une vaste expérience à l'étranger. Il dirige depuis 2015 la cuisine de l'un des plus grands palaces de Suisse : la Maison Suvretta à Saint-Moritz.

▲ Carlo Crisci.

◀ ▼ Peter Knogl, Nenad Mlinarevic et Fabrizio Zanetti.

▶ Marie Robert.

▶ ▼ Dominique Gauthier.

▶ ▶ Grégory Wyss et Séverin Gerber.

▶ ▶ ▼ Thomas Schwarzenberger.

Photos: © DR

//meriteculinaire.ch

DEUX CHEFS ROMANDS

Honneur aux dames ! À Bex, c'est l'extravagante Marie Robert qui a séduit le jury. Après la perte de son étoile Michelin en 2023, la cheffe qui affiche 16/20 à GaultMillau ne s'est pas découragée. Elle poursuit sur sa lancée, tout en modernisant son restaurant pour en faire un outil de travail plus performant au service de sa brigade et un écrin encore plus épatant pour ses convives.

Valeur sûre du bout du lac, Dominique Gauthier, qui a fait rayonner les cuisines du Beau-Rivage durant 3 décennies, déploie aujourd'hui ses infinis talents au F.P. Journe Le Restaurant de la Rue du Rhône où il demeure l'une des références de la gastronomie en Suisse. Grand défenseur des beaux et bons produits des fermes et des petits producteurs de la campagne genevoise, il développe une véritable passion pour sa cuisine ensoleillée.

DEUX PÂTISSIERS

Pour la seconde fois cette année, les pâtissiers ont également droit à leur Mérite. En terres romandes, c'est le duo Séverin Gerber et Grégory Wyss qui est distingué. Connus à Yverdon-les-Bains pour l'excellence de leurs produits, ils y sont à la tête d'une boulangerie-pâtisserie depuis 2017, d'un restaurant depuis 2020 et d'un salon de thé depuis 2022.

Côté alémanique, Thomas Schwarzenberger, né à Zoug, s'est développé dans une pâtisserie à la fois traditionnelle et contemporaine. Il aime le challenge et termine régulièrement sur le podium de compétitions prestigieuses.

MÉRITE D'HONNEUR

Comme chaque année, le jury décerne un Mérite d'honneur. Une distinction qui couronne l'ensemble de la carrière de Carlo Crisci, aux commandes durant de longues années du fameux Cerf à Cossonay. L'une des meilleures tables de Suisse qui déclinait avant l'heure une panoplie de plantes sauvages aux goûts épatants. Sa cuisine « vivante et joyeuse » a su être à l'écoute de l'époque sans pour autant suivre les modes. Avec l'appui de sa femme Christine, il a fait du Cerf à Cossonay un espace enchanteur.

Bravo à tous ces chefs et amoureux du sucre qui font de la Suisse une destination gastronomique de choix sur la carte du monde