

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECADEC-CPA www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01
30
1989-2019
Distributeur pour la Suisse romande winterhalter

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 7 • 12 avril 2024

Gastroconsult

Fiscalité
Comptabilité
Conseils

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

Retrouvez l'article
en page 10

MIL-TEK SA - Rte du Vergnolet 8E - 1070 Puidoux
T. 021 729 80 88 - www.miltek.ch

APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE Un défi pour Genève?



« Approvisionnement alimentaire : un défi pour Genève ? »

Table ronde animée par Olivier Rigot

Avec la présence de :
François Erard, AgriGenève
René Longet, Association Genevoise pour la Promotion du Goût
Sidonie Fabbri, Haute Ecole de Santé, Genève
Lionel Brasler, Migros Genève
Xavier Patry, Union Maraîchère de Genève

29 avril 2024 à 18h30

Entrée gratuite
Inscription sur le site www.inge.ch
Places limitées

Lieu : Institut National Genevois
29 Les Salons
Rue Jean-F. Bartholoni 6
1204 Genève

INGE
Institut National Genevois

Dossier :
Hygiène

> Pages 10 à 12

ROTOR
Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.

www.rotorlips.ch

VU POUR VOUS

Du python dans nos assiettes

Manger du python serait une bonne solution pour consommer de la viande de manière durable. Telles sont les conclusions d'une étude réalisée par des chercheurs britanniques, australiens, vietnamiens et sud-africains, récemment publiées dans la revue de référence Scientific Report. Ces chercheurs ont examiné les avantages d'un élevage de ce type, ainsi que son coût environnemental, par rapport à l'élevage traditionnel.

Selon eux, le rapport entre la nourriture consommée par ces grands serpents et la viande qu'ils pourraient produire est très avantageux: 1,2, pour le python, contre 1,5 pour le saumon; 2,8 pour la volaille; 6,0 pour le porc et 10,0 pour le bœuf. Ils notent en outre que les pythons, capables de jeûner pendant de longues périodes, peuvent être nourris avec des déchets protéiques issus des boucheries industrielles.

«Il est biologiquement et économiquement parfaitement envisageable de reproduire et d'élever des pythons à grande échelle, à des fins commerciales», estiment les auteurs de cette étude. Ils admettent cependant que, compte tenu de la phobie des humains à l'égard des serpents, il faudra un certain temps avant que l'élevage de pythons ne devienne une réalité.

G. P.

En collaboration avec l'Institut National Genevois (INGE), l'antenne genevoise de la Semaine du Goût organise une table romande sur cette thématique le 29 avril prochain. Co-président de l'Association Genevoise pour la Promotion du Goût (agpg-gout.ch), René Longet nous éclaire sur les enjeux qui seront débattus. Interview.

PROPOS RECUEILLIS
PAR MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

RENÉ LONGET, COMMENT EST NÉE L'IDÉE DE CE DÉBAT AVEC L'INSTITUT NATIONAL GENEVOIS?

R.L. : L'AGPG souhaite faire vivre toute l'année les valeurs portées par la Semaine du Goût; il s'agit de promouvoir et d'illustrer une production et consommation alimentaire durable (saine, équitable, respectueuse des cycles naturels)... et goûteuse. Elle encourage les communes à développer leurs engagements dans ce sens, et va publier cet été un conte didactique pour enfants de 6 à 12 ans «Dixie la souris à la découverte des fermes genevoises».

La production locale ne couvrant qu'environ 10% des besoins alimentaires du canton, nous

souhaitons en savoir plus sur les critères à appliquer aux 90 autres % de notre nourriture quotidienne: d'où vient-elle, comment est-elle produite... Ces sujets sont aujourd'hui très peu abordés. Une question est aussi la définition du «local»: territoire cantonal; GRTA (canton + zone franche); rayon de 50 ou 100 km? Si on prend en compte le Grand Genève, le taux d'auto-provisionnement remonte autour de 40-50%. Ces thèmes intéressent aussi beaucoup l'INGE, entité de droit public dédiée de par la loi qui la régit au «progrès des sciences, des lettres, des beaux-arts, de l'industrie, du commerce et de l'agriculture» en particulier à travers l'organisation d'événements publics. Nous sommes très heureux de cette collaboration.

CE DÉBAT EST-IL EN LIEN AVEC LES RÉCENTES REVENDICATIONS PAYSANNES?

R.L. : Oui le lien est présent à travers la notion de juste prix et le degré d'adhésion des consommateurs aux producteurs locaux. La question des distorsions de concurrence sur les marchés est réelle, et c'est la raison de la création, voici une vingtaine d'années, dans le cadre de la loi sur la promotion de l'agriculture genevoise, de la marque de garantie GRTA. Au niveau fédéral, il est temps de donner corps à la disposition inscrite dans la Constitution en septembre 2017 (art 104 a, lettre e): «La Confédération crée des conditions pour (...) des relations commerciales transfrontalières qui contribuent au développement durable de l'agriculture et du secteur agroalimentaire», disposition plébiscitée avec 88% de oui à Genève.

C'était le contreprojet à l'initiative de l'Union suisse des paysans, retirée en sa faveur. Aucune activité économique ne peut survivre sur la durée dans des conditions de concurrence déloyale. Ainsi il faut d'un côté inciter le consommateur qui le peut à payer le juste prix d'une production durable, et de l'autre renforcer les taxes à l'importation pour assurer une concurrence à armes égales. Cela implique aussi une réflexion sur comment soutenir les consommateurs que ces hausses de prix vont pénaliser.

rence déloyale. Ainsi il faut d'un côté inciter le consommateur qui le peut à payer le juste prix d'une production durable, et de l'autre renforcer les taxes à l'importation pour assurer une concurrence à armes égales. Cela implique aussi une réflexion sur comment soutenir les consommateurs que ces hausses de prix vont pénaliser.

EN QUOI L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE EST-IL UN DÉFI POUR GENÈVE?

R.L. : La Suisse présente depuis longtemps un taux moyen de 50% d'autoapprovisionnement, fort variable selon les filières. Nos bonnes performances pour le secteur animal et nos moins bonnes dans le secteur végétal s'expliquent par la topographie du pays, mais ne vont pas dans le sens des préconisations nutritionnelles.

A Genève, la part des importations (du reste du pays et de l'étranger) est encore bien plus marquée. Il ne s'agit toutefois pas de viser l'autarcie des territoires mais de minimiser les dépendances. Pour ce faire, nous devons défendre notre zone agricole, étudier les augmentations de production et les relocalisations qui feraient sens, et consolider nos relations avec le Grand Genève.

POURQUOI L'AGPG S'INTÉRESSE-T-ELLE À CETTE THÉMATIQUE?

R.L. : Prendre conscience de tout cela est la base d'un débat et de prises de décisions informées, et nous sommes particulièrement intéressés à éclairer des sujets avant qu'ils deviennent trop polémiques ou caricaturaux. Notre rôle est de fédérer le plus largement possible autour de l'alimentation durable et du goût.

kg
760

Asperges blanches / violettes 22 mm+ Slovaquie/Hongrie 6 x 1 kg net



kg
21⁹⁹

Filet de rumpsteak de bœuf II Suisse/importation env. 800 g



kg
575

Mozzarella Premium Dolce latte 45% MG/ES en dés 5 x 2 kg



15.4-20.4.2024

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

PRODEGA

Toutes les offres TVA exclue

GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE STATUTAIRE DES DÉLÉGUÉS

Mardi 23 avril 2024 – 15 h 00
Centre professionnel GastroVaud à Pully

ORDRE DU JOUR

1. Appel des délégués
2. Nomination des scrutateurs
3. Approbation des procès-verbaux
 - 3.1 Assemblée générale statutaire des délégués à Pully, 1^{er} mai 2023
 - 3.2 Assemblée générale d'automne des délégués à Pully, 11 décembre 2023
4. Rapport du Président sur l'année 2023
5. Immobilier Av. Général Guisan 48, Pully
6. Comptes de l'exercice 2023
 - 6.1 Présentation par le Trésorier cantonal
 - 6.2 Rapport de la Commission de gestion et de vérification des comptes
 - 6.3 Discussion et approbation
Décharge aux organes responsables
7. Election de la Commission de gestion
8. Cotisation cantonale 2025
9. Lieu de l'Assemblée générale ordinaire 2025
10. Propositions des sections et divers

Au terme de l'assemblée, un apéritif vous sera servi

Fausse bonne idée pour la prévoyance individuelle

Un projet a été mis en consultation, visant à permettre des rachats dans le pilier 3a. On peut saluer la volonté d'encourager la prévoyance individuelle, mais le mécanisme proposé n'est pas le bon.)

La volonté de renforcer la prévoyance individuelle

Comme on le sait, la prévoyance-vieillesse en Suisse repose sur trois piliers. L'AVS en est le premier (destiné à assurer le minimum vital), la prévoyance professionnelle en est le deuxième (obligatoire pour les salariés et destiné à maintenir le niveau de vie) et le troisième est constitué par la prévoyance individuelle, facultative. Cette prévoyance individuelle se divise elle-même entre l'épargne entièrement libre (pilier 3b) et la prévoyance liée (pilier 3a). Cette dernière permet de verser chaque année un montant maximum déductible du revenu imposable (pour les salariés: 8% de la limite supérieure du salaire coordonné LPP, soit actuellement CHF 7056.-; pour les indépendants: 20% du revenu, mais au maximum 40% de la limite supérieure du salaire coordonné LPP, soit actuellement CHF 35'280.-). Le capital d'épargne ainsi constitué reste bloqué jusqu'à cinq ans avant l'âge légal de retraite; il ne peut être retiré de manière anticipée que dans certaines circonstances très limitées.

En 2019, le conseiller aux Etats obwaldien Erich Ettlín a déposé une motion intitulée «Autoriser les rachats dans le pilier 3a». Il demandait que les personnes n'ayant pas pu faire de versement sur un pilier 3a au cours d'années antérieures, ou n'ayant pu faire que des versements inférieurs au maximum autorisé, aient la possibilité d'effectuer des versements a posteriori (moyennant certaines limites) et de les déduire de leur revenu imposable pour l'année courante. Son argumentation reposait sur l'utilité de renforcer le pilier 3a au moment où les difficultés des deux premiers piliers laissent planer un doute sur le maintien du niveau de vie à la retraite.

La motion Ettlín ayant été acceptée par les deux Chambres, le Conseil fédéral a élaboré un projet de modification de l'ordonnance OPP 3 et l'a mis en consultation ces derniers mois. Le Centre Patronal a examiné ce projet avec intérêt, dans la mesure où le renforcement de la prévoyance-vieillesse, l'encouragement de la responsabilité individuelle et la modération de la fiscalité sont des notions a priori positives. Néanmoins, une analyse correcte aboutit à ne pas soutenir ce projet.

«Le système des trois piliers impose une présence du premier sur le deuxième, et du deuxième sur le troisième.»

L'importance de respecter la hiérarchie des trois piliers

Il faut d'abord relever toute la complexité ajoutée à la mise en œuvre de l'idée de départ. Le projet présenté prévoit que, pour permettre un rachat ultérieur de pilier 3a, on vérifie que la personne a bien un potentiel de rachat, en l'occurrence sur les dix der-

nières années. Il faut aussi s'assurer qu'elle exerçait bien, au cours de ces dix années, une activité lucrative salariée ou indépendante lui donnant droit de cotiser au pilier 3a. Il faut encore contrôler qu'elle ne touche pas déjà des prestations de vieillesse. Tout cela nécessiterait une coordination entre les institutions auprès desquelles un pilier 3a a été souscrit et les autorités fiscales qui devraient procéder aux contrôles. De quoi générer des complications multiples si l'assuré a ouvert des comptes de 3e pilier dans plusieurs établissements, ou s'il a entre-temps déménagé dans un nouveau canton...

Il y a une seconde raison pour contester le mécanisme proposé. Le système des trois piliers impose en effet une présence du premier sur le deuxième, et du deuxième sur le troisième. Ce dernier joue un rôle subsidiaire, lorsque tous les montants dus à l'AVS et à la prévoyance professionnelle ont été versés. Or le projet présenté permettrait à un assuré de compléter son troisième pilier sans avoir préalablement comblé d'éventuelles lacunes dans son deuxième pilier. Si l'idée de permettre les rachats dans le pilier 3a devait se concrétiser, il faudrait au minimum exiger la présence du deuxième pilier pour que celui-ci puisse efficacement fournir un revenu de remplacement du salaire.

Relever le plafond plutôt que permettre des rachats

On remarquera encore que seuls des contribuables plutôt aisés auraient la capacité d'effectuer des rachats dans leur troisième pilier après avoir versé le montant maximal autorisé pour l'année en cours. Or, dans la plupart des cas, les contribuables qui ont cette capacité d'épargne bénéficient aussi d'une retraite confortable. On s'éloigne donc du but invoqué par la motion Ettlín, à savoir renforcer l'épargne de retraite lorsque les deux premiers piliers risquent de ne pas suffire. Il faut par ailleurs se souvenir que seule la prévoyance liée est limitée; l'épargne libre, pour ceux qui en ont les moyens, est illimitée – quoique trop lourdement taxée.

Si l'on veut encourager la prévoyance individuelle, la mesure la plus simple serait de relever le plafond de déduction du troisième pilier. On pourrait même fixer ce plafond en proportion du salaire assuré, par exemple à 10%. On encouragerait ainsi la constitution régulière, tout au long de la vie professionnelle, d'une épargne proportionnelle au niveau de vie.

Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

66.....

FÊTE ANNUELLE DE L'ASSOCIATION DES BRASSERIES INDÉPENDANTES GENEVOISES

Ça va mousser à Genève! L'Association des Brasseries Indépendantes Genevoises invite la population à sa fête annuelle. Rendez-vous fixé le 27 avril 2024, de 14h à 23h, à la Brasserie Associative de l'Agneau à Trois Pattes.

Cet événement festif, organisé pour la 4^e fois, mettra en avant la diversité des bières artisanales locales dans une ambiance joviale et décontractée. Les amateurs de bière auront l'occasion de déguster une gamme éclectique de breuvages,

tandis que les mélomanes pourront se déhancher sur des concerts live mettant en vedette des artistes du coin. Pour accompagner le tout, des stands de nourriture autour des produits du terroir seront également proposés.

Enfin, que l'on soit passionné de bière, amateur de musique ou simplement à la recherche d'une journée agréable, la fête de l'Association des Brasseries Indépendantes Genevoises promet d'être un événement à ne pas manquer!

L'ABIG FÊTE DES BRASSERIES GENEVOISES
DÉGUSTATION DE BIÈRES,
RESTAURATION ET
CONCERTS.

SAMEDI 27 AVRIL
14h00 - 23h00

Lieu: Brasserie associative de l'Agneau
à Trois Pattes, route de Colovrex 36,
1218 Grand-Saconnex

//abig.beer/

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

Plus de
2000
actions
chaque semaine

23%
21.93
kg

Parisienne de bœuf frais
de Suisse/Allemagne/Autriche

19%
16.47
kg

Filets de poulet frais
de Suisse, env. 2.5 kg

ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.

aligro.ch
du 15 au 20 avril 2024
Prix Pro hors TVA, rabais déduit

VINS VAUDOIS ET COCKTAILS

Douze recettes inédites à décliner tout l'été

Le printemps est de retour. Et, avec lui, un florilège d'apéritifs en terrasse. L'occasion de savourer les crus vaudois autrement.

M. M.

VAUD

L'Office des Vins Vaudois (OVV) n'est jamais à court d'idées pour faire la promotion des excellents crus du canton. Fin mars, il a lancé un nouveau projet de recettes inédites de cocktails à base de vins vaudois. Destinée principalement aux membres des métiers de bouche, cette action a pour objectif de séduire une nouvelle clientèle et de concurrencer des recettes composées d'ingrédients étrangers qui monopolisent les terrasses. Mais la mission est également autre. Il s'agit de proposer une nouvelle porte d'entrée vers l'univers des vins vaudois pensée pour la nouvelle génération et concurrencer les cocktails servis massivement sur les terrasses et concoctés généralement avec des ingrédients étrangers.



▲ Les mixologues en plein travail.

Photos: © Le Cafetier

« Aujourd'hui plus que jamais, les concurrents des vins vaudois ne sont plus les régions viticoles voisines, mais le marché des autres boissons », explique Benjamin Gehrig, directeur de l'OVV. « Pour continuer d'exister auprès d'une nouvelle génération, nous nous devons d'innover. Ces dernières années, les cocktails ont évolué vers un produit noble. Les mixologues sont de véritables artistes à la recherche des meilleurs ingrédients pour un résultat conforme aux attentes d'une clientèle exigeante. »

5 CATÉGORIES

L'OVV a confié l'élaboration des recettes à une équipe de spécialistes constituée de la sommelière Anick Goumaz et des mixologues Carlos Costa, Pascal Kabengera et Guillaume Naeu. La vaste expérience des trois mixologues représente un gage de qualité pour le projet. Ensemble, ils ont créé 12 recettes inédites réparties entre 5 catégories: Chasselas, Rosé, Mousseux, Pinot Noir et Marc. Le choix

des vins a bien sûr tenu compte des profils gustatifs, mais devait aussi se montrer représentatif de la production vaudoise. Chaque recette donne une indication sur le type de vin à utiliser, tout en permettant une certaine souplesse.

FASCICULE GRATUIT

Les bars et restaurants vaudois représentent la cible principale visée par cette action. Les recettes ont été réunies dans un fascicule qui leur sera distribué gratuitement, grâce au concours de GastroVaud. Afin de toucher un maximum d'établissements différents, les propositions mêlent recettes simples et préparations plus élaborées.

www.vaudvins.ch

Trois recettes à découvrir



CRIMSON

- 3 cl de Pinot Noir vaudois élevé en barriques
- 5 cl de jus de pomme
- 2 cl de rhum blanc
- 1 cl de jus de citron
- 1,5 cl de sirop d'érable

Préparation:

1. Verser les ingrédients dans un shaker rempli de glace.
2. Shaker 10 secondes.
3. Double strainer (double filtration) dans un verre à cocktail.
4. Décorer avec une tranche de citron déshydratée.

IN CHASSELAS VERITAS

- 5 cl de Chasselas Chablais AOC
- 1 cl de sirop de miel
- 1 cl de jus de citron
- Top Up tonic pamplemousse
- 1 branche de romarin

Préparation:

1. Piler légèrement la branche de romarin dans le shaker.
2. Verser les ingrédients dans le shaker rempli de glace.
3. Shaker 10 secondes.
4. Double strainer (double filtration) dans un verre highball rempli de glace.
5. Ajouter une tranche de pamplemousse et une branche de romarin en décoration.



SPRITZ DU VENDANGEUR

- 10 cl de Mousseux vaudois
- 3 cl de Summer Stim
- 2 cl de Romanette Citron
- 1 fruit de la passion (ou 2 cl de sirop passion)
- 10 à 12 grains de raisin (ou 3 cl de sirop de raisin)

Préparation:

1. Piler les grains de raisin avec le fruit de la passion.
2. Double strainer (double filtration) dans un verre à vin rempli de glaçons.
3. Verser le Summer Stim, le vin mousseux et la Romanette.
4. Décorer avec un demi fruit de la passion ou quelques grains de raisin.

Photos: © Anthony Demierre



Ici & Ailleurs



Selon les chercheurs, les conséquences du changement climatique sont d'ores et déjà perceptibles dans les vignobles du canton. © Neuchâtel vins & terroir

Le Vignoble doit s'adapter au changement climatique

Dans le cadre du programme pilote «Adaptation aux changements climatiques», de l'Office fédéral de l'environnement (OFE), une équipe de chercheurs en climatologie appliquée de l'Université de Neuchâtel (UniNE) étudie depuis 2019 les impacts des changements climatiques sur le vignoble neuchâtelois, en partenariat avec la station viticole cantonale et les communes viticoles du canton. Elle organise cette année des «dégustations scientifiques» pour sensibiliser le secteur vitivinicole à ces changements prévisibles.

GEORGES POP

travaillent sur le terrain, dans la vigne ou en cave, mais aussi avec toutes celles et ceux intéressés par ce sujet, comme les sommelières, par exemple. À cette fin, le groupe d'études, qui réunit les chercheurs Valentin Comte, auteur d'une thèse de doctorat sur ce thème, et Léonard Schneider, sous la direction de la climatologue Martine Rebetez, organise cette année des soirées-conférences, suivies de «dégustations scientifiques».

Deux de ces soirées ont déjà eu lieu, au cours desquelles ont participé des spécialistes du climat, de la vigne, de l'œnologie, etc. Mais pourquoi parler de «dégustations scientifiques»? «Parce qu'en dégustant les vins, on peut déjà distinguer les conséquences du changement climatique. C'est tout à fait perceptible par le goût», explique Valentin Comte, dont les travaux ont d'ores et déjà attiré l'attention de nombreux vignerons.

PRÊT À RÉPONDRE AUX INVITATIONS

Une nouvelle dégustation est prévue à la Haute école de viticulture et d'œnologie de Changins, le 3 juin prochain. D'autres pourraient suivre à des dates non encore définies. «Je donne régulièrement des conférences. Et je réponds volontiers à celles et ceux qui s'intéressent à nos travaux et qui souhaitent organiser une journée d'information, ainsi qu'une dégustation», précise le chercheur.

Contact: Valentin Comte, Climatologue – UniNE
valentin.comte@unine.ch



Valentin Comte. © Neuchâtel vins & terroir

NEUCHÂTEL

Selon ces scientifiques, l'augmentation des températures implique des stratégies d'adaptation, au niveau du choix des cépages et des techniques viticoles, par exemple. L'objet de leurs recherches a déjà débouché sur plusieurs publications dans diverses revues scientifiques. De plus, un site internet, avec des cartes climatiques, destinées aux professions de la vigne et du vin, verra le jour cet été.

PARTAGER LES RÉSULTATS AVEC LES VIGNERONS

L'équipe de l'UniNE a choisi de partager les résultats de ses travaux avec les acteurs concernés, à savoir les personnes qui

LE FRELON ASIATIQUE, CAUCHEMAR DES APICULTEURS

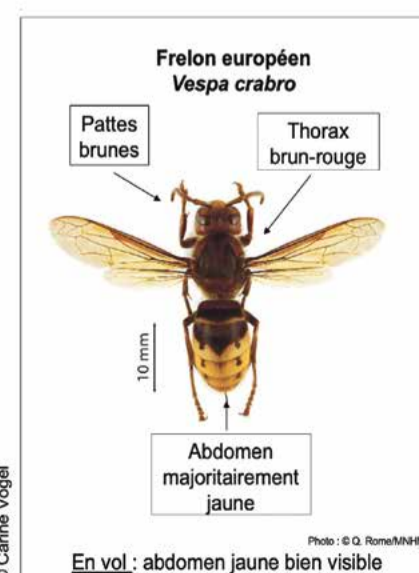
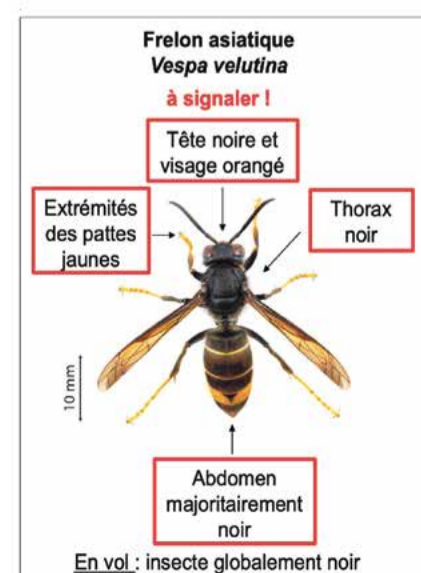
Avec le retour des beaux jours, la Fondation rurale interjurassienne (FRI) appelle ses membres à se mobiliser

contre le frelon asiatique, cette espèce invasive, véritable cauchemar des apiculteurs, qui s'attaque aux abeilles sauvages et domestiques.

Elle rappelle que les nids primaires sont observables de mars à août dans toutes sortes d'abris et sont de forme ronde. Les nids secondaires sont en forme de poire, observables dans les arbres, à 20 à 40 m de hauteur, de juillet à décembre.

Arrivé en Suisse en 2017, le frelon asiatique est désormais présent sur la quasi-totalité du territoire helvétique, notamment dans le Jura et le Jura bernois. Capable de ravager une ruche en quelques heures, il est considéré comme l'une des causes majeures de la surmortalité des abeilles. La destruction des nids est essentielle pour protéger les ruches et ralentir, voire stopper la propagation de cet insecte extrêmement vorace. Les observations peuvent être signalées sur la plateforme suisse d'annonce pour le frelon asiatique.

//frelonasiatique.ch/



BONNE 13^E PLACE POUR EULOGE MALONGA AU BOCUSE D'OR EUROPE EN NORVÈGE

Le concours s'est bien déroulé. Euloge et Fiona ont présenté à l'heure précise leur entrée sur le thème du «coin, langue et pieds de renne norvégien, et garniture végétale» servie sur deux assiettes accompagnées d'une sauce à l'Aquavit.

Le jury, au sein duquel avait pris place le président de la délégation Suisse Ale Mordasini (8^e à la finale mondiale 2021) a apprécié le travail des Suisses, en les plaçant à une bonne 13^e place. Malheureusement ce classement ne les qualifie pas pour représenter à nouveau la Suisse lors de la grande finale mondiale du Bocuse d'Or à Lyon fin janvier 2025.

Crédit photo by Fragnière: Pierre-André Fragnière

www.bocusedorsuisse.ch

LE PRIX MONTAGNE 2024 EST LANCÉ

Chaque année, le Prix Montagne est décerné à des projets créant de la valeur ajoutée ainsi que des emplois, tout en contribuant à la diversification économique des régions de montagnes suisses. Le délai de soumission des projets est fixé au 30 avril.

www.prixmontagne.ch



L'UNION MARAÎCHÈRE DE GENÈVE OBTIENT LA CERTIFICATION B CORP™

L'Union Maraîchère de Genève rassemble les producteurs de légumes du canton et en assure la commercialisation. Ses 30 membres cultivent 30 000 tonnes de légumes chaque année, soit 80% de la production genevoise, et sont les plus gros cultivateurs de tomates en Suisse. L'UMG participe à la vie économique locale à hauteur de 70 millions de chiffre d'affaires et emploie plus de 70 collaborateurs. Cette reconnaissance témoigne de l'état d'esprit résolument tourné vers l'amélioration continue de la coopérative, qui dépasse largement le simple respect de normes élevées de durabilité pour incarner un véritable levier d'action en faveur du bien commun.

En rejoignant la communauté mondiale des entreprises B Corp™, l'UMG réaffirme son engagement à réinventer la façon dont les affaires sont menées, tout en mettant en lumière son rôle de pionnier dans le secteur agricole suisse.

//umg.ch

Coup de jeune à la Mémoire des Vins Suisses

Dernier membre fondateur du comité directeur de la Mémoire des Vins Suisses, Andreas Keller a annoncé sa démission, entraînant avec lui le comité en place. Depuis le vendredi 15 mars, une nouvelle équipe, élue lors de l'assemblée générale annuelle, prend les commandes de l'association pour la guider vers l'avenir.

M. M.



SUISSE

Lors de l'assemblée générale qui s'est tenue le 15 mars au Mühle Tiefenbrunnen à Zurich, les membres de la Mémoire des Vins Suisses ont élu un nouveau comité composé de sept personnes. La présidence est partagée entre Catherine Cruchon-Griggs du Domaine Henri Cruchon à Echichens/VD et Gianmarco Ofner du domaine Pircher à Eglisau/ZH. Gabriel Tinguely, journaliste gastronomique et viticole, occupe le poste de vice-président. Les finances sont confiées à Patrick Adank du domaine viticole Famille Hansruedi Adank à Fläsch/GR. Christian Vessaz du Domaine Cru de l'hôpital à Môtier/FR siège en tant que membre producteur. Le comité est complété par les membres experts Yanna Delière, présidente de l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels en Suisse romande (ASSP-SR) et fondatrice du Journal du Sommelier, ainsi que Jasmin Schmid, responsable de projet chez Swiss Wine Promotion à Berne.

▲ Le nouveau comité de la Mémoire des Vins Suisses prend congé du démissionnaire en lui offrant un cadeau.

© Siffert/weinweltfoto.ch

UNE GRANDE HISTOIRE POUR LES VINS SUISSES

A une époque où le vin suisse était souvent l'objet de railleries, les journalistes spécialisés dans le vin Andreas Keller, Stefan Keller, Martin Kilchmann et Susanne Scholl étaient convaincus de son potentiel. En 2002, ils ont donné naissance au Club Mémoire des Vins Suisses, sélectionnant des vins de producteurs haut de gamme et posant ainsi les fondations du trésor de la Mémoire.

Depuis 2004, la Mémoire des Vins Suisses est une association basée à Zurich. Au fil des années, elle a progressé de manière constante et ciblée, accueillant chaque année de nouveaux membres producteurs et des professionnels qui enrichissent sa collection. L'association est progressivement devenue un porte-voix important et crédible pour les acteurs de la viticulture suisse axée sur le haut de gamme.

Au fil des ans, ils ont démontré que les meilleurs vins suisses ont un potentiel de maturité exceptionnel et riva-

lisent avec les crus les plus prestigieux du monde viticole. Aujourd'hui, près de 30 000 bouteilles reposent dans le trésor de la Mémoire des Vins Suisses, témoignant de l'engagement continu envers l'excellence et la préservation du patrimoine viticole suisse.

L'AVENIR DE LA MÉMOIRE

Les membres fraîchement élus du comité ont de nombreuses idées pour poursuivre le développement de la Mémoire des Vins Suisses et pour continuer à valoriser son précieux héritage. Les sept nouveaux élus s'engagent à promouvoir l'excellence au sein de l'association et à consolider la réputation des vins suisses parmi les plus prestigieux au monde. Ils sont convaincus que la renommée de la Mémoire des Vins Suisses et celle des vins suisses en général possède un potentiel indénié.

La prochaine grande manifestation de la Mémoire des Vins Suisses aura lieu les 25 et 26 août dans le cadre du Swiss Wine Tasting au Kunsthaus de Zurich.

www.memoire.wine

La petite histoire des aliments

La recette traditionnelle de l'émincé de veau à la zurichoise consiste à cuire des lamelles de viande de veau avec de la crème fraîche, du vin blanc, du bouillon de viande et des champignons de Paris. Présenté comme un grand classique de la cuisine des bords de la Limmat, ce plat, servi généralement avec des röstis ou des spätzlis, voire des frites, est relativement récent. Ce n'est, en effet, qu'en 1947, qu'il fit son apparition dans un livre de cuisine, généralement attribué à Rosa Graf, sous le nom de «Züri-Gschnätzlets».

Une origine mystérieuse

Cette recette a-t-elle eu des précurseurs? Certains experts gastronomiques prétendent qu'elle est inspirée d'une recette autrichienne, très antérieure, peut-être en raison de l'usage de crème fraîche. Mais en réalité, personne n'en sait rien! Le fait demeure que ce plat est vite devenu extrêmement populaire, à Zurich d'abord, qui l'a intégré dans son patrimoine culinaire, mais aussi dans le reste de la Suisse, et même au-delà.

L'émincé de veau à la zurichoise est aujourd'hui devenu

un plat emblématique de la fête du printemps des Sechseläuten («Sächsilüüte» en zürütütsch), terme qui signifie «sonnailles de six heures». Sous sa forme actuelle, cette fête traditionnelle de la ville de Zurich a lieu depuis 1904, chaque troisième lundi d'avril. Elle comprend, notamment un cortège d'enfants déguisés le dimanche, suivi d'un cortège des corporations le lundi. Elle se termine à six heures du soir, d'où son nom, par la crémation du Böögg, le bonhomme hiver rempli de pétards. Plus la tête du Böögg explose rapidement, plus l'été sera précoce et ensoleillé.

Au menu d'innombrables établissements

Selon les guides touristiques, il est impossible de venir à Zurich sans savourer un «Züri-Gschnätzlets». De très nombreux restaurants, dans la ville, mais aussi dans le canton, le proposent dans leur menu. Chaque auberge le déclinant à sa manière, selon le goût de son chef, il n'a jamais été possible de désigner le meilleur. Néanmoins, il est possible de parcourir, sur le site de la ville, une longue liste d'établissements recommandés pour cette spécialité.

À défaut d'une visite à Zurich, les recettes les plus courantes, qui abondent sur la Toile, sont assez simples pour les réaliser chez soi, avec un minimum de talent culinaire. Précisons que certains cuisiniers ajoutent aussi des rognons de veau à leur émincé. Mais cette option reste facultative.

Le «Züri-Gschnätzlets»



À VENDRE



À VENDRE à Sensine (Valais)

CAFÉ-RESTAURANT « LES 3 SUISSES »

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

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

Domicim
agences immobilières de proximité

LOCATION



MUNICIPALITÉ de SAINT-LIVRES

La Commune de Saint-Livres

met au concours,
après d'importantes rénovations,
la location de son

Auberge Communale

Locaux:

- 1 cuisine entièrement rénovée
- 1 salle à boire (25 à 30 places) et 1 salle à manger (22 à 25 places)
- 1 terrasse avec vue sur le lac qui lui fait sa renommée et espace pour les enfants
- 1 appartement de service de 7 pièces
- Petit matériel et mobilier de la terrasse à la charge du locataire
- Emplacement villageois central et attractif

Conditions:

- Ouverture prévue: Été 2024
- Bail commercial de 5 ans

L'annonce complète est disponible sur le site internet de la Commune: st-livres.ch

Les dossiers de candidature sont à adresser jusqu'au 30 avril 2024 à: Municipalité de Saint-Livres, Grand'Rue 20, 1176 Saint-Livres.

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: Manuella Magnin et Georges Pop.

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

➤ Tarif publicités:

annonces Fr. 119 le mm (2 col. minimum);
réclames Fr. 3.50 le mm
Petites annonces par tél. 022 329 97 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

NOS **PARTENAIRES**
POUR VOS **ÉVÉNEMENTS**

VALAIS

64^e 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](http://foireduvalais.ch)

LUCERNE

ZAGG

ZAGG FOIRE
20 au 23 octobre 2024

C'est un salon professionnel spécialisé dans l'industrie hôtelière, y compris les hôtels et les restaurants.

www.zagg-forum.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



SOCIÉTÉ DES CAFETIERS
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

Assemblée Générale Ordinaire
de la Société des Cafetiers, Restaurateurs
et Hôteliers de Genève

JEUDI 16 MAI 2024, à 15 heures

RAMADA ENCORE
10-12 Route des Jeunes – 1227 Carouge
Salle « Jura »

ORDRE DU JOUR:

1. Ouverture de séance, approbation de l'ordre du jour de l'AG 2024 et approbation du procès-verbal de l'AG 2023
2. Rapport des commissions (questions et approbation)
3. Rapport du trésorier (questions et approbation)
4. Rapport de la fiduciaire (questions et décharge au comité)
5. Suivi des objectifs 2023-2024
6. Objectifs 2024-2025
7. Divers et propositions individuelles

CARTE DE MEMBRE 2024 OBLIGATOIRE

Il est rappelé que les membres doivent impérativement se munir de leur carte de membre pour accéder à l'assemblée. En cas de procuration délivrée à un tiers, ce dernier doit également être porteur d'une copie de la carte du membre représenté.

Toutes les personnes désirant recevoir un
DIPLÔME D'ANCIENNETÉ

lors de notre prochaine assemblée générale pour 20 ans ou plus de
sociétariat à la SCRHG, sont priées de s'annoncer au secrétariat
au 022 329 97 22.



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

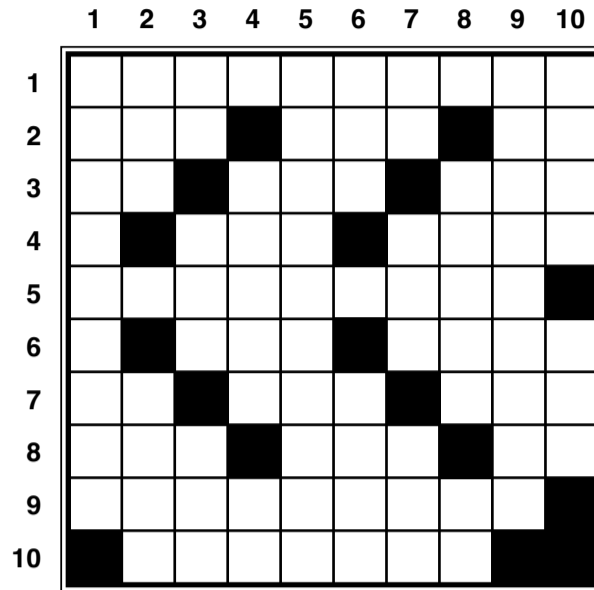
N° 1268

Horizontalement

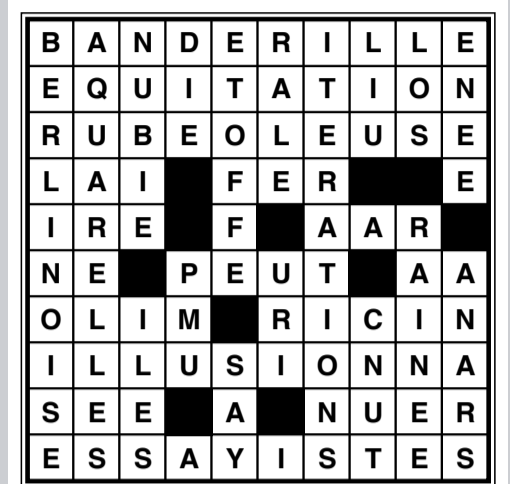
1. Peut-être de cochons. – 2. Isolée par nature. Où l'on saigne le cheval. Je, moi. – 3. Tu, toi. Rebelle au peigne. Groupie. – 4. Au bout de la tige. Entre le haut de la cuisse et le bas-ventre. – 5. Sombre. – 6. Ouvre le journal. Superficie. – 7. Il se jette dans l'Arctique. Roula. Désert rocheux. – 8. N'a pas dit oui. Placé. Drame à Tokyo. – 9. Explorerait. – 10. Malaises..

Verticalement

1. Peuvent être trompeuses hors de leur contexte. – 2. Bière anglaise. Chef-lieu de canton. – 3. Dans la gamme. Circulait autrefois. Fabrique de cadres. – 4. Qui s'y frotte s'y pique. Dette. – 5. Enivrantes. – 6. Sélection. Fait feu. – 7. En matière de. Espèce de perroquet. Sigle anglais. – 8. Expirer. Localité dans la Côte-d'Or. – 9. Découlèrent. – 10. Arbrisseau. Moi.



Solution des mots croisés N° 1267



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 !

229^e 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 1990 - 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

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.-

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.

L'excellence dans la formation



www.scrhg.ch

En cas de questions, veuillez contacter le secrétariat au

T. 022 329 97 22 / Nos formations

66.....



DIVINUM MORGES 7^E ÉDITION: UN ÉVÉNEMENT CHASSOT CONCEPT SA

Avec une affluence de 18 500 visiteurs, le salon des vins Divinum clôture sa 7^e édition dans la bonne humeur et à la satisfaction générale des exposants, des organisateurs et du public.

Une 7^e édition très satisfaisante qui laisse le sourire aux lèvres des visiteurs, des exposants et des organisateurs. Les nouveautés, telles qu'un espace d'accueil élargi, chaleureux et fonctionnel à la gestion des flux des visiteurs, les fontaines à eau plate et gazeuse (fournies par Be Wtr), une surface de restauration augmentée et le nouveau stand alimentaire (SushiZen) ont répondu aux attentes. D'autre part, les belles allées tapissées de moquette aux couleurs du salon, la décoration végétale et l'aménagement générale ont été accueillis avec enthousiasme.

De plus, plusieurs ateliers de dégustations gratuits, une masterclass et plusieurs concours ont animé le salon durant toute sa durée.

Divinum retrouvera son public encore cette année pour la 2^e édition à Aigle du 7 au 10 novembre et pour la 8^e édition à Morges du 2 au 7 avril 2025 (dates à confirmer par la Ville de Morges).

www.salon-divinum.ch



ALEX STAUFFER

Le vigneron qui murmure à ses vignes

Le Jurassien d'origine produit des crus d'exception à Ollon, non loin de Sierre. Rencontre à la cave avec un être de passion dont le travail est salué par les connaisseurs.

MANUELLA MAGNIN

VALAIS

Les plus belles tables de Suisse romande s'arrachent ses flacons et les œnophiles les encavent sans hésiter comme de précieux trésors. Il faut dire que les vins de l'A, du nom du domaine créé par Alex Stauffer en 2018, sont uniques. Ils reflètent la passion d'un homme pour le terroir dans lequel il a choisi d'évoluer après avoir tiré un trait sur son ancienne vie professionnelle. « Depuis tout jeune, grâce à mon père qui possédait une très belle cave, j'ai toujours été attiré par le monde du vin et les vins du monde. Après plusieurs années d'expérience dans le commerce, le marketing et l'administration, j'ai choisi de tout plaquer pour me reconverter dans le monde du vin. » A 30 ans, une bourse d'études lui permet d'entreprendre des études d'ingénieur en œnologie et viticulture à Changins.

L'aventure valaisanne d'Alex débute précisément au printemps 2018 avec l'acquisition de la première parcelle de Pinot noir sur la commune de Flanthey. Il reprend ensuite plusieurs parcelles de vieilles vignes sur les côtes de Sierre contre bon soin ou en location, en rachète d'autres. Après 5 ans de développement parcellaire, d'arrachages de vignes et de travail acharné pour remettre en vie certaines parcelles, le domaine compte désormais une surface de 3.5 hectares en production, avec un total de 12 cépages répartis entre Sierre et Flanthey. De quoi proposer à la vente quelque 15 000 flacons par an.

Toutes les vignes sont orientées en culture biologique et travaillées avec les rythmes lunaires depuis leur reprise. L'enherbement est maintenu à la force des bras, aidé par une légère mécanisation. Des préparations biodynamiques et naturelles à base de plantes et d'extrait d'algues permettent de renforcer les plantes et diminuer l'utilisation du cuivre et du soufre.



▲ Alex Stauffer vinifie 12 cépages.

► Des crus d'exception.

Photos: © Sedrik Nemeth

www.levindela.ch



© Le Vin de l'A



Toutes les parcelles du domaine sont en reconversion biologique certifiée (CH-BIO) depuis 2023 avec pour objectif final l'obtention du bourgeon Bio-Suisse le plus rapidement possible et du label Demeter. À la cave, tous les vins sont vinifiés en respectant la matière première et le terroir, sans ajout d'intrants inutiles et en limitant les doses de sulfites.

DES NECTARS DE HAUT VOL

Chaque cru est unique et exprime la maestria d'Alex Stauffer qui magnifie le terroir propre à chaque parcelle en laissant au maximum faire la nature. Fermentations en levures indigènes et sans sulfites, pressurage vertical, élevages en terre cuite et en fût de chêne, filtrations légères... Autant d'éléments qui permettent d'obtenir des vins de terroir racés, vifs et aromatiques. Sans oublier la

relation fusionnelle que le vigneron de 45 ans entretient avec ses ceps: « Je parle à mes vignes. Cela donne de la résonance aux vins ».

Sa Syrah d'Ollon a marqué les dégustateurs de la Revue du vin de France qui l'ont classée parmi les 60 meilleures du monde. Sa Dôle 2023 (60% de Pinot noir et 40% de Gamay) est très prometteuse, de même que sa collection de Pinots noirs, ses Cornalins, son Humagne rouge, ses Petites Arvines de Fully et d'Ollon, son Savagnin ou encore sa Marsanne blanche, pour ne citer que quelques flacons que nous avons eu le bonheur de déguster en primeur.

Attention, certaines cuvées sont tellement prisées qu'elles sont rapidement épuisées. N'hésitez pas à faire votre choix rapidement!



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**

Dossier : Hygiène



MIL-TEK

UNE GESTION ÉCOLOGIQUE DES DÉCHETS NON COMPOSTABLES

Grand amateur de balades en forêt et amoureux de la nature, René Hagenbuch est un homme sensible à la protection de l'environnement. Ce n'est donc pas par hasard qu'il a fondé en 2002 l'entreprise Mil-tek (Suisse), spécialisée dans la réduction et la gestion des déchets. Parmi les très nombreuses PME qui constituent sa clientèle figurent un grand nombre d'hôtels, de restaurants, ainsi que des boulangeries et des domaines vitivinicoles.

Georges Pop

« J'ai longtemps travaillé dans l'entreprise familiale de construction fondée par mon père. Lorsqu'il l'a quittée, elle fut reprise par mon frère dans la mesure où je souhaitais de mon côté me mettre à mon compte dans un domaine lié à la sauvegarde de la nature. J'ai toujours pensé qu'un environnement protégé était un environnement conservé. C'est devenu mon slogan », raconte cet énergique patron qui souffle cette année ses 64 bougies.



René Hagenbuch a fondé son entreprise en 2002. © Le Cafetier

Une entreprise danoise

C'est au cours d'une visite à la foire de Munich qu'il découvre les presses à balles pneumatiques d'encombrement limitées et les compacteurs de l'entreprise danoise Mil-tek. Ces machines réduisent très efficacement le volume des déchets tels que le carton, le plastique ou les bidons métalliques, par exemple. Une fois compactés et emballés, ces déchets peuvent être facilement expédiés au recyclage ou, lorsque cela n'est pas possible, à l'incinération. Ce sont ainsi de grandes quantités de volumineux sacs en plastique qui sont économisés.

« En découvrant le prix très raisonnable de ces machines ainsi que le peu de place qu'elles prennent, j'ai eu un éclair. Je me suis aussitôt rendu au Danemark pour signer un contrat d'importateur », explique René Hagenbuch. Bien lui en a pris : aujourd'hui son entreprise emploie quatre collaborateurs et deux prospecteurs qui parcourent le pays.

Sur le mur de son bureau, à Puidoux, dans le canton de Vaud, des petits drapeaux indiquent l'emplacement de ses clients sur une grande carte de la Suisse. Elle en est littéralement constellée...



© miltek.ch

Une demande en progression

Parmi les produits phares de l'entreprise, mentionnons les compacteurs de boîtes de conserve, ainsi que les presses à balle pour le plastique et le carton, parfaitement adaptées aux restaurants, aux fast-foods, aux cantines et aux établissements hôteliers, notamment. L'importateur vaudois a encore de beaux jours devant lui, de plus en plus d'entreprises cherchant des solutions écologiques à des prix raisonnables, peu coûteuses en énergie, afin de gérer leurs déchets non compostables.

www.miltek.ch

ECOBION

AU SERVICE DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION DEPUIS 40 ANS

Active dans le domaine de l'hygiène depuis quatre décennies, la société basée à Carouge (GE) propose des services à la pointe de la technologie pour les cafetiers, restaurateurs et hôteliers dans toute la Suisse.

M. M.

À l'heure où les normes et exigences légales deviennent de plus en plus complexes, il est primordial de s'adresser à des spécialistes qui aident les professionnels de l'hôtellerie-restauration à éviter d'éventuelles déconvenues lors de contrôles par les différents services d'hygiène. C'est précisément ce que propose l'équipe d'ecobion. « Nous sommes très actifs dans le secteur HORECA, mais également dans les domaines de l'environnement, de l'hydrologie et de l'hygiène hospitalière », explique Stéphane Borel, administrateur de la société carougeoise. Au bénéfice d'un diplôme fédéral d'inspecteur des denrées alimentaires, et d'ingénieur ETS agro-alimentaire et biotechnologie de la HES-SO Valais, l'homme sait de quoi il parle : « La législation est devenue difficile à suivre par le commun des mortels et notre rôle consiste à en simplifier la compréhension du plongeur au serveur ».

Pour ce faire, Ecobion propose des paquets clé en main, qui vont de la mise en place du concept

d'hygiène de l'établissement à la formation des équipes, en passant par des audits ad hoc qui portent sur les aliments, les surfaces et les glaçons. L'objectif est de mesurer notamment l'efficacité du nettoyage et la propreté du système d'eau potable.

Ecobion est également revendeur pour la Suisse de l'e-pack hygiène pro,



élaborée par un restaurateur de Brest. Cet outil d'enregistrement personnalisé permet de contrôler et d'optimiser en temps réel l'autocontrôle. Grâce à une tablette ou à un écran tactile, le responsable d'établissement ou ses employés peuvent enregistrer les relevés obligatoires (températures des enceintes frigorifiques, suivi du plan de nettoyage et désinfection, contrôle à réception des marchandises, changement d'huile...), consulter et exporter ces données, suivre la traçabilité des produits, réceptionner des rapports d'analyses microbiologiques ou encore vérifier et mettre à jour le planning des actions à entreprendre.

Des tâches bien chronophages sans un soutien informatique et qui peuvent s'avérer vitales pour assurer la réputation d'un établissement, rapidement mise à mal sur les réseaux sociaux en cas de non-respect des normes d'hygiène.

www.ecobion.ch/fr-fr/

Dossier : Hygiène

HÔTES INDÉSIRABLES DANS LES ASSIETTES

Quel comportement adopter ?

Un asticot dans une salade ou un bout de verre dans un potage sont deux situations vécues par l'auteur de ces lignes qui a voulu savoir comment les chefs réagiraient face à leurs clients incommodés par ces mésaventures.

Manuella Magnin

Une magnifique journée sur une terrasse du Jura vaudois à l'été 2023. Au moment de terminer ma salade, voici qu'un vaillant asticot pointe le bout de son museau. Emprunté, le restaurateur se confond en excuses et retire le plat de l'addition. Mars 2024, dans un établissement haut-savoyard branché, recommandé loin à la ronde pour ses plats inventifs, c'est un bout de verre bien tranchant qui se cache sous une écume à la truffe. Heureusement que ma lèvres l'a repéré, car les suites auraient pu être bien douloureuses, voire fatales en cas d'ingestion. Interloqué, le serveur est reparti fissa en cuisine et le patron a retiré également le plat de la note. Convaincu qu'il a eu la bonne attitude, il m'a instamment demandé que cette mésaventure reste entre nous...

Quelle est précisément la bonne attitude à adopter vis-à-vis du client ? Quatre chefs genevois nous répondent.



UN ASTICOT DANS UNE SALADE, QUE FAITES-VOUS ?

Olivier Jean (L'Atelier Robuchon, Genève)

Il est assez courant de trouver des hôtes indésirables dans les légumes, surtout s'ils sont bio. Pour prévenir cela, je lave les légumes avec du vinaigre et 1% de javel. Si malgré tout un client tombe sur un asticot, je me confonds en excuses. J'offre le plat et réinvite le client à déjeuner pour réparer le préjudice moral.

Stefano Fanari (Giardino Romano, Genève)

Je m'assure personnellement des manipulations de lavage de la salade et j'attire l'attention du personnel au sujet des responsabilités de chacun.

Si cette mésaventure arrive dans mon établissement, je m'excuse bien sûr. Je propose au client une autre entrée non payante et ne facture pas la salade.

Jean-Marc Bessire (Le Cigalon, Thônex)

Un asticot est bien sûr désagréable mais c'est la nature. Vis-à-vis du client, de grandes excuses. Il est évident que la salade est offerte, et l'apéritif ou le café aussi. Je demande à mon personnel de faire plus attention au lavage de la salade.

Stéphane Faval (École Hôtelière de Genève)

Nous ne sommes jamais à l'abri d'une telle erreur. L'important est de bien former les équipes.

Une salade doit toujours être nettoyée avec de l'eau et du vinaigre par trempage et surtout égouttée sans renverser les impuretés qui se sont déposées au fond du bac. Au niveau de ma réaction au sein de l'équipe et surtout par rapport à nos clients étudiants mon discours est clair : ce n'est pas normal, l'erreur reste humaine, mais le client paie notre manque de professionnalisme. Il faut redoubler de vigilance au quotidien, rester concentré et surtout se mettre à la place du client.

UN BOUT DE VERRE DANS UNE ASSIETTE, COMMENT RÉAGISSEZ-VOUS ?

Olivier Jean (L'Atelier Robuchon, Genève)

Si cela devait arriver dans mon établissement, je m'excuse bien sûr, et propose un suivi médical immédiat car les conséquences peuvent être très graves. J'invite la table entière et réinvite le client pour qu'il ne reste pas sur cette expérience.



Stefano Fanari (Giardino Romano, Genève)

Heureusement que ce genre d'expérience est rare. Il est impératif de ne jamais poser de verre en hauteur dans une cuisine. En cas d'éclatement de verre, il convient de jeter tout ce qui est à proximité, et pour le reste vérifier attentivement ce qu'on sert.

En plus des excuses, le client ne payera pas son repas.

Jean-Marc Bessire (Le Cigalon, Thônex)

Après un bris de verre, j'informe et contrôle tous les plats proches des éclats. Dans le doute, je ne sers pas ces plats. Vis-à-vis du client, un bout de verre dans une assiette est une faute grave, avec de graves conséquences potentielles.

Nous nous excusons, prenons l'adresse du client et lui envoyons des fleurs ou une invitation à un repas.

Stéphane Faval (École Hôtelière de Genève)

Le verre n'est pas du tout bienvenu dans une cuisine. Il doit être stocké dans des bacs GN, de plus filmés pour éviter que toutes sources étrangères ne puissent tomber dans la préparation. La formation préconise par ailleurs de passer un potage pour éviter fibres et maldresses (un blender qui se casse par exemple). Il m'est arrivé au restaurant Vieux-Bois que l'on trouve un bout de film plastique au milieu du mesclun. Ma réaction a été d'offrir la salade et les cafés à l'ensemble de la table. Le service a pris soin de s'excuser.

RECATEC - CPA
Cuisines Professionnelles
Depuis 1989

Au service des professionnels de la Gastronomie depuis 1989

Certifié ISO 9001-14001

Distributeur Suisse Romande

winterhalter®

Service après-vente 7/7

Technique de lavage, service d'hygiène

et assistance par spécialiste

Dossier: Hygiène



GASTROMACHINES SA DES SPÉCIALISTES POUR RÉPONDRE AUX CONTRAINTES LÉGALES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

Fondée en 2006 par Vincent Bossert, l'entreprise familiale Gastromachines SA, expert cuisiniste pour professionnels et particuliers, compte de nos jours plus de 3000 installations et quelque 1500 clients, répartis dans toute la Suisse romande. Basée à Lutry, dans le canton de Vaud, elle doit sa réputation à ses offres personnalisées, ses services après-vente, ainsi qu'à sa maîtrise dans le domaine des technologies respectueuses de l'environnement.

Georges Pop

« Notre clientèle est très diverse: restaurants, hôtels, cantines, boulangerie et communes, notamment, sans oublier les particuliers. Mais la restauration reste notre principal marché, en dépit d'un léger recul, après les années Covid. Mais les gens auront toujours envie de manger dehors », explique Antoine Mondada. Arrivé il y a quelques années, le beau-fils du fondateur, toujours très actif, s'est frotté à toutes les activités de l'entreprise, avant d'en prendre la direction, l'année dernière. Il dit particulièrement apprécier le contact direct avec les clients.

Sécurité et hygiène

La mise aux normes légales des installations, en termes de sécurité et d'hygiène, constitue une part importante du travail des équipes de l'entreprise. « Nous sommes souvent appelés à faire des expertises dans les cuisines professionnelles. Les contraintes sont nombreuses: nombre et emplacement des éviers, ventilation,



Antoine Mondada a pris la direction de l'entreprise familiale il y a une année, pour secondar son beau-père.
© Le Cafetier



fritures, par exemple. Les prescriptions peuvent légèrement varier d'un canton à l'autre. Mais nos collaborateurs sont formés pour répondre à l'ensemble des exigences », souligne Antoine.

Il ajoute: « Nous aidons régulièrement nos clients à améliorer les performances de leurs installations, notamment en termes de consommation d'énergie. Nous offrons des contrats d'entretien afin de prolonger la vie des appareils. Cette formule comprend le nettoyage, le détartrage, ainsi que le réglage des doseurs. Nous fournissons aussi des petits appareils ainsi que des produits sans chlore, ni phosphates, respectueux de l'environnement, pour les lave-vaisselles ».

Répondre à l'ensemble des demandes

Les collaborateurs de Gastromachines SA sont électriciens et techniciens dans les domaines de l'hygiène, du froid et de la ven-



tilation. « Nous pouvons ainsi répondre à toutes les demandes, que ce soit en termes de nouvelles installations, d'entretien, ou de mise à niveau », souligne le directeur de l'entreprise qui, très souriant, tient à préciser: « Ici, nous sommes tous passionnés par notre métier ».

www.gastromachines.ch





schaerer
swiss coffee competence

**Créez votre machine à café.
Offrez l'embarras du choix.**

Configurez votre machine en fonction de votre modèle d'entreprise et choisissez un design adapté à votre aménagement intérieur. Faites votre choix parmi de nombreuses fonctions spéciales, comme la technologie «Hot & Cold», afin de proposer le café idéal à vos invités. Schaerer Coffee Soul satisfait les goûts de chacun grâce à sa large gamme de variétés de café.

schaerer.com



Nouveau avec le système de nettoyage ProCare
Scannez le code pour plus d'informations.

*Votre latte
macchiato riche.*