

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

30 ans 1989-2019

Distributeur pour la Suisse romande **winterhuber**

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 8 • 26 avril 2024

**illy**

Café italien & Machines à café espresso

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

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

**SARL SAVEURSPRO ALIMENTAIRE**

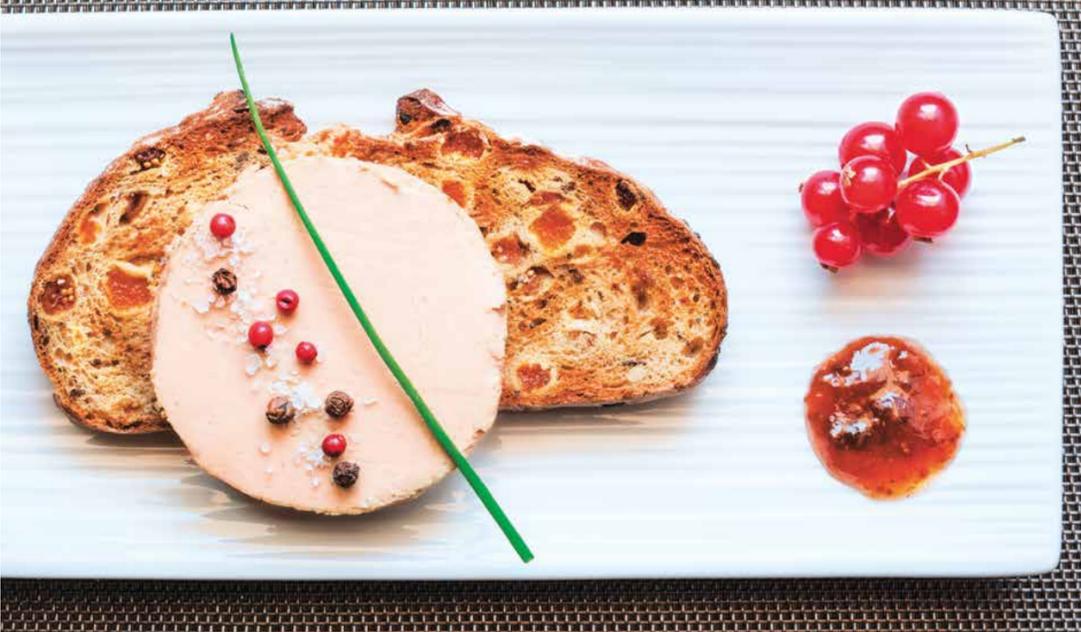
Boulangerie Restaurant Fleurs Casier

**DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES** **CONCESSIONNAIRE LEDISTRIB**  
MÉTIERS DE BOUCHE

[www.saveurs-pro-distributeurs.ch](http://www.saveurs-pro-distributeurs.ch) - Tél. +041 78 25 97 76  
38 Av. Eugène Lance - 1212 Grand Lancy

## FOIE GRAS SUR LA SELLETTE

### La réplique du Conseil fédéral



**VAUD**  
> Page 11

**Ahmed Atmani: le poète du chocolat**

**+**  
**ROTOR Lips**

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.

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

## VU POUR VOUS

### Les vins suisses ont la cote

Bonne nouvelle! En 2023, l'intérêt pour le vin suisse progresse auprès des consommateurs avec une progression de 3.8% de sa consommation. Face à une consommation globale en diminution de 0.5%, les vins suisses se positionnent à 38.6% dans les parts des marchés (+1.6%). La part des ventes de vin suisse chez Coop, Denner, Manor, Migros, Spar, Volg et Landi est restée stable à 28% (+0.1% par rapport à 2022). En ce qui concerne le niveau des ventes totales de vin dans ces enseignes, il est revenu au niveau de 2019 (avant Covid). Les ventes de vins suisses ont baissé en volume (-3.1%) et augmenté en prix moyen (+2.4%) dans le secteur de la grande distribution, par rapport à 2022.

L'interprofession de la vigne et du vin suisse constate avec satisfaction que la consommation des vins suisses progresse face à la diminution globale de la consommation. Le positionnement à 38.6% de part de marché démontre que le travail de la promotion des vins suisse porte ses fruits. Ces chiffres sont encourageants pour le futur et démontrent la nécessité de soutenir la promotion de nos produits.

M.M.

*L'Alliance Animale Suisse a déposé en décembre dernier deux initiatives populaires, dont une relative à l'interdiction d'importation du foie gras. Le gouvernement prône de nouvelles déclarations obligatoires pour certains produits.*

### SUISSE

La Suisse importe chaque année quelque 200 tonnes de foie gras alors que la production de ce mets est interdite dans notre pays depuis plus de 40 ans. Une aberration pour Alliance Animale Suisse qui a déposé en décembre dernier une initiative visant à interdire l'importation de ce produit. La motivation des initiants? «La méthode utilisée pour le gavage, dans laquelle un tube ou un tuyau métallique est inséré dans l'œsophage plusieurs fois par jour, entraîne des blessures douloureuses. Le cou des animaux peut aussi être perforé et leurs ailes cassées. L'augmentation anormalement rapide de la taille du foie comprime les poumons et provoque des problèmes respiratoires, rénaux et circulatoires. Le gavage est considéré en Suisse comme une pratique cruelle envers les animaux.»

Pour Alliance Animale Suisse, une interdiction d'importation de foie gras et de produits à base de foie gras est compatible avec les obligations commerciales internationales de la Suisse: tous les accords prévoient des exceptions pour les mesures nécessaires à la protection de la morale publique et de la vie ou de la santé des animaux. Par exemple, les interdictions d'importation de fourrure de phoque, de chien et de chat sont déjà inscrites dans la loi. Par ailleurs, l'initiative ne vise que l'interdiction des produits issus du gavage forcé des animaux. Les produits similaires au foie gras, mais qui n'ont pas nécessité de gavage, pourront toujours être commercialisés en Suisse.

#### DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES

Le Conseil fédéral ne souhaite pas l'inscription de l'interdiction de l'importation du foie gras dans la Constitution. Il propose de passer par des déclarations obligatoires sur les emballages, mentionnant les modes de production.

Des déclarations obligatoires sont prévues dans trois domaines. Premièrement, pour les produits d'origine animale obtenus sans anesthésie comme les cuisses de grenouilles. Deuxièmement, pour les produits issus du gavage des oies et des canards. Troisièmement, pour les denrées alimentaires d'origine végétale si elles proviennent de pays où sont utilisés des produits phytosanitaires classés comme particulièrement dangereux au niveau international. Finalement, ce sera au peuple de trancher, en 2025.

**kg 5<sup>28</sup>**  
Lollo rouge/verte mélangée  
3 kg net

**kg 6<sup>99</sup>**  
Poitrine de poulet (IQF)  
Brésil  
160-180 g  
carton de 5 x 2 kg

**1 kg 12<sup>40</sup>**  
Le Beurre  
10 x 1 kg

**29.4-4.5.2024**  
Vous trouverez d'autres offres sous:  
**prodega.ch**

Toutes les offres TVA exclue



**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 »

**Première partie - Assemblée générale ordinaire statutaire**

### 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.

### Deuxième partie - Assemblée publique, 16h30:

1. Salutations et allocution de bienvenue
2. Allocution du représentant de GastroSuisse
3. Allocution du Président de l'OPAGE
4. Allocution de la Présidente du Département de l'Economie et de l'Emploi, Mme Delphine Bachmann
5. Remise de prix aux élèves ayant reçu la meilleure note aux examens du diplôme cantonal de cafetier 2023
6. Diplômes d'ancienneté \*\*\*
7. Remerciements et invitation buffet dînatoire

\*\*\* 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.

## Bilatérales III: les négociations ont commencé

**L'indispensable actualisation de nos relations bilatérales avec l'UE touche à des sujets délicats et émotionnels. Chacun a pu faire part de son avis au début de cette année; maintenant que les négociations ont été ouvertes, le temps n'est plus aux effets de manche et il convient de laisser les négociateurs travailler.**

### Les négociations ont été ouvertes à la mi-mars

La mise à jour de nos relations avec l'Union européenne (UE) suit un calendrier lent et tortueux. Le premier projet d'accord-cadre institutionnel, attaqué sur plusieurs fronts, a été abandonné par le Conseil fédéral en 2021. Les discussions se sont ensuite poursuivies en coulisses, jusqu'en décembre 2023 où le Conseil fédéral a présenté son projet concernant un nouveau mandat de négociation avec l'UE. Ce projet a fait l'objet d'une consultation formelle auprès des commissions de politique extérieure et des autres commissions intéressées au sein du Parlement, ainsi que des cantons. De nombreux autres acteurs de la vie politique et économique en ont profité pour exprimer leur avis. Le Conseil fédéral a ainsi pu constater que son projet bénéficiait d'un assez large soutien de principe; il lui a parallèlement apporté quelques précisions sur la base des recommandations et remarques issues de la consultation. Le 8 mars dernier, le mandat de négociation suisse a été adopté sous une forme définitive – tandis que l'UE définissait le sien de son côté – et le 18 mars, la présidente de la Confédération et la présidente de la Commission européenne, accompagnées des négociateurs en chef des deux parties, ont officiellement ouvert la phase de négociation des «Bilatérales III».

A ce stade, on ne sait pas jusqu'à quand dureront ces négociations, ni sur quoi elles déboucheront exactement. Nous nous trouvons donc dans une situation d'attente, peu propice aux effets de manche. Pourtant l'agitation politique ne semble guère se calmer. Alors que l'UDC vient de déposer à la Chancellerie fédérale un nombre substantiel de signatures à l'appui de son initiative contre une Suisse à 10 millions d'habitants – initiative lancée il y a seulement neuf mois dans un contexte électoral, et dirigée indirectement contre la libre circulation des personnes –, une nouvelle initiative «Pour une Suisse forte en Europe (initiative Europe)» a été lancée la semaine passée par une alliance d'organisations europhiles, écologistes et culturelles.

**«Nous nous trouvons dans une situation d'attente, peu propice aux effets de manche.»**

### Enfoncer une porte ouverte?

Cette initiative, déjà préparée et annoncée depuis près de deux ans, demande d'ancrer dans la Constitution fédérale le principe d'une «participation active» de la Suisse à l'intégration européenne, ainsi que la poursuite de ce but par des traités internationaux «permettant une participation durable et évolutive aux libertés du marché intérieur européen et à d'autres domaines de la coopération européenne». Parallèlement, la Confédération et les cantons seraient appelés à garantir la protection des

«valeurs fondamentales de la démocratie et du fédéralisme, des ressources naturelles ainsi que de l'équilibre social au sein de la collectivité et sur le marché du travail». Le texte ne précise pas comment.

Ces objectifs correspondent assez largement à ceux des négociations qui viennent d'être ouvertes. Lancer une telle initiative aujourd'hui ne revient-il pas à enfoncer une porte ouverte, tout en risquant de polariser inutilement – encore plus qu'il ne l'est déjà – le thème des accords bilatéraux? Les auteurs de l'initiative sont au contraire persuadés qu'ils vont apporter un «coup de pouce» aux négociations en cours. On devine pourtant que le dossier des Bilatérales III aura probablement abouti au moment où l'initiative arrivera devant le peuple.

### Les préoccupations légitimes ont été prises en compte

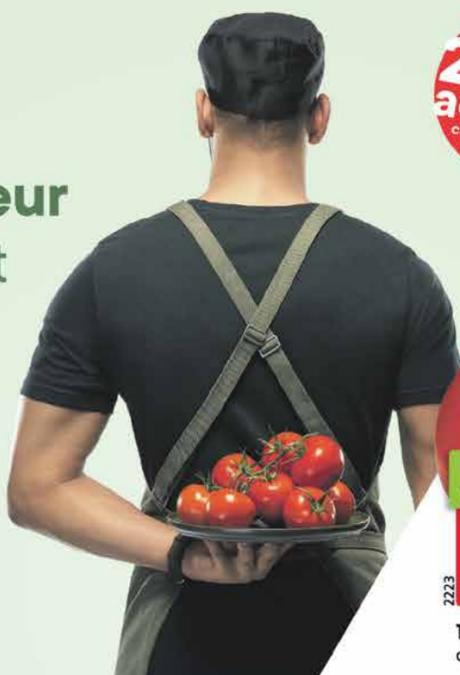
Si les relations entre la Suisse et l'UE doivent évoluer, se stabiliser, voire s'élargir, ce n'est pas pour des raisons idéologiques, mais parce que l'Europe représente notre plus proche voisin et notre premier partenaire économique. Cela est compréhensible tant à gauche qu'à droite. Il est vrai cependant que les négociations avec Bruxelles touchent plusieurs aspects délicats et hautement émotionnels: la souveraineté helvétique, qui doit être garantie dans le cadre d'accords évolutifs et d'arbitrages communs; la pression démographique, sans doute accélérée par la libre circulation des personnes; les conditions de travail, qui doivent être protégées contre toute forme de sous-enchère.

Concernant la souveraineté, les deux parties semblent désormais renoncer à un accord-cadre institutionnel au profit d'une approche dite verticale, plus classique, où les questions institutionnelles sont abordées en fonction de chaque accord sectoriel. S'agissant des conditions de travail, elles sont défendues âprement par les syndicats, et une partie importante du patronat partage cette préoccupation; la protection des salaires fait l'objet d'un point particulier, détaillé sur toute une page du mandat de négociation. Quant à la question démographique, elle dépasse la seule question européenne: avec ou sans l'UE, la Suisse est un pays attractif avec une économie dynamique qui réclame de la main-d'œuvre; la réponse ne passe pas par une fermeture arbitraire des frontières, mais par un développement adéquat des infrastructures.

On jugera du résultat des négociations lorsque celles-ci auront abouti. En attendant, on n'en saura pas davantage et il convient donc de laisser les négociateurs travailler.

**Pierre-Gabriel Bieri,**  
responsable politique

Derrière  
un bon  
restaurateur  
se cachent  
toujours  
de bons  
produits.



Plus de  
**2000**  
actions  
chaque semaine

25%  
**2.73**  
kg

Tomates B  
de Suisse, 6 kg



44%  
**21.93**  
kg

Filet royal de cabillaud frais  
sans peau, de l'Atlantique Nord-Est

aligro.ch  
du 29 avril au 4 mai 2024  
Prix Pro hors TVA, rabais déduit

**ALIGRO**  
Plus de qualité pour votre argent.



PUBLIREPORTAGE

## ESTHÉTIQUE ET FONCTIONNALITÉ: LA NOUVELLE FRANKE MYTICO

Avec les attentes élevées des clients et la nécessité de se démarquer de la concurrence avec une excellente offre, poser de nouveaux jalons dans la fourniture de café est aujourd'hui un véritable défi. Avec la nouvelle gamme Franke Mytico, cela devient un jeu d'enfant.

En effet, la nouvelle ligne Mytico combine les avantages d'une machine tout automatique avec l'exigence d'une préparation artisanale et traditionnelle du café.

De plus, le design exceptionnel de la gamme Mytico, avec des éléments de qualité supérieure en chrome et en acier inoxydable ainsi que des panneaux latéraux en six couleurs différentes et tendance, fait que la Mytico attire l'attention n'importe où et dans n'importe quelle ambiance.

Son design unique, associé à une technologie de pointe, a également impressionné les jurys. La ligne Mytico a déjà remporté plus de six prestigieux prix nationaux et internationaux, dont le 2024 German Design Award, le Good Design Award, et le très convoité IF-Design Award 2024 Gold.

La forme unique et la petite hauteur de la Mytico permettent à votre personnel de se consacrer entièrement aux clients pendant la préparation et de créer ainsi des moments de café qui resteront toujours gravés dans les mémoires. En effet, grâce à l'ingénierie suisse la plus fine, la nouvelle solution de café prépare toujours de délicieuses boissons à base de café dignes d'un barista, jour après jour et dans n'importe quel endroit, que ce soit dans un restaurant ou un bar, dans une salle de petit-déjeuner ou un espace de conférence. Cette

machine innovante a été conçue pour combiner l'artisanat de la préparation traditionnelle du café avec les avantages d'une machine tout automatique, afin que votre personnel puisse servir des boissons au café parfaites à tout moment, sans avoir besoin de beaucoup d'apprentissage.

### LA COMPÉTENCE EN MATIÈRE DE CAFÉ RENCONTRE L'HOSPITALITÉ - LA LIGNE A FRANKE

La ligne A de Franke fait valoir ses atouts lorsqu'il s'agit de fournir un rendement élevé et une qualité de café optimale aux heures de pointe, par exemple au petit-déjeuner. Avec ce portefeuille de machines à café professionnelles pour la restauration et l'hôtellerie, le plaisir d'un café parfait est garanti.

La Franke A800 ou la A1000, grâce à leur système à trois chaudières et à leur capacité de plus de 100 tasses par heure, garantissent des moments de café inoubliables, même en cas de forte demande et en peu de temps.



utilisés. Flexibles et modulaires, tous les modèles de la ligne A de Franke peuvent être complétés à la demande par différents appareils auxiliaires au design assorti. Toutes les machines sont commandées de manière simple et intuitive par de grands écrans tactiles conviviaux. Ainsi, chaque tasse de café devient une dose de bien-être pour le client.

Dans les restaurants ou les bars, des modèles comme l'A300, qui offre une excellente qualité de café dans un espace compact, ou l'A600 sont

“  
Découvrez-en plus:  
[coffee.franke.com](https://coffee.franke.com)”

ACHETEZ EN LIGNE SUR  
**MESCAVESOUVERTES.CH**

SWISS WINE  
**VAUD**

Vaudois  
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

VAUDE  
CA COMMENCE (CI)

mobilis

Suisse. Naturellement.

Design: trivialmass.com



# Ici & Ailleurs



## CAVES OUVERTES VAUDOISES 18 ET 19 MAI 2024

Achetez en ligne votre billet pour les caves ouvertes 2024 au prix de CHF 40.- ! Votre billet vous permettra d'obtenir un bracelet « Caves Ouvertes » afin déguster les meilleurs crus du canton, de voyager en transports publics grâce à l'offre Mobilis incluse et de vous faire plaisir grâce à une réduction de CHF 20.- sur un achat de 6 bouteilles dans une des caves participantes.

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



## LES HALLES DE LA JONCTION: APPEL À CANDIDATURES

Sur une surface de 10 000 m<sup>2</sup>, l'ancienne gare routière TPG se transforme en un carrefour de vie où l'alimentation locale et durable, les activités sportives et la culture se rencontrent pour créer des moments inoubliables.

### APPEL À PROJET POUR LES CHALETS FOOD

La zone des chalets de restauration s'adresse aux restaurateurs désirant offrir sur place ou à l'emporter une cuisine reflétant la diversité culinaire genevoise, à base de produits locaux de saison, en circuit court, provenant de l'agriculture raisonnée.

### APPEL À PROJET POUR LES CHALETS BARS

Les 3 bars des Halles sont des lieux chaleureux et accueillants, propices aux rencontres et aux échanges. Chacun dispose d'une superficie de 12 m<sup>2</sup>. Chaque chalet sera équipé en eau potable chaude et froide, en électricité et disposera d'un frigidaire et de tireuses à bière.

Pour postuler [www.malipa.ch](http://www.malipa.ch)

## SWISS BEER AWARD 2024

Succès record pour l'édition 2024:

- Plus de 550 bières suisses inscrites, un nombre record témoignant de la diversité et de la créativité du paysage brassicole suisse.
- 165 bières ont été primées dans 41 catégories, représentant 30% des bières en compétition.
- La Suisse orientale est la région la plus récompensée, mais les brasseries du Tessin et de Suisse romande ont également brillé.
- L'évaluation rigoureuse comprenait une analyse en laboratoire et une dégustation par un jury d'experts.
- Promotion de la culture brassicole suisse et de son savoir-faire auprès du grand public.

[//swissbeeraward.ch](https://swissbeeraward.ch)



Le chef Grégory Poirot (à droite) et son équipe. © overgersdajoe.ch

# La Table des Vergers prend son envol

*Le 12 avril dernier, la «Table des Vergers», un nouveau restaurant dévolu aux saveurs du terroir jurassien, mais aussi à la bonne cuisine, sous ses diverses formes, a ouvert ses portes près de Porrentruy. L'endroit est déjà connu des fines bouches de la région, et au-delà: depuis 2018, il abrite «Ô Vergers d'Ajoie», le musée suisse des fruits et de la distillation, ainsi qu'un vaste magasin devenu le temple incontesté des produits de la terre jurassienne.*

GEORGES POP

## NEUCHÂTEL

Ce nouvel établissement est le «bébé» d'Alain Perret, 55 ans. Lorsqu'à la fin des années 1980 celui qui n'était qu'un agriculteur parmi d'autres a pris la barre de l'exploitation qui se trouvait là, il a commencé par planter des milliers d'arbres fruitiers. Porté par son ambition et son amour des produits authentiques, avec l'aide de partenaires réunis au sein d'une fondation, il a patiemment construit ce lieu devenu, au fil des années, une authentique vitrine du terroir jurassien, avec ses étals remplis de fromages, de spécialités charcutières ou boulangères, de spiritueux, de vins, etc.

### LA MÉTAMORPHOSE D'UNE SALLE DE CONFÉRENCE

«Nous avons au premier étage de notre bâtiment principal une vaste salle de conférence. C'est là que nous avons ouvert notre restaurant de 56 places. À la belle saison, nous pouvons aussi offrir une soixantaine de places en terrasse. Toute l'équipe a travaillé d'arrache-pied pour offrir à nos clients un lieu agréable et convivial», explique le maître des lieux, manifestement impatient de voir affluer une nouvelle clientèle.

### UN CHEF EXPÉRIMENTÉ

Pour prendre la direction de la cuisine, Alain Perret a fait appel au chef Grégory Poirot. Ce Vosgien d'origine a une belle expérience derrière lui: il a travaillé 18 ans en Alsace et en Auvergne, comme chef de partie, dans des établissements étoilés, notamment. «Mon intention est de proposer un vaste choix de plats goûteux, que ce soit en menu du jour ou, ponctuellement, dans un registre plus élaboré. J'ai en tête toute une déclinaison de préparations à base de bœuf, par exemple», précise-t-il.

Petite particularité: la carte des vins du nouvel établissement ne comprend que des vins suisses. «Nous avons fait appel à Swiss Wine pour composer notre carte. Nous avons une bonne soixantaine de références: des vins valaisans, vaudois ou jurassiens, bien sûr, mais aussi des Grisons ou du Tessin», souligne Alain Perret qui espère bien que «La Table des Vergers» se fera une place parmi les établissements les mieux cotés de la région, mais aussi les mieux fréquentés. Et il est probable que le pari sera tenu.



LA Table  
DES  
Vergers  
RESTAURANT

LUNDI - fermé  
MARDI - fermé  
MERCREDI  
11 h 30 - 14 h 30 / 18 h 30 - 22 h 30  
JEUDI  
11 h 30 - 14 h 30 / 18 h 30 - 22 h 30  
VENDREDI  
11 h 30 - 14 h 30 / 18 h 30 - 23 h 30  
SAMEDI  
11 h 30 - 15 h / 18 h 30 - 23 h 30  
DIMANCHE  
11 h 30 - 15 h

TEAMEO

# L'agence de placement 100% digitale

Vous êtes à la recherche de la perle rare ou vous souhaitez offrir vos services pour des missions de courte ou longue durée? Avec Teameo, vous êtes à la bonne adresse!

M.M.

SUISSE

Teameo a vu le jour en juillet 2020. Cette agence 100% digitale propose ses services aux candidats potentiels et aux entreprises en recherche de personnel sur tout l'arc lémanique.

La plateforme est accessible directement sur smartphone ou sur ordinateur. Grâce à un algorithme puissant, Teameo propose aux entreprises des candidats qualifiés en réponse à leurs besoins, ainsi qu'aux collaborateurs des missions en lien avec leurs compétences, leur lieu géographique et leurs disponibilités.

Pour s'inscrire, rien de plus simple! Que vous soyez employeur ou à la recherche d'un emploi, il vous suffit de créer un compte sur la plateforme auquel vous aurez accès 24h/24 et 7j/7. Les conseillers de Teameo, spécialisés en hôtellerie-restauration, se chargent de valider les compétences des candidats et prennent également en charge toute la partie administrative pour les entreprises ainsi que les collaborateurs.

Depuis sa création en 2020, Teameo compte une centaine d'entreprises clientes et quelque 10 000 personnes spécialisées en hôtellerie-restauration, prêtes à mettre leurs compétences au service d'employeurs de la branche.

## UNE ÉQUIPE AGILE

La force de Teameo? «Nous sommes une petite entreprise de 9 collaborateurs, spécialistes de l'hôtellerie et de la restauration. Si nos clients ont besoin de nous pour les aider à compléter leurs équipes, pour des services traiteur ou dans des hôtels de haut standing, nous sommes là pour répondre à leurs besoins», explique Nicolas Terlinchamp, Business Developer chez Teameo.

▲ Site internet.

► Nicolas Terlinchamp.

© Teameo

Pour plus d'informations:  
[nicolas.terlinchamp@teameo.ch](mailto:nicolas.terlinchamp@teameo.ch),  
 T. 079 255 21 18  
[www.teameo.ch](http://www.teameo.ch)

Nicolas a rejoint Teameo en juillet 2022. Diplômé de l'École hôtelière de Genève, il a exercé dans plusieurs grandes maisons. Au fil des années, Nicolas s'est orienté vers le domaine des ressources humaines. Par sa disponibilité et sa bonne connaissance du milieu, il est à n'en pas douter un interlocuteur de choix, capable de proposer des solutions correspondant aux attentes de tous.



## À VENDRE

## LOCATION



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

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

## L'AUBERGE DE LA DOUANE

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

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA

Peter Neuhaus

Av. Général-Guisan 42 | CH-1009 Pully

+41 21 721 08 08

peter.neuhaus@gastroconsult.ch

Gastroconsult

## IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893. Journal romand —  
130<sup>e</sup> année — Parait 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

## Le Limoncello de Cyril

A priori, rien de prédestinait Cyril Sandoz à se lancer dans la production artisanale de Limoncello. Mais ce souriant consultant en logiciel a hérité de son défunt papa le goût de la bonne cuisine, ainsi que celui des eaux-de-vie de fruits qu'enfant il voyait distiller dans la cave de la maison familiale. Une activité qu'il aurait aimé partager avec lui.

GEORGES POP



Cyril Sandoz a fondé l'entreprise Chez Boswell en octobre de l'année dernière. © Anouck photographie - chez-boswell.ch

## NEUCHÂTEL

Au mois d'octobre dernier, le jeune quadragénaire a cédé à son envie de «faire un truc à moi», en fondant à Chez-le-Bart, dans le canton de Neuchâtel, l'entreprise Chez Boswell, spécialisée dans la production de cette liqueur de citron dont la recette nous vient d'Italie. «J'avais déjà une petite expérience dans le brassage de la bière ainsi que dans la production de Limoncello, à petite échelle. Je m'y consacrais pour le plaisir pendant mes loisirs. Cette nouvelle activité me permet de rompre avec la routine et de mener mon propre projet», explique-t-il.

## DE LA PATIENCE ET DU SAVOIR-FAIRE

La préparation du Limoncello exige passablement de patience. Sa recette comprend de l'alcool pur, de l'eau, du sucre et des citrons non traités, notamment leur délicate écorce. Tout est dans le dosage. C'est l'étape de la macération qui exige le plus de temps – plusieurs semaines – avant le filtrage, la cuisson, pour dissoudre le sucre, puis la mise en bouteille, après refroidissement et repos.

«J'ai ma propre recette, avec une pointe de vanille. L'important est que je trouve ma préparation à mon goût. Anouck, mon épouse, est aussi de bon conseil», précise Cyril. Pour le



moment sa production est encore modeste, mais il espère bien monter progressivement en puissance. Actuellement, le Limoncello de Cyril est en vente dans une épicerie, ainsi que dans un pub de la région, mais il peut aussi être commandé en ligne. Cette délicieuse liqueur se boit généralement en apéritif, en digestif, après un repas, mais elle est aussi parfaite pour la préparation de desserts.

## L'HISTOIRE D'UN PSEUDONYME

Pour l'anecdote, à propos du nom de sa jeune entreprise, Cyril Sandoz raconte: «Pourquoi Boswell? C'est une histoire ancienne, à l'époque où j'avais 15 ou 16 ans, nous chattions sur MSN Messenger et mon pseudo était simplement Cyril. Un jour, un ami, Julien, m'a suggéré ce pseudo, expliquant qu'il était inspiré du nom d'une ancienne bière belge. Depuis ce jour, je l'ai adopté et il m'a accompagné à travers toutes les étapes de ma vie.»

www.chez-boswell.ch

NOS PARTENAIRES  
POUR VOS ÉVÉNEMENTS

## VALAIS

64<sup>e</sup> 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

## 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

ca\_re\_ho

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

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

# MOTS CROISÉS

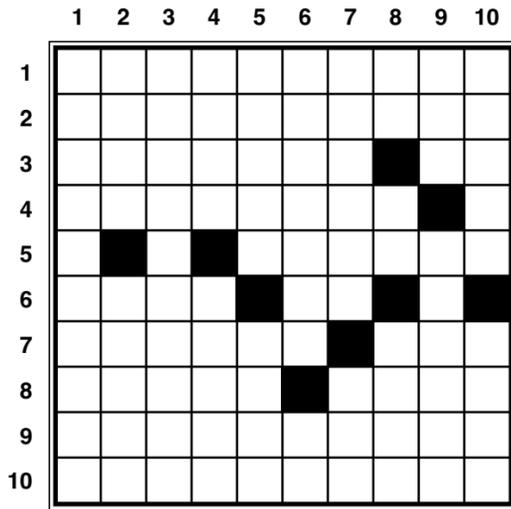
N° 1269

## Horizontalement

1. Piliers de bistrot. – 2. Elite puissante. – 3. Appareil. Canton bilingue. – 4. Haussâtes le ton. – 5. Oeuvres mièvres. – 6. Menace de mort. Sorti des tripes. – 7. Américain. Danseur de music-hall. – 8. Parasite des volailles. Maison de santé. – 9. Inflammations entre rein et vessie. – 10. Droits de la guerre.

## Verticalement

1. Fait plutôt du mal par où il passe. – 2. Saint, évêque de Noyon. Coup de fusil. – 3. Epopée germanique écrite vers 1200. – 4. Ne joue pas les spectateurs. Planche à roulette. – 5. Dames du peuple. En allemand: individu à l'esprit borné. – 6. Elle n'utilise qu'une petite cafetière... Dieu solaire. – 7. Fait passer au jaune. Mis en situation. – 8. Attire l'attention. Canton alémanique. Elevé en général à la dure. – 9. Arme à feu. Louée sans réserve. – 10. Sont longtemps restés très attachés à la terre. Sert de cartes de visite aux Suisses...



## Solution des mots croisés N° 1268



# 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<sup>e</sup> 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** 1350 - 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](http://www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation)

3

VOUS TRAVAILLEZ EN JOURNÉE, VOUS ÊTES DISPONIBLE LE SOIR, ET VOUS SOUHAITEZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE ?

### COURS DU SOIR

CHF 1990.-

**OU** 1990 - 750\* = CHF 1240.-

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](http://www.scrhg.ch)

En cas de questions, veuillez contacter le secrétariat au

T. 022 329 97 22 / Nos formations

## 66.....



### COUTEAUX SUISSES DE SKNIFE, DEPUIS 10 ANS SUR LA VOIE DU SUCCÈS

Sknife fête ses 10 ans d'existence en tant que pionnier de l'art du couteau suisse! Depuis une décennie, la manufacture biennoise de couteaux est synonyme de précision et de perfection. C'est avec fierté que Sknife annonce que ses couteaux ont été récompensés par 4 prix internationaux de design et qu'ils ornent les tables des hôtels & restaurants les plus renommés du monde avec plus de 200 étoiles Michelin.

#### Éditions limitées et spéciales pour le jubilé

Pour célébrer cette étape importante, Sknife présente des éditions limitées et spéciales exclusives. L'édition limitée du couteau de poche en damas séduit par son manche en bois flotté sélectionné à la main et sa lame inoxydable en acier damas torsion en 800 couches – chaque pièce souligne le caractère unique du matériau. L'harmonie parfaite entre le damas de torsion et les veines exceptionnelles du bois flotté.

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



### LA FÊTE DU FROMAGE À GRUYÈRES

Depuis une vingtaine d'années, la cité médiévale de Gruyères accueille la Fête du Fromage, chaque premier dimanche du mois de mai, pour remettre à l'honneur les méthodes traditionnelles de confection de ce produit emblématique de la région. Historiquement, en mai, les fromagers avaient coutume de vider leurs caves avant la montée à l'alpage afin de laisser la place à la nouvelle production de l'année. D'autres artisans sont également conviés à la manifestation pour faire revivre les métiers traditionnels.

Le dimanche 5 mai prochain, plusieurs fromagers seront présents sur les étals de la Rue du Bourg, venus des quatre coins de Suisse romande mais également d'outre Sarine. Outre la fabrication du Gruyère AOP, il sera possible de découvrir comment se sculptent les cuillères en bois, ainsi que la confection des dentelles. Des joueurs de cor des alpes ainsi que l'orchestre «Les Trèna-tsòthè» animeront la journée entre 13h et 17h. La sortie des fromages est prévue entre 11h et 15h. Cette année, la Fête du Fromage accueille l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois en qualité d'invité d'honneur.

# VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

## CONCEPTS CULINAIRES



FRESH FOOD & BEVERAGE GROUP AG  
SWISS GASTRO SOLUTIONS

Erlenwiesenstrasse 9  
8604 Volketswil  
T. +41 58 570 92 92

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

## POISSON



le meilleur de la mer

LUCAS

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

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



A & P SANTOS SA

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

[www.santos-poissons.ch](http://www.santos-poissons.ch)

## GASTRONOMIE



SERVICE GASTRONOMIE MOLARD  
BELL SUISSE SA

Rue Champ-Blanchod 13  
1228 Plan-les-Ouates  
T. +41 58 326 96 00  
vente@gastroboucheriemolard.ch

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

## BOISSON



MOLSON COORS

Rte du Tir Fédéral 18  
1762 Givisiez  
T. +41 79 799 70 49  
david.geiser@molsoncoors.ch

[www.molson-coors.ch](http://www.molson-coors.ch)

## TRANSPORT



PETIT FORESTIER SUISSE SA

Route du Molliou 30 - CP 94  
1131 Tolochenaz  
T. +41 21 804 10 60

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

## ART DE LA TABLE



DUNI AG

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

[//ch.dunigroup.com](http://ch.dunigroup.com)

## CUISINES



GASTROMACHINES SA

Route des Monts de Lavauz 20  
1090 La Croix sur Lutry  
info@gastromachines.ch

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

GROSSISTE  
ALIGRO

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

[www.aligro.ch](http://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](http://www.shop.vac-star.com)

## EFFERVESCENT



CAVES MAULER

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

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

## CHAMPAGNE



VRANKEN POMMERY SUISSE SA

Av. de la Gare 10 - 1003 Lausanne  
T. +41 21 643 13 13  
info@vrankenpommery.ch

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

## NOURRITURE



HÜGLI NÄHRMITTEL AG

Bleichstrasse 31  
9323 Steinach  
verkauf.ch@huegli.com

[www.huegli-naehrmittel.ch](http://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](http://www.romers.ch)



PAINS & TRADITION SAS

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

[www.pains-tradition.com](http://www.pains-tradition.com)

## NETTOYAGE



INFRATEK AG

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

[www.dampfsauger-beam.ch](http://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](http://www.valentine.ch)

## EXPERTISE



ECOBION

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

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

## FOIE GRAS



ROUGIÉ

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

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

## NOURRITURE



G. BIANCHI SA

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

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

## PRODUITS SURGELÉS



LOUIS DITZLER AG

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

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

TERMINAUX  
DE PAYEMENT

APPLITEC-POS

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

[www.applitec-omron.ch](http://www.applitec-omron.ch)



Contactez notre partenaire local

SWISS VENDING COMPANY

Maxime Hericault  
T. +41 79 968 89 11  
hericault@swissvendingcompany.ch  
[payments.nets.eu/fr-CH](http://payments.nets.eu/fr-CH)

FOURNISSEUR  
MACHINES À CAFÉ

SCHAEERER SA

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

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



FRANKE COFFEE SYSTEMS

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

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

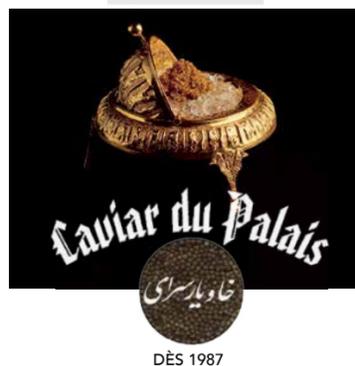


CAFINA AG

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

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

## CAVIAR



PALAIS ORIENTAL

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

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

## BIÈRE



BRAUEREI LOCHER AG

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

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



AUSLÄNDISCHE BIÈRE AG

Talstrasse 84 - 4144 Arlesheim  
T. +41 61 706 55 22

François Girod GE-NE-JU  
francois.girod@auslaendischebiere.ch  
P. 076 372 70 08

Laurent Manini VD-VS-FR  
laurent.manini@auslaendischebiere.ch  
P. 079 405 38 68

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

## CUISINE



GEHRIG GROUP SA

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

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



ROTOR LIPS AG

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

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

## FROMAGE



INTERPROFESSION  
DU GRUYÈRE

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

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



INTERPROFESSION DU  
VACHERIN FRIBOURGEOIS

Rue de la Condémine 56  
1630 Bulle  
T. +41 26 919 87 56  
info@vacherinfribourgeois.ch

[//vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch)

## MEUBLES DE JARDIN



HUNN MEUBLES DE JARDIN SA

Fischbacherstrasse 15  
5620 Bremgarten  
T. +41 56 633 99 88  
info@hunn.ch

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

## CUISINES



SALVIS AG

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

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

## CAFÉ



Respect makes better  
tasting coffee

info@tropicalmountains.com

[//shop.tropicalmountains.com](http://shop.tropicalmountains.com)



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

## Les Caves Ouvertes des Vins du Valais UNE CÉLÉBRATION DU VIN ET DE LA CONVIVIALITÉ

En plus des dégustations et des visites guidées, il y aura également un certain nombre d'autres activités proposées pendant les Caves Ouvertes.

Les Caves Ouvertes est un événement annuel qui invite le public à découvrir les vignobles et les caves du canton du Valais, en Suisse. Pendant trois jours, du 9 au 11 mai 2024, plus de 230 caves ouvrent leurs portes pour offrir aux visiteurs des dégustations, des visites guidées et des rencontres avec les vignerons.

### UN LARGE ÉVENTAIL DE VINS À DÉCOUVRIR

Le Valais est l'un des plus grands cantons viticoles de Suisse, avec une longue tradition de production de vins de qualité. Les visiteurs des Caves Ouvertes auront l'occasion de découvrir une grande variété de vins, des cépages blancs tels que le Fendant et le Johannisberg aux cépages rouges tels que le Pinot Noir et la Syrah. Ils pourront également déguster des spécialités locales comme la Petite Arvine et le Cornalin.

### DES RENCONTRES AUTHENTIQUES AVEC LES VIGNERONS

Les Caves Ouvertes est une occasion unique de rencontrer les vignerons passionnés qui produisent les vins du Valais. Les visiteurs pourront discuter avec eux de leurs méthodes de production, de leur philosophie et de leur amour pour le vin.

### UN CADRE MAGNIFIQUE

Le Valais est une région alpine avec des paysages spectaculaires. Les vignobles sont souvent situés sur des coteaux ensoleillés avec une vue imprenable sur les montagnes. Les visiteurs des Caves Ouvertes pourront profiter de ces paysages magnifiques tout en dégustant les vins locaux.



PHOTOS: © Sébastien Ladermann



### Informations pratiques

Les Caves Ouvertes des vins du Valais sont ouvertes à toutes et tous. Les visiteurs peuvent trouver plus d'informations sur le site web officiel de l'événement: //caves-ouvertes-valais.ch



Gastroconsult 

# Aussi sur Neuchâtel !

Gastroconsult SA

Rte de Soleure 12

CH-2072 St-Blaise

T +41 32 345 10 50

neuchatel@gastroconsult.ch

www.gastroconsult.ch



PUBLIREPORTAGE

## Chargeurs pour téléphones UNE SOLUTION SUR MESURE POUR L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Une «power bank» fabriquée en Italie est l'outil idéal pour vos clients en panne de batterie. On vous dit tout sur ses caractéristiques et son fonctionnement.

Elle est bien loin l'époque du téléphone niché dans une cabine dans lequel on glissait quelques pièces avant de pouvoir atteindre son interlocuteur. Voici plusieurs décennies déjà que les mobiles ont envahi nos vies. Qui dit mobile dit batterie et recharge. Les hôteliers-restaurateurs sont souvent confrontés à des demandes de leurs clients inquiets de se retrouver coupés du monde faute de possibilité de recharge.

Votre sauveur? Il se nomme Guido Felicetti. Ce commercial propose depuis 8 mois en exclusivité pour la Suisse une «power bank» hyper puissante de 20 000 milliampères adaptés à tous les câbles sur le marché. Cette batterie mesure 15 cm sur 10. Elle est protégée par du plexiglas permettant d'afficher des publicités sur les deux faces. Sa durée de vie est de 5 ans. Une charge journalière effectuée par le restaurateur offre 8 charges complètes de téléphones de 0 à 100%.

Last but not least, ce produit, développé par un ingénieur napolitain, est assemblé en Europe. La batterie, elle, est fabriquée aux Etats-Unis. Durabilité oblige, les «power banks» en fin de vie sont reprises par Guido Felicetti qui s'occupe de leur recyclage.

### UNE DEMANDE IMPORTANTE

Si cette offre est disponible en Suisse depuis peu, la demande s'avère importante. «Une étude de marché auprès d'une trentaine d'établissements a révélé que près de 95% des restaurateurs étaient intéressés par une telle solution. Nous recevons beaucoup de sollicitations de potentiels clients qui souhaitent tester ce système. Nous sommes actuellement en discussion avec de grosses sociétés intéres-

sées à sponsoriser ces batteries en y intégrant leurs publicités», se réjouit Guido Felicetti.

### UN ÉLÉMENT RASSEMBLEUR

Si le téléphone mobile a tendance à enfermer son utilisateur dans une bulle, la «power bank», elle, aurait un effet rassembleur. Il n'est pas rare que les clients qui rechargent brièvement leur portable au bar d'un restaurant fassent connaissance avec d'autres personnes en attendant leur mobile... De quoi nouer de nouvelles amitiés ou relations d'affaires.



Pour plus d'informations:  
Guido Felicetti, 077 523 46 34

## AMBASSADEUR DU TERROIR

### La Chaumaz

ARRIVÉ EN SUISSE DE SA ROUMANIE NATALE AVEC SA PETITE FAMILLE, IL Y A UN PEU PLUS DE SEPT ANS, VALENTIN BEJIBARU FLORIN, DIT «VALI, AVAIT POUR SEUL BAGAGE SON INSATIABLE SOIF D'APPRENDRE, SA BELLE ÉNERGIE ET SA BONNE HUMEUR COMMUNICATIVE. AUSSITÔT EMBAUCHÉ AU RESTAURANT LA CHAUMAZ, À RUSSIN, IL S'EST FROTTÉ À TOUS LES ASPECTS DU MÉTIER, DE GARÇON DE SALLE À COMMIS, AVANT DE PRENDRE LA DIRECTION DE LA CUISINE, FORT DE L'EXPÉRIENCE ACQUISE. À LA FIN DE L'ANNÉE DERNIÈRE, SON ÉPOUSE IONELA ANDREEA ET LUI ONT REPRIS L'ÉTABLISSEMENT, DERNIÈRE ÉTAPE EN DATE D'UN PARCOURS DE VIE DÉSORMAIS ENTIÈREMENT VOUÉ À LA RESTAURATION.

PAR GEORGES POP

L'ancien patron de l'établissement, Jesus Canedo, lui avait donné une couleur résolument espagnole. Sans renoncer complètement à cet héritage, son successeur a pris une orientation un peu plus «genevoise» et locale. «Nous avons cependant gardé les recettes de viandes grillées dans la cheminée qui ont fait la réputation de l'établissement. Elles sont grillées aux côpes de vigne et sont accompagnées de sauces maison: chanterelles et morilles, sauce aux bolets, au poivre vert, au beurre maison ou sauce Café de Paris», souligne «Vali».

### DES MENUS VARIÉS

Mais ce n'est pas tout! La petite équipe de La Chaumaz propose également de savoureux filets de perche, ainsi que des gambas grillées, agrémentées de sauces. Les menus du jour sont variés: Pavé de cheval au poivre vert, Souris d'agneau, escalope de poulet milanaise, jambon à l'os, Tagliatelle aux fruits de mer, Papet vaudois, etc. La matière première est essentiellement issue de la maison Prodega-Transgourmet à Satigny.

«Vali» a également renouvelé le contenu de sa cave: «Mon prédécesseur était surtout tourné vers les vins espagnols. Notre carte est beaucoup plus ouverte aux vins de la région», précise-t-il. Parmi eux: Chasselas du domaine de Didier et Nadia à Russin; Chasselas de la Cave des Baillets; Chardonnay, du Domaine du Centaure; Pinot Blanc, du Domaine des Molards, etc.

### UN CADRE IDYLLIQUE

Le cadre délicieusement champêtre de l'établissement et, à la belle saison, sa jolie terrasse ouverte sur un paysage bucolique, véritable caresse pour les yeux, attirent une clientèle locale, mais aussi de passage. «Nous pouvons compter sur des clients fidèles, venus des quatre coins du canton. Mais nous voyons régulièrement passer des gens venus de plus loin, de Berne par exemple. Ils aiment se balader dans la région et s'arrêtent chez nous pour se restaurer».

Petite précision: le nouveau site Internet de l'établissement est encore en construction. En attendant, «Vali» et son épouse sont présents sur Facebook où ils partagent leur passion de la bonne cuisine.



PHOTOS: © La Chaumaz



## LA CHAUMAZ

La Chaumaz – Rte des Baillets 42 – 1281 Russin – Tél. 022 754 11 46  
Lundi: fermé. Mardi-Jeudi: 10 h – 23 h – Vendredi-Samedi: 10 h – 23 h – Dimanche: 10 h – 18 h



**AHMED ATMANI**

## Le poète du chocolat

*Dans la zone artisanale de Bursins, le chocolatier magnifie les meilleurs crus de cacao Sambarino de Madagascar en un florilège de créations sans lactose et sans sucre ajouté. Un univers addictif!*

MANUELLA MAGNIN

VAUD

Une route de traverse plonge dans la campagne au sud du village de Bursins. Les gourmets connaissent bien cet itinéraire qui mène tout d'abord à l'entreprise Biscotte, réputée pour ses légumes d'exception. Les œnophiles empruntent aussi ce parcours qui conduit aux caves Mövenpick. C'est à un jet de pierre de ce temple du vin qu'Ahmed Atmani a choisi de s'installer en 2020 pour donner libre cours à son infinie créativité en développant une gamme de chocolats hors normes sous la marque Sisao.

Sisao pour oasis. Son atelier-boutique aux murs bleu turquoise éveille le regard et invite à la découverte d'un univers de passion. Au détour d'un corridor, sur une étagère, le Petit Prince d'Antoine de Saint-Exupéry interpelle. « C'est un ouvrage que je relis régulièrement », confie le chocolatier dont le monde onirique se dévoile au fil de ses créations.

L'univers d'Ahmed Atmani est fait d'un mélange de couleurs vivantes et de goûts intenses, de traditions et de modernité, de commerce équitable et de durabilité. Il lui a fallu des années pour y parvenir. « Le chemin se dévoile sous les pieds de ceux qui marchent », aime-t-il à rappeler.

Ahmed a débuté son parcours professionnel comme apprenti dans une confiserie lausannoise avant d'œuvrer comme pâtissier à l'Auberge du Raisin, à Cully. Il reprend ensuite un magasin à la rue du Tunnel à Lausanne où il se reconvertit dans la vente d'objets consignés; se forme dans le marketing, travaille pour des sociétés internationales, et enchaîne dans la gestion de stations-service avant de revenir à sa passion du chocolat en 2013 et de s'installer à Bursins en 2020 pour y créer un univers qui lui ressemble.

### BEAN TO BAR

Trop petit pour s'approvisionner auprès de grands couvertureurs helvétiques, Ahmed travaille avec deux artisans, un au Tessin, l'autre en Suisse alémanique, qui transforment pour lui les fameuses



▲ L'Avèla au fruit de la passion sans sucre ajouté est un pur délice.

Photos: © PETAR MITROVIC

fèves malgaches de Sambarino. « Si le cacao provient des mêmes plantations, il développe des saveurs différentes. L'un est fruité, l'autre plus profond. Et le mélange est tout simplement exquis. »

### ÉVENTAIL SUBLIME

Ahmed a choisi de sublimer les arômes de ses créations en laissant de côté le sucre et en utilisant du maltitol, un édulcorant tiré du blé ou du maïs pour laisser chaque ingrédient s'exprimer. « À l'origine, le chocolat était liquide et amer. Puis il est devenu doux lorsqu'il a traversé l'Atlantique pour devenir une délicatesse des aristocrates européens. Aujourd'hui le chocolat garde sa douceur, mais perd son sucre. Et de nouveaux goûts émergent. »

Ses pralinés, nommés Avèla, déclinent les meilleurs produits. Qu'il s'agisse de l'amande d'Avola, de la pistache de Bronte, de la noisette du Piémont, de la cacahuète et du sésame grillés, du matcha, du café, du fruit de la passion, de la menthe berbère relevée de pignons torréfiés, ou encore du thé Earl Grey, souligné de subtiles notes de bergamote, ils enivrent les papilles.

Sisao propose aussi de fines feuilles de chocolat incrustées des saveurs intenses et quinze pochettes colorées, qui renferment deux petites tablettes. Chaque pochette affiche une couleur différente et des goûts à damner un saint. Épices, fruits secs, agrumes et thés font danser les sens émoussés par un univers chocolaté à nul autre pareil. A tester sans hésiter!

//sisao.ch

### LE CACAO DE SISAO

Le cacao provient d'un réseau d'agriculteurs de la région de Sambirano dans le nord-ouest de Madagascar, qui contribue au maintien à long terme de petites structures paysannes en fournissant des produits d'excellente qualité.

**Sisao Noir 64%**, le cacao est accompagné de notes d'expresso, de cassis, puis de vanille Bourbon.

**Sisao Lait 42%**, le cacao est harmonieusement suivi d'une agréable note de lait et d'une plus discrète de malt. La couverture est arrondie avec un miel fruité et on distingue une note douce de caramel.

**Sisao White 36%**, un goût inédit, une finesse irrésistible, avec une douce note de crème au beurre sucré, ornée de caramel harmonieux.



Parfait!  
À coup sûr!



Simplifier l'administration de votre caisse de compensation et de pension – gratuitement avec connect

Vous recherchez une solution rapide, respectueuse de l'environnement et sûre pour organiser les tâches administratives de votre caisse de compensation et de pension ? Le portail clients connect gratuit est précisément ce que vous recherchez !

Dans le domaine de la gastronomie, tout est question de rapidité et d'efficacité. En dehors du travail quotidien, il faut néanmoins s'atteler à des tâches administratives souvent chronophages. Déclaration des salaires, demande d'indemnités... la liste semble interminable.

GastroSocial comprend ces défis et vous propose la solution : connect, le portail clients gratuit. Les tâches administratives laborieuses deviennent faciles.



### Pourquoi connect ?

- **Convivialité** : une navigation intuitive pour tous.
- **Gratuité** : pas de frais cachés, pas de mauvaises surprises.
- **Accès 24 heures sur 24, 7 jours sur 7** : effectuez vos tâches administratives lorsque vous le souhaitez, 24 heures sur 24.
- **Efficacité sans signature** : effectuez vos tâches et envoyez vos informations sans même toucher à un stylo.
- **La sécurité, notre priorité** : vos données sont chiffrées et protégées à l'aide d'une authentification à deux facteurs.
- **Présentation claire** : toutes les informations sont disponibles en un coup d'œil.

Simplifiez votre travail et soyez plus efficace grâce à connect de GastroSocial !

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

GASTROSOCIAL

# La 7<sup>e</sup> Fête de la Tête de Moine AOP

Gérant de l'Interprofession de la Tête de Moine AOP, qui regroupe 245 producteurs de Jura et du Jura bernois, Martin Siegenthaler et son équipe sont à la manœuvre, avec Markus Gerber, le président de la manifestation, pour préparer la 7<sup>e</sup> édition de la Fête de la Tête de Moine qui aura lieu les 4 et 5 mai prochains à Bellelay.

GEORGES POP



## JURA – JURA BERNOIS

« Bien sûr, la Fête est un moment important pour notre promotion. Mais aussi pour la fréquentation de la Maison de la Tête de Moine, sur le site historique de Bellelay, où les moines de l'Abbaye commencèrent à produire ce fromage emblématique de la région il y a plus de huit siècles. Après la pause hivernale et le retour des beaux jours, les visiteurs reviennent en nombre », souligne ce fromager de formation qui se consacre désormais à asseoir la réputation de la Tête de Moine en Suisse et dans le monde. Quelque 10 à 12 mille personnes, voire davantage, sont attendues pour cette nouvelle édition. « Cela dépendra évidemment du temps qu'il fera », précise-t-il.

▲ L'année dernière, la Fête de la Tête de Moine a attiré plus de 14 000 visiteurs.

► Fromager de formation, Martin Siegenthaler se consacre désormais à asseoir la réputation de la Tête de Moine en Suisse et dans le monde.

Photos: © fete.tetedemoine.ch

//fete.tetedemoine.ch

## DES VENTES EN LÉGÈRE BAISSÉ

Comment se porte la Tête de Moine? « 2021 et 2022 furent des années records pour nos ventes et nos exportations. L'année dernière, en revanche, comme celles de tous les fromages suisses, nos ventes ont subi un léger recul. Elles ont malgré tout dépassé les 3000 tonnes, pour la troisième année consécutive, avec 3170 tonnes, soit une baisse de 4,0%. Les exportations ont aussi légèrement diminué de 3,1% pour atteindre 1921 tonnes, ce qui représente tout de même plus de 60% des ventes totales ».

Martin Siegenthaler se montre cependant prudemment optimiste pour l'année en cours, « qui a bien démarré », précisant que l'Allemagne, la France, l'Espagne, l'Italie, ainsi que ceux du Benelux, sont les pays les plus friands de Tête de Moine AOP. « Nous avons aussi trouvé de nouveaux clients aux États-Unis. Mais c'est un nouveau marché et c'est un peu plus compliqué », tient-il - à ajouter.

## UNE FONDUE GÉANTE

La Fête du mois de mai sera l'occasion de découvrir les saveurs d'une fondue géante à la Tête de Moine. « Elle sera préparée dans un grand chaudron, le samedi, lors de la remise du prix du public de la meilleure Tête de Moine et du plus beau plateau de fromages ». Pendant toute la durée de la fête, ponctuée de très nombreuses animations pour petits et grands, des visites guidées de l'abbatiale seront organisées.

Le parrain de cette 7<sup>e</sup> édition n'est autre que Franck Giovannini, chef renommé du Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier, qui est originaire de Tramelan. L'Interprofession du Sbrinz AOP sera quant à elle l'invitée d'honneur de la Fête qui est placée cette année sous le thème de « Notre tradition ».

Reste  
Quöllfrisch

Alkoholfrei  
Quöllfrisch

ALKOHOLFREI  
Quöllfrisch

SANS ALCOOL  
ALKOHOLFREI  
ANALCOLICA

NOUVEAUTÉ

APPENZELLER BIER

appenzellerbier.ch