

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

30
1988-2018



INOX, notre fabrication à Etagnières. 

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 10 • 31 mai 2024

Chronic.
ETHICAL COFFEE ROASTERS

Un café de très grande qualité, torréfié en Suisse, et profondément engagé. Toute la gamme est certifiée Bio, Fairtrade, 1% for the Planet, et B Corp.

chronic.ch
022 900 01 06



SARL SAVEURSPRO ALIMENTAIRE



DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES **CONCESSIONNAIRE LEDISTRIB**
MÉTIER DE BOUCHE

www.saveurs-pro-distributeurs.ch - Tél. +41 78 25 97 76
38 Av. Eugène Lance - 1212 Grand Lancy

DOSSIER:
Boissons & Fraîcheur



► PAGES 9 à 12

ROTOR Lips
Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



www.rotorlips.ch

VU POUR VOUS



Fioles vigneronnes

Les femmes vigneronnes n'ont pas seulement du talent, elles ont des idées! L'association «Nous Artisanes du Vin», qui fête ses 25 ans d'existence, lance un calendrier de l'Avent avec 24 fioles de 10 cl. Une belle occasion de savourer le fruit du travail quotidien de ces productrices de toute la Suisse.

Du 1^{er} au 24 décembre, les œnophiles pourront goûter aux crus de ces femmes qui cultivent leurs vignes, élèvent leurs vins, chacune à la tête de son domaine. Une fiche de dégustation digitalisée permet d'en savoir plus sur chaque vigneronne, son domaine et les cépages qu'elle cultive.

Le bien nommé Clos de l'Avent est à n'en pas douter le cadeau idéal pour les personnes en quête de nouvelles découvertes ou pour les cadeaux d'entreprise. Pour passer commande, il suffit de se rendre sur artisanes.ch jusqu'au 11 novembre. Le calendrier sera expédié fin novembre. Son prix? CHF 179.- (livraison comprise).

Pour commander: [//artisanes.ch/](http://artisanes.ch)
M. M.

SOCIÉTÉ DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE



Laurent Terlinchamp et Delphine Bachmann.

Une faïtière en pleine forme

La SCRHG affiche une belle santé et fourmille de projets au service de ses membres. Ceux-ci ont été dévoilés lors de la 137^e assemblée générale ordinaire de la faïtière.

M. M.

GENÈVE

La SCRHG fait du bon travail. C'est en résumé ce qu'il faut retenir de la dernière assemblée générale de la faïtière qui s'est tenue le 16 mai dernier. Les finances sont saines, les recettes en hausse, le bilan et les prévisions comptables sont réjouissants. Ce tableau positif, la SCRHG le doit à sa présidence, incarnée par Laurent Terlinchamp, et à son comité. Tous s'engagent au quotidien au service des professionnels de la branche.

Les promesses égrenées l'an dernier ont été tenues. Le nouveau site internet, totalement relooké, est en ligne depuis début février de cette année. La communication sur les réseaux sociaux avance tambour battant, avec 3303 followers sur Facebook et 1959 sur Instagram qui a enregistré près de

560 000 vues des 108 publications postées. Les newsletters informent régulièrement les membres de tout ce qui a trait à la profession. De nombreux nouveaux avantages offerts par des partenaires sont proposés. La collaboration avec l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) s'est intensifiée notamment par la mise en avant des vins genevois auprès des restaurateurs, et du label Ambassadeur du Terroir, sans oublier le partenariat tissé à l'occasion de la formation des universitaires au B.a-Ba d'un extra en restauration. Les jeunes formés ont reçu un cadeau de l'OPAGE et de la Société des Cafetiers.

Les discussions avec la PCTN se sont poursuivies afin de mettre un terme aux dérives lors des contrôles d'établissements. Le dialogue avec le Conseil d'État est régulier. Les nouveaux membres du comité ont pris leurs marques et fourmillent d'idées pour assurer

l'avenir de la faïtière qui s'attèle d'ores et déjà à la mise en œuvre des priorités pour 2024-2025 (voir encadré).

EN DEUX TEMPS

Pour la première fois cette année, l'assemblée générale s'est déroulée en deux parties. La première était réservée aux membres. La seconde, ouverte au public, a permis d'accueillir des personnalités, à l'instar de Delphine Bachmann, Conseillère d'État en charge du département de l'économie et de l'emploi, de Casimir Platzer, président de GastroSuisse, et de Denis Beausoleil, directeur de l'OPAGE. Tous ont réitéré leur volonté de travailler main dans la main avec la SCRHG.

Avant de clore l'assemblée, les élèves de la faïtière, ayant obtenu une note supérieure à 5 lors des sessions d'examen 2023, ont été honorés.

LES PRIORITÉS 2024-2025

- Mise en place de cours en lieu et place des amendes pour les contrôles IPE et d'hygiène.
- Suivi des cours pour étudiants (B.a-Ba d'un extra en restauration).
- Mise en place de la formation «Reconnaissance des acquis» pour les employés sans diplôme.
- Mise en ligne des formations continues sur le site de l'association pour

- répondre aux besoins des restaurateurs (cours d'hygiène, de sécurité avec attestation PERCO, de cuisine sous vide, de technique de vente).
- Travail en commission au département du territoire (travaux, fermetures, etc.).
- Défense des intérêts de la SCRHG sur le projet de loi pour une taxe sur le sucre.
- Défense des intérêts de la SCRHG dans la refonte de la LRDBHD.

kg 320

Tomates cherry en grappes
Belgique
3 kg net



Toutes les offres TVA exclue

kg 22⁹⁹

Entrecôte parisienne
de bœuf II
spéciale
Suisse/importation
env. 2,5 kg



Quality

200 x 12 g 825

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



Portionen Kaffeebaum UHT
Portionen de crème à café UHT
Panna per caffè UHT in porzioni
200x12g

3.6-8.6.2024

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

 **PRODEGA**

IMPOSER VOTRE VISIBILITÉ SUR GOOGLE

Optez pour une visite virtuelle à 360° sur Google Maps

À l'ère du numérique, une présence en ligne marquante est essentielle. Mais comment y parvenir quand la gestion quotidienne de son établissement occupe déjà tout le temps? C'est ici qu'intervient ABiL MEDIAS.

SUISSE



Photos: © ABIL MEDIAS

Les vues 360° sont devenues essentielles pour les établissements souhaitant attirer et rassurer leurs clients en ligne. Elles offrent une immersion virtuelle qui améliore la visibilité et l'e-réputation sur les moteurs de recherche.

L'IMPACT DES VISITES VIRTUELLES 3D

Selon les données d'ABiL MEDIAS, 62% des internautes décident de visiter un établissement après avoir consulté des photos en ligne, et les fiches Google MyBusiness avec des visites virtuelles 360° ont deux fois plus de chances d'attirer des clients.

Les photographes d'ABiL MEDIAS capturent la spécificité de chaque établissement à travers des visites virtuelles en 3D à 360°. Ces représentations numériques sont ensuite publiées sur Google MyBusiness, Google Maps, Google Search et Google Street View, tout en étant intégrées facilement sur les sites web des établissements. Cette approche non seulement améliore le positionnement sur Google, mais rassure également les clients potentiels en leur offrant une visite préalable de l'établissement.

« Notre entreprise est Google partner et nos photographes sont certifiés Google. Nous sommes des spécialistes de l'e-réputation. Nous proposons aux restaurateurs qui décident de nous faire confiance d'attirer plus de clients et d'améliorer leur liste de recherche sur Google et Google Maps avec des visites virtuelles 360 de leurs établissements en 3 D. »

Le coût pour une visite virtuelle à 360 degrés avec cinq prises de vue est de 395 francs hors taxes. Une option supplémentaire à 60 francs permet de générer un QR code pour les

retours des clients. L'hébergement sur Google est gratuit. En 2023, environ 2000 clients en Suisse et à l'étranger ont fait confiance à ABiL MEDIAS pour renforcer leur présence en ligne.

ABiL MEDIAS se distingue par son expertise en matière de réputation digitale, aidant les établissements à attirer plus de clientèle grâce à une meilleure visibilité sur Google.

DES SERVICES MULTIPLES ET ADAPTÉS

Outre les visites virtuelles, ABiL MEDIAS propose une gamme complète de services adaptés à tous les budgets: création de sites web optimisés, référencement, gestion de l'e-réputation, rédaction d'articles, et bien plus encore. Chaque solution est conçue sur mesure pour répondre aux besoins spécifiques de chaque client.

Pour les restaurateurs, cafetiers ou hôteliers cherchant à augmenter leur visibilité et à attirer davantage de clients, ABiL MEDIAS offre une expertise précieuse et des solutions efficaces pour naviguer dans un monde numérique en constante évolution.

Plus d'informations:
T. 022 548 00 40
360@abil.ch
<https://abil.ch>



Financement de l'AVS: prioriser et accélérer la grande réforme, sans se focaliser sur la 13^e rente

La priorité n'est pas le financement de la 13^e rente AVS, mais une réforme durable, moderne et sociale de l'AVS incluant son financement. Pour cela, il faut élaborer un paquet global équilibré auquel tout le monde doit contribuer. Du côté des recettes, la combinaison d'une augmentation de la TVA et de cotisations salariales supplémentaires en fait partie. Du côté des dépenses, il faut un changement de système pour l'âge de référence. Au lieu d'un âge de départ à la retraite absolu, il faut désormais se baser sur les années de cotisation. Entretemps, les finances nécessaires à la 13^e rente AVS peuvent être prélevées dans les fonds AVS.

Pas de pression immédiate pour agir à la suite du vote

Après la votation sur la 13^e rente AVS, les faits sont clairs. Au plus tard à partir de 2026, des dépenses supplémentaires de 4,2 milliards de francs devront être consenties. Une mise en œuvre au niveau de la loi n'est pas nécessaire pour cela. En effet, selon l'appréciation de l'Office fédéral de la justice, la disposition constitutionnelle correspondante est directement applicable, car suffisamment précise et clairement formulée. Comme la 13^e rente AVS sera versée d'une manière ou d'une autre à partir de 2026, il n'y a pas de pression immédiate pour légiférer. Cela correspond également aux affirmations des initiateurs. Lors de la campagne de votation, ils n'ont eu de cesse de répéter que l'AVS disposait de suffisamment d'argent.

Le Conseil fédéral pense autrement. Il veut que la 13^e rente AVS soit entièrement financée dès le premier versement. Lors de sa séance du 27 mars 2024, il a fixé des principes qui doivent permettre d'atteindre cet objectif. Pour pouvoir respecter son calendrier (trop) ambitieux, il appuie sur l'accélérateur. Un projet de consultation doit être présenté d'ici l'été. Le message au Parlement devrait suivre à l'automne. Mais quelles sont les grandes lignes de ce projet du Conseil fédéral?

« Au lieu d'augmenter une fois de plus les charges salariales et les impôts de manière isolée et précipitée pour financer la 13^e rente AVS, il faut rapidement mettre en route la prochaine réforme afin de consolider cette assurance pour l'avenir. »

Le Conseil fédéral se simplifie la tâche

Schématiquement, on peut dire que la Confédération voudrait chercher l'argent supplémentaire pour le financement de la 13^e rente chez les payeurs habituels, mais qu'elle se réserve élégamment et cherche à s'épargner.

Le Conseil fédéral soumet deux variantes pour le financement de la 13^e rente AVS. La première prévoit un financement exclusivement par une augmentation des cotisations salariales: cela nécessite une augmentation forte de 0,8%. La deuxième prévoit une augmentation combinée des cotisations salariales et de la TVA: les cotisations salariales augmenteraient tout de même du coquet taux de 0,5% et la TVA devrait être relevée de 0,4%. En revanche, le Conseil fédéral s'est bien gardé de proposer la variante du financement exclusif par l'augmentation de TVA: dans ce modèle, il faudrait compter avec une augmentation d'environ 1,1%.

Aujourd'hui, la Confédération finance les coûts de l'AVS de manière fixe avec une part de 20,2%. Afin de ne pas grever davantage le budget de la Confédération, le Conseil fédéral propose de réduire la part de la Confédération à 18,7% à partir de 2026 jusqu'à l'entrée en vigueur de la prochaine réforme. Comme mesure de remplacement, deux variantes sont également proposées: premièrement, le prélèvement de ces moyens

dans les fonds AVS et deuxièmement, la génération de recettes supplémentaires, que ce soit une fois de plus par l'augmentation des cotisations salariales (0,2%) ou par une augmentation combinée de cotisations salariales (0,1%) et de la TVA (0,2%).

Le Parlement dans le rôle nécessaire de contrepois

La commission compétente du Conseil national a rappelé à l'ordre le Conseil fédéral, à juste titre. Elle ne veut pas d'un projet de financement séparé et unilatéral pour la 13^e rente AVS. Afin de « garantir une approche globale et mûrement réfléchie permettant ainsi de sécuriser l'AVS et son financement pour la décennie suivante », le financement de la 13^e rente ne doit être fixé que dans le cadre de la prochaine grande révision de l'AVS. C'est également à juste titre que la commission s'oppose à la baisse de la contribution de la Confédération à l'AVS.

Pour la prochaine réforme de l'AVS, le Conseil fédéral a déjà remis l'ouvrage sur le métier. À la suite d'une motion, il doit soumettre au Parlement, d'ici le 31 décembre 2026, un projet de stabilisation de l'AVS pour la période 2030-2040. Au lieu de financer la 13^e rente de manière isolée et précipitée, en portant une nouvelle fois atteinte aux charges salariales et donc à la compétitivité des entreprises, et en affaiblissant le pouvoir d'achat de la population par des hausses supplémentaires de la TVA, le Conseil fédéral ferait donc mieux de se concentrer sur cette réforme. Bien que le délai pour la présentation de la réforme n'expire qu'à fin 2026, rien ne s'oppose à ce qu'un projet soit soumis au Parlement dès 2025. Les leviers sur lesquels il est possible d'agir sont connus et ne changeront pas: premièrement, des recettes plus élevées, deuxièmement, des dépenses plus faibles et troisièmement, travailler plus longtemps.

Selon le Centre Patronal, la prochaine réforme de l'AVS devrait constituer un paquet global qui soit à la fois durable, moderne et social. Du côté des recettes, cela implique une combinaison d'augmentation de la TVA et de cotisations salariales supplémentaires. Du côté des dépenses, un changement de paradigme s'impose. Le facteur déterminant ne doit plus être un âge de la retraite rigide, mais le nombre d'années de cotisation et donc une reconnaissance de la durée de la carrière active.

Jusqu'à ce que la réforme de l'AVS soit mise sur les rails, les montants nécessaires au paiement de la 13^e rente peuvent être prélevés sur les fonds AVS. La démonstration que cette option est possible est apportée par le Conseil fédéral lui-même. Il propose en effet une variante pour la réduction temporaire de sa part de l'AVS: prélever les moyens nécessaires dans les fonds de l'AVS. Jusqu'en 2030, ledit fonds devrait encore disposer des moyens nécessaires grâce à la réforme AVS 21.

Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

aligro.ch
Prix Pro hors TVA, rabais déduit

FOIRE AUX VINS
Jusqu'au samedi 8 juin, plus de 300 promotions sur un large assortiment de vins.

24%
13.26
75 cl

Johannisberg La Porte de Novembre
Maison Gilliard Valais AOC 2022, 6 x

25%
8.48
75 cl

Assemblage L'As de Cœur
Vald AOC 2022, 6 x

ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.



Photos de l'Assemblée générale



Laurent Terlinchamp et Casimir Platzer.



Laurent Terlinchamp et Denis Beausoleil.



Point 4
Allocution de Mme Delphine Bachmann,
Conseillère d'Etat chargée du
Département de l'Economie et de l'Emploi,



Delphine Bachmann.



Benoît Riboulet et Vincent Orain.



Lijuan Ruan Morf, Estelle Guarino et Romain Oeggerli.



Stefano Fanari, Président de la commission de la formation professionnelle en compagnie des Chef's Goutatoo Genève.



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



Le Label Fait Maison représenté par Manuela Lavanchy.



Remise de diplôme d'ancienneté à M. Zerai du Restaurant La Gazelle d'Or.



Remise de diplôme d'ancienneté à M. Iglesias du Restaurant Les Clochettes.



Élèves formés dans notre école ayant obtenus une note supérieure à 5 de moyenne lors des sessions d'examens 2023.

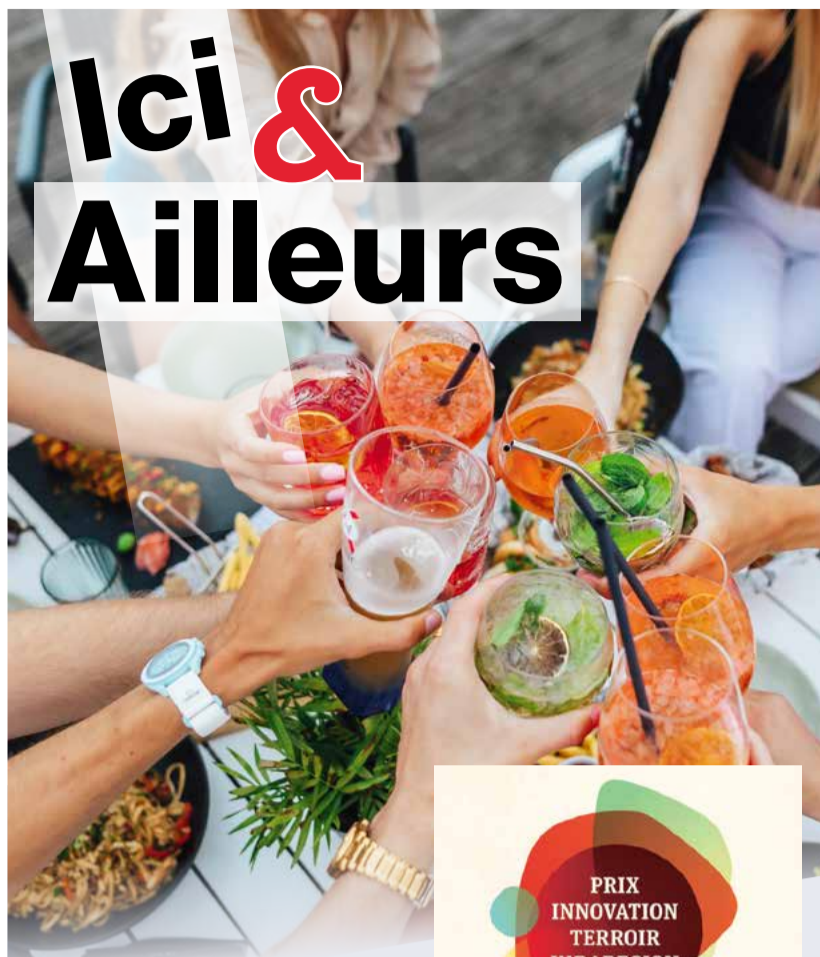


Agent agréé par le Conseil d'Etat

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**



UN PRIX DE L'INNOVATION TERROIR JURAREGION

INSCRIVEZ-VOUS!

La Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) annonce le lancement d'un prix pour soutenir les entreprises alimentaires innovantes du Jura et du Jura bernois. Elle les invite à contribuer au rayonnement de la région par la création d'un produit alimentaire innovant ou d'un objet original contribuant à la préparation d'un produit alimentaire, comme ce fut le cas pour la girolle, par exemple. Qu'il soit Grand Chasseral ou Jura l'original, ce produit devra également convaincre un jury averti sur ses qualités stimulantes pour le goût et l'odorat. Les producteurs et les productrices intéressés ont jusqu'au 31 juillet prochain pour annoncer leur création et espérer décrocher le Prix de l'innovation Terroir Juraregion doté d'un prix d'une valeur de 5000 francs. L'annonce du lauréat aura lieu en automne, dans le cadre de la Foire du Jura.

Informations et inscription: www.terroir-juraregion.ch
G.P.



ÉDITION RÉUSSIE POUR LE MIAM FESTIVAL 2024

Le Miam Festival s'est à nouveau tenu sur la Place de la Riponne à Lausanne, lors du week-end de la Pentecôte. Année anniversaire oblige, pour cette 6^e édition, l'Association Lausanne à Table a eu le plaisir d'accueillir la ville de Bruxelles. Une programmation musicale mettant en avant des artistes de la région a contribué à faire du Miam Festival une manifestation festive. Petits et grands ont une nouvelle fois pu profiter d'ateliers gratuits tout au long du festival, grâce à la collaboration avec les membres de Lausanne à Table.

Nouveauté de cette édition: Bruxelles, ville invitée, venue avec ses artisans, son épicerie et une série d'animations ont enchanté le public. Les battles de chocolatiers Bruxelles-Lausanne font match nul, à charge de revanche! Le Miam Festival vous donne rendez-vous du 7 au 9 juin 2025.

www.lausanneatable.ch/programme/

LE BIO SUISSE EN PLEINE SANTÉ!

En dépit d'un climat de consommation morose, lié à une constante hausse des prix, le chiffre d'affaires réalisé par les produits bio a continué de croître en Suisse, l'année dernière. La part de marché dans le commerce de détail s'est élevée à 11,6%, contre 11,2% en 2022. Le chiffre d'affaires total du bio, y compris dans le commerce spécialisé, la vente directe et dans les autres canaux de distribution, a progressé pour s'établir à 4,075 milliards de francs, en 2023, contre 3,873 milliards, une année plus tôt. Forte de ces chiffres, l'association Bio Suisse estime que la tendance vers le plus de bio et de régionalisme sur le marché des denrées alimentaires reste intacte. Elle note encore qu'à la fin de l'année dernière, 7362 fermes étaient certifiées « Bourgeon », soit 21 de plus qu'en 2022. L'état des lieux et les perspectives de l'agriculture biologique et du marché bio seront présentés par Bio Suisse lors de sa conférence de presse annuelle, le 19 juin prochain, à Chiètres (FR).

G.P.



Massimo Suter. © Rebecca Bowring

Massimo Suter: le candidat des Romands

Le Journal Le Cafetier donne la parole à Massimo Suter qui présente sa candidature à la présidence de GastroSuisse.

GASTROSUISSE

Avec une expérience solide d'entrepreneur indépendant et une connaissance approfondie des défis de nos associés, je me présente à la présidence de GastroSuisse. Je suis déterminé à surmonter les obstacles bureaucratiques qui entravent notre secteur et à libérer notre potentiel créatif. Je comprends les problèmes auxquels nous sommes confrontés: des paperasses inutiles aux réglementations dépassées.

Un Lobbying Politique pour l'Action, Pas pour la Parole. Je m'engage dans un lobbying politique qui transcende les simples discours. Je vais chercher des solutions concertées avec toutes les parties en Suisse pour créer des conditions cadres idéales. Notre but? Être actifs dans nos établissements, pas submergés par la bureaucratie.

Votre Voix, Votre Force, Je vous invite à vous joindre à moi dans cette mission: ensemble, nous pouvons façonner l'avenir de la gastronomie suisse. Sous ma présidence, GastroSuisse sera le champion d'une industrie dynamique, affranchie des contraintes inutiles et prête à adopter une innovation durable.

Victor Hugo a dit: « Rien n'est plus puissant qu'une idée dont l'heure est venue. » Il est temps pour la gastronomie suisse. Avec votre soutien, transformons cette vision en réalité.

Un Avenir Durable et Innovant: Ma Vision pour GastroSuisse En tant qu'entrepreneur passionné par notre métier et vice-président de GastroSuisse, je propose ma candidature à la présidence nationale. Animé par un amour pour l'art culinaire et l'esprit entrepreneurial, je souhaite représenter toute la Suisse, en accordant une attention spéciale à notre héritage latin et romand. Je vise à diriger notre fédération vers un avenir où durabilité et prospérité se conjuguent avec excellence et innovation.

Collaboration Horizontale: Le Cœur Battant de Notre Fédération Ma candidature est motivée par le désir de renforcer les liens avec les sections cantonales. Je m'engage à collaborer étroitement avec les présidents et directeurs, en valorisant les spécificités de chaque canton. Je veux que chaque membre se reconnaisse dans mes actions et que leur voix soit amplifiée avec conviction.

Lobbying au palais fédéral: Une Passion pour le Consensus Avec une vision libérale et une croyance dans le pouvoir du dialogue et du consensus, je m'engage à trouver des accords complets pour améliorer les conditions de notre secteur. Le lobbying est pour moi un moyen de défendre avec passion les intérêts de notre domaine gastronomique et touristique.

Innovation et Durabilité: Notre Chemin Vers l'Excellence Le secteur de la gastronomie est en pleine évolution, et je suis prêt à guider GastroSuisse avec vous sur la voie de l'innovation et de la durabilité. Je me concentrerai sur la formation continue, la digitalisation, la sécurité financière et l'engagement politique.

www.gastrocino.ch

MASSIMO SUTER EN QUELQUES DATES

Activités professionnelles

1994 - 1998 Directeur de vente, Minibar Schweiz AG, Zoug ZG
1998 - 1999 Propriétaire gérant Pave PUB, Lugano TI
2000 - 2002 Propriétaire gérant PUB, Sorengo TI
2000 - 2014 Propriétaire gérant Ristorante al Porto, Morcote TI
2014 - 2018 Propriétaire gérant Baita la Tana, San Bernardino GR
2014 - Propriétaire gérant Ristorante della Torre, Morcote TI

Activités au sein de la fédération

Section:
2012 - 2014 Membre Comité de GastroLugano
Association cantonale
2014 - Président GastroTicino

GastroSuisse

2014 - 2018 Membre Conseil de GastroSuisse
2016 - 2018 Président CFP
2017 - 2018 Comité directeur HGF
2017 - Président Caisse de compensation GastroSocial
2017 - Membre Présidium GastroSocial
2018 - Vice-président GastroSuisse
2018 - Président CDT
2020 - Membre Commission de conduite Écoles hôtelières

Autres activités

2016 - 2023 Conseil d'administration Ticino Turismo
2023 - Viceprésidente Ticino Turismo
2023 - Conseil d'administration Suisse Tourisme

Langues

Italien - Allemand - Français - Anglais

Les risques de la « malbouffe » sur notre santé

Il est de notoriété publique que la consommation excessive d'aliments ultra-transformés peut-être nocive. Une vaste étude parue dans le *British Medical Journal* (BMJ), l'une des revues de médecine générale les plus lues dans le monde, révèle dans le détail les nombreuses menaces que fait peser sur la santé une consommation immodérée de ce type de produits.



GEORGES POP

▲ Mathilde Touvier est spécialiste en épidémiologie nutritionnelle à l'Inserm.
© Inserm



ALIMENTATION

Selon les rédacteurs du BMJ, une consommation exagérée d'aliments ultra-transformés, outre le fait de favoriser l'obésité, est clairement associée à un risque accru d'environ 50% de décès liés à une maladie cardiovasculaire, à un risque accru de 48 à 53% d'anxiété et de troubles mentaux, ainsi qu'à un risque accru de 12% de diabète de type 2. Par ailleurs, ce type d'alimentation est également soupçonné de provoquer des troubles du sommeil et d'augmenter sensiblement le risque de dépression. Pour parvenir à ces conclusions, les auteurs ont examiné toute une série de recherches antérieures, totalisant les habitudes alimentaires de quelque 10 millions de participants.

DE NOMBREUX ADDITIFS AUX EFFETS ENCORE MAL CONNUS

Issus de la grande industrie, les aliments ultra-transformés, tels que définis par les chercheurs, comprennent une large gamme de produits prêts à consommer, souvent bon marché, et très accessibles: produits industriels de boulangerie, boissons gazeuses et céréales sucrées, soupes et nouilles instantanées, snacks les plus divers, nuggets de volaille et de poissons, etc. Ces produits sont jugés pauvres en « bons » nutriments. De plus, après être passés par toute une série de processus industriels, ils contiennent souvent des colorants, des émulsifiants, des arômes et d'autres additifs dont les effets sont parfois encore mal connus.

Publiée au début de cette année, une étude NutriNet-Santé, qui regroupe plusieurs instituts français de recherche, avait déjà révélé de possibles liens entre la consommation régulière d'émulsifiants et le risque de développer un cancer. Il s'agissait de la première étude au monde sur ce thème.

LES ÉMULSIFIANTS DANS LE VISEUR DES CHERCHEURS

Les émulsifiants se trouvent un peu partout dans les produits transformés vendus en supermarché, des desserts aux plats préparés, en passant par les céréales, les mayonnaises, les margarines ou les barres chocolatées. Selon les auteurs de cette étude, il est possible que l'ingestion d'émulsifiants augmente les risques de cancers, en particulier ceux du sein et de la prostate. Les émulsifiants servent à colorer, conserver ou modifier une texture.

Mathilde Touvier, directrice de recherche à l'Inserm, l'institut français de la santé et de la recherche médicale et coordinatrice de l'étude reste cependant prudente: « Nous ne pouvons pas encore affirmer qu'il s'agit d'un lien de cause à effet, puisque c'est la première étude au monde à s'intéresser aux apports en émulsifiants », explique-t-elle.

www.bmj.com
www.inserm.fr

Nouveau succès pour les Caves Ouvertes Vaudoises!

La 14^e édition des Caves Ouvertes Vaudoises a fait le plein les 18 et 19 mai. L'Office des Vins Vaudois a comptabilisé plus de 90 000 visites de caves dans tout le canton.

VAUD



Malgré une météo mi-figue mi-raisin, les œnophiles se sont précipités dans leurs caves favorites pour déguster le nouveau millésime, prouvant une fois encore l'attractivité et l'excellence du savoir-faire viticole vaudois.

Plus de 260 vigneronnes et vigneronnes étaient mobilisés pour transmettre leur passion et faire déguster leurs nouveaux crus durant tout le week-end. L'événement a permis de faire découvrir une diversité de terroirs, de cépages et de millésimes exceptionnels qui font la fierté du canton.

« Les Caves Ouvertes sont un formidable coup de projecteur sur le canton », se réjouit Benjamin Gehrig, directeur de l'Office des Vins Vaudois. « Elles montrent à quel point notre offre œnologique est riche et attractive. Les visiteurs et visiteuses en provenance des autres cantons sont de plus en plus nombreux à faire le déplacement. C'est un très bon signe. Au-delà du monde viticole, les Caves Ouvertes génèrent des retombées économiques non négligeables pour les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie. Je remercie chaleureusement nos partenaires grâce à qui nous pouvons rendre l'événement encore plus convi-

vial: VAUD+ CERTIFIÉ D'ICI avec ses produits du terroir certifiés, l'Association des Boulangers, Pâtisseries et Confiseurs vaudois avec ses délicieuses spécialités, sans oublier le Gruyère AOP. »

« Notre campagne de communication a rencontré un écho très positif, notamment sur les réseaux sociaux. Elle soulignait parfaitement ce que nous cherchons à faire avec les Caves Ouvertes: un événement à la fois festif et populaire. Nos vins possèdent cette immense qualité de pouvoir rassembler un public large issu d'horizons très différents », note Céline Baechler, Cheffe de projet de l'Office des Vins Vaudois.

Rendez-vous les 7 et 8 juin pour une quinzième édition qui s'annonce d'ores et déjà haute en couleur.

www.mescavesouvertes.ch

Bischofszell
Culinarium

MARQUEZ DES POINTS AUPRÈS DE VOS CONVIVES GRÂCE À DES PLATS SAVOUREUX

SWISS GASTRO SOLUTIONS
swissgastrosolutions.ch

66.....

LA FÊTE DE LA TÊTE DE MOINE

En dépit d'un temps assez peu printanier, quelque 10 000 visiteurs ont assisté à la 7^e Fête de la Tête de Moine, organisée les 4 et 5 mai derniers à Bellelay, dans le Jura Bernois. Ils avaient été 14 000 une année plus tôt. Les organisateurs se montrent néanmoins satisfaits. Jacques Gygax, le président de l'Interprofession, a qualifié 2023 d'«année réussie», malgré un

environnement difficile, la barre des 3000 tonnes en vente et en production ayant été dépassée pour la troisième fois consécutive.

Le prix du public est revenu à Marc-André Girardin de la fromagerie de Suze à Corgémont, pour la meilleure Tête de Moine AOP - CLASSIC; le prix de la meilleure Tête de Moine AOP - RESERVE a été décerné à Franz von Büren de Villeret et le prix



de la meilleure Tête de Moine BIO a récompensé Florian et Cédric Spielhofer de St. Imier (photo). Les gagnants ont reçu une girofle d'Or.

//fete.tetedemoine.ch

G.P.



IMPRESSUM

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

› Rédaction Le Cafetier:

Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
tél. 022 329 97 47
E-mail: journal@scrhg.ch

› Rédactrice en chef:

Myriam Marquant

› Rédaction: SOFIED SA

› Correspondants:

Manuella Magnin et Georges Pop.

› Abonnement:

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

› Tarif publicités:

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

› Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex
(32000 lecteurs chaque semaine)

› Préresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

› Impression: Atar Roto Presse SA

› Régie publicitaire: SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève
tél. 022 329 97 47

› Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux -
g.gindraux@lecafetier.net

› Éditeur et administration:

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

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier

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

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



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:

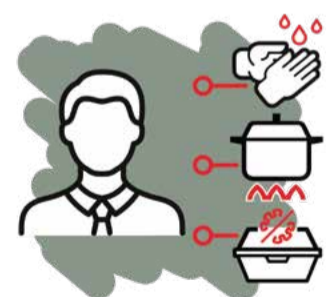
- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site www.lecafetier.net

CONTACTEZ-NOUS Tél. 022 329 97 47
ou mail: g.gindraux@lecafetier.net



Formation minimale de base en hygiène

Formation reconnue par le SCAV
Obligatoire pour les Food Truck
et Service traiteur



24 et 25 juin 2024

de 8h30 à 16h30

Prix:
750.-



SOCIÉTÉ DES
CAFETIERS
RESTAURATEURS
ET
HÔTELIERS DE GENÈVE

Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
<https://scrhg.ch>

Responsable de la formation
Stéphane JAN - Email: s.jan@scrhg.ch
Tél. 022 329 97 22 - Tél. 078 966 94 36

MOTS CROISÉS

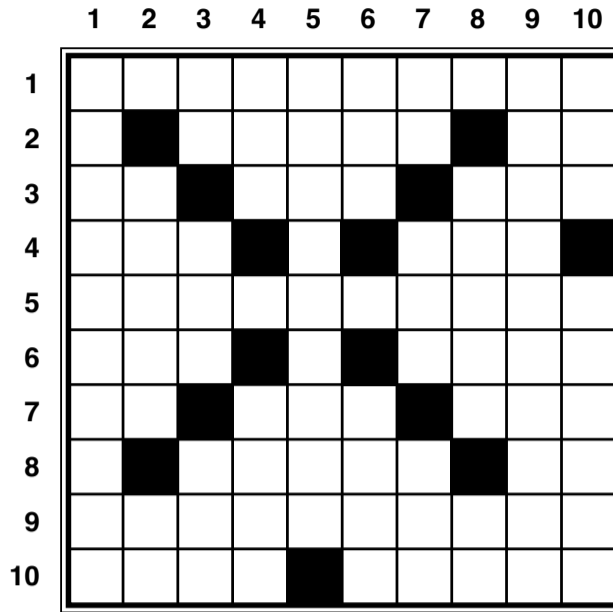
N° 1271

Horizontalement

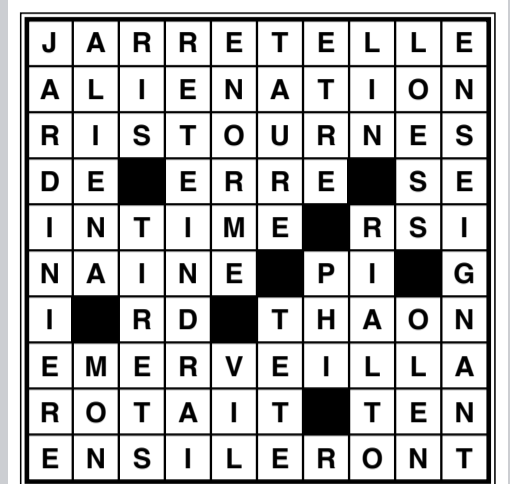
1. Se montent, puis se montrent. – 2. Sans tête ni membres. Avalé. – 3. Lettre grecque. Partie d'une vallée. En France, train de voyageurs. – 4. Indéfini. Creuse le sillon. – 5. Très plaisants. – 6. Célèbre général américain. A imprimé. – 7. Terminaison de verbe. Ville du Nigeria ou des Pays-Bas. Cinquante-deux. – 8. Culmine dans les Pyrénées espagnoles. Fait le docteur. – 9. On les utilise après les machines à laver. – 10. Avion. Sans rides..

Verticalement

1. Moyens de reproduction. – 2. Préfixe latin. Mètre cube. – 3. Conjonction. Sa tenue est très décontractée. Volcan du Japon. – 4. Fait mal aux pieds. Composé chimique. – 5. Vagabonder. – 6. Fut roi de Juda. Petite ville du Morbihan. – 7. Démonstratif. À l'envers: allure. Comment donc! – 8. Se dit d'un système musical qui respecte le ton principal. Echelon de protection. – 9. Galvanisée. – 10. Confiant. État fédéral.



Solution des mots croisés N° 1270



COURS DE CAFETIER

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève propose une formation qui couvre l'ensemble de vos besoins et attentes.

229^e SESSION

Examens fin novembre 2024

1 FORMATION = 4 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!



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 + 45 heures de formation en présentiel (entre septembre et novembre 2024)

Accès à la plateforme dès que l'inscription a été finalisée et jusqu'aux examens



VOUS AVEZ DES DISPONIBILITÉS EN JOURNÉE ET VOUS SOUHAITEZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE ?

Du 17 septembre au 7 novembre

COURS DU JOUR CHF 1990.-
OU **1990 - 750* = CHF 1240.-**

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



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

Du 26 août au 12 novembre

COURS DU SOIR CHF 1990.-
OU **1990 - 750* = CHF 1240.-**

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



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

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

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



Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
//scrhg.ch

En cas de questions, veuillez contacter le secrétariat :

Stéphane JAN
s.jan@scrhg.ch
Tél. 022 329 97 22
Tél. 078 966 94 36



© Photo Régis Colombo Genève Terroir

CAVES OUVERTES GENEVOISES

De belles rencontres et du soleil !

La 35^e édition de la journée Caves Ouvertes a vu défiler tout au long de la journée du 25 mai un public curieux, enthousiaste et cosmopolite, estimé à plus de 25 000 personnes.

GENÈVE

Les 78 caves du canton ont ainsi pu faire découvrir leurs crus, dont l'excellent millésime 2023, aux nombreux visiteurs venus entre amis ou en famille dans le vignoble. L'an dernier, quelque 20 000 personnes s'étaient rendues dans les 74 caves participant à cet événement toujours très apprécié.

Du soleil et une température idéale pour la dégustation ont accompagné cette journée de découvertes et de partage.

Le prochain rendez-vous de cet événement incontournable du calendrier est fixé au samedi 24 mai 2025. D'ici là, la plupart des caves accueillent les visiteurs autour de leurs crus tous les samedis dans une ambiance plus intimiste.

www.geneveterroir.ch



VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

GROSSISTE ALIGRO

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

www.aligro.ch

PACKAGING

VAC-STAR

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

www.shop.vac-star.com

EFFERVESCENT



MAISON FONDÉE EN 1829

CAVES MAULER

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

www.mauler.ch

CHAMPAGNE



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

www.vrankenpommery.com

NOURRITURE



HÜGLI NÄHRMITTEL AG

Bleichstrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegli.com

www.huegli-naehrmitel.ch

BOULANGERIE



ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG

Neubuchstrasse 1 - Case postale
CH-8717 Benken SG
T. +41 55 293 36 36
info@romers.ch

www.romers.ch



PAINS & TRADITION SAS

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

www.pains-tradition.com

NETTOYAGE



INFRATEK AG

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

www.dampfsauger-beam.ch

FRITEUSE



VALENTINE FABRIQUE S.A.

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

www.valentine.ch

EXPERTISE



ECOBION

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

www.ecobion.ch

FOIE GRAS



ROUGIÉ

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

pro.rougie.fr

NOURRITURE



G. BIANCHI SA

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

www.bianchi.ch

PRODUITS SURGELÉS



LOUIS DITZLER AG

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

www.ditzler.ch

TERMINAUX DE PAYEMENT



APPLITEC-POS

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

www.applitec-omron.ch



Contactez notre partenaire local

SWISS VENDING COMPANY

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

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



SCHAERER SA

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

www.schaerer.com



FRANKE COFFEE SYSTEMS

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

coffee.franke.com

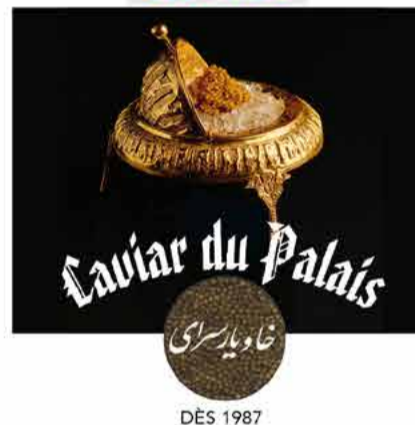


CAFINA AG

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

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

CAVIAR



DÉS 1987

PALAIS ORIENTAL

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

www.palaisoriental.ch

BIÈRE



APPENZELLER BIER

BRAUEREI LOCHER AG

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

www.appenzellerbier.ch



AUSLÄNDISCHE 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

GEHRIGGROUP

GEHRIG GROUP SA

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

www.gehriggroup.ch



ROTOR LIPS AG

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

www.rotorlips.com

FROMAGE



INTERPROFESSION DU GRUYÈRE

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

www.gruyere.com



INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS

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

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

MEUBLES DE JARDIN



HUNN MEUBLES DE JARDIN SA

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

www.hunn.ch

CUISINES



SALVIS AG

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

www.salvis.ch

SITE INTERNET / GOOGLE



ABIL MEDIAS

59 rue de Berne - 1201 Genève
T. +41 22 548 00 40
support@abil.ch

//abil.ch

CONCEPTS CULINAIRES



FRESH FOOD & BEVERAGE GROUP AG

SWISS GASTRO SOLUTIONS
Erlenwiesenstrasse 9
8604 Volketswil
T. +41 58 570 92 92
info@swissgastrosolutions.ch

www.swissgastrosolutions.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



A & P SANTOS SA

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

www.santos-poissons.ch

GASTRONOMIE



SERVICE GASTRONOMIE MOLARD

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

//bouchierimolard.ch

BOISSON



MOLSON COORS

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

www.molson-coors.ch

TRANSPORT



PETIT FORESTIER SUISSE SA

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

www.petitforestier.com

CAFÉ



CHRONIC.

Chemin de la Mousse 50B
1225 Chêne-Bourg
T. +41 22 900 05 20
hello@chronic.ch

//chronic.ch

CUISINES



GASTROMACHINES SA

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

www.gastromachines.ch



DOSSIER: & Boissons & Fraîcheur



Le virtuose de la limonade artisanale et locale

Aujourd'hui âgé de 33 ans, Maxime Lambelet a créé la première limonaderie du canton de Neuchâtel en 2019, à Fenin-Vilars-Saules, dans le Val de Ruz. Il lui a donné le nom de «Kinai» et s'est donné pour mission de produire des boissons artisanales, de qualité supérieure, «simplement meilleure» et «moins sucrée». Grâce au soutien des restaurateurs de la région, conquis par la qualité et l'originalité de ses boissons rafraîchissantes, la petite entreprise a fini par prendre son envol.

Georges Pop
<https://kinai.ch/>



«Je travaillais dans l'évènementiel et je souhaitais me reconverter. J'ai commencé par vendre des glaces. Puis j'ai eu l'idée de produire des boissons gazeuses sans alcool, locales et moins sucrées que celles proposées par les grandes marques, en visant les jeunes et les moins jeunes. C'est ainsi que tout a commencé», raconte Maxime. Que signifie «Kinai»? «Ça ne veut rien dire! Je trouvais que ça sonnait bien (rires). Mais en cherchant bien, j'ai vu que c'était le nom d'une ancienne région du Japon».

Maxime, Laurent et Charlotte

Avec l'aide de Laurent, son papa, «un jeune retraité», et de Charlotte, une amie, Maxime Lambelet propose désormais cinq types de boissons, réalisées selon des recettes «maison»: trois limonades aux arômes de mandarine, de citron et de coco; un cola ainsi qu'un tonic. «Je suis amateur du gin, et je tenais absolument à faire un to-

nic», indique-t-il, soulignant que ses boissons sont entièrement naturelles: «Les fruits viennent d'Italie et d'Espagne et la gazéification est obtenue selon un procédé artisanal. Nous maîtrisons toute la chaîne de production, y compris l'embouteillage».

À la conquête de la Suisse romande

Le jeune entrepreneur se montre discret sur le nombre de bouteilles qui sortent de son laboratoire. Mais il confie qu'après avoir conquis de nombreux cafetiers, restaurateurs et commerçants de son canton, ses boissons commencent gentiment à s'«exporter» vers Vaud, Fribourg et même Genève. «Je vais devoir augmenter ma production. La demande est en progression constante», avoue-t-il, manifestement heureux de son succès, même si parfois le temps lui manque pour mener à bien tous ses projets.

Photos: © kinai.ch



Maxime Lambelet a fondé la limonaderie Kinai en 2019.

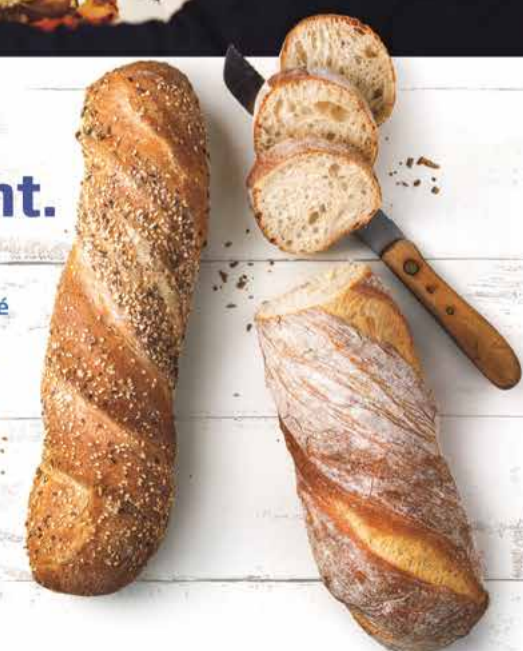


Le boulanger de votre restaurant.

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

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

ROMER'S
Hausbäckerei





THÉ GLACÉ La boisson star de l'été

Le 10 juin, les Américains célèbrent la fête nationale du thé glacé. Un breuvage aux multiples facettes apprécié dans le monde entier pour son effet rafraîchissant. On vous dit tout sur son histoire, avec, en prime deux recettes concoctées par la Tea Master de Chanoyu et Teabo, Valérie Peyre.

Manuella Magnin

Les Britanniques auraient été les premiers à ajouter de la glace à leur thé durant les journées chaudes. Puis les Américains ont pris le relais. Le thé arrive aux États-Unis vers 1795. Les livres de recettes britanniques et américains commencent alors à évoquer l'utilisation de thé vert froid dans des punches alcoolisés.

Il faudra attendre la deuxième moitié du XIX^e siècle pour que le thé glacé se démocratise. En 1877, Estelle Woods Wilcox publie le Buckeye Cookbook, un livre de recettes comprenant celle du thé glacé. Elle préconise d'infuser le thé à chaud, de le laisser refroidir avec du sucre, des glaçons et des rondelles de citron. Deux ans plus tard, le livre de cuisine Housekeeping in Old Virginia propose lui aussi sa version du thé glacé et recommande de laisser infuser le thé vert pendant la journée à froid, puis de remplir des verres de glaçons, d'ajouter deux cuillères à café de sucre cristallisé dans chaque verre, et de verser le thé sur les glaçons et le sucre. Près de 30 ans

plus tard, le thé glacé connaît un véritable engouement. En 1904, lors de l'exposition universelle de Saint-Louis aux États-Unis, Richard Blechynden, propriétaire d'une plantation de thé, a eu l'idée d'ajouter des glaçons aux échantillons gratuits qu'il proposait aux spectateurs. On considère aujourd'hui que le thé glacé a été popularisé à cette occasion. Sa version industrielle, dénommée ice tea, a été lancée aux États-Unis au milieu des années 1960, avant de déferler sur l'Europe.

Chaque Suisse consomme en moyenne 30 litres de thé glacé. Notre pays est considéré comme le premier à avoir procédé à la mise en bouteille de ce breuvage. Au début des années 80, Bischofszell procède à la mise en bouteille de thé glacé, aromatisé au sucre et au citron. La boisson est commercialisée par Migros en 1984. Une boisson culte que les 12-25 ans s'attachent encore aujourd'hui.



Les recettes

Ice Tea Piña Colada Chanoyu



Ce thé froid, sans théine, réinvente la Piña Colada dans une version saine, savoureuse et tout aussi festive. Noix de coco et ananas dominant ce mélange gourmand, librement inspiré du fameux cocktail originaire de Porto Rico, à savourer sans modération. Infuser 15 g de ce mélange pour un litre d'eau chaude à 90°C durant

15 min. Laisser refroidir. Ajouter des glaçons, un morceau d'ananas sur le bord du verre et vous voilà parti pour les Caraïbes!

Ingrédients: pomme, chips de coco grillées, flocons de coco, flocons d'ananas, arôme naturel, en vente sur www.chanoyu-tea.ch

Ice Tea Spicy Lemon Bio Teabo

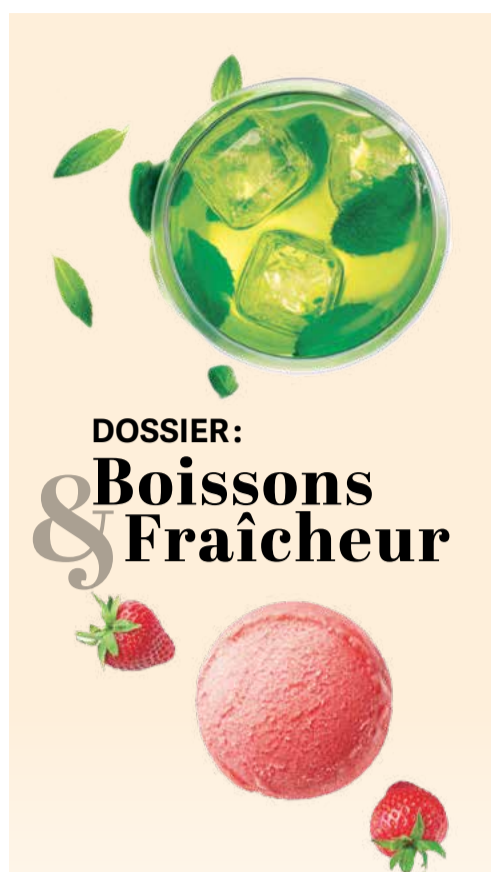


Une savoureuse recette de thé froid au citron, sans théine, avec des pointes de chili pepper! Infuser 15 g de mélange pour un litre d'eau froide durant 40 min. Filtrer. Ajouter des glaçons et servir bien frais. Petite astuce pour les amateurs d'épices: ajouter un morceau de gingembre frais.

Ingrédients: Rooibos vert, citron, citronnelle, verveine citronnée et pointes de chili (produits de l'agriculture biologique), en vente sur www.teabo-tea.ch

Les astuces de Valérie

Afin de refroidir une infusion plus rapidement, mettre 15 g de thé dans un demi-litre d'eau chaude à 90°C au lieu de 1 l. Laisser bien infuser 15 min et filtrer. On obtiendra un concentré qui refroidira plus rapidement. Ajouter ensuite les 5 dl manquants avec de l'eau froide, ou mettre des glaçons directement. Si l'on souhaite ajouter du sucre, privilégier le sucre brun qu'on peut faire fondre dans un tout petit peu d'eau chaude pour le dissoudre.



DOSSIER:
**Boissons
& Fraîcheur**

THE GREEK PROJECT Le temple du café froid à la grecque

*A Lausanne, Nyon, et bientôt à Vevey,
on savoure d'exquis cafés froids
accompagnés des meilleurs mets de la
street food grecque.*

Manuella Magnin
www.thegreekproject.ch



Offrir le meilleur des cafés à un prix défiant toute concurrence. Tel était le projet initial de Vangelis Katselis lorsqu'il a ouvert son premier point de vente sous le nom de The Coffee Project à la rue Marterey à Lausanne en 2017. Diplôme de l'Ecole hôtelière de Lausanne en poche, Vangelis retourne en 2004 dans son pays natal où il se lance dans le développement d'une chaîne de restaurants italiens. Puis il décide de revenir en Suisse: «J'avais la conviction qu'il y avait un marché ici pour des bars à café servant des breuvages de qualité. Dès le début, nous avons d'emblée proposé l'expresso le moins cher du pays, à seulement

2 francs. En 2020, nous avons ajouté de la nourriture grecque, type street food.»

Le concept plaît. L'excellence du café à un prix imbattable attire une clientèle de plus en plus nombreuse. The Coffee Project devient The Greek Project. En 2023, un nouveau point de vente ouvre à Nyon non loin de la gare. Il sera suivi d'un troisième à Vevey tout prochainement.

Cold brew et freddo

Bien loin du café grec frappé à base de Nespresso, dont l'invention est attribuée à un dénommé Dimitris Vakondios, employé de la société Nestlé. Lors de la Foire

internationale de Thessalonique en 1957, le cold brew, l'espresso freddo et le cappuccino freddo de The Greek Project sont concoctés avec les meilleurs arabicas pures origines, sourceés et torréfiés par la société grecque Samba. Le café est soumis à un choc thermique pour piéger les arômes. Il se savoure glacé et accompagne à merveille les fameux gyros et autres souvlakis que les clients s'arrachent midi et soir pour une pause gourmande avec le sentiment de voyager en Grèce. Last but not least : tous les mets sont maison, principalement à base de produits locaux.

SCHORLE

LA FRAÎCHEUR NATURELLE.

Notre recette

- Jus de pomme
- Eau pétillante

RAMSEIER
Schorle
JUS DE POMME
LÉGER ET PÉTILLANT 0,5L

RAMSEIER
L'énergie naturelle

Les saveurs glacées de Local'ice

Créée il y a quatre ans à Fribourg par trois passionnés, l'entreprise Local'ice propose aujourd'hui aux professionnels de la branche, toute une gamme de produits glacés : crèmes glacées ; sorbets ; sundaes ; granités ; base de cocktails etc. avec des ingrédients exclusivement suisses. Ses fondateurs s'honorent de n'utiliser que des fruits locaux, tout en bannissant de leur production les arômes artificiels, les agents conservateurs, ainsi que les colorants.

Georges Pop
www.localice.ch



« Nous avons repris le nom d'une marque qui existait déjà pour créer notre propre entreprise. Notre intention était de nous écarter de la production industrielle, celle des grandes marques, pour proposer des produits de proximité, réalisés dans le respect du client et des saveurs naturelles », explique Michael Pellegrinelli, riche d'une solide formation en sciences de l'agroalimentaire.

Un succès grandissant

Ses deux « complices » sont Jean-Marc Tendon, son ancien professeur, ainsi que Clément Gindrat-Keller, rencontré fortuitement, il y a quelques années autour d'un projet de boisson. À eux trois, avec le renfort de moins en moins occasionnel du frère de Michael, ils font non seulement tourner leur « boîte », mais sont en train de la propulser vers le succès, avec un nombre grandissant de clients conquis par leurs produits. « On ne vient pas chez Local'ice pour acheter un cornet de glace. Nos produits sont destinés aux professionnels :

groupes hôteliers, restaurants, tea-rooms ou bars de plage, par exemple. Nous fournissons nos préparations avec les machines, ainsi que la formation. Nous sommes aussi très impliqués dans l'événementiel.

Nous serons par exemple présents au Paléo cette année. Mais nous nous adaptons sans problème à la taille des manifestations, avec quelques centaines ou plusieurs milliers de produits glacés », précise Michael.



De g. à dr. : Michael, Clément et Jean-Marc.

Des fruits arrivés en ligne droite de la campagne

Le succès de la jeune entreprise se fonde non seulement sur la transparence et la qualité de sa production, mais aussi sur la proximité de ses fournisseurs : fraises, pommes et autres fruits venus directement des vergers valaisans ; kiwis et fleurs de sureau arrivés de la campagne vaudoise ; poires à Botzi et vins cuits du terroir fribourgeois ; rubarbe et framboises du Vully, etc. L'entrepreneuriat n'exclut pas un peu de poésie. Sur son site, l'entreprise se prévaut à travers ses gourmandises glacées d'offrir un peu de rêve à ceux qui les dégustent en retrouvant un peu de leur enfance...

Photos : © localice.ch



Pour des créations variées et fraîches

Découvrez notre nouvelle gamme de salades



www.foodservice.hilcona.com

Promesse de qualité Hilcona

- ✓ Sans conservateurs
- ✓ Sans exhausteurs de goût
- ✓ Sans graisses hydrogénées
- ✓ Sans huile de palme ni de soja
- ✓ Sans extraits de levure
- ✓ Sans arômes artificiels