

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

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

**30**  
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **RATIONAL**

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 9 - 17 mai 2024



**illy**

Café italien & Machines à café espresso

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

**ABIL MEDIAS**

VOTRE VISITE VIRTUELLE SUR GOOGLE

DEVIS GRATUIT

022 548 00 40

support@abil.ch

abil.ch



**SARL SAVEURSPRO ALIMENTAIRE**

Boulangerie Restaurant Fleurs Casier

**DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES** **CONCESSIONNAIRE LEDISTRIB**

METIERS DE BOUCHE

[www.saveurs-pro-distributeurs.ch](http://www.saveurs-pro-distributeurs.ch) - Tél. +41 78 25 97 76

38 Av. Eugène Lance - 1212 Grand Lancy

Dossier: **CUISINES professionnelles**

Pages 10 à 11



**VU POUR VOUS**



**Un magnifique millésime genevois**

Dorian Pajic, nouvel œnologue cantonal.  
Photo: Fred Merz

Riche, équilibré, concentré, racé... Les représentants des médias et les œnophiles, conviés à déguster le millésime 2023 dans le cadre somptueux de la Nautique à Genève le 13 mai, n'ont pas tari d'éloges en savourant les premières gorgées des crus présentés par 39 caves du canton. Ils sont tombés d'accord avec Dorian Pajic, nouvel œnologue cantonal, pour qui les vins de ce millésime sont plus équilibrés que ceux de 2022: « Ils expriment générosité et complexité. Les blancs sont expressifs et équilibrés, tandis que les rouges sont élégants et structurés au potentiel de garde important. » De quoi se réjouir à la veille des Caves Ouvertes qui se dérouleront le 25 mai prochain, même si en aparté les professionnels de la vigne et du vin s'inquiètent déjà pour le millésime 2024 ! La faute au gel printanier qui a ravagé une bonne partie du vignoble. Avis donc aux restaurateurs, il est temps de se procurer ces beaux nectars! Qu'il s'agisse des blancs aromatiques, du Chasselas, des rosés, ou encore des rouges, à l'instar du Gamaret, du Gamaret, de la Syrah, du Cabernet, ou encore du Merlot, sans oublier quelques autres spécialités.

M.M.

## Des étudiants de l'Université formés à votre service



À l'initiative de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, une soixantaine d'universitaires ont été initiés aux basiques des métiers de la restauration pour vous soutenir efficacement dans vos établissements.

MANUELLA MAGNIN

## GENÈVE

Voilà qui devrait réjouir les restaurateurs genevois en quête de forces vives comme extras. 64 étudiants ont bénéficié d'une formation financée et organisée par la SCRHG et l'Université de Genève, dispensée au restaurant Le Trinquet à Carouge. Ils sont désormais fin prêts pour collaborer tant en cuisine qu'au service. « La demande était très forte de la part des étudiants, mais en raison de la configuration des lieux, nous n'avons pu accueillir



que 2 classes de 32 élèves », relève Rodolphe Collet, responsable de la formation continue de l'école de la SCRHG.

Ces nouvelles recrues potentielles ont pu s'appuyer sur les connaissances et les expériences de Benoît Riboulet et de Benoît Tannières. Le premier est au bénéfice d'un Brevet fédéral de Chef de la restauration; le second, d'un Brevet fédéral de Chef cuisinier et est aussi Maître principal pour la cuisine et l'intendance. Tous deux ont partagé leurs savoirs respectifs à chaque classe qui a bénéficié de 4 heures de cours pratiques et théoriques afin de maîtriser le B.a.-Ba d'un extra en restauration.

### LES THÈMES ABORDÉS

En quatre heures, les universitaires ont pu faire le tour des bases essentielles côté service et cuisine. La SCRHG leur a ensuite délivré

une attestation certifiant les compétences acquises.

Enfin, en partenariat avec l'OPAGE (Office de promotion des produits agricoles de Genève) et la maison Bragard, les étudiants ont reçu une sélection de produits du terroir et un tablier floqué « SCRHG ».

Ces futurs extras sont désormais formés sur le travail de base en cuisine et en hygiène, les secrets d'un service de qualité, l'accueil, la gestion des réclamations, la vente active, le dressage d'une table, le service des mets et des vins avec un focus sur les crus genevois. Le tout avec le sourire, bien sûr!

Les restaurateurs intéressés à engager ces jeunes motivés peuvent s'inscrire gratuitement sur le site de l'Université de Genève <https://emploi.unige.ch/>

**500 g** **4<sup>10</sup>**

Fraises 10 x 500 g net

**kg** **9<sup>39</sup>**

Poitrine de poulet env. 100-250 g Slovénie env. 2,5 kg

**1 l** **4<sup>99</sup>**

Quality Crème entière 35% UHT 12 x 1 l

Quality Vollrahm Crème entière Panna intera 35% UHT

**20.5-25.5.2024**

Vous trouverez d'autres offres sous: [prodega.ch](http://prodega.ch)



**PRODEGA**

# Gastroconsult s'installe à Neuchâtel!

Spécialistes en fiduciaire et conseil pour la restauration et l'hôtellerie, la société Gastroconsult est désormais physiquement présente sur le sol Neuchâtelois, sous l'autorité conjointe de Claude Babey et Nicolas Clément. Le premier est issu de la Haute école de gestion et actif dans l'entreprise depuis 22 ans, le second est expert diplômé en pilotage financier.

GEORGES POP



Claude Babey.

▼ Nicolas Clément

Photos: © gastroconsult.ch

## NEUCHÂTEL

Une nouvelle agence s'est installée dans les locaux de GastroNeuchâtel, afin d'être plus proche des nombreux clients qu'elle compte dans le canton. «Nos équipes de Fribourg et de Saïgnelégier étaient déjà très actives dans le canton et elles continueront de l'être. Mais leur présence physique à Neuchâtel, à travers cette nouvelle agence, souligne notre volonté d'encore mieux accompagner et peut-être de rassurer celles et ceux qui nous sollicitent et nous témoignent leur confiance», souligne Claude Babey.

### UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

Basée à Zurich, mais présente dans toute la Suisse avec des bureaux répartis dans tout le pays, Gastroconsult dispense ses conseils et apporte son soutien lors de la création d'une nouvelle entreprise; lors d'une remise; aux entreprises en cours d'exploitation, afin d'améliorer leurs performances, ou en cas de difficultés. «Lorsque des complications apparaissent, il vaut d'ailleurs mieux ne pas trop attendre pour nous appeler», insiste Claude Babey.

Forts d'une longue expérience, les conseillers qui viennent en aide aux restaurateurs et aux hôteliers qui le demandent sont à même de passer au crible les charges et les revenus de chaque établissement et d'élaborer un plan

d'action sur mesure, dans le but d'augmenter les recettes et de réaliser des économies, là où c'est possible. Leur expertise porte également sur la fiscalité et la prévoyance, notamment.

### FISCALITÉ, GESTION DU PERSONNEL, ETC

Le catalogue des prestations de la société comprend encore les expertises immobilières, les logiciels de gestion, ainsi que des solutions personnalisées de planification et de gestion du personnel. En collaboration avec la Haute École Arc, Gastroconsult a développé «Gatro Time», un instrument pour la saisie du temps de travail qui s'adresse spécifiquement aux établissements de restauration et d'hôtellerie. Il offre une vue d'ensemble exhaustive des engagements prévus et du travail fourni dans chaque établissement.

neuchatel@gastroconsult.ch

www.gastroconsult.ch



## Il faut financer l'armée sans toucher au frein à l'endettement

**Les partisans d'une modernisation plus rapide de l'armée s'allient avec la gauche qui ne veut pas partager l'aide au développement. L'enjeu: 15 milliards de francs à emprunter et à soustraire au mécanisme de frein à l'endettement. Un tel tour de passe-passe ouvrirait la porte à une multitude d'autres revendications – que le frein à l'endettement a précisément pour mission d'encadrer.**

### Un contexte financier difficile

Depuis deux ans, l'Europe occidentale a repris conscience de la nécessité pour chaque pays d'entretenir une défense armée crédible, y compris face aux menaces les plus traditionnelles. En Suisse aussi, où la défense nationale était devenue le parent pauvre des dépenses publiques, un consensus s'est brusquement formé en faveur d'un réarmement rapide.

La mise en œuvre de cette décision se heurte toutefois à la situation fragile des finances fédérales. Ces dernières, malgré la bonne santé économique de la Suisse, restent marquées par les énormes efforts consentis durant la crise du Covid. A cela s'ajoutent les difficultés de la Banque nationale, qui n'a pu distribuer aucun dividende sur ces deux dernières années. D'autres défis financiers sont par ailleurs identifiés, en lien avec le vieillissement de la population et le financement des assurances sociales, mais aussi avec la transition énergétique voulue par la politique climatique. Les perspectives publiées il y a une semaine par l'Administration fédérale des finances pronostiquent des déficits structurels pouvant atteindre 4 milliards de francs dès ces prochaines années.

Face à cette réalité, le Parlement a reculé un peu: en décembre dernier, l'objectif (modéré) d'augmenter le budget militaire jusqu'à 1% du PIB suisse d'ici 2030 a été repoussé à 2035 – ce qui accroît d'autant la difficulté de l'armée à maintenir ses capacités avec du matériel déjà obsolète. Parallèlement, les défenseurs inconditionnels de l'armée ont développé un florilège d'idées peu orthodoxes pour s'affranchir du cadre légal actuel: classer les dépenses militaires comme dépenses extraordinaires (non soumises au mécanisme de frein à l'endettement), financer le budget militaire par un emprunt de défense nationale, ou par une augmentation temporaire de l'impôt fédéral direct (qui était lui aussi temporaire au départ), ou encore par un impôt spécial sur les entreprises.

**«Il n'y a pas de raison pour que les efforts budgétaires imposés à l'armée durant trente ans ne puissent pas être exigés aujourd'hui dans d'autres secteurs de l'administration fédérale.»**

### Un accord avec la gauche

C'est dans ce contexte que la Commission de politique de sécurité du Conseil des Etats (CPS-E), chargée d'étudier le Message sur l'Armée 2024 en vue de la prochaine session, vient de se prononcer en faveur d'un relèvement substantiel des dépenses militaires. Aux 490 millions alloués par le Conseil fédéral au programme d'armement de cette année, la CPS-E demande d'ajouter 660 millions pour l'achat de moyens de défense sol-air de moyenne portée. Elle propose en outre d'augmenter de 4 milliards le plafond des dépenses de l'armée pour les années de 2025 à 2028, qui passerait de 25,8 à 29,8 milliards. Enfin, elle souhaite que l'objectif d'un budget militaire à 1% du PIB soit bel et bien atteint

en 2030 et non en 2035. L'ensemble des moyens financiers supplémentaires dès l'année prochaine – 10,1 milliards – serait obtenu en créant un fonds temporaire, financé par l'emprunt et non soumis au frein à l'endettement.

Comment réunir une majorité en faveur d'un tel projet? En y associant la gauche! Celle-ci refuse que la contribution suisse de 5 milliards destinée à la reconstruction de l'Ukraine soit prélevée sur le budget de la coopération internationale au développement. La CPS-E propose donc que ces 5 milliards soient aussi puisés dans le fonds temporaire, qui devrait fournir au total un peu plus de 15 milliards «pour la sécurité de la Suisse et la paix en Europe». Une partie de la gauche est prête à soutenir ce compromis et la CPS-E a immédiatement déposé une motion demandant la création du nouveau fonds via une loi fédérale – ce qui suppose un certain délai de mise en œuvre, même en supposant que chacun y mette de la bonne volonté.

### La porte ouverte à d'autres revendications

Ce tour de passe-passe peut séduire une partie de la droite favorable à l'armée. Et il est indéniable que les budgets militaires, négligés pendant trois décennies, doivent aujourd'hui retrouver une importance prépondérante. Mais vouloir contourner le frein à l'endettement et accumuler de nouvelles dettes ne constitue pas une attitude responsable. En faisant une exception pour l'armée, puis pour l'aide internationale, on ouvre la porte à une multitude d'autres revendications qui seront toutes présentées comme urgentes et exceptionnelles. Le frein à l'endettement est précisément destiné à encadrer ces convoitises, pour éviter de perdre la maîtrise des finances fédérales et de laisser des dettes démesurées aux générations à venir. En l'occurrence, la CPS-E n'esquisse aucun mécanisme ni aucun délai pour l'amortissement des 15 milliards à emprunter, ce qui serait pourtant la moindre des choses.

La Confédération s'est déjà engagée massivement pour faire face aux événements de ces quatre dernières années. Si elle veut pouvoir affronter une prochaine crise, elle doit impérativement maintenir une situation financière saine. Cela implique en priorité une diminution des dépenses, dont il faut rappeler qu'elles ont littéralement explosé en trente ans, avec un total passant de 30 à 80 milliards, alors que la part consacrée à la défense chutait de 15,7 à 6,5%. Il n'y a pas de raison pour que les efforts budgétaires imposés à l'armée durant cette période ne puissent pas être exigés aujourd'hui dans d'autres secteurs de l'administration fédérale.

**Pierre-Gabriel Bieri,**  
responsable politique

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.



Plus de **2000 actions** chaque semaine



40%  
**16.47**  
kg

Veraces fraîches grosses d'Italie

43%  
**21.93**  
kg

Filet royal de cabillaud frais, 200 g+ sans peau, de l'Atlantique Nord-Est

aligro.ch  
du 20 au 25 mai 2024  
Prix Pro hors TVA, rabais déduit

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



# CAVES OUVERTES

SAMEDI  
25 MAI  
10H-17H

GENOR



SWISS WINE  
GENÈVE

RENSEIGNEMENTS SUR [GENEVETERROIR.CH](http://GENEVETERROIR.CH)  

Suisse. Naturellement.

A consommer avec modération



### AXEL BOESEN REMPORTE LE CONCOURS DE CUISINE «LA CUISINE DES JEUNES» 2024

Le gagnant du 22<sup>e</sup> concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» du 6 mai au centre Welle7 est connu: Axel Boesen du The Japanese by the Chedi a convaincu le jury avec sa création à base de poulet.

Les participant-e-s ont disposé chacun-e de deux heures et demie pour préparer leur création et un amuse-bouche en direct. Axel Boesen d'Andermatt a remporté le concours de cuisine avec sa création blanc de poulet.

Le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» était ouvert aux jeunes talents de la cuisine ayant terminé leur apprentissage entre 2018 et 2023.

//viandesuisse.ch/lcdj

### MIAM FESTIVAL SAM. 18 / DIM. 19 / LUN. 20 MAI



Une cinquantaine de stands et food trucks de la région seront présents pour vous faire découvrir leurs spécialités des quatre coins du monde. La crème de la crème des artisans du goût, des concerts et des animations gratuites, le tout dans une ambiance conviviale et festive au cœur de Lausanne.

Pour la première fois cette année, le Miam Festival accueille une ville invitée: Bruxelles. Eh oui, les bruxellois débarquent à Lausanne avec des artisans, un épicier et des animations!

Place de la Riponne - 1005 Lausanne



### LE MEILLEUR GRUYÈRE NEUCHÂTELOIS

Le Gruyère AOP de la fromagerie de la Chaux-du-Milieu s'est distingué lors de la 6<sup>e</sup> édition du concours des meilleurs Gruyère du pays de Neuchâtel en obtenant la mention «Gruyère d'Excellence Neuchâtelois».

Ce titre est une heureuse consécration pour le fromager Stéphane Menoud, ainsi que pour le président de la coopérative laitière Edouard Philipona (photo). Stéphane Menoud a travaillé dans le canton de Fribourg jusqu'au printemps 2003, avant de reprendre la fromagerie des Chaux. De son enfance, il garde le souvenir des vacances passées en montagne comme garçon de chalet. Initié à la confection de tommes de chèvre, il s'est très vite découvert une vocation qui l'a conduit à l'apprentissage de fromager, puis à l'obtention d'une maîtrise fédérale. La distinction obtenue coïncide avec le 20<sup>e</sup> anniversaire de son arrivée à la tête de la fromagerie des Chaux. «Je suis fier que mon travail soit reconnu. C'est un succès partagé, avec mon équipe et les 18 producteurs qui coulent leur lait à la fromagerie», s'est-il réjoui.

G.P.



## CAVES OUVERTES VAUDOISES 2024 Un beau week-end en perspective

*Les 18 et 19 mai 2024, près de 250 vigneronnes et vigneron ouvrent les portes de leur domaine à travers tout le canton pour le plus grand évènement viticole de Suisse.*

M.M.

VAUD

**V**ous n'avez pas plans pour le week-end de Pentecôte? En voici un qui devrait ravir les œnophiles, amateurs de crus de haut vol: la 14<sup>e</sup> édition des Caves Ouvertes Vaudoises. Une occasion unique d'échanger avec 250 vigneronnes et vigneron sur le millésime 2023 qui s'annonce somptueux.

De quoi se réjouir: pour la deuxième année consécutive, la récolte a été belle en termes de qualité et de quantité. L'été a été chaud et sec, favorable au raisin. Environ 30 millions de litres ont pu être encavés, dont 70% de blanc, (majoritairement du Chasselas), et 30% de rouge, avec, en tête, le Pinot et le Gamay. Sans oublier quelques spécialités plus confidentielles, comme le Plan Robert et le Servagnin.

#### DES TERROIRS À DÉCOUVRIR

Les amateurs sont invités à sillonner le vignoble. Et ils ont l'embarras du choix. De Bonvillars au Chablais, en passant par les Côtes de l'Orbe, La Côte, Lavaux ou Vully, chaque terroir a ses spécificités à faire valoir.

«Entre les 7 caves indépendantes d'Ollon, où chaque vigneronne et vigneron invite à explorer son univers et le regroupement de 12 productrices et producteurs au sein du quartier historique du Cloître à Aigle, nous proposons cette année toutes les configurations à nos visiteuses et visiteurs.» se réjouit Alain Emery, Président des vins du Chablais. «Au gré de leurs envies, ils-elles pourront profiter de l'ambiance intimiste des caves ou festive au Cloître grâce à un programme d'animations mis en place pour l'occasion: boulangers et brasseurs locaux, produits du terroir, groupes de musique, fanfare, sonneurs de cloche ou cor des alpes!»

Sur la Côte, plus de 100 vigneronnes et vigneron participent à ce millésime 2024 des Caves Ouvertes. «Vufflens-le-Château se transforme en carrefour de découvertes viticoles», détaille Chantal Chambaz, Présidente des vins de Morges. «10 vigneronnes et vigneron seront rassemblés sur la place du village avec plus de 70 vins à déguster dans une ambiance conviviale. Le Petit Train des Vignes, qui relie Morges à Vufflens-le-Château, ainsi que nos navettes spécialement affrétées permettront de se rendre facilement dans tous les domaines de notre région. Nous invitons également les amatrices et amateurs de vin à découvrir notre vignoble à pied et à profiter du panorama extraordinaire sur le Léman», souligne Chantal Chambaz.

À Lavaux, le dispositif des «Lavaux Angels» est reconduit pour la troisième année. Coordonné par l'association Lavaux Patrimoine mondial, ce groupe de près de 70 bénévoles assume l'accueil des visiteuses et visiteurs aux points d'entrée principaux, aux gares de Cully, Chexbres et Grandvaux, de scanner les pass et distribuer les verres et enfin de les orienter vers les différents villages et bourgs en fonction de l'affluence. «Notre objectif est de soulager nos vigneronnes et vigneron de ces tâches logistiques très chronophages afin de leur permettre de passer le plus de temps possible avec les visiteuses et visiteurs et donc de se concentrer sur le partage de leurs savoirs», précise Vincent Bailly, directeur de Lavaux Patrimoine Mondial Unesco.

www.mescavesouvertes.ch



#### BILLETS EN LIGNE

Les billets sont disponibles en ligne sur mescavesouvertes.ch puis à échanger le jour J sur place contre un bracelet et un verre de dégustation. CHF 40.- pour un week-end de plaisir et de belles découvertes, transports publics compris grâce aux cartes journalières Mobilis qui permettent de voyager dans tout le canton. Chaque billet offre une réduction de CHF 20.- sur l'achat de 6 bouteilles en caves. Le bon est également à retirer sur place avec le verre et le bracelet.

# B.a.-Ba de l'extra

Les compétences abordées:

- Les premiers gestes en service, cuisine et intendance
- La communication avec les clients et collègues
- Les principes de base de l'hygiène et de la sécurité au travail



Benoît Tannières, Jean-Marc Humberset, Rodolphe Collet, Vincent Orain, Benoît Riboulet et Stéphane Jan.



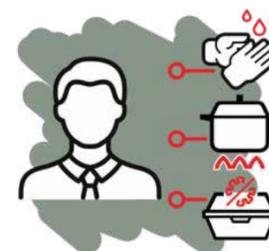
Dimitri Ruiz, Jean-Pierre Cattin, Rodolphe Collet et Romain de Sainte Marie.

PHOTOS: © Le Cafetier



## 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](mailto:s.jan@scrhg.ch)  
Tél. 022 329 97 22 - Tél. 078 966 94 36

## FIDUCIARE



**FIDUCIAIRE**  
**FID & GEST**

JACQUELINE GORGONI

17BIS, AVENUE VIBERT  
1227 CAROUGE  
TÉL. 022 307 17 40  
FAX 022 307 17 49  
JG@FIDGEST.CH  
WWW.FIDGEST.CH

## IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893. Journal romand —  
130<sup>e</sup> 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](http://www.lecafetier.net)

LE CAFETIER

Page facebook:  
Journal Le Cafetier

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](http://foireduvalais.ch)

**LUCERNE**

**ZAGG**

**ZAGG FOIRE**  
20 au 23 octobre 2024

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

[www.zagg-forum.ch](http://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](http://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)

## Sourires et convivialité chez les Nicolet

René-Pierre et Véronique Nicolet, propriétaires du domaine qui porte leur nom, à Bevaix, dans le canton de Neuchâtel, avaient mis les petits plats dans les grands, le vendredi 3 et le samedi 4 mai derniers, à l'occasion des journées caves ouvertes. Fromages, charcuteries et bien sûr toute une gamme d'excellents vins à déguster, parsemaient le joli buffet préparé à l'intention des visiteurs.

GEORGES POP

### NEUCHÂTEL

« **E**n ce qui nous concerne, c'est la seconde fois cette année que nous ouvrons notre cave au public. La première fois c'était à la fin du mois de mars dernier. Beaucoup de jeunes sont venus à nous. Ce sont nos clients de demain », s'est réjoui le maître des lieux qui a toutes les raisons d'être fier de sa production, primée à de nombreuses reprises. Lorsqu'on l'interroge sur son vin le plus emblématique, c'est sans hésitation qu'il répond: « Exception, un Pinot Noir parcellaire à petit rendement qui a été récemment médaillé. Il est élevé pendant 36 mois en barrique de chêne neuve ».



▲ De gauche à droite: Mireille Bühler, René-Pierre, Laurane, venue prêter main forte à ses parents, et Véronique.

© Le Cafetier

[www.nicoletvins.ch](http://www.nicoletvins.ch)  
[www.neuchatel-vins-terroir.ch](http://www.neuchatel-vins-terroir.ch)

#### LA 5<sup>E</sup> GÉNÉRATION

La famille Nicolet exploite son domaine depuis 1856. René-Pierre et Véronique incarnent la 5<sup>e</sup> génération, alors que leur fils Benjamin se prépare à prendre un jour la relève. Sur les 6 hectares de vignes dont les Nicolet prennent soin, on trouve Chasselas, Pinot Noir, ainsi que passablement de spécialités telles que Pinot Gris, Doral, Galotta, Gamaret, et Garanoir. La large clientèle du domaine, essentiellement locale, témoigne de l'excellente réputation de sa production.

Pas moins de 35 domaines neuchâtelois ont pris part cette année aux journées Caves ouvertes. En dépit d'un ciel parfois hostile, surtout le vendredi, et malgré

l'introduction l'année dernière d'une taxe d'entrée de 30 francs, les visiteurs sont venus en nombre, parfois de loin. « Nous avons eu plus de 2000 préinscriptions, davantage que l'année dernière », s'est réjoui Mireille Bühler, directrice de Neuchâtel Vins et Terroir.

#### LES CAPRICES DU GPS

Pour l'anecdote, samedi, la famille Nicolet attendait un groupe venu de Lucerne. Trompé par un GPS capricieux, les Lucernois ont échoué dans un domaine voisin. L'épisode a beaucoup amusé René-Pierre et Véronique qui ont réservé sourires et hospitalité à de nombreux autres visiteurs... moins déboussolés!

# MOTS CROISÉS

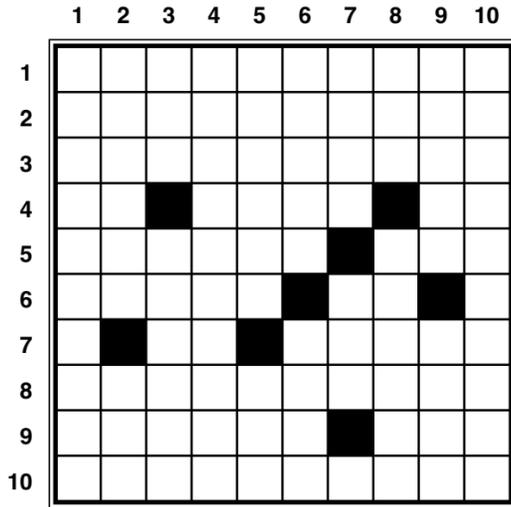
N° 1270

## Horizontalement

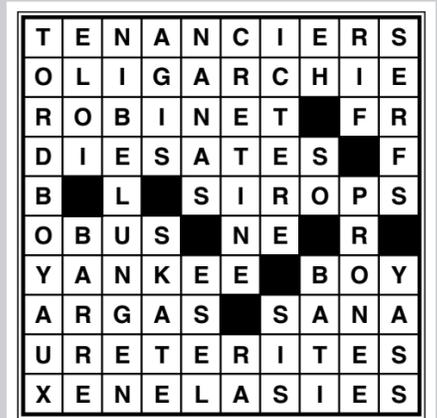
1. Tire le bas vers le haut. – 2. Elle traite l'homme comme un objet. – 3. Réductions de prix. – 4. Vingt-et-un en tout. Vague. Personnel. – 5. Homme de confiance. S'écoute au Tessin. – 6. Haute comme trois pommes. Vaut à peine plus de trois. – 7. Radian. Commune des Vosges. – 8. Frappa d'admiration. – 9. Faisait un bruit de fond. En anglais: chiffre. – 10. Mettront à l'abri.

## Verticalement

1. Dame de trèfle... ou de carreau! – 2. Céda. Pas à toi. – 3. Mets délicat. Traits d'union. – 4. Changerai donc de couleur. – 5. Eléphanterque. Qui est sans valeur. – 6. Génisse. Caillou. – 7. «To be or not to be». Lettre grecque. – 8. De ses tiges, on fait des toges. On y voit passer les gondoles... – 9. Dépôt d'origine éolienne. Commune de Belgique. – 10. Joue volontiers les pions.



## Solution des mots croisés N° 1269



# 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<sup>e</sup> 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](http://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

## 66.....



## NOUVELLE APPLI DE LIVRAISON DE REPAS

L'offre gastronomique genevoise vient de s'étoffer avec le lancement de l'application Bring Eat qui propose à emporter et à la livraison plus de vingt cuisines différentes ainsi que le nouveau concept de street food du célèbre chef Danny Khezzar.



En 2019, 50% des Suisses avaient passé au moins une commande auprès d'un service de livraison de repas à domicile. Un chiffre qui n'a depuis pas cessé d'augmenter. Aujourd'hui, commander un repas sur une application fait désormais partie du quotidien, notamment pour les générations Y et Z adeptes du numérique.

C'est dans ce contexte porteur que s'inscrit la nouvelle application Bring Eat, lancée à Genève par six associés, dont certains sont issus du milieu de la restauration, mais qui sont tous des passionnés de gastronomie et de beaux produits.

L'application permet de commander facilement parmi un vaste choix de cuisines de qualité pour un véritable tour du monde gastronomique, des mezze aux hamburgers en passant par des plats thaïlandais, japonais, italiens et

encore portugais. Sans oublier une offre vegane, des pâtisseries et le nouveau concept de street food du chef Danny Khezzar qu'il propose sous le nom Katsu Sheesh. Le chef s'est inspiré d'un sandwich japonais qu'il décline dans une interprétation très personnelle en fonction des saisons.

### Commande groupée

Mais le concept de Bring Eat va plus loin que la simple livraison. Christophe Frutiger, l'un des fondateurs, explique: «Imaginons une famille ou des amis qui commandent sur une plateforme. Une personne choisit une pizza, l'autre un hamburger, une autre des sushis... Le livreur va faire le tour des différents restaurants pour récupérer les plats puis il ira les livrer, ce qui inclut que le premier plat va passer parfois une heure dans le sac du livreur avant d'être apporté au client.» Ce qui n'est pas le cas avec Bring Eat puisque les différents plats d'une commande, par exemple un hamburger et des sushis, sont tous préparés dans les cuisines de Brig Eat dont ils partiront en même temps pour être livrés directement au client, dans un délai d'une trentaine de minutes. Un facteur important qui a motivé le choix de Bring Eat de s'installer dans le centre ville, au 1 boulevard de la Tour, avant d'assurer une livraison rapide par des coursiers à vélo ou en scooter électrique.



PHOTOS: © Le Cafetier

//bring-eat.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**

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



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](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

Bleichestrasse 31  
9323 Steinach  
verkauf.ch@huegli.com

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

VOS PARTENAIRES  
POUR LA ROMANDIE

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



Saint-Prex VD

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



swiss coffee competence

SCHAERER SA

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

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



FRANKE COFFEE SYSTEMS

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

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

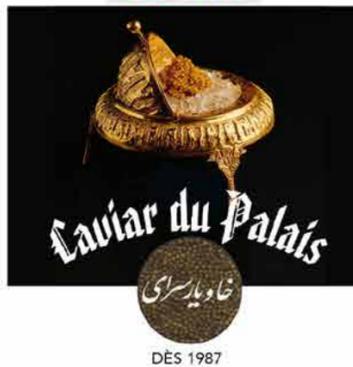


CAFINA AG

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



DÉS 1987

PALAIS ORIENTAL

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

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

BIÈRE



APPENZELLER BIER

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

GEHRIGGROUP

GEHRIG GROUP SA

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

[www.gehriggroup.ch](http://www.gehriggroup.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-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](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)

SITE INTERNET / GOOGLE



ABIL MEDIAS

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

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

CAFÉ



CHRONIC.

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

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

CUISINES



GASTROMACHINES SA

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

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

# 25 ans au service du terroir fribourgeois

«Glorifions la gourmandise, elle est l'apanage de l'intelligence de l'homme et également la démonstration de sa créativité puisqu'il s'évertue à faire de la cuisine un art à part entière». Telle fut la devise du regretté Jean-Nicolas Philipona, fondateur, il y a 25 ans, de l'Association Terroir Fribourg. Son «bébé» est aujourd'hui un adulte accompli, actif sur tous les fronts pour promouvoir les produits de la terre fribourgeoise. Terroir Fribourg a tenu son assemblée générale le 22 avril dernier à Romont.

GEORGES POP

## FRIBOURG

Pour célébrer son 25<sup>e</sup> anniversaire, l'association invite petits et grands à une balade, le samedi 15 juin prochain, à la découverte des artisans du Mouret, en Haute-Saraine. Ce village pittoresque abrite une boucherie, une boulangerie, ainsi qu'une fromagerie qui, ensemble, offrent les

produits les plus emblématiques du terroir fribourgeois. Les visiteurs feront une halte dans chacun de ces commerces pour découvrir le travail des artisans et déguster leurs produits. Ils s'arrêteront ensuite à la ferme La Waebera, pour savourer un repas typique.

### UNE ANNÉE 2023 RICHE EN ÉVÉNEMENTS

Au cours de leur assemblée générale, la direction et les délégués de l'association ont tiré un bilan positif des actions réalisées l'année dernière, notamment la «Bénichon en Ville», dans le cadre de «Fribourg - Ville du Goût». La manifestation a attiré une foule nombreuse. La campagne «Automne et saveurs», en partenariat avec l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), a permis de faire connaître la tradition de la Bénichon, loin à la ronde.

### REMETTRE L'ALIMENTATION AU CENTRE DES BUDGETS DES MÉNAGES

«De nombreux défis nous attendent face aux nouvelles générations qui consacrent le gros de leur budget aux loisirs et aux télécommunications, et négligent parfois l'alimentation», estime le directeur Pierre-Alain Bapst. Selon lui, il faut remettre l'alimentation à une place de choix dans le budget des ménages. Chaque année, l'association accueille entre 10 et 20 nouveaux membres, artisans, producteurs, commerçants ou restaurateurs. Voilà qui témoigne de la belle vitalité du terroir fribourgeois et de l'association qui le soutient.

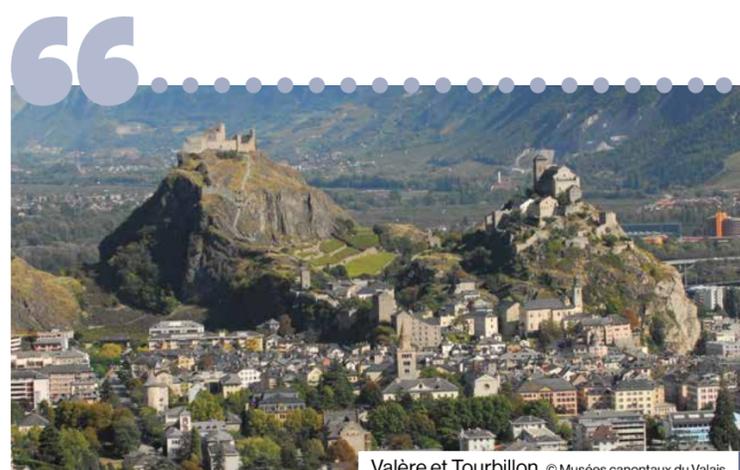
[www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch)



La ferme La Waebera est située au Mouret, pittoresque village de la Haute-Saraine. © fermelawaebera.ch



Pour Pierre-Alain Bapst, il faut remettre l'alimentation à une place de choix dans le budget des ménages. © Le Cafetier



Valère et Tourbillon. © Musées canontaux du Valais

## CHÂTEAUX SUISSES EN FÊTE

Pour ses dix ans d'existence, l'association Châteaux Suisses accueille deux nouveaux membres et compte désormais 30 châteaux. Les deux nouveaux venus sont des emblèmes de leur région respective et sont d'importance nationale: les châteaux de Valère et Tourbillon à Sion dans le canton du Valais et le château de Rapperswil, situé au bord de la partie supérieure du Lac de Zurich, dans le canton de St-Gall.

Avec 1331 845 visiteurs et visiteuses en 2023, le pays des châteaux suisses a enregistré une nette augmentation du nombre d'entrées dans ses 28 châteaux: 18% de plus que l'année précédente. A partir du mois de mai, tous les châteaux de l'association dans trois régions linguistiques et treize cantons seront ouverts au public. Après d'importants travaux de rénovation, le Château de Rapperswil, un des nouveaux membres, ouvrira également ses portes à l'automne 2024. Dans les châteaux membres, les jardins et les parcs invitent aux balades printanières et, pendant l'été, de nombreuses histoires captivantes, des expériences passionnantes, des découvertes, de l'art et bien plus encore attendent les visiteurs et les visiteuses.

La neuvième Journée des Châteaux Suisses aura lieu le dimanche 6 octobre avec des activités autour du thème de l'année «MUSIQUE ET FÊTE» seront au programme.

[www.dieschweizerschloesser.ch](http://www.dieschweizerschloesser.ch)  
/fr/journee-des-chateaux-suisse

## CAVES OUVERTES DES VINS DU VALAIS Une édition ensoleillée

L'évènement a une nouvelle fois conquis les amateurs et amatrices de vin du 9 au 11 mai sous un soleil radieux. Cette 18<sup>e</sup> édition s'est déroulée dans 230 caves, avec la possibilité de déguster plus de 55 cépages.

## VALAIS

Les trois journées de dégustation du week-end de l'Ascension ont pu compter sur une météo particulièrement favorable cette année. «Ce fut une très belle édition, j'ai vu du monde partout. Les restaurants qui ont ouvert toute la journée pour l'occasion ont fait le



© Cyril Perregaux

plein et nous les en remercions», relève Gérard-Philippe Mabillard, directeur de Swiss Wine Valais. Les visiteurs et visiteuses de toute la Suisse ont fait le déplacement avec une belle présence des jeunes avides de découvertes œnologiques.

Dans les caves, l'ambiance était au beau fixe. «C'est toujours très festif, tout le monde a du plaisir à se retrouver. Pour nous, c'est l'occasion de partager notre passion et de promouvoir notre métier», explique Méloé Maye, jeune vigneronne-encaveuse à Chamoson, lauréate des Swiss Skills 2022.

De nombreux fidèles prennent le chemin des mêmes caves chaque année. «C'est gratifiant de les revoir, ils ont leurs habitudes. L'évènement nous permet aussi d'accueillir une nouvelle clientèle, qui découvre nos vins et passe commande», explique Anthony Baselgia, de la cave Jean Maret à Fully. Ce vigneron-encaveur, lauréat des Etoiles du Valais pour son Humagne rouge en 2023, a constaté une hausse d'affluence suite à son prix. «Cette Etoile a eu un effet "locomotive" sur le millésime précédent, et continue de doper la vente.»

### COMMANDES À LA CLÉ

Les Caves Ouvertes représentent aussi un succès commercial pour la branche. Si les dégustations sont offertes, elles génèrent de nombreuses commandes. Les caves réalisent environ 20% de leur chiffre d'affaires annuel à cette occasion. La prochaine édition des Caves Ouvertes des Vins du Valais aura lieu les 29, 30 et 31 mai 2025.

[//caves-ouvertes-valais.ch](http://caves-ouvertes-valais.ch)



# TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : [info@transgate.ch](mailto: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](http://www.transgate.ch)



## PAS DE BONNE CUISINE SANS... BONNES CUISINES !

**E**n français, le mot « cuisine » existe depuis le XII<sup>e</sup> siècle, issu du bas-latin « cocina », dérivé de « coquere » qui signifie « cuire ». Et dès son apparition dans notre langue, ce terme a non seulement désigné l'art noble d'apprêter les aliments, mais aussi la pièce où ils sont patiemment préparés et cuits. L'une ne va pas sans l'autre !

Selon Fannie Merritt Farmer, une célèbre experte culinaire américaine qui vécut au début du siècle dernier, et dont les recueils de recettes étaient de véritables best-sellers, « Les progrès de la

civilisation vont de pair avec ceux de la cuisine ». Lorsqu'elle prononça cette sublime évidence, la généreuse cuisinière songeait vraisemblablement exclusivement aux arts culinaires. De nos jours, cependant, on peut aussi l'associer aux nouveaux espaces équipés pour l'élaboration des plats.

Véritable concentré de technologie, les plus récents agencements, électroniques et/ou connectés, par exemple, prennent en charge les tâches les plus répétitives, simplifient le travail, tout en stimulant la créativité. Certaines cuisines profes-

sionnelles actuelles sont de véritables ateliers d'art culinaire, combinés à des laboratoires dédiés à la gourmandise.

Pour de nombreux restaurateurs et hôteliers, cependant, le marché des équipements de cuisine professionnels reste un dédale où il est facile de s'égarer, tant les possibilités et les choix sont grands. Conformément à sa mission d'information envers les professionnels qui lui sont attachés, Le Cafetier entend contribuer ici à les aider à s'y orienter.

G.P.

Publireportage

### Rotor Lips SA : « CHEZ NOUS, ON ENTRETIENT ET ON RÉPARE MÊME APRÈS 40 ANS ! »

BASÉE À UETENDORF, PRÈS DE THOUNE, DANS LE CANTON DE BERNE, L'ENTREPRISE ROTOR LIPS SA, SPÉCIALISTE DES MACHINES DE CUISINE PROFESSIONNELLES, ENTRETIENT DEPUIS DES DÉCENNIES UNE RELATION PRIVILÉGIÉE AVEC L'UNIVERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION.

Parmi ses nombreux produits, les plus emblématiques sont les mélangeurs-batteurs de marque Lips, ainsi que les coupe-légumes qui portent le cachet Rotor. La robustesse et la longévité de ces appareils assurent le succès de cette PME qui compte quelque 35 000 clients en Suisse, des restaurants, des bars, des cantines, des boulangeries-pâtisseries, des traiteurs, etc.

#### DES MACHINES MONTÉES À LA MAIN

« Chacune de nos machines est montée à la main par l'un de nos spécialistes, avec un soin particulier. Tous leurs composants sont recyclables. Et la quasi-totalité de la chaîne de production se déploie dans notre usine, ici en Suisse », explique Martin Oesterle, le directeur commercial de l'entreprise. Cet ingénieur électri-



Images © rotorlips.com

cienn de formation a fait ses études à Lausanne. Il s'exprime dans un français immaculé et a manifestement récolté de son séjour romand une rondeur et une cordialité très latines.

#### FIDÉLITÉ AU CLIENT

Selon lui, le succès de Rotor Lips tient aussi beaucoup à son service après-vente « Nous privilégions toujours le contact direct avec nos clients. Et nous restons toujours à leurs côtés. Même après 30 ou 40 ans, nous continuons à entretenir et à réparer nos appareils », souligne-t-il.

Pour la petite histoire, l'entreprise Lips fut fondée en 1880. Elle était alors tournée vers la production de machines agricoles. Après sa reconversion

dès les années 1920 les légendaires batteurs Lips ont entamé leur marche triomphale dans les boulangeries, pâtisseries et restaurants. Tandis que les premiers mixeurs Rotor ont conquis les cuisines suisses dans les années 1940. En 2004, Rotor et Lips ont fusionné pour devenir l'entreprise que tout le monde connaît désormais, Rotor Lips SA. Les deux marques sont synonymes d'appareils de cuisine fiables et presque « indestructibles ».

Elle emploie actuellement une quarantaine de personnes, ainsi que plusieurs apprentis pour assurer la transmission de son précieux savoir-faire.

G. POP



Ingénieur électricien de formation, Martin Oesterle a rejoint Rotor Lips SA il y a cinq ans.

**Rotor Lips SA**  
Fabrique de machines  
Glütschbachstrasse 91  
CH-3661 Uetendorf  
[www.rotorlips.com](http://www.rotorlips.com)

Publireportage

## Applitec-Pos : DES SYSTÈMES D'ENCAISSEMENT SUR MESURE

POUR SE CONVAINCRE QUE LE SUCCÈS D'UNE ENTREPRISE  
NE DÉPEND PAS DE SA TAILLE, IL SUFFIT D'OBSERVER  
LA RÉUSSITE D'APPLITEC POS (OMRON).

Spécialisée dans la vente et l'installation de caisses enregistreuses et de lecteurs de cartes mobiles, notamment, cette PME basée à Assens, dans le canton de Vaud, ne compte qu'une poignée de collaborateurs. Mais la liste de ses clients, et parmi eux de nombreux restaurateurs et hôteliers, pourrait aisément remplir les pages d'un annuaire téléphonique. Fondée en 1978, l'entreprise est née de la volonté de Jean-Daniel Schaltegger qui, adolescent, se destinait à une toute autre carrière. « Mon papa était pépiniériste et je souhaitais suivre ses traces. Mais il a décidé de remettre son affaire à mon frère aîné. Il m'a dit: "Toi qui aimes bricoler avec des piles, tu peux te

lancer dans l'électricité (rires) ». Désormais septuagénaire, et plus actif que jamais, notre homme ne regrette pas le chemin parcouru, mais reste un grand amoureux de la nature.

### UNE RÉFÉRENCE DANS LE DOMAINE

Aujourd'hui, son entreprise est devenue une référence dans le domaine des systèmes d'encaissement. Et ce n'est pas fortuit! « Il ne suffit pas de vendre des appareils. Encore faut-il les adapter aux besoins de chacun. Ici nous créons nos propres logiciels. Nous ne faisons pas dans le "prêt-à-porter" mais dans le "sur mesure" personnalisé. Les besoins d'un



Jean-Daniel Schaltegger a fondé son entreprise en 1978. © Le Cafetier



Photos: © Applitec POS

aéroport ne sont pas ceux d'un commerçant ou d'un restaurateur», souligne ce patron épanoui, qui s'honore des liens directs qu'il entretient avec chacun de ses clients.

Il tient d'ailleurs à relever le travail de Nicolas, son développeur, ainsi que celui de Raphaël, son programmeur, qui parcourent les routes pour satisfaire chaque demande. Pour l'anecdote, si un jour vous écoutez d'une "prune" de la gendarmerie

vaudoise pour avoir négligé un Stop ou pour un accès de vitesse, il y a bien des chances que vous vous acquittiez de son dû avec un lecteur de cartes mobiles de la maison Applitec POS.

G.POP

### APPLITEC-POS Suisse Romande

Chemin de la Condémine 5  
1042 Assens  
[www.applitec-omron.ch](http://www.applitec-omron.ch)



## COMBISTEAMERS EN STOCK

MODULABLES EN 3 - 5 - 7 - 10 - 20 NIVEAUX

L'ESSENCE MEME D'UN FOUR COMBINE

LE PARTENAIRE FIABLE DE VOTRE CUISINE



GASTRO  
GOM  
MACHINES



021 711 29 77

[INFO@GASTROMACHINES.CH](mailto:INFO@GASTROMACHINES.CH)

## SKNIFE

## La Rolls des couteaux 100% suisses

Ils sont d'une beauté à couper le souffle et ont conquis le monde de la gastronomie depuis 10 ans. Reportage de la forge au coutelier en passant par la menuiserie.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Sknife fête cette année ses 10 ans d'existence. Une décennie au service des chefs en Suisse et dans le monde. L'occasion d'en apprendre plus sur ces fameux couteaux imaginés par Michael Bach. Il a fallu plusieurs années à cet ingénieur en matériaux, passionné de beaux objets, pour penser le couteau parfait en collaboration avec des chefs étoilés. Une approche pertinente, car ce magnifique outil a aujourd'hui trouvé sa place sur les plus belles tables du monde totalisant la bagatelle de 200 étoiles au guide Michelin. 40 000 exemplaires ont en effet été écoulés d'abord dans notre pays, puis en France, en Asie et depuis peu dans les Caraïbes. Une prouesse sachant qu'il faut tout de même déboursier la coquette somme de CHF 956.- pour 4 exemplaires de ce chef-d'œuvre de design.

Mais qu'est-ce qui fait donc le succès de cette Rolls de la coutellerie? Le Swiss made et le design bien sûr, récompensé par 4 prestigieux prix internationaux. La transition volontairement fluide entre le manche et la lame permet de couper de manière ergonomique. La prise en main est agréable, presque sensuelle. L'arête de coupe n'est pas en contact avec la surface de la table.



## BOIS SUISSE

Les bois de noyer et de frêne, utilisés pour les manches, proviennent d'une tournerie en Emmental (bois suisse, certifié FSC), l'entreprise HTech à Neueneegg. Pour que le bois soit résistant et durable, il est stabilisé grâce à l'injection d'acryl sous vide. Il est également possible d'en modifier la couleur. Cette technologie est basée sur les derniers résultats de recherche issus de projets de développement menés avec l'École de Bois à Bienne. Les emballages sont, eux, fabriqués en bois de sapin suisse. La finition des couteaux, le collage des manches sont réalisés dans les ateliers de sknife à Bienne.

▲ Des lames forgées dans l'Emmental.

► Les finitions sont réalisées à Bienne.

◀ Michael Bach, créateur de la gamme sknife.

Photos: © DR

## ACIER CHIRURGICAL

Autre point fort indéniable: sknife utilise l'acier chirurgical le plus récent, dans lequel le carbone est remplacé par de l'azote. Le même matériau est utilisé dans les prothèses de hanches et pour les montres. La résistance à la corrosion est ainsi multipliée par 4, ce qui rend les couteaux sknife idéaux pour une utilisation dans les restaurants en bord de mer. « Les retours de nos clients sur la Côte d'Azur sont excellents », relève Michael Bach. La Réserve à Ramatuelle a adopté le sknife il y a 5 ans et n'a jamais eu à déplorer un problème de rouille. De plus, la dureté élevée permet également au couteau de rester aiguisé longtemps.

Les lames sont forgées par l'entreprise Flückiger à Oberburg dans l'Emmental au bénéfice de plus de 200 ans d'expérience dans le travail du métal. Chaque barre d'acier est préalablement chauffée à 1100°C. Elle est ensuite tapée à plusieurs reprises avec un poids de 4 tonnes, puis découpée à la forme désirée.

//sknife.com/fr

ÉDITIONS LIMITÉES ET SPÉCIALES POUR LE 10<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE DE SKNIFE

Pour fêter cette décennie, sknife propose en édition limitée le couteau de poche en acier damassé et en édition spéciale le set de 4 couteaux à steak avec manches en bois flotté.

## JOURNÉES DES PORTES OUVERTES DU 24 AU 26 AOÛT 2024

Rendez-vous visite à Bienne à l'occasion de notre 10<sup>e</sup> anniversaire, de 10h à 18h. Venez découvrir une décennie de développement de produits innovants – du design jusqu'à la fabrication finale. Tout ceci dans la manufacture de couteaux sknife à Bienne.

Les meilleures fromages sélectionnés pour Vous

