

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

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



30 1985-2019

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° 14 • 20 septembre 2024



**illy**

Café italien & Machines à café espresso

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

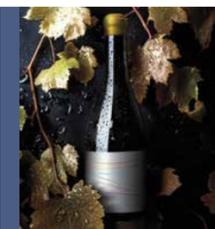
**+**  
**ROTOR**  
*Lips*

Machines de qualité suisse.

**Trouvez votre appareil approprié.**



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



**VAUD**  
> Page 3

**ANIMA Vins**  
Un second Chasselas de haut vol

**Le temps c'est de l'argent.**

Tous les établissements sont soumis à la CCNT. Le contrôle du temps de travail exige d'importantes charges administratives. Désormais, ce problème fait partie du passé!

Avec **GastroTime**, gagnez du temps dans le respect de la CCNT.

**Simple et efficace!**

**Gastroconsult**

Toutes les informations sur [www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch) ou contactez-nous directement à l'adresse mail suivante: [gastrotime@gastroconsult.ch](mailto:gastrotime@gastroconsult.ch)

## FÊTE DES VENDANGES

### Deux journées époustouflantes à Russin



Malgré la bise et le froid cinglant, la manifestation a fait le plein les 14 et 15 septembre dans la petite bourgade du Mandement.

Le cortège du dimanche, véritable point d'orgue de la manifestation, a été suivi par un public nombreux, venu admirer les chars fabriqués pour l'occasion dans une ambiance festive.

M. M.

#### CHASSELAS ON TOUR

Pour la deuxième année consécutive, les amateurs de Chasselas étaient à la fête à Russin. Quelque 150 œnophiles ont pu déguster une vingtaine de vins primés au dernier Mondial du Chasselas à Aigle, parmi lesquels une jolie collection de vieux millésimes.

Le prochain grand rendez-vous à ne pas manquer: la Journée Mondiale du Chasselas qui aura lieu le 12 décembre.

Des afterworks, des apéritifs, des repas à thème et des dégustations seront organi-

sés dans des établissements hôteliers, des restaurants, des bars, des œnothèques, des caveaux, des stations d'hiver, avec le soutien du Mondial du Chasselas.

Vous souhaitez vous inscrire pour réaliser un événement autour du Chasselas ou en savoir plus sur le programme de cette journée nationale? Nathalie Favre, secrétaire générale de la manifestation, se tient à votre disposition:

[info@mondialduchasselas.com](mailto:info@mondialduchasselas.com)



## GENÈVE

Grandiose et conviviale! La 61<sup>e</sup> édition de la Fête des Vendanges de Russin a attiré les foules et marqué les esprits. Pari réussi donc pour le nouveau comité, sous la houlette de son président Ricardo Marques, qui reprenait le flambeau cette année.

Cette fête est un véritable hommage au vignoble genevois, aux producteurs et la qualité de leurs produits. C'est aussi un trait d'union entre la ville et la campagne.

De nombreuses caves et cours de fermes ont accueilli fanfares, groupes musicaux ou folkloriques et donné la possibilité de déguster les crus genevois accompagnés de spécialités culinaires locales.

## VU POUR VOUS

### La nouvelle fondue des sommets suisses

Active dans le développement et la distribution de produits suisses à base de fromage, l'entreprise Swiss Summit Distribution Sàrl, basée à Orsières, dans le canton du Valais, annonce la lancement au mois d'octobre d'une nouvelle fondue haut de gamme, baptisée «Fondue Swiss Summit». Cette préparation est un subtil mariage de Raclette du Valais AOP et de fromage au houblon bio affiné à la bière. Elle est le fruit d'une collaboration entre la laiterie d'Orsières et le Chef Pascal Gauthier qui fit les riches heures du Restaurant du Jorat, à Mezières (VD), de 1997 à 2018. Il est aujourd'hui à la tête de l'entreprise gastronomique «Pascal Passion» et, à ce titre, le créateur de L'Houblonnier, un fromage du Jorat à pâte mi-dure, au houblon bio affiné à la bière du Jorat. «Avec cette fondue inédite, notre objectif est d'apporter une nouveauté avec une préparation originale, savoureuse et surtout fidèle à la tradition et à la qualité suisses», souligne Olivier Gerspacher, fondateur de Swiss Summit Distribution, qui s'est notamment distingué en faisant connaître la tradition du fromage suisse aux États-Unis. La fondue des sommets pourra être dégustée le 18 octobre prochain au Gala des vins suisses, à Berne.



G. P.

[//swiss-summit.com](http://swiss-summit.com) - [//pascalpassion.com](http://pascalpassion.com)

kg  
**275**

Poivrons tricolores  
Espagne  
5 kg net



kg  
**39<sup>99</sup>**

Fernheim  
Filet de bœuf  
Paraguay  
env. 1,5 kg



1 kg  
**12<sup>75</sup>**

Le Beurre  
10 x 1 kg



23.9-28.9.2024

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

**PRODEGA**

Toutes les offres TVA exclue



Malgré son sourire, Yan Amstein se dit inquiet pour l'avenir de la restauration. © Le Cafetier

## Yan Amstein: «Je suis inquiet pour l'avenir de la restauration»

Fondée en 1973 par Jacques Amstein, la maison Amstein SA a grandement contribué à la popularisation de la bière en Suisse. Spécialisée dans l'importation, la promotion et la distribution de bières internationales, elle s'est hissée aujourd'hui parmi les plus importants acteurs de ce secteur dans notre pays. Yan Amstein, qui a succédé à son père à la direction de l'entreprise, est aux premières loges pour observer les grandes difficultés dans lesquelles se débattent actuellement nombre de restaurateurs ou de cafetiers; une situation qu'il trouve affligeante.

GEORGES POP

VAUD

«Je vois bien que le secteur de la restauration est en souffrance, et je souffre avec lui... Avant la crise du Covid, il représentait 70% de nos ventes. Actuellement, cette proportion est tombée à 40%. En ce qui nous concerne, nous avons pu compenser ce recul, grâce à la grande distribution et

aux commerces spécialisés, par exemple. Mais cette situation m'attriste, car les bars, les cafés et les restaurants sont nos clients historiques, et nous y sommes très attachés», explique-t-il.

### TROIS BAISSÉS CONSÉCUTIVES

Les prix de boissons proposés par l'entreprise seraient-ils aussi en cause? La question appelle un discret sourire: «Franchement non! En ce qui nous concerne, malgré l'inflation et grâce à un franc fort et à un taux de change favorable, nous avons pu baisser nos prix à trois reprises ces dernières dix années: en 2015, en 2017 et encore cette année».

### DES RESTAURATEURS SOUS PRESSION

Selon Yan Amstein, en raison des difficultés dans la formation et le recrutement, de la hausse des prix, celles de l'énergie notamment, et dans une certaine mesure de la désaffection des jeunes, les cafetiers-restaurateurs sont de nos jours sous pression. «Je comprends que l'État ne peut pas aider un seul secteur de l'économie. Mais trop de professionnels sont actuellement soumis à d'innombrables contraintes administratives. Il faut trouver un moyen pour les soulager».

Petite note positive selon Yan: «L'été s'est plutôt bien passé en raison des grandes chaleurs. Les terrasses ont souvent fait le plein. C'est peut-être le signe d'une stabilisation. Espérons-le!».

www.amstein.ch

## Les Romands ne vivent pas aux crochets des Alémaniques

Les cantons romands ont certes une tendance (trop) marquée à l'étatisme, mais, si l'on tient compte de l'ensemble des flux financiers entre les régions linguistiques, on ne peut pas affirmer qu'ils en font payer les conséquences à la majorité alémanique.

### La Suisse romande coûte-t-elle trop cher à la Suisse?

Les cantons romands ont parfois des «exigences excessives» qui risquent, à long terme, de nuire à la cohésion confédérale. Telle était la thèse d'un article publié au cœur de l'été dans la Neue Zürcher Zeitung (NZZ), sous la plume de son correspondant en Suisse romande, M. Antonio Fumagalli. Ce dernier évoquait le fossé que l'on constate lors de certains dimanches de votations fédérales (pas tous, heureusement): «La Suisse romande est plus à gauche, surtout sur les questions de politique sociale, économique ou de santé. Elle veut donner plus de pouvoir à l'État – et attend en contrepartie plus de lui. [...] La charge fiscale en est une illustration. Elle est presque toujours plus élevée en Suisse romande».

L'auteur refusait de s'offusquer de ces différences, dont notre système fédéraliste peut très bien s'accommoder. Mais il s'interrogeait néanmoins sur les conséquences que ces différentes conceptions peuvent avoir sur les mécanismes de solidarité financière présents au sein de la Confédération: «Il existe toute une série de paiements compensatoires entre les différentes régions de Suisse, comme la péréquation financière, les transferts de l'AVS et de l'AI, les redistributions dans le système de santé ou les redevances versées à la SSR.» Sur la base de quelques chiffres tirés en particulier de la péréquation, M. Fumagalli concluait que les Alémaniques sont amenés, bien malgré eux, à financer une part croissante des dérives étatistes des Romands. Et ces derniers auraient été prêts à pousser le bouchon encore plus loin, lors de plusieurs votations fédérales récentes, s'il n'y avait pas eu les votes alémaniques pour les arrêter.

Ces propos ont suscité une réaction, publiée une quinzaine de jours plus tard dans les colonnes de la NZZ, de la part de M. Cenni Najj, responsable politique au Centre Patronal pour les domaines environnement, énergie et mobilité. Les arguments présentés valent la peine qu'on s'y arrête.

### Les Romands paient 30% de l'IFD

Il ne s'agit évidemment pas de nier la tentation très marquée des Romands en faveur de l'étatisme, tentation manifeste dans certaines politiques publiques cantonales, mais aussi perceptible lors des votes populaires sur des objets fédéraux. On constate cependant que les Alémaniques ne sont pas totalement épargnés et commencent eux aussi à se laisser séduire (voir le succès de l'initiative pour une 13e rente AVS). Il en résulte que le clivage entre Alémaniques et Romands quant au rôle de l'État, qui existe depuis fort longtemps, n'est pas en train de s'aggraver mais reste au contraire plutôt stable.

C'est surtout sur le thème de la solidarité financière que les affirmations de M. Fumagalli doivent être nuancées, sinon rectifiées. Il est vrai que la Suisse romande bénéficie globalement de la péréquation fédérale (seul Genève figure parmi les cantons contributeurs), mais on oublie en revanche trop souvent qu'elle contribue plus que proportionnellement aux recettes de l'impôt fédéral direct, première source de revenus de la Confédération: les cantons romands fournissent 30% des recettes de l'impôt avec une population qui ne représente que 22% de celle de la Suisse. L'ampleur de cette contribution dépasse celle des flux interrégionaux de la péréquation.

«Les cantons romands fournissent 30% des recettes de l'IFD avec une population qui ne représente que 22% de celle de la Suisse.»

### Des flux financiers qui s'équilibrent globalement

Les autres flux financiers cités par le chroniqueur de la NZZ, notamment ceux des assurances sociales ou du financement de la SSR, ont tendance à se réduire en raison des récentes réformes de l'assurance invalidité et de l'assurance chômage, mais aussi de la réduction des moyens alloués aux médias de service public. Dans ces domaines, la Suisse romande coûte de moins en moins cher à la Suisse alémanique.

Et il faudrait encore citer les dépenses en matière d'infrastructures de transport, auxquelles les contribuables romands ont jusqu'ici participé davantage qu'ils n'en ont profité. Même les récents engagements en faveur de nouvelles voies ferroviaires et routières sur l'arc lémanique ne modifieront pas fondamentalement la situation.

Le tableau qui se dessine ainsi est celui d'une Suisse romande certes trop étatiste, mais sauvée par la croissance économique exceptionnelle de l'arc lémanique au cours de la dernière décennie, et qui n'a ainsi pas besoin de vivre aux crochets de la majorité alémanique. Plus largement, on constate que le fédéralisme et ses mécanismes complexes créent une situation où les transferts financiers entre les régions linguistiques de la Suisse – qui ne sont heureusement pas les seules lignes de démarcation au sein de la Confédération! – s'équilibrent globalement. Tous les États fédéraux ne peuvent pas en dire autant: nous devons en être conscients et nous en réjouir.

• Antonio Fumagalli, «Die Romandie sollte die Solidarität nicht ausreizen», NZZ 15.07.2024

• Cenni Najj, «Kostet die Romandie zu viel?», NZZ 05.08.2024

Pierre-Gabriel Bieri, responsable politique

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

aligro.ch  
Prix Pro hors TVA, rabais déduit

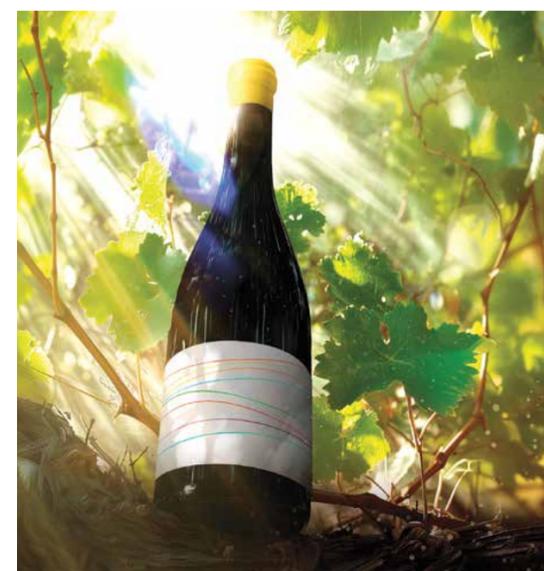


ALIGRO  
Plus de qualité pour votre argent.





Une joyeuse équipe créative qui propose des flacons d'exception.



## ANIMA VINS

# Un second Chasselas de haut vol

Après le succès d'une première cuvée 2021, nommée Déluge, c'est au tour de Mirage, un flacon du millésime 2022, de partir à la conquête des amateurs du cépage-roi du canton de Vaud.

MANUELLA MAGNIN

VAUD

Né à Vevey en 2021, ANIMA Vins est un projet pionnier qui mêle l'art au vin en proposant une approche aussi qualitative qu'insolite. Le concept émane d'un collectif de 10 passionnés et amis de longue date qui compte dans ses rangs des œnologues bien connus du paysage vinicole vaudois, un artiste plasticien, un graphiste et des musiciens.

Mirage bouscule à nouveau les codes du Chasselas avec une seconde cuvée qui défie la canicule et transcende le millésime 2022 sur le fond comme la forme! Une vraie réussite selon José Vouillamoz, célèbre généticien de la vigne et dégustateur averti, interrogé au lendemain de la présentation de ce nouveau cru.

Si 2022 fut marqué par la sécheresse et des températures hors normes, ce vin surprend d'emblée par sa fraîcheur et sa vivacité. Un vin aussi intense et concentré qu'incroyablement frais et équilibré.

Il a fallu des techniques novatrices à la vigne comme à la cave pour tirer le meilleur des raisins qui ont mûri sur la parcelle du Châtelard. Les œnologues ont opté pour deux vinifications différentes avant assemblage final en une seule cuvée. La première a subi un pressurage extrêmement doux pour ne récupérer que les jus d'écoulement ainsi que les tous premiers jus de presse à très basse pression, sans rebêches. Sur la deuxième, un pressurage extrême a été opéré tant en pression qu'en nombre de rebêches, afin d'extraire le maximum de composés.

La fermentation alcoolique des deux cuvées a été effectuée sans chaptalisation. Pas de fermentation malolactique, puis élevage sur fines lies durant 15 mois avec bâtonnage durant les 6 premiers mois. La première cuvée a été élevée en œuf durant 6 mois, puis 15 mois en fût de chêne sessile de chauffe moyenne de 5<sup>e</sup> passage. La seconde cuvée a quant à elle fait un passage de 15 mois en œuf, avant de terminer également son élevage en fût de chêne sessile de 5<sup>e</sup> passage. Au bout de 21 mois d'élevage au total, les deux cuvées ont été assemblées avant la mise en bouteille.

### VIN ET ART

Pour ce qui est de la partie artistique, c'est le plasticien du collectif Christian Pauchon qui signe l'étiquette de la cuvée «Mirage» soigneusement travaillée au stylo feutre autour de courbes virevoltantes aux teintes électriques. Une étiquette qui a la particularité d'intégrer une encre intelligente qui, une fois exposée à une température inférieure à 12°C, transforme toutes les teintes vives en noir, comme pour souligner la dualité du vin.

Enfin et comme le veut le concept d'ANIMA, une musique originale exprimant les variations climatiques du millésime a été confiée au musicien Matt Moré qui a composé et interprété une partition originale aux sonorités chaudes, à la fois joyeuse et mélancolique, tourbillonnante et lancinante avec ce petit parfum d'ailleurs qui invite à l'évasion.

### DES FLACONS TRÈS PRISÉS

Les 900 bouteilles et 150 magnums de la cuvée Mirage 2022 sont disponibles en quantités limitées au prix de CHF 51.- sur le site internet anima-vins.ch. Pour mémoire, les 600 bouteilles de Déluge 2021 ont trouvé preneur en à peine 3 mois grâce notamment aux excellentes critiques de la presse, des dégustateurs suisses et internationaux et à l'originalité de la démarche.

Pour l'œno-parfumeur Richard Pfister, l'un des porteurs du projet, c'est une belle réussite. Donc pas une minute à perdre si ce nouveau flacon vous tente. Il fera la paire avec des poissons en sauce, des viandes blanches, mais aussi des viandes rouges agrémentées de fleur de sel.

Pour les amateurs de crus rouges, un Gamay est en cours d'élevage.

FÊTE D'ENTREPRISES  
REPAS DE FAMILLE  
DE SOCIÉTÉ  
OU POUR TOUTE  
OCCASION  
PARTICULIÈRE

Soyez les bienvenus!



Une ambiance amicale, chaleureuse, business ou familiale de 6 à 120 personnes

A très vite!

Romina & la Brigade

L'ONDE  
AUBERGE DE L'ONDE

021 925 49 00  
CHEMIN NEUF 2 · 1071 ST-SAPHORIN  
INFO@AUBERGEDELONDE.CH  
WWW.AUBERGEDELONDE.CH





## Ici & Ailleurs



### LES SEMAINES DES VINS SUISSES

Du 1<sup>er</sup> septembre au 30 novembre 2024, Swiss Wine Promotion présente la deuxième édition des semaines des vins suisses. Cette campagne nationale est consacrée à la diversité des vins suisses et vise à stimuler leurs ventes.

Les semaines des vins suisses offrent une occasion unique de se plonger dans l'univers des vins suisses. Des dégustations, des événements spéciaux dans les points de vente et des actions sont proposés dans tout le pays, permettant aux consommateurs de déguster de nouveaux vins ou de redécouvrir des favoris bien connus.

[www.swisswine.ch/fr/les-semaines-des-vins-suisses](http://www.swisswine.ch/fr/les-semaines-des-vins-suisses)



### LE RALLYE DU CHOCOLAT © DE GENÈVE FÊTE SES 10 ANS LE SAMEDI 12 OCTOBRE

Cette année, 12 chocolatiers relèvent le défi et se répartissent selon leur catégorie, sur 2 parcours de 5 chocolatiers classiques (CC) et sur 1 parcours de 5 chocolatiers Bean-to-Bar (BTB). Les chocolatiers (CC) rivalisent d'inventivité pour élaborer un chocolat sur le thème « Grué et ganache aux fruits », tandis que les chocolatiers BTB présenteront à la dégustation leur meilleure tablette à 70% de cacao.

#### Les chocolatiers Bean-to-Bar, c'est quoi ?

Ces chocolatiers travaillent depuis la fève jusqu'à la tablette. Cela signifie qu'ils gèrent toutes les étapes du processus de fabrication du chocolat, depuis la sélection des fèves de cacao jusqu'à la production finale des tablettes de chocolat. Cela permet un contrôle total sur la qualité et les saveurs du chocolat, ainsi que d'être attentif sur les pratiques sociales et environnementales associées à sa production.

#### Les meilleurs chocolatiers relèvent le challenge

Réunissant 12 chocolatiers : Guillaume Bichet, La Bonbonnière, Canonica, Du Rhône Chocolatier, C.&J. Mérigonde, Micheli, Mr & Mrs Renou, A. Pougner, Sweetzerland, Wolfisberg, Carrack et Notes de Fève.

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



## Du plastique dans les sodas

*Des fragments de plastique en grand nombre ont été découverts dans les bouteilles de deux marques de sodas de grande consommation (Coca-Cola et Schweppes), selon une enquête de l'association française Agir pour l'environnement, dont les résultats ont été publiés le 22 août dernier. Des microparticules et des nanoparticules de six sortes de plastiques différents ont été retrouvées dans la première boisson, ainsi que de quatre types dans la seconde.*

GEORGES POP

### ENVIRONNEMENT & SANTÉ

**S**elon cette étude, seuls les contenants sont en cause, et non les boissons. Cette quantité augmente d'ailleurs sensiblement lorsque les consommateurs ouvrent plusieurs fois les bouteilles, en raison de l'usure du bouchon. Les auteurs de cette recherche s'inquiètent des possibles conséquences sanitaires de ces nanoparticules, 10 000 fois plus petites qu'un cheveu, présentes très vraisemblablement dans toutes les boissons vendues dans des contenants en plastique.

« Nous avons peu d'études qui permettent d'établir un lien entre la présence de microplastiques et un impact sur la santé. Mais on sait que les nanoparticules sont susceptibles de migrer dans le corps humain en franchissant les barrières physiologiques », constate, Stephen Kerckhove, le directeur de l'association.

#### LE PLASTIQUE OMNIPRÉSENT

La communauté scientifique étudie les microplastiques depuis une vingtaine d'années. C'est Richard Thompson, un scientifique marin de l'université de Plymouth, qui a inventé le terme « microplastique » en 2004, après en avoir découvert de grandes quantités sur les plages de son pays. On sait désormais qu'il y en a partout, dans le sol, les eaux, et même en suspension dans l'air, du fond de la fosse des Mariannes au sommet du



Stephen Kerckhove constate qu'il n'existe que très peu d'études sur les liens entre l'ingestion de microplastiques et son impact sur la santé. © agirpourenvironnement.org

mont Everest. On les trouve aussi dans tous nos aliments, ainsi que dans toutes nos boissons.

#### QUELS EFFETS POUR LA SANTÉ ?

Il est très difficile de mesurer les éventuels effets néfastes des plastiques sur les humains. Aucune étude épidémiologique n'a permis d'établir un lien avéré entre l'ingestion de microplastiques et d'éventuels effets sur la santé. On les soupçonne cependant de favoriser les maladies pulmonaires, voire certains cancers, notamment. Sans pouvoir prouver un lien de cause à effet, des toxicologues britanniques ont constaté jusqu'à dix fois plus de plastiques dans les cerveaux prélevés sur des personnes décédées de démence, que dans ceux de patients ayant succombé à d'autres pathologies.

Sortir de l'ère du plastique n'est pas envisageable à court ou moyen terme. Mais, ne fut-ce que par prudence, les consommateurs, ainsi que les restaurateurs, peuvent déjà, dans la mesure du possible, commencer par mieux sélectionner leurs produits alimentaires, ainsi que leurs boissons, selon leur emballage ou contenant.

[www.agirpourenvironnement.org](http://www.agirpourenvironnement.org)

## Recommandations nutritionnelles suisses

pour les adultes

Version courte



© sge-ssn.ch, bli.admin.ch / 2024

- **Boissons** ▶ Boire régulièrement. De préférence de l'eau.  
Chaque jour 1 à 2 litres
- **Fruits et légumes** ▶ De couleurs variées et de saison.  
Chaque jour 5 portions
- **Produits céréaliers et pommes de terre** ▶ Privilégier les céréales complètes.  
Chaque jour 3 portions
- **Produits laitiers** ▶ De préférence non sucrés.  
Chaque jour 2 à 3 portions
- **Légumineuses, œufs, viande et autres** ▶ Varier les sources. Régulièrement des légumineuses.  
Chaque jour 1 portion
- **Graines et fruits oléagineux** ▶ Chaque jour en petite quantité.  
Chaque jour une petite poignée
- **Huiles et matières grasses** ▶ Privilégier les huiles végétales.  
Chaque jour 2 cuillères à soupe
- **Boissons sucrées, sucreries et snacks salés (optionnel)** ▶ En petite quantité.  
0 à 1 portion par jour



sge-ssn.ch  
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung  
Société Suisse de Nutrition  
Società Svizzera di Nutrizione



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra  
Département fédéral de l'intérieur DFI  
Office fédéral de la sécurité alimentaire et  
des affaires vétérinaires OSAV

## UNE ALIMENTATION VARIÉE ET DURABLE

# Nouvelles recommandations nutritionnelles

*La pyramide alimentaire suisse a subi un lifting. La viande perd du terrain.*

### SUISSE

À l'occasion de son congrès annuel, la Société Suisse de Nutrition (SSN) a présenté les recommandations nutritionnelles publiées et actualisées. Celles-ci tiendront désormais davantage compte des aspects de durabilité.

Il existe une pyramide alimentaire suisse depuis 1998, qui a été actualisée trois fois depuis lors

(2005, 2011, nouvellement 2024). Une révision était devenue nécessaire afin de garantir que les recommandations correspondent à l'état actuel des connaissances scientifiques. La révision a été dirigée par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), en étroite collaboration avec la SSN et d'autres mandataires.

Un objectif important de cette mise à jour était de prendre davantage en compte les aspects de durabilité. Selon Esther Jost, directrice de la SSN, l'accent est désormais mis sur les sources de protéines végétales. « En reformulant les recommandations et la pyramide alimentaire correspondante, nous avons pu donner plus de poids aux sources de protéines végétales, notamment grâce au nouveau nom du groupe « Légumineuses, œufs, viande et autres ».

### Légumineuses, œufs, viande et autres

Varier les sources. Régulièrement des légumineuses.

Chaque jour 1 portion d'un aliment riche en protéines. Varier dans la semaine les différentes sources de protéines: légumineuses, tofu, œufs, viande, poisson et autres.

Au moins une fois par semaine des légumineuses (p. ex. lentilles, pois chiches, haricots rouges et blancs).

Au maximum 2 à 3 portions de viande par semaine (y compris la volaille et les produits carnés transformés).

1 portion correspond à 60 grammes de légumineuses sèches ou 120 grammes de tofu, tempeh, seitan nature ou autres sources de protéines végétales<sup>2</sup> ou 30 à 40 grammes de granules de soja ou 2 à 3 œufs ou 100 à 120 grammes de viande, poisson, fruits de mer ou 1 portion de produits laitiers<sup>3</sup>.

#### Exemples pour 1 portion



SIRH/+  
BOCUSE D'OR  
TEAM SWITZERLAND

# SHOW YOUR SKILLS!

MELDE DICH AN / PARTICIPE AU :

# BOCUSE D'OR SUISSE 2025



Reglement & Anmeldung /  
Règlement d'inscription :  
[www.bocusedorsuisse.ch](http://www.bocusedorsuisse.ch)



DARIO  
RANZA

CANDIDATO SVIZZERA 2001

Pura adrenalina.  
Un'esperienza unica.  
Una rete di contatti  
incredibile.  
Uno su mille ce la fa.



FRANCK  
GIOVANNINI

BOCUSE DE BRONZE 2007

Tu dois absolument  
t'inscrire pour te  
prouver que tu es capable  
de rivaliser avec les meilleurs  
des meilleurs cuisiniers du  
Bocuse d'Or. Sois fier,  
toi aussi, de représenter  
la Suisse à ce concours  
unique au monde !



ALE  
MORDASINI

SCHWEIZER KANDIDAT 2021

Der Bocuse d'Or ist  
das Nonplusultra, das  
Wimbledon unter den Koch-  
wettbewerben, der wichtigste  
internationale Wettbewerb  
für uns Köche. Es ist die  
beste Erfahrung, die man als  
Köchin oder Koch machen  
kann.



## = FIDUCIAIRE = NETTOYAGE DU LAC

## Toujours trop de déchets!

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

La 32<sup>e</sup> édition de cette manifestation a permis de récupérer 720 kilos d'immondices.

## GENÈVE

Depuis 1992, plus de 30 tonnes de déchets ont été retirées du lac, avec une collecte annuelle moyenne de 600 à 2000 kg en seulement deux jours d'efforts. Ce travail ne pourrait être réalisé sans les centaines de bénévoles inscrits chaque année.

Après une intense préparation en amont, incluant des sorties en bateau pour planifier les zones de nettoyage, des plongées de repérage, et une présence à presque toutes les



M. M.

▲ Des bénévoles engagés.

Photo: © nadi.ch

//nadi.ch

manifestations autour du lac pour observer le comportement des déchets, notamment lors d'événements festifs, la matinée de samedi a permis l'installation d'une vingtaine de stands, suivie d'un travail minutieux afin de nettoyer presque l'ensemble du canton de Genève sur deux jours.

L'intégralité du week-end a été consacrée à des recherches en plongée, au ramassage des déchets sur les rives et dans les rochers, au tri et aux statistiques, sans oublier des moments de partage, avec des animations et des concerts pour petits et grands.

Comme à l'accoutumée, le bilan n'est guère glorieux. Les bénévoles ont récupéré cette année 4 pneus, 5 bouées de bateau, 11 chaînes, 2 batteries, 679 mégots, 1 VTC et 1 VTT, 168 bouteilles en verre, 9 cendriers, 380 capsules, 163 canettes en aluminium, 68 bouteilles en PET, 1 ordinateur, 1 extincteur, des cartes bancaires et d'identité, des vêtements, briquets, cigarettes électroniques, et bien d'autres déchets.

La Société des Cafetiers Restaurateurs et Hôtelières de Genève est heureuse d'avoir soutenu une nouvelle fois cette manifestation et vous donne rendez-vous pour la 33<sup>e</sup> édition, qui se déroulera le week-end des 20 et 21 septembre 2025.

## FORMATION CONTINUE

## Rappel des bonnes pratiques d'hygiène



En ligne - Dès le 2 septembre  
Durée d'accès à la plate forme 2 mois

## Public cible:

Collaborateurs de cuisine ou de service,  
Chef, Responsable, Exploitant

Prix : CHF 50.- membre / CHF 140.- non membre



### Formation minimale de base en hygiène

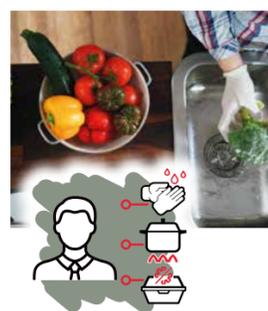
(formation reconnue par le SCAV)



Lundi 11 et mardi 12 novembre  
de 8h30 à 16h

## Public cible:

Collaborateurs de cuisine ou de service,  
Service traiteur / Food Truck  
Chef, Responsable, Exploitant



### Sécurité au travail dans l'hôtellerie et la restauration

(formation PERCO)



Lundi 11 novembre  
de 8h30 à 16h30

## Public cible:

Cadre, Chef, Responsable, Exploitant



## Inscription

Tél. 022.329.97.22  
cours@scrhg.ch

## Lieu du cours:

Société des Cafetiers, Restaurateurs et  
Hôtelières de Genève  
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève

## NOS PARTENAIRES

POUR VOS ÉVÉNEMENTS

## VALAIS

64<sup>e</sup> FOIRE DU VALAIS  
MARTIGNY J'y Vais!

FOIRE DU VALAIS  
27 sept au 6 octobre 2024

Exposition culturelle unique en Suisse, un Espace Gourmand, un Espace d'Ici pour ses saveurs du terroir, un Espace Tables Suisses, dédié à des mets typiques

//foireduvalais.ch

## LUCERNE

ZAGG

ZAGG FOIRE

20 au 23 octobre 2024

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

www.zagg-forum.ch

## BULLE



GOÛTS ET TERROIRS

30 octobre au 3 novembre 2024

La participation du Pérou au «Salon Suisse des Goûts et Terroirs» offre aux visiteurs l'opportunité de découvrir et de déguster une sélection exceptionnelle de produits emblématiques du pays andin.

www.gouts-et-terroirs.ch

## GENÈVE

COOK'N'SHOW

Cook'n'show (Les Automnales)  
8 au 17 novembre 2024

Plus grand événement gastronomique de Suisse romande! Au programme: concours culinaires, shopping gourmand, restaurant gastronomique, lounge VIP.

www.automnales.ch/  
cooknshow

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

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

# MOTS CROISÉS

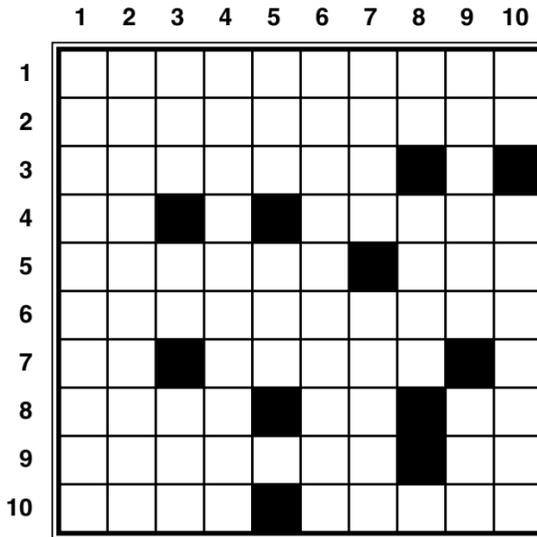
N° 1276

## Horizontalement

1. Maladie contagieuse. – 2. Dont les angles sont égaux. – 3. Champignon charnu. – 4. Fait redoubler. Diminua la surface d'une voile. – 5. Affectent certaines peaux. Passe rarement inaperçu. – 6. Finissent par devenir fort ennuyeux. – 7. Tranche de citron. Supprimais. – 8. Répand en diffusant. Livre d'images. Note de musique. – 9. Rauque. Deux romain. – 10. Organe sécréteur glandulaire. Max, peintre allemand ou Richard, chimiste suisse.

## Verticalement

1. Exprimer au moyen du langage. – 2. Espèce d'hyperbole. – 3. Qui ne cachent rien. Introduit la matière. En France, il lui est arrivé d'être agité. – 4. Sergueï, cinéaste soviétique – 5. République de courte durée. Ne coule pas toujours de source. – 6. Patient. – 7. Ville de Hongrie. Port pétrolier de Libye. – 8. Pays d'Europe. Mettent hors de soi. – 9. Horatio, amiral britannique. Instauras. – 10. Préposition. Fait tout le charme.



## Solution des mots croisés N° 1275



# 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](http://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



## FRIBOURG: LA TRAQUE DES GLACES NON CONFORMES

Cet été, les inspecteurs du Service fribourgeois de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV) ont lancé des opérations commandos pour contrôler la qualité sanitaire des glaces artisanales vendues dans les commerces du canton. Résultat: si plus des trois quarts des produits proposés aux consommateurs désireux de se rafraîchir le gosier était parfaitement conforme, 22% ne répondaient pas aux normes sur la sécurité alimentaire. Pour parvenir à leurs fins, les inspecteurs se sont présentés inopinément dans plusieurs dizaines de points de vente, comme des marchands de glace, des boulangeries-pâtisseries, des fromageries ou des tea-rooms, pour prélever des échantillons. Le SAAV précise que ces endroits ont été sélectionnés sur «la base du risque», et ne sont donc pas représentatifs de la qualité générale des glaces mises sur le marché. Aussitôt prélevés,

les échantillons ont été conduits au laboratoire du SAAV où ils ont été analysés le jour même. À l'issue des contrôles, les commerces dont les produits présentaient une teneur en bactéries trop élevée ont été invités à se mettre aux normes, notamment dans la chaîne du froid, afin de pouvoir poursuivre leurs activités.

[//www.fr.ch/diaf/saav](http://www.fr.ch/diaf/saav)



## 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](mailto:journal@scrhg.ch)

### ► Rédactrice en chef:

Myriam Marquant

### ► Rédaction: SOFIED SA

### ► Correspondants:

Manuela Magnin et Georges Pop.

### ► Abonnement:

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

### ► Tarif publicités:

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

### ► Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex  
(32000 lecteurs chaque semaine)

### ► Prépresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

### ► Impression: Atar Roto Presse SA

### ► Régie publicitaire: SOFIED SA

Avenue Henri-Dunant 11  
1205 Genève  
tél. 022 329 97 47

### ► Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux -  
[g.gindraux@lecafetier.net](mailto: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

# VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

## 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  
Bleichstrasse 31  
9323 Steinach  
verkauf.ch@huegli.com

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



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

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

## FRITEUSE



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

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



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

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

## ROUGIÉ



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

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

## BIANCHI



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

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

## APPLITEC-POS

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

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

## nexi

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)

## ABIL MEDIAS



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

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

## schaerer

swiss coffee competence  
SCHAERER SA  
Allmendweg 8  
4528 Zuchwil  
T. +41 32 681 62 00

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

## FRANKE

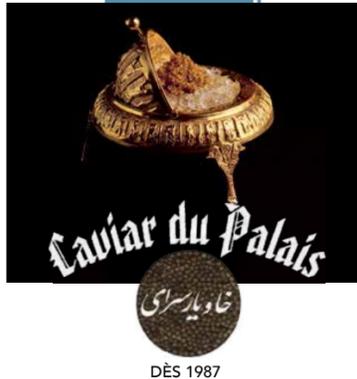
FRANKE COFFEE SYSTEMS  
Franke-Strasse 9  
4663 Aarburg  
T. 062 787 3400  
coffeemoments@franke.com

[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)



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

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



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

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

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

François Girod GE-NE-JU  
françois.girod@auslaendischebiere.ch  
P. 076 372 70 08  
Laurent Manini VD-VS-FR  
laurent.manini@auslaendischebiere.ch  
P. 079 405 38 68

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

## GEHRIGGROUP

Professional Solutions  
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)



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@vacherinfribourgeoisaop.ch

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



LA MAISON DE L'ETIVAZ  
Route des Mosses 78  
1660 L'Etivaz  
T. +41 26 924 62 81  
cooperative@etivaz-aop.ch

[//etivaz-aop.ch](http://etivaz-aop.ch)



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)



FRESH FOOD & BEVERAGE  
GROUP AG  
SWISS GASTRO SOLUTIONS  
Erlenwiesenstrasse 9  
8604 Volketswil  
T. +41 58 570 92 92  
info@swissgastro.com

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



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)



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

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



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)



CHRONIC COFFEE ROASTERS  
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)

## DÉGUSTATION

# Le Château Lagrange s'invite chez un grand chef

Professionnels du vin et journalistes triés sur le volet ont pu découvrir l'alliance exceptionnelle entre un grand seigneur de Saint-Julien et la fine cuisine d'Olivier Jean à l'Atelier Robuchon. On a testé pour vous.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Si la mode est plutôt au terroir local et aux divins crus helvétiques, force est de constater que les grands vins du monde n'ont pas déserté les plus belles tables de notre pays. En témoigne l'intérêt des châteaux bordelais à venir présenter leurs flacons chez nous. Le 10 septembre dernier, Château Lagrange, qui commercialise 6% de sa production en Suisse, a choisi de s'allier au chef Olivier Jean pour sublimer ses plus fins nectars en les mariant à sa cuisine de haut vol. La dizaine de journalistes présents n'a pas boudé son plaisir en savourant chaque bouchée du restaurant doublement étoilé, tout en buvant les paroles de Matthieu Bordes, directeur général et œnologue passionné du domaine.

En ouverture de ce repas d'exception, un bar de ligne en fines tranches marinées aux agrumes, auréolé d'une quenelle de caviar impérial et d'une nage de melon aux herbes, donne la réplique à un cru blanc époustouffant de fraîcheur, le dénommé Arums de Lagrange. Une alliance subtile et gourmande de Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris et Sémillon.



- ▲ Matthieu Bordes, un œnologue passionné.
- Olivier Jean, chef exécutif de l'Atelier Robuchon.
- ▼ Des flacons d'exception.

Photos: © DR

[//chateau-lagrange.com](http://chateau-lagrange.com)

La suite du menu, entre artichaut poivrade et Gruyère AOP, filet de bœuf suisse façon Rossini, prédessert aux accents exotiques et dessert chocolaté, emmène les palais gourmets à la découverte de 6 millésimes du Château Lagrange. Un voyage gustatif reflétant le fabuleux potentiel d'évolution de ce Grand Cru Classé au fil des décennies.

#### QUATRE SIÈCLES D'HISTOIRE

Fort de quatre siècles d'histoire, le domaine de Château Lagrange est constitué de 118 hectares d'un seul tenant, sans modifications depuis le classement de 1855. Cette maison emblématique de Saint-Julien a été rachetée en 1983 par Keizo Saji, le fils du fondateur de Suntory, la plus ancienne société de fabrication et de distribution de boissons alcoolisées au Japon, propriétaire également du groupe Orangina Schweppes depuis 2009.

Le groupe nippon a tout mis en œuvre pour assurer le développement et la qualité de Lagrange.

Matthieu Bordes et son équipe ont poursuivi la quête d'excellence initiée il y a 40 ans, en poussant plus loin encore la recherche de précision : cuvier parcellaire, vendanges à la cagette, tri optique des grappes...

La situation du domaine en retrait de l'estuaire de la Gironde, sur deux croupes de graves dont l'une au point culminant de l'appellation, offre une grande amplitude thermique favorable au bon développement des tanins. Château Lagrange possède 17 sols et sous-sols différents, conférant au domaine une grande diversité. Les vignes ont en moyenne 40 ans et la plus ancienne a été plantée en 1952.



#### LES CÉPAGES ROUGES DU DOMAINE

##### Cabernet Sauvignon (67% des surfaces)

Il apporte la puissance et la structure qui font les vins de grande garde. Ses arômes de fruits noirs (cassis) confèrent la fraîcheur nécessaire à l'équilibre.

##### Merlot (28%)

Caractérisé par des notes gourmandes de fruits rouges, il apporte de l'éclat et de l'accessibilité dès la jeunesse du vin.

##### Petit Verdot (5%)

Cépage très tannique, caractérisé par sa densité et sa complexité aromatique, avec des notes épicées et poivrées.

# 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)**

## SOUPERS SUISSES

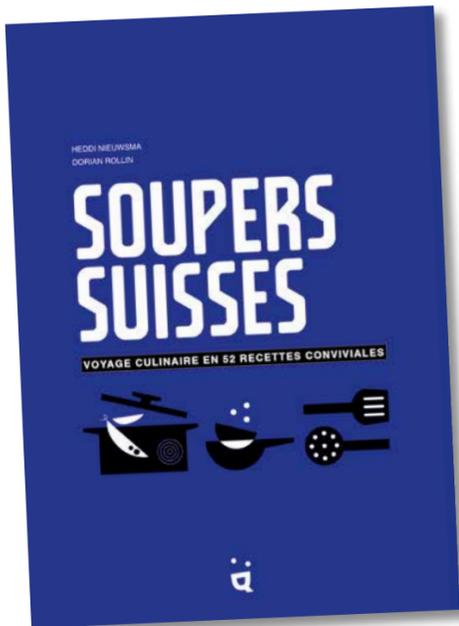
## Un ouvrage à dévorer

En panne d'idées pour le repas du soir ? L'autrice américaine Heddi Nieuwsma vous emmène à la découverte des traditions culinaires helvétiques.

M.M.

## LECTURE

Depuis qu'elle a posé ses valises dans notre pays en 2012, Heddi Nieuwsma s'est découvert une véritable passion pour la cuisine suisse. Sur son blog Cuisine Helvetica, elle partage des recettes, des histoires et des anecdotes de voyages. Heddi travaille assidûment à la renommée internationale de la cuisine suisse. Elle a publié *Pains maison* (2020) et *Douceurs suisses* (2022) chez Helvetiq. *Douceurs suisses* a remporté la médaille d'or du Swiss Gourmet Books Awards en 2023.



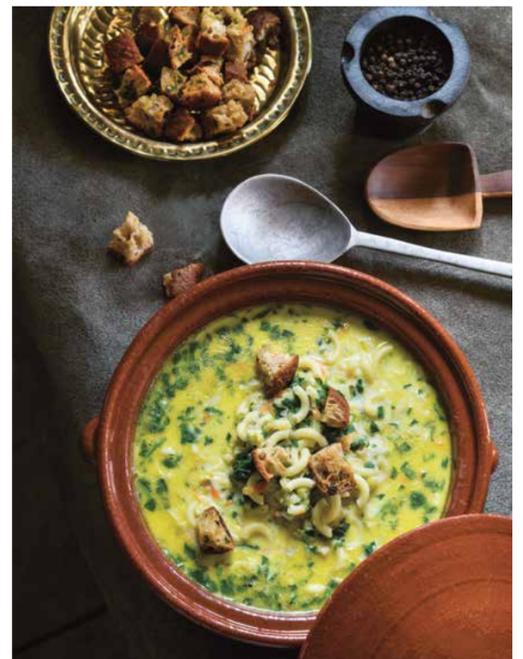
▲ Une pôchouse du Léman, une soupe de la Mère Royaume, une soupe au lait de Kappel, ou encore une soupe du chalet. Autant de recettes qui nous plongent dans nos coutumes gourmandes.

Photos: © Dorian Rollin

//cuisinehelvetica.com

*Soupers Suisses*, qui vient de paraître en français, allemand et anglais, propose une recette pour chaque semaine de l'année, afin de vous accompagner tout au long des saisons. Au menu : des soupes, des mets à base de pomme de terre, de riz, de pâtes, de viandes. Mais aussi des tartes et gâteaux salés et des soupers sucrés. Le tout agrémenté de magnifiques photos.

Un ouvrage que tout amateur de cuisine ou passionné de l'histoire culinaire devrait avoir dans sa bibliothèque ! Chaque recette est enrichie par une présentation de son origine, vous permettant de découvrir l'histoire fascinante des plats et des ingrédients qui les composent. Que ce soit la soupe du chalet fribourgeoise, le birchermüli zurichois, les pizzocheri des Grisons ou le risotto au safran du Tessin, *Soupers Suisses* vous offre bien plus qu'un simple guide de cuisine : c'est une invitation à (re) découvrir l'histoire, la culture et la géographie de la Suisse, bouchée après bouchée.

*Soupers suisses*, éditions HELVETIQ, septembre 2024.

## La petite histoire des aliments

Emblème, parmi d'autres, de la cuisine lombarde, l'escalope milanaise, ou côtelette à la milanaise (*Cotoletta alla milanese* en italien) a une origine pour le moins controversée, l'Autriche et la France disputant à l'Italie sa création. Sa préparation consiste à battre une escalope de veau, afin de l'égaliser et de l'attendrir, puis de l'enduire d'une panure composée de farine, d'œufs et d'un mélange de chapelure et de parmesan râpé. Traditionnellement cuite au beurre, bien dorée et croustillante à l'extérieur, mais aussi fondante à l'intérieure, elle est servie avec des légumes ou une salade, éventuellement arrosée d'un peu de jus de citron.

Si la recette originale exige des escalopes de veau, de nos jours, elle se décline également avec d'autres viandes telles que le poulet ou le porc. En outre de nombreux italiens négligent le beurre, lui préférant l'huile d'olive. Toutefois, les puristes sont intransigeants : l'escalope milanaise ne doit en aucun cas être servie avec des frites ou des pâtes. Les touristes « barbares » qui en demandent dans les établissements les plus exigeants sont poliment éconduits.

## Un banquet préparé pour des moines

Selon la municipalité de Milan, la plus ancienne mention connue d'une recette d'escalope figure dans un ouvrage datant de 1183.



L'auteur y évoque ce plat comme faisant partie d'un banquet préparé pour les moines de la basilique Saint-Ambroise de Milan. Cependant, la description étant trop sommaire, il est impossible de savoir si la viande était vraiment panée ou si elle était simplement servie avec du pain. C'est pourtant sur la base de cette citation que la ville de Milan a attribué, le 17 mars 2008, la « dénomination municipale » à la « *cotoletta milanese* », son nom en dialecte lombard, la faisant ainsi entrer dans le patrimoine culinaire régional.

## Une querelle internationale

Peu avant la réunification italienne, l'escalope milanaise devint l'objet d'une guerre ouverte entre les occupants autrichiens et les partisans de l'indépendance italienne, les premiers affirmant, au grand dam des seconds, que la recette lombarde n'était qu'une variante de l'escalope viennoise, le Wiener Schnitzel. Les Français revendiquent eux aussi la recette originale de ce plat. Ils relèvent que dans un recueil de 1749, intitulé *La Science du maître d'hôtel cuisinier*, il est fait mention d'une recette de côtelettes panées et frites. Cette recette serait arrivée à Milan lors des guerres napoléoniennes, sous le nom de « *Cotoletta Rivoluzione francese* ».

Mais bon ! Toutes ces querelles sont vite oubliées lorsqu'on déguste une savoureuse « *Cotoletta* » assaisonnée d'un trait de jus de citron et accompagnée d'une salade de roquette ou de tomates, arrosée d'un filet d'huile d'olive et de quelques gouttes de vinaigre balsamique.



# Un plaisant détour par la cave de Cheyres

Du 11 au 13 octobre prochain, le bourg fribourgeois de Cheyres sur la rive sud du lac de Neuchâtel va, comme chaque année, faire la fête au raisin. Trois jours durant, la petite cité verra fleurir bars et guinguettes et vivre au rythme des bals et des animations foraines. Une occasion pour les visiteurs de découvrir les discrets, mais excellents vins de ce charmant coin de pays.

GEORGES POP

## FRIBOURG

Il est vrai que les vins de Cheyres sont souvent « oubliés » dans les guides consacrés à la viticulture suisse, en raison de la relative modestie de leur production. Ils ont pourtant bonne réputation et méritent d'être mieux connus, la région bénéficiant d'un



▲ Mattéo Murphy entouré de Paul Grandgirard et Philippe Pillonel venus lui prêter main forte. © Le Cafetier

Photos: © cavedecheyres.ch

//cavedecheyres.ch

microclimat très favorable à la culture du raisin. Sur 14 ha, les vignes profitent ici d'un sol d'argile et de molasse, protégées du vent par les « Crottes de Cheyres », les falaises qui dominent la région. Leur croissance bénéficie aussi de proximité du lac qui autorise une certaine douceur à la saison froide.

### LA PASSION DE LA VIGNE

« L'essentiel de notre production part dans un rayon de 20 km. Parmi nos clients, nous comptons un grand nombre de restaurateurs », explique Mattéo Murphy, qui dirige la Cave de Cheyre, vitrine de l'Association des Vignerons Broyards. Elle réunit 25 producteurs passionnés qui travaillent leurs vignes à temps partiel.

### UN RICHE CATALOGUE

« Notre Fête des vendanges est évidemment beaucoup plus modeste que celle de Neuchâtel. Mais il y a une belle ambiance et elle offre l'opportunité de déguster nos vins ». Pinot noir, Chasselas, Chardonnay, spécialités d'assemblage, comme le « Grivevin », ou encore Rosé de Pinot au nom évocateur de « Coup de Joran » figurent au catalogue de la cave qui comprend aussi des vins pétillants bios, ainsi qu'une belle gamme d'eaux-de-vie de cerise noire, de griotte, de Poires à Botzi, etc.

« Celles et ceux qui n'auront pas l'occasion de venir à la fête peuvent visiter notre cave en tout temps. Il suffit de m'appeler », souligne avec un large sourire Mattéo Murphy qui, expérience faite, a un incontestable sens de l'hospitalité.



PUBLIREPORTAGE

## NOUVEAU PROGUARD GASTRONOMY PROTÈGE DAVANTAGE

Le système de filtration BRITA PROGUARD Gastronomy est idéal pour gérer les eaux complexes et les adapter aux besoins variés des fours vapeur, fours traditionnels et lave-vaisselle.

Le filtre haute performance assure aux plats et produits de boulangerie une qualité régulière – et une vaisselle étincelante.

### UNE HAUTE PERFORMANCE QUI REMÉDIE AU CALCAIRE, AU GYPSE ET À LA CORROSION

L'osmose inverse évite les défaillances, prolonge la durée de vie et réduit les coûts de fonctionnement. « Nous avons observé de près les cuisines professionnelles. Certaines ont des besoins constamment élevés, quand d'autres alternent entre calme et coup de feu. Ce filtre très performant réussit tout. On gagne du temps, on s'évite du stress et on fait des économies quand les appa-

reils fonctionnent longtemps de façon irréprochable. »

### OSMOSE INVERSE: AU-DELÀ DU CHARBON

Le préfiltre au charbon actif commence par retenir les particules qui altèrent le goût et l'odeur. Deux membranes d'osmose inverse éliminent les sels minéraux et protègent de la corrosion, du calcaire et du gypse. Les fours vapeur exigent certaines conductances – d'où l'adaptation du degré de minéralisation. L'écran affiche la pression, le débit et la conductivité. La surveillance du système est intuitive et le filtre se change facilement.



Avec sa pompe rotative à palettes, le système est performant, fiable et simple d'utilisation.

### AVANTAGES:

- Protection fiable contre la corrosion, le calcaire et le gypse grâce à deux membranes d'osmose inverse
- Réglage du by-pass en fonction du degré de minéralisation désiré
- Le filtre au charbon actif retient les particules dès 5 µm et élimine les

substances qui altèrent le goût et l'odeur

- Débit élevé: 200 l/h à 25°C et 140 l/h à 15°C
- Facteur de conversion de l'eau jusqu'à 50%
- Pompe rotative à palettes facilitant l'utilisation
- Écran de surveillance de la pression, du débit et de la conductivité
- Peu encombrant



Plus d'info:  
[www.brita.ch/proguard-gastronomy-200](http://www.brita.ch/proguard-gastronomy-200)

# ROI

## Le royaume exquis de l'olive taggiasca

La petite bourgade ligure de Badalucco, nichée dans les méandres de la rivière Argentina, abrite un des plus célèbres producteurs d'huile d'olive de la province d'Imperia.

MANUELLA MAGNIN

### REPORTAGE

Le nom de ROI vous dit peut-être quelque chose. En patois de la région, il signifie moulin. C'est ce vocable qu'a choisi la famille Boeri de Badalucco pour son huile d'exception et ses produits gourmets, que l'on trouve en Suisse, notamment dans les meilleures épicerie italiennes.

Tout a commencé en 1900 lorsque Giuseppe, l'arrière-grand-père construisit le premier moulin à huile dans le village en utilisant le bois et les pierres de la vallée. Plus d'un siècle s'est écoulé depuis. Au fil des ans, la famille a acheté des oliveraies. Elle en possède aujourd'hui quelque 42 hectares avec environ 11 000 oliviers de la variété taggiasca. L'entreprise est toujours en mains familiales. Conscients de l'importance de préserver la terre qu'ils ont acquise au fil des décennies, les Boeri travaillent en bio. Olio ROI a d'ailleurs remporté le titre de Friend of the Earth pour son approche en matière de durabilité. Depuis le début de son activité, la société a toujours tenté d'améliorer l'efficacité énergétique, d'optimiser les ressources et de s'orienter vers une responsabilité sociale croissante en protégeant l'ensemble de l'écosystème. À titre d'exemple, après la récolte et le pressurage des fruits, les noyaux d'olives sont récupérés. Ils servent à la production d'eau chaude et au chauffage en hiver.

#### GRÂCE AUX MOINES

Pour nous faire vivre cette philosophie, Rossela, propriétaire de l'entreprise avec son mari et ses enfants, nous conduit sur les collines au-dessus du village. Le long des sentiers bordés de murs en pierres sèches, elle nous conte l'histoire de la famille, mais aussi le travail de l'olive taggiasca, une variété typique du Ponant Ligure, arrivée en Italie grâce aux moines de San Colombano qui ont construit leur monastère dans la vallée de l'Argentina. Le nom de cette variété dérive de Taggia, la commune où se sont installés les moines.

Le fruit affiche une taille petite à moyenne, une forme ovale allongée et une surface lisse. L'olive taggiasca est unique également par ses couleurs : elle présente des nuances allant du vert au violacé, jusqu'à atteindre le marron foncé.

« Nous récoltons les olives lorsqu'elles commencent à changer de couleur et qu'elles ne comportent plus que 40% de vert. C'est à ce stade de maturité qu'elles sont le plus riches en polyphénols et que le goût de l'huile sera le plus fruité », explique Rossela, tout en nous décrivant le paysage qui va des collines de la vallée à la mer de



▲ La récolte se déroule en hiver.

▲▲ Les caisses sont emmenées au moulin.

▲▲▲ Une maturité optimale.

▶ Un nectar très prisé.

▶▶ Rosella Boeri.

Photos: © DR



Ligurie. « Les oliveraies sont situées entre 60 et 500 mètres d'altitude. Elles sont entourées de forêts de maquis méditerranéen et de châtaigniers. La mer et les herbes qui poussent naturellement influencent grandement la qualité et le goût des olives. »

#### TROIS MOIS DE RÉCOLTE

C'est aux portes de l'hiver que le changement de couleur des fruits débute et que les hommes s'affairent à tapisser le sol des oliveraies de longs filets. La récolte s'étend sur trois mois. Le feuillage des arbres est secoué à l'aide de bâtons électriques. Les olives sont ensuite disposées dans de grandes caisses et conduites au moulin. Elles y sont triées, lavées, écrasées au moyen d'une meule en granit ou d'une machine en fonction de la maturité des olives. La pâte obtenue est pressée et le liquide est ensuite centrifugé pour en extraire l'eau. L'huile d'olive extra vierge AOP Riviera Ligure-Riviera dei Fiori est stockée dans

des cuves en inox pour en conserver la fraîcheur et les qualités organoleptiques. Elle est enfin conditionnée dans des bouteilles ou des containers en métal en fonction des commandes. Ne reste plus qu'à la savourer.

#### LE VILLAGE DES SORCIÈRES



Perdu au fond de la vallée de l'Argentina, le village de Triora est connu pour ses sorcières. Les habitants racontent qu'à la fin du Moyen Âge, le plus grand procès en sorcellerie de toute la péninsule a eu lieu dans la commune. À la fin de l'an 1500, plusieurs habitantes furent accusées de se retrouver et de se livrer à des rituels démoniaques.

#### INFOS

##### Où manger

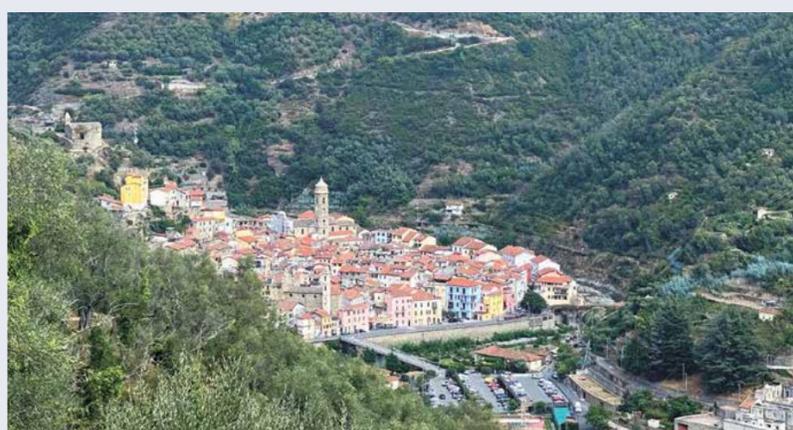
À Badalucco, les gourmets se rendront sans hésiter au restaurant Umami pour y découvrir une savoureuse cuisine contemporaine.

À Imperia, c'est le Sarri qui a retenu notre attention. Une table gastronomique, auréolée d'une étoile au Michelin, qui sublime les poissons et fruits de mer ainsi que les légumes de saison. Le tout marié à de magnifiques crus locaux.

##### Où dormir

L'Adagio à Badalucco, propriété de la famille Boeri, offre un accueil charmant et de belles chambres avec vue sur le village. On a adoré la décoration des chambres, le SPA, les petits déjeuners à base de produits locaux et bio.

[www.agriturismoladagio.it](http://www.agriturismoladagio.it)



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