

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

30
1888-2018



Distributeur pour la Suisse romande winterhalter

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 16 • 18 octobre 2024

Gastroconsult
proche. compétente.

**Fiscalité
Comptabilité
Conseils**

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

ROTOR
Lips

Machines de qualité suisse.

www.rotorlips.ch

Trouvez votre appareil approprié.



DOSSIER:
Café & Thé



Pages 12 à 16

HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse

«Je suis cuisinier par passion et j'aime être applaudi pour la qualité de mes plats.»

Nous offrons des solutions - ZAGG, Hall 1, Stand B1045
www.hugentobler.ch



VU POUR VOUS

Nouveaux diplômés à l'EHG



© Nuno Acacio

Le vendredi 11 octobre, la prestigieuse salle XIX du Palais des Nations, siège des Nations Unies à Genève, a accueilli la 142^e cérémonie de remise des diplômes de l'École Hôtelière de Genève. Ce moment exceptionnel a vu 34 diplômés recevoir leur diplôme, entouré de plus de 260 invités, parmi lesquels des personnalités influentes, des familles, ainsi que des professionnels du secteur hôtelier.

Les discours prononcés par Thibault Bougamont, parrain de promotion, Anne Hiltbold, Conseillère d'État chargée du Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP), et Gilles Meystre, Vice-Président de GastroSuisse, ont captivé l'audience. Chacun a partagé des mots d'encouragement et des conseils avisés, soulignant la contribution des diplômés en tant que futurs leaders de l'industrie hôtelière. Cette 142^e édition témoigne de l'engagement continu de l'EHG à former des futurs leaders de l'industrie hôtelière.

Née en octobre 1914, l'école a fait ses preuves au fil des décennies. Elle convainc de plus en plus de jeunes attirés par les métiers de l'hôtellerie-restauration, grâce, notamment, à son adaptation permanente aux attentes du marché.

M. M.

GENÈVE

Le jeudi 17 octobre, tout le gratin de l'hôtellerie-restauration était convié à une magnifique manifestation en l'honneur des 110 années d'existence de l'EHG. L'occasion de regarder dans le rétroviseur, mais aussi de se pencher sur le présent.

A la tête de l'institution fondée par GastroSuisse à Neuchâtel en 1914, Susanne Welle a de quoi se réjouir. Les chiffres sont bons! « Nous avons dû ouvrir une 3^e classe cet automne pour accueillir un plus grand nombre d'étudiants, avec une augmentation de 31% par rapport aux années précédentes. Au printemps dernier, un nouvel effectif a rejoint notre institution, représentant une hausse de 20% par rapport à la moyenne habituelle », explique la directrice.

Une belle évolution, due au dynamisme de l'école qui attire les étudiants de Suisse romande et de France voisine. La pause forcée du covid n'est plus qu'un lointain mauvais souvenir. Car c'est un fait, un diplôme de l'EHG mène certes à exercer un métier dans l'hôtellerie-restauration, mais pas seulement. « 70 à 80% de nos diplômés font carrière dans ce secteur. D'autres rejoignent des entreprises dans des domaines liés aux services, comme le luxe, l'événementiel ou les ressources humaines », poursuit Susanne Welle.

FORMATIONS POSTDIPLÔMES

Hormis la qualité de l'enseignement dispensé à l'EHG, c'est aussi l'adaptation aux évolutions du secteur qui attire de nouvelles recrues. En témoignent les formations postdiplômes proposées depuis cet automne.

LES DATES CLÉS

En 1914, GastroSuisse fonde à Neuchâtel l'École des cafetiers-restaurateurs, institut officiel de formation pour l'hôtellerie-restauration en Suisse romande.

En 1951, l'école s'installe à Genève au 12 avenue de la Paix, dans la maison de maître du Petit-Morillon, qui abrita Rodolphe Töpffer, inventeur de la bande dessinée.

En 1996, l'école devient École Hôtelière de Genève, école supérieure. Un premier pavillon d'enseignement, puis un deuxième complètent les installations.

En 2014, l'École Hôtelière de Genève, sous l'égide de GastroSuisse entreprend un grand programme de rénovations, et transformations.

Ces programmes ont été développés pour équiper les professionnels avec les compétences nécessaires afin d'exceller dans un secteur en constante évolution, en abordant des thèmes actuels tels que le marketing numérique, la gestion durable, la gestion hôtelière, ou encore le management événementiel.

En juillet 2024, l'EHG a aussi lancé avec succès la première édition de la « Semaine Découverte », un programme conçu pour les jeunes de 15 à 18 ans. Ce programme a ouvert les portes aux jeunes étudiants sur un univers captivant, allant de la gestion hôtelière à l'événementiel, en passant par le luxe, l'intelligence artificielle et le marketing numérique, sans oublier les arts culinaires. Chacune de ces disciplines offre une immersion enrichissante dans des secteurs en pleine évolution.

En 2017, la terrasse et le jardin du restaurant Vieux-Bois ont été entièrement repensés. Le Pavillon 1, complètement transformé et rénové, accueille la réception et l'administration de l'EHG. De plus, un nouveau restaurant L'Entre'Actes voit le jour. Le Bar de L'Entre'Actes, le bureau des stages & alumni ainsi qu'un nouveau parking sont créés.

En 2024, à l'occasion de son 110^e anniversaire, l'École Hôtelière de Genève est fière de proposer six nouveaux programmes de formations postdiplômes conçus pour répondre aux besoins évolutifs de divers secteurs. De plus, elle inaugure également cette même année sa semaine découverte du monde passionnant de l'hôtellerie, spécialement conçue pour les jeunes de 15 à 18 ans.

kg
-.94

Carottes Gastro
lavées
10 kg net



kg
9.39

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



kg
5.55

Mozzarella Netto
45% MG/ES
rapée
5 x 2 kg



31%

21.10-26.10.2024

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

PRODEGA

Toutes les offres TVA exclue

PUBLIREPORTAGE

MAULER: DÉCOUVREZ LE PLAISIR DE L'EFFERVESCENCE!

La Maison Mauler met en lumière sa Cuvée Chardonnay Brut primée au Grand Prix du Vin Suisse 2024.

Depuis 1829, la Maison Mauler cultive avec passion l'art des vins effervescents. Forte de sa réputation pour la qualité et la délicatesse de ses cuvées, elle perpétue la Méthode Traditionnelle avec un savoir-faire transmis de génération en génération. Ce patrimoine unique, enrichi par des secrets bien gardés, permet à Mauler de créer des vins d'exception tout en restant fidèle à ses racines.

La Cuvée Chardonnay Brut, élaborée dans les caves historiques du Prieuré St-Pierre à Môtiers en Suisse, est un vin mousseux distingué par son élégance et son raffinement. Produit selon la Méthode Traditionnelle avec une deuxième fermentation en bouteille, ce vin est vieilli pendant 24 mois pour atteindre une complexité remarquable. Sa robe dorée attire l'œil tandis que son bouquet, subtil et

riche, mêle des arômes de mangue, poire, brioche et une touche végétale d'asperge. En bouche, l'attaque est franche avec une texture ample et charnue, offrant une belle longueur.

Ce Blanc de Blancs, issu exclusivement de Chardonnay suisse, se déguste idéalement à une température entre 6°C et 8°C, afin de révéler toute sa finesse et son harmonie. La Cuvée se marie parfaitement avec des mets raffinés tels que le saumon, les Saint-Jacques, ou encore des quiches et pâtés en croûte. La Cuvée idéale pour les fêtes de fin d'année!

Couronnée de prestigieuses distinctions, dont la médaille d'or au Grand Prix du Vin Suisse 2024, cette Cuvée incarne l'excellence du savoir-faire viticole suisse, offrant une expérience gustative inoubliable aux amateurs de grands vins mousseux.



La formation professionnelle a tout pour séduire

Des efforts importants sont menés, à tous les niveaux, pour promouvoir la formation professionnelle et les carrières variées et intéressantes auxquelles elle ouvre la porte. Ces efforts sont plus nécessaires que jamais pour lutter contre la stagnation, voire la baisse des effectifs de l'apprentissage.

Des compétitions suisses, européennes et mondiales

La 47^e Compétition mondiale des métiers – WorldSkills – s'est tenue à Lyon du 11 au 14 septembre dernier. L'équipe suisse était composée de quarante-cinq apprentis, dans quarante et une disciplines, qui ont remporté pas moins de quinze médailles – sept d'or, sept d'argent et une de bronze. La Suisse se classe ainsi à la première place européenne et à la troisième place mondiale. Ces compétitions WorldSkills viennent compléter celles des EuroSkills, qui se déroulent chaque deux ans (la dernière édition a eu lieu à Gdańsk en 2023 et il est déjà prévu que Genève accueille l'édition 2029), et bien sûr les championnats SwissSkills, apparus en Suisse dès 2014 et dont la prochaine édition est annoncée pour 2025. On retiendra que les championnats mondiaux WorldSkills ont une origine déjà ancienne qui remonte à l'immédiat après-guerre, alors que l'Europe avait un urgent besoin de retrouver une main-d'œuvre qualifiée.

Ces diverses compétitions expriment la volonté de donner de la visibilité et de la valeur à l'apprentissage. Les trois buts fixés aux SwissSkills sont de promouvoir l'excellence dans l'activité professionnelle, de permettre aux jeunes de découvrir des métiers, et enfin de renforcer l'image et la réputation de l'apprentissage en Suisse, en mettant en avant la singularité du système dual de formation professionnelle et les chances de faire carrière en suivant cette voie. Parmi les actions de promotion de l'apprentissage, on peut encore citer les salons des métiers organisés au niveau local – comme celui qui se tient à Lausanne cette semaine, invitant les jeunes dès 14-15 ans et leurs parents à découvrir de manière vivante de nombreux métiers.

Veiller aux conditions de travail des apprentis

Ces efforts pour valoriser la formation professionnelle, menés par les employeurs, les associations professionnelles et les autorités, peinent hélas à porter leurs fruits dans une société qui persiste à idéaliser les carrières académiques. Les effectifs de la formation professionnelle, qui étaient encore en hausse jusqu'en 2011/2012, sont depuis lors en baisse ou en stagnation, tandis que ceux des formations universitaires connaissent une croissance rapide. Pour beaucoup de métiers, les perspectives de relève sont préoccupantes.

Cette situation invite à redoubler d'efforts. Une attention particulière, à l'heure actuelle, est portée aux conditions de travail des apprentis et aux possibilités de les améliorer pour rendre l'apprentissage plus attractif. On pense ici aux salaires, parfois fixés dans une convention collective de branche, ou alors basés sur des recommandations émises par la branche; la marge de manœuvre pour les tirer vers le haut reste toutefois limitée si l'on ne veut pas rompre un rapport coût-bénéfice globalement

équilibré pour les entreprises formatrices. De plus, il apparaît que le salaire en cours d'apprentissage n'est pas un facteur d'attractivité déterminant, beaucoup moins en tout cas que les conditions offertes par le métier à l'issue de la formation. Outre le salaire, un autre point sensible pour les apprentis est le droit aux vacances, qui diminue drastiquement au moment de l'entrée dans la vie professionnelle; certains métiers envisagent par exemple une diminution progressive du nombre de jours de vacances. Enfin, il s'agit aussi de soigner la formation et la motivation des formateurs en entreprise. Dans chacun de ces domaines, il appartient aux associations professionnelles de réfléchir au renforcement de l'attractivité de l'apprentissage, et de proposer des solutions.

«Les effectifs de la formation professionnelle, qui étaient encore en hausse jusqu'en 2011/2012, sont depuis lors en baisse ou en stagnation. Pour beaucoup de métiers, les perspectives de relève sont préoccupantes.»

Valoriser les formations professionnelles supérieures

La promotion de la formation professionnelle passe aussi par le rappel de ce qu'elle offre en matière de formations supérieures – à travers l'examen professionnel qui confère un brevet fédéral et l'examen professionnel supérieur qui mène à l'obtention d'un diplôme fédéral. Ces formations supérieures sont importantes pour combattre l'idée reçue selon laquelle l'apprentissage serait une voie de garage; il ouvre au contraire la porte à des carrières variées et attrayantes.

À cet égard aussi, des efforts sont menés pour renforcer l'attractivité des formations supérieures. Des propositions d'adaptation de la loi sur la formation professionnelle (LFPF) et de son ordonnance ont récemment été mises en consultation, qui visent notamment à valoriser les titres obtenus en leur adjoignant les désignations complémentaires (qui resteront de simples compléments) de «professional bachelor» et de «professional master». Ces compléments de titre, qui ne constituent pas une innovation très heureuse dans la mesure où il pourrait y avoir confusion avec les diplômes académiques, bénéficient cependant d'un assez large consensus et indiqueront clairement que le diplôme correspondant appartient au degré tertiaire. Il est par ailleurs prévu que des branches puissent proposer des examens en anglais – en plus de les proposer dans chacune des langues officielles. Cette possibilité peut être utile dans des secteurs techniques ou orientés vers l'international. Elle souligne aussi la variété et la qualité des débouchés qu'offre la formation professionnelle.

Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

Derrière un **bon restaurateur** se cachent toujours de **bons produits.**



Plus de **2000 actions** chaque semaine

aligro.ch

du 21 au 26 octobre 2024
Prix Pro hors TVA, rabais déduit



Sébaste frais du nord, 700-1000 g
de l'Atlantique Nord-Est



Filets de truite saumonée fraîche
avec peau, de France



ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.

BÉNÉFICIEZ D'UNE
CAMPAGNE PUBLICITAIRE
GRATUITE ET GAGNEZ
CHF 1000.— DE BONS
PRODEGA.

MENU

**PARTICIPEZ
MAINTENANT!**

4^E
**QUINZAINE DE
RESTAURATION**
1-16.2.25 

**SCANNEZ SIMPLEMENT
LE CODE QR POUR PROFITER!**



 **Viande
Suisse**

 **SWISS WINE**

OUI AUX 



Ici & Ailleurs

EMMA NAPOLI VOIT LA VIE EN ROSE

La vingt-sixième édition de la Finale romande et tessinoise des Jeunes Confiseurs s'est déroulée le 21 septembre dans les locaux de l'École professionnelle de Montreux (EPM).

Les meilleurs apprentis de la Romandie et du Tessin fraîchement diplômés d'un CFC en pâtisserie-confiserie se sont affrontés le temps d'une compétition. Sur le thème imposé « La vie en rose », les compétiteurs ont démontré leur savoir-faire par la réalisation d'une pièce montée, de bonbons chocolat, d'entremets ou encore de mignardises.

Cette année, huit candidates et candidats ont représenté les cantons de Berne, Fribourg, Neuchâtel, Valais et Vaud.

Les membres du Jury ont apprécié le travail de ces jeunes professionnels et après délibération ont désigné Meilleure Apprentie pâtissière-confiseuse de Suisse romande et du Tessin 2024, Emma Napoli qui a effectué son apprentissage à la Confiserie Vuissoz et représentante du canton de Vaud.

//jeunes-confiseurs.ch



PUBLIREPORTAGE



DES SOLUTIONS SIMPLES ET ÉCOLOGIQUES POUR ASSAINIR SON ÉTABLISSEMENT

Fondée en 2015 à Courfaivre (JU) par Marcel Chêne, l'entreprise TMC GROUPE Sàrl, est spécialisée dans le traitement anticalcaire de l'eau, la gestion de l'humidité dans les parois et la purification de l'air par aspiration centralisée.

Ses solutions, très efficaces et respectueuses de l'environnement, s'adressent aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels. Elles sont particulièrement adaptées aux établissements de l'hôtellerie et de la restauration.

SE DÉBARRASSER DU TARTRE DANS LES CANALISATIONS

Le dispositif AquaZino prévient la formation de tartre et la colonisation bactérienne dans les canalisations. Il n'utilise ni zinc ni adoucissant, mais uniquement des ultrasons. Totalement écologique, il remplace très efficacement les traitements chimiques, ainsi que le détartrage mécanique. Aucun démontage des canalisations n'est nécessaire pour poser le dispositif. L'installation se limite à disposer l'appareil directement sur les tuyaux.

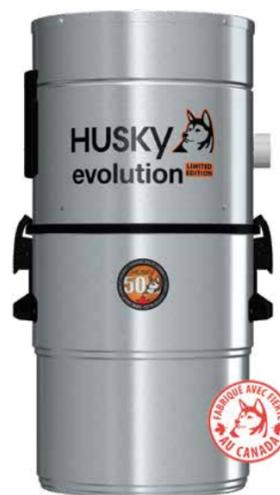
ASSAINIR LES MURS HUMIDES

Vos murs sont humides? Vous y voyez des traces de moisissures? Il existe une forte probabilité que les remontées capillaires en soient la cause. Ce phénomène est le résultat de l'interaction entre l'eau du sol et les murs d'un bâtiment. L'eau imbibe les parois, avant de progresser dans les murs par capillarité. Une fois le diagnostic établi, le dispositif S-GEO assure la perméabilité des parois par effet, quelles que soient l'épaisseur et

la nature des matériaux. Totalement inoffensif pour la santé, le procédé ne nécessite aucune intervention une fois installé. Il s'autoalimente par le champ magnétique et le mouvement de l'eau.

ENLEVER LA POUSSIÈRE DE L'AIR SANS DÉROULER UN FIL

Grâce à son système d'aspiration centralisée, TMC GROUP garantit un air pur, débarrassé des micropoussières parfois allergisantes. La centrale d'aspiration comprend une partie moteur, ainsi qu'une cuve étanche, très facile à installer dans un garage, un sous-sol ou un local technique. Le dispositif est relié à des prises réparties aux endroits choisis dans le bâtiment par une canalisation en PVC antistatique. Traîner un aspirateur dans les escaliers et les pièces, au risque d'endommager le mobilier, ne sera plus qu'un mauvais souvenir...



tmc GROUP

L'entreprise TMC GROUP sera présente au Salon CaReHo de Martigny du 17 au 19 novembre 2024.

//tmcgroup.ch

careho

careho.ch

17 – 19 novembre 2024
CERM, Martigny



CaReHo. Le rendez-vous des professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie, au cœur des Alpes.



Partenaire principal

VALIGRO

Avec le soutien

GASTRO FRIBOURG

Gastro Valais

GASTRO VAUD

HotellerieSuisse Valais – Wallis

Un événement

FVS GROUP

PUBLIREPORTAGE

Edelsun RÉCHAUFFEZ ET EMBELLISSEZ VOS TERRASSES DE MANIÈRE ÉCOLOGIQUE ET EFFICACE

Avec l'arrivée de l'automne, les restaurateurs et hôteliers cherchent des solutions pour prolonger l'exploitation de leurs terrasses. Découvrez comment Edelsun, leader des parasols chauffants à pellets de bois, réinvente le confort extérieur et l'esthétique en respectant l'environnement.

PRÉSENTATION DE LA MARQUE

Fondée sur la passion pour l'innovation et le respect de l'environnement, Edelsun s'est imposée comme un acteur incontournable dans le domaine des parasols chauffants. Spécialisée dans les parasols chauffants fonctionnant aux pellets de bois, Edelsun offre une alternative durable et conforme aux réglementations suisses, où les chauffages à gaz et électriques sont désormais interdits. Dès sa création, Edelsun a orienté sa recherche et développement sur le design, permettant aux exploitants d'offrir à leurs clients une esthétique unique et une identité chaleureuse.



FOCUS SUR LE PRODUIT

Innovation: Créés et produits en Suisse, les parasols chauffants Edelsun se distinguent par leur technologie innovante utilisant des pellets de bois, une source d'énergie renouvelable qui réduit l'empreinte carbone de chaque établissement tout en garantissant une chaleur agréable et constante.

- Bénéfices: En plus de leur efficacité énergétique, ces parasols sont conçus pour être simples à utiliser, économiques, et parfaitement adaptés aux normes écologiques strictes de la Suisse.

- Différenciation: Contrairement aux chauffages à gaz ou électriques, les parasols chauffants Edelsun sont autorisés sur tout le territoire suisse, offrant ainsi une solution légale, sécurisée et respectueuse de l'environnement.

FOCUS SUR LE SERVICE

- Tout compris: Nous proposons un service complet. Parasol, pellets, maintenance et livraison sont compris dans un abonnement unique et flexible. L'abonnement est défini selon l'utilisation, la saisonnalité et la taille de la terrasse, il a pour but de correspondre pleinement à l'usage de l'exploitant.

- Bénéfices: Edelsun est avant tout un outil de développement du chiffre d'affaires. Il permet non seulement d'augmenter le revenu de l'exploitation de la terrasse, mais également d'attirer les clients par l'esthétique de la flamme. Les terrasses utilisant les parasols Edelsun ont eu une augmentation de revenu de plus de 30% par an en moyenne.



TÉMOIGNAGES

«Un grand merci, c'est absolument magnifique. Je n'avais pas de réservation ce soir, comme je suis sur une rue passante, les gens voient des flammes, c'est humain, ils veulent se réchauffer et ils s'arrêtent. La terrasse se remplit. Merci beaucoup.»

M. Laterza, Gérant du Amici Mie

«L'appareil chauffe bien et est simple d'utilisation et son gros avantage est cette flamme visible. Notre établissement est au bout du Flon et cette flamme attire les gens à venir s'installer autour. Ça donne réellement un aspect cosy et chaleureux.»

Bulldog Bar

«J'en suis très satisfait. Dès que les gens passent devant, ils voient la flamme et de suite nous arrivons à remplir nos 20 places en terrasse! Merci pour votre service après-vente très efficace.»

Alexandre Silva, fondateur du Café Vaudois

APPEL À L'ACTION

Vous souhaitez découvrir comment Edelsun peut transformer votre terrasse en un espace convivial tout au long de l'année? Profitez dès maintenant de notre offre d'essai pour constater par vous-même les nombreux avantages de nos parasols chauffants à pellets de bois. Nous serons présents lors des principaux salons HoReCa de Suisse qu'est **ZAGG du 20 au 23 octobre à Lucerne** et **Careho du 17 au 19 novembre à Martigny** et sommes disponibles pour toutes informations au **022 361 30 30** et par e-mail **info@edelsun.ch**



Nos experts en Suisse:
Marc Maurillon, Genève, Vaud, Neuchâtel
+41 79 256 47 96

Laurent Scalzo, Vaud et Valais
+41 79 565 45 22

Antonello Prudenzano, Suisse Allemande
+41 79 352 03 98



Les pâtes suisses.

Pour un plaisir sans compromis
sans gluten ni lactose.

Découvrez nos exclusives pâtes farcies sans
gluten ni lactose.

Les délicates farces dans une pâte de riz raffinée
convainquent par leur goût et leur fermeté.

pastinella.ch



Fiori Fromage

= FIDUCIAIRE =



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

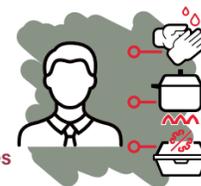
Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893. Journal romand
— 130^e année — Paraît le vendredi.

- **Rédaction Le Cafetier:**
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
tél. 022 329 97 47
E-mail: journal@scrhg.ch
- **Rédactrice en chef:**
Myriam Marquant
- **Rédaction:** SOFIED SA
- **Correspondants:**
Manuella Magnin
et Georges Pop.
- **Abonnement:**
1 an Fr. 70.–
(2,5% TVA incluse);
- **Tarif publicités:**
annonces Fr. 119 le mm
(2 col. minimum);
réclames Fr. 3.50 le mm
Petites annonces par
tél. 022 329 97 47
- **Tirage contrôlé FRP/
REMP:** 8000 ex
(32000 lecteurs chaque
semaine)
- **Préresse:**
Laurence Bullat |
SOFIED SA
- **Impression:**
Atar Roto Presse SA
- **Régie publicitaire:**
SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
tél. 022 329 97 47
- **Publicité et petite
annonce:**
Grégoire Gindraux -
g.gindraux@lecafetier.net
- **Éditeur et
administration:**
SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
Crédit photos: © DR,
sauf mention contraire
- www.lecafetier.net**
- LE CAFETIER**
- Page facebook:
Journal Le Cafetier

FORMATION CONTINUE

Formation minimale de base en hygiène (formation reconnue par le SCAV)

SCAV: Service de la consommation et des affaires vétérinaires



**Lundi 11 et mardi 12 novembre
et Lundi 17 et mardi 18 février 2025**
de 8h30 à 16h

Vous désirez ouvrir un Food Truck ou un service traiteur cette formation répond aux exigences du SCAV.

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)

PERCO: Personne de contact pour la sécurité au travail



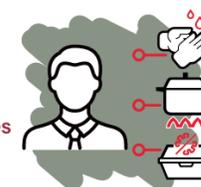
Lundi 11 novembre
de 8h30 à 16h30

Formation obligatoire pour tous les responsables d'entreprise

Public cible: Cadre, Chef, Responsable, Exploitant

Formation autocontrôle (formation reconnue par le SCAV)

SCAV: Service de la consommation et des affaires vétérinaires



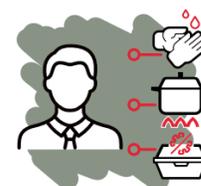
Lundi 18 novembre 2024
de 13h30 à 16h30

Apprenez à identifier et gérer les risques, à appliquer un autocontrôle efficace et à respecter les normes d'hygiène dans le secteur de la restauration.

Public cible: Collaborateurs de cuisine ou de service, Chef, Responsable, Exploitant

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène

En ligne - Dès le 2 septembre
Durée d'accès à la plateforme 1 mois



Afin de répondre aux exigences légales de l'Art.76 (ODAIUOs), nous vous proposons un cours en ligne pour vos collaborateurs.

Public cible: Collaborateurs de cuisine ou de service, Chef, Responsable, Exploitant

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

Inscription
Tél. 022.329.97.22
cours@scrhg.ch

Lieu du cours:
Société des Cafetiers, Restaurateurs et
Hôteliers de Genève
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève



LE MEILLEUR GRUYÈRE AOP NEUCHÂTELOIS

La fromagerie du Cerneux-Péquignot a remporté le titre de meilleur Gruyère AOP neuchâtelois 2024. Neuf fromages présélectionnés, ayant déjà obtenu une note de 19/20, issus de sept fromageries artisanales du canton, ont été soumis au jury, réuni le 10 octobre dernier à l'hôtel-restaurant Le Cochon rose à La Sagne. La dégustation était organisée par la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture (CNAV), en collaboration avec l'Interprofession du Gruyère (IPG), ainsi de l'association Neuchâtel Vins et Terroir (NVT). Historiquement, le Gruyère AOP doit son nom à la région de la Gruyère dans le canton de Fribourg. Cependant, son terroir d'origine se compose des cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura et de quelques communes du canton de Berne. C'est la première fois que la fromagerie du

Cerneux-Péquignot reçoit cette distinction. Cette société de producteurs de lait est présidée par Philippe Pochon, alors qu'Olivier Baudois s'occupe de la confection du fromage (image).

G.P.

© neuchatel-vins-terroir.ch



INVITÉS D'HONNEUR



PARTENAIRES



PARTENAIRES MEDIA



ANIMATIONS



30 OCT. –
03 NOV. 2024
ESPACE GRUYÈRE

   goutseterroirs
GOUTS-ET-TERROIRS.CH



MOTS CROISÉS

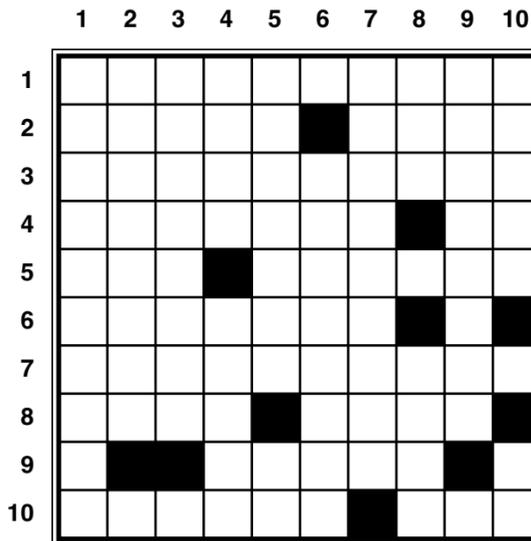
N° 1278

Horizontalement

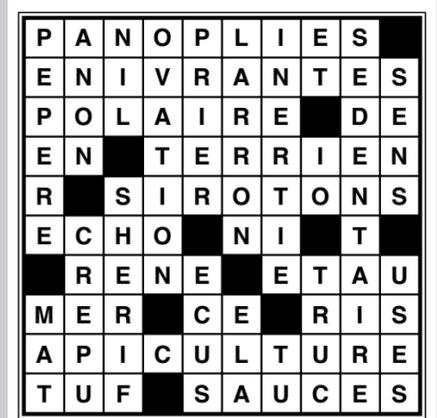
1. Vamp. – 2. Qui est anormalement gras. Grand employeur. – 3. Elle fait toujours des histoires. – 4. Touffe d'arbrisseaux. Tranche de gigot. – 5. Nommé. Mis en silo. – 6. Personne hypocrite. – 7. Nous mêlerons de vos oignons. – 8. Saisons. Fourre. – 9. Heureux si bien. – 10. Occupé. Liquide incolore et inodore.

Verticalement

1. Ustensile pour préparer les glaces. – 2. Croulant. – 3. Manifeste une puissance créatrice. – 4. Abîmas. Nikola, ingénieur et physicien d'origine serbe. – 5. Il critique les opinions des autres. Quelle surprise! – 6. On les jette pendant la fête. – 7. Insérerai à nouveau. – 8. Prises à partie. Département de la Région Picardie ou rivière du nord de la France. – 9. De Brunswick, est princesse britannique. – 10. Coupe la tête. On peut le voir en peinture.



Solution des mots croisés N° 1277



SOCIÉTÉ DES CAFETIERS
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
//scrhg.ch

COURS DE CAFETIER



230^e SESSION

Examens mai 2025

1 FORMATION = 5 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!

NOUVEAU



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

Du 11 février au 16 mai 2025

COURS DU MATIN CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h45



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

Du 10 mars au 14 mai 2025

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 10 février au 17 mai 2025

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 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 février et mai 2025)

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



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.

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

smart cooking!
Four mixte Salvis CucinaEVO

- +** Compact et puissant
- +** Système de nettoyage inclus
- +** Disponible en version encastrable

salvis.ch **SALVIS**

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



CIMBALI GROUP SWITZERLAND SA
Rte de Bellevue 7
1029 Villars-Ste-Croix

CIMBALI GROUP SWITZERLAND AG
Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg
www.cimbaligroup.com

schaerer

swiss coffee competence

SCHAERER SA
Allmendweg 8 - 4528 Zuchwil
T. +41 32 681 62 00
www.schaerer.com

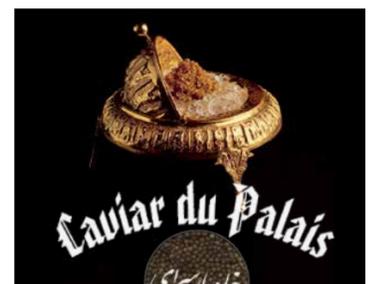


FRANKE COFFEE SYSTEMS
Franke-Strasse 9 - 4663 Aarburg
T. 062 787 3400
coffeemoments@franke.com
coffee.franke.com



CAFINA AG
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
T. +41 62 889 42 42
info@cafina.ch
www.cafina.ch/ch-fr
mycafina.ch/fr

CAVIAR



DÉS 1987

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

BIÈRE



APPENZELLER BIER

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

Ausländische Biere

Biere aus aller Welt

AUSLÄNDISCHE BIERE 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

GROSSISTE ALIGRO

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

www.aligro.ch

PACKAGING



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

www.shop.vac-star.com

EFFERVESCENT



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

www.mauler.ch

CHAMPAGNE



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

www.vrankenpommery.com

CHAUFFAGE TERRASSE



EDELSUN

EDELSUN
SERVICE CLIENT & COMMERCIAL
T. +41 22 361 30 30

SERVICE LOGISTIQUE & SAV
T. +41 22 361 30 29
info@edelsun.ch

www.edelsun.ch

BOULANGERIE



ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG
Neubuchstrasse 1 - Case postale
CH-8717 Benken SG
T. +41 55 293 36 36
info@romers.ch

www.romers.ch



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

www.pains-tradition.com

NETTOYAGE



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

FRITEUSE



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

www.valentine.ch

EXPERTISE



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

www.ecobion.ch

FOIE GRAS



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

pro.rougie.fr

NOURRITURE



Saint-Prex VD

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

www.bianchi.ch

TERMINAUX DE PAYEMENT



APPLITEC-POS
Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T. +41 21 626 50 60
info@applitec-omron.ch

www.applitec-omron.ch



Contactez notre partenaire local

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

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@swissgastro.com
www.swissgastro.com

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

SANTOS



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

www.santos-poissons.ch

GASTRONOMIE



SERVICE GASTRONOMIE MOLARD BELL SUISSE SA
Rue Champ-Blanchod 13
1228 Plan-les-Ouates
T. +41 58 326 96 00
vente@gastrobouchiermolard.ch
[//bouchiermolard.ch](http://bouchiermolard.ch)

TRANSPORT



PETIT FORESTIER SUISSE SA
Route du Molliau 30 - CP 94
1131 Tolochenaz
T. +41 21 804 10 60

www.petitforestier.com

CAFÉ



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

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

CUISINES



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

CUISINE



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

www.gehriggroup.ch



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

www.rotorlips.com

FROMAGE



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

www.gruyere.com



INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle
T. +41 26 919 87 56
info@vacherinfribourgeois.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)

MEUBLES DE JARDIN



HUNN MEUBLES DE JARDIN SA
Fischbacherstrasse 15
5620 Bremgarten
T. +41 56 633 99 88
info@hunn.ch

www.hunn.ch

CUISINES



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

www.salvis.ch

Les nouveaux matins de la formation

La formule est novatrice: celles et ceux qui souhaitent décrocher leur «patente» de cafetier-restaurateur pourront désormais s'y préparer en suivant une formation en matinée. En offrant cette facilité, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) entend répondre à une demande de plus en plus pressante. Les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes pour la première session, prévue du 11 février au 16 mai prochain.

GEORGES POP



FORMATION

« Nous avons constaté que de nombreux candidats potentiels aux examens du diplôme cantonal de cafetier n'ont guère la possibilité de se libérer l'après-midi, voire en soirée, que ce soit pour des raisons professionnelles ou même familiales. C'est précisément pour les satisfaire que nous avons introduit cette nouvelle formule » explique Stéphane Jan, responsable de la formation à la SCRHG. À 52 ans, cet ancien chef de cuisine, distingué à plus d'une reprise, connaît par le terrain toutes les arcanes du métier.

▲ Salle de cours.

► Stéphane Jan, Responsable des formations de l'école de la Société des Cafetiers.

Photos: © Le Cafetier

www.scrhg-ch

UN PROJET, VOIRE UN RÊVE

À qui s'adresse ce cursus? « À tous celles et ceux qui ont un projet, qui veulent parfois réaliser un rêve, en prenant les rênes d'un établissement, et qui aspirent à embrasser en indépendant le métier de cafetier restaurateur. Il peut aussi concerner les employés des chaînes de restauration qui sont appelés à gérer des établissements, ou encore – mais c'est plus rare – des personnes déjà actives dans le métier, sous le couvert d'un employé qui a sa patente. Lorsque cet employé les quitte, elles doivent prendre le relais et passer l'examen. »

UNE PROFESSION BELLE, MAIS EXIGEANTE

Pour celles et ceux qui y adhèrent par goût ou par passion, les métiers de la restauration sont certainement

une source d'épanouissement. Cependant la profession est très exigeante. Rien ne peut être laissé au hasard. « Il est vrai que l'examen requiert des connaissances dans des domaines aussi divers que la loi cantonale, le droit du travail, les salaires, les règles d'hygiène, la conservation des produits, etc. C'est pourquoi nos enseignants sont tous des professionnels actifs dans les domaines qui sont les leurs. Partager leur expérience est pour eux une source de satisfaction », souligne Stéphane Jan.

Les cours de la SCRHG se déroulent dans une ambiance forcément studieuse, mais aussi empreinte de bienveillance. Dans le fond, les professionnels de la restauration ne forment-ils pas une grande famille?



ZÉRO VIANDE. PURE SIMPLICITÉ.

ZÉRO EFFORT.
100% DE PLAISIR

NOUVEAU

Le nouveau Plant-based Easy Burger s'adapte à chaque cuisine.

- ✓ Préparation immédiate dès sa sortie du congélateur.
- ✓ Réussite garantie dans la friteuse, au combi-steamer ou sur le grill.
- ✓ 100 % plant-based.

LAISSEZ-VOUS
INSPIRER



Les saveurs du terroir neuchâtelois se dégustent à Bulle

L'association Neuchâtel Vins & Terroir se fera l'ambassadrice des vigneronnes et de nombreux producteurs neuchâtelois au Salon des Goûts & Terroirs qui se tiendra à Bulle du 30 octobre au 3 novembre.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

L'occasion pour nos visiteurs de déguster d'excellents crus, un riche éventail de savoureux produits artisanaux et de passer un moment en bonne compagnie dans notre accueillante pinte.

DES CAVES RENOMMÉES

Neuf caves, parmi les plus réputées du canton, ainsi que celles de la ville de Neuchâtel, seront présentes sur notre stand: celles de la Béroche, des Côteaux-Châtenay, des Lauriers, du Prieuré, des domaines Angelrath et Alain Gerber, ainsi que la renommée Maison Mauler. Le domaine HP, et sa belle gamme de vins provençaux seront également notre hôte.

ABSINTHE ET LIQUEURS

Les amateurs d'absinthe, un produit emblématique de notre canton, pourront déguster celles de la maison La Valotte Martin. Son absinthe «L'Originale» a été élue meilleure de Suisse et distinguée par une médaille d'or au concours DistiSuisse 2021-2022. De plus, pour la première fois cette année, l'entreprise familiale NORA liqueurs artisanales sera des nôtres, avec ses exquis nectars faits-maison.



▲ Les exquis crèmes glacées artisanales de l'exploitation laitière Les Saveurs Marguerite.

▲▲ La renommée Maison Mauler sera présente sur le stand de Neuchâtel Vins & Terroir.

Photos: © DR

//neuchatel-vins-terroir.ch



CHARCUTERIE, ÉPICERIE FINE ET VOLAILLE

Les gourmets seront très certainement conquis par les spécialités charcutières du maître-boucher Bernard Perroud, détenteur d'un rare et vieux fumoir, ainsi que par les préparations savoureuses de la bien nommée boucherie et épicerie fine Christen Delicatessen.

Également présente, la famille Jeanneret, de la ferme des bouleaux doit, quant à elle, sa notoriété à ses délectables volailles, élevées dans les règles traditionnelles de l'art.

DOUCEURS, PRODUITS DE LA TERRE ET PIMENTS

Les friands de douceur se régaleront des délicieux biscuits d'inspiration italienne de la maison Dolce Pasticcio, ainsi que des exquis crèmes glacées artisanales de l'exploitation laitière Les Saveurs Marguerite. La Ferme du Breuil de la famille Challandes se fera quant à elle la messagère des meilleurs produits de notre terre. Une note «piquante» sera enfin apportée par les sauces et les huiles pimentées de la maison La Volonté du D. à Neuchâtel.

PUBLIREPORTAGE

Chopfab Boxer SA Plus de 60 ans de tradition

Lors de la création de la brasserie Boxer en 1960, le chien boxer du propriétaire a inspiré le nom et le logo de la brasserie. Aujourd'hui encore, on retrouve le chien sur le bouchon de la bouteille mécanique.

Le fondateur Albert Heusser a utilisé son chien Aramis pour le logo, afin de donner à son entreprise ses attributs: Loyauté, fidélité et ténacité. L'homme d'affaires thurgovien Albert Heusser a fondé la brasserie en 1960 à Lausanne et a commencé à produire de la bière en 1962. Heusser était un opposant au cartel de la bière. De 1935 à 1991, la convention des brasseries suisses a marqué le marché de la bière dans notre pays sous le nom de cartel de la bière. Celui-ci régissait le marché de la bière en ce qui concerne les régions, les produits, les prix et la publicité collective. Dans les années 1960, des résistances ont commencé à se manifester. La convention a été remise en question, car certains

brasseurs voulaient produire leur propre bière.

C'est le cas d'Albert Heusser et de sa nouvelle brasserie: il a délibérément opté pour une taille de bouteille différente (5 dl) par rapport à la norme du cartel (6 dl) et a utilisé d'autres contenants. En ce qui concerne les caractéristiques des bières, il ne s'est pas non plus tenu aux règles de recette de l'association des brasseurs de bière: avec la Boxer Old, il a fait brasser une bière de garde fortement houblonnée. La bière a été appréciée dans tout le pays. Aujourd'hui encore, la Boxer Old est très appréciée. La bouteille à bouchon est unique en son genre. Notamment grâce à l'image d'Aramis.



En 2018, la brasserie Doppelleu AG de Winterthur a repris l'entreprise. Boxer a ainsi reçu un coup de pouce en matière d'innovation: au lieu de ne brasser que des bières de fermentation basse, Boxer a élargi sa gamme de produits à des bières de spécialité de fermentation haute. La famille de bières Chopfab Boxer s'est donc enrichie de quelques bières supplémentaires.



CHOPFAB BOXER

Chopfab Boxer SA
Bière artisanale de
Winterthur et Yverdon
www.chopfabboxer.ch

Bière du Boxer SA
Avenue des Sports 11
1400 Yverdon-les-Bains
T. +41 24 425 53 53
yverdon@chopfabboxer.ch

TRANS GATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

- Le **spécialiste** de la **vente et de l'achat de fonds de commerce** en Suisse Romande
- Plus de **10 ans d'expérience** dans les transactions d'établissements dans le **secteur de la restauration**
- Toutes nos offres sur **www.transgate.ch**

Concours «Les recettes secrètes de nos aînés»

La grande finale de la joute inter-EMS, mise sur pied par Eldora, s'est déroulée le 25 septembre dans les cuisines du restaurant Gina sur le site de l'EPFL, face à un jury prestigieux.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Fin 2022, Eldora a publié un livre richement illustré retranscrivant les recettes de plusieurs résidents d'institutions médico-sociales de Suisse romande. Face à l'enthousiasme suscité par cette première collaboration intercantonale, le restaurateur de collectivités a lancé un grand concours inter-EMS, dont la finale haute en couleur vient de se dérouler.

Les joutes éliminatoires ont débuté au printemps 2024. Elles ont permis de sélectionner 3 finalistes parmi 9 candidats issus de tous les cantons romands. Chacun d'eux a dû préalablement convaincre un jury composé de 4 testeurs aguerris, en travaillant en binôme avec un membre du personnel de son EMS. Chaque duo, coaché par un Chef de cuisine d'Eldora, avait pour challenge de préparer une recette de dessert simple, goûteuse et colorée.



▲ Geneviève Auberson, la grande gagnante, entourée par 2 Meilleurs Ouvriers de France et le personnel d'Eldora.

Photo: © DR

www.eldora.ch

Lors de la finale, Geneviève Auberson, résidente de la Fondation Baud à Apples (VD), a séduit le jury, emmené par Georges Roux – fringant Meilleur Ouvrier de France (MOF) de 95 ans – avec son succulent Cookie à partager. À noter également la participation exceptionnelle dans le panel des dégustateurs d'un autre célèbre MOF: Philippe Gobet, Ambassadeur de l'excellence de l'École hôtelière de Lausanne.

3 DESSERTS SUBLIMES

Il n'a pas été aisé de départager les concurrents, tant les 3 desserts proposés aux papilles expertes des jurés étaient alléchants. Qu'il s'agisse de la fameuse Tarte Tatin de Riccardo Malaspina (Home les Tilleuls à Monthey) ou de la Tarte d'automne de Kay Polasek (EMS Les Lauriers à Genève), les dégustateurs n'ont pas boudé leur plaisir. Ces deux candidats, qui sont montés sur la deuxième marche du podium, avaient pourtant toutes leurs chances. Les parents de Madame Polasek étaient restaurateurs en Tchécoslovaquie avant la partition du pays, et Monsieur Malaspina a tenu un restaurant à Épalinges (VD) durant de nombreuses années.

VŒU EXAUCÉ

Le vœu le plus cher de la lauréate a pu être exaucé. Grâce à un chèque de CHF 1 000.- remis par Eldora, Madame Auberson pourra se rendre prochainement à Dijon. Tous les concurrents ont reçu de somptueux cadeaux, dont 3 magnifiques aquarelles, peintes par Georges Roux, artiste à ses heures. Un professionnel retraité et toujours passionné, qui se consacre depuis 35 ans au coaching des aspirants MOF et des candidats au Bocuse d'Or.

À noter que tous les résidents qui ont participé à ces joutes, ainsi qu'aux éliminatoires, seront honorés puisqu'un calendrier paraîtra prochainement avec leurs recettes.

Palexpo

automnales.ch

Genève

COOK 'N' SHOW

8-17

nov.

2024

Découvrir



les
automnales



DOSSIER : Café & Thé



CAFÉ ET THÉ

Des breuvages adulés des Helvètes

LES BOISSONS CHAUDES SONT TRÈS APPRÉCIÉES, MÊME SI LES SUISSES ONT DE PLUS EN PLUS TENDANCE À LES CONSOMMER AU DOMICILE PLUTÔT QU'AU RESTAURANT.



En Suisse, les personnes âgées de 18 à 75 ans boivent chaque jour en moyenne 1,2 l d'eau du robinet ou d'eau minérale, 2,6 dl de café, 2,9 dl de thé, 0,6 dl de jus de fruits ou de légumes et 2,4 dl de boissons sucrées. Si ces chiffres, issus d'une enquête nationale sur l'alimentation menuCH, menée en 2014 et 2015, datent un peu, il n'en demeure pas moins que les Helvètes sont friands de boissons chaudes.

Publiée fin septembre de cette année, une récente étude de la société Deloitte sur la consommation de café en Suisse ne va peut-être pas faire plaisir aux restaurateurs. De fait, la consommation de café à la maison a gagné du terrain, notamment pendant la pandémie de Covid-19. Une seconde vague est apparue entre 2021 et 2023, lorsque de nombreux pays ont été frappés de plein fouet par une inflation élevée et que les gens ont dû réduire leurs dépenses dans les domaines non essentiels, dont les sorties au restaurant et dans les cafés.

L'espresso star

L'enquête montre aussi que l'espresso a détrôné le café crème. 46% des personnes interrogées préfèrent savourer le café sous cette forme. Suivent le cappuccino (37%) et le café au lait (32%). Par ailleurs, la Suisse alémanique est la région où l'on aime le plus ajouter un soupçon de lait dans le café, tandis que le sucre est préféré des Romands et des Tessinois.

Différences générationnelles

L'étude révèle que les jeunes générations ont tendance à boire moins de café que leurs aînés. La génération Z consomme en moyenne entre une et deux tasses par jour, tandis que la moyenne quotidienne chez les baby-boomers et les personnes plus âgées se situe entre deux et trois tasses par jour. Les jeunes générations ont tendance à boire plus souvent d'autres boissons à base de caféine – comme les boissons énergisantes, nettement plus populaires chez les jeunes buveurs de café que chez les générations précédentes. Les générations se distinguent également par le type de café qu'elles consomment régulièrement: les jeunes consommateurs préfèrent les boissons au café qui contiennent plus de lait, tandis que les personnes plus âgées ont une prédilection pour le café noir.

M. M.

À PROPOS DE L'ÉTUDE

L'étude Deloitte 2024 sur le café résulte d'un sondage en ligne réalisé en mars 2024 auprès de 7'000 consommateurs de café âgés de 16 ans et plus, dont 1'000 participants en Suisse ainsi que 500 participants dans chacun des douze pays suivants: Brésil, Chine, France, Allemagne, Inde, Italie, Japon, Mexique, Corée du Sud, Espagne, Royaume-Uni et États-Unis. Les données de tous les pays ont été pondérées de manière égale aux fins de l'analyse. Les échantillons de pays sont représentatifs au niveau national en termes d'âge et de sexe – de même qu'en termes de revenus pour la Chine et l'Inde et de répartition linguistique pour la Suisse.



PUBLIREPORTAGE

Egro MoDe

PUISSANCE COMPACTE POUR UNE UTILISATION DANS LES ESPACES RÉDUITS

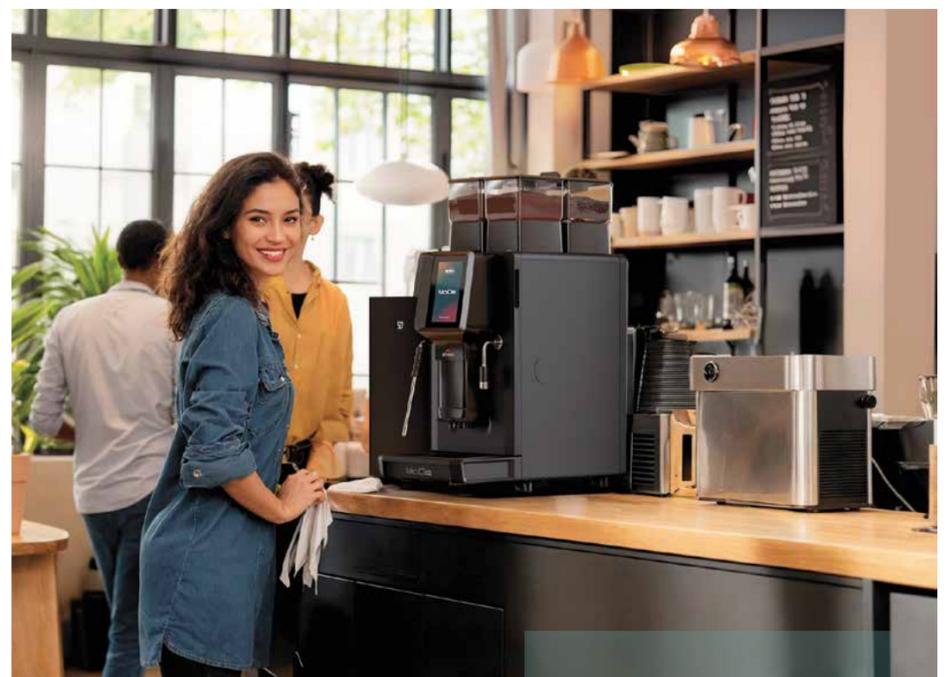
La machine à café entièrement automatique Egro MoDe a été lancée en avant-première mondiale fin 2023. Cette machine à café innovante est maintenant présentée au salon CaReHo. Elle combine une technologie de pointe avec un design compact. Grâce à ses hautes performances et à sa longue durée de vie, l'Egro MoDe offre une solution polyvalente pour les entreprises de restauration et d'hôtellerie ayant une consommation de café moyenne.

L'Egro MoDe est spécialement conçue pour les établissements qui souhaitent offrir des boissons de qualité à base de café, de lait frais et/ou de poudre. Grâce à sa flexibilité et à sa conception compacte, elle peut également être utilisée dans des espaces de restauration plus petits et dans des cafétérias, sans compromis sur les performances. La machine à café est disponible en deux versions et peut être configurée en fonction des besoins et du lieu d'utilisation. En plus des différents systèmes de lait et réfrigérateurs, des options supplémentaires telles que des accessoires,

des systèmes de paiement et des fonctionnalités additionnelles peuvent être intégrés. Elle peut être équipée d'un ou deux moulins à café, ainsi que d'un ou deux réservoirs de deux litres intégrés pour la poudre.

Au stand 1614 du salon CaReHo, les visiteurs pourront découvrir de près l'Egro MoDe et ses nombreuses possibilités d'utilisation, tout en bénéficiant de conseils professionnels.

Egro Suisse présente également la machine à café entièrement automatique Egro NEXT sans lactose avec un système de paiement intégré, ainsi que la machine à espresso à



porte-filtre INVICTA de la marque Rancilio Specialty, combinée avec le moulin à café à la demande BOND, pour un espresso Barista parfait. L'équipe Egro se réjouit d'accueillir de nombreux visiteurs intéressés, désireux de découvrir le monde de la préparation professionnelle du café.

Egro Suisse SA
Bahnhofstrasse 66
5605 Dottikon

T. 056 616 95 95
egrosuisse.ch

CaReHo Stand 1614

PUBLIREPORTAGE

Illy

UNE TRADITION D'EXCELLENCE NÉE À TRIESTE

Fondée en 1933 à Trieste, illycaffè S.p.A s'est rapidement imposée comme une référence incontournable dans le monde du café.

Connue pour son engagement envers la qualité et l'innovation, la marque italienne est aujourd'hui présente dans plus de 140 pays, offrant une expérience sensorielle unique à chaque tasse.

L'histoire d'Illy commence avec Francesco Illy, un homme visionnaire qui a inventé l'illustre machine à expresso à pression directe, révolutionnant ainsi la manière dont le café était préparé et dégusté. Depuis lors, la marque n'a cessé de repousser les limites de l'excellence, devenant un symbole de raffinement et d'art de vivre à l'italienne.

À Trieste, le siège historique de l'entreprise incarne cette passion pour la perfection. Chaque grain de café utilisé par Illy provient d'une sélection rigoureuse de producteurs dans le monde entier, cultivé dans le respect des pratiques durables. Le mélange unique d'Illy, composé de neuf variétés d'Arabica, est l'essence même de sa signature gustative, avec des arômes équilibrés, une douceur harmonieuse et une intensité qui séduit les amateurs de café les plus exigeants.

Trieste, ville de culture et de cafés littéraires, reste le cœur battant de l'univers Illy, un lieu où tradition et innovation se rencontrent. La marque s'engage également dans le secteur HORECA (hôtels, restaurants et cafés), offrant des solutions sur mesure pour les professionnels, afin de garantir une expérience de café exceptionnelle dans chaque établissement.

Que ce soit pour un usage domestique ou professionnel, Illy s'efforce de partager sa passion pour le café avec tous.



Le Caffè Florian, à Venise. © CAFE FLORIAN

UNE BRÈVE HISTOIRE DU CAFÉ

Alors qu'il était déjà largement consommé en Egypte, ainsi qu'en Turquie, ce n'est que vers le début du XVII^e siècle que le café fut introduit en Europe, d'abord par des marchands vénitiens, puis par d'autres négociants qui l'avaient découvert et apprécié lors de leur voyage en Orient. En France, le premier établissement servant du café ouvrit ses portes en 1671, à Marseille. Le succès fut instantané. On s'accorde à considérer que le caféier, à l'état sauvage, est originaire des hauts plateaux du sud de l'Éthiopie où les indigènes, depuis des temps immémoriaux, en torréfiaient les graines pour en faire une bouillie aux vertus médicinales.

Ce n'est vraisemblablement qu'au XV^e siècle, au Yémen, ainsi qu'en Arabie, que le plant de café fut domestiqué. À cette époque, les pèlerins musulmans de retour de La Mecque commencèrent à l'introduire dans tout le monde musulman d'où il arriva en Occident. Le café Procope, fondé à Paris en 1686 et le Caffè Florian, établi à Venise depuis 1720, sont les deux plus anciens cafés européens encore en activité.

G. P.



Le café Procope, à Paris.



Les produits Illy sont également disponibles en Suisse et peuvent être achetés directement en ligne via notre distributeur officiel, Illycaffè AG, sur le site www.illycafe.ch.



Machine. Service. Café.
Le bon café c'est la passion.



Melitta®
caFina

www.cafina.ch • mycafina.ch

CAFÉINE OU THÉINE À vous de choisir!

Que vous soyez un inconditionnel du petit noir ou alors d'une bonne tasse de thé, une chose est certaine: en dégustant votre breuvage préféré, vous ingérez aussi une bonne dose de caféine ou de théine. Il s'agit en réalité de la même molécule, un alcaloïde découvert en 1819 par un chimiste allemand. Son effet? Elle stimule le système nerveux, nous donne du punch et nous aide à nous concentrer. On dit souvent que le café est un excitant et le thé un sti-

mulant. Lorsque l'on boit une tasse de café, la caféine passe rapidement dans le sang, c'est pour cela que l'on en ressent les effets peu de temps après (15-30 minutes), un effet coup de fouet qui retombe rapidement.

Le thé possède des tanins qui retardent l'absorption et l'assimilation de la théine. L'énergie procurée dure en moyenne de 3 à 6 heures selon les thés (contre environ 3h pour le café). Raison pour laquelle on recommande de ne pas boire du thé riche en théine le soir, mais de privilégier des tisanes ou du rooibos, exempt de théine.

M. M.



PUBLIREPORTAGE



Mélange diététique et Wellness-Mix

Louis Ditzler AG

LE PLAISIR AU NATUREL AU SALON ZAGG 2024

Venez nous rendre visite du 20 au 23 octobre 2024 au salon ZAGG à Lucerne, stand E 2147, halle 2. Cette année, nous vous présenterons nos compositions Care: des mélanges de légumes naturels et sans allergènes, un excellent choix pour la cuisine légère.

Découvrez directement sur place à quel point les légumes surgelés peuvent être utilisés de manière variable et polyvalente, et laissez notre cuisinier vous montrer de nouvelles idées. Les légumes surgelés permettent de gagner du temps et contribuent à éviter le gaspillage alimentaire.

Nos mélanges composés selon le régime Low FODMAP convainquent par leur excellente tolérance et leur qualité garantie – tout à fait dans l'esprit de la « Suisse Garantie » de

Ditzler. Pour en savoir plus, contactez notre équipe de vente sur place.

L'automne est là et avec lui, le favori de la saison. Savourez notre vermicelle traditionnel en deux délicieuses créations: avec et sans kirsch, entièrement végétalien et garanti sans huile de palme.

Découvrez un plaisir naturel et le parfum châtaigne et agréablement sucré de l'automne – nous nous réjouissons de votre visite.



Purée de marrons sans Kirsch

Louis Ditzler AG
Baumlimattstrasse 20
4313 Mohlin

T. +41 61 855 55 00
www.ditzler.ch
ZAGG à Lucerne
stand E 2147
halle 2

PUBLIREPORTAGE

Chronic

LE CAFÉ BON ET « VERTUEUX »

Avec sa marque Chronic, l'entreprise Bean2me, fondée en 2017, à Chêne-Bourg, dans le canton de Genève, se distingue aujourd'hui comme étant l'un des meilleurs producteurs de café bio et peut-être même le plus « vertueux » de Suisse.

Les cafés Chronic se veulent non seulement riches en saveurs, mais aussi écoresponsables, et « fairtrade », autrement dit respectueux des critères sociaux et économiques des petits producteurs des pays fournisseurs.

Torréfié à Genève

« Notre café est issu de plantations du Brésil, du Nicaragua, du Guatemala, ou encore d'Ouganda, notamment. Mais tout est torréfié ici à Chêne-Bourg. Celles et ceux qui le souhaitent peuvent d'ailleurs nous visiter car nous tenons à montrer nos méthodes de travail. Notre atelier de torréfaction est ouvert tous les jours en semaine », souligne Sébastien Grillet, co-fondateur et directeur général de l'entreprise. Il ajoute: « Nous croyons fermement à une production locale et artisanale. »

Restauration et hôtellerie en point de mire

Aujourd'hui, la marque Chronic a conquis de nombreuses entreprises, petites ou grandes. « Plus des trois-quarts de nos clients sont effectivement des entreprises, auxquelles nous mettons à disposition des machines automatiques d'un usage très pratique. Nous travaillons aussi avec des particuliers. Mais actuellement, c'est la demande du secteur de l'hôtellerie et de la restauration qui pour nous est en pleine croissance. Nous offrons toujours des solutions sur mesure ».



Sébastien Grillet croit fermement à une production locale et artisanale. © chronic.ch

Une gamme de saveurs

Pas question ici d'utiliser des capsules jetables! Les cafés Chronic sont livrés en grains dans des paquets recyclables certifiés « OK COMPOST », valve, joint, et étiquette comprise. Petite originalité: chaque variété (Italian blend, Pure origine Guatemala, Blend 100% bio ou Espresso blend), est désignée dans son emballage par un code (05AM, 10 AM, 01PM ou 04 PM) qui définit l'intensité du goût de chacun de ces produits.

« Last but not least », la marque Chronic est certifiée B Corp et EcoEntreprise.



Chronic.
Chemin de la Mousse 50B
1225 Chêne-Bourg

T. +41 22 900 05 20
hello@chronic.ch
//chronic.ch

PUBLIREPORTAGE



L'individualité est un atout. Pour ne pas passer à côté des tendances actuelles, il faut pouvoir proposer des spécialités chaudes et froides avec ou sans café.

Franke

RÉALISER LES TENDANCES ACTUELLES ET LES PRÉFÉRENCES DE LA GÉNÉRATION Z EN MATIÈRE DE BOISSONS

Les différentes générations d'amateurs de café ont des préférences distinctes en matière de boissons. Plus les clients sont jeunes, plus ils accordent de l'importance aux créations sucrées et lactées, comme les lattes et les cappuccinos avec des sirops et des arômes ajoutés, tandis que la génération Z accorde beaucoup d'importance au goût et à la possibilité de personnaliser les boissons.

Pour rester à la pointe de l'actualité (en matière de boissons), mais aussi pour appliquer avec succès les tendances à venir à son activité de café, il faut aujourd'hui plus qu'une simple machine à café avec système lait. Un

concept de boissons orienté vers l'avenir doit être adapté à la préparation de spécialités chaudes et froides afin de répondre aux différentes préférences des consommateurs.

Les machines à café adaptées sont celles dotées de plusieurs compartiments à grains et de moulins, d'un système de dosage de la poudre, de différentes options de lait pour répondre aux préférences alimentaires variées, ainsi que d'un Iced Coffee Module, qui permet de refroidir rapidement le café fraîchement préparé pour la préparation de boissons froides à base de café. Il est ainsi possible de proposer une multitude de boissons spéciales et tendances. Les machines à café et les appareils auxiliaires de Franke Coffee Systems offrent aux cafés, hôtels et restaurants la possibilité de répondre à ces besoins en boissons exigeantes et en constante évolution.

Répondre de manière rapide et flexible aux tendances changeantes

Qu'il s'agisse d'un cappuccino classique, d'un Matcha Latte, d'un Superfood Pink Latte, d'un thé glacé ou d'autres créations de boissons, la technologie de Franke assure une précision maximale et une consistance optimale. Ainsi, la technologie innovante de la Franke Specialty Beverage Station SB1200 permet aux clients de composer leurs boissons en fonction de leurs goûts et de leurs préférences. Par exemple, jusqu'à quatre modules de pompe de ressources intégrées dans la SB1200 permettent de stocker sous le comptoir du lait de vache, des alternatives au lait, du café Cold Brew, du thé glacé ou d'autres boissons prêtes à boire. Les modules de pompe de ressources liquides séparés garantissent que toutes les variations de boissons sont distribuées à tout moment, du réservoir à la tasse, sans contamination croisée.

Boissons tendance entièrement personnalisées

Insolites, colorés, avec espresso, Cold Brew, ajout de sirop, nappage de lait ou entièrement préparé avec une boisson végétale, froide ou chaude... Pour ne pas perdre le fil face à tant d'options, les recettes de base sont enregistrées dans le menu de la machine et peuvent être consultées par simple pression sur un bouton. Les images des boissons correspondantes s'affichent sur l'interface utilisateur facile à utiliser.

Les images attirent l'attention et invitent à les goûter. Une fois la boisson choisie, chaque client peut la personnaliser selon ses préférences gustatives grâce à un mode intuitif étape par étape. Toutefois, tout le monde ne veut pas d'un Superfood Pink Latte avec une mousse froide à base de lait de pois. C'est pourquoi le SB1200 peut aussi parfaitement préparer un espresso ou un cappuccino traditionnel.

Pour permettre aux opérateurs d'exploiter pleinement le potentiel de leur activité de café sur chaque site, toutes les machines à café Franke sont conçues pour produire une grande variété de boissons tendances et traditionnelles.

PHOTOS: © Franke



La SB1200 répond aux besoins en boissons de toutes les générations.

Pour en savoir plus sur les concepts de boissons modernes de Franke, visitez: coffee.franke.com



Un voyage à travers des saveurs du café

Peu importe le café préféré de vos clients, vous veillez certainement à la qualité et au bon goût du café. Amici se consacre à la meilleure expérience café. Que ce soit avec notre célèbre Amici Blend ou avec des Single Origins sélectionnées qui offrent les arômes les plus variés, ou avec les deux, en élaborant avec vous une carte de cafés de spécialité pour une toute nouvelle expérience.

Le mélange des meilleurs cafés arabica

Le Amici Blend réunit les meilleurs cafés arabica : neuf ingrédients sélectionnés issus d'Amérique du Sud, d'Amérique centrale, d'Asie et d'Afrique. On retrouve ainsi les notes de cacao et la rondeur typiques des grains d'Amérique du Sud, l'acidité élégante, les fruits mûrs et le sucre caramélisé des fèves d'Amérique centrale, le

bouquet de jasmin et la fraîcheur des arabicas africains et, enfin, les notes épicées et les nuances de noix des cafés asiatiques. La concentration et la conservation des arômes sont garanties par un procédé de pressurisation. Notre café est certifié à 100% Rainforest Alliance, afin de répondre aux normes élevées de l'agriculture durable.

TEN - plus de diversité et de goût dans la tasse

Il ne viendrait à l'idée de personne de commander simplement « une bouteille de vin rouge » au restaurant. Le pays d'origine, le terroir, les cépages et d'autres caractéristiques sont choisis sur la carte des vins. Il en va tout autrement pour le café : découvrir le café comme le vin, le déguster et goûter une multitude de terroirs différents est encore peu répandu : Les conditions techniques permettant de préparer parallèlement et en un tour de main diverses

spécialités de café de manière professionnelle ont été créées avec notre système TEN. Pour l'utilisation dans l'hôtellerie et la restauration, cette innovation apporte surtout plus de diversité pour le client.



Si vous souhaitez découvrir cette possibilité, contactez Christophe Centlivres, Brand Ambassador Romandie chez Amici, au +41 79 898 83 81 ou christophe.centlivres@amici.ch.



LES ORIGINES DU CAFÉ PARFAIT



«COFFEE STARTS HERE»

Un voyage qui part de Milan pour rejoindre les marchés du monde entier, qui plonge ses racines dans la force du design industriel. Cimballi Group ne propose pas que des espressos mais toute la vaste gamme de boissons distribuées tous les jours, partout dans le monde, pour satisfaire les goûts et les tendances internationales. Nous vous attendons dans nos showrooms de Villars-Ste-Croix et Glattbrugg pour y découvrir nos machines à café et leurs accessoires.

CIMBALI GROUP SWITZERLAND AG

Zürich

Schaffhauserstrasse 134
CH-8152 Glattbrugg
T +41 43 299 70 70

Lausanne

Route de Bellevue 7, Lot 28
CH-1029 Villars-Ste-Croix
T +41 21 803 23 23

info.ch@cimbaligroup.com
www.cimbaligroup.com

LA-CIMBALI

FAEMA

SLAYER

CASADIO