

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

30
1989-2019

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° 17 • 8 novembre 2024

collectivités
decarte
saxon

BAR
RESTAURANT
HOTEL
EMS
BUREAU

+
ROTOR
Lips

Trouvez votre
appareil approprié.

Machines de qualité
suisse.

www.rotorlips.ch

Entr'Acte

Votre supplément
Entr'Acte

CaReHo

HUGENBLOER
Système de cuisson suisse

«Je souhaite une
brigade de cuisine
plus efficace, et des
clients satisfaits
qui reviennent.»

Nous offrons des solutions - CaReHo, Martigny
www.hugentobler.ch

AUTOMNALES 2024

Tous au Cook'n'show!



C'est le rendez-vous incontournable de l'automne à Genève. Du 8 au 17 novembre, on se presse à Palexpo pour découvrir tout ce que la scène gastronomique romande propose. Sans oublier les bons crus et les belles mousses du côté d'Arvinis et du Beer festival, et un petit tour à l'espace Cook'n'pro, réservé aux professionnels.

contrôle et de râpage puis réalisation de la meilleure fondue.

DIM., 10 NOVEMBRE 15:00 - 18:30

Championnat suisse des écailler. ères
Vous aimez les saveurs iodées? Assistez à un concours pro hors-norme où vitesse, technique et finesse se rencontreront. Épreuve de rapidité d'ouverture d'huîtres et réalisation d'un plateau de fruits de mer.

LUN., 11 NOVEMBRE 14:30 - 20:00

M. M.
Le défi des chef.fes pâtissier. ères
Les professionnel-les de la pâtisserie rivaliseront de créativité autour d'un ingrédient d'exception: le chocolat Villars. Les chef.fes pâtissier.ères auront quatre heures pour confectionner des desserts uniques sous les yeux d'un jury d'élite mené par Christophe Renou, Meilleur Ouvrier de France.

MAR., 12 NOVEMBRE 11:30 - 16:30

Concours pro Cook'n'mix
Venez vivre une expérience unique en assistant au tout nouveau concours pro Cook'n'mix et découvrez des bartenders talentueux-ses qui devront réaliser des cocktails innovants à partir de produits révélés uniquement au début de l'épreuve.

VEN., 15 NOVEMBRE 15:00 - 16:30

Concours de la meilleure saucisse 2024
Ce concours réunira professionnel-les et amateur-rices autour d'une compétition culinaire gourmande! Les participant-es auront carte blanche pour créer une nouvelle recette de saucisse et la présenter à un jury professionnel.

DIM., 17 NOVEMBRE 10:00 - 17:00

Chef' Goutatoo Challenge
Ne manquez pas ce concours semi-professionnel palpitant où quatre apprenties et apprentis genevois-es se défieront pour montrer toute l'étendue de leur savoir-faire culinaire!

GENÈVE

Pour sa 5^e édition, le plus grand événement gastronomique de Suisse romande remet le couvert avec une programmation alléchante déclinée au sein de ses trois espaces désormais iconiques: le marché des saveurs, l'atelier des saveurs et la table des saveurs. On vous dit tout sur les rendez-vous à ne manquer sous aucun prétexte au Cook'n'show.

VEN., 8 NOVEMBRE 10:30 - 14:30

Les collections de Noël et de l'Escalade
Présentation inédite des créations de Noël et de l'Escalade signées par des pâtissier-ères et chocolatier-ères de Suisse romande et de France voisine. Marmites, bûches et desserts. Il y en aura pour tous les goûts.

SAM., 9 NOVEMBRE 17:30 - 20:00

Cook'n'cheese by le Gruyère AOP
Concours parrainé par Gruyère AOP. A l'issue des joutes, vous découvrirez qui partira en finale du Mondial de fondue de Tartegnin. Au menu: épreuve de pesage, de

VU POUR VOUS



2 nouveaux étoilés à Genève

Force est de constater que le guide Michelin n'a pas été très généreux avec la Suisse romande cette année. Seuls deux nouveaux restaurants ont décroché une étoile. Tous deux à Genève. Lors d'une cérémonie qui s'est déroulée le 21 octobre à l'École hôtelière de Lausanne, Quentin Philippe et Dominique Gauthier ont pu enfileur leurs vestes brodées de rouge, symbole de l'excellence de leurs prestations.

Le premier œuvre chez Arakel, un restaurant de poche de la rue Henri-Blanvalet. C'est aussi la découverte de l'année au GaultMillau 2025. Le second dirige les cuisines du restaurant F.P. Journe à la rue du Rhône et affiche 16 points à GaultMillau. Une belle consécration pour ces deux talents qui régaleront les gourmets au quotidien.

M.M.

kg
1.09

Oignons gros
10 kg net



kg
1.20

Pommes Gala
classe II
12,5 kg net



kg
37.99

Fernheim
Filet de bœuf
Paraguay
env. 1,5 kg



11.11-16.11.2024

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



Toutes les offres TVA exclue

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA



La pratique des Caves ouvertes de Noël du Vully a été introduite il y a trois ans. © vully.ch

Les Caves de Noël du Vully

Pour la troisième année consécutive, à l'approche des fêtes de fin d'année, les encaveurs du Vully ouvrent leurs caves et invitent les amateurs de bons vins à découvrir leurs meilleurs crus dans une ambiance conviviale et intimiste. Les hôtes de ces «Caves Ouvertes de Noël» sont attendus le vendredi 29 novembre de 16h à 19h, ainsi que le samedi 30 novembre de 10h à 17h.

GEORGES POP

//vully.ch

FRIBOURG

« Cette pratique étant encore récente, ce n'est pas encore la cohue. Il y a évidemment moins de monde que lors des Caves ouvertes du printemps. Mais nous constatons que nos visiteurs prennent beaucoup de plaisir à rencontrer nos vigneronnes dans une ambiance particulièrement détendue, propice aux échanges », explique Joanna Rouiller, directrice de l'Interprofession des vins du Vully. Elle précise que les 24 vigneronnes-encaveurs de la région seront tous de la partie.

UNE TERRE D'ÉLECTION POUR LE VIN

Le Vully se définit comme « la plus petite et la plus dynamique des grandes régions viticoles de Suisse », avec ses 160 hectares de vignes et ses 26 cépages, élevés entre les lacs de Neuchâtel et Morat, dans un paysage et une nature préservés. Un sol de molasse et le climat lacustre de la région en fait une terre d'élection favorable pour la pleine expression aromatique de vin qui y sont produits.

TRAMINER ET FREIBURGER

« Cette année, nous célébrons les dix ans de notre charte du Vully. En la signant, nos vigneronnes s'engagent pour la qualité de nos deux spécialités blanches les plus emblématiques, à savoir le Freiburger et le Traminer. Chaque année, nous désignons, collectivement à l'aveugle, deux vins par cépage, qui entrent dans notre œnothèque. Les Caves de Noël sont une belle occasion de déguster les plus récents de ces vins d'exception », souligne encore Joanna Rouiller. Deux mots des dernières vendanges ? « Elles s'annoncent très prometteuses pour les rouges. Les nuits ont été fraîches ce qui leur a été profitable. 2024 sera une belle année, même si quantitativement, nous devrions avoir une petite baisse ». Dernière précision : plusieurs vigneronnes-encaveurs du Vully seront présents au Salon Festivins organisés à Belfaux, les 16 et 17 novembre prochains (cf. encadré).

LE SALON FESTIVINS À BELFAUX

La 24^e édition du salon Festivins aura lieu du 16 au 17 novembre prochains à la salle paroissiale de Belfaux (FR). Organisé par les Tire-Bouchons, une confrérie composée d'une trentaine d'amateurs de bons vins qui se sont donné pour mission de faire découvrir les meilleurs crus de Suisse, la manifestation accueille cette année en hôte d'honneur la région des 3 Lacs (Neuchâtel, Bienne et Morat) et celle du Léman. Quelque 40 caves ont été sélectionnées par les organisateurs pour la qualité de leur production. Un petit nombre de vigneronnes valaisannes, tessinoises et alémaniques sera également présent. Les hôtes du salon auront la possibilité de se restaurer entre deux dégustations, les équipes de cuisine ayant prévu de préparer à leur intention des raclettes, des assiettes valaisannes, de traditionnelles assiettes de la borne fribourgeoise, ainsi que des fondues (uniquement le samedi soir). Pour les petites faims, de la soupe, des pâtes ou encore des sandwiches seront également disponibles. G.P.

www.festivins.ch



EFAS: OUI à une meilleure maîtrise des coûts de la santé

En matière de coûts de la santé, il n'y a pas de remède miracle, mais il est possible d'avancer dans la bonne direction. C'est ce que propose le financement uniforme des principales catégories de soins (EFAS): il s'agit d'encourager les traitements ambulatoires, globalement moins coûteux, et qui ne doivent pas rester à la charge exclusive des assurances et donc des assurés.

Des règles de financement aujourd'hui différentes

La réforme EFAS (pour Einheitliche Finanzierung Ambulant / Stationär, ou financement uniforme des prestations ambulatoires et stationnaires) peut-elle contribuer à une meilleure maîtrise des coûts de la santé, dont la croissance se répercute chaque année sur le montant de nos primes d'assurance-maladie? C'est sans doute la question fondamentale que chacun se posera avant de voter sur cet objet le 22 novembre prochain.

Cette réforme est l'aboutissement d'un processus parlementaire de quinze ans. Les modifications apportées à la LAMal, adoptées par les Chambres fédérales en décembre 2023, s'inscrivent en effet dans le cadre de l'initiative parlementaire «Financement moniste des prestations de soins» déposée en 2009 par la conseillère nationale Ruth Humbel. Le vote du Parlement a fait l'objet d'un référendum déposé par la gauche et les syndicats, raison pour laquelle le peuple est appelé à se prononcer.

Lorsqu'on parle de financement moniste, ou uniforme, on fait référence à trois catégories de prestations médicales qui sont soumises actuellement à des règles de financement différentes. Premièrement les prestations ambulatoires (traitements en cabinet médical ou en hôpital sans hébergement de nuit), qui sont financées par les caisses-maladie à 100%. Deuxièmement les prestations stationnaires (traitements nécessitant au moins une nuit en hôpital), qui sont financées à 45% par les caisses-maladie et à 55% par les cantons. Troisièmement les soins de longue durée en EMS et à domicile, financés à environ 54% par les caisses-maladie et à environ 46% par les cantons.

Encourager les traitements ambulatoires et les soins intégrés

La réforme EFAS prévoit, dès 2028 (et dès 2032 pour les soins de longue durée), de remplacer ces différents financements par une répartition uniforme: les trois catégories de soins seront couvertes à 73,1% par les caisses-maladie et à 26,9% par les cantons. Le choix de ces fractions très précises est dicté par la volonté de ne pas modifier la répartition des coûts totaux au moment de la transition.

L'objectif est que les soins ambulatoires, devenus aujourd'hui plus facilement envisageables et qui sont globalement moins coûteux, ne soient plus à la charge exclusive des assurances et donc des assurés. La réforme EFAS représente ainsi une incitation positive à l'égard des primes d'assurance, mais aussi à l'égard du volume total des coûts de la santé, qui a tout à gagner d'un transfert de certains traitements de

l'hospitalier vers l'ambulatoire. Parallèlement, il s'agit d'améliorer la collaboration entre les acteurs de la santé, en faveur de soins coordonnés et en évitant tout cloisonnement.

L'opposition de la gauche est essentiellement axée sur la peur d'une plus grande mainmise des assureurs sur les soins hospitaliers et les soins en EMS (puisque les assurances financeront davantage ces deux secteurs). Avec une témérité qui confine à la démagogie, elle brandit le spectre d'un renchérissement des primes d'assurance – alors que la pression sur ces dernières va au contraire s'alléger si les traitements ambulatoires continuent à se développer. L'argumentation anti-EFAS évacue tout débat sur les traitements ambulatoires et se contente de jouer la carte de la facilité en exploitant le mécontentement populaire à l'égard des caisses-maladie.

« La réforme EFAS représente une incitation positive à l'égard des primes d'assurance, mais aussi à l'égard du volume total des coûts de la santé. »

Une amélioration ponctuelle, mais non négligeable

La difficulté vient de ce que les coûts de la santé reposent sur un ensemble de facteurs extrêmement complexe. Les modifications que l'on apporte au système peuvent avoir une influence positive ou négative, mais ils ne provoquent pas de révolution. Il faut en outre considérer que notre société demande une médecine toujours plus performante et toujours plus présente; ce choix de société rend illusoire une diminution prochaine des coûts. Mais on peut en revanche espérer les freiner et mieux les maîtriser. Le financement uniforme des soins a un rôle à jouer dans ce domaine, et un rôle qui n'est pas négligeable puisque l'Office fédéral des assurances sociales estime que des économies annuelles de l'ordre de 440 millions de CHF pourraient être réalisées.

Il est certainement vain de considérer la réforme EFAS comme un remède miracle, car il n'y a pas de remède miracle. L'amélioration globale du système passe par l'addition de multiples améliorations ponctuelles (et par le rejet des revendications simplistes et égotiques éternellement ressassées...). La réforme EFAS est une de ces améliorations ponctuelles. En ouvrant la voie à davantage de traitements ambulatoires et de soins intégrés, elle constitue un pas substantiel dans la bonne direction et il importe donc de ne pas laisser passer cette chance. Il faut voter OUI.

Pierre-Gabriel Bieri, responsable politique

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

Plus de 2000 actions chaque semaine

11%
23.88 kg

Coin de bœuf frais 1^{er} choix de Suisse



11%
25.93 kg

Filets mignons de porc frais de Suisse, 4 pièces

ALIGRO Plus de qualité pour votre argent.

aligro.ch du 11 au 16 novembre 2024 Prix Pro hors TVA, rabais déduit

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

MENU

**DERNIERS JOURS
D'INSCRIPTION:**

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

EN SAVOIR PLUS ?
SCANNEZ LE CODE QR CI-CONTRE :



 **Viande
Suisse**


SWISS WINE

OUI AUX




SUCCÈS DE LA CUCHAULE AOP À BULLE

La 6^e édition de l'évaluation cantonale de la Cuchaule AOP a couronné la Bäckerei Buchs GmbH de Jaun. Cette boulangerie a obtenu la note exceptionnelle de 98 points sur 100, se distinguant ainsi parmi les 50 entreprises certifiées.

Organisé chaque année, ce concours vise à garantir la qualité supérieure de la Cuchaule AOP, une spécialité régionale. Les boulangeries certifiées soumettent leurs meilleures créations à un jury de professionnels. Les critères d'évaluation sont rigoureux et portent sur l'aspect visuel, la texture, le goût et l'arôme de la cuchaule.

Classement: 2^e prix: 96 points (exæquo): Boulangerie de Grandvillard Sàrl, Grandvillard, Boulangerie Reynald Grangier, Bulle. Bäckerei Fontana AG, Plaffeien

3^e prix: 95 points (exæquo): Au Vieux Grenier SA, Grolley et Boulangerie Hauser Sàrl, Châbles.

www.cuchauleaop.ch



LES VENDANGES 2024 DU CANTON DE VAUD

Des «vendanges magnifiquement compliquées» viennent de marquer le point d'orgue d'un millésime difficile ponctué de nombreux défis pour les vigneronnes et vignerons. Si la récolte n'est pas dans la ligne des deux millésimes précédents, elle répondra tout de même aux demandes du marché en termes de qualité, comme de quantité.

www.ovv.ch

LE SUCCÈS DU PROSECCO

Le Prosecco tient une place majeure sur le marché des bulles, dominant le Champagne à raison de 880 millions de bouteilles de Prosecco vendues dans le monde en 2023, contre 325 millions de bouteilles pour son concurrent direct.

Généralement, en Europe, les pics de ventes interviennent entre mai et fin septembre, durant la saison chaude, puis de novembre à fin janvier pour les fêtes de fin d'année. JAYA Prosecco, dont la production est basée proche de Venise dans le nord-est de l'Italie, est devenu en quelques années l'un des Prosecco incontournables en Suisse. Sur les 100 000 bouteilles vendues par année dans le monde, la marque en écoule plus de 50 000 bouteilles rien qu'en Suisse Romande, selon les chiffres de 2023.

Communiqué: [//jaya-prosecco.com/fr/](http://jaya-prosecco.com/fr/)



Jean-Pierre et Béatrice Pittet figurent parmi les rares producteurs suisses d'huile de caméline. © semeursdesaveurs.ch

Les saveurs et les vertus de l'huile de caméline

Jean-Marc Pittet et son épouse Béatrice exploitent un domaine de 23 hectares à Villarlod, dans le canton de Fribourg. Ils figurent aujourd'hui dans la toute petite liste des producteurs suisses d'huile de caméline, très recherchée par certains restaurateurs pour ses arômes herbacés et son goût subtil de noisette et de sésame. Ce produit, aux nombreuses vertus, est également utilisé en pharmacie, ainsi que dans l'industrie cosmétique.

GEORGES POP

FRIBOURG

«J'ai repris le domaine familial en 1991. Il était alors tourné vers la production laitière que j'ai fini par abandonner pour me consacrer au biologique. C'est en visitant un salon bio que mon épouse et moi avons découvert la caméline. Ce fut comme un coup de foudre. Mais il a fallu tout apprendre par nous-même. Nous étions un peu comme des kamikazes (rires). Il n'existe ici aucune formation pour faire pousser cette plante», explique Jean-Marc Pittet.

DES GRAINES PRESSÉS À FROID

La caméline, *Camelina sativa* de son nom latin, fait partie de la famille des Brassicaceae qui comprend aussi les choux, les navets, le colza, le cresson ou la moutarde, par exemple.

Cette plante est reconnaissable par la couleur jaune de ses petites fleurs qui, une fois fécondées, se transforment en coques contenant des petites graines rousses ou rouges.

Jean-Marc sème sa caméline avec du pois fourrager ou alimentaire. Par la hauteur de ses tiges, la caméline sert de tuteur et les pois s'y accrochent afin de rester perchés jusqu'à la récolte. En contrepartie, elle reçoit de l'engrais, à savoir l'azote capturé dans l'atmosphère par les pois. Une fois les graines récoltées et triées, elles sont acheminées au Moulin de Sévery, dans le canton de Vaud voisin, où elles sont pressées à froid. «Avec une production annuelle de 7 tonnes, je peux préparer 8000 bouteilles d'un quart ou de demi litres», précise-t-il.

UNIQUEMENT À FROID

L'huile du couple Pittet, ainsi que les graines de caméline, sont aujourd'hui dans la cuisine de nombreux restaurateurs de la région, et au-delà; en vente en ligne ou en self-service dans le petit magasin de l'exploitation, ainsi que dans de nombreux commerces alimentaires, drogueries et pharmacies. Outre sa saveur singulière, l'intérêt nutritionnel de l'huile de Caméline réside dans son importante teneur en oméga-3 et sa faible proportion de graisses saturées. C'est une huile qui s'utilise uniquement à froid, en vinaigrette ou pour assaisonner les salades ou une poêlée de légumes, par exemple.

L'exploitation de Jean-Pierre et Béatrice produit également de la viande de bœuf bio. Elle met aussi à disposition des agriculteurs qui produisent d'anciennes variétés de céréales un dispositif de décorticage et de conditionnement des grains.

www.semeursdesaveurs.ch
www.suissecameline.com



Le café en dosette libéré de sa capsule

Zéro plastique et zéro aluminium!
Les boules de CoffeeB, une marque de Migros, s'imposent petit à petit chez les particuliers, mais aussi dans les chambres d'hôtels.

M.M.

DURABILITÉ

Le pari était ambitieux. Arrivées sur le marché voici deux ans, les petites boules de café CoffeeB et leurs machines dédiées, développées chez Delica à Birsfelden dans le canton de Bâle-Campagne, se fraient peu à peu un chemin chez les consommateurs soucieux de durabilité.

Frank Wilde, directeur général de CoffeeB, a de quoi être enthousiaste: « Nous avons déjà vendu 350 000 machines sur le marché suisse, en Allemagne et en France. Les hôteliers et les croisiéristes sont séduits par notre concept pour les chambres de leurs hôtes. Les Etats-Unis s'intéressent à notre système qu'ils souhaitent adapter à leurs modes de consommation. Nous proposons aussi depuis peu deux variétés d'illycaffè, leader mondial du café durable de qualité. Notre objectif est d'ouvrir notre système à plusieurs producteurs de café qui ont déjà exprimé leur intérêt ».



▲ La nouvelle machine de CoffeeB.

Photo: © DR

www.coffeeb.com

Revenons sur ce qui a motivé Migros, propriétaire de la marque premium Café Royal, à proposer une alternative aux capsules classiques en aluminium et en plastique. « 35% de la population suisse possède une machine Nespresso et 60% une machine à portions. Avec une consommation de 3 cafés par jour par personne, on se retrouve avec 1000 capsules à éliminer. Or, au niveau mondial, un tiers seulement des capsules est recyclé », ajoute Frank Wilde.

De fait, les chiffres donnent le tournis: 63 milliards de capsules consommées par an dans le monde génèrent 100 000 tonnes de déchets, soit 10 fois le poids de la tour Eiffel. Des déchets désormais superflus avec CoffeeB qui ne contient ni aluminium ni plastique.

UN PROCÉDÉ INGÉNIEUX

Le café, fraîchement torréfié et moulu, est d'abord comprimé en boule, puis enrobé d'une couche protectrice, composée d'alginate, qui préserve l'arôme du breuvage même après l'ouverture de l'emballage et apporte de la stabilité à la boule de café. Une fois utilisée, la boule est 100% compostable et se décompose en quelques semaines dans un environnement humide.

Quel avantage par rapport aux capsules du marché élaborées à partir de matériaux biodégradables? « Elles sont constituées de matières premières agricoles et l'emballage doit être plus épais pour protéger le café aussi bien que le fait l'aluminium », argumente Frank Wilde.

Et quid des machines qui n'utilisent que des grains? « Il faut prendre en compte toutes les étapes de la production du café jusqu'aux déchets », ajoute Frank Wilde. 50% du CO₂ généré par la consommation de café provient de la production, 20% du moyen d'extraire le breuvage. Avec une machine à grains, on utilise 8-10 g de matière première par tasse contre 5-6 g pour le café en portions. La machine à grains est aussi plus gourmande en énergie. Si les capsules ou dosettes sont recyclées, l'impact environnemental est 30% plus faible qu'avec une machine à grains.

PUBLIREPORTAGE

Hugentobler à CaReHo!

Avec le Pacojet, tirez le maximum de vos ingrédients et réduisez le gaspillage alimentaire.

Pénurie de main-d'œuvre qualifiée, coûts d'énergies élevés, nouveaux modèles de travail - dans des périodes comme celles-ci, nous avons des solutions à proposer: des processus et des services inhabituels qui enthousiasment, permettent de nouveaux modèles de

travail et augmentent la rentabilité de 10 à 15%. Parlez des « systèmes suisses » avec l'équipe Hugentobler.

Sur le stand: Hold-o-mats, combiteamers, réfrigérateurs rapides, bains sous vide, friteuses... Nous nous réjouissons de vous accueillir!



© Jeroen Seyfjer

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

CaReHo
Sur le stand: Hold-o-mats
Stand 1608
www.hugentobler.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

= 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

= FOND DE COMMERCE =

CAFÉ-RESTAURANT RIVE GAUCHEFERMÉ LE SOIR
ET LE DIMANCHE

CA 560'000.-

Pour raison de retraite.

Tél. 079 381 23 05
entre 15h et 16h.

Prix sur demande

= EMPLOI =

Spécialiste en restauration CFC
expérimenté**RECHERCHE
Fixe ou Extra**(restaurant, banquet,
entreprise et privé)Marco AS Frazão
Tél. 079 812 68 49**RECHERCHE DE BÉNÉVOLES !**

« Nez Rouge » recherche toujours
des conducteurs/trices.
Il suffit de nous contacter.
(Ou de scanner le code QR).

**FORMATION CONTINUE****Rappel des bonnes pratiques d'hygiène**

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



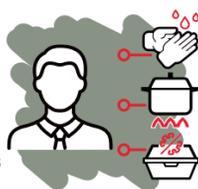
Afin de répondre aux exigences légales de l'Art.76 (ODAI0Us), nous vous proposons un cours en ligne pour vos collaborateurs.

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

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

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

SCAV: Service de la consommation et des affaires vétérinaires



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 5 mai 2025
de 8h30 à 16h30

Formation obligatoire pour tous les responsables d'entreprise

Public cible: Cadre, Chef, Responsable, Exploitant

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

NOS **PARTENAIRES**

POUR VOS

ÉVÉNEMENTS

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](http://www.automnales.ch/cooknshow)

MARTIGNY

ca_re_ho

CaReHo
17 au 19 novembre 2024

La troisième édition de CaReHo, le rendez-vous des professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie, se déroulera au CERM de Martigny.

www.careho.ch

**VOTRE PRÉSENCE
DANS NOTRE PAGE**

Avec une annonce dans cette page, nous vous offrons une présence toute l'année. Voici nos excellentes conditions.

Pour 800.- frs HT,

vous avez:

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

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

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

MOTS CROISÉS

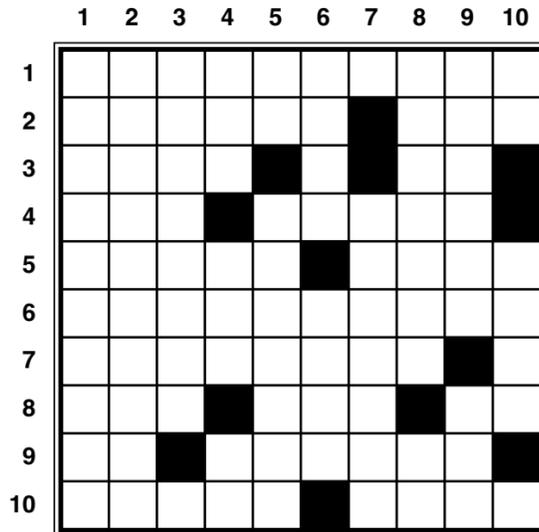
N° 1279

Horizontalement

1. Parrainage. – 2. Boisson. Conjonction. – 3. Petits mammifères. Cité antique de la basse Mésopotamie. – 4. Service d'espionnage des Etats-Unis. N'était donc pas dépourvu. – 5. Nom d'un théâtre parisien. En outre. – 6. Lésion de la peau due aux poux. – 7. Exprimeras haut et fort. – 8. Enzyme. Cardinal anglais. Fleuve de France. – 9. Au bout d'un lac. Personne stupide. – 10. Se donne aux poissons. Elles durent très longtemps.

Verticalement

1. Cercueil de pierre. – 2. Elles sont toujours sur la défense. – 3. A plusieurs faces. – 4. Pas à vous. Ensemble des dialectes. Confédération suisse. – 5. Canton de Suisse alémanique. Familièrement: vieillard. – 6. Rois du Nord. Finit toujours par être éliminée. – 7. Arbre ornemental d'origine asiatique. – 8. Ville du Pérou. Terminaison verbale. – 9. Dames de compagnie. Mammifère sauvage ou domestique. – 10. Canton de Suisse romande. Plateau.



Solution des mots croisés N° 1278



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



SALON DES GOÛTS ET TERROIRS: UNE BELLE FRÉQUENTATION ET DES RÉCOMPENSES

Les organisateurs du 24^e édition du Salon Suisse des Goûts et Terroirs qui s'est tenu à Espace Gruyère, à Bulle (FR), du 30 octobre au 3 novembre, affichent leur satisfaction: plus de 45 000 visiteurs se sont succédé pendant les cinq jours de la manifestation qui a réuni 300 exposants, présentant quelques 6500 produits issus de traditions locales et internationales. Les stands des hôtes d'honneur, le Pérou et l'Association suisse des AOP et IGP, ont connu un vif succès et ont été particulièrement fréquentés.

Parmi les meilleurs artisans boulangers - pâtisseries - confiseurs suisses, récompensés lors de la 10^e édition du Swiss Bakery Trophy, figurent notamment la boulangerie Ackermann à Grandson (VD), pour l'ensemble de ses produits; La Sarrasine à Lucens (VD) pour sa baguette au levain aux graines; la confiserie Chez Séverine et Luca à Lausanne (VD) pour ses tuiles; la Boulangerie Bread Store à Crissier (VD), pour ses flûtes au beurre, qui est également distinguées pour ses croissants au beurre.



La finale des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries a vu la victoire de Mélissandre Gilliéron (photo) de la Boulangerie (formatrice) Conrad SA, au Landeron (NE).

La 25^e édition du Salon est d'ores et déjà fixée du 29 octobre au 2 novembre 2025.

G.P.

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

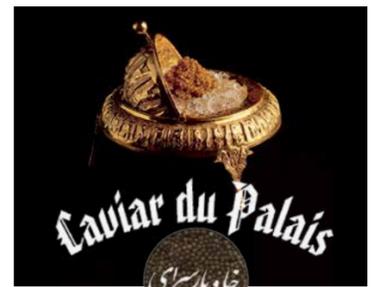


FRANKE COFFEE SYSTEMS
Franke-Strasse 9 - 4663 Aarburg
T. 062 787 3400
coffeemoments@franke.com
coffee.franke.com



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



DÈS 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 BIÈRE 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)

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. +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

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



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

www.santos-poissons.ch

GASTRONOMIE



**SERVICE GASTRONOMIE MOLARD
BELL SUISSE SA**
Rue Champ-Blanchod 13
1228 Plan-les-Ouates
T. +41 58 326 96 00
vente@gastrobouchierimolard.ch
//boucheriemolard.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 COFFEE
ROASTERS**
CHRONIC.

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

//chronic.ch

CUISINES



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

CUISINE

GEHRIGGROUP
Professional Solutions

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@vacherinfribourgeoisaop.ch
//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

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



PUBLIREPORTAGE

OSE LA DÔLE!

La Dôle allie la structure du Pinot Noir à la fraîcheur du Gamay. Polyvalent et élégant, il accompagne tout repas avec simplicité.

- T'oses la Dôle?
- Non, j'ose plus!
- Alors, je t'explique l'histoire de cet assemblage!

Il était une fois en 1850, lorsque les premiers plans de Dôle ont été découverts en Valais. Stop! Je m'arrête là avec mon explication, je sens que tu ne m'écoutes plus, je vais te l'expliquer autrement; voilà ce que c'est une vraie Dôle: Ce vin valaisan, c'est un peu comme le James Bond des vins valaisans: élégant, raffiné, et toujours prêt à sauver la soirée! Née d'un mariage entre Pinot Noir et Gamay, la Dôle ne fait pas dans la demi-mesure. Elle arrive avec ses arômes fruités, une robe bien taillée et une mission: faire danser tes papilles.

Imagine-toi dans les vignobles du Valais, où les raisins se dorment sous le soleil alpin. Le Pinot Noir, le sérieux du groupe, apporte la structure et l'élégance (le mec en costume), tandis que le Gamay, plus fun et fruité, joue les DJ de la soirée avec ses petites

notes de fraise et de framboise. Ensemble, ils font la paire, comme Astérix & Obélix... Mais depuis 2021, d'autres cépages se sont invités dans la composition de la Dôle, ajoutant une touche de fantaisie et personnalité.

En bouche, la Dôle ne te laisse pas tomber. Elle te caresse les papilles avec ses tanins tout doux, un peu comme un chat qui ronronne sur tes genoux. Pas besoin d'être un expert pour l'apprécier, elle est aussi facile à boire que ton café du matin, mais avec un goût un peu plus... festif.

Tu te demandes avec quoi l'accompagner? Facile! La Dôle, c'est le MacGyver des accords mets-vins. Viandes blanches, fromages, champignons... elle peut t'accompagner dans beaucoup de mets, même avec une simple pizza. Et si tu veux vraiment impressionner tes amis, sors une assiette valaisanne, un peu de Dôle, et hop, tu passes pour un expert en vin.

Mais attends, ce n'est pas juste une star des soirées. La Dôle, c'est aussi «un vieux sage». Elle sait vieillir avec classe (un peu comme Meryl Streep): après deux ou trois ans de garde, elle devient encore plus complexe, avec des arômes de sous-bois. Presque de quoi rendre jaloux un Cornalin (n'exagérons quand même pas trop).

Bref, la Dôle, c'est le vin parfait pour celles et ceux qui aiment la bonne humeur, la simplicité. Il est le compagnon idéal de tes repas, que ce soit pour une grillade entre potes ou un dîner romantique (ou, soyons pragmatiques, un dimanche soir devant la télé avec des pâtes). La Dôle, c'est un concentré d'histoire et de tradition du Valais, avec un côté festif qui te dit: «Allez, viens, on ose trinquer!».

Alors, t'oses la Dôle maintenant? Trouve la tienne sur oseladole.ch!

TOUTE UNE HISTOIRE

La Dôle apparaît pour la première fois en Suisse en 1820 chez le célèbre botaniste franco-suisse Augustin Pyramus de Candolle. Il s'agit alors d'un cépage à part entière, originaire des environs de Dole, ville du Jura où règne le Gamay. Les premiers plants de Dôle arrivent en Valais vers 1850 et le premier millésime connu remonte à 1854. Associé au Gamay à l'origine, le nom de Dôle désigne par la suite davantage le Pinot noir, puis un assemblage de Pinot noir et de Gamay. Dans les années 1950, la Dôle devient une appellation d'origine contrôlée exclusivement valaisanne, garante de qualité et d'authenticité. Aujourd'hui, elle célèbre aussi la créativité des œnologues, l'innovation et l'audace.

PUBLIREPORTAGE

Optimiser l'utilisation des aliments

Avec le Pacojet, tirez le maximum de vos ingrédients et réduisez le gaspillage alimentaire.

Valoriser les aliments, utiliser judicieusement les ingrédients excédentaires, réduire le gaspillage alimentaire, mettre en place des processus durables dans la cuisine: réduire les déchets alimentaires relève de la responsabilité environnementale de toute entreprise et permet aussi de réduire les coûts. Ces objectifs sont facilement réalisables avec le Pacojet.

UTILISATION MAXIMUM DES INGRÉDIENTS

Certains restes d'aliments sont souvent jetés alors qu'ils sont de précieux ingrédients et peuvent être intégrés à la confection de mets. Le Pacojet est un outil remarquable pour tirer le maximum

de vos ingrédients. En effet, le pacosage® facilite le traitement intégral des produits. Réduire en micro-purée permet de transformer des éléments savoureux et nutritifs, tels que des trognons de légumes, des épilures de fruits, des morceaux de poisson et de viande ou des tiges de fines herbes en mets de grande qualité. La couleur et le goût des aliments sont même intensifiés dans ce processus.

L'UPCYCLING ALIMENTAIRE

Les produits frais de saison, les aliments arrivés à maturité dont la durée de conservation est limitée ou les produits fabriqués ou achetés en trop grande quantité sont parfaits pour être



conservés dans un bol à pacosser®. Le pacosage® offre de nombreuses possibilités d'upcycling alimentaire:

- Trop de tranches de citron: un concentré pour un sorbet, un thé glacé, une ganache, un gel ou un gâteau
- Des restes de pain: des chips de pain, des croûtes ou des pâtes à tartiner

- Des carottes coupées: une purée, une soupe concentrée

Avec le Pacojet, laissez libre cours à votre imagination pour tirer profit des produits excédentaires.

pacojet

En savoir plus: Travailler durablement

[//pacojet.com](http://pacojet.com)

PUBLIREPORTAGE

SHOW YOUR SKILLS INSCRIS-TOI AU BOCUSE D'OR SUISSE 2025

L'Académie Suisse Bocuse d'Or organise la sélection Bocuse d'Or Suisse le lundi 16 juin 2025 à Vitznau. Ce prestigieux concours ouvre les portes aux jeunes talents suisses pour représenter la Suisse lors des éliminatoires du Bocuse d'Or Europe 2026 et pour la finale du Bocuse d'Or 2027 à Lyon.

Tous les cuisiniers et cuisinières suisses travaillant dans l'hôtellerie, la restauration et la gastronomie collective peuvent s'inscrire au concours. Chaque candidat cuisinier sélectionné est assisté par un commis et un coach qu'il choisit lui-même. Toute l'équipe de l'Académie Bocuse d'Or, sous la direction du président du comité Franck Giovannini, se tient à la disposition des participants pour les conseiller et les aider pendant toute la durée du concours.

La tâche à accomplir lors des éliminatoires suisses est précise: préparer des mets créatifs et modernes pour 14 personnes dans un délai de 5 heures 30 minutes. Les cuisiniers motivés peuvent déposer leur candidature

jusqu'au 15 décembre 2024. Le formulaire d'inscription avec les consignes du concours est disponible en téléchargement sur www.bocusedorsuisse.ch ou peut être demandé par e-mail.



SIRH+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND

Académie Suisse Bocuse d'Or
Chef de projet Anna Pernet
anna.pernet@bocusedorsuisse.ch
www.bocusedorsuisse.ch



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!

FRANCK GIOVANNINI
Vainqueur du Bocuse de Bronze lors de la finale mondiale 2007



Le Bocuse d'Or est le nec plus ultra, le Wimbledon des concours de cuisine, la plus importante compétition internationale pour nous, les cuisiniers. C'est la meilleure expérience que l'on puisse faire en tant que cuisinier ou cuisinière.

ALE MORDASINI
Candidat suisse à la finale mondiale de 2021

PUBLIREPORTAGE

Rinçage efficace - Swiss Made

Le groupe Gehrig est synonyme de pure compétence gastronomique suisse. Lorsqu'il s'agit de solutions d'appareils professionnels pour la gastronomie, le leader du marché est exactement l'interlocuteur qu'il faut.

JUSQU'À 60 PANIERS À VAISSELLE PAR HEURE

Avec Gehrig dans ta cuisine, tu as plus de temps pour l'essentiel. Les lave-vaisselle de la gamme Ariane sont conçus pour optimiser ton fonctionnement. Les faits prouvent que ce ne sont pas des promesses en l'air: grâce à son élévateur de panier automatique, vertical et breveté, l'Ariane GTW 5700 peut réaliser jusqu'à 52 paniers par heure. La petite Ariane GTW 3300 avec système de double panier est même encore plus rapide, puisqu'elle atteint 60 paniers par heure. Et ce, de manière impeccable et garantie sans traces - même sans polissage. Idéal pour les entreprises qui doivent traiter de grandes quantités de vaisselle et de verres en peu de temps.

UNE QUALITÉ ÉPROUVÉE ET DES COÛTS D'EXPLOITATION RÉDUITS

Chez Gehrig, nous misons sur la qualité suisse éprouvée lors de la fabrication et préservons les ressources disponibles. Cet aspect de la durabilité se retrouve également dans l'utilisation: le système de filtration intégré maintient la propreté de la lessive nettement plus longtemps et doit donc être remplacé moins souvent. Associé à une consommation minimale d'eau et d'électricité, cela permet également de réduire les coûts d'exploitation - et ce sans compromis sur la propreté.



GEHRIGGROUP
Swiss Gastro Service

GEHRIG GROUP AG
Bäulerwisenstrasse 1
8152 Glattbrugg - Schweiz
gehriggroup.ch

Un lavage plus efficace avec le système à double panier:
ARIANE GTW 3300
et ARIANE GTW 5700.



TRANSGATE

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**

AMBASSADEUR DU TERROIR

Le restaurant des Evaux

SITUÉ À ONEX, DANS LE CADRE VERDOYANT DU CENTRE INTERCOMMUNAL DE SPORTS ET DE LOISIRS, LE RESTAURANT DES EVAUX S'ENORGUEILLIT DE PROPOSER À SES HÔTES DES METS À LA FOIS SIMPLES, VARIÉS ET SAVOUREUX, ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS DU TERROIR GENEVOIS. AU COURS DE CES DERNIERS MOIS, UNE NOUVELLE ÉQUIPE A PRIS LA BARRE DE L'ÉTABLISSEMENT, GÉRÉ DEPUIS 2022 PAR LA MAISON TRAITEUR DE CHÂTELAINE, DIRIGÉE PAR NICOLAS BURGI.

PAR GEORGES POP



Restaurant des Evaux
authenticité & terroir

En cuisine, c'est le chef Antony Maillet, un ancien du Negresco, à Nice, et du Floris, à Anières, qui dirige désormais la brigade. Il ne cache pas son admiration pour Claude Legras dont le nom reste associé à l'excellence de la gastronomie genevoise. Arrivée il y a juste quelques semaines, Laura Maziere a quant à elle la charge du restaurant. Elle s'est récemment distinguée au Château des Avenières, à Cruseilles. Avec le chef de rang Romeo Lambolay, ils forment la nouvelle équipe qui entend donner un souffle neuf à l'établissement.

CHASSE ET BLANQUETTE...

Lorsque la saison de la chasse bat son plein, le chef ne cache pas son bonheur: «J'ai énormément de plaisir à travailler un bon chevreuil ou un lièvre. Mais pour ceux qui n'aiment pas la chasse, je fais aussi d'excellentes blanquettes», confie-t-il. Il a naturellement d'autres belles surprises dans son sac à recettes.

Le Restaurant des Evaux se singularise par sa démarche de sensibilisation à la nature et à la biodiversité. Il s'approvisionne en produits frais directement auprès du Jardin Maraîcher des Evaux, le jardin Pétrichor voisin, exploité par une équipe de jeunes maraîchers. Il s'adresse

ensuite en priorité à des producteurs ou des artisans du terroir local. La boucherie de référence Suter, à Carouge, fournit la viande, alors que la boulangerie fine est issue de la maison Bisa, à Vésenaz, pour nous citer que ces deux fournisseurs.

PRIORITÉ AUX VINS GENEVOIS

«Pour ce qui est des vins, nous nous approvisionnons presque exclusivement auprès de vigneron-encaveurs genevois et suisses, sauf pour le champagne et quelques rosés», souligne pour sa part Laura Maziere. À titre d'exemple, elle cite la cave de Stéphane Gros, à Dardagny. «Nous avons aussi un bel Œil de Perdrix de Lully», ajoute-t-elle.

À noter encore que les façades de l'établissement, qui dispose d'une belle terrasse, sont entièrement vitrées, ouvertes sur un paysage verdoyant, propice à la détente. Le restaurant, où les enfants sont les bienvenus, est «family friendly». La salle de banquets pour séminaires, mariages, anniversaires et fêtes peut recevoir 200 personnes.

AMBASSADEUR
DU TERROIR
GENEVOIS



Le chef Antony Maillet et Laura Maziere en charge du restaurant.



Le chef de rang Roméo Lambolay.



PHOTOS: © Restaurant des Evaux

Restaurant des Evaux – Chemin François-Chavaz 112 – 1213 Onex – Tél: +41 22 793 00 93
www.restaurantdesevaux.ch – Du mercredi au samedi de 10h à 21h, le dimanche de 10h à 17h

PUBLIREPORTAGE

VASSALLI SERVICE SA DEVIENT CIMBALI GROUP SWITZERLAND SA

Fondée dans les années 1960 par Romilio Vassalli et reprise dans les années 90 par ses fils, Noè et Marco, l'entreprise Vassalli Service SA, dont le siège central est situé à Glattbrugg (Opfikon – ZH) a rejoint le prestigieux groupe italien de machines à café La Cimbali, dont elle était la représentante en Suisse. Elle s'appelle désormais Cimbali Group Switzerland SA.

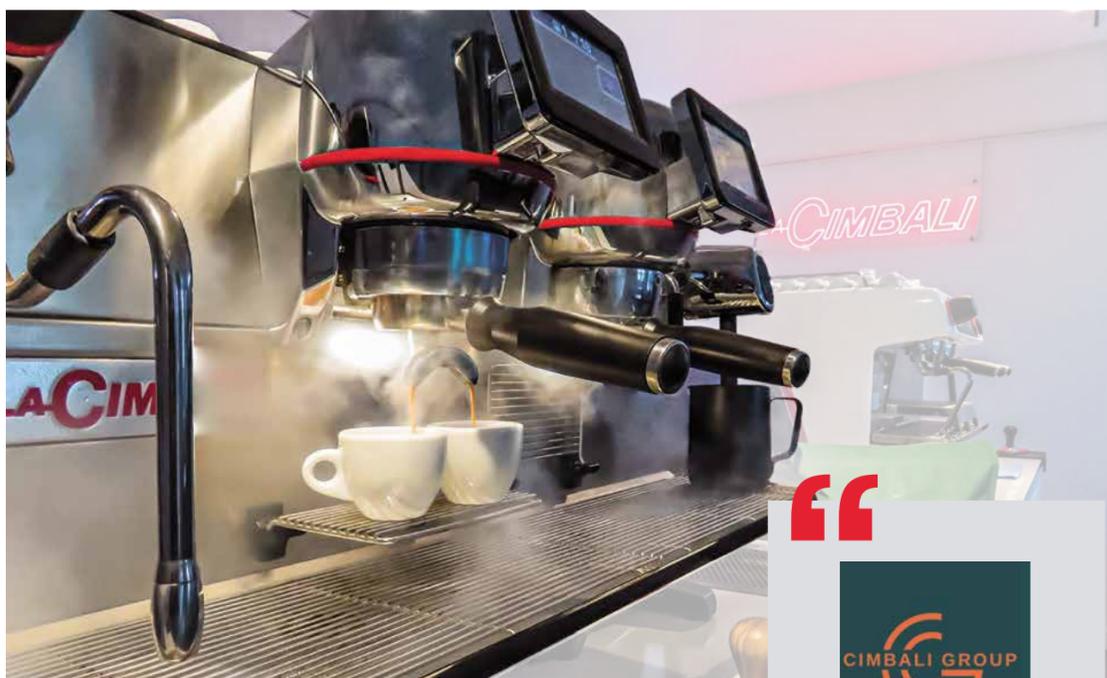
«Nous comptons plus de 600 clients en Suisse romande, hôteliers, cafetiers, restaurateurs, restaurateurs collectifs, entreprises ou simples particuliers. Nous tenons à les informer de ce changement de statut et d'identité, consécutif au départ à la retraite de notre fondateur. Et leur dire aussi que nos services dans les domaines de la vente, de l'entretien et de la formation restent inchangés», indique Frédéric Schreiner, directeur de la société pour la Suisse romande.

EXPERTISE, VENTE, ENTRETIEN ET FORMATION

Cimbali Group Switzerland AG, dirigé par Marc Schneider, directeur de Vassalli

Service AG depuis 2014, compte aujourd'hui 46 collaborateurs dont 8 sont basés dans la succursale romande de l'entreprise, à Villars-Sainte-Croix, dans la région lausannoise. «Nos services intègrent des expertises personnalisées, une gamme complète de machines et d'accessoires, un service technique très qualifié, ainsi que des sessions de formation», explique Frédéric Schreiner.

Tout comme sa maison-mère, basée à Binasco, au sud de Milan, Cimbali Group Switzerland SA propose des machines à café des marques La Cimbali, Faema, Slayer et Casadio, dont un grand nombre est exposé dans les showrooms



de Villars-Sainte-Croix et de Glattbrugg. «Chaque client a des besoins spécifiques. Nous sommes là pour les guider dans leur choix. Après quoi, notre équipe technique les accompagne pour assurer la bonne marche et l'entretien des machines». Frédéric Schreiner insiste

encore sur l'art du café à l'italienne: «Les formations barista sont assurées ici même, dans notre Coffee Lab».

UNE ÉQUIPE AUX PETITS SOINS

Outre son directeur, l'équipe romande de Cimbali Group Switzerland SA comprend Natascha Ayer, responsable administrative, Luc Besson, responsable des ventes, les techniciens Christophe Court, Vincenzo Aveni, Tam Liem Chau et Petrit Jashari. Juan Cervera, qui chapeaute tout le service technique, est également formateur AST. «Notre équipe est très soudée» tient encore à souligner Frédéric Schreiner.



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@cimbali.com
www.cimbali.com



Frédéric Schreiner est le directeur romand de Cimbali Group Switzerland SA. © Le Cafetier



Luc Besson, directeur des ventes, et Juan Cervera, technicien et formateur AST. © Le Cafetier



LECTURE

Romandie sucrée

Les meilleurs pâtissiers de Suisse romande vous offrent leurs recettes ! Le journaliste gastronomique Siméon Calame et la journaliste Virginie Gerhard présentent 15 talentueux artistes du sucre, à travers 30 recettes de tous niveaux, de riches interviews et des astuces de pros qui se succèdent au fil des 144 pages illustrées par le jeune Gabriel Monnet, doublement primé aux Swiss Press Photo Awards.

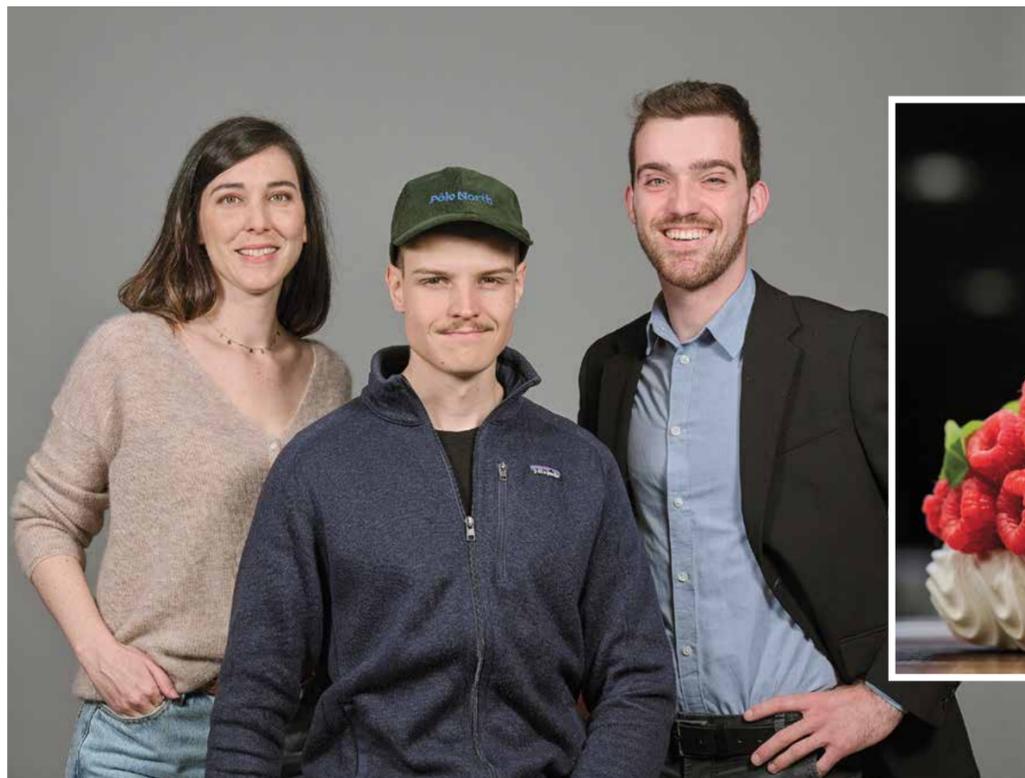
M.M.

SUISSE

C'est le cadeau de rêve pour les becs à sucre, et peut-être aussi une source d'inspiration pour celles et ceux qui se rêvent pâtisseries ou pâtissiers, à la tête de leur propre boutique ou dans un restaurant étoilé.

Le journaliste gastronomique Siméon Calame et la journaliste Virginie Gerhard, tous deux passionnés de douceurs, ont sillonné la Suisse romande à la recherche des meilleurs talents en compagnie du jeune photographe Gabriel Monnet. Le résultat de leurs pérégrinations gourmande fera saliver tous les amateurs de desserts. De Sierre à Genève en passant par Yverdon-les-Bains, La Tour-de-Peilz ou encore Rougemont, les pâtissiers, qui se sont prêtés au jeu, racontent leur rapport aux produits qui les entourent, comment ils les travaillent, ce qui les inspire...

Chacun décline un ingrédient : crème double, agrumes, coing, raisinée, miel, avoine, framboise, fleur de sureau...



▲ Virginie Gerhard, Siméon Calame et Gabriel Monnet.

► Des gestes déclinés pour mieux comprendre le déroulé des recettes.

Photos: © Gabriel Monnet

Plus qu'un simple recueil de recettes, Romandie sucrée est une réelle plongée dans les vergers, les champs et les fromageries d'ici. On se retrouve ainsi embarqué dans un monde que l'on croit connaître mais qui recèle constamment de nouvelles surprises. On assiste également aux gestes des professionnels en plein travail.

POUR TOUS LES NIVEAUX

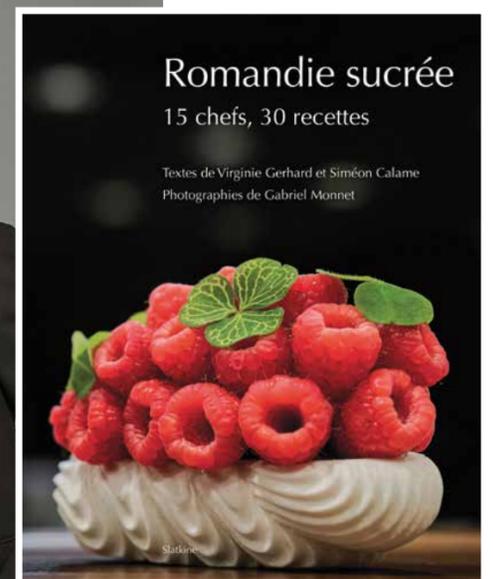
Afin de rendre la pâtisserie fine accessible, les recettes se classent en plusieurs niveaux : de la simple madeleine au citron au complexe dessert à la raisinée en passant par le flan à la mûre, la tartelette au colza ou la mousse fraise-menthe. Mais peut-être plus que pour apprendre à réaliser des recettes, on lit ce livre pour (re) découvrir un terroir d'exception : la Suisse romande.

GRÂCE À UN CROWDFUNDING

Si les livres de cuisine nous font souvent de l'œil sur l'étal des librairies, leur confection n'est pas gratuite. Pour initier ce joli projet, 216 personnes ont mis la main à la poche à la demande des auteurs qui ont mis sur pied un crowdfunding. « Cela nous a permis de payer le travail du photographe, les nombreux déplacements, et l'envoi d'ouvrages aux contributeurs qui le souhaitaient », explique Siméon Calame.

Un projet qui a nécessité 2 années de travail. « Il était important pour nous que les pâtissiers puissent travailler les ingrédients qu'ils ont choisi de mettre en avant en saison », poursuit le journaliste. À noter l'excellent travail des auteurs qui ont fait un focus sur chacun des produits par le biais d'interviews.

Romandie sucrée, Éditions Slatkine, CHF 39.-. En vente dans toutes les bonnes librairies et chez les pâtissiers qui ont participé à cette jolie aventure gourmande.



LES PÂTISSIERS DU LIVRE

Titouan Claudet (The Woodward, Genève, Pâtissier de l'année au GaultMillau 2025)
 Vincent Christille (pâtisserie, Sierre)
 Le Duo Créatif (Patrick Bovon et Nadège Bonzon, La Tour-de-Peilz)
 Nicolas Flandin (Hôtel de Ville, Crissier)
 Thibaut Honajzer (The Sweet Sage, Lausanne)
 Josselin Jacquet (Le Valrose, Rougemont)
 Othmane Khoris (pâtisserie, Genève)
 Christophe Loeffel (Maison Décotterd, Glion, Pâtissier de l'année au GaultMillau 2021)
 Julien Maslanka (L'Atelier, Arzier-Le-Muids)
 Lukas Navickas (Njorden à Aubonne, puis Domaine de Murtoli, Sartène, France)
 Céline et Laetitia Pasche (pâtisserie Sedef, en ligne)
 Cédric Pilloud (pâtisserie, Orbe)
 Pierre-Alain Rouchon (La Réserve, Genève)
 Edwin Rousseau (Le Millenium, Crissier, puis École Nationale Supérieure de Pâtisserie, Yssingaux, France)
 Maison Gerber Wyss (restaurant, salon de thé et boulangerie, Yverdon-les-Bains)