

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECA TEC - CPA www.recatec-cpa.ch
Café Professionnelles 0848 0848 01

30
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **RATIONAL**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 2 • 31 janvier 2025

Le temps c'est de l'argent

Cherchez-vous une solution de contrôle de la durée du travail à un prix attractif? GastroTime est un instrument de planification du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.

Simple et efficace!

Gastroconsult

proche, compétente.

Toutes les informations sur www.gastroconsult.ch ou contactez-nous directement au 032 951 23 77 gastrotime@gastroconsult.ch



DÉGUSTATION DE 6
NON FILTRÉ
neuchâtelois

BISTROT DU LION D'OR À CAROUGE
LE 18 FÉVRIER DE 17H30 À 20H
CHF 20.- AVEC BOUCHÉES APERITIVES



50

TRUSSARDI WINE NEUCHÂTEL

GENÈVE
> Page 12

Geneva Service Challenge 2025



+
ROTOR
Lips

Trouvez votre appareil approprié.



Machines de qualité suisse.
www.rotorlips.ch

VU POUR VOUS



Le chef Damien Germanier sur les rives du Léman

L'Auberge de Rivaz, tenue par Jacques et Stéphanie Staempfli, accueille désormais le chef valaisan Damien Germanier qui va réduire la voilure de son établissement séduisant. «J'ai fait le tour de la course aux récompenses. Je veux désormais me consacrer à une cuisine de brasserie, avec un dressage soigné», nous a-t-il confié.

Son restaurant à Sion, distingué par une étoile Michelin et 17 points au Gault & Millau, adoptera une ligne simplifiée et sera rebaptisée «Basique», dès le mois de février. Damien Germanier a pris la barre de la cuisine de l'Auberge de Rivaz, avec une nouvelle brigade et une nouvelle carte.

«Les deux cartes, celle de Sion et celle de Rivaz seront distinctes, mais la source d'inspiration restera la mienne», indique le chef qui vit à Montreux. Il se partagera désormais entre Vaud et Valais. Jacques et Stéphanie Staempfli sont ravis: «Nous avons accueilli Damien pour son mariage. Nous sommes devenus amis. Travailler ensemble est un réel bonheur.» G.P.

Légende: Damien Germanier avec Jacques et Stéphanie Staempfli. © Le Cafetier

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Des aliments à la durée de vie prolongée



Proposer à la vente des produits dont la date limite de vente est en passe d'être dépassée, c'est possible grâce à foodwaste.ch qui soutient les magasins dans la mise en œuvre d'une date de durabilité minimale plus» (DDM+) avec une boîte à outils.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

La date figurant sur votre emballage de riz, de sucre ou sur vos yogourts vous fait hésiter. Doivent-ils prendre la direction de la poubelle ou peuvent-ils encore être consommés? Vous n'êtes pas insensible à l'objectif déclaré du Conseil fédéral de réduire de moitié le gaspillage alimentaire en Suisse d'ici 2030, mais face à votre placard ou votre frigo vous vous sentez démunis? Alors, l'initiative de foodwaste.ch va vous ravir.

Il est en effet possible de vendre des produits alimentaires après leur date de durabilité

minimale (DDM). Selon le produit, la vente peut être prolongée jusqu'à 360 jours, à l'instar du riz, de la farine, du thé ou des épices. De même, la viande peut être congelée jusqu'à la date limite de consommation (DLC) et ainsi être vendue 90 jours de plus. La condition est toutefois que ces aliments soient étiquetés. «Nous avons démarré ce projet voici un an en proposant une boîte à outils aux commerçants. Outre les étiquettes créées par foodwaste.ch, celle-ci contient des instructions, des tutoriels ainsi que des informations pour la clientèle. foodwaste.ch est également un point de contact pour les questions relatives à la mise en œuvre. Le matériel et les contenus sont connus de l'Association des chimistes cantonaux de Suisse et les guides sont accessibles au public. En 2024, nous avons pu remettre un million d'étiquettes de ce type aux commerces de détail et aux magasins à la ferme de toute la Suisse. Notre objectif est de convaincre au moins 5000 partenaires», commente Timothée Olivier de foodwaste.ch.

VALIDÉ PAR L'OFFICE FÉDÉRAL DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Une étude commanditée en 2021 par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et réalisée par la Haute école zurichoise des sciences appliquées (ZHAW) a montré que certains aliments peuvent être conservés et consommés

plus longtemps, y compris les produits laitiers. Cela permet de vendre plus longtemps les aliments étiquetés en conséquence. On utilise pour cela le terme de «date de durabilité minimale plus» (DDM+) ou de «date limite de consommation plus» (DLC+).

ET LA RESTAURATION?

Quid de la restauration? Peut-elle apposer également ces étiquettes sur ses denrées? Il a été décidé en 2023 de ne pas travailler spécifiquement avec la gastronomie, pour des raisons de contrôles d'hygiène. En effet, certains chimistes et inspecteurs cantonaux ne voyaient pas d'un bon œil la prolongation des dates de certains produits dans la gastronomie, même si les analyses montrent que la sécurité alimentaire est certifiée. «Des inspecteurs voulaient que ce soit écrit DDM+ dans le menu à l'endroit où un aliment avec une date de durabilité minimale prolongée avait été utilisé, ce qui est absolument irréaliste! Aujourd'hui, nous sommes en bien meilleure position avec les chimistes cantonaux. Les rapports et analyses sont clairs, la mise en œuvre également», explique Timothée Olivier.

> Suite en page 2

kg 1⁹⁸
Chou chinois env. 6 kg net

kg 8⁹⁹
Ragoût de porc env. 1 kg

kg 6⁸⁰
Züger Mozzarella 45% MG/ES en dés 5 x 2 kg

3.2-8.2.2025
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch



Toutes les offres TVA exclue

Un pense-bête bien utile

Consommation sans risque

Découvrez comment vous pouvez consommer les aliments au-delà de la date de durabilité minimale (DDM) et de la date limite de consommation (DLC).

Les produits portant une date de durabilité minimale (DDM) ne se détériorent que difficilement. Tant qu'ils conservent un bon aspect, une bonne odeur et un bon goût, ces aliments peuvent être consommés sans crainte même après la date de péremption indiquée sur l'emballage s'ils sont stockés correctement. Pour savoir combien de temps après la DDM il est possible de consommer les aliments : voir ci-dessous.



Farine	Pâtes alimentaires et riz	Sel, épices, vinaigre	Sucre	Édulcorants, sirops, miels, confitures	Chocolat et produits de confiserie	Thé et café	+360 jours
Matière grasse, huile	Boissons non réfrigérées	Boîtes de conserve (légumes, viande, fruits)	Bocaux en verre (produits marinés dans l'huile)	Soupes et sauces déshydratées	Céréales pour le petit-déjeuner, pain suédois, biscottes		+120 jours
Produits congelés	+90 jours	Boissons réfrigérées	Jus de fruits, jus de légumes	Lait UHT, beurre, fromage à pâte dure	Snacks	crackers, biscuits, graines, noix	+30 jours
Séré, yogourts, fromage frais et fromage à pâte molle	Produits de saison à manger crus	Jambon cru, salami, saucisse	+14 jours	Œufs crus	Produits de boulangerie préemballés		+6 jours

Date de durabilité minimale

Date limite de consommation (congelés)

Les produits frais congelés avec date limite de consommation (DLC) sont facilement périssables ; les bactéries nocives ne sont pas toujours détectables à l'œil nu. Ils doivent donc être consommés ou congelés jusqu'à la date (DLC) imprimée. Le commerce de détail et les organisations d'aides alimentaires doivent réétiqueter et dater ces produits avant de les congeler.

+90 jours

Si congelés

Viande fraîche et produits de saison à cuire

Saucisses cuites

Saucisses échaudées

Fromage râpé

Produits à base de poissons et fruits de mers

Les aliments avec une date limite de consommation (DLC) qui ne peuvent pas être congelés ou qui ne sont pas congelés avant cette date sont à éliminer.

+0 jour

si non congelés

p. ex. salades prêtes à consommer

Date limite de consommation (non congelés)

Pas encore convaincu ? Plus d'infos :



Ensemble contre le gaspillage alimentaire : DDM+ est une initiative de foodwaste.ch, la ZHAW, Table couvre-toi, Table Suisse, United Against Waste et la Fédération des Industries Alimentaires Suisses (fiat).



De g. à dr.: Didier Rock producteur de Gruyère, Alain Mathieu et Valéry Elisseff, respectivement président et directeur du Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté, et Philippe Bardet, directeur de l'Interprofession du Gruyère AOP. © gruyere.com

Le mariage d'un soir du Gruyère et du Comté

Le soir du samedi 18 janvier dernier, à l'occasion d'une épreuve de la Coupe du monde de ski de fond, dans la station des Rousses, en France voisine, quelque 500 convives ont scellé l'amitié franco-suisse autour d'une insolite fondue moitié préparée avec du Gruyère et... du Comté.

GEORGES POP

Elle ajoute: «Ce fut vraiment magnifique. Il ne restait plus une seule place. Même notre directeur, Philippe Bardet, a mis la main à la pâte pour brasser le mélange...»

UN MÉLANGE SAVOUREUX

Leux deux fromages forment-ils cependant un couple harmonieux? Manifestement oui! «Il y a deux ans, toujours aux Rousses, nous avons déjà testé ce mélange. Nous n'étions pas certains qu'une fondue Gruyère-Comté soit vraiment appétissante. C'est pourquoi, lors de ce premier essai, nous avons proposé le mélange en casserolette aux visiteurs. Et il s'est avéré que c'est vraiment très bon. Les gens étaient ravis de goûter nos sandwiches au fromage chaud», souligne notre interlocutrice.

FRIBOURG – HAUT-JURA (FRANCE)

«Nous avons d'excellentes relations avec le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté. Il y a quatre ans, avant nous, ils étaient sponsors de cette étape aux Rousses. Mais elle avait dû être annulée. Alors plutôt que d'installer notre traditionnel stand promotionnel, nous avons décidé de nous accorder et d'organiser cette soirée ensemble, en mariant les deux fromages, le temps d'une fondue», raconte Marie L'Homme, responsable du sponsoring à l'Interprofession du Gruyère AOP.

Tout comme le Gruyère, le Comté est issu d'une longue tradition. Il doit son nom à la Franche-Comté, son terroir d'origine. Il est aujourd'hui produit dans les départements du Jura, du Doubs et de l'Ain, voisins de la Suisse, ainsi que dans quelques communes de Haute Savoie. Fromage à base de lait cru de vache, à pâte pressée cuite, il se présente en meules de 32 à 45 kg. Le Comté bénéficie d'une AOC depuis 1958 et d'une AOP depuis 1996.

www.gruyere.com
www.comte.com

La Suisse a besoin de plus d'électricité

La sécurité de notre approvisionnement électrique pose des défis techniques, politiques et économiques. Il s'agit de s'appuyer sur un mix énergétique n'interdisant ni ne privilégiant aucune forme de production, et ne fermant donc pas la porte aux centrales nucléaires de quatrième génération. Il importe aussi d'éviter toute régulation inutile et d'intégrer durablement la Suisse dans le réseau électrique européen.

Electricité: la production peine à suivre la consommation

On peine à se souvenir aujourd'hui des craintes qui ébranlaient la Suisse, il y a deux ans, face au danger d'une pénurie d'électricité. Depuis lors des mesures ont été prises, les hivers ne sont pas trop rudes, les centrales nucléaires françaises fonctionnent... Le sujet est-il clos? Certes non, et on peut féliciter l'Union suisse des arts et métiers (USAM) d'avoir consacré sa conférence d'hiver, la semaine passée à Klosters, au thème de l'énergie. Les préoccupations des spécialistes méritent d'être connues d'un public plus large.

Les divers exposés présentés à cette occasion permettent de dresser un tableau de la situation. L'énergie représente un enjeu central de nos sociétés modernes. Elle est nécessaire à nos activités et à notre qualité de vie. Il faut bien sûr apprendre à la consommer avec intelligence et modération, mais il faut aussi trouver le moyen d'en produire davantage. Il s'agit en particulier de produire davantage d'électricité, non seulement parce que celle-ci permet de «décarboner» notre consommation, mais aussi parce qu'elle offre généralement un meilleur rendement (une trop grande partie de l'énergie

que nous consommons actuellement est perdue sans être utilisée).

La transition énergétique, ajoutée à la croissance de nos activités, implique que le besoin annuel d'électricité en Suisse (environ 60 TWh aujourd'hui) va continuer d'augmenter (potentiellement à 87 TWh en 2050). Nos capacités actuelles de production correspondent à peu près, en moyenne pluriannuelle, à notre consommation.

Mais la perspective de l'arrêt progressif de nos centrales nucléaires (qui produisent environ 20% de l'électricité que nous consommons) pose un défi: le solaire, l'éolien et les autres «nouvelles énergies renouvelables» parviendront-ils à remplacer l'atome? Ou devons-nous compter sur l'importation de courant étranger pour combler une lacune de plusieurs années? Au-delà des estimations annuelles, il est aussi nécessaire de raisonner par saison, puisqu'il apparaît que nous sommes surtout confrontés à d'importantes lacunes hivernales – lorsque nous produisons moins mais consommons davantage.

«Nous sommes surtout confrontés à d'importantes lacunes hivernales – lorsque nous produisons moins mais consommons davantage.»

Nucléaire: une nouvelle génération prometteuse

La sécurité de notre approvisionnement énergétique pose donc des défis techniques, pour le développement de nouvelles capacités de production, l'optimisation des capacités existantes et l'innovation dans le stockage de l'énergie. Elle

pose aussi des défis politiques, avec la nécessité de faire des choix à la fois avisés et acceptables. Elle pose enfin des défis économiques, car la transition énergétique promet de coûter cher; la Suisse, qui connaît déjà des coûts de production élevés, notamment en raison du coût du travail, ne peut pas se permettre une explosion du coût de son énergie.

Alors que chacun cherche comment résoudre cette difficile équation, nombreux sont ceux qui estiment qu'on devrait donner une seconde chance à l'énergie nucléaire. Selon les données présentées par un ancien président de l'EPFZ, la production d'électricité nucléaire représente, proportionnellement au courant fourni, la plus faible en émissions de CO2 (directes et indirectes) et aussi une des plus sûres (en nombre de victimes). Pourtant la construction d'une nouvelle grande centrale nucléaire paraît politiquement (et peut-être économiquement) peu réaliste; et la prolongation de la durée de vie des centrales existantes implique aussi des investissements de plus en plus dissuasifs.

Dans ce contexte, un des exposés présentés à Klosters est venu rappeler l'apparition imminente d'une quatrième génération de centrales nucléaires, potentiellement beaucoup plus petites (à l'intérieur d'un ou plusieurs containers, donc transportables par camion) et utilisant des réacteurs au thorium. Cette technologie, dont on parle déjà depuis plusieurs années, devrait se révéler optimale à tous points de vue: sécurité des réacteurs qui ne peuvent pas surchauffer, combustible abondant sur tous les continents, déchets moins nombreux, plus facilement et plus rapidement éliminables, construction et mise hors service plus rapides et

moins coûteuses. De telles centrales pourraient couvrir des besoins saisonniers, sans forcément fonctionner toute l'année.

Des lignes directrices pour la politique énergétique suisse

On ignore encore si cette nouvelle génération de centrales nucléaires tiendra toutes ses étonnantes promesses. Mais face aux défis évoqués plus haut, il serait absurde de ne pas lui laisser une chance de faire ses preuves, et la législation suisse ne doit donc pas fermer la porte à l'utilisation de cette technologie qui permettra peut-être de produire de l'électricité localement, rapidement, proprement et à un coût acceptable.

Plus généralement, la politique énergétique de la Suisse mérite d'être repensée afin de se révéler véritablement efficace et économiquement supportable. Il importe essentiellement que l'on s'appuie sur un «mix» énergétique, en n'interdisant ni ne privilégiant aucune forme de production. Il faut parallèlement encourager la recherche et l'innovation, qui sont nos meilleurs atouts. Les pouvoirs publics doivent s'abstenir de toute régulation inutile et laisser les lois du marché orienter la production énergétique en fonction de critères de rentabilité et sur la base d'une véritable transparence des coûts. Enfin, et tout en s'efforçant d'obtenir le meilleur taux possible d'auto-provisionnement, il faut veiller à une intégration optimale de la Suisse dans le réseau électrique européen, qui offre des perspectives plus vastes et complémentaires aux nôtres.

Pierre-Gabriel Bieri, responsable politique

NON FILTRÉ

Du pur bonheur en flacon

Premier vin de l'année à être mis sur le marché, ce chasselas neuchâtelois a fait chavirer les papilles des amateurs lors de sa sortie officielle le 15 janvier à La Chaux-de-Fonds.

MANUELLA MAGNIN

NEUCHÂTEL

Un 50^e anniversaire, ça se fête! Et les Neuchâtelois n'ont pas boudé leur plaisir. Ils sont venus nombreux le 15 janvier dernier aux Anciens Abattoirs de La Chaux-de-Fonds pour fêter en grande pompe le demi-siècle d'existence de ce vin emblématique et unique de Suisse. Les locaux n'étaient pas les seuls à savourer cet instant de joie. Une horde de journalistes romands et alémaniques s'est rendue tout d'abord aux Caves du Prieuré de Cormondrèche pour découvrir leur Non Filtré 2024 et déguster d'anciens millésimes de plusieurs encavages du canton.

Si les défis climatiques ont donné du fil à retordre aux producteurs, force est de constater que le millésime 2024 est séducteur. Yves Dothaux, responsable du laboratoire œnologique de la Station viticole cantonale, n'a pas tari d'éloges en dégustant ce cru traditionnellement trouble. Notes d'agrumes, de verveine citronnée, trame minérale, complexité aromatique... Un vin vif qui fait merveille à l'appétitif ou avec des poissons du lacs, sublimés par une sauce.



▲ Simon Vouga, Yann Huguelit, Mireille Bühler, Nicolas Joss, Laurent Favre, Thierry Brechbühler et Claude-Eric Maire

► Claude-Eric Maire.

Photos: © NVT

//neuchatel-vins-terroir.ch

Chapeau bas à tous les producteurs qui ont su tirer le meilleur de ce premier chasselas suisse de l'année. Pour mémoire, cette spécialité du canton de Neuchâtel se distingue par un caractère typé grâce aux lies de la fermentation alcoolique qui restent en suspension et qui lui confèrent sa couleur trouble. En 1975, après une récolte réduite, une petite quantité de vin non filtré a été tirée par celui qui est aujourd'hui considéré comme le père du Neuchâtel Non Filtré, le vigneron Henri-Alexandre Godet. Le Non Filtré représente aujourd'hui environ 15% de la production de chasselas du canton.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

Si les œnophiles ont coutume de savourer ce cru dans sa jeunesse, il ne craint toutefois pas les années. La presse a pu s'en rendre compte en dégustant une belle palette de vieux millésimes remontant jusqu'à l'année 2013.



DÉGUSTATION EXCEPTIONNELLE À GENÈVE

Le Non Filtré est bien présent sur les tables de Suisse alémanique. Il est toutefois plus rare d'en trouver à la carte des restaurants de Romandie. Envie de goûter à ce délicieux chasselas? À l'invitation de Brigitte Turin, passionnée de vins suisses, Mireille Bühler, directrice Neuchâtel Vins et Terroir, amènera plusieurs flacons de producteurs de son canton au Bistrot du Lion d'Or à Carouge le mardi 18 février prochain pour une dégustation commentée par Yves Dothaux, responsable du laboratoire œnologique de la Station viticole cantonale neuchâteloise.

Horaires: 17h30 à 20 h
Prix: CHF 20.-, tapas inclus
Accès: tram 18, arrêt rue Ancienne



Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

Plus de **2000 actions** chaque semaine

32%
27.97
kg

Filet royal de cabillaud frais Skrei,
200-400 g
avec peau, de l'Atlantique Nord-Est



38%
16.96
kg

Filets de truite saumonée fraîche
avec peau, de France

aligro.ch

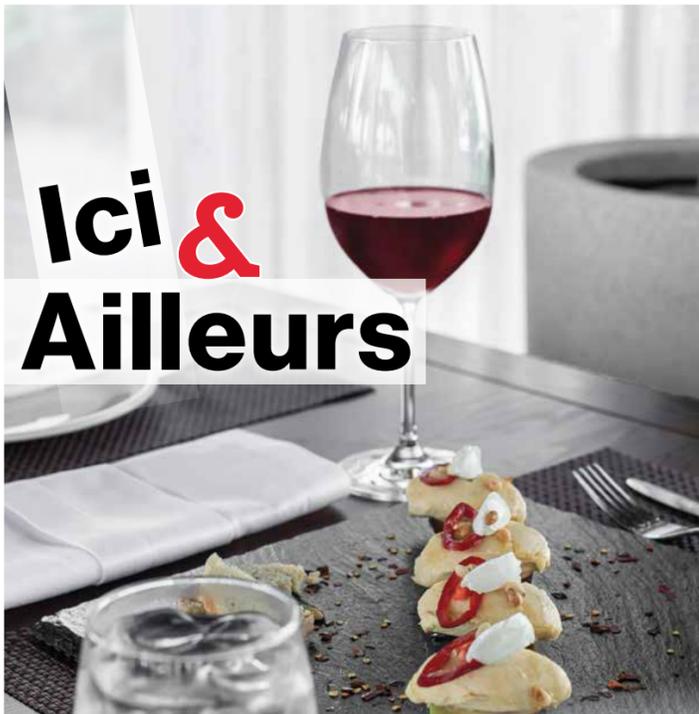
du 3 au 8 février 2025

Prix Pro hors TVA, rabais déduit

ALIGRO

Plus de qualité pour votre argent.





Ici & Ailleurs

Interdit aux + de 12 ans!

100% Genève

Juste
la
Gout,
Kids

On se fait un apéro dinatoire!



CONCOURS DE CUISINE POUR LES ENFANTS (6 À 12 ANS)

THÈME: CUISINER LE TERROIR, ÇA DÉCHIRE!

Dans le cadre du prochain livre des éditions Juste du Goût Kids, «Interdit aux + de 12 ans!», un concours de cuisine dédié aux enfants de 6 à 12 ans, tous les cantons et la France voisine sont les bienvenus, est organisé pour décerner l'ambassadrice ou l'ambassadeur de cet ouvrage à paraître en octobre 2025 sous le thème du terroir genevois.

La finale se déroulera à l'Ecole Hôtelière de Genève, le samedi 8 mars devant un super jury de professionnels.

Les compétiteurs ont jusqu'au 26 février pour envoyer une recette et sa photo à contact@justedugout.com

[/justedugout.com/concours-de-cuisine-pour-les-enfants/](https://justedugout.com/concours-de-cuisine-pour-les-enfants/)



TIRAGE AU SORT DE LA TOMBOLA DE LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS

Dans le magazine "La Revue" de décembre, les membres de la Société des Cafetiers ont eu l'opportunité de participer à un tirage au sort exclusif. Grâce à un simple scan du QR code et leur numéro de membre, ils pouvaient tenter de remporter l'un des cinq bons « Ambassadeurs du terroir » d'une valeur unitaire de CHF 200.-.

LE NOM DES GAGNANTS :

- AUBERGE DE GY - Route de Gy 134 - 1251 Gy
- RESTAURANT UN R DE FAMILLE - 10 rue Goetz-Monin - 1205 Genève
- CAFE DE LA PLACE - Route de Saint-Julien 143 - 1228 Plan-les-Ouates
- CHEZ CARTOUCHE - Vieux-Lully 20 - 1233 Bernex
- HOTEL DE GENEVE - Pl. Isaac-Mercier 1 - 1201 Genève

Pour en savoir plus sur les restaurants « Ambassadeurs du terroir » :

<https://agriculture-durable-geneve.ch/de/restaurants-ambassadeurs-du-terroir/4547>



Le Musée du Café de Balerna

La petite bourgade de Balerna, située tout près de Chiasso, à un jet de pierre de la frontière italienne, dans le canton du Tessin, abrite un étonnant musée du café, aujourd'hui ouvert au public. La collection d'objets anciens que les visiteurs peuvent y admirer a été patiemment réunie par les propriétaires de l'entreprise familiale Chicco d'Oro, fondée ici même il y a trois quarts de siècle.



Vittorio Maspoli est le responsable des ventes chez Caffè Chicco d'Oro. © chiccodoro.com

le public. La visite était destinée uniquement aux fournisseurs ainsi qu'aux clients de l'entreprise» raconte Vittorio Maspoli, le responsable des ventes chez Caffè Chicco d'Oro.

GEORGES POP

TESSIN

C'est en 1949 que Rino Valsangiacomo, épicier de son état à Balerna, eut l'idée de torrifier du café. Belle initiative: la petite entreprise connut un rapide essor, grâce notamment aux clients italiens qui, après-guerre, enduraient d'importantes pénuries dans leur pays. La société Chicco (prononcer «Kikko») d'Oro a fêté l'année dernière son 75^e anniversaire. Elle est devenue de nos jours l'une des plus grandes entreprises de torrifications de Suisse. Ses produits et son logo, une corne d'abondance, sont connus dans tout le pays et bien au-delà...

UNE COLLECTION FAMILIALE

«C'est en 1989, lors de l'agrandissement des locaux de nos bâtiments de production, que la famille Valsangiacomo eut l'idée de créer un musée afin de mettre en valeur les objets, liés à la production et à la torrification du café, qu'elle avait recueilli au fil des années. Au début, il n'était pas question de recevoir

le musée expose aujourd'hui une très belle collections d'objets, certains très rares, datant du XVIII^e siècle à nos jours, un patrimoine à la fois instructif et divertissant pour les visiteurs curieux de découvrir l'histoire de cette boisson exotique qui fait désormais partie de notre quotidien. Des panneaux explicatifs permettent à chacun de découvrir l'évolution et les révolutions traversées par l'univers du café, de la production artisanale jusqu'aux technologies industrielles contemporaines.

UNE VISITE EN GROUPE

Le musée du café de Balerna accueille toute l'année des groupes de 15 à 50 personnes. «Il faut cependant réserver, afin de pouvoir bénéficier des services de notre guide», souligne notre interlocuteur. Parmi les objets exposés quel est celui qui vous fascine le plus, Vittorio? «Pour ma part, je m'arrête toujours devant une ancienne machine qui sert à la fois à préparer le café, d'horloge et de réveille-matin... Elle est incroyable!».

<https://chiccodoro.com/lang-fr/entreprise/le-musee-du-cafe>



LECTURE

Fabuleux desserts en trompe-l'œil

Emily Misson et Thibaut Lefils se sont rencontrés sur le tournage de l'émission *Le Meilleur Pâtissier* de M6. De leur passion commune est né un magnifique ouvrage à faire saliver tous les amateurs de créations sucrées.

MANUELLA MAGNIN

LIVRE

Elle est belge. Il est franco-suisse. Tous deux viennent de fêter leur 26^e printemps, à un jour d'intervalle. Et leur avenir s'annonce déjà radieux. Thibaut compte 95 000 followers sur Instagram, Emily, 60 000. C'est grâce à M6 et à ses 2 millions de téléspectateurs durant 14 semaines qu'ils se sont fait connaître. Grâce à M6 aussi qu'ils sont tombés amoureux. « Le tournage de l'émission a duré 2 mois et demi, dans un petit patelin à 1h15 de Paris. Nous étions entre nous, aux fourneaux de 8h à 23h, sans distraction aucune », raconte Thibaut qui est arrivé jusqu'en finale de l'émission alors qu'Emily s'est arrêtée en demi-finale.



▲ Thibaut et Emily.

▼ Des desserts épants.

Photos: © Nathalie Carnet

Thibaut
Lefils@thibaut_imp12Emily
Misson (@emily_imp12)

Qu'importe le résultat ! Tous deux ont été contactés par Larousse dans la foulée qui les a mandatés pour réaliser un livre sur les desserts en trompe-l'œil. C'est dans un petit studio parisien de 30 m² que ce projet a pris forme. Au terme de 9 mois de gestation, ce bien joli ouvrage cartonne en librairie. Après un premier tirage de 6000 exemplaires qui s'est vendu comme des petits pains, une nouvelle fournée est déjà en réimpression. De quoi booster leur notoriété et leur ouvrir plein de portes.

Ce livre dévoile 30 recettes ainsi qu'une multitude de techniques adaptées à tous les niveaux, du débutant au professionnel avec des pas-à-pas fort instructifs. Le jeune duo se consacre à présent entièrement à la création de contenu et d'événements autour de la pâtisserie, à travers les réseaux sociaux, mais aussi pour des marques, ou encore lors de master classes. Ils se sont aussi récemment lancés dans des formations en ligne accessibles à tous, en lien avec ce livre.

D'AUTODIDACTES À STARS

Si la pâtisserie est devenue leur vie, il n'en a pas toujours été ainsi. Thibaut a consacré ses années d'études aux sciences du sport et à la nutrition. Durant sa dernière

année de master, il a commencé à s'intéresser à la pâtisserie et y a pris goût. Émerveillé par les créations des chefs Julien Dugourd, Cédric Grolet et François Perret, il s'est très vite intéressé aux trompe-l'œil.

Enfant, Emily avait déjà un penchant pour le sucre. C'est la période du confinement qui a réveillé en elle cette passion et l'envie d'aller plus loin dans sa pratique de la pâtisserie. Entre deux cours en ligne, elle s'exerce à reproduire les entremets de la cheffe Claire Heitzler et commence à rêver de ce métier.

Contactée une première fois par l'émission de M6 elle a refusé pour terminer ses études. S'en est suivi une période un brin ennuyeuse derrière un bureau jusqu'à ce qu'un nouvel appel de l'émission lui permette de saisir sa chance. Elle réalise alors ses premiers trompe-l'œil. Emily vient de terminer son CAP de pâtisserie en Belgique. Le couple va déménager prochainement au Plat Pays pour y poursuivre ses aventures. Emily rêve déjà de vendre ses gâteaux. Histoire de prouver que les pâtisseries en trompe-l'œil ne sont pas seulement belles, mais bonnes.



ANNONCE

EMPLOI

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

AUBERGE DU MILIEU DU MONDE POMPAPLES

Nous recherchons activement
pour entrée le 1^{er} août 2025

UN CUISINIER

Titulaire du CFC
avec licence d'exploitation vaudoise

Nous offrons

- un cadre de travail agréable,
- petite équipe
- bonnes conditions et horaires de travail
- carte variée à développer
- possibilité d'association

Nous demandons

- motivation
- sérieux et ponctualité
- expérience et formation en cuisine

Faire offre avec CV à

Agence Méridienne Sàrl
Grand-Rue 51 - 1315 La Sarraz
info@agence-meridienne.ch

FORMATION CONTINUE

cours gratuit

LES ALLERGÈNES

Pour vous aider à naviguer dans le paysage réglementaire complexe des allergènes et à assurer la sécurité de vos clients, nous proposons une formation en ligne complète et accessible.

Cette formation est conçue pour vous permettre, ainsi qu'à vos collaborateurs, de comprendre et d'appliquer les exigences de la loi sur les allergènes de manière efficace.



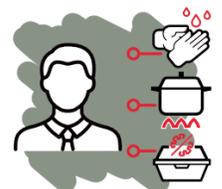
Afin de répondre aux exigences légales en matière de formations sur l'hygiène ou la sécurité, nous vous proposons un accompagnement personnalisé.

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène



En ligne

Durée d'accès à la plateforme 1 mois



Afin de répondre aux exigences légales de l'Art.76 (ODAI)OUs), 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

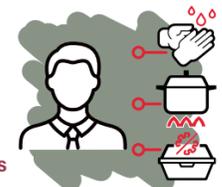
(formation reconnue par le SCAV)

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



Morgan Hertoux, Otgonbayar Nanzaddorj, Johann Santiago, Emmanuel Boucher, Nilton Estevao Dos Santos, Sébastien Favre et Rodolphe Collet.

REMISE DE DEUX RAP CUISINE AU RESTAURANT LE TRINQUET

Le mercredi 22 janvier, une cérémonie de remise des Reconnaissances d'Apptitudes Pratiques (RAP) en Cuisine s'est tenue au Restaurant Le Trinquet, géré par l'École Hôtelière de Genève (EHG).

Cet événement a mis à l'honneur deux professionnels ayant validé leurs compétences pratiques. La RAP est une validation qui atteste des compétences pratiques d'un professionnel dans un domaine spécifique, ici la cuisine. Elle est délivrée par la SCRHG (Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève) et reconnue dans le secteur de la restauration. Cette attestation valorise l'expérience et le savoir-faire des professionnels, et contribue à renforcer la qualité de la restauration genevoise.

Les heureux récipiendaires sont:

- Otgonbayar Nanzaddorj
- Nilton Estevao Dos Santos

Nous tenons à souligner l'implication des experts de la SCRHG qui ont évalué les candidats: Johann Santiago et Emmanuel Boucher.

La direction et l'équipe du Restaurant Le Trinquet ont également joué un rôle essentiel dans le processus:

- Morgan Hertoux, Directeur du Restaurant Le Trinquet by EHG
- Sébastien Favre, Chef de cuisine et formateur
- Serkan Cankara, Sous-chef de cuisine et formateur

Responsable de la formation continue: Rodolphe Collet.

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893. Journal romand — 131^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:**
Manuela Magnin
et Georges Pop.

► **Abonnement:**
1 an Fr. 70.-
(2,5% TVA incluse);

► **Tarif publicités:**
annonces Fr. 1.19 le mm

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

► **Tirage contrôlé FRP/REMP:**
8000 ex
(32000 lecteurs chaque
semaine)

► **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

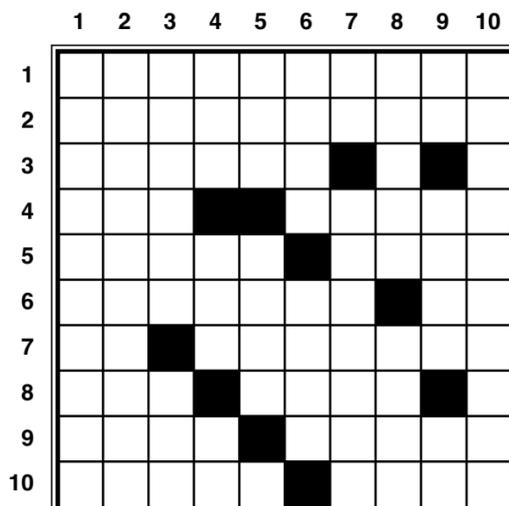
N° 1283

Horizontalement

1. Il sait embobiner. – 2. Défenseur. – 3. Fatalité. – 4. Marchera. Mis à terre. – 5. Disparue d'Asie. Entre la bouée et l'ancre. – 6. Qui dure très longtemps. Canton bilingue. – 7. S'est marré. Vidée. – 8. Qui a donc une tête d'œuf. Huitième fils de Jacob. – 9. Agostinho, homme politique angolais. Rongea lentement. – 10. Vieux Russes. Perds les eaux.

Verticalement

1. Parleront à la légère. – 2. Qui stimulent la faim. – 3. Grand vitrail d'église. Lettre grecque. – 4. Vieux allemand. Période. Précieux. – 5. S'oppose à l'ego. Greffa. – 6. Qui est en feu. Se pratique en Ecosse. – 7. Négation. Carrossiers. – 8. Longue pièce de bois. Plus ou moins. – 9. Ton de do. Enregistrement public. Fait la loi des nombres. – 10. Feras loi des nombres.



Solution des mots croisés N° 1282

I	N	T	R	O	V	E	R	T	I
R	E	G	L	A	I	O	N		
R	E	V	A	I	S	C	R	U	
I	S	I	V	O	I	R	E	S	
G	C	E	T	N	A	U			
A	I	R	S	O	N	C	L	E	
T	H	E	I	S	M	E	A	L	
I	A	T	T	I	R	A	I	L	
O	H	I	O	E	V	I	D	E	
N	E	T	T	E	E	R	E	S	

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



LE « FLEXITARISME » PROGRESSE EN SUISSE

Les Suisses mangent apparemment moins de viande. Selon une enquête de l'Université de Saint-Gall, publiée au début de cette année, la part des ménages suisses qui consomment sans restriction des produits d'origine animale est passée de 71% en 2022 à 64% l'année dernière. Si en 2022 18% des ménages interrogés disaient se nourrir en mode « flexitarien », ils étaient 27% en 2024, soit une progression de quelque 50%.

On appelle « flexitarisme » (mot qui associe l'adjectif « flexible » et le substantif « végétarisme ») une pratique alimentaire dont la base est végétarienne, mais qui autorise une consommation occasionnelle de viande ou de poisson. Selon les résultats de l'enquête, les régimes végétaliens ou végétariens restent stables: le nombre de ménages végétariens a enregistré une petite hausse, passant de 7,8 à 8,1%, tandis que le nombre de foyers végétaliens est resté très modeste, passant de 0,5 à 0,3%. L'étude a porté sur 308 ménages répartis dans tout le pays. G.P.

www.unisg.ch

JURA: LE CONCOURS DES MÉTIERS DE BOUCHE

La fédération Gastrojura annonce que la traditionnelle exposition des travaux réalisés dans le cadre du concours destiné aux apprentis des Métiers de bouche aura lieu le mercredi 5 février prochain à l'École professionnelle artisanale, rue de la Jeunesse 32,

à Delémont. Le concours est placé cette année sous le thème « Nature et Gourmandises ». Cette épreuve de créativité est ouverte aux apprenties et apprentis en boucherie, boulangerie-pâtisserie, confiserie, cuisine, ainsi qu'aux futur(e)s professionnel(le)s de la restauration. Le public est invité à venir découvrir les travaux des participants entre midi et 19h.

G.P.

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

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

GROSSISTE

ALIGRO

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

www.aligro.ch

PACKAGING



VAC-STAR 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

BOULANGERIE



ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG
Neubruchstrasse 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

TERROIR



NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR
Route de l'Aurore 4 - 2053 Cernier
T. +41 32 889 42 16
nvt@ne.ch

www.neuchatel-vins-terroir.ch



MAISON DU TERROIR
Route de Soral 93 - 1233 Bernex
T. +41 22 388 71 55

www.geneveterroir.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

FOIE GRAS



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

pro.rougie.fr

NOURRITURE



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

www.bianchi.ch

TERMINAUX DE PAYEMENT



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

www.applitec-omron.ch

PRODUITS SURGELÉS



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

www.ditzler.ch

VIN



SWISS WINE PROMOTION SA
Belpstrasse 26 - 3007 Berne
T. +41 31 398 52 20
info@swisswine.ch

www.swisswine.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



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@gastroboucheimolard.ch

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

TRANSPORT



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

www.petitforestier.com

CAFÉ



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

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

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.cimbali.com



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

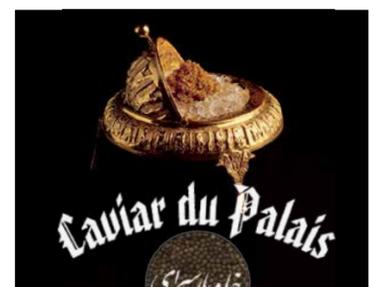
coffee.franke.com



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



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

www.palaisoriental.ch

BIÈRE



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

www.appenzellerbier.ch



AUSLÄNDISCHE BIÈRE AG
Talstrasse 84 - 4144 Arlesheim
T. +41 61 706 55 22
François Girod GE-NE-JU
francois.girod@auslaendischebiere.ch
P. 076 372 70 08
Laurent Manini VD-VS-FR
laurent.manini@auslaendischebiere.ch
P. 079 405 38 68

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

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

Un colorant alimentaire aux vertus surprenantes

La tartrazine est un additif de couleur jaune orangé utilisé dans l'industrie alimentaire pour rehausser les couleurs de certains produits, tels que les fromages, les chips, les paellas, les soupes instantanées, la moutarde, les bonbons, etc. En appliquant ce colorant sur le ventre, les cuisses et la tête de souris de laboratoire, une équipe de l'université de Stanford, en Californie, est parvenue à rendre brièvement transparente la peau de ces rongeurs, laissant apparaître à leur vue leurs organes internes.

GEORGES POP

RECHERCHE

À l'œil nu, ou à l'aide d'instruments optiques, ces scientifiques ont ainsi pu, pendant quelques minutes, observer en temps réel le travail des muscles, du système digestif, du foie, de la vessie, ainsi que la circulation sanguine dans les vaisseaux alimentant le cerveau de ces souris.

SANS DANGER POUR LES RONGEURS

Selon les chercheurs, une fois appliquée sur le corps d'une souris, la tartrazine agit sur l'indice de réfraction de sa peau. En abaissant la diffusion de certaines ondes lumineuses, puis en favorisant la pénétration en profondeur d'autres rayons du spectre lumineux, elle modifie les contrastes de l'image et rend la peau transparente pendant quelques minutes.



La tartrazine est principalement utilisée dans la fabrication de fromages, de chips, de gâteaux, de chewing-gums, de soupes instantanées et de bonbons.



Les scientifiques ont pu, pendant quelques minutes, observer en temps réel le travail des organes des souris devenues transparentes.

Les animaux soumis à ces expériences n'ont subi aucun dommage, l'additif ayant été dissous par un simple rinçage à l'eau, une fois les observations achevées.

REEMPLACER LES BIOPSIES ET LES RADIOGRAPHIES

Théoriquement, cette méthode pourrait bénéficier à la médecine humaine. Les chercheurs estiment qu'elle pourrait permettre, par exemple, d'observer l'état des veines, de surveiller les troubles digestifs ou de contrôler la progression des cancers de la peau, sans devoir prélever un échantillon de tissu pour procéder à une biopsie. Cette technique pourrait aussi se substituer aux radiographies aux rayons X, pour limiter l'exposition de certains patients à des doses de rayonnements trop importantes.

Les scientifiques soulignent cependant que les souris ont une peau dix fois plus fine que celle des humains, chez qui il faudrait appliquer le colorant sur toute l'épaisseur de la peau, au moyen de patches ou de micro-injections. Il faudra sans doute encore passer de temps et de tests pour passer de la souris à l'homme.

Il faut encore noter que la tartrazine est soupçonnée de provoquer des troubles de la vue et du sommeil. Son usage a été interdit en Autriche, en Norvège, en Finlande, ainsi qu'en Tunisie où elle était utilisée dans la cuisine traditionnelle comme ersatz de safran. En Suisse, comme dans la plupart des pays européens, elle reste cependant autorisée.

www.stanford.edu



DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LE PAIN

Le pays de production du pain et des produits de boulangerie vendus en vrac devra être indiqué par écrit.

Désormais, l'origine du pain vendu en magasin ou servi devra être indiquée par écrit, que le produit soit entier ou coupé. La loi s'applique également aux produits servis en tranches dans un restaurant ou utilisés pour la confection de sandwiches.

L'indication correspondante peut figurer sur un panneau ou une affiche clairement visible.

ATTENTION: La nouvelle obligation de déclaration s'applique aux établissements de la restauration le 1^{er} février 2025.

Une vidéo pour tout comprendre



La petite histoire des aliments

Originaire du village de Cheddar, dans le comté de Somerset, en Angleterre, qui lui a donné son nom, le cheddar est un fromage jaune pâle, au goût plus ou moins prononcé, selon son degré de maturation. Il existe depuis le XII^e siècle au moins. Le plus ancien texte qui le mentionne est un document comptable de 1170 faisant état d'une commande de 4600 kg de la maison du roi Henri II, célèbre pour sa brutalité, qui en était apparemment très friand. Mais les Anglais sont convaincus que ce fromage existait déjà à l'époque des Romains.

Répandu dans le monde entier

Lors de son mariage, en 1840, la reine Victoria a reçu en cadeau une meule de cheddar d'une demi-tonne. De son temps, lorsque le soleil ne se couchait jamais sur l'Empire britannique, ce fromage au lait de vache fut introduit sur tous les continents. Il est aujourd'hui fabriqué dans presque tous les pays anglo-saxons avec, il est vrai, des qualités très inégales. Certains le considèrent comme le fromage le plus vendu au monde, sous la forme d'une brique, d'un cylindre, voire en grains, dans le cas des États-Unis et du Canada. Il est le roi des «cheeseburgers».

Afin de promouvoir la qualité du cheddar originel, ainsi que ses racines

insulaires, en 1997 les Anglais ont introduit le label West Country Farmhouse Cheddar AOP. Pour mériter cette appellation d'origine protégée, le fromage doit être produit exclusivement avec du lait et des ingrédients issus des quatre comtés historiques du Sud-Ouest de l'Angleterre où il est né: Cornwall, Devon, Somerset et Dorset.

La préparation du «vrai» cheddar

La recette du Cheddar authentique consiste à faire chauffer le lait à 40°C puis, une fois le lait caillé, à le couper en blocs qui sont empilés pour s'égoutter. Cette méthode est appelée le «cheddaring». Ces blocs sont ensuite émiettés, broyés et salés. Après quoi, la matière ainsi obtenue est placée dans un moule entouré d'un linge. Cette technique permet au fromage de se conserver longtemps, notamment pendant son transport sur de longs trajets.

La couleur naturelle du cheddar est le jaune pâle ou le blanc. Si un cheddar est orange, c'est qu'on y a introduit un colorant alimentaire, le plus souvent un condiment rouge orangé appelé annatto, fabriqué à partir des graines d'achiote, un arbuste originaire des régions tropicales des Amériques. L'utilisation de ce colorant alimentaire est formellement interdite dans le cahier des charges de la West Country Farmhouse

Au Québec, le cheddar doux en grain est familièrement appelé fromage «scouic-scouic» à cause du bruit qu'il émet lorsqu'on le mâche.



Du «chocolat» sans cacao...

Face à la flambée des prix de la tonne de cacao, dont le montant a plus que doublé en une année, à la suite de mauvaises récoltes au Ghana et en Côte d'Ivoire, et devant la menace de voir se réduire considérablement la production de cacao, appelé à quasiment disparaître, selon certains scientifiques, en raison du changement climatique, certaines entreprises se tournent désormais vers la production de «chocolat»... sans cacao! Dans ce marché de niche, appelé à se développer, deux entreprises, parmi d'autres, se distinguent: l'allemande Planet A Foods et la britannique WNNW (prononcer win win) Food Labs.

GEORGES POP

ALIMENTATION

Fondée il y a trois ans dans la région muni-coise, Planet A Foods a récemment lancé la marque Choviva, un faux chocolat qui est produit à base de graines de tournesol, bios et locales. Le ChoViva est produit selon le procédé de fabrication traditionnel du chocolat. Comme celles de cacao, les graines de tournesol sont traitées, torréfiées et broyées en plusieurs étapes, jusqu'à ce qu'un concentré aroma-



▲ Le Choviva ressemble à du chocolat, a le goût de chocolat, mais n'est pas du chocolat.
© choviva.com

▲▶ Cet œuf de Pâques signé WNNW est produit uniquement à base de céréales et de légumes.
© eatwinwin.com

//choviva.com
//www.eatwinwin.com

tique correspondant à la poudre de cacao soit créé. Ce concentré est ensuite mélangé à d'autres ingrédients pour obtenir une pâte fondante dont le goût est semblable à celui du chocolat.

UN PRODUIT «DURABLE»

Selon Jessica Karch, cofondatrice de l'entreprise, son ambition n'est pas de remplacer le chocolat, mais de proposer un nouveau choix. «Le réchauffement climatique menace la production de cacao. Nous sommes convaincus qu'il faut proposer autre chose», explique-t-elle, précisant que son produit permet de réduire de 80% les émissions de CO₂ par rapport au vrai chocolat.

Selon l'Agence française de la transition écologique (ADEME), la production d'une plaquette de chocolat de 1 kg émettrait l'équivalent de 5 kg de CO₂. Près de la moitié de cette empreinte s'explique par la déforestation, 80% de la forêt guinéenne ayant, par exemple, été déboisée pour planter des cacaoyers. La marque Choviva est en vente en Allemagne, notamment dans une grande chaîne de supermarchés, mais aussi chez certains détaillants en Suisse.

BARRES «CHOCOLATÉES», GLACES ET ŒUFS DE PÂQUES

Fondée en 2021 à Londres, WNNW Food Labs, se targue de son côté d'avoir été le premier fabricant à commercialiser du «chocolat» sans cacao. Pour parvenir à ses fins, il utilise des céréales et des légumes, en s'inspirant du procédé de fabrication du chocolat: faire fermenter les végétaux, avant de les griller puis de les brasser. L'entreprise propose du faux chocolat en poudre, des barres «chocolatées», des glaces et même des œufs de Pâques. Tous ces produits, labellisés «durables» sont sans caféine, sans gluten, sans huile de palme, peu sucrés et même sans danger pour les chiens, car ils sont exempts de théobromine.

Pour porter le nom de «chocolat», une tablette doit impérativement contenir du cacao. Même si le goût de ces nouveaux produits peut «bluffer» les consommateurs, ils ne remplaceront sans doute jamais le vrai chocolat, artisanal notamment. Il est cependant manifeste qu'ils vont conquérir de nouvelles parts de marchés, au cours de ces prochaines années.

PUBLIREPORTAGE

La nouvelle CORE de Valentine LE CŒUR BATTANT DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Marque de référence dans les cuisines professionnelles du monde entier depuis plus de 70 ans, Valentine présente sa nouvelle génération de friteuses. Innovante et durable, la gamme CORE offre une performance de pointe aux chefs afin qu'ils puissent exprimer leur art sans contrainte technique!

Plaçant le savoir-faire et l'excellence *Swiss Made* au cœur de son activité, Valentine a imaginé un nouveau design favorisant une prise en main ergonomique, une grande maniabilité et une sécurité permanente. Tout a été pensé pour proposer aux professionnels de la gastronomie une expérience d'utilisation facile, rapide et efficace, et ce sur la durée.

Comprenant 3 modèles différents – tous disponibles en diverses dimensions –, la gamme CORE s'adapte aux besoins spécifiques des chefs afin de répondre à leurs exigences les plus élevées. Pour la version CORE+SMART, de nouvelles options, telles

que régulation électronique, programmation personnalisée, système d'optimisation énergétique ou encore pompe de filtration et levage automatique de chaque panier viennent compléter les fonctionnalités usuelles des premiers modèles.

La fabrication de ces friteuses professionnelles a demandé la mise en place d'une nouvelle ligne de production au sein de la manufacture de la marque à Romanel-sur-Morges. Ces évolutions constantes placent Valentine parmi les entreprises suisses leader dans leur domaine, en Suisse et à l'étranger.



Valentine
SWISS MADE

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

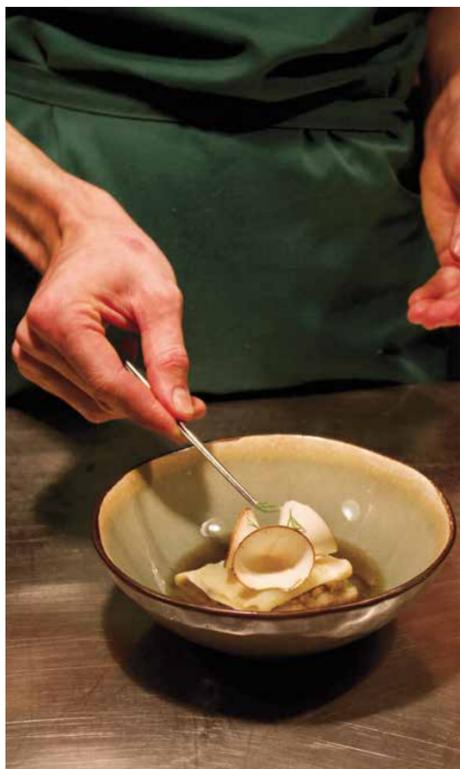
TRANSGGATE

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**



Expérience gastronomique

Un menu à la découverte du jasmin au restaurant du Jardin botanique

Aurélien Guala, chef de l'Amarante, s'est associé à l'aromaticien Yves Lottaz pour proposer une approche qui rappelle les expériences du célèbre chef britannique Heston Blumenthal. Les convives sont transportés, plat après plat, dans le monde fascinant des plantes. Un concept unique à Genève.

M. M.

GENÈVE

▲ Des mets aux saveurs inédites.

▼ Un menu alléchant à déguster dans un lieu plein de charme.

Photos: © Amarante Genève

Restaurant Amarante
Chemin de l'Impératrice 1
1292 Pregny-Chambésy
P. 079 585 70 15

//soir.amarantegenève.ch

L'odeur du jasmin fait chavirer vos sens? Alors, réservez sans hésiter une table au restaurant Amarante du Jardin botanique, ouvert désormais en soirée les vendredi et samedi pour une expérience gastronomique singulière.

Dans une ambiance intimiste, au milieu du Jardin fermé au public à ces heures, la quinzaine de personnes par soir qui auront le privilège de participer à cette aventure sont invitées à découvrir la complexité olfactive d'une plante sauvage à travers un menu gastronomique et ludique de sept plats.

Le chef nous en dit plus sur ce projet un peu fou.

AURÉLIEN GUALA, COMMENT VOUS EST VENUE CETTE IDÉE DE MARIER LES NOTES OLFACTIVES DES PLANTES À VOS METS?

A.G.: J'ai rencontré l'aromaticien Yves Lottaz, qui a fait carrière chez Firmenich, lors d'un stage de botanique alpine il y a quelques années. Nous avons beaucoup échangé et j'ai assez vite perçu qu'il y avait un lien à tisser avec la cuisine. Et nous avons décidé de collaborer. Nous proposons aujourd'hui notre premier menu autour du jasmin.

COMMENT SE DÉROULE L'EXPÉRIENCE?

A.G.: Comme le Jardin botanique est fermé au public le soir, mon collègue Jérôme Bergaud va chercher les convives au portail à 20 heures. Il les conduit jusqu'au restaurant le long du chemin éclairé par des petites lan-

ternes. On utilise le chemin pour faire entrer les gens dans l'expérience.

PARLEZ-NOUS DU MENU...

A.G.: Il est composé de 7 plats, chacun faisant écho à une molécule aromatique présente dans le jasmin. Chaque plat est accompagné d'une petite fiole contenant la molécule mise en exergue. Il y a par exemple les molécules de Jasmonate de Méthyle, de Cis-Jasmone, de Benzoate de Cis-3-Hexényle, de Para-crésol.

LES MOLÉCULES SONT AJOUTÉES AUX METS?

A.G.: Non, les molécules présentes dans les fioles servent de référence olfactive pour le convive. Le plat vient souligner ces références en utilisant des ingrédients qui contiennent ou qui rappellent fortement la molécule en question. Prenons le premier plat: il s'agit d'une soupe d'amandes et d'ail originaire d'Andalousie, servie dans un citron à cueillir... où le thé noir infusé à froid remplace l'eau de la recette, avec des billes de citron caviar. La molécule référente est le Jasmonate de Méthyle. Le thé noir évoque son odeur. La peau du citron à température ambiante révèle le Jasmonate de méthyle, une molécule qui a inspiré l'Hedione, cœur olfactif du jasmin et pilier de la parfumerie moderne. Chaque plat est construit en suivant la même trame.

Provenances

Légumes et pommes

Ferme biologique de la Touvière, Meinier

Ferme du Pétrichor, Onex

Ferme du Radis Noir, Porsel

Fromages et produits laitiers

Le Sapalet, fromagerie familiale, la Rossinière

Riz parfumé "Jasmin"

Famille Guillod, Vully

Agrumes

Corse, de culture biologique

Chayotte

France, de culture biologique

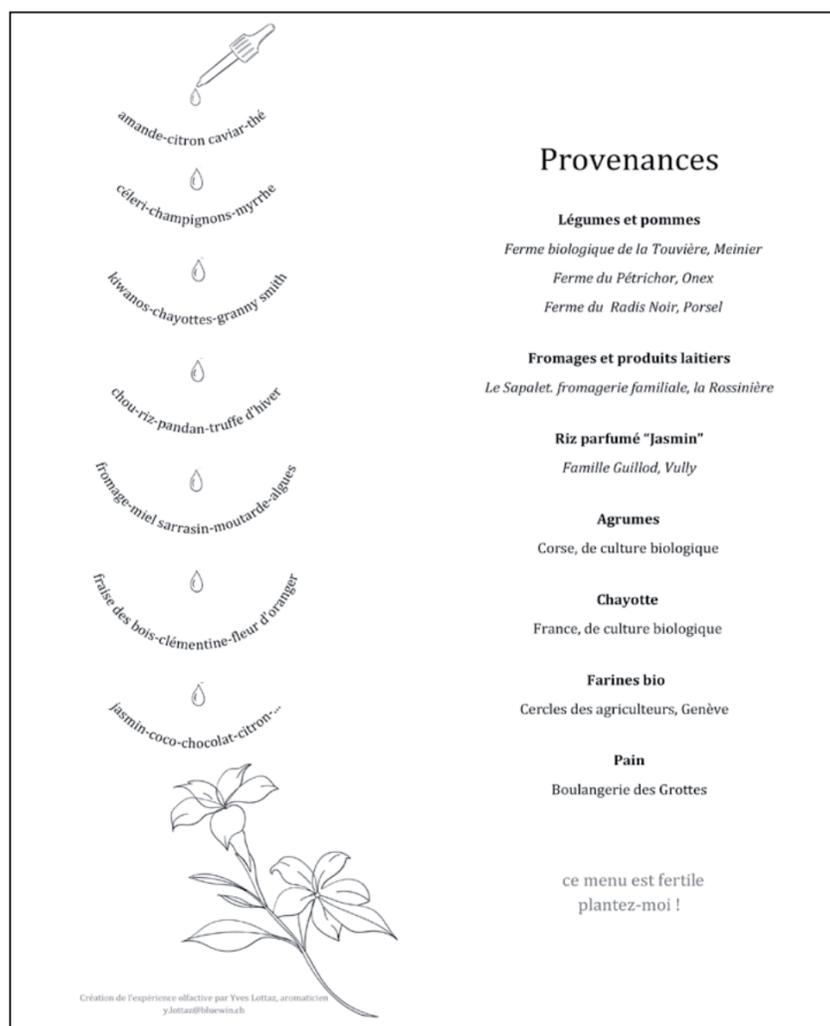
Farines bio

Cercles des agriculteurs, Genève

Pain

Boulangerie des Grottes

ce menu est fertile
plantez-moi !





La brigade de cuisine SCRHG/EHG. De g. à dr.: Rodolphe Collet, Romain Di Blasi, Hugo Collet, Steve Pique et Stéphane Favat. Sans oublier, Nicolas Guillard, absent lors de la prise de la photo.



De g. à dr.: Jean-Vital Domésion, président de «Hôtellerie Suisse Genève», Laurent Patrelle, responsable de la formation professionnelle à «Hôtellerie Suisse Genève», Rodolphe Collet, responsable de la formation continue à la SCRHG, Stefano Fanari, président de la commission de la formation professionnelle à la SCRHG, Roman Helfer, membre HGU et secrétaire général dans le domaine des métiers de bouche et de l'accueil.

GENEVA SERVICE CHALLENGE 2025

Une première édition haute en couleur

La compétition s'est déroulée les 18 et 19 janvier au nouveau centre de formation de Hotel & Gastro formation Genève, sur le campus SPARK à Plan-les-Ouates.

M. M.

GENÈVE

Le Geneva Service Challenge est une compétition conçue par et pour les acteurs de la branche. Elle est portée par Hotel & Gastro formation Genève (la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève, la Société des Hôtelières de Genève et Hôtel Gastro Union) en partenariat avec la Fondation ForPro et l'École Hôtelière de Genève. Plusieurs sponsors ont apporté leur contribution: Brasiers Primeurs SA, Novamedipesca, Vivadis, Transgourmet, Métiers Hôtel Resto, etc.

Destiné aux apprenti-e-s et aux personnes en formation d'adulte, ce concours met en avant les professions d'Employé-e en restauration AFP et de Spécialiste en restauration CFC. Les épreuves reposent sur les compétences fondamentales du métier, notamment: une mise en place soignée, un service impeccable et attentionné envers les clients, une vente persuasive et active ainsi qu'une parfaite maîtrise des techniques de service.

TROIS ÉPREUVES

Les candidats devaient faire preuve de leurs compétences au travers de trois épreuves:

- Mise en place et dressage de deux tables de deux couverts à la carte
- Service complet d'un repas à la carte et d'un business lunch pour deux tables de deux convives
- Entretien individuel permettant de débriefer le service et d'évaluer les connaissances professionnelles.



▲ Les candidats.es et le comité organisateur du Geneva Service Challenge 2025. Photos: © Agence TUK

► Rencontre conviviale et amicale entre Rodolphe Collet, responsable de la formation continue à la SCRHG, Laurent Terlinchamp, président de la SCRHG et Esteban Valle élu «Meilleur Directeur de Salle de l'année» par les Grandes Tables du Monde 2024. © DR

LES LAURÉATES

1^{re} place: Maëllie Pobel, 17 ans, apprentie Spécialiste en restauration CFC de 2^e année au Restaurant Vieux Bois de l'École Hôtelière de Genève. Parmi les différents prix reçus, elle remporte une qualification pour l'assessment des SwissSkills 2025, ce qui lui ouvre les portes des championnats des métiers.

2^e place: Sofia Machado, en formation d'adulte art. 32 chez Novae pour l'obtention de son CFC. Elle se qualifie elle aussi pour un concours national: le Championnat suisse du service en 2026.

3^e place: Salomé Cardenas Equice, apprentie Employée en restauration AFP de 2^e année au sein de l'Orif Intégration et formation professionnelle. Elle obtient une remarquable troisième place ainsi qu'un prix spécial du jury pour son mérite.

Enfin, Jasmine Rossetti, apprentie Spécialiste en restauration CFC de 2^e année au Restaurant Vieux Bois de l'École

Hôtelière de Genève, s'est distinguée en remportant le prix du meilleur apéritif pour sa création originale.

La cérémonie s'est tenue dimanche 19 janvier en présence du parrain de cette première édition, M. Esteban Valle, Directeur du Domaine de Châteauvieux, et de nombreux invités.



De g. à dr.: Marc Gay (Médaille d'or aux Swiss Skills 2022) et Mario Gianquitto (Président du Jury, Fondation ForPro) et le public lors de la remise des prix.



Vincent Taponnier (Assistant du Restaurant Foodlab Fondation ForPro) lors du service.



Maëllie Pobel, apprentie spécialiste en restauration à l'École Hôtelière de Genève, est l'heureuse gagnante du Geneva Service Challenge 2025.



Sofia Machado.



Salomé Cardenas Equice.



PHOTOS: © HOTEL GASTRO FORMATION