

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECATÉC - CPA www.recatec-cpa.ch
Cafélines Professionnelles 0848 0848 01

30 ans 1985-2015



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° 6 • 28 mars 2025

Chronic.
ETHICAL COFFEE ROASTERS

Un café de très grande qualité, torréfié en Suisse, et profondément engagé. Toute la gamme est certifiée Bio, Fairtrade, 1% for the Planet, et B Corp.

chronic.ch
022 900 01 06



Événement gratuit sur inscription:



Jeudi 3 avril 2025
l'École Hôtelière de Lausanne accueillera le **VINEA On Tour**. Une dégustation d'une vingtaine de producteurs qui seront présents pour faire découvrir leurs cuvées.



GENÈVE
> Page 12

Le BàBA de l'extra 2025
Un tremplin pour étudiants vers la restauration



ROTOR Lips
Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



www.rotorlips.ch

VU POUR VOUS



5 221 francs versés à Planètes Enfants Malades

Le 24 janvier dernier, 3000 portions de papet vaudois ont été offertes par GastroVaud à l'occasion de l'Indépendance vaudoise. Sur les 10 stands de distribution, des tirelires invitaient les gourmands à verser une libre contribution à la Fondation Planètes Enfants Malades, qui fête ses 25 ans cette année. Résultat: un chèque de 5 221 francs a pu lui être remis.

C'est une tradition bien ancrée dans le canton depuis 2017: chaque 24 janvier, dans 10 villes vaudoises, GastroVaud organise en collaboration avec Charcuterie vaudoise IGP et la Fédération vaudoise des producteurs de légumes, la Journée du Papet.

Légende photo: Remise du chèque de 5 221 francs à la Fondation Planètes Enfants Malades. De g. à dr.: Maddalena Di Meo, membre du Conseil de la Fondation, Paola Möhl Pignatelli, Directrice de la Fondation, Gilles Meystre, Président de GastroVaud, et Coryne Eckert, Responsable communication GastroVaud.

Quand les apprentis subliment le végétal



Les grands gagnants du concours: Ewen Zenger, Jay Angus Ratoen et Bastien Schenk. Photo: © DR

Venus de toute la Suisse romande, 15 apprentis du restaurateur de collectivités Eldora avaient pour mission de réaliser un amuse-bouche, une entrée, un plat et un dessert à base d'ingrédients végétaux. Un challenge relevé avec brio!

M.M.

SUISSE ROMANDE

Le défi des participants au concours Créapprenti 2025? Concocter en équipe un menu complet, de l'amuse-bouche au dessert, sans viande ni poisson, dans le droit fil du concept VERTigo d'Eldora qui propose aux convives une offre de menus végétariens. Cinq trinômes, venus de toute la Suisse romande, ont rivalisé de créativité pour séduire les jurés le 21 mars dernier dans les cuisines du restaurant A-One à Rolle.

Quatre heures top chrono! C'est le temps dont disposaient les 5 trinômes d'Eldora pour séduire un jury composé de cadres, de mandants, de personnalités et de proches des candidats.

Leur challenge? Apprêter un amuse-bouche, une entrée, un plat principal et un dessert. Chaque équipe était constituée de 2 apprentis de 3^e année, et d'un commis (apprenti de 2^e année). Les apprentis, issus de plusieurs cantons, ont communiqué en amont du concours par téléphone et WhatsApp pour imaginer leurs mets.

Les épreuves ont débuté à 15h dans les cuisines du restaurant A-One, au siège d'Eldora à Rolle. Les équipes ont pu bénéficier des conseils avisés de cinq coaches, parmi lesquels le Chef exécutif d'Eldora, Stéphane Thoréton, l'Ambassadrice de la cuisine végétale, Tosca Olivi, et trois chefs représentant respectivement les pôles Santé, Entreprise et Enseignement. Le commis de chaque trinôme avait pour mission de concocter un amuse-bouche végétal, accompagné d'une sauce, ainsi qu'un bouillon à base de parures et d'épluchures. Les deux apprentis de 3^e année se sont partagés la confection de l'entrée et du plat principal en piochant dans un panier d'ingrédients

imposés. Enfin, les trois membres de chaque équipe se sont mis aux fourneaux pour réaliser un dessert à base de poire.

Toutes et tous ont fait preuve d'une infinie créativité. C'est le trinôme composé d'Ewen Zenger, de Jay Angus Ratoen et de Bastien Schenk qui a remporté les faveurs des jurés. Il a obtenu la meilleure note globale pour ses réalisations. Les apprentis ayant réalisé le meilleur amuse-bouche, la meilleure entrée, le meilleur plat et le meilleur dessert ont également été primés. Toutes et tous ont reçu de magnifiques lots offerts par les fournisseurs d'Eldora.

Créapprenti a pour vocation de stimuler l'inventivité des apprentis, de renforcer leur implication dans la formation professionnelle au sein de l'entreprise, et de valoriser les talents de demain. Véritable tremplin pour les jeunes apprentis, cet événement emblématique met en lumière le savoir-faire des futurs professionnels de la cuisine. Rendez-vous est déjà pris pour la prochaine édition qui se déroulera au printemps 2026.

kg
785

Asperges vertes
Espagne
6 x 1 kg net

Toutes les offres TVA exclue

kg
949

Steak de cuisse de poulet
avec peau, sans os
Slovenie
170-220 g
env. 2,5 kg

l
279

Quality
Huile de colza
20 l

20%

31.3-5.4.2025

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



LE CHASSELAS

Entre mystère et terroirs

D’où vient le cépage-roi du canton de Vaud ? Son histoire est riche, surprenante, parfois encore pleine de zones d’ombre. Un cépage qui mérite d’être conservé tant sa diversité est grande.

MANUELLA MAGNIN

VAUD

Le 11 mars dernier, les membres de la prestigieuse Mémoire des Vins Suisses avaient rendez-vous à Villette en Lavaux pour en apprendre plus sur le Chasselas avec José Vouillamoz, biologiste et grand spécialiste des cépages. Une présentation suivie par la dégustation de 10 vins de 3 millésimes de différents clones de Chasselas vinifiés par les Domaines Bovard (Lavaux) et Paccot (La Côte).

Au terme de longues et minutieuses recherches, le Docteur Vouillamoz est parvenu à la conclusion que malgré tous les progrès de l’analyse génétique, les origines précises du Chasselas demeurent mystérieuses. On ne connaît toujours pas avec certitude ses parents.



▲ Les paysages sublimes de Lavaux.

Photo: © Manuella Magnin

« On entend souvent que le Chasselas est cultivé dans le canton de Vaud depuis le haut Moyen Âge, que les moines cisterciens l’auraient planté sur nos pentes, mais jamais on ne cite le nom du cépage. On parle de blancs, de rouges, parfois de muscats », explique le réputé ampélologue qui a parcouru les archives.

L’une des premières mentions convaincantes remonte à 1612, dans un ouvrage botanique bâlois. On y parle du « raisin fendans », parfois nommé « Lausannois », culti-

vé entre Bâle, la Bourgogne et Lausanne. Plus tard, en France, on retrouve le chasselas dans les jardins, utilisé surtout comme raisin de table, notamment à Fontainebleau. Dans le canton de Vaud, c’est en 1716 qu’on trouve une mention explicite du Fendant.

En 1849, 50 000 plants sont introduits dans les vignobles valaisans. Les Valaisans donnent au vin le nom du raisin : « Fendant ». Un nom qui finira par être protégé juridiquement en 1966, au grand dam des Vaudois qui l’utilisaient aussi auparavant.

Aujourd’hui, le Chasselas est toujours le cépage blanc roi en Suisse. Avec plus de 3500 hectares (statistiques 2023), il domine le paysage viticole, notamment dans le canton de Vaud (64% des surfaces suisses). On le trouve aussi dans d’autres cantons, mais en moindres proportions. À l’international, il est cultivé comme raisin de table ou de cuve, au Chili, au Canada, en Allemagne, et autrefois largement en Roumanie.

Quant à ses origines les hypothèses abondent : Égypte, Asie Mineure, village de Chasselas en Bourgogne – mais aucune ne fait l’unanimité. Ce village, d’ailleurs, n’a planté du Chasselas qu’en... 2016 ! Ce cépage reste donc à la fois familier et énigmatique. Il incarne la mémoire de nos terroirs, la finesse de nos vins, et une certaine idée de la convivialité.

UN CONSERVATOIRE DÉDIÉ

Le Conservatoire mondial du Chasselas a été créé en août 2010 à Rivaz (VD), et s’est étendu à une nouvelle parcelle de collection à Mont-sur-Rolle en 2020, cultivée par la famille Paccot.

À l’époque de sa création par le vigneron Louis-Philippe Bovard, l’objectif du Conservatoire était d’encourager les vignerons à planter différents types de ce cépage présents depuis plus de 1 000 ans dans le bassin lémanique. Il s’agissait aussi d’inciter les chercheurs à développer de nouvelles variétés et de valoriser le Chasselas auprès du grand public.

Ce projet consiste donc à inventorier et à étudier les différents clones de Chasselas à partir des collections

des stations fédérales et cantonales, des pépinières et des collections étrangères. Cinq variétés (Fendant roux, Vert de La Côte, Giclet, Blanchette et Bois rouges) ont joué un rôle important dans le développement du vignoble vaudois.

Les deux collections de Rivaz et Mont-sur-Rolle sont placées sous la responsabilité de la Fondation Le Conservatoire mondial du Chasselas, créée pour assurer la pérennité du projet. Il doit permettre, à terme, de diversifier les clones de Chasselas dans le vignoble vaudois.



Égalité salariale: la loi doit être appliquée, elle n’a pas besoin d’être renforcée

Un rapport fédéral, fondé sur une enquête volontaire, révèle qu’une majorité des employeurs interrogés ne prennent pas très au sérieux l’ensemble des nouvelles exigences d’analyse inscrites dans la loi sur l’égalité. Cette négligence n’est pas excusable. Elle ne justifie toutefois pas la création d’un nouvel arsenal de mesures de contrôle et de répression. Pendant ce temps, les écarts salariaux, expliqués ou non, continuent de diminuer.

De nouvelles contraintes légales depuis 2020

Vendredi 7 mars, le Conseil fédéral a publié un communiqué affirmant, sur la base d’un rapport d’une quinzaine de pages, que « l’analyse de l’égalité des salaires peine à s’imposer ». Les syndicats ont réagi au quart de tour, sur un ton scandalisé et théâtral, clamant que la loi est inefficace face à des écarts salariaux « très élevés » (chiffres vertigineux à l’appui) qui génèrent « pauvreté » et « dépendance économique ». Et de réclamer « des analyses salariales régulières et obligatoires pour toutes les entreprises, quelle que soit leur taille » (!) ainsi que des contrôles étatiques et des sanctions sévères. L’Union suisse des arts et métiers a répliqué, excluant tout alourdissement des obligations imposées aux employeurs.

Pour comprendre de quoi il retourne, il faut lire le rapport présenté à cette occasion.

La loi fédérale sur l’égalité (LEg) comporte depuis le 1^{er} juillet 2020 – et pour une durée limitée au 30 juin 2032 – une nouvelle section 4a intitulée « Analyse de l’égalité des salaires et vérification ». Les dispositions qui y figurent imposent à toutes

les entreprises d’au moins 100 personnes de procéder à une analyse interne de l’égalité salariale, puis de faire vérifier cette analyse par un organe indépendant, puis d’informer l’ensemble des collaborateurs des résultats de l’analyse. Des délais ont été fixés: la première analyse devait avoir été réalisée au plus tard le 30 juin 2021, la vérification de celle-ci au plus tard le 30 juin 2022 et l’information des employés devait être terminée au 30 juin 2023. Le processus complet est censé se répéter tous les quatre ans, sauf si l’analyse démontre que l’égalité salariale est respectée.

L’impact de ces analyses obligatoires devra faire l’objet d’un rapport ultérieur, prévu initialement en 2029 mais qui pourrait être avancé à 2027. Le rapport publié la semaine passée, pour sa part, constitue un bilan intermédiaire portant uniquement sur la mise en œuvre de ces nouvelles obligations, c’est-à-dire sur la manière dont les entreprises les ont appliquées. Il ne dresse aucun constat quant à l’efficacité de la LEg, contrairement à ce que l’agitation syndicale pourrait laisser croire.

Ce que nous apprend le rapport fédéral

Les résultats du rapport en question se basent sur une « enquête volontaire » menée auprès des employeurs soumis à la nouvelle obligation d’analyse. Presque 40% d’entre eux ont répondu, ce qui est considéré comme une proportion très élevée. L’enquête montre, en résumé, que 81% des employeurs ayant répondu ont respecté l’obligation

de mener une analyse de l’égalité des salaires, que seulement 68% ont soumis cette analyse à une vérification externe, tandis que 49% ont rempli leur devoir d’informer le personnel.

Trois quarts des employeurs ont mené des analyses qui n’ont révélé aucune inégalité; dans un cinquième des cas, les analyses ont montré des différences ne dépassant pas le seuil de tolérance; ce seuil de tolérance n’a été dépassé que chez 1,2% des employeurs.

On apprend aussi que, pour la majorité des employeurs ayant procédé à une analyse, celle-ci a exigé entre un et trois jours de travail. Les principales difficultés concernaient des données manquantes ou non directement disponibles.

« Cette polémique sur les contraintes bureaucratiques prévues dans la LEg ne permet de tirer aucune conclusion sur les inégalités salariales elles-mêmes. »

Les inégalités continuent à se réduire

La principale conclusion est donc qu’une majorité des employeurs interrogés n’a pas entièrement pris au sérieux l’ensemble des nouvelles exigences inscrites dans la LEg. La plupart d’entre eux ont procédé aux analyses d’égalité salariale, mais ont négligé les obligations de vérification et d’information; parfois en invoquant une méconnaissance de la loi, parfois aussi en déclarant avec aplomb qu’ils estimaient ces obligations inutiles. Ce n’est pas très malin, ni excusable. On a le droit de penser que certaines normes légales sont inadéquates et malvenues, mais dès lors que ce sont des normes légales, il faut les appliquer

– ne serait-ce que pour éviter un surcroît de zèle bureaucratique de la part du législateur.

On relève tout de même avec un peu d’ironie que, selon le rapport fédéral, cette indiscipline est particulièrement marquée dans le secteur public, qui n’a « pas rempli son rôle d’exemple ». Ainsi la moitié des employeurs publics n’ont pas publié les résultats de leurs analyses, et ceux qui l’ont fait « l’ont généralement fait de manière plutôt superficielle ».

Il importe de souligner que cette polémique sur les contraintes bureaucratiques prévues dans la LEg ne permet de tirer aucune conclusion sur les inégalités salariales elles-mêmes. Dans ce domaine, les derniers chiffres connus sont ceux publiés par l’Office fédéral de la statistique en novembre 2024: dans l’ensemble de l’économie helvétique, l’écart salarial moyen entre hommes et femmes a continué à reculer, de 18% en 2020 à 16,2% en 2022. Une part importante de cet écart est explicable par des différences objectives, notamment de responsabilité ou de formation. Quant à la part inexpliquée de l’écart salarial (« inexpliqué » ne signifie pas forcément « discriminatoire », il peut s’agir de différences objectives non répertoriées), elle se résume à environ 7,8% en 2022 (contre 8,6% en 2020).

C’est à l’aune de ces derniers chiffres qu’il faut juger la situation. Celle-ci ne justifie certainement pas un arsenal de mesures répressives supplémentaires.

Rédacteur responsable, Pierre-Gabriel Bieri, responsable politique

Les Dryades: un domaine où viticulture et écologie font bon ménage

Né à Stuttgart, en Allemagne, il y a 42 ans, d'un papa français et d'une maman allemande, André Bélard est un nouveau venu dans le vignoble de Lavaux où il a réalisé son rêve: produire à son goût, et à sa façon novatrice, son propre vin. Sa production a très vite acquis une réputation d'excellence. Son premier millésime a même été salué, l'année dernière, par le magazine Gault & Millau (Suisse) qui a loué l'«extraordinaire» qualité de son travail.

GEORGES POP



VAUD

«J'ai toujours été fasciné par le monde du vin. C'est lorsque j'étais à Bordeaux que j'ai entendu parler de l'école de viticulture de Changins. Je suis aussitôt venu en Suisse pour suivre une formation. J'en suis sorti diplômé en 2006, avant de travailler avec Louis-Philippe Bovard, à Cully, en qualité d'œnologue, puis de m'associer avec Pierre-Luc Leyvraz, à Chexbres. J'ai créé les Dryades en 2023, à Rivaz, en reprenant à mon compte l'exploitation d'une cave dont les propriétaires avaient pris leur retraite», nous a-t-il raconté.

NEUF PARCELLES QUI REGARDENT LE LAC
Les terres dont il prend soin sont réparties entre les communes de Rivaz, Saint-Saphorin et Puidoux. En tout,



▲ André Bélard a créé les Dryades en 2023, à Rivaz.
© Le Cafetier

Photos: © domainelesdryades.com

neuf parcelles sur 1,8 ha. «C'est beaucoup de travail, beaucoup de responsabilités et, parfois, passablement d'incertitudes. Mais j'en suis heureux, car c'est aussi une grande liberté», confie-t-il avec une force tranquille. Et lorsqu'on lui fait remarquer qu'il n'a pas vraiment l'accent du pays, il répond avec humour: «Ça vient gentiment! ma femme me surprend parfois à parler avec une pointe d'accent vaudois.»

Dans ses vignes, cet expert en agroécologie a planté des arbres fruitiers et, par endroits, des légumes et d'autres végétaux, pour recréer un système complet de biodiversité, afin d'enrichir les sols et retenir l'humidité; parfois sous le regard interloqué de certains de ses voisins. «Je veux des abeilles et des insectes plutôt que des pesticides», souligne-t-il. Saint-Saphorin, Dézaley, Viognier, Gamay et Pinot noir, en barrique, ou non, tous d'excellente tenue, figurent, avec d'autres, dans son riche catalogue.

DES RESTAURATEURS CONQUIS
Comment s'est passée la dernière vendange? «J'en suis très content, aussi bien en quantité qu'en qualité. Elle promet des vins fruités, tout en fraîcheur.» Pour écouler sa production, notre entreprenant vigneron peut compter sur une clientèle fidèle et exigeante. «Je compte quelques bons restaurateurs parmi mes clients. Il faut dire que mes prédécesseurs m'ont bien aidé, en me laissant leur carnet d'adresses», précise-t-il. Parmi les établissements qu'il «arrose» figurent, pour ne citer qu'eux, le restaurant gastronomique l'Appart, à Lausanne, la renommée brasserie La Fleur de Sel, à Cossonay, ou encore le Ritz Carlton à Genève.

André n'est pas long à avouer qu'il a trouvé son bonheur dans ce magnifique coin de pays. Il peut compter sur son

www.domainelesdryades.com
www.st-saphorin-vins.ch

DE NOMBREUX AVANTAGES

%

Chaque semaine plus de 2000 actions.



CONSULTEZ TOUS LES AVANTAGES

25%

24.95

kg

Faux-filet Resto de bœuf frais de Suisse/Allemagne/Autriche





Du 31 mars au 5 avril 2025 – prix Pro hors TVA, rabais déduit



Ici & Ailleurs

SÉLECTION DU PROCHAIN CANDIDAT OU CANDIDATE POUR LE BOCUSE D'OR

Le 16 juin prochain, à Vitznau, Karina Fruman et Simon Grim-bichler s'affronteront lors de la sélection suisse du Bocuse d'Or 2025. Le vainqueur aura l'honneur de représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe 2026. Les candidats devront réaliser une assiette de turbot et un plat de canard d'Appenzell pour convaincre le jury. Cette année, la sélection suisse pour le Bocuse d'Or oppose deux candidats, soulignant l'extrême exigence et la difficulté du concours.

www.bocusedorsuisse.ch



© Rolf Neeser



CÉLINE GROSSMANN REMPORTE LE CHAMPIONNAT SUISSE DES APPRENTIS CUISINIERS

Plus de 110 apprentis ont participé à «gusto25», la vingtième édition du championnat suisse des apprentis cuisiniers. Lors de cette compétition culinaire passionnante, Céline Grossmann, de la Fondation pour personnes âgées de Münsingen, s'est largement distancée des autres concurrents avec ses plats qu'elle a créés elle-même. Grâce à sa victoire, cette candidate âgée de 18 ans remporte un séjour de deux semaines à Singapour. Nicolas Imholz du foyer pour personnes âgées Spannort à Erstfeld a terminé deuxième, tandis que Ben Cesa du Culinarium Alpinum de Stans a remporté la troisième place.

Légende : les trois lauréats, Nicolas Imholz (2^e place), Céline Grossmann (1^{re} place), Ben Cesa (3^e place).

FÉLICITATION AUX DIPLÔMÉS DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GENÈVE !

Stefano Fanari, Président de la commission de la formation professionnelle remettant le prix de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, lors de la 143^e promotion de l'École Hôtelière de Genève.



Le Food Truck de Jurassic Food parcourt les routes et les festivals depuis 10 ans.

Les «dino-burgers» de Jurassic Food

Il y a dix ans, le jeune Ajoulot Lucas Chappuis, 20 ans à l'époque, avec l'aide de son papa, Charly, de sa maman Sophie, et de sa sœur Johanne, lançait sur les routes jurassiennes le premier food truck du Jura proposant des burgers labellisés «produits du terroir», sous la marque «Jurassic Food». L'été dernier, forte du succès de ses produits, la petite famille, avec une équipe élargie, a ouvert son propre restaurant, dans le centre de Porrentruy. Un pari audacieux qui est en passe d'être gagné, malgré les difficultés que connaît le secteur de la restauration.

GEORGES POP

JURA

«L'ouverture du restaurant était la suite logique de notre aventure gastronomique qui a commencé avec notre Food truck. Nous avons trouvé un local accueillant et convivial, pour y offrir nos burgers préparés exclusivement avec des produits du terroir jurassien», explique Lucas. Il nous précisera que la viande de ses burgers vient de la boucherie St-Hubert, et le fromage de la fromagerie des Franches-Montagnes, deux établissements du Noirmont réputés, loin à la ronde, pour la qualité irréprochable de leurs produits artisanaux.



Lucas Chapuis, ici avec Philippe Eggertswyler, le maire de Porrentruy, et Matt Voisard, un membre de son équipe.

LE RETOUR DES DINOSAURES... À LA CARTE!

Le choix du nom «Jurassic» n'est évidemment pas fortuit. Selon les créateurs de la marque, il reflète la fierté d'être né jurassien et de vivre dans une région où, il y a 150 millions d'années, s'ébattaient des dinosaures. Pour mémoire, le terme «jurassique» est dérivé du mot «Jura», car c'est ici que les géologues ont commencé à étudier les terrains et les roches de cette lointaine époque. Si les grands reptiles ont aujourd'hui disparu des campagnes jurassiennes, ils sont bien présents dans la carte du nouvel établissement.

Chez Jurassic Food, le «T-Rex» est le burger de base : pain artisanal, steak jurassien, tomates de saison, oignons, salade et sauce jurassique. Les «T-Rex bacon ou fromage» sont en option. Le «Diplodocus» est un burger plus exotique, avec galette végétale et betterave-quinua. Le «Raptosaurus» fait la part belle au poulet et aux ananas, alors que l'«Allosaurus» privilégie le bacon et les oignons confits. Quant au «Taigonsaurus», il ravira les papilles des amateurs de moutarde en grains et de miel.

LE FOOD TRUCK SORT DE SON HIBERNATION

«L'hiver a été passablement difficile, avec une fréquentation réduite, mais nous comptons beaucoup sur le retour des beaux jours pour prendre notre vitesse de croisière», nous a confié Lucas Chappuis, précisant encore : «Comme chaque hiver, notre Food Truck a hiberné. Il entamera sa 11^e année sur les routes jurassiennes et dans toute la Suisse, ces prochains jours...» À la belle saison, l'équipe de Jurassic Food peut compter jusqu'à 15 collaborateurs.

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







I GELATI

LE PLAISIR SOUS SA PLUS BELLE FORME

DÉCOUVREZ L'UNIVERS DE NOS

Mini-coupes

Avec de la glace suisse premium.
Un plaisir divin servi avec élégance.



Plus d'informations



swissgastrosolutions.ch

LES FROMAGES SUISSES PLÉBISCITÉS AU SALON DE L'AGRICULTURE DE PARIS

L'association Terroir Fribourg tire un bilan très positif de la présence du stand «Fromages de Suisse» au Salon International de l'Agriculture de Paris, du 22 février au 2 mars dernier. «Cette participation a une nouvelle fois confirmé l'engouement du public français pour les spécialités helvétiques», souligne Pierre-Alain Bapst, directeur de l'association. L'espace restauration a affiché complet tous les jours. Quelque 4000 fondues moitié-moitié y ont été consommées. Le Gruyère AOP, le Vacherin Fribourgeois AOP et la Tête de Moine AOP, tout comme les fondues moitié-moitié ou pur Vacherin, ont connu un réel succès à la vente. Enfin, les dégustations vins-fromages ont été bien fréquentées et appréciées. La collaboration avec Swiss Wine Promotion, inaugurée cette année, va s'intensifier l'année prochaine. Depuis plus de 20 ans, l'organisation de la présence suisse au salon de Paris est confiée à Terroir Fribourg par Switzerland Cheese Marketing, l'organisme de promotion des fromages suisses à l'étranger. Le Salon a reçu cette année 607 000 visiteurs, en légère hausse par rapport à l'édition précédente.

www.terroir-fribourg.ch

Image © terroir-fribourg.ch



LES VINS DE NEUCHÂTEL À LA CONQUÊTE DE VERBIER

Le 3 avril prochain, cinq parmi les caves neuchâteloises les plus réputées seront présentes à l'hôtel No 8 Bed & Bar, à Verbier, pour une dégustation qui ressemble fort à un défi, en plein cœur d'un canton jaloux de sa production vitivinicole et riche de nombreuses et belles spécialités. Les vignerons du littoral neuchâtelois qui ont audacieusement jeté le gant à leurs pairs valaisans, lesquels sauront à n'en pas douter se montrer bienveillants, sont: les Caves du Château d'Auvier; les Caves de Chambleau à Colombier; les Vins Porret à Cortaillod; le Baron Noir à Neuchâtel, ainsi que La Grillette - Domaine de Cressier. La dégustation aura lieu dans le grand bar de l'établissement (image), entre 16h et 20h. Chaque cave y présentera quatre vins soigneusement sélectionnés, «offrant un véritable voyage à travers les saveurs et le savoir-faire viticoles de notre terroir», selon les termes de l'association Neuchâtel Vins & Terroirs qui organise cette agape dans l'une des stations les plus emblématiques du Vieux Pays.

[//numero8verbier.ch](http://numero8verbier.ch)
[//neuchatel-vins-terroir.ch](http://neuchatel-vins-terroir.ch)

Image © numero8verbier.ch

LA HUITIÈME FÊTE DE LA TÊTE DE MOINE AOC

Les organisateurs de la huitième édition de la Fête de la Tête de Moine AOC, qui aura lieu de 2 au 4 mai prochain à Bellelay (JB), sur le thème «Nos Paysages», a révélé le programme de la manifestation. L'Emmentaler AOP sera l'invité d'honneur de la Fête dont la marraine sera, cette année, la conseillère fédérale Elisabeth Baume-Schneider qui, faut-il le rappeler, est native de Saint-Imier. Restauration avec produits régionaux, exposition d'animaux, marché en plein air organisé avec la Fondation Rurale Interjurassienne (FRIJ), traite en public, dégustations, concours international de plateaux de fromages, visite de l'Abbatiale et du musée, spectacles de cirque, jeux pour les plus petits, animations musicales, etc. sont au programme des réjouissances. L'objectif des organisateurs est d'attirer à nouveau plusieurs milliers de visiteurs à Bellelay, lieu d'origine historique de la Tête de Moine AOP, pour présenter le produit, mais aussi pour rassembler les habitants de la région. L'entrée sur le site de la manifestation sera gratuite.



[//fete.tetedemoine.ch](http://fete.tetedemoine.ch)

ANNONCE

FIDUCIAIRE

FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

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



OPPORTUNITÉ UNIQUE

DEVENEZ GÉRANT(E) DE LA PETITE AUBERGE DE LANNAZ !

Envie de gérer votre propre restaurant dans un cadre enchanteur ? Nichée à Lanna, au cœur des Alpes valaisannes, cette auberge authentique est installée dans un bâtiment historique.

Ce que nous offrons :

- Un lieu unique en pleine nature
- Une clientèle locale et touristique fidèle
- Une opportunité d'entrepreneuriat clé en main

Passionné(e) de restauration et prêt(e) à relever ce défi ?
Dès maintenant, contactez-nous :
theoduloz.romain@hotmail.com

GÉRANCE



La Commune de Cologny

recherche

un exploitant expérimenté pour sa buvette provisoire du Centre sportif de Cologny

située chemin de la Gradelle 33 à Cologny

Installation et équipements

- Container/buvette mis gracieusement à disposition de l'emprunteur
- Terrasse à disposition
- Emplacement au sein du club sportif sis chemin de la Gradelle 33 à Cologny
- Local en l'état
- Cuisine équipée, selon inventaire
- Mobilier et matériel divers à la charge de l'exploitant

Conditions

- Convention de prêt à usage à terme fixe
- Période : 1^{er} mai 2025 au 30 avril 2026

Les dossiers de candidature devront impérativement comporter :

- Une copie du certificat cantonal de capacité de cafetier, restaurateur et hôtelier ;
- Justifier d'une expérience professionnelle confirmée et réussie dans le domaine de la restauration de type similaire ;
- Satisfaire aux exigences légales relatives à la profession (moralité, antécédents) ;
- Présenter un concept d'exploitation tenant compte du fait que cet

établissement fait partie intégrante du club sportif et doit s'inscrire dans un équipement sportif ouvert au public ;

- Présenter une proposition de carte (avec des exemples de prix) comprenant un plat du jour élaboré avec des produits de la région et boissons (vins du Domaine de la Vigne Blanche) ;
- La copie d'une pièce d'identité du candidat et une copie de son permis d'établissement ou de séjour, s'il n'est pas de nationalité suisse ;
- Un extrait du Registre du commerce, si le candidat y est inscrit ;
- Une attestation récente (moins de 6 mois) de l'Office des poursuites et faillites et tout document attestant de la solvabilité du candidat ;
- Un certificat de bonne vie et mœurs et un extrait du casier judiciaire du candidat, daté de moins de 6 mois ;
- Un curriculum vitae et un descriptif des activités professionnelles exercées précédemment par le candidat ;
- Enfin, une lettre de motivation décrivant notamment l'expérience et les compétences du candidat dans l'exploitation d'un commerce similaire.

Le cahier des charges peut être consulté sur le site www.cologny.ch.

Les dossiers de candidature devront parvenir par écrit à la Mairie de Cologny, route de La-Capite 24, 1223 Cologny, au plus tard le 23 avril 2025, avec la mention « Buvette provisoire ».

L'Exécutif de la Commune de Cologny choisira parmi les postulants, la candidature retenue.

FORMATION CONTINUE

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

SCAV : Service de la consommation et des affaires vétérinaires



Mercredi 16 et jeudi 17 avril 2025

Lundi 16 et mardi 17 juin 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

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène



En ligne

Durée d'accès à la plateforme 2 mois

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

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

COURS DE CAFETIER

230^e SESSION

Examens mai 2025

1 FORMATION = 5 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE !

VOUS VOULEZ APPRENDRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ, ET VOUS DÉSIREZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE ?

COURS MIXTE CHF 1350.-
OU 1350 - 750* = CHF 600.-

Cours E-Learning + 45 heures de formation en présentiel (entre 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

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 :
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)
➤ Prépresse :
Laurence Bullat | SOFIED SA

➤ Impression :
Atar Roto Presse SA
➤ Régie publicitaire : SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
tél. 022 329 97 47

➤ Publicité et petite annonce :
Grégoire Gindraux -
g.gindraux@lecafetier.net
➤ 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

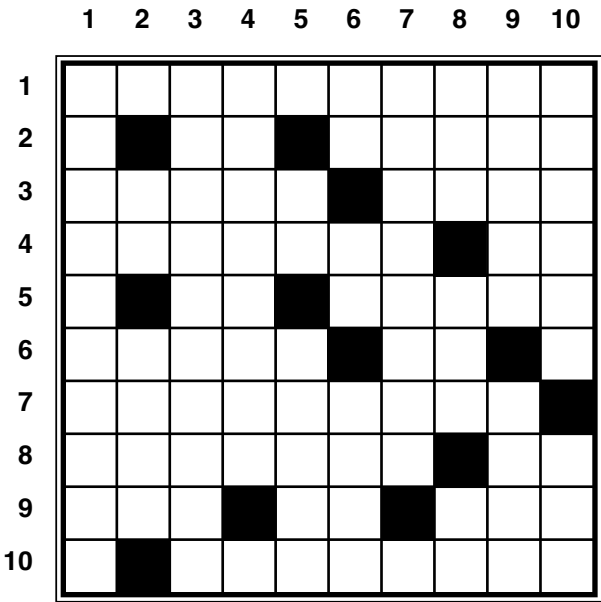
N° 1286

Horizontalement

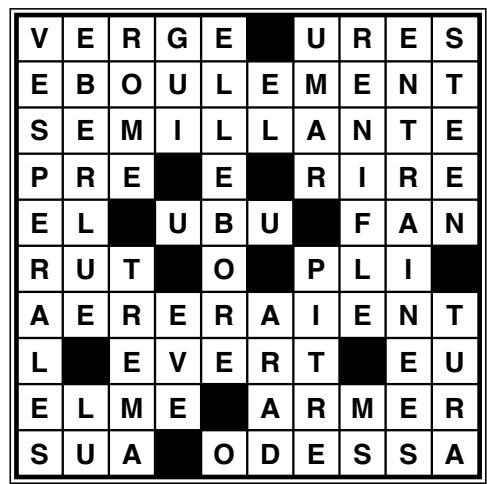
1. Qui a le cœur sur la main. – 2. Démonstratif. Y être, c’est épier. – 3. Ville de Finlande. Percé. – 4. Petit instrument à vent. Épelé: soustraire. – 5. Article. Plante grimpante. – 6. Bougerait. Symbole chimique. – 7. Soldat. – 8. Elle sévit localement. Parler. – 9. De rire. Personnel. Enleva. – 10. Retentir...

Verticalement

1. Poêle. – 2. Épelé: suffit! Indienne de la haute. – 3. Procurer des clients. – 4. Repli. – 5. Sujet. Crible. – 6. Possessif. Pays plat. Réservoir. – 7. S’effondre. – 8. Le beffroi les a, pas le clocher. Confident. Impersonnel. – 9. Drille. Dans la gamme. – 10. Décapiter. Bus.



Solution des mots croisés N° 1285



MONT D’OR FLASH TAG GAME

Une aventure œnotouristique interactive et immersive

Au cœur des coteaux ensoleillés de Sion, le Domaine du Mont d’Or poursuit son engagement pour un œnotourisme novateur, mêlant patrimoine, culture et nouvelles technologies.

MANUELLA MAGNIN

VALAIS

Attendre le chaland en se tournant les pouces devant les portes de sa cave ne suffit plus à vendre ses vins, aussi bons soient-ils. Le Domaine du Mont d’Or l’a bien compris. Il innove avec une expérience unique: le Mont d’Or Flash Tag Game. Ce jeu immersif, développé en partenariat avec les entreprises valaisannes Irtag et alpssoft, propose une aventure ludique et interactive à ciel ouvert, conçue pour séduire un large public en quête d’émotions, de découvertes et de convivialité.

«L’objectif d’un projet de ce type est d’essayer de faire venir un maximum de monde au domaine, de recevoir des groupes. C’est une façon originale de lier de meilleurs contacts avec nos clients et d’en séduire de nouveaux», confie Marc-André Devantéry, directeur.

UNE AVENTURE HISTORIQUE ET LUDIQUE

Les visiteurs, réunis en équipes, sont équipés d’un appareil photo spécial muni d’un faisceau laser. Cet outil high-tech



▲ Un paysage sublime.

Photo: © OLIVIER MAIRE

leur permet de «flasher» des points d’intérêt disséminés à travers le Domaine. Grâce à l’application Destination Mont d’Or, ils localisent ces points stratégiques et interagissent avec eux pour résoudre des énigmes affichées sur l’écran tactile de l’appareil.

Chaque énigme résolue les rapproche de l’objectif final: percer le mystère du Johannisberg Mont d’Or et retrouver la première médaille remportée par le Domaine lors de l’exposition nationale de Berne en 1857.

Les participants partent sur les traces de François-Eugène Masson, le fondateur du Domaine du Mont d’Or. Au fil de leur exploration, ils découvrent des histoires captivantes, des mystères intrigants et des trésors cachés qui jalonnent l’histoire du Domaine. Chaque point d’intérêt «flashé» révèle une anecdote historique, une information sur le terroir ou une énigme à résoudre, enrichissant ainsi leur connaissance du lieu tout en les divertissant.

UN DOMAINE D’EXCEPTION

Idéalement situé sur le flanc sud de la colline de Montorge au-dessus de Sion, le Domaine du Mont d’Or est réputé comme l’un des vignobles le plus prestigieux de Suisse qui a acquis dès 1848 une très grande renommée, notamment avec son Johannisberg et ses spécialités. Ce site naturel protégé, qui figure à l’inventaire fédéral du paysage, est constitué de 220 terrasses soutenues par 14 km de murs en pierres sèches. Le vignoble est

UN JEU ENTRE VIGNES, HISTOIRE ET MYSTÈRE

À mi-chemin entre chasse au trésor et jeu vidéo, le Mont d’Or Flash Tag Game plonge les visiteurs dans un scénario captivant, à la croisée de l’histoire et de la technologie. Loin d’être une simple activité récréative, le Flash Tag Game valorise l’identité patrimoniale du domaine tout en créant des souvenirs mémorables pour les visiteurs.

UNE DÉGUSTATION D’EXCEPTION

L’aventure se prolonge au sein des caves historiques du Domaine, où les participants sont conviés à une dégustation commentée de cinq grands crus, guidée par un expert. Une belle manière de clore cette expérience immersive par une rencontre sensorielle avec les vins du Mont d’Or.

UNE OFFRE À VIVRE EN GROUPES

Le Mont d’Or Flash Tag Game s’adresse particulièrement aux entreprises, sociétés et groupes d’amis en quête d’une activité originale de team building. Le jeu favorise la cohésion d’équipe, tout en offrant une expérience culturelle et gustative inoubliable. Adapté pour des groupes de 6 à 24 personnes, il se joue sur une durée d’environ 1h15 à 1h30, suivie d’une dégustation d’une heure, pour une immersion totale de 2h30.

Le tarif, dégressif, oscille entre 35 et 45 francs par personne selon la taille du groupe. Il comprend l’ensemble de l’activité ainsi que la dégustation.

Cette initiative s’inscrit dans une volonté forte de diversifier l’offre œnotouristique, d’attirer un public plus jeune et d’étendre le réseau de clientèle du Domaine. En complément de l’Escape Game déjà en place depuis plusieurs années – qui attire près de 1000 participants chaque année – le Flash Tag Game se veut plus rapide, plus accessible, et ancré dans une dimension technologique qui séduit une nouvelle génération de visiteurs.

L’aspect ludique et innovant contribue également à renforcer l’image du domaine sur les réseaux sociaux, grâce aux photos souvenirs, aux classements de scores en ligne (via safariphot.ch) et aux moments de partage vécus dans un cadre naturel exceptionnel.

conduit selon des méthodes culturelles respectueuses de l’environnement. La vinification allie les techniques les plus modernes à l’élevage en foudre, pratiqué dès les origines au 19^e siècle. Le Domaine du Mont d’Or est membre fondateur de la Mémoire des Vins Suisses avec le Johannisberg Saint-Martin, un vin liquoreux d’une complexité rare.





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**

ROLLE

Inauguration de l'éco-chai Schenk

2025 restera dans les annales de Schenk Suisse SA avec l'inauguration le 28 mars de son éco-chai à Rolle. Un symbole fort pour un acteur majeur de la viticulture.

M.M.

VAUD

Ce projet emblématique incarne l'engagement fort de l'entreprise en faveur de la durabilité, de l'ancrage local et de la valorisation du patrimoine. Pensé comme un modèle d'écoresponsabilité, le nouvel éco-chai conjugue innovation technologique et respect de l'environnement. Édifié à partir de matériaux recyclés ou locaux, il fonctionne sans énergie fossile. Parmi les réalisations phares: 160 m³ de terre issue du site pour construire des murs en terre crue, 1 400 m² de panneaux solaires équivalents à la consommation annuelle de 260 ménages, 600 m³ de verre recyclé utilisé pour l'isolation des fondations, 2 800 m³ de liège réutilisé pour l'isolation des murs et des toitures, et 2 700 m³ d'épicéa vaudois sur pied ayant produit 1 950 m³ de bois pour les charpentes, les façades, les dalles intermédiaires et les toitures. Au-delà du bâtiment, Schenk agit sur l'ensemble de la chaîne: réduction du poids des emballages, transport ferroviaire privilégié, et partenariat logistique responsable.

UN ENGAGEMENT DURABLE

Depuis plusieurs décennies, Schenk Suisse SA place la durabilité au cœur de sa stratégie. La reconversion biologique de ses vignobles progresse: 75% sont certifiés



▲ Un éco-chai, moderne et durable.

► L'entreprise est toujours en mains familiales.

Photos: © Olivier Gisiger

www.schenk-wine.ch

bio, le reste en conversion, avec un objectif de 100% d'ici 2030. D'ici 2050, l'entreprise vise la neutralité carbone, notamment via la méthanisation des sous-produits de vinification. L'éco-chai exploite l'eau du lac pour produire l'énergie nécessaire au chai et au quartier avoisinant.

Toujours à l'écoute des tendances, Schenk innove: lancement de vins sans alcool comme Masso Antico 0%, LIX, et en Suisse, le Piacere ICE Rouge. Avec 300 collaborateurs en Suisse et un ancrage historique à Rolle, l'entreprise dynamise l'économie locale. Le nouvel éco-chai renforce en-

CARTE D'IDENTITÉ

Fondée en 1893 par Arnold Schenk, l'entreprise est toujours entre les mains familiales et menées par les 4^e et 5^e générations, représentées par François Schenk, Philippe Schenk, Olivier de Simone et Jacques de Simone, qui perpétuent un savoir-faire viticole unique, tout en adaptant la production aux enjeux environnementaux et technologiques contemporains.

Avec un portefeuille d'une quarantaine de propriétés réparties en Europe, Schenk possède des marques et propriétés emblématiques telles que Murailles à Aigle, le Château de Châtagnéréaz à Mont-sur-Rolle, le Domaine du Martheray



core ce lien avec le territoire et les vignerons partenaires, tout en mettant en valeur des domaines emblématiques comme Murailles à Aigle ou le Château de Châtagnéréaz à Mont-sur-Rolle.

à Féchy, le Domaine de la Cure d'Attalens à Chardonne, le Domaine du Mont d'Or à Sion, le Château Maison Blanche et le Domaine du Clos du Rocher à Yverne.

En outre, l'entreprise collabore étroitement avec plus de 500 vignerons indépendants dans les cantons de Genève, Vaud et Valais, garantissant une production locale authentique et de qualité. À travers une vinification respectueuse des terroirs, l'alliance entre tradition et modernité reste au cœur du processus. Schenk investit aussi dans la formation des futurs talents en partenariat avec les institutions académiques.

LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

La petite histoire des aliments

Les maluns sont une spécialité du canton des Grisons à base de pommes de terre, de farine et de beurre. Ils se dégustent traditionnellement avec une compote de pomme ou de pruneaux et du fromage d'alpage. Ils peuvent aussi s'accommoder de viande séchée ou de saucisses sèches. Riches en calories, certains paysans d'alpage les prennent aujourd'hui encore au petit-déjeuner, avec un bon café, pour «faire le plein», avant d'effectuer les lourds travaux de la journée.

De la patience et un bon tour de main

La préparation des maluns demande passablement de patience: les pommes de terre doivent d'abord être cuites en robe des champs, de préférence la veille. Elles sont ensuite pelées et râpées, puis mélangées à de la farine avant d'être rôties dans du beurre. Le mélange doit être longuement et méticuleusement remué, jusqu'à obtention de miettes dorées et croustillantes. Selon les goûts, on peut y ajouter un peu de thym frais au cours de la cuisson.

Tubercule originaire des Amériques, la pomme de terre fut introduite dans le canton des Grisons par Johann Gubert Rudolf von Salis, descendant d'une famille de noble lignée. Les représentants actuels de cette maison aristocratique

sont les barons von Salis-Soglio. En 1717, il planta, à titre ornamental, des pommes de terre, ainsi que du maïs, lui aussi originaire du Nouveau Monde, dans les jardins de son château de Marschlins, à Landquart. On raconte que ce n'est qu'en 1758 qu'un plat de pommes de terre fut pour la première fois servi lors d'un repas au château, sans toutefois convaincre les convives, plutôt rebutés par la fadeur des patates.

Une famine qui a stimulé la consommation de patates

Dix ans plus tard, une famine ayant frappé la région, les paysans s'emparèrent des tubercules, les apprêtant avec le peu d'ingrédients qui leur restaient. C'est ainsi que serait née la recette des maluns. Elle devint très vite populaire, au point que certains «accrocs» à ce plat furent qualifiés de «Magliamaluns» ou de «Malauner», ce qui signifie «mangeurs de maluns». Le mot romanche «maluns» serait issu du latin «micula» qui veut dire «petites miettes». Ce plat est aussi connu sous le nom de «Bündner Kartoffelribel» (côtes de patates grisonnes râpé), en allemand.

Les maluns sont généralement servis en tant que plat principal car ils fournissent un repas riche, même sans ajout de viande. Leur recette peut paraître simple, mais elle exige un bon «coup de main». Auteur d'un livre de recettes intitulé «Das Kochbuch aus der Schweiz», le journaliste gastronomique allemand Hanns Ulrich Christen, disparu il y a une vingtaine d'années, suggère de s'y essayer au moins deux fois avant d'oser en proposer à ses invités.

Les maluns des Grisons



© swissmilk.ch





Les dangers pernicieux de certains sachets de thé

Riche en antioxydants et en composés bioactifs, le thé offre une multitude de bienfaits pour la santé et le bien-être. Cependant, de nombreux fabricants optent aujourd’hui pour des sachets de thé en plastique, en nylon notamment, ou en cellulose, pour assurer une meilleure diffusion des arômes. Or, selon une étude réalisée par des chercheuses espagnoles, ces matières, infusées dans l’eau chaude, libèrent d’énormes quantités de microplastiques et de nanoplastiques qui, via les cellules intestinales et la circulation sanguine, se répandent dans tout le corps. Une menace pour la santé !

GEORGES POP

SANTÉ

Les chercheuses du Département de Génétique et de Microbiologie de l’Université autonome de Barcelone ont étudié pour la première fois les réactions des sachets de thé, fabriqués à partir de polymères nylon-6, de polypropylène (un polymère thermoplastique plastique), et de cellulose, lorsqu’ils sont plongés dans l’eau chaude. Leurs conclusions ont été publiées, au début de cette année, dans la revue scientifique britannique de référence Chemosphere. Elles sont pour le moins alarmantes...

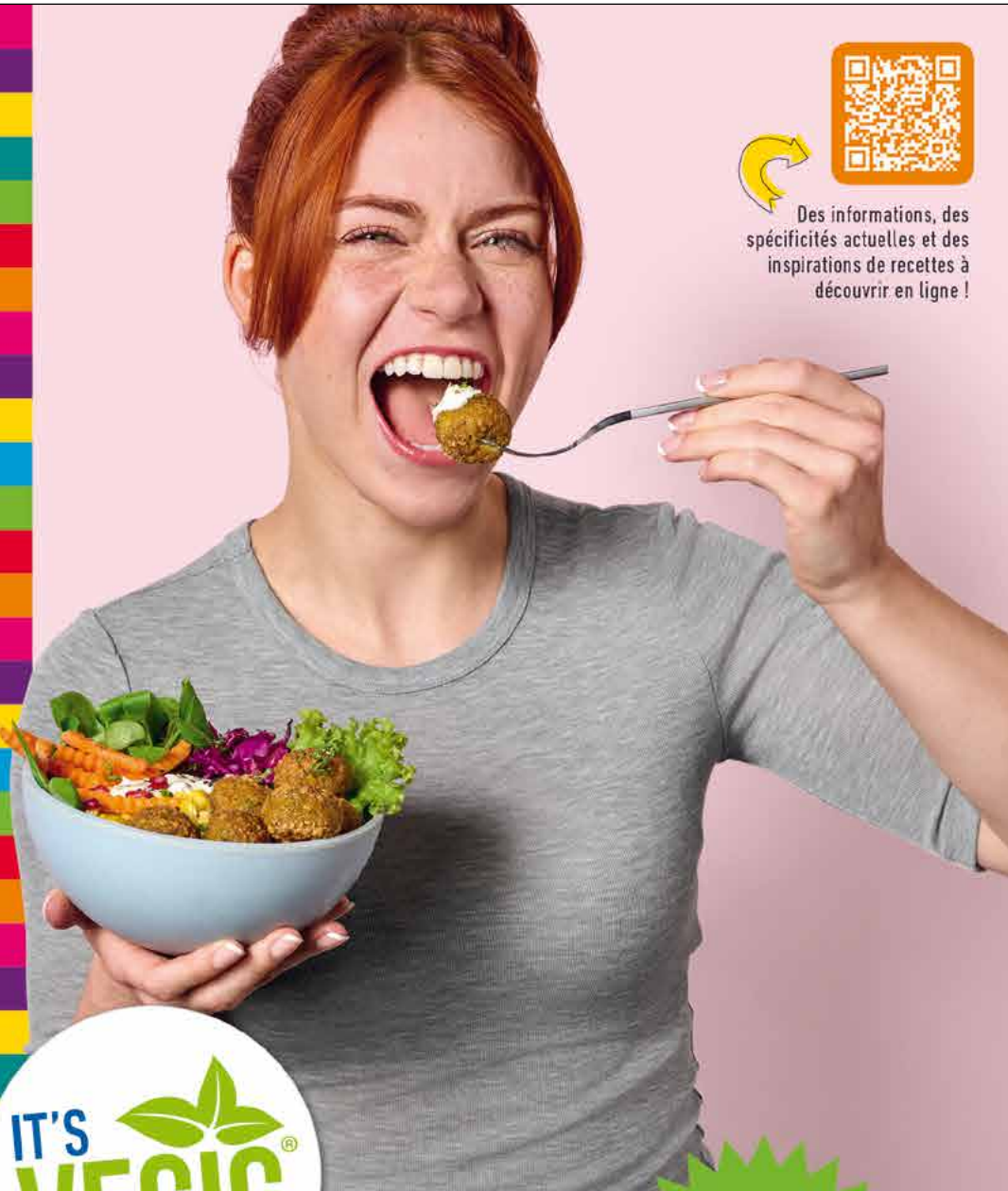
DES PARTICULES EN QUANTITÉS... INDUSTRIELLES
Lorsque le thé infuse, les scientifiques ont constaté que le polypropylène libère environ 1,2 milliard de particules par millilitre, d’une taille moyenne de 136,7 nanomètres (1 nanomètre (nm) = un milliardième de mètre); que le nylon-6 libère 8,18 millions de particules par millilitre, d’une taille moyenne de 138,4 nanomètres et que la cellulose libère environ 135 millions de particules par millilitre, d’une taille moyenne de 244 nanomètres. Les chercheuses, qui ont coloré ces particules avant de les exposer à différents types de cellules intestinales humaines, ont pu observer comment elles pouvaient se répandre sans obstacle dans l’ensemble du corps humain.

« Nous avons réussi à caractériser ces polluants avec un ensemble de techniques de pointe. Nos recherches innovantes offrent un outil très important pour faire avancer la recherche quant à leur impact sur la santé humaine », souligne la scientifique Alba Garcia. Selon elle, « Alors que l’utilisation du plastique dans les emballages alimentaires continue d’augmenter, il est essentiel de lutter contre la contamination par les microplastiques et les nanoplastiques pour garantir la sécurité alimentaire et protéger la santé publique. »

DE NOMBREUX TROUBLES DE LA SANTÉ
De nouvelles recherches sur les impacts potentiels sur la santé d’une exposition chronique à ces particules sont maintenant indispensables pour mieux comprendre leurs conséquences, insistent les auteurs de cette étude. À en croire d’autres recherches récentes, les microparticules plastiques qui se diffusent dans le corps humain, par voie d’exposition directe, soit par ingestion ou inhalation, sont à l’origine de divers troubles de la santé : inflammations, génotoxicité (dégât à l’ADN d’un organisme), stress oxydatif provoquant un vieillissement prématuré et diverses maladies chroniques, apoptose (mort cellulaire), etc.



La chercheuse Alba Garcia (à droite) avec une partie de son équipe. © Universidad Barcelona





Des informations, des spécificités actuelles et des inspirations de recettes à découvrir en ligne !



**NOUVEAU
EN 2 VARIÉTÉS**

LES SNACKS PARFAITS : BIO BITES



PETITS, DÉLICIEUX, VÉGÉTARIENS/VÉGANES :

- À consommer chaud ou froid
- Le plaisir bio pour les concepts alimentaires végétariens et véganes
- À l'apéritif, comme snack avec un dip ou comme topping
- Préparation facile au four vapeur combiné ou à la friteuse
- Poids unitaire : 28 g



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

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 Mauler

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 POMMERY

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

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

www.romers.ch

TERROIR NEUCHÂTEL VINS • 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

GENÈVE terroir

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

www.geneveterroir.ch

VIN SWISS WINE

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

www.swisswine.ch

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

FRITEUSE



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

www.valentine.ch

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

KADI AG
Thunstettenstrasse 27
CH-4900 Langenthal
T. +41 62 916 05 00
info@kadi.ch

www.kadi.ch

TERMINAUX DE PAYEMENT APPLITEC-POS

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

www.applitec-omron.ch

PRODUITS SURGELÉS DITZLER

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

www.ditzler.ch

CONCEPTS CULINAIRES



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

www.swissgastrosolutions.ch

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@gastrobouchiermolard.ch

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

TRANSPORT



PETIT FORESTIER SUISSE SA
Route du Molliat 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](http://chronic.ch)

CUISINE

GEHRIGGROUP

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-aop.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.cimbaligroup.com

schaerer

swiss coffee competence

SCHAEERER 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



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

www.appenzellerbier.ch



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

[//auslaendischebiere.ch](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

VAUD CERTIFIÉ D'ICI

Un label qui valorise les produits du terroir

Créé en 2021, le label VAUD CERTIFIÉ D'ICI s'impose peu à peu comme une référence de qualité et de proximité pour les produits alimentaires du canton. Avec l'ambition de se frayer un chemin dans la restauration collective et commerciale.

MANUELLA MAGNIN



Avec quelque 1700 produits labellisés, VAUD CERTIFIÉ D'ICI valorise le savoir-faire local tout en renforçant les circuits courts. Pour prétendre à ce label, un produit non transformé doit être 100% vaudois. Pour un produit transformé, 80% de matières premières vaudoises avec une marge de 20% de produits suisses. La présence d'ingrédients exotiques dans la marge des 20%, sauf quelques exceptions comme le chocolat, n'est pas tolérée. La transformation, quant à elle, doit avoir lieu dans le canton afin de garantir que les deux tiers de la valeur ajoutée sont réalisés localement.

« Cette certification garantit non seulement l'origine des produits, mais également le maintien d'un tissu économique local solide, en soutenant les structures de transformation vaudoises, comme les meuneries, boucheries ou ateliers artisanaux dans une logique durable », explique Sylvain Chevalley, responsable Produits d'ici chez Vaud Promotion.



▲ Des mets bien de chez nous.

Photos: Nicolas Spitznagel © Vaud Promotion

Vaud Promotion prend en charge les frais de certification. La demande d'inscription d'un produit se fait simplement via un formulaire en ligne. Elle est suivie d'un contrôle qualité avant validation officielle par l'Office intercantonal de certification.

Ce label s'inscrit dans la continuité d'une dynamique entamée depuis plus de 15 ans avec les produits du terroir vaudois, même si la version actuelle du label date de 2021. S'il a gagné en visibilité, c'est grâce notamment aux campagnes de communication, à sa présence sur des événements majeurs, comme le Montreux Noël, la Fête de la Tulipe à Morges, les Caves Ouvertes Vaudoises, la Saint-Martin à Vevey ou encore Athletissima. Grâce également aux partenariats avec des épicerie locales, des magasins en ligne et des grossistes.

DANS LA RESTAURATION

Un travail est également en cours pour mieux intégrer le label dans la restauration collective et privée, via des collaborations avec des grossistes et des restaurateurs. L'objectif est de simplifier l'accès aux produits labellisés pour les cuisines professionnelles, tout en assurant une traçabilité claire. Un projet de distinction spécifique pour les restaurants utilisant un volume significatif de produits

VAUD CERTIFIÉ D'ICI est en préparation, à l'image de ce qui se fait dans d'autres cantons romands, comme par exemple à Genève avec GRTA.

VAUD CERTIFIÉ D'ICI repose sur le cahier des charges national regio.garantie, géré par l'association suisse des produits régionaux. Véritable levier de valorisation de l'agriculture vaudoise et de son économie, il ne cherche pas à tout labelliser, mais à mettre en valeur ce qui est produit et transformé localement.



PUBLIREPORTAGE

Hilcona Pasta Fina

L'ART DU PLAISIR GUSTATIF RÉINTERPRÉTÉ

En 2025, Hilcona fête son 90^e anniversaire et présente à cette occasion un feu d'artifice de nouveautés culinaires: Pasta Fina, la ligne de pâtes farcies très appréciée, brille d'un nouvel éclat.

Neuf décennies de Hilcona sont synonymes de qualité, d'innovation et d'une foi inébranlable dans le plaisir des saveurs. Pour fêter cet anniversaire, l'entreprise gâte les «Pasta-Connaisseurs» avec trois délicieuses nouveautés Pasta Fina.

Derrière ce nouveau lancement se trouve une équipe d'experts culinaires expérimentés, dirigée par le directeur culinaire Julian Hämmerle. Ce chef renommé aux racines internationales allie la cuisine italienne traditionnelle aux tendances culinaires modernes. Sa passion pour les ingrédients purs et les combinaisons de saveurs raffinées caractérise les nouvelles variations de Pasta Fina.

PASTA FINA «RELOOKÉE»

Depuis le 1^{er} mars 2025, tu peux découvrir Hilcona Pasta Fina sous une forme innovante de Rondelli, parfaitement farcie pour de délicieuses créations.

PASTA FINA: FACILE À PRÉPARER, À SAVOURER SANS LIMITES

Les Rondelli des nouvelles variations de Pasta Fina sont parfaitement portionnables et ne nécessitent que quelques minutes de temps de régénération. Sers les pâtes farcies avec ta sauce préférée ou laisse libre cours à ta créativité - que ce soit de manière classique avec beurre brun et parmesan, avec une sauce tomate légèrement acidulée ou un pesto fait maison, les possibilités sont infinies!

HILCONA PASTA FINA: UNE FESTIVITÉ CULINAIRE POUR CHAQUE JOUR

Qu'il s'agisse d'un dîner exclusif ou d'un déjeuner raffiné, Hilcona Pasta Fina est le choix parfait pour tous ceux qui apprécient les pâtes farcies au goût authentique. Découvre dès maintenant la nouvelle Pasta Fina - un hommage culinaire à neuf décennies de passion pour le plaisir des saveurs!





Morgan Hertoux, Directeur du Restaurant Le Trinquet.



Des étudiants de l'Université de Genève.



Sébastien Favre, Chef de cuisine, Restaurant Le Trinquet.



Vitor Teixeira, Maître d'hôtel Restaurant Le Trinquet.

LE BÀBA DE L'EXTRA 2025

Un tremplin pour étudiants vers la restauration

80 étudiantes et étudiants ont suivi la formation «Le BàBa de l'Extra», dispensée au Restaurant Le Trinquet by EHG. Un chiffre en forte hausse pour cette deuxième édition !

RODOLPHE COLLET

GENÈVE

Fort du succès de l'année dernière, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève, en collaboration avec l'Université de Genève, a renouvelé cette année cette micro-formation avec le précieux soutien de l'Opage, Bragard, Brasier Swiss Primeurs, Boucherie du Palais, Suter Viandes et l'École Hôtelière de Genève.

UNE APPROCHE DE TERRAIN INTERACTIVE

Grâce à Morgan Hertoux et son équipe du Restaurant Le Trinquet by EHG, la formation a été pensée pour répondre aux exigences de base du métier, avec une approche à la fois pratique et ludique. Un format qui a séduit les 80 participantes et participants de cette édition.

Les organisateurs, les formateurs ainsi que Laurent Terlinchamp (Président de la SCRHG) ont tenu à saluer l'engagement et la motivation des étudiants, soulignant leur intérêt grandissant pour les métiers de la restauration.

UN PROGRAMME DIVERSIFIÉ ET COMPLET

Les participants ont suivi un parcours en deux étapes :

- Une formation en ligne conçue par l'école de la Société des Cafetiers, axée sur les fondamentaux de l'hygiène et de la sécurité au travail.

- Des ateliers pratiques pour se familiariser avec le service et la cuisine : accueil des clients, vente active, dressage



▲ De g. à dr.: Romain de Sainte-Marie, Adjoint de direction DIFE, Édouard Gentaz, Susanne Welle, Laurent Terlinchamp entouré des étudiants.

Photos: © Le Cafetier

Retrouver toutes les photos



www.scrhg.ch

et débarrassage des tables, service du vin, réception et rangement des marchandises, taillages de légume et nettoyage quotidien. L'objectif de ce « BàBa » ? Former des extras prêts à intégrer rapidement le terrain !

UN MOMENT CLÉ: LA SOIRÉE DE RÉSEAUTAGE

Pour clôturer la formation, un cocktail a été organisé le mercredi 12 mars. Cet événement, a permis aux futurs extras de recevoir leur attestation et rencontrer de potentiels employeurs, membres de la Société des Cafetiers et de l'agence de placement Proman.

Un moment riche en opportunités, puisque plusieurs étudiants ont décroché leurs premiers contrats en extra, marquant ainsi le début de leur expérience dans le secteur de la restauration !



Rodolphe Collet, Dimitri Ruiz, Chargé de projets insertion professionnelle à l'UNIGE, Susanne Welle.



Laurent Terlinchamp, Président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève.



Édouard Gentaz, Vice recteur de l'UNIGE.



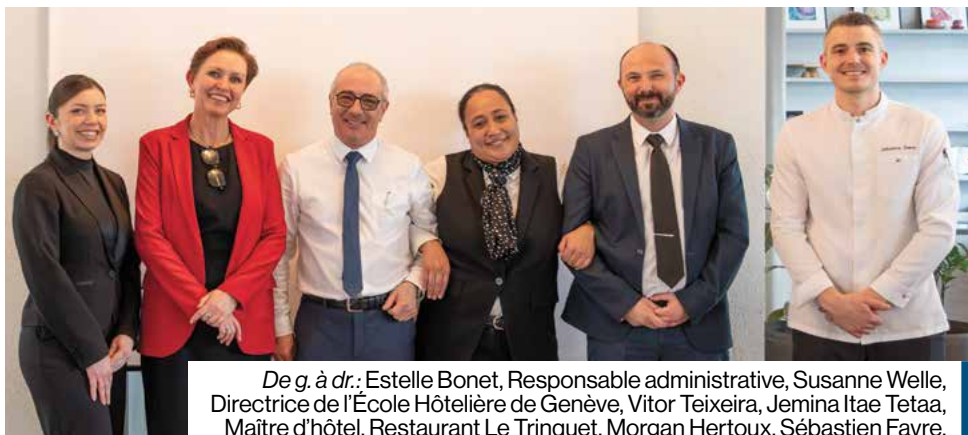
David Vajou Johann Favre, Gérant Brasier Swiss Primeurs.



Estelle Bonet et Estelle Vignard, Conseillère Bragard.



Les étudiants entourés de Vitor Teixeira, Sébastien Favre et Rodolphe Collet.



De g. à dr.: Estelle Bonet, Responsable administrative, Susanne Welle, Directrice de l'École Hôtelière de Genève, Vitor Teixeira, Jemina Itae Tetaa, Maître d'hôtel, Restaurant Le Trinquet, Morgan Hertoux, Sébastien Favre.



Stéphane Jan, Responsable des formations de l'école de la Société des Cafetiers, Estelle Guarino, Cheffe de projet OPAGE et Rodolphe Collet, Responsable de la formation continue.



Les membres du comité: Daniel Carugati, Laurent Terlinchamp, Stefano Fanari et Vincent Orain.



Madame et Monsieur Sakar, Gérants Etoile Kebab Acacias.



L'entreprise Proman Group: Camille Delory, Consultante secteur cuisine et stewarding, Cédric Martin, Consultant secteur cuisine et stewarding, Philippe Casadamont, Responsable senior du secteur service et David Vajou, Consultant secteur service.