

RECATEC - CPA www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01
30⁺
188-2019
Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 7 • 11 avril 2025

illy
Café italien & Machines à café espresso
www.illycafe.ch

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

Spectank®
est un système
de nettoyage,
dégraissage
et décrassage
par trempage.

Spectank
ULTIMATE SOLUTIONS
www.spectank.ch
info@spectank.ch
Tél.: 078 21 55 777

Retrouvez l'article en page 12

Dossier:
Hygiène

Pages 11-12

+
ROTOR
Lips
Machines de qualité suisse.
www.rotorlips.ch

Trouvez votre
appareil approprié.

GASTROBOOK

GASTROBOOK
La plateforme des bonnes affaires pour les restaurateurs

VU POUR VOUS

La plus grande raclette du monde est valaisanne!

Voilà qui est fait! Les Français, qui ont eu l'outrecuidance de défier les Suisses en osant s'afficher comme les organisateurs de la plus grande raclette du monde, peuvent désormais se rhabiller. Les Suisses ont fait beaucoup mieux le 5 avril à Martigny en réunissant 4 893 convives!

Un record historique pour une soirée inoubliable qui a réuni des milliers de gourmets et 361 racleuses et racleurs bénévoles. Au menu: 815 demi-meules, soit 2037 kg de fromage, 1200 kg de pommes de terre et 1212 pots de cornichons et oignons.

Le record du monde précédemment détenu par la France est désormais officiellement battu et revient en terres valaisannes, là où la véritable raclette trouve ses racines avec le fameux et inimitable Raclette du Valais AOP. Directeur de myexpo, Samuel Bonvin n'a pas caché sa joie: «Nous n'avons pas seulement battu un record, nous avons célébré une culture bien vivante et la richesse de notre terroir.»

M.M.

Bénéficier d'offres flash à prix canon sur les produits et les services, c'est ce que propose Gastrobook. Un site internet conçu par les restaurateurs pour les restaurateurs.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Vous aimez QoQa? Vous allez adorer Gastrobook, la nouvelle centrale d'achat 2.0 conçue par la Société des Cafetiers Restaurateurs et Hôtelières de Genève. «Ce projet est né d'échanges entre restaurateurs sur un groupe WhatsApp, créé pendant la période Covid pour faire face aux changements législatifs fréquents. L'objectif de Gastrobook est d'aider les petits établissements de Genève et au-delà à faire face à la concurrence et à l'inflation post-Covid», commente Romain Oeggerli, membre du comité

de la SCRHG et dynamique patron de Gemüse Kebab.

Ce n'est un secret pour personne: chaque centime compte dans la restauration. Pour les tenanciers de petits établissements, il est difficile de trouver des produits et services fiables au meilleur prix sans y passer des heures. Gastrobook apporte une réponse concrète via une plateforme qui mutualise les besoins des restaurateurs pour leur offrir des solutions durables, accessibles et avantageuses.

UN SERVICE GRATUIT

«Gastrobook simplifie la gestion des coûts et l'accès aux meilleures solutions du marché en créant une communauté d'achats intelligents. L'accès à la plateforme est entièrement gratuit pour le restaurateur. Gastrobook négocie avec les fournisseurs, teste les meilleures offres, et permet au restaurateur d'optimiser son activité sans compromis sur la qualité», poursuit Romain Oeggerli.

Tous les secteurs de la restauration font l'objet de négociations, qu'il s'agisse de solutions IT, de matériel, d'ingrédients, de boissons, de vins, de services, de blanchisserie, d'agences de placement... L'objectif est de proposer des rabais

entre 15 et 60% via des ventes flash sur une semaine.

À terme, il s'agira de financer une structure administrative pour la gestion de la plateforme, financement qui devrait être assuré via des rétrocessions des fournisseurs participants et de la SCRHG.

POUR TOUTE LA ROMANDIE

L'ambition de Gastrobook est d'aller au-delà des frontières cantonales genevoises en étendant ses services aux restaurateurs et fournisseurs des autres cantons romands via un référencement SEO optimal de la plateforme.

La soirée de lancement de Gastrobook a eu lieu le lundi 7 avril dans le Hall de la Comédie à Genève, en présence de producteurs genevois et de nombreux restaurateurs.

www.gastrobook.ch

→ Suite des photos page 2

botte 775
Asperges blanches, 18 mm+ Espagne 6 x 1 kg net

kg 25⁹⁹
Entrecote de bœuf II Suisse/importation env. 3 kg

kg 19⁹⁹
GGAP Filet de saumon sans peau, pauvre en arêtes élevage, Norvège env. 1,3 kg carton: CHF 18.40/kg 24h

14.4-19.4.2025
Vous trouverez d'autres offres sous: **prodega.ch**

PRODEGA

Toutes les offres TVA exclue

Speed-dating avec les producteurs locaux
(en partenariat avec Genève Terroir)

Producteurs.trices présents.es

- Cave de Genève
- Domaine de Côte d'Or
- Domaine Dugerdil
- Association des Brasseries Indépendantes Genevoises (ABIG)
- La Genevoise du Terroir
- Ferme Graf
- Ferme du Lignon
- Carthagène



Photos: © Le Cafetier

Témoignages

Présentation de Gastrobook



Thomas Kilbert.



Rebecca Hababou.



Nicolas Darnauguilhem, chef de La Pinte des Mossettes et Alba Farnos Viñals, cheffe de l'Auberge de l'Abbaye de Montheron.



Romain Oeggerli et Rebecca Hababou.

World Café - Échanges vrais, sans tabou

Discussions interactives autour d'un verre, sur les réalités du métier





Retour en images

Le cru 2025 de Divinum attire une foule record de plus de 21 000 dégustateurs-trices



Dès le premier jour du 8^e salon suisse des vins Divinum, il y avait du record d'affluence dans l'air. Une joyeuse foule de curieux et d'initiés s'est déplacée parfois de loin jusqu'à lundi soir, avec des journées du week-end bondées. Au final, les organisateurs ont attiré quelque 1000 visiteurs de plus qu'en 2023, dépassant le cap des 21000 entrées. Le grand événement œnologique romand a fait un carton aussi côté affaires, à entendre les 150 caves ou domaines participants.

Le Piémont, hôte d'honneur, pensait avoir vu trop large en venant avec 600 bouteilles à déguster: « Hé bien, elles sont finies! », sourit Luigi Mussa, porte-parole des 12 caves piémontaises, qui ont servi, selon leurs calculs, environ 30000 verres en dégustation. Les exposants se réjouissent du grand nombre de jeunes: « Très intéressés à apprendre. Nos clients de demain! »

Et le plus beau stand est...

Le concours des plus beaux stands a été remporté par la maison Bolle & Cie de Morges, devant la Cave Dupuis (Féchy) et Les Trois terres (Morges).

Richard Chassot tire un bilan des plus positifs: « Records de fréquentation, aucun incident et des vigneron contents: une très, très belle édition. Nous remercions chaleureusement nos exposants, nos partenaires et sponsors et nos formidables bénévoles pour leur investissement et confiance, ainsi que notre merveilleux public ». Divinum est soutenu par 29 partenaires, sponsors et entités institutionnelles, dont la Ville de Morges, Les Vins de Morges, Les Vins de la Côte AOC et le Piémont hôte d'honneur.

Photos: © Le Cafetier



DE NOMBREUX AVANTAGES

Des prix durablement bas, un rabais PRO permanent sur tout l'assortiment et jusqu'à 20% selon les secteurs.



CONSULTEZ TOUS LES AVANTAGES



32%
16.47 kg
203.100

Gigot d'agneau frais avec os, d'Australie/ Nouvelle-Zélande/Irlande env. 2.5 kg



ALIGRO



Ici & Ailleurs

UN DOMAINE LAUSANNOIS SE CONVERTIT AU GRUYÈRE AOP

Dans un communiqué publié le 24 mars dernier, la ville de Lausanne annonce que le domaine des Saugealles (image), dont elle est propriétaire, est devenu sociétaire de la fromagerie du Haut-Jorat, basée à Peney-le-Jorat. De ce fait, le lait du domaine servira désormais à la fabrication du Gruyère AOP. Exploité par la famille Demont depuis cinq générations, ce domaine, situé dans une clairière du Jorat, près de Froideville, est le premier domaine agricole acquis par la ville de Lausanne, au XVIII^e siècle. «Après la lutte pour la mise sur pied du lait équitable, rejoindre la Fromagerie du Haut-Jorat est une reconnaissance du travail effectué au quotidien par toute la famille sur notre exploitation», a souligné Patrick Demont, l'actuel exploitant. La ville de Lausanne est l'un des plus grands propriétaires publics de terrains agricoles en Suisse, avec 9 domaines, y compris celui des Saugealles, répartis sur près de 900 ha. Dans son communiqué, la ville dit avoir à cœur de favoriser une production alimentaire de proximité, par la promotion des circuits courts, la préservation des terres agricoles et le soutien à des pratiques respectueuses des ressources naturelles.

G.P.



© Ville de Lausanne



PAK'EN VIGNES CHASSE AUX ŒUFS, BALADE EN TRACTEUR, JEUX ET DÉGUSTATION DE VIN À GY

A Pâques, le 12 et 13 avril 2025 partez en famille au Domaine de la Guérite pour une chasse aux œufs en tracteur jusqu'aux vignes suivie d'une dégustation de vins pour les adultes et d'un atelier créatif pour les enfants.

Guidés par la famille Meylan, les amateurs de vins se laisseront tenter par leur sélection de cépages. La dégustation pourra être accompagnée d'une planchette gourmande, composée de 100 g de Humus pois chiche de la ferme, d'un demi-saucisson, d'un petit fromage du moment et de pain.

Plus d'infos sur :
www.myswitzerland.com



Matthias Waser et Davina Comment ont ouvert le Flora en novembre dernier. Photos: © florarestaurant.ch

L'envol du Flora de Prédame

Le hameau de Prédame, dans les Franches-Montagnes, est en passe de devenir un haut lieu de la gastronomie jurassienne. À moins que cela ne soit déjà fait ! C'est en effet dans ce joli bout de campagne - que des esprits urbains chagrins pourraient qualifier de « coin perdu » - que le chef Matthias Waser et sa compagne Davina Comment, ont ouvert en novembre, dans une ancienne métairie aménagée à leur goût, le Flora, un restaurant dont la cuisine est déjà encensée par la presse gastronomique. Il est vrai que ce jeune chef de 34 ans avait déjà quelques brillants antécédents.

GEORGES POP

JURA

Dans son pays, Matthias Waser est loin d'être un inconnu. Après avoir fait son apprentissage chez Wenger, au Noirmont, et travaillé avec Jérémy Desbraux, il a décroché une étoile au Guide Michelin en 2022, ainsi qu'une note de 16/20 au Gault & Millau, à la barre de la cuisine du restaurant gastronomique La Teinturerie à Delémont. L'établissement, situé en vieille ville, ayant du fermé, en 2023, en raison de lourdes contraintes administratives, Matthias a fait un bref passage chez Jean-Marc Soldati, à l'Hôtel du Cerf, à Sonceboz, dans le Jura Bernois, avant de se lancer dans « sa » propre aventure.

UN COUP DE CŒUR

«Ma compagne et moi cherchions un endroit pour notre projet commun. En découvrant cette métairie qui abritait le restaurant "Au paradis de chez Sémon", que ses propriétaires allaient quitter après trois décennies d'activité pour prendre leur retraite, nous avons eu un vrai coup de cœur. D'autant plus que je viens du village des Reussilles, qui est juste à quelques kilomètres de là... Nous avons été enchantés», raconte le jeune chef de 34 ans qui précise: «Nous travaillons en harmonie, chacun dans notre domaine, Davina dans le sucré, et moi dans le salé».

La philosophie du couple est claire comme de l'eau de roche: utiliser au moins 95% de produits locaux de qualité et de saison pour une cuisine qui se veut inventive, en exaltant les saveurs originelles. «J'ai beaucoup de plaisir à préparer les ombles chevaliers ou les truites de notre région ou, pour ce qui est de la viande, travailler les entrecôtes de bœuf Blonde d'Aquitaine que me fournit un éleveur des Émibois. Côté légumes et plantes aromatiques, actuellement, par exemple, je travaille des choux-pomme et de l'agastache», nous a confié Matthias Waser. Cerise sur le gâteau: les douceurs imaginées par Davina sont de vraies «tueries», comme ses Pommes riesling et cassis ou son Chocolat, sarrasin et noisettes...

UN ÉTABLISSEMENT QUI VA COMPTER

Le chef compte-t-il repartir à la chasse de son étoile perdue? «Ce n'est pas quelque chose qui me préoccupe. Pour le moment, seul le plaisir compte. Mais si je la retrouve, je ne vais pas m'en plaindre...». Sans doute peut-il être optimiste, le Gault & Millau (Suisse) et le guide en ligne Jura Gourmand l'ayant d'ores et déjà classé parmi les chefs romands qui vont compter. Pour le reste, Matthias et Davina peuvent d'ores et déjà se satisfaire d'une abondante fréquentation, en soirée notamment. Le couple a engagé un sommelier, ainsi qu'un aide en cuisine.

www.florarestaurant.ch



TRANS GATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

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



LE CONCOURS DES PRODUITS SUISSES DU TERROIR



Les inscriptions sont désormais ouvertes pour participer au concours des meilleurs produits suisses du terroir, dans le cadre de la 11^e édition du Marché & Concours Suisse des produits du terroir qui aura lieu le samedi 27 et le dimanche 28 septembre prochain à Courtemelon, près de Delémont, dans le canton du Jura.

Selon la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) qui organise cette grande fête populaire des saveurs, plus de mille produits seront mis en compétition par 350 producteurs, issus de toutes les régions du pays. La remise des médailles des Prix d'Excellence, par catégories, et des Meilleurs Producteurs suisses, est prévue le vendredi 26 septembre à Delémont.

Cette année, l'hôte d'honneur du Marché sera le canton de Vaud. Lors de sa précédente édition, en 2023, la manifestation avait reçu quelque 15 000 visiteurs. **G.P.**

www.concours-terroir.ch

Un nectar de pêches valaisannes

Elles devraient faire un tabac les nouvelles bouteilles mises sur le marché par Opaline, le producteur valaisan de jus et limonades qui fleurent bon le terroir.

M.M.

VALAIS

Depuis 2009, Opaline produit en Valais des boissons 100% naturelles et majoritairement biologiques au goût authentique. Opaline est certifiée B Corp, Marque Valais et développe un modèle économique circulaire et régénératif afin que tous les acteurs de la chaîne de valeur puissent bénéficier de l'activité de l'entreprise, dans une perspective d'agriculture durable.

Une belle philosophie qui ne serait rien sans l'excellente qualité gustative et l'originalité des produits Opaline. Dernier en date qui vient d'être mis sur le marché: un nectar de pêches 100% valaisannes, velouté et délicatement sucré. Les fruits sont issus de vergers sis à Saxon. Ils sont cultivés selon les principes de la production intégrée et sont conformes aux exigences «Suisse Garantie» et «SwissGAP». Ce nectar est également certifié Marque Valais Valais/Wallis Promotion, garantissant ainsi sa provenance et sa qualité exceptionnelle.



GRÂCE À UN ÉTÉ MAUSSADE

C'est grâce à un été 2024 particulièrement maussade qu'Opaline a pu se procurer ces pêches, à l'origine destinés à la vente comme fruits de table. 25 000 flacons sont désormais disponibles sur le site internet d'Opaline et chez Bevanar, fournisseur de la gastronomie. Rien à voir donc avec le vaisseau amiral de l'entreprise: le fameux nectar d'abricots qui a fait la gloire d'Opaline dans toute la Suisse. Les nectars, jus et limonades d'Opaline sont présents dans l'hôtellerie, la restauration et les épiceries. 75% du chiffre d'affaires est réalisé en Suisse romande et 55% sur l'arc lémanique. Des hôtels de luxe font partie des fidèles clients.

www.opaline-factory.ch

PUBLIREPORTAGE



Swiss Gastro Solutions VOTRE PARTENAIRE FOODSERVICE DE CONFIANCE

Nous sommes votre spécialiste sur le marché suisse du foodservice et faisons partie de l'un des plus importants producteurs suisses de denrées alimentaires.

Nous mettons l'accent sur une offre variée et de grandes qualités pour les restaurants, la restauration collective, l'hôtellerie, la restauration événementielle ainsi que les maisons de retraite et les hôpitaux.

Notre vaste assortiment de plus de 700 produits dans différents niveaux de conveniencence vous permet de faire un choix optimal, de planifier tout en conservant votre flexibilité. Vous économisez ainsi du temps et de l'argent. Par ailleurs, nous accordons une très grande importance aux produits certifiés tout en mettant l'accent sur la suissitude et la production durable.

Outre la diversité des produits, nous proposons également des concepts et des solutions personnalisés qui facilitent le travail quotidien et tiennent compte des besoins et des tendances actuels du secteur de la restauration suisse.

Découvrez les possibilités et profitez d'un partenariat compétent pour une mise en œuvre réussie de vos concepts gastronomiques. Notre équipe de vente se tient à votre disposition.

La passion du goût et de l'art culinaire.



Notre catalogue



Fresh Food & Beverage Group AG
Swiss Gastro Solutions

Erlenwiesenstrasse 9
8604 Volketswil

info@swissgastro.com
swissgastro.com

GÉRANCE

À vendre à Fribourg
dans centre commercial
CAFÉ-RESTAURANT

Bon chiffre d'affaires
et bonne renommée.

Ecrire sous chiffre N°3
Le Cafetier - Av. Henri-Dunant 11 - 1205 Genève

GOLF DE VUISSENS

GÉRANT POUR LE RESTAURANT DU CHÂTEAU DU GOLF DE VUISSENS

Le titulaire ou un couple, idéalement avec références Michelin ou Gault-Millau, s'assurera de la gestion complète du restaurant comprenant :

- Salle de restaurant (30-40 places) avec beaucoup de cachet, cheminée avec grill
- Petite terrasse
- Salle de banquet (environ 80 places)
- Grand parking
- Le tout complètement équipé
- Possibilité de logement sur place

Votre mission :

- Gestion complète du restaurant (avec bail à loyer)
- Faire connaître et apporter une renommée à l'établissement

Avantage : Pas d'investissement financier

Entrée en fonction : Printemps 2025

Faire offre par e-mail à : nvtfiduciaire@outlook.com
ou par voie postale : Landar SA,
Chemin du Château-Sec 23 bis, 1009 Pully

À VENDRE

CGN

DONNEZ UNE SECONDE VIE AUX CHAISES DE LA CGN

La Compagnie Générale de Navigation sur le lac Léman (CGN SA) met en vente un lot exceptionnel de chaises ayant équipé l'un de ses bateaux.

En bon état, elles disposent d'un piètement en chêne massif, d'une assise rembourrée et revêtue d'un tissu anti feu effet velours de couleur gris moyen.

Environ 220 chaises sont proposées au prix attractif de CHF 90.- TTC / chaise (Prix achat CHF 350.- TTC). Possibilité d'acheter tout ou partie du lot.

L'enlèvement se fera à la CGN à Lausanne.

Profitez de cette opportunité unique et contactez-nous dès maintenant à achats@cgnc.ch



MOTS CROISÉS

N° 1287

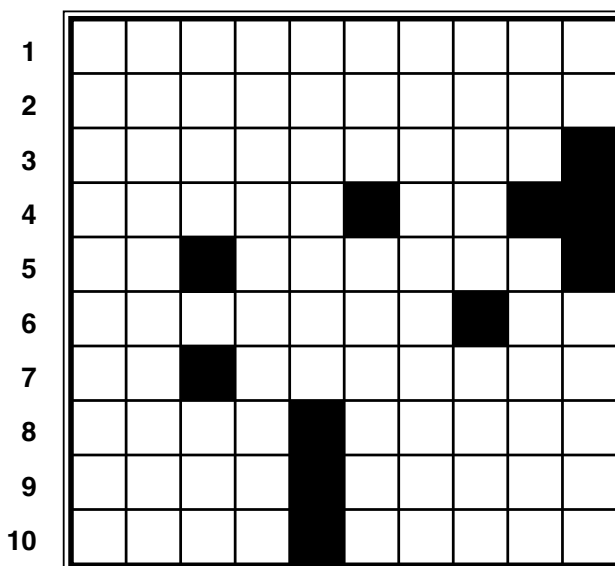
Horizontalement

1. Aide financière. – 2. Fait d'un membre actif un membre passif. – 3. Maladie de la peau. – 4. Jean Michel, peintre français. Demi-kilo. – 5. Idem! Petit chien d'appartement. – 6. Dépouille. Canton alémanique. – 7. Ha, ha, ha...! Se dit d'un poisson rose-orangé. – 8.... facto. Mettre à mal. – 9. Homme qui manque de grandeur. Qui se laisse attraper par la main. – 10. Cardinal allemand. Arrêt ou ralentissement de la circulation.

Verticalement

1. Présentatrice. – 2. Pris part. – 3. Ville de Russie. Le-Noble, ville de France. – 4. Parlons du nez. – 5. Ambrogio, italien, ou Antonio, portugais. – 6. Défend la libération de la Palestine. Crias, en parlant des oiseaux de nuit. – 7. En toute vérité. – 8. L'accueil y est toujours de glace... Montagne de Grèce, en Thessalie. – 9. Ne reconnaît rien. Lichens grîsatres. – 10. Canton romand. Gouvernée.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



Solution des mots croisés N° 1286

C	H	A	R	I	T	A	B	L	E
A	C	E	A	F	F	U	T		
L	A	H	T	I	F	O	R	E	
O	C	A	R	I	N	A	O	T	
R	L	A	L	I	A	N	E		
I	R	A	I	T	S	M	R		
F	A	N	T	A	S	S	I	N	
E	N	D	E	M	I	E	O	C	
R	I	E	I	L	O	T	A		
E	R	E	S	O	N	N	E	R	

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)

➤ **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



LA DEUXIÈME ÉDITION DU SWISS CERVELAS SUMMIT



La deuxième édition du Swiss Cervelas Summit a une nouvelle fois mis à l'honneur le savoir-faire des bouchers suisses et leur maîtrise du cervelas, emblème culinaire du pays.

Les dégustations se sont déroulées les 20 et 21 mars dans deux lieux d'exception: le Domaine des Marnes à Constantine (VD) et le Domaine Fürst à Hornussen. Plus de 75 dégustateurs ont évalué 128 cervelas, servis chauds et froids, selon une grille d'évaluation spécialement conçue pour l'événement. Chaque cervelas a été jugé selon des critères visuels, olfactifs et gustatifs, avec une attention particulière portée à la texture et à l'équilibre des saveurs.

Les juges ont évalué avec beaucoup de sérieux les cervelas en lice. Ils ont confié avoir été surpris par la diversité des produits présentés, ce qui a suscité de nombreuses discussions lors de l'attribution des notes. Le palmarès témoigne du niveau remarquable des participants: 12 cervelas ont

obtenu la mention «Excellent» lors de la dégustation «froid», ainsi que 32 cervelas lors de la dégustation «chaud».

le prestigieux titre de «Roi du Cervelas» a été attribué à la Boucherie Metzgerei Künzli & Co, située à Dagmersellen. Leur cervelas a obtenu la meilleure moyenne entre les dégustations «chaud» et «froid».

«Le Swiss Cervelas Summit s'inscrit dans une démarche de valorisation du métier de boucher et de la tradition culinaire helvétique», explique Hans-Ruedi Gerber, fondateur du concours. À travers cet événement, il souhaite mettre en lumière la qualité et la diversité des cervelas produits en Suisse. Un aliment consommé à travers tout le pays et qui ne manque pas de raviver des souvenirs.

G. P.

Retrouvez tous les résultats sur:
[//swiss-cervelas-summit.ch](http://swiss-cervelas-summit.ch)



GLION INSTITUT DE HAUTES ÉTUDES

Une école du luxe

De plus en plus de grandes marques font appel à des jeunes formés dans une école hôtelière.

À Glion, une filière sur mesure a été mise sur pied pour les futurs cadres de l'industrie.

M. M.

VAUD

Les synergies seraient nombreuses entre les marques de luxe et l'hôtellerie. L'école hôtelière de Glion en est convaincue. Elle propose une offre académique entièrement consacrée à l'univers du luxe (voir encadré), répondant aux exigences les plus élevées du secteur.

Le 27 mars dernier, une table ronde sur le thème « L'hôtellerie, nouvelle source d'inspiration des marques de luxe – Quand l'art de l'hospitalité redéfinit l'expérience client » a permis de faire le point sur les liens entre les deux industries et de mettre en lumière la manière avec laquelle Glion Institut prépare ses étudiants à répondre aux nouvelles attentes du secteur du luxe.

Menée par Dr. Eleonora Cattaneo, Directrice du programme de Master en Luxury Management and Guest Experience, cette table ronde a exploré les synergies croissantes entre l'hôtellerie et les marques de luxe, en présence de Jose Emmanuel Soler, Managing Director de



▲ Guy Chatillon, Eleonora Cattaneo et Jose Emmanuel Soler.

Photo: © DR

www.glion.edu

Glion Institut, et de Guy Chatillon, expert de l'industrie du luxe. Ce dernier peut se targuer de plus de 30 années d'expérience au sein de maisons réputées, à l'instar de Van Cleef & Arpels ou encore Piaget. Pour lui, l'expérience client est cruciale dans cet univers. Il a d'ailleurs fait partie des pionniers à recruter des jeunes issus de l'hôtellerie,

en raison de leur sens du service, de leur agilité et de leur humilité. Madame Cattaneo a quant à elle relevé que le Master en Gestion du Luxe mis sur pied voici 10 ans à Glion a fait ses preuves.

Jose Emmanuel Soler a mis en avant le fait que les étudiants de Glion sont préparés à gérer les attentes des clients exigeants grâce à leur formation concrète dans les services hôteliers, mais aussi grâce à une pédagogie centrée sur le développement des compétences émotionnelles et culturelles.

L'évolution du marché du luxe, notamment avec le ralentissement observé en Chine, impose aux marques de se réorienter vers un luxe immatériel. « Aujourd'hui, ce n'est plus seulement ce que le client achète qui compte, mais ce qu'il ressent », a précisé Dr. Eleonora Cattaneo.

LA FILIÈRE LUXE DE GLION

Bachelor en Management du Luxe: une formation d'excellence fusionnant expertise commerciale, marketing du luxe et gestion de l'expérience client.

Master of Science en Gestion du Luxe et de l'Expérience Client: un cursus conçu pour les futurs leaders du secteur, alliant sophistication du luxe et art de l'hospitalité.

Master Exécutif en Gestion du Luxe et Expérience Client: une formation avancée destinée aux professionnels souhaitant façonner les stratégies des maisons les plus prestigieuses.

Programme d'Été – Management du Luxe: une immersion unique au cœur des codes du luxe et de sa gestion stratégique.

SCHORLE

LA FRAÎCHEUR NATURELLE.

Notre recette

- Jus de pomme
- Eau pétillante

RAMSEIER
Schorle
JUS DE POMME
LÉGER ET PÉTILLANT 0,5L

RAMSEIER
L'énergie naturelle

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



CIMBALI GROUP SWITZERLAND SA
Rte de Bellevue 7
1029 Villars-Ste-Croix
CIMBALI GROUP SWITZERLAND AG
Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg
www.cimbali.com

schaerer

swiss coffee competence

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



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



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

CAVIAR



DÈS 1987
PALAIS ORIENTAL
Quai E. Ansermet 6
1820 Montreux
T. +41 21 963 12 71
www.palaisoriental.ch

BIÈRE



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

Ausländische Biere

Biere aus aller Welt

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

GROSSISTE ALIGRO

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

www.aligro.ch

PACKAGING



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

www.shop.vac-star.com

EFFERVESCENT



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

www.mauler.ch

CHAMPAGNE



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

www.vrankenpommery.com

BOULANGERIE



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

www.romers.ch

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 Sorat 93 - 1233 Bernex
T. +41 22 388 71 55

www.geneveterroir.ch

VIN



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

www.swisswine.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



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



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@swissgastro.com
www.swissgastro.com



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

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



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

etivaz-aop.ch

MEUBLES DE JARDIN



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

www.hunn.ch

CUISINES



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

www.salvis.ch

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

L'art de vivre à la genevoise, selon Natacha Buffet-Desfayes

GENÈVE

Qu'est-ce que vivre à la genevoise? C'est trouver l'équilibre entre le travail, la famille et les amis. C'est savoir conjuguer exigence et plaisir, responsabilité et liberté. C'est une manière d'être, ancrée dans le respect, le goût de l'échange, la curiosité du monde et l'amour du bien fait. C'est un art de vivre que vous entrepreneurs de l'hôtellerie restauration, incarnez chaque jour. Vos établissements comptent parmi les derniers lieux où toutes les classes se mêlent, les âges se mélangent, les opinions se croisent.



Chez vous, on se retrouve pour faire affaire, pour célébrer, pour souffler après une longue journée. Vos terrasses sont nos salons d'été. Vos hôtels sont les portes d'entrée de Genève. Vos cafés sont nos lieux de débat, de repos et de convivialité. Vous êtes au cœur de notre mode de vie. Vous êtes les gardiens de l'art de vivre à la genevoise.

Je veux défendre cette Genève vivante, audacieuse, humaine. Je veux qu'on redonne confiance aux entrepreneurs, qu'on les accompagne au lieu de les entraver. Je veux remettre l'art de vivre à la genevoise au cœur de la politique d'attractivité de notre ville.

Mais aujourd'hui, cette manière de vivre est en danger. Les normes s'empilent, les contrôles se multiplient, la suspicion remplace la confiance. L'État n'écoute plus, il sanctionne. Il ne soutient plus, il exige. Il ne comprend plus que derrière chaque café, chaque restaurant, chaque hôtel, il y a un entrepreneur, un créateur, un bâtisseur.

Car soutenir les professionnels de l'hôtellerie-restauration, ce n'est pas seulement défendre un secteur économique, c'est protéger ce que nous avons de plus précieux, ce qui fait de Genève une ville pas comme les autres. Une ville où l'on travaille dur, mais où l'on sait aussi vivre, partager, accueillir.

Entreprendre à Genève devrait être une fierté. Or, trop souvent, c'est devenu un combat. On parle de durabilité, mais on oublie que sans viabilité économique, aucune transition n'est possible. On parle de cohésion sociale, mais on oublie que vos établissements sont les derniers vrais lieux de rencontre entre générations, classes sociales et cultures.

Vous pouvez compter sur moi pour porter cette vision en ville de Genève. Pour remettre de l'équilibre dans les relations entre l'administration et les entrepreneurs. Pour faire entendre votre voix là où elle est trop souvent ignorée.

Ensemble, faisons le choix de la vie. Le choix de l'ambition. Le choix de Genève. Faisons le choix de l'art de vivre à la genevoise.



Le boulanger de votre café.

Donner envie: en tant qu'entreprise suisse de tradition, nous produisons, avec passion et fierté du métier, un vaste assortiment de délicieux surgelés de boulangerie et de pâtisserie et fournissons toute la Suisse. Et vous aussi bientôt?

Rendez-vous sur romers.swiss ou appelez-nous au 055 293 36 36.

ROMER'S
Hausbäckerei



AMBASSADEUR DU TERROIR

L'Auberge communale du Grand Donzel

LE CHEF GILBERT RENAUD, ANCIEN BRAS DROIT DE PHILIPPE CHEVRIER, SE PARTAGE AUJOURD'HUI ENTRE L'AUBERGE COMMUNALE DE MEYRIN ET L'AUBERGE DU GRAND DONZEL, À VESSY, UN BEL ÉTABLISSEMENT DONT IL PREND SOIN DEPUIS PLUS DE DIX ANS, AVEC NATHALIE, SON ASSOCIÉE.

IL APPELLE SON AUBERGE «MON BÉBÉ», AVEC TENDRESSE ET HUMOUR. ATTACHÉ AUX PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON, IL Y PROPOSE, AVEC BONHEUR, UNE CUISINE SAVOUREUSE ET IMAGINATIVE ET SE DÉCLARE HEUREUX D'Y ACCUEILLIR, AVEC BIENVEILLANCE, LES FAMILLES AVEC ENFANTS.

PAR GEORGES POP

Lors d'un précédent entretien, consacré à l'Auberge de Meyrin, Gilbert Renaud nous avait précisé qu'il était très attentif à ce que les cartes des deux établissements soient différentes. Pas question d'y proposer la même chose! «Au Grand Donzel, nous changeons notre carte tous les deux mois et demi. Ici, j'adore travailler des produits tels que les cardons ou les champignons, les morilles notamment. Mais je fais aussi partie de la Confrérie de la longeole et de celle de la côte de bœuf... Ce qui montre bien que ces produits ont mes faveurs», nous a-t-il confié.

PRODUITS ET VIN DE «CHEZ-NOUS»

La liste des fournisseurs de ce chef au contact agréable prouve à l'évidence son affection pour les produits locaux: chez «Momo», la boucherie du Rondeau à Troinex et Carouge; le domaine de la Brunette de Pierre Gallay à Bernex; le Petit Primeur à Confignon: la boulangerie Guerrazzi à Carouge, etc. «Dans ma cave, 99% des vins sont issus du vignoble genevois», souligne Gilbert Renaud qui mentionne spontanément la cave de Sézenove de Bernard Bosseau, le domaine du Clos du Marc Ramu, et quelques autres...

UN ESPACE DE JEU POUR LES ENFANTS

Installé dans un cadre verdoyant tout près du complexe sportif de Vessy, l'Auberge du Grand Donzel, outre ses salles, dispose d'une

magnifique terrasse fleurie, ainsi que d'un bar ouvert toute la journée pour celles et ceux qui souhaitent se détendre autour d'un verre. «Les enfants sont les bienvenus! Ils peuvent profiter d'un bel espace de jeu mis à leur disposition. Les parents peuvent ainsi manger tranquillement tout en regardant leurs enfants s'amuser», souligne le maître des lieux.

Outre Gilbert et Nathalie, l'établissement emploie quatre collaborateurs, deux en salle et deux en cuisine. Ah, dernier détail: le chef Renaud avoue un petit faible pour le poulpe qu'il aime parfois apprêter à son goût. Inutile de préciser que ce céphalopode marin ne figure pas sur la liste de ses produits locaux. «C'est une de mes petites exceptions...» nous a-t-il déclaré en riant.



Gilbert Renaud se partage aujourd'hui entre l'Auberge Communale de Meyrin et l'Auberge du Grand Donzel, à Vessy. Photos: © restaurant-donzel.ch



Auberge du Grand Donzel – Route Antoine-Martin 21 – 1234 Vessy
Tél. 022 784 26 55 – E-mail info@granddonzel.ch – [//www.restaurant-donzel.ch](http://www.restaurant-donzel.ch)
Ouvert du mercredi au dimanche. Service midi: 12h – 13h45. Service soir: 19h – 21h30.
Dimanche soir, l'hiver, jusqu'à 18h. Nous ouvrons exceptionnellement pour les demandes de banquets.

Mikaël Grou, Meilleur Sommelier de Suisse 2025

Au terme de deux journées intenses de compétition, le Chef sommelier de l'Hôtel Beau-Rivage à Genève a décroché le titre tant convoité.

MANUELLA MAGNIN

CONCOURS

The place to be! Tous les amateurs de crus helvétiques, férus de vin et de service, ont boudé sans sourciller le soleil printanier pour assister samedi 5 avril à la grande finale du prestigieux concours du Meilleur Sommelier de Suisse à la Haute école de viticulture et œnologie de Changins.

Actuel Chef sommelier du Beau-Rivage à Genève, Mikaël Grou n'aurait manqué ce rendez-vous pour rien au monde. Le grand lauréat de ces joutes œnologiques, qui rejoindra les équipes de l'Hôtel des Bergues le 1er mai prochain, a toujours adoré les concours. « Je les pratique depuis 18 ans déjà. Je remercie ma famille et mon employeur de m'avoir épaulé, car une telle compétition demande une solide préparation. Je me suis d'ailleurs entraîné avec un ami sommelier de Taïwan. C'est grâce à lui que j'ai pu reconnaître le vigneron grison Martin Donatsch sur une des photos que le jury nous a soumises. »

Après une demi-finale intense et exigeante, le 4 avril, lors de laquelle les candidats ont dû déployer leur savoir-faire face à des épreuves de haute volée, les quatre finalistes ont affronté le jury en public lors de l'ultime série d'épreuves techniques et théoriques. Mikaël Grou a su faire preuve d'une expertise sans faille face à ses trois adversaires, Jennifer Badino, Tony Lécroux, et Domenico Quatela lors des épreuves techniques et créatives de la finale.

Chaque candidat devait s'exprimer dans une langue qui n'était pas la sienne face à un jury de grands professionnels, présidé par le Paolo Basso, Meilleur Sommelier



▲ Mikaël Grou, Meilleur Sommelier de Suisse 2025, Tony Lécroux, 2^e et prix du public, Jennifer Baldino et Domenico Quatela, 3^e ex aequo.

Photo: © JEROME FAVRE

de Suisse 1997, Meilleur Sommelier d'Europe 2010 et Meilleur Sommelier du Monde 2013.

Mikaël Grou a su déjouer les pièges et ravir les experts dans un anglais impeccable, grâce sans aucun doute à un parcours effectué en partie en Australie et à Londres avant son arrivée en Suisse voici 5 ans et demi.

COMMUNIQUER AVEC ÉLOQUENCE

« Un sommelier moderne doit non seulement posséder une expertise œnologique pointue, mais aussi savoir communiquer avec élocution, offrir un service irréprochable et composer une carte en adéquation avec les besoins actuels de la clientèle en restauration », a expliqué Paolo Basso.

Les sommeliers jouent un rôle essentiel en tant qu'ambassadeurs des vins suisses. Leur expertise et leur passion permettent de guider les consommateurs dans la découverte de ces vins, en racontant l'histoire des vigneron, des

terroirs et des cépages. Ils sont des intermédiaires privilégiés entre le producteur et le consommateur, contribuant à la valorisation et à la reconnaissance des vins suisses sur le marché.

Force est de constater que Mikaël Grou n'a pas failli dans cette mission d'ambassadeur. En un peu plus de 5 années de travail dans notre pays, il a appris nos vins et sait les mettre en valeur. Des vins dont il juge le rapport qualité prix excellent. « Un client particulier peut se faire plaisir avec une très grande bouteille produite en Suisse pour 25 à 30 francs. » Ses flacons préférés? Difficile de choisir, mais il ne cache pas craquer pour un pinot noir ou un chardonnay de Neuchâtel.

Mikaël Grou aura encore tout loisir d'affiner son expertise. La Mémoire des Vins Suisses, sponsor de l'événement, lui a remis 3 flacons de vins prestigieux de son trésor pour le récompenser.

La petite histoire des aliments

Fromage parmi les plus emblématiques du Nord de l'Italie, le mascarpone se présente sous la forme d'une crème molle et consistante, de couleur blanche nacrée, aux saveurs douceâtres, légèrement aigres. Sa texture grasse et ses qualités en ont fait un ingrédient de base utilisé dans de très nombreuses recettes, salées ou sucrées, comme le célèbre tiramisu, ou dans la préparation de sauces. Originaire de Lombardie, il est aujourd'hui fabriqué dans toute l'Italie.

Les paysans de Lodi

La plupart des historiens de l'alimentation s'accordent pour dire que l'invention du mascarpone revient aux paysans de la région de Lodi, à mi-chemin entre Milan et Plaisance, entre le XIII^e et le XVI^e siècle. À l'époque, la production de ce fromage leur permettait d'utiliser leur excédent de crème toute l'année, en la chauffant à feu doux, puis en y ajoutant du jus de citron et du vinaigre blanc. Une fois caillée, égouttée puis refroidie, la pâte ainsi obtenue était mise en pot.

Autrefois, les paysans utilisaient le plus souvent du lait de bufflonne pour sa fabrication. La production s'effectuait alors de préférence en automne et à la saison froide, de novembre à mars. Aujourd'hui, le mascarpone

est produit toute l'année, presque toujours avec du lait de vache. La présure n'étant pas employée pour sa fabrication, il est souvent utilisé dans les recettes végétariennes.

Selon une légende qui a la vie dure, le mascarpone tirerait son nom d'une phrase prononcée par un gouverneur espagnol qui, après y avoir goûté, se serait exclamé « ¡ Mas que bueno! », ce qui signifie « Plus que bon! » En réalité, le nom de ce fromage serait tout simplement issu de l'expression « mascherpa » qui en dialecte lombard signifie « crème de lait ».

Apprécié des chefs

Excellent support d'arômes, le mascarpone est apprécié par un grand nombre de cuisiniers. Comme nous l'avons vu, il peut servir de base à de nombreuses recettes salées ou sucrées, pouvant être utilisé tel quel ou émulsionné pour présenter plus de légèreté. Il peut aussi constituer la base d'une sauce ou d'une farce et se prête à la fabrication de nombreux desserts, tels que les mousses, les cheesecakes, les millefeuilles, etc.

Certains prétendent que l'empereur Napoléon l'aurait goûté, lors de la conquête de l'Italie, et en serait devenu très friand. Mais cette affirmation n'est pas documentée. En revanche on est presque sûr que lors d'un séjour dans la Péninsule, en 1893, Alexandre Dumas fils, auteur notamment de la Dame aux Camélias, fin gourmet comme son père, goûta au mascarpone puis s'exclama: « Il est superbe! ».





Dossier:

Hygiène

PROP

UNE VAISSELLE RÉUTILISABLE TIP TOP PROPRE

Sise à Meyrin, la société Prop SA propose des kits complets de vaisselle pour les manifestations, mais aussi pour les restaurateurs qui bénéficient d'une subvention des Services industriels de Genève à l'achat de matériel pour la vente à emporter.

Manuella Magnin

www.groupe-serbeco.ch/prop



Des contenants pour les restaurateurs.

Dans un monde de plus en plus confronté aux enjeux environnementaux, réduire ses déchets devient crucial. À Genève, l'entreprise Prop SA s'inscrit parfaitement dans cette dynamique en offrant un service de location et de lavage de vaisselle réutilisable, destiné aux manifestations, traiteurs et restaurateurs.

«Nous avons racheté cette structure à une petite entreprise sociale voici 10 ans. La concurrence avec les produits jetables, moins chers, a limité la croissance initiale. Après la période Covid, l'activité a connu un développement significatif. Actuellement, nous lavons quelque 8 millions d'articles par an», se réjouit Leila Asloun de Vries, co-directrice générale du Groupe Serbeco, qui détient 50% de Prop SA. Les raisons d'un tel boom? La nouvelle loi cantonale sur la gestion des déchets à Genève, qui interdit les contenants jetables, même compostables, dans les manifestations. Si cette loi est toujours pendante, car frappée de plusieurs recours, les communes ont toutefois anticipé son entrée en vigueur et modifié leurs règlements en interdisant la vaisselle jetable en 2024. Pour la Ville de Genève, cette interdiction est entrée en force cette année afin de favoriser la transition vers des contenants réutilisables. Pour la restauration commerciale et les supermarchés, aucune obligation donc pour l'heure.

Toutefois, de grosses entreprises de la place, actives dans le secteur tertiaire, ont déjà recours à Prop SA, sans y être contraintes par la loi. Elles ont notamment acquis des gobelets à café qu'elles font laver.

Prop SA propose en effet une large palette d'options, soit l'achat de contenants, qui sont retournés sales une fois utilisés, et lavés à Meyrin, soit la location d'assiettes, couverts, verres, et même de contenants adaptés aux plats à emporter. Une fois utilisés, les articles sont récupérés, nettoyés et remis en circulation.



Une hygiène parfaitement maîtrisée

Prop SA ne fait aucune concession sur l'hygiène. Des équipements de lavage de dernière génération permettent un nettoyage efficace et respectueux de l'environnement, avec des consommations d'eau et d'énergie maîtrisées. Les zones de stockage et de lavage sont strictement séparées. Deux machines de lavage sont dédiées, l'une aux gobelets, et l'autre à la vaisselle et aux caisses en plastique. Elles sont équipées d'un module de soufflerie pour un séchage efficace afin d'éviter tout risque de moisissure. Des tests bactériologiques réguliers garantissent la propreté, et les contenants en plastique sont remplacés en cas d'usure excessive.

Vente à emporter

Prop SA propose depuis peu une gamme de vaisselle réutilisable pour la vente à emporter. Les restaurateurs genevois intéressés bénéficient d'une subvention de CHF 150.- pour l'achat de matériel. Les clients peuvent retourner les contenants consignés dans le même restaurant ou dans un réseau étendu. Les restaurateurs ont le choix de les laver eux-mêmes ou de les confier à Prop SA pour une hygiène optimale.

Un véritable geste pour la planète. On ne le dira jamais assez: les plastiques à usage unique génèrent des microparticules dans notre environnement immédiat. Ils encombrant les poubelles et engendrent beaucoup de déchets qui ne peuvent pas être recyclés ou valorisés. À l'inverse des contenants réutilisables. En fin de vie, le matériel en polypropylène de Prop SA, garanti sans transfert alimentaire, est bien évidemment recyclé.

Mil-tek - presses à déchets

Faible consommation d'énergie
Grandes économies de place et d'argent
Essai gratuit et sans engagement.
Téléphonez-nous.

Modèle 102 pour les carton/plastique et PET

Modèle X-Press 100S
Pour incinérables et sacs taxés 110 lt.

Mil-tek SA – Vergnolet 8E – 1070 Puidoux
Tél: 021 729 80 88 E-mail info@miltek.ch – www.miltek.ch

FORMATION CONTINUE

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

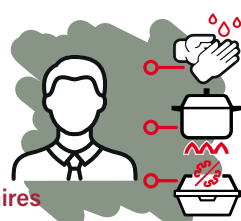
SCAV: Service de la consommation et des affaires vétérinaires



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



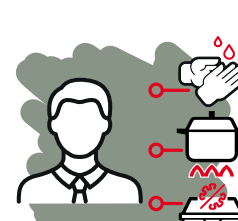
En ligne

Durée d'accès à la plateforme 2 mois

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

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

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



Inscription

Tél. 022.329.97.22
cours@scrhg.ch

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

Dossier:

Hygiène

SPECTANK

LAVER SES USTENSILES DE CUISINE PAR SIMPLE TREMPAGE

Active en Suisse depuis seulement quelques mois, l'entreprise Spectank® vient de mettre sur le marché helvétique le premier système écoresponsable de nettoyage, dégraissage et décrassage des ustensiles de cuisson par simple trempage. Son produit phare, CARBSOLVE®, est biodégradable et totalement inoffensif pour la santé. Il a déjà convaincu ici de nombreux clients, dans les secteurs de la restauration, de la boulangerie et des métiers de bouche, séduits par son efficacité et surtout par les économies réalisées qui surpassent le coût très raisonnable du service mensuel.

G. P.

www.spectank.ch


« Ce détergent alimentaire, sous forme de poudre, est vraiment révolutionnaire. Sans effort, il élimine avec une redoutable efficacité toutes les graisses ainsi que tous les résidus brûlés. Une fois purifiés, les ustensiles sont comme neufs », nous a expliqué Agustin Jauregui, le directeur de Spectank (Suisse), fraîchement installé à Founex, dans le canton de Vaud. Issu du secteur bancaire, ce charismatique Argentin d'origine, installé dans notre pays depuis deux décennies, a obtenu l'année dernière une licence d'exclusivité suisse de la maison-mère, basée en Afrique du Sud.

Une cuve et un « détergent miracle »

Outre son détergent, l'entreprise fournit à ses clients une cuve de trempage en inox. Isolée et disposant d'une résistance, elle est équipée d'un thermostat, réglé sur la température de fonctionnement, à savoir 80°C, et réalise l'assainissement et le nettoyage en même temps.



Agustin Jauregui détient l'exclusivité en Suisse de la marque Spectank®. Photos: © Spectank®

Ce dispositif a déjà été vendu à quelque 60 000 exemplaires, dans près de 48 pays. « Après le trempage, il suffit de sortir le panier et de rincer les ustensiles de cuisine, les filtres des hottes de cuisson, les grilles de drainage, etc. Rien de plus! C'est d'une grande simplicité et très économe, à la fois en temps et en argent », souligne Agustin Jauregui.

Un secret jalousement gardé

Interrogé sur la composition de son « détergent miracle », notre interlocuteur nous a confié, avec un large sourire: « C'est un secret industriel farouchement gardé, pour assurer son succès. Pas question d'être piraté et copié! Même moi, je n'en sais rien... C'est comme la recette du Coca-Cola. Elle reste cachée (rires). » Il ajoute aussitôt: « Mais le produit a été intensément testé. Il est totalement respectueux de l'environnement. »

Ultimes précisions: le dispositif fonctionne 24 heures sur 24, 365 jours par année. Le détergent CARBSOLVE, quant à lui, reste actif un bon mois. Après quoi, un technicien vient vider la cuve et la préparer pour le mois suivant. Différentes tailles de cuves sont disponibles, afin de convenir à toutes les cuisines. L'entreprise propose aussi un nettoyant de four appelé REoven, lui aussi biodégradable et inoffensif pour la santé, à tel point que, selon la publicité qui le promeut, « Il peut être touché, il peut être senti, et il peut même être léché [sic]. »



RECATEC - CPA
Cuisines Professionnelles
Depuis 1989

Au service des professionnels de la Gastronomie depuis 1989

Certifié ISO 9001-14001

Distributeur Suisse Romande

winterhalter®

Service après-vente 7/7

Technique de lavage, service d'hygiène

et assistance par spécialiste

