

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

**RECADEC-CPA** www.recatec-cpa.ch  
Cuisines Professionnelles 0848 0848 01

30<sup>+</sup>  
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande winterhalter

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 8 • 25 avril 2025

8<sup>e</sup>  
**fête de la**  
**TÊTE DE MOINE**  
2-4.5.2025 \* Bellelay



**SUISSE**

> Page 11

Rencontre avec l'apôtre  
du « Fait Maison »

**+**  
**ROTOR**  
*Lips*

Machines de qualité  
suisse.

Trouvez votre  
appareil approprié.



www.rotorlips.ch



**GASTRONOMIE**

> Page 12

Une ode à l'asperge



## Un millésime 2024 à découvrir



### VU POUR VOUS



#### Alimentation Planète Santé

Envie d'en savoir plus sur le lien entre nutrition, santé et préservation des ressources de la planète? L'EHL vous convie à une journée de réflexion sur cette thématique le lundi 5 mai sur son campus. Au programme: une série de conférences avec des chercheurs, des chefs et des experts en santé et durabilité. Au menu également: un déjeuner buffet thématique qui permettra d'expérimenter un régime planétaire avec des recettes exclusives élaborées par les chefs R&D.

Durant cette journée, seront abordés les avantages du régime planétaire ainsi que les freins à son adoption et son exécution, au travers de présentations et démonstrations pratiques en cuisine. Cette journée s'adresse aux professionnels de la cuisine, au personnel du milieu médical spécialisé dans l'alimentation, et plus généralement à toute personne intéressée par la nutrition. Elle offre l'opportunité de découvrir et de mettre en application le régime planétaire, reconnu scientifiquement comme étant un régime optimal pour la santé humaine et l'environnement. M.M.

<https://info.ehl.edu/fr/assiette-sante-planetaire-conference>

Les amateurs de crus genevois sont conviés à la présentation officielle du nouveau millésime le 8 mai prochain au Lounge By Swiss Wine du Stade de la Praille. À vos verres!

MANUELLA MAGNIN

### GENÈVE

Si l'année 2024 n'a pas été clémente à la vigne, les vigneron genevois ont tout donné pour proposer des crus de qualité qu'ils soumettront aux palais aguerris des œnophiles le 8 mai prochain. L'occasion de déguster des vins élevés avec passion et de participer à une «master class», consacrée au 20<sup>e</sup> millésime de l'Esprit de Genève, animée par José Vouillamoz, ampélogue suisse de renom. À l'heure où les «master class» se multiplient dans les événements liés aux vins, nous avons tendu le micro au Docteur Vouillamoz pour en cerner tous les contours.

**JOSÉ VOUILLAMOZ, DE PLUS EN PLUS D'ÉVÉNEMENTS AUTOUR DU VIN PROPOSENT DES «MASTER CLASS». À QUI S'ADRESSENT-ELLES? FAUT-IL DES COMPÉTENCES PARTICULIÈRES POUR LES SUIVRE?**

**J.V.:** Une «master class», que j'appellais autrefois conférence-dégustation, doit être accessible à tout le monde, qu'il s'agisse d'un public de professionnels ou d'amateurs. Je mets un point d'honneur à rendre ces dégustations compréhensibles par toutes et tous en évitant un vocabulaire trop technique.

**QU'ALLEZ-VOUS ABORDER LORS DE LA «MASTER CLASS» CONSACRÉE AU 20<sup>E</sup> MILLÉSIME DE L'ESPRIT DE GENÈVE?**

**J.V.:** Nous aurons 18 différents Esprit de Genève en dégustation. Au-delà de la dégustation de chaque flacon, je vais faire un focus sur le vignoble genevois, sur les cépages autorisés par la charte de l'Esprit, sur leurs origines.

**COMMENT VOUS PRÉPAREZ-VOUS À UN TEL EXERCICE?**

**J.V.:** J'effectue des recherches historiques, je prépare des visuels, j'affine le timing de mon intervention et surtout je déguste les vins en amont. C'est extrêmement important de ne pas commencer par le vin le plus puissant et de passer ensuite à un autre qui le serait moins.

**QUEL EST VOTRE REGARD SUR L'ESPRIT DE GENÈVE?**

**J.V.:** Je trouve la démarche très positive. Elle permet de valoriser les meilleurs terroirs et les meilleurs raisins de Genève, tout en réalisant des assemblages qui plaisent et qui diffèrent d'un producteur à l'autre, tout en respectant une charte qui définit les cépages autorisés et leurs proportions.

#### UNE CHARTE PRÉCISE

L'Esprit de Genève suit une charte bien précise, avec impérativement 50% de Gamay et au minimum 20% de Gamaret et/ou de Garanoir. L'assemblage peut comprendre 20% de cépages autres que le Gamay, le Gamaret et le Garanoir. Tous les vins sont soumis à une dégustation finale d'agrément. La signature du vigneron confère à chaque vin sa personnalité.

Pour participer à la présentation officielle du nouveau millésime et à la «master class» consacrée à l'Esprit de Genève, il convient de s'inscrire jusqu'au 5 mai à l'adresse suivante: [info@geneveterroir.ge.ch](mailto:info@geneveterroir.ge.ch)

kg  
**130**

Courgettes  
Espagne  
5 kg net



kg  
**539**

Poulet prêt à griller  
Brésil  
10 x 1,1 kg



1 kg  
**1270**

Le Beurre  
10 x 1 kg



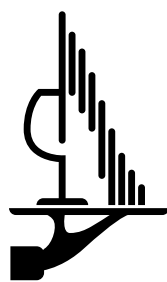
28.4-3.5.2025

Vous trouverez d'autres offres sous:  
[prodega.ch](http://prodega.ch)

 **PRODEGA**

Toutes les offres TVA exclue





## SOCIÉTÉ DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

### Assemblée Générale Ordinaire de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

**VENDREDI 6 JUIN 2025**

**AUDITORIUM SPARK**  
Chemin du Champ-des-Filles 4/6  
1228 Plan-les-Ouates

#### ORDRE DU JOUR ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE STATUTAIRE, 15H:

1. Ouverture de séance, approbation de l'ordre du jour de l'AG 2025 et approbation du procès-verbal de l'AG 2024.
2. Modification des statuts de la SCRHG (présentation, questions, votation).
3. Rapports des commissions (questions et approbation).
4. Rapport du trésorier (questions et approbation).
5. Rapport de la fiduciaire (questions et décharge au comité).
6. Suivi des objectifs 2024 – 2025.
7. Objectifs 2025 – 2026.
8. Divers et propositions individuelles.

*Il est rappelé que les membres doivent impérativement se munir de leur carte de membre pour accéder à l'assemblée. En cas de procuration délivrée à un tiers, ce dernier doit également être porteur d'une copie de la carte du membre représenté.*

#### ORDRE DU JOUR ASSEMBLÉE GÉNÉRALE PUBLIQUE, 16H30:

1. Salutations et allocution de bienvenue
2. Allocution du vice-président de GastroSuisse, Monsieur Gilles MEYSTRE.
3. Allocution du président de l'OPAGE / Maison du Terroir, Monsieur Xavier PATRY.
4. Allocution du directeur de la FFPC, Monsieur Yves CHARDONNENS-COOK.
5. Diplôme d'ancienneté \*\*\*.
6. Remise des cadeaux aux élèves ayant suivi nos formations en 2024.
7. Remerciements et invitation buffet dînatoire.

\*\*\* Toutes les personnes désirant recevoir un

### DIPLOME D'ANCIENNETÉ

lors de notre prochaine assemblée générale pour 20 ans ou plus de sociétariat à la SCRHG, sont priées de s'annoncer au secrétariat au **022 329 97 22**.

## Comptes de l'AVS et plafond pour couples mariés: financer le plat de résistance avant les garnitures!

*Une coûteuse initiative du Centre vise à avantager les couples mariés dans l'AVS. Dans la perspective du vote populaire, un contre-projet parlementaire est en discussion. Alors que le financement de la 13<sup>e</sup> rente n'est pas réglé et qu'aucune mesure structurelle pour la stabilisation des comptes de l'AVS n'est prévue, c'est une véritable épée de Damoclès financière sur l'AVS.*

#### Les avantages oubliés du mariage

Une certaine incompréhension règne quant au traitement réservé aujourd'hui aux couples mariés dans l'AVS. Le Centre ose même le titre: «Oui à des rentes AVS équitables pour les couples mariés – Pour enfin en finir avec la discrimination du mariage!» pour demander la fin du plafonnement des rentes et donc de ce qui est présenté comme une injustice envers les personnes mariées. Pourtant, les différences entre concubins et époux dans l'AVS penchent en faveur de ces derniers, et en particulier de ceux qui ont choisi un partage des tâches que l'on qualifiera de traditionnel.

Les avantages dans l'AVS pour les époux sont de plusieurs ordres: premièrement, l'exemption du paiement des cotisations pour l'époux sans activité lucrative; deuxièmement, le partage («splitting») des revenus déterminants pour le calcul de la rente, qui renforce la rente de l'époux ayant moins cotisé; troisièmement, le paiement de rentes au conjoint survivant avant l'âge de la retraite et d'un supplément de veuvage qui vient augmenter la rente de retraite.

#### Le plafonnement, une contrepartie menacée

En contrepartie de ces différents avantages, les rentes AVS des couples mariés sont plafonnées à 150% de la rente simple maximale (soit CHF 45'360.– en 2025). Cette règle permet le maintien de l'équité dans la distribution des prestations. Elle reconnaît aussi les économies d'échelle dont profitent les couples par rapport aux ménages de personnes seules. Elle s'inscrit donc bien dans la logique et dans la construction solidaire du premier pilier, puisque même des couples ayant eu des revenus plutôt modestes parviennent à la rente maximale grâce à la méthode de calcul préférentielle dont ils bénéficient.

Conserver les avantages, sans accepter les inconvénients, voilà ce que propose la dangereuse initiative du Centre. L'abandon du plafond de rente coûterait environ CHF 3,8 milliards en 2030. Le Conseil fédéral a déjà indiqué s'opposer à cette initiative, mais sans présenter de contre-projet. Or le risque d'acceptation de ce texte doit être pris au sérieux, étant donné que le plafonnement concerne 90% des couples mariés.

**«Conserver les avantages, sans accepter les inconvénients, voilà ce que propose la dangereuse initiative du Centre.»**

#### Un contre-projet au lieu de la «tactique du salami»

Malgré son large refus par le Conseil fédéral ainsi que par le Parlement, la 13<sup>e</sup> rente AVS a été acceptée en vo-

tation populaire. Ce scénario pourrait se répéter avec l'initiative du Centre ruineuse, mais séduisante, et dont le texte n'évoque pas du tout le financement.

Cette éventualité semble être envisagée concrètement par la commission compétente, qui a déjà communiqué avoir trouvé une «solution coordonnée» pour financer la 13<sup>e</sup> rente, ainsi que le coût du déplafonnement des rentes. Les cotisations salariales seraient augmentées d'abord de 0,4 point au 1<sup>er</sup> janvier 2028. La TVA serait relevée dans un premier temps de 0,5 point pour financer la 13<sup>e</sup> rente et une deuxième augmentation de 0,5 point serait déjà prévue en cas d'acceptation du déplafonnement. La commission se targue ainsi de renflouer les finances de l'AVS avant une plus vaste révision. En réalité, ces rallonges successives ne font qu'alourdir la facture pour financer les suppléments sans qu'aucune mesure structurelle ne soit prise. Pire encore, ces quatre épaisses tranches de salami ne suffisent même pas à sécuriser l'AVS à moyen terme. Or un projet de stabilisation de l'AVS se fait toujours attendre, le Parlement ayant confié au Conseil fédéral en septembre 2021 le mandat de lui soumettre d'ici au 31 décembre 2026 un tel projet pour la période 2030 à 2040. Force est de constater que la commission se penche sur le financement des objets par ordre antichronologique, ce qui fait courir un danger à la sécurité des rentes.

En lieu et place, il serait judicieux que le Parlement ne relâche pas la pression envers le Conseil fédéral et exige de recevoir dans les délais impartis un projet de réforme de l'AVS comprenant des mesures structurelles. Par ailleurs, il serait bien inspiré d'élaborer un contre-projet plus raisonnable à l'initiative du Centre. Celui-ci pourrait par exemple s'inspirer de l'initiative jumelle de ce parti en matière de fiscalité des couples mariés, qui propose d'effectuer un double calcul pour retenir le résultat le plus avantageux. Dans le cadre de l'AVS, appliquer cette logique voudrait que le premier calcul soit celui selon les règles en vigueur, incluant les avantages du mariage et le plafonnement. Le second calcul consisterait, pour chacun des époux, à l'établissement de la rente à laquelle il aurait droit s'il était célibataire sur la base uniquement de ses propres cotisations. On verserait alors le maximum entre les rentes plafonnées et la somme des deux rentes de célibataires.

**Rédacteur responsable,  
Pierre-Gabriel Bieri,  
responsable politique**



# 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**



# Le gâteau du futur

Fruit d'une collaboration italo-suisse, RoboCake est un gâteau de mariage robotisé présentant les dernières avancées en matière de robots comestibles et alimentation robotisée.

LE CAFETIER

## INNOVATION

C'est un gâteau pas comme les autres. Le RoboCake, un gâteau robotique comestible, est le résultat d'une collaboration entre des chercheuses et chercheurs de l'EPFL et de l'Istituto Italiano di Tecnologia (IIT) et des pâtisseries et experts en alimentation de l'EHL, groupe éducatif en management hôtelier et business.

Une réalisation qui valait bien une communication aux médias tant elle est étonnante. Conçu sous la forme d'un gâteau de mariage, RoboCake est décoré de deux ours en gélatine et de piles comestibles en chocolat noir qui alimentent des bougies. Le projet a été dévoilé hier au Pavillon suisse de l'Exposition universelle d'Osaka.

### UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE NOURRITURE INTELLIGENTE

Cela peut sembler incongru. Pourtant, créer des robots comestibles ou de la nourriture robotisée est un défi bien réel, que de nombreux scientifiques tentent de relever. Un groupe de recherche international y travaille dans le cadre de RoboFood. Financé par l'UE et coordonné par l'EPFL, ce projet est dédié au développement d'une nouvelle génération de nourriture intelligente.

«La robotique et l'alimentation sont deux mondes très différents», relève Dario Floreano, directeur du Laboratoire de systèmes intelligents (LIS) de l'EPFL et coordinateur du projet RoboFood. «Toutefois, les allier offre de nombreux avantages, en particulier en termes de réduction du gaspillage, tant pour ce qui est du matériel électronique que de la nourriture.» Les scientifiques étudient également d'autres applications, notamment dans le domaine de la nutrition d'urgence et de la santé. «L'usage de robots comestibles pourrait par exemple servir à amener des denrées de base aux populations vivant dans des régions dangereuses ou menacées, être une solution innovante pour administrer des médicaments aux personnes ayant des difficultés à avaler, permettre de nourrir des animaux, ou encore de surveiller l'état et la fraîcheur des aliments grâce à des capteurs pouvant être ingérés.»



▲ Des nounours animés et comestibles.

▼ L'équipe qui a collaboré à la création de ce gâteau du futur.

Photos: © DR

### UN EXEMPLE DE RECHERCHE ALIMENTAIRE

La création de robots comestibles ouvre aussi la porte à de nouvelles expériences culinaires. Le RoboCake illustre les avancées réalisées dans le cadre du projet RoboFood. Au sommet du RoboCake se trouvent deux personnages, des ours en gomme entièrement comestibles, qui ont été conçus au LIS. «Ils sont faits à base de gélatine, de sirop et de colorants», décrit Bokeon Kwak, chercheur dans ce même laboratoire. Ces figurines de sucre sont

également animées «grâce à un système pneumatique interne: lorsque de l'air y est insufflé, leurs têtes et leurs bras se mettent à bouger.»

Mais ces deux petits ours dansants, qui ont le goût de bonbon à la grenade, ne font pas à eux seuls toute l'originalité de cette pâtisserie. Sous la direction de Mario Caironi, les chercheurs de l'IIT ont inventé la première batterie rechargeable mangeable. Composées de vitamine B2, de quercétine, de charbon actif, et de chocolat pour la touche gourmande, «ces batteries, que l'on peut consommer sans risque, alimentent les bougies à LED disposées sur le gâteau», explique Valerio Galli, doctorant. «La première saveur que l'on sent en les mangeant est le chocolat noir, suivie d'une surprenante sensation piquante, due à l'électrolyte comestible se trouvant à l'intérieur. Celle-ci ne dure que quelques secondes.» Cette invention est une solution potentielle au problème de l'accumulation des déchets électroniques, qui atteint 40 millions de tonnes par année.

### LA CERISE SUR LE GÂTEAU

Pour rendre ces innovations appétissantes et s'assurer que leur consommation est sans danger, les ingénieurs et ingénieures se sont associés aux experts en alimentation et aux pâtisseries de l'EHL. «Notre défi était de trouver la meilleure manière de mettre en valeur les inventions de nos deux partenaires, l'EPFL et l'IIT, en y ajoutant ce que nous faisons de mieux: l'indulgence. C'est ainsi qu'est né RoboCake, un véritable gâteau festif, qui relève le défi de combiner technique, électronique et plaisir gustatif», exprime Julien Boutonnet, maître d'enseignement senior en arts pratiques à l'EHL et détenteur de l'une des distinctions les plus prestigieuses du domaine, celle de Meilleur Ouvrier de France (MOF) pour la pâtisserie et la confiserie.

«Cette collaboration interdisciplinaire ouvre la voie à des expériences gastronomiques interactives et délicieuses, tout en nous rappelant au passage que la nourriture est une ressource précieuse et en nous incitant à réduire la suralimentation», ajoute Dario Floreano.



## DE NOMBREUX AVANTAGES

Plus de 30'000 articles rassemblés sous un même toit. Nous avons en stock tout ce dont vous avez besoin.



CONSULTEZ TOUS LES AVANTAGES



43%  
24.<sup>27</sup>  
kg

Filets de perche fraîche d'Estonie, avec ou sans peau, cal. 10/20 ou 20/40



**ALIGRO**





## Ici & Ailleurs



### FÊTE DES MILLÉSIMES 9 MAI 2025

La 3<sup>e</sup> édition de la soirée dégustation des vigneron de Bernex, organisée en collaboration avec la Commune, vous promet partage et convivialité! La Cave de Lully, la Cave des Oulaines, la Cave de Sézenove, Christian Guyot, le Domaine de Beauvent, le Domaine des Bonnettes, le Domaine des Curiades, le Domaine des Grands-Buissons, le Domaine de la Terre et Mermoud Vigneron vous feront découvrir leurs meilleurs crus dans une ambiance festive et chaleureuse, rythmée par le jazz manouche de Swing High. Pour accompagner vos dégustations, profitez des stands de restauration 100% locale de la boucherie Graf et du O'Club House, ainsi que des gourmandises de la boulangerie Oberson et de la chocolaterie Confi-Choc.

[www.bernex.ch](http://www.bernex.ch)



### CROISIÈRE BSG SUR L'AAR

Un brunch original pour une occasion spéciale. Lors d'une paisible croisière, les invités savourent de 11h à 14h un menu exquis avec une vue incomparable. Qu'il s'agisse d'un brunch spécialement préparé pour l'occasion ou d'un menu festif, la gastronomie et la nature se conjuguent à bord de la BSG pour une expérience unique. Dès le 3 mai 2025, la société de navigation reprendra son service régulier de printemps, reliant Soleure et Bienne trois fois par jour.

Réservation: [www.solothurn-city.ch](http://www.solothurn-city.ch)

### BEAT IMHOF REPRÉSENTE DÉSORMAIS GASTROSUISSE AU COMITÉ DE SUISSE TOURISME

Beat Imhof, président de GastroSuisse, a été élu au Comité de Suisse Tourisme lors de l'assemblée générale de l'organisation nationale de marketing touristique. Cette élection assure une représentation solide et continue de la fédération nationale de l'hôtellerie-restauration au sein de l'organe décisionnel suprême de ST.

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



Les carmélites du Pâquier proposent pas moins de onze variétés de savoureux biscuits faits-maison. © carmel-lepaquier.com

## Les biscuits gourmands des carmélites du Pâquier

*Le Carmel est un ordre religieux catholique, voué à la prière et à l'étude des textes sacrés, fondé au XII<sup>e</sup> siècle par des ermites sur le mont Carmel, en Palestine. Selon les règles de l'ordre, carmes et carmélites doivent travailler pour subvenir à leurs besoins. Une prescription à laquelle se soumettent avec bonne humeur les douze religieuses du Carmel du Pâquier, en Gruyère. Chaque jour que Dieu fait, elles mettent « la main à la pâte » pour produire de si savoureux biscuits qu'ils autorisent, avec indulgence, le doux péché de gourmandise.*

GEORGES POP

### FRIBOURG

« Nous avons commencé à produire des biscuits il y a une vingtaine d'années, dans un atelier qui était auparavant destiné à la broderie, un travail qui exige un savoir-faire qui n'est pas à la portée de toutes les sœurs. Nous avons lu des livres de recettes, certains anciens, et l'une d'entre nous a même apporté les recettes de sa grand-mère. Avant de nous déterminer, nous avons procédé à de nombreux essais, ainsi qu'à des dégustations à l'aveugle », nous a confié sœur Véronique, ancienne prieure de la communauté dont elle partage la vie depuis... 52 ans.

### ONZE DÉLICIEUSES VARIÉTÉS

Aujourd'hui, les carmélites du Pâquier proposent dans leur boutique, également accessible en ligne, pas moins de onze variétés de biscuits: Miroirs sublimes par la confiture aux framboises; Cœurs à l'orange; Sablés au beurre de la Gruyère; Macarons Noisettes; Délices au citron ou à l'anis, etc. Préparés, puis cuits avec amour par les sœurs, ces biscuits sont composés uniquement d'ingrédients naturels

et ne contiennent aucun produit conservateur ni additif. Et lorsque Noël arrive, une tournée spéciale «cannelle» est préparée avec soin.

«Les ingrédients de base sont achetés dans la région. Le beurre, la crème et les œufs, par exemple, viennent de la fromagerie du village. Mais il nous faut accepter quelques exceptions... On ne trouve pas de noix de coco en Gruyère...», regrette sœur Véronique, d'une voix douce avec une discrète pointe d'humour. Elle précise: «Outre notre boutique, nous avons quelques points de vente dans la région. Nous sommes aussi présentes chaque année au marché monastique de Saint-Maurice, en Valais. (ndlr: prévu cette année du 20 au 22 septembre prochain).

### PAIN AUX FRUITS, FIGURINES ET HOSPITALITÉ

En plus de leurs biscuits, une fois par mois, les sœurs préparent un délicieux pain aux fruits (raisins secs et figues, dattes et abricots, pruneaux et poires) et fabriquent de jolies figurines réalisées «dans le silence et la prière», destinées elles aussi à la vente. La communauté dispose aussi de cinq chambres pour celles et ceux, croyants (de toutes confessions) ou non, qui souhaitent se mettre en retrait et vivre un moment de sérénité et de méditation loin de l'agitation du monde.

«Toutes ces activités nous permettent d'exister. Vous savez, nous sommes comme tout le monde: nous payons des impôts, notre assurance maladie, l'électricité et toutes nos charges...», nous a expliqué sœur Véronique, au moment de prendre congé.

[//carmel-lepaquier.com](http://carmel-lepaquier.com)





PUBLIREPORTAGE



## Hunn Meubles de jardin SA PLUS DE CHIFFRE D'AFFAIRES GRÂCE À UNE TERRASSE ATTRAYANTE

Dans le secteur de la restauration, une conception attrayante de la terrasse est essentielle pour attirer les clients et améliorer l'expérience globale.

L'accent devrait être mis sur le choix de meubles de jardin de haute qualité, résistants aux intempéries et confortables, faciles à nettoyer et qui rehaussent l'ambiance. Investir à long terme dans la qualité se révèle payant, promettant durabilité et faible entretien. La flexibilité dans l'aménagement est obtenue grâce à des chaises empilables et des tables pliables, permettant une utilisation adaptable de l'espace selon l'affluence des clients. Pour une planification durable et à long terme, il est important d'avoir un partenaire fiable offrant une large gamme de produits et capable de fournir

des pièces de rechange ou du mobilier complémentaire à l'avenir. Faites de votre terrasse la vitrine de votre établissement et augmentez votre chiffre d'affaires pendant la saison en plein air avec du mobilier de jardin de haute qualité.

Avec 35 ans d'expérience, Hunn Meubles de jardin est le partenaire compétent pour la création d'un concept complet d'aménagement extérieur. Laissez-vous convaincre par une large gamme de mobilier d'objet de haute qualité. Plus de 4000 établissements dans toute la Suisse font déjà confiance à la qualité de Hunn.



Découvrez de nombreux objets de référence



PHOTO À GAUCHE:  
Du mobilier d'extérieur coloré de Hunn Meubles de jardin crée une ambiance conviviale à l'hôtel Murtenhof & Krone, à Morat.

PHOTO À DROITE:  
Ambiance lounge élégante au Panorama Resort & Spa, Feusisberg.

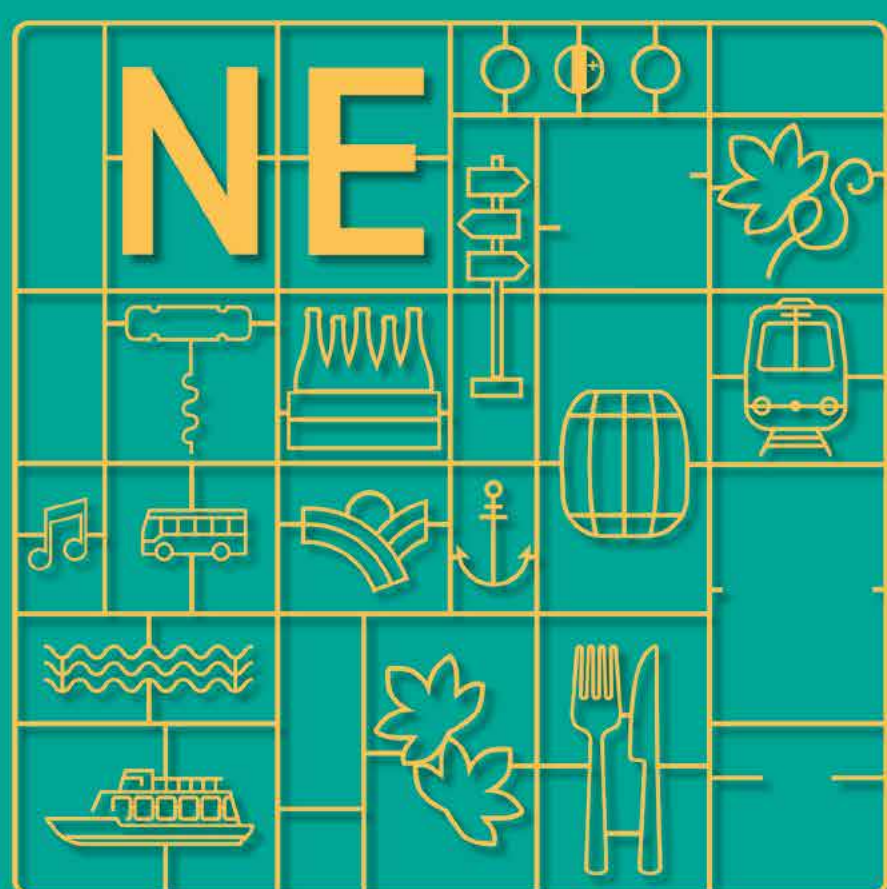
PHOTOS:  
© Hunn Gartenmoebel



Contactez notre expert en mobilier de restauration pour la Région Suisse romande:

**Mathieu Anfossi**  
mathieu.anfossi@hunn.ch  
T. +41 79 606 56 20

**Hunn Meubles de jardin SA**  
5620 Bremgarten | 3421 Lyssach  
[www.hunn.ch](http://www.hunn.ch)



À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

CAVES *Neuchâteloises*  
**OUVERTES**  
**9-10 MAI**

INFOS



SWISS WINE  
**NEUCHÂTEL**

[www.cavesouvertesneuchatel.ch](http://www.cavesouvertesneuchatel.ch)

Suisse. Naturellement.



## PETITES ANNONCES

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

## Nous rénovons vos volets

- En bois: Rénovation totale (ponçage, menuiserie, peinture)
- En aluminium: Nettoyage et Rethermolaquage selon les normes «Qualicoat» avec couleur à choix
- Fourniture et pose de volets alu neufs «Swiss Made»

**Action -20%**  
jusqu'au 31.05.25

Prise en charge et livraison à votre domicile.  
Contactez-nous pour un devis gratuit.  
[www.RenoCH.ch](http://www.RenoCH.ch) – 079 895 10 00  
Votre entreprise régionale



## CAPSULES VIDÉO

de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

Découvrez Un R de Famille, un restaurant formateur de la Fondation 022 Familles, où la cuisine maison et les produits de saison se marient pour offrir une expérience culinaire unique.



## CADEAUX EXCLUSIFS!

Cette année, nous vous proposons à nouveau de commander nos verres exclusifs: son calice de 26cl lui assure une taille idéale alliant résistance et finesse; un contenant scellé (1dl) portant fièrement nos armoiries en relief sur le pied, idéal pour vos restaurants et vos fidèles clients.

## DEUX POSSIBILITÉS S'OFFRENT À VOUS:

1. Pour tout achat de CHF 3'000.- de vins genevois, vous recevrez 54 verres (commande minimum) avec le logo de votre entreprise (valeur de CHF 782.-), offerts par Genève Terroir.
2. Pour tout achat de CHF 1'000.- de vins genevois, vous recevrez 18 verres neutres (valeur CHF 144.-), offerts par Genève Terroir.

Action valable du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin 2025, jusqu'à épuisement du stock.

## COMMENT LES OBTENIR?

1. Acheter pour un montant minimal de CHF 1'000.- (neutres) ou CHF 3'000.- (personnalisés) dans une ou plusieurs caves du canton (les différentes factures sont donc cumulables).
2. Transmettre, la ou les factures (datées à partir du 1<sup>er</sup> avril jusqu'au 30 juin 2025) à [estelle.guarino@geneveterroir.ch](mailto:estelle.guarino@geneveterroir.ch) ou par courrier (Opage, Estelle Guarino, Route de Soral 93 – 1233 Bernex) au fur et à mesure, mais au plus tard le 15 juillet 2025, en indiquant si vous désirez des verres neutres ou des verres personnalisés.
3. Les verres neutres seront à votre disposition à la Maison du Terroir de Lully à partir du 1<sup>er</sup> juin, et ce, jusqu'au 30 juillet 2025.
4. Les verres personnalisés seront à votre disposition 30 jours après votre commande et bon à tirer validés. **Merci de nous envoyer votre logo vectorisé au format .ai ou .eps (impression une couleur à choix).** Pour toutes questions, merci de contacter Estelle Guarino.

P.S.: Nous pouvons également vous proposer nos rafraichisseurs (15 pour un achat de CHF 1'000.-) à préciser lors de votre envoi de factures.



Liste complète des caves sur: [www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

Services Concept - Graphic Design - GE & VS

## VERRE EXCLUSIF AVEC LE LOGO DE VOTRE RESTAURANT OFFERT!



Action valable du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin 2025, jusqu'à épuisement du stock.

SWISS WINE | SANS HÉSITER  
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

À consommer avec modération.

## FORMATION CONTINUE

## Formation minimale de base en hygiène

 **Lundi 16 et mardi 17 juin 2025**  
de 8h30 à 16h

Formation reconnue par le SCAV et obligatoire pour les Food-Truck, service traiteur, etc.

**Public cible:** Collaborateurs de cuisine ou de service, Service traiteur / Food Truck, Chef, Responsable, Exploitant

**Prix:** CHF 750.- Durée: 2 jours



## 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](mailto:cours@scrhg.ch)  
[//scrhg.ch](http://scrhg.ch)

## Lieu du cours:

Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève  
Avenue Henri-Dunant 11  
1205 Genève

## IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893. Journal romand — 131<sup>e</sup> année — Paraît le vendredi.

➤ **Rédaction Le Cafetier:**  
Avenue Henri-Dunant 11  
1205 Genève  
tél. 022 329 97 47  
E-mail: [journal@scrhg.ch](mailto: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](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)

➤ **Éditeur et administration:**  
SOFIED SA  
Avenue Henri-Dunant 11  
1205 Genève

Crédit photos: © DR,  
sauf mention contraire

[www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

LE CAFETIER

Page facebook:  
Journal Le Cafetier



# MOTS CROISÉS

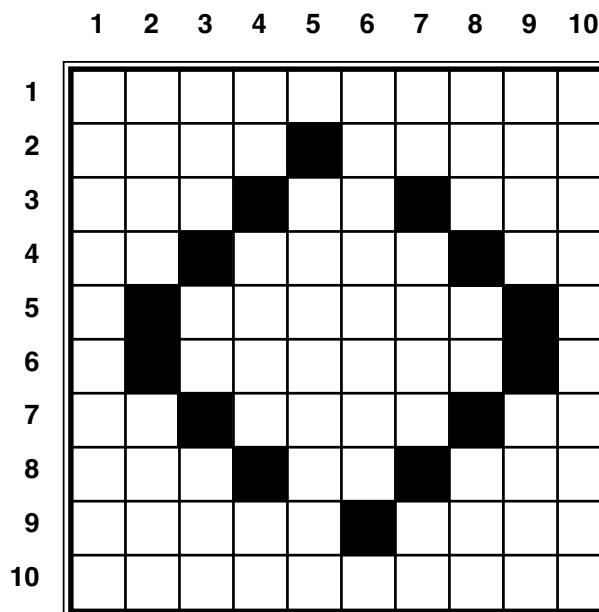
N° 1288

## Horizontalement

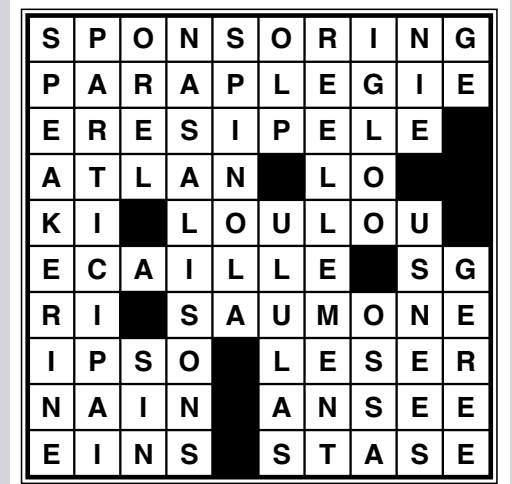
1. Désirait. – 2. Coule en Italie. Conta. – 3. Ne se voit pas toujours en rose. Fait le lien. Transport en commun. – 4. Impersonnel. Liqueur de plantes. Pas à moi. – 5. Conduite. – 6. Propres et soignées. – 7. Entre Genève et Lausanne. Homme ou femme à fans. Bonne carte. – 8. Ne se laisse donc pas faire. Participe passé. Enfila. – 9. Détériora. Promis. – 10. Comblerez.

## Verticalement

1. Nettoieras. – 2. Filin. Cuivre. – 3. Précède l'autre. Division du temps. D'un auxiliaire. – 4. Mot de surprise. Habitants. Dans la gamme. – 5. Affirmeras. – 6. Poursuivis en justice. – 7. Pas à moi non plus. Bramer. Personnel sujet. – 8. A bander avant de tirer son coup. Préposition. Nous séparait de l'Est. – 9. Bougeras. Où l'on bat le grain. – 10. Importunez.



## Solution des mots croisés N° 1287



## PUBLIREPORTAGE

# HIESTAND INAUGURE UNE NOUVELLE LIGNE DE PRODUCTION

La boulangerie HIESTAND a mis en service une nouvelle ligne de production sur son site de Dagmersellen et lance la révolution suisse des croissants.

La nouvelle ligne de production ultramoderne permet de fabriquer des produits de boulangerie laminés de la meilleure qualité. Outre les croissants et les produits de boulangerie feuilletés, HIESTAND fabrique également des croissants fourrés ou des pains au chocolat au sein de ce site. Grâce à la fusion précise et délicate de la pâte et du beurre, la nouvelle ligne produit des croissants particulièrement aériens, fondants et croustillants de première qualité, basés sur des recettes uniques et des matières premières de grande qualité.

Une étude\* le confirme: le nouveau Croissant parisien de HIESTAND est le meilleur croissant à la française de Suisse. Grâce à une capacité de production accrue, HIESTAND offre une disponibilité de livraison encore plus élevée et peut réagir de manière flexible à la demande de plus en plus importante.



Michael Schai, CEO d'ARYZTA et Lukas Amrein, directeur général de HIESTAND, inaugurent solennellement la nouvelle ligne de production à Dagmersellen.



Le nouveau Croissant parisien: la viennoiserie française – made in Switzerland.

Par ailleurs, en achetant systématiquement des matières premières suisses, HIESTAND réduit les trajets et son empreinte carbone. En investissant sur le site de Dagmersellen, où l'entreprise emploie 320 collaboratrices et collaborateurs, HIESTAND renforce le site de production suisse et crée de nouveaux emplois. La ligne de production supplémentaire permettra à HIESTAND de réaliser plus de 80% de son chiffre d'affaires annuel avec des produits de boulangerie provenant de Suisse.

\* Études CLT 2024 SAM Sensory and Marketing avec 320 consommatrices et consommateurs à Zurich et à Lausanne

**Hiestand**  
Schweiz AG  
HIESTAND Schweiz AG  
Ifangstrasse 9  
CH-8952 Schlieren  
T. +41 44 738 43 43  
E-Mail: info@hiestand.ch  
www.hiestand.ch



Depuis début avril, la nouvelle ligne produit des croissants frais et croustillants.

**SOCIÉTÉ DES CAFETIERS**  
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

**COURS DE CAFETIER**

Avenue Henri-Dunant 11  
1205 Genève  
//scrhg.ch

**231<sup>e</sup> SESSION**  
Examens novembre 2025

**1 FORMATION = 5 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!**



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

Du 28 août au 18 novembre 2025

**COURS DU MATIN CHF 1990.-**  
**OU 1990 - 750\* = CHF 1240.-**

Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h30



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

Du 29 septembre au 17 novembre 2025

**COURS DU JOUR CHF 1990.-**  
**OU 1990 - 750\* = CHF 1240.-**

Du lundi au vendredi, de 8h30 à 11h45 et de 13h à 16h15



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

Du 1<sup>er</sup> septembre au 15 novembre 2025

**COURS DU SOIR CHF 1990.-**  
**OU 1990 - 750\* = CHF 1240.-**

Du lundi au jeudi, de 18h à 21h et le samedi en journée



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

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

**Cours E-Learning + 42 heures en présentiel**

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](http://www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation)



# VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

## FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



**CIMBALI GROUP SWITZERLAND SA**  
Rte de Bellevue 7  
1029 Villars-Ste-Croix  
**CIMBALI GROUP SWITZERLAND AG**  
Schaffhauserstrasse 134  
8152 Glattbrugg  
[www.cimbaligroup.com](http://www.cimbaligroup.com)

## schaerer

swiss coffee competence

**SCHAERER SA**  
Allmendweg 8 - 4528 Zuchwil  
T. +41 32 681 62 00  
[www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)



**FRANKE COFFEE SYSTEMS**  
Franke-Strasse 9 - 4663 Aarburg  
T. 062 787 3400  
coffeemoments@franke.com  
[coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)



**CAFINA AG**  
Untere Brühlstrasse 13  
4800 Zofingen  
T. +41 62 889 42 42  
info@cafina.ch  
[www.cafina.ch/ch-fr](http://www.cafina.ch/ch-fr)  
[mycafina.ch/fr](http://mycafina.ch/fr)

## CAVIAR



DÈS 1987  
**PALAIS ORIENTAL**  
Quai E. Ansermet 6  
1820 Montreux  
T. +41 21 963 12 71  
[www.palaisoriental.ch](http://www.palaisoriental.ch)

## BIÈRE



**APPENZELLER BIER**  
**BRAUEREI LOCHER AG**  
9050 Appenzel  
T. +41 71 788 01 40  
info@appenzellerbier.ch  
[www.appenzellerbier.ch](http://www.appenzellerbier.ch)

## Ausländische Biere

Biere aus aller Welt

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

## GROSSISTE ALIGRO

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

[www.aligro.ch](http://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](http://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](http://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](http://www.vrankenpommery.com)

## BOULANGERIE



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

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



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

[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

## VIN



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

[www.swisswine.ch](http://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](http://www.valentine.ch)

## FOIE GRAS



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

[pro.rougie.fr](http://pro.rougie.fr)

## NOURRITURE



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

[www.bianchi.ch](http://www.bianchi.ch)



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

[www.kadi.ch](http://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](http://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](http://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](http://www.swissgastro.com)



**LUCAS**  
Rue Blavignac 9-11 - 1227 Carouge  
T. +41 22 309 40 40  
contact@lucas.ch

[www.lucas.ch](http://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](http://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 Molliou 30 - CP 94  
1131 Tolochenaz  
T. +41 21 804 10 60  
[www.petitforestier.com](http://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



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

[www.gehriggroup.ch](http://www.gehriggroup.ch)



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

[www.rotorlips.com](http://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](http://www.gruyere.com)



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

[//vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch)



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

[//etivaz-aop.ch](http://etivaz-aop.ch)

## MEUBLES DE JARDIN



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

[www.hunn.ch](http://www.hunn.ch)

## CUISINES



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

[www.salvis.ch](http://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](http://www.lecafetier.net)

**CONTACTEZ-NOUS** Tél. 022 329 97 47  
ou mail: [g.gindraux@lecafetier.net](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)





## LA LAITERIE DE DEVELIER A FAIT PEAU NEUVE

Après deux ans de travaux, dévisés à 5,5 millions de francs, l'association Créalait a inauguré au début de ce mois d'avril sa nouvelle fromagerie à Develier, près de Delémont, au cours de deux journées portes ouvertes, les 5 et 6 avril derniers. Les nouvelles installations comprennent un nouveau bâtiment qui permet un traitement automatisé du lait. En outre, la fromagerie fonctionne désormais grâce à un nouveau chauffage à base de pellets à bois. «Les nouvelles installations permettent de réduire les charges pénibles à effectuer. L'espace de travail est nettement plus agréable avec des ventilations adéquates et des locaux espacés», a souligné le gérant de la fromagerie, Daniel Rohrbach, interrogé par la radio RFJ. Dans le canton du Jura, seulement 32 % de la production laitière est transformée localement, ce qui est l'un des taux les plus bas du pays. En comparaison, la moyenne nationale est de 50 %. L'agrandissement et la modernisation de la fromagerie de Develier ont permis d'améliorer les perspectives de la filière jurassienne.



## LE «COME-BACK» DE WENDY'S EN SUISSE

L'information est révélée par les journaux du groupe CH Media: le groupe américain de restauration rapide Wendy's projette de faire son retour en Suisse, à une date



qui n'est cependant pas encore précisée. Dans les années 1980, le groupe avait essuyé un échec, dans notre pays, avec l'ouverture d'établissements à Genève, Lausanne et Berne qui avaient cependant dû fermer, faute d'une rentabilité suffisante. Fondée en 1969, à Columbus, dans l'Ohio, Wendy's affirme exploiter actuellement plus de 7000 restaurants, dont 1300 sont situés dans une trentaine de pays, en dehors des Etats-Unis et du Canada. La direction du groupe a récemment annoncé son intention d'en ouvrir 700 nouveaux, en Europe, en Amérique latine, ainsi qu'en Asie. Elle compte pour cela sur un système de franchise. Les menus des établissements Wendy's sont essentiellement composés de hamburgers, de sandwiches au poulet, de frites et de sodas. La chaîne est devenue célèbre pour ses hamburgers et ses sandwiches de forme carrée. Wendy's est la troisième plus importante chaîne de restauration rapide au monde, derrière Subway et McDonald's et devant Burger King.

# GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE STATUTAIRE DES DÉLÉGUÉS

**Mercredi 30 avril 2025 – 15 h 00**  
Centre professionnel GastroVaud à Pully

## ORDRE DU JOUR

1. **Appel des délégués**
2. **Nomination des scrutateurs**
3. **Approbation du procès-verbal de l'Assemblée générale des délégués du 9 décembre 2024**
4. **Rapport du Président sur l'année 2024**
5. **Modification des statuts de GastroVaud – adoption**
6. **Comptes de l'exercice 2024**
  - 6.1 Présentation par M. Hans Haueter, trésorier cantonal
  - 6.2 Rapport de la Commission de gestion et de vérification des comptes
  - 6.3 Discussion et approbation  
Décharge aux organes responsables
7. **Travaux de rénovation – vote d'un budget**
8. **Election de la Commission de gestion et de vérification des comptes 25-26**
9. **Election de la Présidence de GastroVaud 2025-2030**
10. **Ratification des membres du Comité cantonal 2025-2030**
11. **Cotisation cantonale 2026**
12. **Lieu de l'Assemblée générale ordinaire 2026**
13. **Propositions des sections et divers**

*Au terme de l'assemblée, un apéritif vous sera servi*

## La petite histoire des aliments

**S**pécialité typiquement vaudoise, mais présente dans d'autres cantons romands, le taillé aux greubons, ou gragons, est une pâtisserie salée contenant des «greubons», le nom donné chez nous aux résidus solides de la fonte du lard gras en saindoux. Ce taillé se présente sous la forme d'une galette de pâte levée, rectangulaire et allongée. Autrefois, lorsque les paysans faisaient fondre le lard pour fabriquer du saindoux, ils récupéraient les résidus de graisse. Le taillé était traditionnellement préparé en automne, lorsque l'on tuait le cochon.

### À la recherche de traces écrites

La recette du taillé aux greubons est sans doute ancienne. Il n'en existe cependant aucune trace écrite avant le début du XX<sup>e</sup> siècle. L'association du Patrimoine culinaire suisse nous apprend qu'on en trouve une dans le livre «La cuisine renommée», paru en 1907, sous la plume d'Auguste Jotterand, un professeur de cuisine qui enseignait à Lausanne. Il a connu son heure de gloire en 1917, en publiant sur les presses de l'imprimerie Albert Dupuis un fascicule intitulé «La Cuisine de guerre», un florilège de recettes très économiques, pauvres en viande, afin de ménager son porte-monnaie «tout en mangeant une nourriture saine et fortifiante».



Plus près de nous, le regretté auteur vaudois de recettes William Gonet présente dans son livre «Les recettes de ma grand-mère», paru en 1992, une recette du taillé aux greubons, léguée par son aïeule Elisa Hostetler qui vivait à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle dans le hameau de La Mauguettaz, dans la région d'Yvonand. On y lit que le taillé aux greubons est «tellement bon que les paysans le mangeaient entre eux, sans en parler aux gens de la ville». Cela explique, peut-être, cette discrétion et l'absence de recettes écrites anciennes.

### Le taillé aux greubons échappe à la disparition

Les recettes actuelles datent, pour l'essentiel, des années 1940, lorsque le fondoir à saindoux fut inventé aux Ateliers de constructions mécaniques de Vevey, stimulant la production du taillé. Le lard gras du porc pouvait ainsi être fondu sous vide, afin de produire des greubons de belle taille, sans le goût de brûlé. L'abandon de cette technologie aux abattoirs de Lausanne, en 2001, a failli coûter la vie au taillé. Il a contraint les producteurs artisanaux à utiliser des greubons de plus petite taille.

Actuellement, la recette la plus commune consiste à mélanger la farine, le beurre, la margarine, le sel et les greubons, avant d'y ajouter des œufs, du lait ainsi que de la levure pour faire une pâte consistante qu'il faut ensuite laisser reposer pendant quelques heures à couvert. Il convient ensuite d'abaisser la pâte, la laissant cependant à l'épaisseur requise (1,5 cm au moins). Les portions allongées et rectangulaires sont ensuite découpées, badigeonnées de jaune d'œuf, puis cuites pendant une vingtaine de minutes à 280°C.





# Le Canton de Vaud hôte d'honneur du Festival Terroir Suisse 2025

Il y avait foule, le mardi 8 avril dernier au restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, le fief du chef étoilé Franck Giovannini, pour présenter urbi et orbi l'affiche du 11<sup>e</sup> Marché & Concours suisse des produits du terroir qui se tiendra à Courtemelon-Delémont, dans le canton du Jura, du 26 au 28 septembre. Le lieu choisi par les organisateurs n'était évidemment pas fortuit, le canton de Vaud étant cette année l'hôte d'honneur de la manifestation rebaptisée « Festival Terroir Suisse ».

GEORGES POP

## JURA-VAUD

Sous la houlette bienveillante d'Olivier Boillat, porte-parole de la Fondation rurale interjurassienne (FRI), qui organise cette manifestation tous les deux ans, les orateurs se sont succédé pour souligner l'importance du terroir aussi bien pour l'économie, le tourisme, la qualité et la durabilité de l'alimentation, ainsi que pour la restauration, vitrine de ce savoir-faire. Parmi eux, Valérie Dittli, la Conseillère d'État vaudoise chargée de l'agriculture, le député vaudois Jacques Nicolet, agriculteur et président de Regio. garantie et bien sûr le chef Giovannini. Tous ont souligné leur attachement aux produits authentiques.



▲ Le chef Franck Giovannini, avec Valérie Dittli, la Conseillère d'État vaudoise chargée de l'agriculture, Olivier Girardin et Olivier Boillat, respectivement directeur et chargé de communication de la FRI.

Photo: © FRI

[www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)

### DES MÉDAILLES TRÈS CONVOITÉES

Selon Olivier Girardin, le Président de cette fête des saveurs, au mois de septembre, à Courtemelon, plus de mille produits artisanaux, issus de toute la Suisse, et présentés par quelque 350 producteurs, seront en lice pour décrocher l'une des très convoitées médailles du concours national des meilleures spécialités. Les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes dans les catégories produits laitiers, produits boulangers et pâtisseries, produits carnés, fruits et légumes, etc.

La remise des prix aura lieu le vendredi 26 septembre. Elle sera suivie d'une soirée de gala en présence notamment du Conseiller fédéral Guy Parmelin, ainsi que des représentants des gouvernements vaudois et jurassien. Une conférence est également prévue sur le thème: « Comment accompagner la restauration vers plus de durabilité et plus de régionalité? »

### DES PRODUITS ROMANDS EMBLÉMATIQUES

En guise d'avant-goût, les représentants des associations cantonales de promotion des produits du terroir, venus en nombre ce jour-là à Crissier, avaient amené avec eux



quelques spécialités emblématiques de leurs régions respectives: double-crème de Gruyère pour Fribourg; divers pains artisanaux pour Vaud; Damassine et Tête de Moine pour le Jura et le Jura bernois; pain de seigle pour le Valais, etc. Directeur de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), Denis Beausoleil a arraché le sourire de l'assistance en sortant de sa besace de surprenants yogourts au lait de bufflonne produits dans la campagne genevoise.

Il y a deux ans, la manifestation, riche en animations diverses, avait accueilli plus de 15 000 visiteurs. Cette année, les organisateurs en espèrent encore davantage qui auront la possibilité de rencontrer des producteurs venus de tout le pays. À lui seul, le canton de Vaud disposera d'un espace de 200 m<sup>2</sup> situé dans la cantine principale. Vaud se prévaut de plus de 1700 produits certifiés.

## L'obésité: « Le plus grand défi sanitaire du XXI<sup>e</sup> siècle »

La malbouffe, les aliments ultra-transformés, issus de l'industrie, ainsi que la sédentarité sont les principaux accusés d'un rapport scientifique alarmant qui annonce une épidémie mondiale de surpoids et d'obésité d'ici 2050. Publiée dans la revue scientifique de référence, *The Lancet*, cette étude annonce que, dans 25 ans, faute d'une action urgente des gouvernements, l'obésité touchera six adultes sur dix, ainsi qu'un enfant ou adolescent sur trois.

GEORGES POP

## SANTÉ

Pour parvenir à leurs conclusions, avec le concours du Conseil national australien de la santé et de la recherche médicale, les chercheurs se sont basés sur les données du Global Burden of Disease, un programme financé par la Fondation Bill & Melinda Gates visant à compiler les données de santé de 204 pays et territoires. Leur constat fait froid dans le



▲ Selon l'OMS, l'obésité est désormais devenue épidémique

Photos: © DR

dos: le nombre d'adultes et d'enfants ou d'adolescents (entre 5 et 25 ans) est passé respectivement de 731 millions et 198 millions, en 1990, à 2,11 milliards et 493 millions en 2021. Et rien ne semble devoir ralentir cette progression.

### L'AFRIQUE DU NORD ET L'AMÉRIQUE LATINE

Selon les chercheurs, « Actuellement, plus de la moitié des adultes en surpoids ou obèses vivent dans seulement huit pays: la Chine, l'Inde, les États-Unis, le Brésil, la Russie, le Mexique, l'Indonésie et l'Égypte. Mais en 2050, un enfant ou adolescent sur trois souffrant d'obésité, soit 130 millions d'individus, vivra dans deux régions, à

savoir l'Afrique du Nord et le Moyen-Orient, suivis par l'Amérique latine et les Caraïbes, avec des conséquences sanitaires, économiques et sociales désastreuses ».

En Suisse, si l'on en croit les dernières données de l'Office fédéral de la santé (OFS), en 2022, 31% des personnes de 15 ans ou plus étaient en surpoids. Elles étaient 25% en 1992, chiffre qui est monté à plus de 30% en 2012, mais est resté stable depuis. Cependant, 12% des personnes vivant dans notre pays souffraient d'obésité en 2022, alors qu'elles n'étaient que 5% en 1992. L'année dernière, Le Tribunal fédéral a reconnu certaines formes d'obésité comme invalidantes, donnant droit aux prestations de l'AI à celles et ceux qui en souffraient.

### AGIR SANS ATTENDRE

Pour faire face à ce que les scientifiques considèrent comme l'un des « plus grands défis sanitaires du XXI<sup>e</sup> siècle », les auteurs de l'étude invitent les gouvernements à agir sans attendre en réglementant sévèrement la publicité des aliments ultra-transformés; en encourageant les régimes alimentaires sains et équilibrés, ainsi que l'allaitement maternel, et en favorisant les activités physiques dans les écoles, notamment par la réalisation d'infrastructures sportives.

De son côté, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande de taxer les boissons sucrées, de subventionner les aliments sains, de limiter la publicité des aliments riches en sel et en sucre, et d'obliger les industriels à afficher systématiquement toutes les données nutritionnelles sur les emballages de leurs produits.



## Rencontre avec l'apôtre du « Fait Maison »

Créé en 2017 par Gastrosuisse, la Semaine du goût, Slow food (Suisse) et la FRC, le « Label Fait Maison » est octroyé aux restaurants dont les mets sont préparés en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits précuisinés. Collaboratrice de la première heure, Carine Rouge a pris l'année dernière la direction de la petite équipe du Label dont le siège est situé à Pully, dans le bâtiment qui abrite GastroVaud, dont le joli jardin arbore une grande channe, bien visible par celles et ceux qui empruntent l'avenue du Général-Guisan.

GEORGES POP

SUISSE

### LE CAFETIER : POUR UN RESTAURATEUR, QUEL EST LE BÉNÉFICE DU « LABEL FAIT MAISON » ?

**Carine Rouge :** Le label est une garantie de transparence et d'authenticité. Il distingue les établissements dont les plats sont majoritairement préparés sur place, à partir de produits bruts ou d'ingrédients traditionnellement utilisés en cuisine, de ceux que certains appellent « les rois du micro-ondes » qui se contentent de réchauffer des



▲ Carine Rouge a pris la direction du « Label Fait Maison » l'année dernière.

Photo: © Le Cafetier

plats qui leur sont livrés par des fournisseurs extérieurs. La clientèle y est de plus en plus sensible. Il y a deux ans, nous avons procédé à un sondage. Résultat : 75% des personnes interrogées ont répondu qu'au moment du choix, ils pencheront pour le « Fait Maison ».

### LES CANDIDATS SE DÉCLARENT-ILS OU ALLEZ-VOUS LES CHERCHER ?

**C. R. :** Un peu des deux ! En fait, nous n'avons pas les moyens de faire de grandes campagnes d'information. Cependant, nous collaborons étroitement avec les sections cantonales de GastroSuisse qui sensibilisent leurs membres aux avantages du Label. Nous avons en permanence de nouvelles candidatures.

//labelfaitmaison.ch/

### COMMENT SE PASSE LA SÉLECTION ?

**C. R. :** Par une simple visite sur place d'un membre de notre équipe qui examine la carte de l'établissement pour relever ce qui est « Fait Maison » de ce qui ne l'est pas. Nous n'imposons aucun quota. Il est normal que l'huile, le vinaigre, ou les produits laitiers, par exemple, soient issus de fournisseurs extérieurs. Mais si les frites à décongeler ou les sauces ne sont pas « maison », il faut que cela soit spécifié sur la carte. Et on s'attend bien sûr aussi à ce que la majorité des plats soient préparés en cuisine à partir de produits bruts.

### UNE FOIS LE LABEL ATTRIBUÉ, Y-A-T-IL DES CONTRÔLES ?

**C. R. :** Nous avons une équipe d'une dizaine de conseillers bénévoles qui passent ponctuellement s'assurer que tout se passe bien, ce qui est presque toujours le cas.

### VOUS ARRIVE-T-IL DE RETIRER LE LABEL ?

**C. R. :** C'est rarissime, soit parce qu'un établissement ne respecte plus notre règlement, soit parce qu'il ne paye pas sa cotisation annuelle de 350 francs qui nous permet d'exister. Depuis la pandémie, nous avons cependant perdu des adhérents qui ont dû fermer, en raison de difficultés financières. Mais des nouveaux nous ont rejoints. Pour le moment, le bilan est positif. Actuellement, nous comptons dans nos rangs 440 établissements ouverts au public et 130 restaurants collectifs.

### SURTOUT EN SUISSE ROMANDE...

**C. R. :** C'est vrai ! Le Label est né en Suisse romande et nos amis alémaniques se méfient parfois de ce qui vient de chez les « Welches » (rires). Mais ils y viennent eux aussi. Lentement mais sûrement !

90 **hilcona** ANS  
FOODSERVICE

Notre nouveauté

**Houmous muhammara**  
Houmous crémeux assaisonné aux poivrons grillés, noix et Ras El Hanout – le coup de cœur emblématique oriental pour chaque table!

Houmous betterave rouge

**Le houmous revisité**

Essayez maintenant trois variétés et soyez enthousiaste!

Houmous nature

foodservice.hilcona.com



## GASTRONOMIE

## Une ode à l'asperge

Les Valaisans en sont fiers. Ce légume délicat, synonyme de retour des beaux jours, est sur toutes les tables des grands chefs. Le restaurant du Théâtre à Monthey sublime l'asperge de la mise en bouche au dessert. On a goûté pour vous.

M.M.

## VALAIS

Cultivées dans les terres sablonneuses de la plaine du Rhône entre Collombey-Muraz et Sierre, les asperges valaisannes sont de retour. L'occasion rêvée de s'offrir une belle table. C'est à Monthey, au restaurant du Théâtre, que nous sommes rendus pour savourer ce légume phare du Vieux Pays. Et autant le dire sans ambages: nous n'avons pas regretté d'avoir opté pour le menu en 7 plats qui lui est consacré ce printemps. Grand maître des lieux, Mauro Capelli a confié les fourneaux de son établissement il y a quatre ans à son neveu, Ilario Colombo Zefinetti. Promu romand du guide GaultMillau 2024, le jeune chef a décidément un sacré talent.

Le menu démarre en fanfare avec une lollipop en guise de mise en bouche. Au cœur de cette sphère craquante en chocolat blanc, coiffée de jaune d'œuf séché, une crème liquide d'asperge, dont la saveur explose en bouche.



▲ Le chef Ilario Colombo Zefinetti et de patron, Mauro Capelli.

Photos: © Le Cafetier



Restaurant du Théâtre  
Av. du Théâtre 7  
1870 Monthey

//www.restaurant-  
theatre-monthey.ch

On applaudit cette entrée en matière à la fois intrigante et exquise. Suivent une myriade de petits plats, tous plus savoureux les uns que les autres. On a adoré cette tartelette croustillante, garnie d'une crème de fromage d'alpage, d'une brunoise d'asperge et de filaments séchés du même légume. On a craqué pour ce tempura d'asperge aux graines de sarrasin, ponctuée d'une goûteuse purée de pistache verte et oseille et d'une lamelle de poutargue de bar. On s'est pâmé face à la délicatesse de cette grosse asperge poêlée, enrobée d'une fine chapelure de pain et de cacao, escortée d'un sashimi d'anguille fumée à chaud. Quant aux tortellinis, ils nous ont rappelé les vacances en Italie avec leur fine farce aux champignons et cet exquis bouillon de lapin aux morilles et asperges sauvages.

Avant les douceurs, deux plats ont encore fait la part belle aux saveurs maritimes et lacustres. L'occasion de savourer la pertinence du mariage entre poisson et asperges. On a enfin adoré cette glace à l'asperge, sublimée par un caillé lactique et du citron confit au sel. Un bien beau menu avec des accords pointus mets-vins, réalisés par le patron en personne, passionné d'œnologie.

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne  
COURTEMELON LOVERESSE

26-28  
septembre  
2025

**FESTIVAL  
TERROIR  
SUISSE**  
Courtemelon  
(JU)

Concours  
Suisse  
des produits  
du terroir

Grand  
marché  
des terroirs  
suisse

**Les  
inscriptions sont  
ouvertes**

concours-terroir.ch