

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

30 ans 1989-2019



INOX, notre fabrication à Etagnières. 

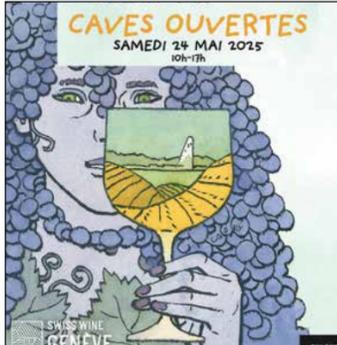
LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 10 • 23 mai 2025

CAVES OUVERTES
SAMEDI 24 MAI 2025
10h-17h



SWISS WINE GENEVE

tempo d'éco Responsible Design Choice

Faites le choix d'un ameublement écologique, solide et abordable
Bénéficiez d'une expertise 3D et d'un conseil personnalisés

+41 (0)22 557 00 77
Rue de la Corrairie 24, Genève
www.tempo-deco.ch

DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE

Ils sont venus, ils ont dégusté et adoré



GENÈVE

> Page 12

La dégustation
magistrale du
Dr Vouillamoz

 **ROTOR** Lips

Machines de qualité suisse. www.rotorlips.ch



VU POUR VOUS



Tourisme
inclusif

Pour la première fois, les personnes en situation de handicap peuvent découvrir la diversité de la Suisse à travers un circuit individuel et entièrement accessible, combinant train, bateau et taxi adapté aux fauteuils roulants. L'«Accessible Tour of Switzerland» répond à une demande croissante de voyages accessibles en Suisse. Ce circuit a été développé par la Fondation Claire & George, en collaboration avec le secteur Touring de Suisse Tourisme et treize destinations touristiques partenaires. Cette offre réagit à un segment de marché en pleine croissance. Elle relie diverses expériences individuelles accessibles en fauteuil roulant dans plusieurs régions de Suisse pour former un circuit accessible de bout en bout. Le projet est soutenu par Innotour. Les partenaires touristiques sont Ascona-Locarno Turismo, Bâle Tourisme, Bern Welcome, Tourisme Bienne-Seeland, Interlaken Tourisme, Lugano Region, Lucerne Tourisme, Morges Région Tourisme, Pays-d'Enhaut, Ticino Turismo, Saint-Gall-Lac de Constance Tourisme, Vaud Promotion, Zurich Tourisme. Ils coopèrent avec la Fondation Claire & George, qui propose depuis plus de dix ans des vacances et des voyages sans barrières en Suisse. M.M.

Plus d'info: www.claireundgeorge.ch



Philippe Plan (Les Crêtets)
et Qing, étudiante à Cambridge.



Stéphane Gros.

Quelque 90 étudiants du monde entier se sont frayés un chemin vers les caves de la commune de Satigny le samedi 10 mai.

producteurs genevois le samedi 10 mai et de découvrir leurs magnifiques crus. Stéphane Gros, Jean-Michel Novelle, Philippe Plan, le domaine des Vallières, celui des Bossons, sans oublier celui des Hutins, ont débouché leurs plus beaux crus pour séduire ces jeunes amateurs de vins appelés à faire rayonner le vignoble helvétique dans le monde entier.

M.M.

Cette visite, soutenue par Genève Terroir, a été organisée de main de maître par Nikita Novelle de Satigny, et ses camarades, au lendemain d'un grand concours de dégustation, qui s'est déroulé la veille à l'École hôtelière de Lausanne. Un concours qui mettait à l'honneur les meilleurs flacons de la Mémoire des Vins Suisses.

C'est l'équipe de l'Université de Cambridge qui a remporté les faveurs d'un jury de haut vol. Qing, doctorante en physique, faisait partie de ce trio gagnant qui devait commenter à l'aveugle un Traminer du Vully, un Pinot noir des Grisons et une Syrah du Valais.

Qing avait peut-être déjà quelques atouts dans sa manche. La jeune Chinoise a de la famille à Genève, et a participé récemment à la Saint-Martin de Peissy. Tombée sous le charme des vins genevois et du magnifique paysage du bout du lac, elle a promis de revenir!

Une bien belle opération de mise en valeur du vignoble genevois!

GENÈVE

Sous un soleil radieux, ils ont marché et dégusté. 90 jeunes passionnés de vins parlant allemand, anglais, chinois, et parfois français ont eu la chance de rencontrer plusieurs

kg **2⁶⁵**

Poivrons tricolores
Espagne
5 kg net



kg **33⁹⁹**

Swiss Quality Beef
Rumpsteak large
pluché
env. 1,5 kg



200 x 12 g **8⁵⁰**

Quality
Crème à café
en portions
15% de matière grasse
UHT



26.5-31.5.2025

Vous trouverez d'autres offres sous:
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 2025 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

DIPLÔME 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.

**Réduire les dépenses de la Confédération:
l'art de bien choisir ses cibles**

La consultation sur les mesures d'économies proposées par le Conseil fédéral se termine sur une multitude d'objections, y compris de la part des partisans de l'orthodoxie budgétaire. Les mesures qui reportent des charges financières sur les cantons ne sont pas acceptables, tout comme celles qui menacent les investissements en faveur des infrastructures. D'autres pistes d'économies doivent être cherchées, notamment dans le fonctionnement même de l'administration fédérale.

Cinquante-neuf mesures en consultation

Les dépenses de la Confédération augmentent encore plus rapidement que les recettes – lesquelles sont pourtant loin de se tarir! Face à la menace de déficits structurels pouvant atteindre 3 milliards de francs dès 2027, le Conseil fédéral a présenté en janvier de cette année un programme d'allègement budgétaire comportant 59 mesures, permettant au total d'alléger les finances fédérales de 2,7 milliards de francs en 2027 et de 3,6 milliards en 2028. Les mesures proposées sont essentiellement issues du rapport publié en septembre 2024 par le groupe d'experts présidé par Serge Gaillard, ancien haut fonctionnaire et ancien syndicaliste.

La consultation ouverte sur ce paquet de mesures vient tout juste de se terminer et un certain nombre de réactions ont été rendues publiques. Sans beaucoup de surprise, la plupart des organisations qui ont pris position plaident pour leur paroisse et contestent à l'extrême chaque mesure d'économies susceptible de les affecter – et d'affecter ainsi des missions forcément indispensables. Quant aux grandes faitières économiques, pensera-t-on, elles devraient logiquement être favorables à tout ce qui peut réduire les dépenses publiques... Eh bien, pas exactement.

D'abord, il faut rappeler que, si le programme d'allègement présenté par le Conseil fédéral préconise principalement des réductions de dépenses, il contient tout de même une mesure visant à alourdir les prélèvements fiscaux, en augmentant l'impôt sur les retraits en capital des 2e et 3e piliers de prévoyance. Cette mesure, qui toucherait une grande partie de la population, est unanimement et légitimement contestée. Pénaliser les retraits en capital porterait en effet atteinte à la confiance dans la prévoyance professionnelle et dans le système des trois piliers. Cela violerait en outre le principe constitutionnel prévoyant un traitement fiscal égal entre les assurés qui choisissent une rente et ceux qui préfèrent retirer tout ou partie de leur capital.

Reporter des charges sur les cantons, c'est non!

Mais les propositions de réduction de dépenses, elles aussi, sont loin de faire l'unanimité, y compris dans les milieux très favorables à une meilleure maîtrise des dépenses publiques. Dans sa prise de position, le Centre Patronal pointe du doigt une quinzaine de mesures inopportunes. Il s'agit en premier lieu des mesures qui, à terme et plus ou moins directement, reportent des charges financières sur les cantons – ce qui ne constitue assurément pas une manière convenable de réduire les dépenses de la Confédération.

Ensuite, il faut éviter de couper dans des investissements indispensables à la compétitivité de la Suisse, à sa cohésion et à son rayonnement international, mais aussi à la modernisation de ses infrastructures. On pense ici aux domaines de la formation professionnelle, des hautes écoles, des transports routiers

et ferroviaires (notamment l'alimentation des fonds d'infrastructures), ou encore du soutien à la Genève internationale. Certaines des mesures proposées méritent d'être abandonnées, d'autres pourraient être repensées sous une forme différente.

«Il importe de poursuivre la réflexion sur d'autres pistes d'économies, en ciblant les nombreuses dépenses liées ainsi que les nombreuses subventions octroyées.»

Poursuivre la réflexion sur d'autres pistes d'économies

En l'état, le plan d'austérité envisagé par le Conseil fédéral se heurte donc à une multitude d'objections, y compris parmi les défenseurs de l'orthodoxie budgétaire. Est-ce à dire que M^{me} Karin Keller-Sutter doit baisser les bras et renoncer à rétablir l'équilibre des finances fédérales? Certainement pas!

Les critiques formulées par le monde économique ne portent que sur une minorité des mesures proposées, ce qui laisse une marge de manœuvre pour aller de l'avant. Il importe de poursuivre la réflexion sur d'autres pistes d'économies, en ciblant plus particulièrement les nombreuses dépenses liées, qui sont restées trop épargnées dans les réflexions initiales du groupe d'experts, et aussi les très nombreuses subventions octroyées, qui ne sont pas toutes indispensables au bon fonctionnement de la société helvétique. Il faut inlassablement rappeler que les dépenses de la Confédération ont explosé au cours des trois dernières décennies, passant d'environ 30 milliards de francs en 1990 à plus de 80 milliards aujourd'hui, ce qui représente une progression de 167% alors que sur la même période le PIB n'a augmenté que de 11% et la population de 25%. Les projections actuelles envisagent un dépassement des 100 milliards dans moins de dix ans. On ne nous fera pas croire qu'il est impossible de tailler dans de tels budgets.

On mentionnera aussi ici les écarts de salaires qui existent entre les employés de l'administration fédérale et ceux du secteur privé: les premiers gagnent en moyenne presque 12% de plus que les seconds, selon une étude de l'Université de Lucerne. Une motion du conseiller national Jürg Grossen (24.3780) demande de réduire cet écart. Le Conseil fédéral, qui a admis la légitimité de cette demande, vient tout juste de publier un projet d'«optimisation du système salarial» de l'administration fédérale, avec une ambition toutefois modeste puisqu'il précise que le nouveau système «devrait, à moyen et long terme, faire légèrement baisser les coûts salariaux».

C'est aussi dans le fonctionnement même de l'administration fédérale qu'il faut chercher des pistes d'économies.

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

Les 130 bougies du domaine la Crosettaz

Le beau domaine vitivinicole la Crosettaz de la famille Bovy, situé sur la commune de Gilly, dans le district de Rolle (VD), célèbre cette année son 130^e anniversaire.

d'un ensoleillement optimal. La cave du domaine offre plus de 18 spécialités dont plusieurs ont été médaillées à plus d'une reprise. C'est le cas, par exemple, du «Désir Noir», un subtil mariage de cépages Gamaret, et Garanoir, qui a obtenu la première place au Laurier de Platine Rouge 2022 du label Teravavin. Le domaine dispose d'une cantine extérieure, avec vue sur le Léman, pouvant, à la demande, accueillir plus de 80 convives.

G.P.

Les portes ouvertes du domaine auront lieu les 24, 25 mai et 9 juin 2025 prochain.

www.domainelacrosettaz.ch



C'est en effet en 1895 que Louis Monneyron acheta ce domaine au Châtelain de Vincly. En 1953, Lina, la fille du nouveau propriétaire épousa René Bovy dont le fils, Daniel, reprit l'exploitation des lieux en 1995. Quelques années plus tard, il fut rejoint par son fils Xavier. Aujourd'hui, la famille Bovy prend soin, en «agriculture raisonnée», de 14 hectares de vignes, orientées plein Sud, sur les hauteurs du Léman où elles profitent

VAUD

Un temple du bretzel en Alsace

Vous craquez pour son petit côté salé, sa forme entrelacée et sa croûte brillante ? Une visite de la fabrique Boehli à Gundershoffen s'impose.

MANUELLA MAGNIN

ESCAPADE GOURMANDE

Installée au cœur de l'Alsace, la fabrique Boehli est devenue en quelques décennies une véritable référence du bretzel apéritif. Fondée en 1935 par Edmond Boehli, l'entreprise commence modestement, fournissant les boulangers locaux en bretzels artisanaux. Dans les années 1960, Boehli prend un tournant décisif en lançant la production industrielle de mini-bretzels destinés à l'apéritif, une idée alors novatrice.

Aujourd'hui, Boehli produit plusieurs tonnes de bretzels par jour, exportant son savoir-faire dans le monde entier. L'entreprise a su allier tradition et modernité : la recette reste fidèle aux bases historiques, avec une pâte de qualité et une cuisson parfaite, tout en intégrant des procédés industriels rigoureux.

Depuis quelques années, Boehli propose également au public de découvrir les coulisses de sa production grâce au « Bretzel World », un parcours ludique et interactif qui célèbre ce symbole gourmand de l'Alsace. L'occasion d'en apprendre plus sur l'histoire de cette gourmandise et sa méthode de fabrication.



▲ Bretzels et bière, le mariage parfait.

Photos: © Celine-Schnell

www.lafabriqueabretzels.fr

UNE ORIGINE INCERTAINE

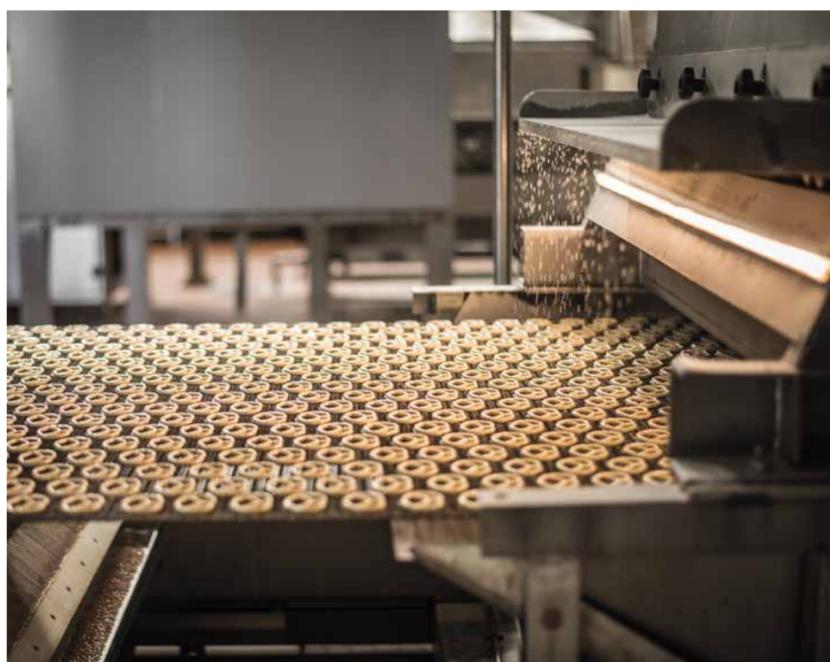
L'origine du bretzel est assez floue. Il serait né dans les monastères européens aux alentours du VII^e siècle. En Alsace, région carrefour entre les cultures latines et germaniques, il trouve un terrain fertile pour se développer. Les moines boulangers, dans leur volonté de créer un pain particulier pour le Carême, auraient façonné ces petites pâtisseries en forme de bras croisés, rappelant la posture des prières. Le terme bretzel viendrait du latin brachium, signifiant bras, une origine étymologique qui renforce cette hypothèse. La forme du bretzel n'était donc pas choisie au hasard : elle incarnait une valeur spirituelle forte, une humble offrande à Dieu.

Au fil des siècles, le bretzel quitte les murs des monastères pour se répandre dans la société civile. Dès le XII^e siècle, il apparaît sur les enseignes des boulangers, souvent représenté suspendu à une branche, symbole d'abondance et de prospérité. En Alsace, où la boulangerie est un art majeur, le bretzel devient une spécialité locale incontournable.

La fabrication du bretzel suit une méthode bien précise : une pâte levée, légèrement sucrée, façonnée avec soin puis plongée dans une solution alcaline avant la cuisson. Cette technique, déjà attestée au Moyen Âge, permet d'obtenir cette croûte dorée et brillante, reconnaissable entre toutes.

Par ailleurs, au XV^e siècle, une ordonnance de la ville de Strasbourg régleme déjà la taille et la qualité des bretzels, preuve de leur importance dans la culture alimentaire régionale. Le bretzel n'était pas qu'une gourmandise : il représentait aussi un produit marchand essentiel dans l'économie locale.

Le bretzel est surtout consommé en Allemagne, en Autriche, en Suisse, et en Alsace. Mais beaucoup de bretzels fabriqués industriellement voient le jour, et permettent de le consommer en apéritif, à l'instar de ceux de la maison Boehli, présente aujourd'hui avec ses bretzels dans 22 pays.



DE NOMBREUX AVANTAGES

Chaque semaine
plus de 2000 actions.



CONSULTEZ TOUS
LES AVANTAGES



35%
23.88
kg

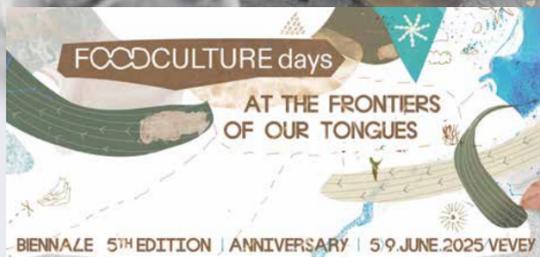
Filets de perche fraîche, 10-20/20-40 g
avec peau, d'Estonie



ALIGRO



Ici & Ailleurs



FOODCULTURE DAYS FÊTE SES 10 ANS À VEVEY DU 5 AU 9 JUIN 2025 AVEC «AUX FRONTIÈRES DE NOS LANGUES»

Cette 5^e édition anniversaire explorera les liens entre alimentation, écologie et société à travers une programmation transdisciplinaire gratuite réunissant 40 artistes et acteurs culturels suisses et internationaux. Performances, expositions, repas collectifs et assemblées citoyennes rythmeront cinq jours d'expériences immersives dans l'espace public veveysan.

La programmation, pensée comme une écologie de pratiques artistiques et culturelles engagées, dialoguera avec le territoire et ses habitants. «Aux frontières de nos langues» explorera la place de la nourriture et son potentiel d'émancipation collective, avec un accent sur les collaborations et les restitutions publiques.

//foodculturedays.com

RACLETTE À LA FRONTIÈRE LA FRANCE ET LA SUISSE FONDENT ENSEMBLE LE 1^{ER} JUIN À SAINT-GINGOLPH

Le village de Saint-Gingolph, unique en son genre car partagé entre la France et la Suisse, deviendra le théâtre d'un événement culinaire, festif et historique: Raclette à la Frontière, une journée pour réconcilier deux visions d'un même plat... et prouver que ce qui compte vraiment, c'est la convivialité.

Un plat, deux pays, une fête mémorable.

Billetterie:
<https://ypl.me/AvF>



BIBLE ET BANQUETS

Docteur en théologie et pasteur de l'Église réformée vaudoise, Claude Demissy vient de publier aux éditions Cabedita «La Bible des Festins – La louange par le banquet». L'auteur y explore la dimension spirituelle de l'alimentation dans la Bible. Les festins et les repas, qui sont largement évoqués dans les Écritures, ont un rôle théologique et spirituel. En revisitant les récits et les pratiques du Premier et du Nouveau Testament, l'auteur montre comment la cuisine et les repas véhiculent des messages éthiques et théologiques. Il établit des liens avec les préoccupations éthiques modernes sur la nourriture. Franco-suisse, Claude Demissy a été pasteur de paroisses en Alsace-Lorraine, avant d'être chargé de la rédaction et de l'édition des livres de catéchèse pour l'Union des Églises protestantes d'Alsace-Lorraine. Il participe aux travaux de la Commission Culte et Vie Communautaire de l'Église réformée vaudoise et à la rédaction de la revue Vie et Liturgie.

G.P.
www.cabedita.ch



Menno et Carla Amstutz, avec leurs filles Maeva et Mila.

Le Tête Dure de Menno Amstutz

La fromagerie Amstutz, située dans le hameau de Fornet-Dessous, dans la commune de Petit-Val, dans le Jura Bernois, produit, parmi d'autres, un fromage à pâte extradure, unique dans le pays. Son nom: le Tête Dure. À certains égards, selon tous ceux qui l'ont goûté, par la texture et le goût, il rappelle le Parmesan. De ce fait, certains journalistes lui ont donné le sobriquet de «Parmesan du Jura bernois», ce qui amuse plus que n'agace celui qui a eu l'idée de le produire dans ce joli coin de campagne.

GEORGES POP

JURA BERNOIS

La fromagerie de Fornet-Dessous existe puis 1956. Elle a d'abord été dirigée par Daniel Amstutz, puis par son fil Daniel junior qui, il y a quelques années, a passé la main à son garçon Menno qui travaille avec son épouse Carla. Le Tête Dure, c'est son idée. «Je cherchais une solution pour utiliser le surplus de mon lait de printemps qui est très riche en graisses. Je trouvais dommage de le vendre à bas prix à l'industrie. Produire un fromage qui se conserve longtemps me semblait une bonne piste», confie-t-il.

MOINS SALÉ ET UN PEU PLUS SEC

C'est son ancienne associée, Christina Bachmann-Rot, alors à la tête d'un commerce de fro-

mages dans la région de Lenzburg, en Argovie, qui lui apporta la solution, en lui dévoilant une recette qu'elle tenait de son père, lui-même fromager. La production a commencé timidement en 2021. Aujourd'hui, le Tête Dure est produit à raison de 50 à 60 tonnes par année. «Notre fromage est légèrement moins salé et un peu plus sec que le Parmesan. Mais nous n'avions pas l'intention d'en faire une copie conforme, par respect pour l'original», explique l'inventif fromager.

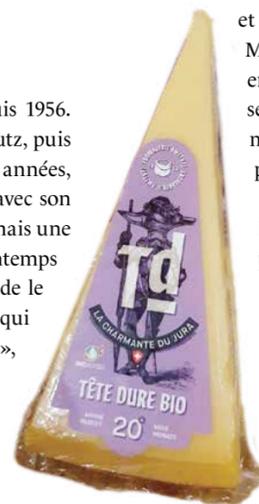
Pas question évidemment de révéler les secrets de sa fabrication. Mais Menno s'est malgré tout fendu de quelques petites confidences: «Le lait de printemps, d'excellente qualité, se prête très bien à l'élaboration du Tête Dure. Mais il faut chauffer le lait très vite et mettre dans la cuve d'importantes quantités de présure, en comparaison avec d'autres fromages». Comment le consommer? «Comme le Parmesan, râpé sur des pâtes, du risotto, en cube apéritif ou en petites tranches avec du pain... Ou selon son goût».

MEILLEURE TÊTE DE MOINE 2024

Outre le Tête Dure, adopté par quelques restaurateurs de la région, la fromagerie de Fornet-Dessous produit une excellente Tête de Moine, du Gruyère AOP et d'autres spécialités comme le Fornet, le Moron bio et le Montbautier. L'entreprise emploie 17 personnes. L'année dernière, en septembre, l'équipe a remporté le prix de la meilleure Tête de Moine AOP lors du championnat des Swiss Cheese Awards à Berne.

Menno se considère-t-il comme le meilleur producteur de Tête de Moine du monde? «Non! Mais parmi les sept meilleurs, oui... (rires)»

www.fromagerieamstutz.ch



Petit guide pour les Caves ouvertes en Valais

Plus vaste région viticole de Suisse, offrant une impressionnante diversité de cépages indigènes ou historiques, et de remarquables spécialités, le canton du Valais ouvre ses caves du 29 au 31 mai 2025, de 11h à 18h. Comment faire son choix, devant une offre aussi riche et diversifiée? Autrefois chargée de la promotion du tourisme dans la région d'Ovronnaz, Sandrine Mages occupe depuis sept ans le poste de responsable de la communication de Swiss Wine Valais. Elle nous dispense ici quelques informations et conseils.

GEORGES POP

VALAIS

LE CAFETIER: NOUS SAVONS QUE LES VALAISANS ONT PRESQUE TOUS LEURS CAVES DE PRÉDILECTION. MAIS POUR CELLES ET CEUX QUI VIENNENT D'AUTRES CANTONS, NOTAMMENT POUR LA PREMIÈRE FOIS, COMMENT FAIRE SON CHOIX?

Sandrine Mages: Une des solutions consiste à choisir une localité et de passer de cave en cave pour découvrir les vins qui y sont proposés. Ces journées sont très bien organisées. À Sierre ou Chamoson, par exemple, mais aussi ailleurs, des navettes seront à la disposition des visiteurs avec un programme et des suggestions pour faire des découvertes.

LC: AUTRE SOLUTION?

S.M.: Ceux qui connaissent déjà certains cépages et spécialités de notre terroir vitivinicole ou qui souhaitent les découvrir peuvent se rendre dans les localités qui en



▲ Sandrine Mages vous invite aux Caves ouvertes du Valais du 29 au 31 mai prochain.

Photo: © swisswinevalais

Faites votre choix avec l'aide des sites:
//caves-ouvertes-valais.ch
//swisswinevalais.ch
www.valais.ch

ont fait leur emblème. C'est le cas, par exemple, de Fully, pour la Petite Arvine, de Leytron pour l'Humagne ou encore de Vétroz pour l'Amigne. Mais la plupart de ces spécialités sont aussi présentes ailleurs...

LC: COMBIEN DE CAVES PARTICIPENT CETTE ANNÉE À CES JOURNÉES?

S.M.: Pour cette édition, nous avons 238 caves inscrites. Nous sommes dans les normes annuelles qui tournent

toujours autour du chiffre de 230. Pour beaucoup de vigneronnes, ces journées sont le moment le plus important de l'année. Elles constituent quelque 9% de leur chiffre d'affaires annuel. Mais le plus important, c'est le contact direct entre les producteurs et les clients. Beaucoup de vigneronnes valaisannes sont présentes dans diverses foires ou manifestations, que ce soit dans ou hors du canton. Mais ce n'est pas la même chose de recevoir les gens chez soi, dans sa cave, dans son domaine. Pour nos vigneronnes, ce moment est précieux.

LC: Y A-T-IL DES CAVES QUI NE PARTICIPENT PAS À CES JOURNÉES?

S.M.: Oui! Il y en a... C'est le cas par exemple de la cave de Marie-Thérèse Chappaz à Fully, ou encore de celle de la famille Mercier à Sierre. Ce sont des caves célèbres qui ont une excellente réputation et une clientèle fidèle. Elles préfèrent organiser leurs propres journées, peut-être pour s'épargner une affluence trop importante, difficile à gérer. On peut les comprendre...

LC: QUE NOUS PROMET LE MILLÉSIME 2014?

S.M.: Quantitativement la vendange a été décevante, l'année dernière. Il y a eu du gel et passablement de problèmes. Mais vous connaissez le magnifique savoir-faire des vigneronnes valaisannes (rires)... Les vins du millésime 2024 sont un peu moins alcoolisés, mais d'une belle fraîcheur et très riches en saveurs. Venez vous en rendre compte par vous-même! Nos vigneronnes seront ravis de vous recevoir.

Suisse. Naturellement.

Caves Ouvertes des Vins du Valais

29 - 31 mai 2025

A l'occasion du week-end de l'Ascension, plus de 230 caves valaisannes vous ouvrent leurs portes pour 3 jours de découvertes gustatives et d'échanges passionnants!

Du Chablais au Haut-Valais, rencontrez les vigneronnes, les vigneronnes et les œnologues qui font les Vins du Valais lors de la plus grande dégustation de Suisse!

SWISS WINE VALAIS

Valais caves-ouvertes-valais.ch

DU CÔTÉ DE FULLY...

Celles et ceux qui se trouveraient du côté de Fully, lors des journées caves ouvertes en Valais, seraient peut-être bien inspirés d'éprouver l'hospitalité souriante de Philippe et Véronyc Mettaz. Le Domaine qui porte leur nom a été fondé en 1984 par Édouard Mettaz, un ancien tâcheron pour les vignes des Claives, devenu vigneron-encaveur sous l'impulsion de son fils qui a pris la relève avec son épouse en 1996.

C'est en 1989, sur les bancs de l'école d'œnologie de Changins que Philippe avait rencontré Véronyc. Ce couple attachant cultive aujourd'hui ses vignes sur quelque 8 hectares, répartis en 30 parcelles où sont amoureusement élevés, dans le respect de la nature et des cycles saisonniers, une douzaine de cépages. Pinot Noir, Syrah, Cornalin



ou Humagne, pour les rouges; Fendant (évidemment!), Petite Arvine ou encore Johannisberg, pour les blancs, sont à déguster, parmi d'autres spécialités, dans cette accueillante cave familiale ou les deux époux peuvent compter

sur le renfort de leur fils Olivier, lui aussi amoureux de la terre et des vignes. Le domaine a été certifié Bio Bourgeon, en 2022.

//mettaz.ch

Image © petitesarvinesfully.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**

FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

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

À VENDRE



À VENDRE

LOT DE MATÉRIEL POUR PIZZÉRIA

PRIX À DISCUTER

2 fours, frigo, friteuse, marbre,
tables et chaises...

Renseignements: **079 784 88 44**



CAPSULES VIDÉO

de la Société des Cafetiers, Restaurateurs
et Hôtelières de Genève

Vous voulez en savoir plus sur
la fameuse Féra du Léman ?



Découvrez cinq restaurants
incontournables situés
aux Charmilles.



LE VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP À LE VENT EN POUPE

Avec 3137 tonnes, la production de Vacherin fribourgeois AOP a atteint en 2024 un excellent niveau, proche des meilleures années. Les exportations de ce fromage emblématique du terroir fribourgeois ont même connu une année record, passant de 361 tonnes en 2023 à 445 tonnes, soit une progression spectaculaire de 23%. «Les ventes ainsi que les stocks sont désormais considérés comme sains», a souligné Urs Schwaller, le président de l'Interprofession du Vacherin fribourgeois, lors de l'assemblée générale de l'IPVF, réunie à Bulle le 15 mai dernier. Conséquence: pour l'année en cours, le Vacherin fribourgeois AOP pourra profiter de quotas à 100%, autant en plaine qu'à l'alpage.

Au cours de la réunion, Romain Castella, le directeur de l'IPVF (photo), a présenté le rapport d'activité 2024 et présenté sa nouvelle stratégie: l'interprofession sera plus sévère avec ses règlements et mettra davantage de moyens pour lutter contre les fraudes. Cette année, le Vacherin Fribourgeois AOP fête les 20 ans de l'obtention de son AOP ainsi que les 30 ans de son Interprofession. Pour marquer ces anniversaires, l'IPVF sera notamment l'hôte d'honneur du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, avec un stand de 300m². Elle sera également présente à la BEA, à Berne, ainsi qu'à l'Olma, la foire agricole de St-Gall.



G. P.
//vacherin-fribourgeois-aop.ch/

SHAUN ROLLIER DÉCÈDE TRAGIQUEMENT À 29 ANS

Dimanche dernier, une tragique avalanche au Lagginhorn, près du village de Simplon en Valais, a coûté la vie au Genevois Shaun Rollier, étoile montante de la cuisine suisse. Sacré «Cuisinier d'or» en 2023, Rollier était un talent culinaire exceptionnel, mais sa passion s'étendait également aux sports extrêmes tels que le ski de randonnée, le parachutisme et l'alpinisme, qu'il partageait régulièrement sur son compte Instagram. Selon «Gault Millau», il avait d'ailleurs consacré ces dernières années principalement à l'alpinisme.

Avant de se consacrer à la montagne, Shaun Rollier a travaillé de 2021 à fin 2023 au restaurant 18 points La Table du Valrose à Rougemont (canton de Vaud), sous la direction de Benoît Carcenats. Sa formation initiale s'est déroulée auprès des chefs renommés Benoît Violier et Franck Giovannini au prestigieux Hôtel de Ville de Crissier. La cuisine suisse perd ainsi un jeune talent prometteur.



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: CHF750.- Durée: 2 jours



Formation autocontrôle (Formation reconnue par le SCAV)



Mardi 17 juin 2025
de 13h à 16h

SCAV: Service de la consommation et des affaires vétérinaires

Objectifs: Expliquer les principes généraux de la législation suisse
sur les denrées alimentaires et les objets usuels

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

Inscription
Tél. 022.329.97.22
cours@scrhg.ch
//scrhg.ch

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

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. 1.19 le mm
(2 col. minimum);
réclames Fr. 3.50 le mm

Petites annonces par
tél. 022 329 97 47

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

► **Préresse:**
Laurence Bullat | SOFIED SA

► **Impression:**
Atar Roto Presse SA

► **Régie publicitaire:** SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
tél. 022 329 97 47

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

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

Crédit photos: © DR,
sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier

MOTS CROISÉS

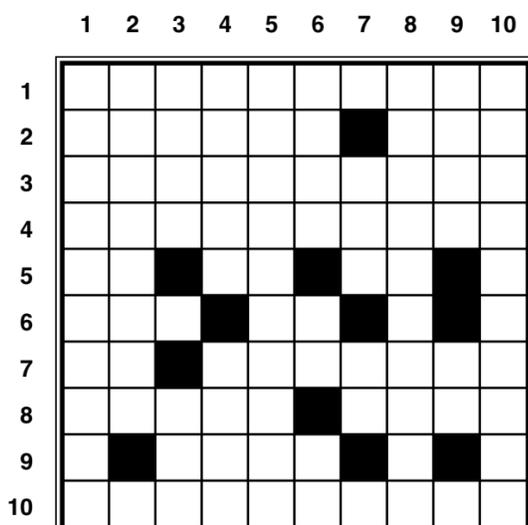
N° 1290

Horizontalement

1. Elle n'a pas l'habitude de mettre de l'eau dans son vin !
 – 2. Obéit. Morceau de musique. – 3. Elle fait toujours des histoires. – 4. Femmes qui domptent. – 5. Possède. Possédé. En allemand: «Escadron de protection». – 6. Partie saillante du visage. Exclamation enfantine. – 7. Partie de campagne. Répétition ennuyeuse. – 8. Prophète biblique. Fond d'un parc à huîtres. – 9. Guide vers tel lieu. – 10. Habitantes helvètes.!

Verticalement

1. Grapillas. – 2. Qui appartiennent à l'île de la mer Egée. – 3. Qui suscite l'épouvante par le sang abondamment versé. Remonte souvent à l'enfance. – 4. Elle joue au papa et à la maman. Associés. – 5. Nord-Américains. – 6. Loser. Symbole. Fin de participe. – 7. Cours d'eaux. Fleuve de France. – 8. Débuts de l'existence autonome. – 9. Les Anglais s'y sont beaucoup promenés. Voyelles. – 10. Maladies infectieuses de la peau.



Solution des mots croisés N° 1289

A	R	C	H	I	T	E	C	T	E
R	E	L	A	X	A	T	I	O	N
C	L	E	R	I	C	A	L	E	S
H	E	P	O	L	P	U			
I	G	U	A	N	E	S	F	I	
V	A	G	I	M	I	F	S		
I	T	A	L	I	E	N	N	E	S
S	I	R	G	U	E	T	R	E	
T	O	I	L	E	T	T	E		
E	N	T	U	R	E		R	I	Z

SOCIÉTÉ DES
CAFETIERS
RESTAURATEURS ET
HÔTELIERS DE GENÈVE
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
//scrhg.ch

COURS DE CAFETIER

231^e 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^{er} 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

INTERPROFESSION DE LA CUCHAULE AOP
Une production en hausse

*L'assemblée générale de
l'Interprofession de la
Cuchaule AOP s'est tenue
le 13 mai à Cournillens,
marquant une étape positive
pour ce produit emblématique
fribourgeois enregistré comme
AOP depuis 2018.*

FRIBOURG

L'Interprofession se félicite d'une augmentation de plus de 25% de la production de Cuchaule AOP en kilogrammes par rapport à 2019, un essor attribué à la qualité constante du produit. Le nombre de pastilles AOP distribuées aux 50 producteurs certifiés a atteint 932 000 l'an dernier, témoignant d'un volume de production solide. En 2024, l'Interprofession regroupait également 3 moulins certifiés, 43 fournisseurs de lait et de beurre agréés, ainsi que 9 fournisseurs d'œufs agréés.

MOINS DE FRAUDES, MAIS LA VIGILANCE RESTE DE MISE

L'année 2024 a vu une diminution notable des signalements de fraudes, un signe encourageant d'une meilleure compréhension et du respect de la protection de l'AOP. Cependant, la majorité des cas concernent désormais des produits situés hors du canton, soulignant la nécessité de renforcer la communication sur l'interdiction d'utiliser le nom «Cuchaule» pour des produits non certifiés.

LA CUCHAULE AOP EXPLORE LE SALÉ

Daniel Blanc, président de l'Interprofession, a rappelé l'importance de la promotion pour tous les acteurs de la filière, des producteurs de céréales aux boulangers. Il a notamment souligné les efforts pour développer la Cuchaule AOP dans le domaine du salé, où elle rencontre un succès croissant lors d'apéritifs, notamment en mini sandwiches avec du Jambon de la Borne AOP ou du foie gras.

En conclusion, l'Interprofession de la Cuchaule AOP affiche une dynamique positive avec une production en hausse et une vigilance constante pour protéger son appellation, tout en explorant de nouvelles opportunités gustatives.

VOS **PARTENAIRES** POUR LA **ROMANDIE**

GROSSISTE
ALIGRO

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

www.aligro.ch

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

www.geneveterroir.ch



OFFICE DES VINS VAUDOIS
Avenue des Jordils 1 - CP 1080
1001 Lausanne
T. +41 21 614 25 80
info@swisswinevalais.com

www.ovv.ch



SWISS WINE VALAIS
Av. de la Gare 2 - CP 144
1964 Conthey
T. +41 27 345 40 80
info@swisswinevalais.ch

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

CAFÉ



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

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

CONCEPTS CULINAIRES



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

POISSON



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

www.lucas.ch



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

GASTRONOMIE



SERVICE GASTRONOMIE MOLARD BELL SUISSE SA
Rue Champ-Blanchod 13
1228 Plan-les-Ouates
T. +41 58 326 96 00
vente@gastrobouchერიemolard.ch
[//bouchერიemolard.ch](http://bouchერიemolard.ch)

TRANSPORT



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

www.petitforestier.com

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



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

FROMAGE



INTERPROFESSION DU GRUYÈRE
Place de la Gare 3
1663 Pringy
T. +41 26 921 84 10
interprofession@gruyere.com
www.gruyere.com



INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle
T. +41 26 919 87 56
info@vacherinfribourgeois.aop.ch
[//vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch)



LA MAISON DE L'ETIVAZ
Route des Mosses 78
1660 L'Etivaz
T. +41 26 924 62 81
cooperative@etivaz-aop.ch
[//etivaz-aop.ch](http://etivaz-aop.ch)

MEUBLES DE JARDIN



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

www.hunn.ch

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

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



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



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

www.palaisoriental.ch



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

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

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

Caves ouvertes à Neuchâtel: soleil et affluence record

Les organisateurs et les quelque quarante cavistes inscrits aux journées «Caves ouvertes» du canton de Neuchâtel ont joliment profité d'un soleil complice. Les visiteurs sont venus en grand nombre, les 9 et 10 mai derniers, pour déguster les vins du terroir neuchâtelois et trouver de quoi s'approvisionner en spécialités. Tous – à notre connaissance – affichaient leur satisfaction après ces deux jours d'échanges et de convivialité.

GEORGES POP



▲ Alexandre Perrochet et Mireille Bühler dans la cave de la Maison Carrée à Auvonnier. © Le Cafetier

Photos: © lamaisoncarree.ch

NEUCHÂTEL

Une fois de plus, le billet d'une valeur de 30 francs, introduit il y a trois ans, à l'image de ce qui se fait déjà dans d'autres cantons, n'a pas du tout rebuté les hôtes de ces journées. Au contraire! «Cette année, nous avons eu près de 4000 inscriptions. C'est un record. De plus, notre offre pour un séjour hôtelier combiné avec un parcours de visite a reçu un très bel écho», nous a confié Mireille Bühler, la directrice de l'association Neuchâtel Vins et Terroir, manifestement ravie.

UNE VISITE À LA MAISON CARRÉE

Tout comme elle, Alexandre Perrochet qui, à Auvonnier, a repris la barre de la Maison Carrée, après le récent décès de son papa Jean-Denis, affichait samedi matin, dans la belle cave voûtée du domaine, au milieu du village, un

neuchatel-vins-terroir.ch
www.lamaisoncarree.ch

beau sourire de contentement: «Je n'ai jamais vu un si grand nombre de visiteurs un vendredi. Des Neuchâtelois bien sûr, mais aussi des gens venus de Suisse alémanique, du Nord vaudois et d'ailleurs. Ce fut une belle surprise!» Acquis par sa famille en 1827, son domaine, attaché à la biodynamie, cultive Chasselas (35%), Pinot Noir (50%), Chardonnay, Pinot Gris et Savagnin Blanc (15%). Ici, bien que légale, on refuse la pratique du coupage et de l'ouillage avec des vins externes au domaine. Même si les volumes sont parfois modestes, Alexandre et son équipe disent vouloir privilégier authenticité et identité. Son Chasselas Blanc sur lie, non filtré est très recherché, tout comme sa Perdrix blanche, élevée en fût de chêne pendant une année, pour ne citer que ces deux exemples.

L'ŒIL DE PERDRIX EN POINT DE MIRE

Après le succès de ces deux journées «Caves ouvertes», le vignoble neuchâtelois prépare déjà son prochain grand rendez-vous: la dégustation publique de l'Œil de Perdrix, le 18 juin prochain, au Jardin Anglais de Neuchâtel.



La petite histoire des aliments

Composé d'aubergines braisées ou frites, farcies avec des oignons, de l'ail, des tomates, des poivrons verts et des épices, le tout cuit dans de l'huile d'olive, et le plus souvent passé au four, l'imam bayildi est un plat originaire de Turquie, très apprécié également en Grèce, en Bulgarie, en Roumanie, en Arménie, notamment, ainsi que dans le monde arabe et en Israël. Selon les pays qui l'ont adopté, il peut être servi avec du riz, une sauce au yaourt ou du pain pita.

On ignore l'origine de ce plat riche et savoureux, consommé surtout en été, froid ou tiède. Mais les produits entrant dans sa composition étant typiquement méditerranéens, il est probable que les Ottomans se sont inspirés, après leurs conquêtes, de recettes arabes ou byzantines antérieures.

«L'imam s'est évanoui»

Le nom de cette recette signifie en turc «l'imam s'est évanoui». Pour mémoire, un imam est le chef religieux musulman chargé de conduire la prière dans une mosquée. Il existe diverses légendes à propos de l'origine de ce nom. Selon la première, la plus connue et la mieux admise, un imam turc se serait pâmé de bonheur après avoir goûté ce plat préparé par l'une de ses nombreuses

épouses. Selon une autre, plus cruelle, cet homme de foi aurait perdu connaissance après avoir appris le coût élevé de sa recette, très riche en onéreuse huile d'olive.

Le troisième récit, enfin, raconte l'histoire d'un imam qui venait de se marier. La dot de sa nouvelle et jeune épouse comportait douze cruches d'huile d'olive d'excellente qualité. Pendant douze jours, sa femme lui concocta un plat d'aubergines, oignons et tomates en utilisant, chaque fois, le contenu de ces cruches. Le treizième jour, cependant, faute d'huile, seuls les légumes bouillis lui furent servis. Le gourmet ottoman se serait alors évanoui de dépit et de colère.

Des Grecs le revendiquent

En Grèce, pays qui vécut quatre siècles sous le joug ottoman, où ce plat est très populaire, l'imam bayildi est plus communément appelé «imám baïlntí» ou «melitzánes imam» ce qui signifie «les aubergines de l'imam». Malgré son nom turc, beaucoup de Grecs considèrent, à tort ou à raison, que cette recette fait partie leur patrimoine culinaire. Ils font valoir que ce plat était préparé depuis des temps immémoriaux par les Grecs d'Asie mineure et ceux de Constantinople, ville encore majoritairement chrétienne au début du XX^e siècle. On peut d'ailleurs découvrir ce plat dans le film «Le Casse», qui se déroule à Athènes, réalisé en 1971 par Henri Verneuil, avec Jean-Paul Belmondo et Omar Sharif dans les premiers rôles.

Sans entrer dans cette querelle, soulignons que ce plat savoureux est très facile à préparer. Il en existe de nombreuses recettes en ligne. Il est très apprécié des végétariens et, dans sa composition initiale (sans yaourt), des végans. De plus il peut se conserver au réfrigérateur pour être servi froid. Selon certains amateurs, il sera alors encore meilleur.

L'imam bayildi



GRANDES TABLES DE SUISSE

10 nouveaux membres

L'association «Grandes Tables Suisses» est composée de cuisinières et cuisiniers prestigieux provenant de toute la Suisse. Leur objectif commun: le plus haut niveau de qualité en matière de gastronomie et de service. Elles et ils souhaitent promouvoir l'hospitalité suisse, la restauration haut de gamme dans le pays et à l'étranger ainsi que le développement professionnel des jeunes.



LES NOUVEAUX EN ROMANDIE

Genève

- Jean-Marc & Robin Bessire, Restaurant Le Cigalon, Thônex GE, 17 points G&M, 1 étoile Michelin
- Yoann Caloué, Café des Banques, Genève GE, 15 points G&M
- Dominique Gauthier, F.P. Journe - Le Restaurant, Genève, 16 points G&M, 1 étoile Michelin

Valais

- Gilles Varone, Restaurant Gilles Varone, Savièse VS, 17 points G&M, 1 étoile et 1 étoile verte Michelin

M.M.

▲ Une belle brochette de chefs talentueux.

Photo: © Adrian Ehrbar

SUISSE

L'assemblée générale annuelle de l'association des «Grandes Tables Suisses», qui s'est tenue les 11 et 12 mai 2025 au The Chedi Andermatt, a été placée sous le signe de l'accueil de nouveaux membres et du dialogue intergénérationnel. Le comité se réjouit d'accueillir parmi les nouveaux la cheffe Noémie

Bernard. Par ailleurs, l'association compte dans ses rangs, Peter Knogl, l'un des chefs les plus primés de l'année. La rencontre annuelle a réuni les chef-fes les plus prestigieuses de Suisse, cumulant ensemble plus de 1000 points au Gault & Millau.

Les établissements et grand-es chef-fes qui ont été admis comme nouveaux membres se distinguent par leur engagement exceptionnel, leur créativité et leur recherche constante de qualité supérieure. Ils viennent de différentes régions et représentent l'excellence des «Grandes Tables Suisses».

Même si environ 30% des cuisiniers-ières professionnel-les sont des femmes, elles sont fortement sous-représentées dans les restaurants gastronomiques. L'association des «Grandes Tables Suisses» est consciente de ce défi et s'engage à promouvoir une plus grande présence féminine dans la haute gastronomie. L'organisation est donc particulièrement heureuse d'accueillir cette année une nouvelle cheffe parmi ses membres: Noémie Bernard (Restaurant zum Sternen, Walchwil ZG).

www.lesgrandes
tablesdesuisse.ch

Le vertueux boulanger genevois de Bienne

En août 2021, Benjamin Bellardant et son épouse Manuela ont ouvert à Bienne la boulangerie Bell N Bread. Ensemble, ils confectionnent uniquement des pains biologiques au levain naturel. Le jeune couple donne une absolue priorité aux matières premières de proximité, ainsi qu'à une production saine et transparente, respectueuse de l'environnement. Le pari était sans doute risqué. Mais il est en passe d'être gagné. À moins que cela ne soit déjà fait...

GEORGES POP

BERNE

Mais comment ce passionné du pain bio, fils de la Cité de Calvin, s'est-il retrouvé en plein cœur de la région des Trois-Lacs, en pays bernois? «J'étais parti en Nouvelle-Zélande pour apprendre l'anglais. C'est là que j'ai rencontré Manuela qui avait travaillé dans la restauration, dans un célèbre établissement bâlois. Elle avait changé de cap mais restait passionnée de cuisine et de pâtisseries. Comme elle est Thurgovienne et moi Genevois, nous avons décidé de nous installer, à mi-chemin, dans une ville bilingue, et d'y ouvrir notre boulangerie», raconte-t-il.

UN GRAND-PAPA POLICIER QUI AURAIT VOULU ÊTRE BOULANGER

Benjamin confie encore qu'il doit son amour du bon pain à son grand-père. «Il était policier mais il avait toujours rêvé d'être boulanger. À table, chez lui, il y avait toujours du pain... Même rassis. Le pain rassis ce n'était pas mon truc, mais il y avait aussi des bons pains (rires).» Quant au levain naturel, il avoue avoir été stimulé par un ami



▲▲ Manuela et Benjamin Bellardant ont ouvert leur boulangerie en 2021.

Photos: © bellnbread.ch



boulangier: «Au début, je me demandais comment on pouvait faire ça juste avec de la farine et de l'eau. Mes premières tentatives ont été complètement ratées. Mais je me suis obstiné et c'est devenu une passion.»

La boulangerie Bell N Bread ne produit que du pain. Ni viennoiseries ni pâtisseries! À ses clients, le couple propose, chaque semaine, un pain original, ainsi qu'une variété d'une dizaine de pains, produits selon un calen-

drier affiché sur le site Internet de l'établissement, comme le Pain aux graines de tournesol, le Pain riz - sarrasin, le Pain Petit-épeautre (souvent appelé «engrain» en Suisse), etc.

DES ABONNÉS LIVRÉS À VÉLO

Une formule originale d'abonnement permet aux fidèles de recevoir leur pain livré à domicile à vélo, dans des sacs de lin, dans un rayon d'une quinzaine de km autour de la boulangerie. Les clients peuvent aussi venir le chercher au magasin qui est ouvert trois jours par semaine. «Les abonnés représentent 40% de notre chiffre d'affaires», précise notre interlocuteur.

Dernière précision: Benjamin dispense des formations pour partager ses secrets de fabrication, ainsi que des ateliers pour les enfants: «J'apprends aux restaurateurs ou aux particuliers qui le souhaitent à faire leur propre pain. Je me déplace sans problème! Mon offre est valable partout en Suisse romande... Et bien sûr à Genève, ville qui reste chère à son cœur!

//bellnbread.ch

Des bières, du pain et des boulangeries

Habitant du village de La Roche, en Gruyère, technicien en agroalimentaire issu de l'institut de Grangeneuve, cuisinier et pâtissier de formation, Romain Zbinden, 28 ans, a créé il y a deux ans la microbrasserie Brasse-Mie. Singularité: ses bières sont produites avec du pain invendu, récupéré dans des boulangeries fribourgeoises. Sa petite entreprise propose déjà deux spécialités, une troisième étant en phase d'essai.

GEORGES POP

FRIBOURG

« J'avais déjà abordé ce procédé dans mon travail de bachelor, mais je suis passé à l'action lorsque je travaillais, à temps partiel, chez le Pâtissier de La Roche. J'y ai vu de grandes quantités de pain invendus dont on ne savait pas quoi faire », explique Romain. Il ajoute: « En utilisant ce pain dans un brassin, on réduit la part de céréales et donc le coût de la production, à un moment où le prix des matières premières a passablement augmenté ».

DEUX SPÉCIALITÉS ET BIENTÔT UNE TROISIÈME...

Actuellement, la petite brasserie propose deux spécialités: une bière ambrée, l'Ambred, brassée avec 50% de pain, ainsi que la Mexipain lager, une blonde préparée avec 6% d'invendus de boulangerie. « Je suis en train d'en tester une troisième. Ce sera une Ale, de fermentation haute. Je l'ai d'ores et déjà baptisée Mie'ss, un jeu de mot sur le mot "Miss", en l'honneur de notre petite fille, Eleanor. Camille, mon épouse, a accouché au début de cette année », nous a confié l'heureux papa.



▲ Romain Zbinden a créé Brasse-Mie il y a deux ans.

Photos: © brasse-mie.ch

//brasse-mie.ch

Chaque mois ce sont aujourd'hui quelque 75 kg de pain qui sont cédés gratuitement à la microbrasserie par cinq boulangeries fribourgeoises qui jouent le jeu: le Pâtissier de La Roche, la Bocoiserie à Broc, la boulangerie Saudan à Fribourg, Gilles l'Artisan à Châtel-Saint-Denis et la boulangerie Aux pains d'Epandes, dans le village éponyme. « C'est dans ces établissements que mes bières sont actuellement mises en vente. Ça marche assez bien, même s'il n'est pas usuel de voir des bières sur les rayons des boulangeries. »

LENTEMENT, MAIS SÛREMENT

Le premier brassin de Brasse-Mie a été présenté lors du dernier Salon des goûts et terroirs à Bulle. Actuellement,

employé par Cogiterre, à Hauteville, une entreprise qui développe des produits agroalimentaires à base de fruits, de légumes et de protéines végétales nécessitant des processus de fermentation, Romain Zbinden ne dispose pas encore de ses propres installations. Il confie le travail à la Brasserie de l'Improbable, à Molondin dans le canton de Vaud. Mais il compte bien s'équiper bientôt. « J'y vais pas à pas. Lentement, mais sûrement », nous a-t-il indiqué.



ACCORDS METS-BIÈRES Faire les bons choix

La bière se fraie de plus en plus un chemin sur les tables des établissements. Et les amateurs sont friands d'accords gourmands. Voici quelques suggestions pour combler leurs papilles.

MANUELLA MAGNIN

BOISSON

La bière s'invite désormais à la table des gastronomes. Sa richesse aromatique et sa diversité en font une compagne idéale pour sublimer les plats. Tour d'horizon des grands principes des accords mets-bières, de la blonde légère à la stout noire et corsée.

1. L'INTENSITÉ: l'objectif est d'équilibrer l'intensité des saveurs. Un plat puissant appelle une bière de caractère, tandis qu'un mets délicat se plaira avec une bière plus douce.

2. LA COMPLÉMENTARITÉ: un plat fumé, comme une belle pièce de viande au barbecue, peut trouver un écho

▲ La bière s'accorde à merveille avec le fromage.

Photos: © DR

dans une bière aux notes torrifiées. Une bière fruitée sublimerait un dessert aux fruits rouges.

3. LE CONTRASTE: La fraîcheur acidulée d'une bière blonde tranche avec le gras d'un fromage crémeux ou d'un plat frit. L'amertume d'une IPA peut désaltérer le palais après une bouchée sucrée ou épicée.

QUELQUES SUGGESTIONS

- Bière blanche et fruits de mer
- Bière blonde et volailles
- Bière ambrée et viande rouge
- IPA et cuisine épicée
- Stout et desserts au chocolat



