

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

**RECADEC-CPA** [www.recatec-cpa.ch](http://www.recatec-cpa.ch)  
Caféiers Professionnelles 0848 0848 01

30  
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **RATIONAL**

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 9 • 9 mai 2025

**CAVES** Neuchâtelaises  
**OUVERTES**  
**9-10 MAI**



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

SWISS WINE NEUCHÂTEL

**tempo** d'eco | 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 Corratierie 24, Genève  
[www.tempo-deco.ch](http://www.tempo-deco.ch)



**DOSSIER**  
**CUISINES**  
**PROFESSIONNELLES**

Pages 13 à 16

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

Trouvez votre appareil approprié.



Machines de qualité suisse.  
[www.rotorlips.ch](http://www.rotorlips.ch)

## CAVES OUVERTES

### À vos verres!



Pour ne rien rater du millésime 2024, rendez-vous à Neuchâtel, Genève, au Tessin, en Valais et dans le canton de Vaud. Swiss Wine vous dit tout sur cet événement incontournable.

#### NEUCHÂTEL

Les 9 et 10 mai 2025, vous avez la possibilité de découvrir la région viticole de Neuchâtel avec 37 vigneron-ne-s passionné-e-s. Les vigneron-s vous accueillent le vendredi de 16h à 20h et le samedi de 10h à 17h. Neuchâtel, la plus grande région viticole des Trois Lacs, est connue pour ses vins Pinot Noir et Chasselas, y compris le célèbre Cœur-de-Perdrix Rosé. Dégustez les vins de la région et bénéficiez d'une réduction de CHF 15.- sur vos achats chez les vigneron-s pendant l'événement. De plus, «GastroNeuchâtel» vous offre CHF 5.- de rabais sur votre repas. Réservez votre billet «Caves Ouvertes» en ligne et voyagez gratuitement dans tout le réseau «Onde Verte» avec les transports publics.

[//cavesouvertesneuchatel.ch](https://cavesouvertesneuchatel.ch)

#### GENÈVE

La prochaine édition des caves ouvertes de la région de Genève aura lieu le 24 mai 2025. Genève abrite des zones viticoles idylliques

qui, grâce à la proximité du Jura, des Préalpes et du lac Léman, produisent diverses variations de microclimats et de sols. Les vigneron-s de la région de Genève sont connus pour essayer constamment de nouveaux cépages, offrant ainsi une grande variété de vins originaux et caractéristiques, tels que les vins blancs Chasselas et Chardonnay, ou le vin rouge Gamay. Laissez-vous séduire par la diversité de la région de Genève. 70 vigneron-s sont impatients de vous présenter leurs trésors viticoles.

Le pass de la journée sera vendu à CHF 20.- sur place par les caves. Il permettra de recevoir le fameux verre de dégustation créé spécialement pour l'occasion. Conçu pour une dégustation qualitative, son pied est de plus gravé avec les armoiries du canton.

[www.geneveterroir.ch/fr/caves-ouvertes-2025/6685](http://www.geneveterroir.ch/fr/caves-ouvertes-2025/6685)

#### TESSIN

Les caves ouvertes dans le canton du Tessin accueillent plus de 80 caves participantes. Les vigneron-s vous recevront pendant deux week-ends consécutifs, les 17 et 18 mai 2025 dans le Sopraceneri et les 24 et 25 mai 2025 dans le Sottoceneri.

Le Tessin est la seule région viticole du versant sud des Alpes et produit principalement des vins rouges à base de cépage Merlot. Le Tessin est connu pour ses vins élégants et

ses cuvées prestigieuses. Ne manquez pas cette occasion de découvrir le monde du vin tessinois.

[//cantineaperte.ch](https://cantineaperte.ch)

#### VALAIS

Le canton du Valais est l'une des plus grandes régions viticoles de Suisse. Le climat sec et ensoleillé ainsi que le vent fort et chaud favorisent la maturation des cépages tardifs tels que les vins rouges Cornalin, Humagne Rouge ou le vin blanc Amigne. Vous pouvez déguster ces cépages et d'autres comme la Petite Arvine lors des caves ouvertes du Valais. Visitez les vigneron-s valaisans du 29 au 31 mai 2025 de 11h à 18h. Les 230 caves sont impatientes de vous présenter leurs cépages emblématiques.

[//caves-ouvertes-valais.ch](https://caves-ouvertes-valais.ch)

#### VAUD

Le canton de Vaud est surtout connu pour ses cépages blancs et caractéristiques tel que le Chasselas. Découvrez l'histoire, les traditions et les paysages du canton de Vaud. Découvrez ses meilleurs vins lors des caves ouvertes les 7 et 8 juin 2025. Grâce à l'offre Mobilis, vous voyagez gratuitement avec les transports publics. Vous bénéficiez également d'une réduction de CHF 20 à l'achat de 6 bouteilles dans l'une des 260 caves participantes.

[www.ovv.ch/caves-ouvertes](http://www.ovv.ch/caves-ouvertes)

### VU POUR VOUS



#### Consommation de vin en berne

Les Suisses boivent toujours moins d'alcool et notamment de vin, particulièrement les jeunes générations. Pour la branche vitivinicole helvétique, les chiffres révélés par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) fin avril font figure de douche froide. De fait, la consommation de vin en Suisse a reculé de 7,9% par rapport à 2023. Cette baisse se reflète à la fois dans les vins blancs (-5,9%) et les vins rouges, vins rosés inclus (-9%) et mousseux (-2,5%).

Autre fait préoccupant: la consommation de vins blancs suisses a diminué de 11% alors que celle de vins blancs étrangers a baissé de 0,2%. La consommation de vins rouges étrangers a diminué de 3,7%, contre 20,7% pour les crus rouges helvétiques. La consommation totale de vins suisses a diminué conséquemment de 16%. En 2024, les vins suisses détenaient 35,5% des parts de marché (-3,4%).

L'Interprofession de la vigne et des vins suisses (IVVS) prend acte avec regret de ces données. Afin de faire face à cette tendance, des mesures ont déjà été mises en place au niveau promotionnel tel le projet avec les revendeurs «semaines des vins suisses» et d'autres suivront prochainement. M.M.

12.5-17.5.2025  
Vous trouverez d'autres offres sous: [prodega.ch](http://prodega.ch)



**pièce**  
**-.97**  
Laitue iceberg  
12 pièces

**kg**  
**49<sup>99</sup>**  
Filet mignon de veau  
env. 700 g

**250 g**  
**3<sup>20</sup>**  
Le Beurre  
4 x 250 g



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.

**Réglementation en matière de durabilité:  
faire moins pour faire mieux**

*Le 21 mars dernier, le Conseil fédéral a chargé le Département fédéral de justice et police d'élaborer des variantes pour une adaptation pragmatique de la législation actuelle sur la gestion durable des entreprises. Il prend ainsi le temps d'examiner les développements réglementaires qui se profilent au sein de l'UE. Il faut saluer cette décision, car la Suisse, pour garantir sa compétitivité, a besoin d'une réglementation flexible et coordonnée sur le plan international.*

**Le modèle suisse de durabilité**

En Suisse, des règles strictes en matière de gestion durable des entreprises sont en vigueur depuis début 2022. Les grandes entreprises d'intérêt public (entreprises cotées en bourse, banques et assurances, employant plus de 500 personnes) sont tenues de rendre compte de leurs performances environnementales, sociales et de gouvernance (ESG). Cette réglementation s'inspire de l'ancienne directive européenne sur le reporting en matière de durabilité (NFRD). Les obligations sont assorties d'une disposition pénale, et des règles supplémentaires de diligence et de reporting s'appliquent dans des domaines sensibles tels que le travail des enfants et les minerais provenant de zones de conflit.

Le Conseil fédéral envisage, depuis longtemps déjà, un renforcement de ces règles. Dans ce contexte, il a mis en consultation en été 2024 un projet de modification du Code des obligations visant à étendre à un plus grand nombre d'entreprises l'obligation de fournir des informations. Ce projet a suscité de nombreuses réactions critiques au sein du monde économique, qui a rejeté les propositions présentées en soulignant que l'économie et en particulier les PME ne doivent pas être soumises à des charges supplémentaires.

Jusqu'à présent, la Suisse a fait de bonnes expériences avec son modèle de durabilité pragmatique et prudent. Ce modèle s'aligne sur les normes mondiales de l'ONU et de l'OCDE, tout en tenant compte des particularités de l'économie suisse. Les entreprises ont déjà réalisé des progrès considérables dans ce domaine, notamment en matière de transparence et de devoir de diligence.

**Changement de cap dans l'UE?**

En février 2025, la Commission européenne a présenté le «paquet Omnibus», qui vise à simplifier les règles en matière de durabilité. Il met l'accent sur la réduction des obstacles bureaucratiques et l'allègement de la charge économique des entreprises, avec des économies potentielles pouvant atteindre 6,3 milliards d'euros. Ces directives font partie du «Green Deal», le pacte vert pour l'Europe, lancé comme un projet ambitieux en matière de durabilité, mais qui exigeait une multitude de données au point de pousser de nombreuses entreprises à leurs limites. Cette approche réglementaire excessive était de plus en plus critiquée par les associations professionnelles, les entreprises et de nombreux responsables politiques.

Les nouvelles mesures de l'UE visent à rendre les exigences en matière de durabilité plus supportables pour l'économie sans compromettre l'objectif initial, à savoir la protection de l'environnement et des droits de l'homme. Parmi les principales mesures d'allègement figure une réduction considérable du champ d'application: environ 80% des entreprises seront exemptées de la directive sur le reporting extra-financier (CSRD). L'obligation d'établir un rapport complet ne sera imposée qu'aux grandes entreprises employant en moyenne plus de 1000 personnes et réa-

lisant un chiffre d'affaires net supérieur à 450 millions d'euros. Pour les entreprises qui ne relèvent pas encore du champ d'application du règlement européen sur la taxonomie, l'obligation de reporting est repoussée de deux ans (en 2027).

Un autre élément important est la simplification très claire des obligations de diligence. Celles-ci ne concerneront plus que les partenaires commerciaux directs, et les PME bénéficieront d'un allègement des informations qu'elles doivent fournir sur leur chaîne d'approvisionnement. Les conditions de responsabilité particulièrement controversées sont supprimées et le montant des amendes a été fortement revu à la baisse. Le paquet Omnibus est encore complété par une simplification du mécanisme de compensation des émissions de CO<sub>2</sub> (CBAM). Les discussions sur ces propositions ne font que commencer et on attend maintenant de voir ce que donneront les délibérations du Parlement et du Conseil de l'UE.

**«L'économie suisse a besoin d'une réglementation coordonnée au niveau mondial et compatible avec celle de l'UE; il faut absolument éviter que l'excès de bureaucratie ne crée un désavantage concurrentiel.»**

**La Suisse doit exploiter sa marge de manœuvre**

Dans une économie encore largement mondialisée, la Suisse ne peut pas se permettre de faire cavalier seul. Elle doit élaborer ses règles de manière à ce que celles-ci soient compatibles sur le plan international tout en garantissant la compétitivité du pays. La réglementation en matière de durabilité des entreprises est un domaine où des exigences trop lourdes et une bureaucratie excessive mettent en péril non seulement des emplois, mais aussi l'objectif même du développement durable. Il importe donc de veiller à ce que l'effort nécessaire à l'élaboration des rapports de durabilité reste supportable sans devoir faire appel à de coûteux experts internes ou externes.

L'économie suisse a besoin d'une réglementation coordonnée au niveau mondial et compatible avec celle de l'UE; il faut absolument éviter que l'excès de bureaucratie ne crée un désavantage concurrentiel. Dans cette optique, la Confédération doit, d'une part, attendre de connaître exactement les adaptations de la législation européenne et, d'autre part, réévaluer de manière critique sa propre réglementation.

Dans ce débat, il ne faut pas oublier la nouvelle initiative populaire pour des «multinationales responsables», lancée en janvier 2025 et qui s'inspire étroitement de la directive européenne sur les chaînes d'approvisionnement (CSDDD). Au vu des développements internationaux actuels, il apparaît clairement que cette initiative, une fois de plus, va bien au-delà de l'objectif visé et qu'il faudra donc la combattre.

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

**CAVES OUVERTES VAUDOISES**

PRÉSENTENT

**LA CÔTE**

CHABLAIS BONVILLIERS LAVAU CÔTES DE FORBE VULLY

ACHETEZ EN LIGNE SUR  
**MESCAVESOUVERTES.CH**

**7-8 JUIN 2025**

SWISS WINE VAUD VAUDE mobilis Suisse. Naturellement.

Design: triviamass.com



Alba Farnós Viñals.



Franck Reynaud.

## LA COURSE AUX ÉTOILES

# Une série à dévorer sur la RTS

Du 19 mai au 9 juin, Malika Pellicoli et Fred Florey vous invitent dans l'univers passionnant de quatre grandes toques de Suisse romande. Un monde plein de passions, de doutes, d'attente, et de challenges. On a adoré!

M.M.

### SUISSE

Ne manquez surtout pas d'allumer votre petit écran tous les lundis dès le 19 mai à 20h15 et jusqu'au 9 juin. Les réalisateur-riche-s, Malika Pellicoli et Fred Florey, qui ont grandi dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration, vous emmènent à la rencontre de quatre cuisinier-ères.s de Suisse romande. Avec La Course aux Étoiles, ils nous font découvrir les coulisses de la gastronomie romande en suivant quatre cheffe-s d'exception: Franck Reynaud (Hostellerie du Pas de l'Ours, Crans-Montana (VS), 18 au GaultMillau/1 étoile Michelin), Marie Robert (Le Café Suisse, Bex (VD), 16 au GaultMillau), Alba Farnós Viñals (L'Auberge de l'Abbaye de Montheron (VD), 16 au GaultMillau/1 étoile verte) et Nicolas Darnauguilhem (La Pinte des Mossettes, Cerniat (FR), 16 au GaultMillau/1 étoile Michelin et 1 étoile verte).

Ces talents reconnus partagent leurs doutes, leurs ambitions et leur créativité au fil d'une année où tout peut basculer: viser une étoile, la retrouver, en décrocher une deuxième ou simplement se faire une place.



▲ Marie Robert.

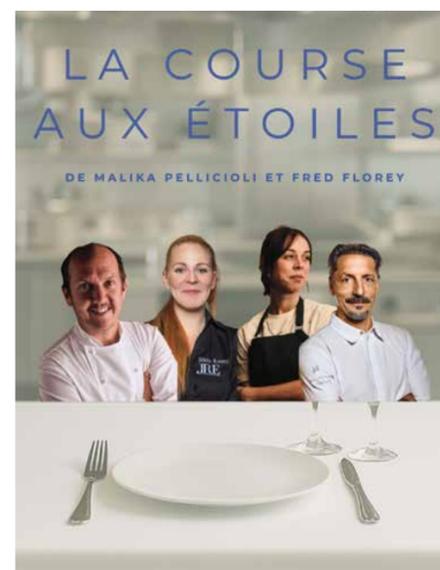
▲▲ Nicolas Darnauguilhem.

Photos: © DR



Une série dans laquelle bon nombre de chef.fe.s se reconnaîtront. Tout au moins ceux qui rêvent de figurer au firmament de la gastronomie, d'accrocher une belle plaque rouge et/ou jaune sur les murs de leurs établissements. Des distinctions qui peuvent avoir un réel impact sur la viabilité des entreprises.

Au fil des épisodes, on découvre la face cachée de cet univers et les investissements énormes qu'il faut consentir pour figurer parmi les meilleurs et satisfaire une clientèle exigeante. Entre l'effervescence d'une nouvelle ouverture, la quête passionnée d'une seconde étoile Michelin et la consolidation d'un projet culinaire audacieux, cette série plonge dans les coulisses de la création et de la gestion de restaurants d'exception, sous le regard acéré de Siméon Calame, journaliste à GaultMillau. À voir absolument!



## DE NOMBREUX AVANTAGES



**Bonus sur l'ensemble des achats annuels, y compris actions et tabac.**



CONSULTEZ TOUS LES AVANTAGES



21%  
**37,91**  
kg

**Filet de bœuf frais**  
de Suisse/Allemagne/Autriche, env. 1.8 kg



**ALIGRO**



## Ici & Ailleurs



### PROVIANDE LANCE UNE NOUVELLE CAMPAGNE: «LA SUISSE A BON GÔÛT»

La nouvelle campagne fait le portrait de personnes issues de régions, de groupes d'âge et de réalités différentes. Ils montrent dans leurs propres murs à quel point la viande est un élément varié et savoureux de leur alimentation - que ce soit lors d'un dîner en colocation en ville, d'un souper en famille ou d'un rôti festif le dimanche. Le message est clair: ceux qui consomment de la viande suisse peuvent le faire en toute bonne conscience - par conviction, par plaisir de cuisiner et par respect pour les animaux, l'environnement et la société.

la-suisse-a-bon-gout.ch

### LA CONFÉDÉRATION PLAIDE POUR UNE ALIMENTATION SAINE

Le Département fédéral de l'intérieur a publié en avril un document intitulé «Stratégie suisse de nutrition 2025-2032». Ce texte met l'accent sur la promotion de la santé par l'alimentation et de la durabilité. Elle vise à renforcer les connaissances de la population en matière d'alimentation, à améliorer l'offre en aliments sains et à encourager la recherche dans le domaine de l'alimentation et des denrées alimentaires. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) y souligne qu'une activité physique suffisante et un poids situé dans la norme contribuent fortement à prévenir les maladies telles que le diabète. Les auteurs constatent que la population helvétique ne s'alimente pas de façon équilibrée: elle consomme trop de sucreries, trop de snacks salés et de matières grasses et pas assez de fruits, de légumes et de légumineuses. Cela a des conséquences: environ 15% des enfants et adolescents et 43% des adultes en Suisse souffrent de surpoids, voire d'obésité. Par ailleurs, notre mode d'alimentation pèse sur l'environnement, notamment en raison du gaspillage alimentaire qui, en Suisse, représente environ 2,8 millions de tonnes par an. Le document est disponible sur le site de l'OSAV.

G.P.

#### Stratégie suisse de nutrition 2025-2032



### ESCARGOT ROSE, LANCEMENT D'UNE NOUVELLE GAMME

L'Office des Vins Vaudois (OVV) dévoile sa nouvelle cuvée de vin: l'Escargot Rose. Ce vin rosé, à la fois gourmand et aromatique, vient enrichir les gammes, déjà bien établies, Escargot Rouge et Escargot Or.

Élaboré et produit en collaboration avec plusieurs producteurs renommés du canton de Vaud, ce vin séduit par son caractère fruité avec une texture tendre et ronde. L'Escargot Rose est le fruit d'un travail minutieux sur la sélection des cépages représentatifs de l'AOC Vaud, avec une majorité de Gamay (65% au minimum).

L'Escargot Rose a déjà fait sensation lors de son lancement en avant-première au salon Divinum Morges.

www.ovv.ch



Le chocolat Dubaï contribue à assécher le marché de la pistache. |

## Le chocolat Dubaï menace le marché de la pistache

*Ces prochains mois, les artisans chocolatiers, et autres industriels du secteur pourraient bien avoir du mal à se procurer des pistaches. Au mieux, ils devront mettre la main à la poche pour reconstituer leurs stocks et satisfaire la gourmandise de leurs clients. La faute au chocolat Dubaï qui, selon les experts, menace d'assécher le marché de la petite noix verte dont le prix a d'ores et déjà explosé.*

GEORGES POP

### CHOCOLAT

Inventé par Sarah Hamouda, une entrepreneuse anglo-égyptienne, et lancé en 2021 sous la marque Fix, à Dubaï et Abou Dhabi, dans le Golfe arabo-persique, le chocolat Dubaï se présente sous la forme d'une tablette apparemment classique, mais fourrée d'une crème de pistache, relevée d'un croustillant, obtenu par l'adjonction de fines nouilles «kadaif», une sorte de vermicelle à la farine de blé, utilisée dans la pâtisserie orientale et présente, notamment, dans le baklava. Du tahin (crème de sésame) ajoutée à ce chocolat une saveur orientale unique.

#### UN EMBALLEMENT MONDIAL

En 2023, une célèbre influenceuse culinaire a repéré ce produit original et luxueux et en a fait la promotion sur l'application Tik Tok. Conséquence: une tempête sur les réseaux sociaux avec plus de 120 millions de vues. Ce buzz prodigieux a provoqué un engouement mondial pour ces tablettes qui se vendent à des prix parfois exorbitants.

Ce phénomène de mode, qui ne cesse de s'amplifier, a conduit d'autres chocolatiers, les Suisses Läderach et Lindt, par exemple, à créer leurs propres chocolats à la pistache, non sans succès. Alors que le chocolat Dubaï continue à affoler

les réseaux sociaux, le cours de la pistache a pris récemment une pente ascendante. Le prix de la petite noix verte est passé de quelque 15 euros le kg, il y a un an, à plus de 20 euros le kg, il y a quelques semaines. Et ce n'est pas fini! À la fin du mois d'avril, le grand négociant de fruits à coque Giles Hacking a lancé un cri d'alarme dans les pages du «Financial Times». Selon lui «le marché de la pistache est quasiment épuisé. (...) Le monde est presque à court de pistaches en ce moment».

#### LA DEMANDE DÉPASSE L'OFFRE

Ce négociant, à la tête de la société C. G. Hacking & Sons, basée à Londres, constate que l'offre n'arrive plus, à répondre à la demande, alors que les réserves sont au plus bas, en raison de récoltes décevantes en Californie. Les États-Unis sont le principal exportateur mondial de pistaches (43%), devant la Turquie (33%) et l'Iran (17%). Cette situation contraste avec celle observée en 2023, avant la mode du chocolat Dubaï, lorsque l'offre avait largement dépassé la demande sur le marché mondial, entraînant une baisse sensible des prix.

Toujours dans le «Financial Times», Behrooz Agah, un membre du conseil d'administration de l'association iranienne de la pistache, dont les exportations sont interdites en Europe en raison des sanctions qui frappent Téhéran, remarque que la situation est aggravée par l'apparition, dans la foulée du succès du chocolat Dubaï, de nombreux aliments à base de pistaches, comme le beurre, l'huile ou encore la pâte de pistaches. Ces nouveaux produits contribuent, avec le chocolat, à tarir le marché.

Face à cette demande grandissante, aux États-Unis, certains producteurs d'amandes ont décidé de se reconvertir dans la pistache. Mais ils ne seront pas prêts à alimenter le marché avant plusieurs années.



Des pistachiers en Californie. Les États-Unis sont le premier exportateur de pistaches, devant la Turquie et l'Iran. |

# Un Chasselas d'exception

*Cépage-roi du canton de Vaud, le Chasselas fait la gloire de bon nombre de producteurs du Bade-Wurtemberg. On a déniché une pépite.*

MANUELLA MAGNIN

## ALLEMAGNE

En Bade-Wurtemberg, le Chasselas, appelé Gutedel, est principalement cultivé dans le Markgräflerland, un vignoble de 3000 hectares. Le cépage aurait été introduit dans la région par Charles-Frédéric de Bade après une visite en Suisse, plus précisément dans la région de Vevey.

Le « El Fayoum » de la Weingut am Schlipf-Schneider à Weil-am-Rhein, située à 8 km de Bâle, offre une combinaison unique entre le parfum délicat et floral, typique du Gutedel, et de légers tannins qui caressent le palais. Les raisins destinés au « El Fayoum » proviennent de sols argilo-calcaires situés sur le Tüllinger Berg. La situation des vignobles tout près de la Porte de Bourgogne – une dépression entre le Jura et les Vosges – permet à des courants d'air chaud méditerranéen de remonter dans la vallée du Rhin. Ce terroir particulier façonne le caractère du vin et lui confère une identité propre.



Lors de la vinification du « El Fayoum », les grappes entières ont fermenté pendant sept jours dans une cuve en inox. Le vin a ensuite été laissé au repos pendant 48 heures avant d'être transféré dans un fût en bois, où il a mûri pendant un an. Afin de préserver ses arômes naturels et son caractère authentique, le vin n'a pas été filtré avant la mise en bouteille.

Le « El Fayoum » se présente comme un vin sec au style unique. Il séduit par sa fraîcheur, sa légèreté et sa subtilité complexe.

La Weingut am Schlipf-Schneider est reconnue pour son savoir-faire artisanal et la qualité de ses vins. Ce Gutedel témoigne une fois de plus de l'expertise du domaine, conduit par les frères Johannes et Christoph Schneider. Le guide Eichelmann a nommé le domaine « Domaine de l'année en Bade » en 2025, soulignant la qualité exceptionnelle de ses vins, tant rouges que blancs.

Le guide Gault & Millau a, quant à lui, honoré les frères Schneider en les désignant « Visionnaires de l'année 2025 », reconnaissant leur approche innovante et respectueuse des traditions.

[www.weingut-am-schlipf.de](http://www.weingut-am-schlipf.de)



Johannes Schneider. Photos: © M.M.

# SCHORLE

## LA FRAÎCHEUR NATURELLE.

Notre recette

- Jus de pomme
- Eau pétillante



**RAMSEIER**  
L'énergie naturelle

LOCATION

ARSCO SA – TERRE SAINTE MET  
AU CONCOURS LA LOCATION DU

**RESTAURANT DE LA  
PISCINE-PATINOIRE DES ROJAETS  
À COPPET**

- o Emplacement de 1<sup>er</sup> ordre
- o Clientèle variée: écoles, clubs, familles, visiteurs
- o Cuisine saine, locale, adaptée aux sportifs
- o Offre à l'emporter souhaitée
- o Intégration aux activités du site attendue
- o Expérience confirmée (min. 5 ans) requise

Dossier: Lettre de motivation, CV, Certificats, Concept, Business plan, Attestation fonds propres, Carte d'identité

Dossiers complets à adresser à:  
info@arsco.ch - Bail à convenir

Loyer préférentiel possible au démarrage

À VENDRE

**À VENDRE: HÔTEL-RESTAURANT  
clés en main avec  
excellente réputation**

Vous rêvez de reprendre un hôtel-restaurant prêt à fonctionner, avec une solide réputation et un fort potentiel de développement? Ne cherchez plus!

**Un cadre charmant:** Situé au cœur d'un joli village, cet établissement allie authenticité et attractivité touristique.

**Un restaurant reconnu:** Bonne réputation, clientèle fidèle et cuisine appréciée des locaux et des visiteurs.

**Un hôtel accueillant:** Chambres confortables et bien entretenues, offrant une belle opportunité d'exploitation.

**Un fort potentiel:** Possibilité d'élargir l'offre (événements, séminaires, activités touristiques...).

**Établissement clés en main:** Tout est prêt pour une reprise immédiate, avec matériel et mobilier en excellent état.

Que vous soyez restaurateur, hôtelier ou investisseur, cet établissement n'attend plus que vous pour continuer son histoire et révéler tout son potentiel!

Intéressé(e)? Contactez-nous dès maintenant pour plus d'informations ou organiser une visite!

**Hôtel de la Croix-Blanche\*\***

M. et M<sup>me</sup> José Manuel Ferreira, Propriétaires  
Route de Neuchâtel 12 - 2088 Cressier/NE  
Tél. 032 757 11 66 – Fax 032 757 32 15

E-mail: info@croix-blanche.ch  
[www.croix-blanche.ch](http://www.croix-blanche.ch)

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

**COURS DE CAFETIER**



**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)



**CAPSULE  
VIDÉO**

de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève



Envie de profiter d'une belle terrasse? Découvrez notre sélection de restaurants. (liste non exhaustive)

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

► **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](http://www.lecafetier.net)

LE CAFETIER

Page facebook:  
Journal Le Cafetier

MOTS CROISÉS

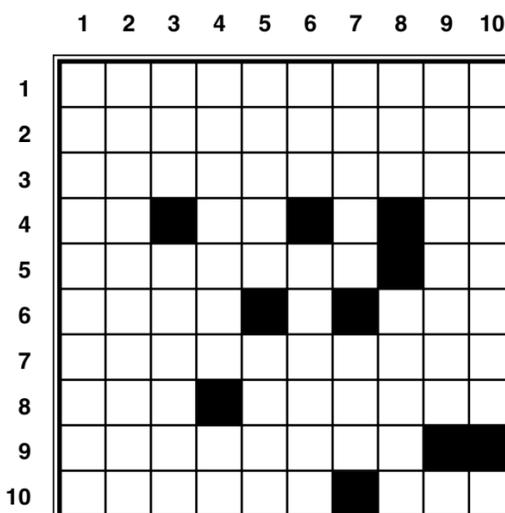
N° 1289

**Horizontalement**

1. Il s'acharne à faire le mur. – 2. Méthode thérapeutique de détente. – 3. Fidèles de certaines robes! – 4. Psitt...! Fleuve et région d'Italie. A réussi. – 5. Ils aiment lézarder... Pouah...! – 6. A poussé un cri faible. Arbres à fruits rouges. – 7. Elles vivent dans une République d'Europe du Sud. – 8. Type d'honneur chez les anglais. Couvre le haut de la chaussure. – 9. Ensemble des soins de propreté du corps. – 10. Cheville. Le Jaune l'aime blanc!

**Verticalement**

1. Il est préposé à la garde des documents anciens. – 2. Expulsion. – 3. Instrument de métal. Cité antique de la côte syrienne. – 4. Troupe de biches. Feuilleté. – 5. Roi des Lapithes, ancêtre des Centaures. A l'envers: dirigé. – 6. Bruit sec. Soulèvement populaire. – 7. Débits de viande. Nickel. – 8. Poil. Préfixe. – 9. Il aimait les routes en zigzag... – 10. En deux mots, c'est boire seul.



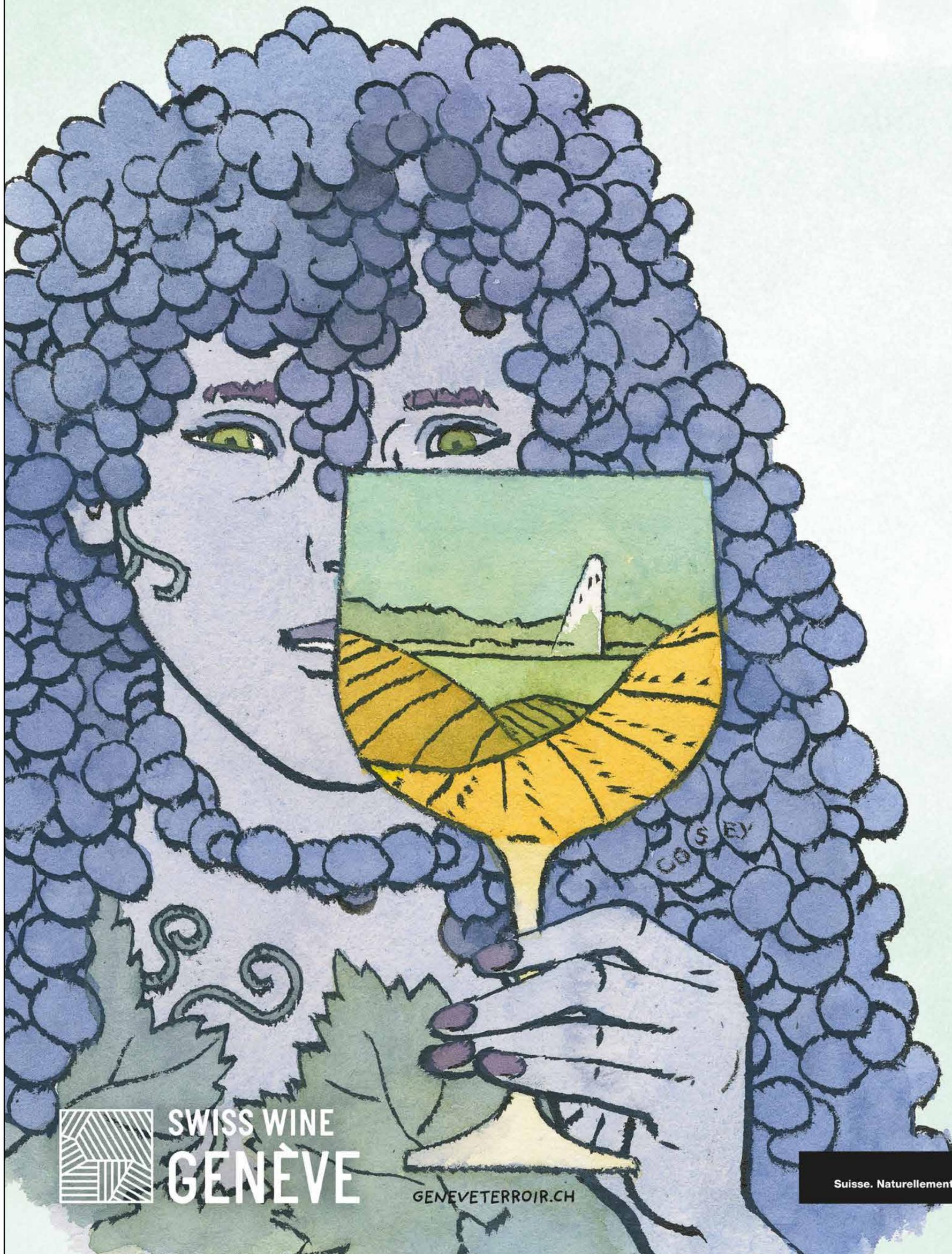
**Solution des  
mots croisés N° 1288**



# CAVES OUVERTES

SAMEDI 24 MAI 2025

10h-17h



SWISS WINE  
GENÈVE

GENEVETERROIR.CH

Suisse. Naturellement.

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](http://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](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  
Neubuchstrasse 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 Soral 93 - 1233 Bernex  
T. +41 22 388 71 55

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



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

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

**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](http://www.swissgastrosolutions.ch)

**POISSON**



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

**TRANSPORT**



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

[www.petitforestier.com](http://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](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)



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

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

**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)

**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)



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

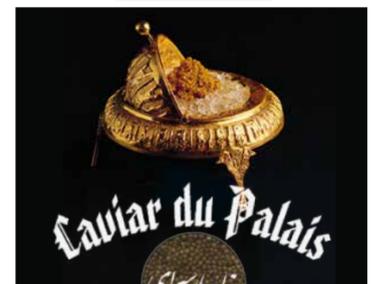
[coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)



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)



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

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

## AMBASSADEUR DU TERROIR

## Le Café du Levant

TRÈS ATTACHÉ AUX PRODUITS DU TERROIR ET DE SAISON, STÉPHANE TAFFONNEAU TIEN FERMEMENT LA BARRE DU CAFÉ DU LEVANT, À AIRE-LA-VILLE, DEPUIS 18 ANS. ORIGINAIRE DE TOURAINE, CE CHEF PRÉVENANT, AU CONTACT FACILE, Y PROPOSE UNE CUISINE FRANÇAISE DE HAUT NIVEAU QUI LUI VAUT UNE CLIENTÈLE FIDÈLE, VENUE DE TOUT LE CANTON, ET PARFOIS AU-DELÀ. À 62 ANS, SON ÉNERGIE ET SON INSPIRATION RESTENT INTACTES. À CHACUN DE SES HÔTES, IL PROMET «UN MOMENT PRIVILÉGIÉ DE PLAISIR ET DE GOURMANDISE... ENTRE AMIS, COLLABORATEURS OU EN FAMILLE».

PAR GEORGES POP



«J'ai fait mon apprentissage dans un restaurant étoilé de ma région d'origine. Je suis arrivé en Suisse en 1985, et j'ai œuvré pendant 22 ans dans les cuisines de l'Hostellerie De La Vendée, au Petit-Lancy. Certains clients de cet établissement viennent d'ailleurs régulièrement me retrouver. Ils savent que je change ma carte chaque mois et sont curieux de découvrir mes nouvelles recettes», raconte-t-il avec une bonne humeur communicative et une emphase qui ne trompe guère sur ses origines «gauloises».

## DES RISOTTOS AUX SAVEURS INCOMPARABLES

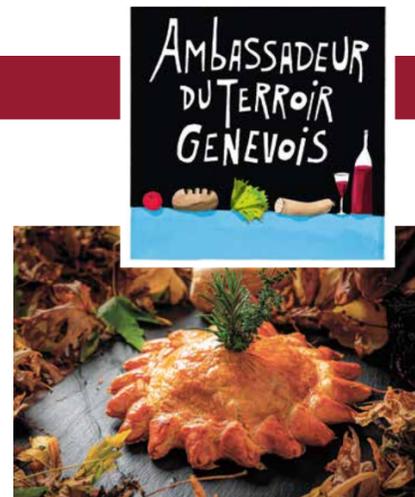
Interrogé sur les produits qui ont sa préférence, Stéphane Taffonneau affirme d'abord une propension à l'éclectisme. «Je ne me limite pas à une catégorie de produits». Devant notre insistance, il finit tout de même par nous confier: «J'aime beaucoup travailler les truffes, le foie gras ainsi, que les produits de la chasse. Ma recette de Tourte de Canard colvert, servie avec une petite salade, a beaucoup de succès». Un plat signature? «Certainement mes savoureux risottos... À la volaille, aux champignons ou encore aux asperges. On me les réclame beaucoup et j'adore les imaginer et les préparer.»

## EXALTER LES SAVEURS

Très fier de figurer sur la liste des «Ambassadeurs du terroir», et attentif à la

préservation des saveurs originelles de chaque produit, le chef du Levant se fait un devoir d'acheter local et «authentique». Dans la liste de ses fournisseurs figurent l'exploitation familiale Pierre Gallay, la Boucherie du Molard, ainsi qu'un petit artisan boulanger qui fait les marchés de la région, pour ne citer que ces exemples. En parcourant sa carte des vins, on découvre une riche gamme de crus issus des plus belles caves genevoises: Domaines Stéphane Gros et Dugerdil à Dardagny; Famille Mermoud à Lully; Domaine de la Vigne Blanche à Cognay, etc. Impossible de les citer toutes...

L'établissement est situé au cœur du village d'Aire-la-Ville et dispose d'une belle véranda. Stéphane Taffonneau peut compter sur une équipe de six collaborateurs, trois en salle et autant en cuisine, qui lui sont très attachés. L'un de ses deux fils se charge de la promotion en ligne du restaurant. Pour les petites faims et les clients pressés, la cuisine offre aussi des plats à l'emporter.



Stéphane Taffonneau tient fermement la barre du Café du Levant, à Aire-la-Ville, depuis 18 ans. Photos: © Le Café du Levant

Le Café du Levant – Rue du Vieux-Four 53 – 1288 Aire-la-Ville (Parking privé sur place)  
Tél. 022 757 71 50 – Adresse mail: [contact@cafedulevant.ch](mailto:contact@cafedulevant.ch) – [//cafedulevant.ch](http://cafedulevant.ch)  
Ouvert du Mardi au Samedi 12h-15h, 19h-22h

SIRH/+  
BOCUSE D'OR  
TEAM SWITZERLAND



À LA CONQUÊTE DU  
BOCUSE D'OR!

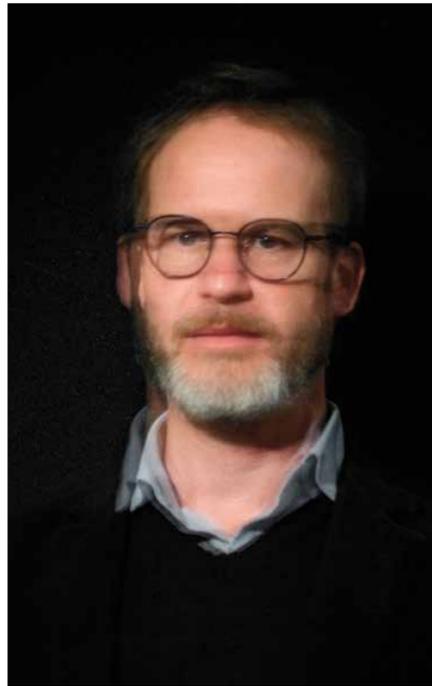
Première étape: le Bocuse d'Or Suisse 2025  
le 16 juin 2025 au Neuro Campus Hotel  
DAS MORGEN, Vitznau.



# La Maison de l'Absinthe restaure le rituel de l'Heure verte

Chaque vendredi, de 17h à 20h, jusqu'au 26 septembre, La Maison de l'Absinthe, à Môtier, dans le canton de Neuchâtel, remet au goût du jour la coutume de l'Heure verte. Dans les années 1830, cette pratique devint incontournable dans les cafés parisiens où artistes, poètes et philosophes se retrouvaient pour échanger et puiser l'inspiration, autour d'un verre de Fée verte. En fin d'après-midi, les terrasses se remplissaient, et les serveurs versaient lentement l'eau glacée sur le sucre... Et la magie opérait.

GEORGES POP



## NEUCHÂTEL

« Mon prédécesseur, Yann Klauser, est cuisinier de formation. Il organisait des « afterworks » qui attiraient beaucoup de gourmands. Comme je n'ai pas cette compétence, il nous a fallu innover et imaginer autre chose. Ritualiser cet apéritif nous a semblé une bonne piste », nous a confié Raphaël Gasser qui a repris la barre de l'établissement en septembre de l'année dernière. Faut-il rappeler ici que de grands auteurs – peu tempéraments il est vrai – ont chanté les louanges de l'absinthe, portant sa légende? Parmi eux: Paul Verlaine, Arthur Rimbaud, Oscar Wilde ou encore Ernest Hemingway qui avait écrit à son propos: « L'absinthe est une boisson noble. Elle nous enseigne à voir au-delà du réel. »

▲ Raphaël Gasser ne manque pas d'humour. Sa photo le montre tel qu'il pourrait être vu... après quelques verres.

▲► La bouteille « vedette » de l'exposition « Une bouteille à la mer »

Photos: © maison-absinthe.ch

//maison-absinthe.ch

### CHOISIR ET DÉGUSTER

« Lors de nos Heures vertes, nos hôtes peuvent déguster une dizaine d'absinthes différentes, avec quelques accompagnements issus du terroir. Nous offrons le choix entre une bonne quarantaine de variétés, issues d'une quinzaine de distilleries de la région », précise Raphaël Gasser. A-t-il prévu un dispositif du type « Nez Rouge » pour « rapatrier » les automobilistes-picoleurs? La demande lui arrache un sourire. Mais il avoue: « Question très pertinente... J'ai pensé affréter un petit bus pour les ramener. Mais les ramener où? Sur le parking où ils ont laissé leur voiture (rires)? ... Expérience faite, les gens viennent en groupe avec un conducteur qui se montre raisonnable. Ça se passe bien... »

### UNE BOUTEILLE SURGIE DES PROFONDEURS MARINES

Il est vrai que les petits buveurs ont de quoi s'occuper sans lever le coude, en visitant l'exposition « Une bouteille

à la mer ». En 1872, le naufrage du trois-mâts français Marie-Thérèse, en mer de Java, engloutit une cargaison d'absinthe du Val-de-Travers destinée à la Cochinchine. Repêchée un siècle plus tard par des chasseurs de trésor, une des bouteilles trouvées dans l'épave du navire est la vedette de cette exposition. « C'est un témoin de la riche histoire de l'absinthe qui est racontée ici », explique le directeur de l'établissement.

Notons encore que la traditionnelle journée « Absinthe en Fête » aura lieu cette année le samedi 14 juin prochain. Les distilleries partenaires proposeront visites et dégustations aux visiteurs. « C'est un peu l'équivalent des Caves ouvertes pour le vin », souligne Raphaël Gasser.

## PUBLIREPORTAGE

# APPLITEC-POS Suisse Romande UNE APPLICATION INNOVANTE POUR LE COMMERCE, LA RESTAURATION ET L'HÔTELLERIE

Spécialisée de longue date dans la vente et l'installation de caisses enregistreuses et de lecteurs de cartes bancaires, l'entreprise Applitec Pos (Omron) Sàrl, basée à Assens, dans le canton de Vaud, vient de mettre sur le marché une nouvelle application, particulièrement bien adaptée aux secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Baptisée TapOnMobile Connect, cette application pour smartphone se charge de toutes les étapes d'un service, de la commande au paiement. De plus, elle épargne à ses utilisateurs l'achat ou la location d'un terminal pour lire les cartes de crédit, ainsi que les frais d'entretien et de service qui y sont associés.

« Prenons l'exemple d'un serveur dans un restaurant. Avec son seul smartphone, dans lequel seront chargées les données de l'établissement, il pourra enregistrer la commande, instantanément comptabilisée et transmise en cuisine; prendre des commandes supplémentaires puis, le moment venu, encaisser par carte ou argent comptant, sans devoir aller faire l'addition à la caisse et s'embarrasser d'un lecteur », explique Jean-Daniel Schaltegger, fondateur et directeur de l'entreprise qui sert déjà quelque 600 clients.

### MODULABLE ET ADAPTABLE

La petite équipe d'Applitec Pos (Omron) Sàrl et ses partenaires ont mis deux ans à mettre au point cette application. L'entreprise en détient la licence exclusive. « Notre TapOnMobile Connect est modulable et adap-

table à tous les commerces et points de vente. Non seulement elle facilite le travail, mais elle est aussi économe en temps et en argent », souligne son créateur qui insiste sur la légèreté du système ainsi que sur sa facilité d'emploi et de mise en place. « On se charge de tout », précise-t-il avec le sourire.

### DES SMARTPHONES PROFESSIONNELS

Outre l'application, l'entreprise fournit à ses clients les smartphones destinés exclusivement aux activités professionnelles de leurs détenteurs. « Il n'était évidemment pas question de demander aux membres du personnel de charger notre application sur leur téléphone personnel. Nos appareils sont très performants, rapidement rechargeables sur des supports que nous fournissons, et particulièrement solides. Ils peuvent

Jean-Daniel Schaltegger et son équipe ont travaillé deux ans pour mettre au point la nouvelle application.



tomber sans dommage. Cela peut arriver dans la précipitation d'un service en salle, par exemple », relève encore Jean-Daniel Schaltegger.

**APPLITEC-POS SÀRL**

**APPLITEC-POS Suisse Romande**  
Chemin de la Condémine 5 - 1042 Assens  
Tél +41 (0)21 626 50 60  
info@applitec-pos.ch  
www.applitec-pos.ch



## La petite histoire des aliments

Avec près de 4 millions de meules produites chaque année, le Parmigiano Reggiano, ou parmesan, est le troisième fromage italien le plus vendu, après le Grana Padano, avec lequel il est parfois confondu, et le Gorgonzola. Il est produit exclusivement dans certaines régions de l'Émilie-Romagne, avec du lait de vache, sans additif, partiellement écrémé par surfaçage, et affiné pendant douze, vingt-quatre ou trente-six mois, selon la qualité recherchée.

### Suisse ou indigène

Il existe deux théories sur son invention. Selon la première, l'ancêtre du parmesan serait le Sbrinz suisse. Au Moyen-Âge, le Sbrinz, produit dans l'Oberland bernois, était massivement exporté vers l'Italie à travers les Alpes. Des fromagers suisses se seraient, à cette époque, installés dans la Péninsule pour en produire sur place, donnant naissance au parmesan, dont la fabrication suit des méthodes similaires.

Les Italiens contestent très vivement ce récit. Ils affirment que ce fromage a été produit dès le XII<sup>e</sup> siècle par des moines cisterciens de la région de Parme (d'où son nom), ainsi que par des moines bénédictins de Reggio-Emilia (d'où le nom de

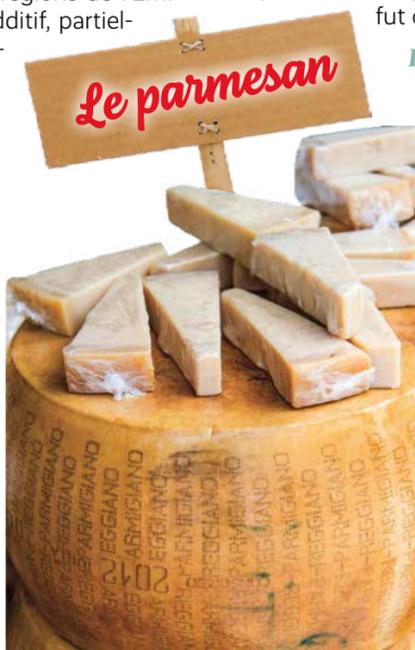
Reggiano). Ils racontent que ces moines asséchèrent les marécages de la plaine du Pô, et commencèrent à y semer des plantes fourragères, avec l'intention d'élever du bétail afin de produire un fromage de grande taille qui se conserve longtemps.

Qu'il soit d'origine suisse ou indigène, ou les deux, le fait est qu'on retrouve la première mention écrite en latin du «caseus parmensis», le nom originel du parmesan, dans un acte notarié établi à Gênes en 1254. Cisterciens et Bénédictins étaient les seuls autorisés à produire ce fromage jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle, lorsque ce monopole leur échappa. En 1612, l'appellation «Parmigiano Reggiano» fut officialisée par le Duché de Parme.

### Protégé, mais aussi imité

C'est en 1954 que le consortium qui produit ce fromage emblématique lui a donné le nom définitif de «Parmigiano Reggiano». Depuis 1996, ce nom est protégé dans l'Union européenne par une appellation d'origine protégée (AOP). Le parmesan reste cependant le fromage le plus imité dans le reste du monde où son nom est utilisé sans entraves pour des contrefaçons.

Très populaire pour sa saveur et sa texture particulière, le parmesan est souvent râpé sur des plats de pâtes, mélangés à des soupes, des risottos ou d'autres plats, ou simplement mangé en copeaux. Pour identifier une authentique meule de Parmigiano Reggiano AOP, il faut s'assurer que le nom inscrit sur la croûte de la meule est écrit en pointillés.



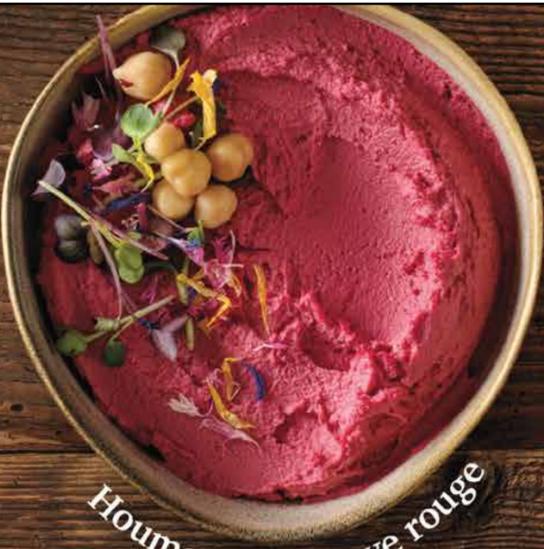


Notre nouveauté

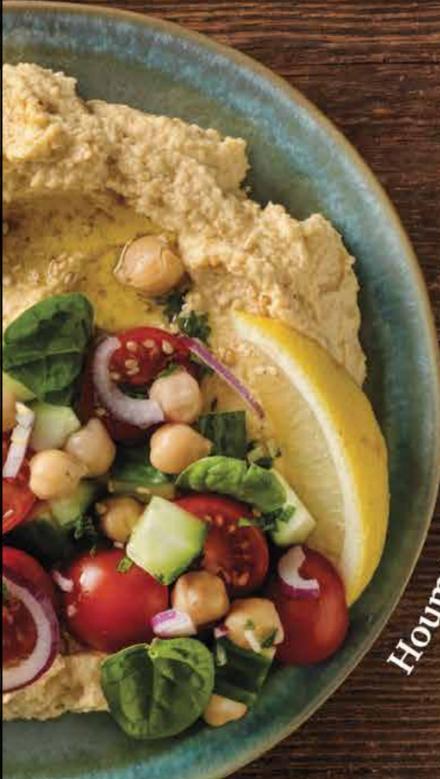
**Houmous muhammara**  
Houmous crémeux assaisonné aux poivrons grillés, noix et Ras El Hanout – le coup de cœur emblématique oriental pour chaque table!

# Le houmous revisité

Essayez maintenant trois variétés et soyez enthousiaste!



Houmous betterave rouge



Houmous nature





foodservice.hilcona.com

# L'opiniâtre pêcheur de Guévaux

Depuis 40 ans, chaque jour en semaine, matin et soir, Pierre Schaer, pêcheur de son état, prend le large à bord de son embarcation, pour jeter, par tous les temps, ou presque, ses filets dans les eaux du lac de Morat, partagées entre les cantons de Vaud et Fribourg. Selon les saisons, les perches, brochets, truites, palées, et autres sandres qu'il ramène et apprête avec sa petite équipe font le bonheur d'un grand nombre de clients et de restaurateurs de la région, notamment pendant la saison touristique.

GEORGES POP

## FRIBOURG-VAUD

Rien à priori ne destinait pourtant cet enfant de Zollikofen, dans la banlieue bernoise, formé à la viticulture, à devenir l'un des derniers pêcheurs professionnels du lac du Morat. « Lorsque nous avons déménagé au bord du lac, mon père qui était entrepreneur s'est lancé dans la transformation du poisson blanc. Lorsque j'ai vu qu'une concession s'était libérée pour la pêche, j'ai sauté sur l'occasion. Le travail est



▲ Pierre Schaer est l'un des quatre derniers pêcheurs professionnels du lac de Morat.

► L'entreprise familiale de Pierre Schaer se déplace partout, en Suisse romande, pour proposer des fritures aux visiteurs des foires ou des salons.

Photos: © lepecheur.ch

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



parfois très difficile, mais il offre une grande liberté», explique-t-il avec une pointe d'accent alémanique héritée de ses origines.

### LA RELÈVE EST ASSURÉE

À 64 ans, cet habitant du joli hameau vigneron de Guévaux, sur la rive nord du lac de Morat, situé à cheval sur la frontière entre les cantons de Vaud et Fribourg, songe à sa prochaine retraite, « sans doute l'année prochaine ». Mais il peut compter sur ses fils, Ilan Page et son frère Ismaël, pour assurer la relève. Tous deux travaillent depuis longtemps avec lui au sein de la petite entreprise familiale qui emploie quatre personnes.

« Ilan est pêcheur professionnel, comme moi. Il me seconde très régulièrement. Quant à Ismaël, il gère notre service traiteur et nos stands de friture. Notre équipe se déplace partout, en Suisse romande, pour proposer des fritures aux visiteurs des foires ou des salons », indique Pierre Schaer précisant que son entreprise loue aussi, à la demande, ses friteuses et son matériel gastronomique aux privés comme aux professionnels pour leurs événements.

### LE RESPECT DES SAISONS ET DES CYCLES DE REPRODUCTION

Le lac de Morat est-il poissonneux ? La question arrache un sourire à notre interlocuteur : « Oui ! La pêche est souvent bonne. Mais il faut respecter les saisons et les cycles de reproduction. Le lac nous offre suffisamment de poissons pour nos clients, en particulier les restaurateurs. En revanche pour les grandes fritures, nous sommes obligés d'importer le produit. La demande est trop forte et le lac ne suffit pas. »

Précisons encore que Pierre Schaer est président de l'Association des pêcheurs professionnels du Lac de Morat qui compte quatre membres. Elle fait elle-même partie de l'Association suisse romande des pêcheurs professionnels qui réunit 87 pêcheurs.



## DE L'EMMENTAL À LA POUDRE DE FOIN

Dans un arrêt du 2 avril dernier, le Tribunal administratif fédéral autorise l'utilisation de poudre de foin pour la fabrication de l'Emmental AOP. Cet additif stimule la formation des trous dans ce fromage emblématique du terroir helvétique. Ces dernières années, la taille des trous avait diminué en raison du recours aux machines de traite modernes. Le tribunal a annulé une décision de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) qui estimait que l'utilisation de



cette poudre menaçait l'authenticité du fromage. Il s'est rallié aux conclusions du Centre de recherche de la Confédération Agroscope qui considère que les particules de foin sont un composant traditionnel de l'Emmental AOP. Ce jugement peut encore être contesté devant le Tribunal fédéral.

La filière de l'Emmental AOP connaît de grandes difficultés en raison d'un effondrement de ses ventes. En 2023, l'Union européenne a reclassé le nom « Emmental » en dénomination générique, ce qui signifie que les fromages qui portent ce nom n'ont plus besoin d'être produits en Suisse, et que cette appellation n'est plus protégée dans les pays de l'UE. De plus, le groupe laitier fribourgeois Cremo a résilié son contrat d'achat avec l'Emmentaler AOP. Plusieurs fromageries produisant de l'Emmental ont du fermer. Au mois de mars, la fromagerie de démonstration Emmentaler Schaukäserei AG (ESK), à Affoltern, a cessé sa production.



## TERROIR FRIBOURG À LA SEISLERMÄSS DE TAVEL

L'association Terroir Fribourg a tenu son assemblée annuelle le lundi 28 avril dernier à Cugy, dans la Broye. Ce fut l'occasion de rappeler que lorsqu'elle fut créée, en 1999, le canton de Fribourg ne comptait aucun produit enregistré avec une Appellation d'Origine Protégée (AOP), ni de label régional.

Aujourd'hui, il est devenu le champion suisse des AOP et compte plus de 1000 produits certifiés « Fribourg – regio.garantie », issus de 90 producteurs répartis sur l'ensemble du territoire. Au cours de ces prochains mois, Terroir Fribourg va mettre l'accent sur le label « Fribourg – regio.garantie » qui fête ses 10 ans. Dans ce contexte, l'association annonce sa présence à la Seislermäss, la foire de la Singine, qui aura lieu à Tavel (Tafers) du 14 au 18 mai, après une pause de 10 ans. Cette manifestation allie tradition, artisanat et gastronomie régionale. Plus de 70 000 visiteurs sont attendus. Au programme: Concerts, surprises du terroir, brunchs, etc. Terroir Fribourg y tiendra un stand de 60 m<sup>2</sup> regroupant cinq producteurs.

G.P.



Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : [info@transgate.ch](mailto: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](http://www.transgate.ch)**



**Mil-tek - presses à déchets**

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

Modèle 102 pour les carton/plastique et PET

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

Mil-tek SA – Vergnolet 8E – 1070 Puidoux  
Tél: 021 729 80 88 E-mail [info@miltek.ch](mailto:info@miltek.ch) – [www.miltek.ch](http://www.miltek.ch)

**A**u cœur de vos défis quotidiens se trouve une quête constante : celle de l'efficacité, de la qualité et de la rentabilité.

Nous vous proposons un tour d'horizon des solutions professionnelles conçues pour transformer votre cuisine en un véritable moteur de succès.

De l'art de la grillade parfaite, en passant par une vaisselle impeccable et des équipements de pointe, découvrez comment des investissements stratégiques peuvent simplifier votre travail, réduire vos coûts et sublimer l'expérience de vos clients.



# ARIANE

GTW 3300 & 5700

Les modèles de lave-vaisselle de GEHRIG offrent une combinaison de performances élevées, de gain de place, d'efficacité énergétique et une hygiène maximale. Ils sont conçus pour réduire les coûts d'exploitation grâce à une consommation minimale d'eau et d'électricité.

La qualité suisse. Une technologie innovante.  
Sans compromis.

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

**GEHRIGGROUP**  
Swiss Gastro Service



## L'ART DES GRILLADES CHOISIR LE BON OUTIL

L'été approche, et avec lui, une irrésistible envie de grillades. Entre charbon, gaz ou électricité, comment choisir le barbecue qui correspond vraiment à vos envies? Petit tour d'horizon pour trouver votre partenaire de cuisson idéal.

MANUELLA MAGNIN

### Le grill à gaz

Pour ceux qui aiment improviser un barbecue sans attendre des heures que les braises soient prêtes, le gaz est une solution rêvée. En quelques minutes, la grille est chaude, prête à accueillir brochettes, côtes de bœuf ou légumes.

Un contrôle précis de la température, une cuisson homogène: c'est le choix de l'efficacité sans sacrifier le goût.



### L'œuf kamado

C'est le chouchou des grands chefs. Dans toutes les belles cuisines, on observe souvent une sorte d'œuf, habituellement de couleur verte. Son nom? Le kamado. C'est un barbecue au charbon de bois dont la cuve et le couvercle sont composés de céramique. Il permet de saisir, griller, rôtir et fumer.

Il est en effet possible de régler la température intérieure aussi précisément que dans un four électrique (de 70°C à 350°C) et de maintenir une grande stabilité pendant de nombreuses heures.

Publireportage

### Rotor Lips

## UN COUPE-LÉGUMES FUTURISTE SIGNÉ ROTOR LIPS

BASÉE À UETENDORF, PRÈS DE THOUNE, DANS LE CANTON DE BERNE, L'ENTREPRISE ROTOR LIPS SA, SPÉCIALISTE DES MACHINES DE CUISINE PROFESSIONNELLES, LANCE SUR LE MARCHÉ SON NOUVEAU ROTOR VARIMAT INOX GOURMET, UN COUPE-LÉGUMES FUTURISTE ET ULTRA PERFORMANT, DESTINÉ AUX CUISINIERS LES PLUS EXIGEANTS.

«L'aluminium ou le plastique ne résistant aux produits de lavage que de manière limitée, le boîtier de notre nouvelle machine est en acier inoxydable, tout comme le couvercle, la chambre de coupe, les disques de coupe et la grille à dés, sans oublier le support à disques», souligne Martin Oesterle, le directeur commercial de l'entreprise. Ingénieur électricien de formation ayant fait ses études à Lausanne, il s'exprime dans un français impeccable.

#### DES MACHINES MONTÉES À LA MAIN

Il précise encore qu'avec ce nouveau dispositif, il est possible d'effectuer certaines coupes spéciales, par exemple pour les gaufrettes ou encore la brunoise. «Chacune de nos machines est montée à la main par l'un de nos spécialistes, avec un soin particulier. Tous leurs composants sont recyclables. Et la quasi-totalité de la chaîne de production se déploie dans notre usine, ici en Suisse», tient-il encore à rappeler.

Les machines les plus emblématiques de Rotor Lips SA sont les mélangeurs-batteurs de marque Lips, ainsi



Ingénieur électricien de formation, Martin Oesterle a rejoint Rotor Lips SA il y a cinq ans.

que les coupe-légumes qui portent le cachet Rotor. La robustesse et la longévité de ces appareils assurent le succès de cette PME qui compte quelque 35 000 clients en Suisse. «La Suisse romande constitue un tiers de notre clientèle. Ce sont des restaurants, des établissements hôteliers, des bars, des cantines, des boulangeries-pâtisseries, des traiteurs, etc.», nous a-t-il précisé.

#### UN SOLIDE SERVICE APRÈS-VENTE

Selon Martin Oesterle, le succès de Rotor Lips tient aussi beaucoup au rigoureux service après-vente de l'entreprise: «Nous privilégions toujours le contact direct avec nos clients. Et nous restons toujours à leurs côtés. Même après 30 ou 40 ans, nous continuons à entretenir et à réparer nos produits.»



Le Rotor Varimat Inox Gourmet, est un coupe-légumes futuriste et ultra performant, destiné aux cuisiniers les plus exigeants.

**ROTOR**  
Lips

#### Rotor Lips SA

Glütschbachstrasse 91  
CH-3661 Uetendorf,  
E-mail: info@rotorlips.ch  
Tél.: +41 33 346 70 70  
[www.rotorlips.ch](http://www.rotorlips.ch)

Responsable pour la Suisse romande:  
Alain Bickel [alain.bickel@rotorlips.ch](mailto:alain.bickel@rotorlips.ch)

## Le grill à charbon

On adore son odeur de bois brûlé et ses braises rougeoyantes... Le barbecue à charbon est le grand classique. Il séduit les amateurs de saveurs authentiques et de cuisson à l'ancienne.

S'il demande un peu plus de temps pour s'allumer, la récompense est à la hauteur: une viande délicieusement fumée et une ambiance conviviale autour du feu. Les chefs apprécient particulièrement le grill à charbon yakiniku.



## Le grill électrique

Le barbecue électrique est idéal pour les petits espaces. Il suffit d'une prise pour lancer une grillade improvisée.

Moins de fumée, moins de contraintes... mais aussi moins de caractère dans les saveurs. Sa puissance est généralement faible et la cuisson de grosses pièces de viande peut s'avérer laborieuse. De quoi ravir toutefois les citadins gourmands qui ne disposent pas d'un jardin.

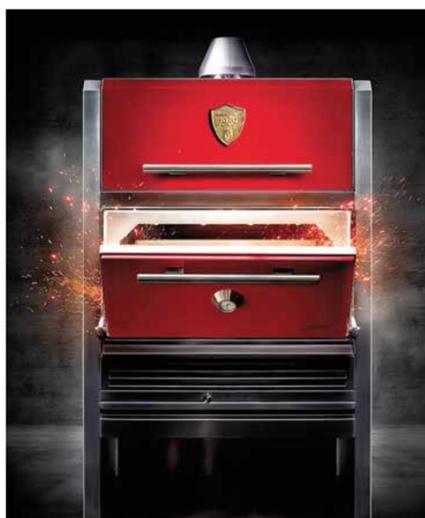


## Le josper

Une véritable Rolls de la cuisson!

Ce four à charbon de bois haut de gamme, conçu pour la cuisson professionnelle, combine les avantages d'un four traditionnel et d'un gril, permettant de cuire à haute température (entre 300 et 500°C) tout en conservant les saveurs et la jutosité des aliments.

Fabriqué en acier robuste, il est apprécié pour sa capacité à donner aux viandes, poissons et légumes une texture caramélisée unique, marquée par des notes fumées authentiques. Le Josper peut rôtir, griller, fumer et même cuire des pains ou des desserts. C'est un véritable allié pour sublimer la cuisson au feu de bois.



## Le brasero

Très tendance depuis quelques années, c'est un objet qui plaît par son esthétique et qui fera le meilleur effet dans un jardin ou sur une grande terrasse.

Avec son foyer central accueillant des bûches de bois, il offre une surface circulaire en métal sur le pourtour pour cuire les aliments. On peut jouer sur les températures en poussant les braises pour réduire la chaleur sur un côté de la plaque de cuisson.



Publireportage

L'Université de Saint-Gall (HSG) mise systématiquement sur les techniques de lavage professionnelles de Meiko

## LE PROFESSIONNALISME SUR TOUS LES PLANS »

10 000 ÉTUDIANTS SONT INSCRITS ACTUELLEMENT À L'UNIVERSITÉ DE SAINT-GALL (HSG). UN NOMBRE ENCORE JAMAIS ATTEINT AU COURS DES 127 ANS D'EXISTENCE QUE COMPTE CETTE INSTITUTION.

L'ORGANISATION DES ACTIVITÉS UNIVERSITAIRES ET LES QUELQUE 650 ÉVÉNEMENTS QUI ONT LIEU CHAQUE ANNÉE SUR LE CAMPUS EXIGENT UN HAUT DEGRÉ DE QUALITÉ ET D'EFFICACITÉ, Y COMPRIS DANS LA LAVERIE.

Parmi les 10 000 étudiants de l'Université de Saint-Gall au Rosenberg, 6 000 parcourent quotidiennement le campus, qui a été inauguré en 1963. On ignore la date exacte du premier lave-vaisselle professionnel mis en service à HSG. On sait en revanche que la vaste laverie du restaurant universitaire Sapelli est équipée depuis six mois de deux nouveaux lave-vaisselle M-iQ de

Meiko. Les deux M-iQ assurent la majeure partie du processus de lavage, en plus des autres lave-vaisselle Meiko de plus petite taille, qui fonctionnent séparément.

### OPTIMISÉS POUR LE PERSONNEL

1 500 repas sont servis quotidiennement entre 11 h et 15 h et jusqu'à dix événements sont organisés chaque jour sur le campus. Pendant les heures d'affluence,

quatre à cinq employés s'occupent du chargement et du déchargement des deux nouveaux lave-vaisselle professionnels. «Pour notre laverie, l'essentiel est que la machine soit facile à utiliser, bien accessible et que les processus de travail soient ergonomiques dans l'ensemble», souligne Markus Steiner, responsable du département Construction et Technique de l'Université HSG.

### CONÇUS POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES LES PLUS ÉLEVÉES

Tandis que les verres et les couverts sont lavés dans des casiers par le lave-vaisselle à avancement automatique de casiers M-iQ, le reste de la vaisselle et les plateaux sont pris en charge par le lave-vaisselle à convoyeur M-iQ. 6 600 assiettes par heure passent dans le lave-vaisselle à convoyeur, 130 casiers dans le lave-vaisselle à avancement automatique de casiers. Bien que l'efficacité soit un élément important, il faut également que les résultats soient à la hauteur. En effet, l'objectif premier est d'obtenir une vaisselle impeccablement propre et hygiénique.



Les deux lave-vaisselle professionnels M-iQ de Meiko lavent de grandes quantités de vaisselle en un temps record.



L'importance d'une bonne collaboration: Adrian Bösch, responsable régional des ventes chez Meiko (à gauche) et Markus Steiner, responsable du département Construction et Technique de l'Université HSG.

**m**  
**MEIKO**

The clean solution

**MEIKO (Suisse) AG**

Industriestrasse 9

8117 Fällanden

E-mail: info@meiko-suisse.ch

Tél.: 044 806 26 26

[www.meiko.com/fr-ch/](http://www.meiko.com/fr-ch/)



**ROTOR**  
*Lips*



**Chez nous,  
vous trouverez  
votre appareil  
de cuisine  
idéal !**

ROTOR Lips AG  
3661 Uetendorf  
033 346 70 70  
info@rotorlips.ch

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

**ROTOR** *Lips* **FEUMI** **VAC-STAR**★

Rotag-Groupe Les fabricants de qualité de machines de restauration robustes



SHOP