

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECATEC-CPA www.recatec-cpa.ch
Calculs Professionnelles
0848 0848 01

30
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 11 • 6 juin 2025

30 AOUT 2025
Dégustation en caves
suivi d'une
soirée festive secrète
Plus d'information : www.vully.ch



vully
UN VIGNONNIER

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 Corratierie 24, Genève
www.tempo-deco.ch

DOSSIER:
Boissons & Glaces
Pages 10 à 12



+
ROTOR
Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



www.rotorlips.ch

WORLD OF COFFEE GENEVA
JUNE 26 - 28 2025

Événement européen de référence pour les professionnels du café.

Pages 8 à 9

VU POUR VOUS

14-15 juin



Bruson

LE GRAND MARCHÉ DES TERROIRS ALPINS
L'arc alpin à Bruson !

Le PALP Festival

Le PALP Festival propose une fusion unique de musique, d'art, de gastronomie et de patrimoine, offrant des expériences immersives dans des lieux atypiques tels que des châteaux historiques, des amphithéâtres romains, des jardins publics, des alpages reculés et des centres urbains valaisans.

Les 14 et 15 juin, vivez une expérience gourmande et authentique au cœur du Val de Bagnes, dans le charmant village de Bruson ! Le Grand Marché des Terroirs Alpains vous invite à célébrer les saveurs de l'arc alpin. Profitez de nombreuses animations, ateliers, conférences, concerts, dégustations, et de l'ambiance conviviale et festive de ce marché unique.

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



Des vins d'exception pour des footballeuses de talent

Stéphane Gros, Brigitte Turin, Marc Ramu et Bernard Bosseau.

Trinquer aux artistes féminines du ballon rond avec des vins genevois de haut vol, c'est possible grâce à trois crus, tout spécialement mis en bouteilles en l'honneur de ces dames qui s'affronteront en juillet lors de l'EURO féminin.

Un trio de vigneron genevois a souhaité rendre hommage à ces femmes de talent. Bernard Bosseau de la Cave de Sézenove, Stéphane Gros, et Marc Ramu, à Dardagny, ont plongé dans leurs cuves pour en extraire des divins nectars, tous proposés en série limitée. Les amateurs de blanc se délecteront d'un Pinot Gris 2023, élevé avec amour par Bernard Bosseau, qui enchante par ses arômes de fruits confits, de poire et de coing. Le Rosé de Gamay 2023 de Marc Ramu séduit par sa fraîcheur et ses notes de mandarine. Quant à l'assemblage de Gamay et de Gamaret de Stéphane Gros, concocté spécialement pour cet événement sportif, il exhale des arômes gourmands de cerise noire. Trois crus qui s'allieront à merveille avec des mets estivaux, qu'il s'agisse de poissons, de tapas et de grillades.

M. M.

GENÈVE

Tous les amateurs de ballon rond attendent l'événement avec impatience. L'EURO féminin de l'UEFA 2025 se déroule en Suisse en juillet prochain. Genève aura le privilège d'accueillir 5 rencontres sur son sol les 4, 7, 10, 16 et 22 juillet.

Enthousiaste, Stéphane Gros a sollicité ses confrères et amis vigneron, ravis de pouvoir rendre hommage aux sportives avec leurs vins.

Brigitte Turin est déjà à l'origine de la Cuvée Genève Ville du Goût, élaborée avec quatre artisanes vigneronnes du canton en 2021. Pourquoi ne pas avoir reconduit cette aventure avec des femmes pour un événement sportif féminin ? « En raison de la météo en 2024, les vigneronnes n'avaient pas suffisamment de raisins pour reconduire un tel projet. Le fait que des vigneron s'intéressent à l'EURO féminin est un très beau message », explique Brigitte Turin. Grâce au soutien de Geneva Tourism et des Chef's Goutatoo, des étiquettes spéciales ont pu être créées et imprimées.

Ces crus sont disponibles directement auprès des trois producteurs et de restaurants genevois qui ont choisi de les mettre à leurs cartes. Ils peuvent également être commandés par téléphone : 079 213 67 27.

Cette belle aventure a démarré par une rencontre entre Stéphane Gros et la Satignote Brigitte Turin, passionnée de vins suisses, qui lui a soufflé l'idée d'élaborer une cuvée étiquetée en l'honneur des footballeuses.

kg
248

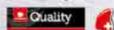
Tomates
calibre 57-67 mm
6 kg net



Toutes les offres TVA exclue

kg
15⁹⁹

Côte couverte de porc
env. 1,5 kg



l
5²⁰

Quality
Crème entière 35%
UHT
12 x 1 l



9.6-14.6.2025

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



TEMPO D'ÉCO

Un temple du meuble écoresponsable en plein cœur de Genève

Emmanuel Barreto tient boutique à la rue de la Corraterie où il propose un florilège de meubles élégants, et surtout durables, tant pour les privés que pour les professionnels. À visiter absolument!

M.M.

GENÈVE

Économiste de formation, Emmanuel Barreto peut se targuer d'une expérience de 25 ans dans la gestion des déchets au service des Nations Unies, de la Banque mondiale, de l'Union européenne et de plusieurs grandes entreprises, notamment dans le secteur du tourisme et du développement hôtelier. «J'ai accompagné plusieurs hôtels en Suisse, en Angleterre, aux États-Unis, aux Maldives, au Portugal dans leur processus de développement durable», confie le Brésilien d'origine.

En 2020, Emmanuel décide de changer de carrière et obtient dans la foulée son diplôme en design intérieur au British College of Interior Design. C'est alors qu'il choisit de se reconvertir dans l'offre de meubles et décorations créés à partir de matériaux durables ou recyclés, tout en gérant des projets pour l'Union européenne depuis sa boutique de la Corraterie.

«Je propose une large palette d'objets, qu'il s'agisse de chaises, fauteuils, divans, luminaires, tables, vaisselle,



▲ Emmanuel Barreto.

Photos: © DR



tapisseries ou encore tapis. Des éléments qui s'adressent tant à une clientèle privée, qu'à des institutions, hôtels ou restaurants. Je peux certifier que tous ces objets respectent à la lettre les critères du développement durable. Je me suis rendu personnellement chez chacun de mes fournisseurs en Suisse et en Europe pour comprendre la façon dont ils travaillent, la manière dont ils traitent leurs employés et leur impact sur l'environnement.»

Dans sa boutique, on trouve de superbes objets, à l'instar de ces tapis multicolores créés à partir de filets de pêche et de bouteilles en PET, de ces tabourets pour enfants issus de pots de yaourt et de fils électriques, de ces vases créés à partir de verre recyclé, ou de cette élégante vaisselle en bois fabriquée dans un atelier à Bernex par un jeune menuisier. Une vaisselle qui a déjà séduit un grand palace de Genève. Plus surprenant: le cuir des chaises est en mycélium, donc 100% végétal. Tous les éléments métalliques sont majoritairement confectionnés à partir

de résidus de carrosserie. Pour les meubles, le bois provient souvent de démolition.

UNE CLIENTÈLE DIVERSIFIÉE

Le point commun de tous ces objets qui sont issus d'un processus maîtrisé d'upcycling? Leur beauté! La clientèle en est friande et est très diversifiée. «Parmi mes clients, il y a des personnes qui choisissent aujourd'hui de tourner le dos au mobilier bon marché dont on se sépare après quelques années; la jeune génération, qui a été bercée par le discours écologique, et préfère économiser pour s'offrir un intérieur durable. Enfin, l'hôtellerie, la restauration et les institutions publiques qui se doivent d'offrir un narratif écoresponsable cohérent.»

Si les prix sont plus élevés que chez les grands industriels du meuble, ils se situent dans une fourchette inférieure à ce que proposent les designers réputés. Avec la bonne conscience en prime de faire du bien à la planète!

//tempo-deco.ch

Redevance radio-TV des entreprises: qui osera y toucher?

On parle beaucoup de la redevance radio-TV des ménages et pas assez de celle payée par les entreprises, pour laquelle beaucoup de chiffres sont fastidieux à trouver. En faisant payer des montants souvent élevés à un nombre réduit d'entreprises, le monde politique tente d'affaiblir la contestation et de maintenir un système injuste et en grande partie absurde.

Un report de charges des ménages vers les entreprises

Pendant longtemps, la redevance radio-TV a été prélevée sous condition de possession d'un appareil de réception des programmes. Les ménages y étaient assujettis, mais aussi les entreprises; pour ces dernières, on distinguait entre la réception à titre professionnel (à l'usage du personnel) et à titre commercial (à l'usage des clients, par exemple dans les hôtels ou les restaurants). La réception à titre commercial était échelonnée en trois tarifs selon le nombre d'appareils utilisés.

À défaut d'une annonce spontanée auprès de l'organe de perception, celui-ci menait des contrôles pour vérifier la présence ou non d'appareils de réception. Ces contrôles n'étaient guère agréables pour les personnes perquisitionnées, ils étaient parfois kafkaïens dans les entreprises, et ils sont devenus carrément ingérables avec la multiplication et la diversification des moyens de réception intégrés à des appareils de toute taille. C'est la raison pour laquelle la nouvelle loi sur la radio et la télévision (LRTV), entrée en vigueur en 2019, a introduit le prélèvement universel de la redevance auprès de tous les ménages et de toutes les entreprises. Alors que le montant de la redevance des ménages restait forfaitaire, les entreprises, quant à elles, ont été soumises – sans véritable justification – à un barème progressif en fonction de leur chiffre d'affaires. Lorsque ce dernier ne dépasse pas 500'000 francs, les entreprises sont exonérées; ensuite le montant de la redevance progresse sur dix-huit positions, allant de 160 à 50'000 francs par année.

Avec l'ancien système, environ 100'000 entreprises étaient assujetties et rapportaient ainsi quelque 40 millions de francs, soit 3% du produit total de la redevance radio-TV. Avec le nouveau système en vigueur depuis 2019, le nombre d'entreprises assujetties est monté à environ 140'000 (presque 148'000 en 2024) et le produit de leur redevance atteint 170 à 180 millions de francs, soit 12 à 13% du total (avec des frais de fonctionnement de l'Administration fédérale des contributions à hauteur de 3 à 4 millions). La nouvelle LRTV a donc entraîné, globalement, un report de charges des ménages vers les entreprises.

La redevance des entreprises contestée de toutes parts

Le monde des entreprises a toujours contesté le bien-fondé de son assujettissement à la redevance, au motif notamment que les programmes de radio ou de télévision disponibles dans un cadre professionnel bénéficient à des personnes qui paient déjà la redevance à titre privé. Après le passage au nouveau système, le principe d'une redevance proportionnelle au chiffre d'affaires (et non pas au bénéfice, donc à la capacité contributive) a aussi été contesté, cette fois devant la justice. Mais le monde politique, satisfait d'avoir pu augmenter la contribution des entreprises afin de financer une partie de la diminution de la redevance des ménages, fait la sourde oreille.

En 2018, l'initiative «No Billag», qui exigeait la suppression complète de la redevance radio-TV, a échoué en votation populaire. Peu de temps après, une seconde initiative a été lancée, intitulée «200 francs ça suffit»; elle demande une réduction d'un bon tiers de la redevance des ménages, ainsi que la suppression de la redevance des entreprises. Cette initiative bénéficie d'un certain soutien dans la mesure où elle est moins extrême que «No Billag» et parce que la SSR persiste à ignorer les critiques qui lui sont adressées.

L'initiative «200 francs ça suffit» a abouti et elle se trouve entre les mains du Parlement depuis juin 2024. À ce même moment, le Conseil fédéral a proposé un contre-projet indirect consistant à abaisser la redevance des ménages à 300 francs (contre 335 aujourd'hui) et à diminuer le nombre d'entreprises assujetties (le seuil d'assujettissement serait re-

levé à 1,2 million de francs de chiffre d'affaires, contre 500'000 francs aujourd'hui).

«Au début de cette année, la Commission du National a tenté à deux reprises, mais en vain, d'en finir avec la redevance des entreprises.»

Le Parlement échoue à proposer un contre-projet optimal

Avec cette proposition du Conseil fédéral, quelque 85'000 entreprises resteraient assujetties (contre 148'000 aujourd'hui) et le produit de la redevance des entreprises descendrait à 160 millions (contre 170 aujourd'hui). Au début de cette année, la Commission des transports et des télécommunications du Conseil national (CTT-N) a tenté à deux reprises, mais en vain, d'aller plus loin et d'en finir une bonne fois pour toutes avec la redevance des entreprises: elle a déposé une première initiative parlementaire en janvier (rejetée en février par la Commission des États, CTT-E), puis une seconde en mars (également refusée par la CTT-E en avril). Cet échec regrettable signifie que seule la proposition du Conseil fédéral sera présentée à titre de contre-projet, et que seule l'initiative «200 francs ça suffit» offre la perspective d'une véritable disparition de la redevance des entreprises.

On ne comprend pas pourquoi une partie du monde politique s'accroche pareillement à la redevance des entreprises. Premièrement, son produit n'est pas déterminant pour le fonctionnement des médias de service public – on rappelle que le produit total de la redevance radio-TV est d'environ 1,4 milliard de francs. Deuxièmement, le principe même de faire payer les entreprises est contestable – on pourrait tout au plus admettre le maintien d'une redevance à titre commercial, pour les établissements qui diffusent des programmes pour leurs clients. Troisièmement, le barème actuel, ciblant les entreprises en fonction de leur taille sans tenir compte de leur capacité contributive, est contesté par le Tribunal fédéral et devra tôt ou tard être modifié.

Ne serait-il pas temps de mettre un terme à cet exercice absurde?

Rédacteur responsable, Pierre-Gabriel Bieri, responsable politique



TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

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

Retour en images

Les Caves Ouvertes genevoises ont fait le plein



Photos: © Fred Merz | Lundi15

Le 24 mai dernier, la 38^e édition de la journée Caves Ouvertes a vu défiler dans la campagne genevoise un public curieux, enthousiaste et cosmopolite, estimé à près de 30 000 personnes.

Les 78 caves du canton ont ainsi pu faire découvrir leurs crus aux nombreux visiteurs venus entre amis ou en famille dans le vignoble.

Sous un magnifique soleil et une température idéale pour la dégustation, l'ambiance était aussi chaleureuse que les rencontres.

La prochaine édition de cet événement incontournable est fixée au samedi 30 mai 2026. D'ici là, la plupart des caves accueillent les visiteurs autour de leurs crus tous les samedis dans une atmosphère plus intimiste.



Cave des Chevalieres à Sorol.

Clos de la Roche à Dardagny.

La Cave de Genève à Chouilly.

Les 3 Etoiles à Peissy.



Domaine Château du Crest à Jussy. Photos: © Le Cafetier



La Gara à Jussy. Photos: © Le Cafetier

DE NOMBREUX AVANTAGES

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



CONSULTEZ TOUS LES AVANTAGES

Lundi de Pentecôte 9 juin:
Genève
et Chavannes-Renens
fermés



19%
26.90
kg

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



ALIGRO

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

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

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



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



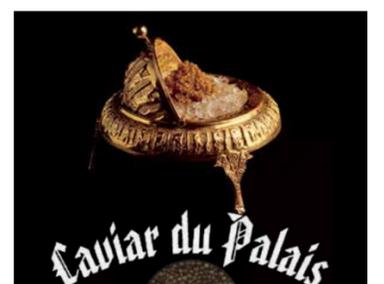
FRANKE COFFEE SYSTEMS
Franke-Strasse 9 - 4663 Aarburg
T. 062 787 3400
coffeemoments@franke.com



CAFINA AG
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
T. +41 62 889 42 42
info@cafina.ch

www.cafina.ch/ch-fr
mycafina.ch/fr

CAVIAR



DÈS 1987

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

www.palaisoriental.ch

**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

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
Neubruchstrasse 1 - Case postale
CH-8717 Benken SG
T. +41 55 293 36 36
info@romers.ch

www.romers.ch

TERROIR



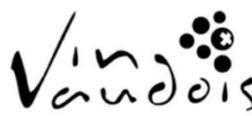
NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR
Route de l'Aurore 4 - 2053 Cernier
T. +41 32 889 42 16
nvt@ne.ch

www.neuchatel-vins-terroir.ch



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

www.geneveterroir.ch



L'EXCELLENCE DES TERROIRS

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



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



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@gastrobouchierimolard.ch

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

TRANSPORT



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

www.petitforestier.com

**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

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



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@gastrobouchierimolard.ch

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

TRANSPORT



PETIT FORESTIER SUISSE SA
Route du Molliou 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

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



**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



TOUS AUX CAVES OUVERTES VAUDOISES!

Les 7 et 8 juin, les Caves Ouvertes Vaudoises vous emmènent à la découverte des trésors viticoles du canton. Plus de 250 vigneronnes et vigneron ouvrent les portes de leurs domaines pour faire déguster leurs créations.

De Lavaux, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, à La Côte, reconnue pour ses paysages vallonnés et ses villages pittoresques, en passant par le Chablais, Bonvillars ou les Côtes de l'Orbe, chaque terroir raconte une histoire à travers ses paysages, ses vins et celles et ceux qui les créent. Les Caves Ouvertes vaudoises offrent une occasion rêvée de découvrir l'extraordinaire richesse de ces terroirs.

Un service de bus au départ de la gare de Rolle emmènera les visiteur-euses au cœur du village de Mont-sur-Rolle avec un point d'accueil situé à la Maison des vins.



Les caves des Côtes de l'Orbe proposeront également un service de navettes au départ de l'Office du tourisme d'Yverdon-les-Bains.

Deux circuits – l'un desservant la région de Bonvillars et l'autre celle des Côtes de l'Orbe – permettront de découvrir toutes les richesses vitivinicoles de ces appellations.

Les billets sont disponibles en ligne sur mescavesouvertes.ch puis à échanger le jour J sur place contre un bracelet et un verre de dégustation. CHF 40.- pour un week-end de plaisir et de belles découvertes, transports publics compris grâce aux cartes journalières Mobilis qui permettent de voyager dans tout le canton. Chaque billet offre une réduction de CHF 20.- sur l'achat de 6 bouteilles en caves. Le bon est également à retirer sur place avec le verre et le bracelet.

M. M.

www.mescavesouvertes.ch

Le boulanger de votre restaurant.

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

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

ROMER'S
Hausbäckerei

Le Café de la Fontaine nous emmène à la plage...

Au cœur de notre belle campagne genevoise, dans le charmant village de Sézenove se niche le joli Café de la Fontaine.

F.M.

GENÈVE

Tenu par la famille Dimier, c'est un établissement de style traditionnel mais qui se veut également dynamique, inventif et « dans le coup »! Dans un décor sobre et chaleureux, on découvre une carte conçue pour satisfaire tous les goûts. On y trouve des plats délicieux et réalisés avec beaucoup de soin. D'une régularité sans faille, le Chef propose aussi bien de la longeole genevoise ou des filets de perches que des raviolis frits, aux cardons et à l'ail des ours. Le service impeccable est notamment assuré par Camille Dimier, indéfectiblement souriante, quelques soient les circonstances.

On y apprécie également la belle et grande terrasse, particulièrement agréable dans cet environnement villageois, calme et convivial.

Dans une période économiquement si difficile, il convient de rechercher toutes les solutions possibles pour proposer des nouveautés à la clientèle. Les restaurateurs doivent plus que jamais sortir des sentiers battus, devenir inventifs et innover.



▲ La plage.

► Camille Dimier.

Photos: © Le Cafetier

www.restolafontaine.ch

C'est ainsi que récemment, pour marquer l'arrivée des beaux jours, Le Café de la Fontaine s'est assorti d'un nouvel espace baptisé « La Plage ». Sol recouvert de sable, transats, tables basses et fauteuils, il n'y manque que la mer pour se sentir en vacances! Voilà un lieu multi fonctionnel qui est aussi attrayant pour y prendre l'apéro



autour d'une partie de pétanque que pour venir y goûter avec les enfants qui ne manqueront pas de construire des châteaux de sable.

Si l'on ajoute à cela que le dynamisme des patrons est largement soutenu et partagé par une équipe soudée, on ne peut que se réjouir d'aller y déjeuner ou dîner pour un prix tout à fait raisonnable. Vous y serez accueilli 7 jours sur 7, la plupart du temps de 10h à 23h.

À découvrir absolument!

PETITE ANNONCE

Mil-tek - presses à déchets

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

Modèle 102 pour les carton/plastique et PET

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

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

NOS **PARTENAIRES**
POUR VOS **ÉVÉNEMENTS**

GENÈVE



World of Coffee
26 au 28 juin 2025

World of Coffee est réputé pour son atmosphère dynamique, ses expositions attrayantes et ses idées de pointe.

www.worldofcoffee.org

VALAIS

64^e **FOIRE DU VALAIS**
MARTIGNY J'y vais!

FOIRE DU VALAIS
26 sept au 5 octobre 2025

La Foire du Valais revient avec pour thématique centrale: le jeu. Un thème choisi avec la volonté de rendre la foire encore plus ludique et interactive.

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

BULLE



GOÛTS ET TERROIRS
29 octobre au 2 novembre 2025
Rencontres, plaisirs et découvertes!

www.gouts-et-terroirs.ch

GENÈVE

**cook'n,
show**

Cook'n'show (Les Automnales)
7 au 16 novembre 2025

alexpo Genève vous invite à découvrir une version inédite des Automnales! Nouveaux espaces, programmation dynamique et expériences immersives vous attendent.

www.automnales.ch

MESSE BASEL

Igeho

IGEHO
15 au 19 novembre 2025

La plateforme célébrera ses 60 ans en réunissant les professionnels de la gastronomie, de l'hôtellerie, du take-away et du secteur du « Care », avec un focus sur l'avenir de l'hospitalité.

www.igeho.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

SOCIÉTÉ DES
CAFETIERS
RESTAURATEURS ET
HÔTELIERS DE GENÈVE

Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
[//scrhg.ch](http://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

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

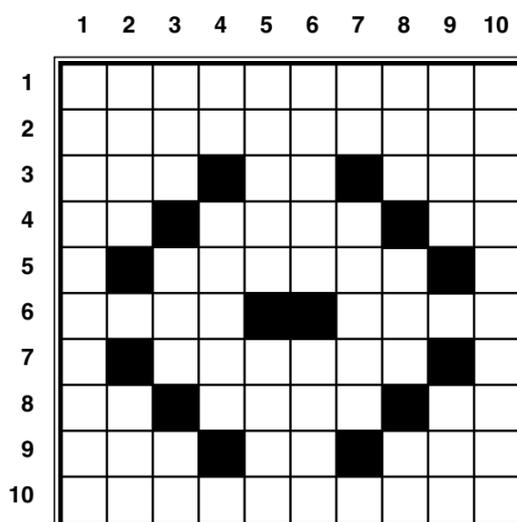
N°1291

Horizontalement

1. Montas sur les hauteurs. – 2. Aplanirait. – 3. Colore le ciel. Richesse. Par trois. – 4. Personnel. Jeu d'enfant. Pas à toi ni à moi. – 5. Lieu de passage. – 6. Tout content. Me débattai. – 7. Gouvernement arabe. – 8. Col bleu. Dieu aimant. Mot de dédain. – 9. A fait du tort. Possède. Mot de charretier. – 10. Ternissions.

Verticalement

1. Comploterions. – 2. Pas fréquent. Trima. – 3. Balbutiement. Salut romain. Sujet. – 4. Refus anglo-saxon. Fait passer de vie à trépas. – 5. Anglaise capiteuse. Te bougeras. – 6. Moyen de s'évader. Se tirent en janvier. – 7. Ville de Mésopotamie. Vagabondas. – 8. Roi déchu. D'un auxiliaire. Demi-sommeil. – 9. Du même auxiliaire. But. – 10. Disposas par couches.



Solution des mots croisés N°1290

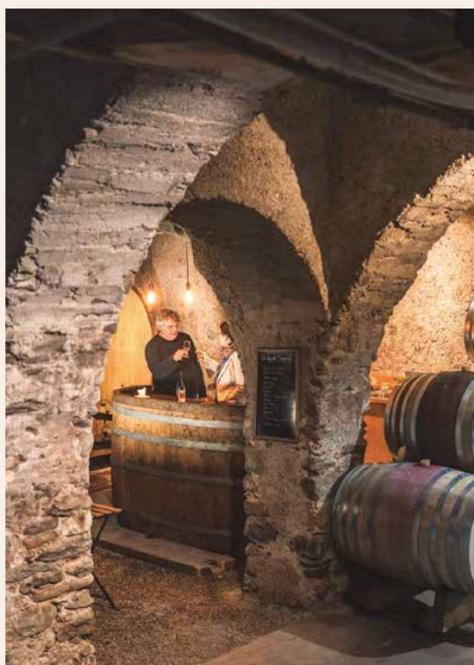


VINS BIOS ET SPECTACLES INTIMISTES

Le charmant domaine vitivinicole du Cotrable, d'Eric et Anne Petit, à Villars-sous-Yens (VD), se distingue non seulement par la haute tenue de ses vins labellisés «Bourgeon» par Bio Suisse, mais aussi par l'implication de ses propriétaires dans la vie culturelle de la région. La Cave du Château d'Etoy où vieillissent une partie de leur vins, est un lieu d'accueil et de culture, ainsi qu'un espace à louer. Cette cave voûtée, dont certaines poutres datent du XV^e siècle, dispose d'une petite scène. Elle permet d'accueillir une cinquantaine de personnes et les époux y reçoivent régulièrement des musiciens pour des concerts intimistes.

Le domaine se déploie sur 6,5 hectares, répartis entre 4 hectares de vignes viticoles et 1,5 hectare de vigne de raisin de table, selon les principes de la culture biologique. Eric et Anne Petit vinifient une quinzaine de vins, sans les assembler afin de laisser s'exprimer les caractéristiques de la variété de raisin dont ils sont issus, expliquent-ils, précisant qu'ils limitent au maximum les intrants afin de préserver les arômes et l'authenticité des cépages et du terroir. La vinification est le fruit d'une collaboration étroite avec l'œnologue Laurie Leuba Nicod. **Ne manquez pas les caves ouvertes les 7 et 8 juin: une occasion idéale de découvrir nos vins.**

G. P.
www.domaineducotrable.ch



LES NOUVEAUX RELAX DRINKS AUX HERBES



Géré par la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI), le restaurant de Courtemelon, près de Delémont, propose deux nouvelles boissons appelées «RELAX DRINKS». Produites dans le village de Courgenay, en Ajoie, à partir de plantes locales, ces deux boissons rafraîchissantes ont été mises au point avec la participation d'une équipe d'élèves de 3^e année en «Gestion en Hôtellerie & Intendance», en formation dans l'établissement. Ces deux breuvages, garantis sans colorants artificiels, sont disponibles en canettes ou en bouteilles. Signataire de la charte «Nous travaillons avec les produits de notre région», le restaurant de Courtemelon, sous la houlette du chef Thierry Gélinau, sert quotidiennement des mets régionaux de saison dont un grand nombre sont labellisés «Jura l'Original» et «Grand Chasseral». Les jardins de l'établissement reçoivent régulièrement des groupes, à l'occasion de mariages, de fêtes et d'autres manifestations.

G. P.
www.frij.ch/hotellerie-restauration/restaurant-de-courtemelon/

Parfait !

À coup sûr !



L'avantage d'une prévoyance attractive sur le marché de la main-d'œuvre qualifiée

L'hôtellerie et la restauration ont du pain sur la planche : la pénurie de main-d'œuvre s'accroît, et le recrutement et la fidélisation de personnel qualifié se compliquent. Les différents contrats – temps partiel, travail temporaire, cadres – présentent des exigences variées en matière de prévoyance professionnelle.

Les solutions de prévoyance flexibles de la Caisse de pension GastroSocial vous aident à relever ces défis. Les plans sans déduction de coordination améliorent la couverture en cas de faibles taux d'occupation. Des modèles complémentaires augmentent les prestations à la retraite. La suppression du plafond salarial est intéressante pour les cadres et le personnel, notamment du point de vue fiscal.

Des solutions de prévoyance sur mesure vous permettent de tenir compte des besoins personnels et professionnels de vos collaborateurs et de renforcer la confiance et la fidélité envers votre établissement.

Plus les prestations sont élevées, plus les primes le sont aussi. En tant qu'employeur, vous pouvez les prendre en charge en tout ou partie et ainsi définir une offre salariale complémentaire attractive – sans déductions supplémentaires pour le personnel. Tout est finalement question de budget. Nous nous ferons un plaisir de vous aider à choisir la solution adaptée à votre disposition.



Découvrez nos solutions de prévoyance



Demander une offre sans engagement et comparer

GASTROSOCIAL



World of Coffee Geneva

Du 26 au 28 juin, les amateurs de petit noir ont rendez-vous à Palexpo au cœur d'un salon entièrement dédié à cette boisson mythique.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

S'il savait que plus de 2,25 milliards de tasses de café sont consommées chaque jour dans le monde, Kaldi se retournerait sans doute dans sa tombe. Mais qui est donc Kaldi? La légende raconte qu'il y a plusieurs siècles, sur les hauts plateaux d'Éthiopie, un berger nommé Kaldi aurait retrouvé par un beau crépuscule d'été ses animaux sautant et bêlant autour de petits buissons au feuillage vert foncé et aux fruits rouges. Le berger goûta les feuilles plutôt amères. En les mâchant, il ressentit un picotement dans tout son corps. Puis, il se laissa tenter par les fruits rouges des buissons à la saveur douce et agréable. Il fit part de son expérience gustative étonnante à son père. Intrigués, les habitants de l'ancien royaume de Kaffa se mirent à confectionner des tisanes avec les feuilles et les fruits des buissons et nommèrent ce breuvage « Qahwa ».

La première mention écrite du café remonte au Xe siècle. C'est en 1554 à Constantinople que fut fondée la première maison du café. La boisson fera ensuite la conquête de l'Italie, et, à partir de la deuxième moitié du XVIIe siècle, de toute l'Europe. Enfin, avec la colonisation, les puissances européennes introduisirent la culture du café dans les régions tropicales d'Amérique du Sud, d'Afrique et d'Asie. Aujourd'hui, le café est l'une des boissons les plus consommées au monde et fait partie intégrante de nombreuses cultures.

Le café est cultivé dans plus de 70 pays, principalement dans des régions tropicales comme l'Amérique du Sud, l'Afrique et l'Asie. La consommation mondiale de café ne cesse d'augmenter. Le marché mondial du café était



▲ Dégustation professionnelle de différents cafés.
Photos: © CSG Creative

//www.worldofcoffee.org

évalué à environ 102,02 milliards de dollars en 2020, et il devrait atteindre 155,64 milliards de dollars d'ici 2026.

Le prix du café ne cesse de prendre l'ascenseur, en raison de conditions climatiques difficiles dans les pays producteurs et d'une demande mondiale en hausse, stimulée par l'Asie, notamment la Chine.

Les pays nordiques sont également très friands de café. En Finlande, on consomme en moyenne 12 kg de café par an et par habitant. La Norvège et la Suède suivent de près avec une consommation de 10 à 11 kg par habitant chaque année. Les Suisses avalent, quant à eux, 8 kg de café par an.

UNE PLANTE TROPICALE



Le caféier est cultivé tout autour du globe sur la ceinture équatoriale entre les tropiques du Cancer et du Capricorne. Le caféier fait partie de l'ordre des Rubiacées comme le gardénia, le quinquina ou encore l'aspérule. On distingue deux grandes familles de café.

La variété arabica, la plus noble et gustative, s'épanouit entre 800 et 2000 m d'altitude sous un climat humide et frais (15 à 24°C) avec une saison sèche marquée. On dénombre plus de 2000 variétés d'arabica dont les plus célèbres sont le Typica, le Bourbon, le Maragogype et le Blue Mountain.

La variété robusta ou canephora, moins intéressante sur le plan gustatif et contenant beaucoup moins de caféine, est un café de plaine poussant entre 0 et 800 m sous un climat chaud et humide (24 à 30°C) avec des précipitations toute l'année. Elle est surtout utilisée dans certains mélanges pour apporter du corps.

Source: Plaisirs du café, éditions Paja, 2014



GENÈVE, UNE PLATEFORME DE CHOIX

«Genève est l'hôte idéal pour World of Coffee 2025, car la ville du bout du lac offre un environnement dynamique et avant-gardiste», déclare Yannis Apostolopoulos, directeur général de la Specialty Coffee Association. «La relation de la Suisse avec le café a commencé avec les grands cafés européens du XVIIe siècle et se poursuit aujourd'hui avec des industries florissantes dans les domaines de l'alimentation et des boissons, de l'hôtellerie et de la technologie, qui façonnent toute la chaîne de valeur du café. En tant que ville connue pour son innovation et sa connectivité mondiale, Genève constitue une plateforme idéale pour faire progresser l'industrie du café de spécialité. World of



Coffee Geneva exploitera les riches ressources de la ville et sa position stratégique pour favoriser les idées et les collaborations novatrices, afin de rendre le café meilleur pour toutes les personnes impliquées».

Conçu pour être le guichet unique des professionnels du café, World of Coffee est un événement qui englobe toute la chaîne de valeur du café.

Comprendre l'univers du café

Au World of Coffee Geneva, un monde infini s'ouvre à vous, au travers de conférences, ateliers ou encore en compagnie de torréfacteurs passionnés.

M.M.



DES CONFÉRENCES

Chaque année, World of Coffee accueille des experts respectés par l'industrie qui inspirent, éduquent et motivent les professionnels du café pour qu'ils atteignent leurs objectifs et élargissent leurs connaissances sur le café. Les conférenciers sont des experts soigneusement sélectionnés qui sont très enthousiastes dans leur domaine d'expertise et qui ont un fort désir de partager leurs connaissances pour l'amélioration de l'industrie. Toutes les conférences sont gratuites pour les détenteurs d'un badge World of Coffee, selon le principe du premier arrivé, premier servi.



Le programme des conférences



DES ATELIERS

Les ateliers permettent aux participants de consacrer 2,5 à 3,5 heures à l'apprentissage d'un sujet et à l'application de ces connaissances dans le cadre de scénarios pratiques de résolution de problèmes. Ils complètent les programmes de formation de la SCA basés sur des certificats en permettant d'approfondir un sujet ou une compétence. Les ateliers les plus réussis de ces dernières années s'adressent à l'un des publics suivants: baristas, propriétaires et gérants de commerces de détail, torréfacteurs, acheteurs et vendeurs de café vert.



Le programme des ateliers



LE VILLAGE DES TORRÉFACTEURS

Un village de torréfacteurs est le lieu où les micro torréfacteurs rencontrent les clients, où les cafés sont torréfiés, brassés et dégustés. Le village offre aux visiteurs la possibilité de découvrir les dernières tendances en matière d'approvisionnement en café, de manutention, de torréfaction, de brassage et de distribution, sans oublier la dégustation de café!



EGRO
BUILT FOR EXCELLENCE

Egro MoDe – machine à café automatique pour une utilisation dans un espace réduit.
egrosuisse.ch/fr/mode



RANCILIO
SPECIALTY

INVICTA – ergonomie, stabilité et facilité d'utilisation dans un design élégant.
egrosuisse.ch/fr/invicta



DOSSIER: & Boissons & Glaces



VAUD

Boissons «vivantes» et herbes aromatiques: une visite aux Jardins d'Ostara

Diplômée du Centre de Formation Professionnelle Nature & Environnement de Lullier, dans le canton de Genève, où elle a obtenu ses CFC d'horticultrice, de maraîchage, d'arboricultrice, de floricultrice et de paysagiste, Sara Nasri a créé en 2021, avec ses proches, les Jardins d'Ostara, à Savigny, dans la campagne vaudoise. En plein devenir, cette exploitation singulière, vouée à l'agroforesterie, produit aujourd'hui une gamme de boissons «vivantes», des herbes aromatiques ainsi que des produits alimentaires et cosmétiques qui attirent une clientèle séduite par ces préparations.

Georges Pop

Contact: jardins.ostara@gmail.com et sur

Facebook <https://www.facebook.com/p/Les-Jardins-dOstara>



« J'ai toujours aimé la nature et les animaux. Je suis un peu une enfant des bois. Lorsqu'il s'est agi de suivre une formation, c'est tout naturellement que je me suis inscrite à Lullier. Ma formation a duré quatre ans», explique cette jeune femme affable, née il y a 27 ans à Vevey, et qui a passé une bonne partie de son enfance à Blonay, puis à Bulle. Elle partage aujourd'hui ses journées de travail à la ferme avec Aloïs, son compagnon, Corinne, sa maman, et Pascal, son beau-père.

Légumes, vinaigre, lapins et élixirs...

L'endroit, loin des grandes routes, respire la sérénité. On y voit des poules et des oies gambader en toute liberté, au milieu de quelques paisibles chèvres et moutons. Le domaine est voué à la culture de légumes, de plantes aromatiques et médicinales, à la préparation de kéfir, de sirops, de tisanes, de «remèdes de grand-mère», ainsi qu'à l'élevage. Grâce à un appel de fonds, la petite équipe a même pu récemment bâtir une grande serre pour élargir son offre.

«Ma maman s'occupe surtout des animaux, mon compagnon des cultures. Quant à moi, je travaille à la préparation de sirops, de kéfir aromatisé aux herbes, non pasteurisé. Avec les invendus, je prépare un aussi excellent vinaigre de kéfir. Nous proposons également des légumes fermentés, des œufs frais, des lapins de notre élevage, et plusieurs autres spécialités», explique Sara, qui a manifestement trouvé son bonheur dans ce

joli coin de campagne, à la lisière d'une forêt.

Vente à la ferme et sur les marchés

Outre la vente directe, à la ferme, la jeune femme fréquente régulièrement les marchés de la région, celui du Batoir de Palézieux, par exemple, et au-delà, pour faire connaître les produits de son jardin. Elle reconnaît cependant

qu'elle doit encore travailler, «à côté», pour faire bouillir la marmite: «Actuellement, je suis employée à temps partiel dans un grand garden center de la région.»

Des projets? La question lui arrache un sourire: «Oui! Pascal, mon beau-père va se lancer dans la production de pain artisanal. Je voudrais aussi ouvrir une boutique en ligne, et nous sommes à la recherche de points de vente. Nous envisageons encore de créer ici des ateliers, pour partager notre savoir en agriculture et en agroforesterie, initier les visiteurs à nos préparations, et aborder des sujets comme le bien-être et le développement personnel.»

Dernier détail: Ostara est le nom d'une divinité et d'une fête païenne qui symbolisent le renouveau de la vie et de la terre, après un hiver froid et dur.

→ Sara et Aloïs devant leur serre, réalisée grâce à un appel de fonds.

© Le Cafetier



VAUD



DOLCE RIVIERA

Un magazine à savourer

Baptisé en grande pompe le 9 mai dernier à l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey, Dolce Riviera est le tout nouveau magazine de Montreux-Vevey Tourisme. Un véritable cocktail de 84 pages qui retranscrivent le dynamisme de la région au travers d'une myriade de petites et grandes histoires, rédigées par des journalistes, tous spécialistes de leurs domaines respectifs.

Le magazine est disponible en trois langues (français, allemand et anglais). Il est distribué dans tous les hébergements et hotspots de la destination ainsi que dans les points d'information de Montreux-Vevey Tourisme.

M. M.

NEUCHÂTEL

Un exquis thé froid bio à siroter sans modération

Siroscope, la marque neuchâteloise pionnière de sirop de thé bio et artisanal, lance son tout nouveau produit: un thé froid bio, prêt à être dégusté!

Manuella Magnin
www.siroscope.ch

Voilà une boisson qui va ravir les restaurateurs et hôteliers de toute la Suisse à la recherche de rafraîchissements naturels exquis pour leurs clients.

Après huit ans à explorer l'art du sirop de thé artisanal, Siroscope dévoile sa toute première gamme de thés froids bio prêts à boire. Deux recettes emblématiques, fidèles à l'ADN de la

marque, débarquent en bouteille: un Earl Grey raffiné et un thé vert jasmin délicatement floral.

Conçus à partir de thés biologiques de qualité supérieure, sans artifices ni compromis, ces nouveaux venus conjuguent fraîcheur, authenticité et praticité. Leur format nomade de 33 cl est idéal pour les pique-niques, les balades en nature ou les longues journées au bureau.

On doit ces délices à Sonia et Nicolas Droz, un jeune couple d'entrepreneurs installé à Boudry.

Depuis sa création en 2017, Siroscope s'est fait connaître pour ses divins sirops de thé bio aux recettes originales, alliant exigence artisanale et engagement écologique. «Le passage au thé froid était une suite logique. Nous avons été sollicités par des entreprises qui voulaient proposer nos créations dans un format prêt à l'emploi», explique Sonia.

Un format qui devrait ravir tous les professionnels de la restauration, avides de produits locaux, sains et délicieux.



SCHORLE

LA FRAÎCHEUR NATURELLE.

Notre recette

- Jus de pomme
- Eau pétillante



RAMSEIER
L'énergie naturelle



DOSSIER: Boissons & Glaces



NEUCHÂTEL - BERNE

Les irrésistibles «Gelati» de la fratrie Danzinelli

Enfants d'un papa restaurateur et glacier, originaire de la région de Bologne, et d'une maman neuchâteloise, Luca, Théo et Laura Danzinelli ont fondé, en juillet 2023, La Fabbrica del Dolce, une entreprise familiale spécialisée dans la production de glaces artisanales à l'italienne. Leur premier point de vente, situé en ville de Neuchâtel, a connu un tel succès, qu'au mois de mars dernier, ils en ont ouvert un second, à Bienne, la grande ville bilingue du canton de Berne. Récit d'une success-story...

Georges Pop
//fabbrica-del-dolce.ch

« Mirco, notre papa, qui a pris sa retraite l'année dernière, avait un café-bar à La Chaux-de-Fonds. En 2003, il a entrepris de produire ses propres glaces dans un petit laboratoire, installé dans un coin de la buanderie de la maison familiale, sous le regard amusé de notre maman. Mon frère Lucas a commencé par lui donner un coup de main. Et puis, il a fini par s'investir totalement dans ce travail. Théo et moi avons alors décidé de le rejoindre. C'est ainsi que nous avons pris le relais de notre papa et que tout a commencé », nous a confié Laura, manifestement enchantée par la tournure des événements.

Deux magasins et un food-truck

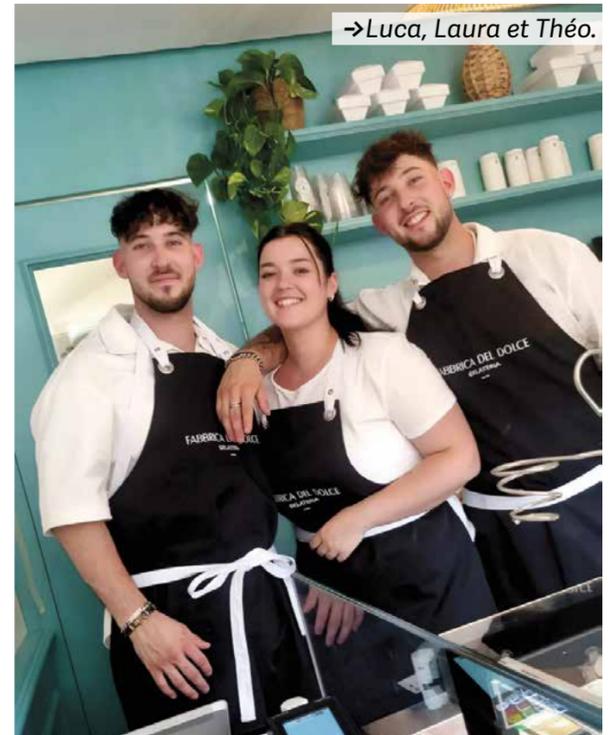
Si le magasin de Neuchâtel ne propose encore que des glaces à l'emporter, celui qui vient d'ouvrir ses portes à Bienne est bien plus vaste, disposant d'une salle pour s'y installer et d'une jolie terrasse. Les clients, outre les glaces à déguster, peuvent y siroter un café en dégustant des pâtisseries maison. La petite fratrie dispose aussi d'un élégant food-truck qui sillonne les routes à la belle saison. « Nous sommes présents dans plusieurs festivals. Mais nous répondons aussi à des demandes privées, pour des mariages, des anniversaires ou des réunions d'entreprise », souligne Laura.

Un déluge de saveurs

La Fabbrica del Dolce propose actuellement une bonne trentaine de saveurs glacées, du traditionnel, mais toujours exquis « Cioccolato » au délectable « Fiore di Sale » (caramel fleur de sel), en passant par le délicat « Mela & Cannella » (pomme-cannelle), et l'envoûtant « Fior di Latte & Fico » (fleur de lait et figue), pour ne citer que ces quelques exemples. Selon notre interlocutrice les « gelati » aux pistaches de Bronte, en Sicile, et ceux aux noisettes du Piémont font un véritable tabac.

« Le lait et la crème sont issus de la production locale. En revanche, pour les saveurs, nous faisons venir tous nos produits d'Italie », nous a encore précisé Laura. Compte tenu de la demande, la production des glaces a été centralisée à Fontaines, dans le canton de Neuchâtel. L'entreprise, qui s'honore d'une tradition 100% artisanale, emploie sept personnes, sous la fraternelle houlette de Luca, Théo et Laura.

Photos: © fabbrica-del-dolce.ch



→Luca, Laura et Théo.



TESSIN

Les sept arômes des bulles tessinoises

À Personico, dans la Vallée de la Leventine, dans le canton du Tessin, l'entreprise Gazzose Ticinesi SA produit et commercialise, sous la marque Fizzy, une eau minérale pétillante, aromatisée et légèrement gazéifiée. La première fabrique date de 1890. Riche d'une longue tradition, elle a été reprise en 2009 par le pharmacien et entrepreneur tessinois Luca Bianda qui l'a modernisée et dont il a popularisé les produits loin à la ronde.

Georges Pop
www.fizzy.ch/fr

« Notre entreprise est avant tout une structure familiale. Aux côtés de nos employés – une vingtaine – il y a mon épouse Manuela, ainsi que mes enfants Nicola et Lea, mais aussi des proches de notre famille. Nous sommes une équipe très soudée », souligne le maître des lieux. C'est lui qui a trouvé le nom « Fizzy » pour sa marque: « Nous avons eu réunion sur réunion pour trouver un nom séduisant. En vain! Et puis je suis tombé sur une publicité en anglais où il était question d'eau "fizzy", ce qui veut dire "pétillant". Nous avons aussitôt adopté ce terme », raconte-t-il dans un français accompli.



Une tradition tessinoise

Lorsqu'on l'interroge sur son parcours de pharmacien devenu patron d'une entreprise de boissons pétillantes, il répond en toute simplicité: « En tant que pharmacien, j'avais déjà été sollicité pour des recherches pour aromatiser le lait. La voie était toute tracée... ». À quoi on peut ajouter que la « gazzosa » est une vieille tradition tessinoise. Jadis, on la produisait à la maison ou chez le limonadier du coin. Elle était obtenue par fermentation d'un sirop de fruits, auquel on ajoutait des herbes et du sucre...

Aujourd'hui la marque Fizzy propose sept arômes: Myrtille (Mirtillo); pamplemousse (Pompelmo Rosa); orange (Aranciata amara); citron (Lemone); mandarine (Mandarino); framboise (Lampone) et muscat à petits grains (Moscato). L'eau des boissons est issue d'une source du Pont da Picol, à près de 1000 m d'altitude, dans la Vallée sauvage de Nadro. Sur demande, l'entreprise crée aussi des bouteilles avec étiquettes personnalisées en édition limitée.



Un produit de niche

Chaque année, actuellement, quelques millions de bouteilles sortent de la fabrique de Personico. Elles sont toutes destinées au marché national, avec une belle progression en Suisse romande, nous a confié Luca Bianda, selon qui la distribution reste assez inégale. « On peut nous trouver chez certains détaillants ou sur une aire d'autoroute, d'un côté, mais pas dans l'autre », précise-t-il, amusé.

Il ajoute aussitôt: « Mais vous savez, nous sommes conscients que nous offrons un produit de niche. Nous souhaitons garder cette spécificité. Et nous n'avons aucunement l'intention de concurrencer les grandes marques... Aucunement! »