

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

30 1995-2019



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° 12 • 27 juin 2025

30 AOUT 2025
Dégustation en caves
suivi d'une
soirée festive secrète

Plus d'information : www.vully.ch



vully
LES VICHÉTIERS

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

tempo d'éco | Responsable 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

Entr'Acte
TERROIRS SUISSES

20 25

2025

Votre supplément Entr'Acte
Terroirs suisses

+
ROTOR
Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



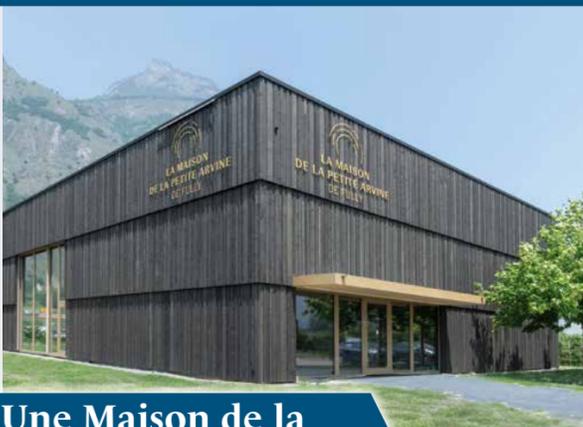
www.rotorlips.ch

Une Société des Cafetiers en action pour un secteur en mutation



Nicolas Perrenoud et Laurent Terlinchamp félicitent Josiane Dubrit après 55 ans de sociétariat.

VU POUR VOUS



Une Maison de la Petite Arvine à Fully

On l'attendait depuis longtemps. Elle a enfin ouvert ses portes. La Maison de la Petite Arvine à Fully est bien sûr consacrée à ce cépage phare valaisan, réputé pour ses arômes d'une grande finesse et sa touche saline.

Située à deux pas de la sortie d'autoroute Fully-Saxon, le long de la route cantonale, entre vergers et vignobles, la Maison célèbre la richesse du terroir, la passion des vigneronnes et vignerons ainsi que l'authenticité de la Petite Arvine de Fully.

À découvrir: un espace de dégustation pour explorer toutes les nuances de la Petite Arvine de Fully, une œnothèque et une épicerie qui mettent à l'honneur les vins et les trésors du terroir.

La Maison est ouverte tous les jours du lundi au dimanche dès 10 heures.

www.maisonpetitesarvines.ch

Réunie le 6 juin en assemblée générale, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) a présenté un panorama riche en projets et en engagements.

GENÈVE

Les défis qui façonnent le paysage genevois de la restauration sont nombreux, qu'il s'agisse de la formation, de la défense des intérêts de la branche ou encore de la communication.

Parmi les priorités, la mise en place de cours d'hygiène obligatoires, développés en partenariat avec le service du chimiste cantonal, marque une volonté claire de professionnaliser le secteur. Autre initiative prometteuse: les formations B.a-ba en restauration, démarrées au printemps 2024, qui ont permis à

plus de 80 étudiants de bénéficier d'un accompagnement concret, avec à la clé des opportunités d'emploi proposées par des entreprises membres.

Dans le même élan, la SCRHG poursuit le développement de la Reconnaissance d'Aptitudes Pratiques (RAP) pour les employés sans diplômes. Déjà en vigueur pour les métiers de la cuisine et du service, cette démarche sera étendue d'ici fin 2025 à d'autres fonctions, comme l'intendance et la restauration de système. À noter également: des formations spécifiques en préparation pour les fonctions très demandées de pizzaiolo et de spécialiste burger par le responsable de la formation continue Rodolphe Collet.

La formation continue reste un pilier stratégique. Des modules en ligne couvrant des thématiques variées (hygiène, sécurité, cuisine sous vide, technique de vente...) sont accessibles, et d'autres viendront enrichir cette offre, sous l'impulsion du responsable de la formation, Stéphane Jan.

DOSSIERS INSTITUTIONNELS

Côté institutionnel, les dossiers sont nombreux. La refonte de la LRDBHD et de la RRDBHD, attendue pour 2026-

2027, mobilise déjà les énergies. En parallèle, la SCRHG travaille activement avec le Département du territoire pour établir un dispositif de dédommagement des commerçants impactés par les travaux publics appelés à durer.

Toujours en alerte face aux menaces réglementaires, la SCRHG mène un lobbying soutenu contre l'interdiction de fumer sur les terrasses ou celle de l'importation du foie gras. Elle dénonce aussi la persistance de pratiques salariales illégales de la part de certains acteurs du secteur.

Enfin, la communication évolue: la refonte du site internet du journal Le Cafetier est en cours, et l'idée d'une application mobile dédiée aux membres est également à l'étude. La coopérative d'achats GastroBook, quant à elle, se structure progressivement pour faire bénéficier les membres de conditions avantageuses.

Entre formation, régulation, défense des intérêts et innovation, la SCRHG s'impose plus que jamais comme un acteur incontournable du secteur, sous la houlette du président Laurent Terlinchamp qui prendra une retraite bien méritée en 2026.

pièce 1⁹⁹
Malons Charentais France 6 pièces

kg 9⁹⁹
Emince de porc env. 1 kg Quality

1 kg 13⁶⁰
Quality Grana Padano DOP râpé 5 x 1 kg

30.6-5.7.2025
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch



PRODEGA

Toutes les offres TVA exclue

Photos de l'Assemblée générale

Photos : © Le cafetier



Gilles Meystre, président de GastroVaud et Laurent Terlinchamp.



Xavier Patry, Président de Genève Terroir.



Laurent Terlinchamp, Président de la Société des Cafetiers.



Laurent Terlinchamp et Yves Chardonnens Cook, Directeur de la Fondation FFPC.



Nicolas Perrenoud, Trésorier de la Société des Cafetiers, et Susanne Welle, Directrice de l'École Hôtelière Genève.



Les élèves et Laurent Terlinchamp.



Stéphane Jan.



Les personnes présentes ont partagé un apéritif dans la bonne humeur.



Nicolas Perrenoud, Antonio Zanchiello et Vincent Orain.



Estelle Guarino et Jean-Luc Piguet.



Jacqueline Gorgoni (3^e) entourée d'élèves.



Josiane Dubrit et Daniel Carugati, Vice-Président de la Société des Cafetiers.



Élèves formés dans notre école ayant obtenu une note supérieure à 5 de moyenne lors des sessions d'examens 2024.

© Bureau TUK

Karina Fruman remporte la sélection suisse du Bocuse d'Or

Karina Fruman, jeune cheffe de 25 ans, a marqué l'histoire de la gastronomie suisse en s'imposant lors de la sélection nationale du Bocuse d'Or. Accompagnée de son commis Emanuel Sarbach, elle devient la première femme à représenter la Suisse au prestigieux Bocuse d'Or Europe, une étape décisive vers la reconnaissance internationale.

CONCOURS



« C'est au Neuro Campus Hotel DAS MORGEN, dans le cadre somptueux des rives du Lac des Quatre-Cantons à Vitznau, que Karina Fruman a démontré son talent face à Simon Grimbichler. Après cinq heures et trente minutes de compétition intense, la jeune cheffe a su séduire le jury, s'assurant ainsi sa place pour la sélection européenne de 2026.

Le thème imposé de la compétition a mis les nerfs des candidats à rude épreuve. Ils ont d'abord présenté un plat de poisson raffiné, mettant en valeur le turbot, accompagné de garnitures délicates et de sauces élaborées. S'en est suivi un plat de viande audacieux, composé de

▲ De g. à dr.: Franck Giovannini, président de l'Académie Suisse Bocuse d'Or, Emanuel Sarbach, commis de Karina Fruman, Karina Fruman, gagnante de la sélection suisse du Bocuse d'Or 2025, Florent Supplisson, Gastronomy Event Director GL Events, Bocuse d'Or Mondial.

Photo: Pierre-André Fragnière
© Bocuse d'Or Suisse 2025

www.bocusedorsuisse.ch

deux canards d'Appenzell, sublimes par deux garnitures distinctes, dont une à base de carottes suisses, et une sauce minutieusement travaillée.

Karina Fruman, visiblement fière de sa performance, a confié après sa victoire: «Je suis fière d'avoir pu envoyer mes plats dans les temps. C'était une très belle expérience. Désormais, je me concentre sur la suite. Je vais tirer les leçons de cette étape nationale et en faire une force pour la préparation à venir.»

Cette sélection 2025 revêtait une importance particulière, d'autant plus que trouver des candidats n'a pas été une

tâche aisée. Le face-à-face entre Karina Fruman et Simon Grimbichler s'est avéré être une véritable opportunité, et le résultat final s'est imposé de lui-même, saluant l'excellence et la détermination de la lauréate.

Jean-Michel Martin, responsable du concours, n'a pas caché son enthousiasme: «On a senti que les deux candidats en lice aujourd'hui ne s'étaient pas limités à cette sélection: ils regardent déjà plus loin. L'équipe qui se forme désormais porte un véritable potentiel. Et c'est une grande satisfaction de voir, pour la première fois, une femme représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe.»

Cotisations salariales: à n'utiliser qu'avec une extrême parcimonie

Les cotisations salariales constituent certes un moyen légitime pour financer une assurance sociale. Mais ces cotisations s'empilent désormais à un tel point qu'elles menacent la compétitivité de la place économique suisse. Leur augmentation ne doit être envisagée que de manière soigneusement réfléchie, et non pour permettre une extension désordonnée et incessante de la générosité légale.

De la précipitation plutôt qu'une vision d'ensemble

Lors de la campagne sur la 13^e rente AVS, ses partisans avaient délibérément laissé de côté la question de son financement (4,6 milliards à l'horizon 2030), faisant valoir notamment que la fortune du Fonds AVS offrirait un répit de quelques années pour mettre en place une solution pérenne. Après que la volonté populaire s'est exprimée, il est apparu opportun de prendre la gauche au mot, de ne pas bricoler une augmentation précipitée des prélèvements en se focalisant uniquement sur la 13^e rente, mais plutôt de puiser provisoirement dans le Fonds AVS en attendant de se mettre d'accord sur une solution de stabilisation financière durable et globale, prenant en compte non seulement la 13^e rente elle-même, mais plus globalement l'ensemble des besoins de financement de l'AVS à l'horizon 2030-2040 – selon la demande formulée par le Parlement en 2021 déjà. L'objectif serait non seulement d'avoir une véritable vue d'ensemble des besoins financiers supplémentaires, mais aussi d'atténuer ces derniers en agissant sur les dépenses, de manière à équilibrer les efforts.

Cette sage conception peine malheureusement à s'imposer face à l'activisme du monde politique. Le Conseil fédéral a ainsi présenté, en octobre 2024, un projet qui non seulement précisait les modalités de mise en œuvre de la 13^e rente, mais prévoyait aussi son financement spécifique par une hausse de 0,7 point de TVA (le taux normal passant de 8,1 à 8,8%). Une telle solution, à défaut d'aborder le problème de manière globale (le Conseil fédéral prévoit en effet d'autres hausses de prélèvements pour stabiliser l'AVS au cours de la prochaine décennie), avait au moins l'avantage de ne «peser»

que sur la TVA, en évitant d'alourdir les cotisations salariales, donc le coût du travail.

Hélas, le Conseil des Etats, le 12 juin dernier, a décidé de modifier le projet du Conseil fédéral, en réclamant une hausse plus forte de la TVA (+1 point, le taux normal passant de 8,1 à 9,1%) et en y adjoignant une augmentation des cotisations salariales de 0,4 point (0,2 pour les employeurs et 0,2 pour les travailleurs). Les parlementaires justifient cette fuite en avant par la volonté d'anticiper une autre hausse des dépenses que pourrait entraîner un éventuel futur déplaçonnement des rentes des couples mariés.

L'empilement des cotisations salariales

La décision de la Chambre des Cantons reste dans une logique de bricolage à court terme. Surtout, et c'est encore plus regrettable, elle recourt une fois de plus à la solution de facilité de l'augmentation des cotisations salariales: ces cotisations existent, on peut en profiter – juste un petit peu...

En l'occurrence, on fait miroiter que l'augmentation de 0,4 point de la cotisation AVS serait pour moitié compensée par une diminution de 0,2 point de la cotisation à l'assurance-chômage. C'est une demi-vérité puisque la cotisation à l'assurance-chômage n'est prélevée que jusqu'à la limite de 148'200 francs, tandis que la cotisation AVS porte sur la totalité du salaire: les employeurs actifs dans des secteurs à haute valeur ajoutée et très dépendants des compétences de pointe seraient confrontés à davantage qu'un «demi-effort». Mais au-delà de cette petite tricherie argumentative, il faut surtout considérer dans son ensemble le poids des cotisations salariales, sur lesquelles le monde politique lorgne à chaque fois qu'il s'agit d'imposer une nouvelle générosité légale.

Énumérons brièvement: cotisation à l'AVS (8,7%, paritaire), à l'assurance-invalidité (1,4%, paritaire), à l'assurance perte de gain (0,5%, paritaire); l'assurance chômage exige encore 2,2% (paritaire) sur un montant plafonné. S'ajoutent à cela les cotisations au 2^e pilier (paritaires, variables selon l'âge et selon les caisses de pension, entre 7 et 18% dans le minimum LPP hors risques et frais), pour les allocations familiales (en principe à charge des seuls employeurs, variables selon les caisses) et pour l'assurance-accidents (variables).

«Toute hausse des cotisations pour sauver l'AVS doit se faire dans le cadre d'un programme de stabilisation global et durable, parallèlement à un effort sur les dépenses.»

Le monde politique envisage toujours des augmentations

On n'oubliera pas de mentionner les cotisations spécifiques qui existent dans certains cantons. Par exemple dans le canton de Vaud: prestations complémentaires pour familles (0,09% actuellement, 0,16% dès 2026, paritaire), contributions pour la formation professionnelle (0,09% à la charge des employeurs) et pour l'accueil de jour des enfants (0,16% à la charge des employeurs).

Pourtant cet empilement impressionnant ne dissuade pas le monde politique d'envisager plusieurs augmentations des cotisations existantes: pour financer la 13^e rente; pour la stabilisation de l'AVS à plus long terme; pour financer des allocations de garde d'enfants (alors que des cotisations pour cela existent déjà dans certains cantons); ou encore pour une extension très généreuse des congés parentaux. Autant de petits pourcentages apparemment indolores, mais qui finissent par former des prélèvements substantiels.

Les cotisations salariales ne sont pas sans conséquences pour les travailleurs, dont elles réduisent le pouvoir d'achat. Du côté des employeurs, elles signifient un renchérissement du coût du travail, qui doit fatalement se reporter quelque part: soit sur le niveau général des salaires – au détriment des travailleurs, donc, mais aussi de la capacité à recruter une main-d'œuvre de qualité –, soit sur le niveau des prix – au détriment donc des travailleurs, mais aussi de la compétitivité des entreprises suisses lorsqu'il s'agit de lutter contre des concurrents étrangers.

On n'échappera pas à une hausse des cotisations pour sauver l'AVS, mais cela doit se faire dans le cadre d'un programme de stabilisation global et durable, parallèlement à un effort sur les dépenses – selon le modèle proposé par le Centre Patronal. Pour tout le reste, il faut stopper la croissance sans fin des prélèvements salariaux.

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**



Ici & Ailleurs



IGEHO 2025: PLATE-FORME INTERNATIONALE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA GASTRONOMIE

La prochaine édition d'Igeho aura lieu **du 15 au 19 novembre 2025**:
 - 60 ans du point de rencontre sectoriel n°1 en Suisse!
 - 60 d'expérience de l'hospitalité!
 - 60 ans d'Igeho!

Participez à l'Igeho 2025 et célébrez avec nous notre 60^e anniversaire ! Durant cinq jours, du samedi au mercredi, vous pourrez déguster de nouveaux produits et découvrir des prestations, revisiter le passé du secteur, faire de nouvelles rencontres, découvrir les partenaires existants et raviver vos partenariats, découvrir les dernières tendances du secteur, élargir vos connaissances grâce à des conférences et des masterclasses passionnantes, et bien plus encore.

www.igeho.ch



LA FÊTE DU FAIT MAISON

L'équipe du Label Fait Maison et sa directrice, Carine Rouge, ont rassemblé plus de 250 invités, le lundi 2 juin dernier, au Casino de Montbenon, à Lausanne, pour une soirée conviviale destinée aux restaurateurs romands partenaires. Au programme: échanges, réseautage, dégustation de spécialités... faites maison, cela va sans dire! Les rires ont été partagés lors du spectacle humoristique intitulé «C'est moi le chef! Non, c'est moi!» avec Nathalie Devantay et Philippe Lignon.

Créé en 2017 par Gastrosuisse, la Semaine du goût, Slow food (Suisse) et la FRC, l'association des consommateurs et consommatrices, le label Fait Maison est octroyé, après examen, aux restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits pré-cuisinés. Actuellement, quelque 430 établissements, dans la restauration, et 130 dans la restauration collective, affichent le label. Mais la liste s'allonge de jour en jour. **G.P.**



NESMUK UN ARTISANAT DE HAUT NIVEAU

Nesmuk développe et fabrique des couteaux de cuisine d'une extrême précision en utilisant des matériaux, technologies et aciers innovants – les aciers damassés sont même fabriqués en interne. Des dizaines d'étapes de production et des années d'expérience sont nécessaires pour achever un tel couteau professionnel.

www.world-of-knives.ch

Félicitations aux gagnants de la tombola de la Société des Cafetiers

Les gagnants sont:

- Un R de Famille - www.unrdefamille.ch
- Café de la Place - <https://restaurantlaplace.ch>
- Chez le Docteur - www.restaurantchezledocteur.ch

Ils remportent de superbes lots:

- Une veste BRAGARD brodée
- Un tablier floqué avec le logo SCRHG
- Un bon de restauration "Ambassadeurs du Terroir Genevois" d'une valeur de CHF 200.–
- 12 verres à vin gravés avec le logo de la SCRHG



PUBLIREPORTAGE



Sarti Rosa L'APERITIVO QUI MET LA DOLCE VITA EN BOUTEILLE

Rose, fruité, rafraîchissant – Sarti Rosa est la nouvelle coqueluche des amateurs d'aperitivo.

Ce breuvage venu tout droit de l'univers Campari débarque chez Coop et promet une vague de fraîcheur méditerranéenne dans nos verres. Déjà testé et approuvé dans de nombreux établissements en Romandie, il s'invite désormais à la maison – et s'impose comme un incontournable de l'apéro nouvelle génération.

Avec sa faible teneur en alcool et son profil aromatique fruité, Sarti Rosa offre une alternative élégante aux apéritifs classiques. La mangue, le fruit de la passion et l'orange sanguine se mêlent ici pour créer une expérience douce, ensoleillée et résolument contemporaine. Le tout habillé d'un rose éclatant qui attire autant l'œil que le palais.

Un héritage italien revisité

Mais Sarti Rosa, ce n'est pas qu'une belle robe et un goût agréable. C'est aussi une histoire. Celle de la Casa Sarti, distillerie fondée en 1885 à Bologne, ancien fournisseur de la maison royale italienne. Si la recette reste secrète, l'intention est claire: faire revivre la tradition italienne de l'aperitivo, en lui donnant un souffle nouveau. Et le pari semble réussi.

Visuellement, la bouteille en dit long sur l'identité du produit: lignes épurées, détails dorés, rose vibrant – un design aussi soigné que stylé, qui parlera aux amateurs de beaux objets comme aux hédonistes modernes. On est ici à mi-chemin entre l'élégance classique et le pop italien assumé.



Une recette iconique à essayer

Et dans le verre? Le Sarti Spritz, variation pétillante du classique italien, marie prosecco, eau gazeuse et Sarti Rosa pour un équilibre parfait entre amertume et douceur. Une seule recette, une promesse unique: transformer chaque apéro en un instant de pur plaisir.

Disponible désormais dans toutes les succursales Coop ainsi que sur leur boutique en ligne, Sarti Rosa est bien plus qu'une nouveauté de rayon. C'est un état d'esprit. Une façon de dire que l'été ne se vit pas seulement au soleil, mais aussi dans le verre.



SARTI SPRITZ

INGRÉDIENTS

- 6cl de Sarti
- 9cl de prosecco
- 3cl d'eau gazeuse
- 1 tranche de citron vert
- Glaçons

PRÉPARATION

- Remplir un verre à vin de glaçons
- Ajouter le prosecco et ensuite le Sarti
- Compléter avec une touche d'eau gazeuse
- Garnir le Sarti Spritz d'une tranche de citron vert



LES EXPORTATIONS DE GRUYÈRE AOP EN REPLI

Les incertitudes qui plombent l'économie mondiale et la force du franc ont freiné les exportations de Gruyère AOP : de janvier à avril 2025, les exportations du fromage le plus célèbre du terroir suisse ont reculé de près de 11 %, par rapport à la même période de l'année précédente. L'information a été révélée le 12 juin dernier, à Vuillerens, lors de l'assemblée des délégués de l'Interprofession du Gruyère (IPG), par son nouveau directeur, Olivier Isler, qui a pris la succession de Philippe Bardet, lequel était également présent. Selon lui, il n'y a cependant pas lieu de s'alarmer, les réserves actuelles étant relativement basses et la production n'ayant pas été excessive en 2024. Une décision quant à un éventuel frein à la production pourrait cependant être prise au cours de ces prochaines semaines.

La bonne nouvelle est que l'année 2024 a permis de consolider la position du Gruyère AOP sur le marché, grâce à d'excellentes ventes en Suisse, mais aussi un record de consommation aux États-Unis. Les ventes



globales ont ainsi progressé de près de 1000 tonnes pour atteindre le chiffre de 31 703 tonnes.

G. P.

www.gruyere.com

Chers lecteurs gourmands,

L'été est enfin là, et avec lui, le doux parfum des vacances et des saveurs ensoleillées ! C'est le moment idéal pour faire une petite pause éditoriale et recharger nos batteries.

En attendant notre retour le 5 septembre avec de nouvelles histoires passionnantes, nous vous lançons un défi estival rempli de délices :

Plongez dans les pages de l'Entr'Acte Terroirs et laissez-vous tenter par les trésors culinaires de nos magnifiques régions.

Partagez des instants inoubliables autour de tables généreuses avec ceux que vous aimez.

Osez l'aventure culinaire ! Expérimentez de nouvelles recettes et explorez les merveilles de notre gastronomie locale.

Nous vous souhaitons un été pétillant, ensoleillé et rempli de découvertes gourmandes !

Et pour ne rien manquer de nos aventures estivales et des coulisses, suivez-nous sur nos réseaux sociaux !

À très vite, L'équipe du Journal

PUBLIREPORTAGE

RAMSEIER SCHORLE POMME - UN PLAISIR NATUREL

Tu as besoin d'un rafraîchissement naturel? Alors le RAMSEIER Schorle pomme est la boisson qu'il te faut. Le jus de pomme le plus populaire de Suisse est mélangé à de l'eau gazeuse pure, pour une boisson haut de gamme délicieusement pétillante et sans sucre ajouté.

Notre RAMSEIER Schorle pomme tant apprécié est désormais disponible en version qualité bio. Les matières premières suisses sont pour nous une évidence. Avec le RAMSEIER Schorle pomme bio, nous encourageons la culture biologique des fruits à cidre et donc la biodiversité et la diversité des surfaces agricoles suisses. Un produit merveilleux. Parfait pour se désaltérer.

Tradition et origine suisse

L'origine suisse figure au premier plan pour la marque RAMSEIER. Qu'il s'agisse de la provenance des matières premières ou de la collaboration avec les agriculteurs suisses. RAMSEIER a toujours en-

tre tenu des liens profonds avec la nature et les agriculteurs. Après tout, la marque RAMSEIER est originaire de Ramsei, dans les régions rurales de l'Emmental. Ces liens sont, aujourd'hui encore, toujours vécus jour après jour. En entretenant un partenariat équitable avec les agriculteurs - et en transformant les cadeaux de la nature en de véritables délices.

Qualité contrôlée: la qualité de chaque chargement de fruits à cidre est contrôlée; de plus, le bon mélange de variétés de fruits ainsi que la santé et l'excellent état des fruits à cidre sont garantis à la livraison.



RAMSEIER Suisse AG
Merkurstrasse 1
6210 Sursee
T. +41 58 434 44 00
info@ramseier.ch
www.ramseier.ch

La petite histoire des aliments

En cuisine, l'aspic est une entrée froide moulée, utilisant de la gelée produite à partir d'un bouillon de viande ou de consommé. Une fois cuite, la gelée se solidifie. Une gelée de viande qui comprend aussi de la crème est appelée un « chaud-froid ». Les aspics peuvent contenir des ingrédients très divers, comme de la viande, du poisson, des œufs, des légumes ou même des fruits. Ces plats sont généralement servis sur des assiettes froides, pour éviter que le gel ne fonde avant d'être consommé.

Dès le Moyen-Âge

C'est très vraisemblablement au Moyen-Âge que les cuisiniers constatèrent qu'un bouillon de viande épaissi pouvait se transformer en gelée. Il est avéré qu'à cette époque on commença à apprêter des aspics de viande, bien avant ceux de légumes ou de fruits. La première recette connue d'aspic se trouve dans le « Viandier ». Cet ouvrage est le plus célèbre livre français de recettes médiévales. Le mot « viande » y est utilisé au sens ancien du mot latin « vivenda », qui veut dire « vivres ».

Cinq manuscrits du « Viandier » sont aujourd'hui conservés. Le plus ancien, daté probablement de l'an 1300, se trouve à Sion, à la bibliothèque cantonale du Valais. Cet ouvrage est généralement attribué, peut-être à tort, au célèbre cuisinier Guillaume Tirel, dit Taillevent.



Il fut notamment l'enfant de cuisine de Jeanne d'Evreux, reine de France et de Navarre, et queux des rois de France Philippe de Valois et Charles V. Un restaurant étoilé parisien porte aujourd'hui son nom.

L'inventif Marie-Antoine Carême

Il faut attendre le XVIII^e siècle pour voir se multiplier les recettes d'aspic. On les doit notamment au célèbre chef et pâtissier français Marie-Antoine Carême à qui revient aussi l'invention du « chaud-froid », un procédé qui consiste à cuisiner chaud, mais à servir froid. C'est aussi à cette époque que le mot « aspic » prit son sens culinaire. On pense qu'il serait né de la comparaison de la gelée avec le serpent du même nom, en termes de couleurs, d'aspect et de contact froid. De plus, certains moules ont la forme d'un serpent enroulé.

La cuisine occidentale n'a pas le monopole des aspics. Dans la vallée de Katmandou, au Népal, pour ne citer que cet exemple, le Takha et le Sanyakuna sont des aspics traditionnels servis lors des fêtes. Le Takha comprend des pattes de buffle, cuites à l'eau, avec du gingembre, de l'ail, du cumin, des feuilles de cannelle et d'autres épices. Le Sanyakuna est à base de poisson séché, plongé dans le liquide gélatineux du Takha. Cette friandise est améliorée avec des agrumes aigres originaires d'Inde et d'Asie du Sud-Est. Elle a des saveurs sucrées salées et aigres. Le citron rugueux apporte une brillance unique à ce plat exotique surprenant.



À LOUER

La Commune de Romanel-sur-Lausanne met au concours la location de :

L'AUBERGE DE LA CHARRUE

- Café et restaurant de 25 et 55 places
- Terrasse de 40 places
- Salle de société 25 places
- 4 spacieuses chambres d'hôtes
- Appartement de service de 4,5 pièces
- Bail commercial de 5 ans
- Entrée prévue dès l'automne 2025
- Petit matériel à la charge du locataire

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA

Mandy Hässler | Peter Neuhaus
Av. Général-Guisan 42 | CH-1009 Pully
+41 21 721 08 08
mandy.haessler@gastroconsult.ch

Gastroconsult 

PETITE
ANNONCE

FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

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

FORMATION CONTINUE

Formation hygiène

Mardi 23 septembre 2025 de 8h30 à 11h45

Mardi 25 novembre 2025 de 8h30 à 11h45



Formation reconnue par le SCAV. Ce cours aborde la gestion des contaminations et des allergènes, et les bonnes pratiques d'hygiène pour assurer la sécurité alimentaire dans les établissements.

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

Prix: CHF 300.- Durée: 1/2 jour

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

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

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.gouits-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



CAPSULES VIDÉO

de la Société des Cafetiers, Restaurateurs
et Hôtelières de Genève



Nous vous proposons 5 lieux
pour profiter d'un apéro



Brunch à Genève :
on vous a demandé où sont
les meilleures adresses !

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

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

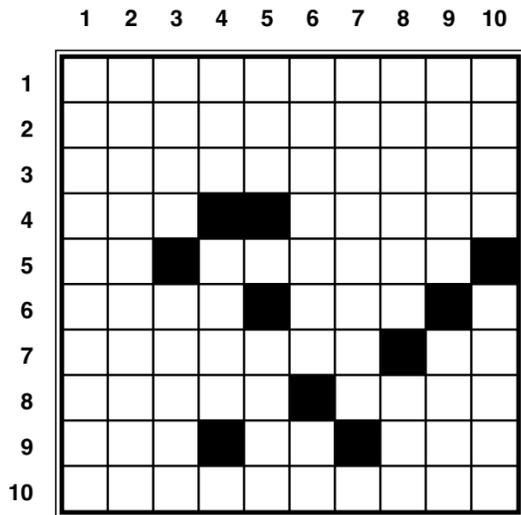
N° 1292

Horizontalement

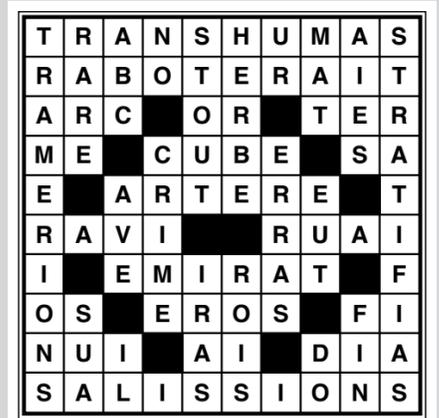
1. Habitante, par exemple, de Windhoek. – 2. Annulation du champ de gravité. – 3. Relative à l'os dans le nez. – 4. Terre ! Fais la part du bien et du mal. – 5. Jeu d'origine chinoise. Faites, mais pas sans mal. – 6. Décrépité. Pris au piège. – 7. Entrecroisement de fils. Surprise. – 8. Développement hardi. Eau-de-vie. – 9. Prénom féminin et germanique. Soldat. Cent mètres carrés. – 10. Informée.

Verticalement

1. Fait de longs voyages sur mer. – 2. Cherche à convaincre du bien fondé à tout prix. – 3. Nom de grand-mère. Ville d'Allemagne, sur la Ruhr. – 4. Baie des côtes du Japon. Vaut bien un kopeck. – 5. Débit de boissons. N'attend pas. – 6. Ouvrir de nouvelles perspectives. Deux à Rome. – 7. Expulser parfois sans discrétion. – 8. Chants funébrés. Imite le cri sourd d'un homme. – 9. Cabeza de Vaca, explorateur espagnol. Tête de cochon. – 10. Epoques. Drogue.



Solution des mots croisés N° 1291



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

COURS DE CAFETIER



231^e SESSION

Examens novembre 2025

1 FORMATION = 5 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!



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

Du 28 août au 18 novembre 2025

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

Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h30



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

Du 29 septembre au 17 novembre 2025

COURS DU JOUR CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

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



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

Du 1^{er} septembre au 15 novembre 2025

COURS DU SOIR CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

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



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

COURS MIXTE CHF 1350.-

OU 1350 - 750* = CHF 600.-

Cours E-Learning + 42 heures en présentiel

Accès à la plateforme dès que l'inscription a été finalisée et jusqu'aux examens



VOUS VOULEZ APPRENDRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ, ET VOUS SOUHAITEZ ÊTRE AUTONOME DANS VOTRE APPRENTISSAGE ?

E-LEARNING CHF 600.-

Accès à la plateforme dès que l'inscription a été finalisée et jusqu'aux examens

Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

* Pour bénéficier du chèque annuel de formation, faites votre demande auprès de www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation

Retour en images

Un nouveau succès pour les Caves Ouvertes Vaudoises 2025



Malgré la météo capricieuse du samedi, les nombreux participant-es n'ont pas boudé leur plaisir en sillonnant les différentes régions viticoles du canton à la rencontre des 270 vigneronnes et vigneron qui ouvraient les portes de leur domaine. Initiateur de l'événement, l'Office des Vins Vaudois se réjouit de voir un public toujours aussi heureux de retrouver cet événement et se félicite de cet engouement pour les vins suisses et vaudois.

Les caves vaudoises n'ont pas désempli durant ces deux journées. Les organisateurs

totalisent 80 000 visites de caves pour cette édition 2025. À pied d'œuvre, les vigneronnes et vigneron n'ont pas chômé pour accueillir les visiteuses et visiteurs venus les rencontrer. C'est un public nombreux, souriant et varié, mêlant différentes générations, qui est venu célébrer le savoir-faire et l'engagement des vigneronnes et vigneron des différentes régions viticoles du canton. Ces milliers de curieuses et curieux ont pu découvrir des crus de grande qualité, fruits d'un travail minutieux exprimant un lien profond avec le terroir.

Photos : © Marion Corveon



Chablais.



Lavaux.



La Côte.

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

CHAMPAGNE



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

www.vrankenpommery.com

BOULANGERIE



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

www.romers.ch

TERROIR



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

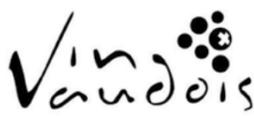
www.neuchatel-vins-terroir.ch



GENÈVE terroir

MAISON DU TERROIR
Route de Soral 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

CAFÉ



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

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

CONCEPTS CULINAIRES



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

www.swissgastrosolutions.ch

POISSON



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

www.lucas.ch



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

www.santos-poissons.ch

GASTRONOMIE



SERVICE GASTRONOMIE MOLARD
BELL SUISSE SA
Rue Champ-Blanchod 13
1228 Plan-les-Ouates
T. +41 58 326 96 00
vente@gastroboucheriemolard.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

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

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



swiss coffee competence

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

www.schaerer.com



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

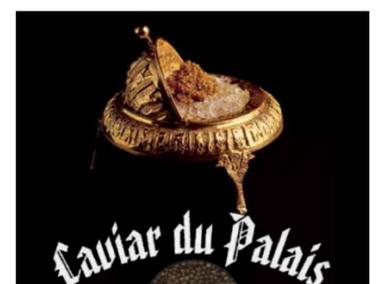
coffee.franke.com



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

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

CAVIAR



DÈS 1987

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

www.palaisoriental.ch

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

GastroNeuchâtel inaugure ses nouveaux locaux

Plus spacieux, plus accueillants et plus commodes: le mercredi 4 juin dernier, GastroNeuchâtel, la Chambre cantonale de l'hôtellerie-restauration neuchâteloise, a gaiement pendu la crémaillère de ses nouveaux locaux, en présence de nombreux invités qui ont partagé le verre de l'amitié. Fondée en 1901, indépendante et non subventionnée, l'association regroupe près de 500 entreprises, représentant quelque 4000 emplois dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

GEORGES POP



NEUCHÂTEL

« Outre nos places de travail, nous disposons désormais d'une belle salle de réception, d'une cuisine à l'usage de notre personnel, et surtout de deux classes au lieu d'une, pour les cours organisés par nos équipes d'eureka FORMATION et d'Hotel & Gastro formation-Neuchâtel », nous a confié la directrice de GastroNeuchâtel, Karen Allemann-Yerly, manifestement ravie. Il est vrai que ces deux salles ne seront pas de trop, sachant que l'année dernière, l'association a enregistré pas moins de 450 participations lors de ses diverses sessions de formation continue destinées aux professionnels de la branche.

UN DÉMÉNAGEMENT SIMPLIFIÉ

Autre source de satisfaction pour la directrice de GastroNeuchâtel et son équipe, les coûts du déménagement, un simple « saut de puce », ont été réduits au minimum:

▲ Toute l'équipe de GastroNeuchâtel et d'eureka FORMATION, réunie dans les nouveaux locaux, vous souhaite la bienvenue. (Karen Allemann-Yerly est tout à gauche)

▲▲ L'inauguration des nouveaux locaux a eu lieu en présence de nombreux invités.

► La nouvelle réception du siège de GastroNeuchâtel.

Photos: © gastrone.ch

//gastrone.ch

« Notre nouvelle adresse, à la route de Soleure 14, à St-Blaise, est située juste de l'autre côté de la rue de nos anciens locaux. Le transport en a été grandement facilité. Nous avons ainsi très facilement récupéré tout notre mobilier, ainsi que tout notre matériel. Nous avons juste fait l'acquisition d'une table de conférence pour l'espace d'accueil de Gastroconsult, désormais installé dans nos locaux avec une succursale neuchâteloise. »

UNIR LES PROFESSIONNELS

À son siège, GastroNeuchâtel emploie aujourd'hui 8 collaboratrices et collaborateurs ainsi qu'une apprentie employée de commerce de 1^{re} année. Leur mission: unir les professionnels de l'hôtellerie-restauration, défendre leurs intérêts, promouvoir la qualité et l'excellence dans la branche, et contribuer à l'essor de la profession. C'est là que se trouve aussi la permanence du Festin neuchâtelois qui, au mois de mars dernier, a soufflé ses 15 bougies avec une édition anniversaire sous le thème du partage multigénérationnel et la participation de 15 chefs de renom.



« Depuis que nous avons déménagé, la fréquentation de nos membres et des personnes en quête d'informations a nettement augmenté, ce qui est très réjouissant », se félicite Karen Allemann-Yerly.

PUBLIREPORTAGE

Rinçage efficace - Swiss Made

Le groupe Gehrig est synonyme de pure compétence gastronomique suisse. Lorsqu'il s'agit de solutions d'appareils professionnels pour la gastronomie, le leader du marché est exactement l'interlocuteur qu'il faut.

JUSQU'À 60 PANIERS À VAISSELLE PAR HEURE

Avec Gehrig dans ta cuisine, tu as plus de temps pour l'essentiel. Les lave-vaisselle de la gamme Ariane sont conçus pour optimiser ton fonctionnement. Les faits prouvent que ce ne sont pas des promesses en l'air: grâce à son élévateur de panier automatique, vertical et breveté, l'Ariane GTW 5700 peut réaliser jusqu'à 52 paniers par heure. La petite Ariane GTW 3300 avec système de double panier est même encore plus rapide, puisqu'elle atteint 60 paniers par heure. Et ce, de manière impeccable et garantie sans traces - même sans polissage. Idéal pour les entreprises qui doivent traiter de grandes quantités de vaisselle et de verres en peu de temps.

UNE QUALITÉ ÉPROUVÉE ET ES COÛTS D'EXPLOITATION RÉDUITS

Chez Gehrig, nous misons sur la qualité suisse éprouvée lors de la fabrication et préservons les ressources disponibles. Cet aspect de la durabilité se retrouve également dans l'utilisation: le système de filtration intégré maintient la propreté de la lessive nettement plus longtemps et doit donc être remplacé moins souvent. Associé à une consommation minimale d'eau et d'électricité, cela permet également de réduire les coûts d'exploitation - et ce sans compromis sur la propreté.



GEHRIG GROUP
Swiss Gastro Service

GEHRIG GROUP AG
Bäulerwisenstrasse 1
8152 Glattbrugg - Schweiz
gehriggroup.ch

Un lavage plus efficace avec le système à double panier:
ARIANE GTW 3300
et ARIANE GTW 5700.



BOISSONS FRAÎCHEUR DE L'ÉTÉ À fond le fait maison!

Quand les températures grimpent, il est important de bien s'hydrater. Alors, on joue sur la gourmandise pour séduire les papilles assoiffées.

Manuella Magnin



Des eaux aromatisées

Dans le registre de la simplicité, rien de tel qu'une eau aromatisée, nichée dans une carafe ou une bonbonne. Les eaux aromatisées séduisent par leur légèreté et la créativité de la personne qui les apprête. Vous aimez les fraises, la pêche, le concombre, l'orange, le citron vert, le basilic, le romarin ou la menthe? À vous de jouer! Vous allez vous régaler.

Une bonne citronnade

Le trio eau-sucre-jus de citron mérite un peu plus de créativité. On peut y ajouter de la menthe pour son parfum, du gingembre pour le piquant, et pourquoi pas un peu de concombre pour des notes iodées.



Des mocktails désaltérants

Les cocktails sans alcool sont de plus en plus appréciés. Les fournisseurs de boissons l'ont bien compris. Alors, on opte pour un Mojito sans rhum, un Virgin piña colada ou un Spritz aux agrumes avec un Apérol sans alcool, bien sûr.



Un exquis thé glacé

Au diable les mélanges industriels en briques, bourrés d'additifs! Le thé est une matière noble qui a beaucoup à offrir. On sélectionne de grands crus des plus belles plantations. Une fois refroidie, l'infusion peut être agrémentée de fruits, d'herbes fraîches ou de jus de fruits. Un pur délice, avec ou sans sucre.



Divins smoothies

Melon, fraises, framboises, myrtilles, abricots, pêches... Vous avez l'embarras du choix en été pour concocter un smoothie bien vitaminé. Ne reste plus qu'à ajouter du lait, ou du yaourt, et pourquoi pas de l'eau de coco. Pour les intolérants au lactose, on optera pour un lait végétal.

Le thé: un filtre naturel contre les métaux lourds

Récemment publiée, une étude d'un groupe de chercheurs de l'Université Northwestern, située à Evanston, au nord de Chicago (Etats-Unis), révèle que le thé, quelle que soit sa couleur, a la capacité naturelle de filtrer les métaux lourds toxiques, comme le plomb et le cadmium. Les scientifiques américains ont constaté que les ions métalliques se fixent mécaniquement à la surface des feuilles de thé, où ils restent piégés. Après l'infusion, il ne reste plus qu'à jeter les feuilles ou le sachet usagés.



GEORGES POP

SANTÉ

▲► Spécialiste en ingénierie des matériaux, Vinayak Dravid de l'université Northwestern a dirigé cette étude.

Photo: © northwestern.edu

Les chercheurs américains ont analysé différents types de thé, ainsi que les composants des sachets et les méthodes d'infusion. Ils ont ainsi pu observer que plus l'infusion est longue, plus la quantité de métaux lourds absorbée est importante; que les sachets en cellulose sont beaucoup plus efficaces que ceux en coton ou en nylon qui n'absorbent que des quantités négligeables de contaminants, et que les feuilles de thé finement broyées, en particulier celles du thé noir, sont un peu plus efficaces que les feuilles entières.

UNE VERTU JUSQU'ICI IGNORÉE

« Notre objectif était de mesurer la capacité du thé à adsorber les métaux lourds. En quantifiant cet effet, notre travail a mis en évidence le potentiel encore ignoré du thé à réduire l'exposition des populations du monde aux métaux lourds », a expliqué le spécialiste en ingénierie des matériaux, Vinayak Dravid qui a dirigé cette étude, ajoutant: « Mais nous ne suggérons pas que tout le monde commence à utiliser des feuilles de thé comme filtre à eau. »

« Dans une population donnée, si les gens boivent une tasse de thé supplémentaire par jour, peut-être verrons-nous, au fil du temps, une baisse des maladies étroitement liées à l'exposition aux métaux lourds », a de son côté indiqué le chercheur Benjamin Shindel, le premier auteur de ce travail. Selon lui, « il suffit de mettre les feuilles dans votre eau et de les tremper, et elles éliminent naturellement une bonne partie des métaux. »

DES FEUILLES PLUTÔT QUE DES SACHETS

Pour préparer son thé, les feuilles, entières ou hachées, doivent cependant être préférées aux sachets. Une autre étude réalisée presque simultanément par des chercheuses espagnoles de l'Université libre de Barcelone a démontré que les sachets libèrent d'énormes quantités de microplastiques et de nanoplastiques qui, via les cellules intestinales et la circulation sanguine, se répandent dans tout le corps. (Voir Le Cafetier no 6 du 28 mars 2025).

Le thé est la deuxième boisson la plus consommée au monde après l'eau. A l'échelle mondiale, il se boit chaque seconde quelque 36 000 tasses de thé. On estime que 1200 milliards de tasses de thé sont consommées chaque année dans le monde.

Le nectar doré de Davide Burani

Passionné d'histoire, Davide Burani a réalisé son rêve: produire son propre hydromel. Malgré de très nombreux essais infructueux, ce jeune trentenaire, marié et père de famille, ne s'est pas découragé et son opiniâtreté a fini par payer. Aujourd'hui, Nectar d'Or, sa petite entreprise, située dans le charmant village des Planchettes, dans le Jura Neuchâtelois, produit un hydromel de haute tenue. Certes, la production est encore modeste. Mais n'est-il pas mieux que la qualité l'emporte sur la quantité?

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

«**M**es premiers essais datent de 2016. Les résultats n'étaient pas bons du tout. Produire de l'hydromel peut sembler facile, avec surtout du miel et de l'eau, mais ce n'est absolument pas le cas. Le processus de fabrication est très complexe et la documentation peu nombreuse. Pendant plus de deux ans, je m'y suis repris à d'innombrables reprises afin d'acquérir de l'expérience et obtenir le résultat que j'escomptais», raconte cet électronicien de formation, domaine professionnel où il travaille encore à temps partiel.

UNE PRODUCTION VOLONTAIREMENT RÉDUITE

Depuis 2019, l'hydromellerie de Davide, située dans le sous-sol de son domicile, produit deux types de boisson:



▲ Davide Burani a ouvert Nectar d'or en 2019.

Photos: © nectardor.ch

//nectardor.ch

un hydromel sec, avec une teneur en alcool de 16,34°, issu de miel bio et vieilli en fût de châtaignier, ainsi qu'un autre doux, avec une teneur en alcool de 13,62°, produit lui aussi à base de miel bio. «Volontairement, la quantité produite est modeste: 800 bouteilles par année. Je me fournis en miel auprès d'apiculteurs de la région, que ce soit en Suisse ou en France (Ndlr: la frontière est à un jet de pierre). Il faut attendre une année avant que l'hydromel soit prêt à la vente», explique notre interlocuteur.

PRÉSENT DEPUIS DES MILLÉNAIRES

Pour mémoire, l'hydromel est l'une des premières boissons alcoolisées inventées par l'Homme. Les premières traces de production d'hydromel remontent au Ve millénaire av. J.-C. en Espagne, et même, selon certains chercheurs, à 7000 av. J.-C. en Chine. Comment le consom-

mer? «C'est une boisson liquoreuse, mais rafraîchissante. On boit l'hydromel frais, mais pas glacé. Il est parfait en apéritif, ou pour accompagner un fromage ou un plat de poisson. Il peut aussi entrer dans la composition de certains cocktails», estime Davide.

Les hydromels estampillés Nectar d'or sont disponibles en vente directe ou en ligne. On les trouve également chez plusieurs détaillants de la région, à la Chaux-de-Fonds et au Locle, notamment.

AMBASSADEUR DU TERROIR

Le restaurant Jenny

POUR LA FAMILLE JENNY, ARRIVÉE À GENÈVE DE BÂLE, TOUT A COMMENCÉ IL Y A UN SIÈCLE, DANS LES ANNÉES VINGT, AVEC L'ACQUISITION D'UNE BOULANGERIE À CHÂTELAIN. AU COURS DES DÉCENNIES QUI ONT SUIVI, LA PETITE ENTREPRISE A GRANDI, DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION: OUVERTURE D'UNE CHOCOLATERIE TEA-ROOM, DÉVELOPPEMENT D'UN GÉNÉREUX SERVICE TRAITEUR ET ENFIN, IL Y A QUELQUES ANNÉES, OUVERTURE D'UN RESTAURANT GOURMAND VOUÉ PRIORAIREMENT AUX PRODUITS ET SPÉCIALITÉS DU TERROIR RÉGIONAL.

PAR GEORGES POP



«L'ouverture du restaurant est un peu fortuite. Au début, nous cherchions simplement un lieu pour y installer un laboratoire pour la fabrication de nos produits destinés à notre service traiteur. Et puis de fil en aiguille...», nous a confié Scott Jenny. Ce jeune et énergique trentenaire, père de famille, qui a fait ses armes dans de réputés établissements étoilés, incarne la quatrième génération «genevoise» de la famille. Il a récemment repris la barre de l'entreprise des mains d'Alain, son papa, toujours présent et actif.

TROIS SITES GENEVOIS

Aujourd'hui, la maison Jenny est présente sur trois sites à Genève: la boulangerie historique à Châtelaine, la Halle de Rive d'où sortent de nombreux produits labélisés GRT et, depuis 2020, le restaurant qui fait la part belle aux spécialités du terroir et aux produits genevois.

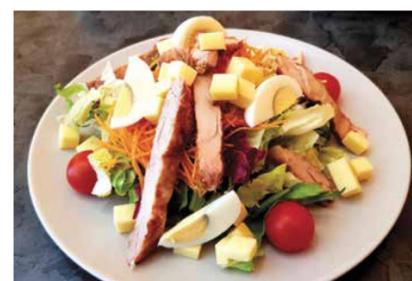
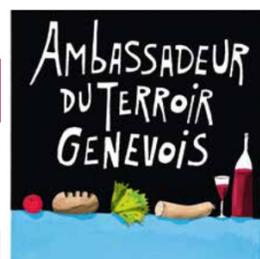
Inutile de préciser que, pour le patron, le travail ne manque pas. «Au restaurant, où je suis présent trois fois par semaine, je suis secondé par deux chefs cuisiniers. Les menus sont imaginés en commun. Mon épouse Anna travaille en salle.» Ouvert en semaine dès 6h du matin, l'établissement propose de roboratifs petits-déjeuners et, tous les midis, une carte variée, avec plats du jour, suggestions de saison et spécialités de la maison, ainsi que

de la petite restauration à emporter pour les clients les plus pressés.

LA «REINE» LONGEOLE

Manifestement, la petite équipe du restaurant témoigne d'un amour partagé pour la longeole. «C'est vrai! la longeole figure dans nos assiettes les plus appréciées: longeole accompagnée de gratin et de lentilles, longeole en croquettes (nuggets) ou encore salade de longeole et fenouil... En hiver, nous proposons aussi nos savoureuses joues de porc confites», nous précise le jeune patron. Les produits sont – cela va sans dire – issus prioritairement de la région: la ferme avicole des frères Fournier à Perly; la maison Suter viande SA ou encore le primeur Goumaz, situé tous deux à Carouge. Les vins sont issus de domaines de la région. Quant aux produits boulangers, ils sont fait «maison».

Qui sont les clients de l'établissement? «Nous sommes à côté de la zone industrielle. À midi, nous avons beaucoup de monde qui vient de là, passablement d'indépendants», nous a répondu Scott Jenny, précisant que pour un «business lunch» ou un repas entre amis, une partie de l'établissement pouvait, sur demande, être privatisée.



Restaurant Jenny - Route du Bois-de-Bay 25B - 1242 Satigny - Tél.: +41 22 341 00 15
Horaires: Lundi au vendredi: 6h - 15h - Samedi et dimanche: fermé



Philippe Meylan, lauréat du prix de la presse.



Bertrand Favre remporte le fameux sanglier.

SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE

Un millésime plein de belles surprises

Les 560 flacons soumis aux papilles averties des dégustateurs ont apporté leur lot de magnifiques découvertes, malgré une année 2024 marquée par les aléas climatiques.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Commençons par la sculpture de sanglier, tant convoitée dans le vignoble genevois, qui couronne le vin ayant remporté le plus grand nombre de points de l'ensemble des crus dégustés. C'est Antonio Hodgers, conseiller d'État en partance, qui l'a remise cette année à Bertrand Favre du Domaine de Miolan à Choulex pour l'excellence de son merlot 2023, cuvée Albertine 1^{er} cru.

La gravure de papillon, qui récompense le rosé coup de cœur des étudiants en œnologie de la Haute École de Changins, a été remise par les élèves Clara Lapierraz et Maxime Bagnoud à Esther Meyer du Château du Crest pour son rosé « Ville de Thônex » 2024.

Le Domaine de Champvigny à Satigny a remporté la sculpture du milan qui récompense le meilleur mousseux, remise par Gérard-Philippe Mabillard, directeur de l'interprofession de la vigne et du vin du Valais et membre du comité Swiss Wine.

Le sauvignon blanc 2023 du Domaine des Curiades à Bernex a reçu le marccassin de bronze, prix des jeunes de l'École Hôtelière de Genève. La sculpture a été remise à Xavier Dupraz par Myriam Briacca et Bastien Callendrier, élèves de l'école.

Le Trophée Tradition, une magnifique gravure représentant un nid d'aigles, récompense la cave ayant obtenu



▲ Une belle brochette de professionnels primés.

Photos: © Fred Merz

Le palmarès complet:



la meilleure moyenne avec son chasselas et son gamay. Offert par la Compagnie des Vieux-Grenadiers, il a été remis par Pascal Ganty, président de l'Amicale du Clos VG à Olivier Conne du Domaine des Charmes à Peissy.

Le prix de la presse, représenté par la gravure d'une fouine, a été remis par les journalistes spécialisés, Marie Linder et Antonio Indaco à Philippe Meylan du Domaine de la Guérite à Gy pour son gamay 2024.

Le renard de bronze, prix du « coup de cœur » des cafetiers-restaurateurs, a été remis par Audrey Renard (!) de l'Auberge de la Couronne à Lionel Dugerdil du Clos du Château à Satigny pour son merlot 2022 (voir encadré).

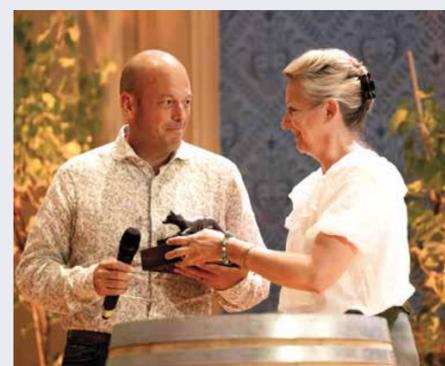
Le trophée du castor, qui récompense le meilleur vin nature, a été remis par Philippe Roch, de la Fondation Robert Hainard et Dorian Pajic, œnologue cantonal, à Emilienne Hutin du Domaine Les Hutins à Dardagny pour son gewürztraminer 2023, lequel a obtenu la meilleure note des vins « natures » pour la deuxième année consécutive.

Tous les trophées ont été réalisés par l'artiste de renommée internationale Robert Hainard. Cinquante-cinq autres nectars ont reçu une médaille d'or, sur un total de 560 vins présentés.



UN MERLOT SÉDUCTEUR

Les restaurateurs genevois ont plébiscité le merlot, millésime 2022 du Clos du Château à Satigny. Un nectar à la robe foncée, à la fois complexe, élégant et souple avec des arômes séducteurs de fruits noirs (cassis, mûre) et d'épices douces. Un cru élevé en barrique à déguster avec des viandes rôties d'agneau ou de veau, des tomates farcies, un petit salé aux lentilles, un steak ou avec un dessert aux fruits rouges. Lionel Dugerdil n'a pas caché sa joie en soulevant le renard de bronze. « C'est une super récompense! Les restaurateurs sont nos meilleurs ambassadeurs! »



Lionel Dugerdil a conquis les restaurateurs.