

RECADEC - CPA

www.recatec-cpa.ch

0848 0848 01

30 ans

Distributeur pour la Suisse romande

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46 N° 13 • 5 septembre 2025

Le temps c'est de l'argent

Cherchez-vous une solution de contrôle de la durée du travail à un prix attractif? GastroTime est un instrument de planification du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.

Simple et efficace!

Gastroconsult

proche, compétente.

Toutes les informations sur www.gastroconsult.ch ou contactez-nous directement au 032 951 23 77 gastrotime@gastroconsult.ch

CCNT conforme et recommandé par GASTRO SUISSE



ŒNOLOGIE

> Page 3

Un ouvrage de référence pour les œnophiles



Votre supplément Entr'Acte

Semaine du Goût Romande 2025

Trouvez votre appareil approprié.

Machines de qualité suisse.

www.rotorlips.ch

VU POUR VOUS

Gastronomie à tempérament

Payer en plusieurs fois sans frais. La pratique est coutumière dans certains commerces, et plus courante dans les pays voisins qu'en Helvétie.

Ainsi, on peut acquérir un nouveau sofa, un ordinateur ou encore un lave-linge en s'acquittant du montant en plusieurs échéances selon accord avec le vendeur.

Un modèle qui a donné des idées à un grand toqué français. Pour gagner de nouveaux clients et démocratiser la haute gastronomie, le cuisinier Alain Llorca, une étoile au Guide Michelin, propose un crédit gratuit pour les additions dans son prestigieux établissement situé près de Nice, à La Colle-sur-Loup (Alpes-Maritimes). Plutôt que de régler la note en une fois, il est possible de le faire en trois versements.

Le chef a annoncé son offre singulière fin juin. Un pari gagnant? En tout cas une grande première pour un établissement prestigieux.

M. M.

22^e COURSE

DES SERVEUSES ET GARÇONS DE CAFÉ

Jean-Luc Piguet.

Après une 21^e et dernière édition en 2017, le challenge réservé aux professionnels se tiendra à nouveau le dimanche 16 novembre dans le cadre des Automnales à Palexpo. Cet événement emblématique a connu son apogée durant feues les Fêtes de Genève. Interview de Jean-Luc Piguet, qui veille sur ces joutes depuis le début.

GENÈVE

MONSIEUR PIGUET, À QUOI FAUT-IL S'ATTENDRE À PALEXPO LE 16 NOVEMBRE PROCHAIN?

Jean-Luc Piguet: À une compétition haute en couleur, dans un format inédit, puisqu'elle se déroulera en intérieur dans le cadre des Automnales sur un parcours de 800 m contre les 1800 m initiaux lorsque nous l'organisons sur le Quai Gustave-Ador. Il y aura deux catégories de concurrents: les femmes et les hommes, tous professionnels du service et de la restauration. La course ne se déroulant pas en extérieur, nous devons limiter le nombre de participants.

POURQUOI AVOIR MIS EN PAUSE CETTE TRADITION DURANT 7 ANS?

J.-L. P.: Cette course avait lieu pendant les Fêtes de Genève qui ont vécu leur dernière édition en 2017. Il nous a fallu réfléchir à un nouveau format qui sera forcément très

différent en raison de la configuration des lieux. Au Quai Gustave-Ador, nous comptons jusqu'à 10 000 spectateurs. Plus de 100 professionnels du service, femmes et hommes, y participaient. Aux Automnales, le principe reste inchangé: marcher – et non courir – tout en maintenant l'équilibre d'un plateau chargé de verres et boissons, dans une tenue professionnelle irréprochable. Plus qu'une performance physique, il s'agit de mettre en lumière la classe et le maintien des serveurs, en respectant l'esprit d'un métier exigeant.

REFAITES-NOUS VIVRE UN PEU CETTE AMBIANCE FOLLE DES DERNIÈRES COURSES...

M. M.

J.-L. P.: Les participants avaient le Quai Gustave-Ador pour faire la démonstration de leurs talents. Ils étaient précédés de gendarmes en patins à roulettes qui ouvraient la piste et empêchaient les spectateurs de traverser. Il y avait aussi une voiture du Servette HC avec sa poupée et un vieux véhicule de la dernière guerre chargé de divers objets. Le club des marcheurs de Carouge était présent pour surveiller que les participants ne courent pas. Le chronométrage de l'épreuve était assuré par les organisateurs de la Course de l'Escalade. Cet événement était très suivi par les médias locaux et internationaux. Nous avons même eu les honneurs d'un reportage d'une tv chinoise! Quant aux gagnants, ils remportaient de jolis lots grâce à la générosité de nos sponsors.

ET CETTE ANNÉE, Y AURA-T-IL DES PRIX POUR LES GAGNANTS?

J.-L. P.: Bien sûr! Nous travaillons actuellement sur ces lots. Quant aux inscriptions pour la compétition, elles seront possibles tout prochainement sur le site internet de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève et aussi via le journal *Le Cafetier*.

kg

5⁹⁹

Züger Mozzarella 45% MG/ES en dés 5 x 2 kg

kg

1⁹⁵

Raisins UVA Italia Italie 5 kg net

kg

13³⁹

Filet de porc court env. 1,5 kg

8.9-13.9.2025

Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA



Alfonso Gomez.



Xavier Patry.



Retour en images



Festi'Terroir

Un beau week-end pour les producteurs

LE PUBLIC A ÉTÉ NOMBREUX À FRÉQUENTER LE PARC DES BASTIONS LE DERNIER WEEK-END D'AOUT. DE QUOI RAVIR LES PRODUCTEURS GENEVOIS EN QUÊTE DE DÉBOUCHÉS.

Près de 30 000 visiteurs se sont pressés aux Bastions lors de la 7^e édition de Festi'Terroir pour découvrir les produits de 90 paysan·nes et artisan·es locaux. Cette affluence record confirme l'attachement des Genevois·es aux circuits courts, aux marchés et aux produits de qualité. Fruits et légumes de saison, pains, fromages, charcuteries, miels, bières artisanales et crus locaux : la diversité de l'agriculture et de l'artisanat genevois a séduit un large public. Les stands ont parfois été dévalisés dès le samedi, preuve d'un engouement réel.

Au-delà de la fête, cet enthousiasme souligne cependant un paradoxe. L'agriculture locale reste fragile : les débouchés sont insuffisants et les prix souvent peu rémunérateurs. « La production locale est en difficulté », rappelle Xavier Patry, président de Genève Terroir. D'où l'importance d'un soutien collectif. Alfonso Gomez, Maire de Genève, insiste sur

la nécessité pour l'administration publique de montrer l'exemple, citant la charte de l'alimentation durable adoptée par la Ville, qui oriente désormais ses services de restauration vers davantage de produits locaux et biologiques.

Pour les restaurateurs

L'édition 2025 a également innové en créant un espace de rencontre pour les restaurateurs, leur permettant de déguster et d'acheter à prix préférentiels des boissons genevoises. Cette initiative complète la récente décision du Grand Conseil d'octroyer 1 million de francs en bons d'achat pour soutenir conjointement l'agriculture et la restauration locale.

Enfin, Festi'Terroir rappelle que ces produits restent accessibles tout au long de l'année, dans les magasins à la ferme, les épiceries spécialisées, les marchés ou les paniers hebdomadaires.

Les organisateurs, Bio Genève, Genève Terroir et la Ville de Genève, se réjouissent déjà d'une 8^e édition prévue du 28 au 30 août 2026.

CP/MM
Photos: © Le Cafetier



Entreprises favorables à la stabilisation et au développement des relations avec l'UE

Un sondage représentatif mené par le Centre Patronal à l'échelle vaudoise indique un large soutien des entreprises au «paquet Suisse-UE». Cela dit, des craintes se manifestent autour d'éléments institutionnels et de certains aspects de la libre circulation des personnes («tourisme social»).

Attachement à la voie bilatérale

Pour répercuter une position partagée dans le cadre de la procédure de consultation ouverte jusqu'à fin octobre, le Centre Patronal a mené, auprès d'un échantillon représentatif d'entreprises et d'associations professionnelles vaudoises, un sondage sous forme de questionnaire joint à une circulaire d'information.

Les résultats de ce sondage, réalisé avant la prise des dernières décisions américaines en matière de droits de douane, sont très clairs: les entreprises disent oui, à 61%, au résultat des négociations avec l'UE et à leur mise en œuvre au niveau national. Elles estiment que la Suisse ne peut pas se passer d'une relation privilégiée avec l'UE et que l'accès au marché européen est très important. Elles sont favorables à la stabilisation et au développement des relations bilatérales, tout en rejetant sans appel une adhésion de la Suisse à l'Union.

Malentendus à dissiper

Parmi les éléments institutionnels, la reprise dynamique de développements du droit européen est problématique pour une majorité de sondés. Certains voient des menaces pour la démocratie helvétique et le droit de référendum notamment. Un important travail d'information et d'explication reste donc à faire, puisqu'aucun automatisme n'est prévu dans les accords et que nos procédures parlementaires et référendaires sont garanties. Le but de la reprise du

droit européen est d'éviter toute discrimination en faisant en sorte que, dans le marché intérieur, les mêmes règles s'appliquent en tout temps à tous les participants.

Cette reprise est strictement limitée aux secteurs du marché intérieur auxquels notre pays participe. Cela ne concerne donc que sept accords. Un droit de participation (decision shaping) a été obtenu par nos négociateurs, ce qui permettra notamment la consultation d'experts suisses dans le cadre du processus de révision du droit européen dans ces secteurs. La Suisse aura aussi un délai de deux ans pour mener ses démarches parlementaires habituelles, trois ans en cas de référendum. Il est tout à fait possible, voire probable, qu'elle refuse à un moment ou un autre la reprise de tel ou tel acte européen. Dans ce cas, la procédure de règlement des différends s'appliquera, avec si nécessaire la vérification par le tribunal arbitral du caractère proportionné de mesures de compensation qui seraient décidées par notre partenaire.

«Un travail d'information et d'explication reste à faire sur les questions institutionnelles. Aucun automatisme n'est en effet prévu dans les accords et nos procédures parlementaires et référendaires sont garanties.»

Crainte de «tourisme social»

Du côté de la libre circulation des personnes, élément central de notre relation avec l'UE, les sondés sont d'avis que le cadre prévu, et notamment les mesures qui ont fait l'objet d'une entente des partenaires sociaux, est en mesure de permettre un contrôle optimal des conditions salariales en Suisse.

En revanche, une crainte se manifeste s'agissant de la reprise partielle de la directive européenne sur les droits des citoyens. S'il est indéniable que cette reprise entraînera des coûts supplémentaires en facilitant légèrement l'accès à certaines prestations sociales, il faut insister sur le fait que notre pays a pu obtenir une version en quelque sorte taillée sur mesure. Elle comporte des exceptions et

des garanties. Ne pourra par exemple prétendre au «droit de séjour permanent» qu'un travailleur ayant œuvré pendant cinq ans au moins en Suisse, sans dépendance de l'aide sociale pendant plus de six mois.

Autre exemple, il pourra être mis fin au séjour de personnes au chômage qui ne feraient pas d'efforts suffisants pour retrouver un emploi. Une récente étude montre aussi que le groupe de citoyens de l'UE qui séjournent en Suisse continuera de contribuer davantage au système social et fiscal helvétique davantage qu'il ne dépendra des prestations sociales.

Les négociateurs suisses ont bien travaillé

Si le besoin accru d'informations sur certains aspects institutionnels ou en lien avec l'immigration est évident, les autres éléments du paquet mis en consultation recueillent d'emblée des avis favorables. C'est le cas aussi bien du mécanisme de règlement des différends (tribunal arbitral paritaire) que de la nouvelle mouture de la clause de sauvegarde. C'est aussi le cas de l'ouverture du marché suisse de l'électricité ou encore de la contribution de la Suisse à la cohésion de l'UE (CHF 350 millions par an). Pour les sondés, elle constitue un prix acceptable en échange de relations stables et d'une participation sur mesure au marché européen.

Ce qu'il importe de retenir, c'est que les négociateurs suisses à Bruxelles ont bien travaillé. Des concessions ont été faites de part et d'autre – ce qui est généralement le cas lorsqu'on négocie... – mais celles obtenues de l'UE sont substantielles, voire inattendues. Le résultat offre une base solide pour établir une relation stable et durable entre la Suisse et ses voisins.

Rédacteur responsable, Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

GRANDS CÉPAGES D'ORIGINE FRANÇAISE

Un ouvrage de référence pour les œnophiles

C'est sans nul doute le livre de chevet que doivent acquérir tous les professionnels du vin et amateurs de fins nectars. «Grands cépages d'origine française» (Éditions Favre, 2025) sort ces jours en librairie. On doit cet ouvrage au Dr José Vouillamoz, l'un des leaders mondiaux en matière d'origine et de parenté des cépages par le test ADN. Généticien suisse de renommée internationale, il est le co-auteur de l'ouvrage Wine Grapes, référence incontournable sur tous les cépages cultivés dans le monde. En 2017, il a publié «Cépages suisses, histoire et origines», également aux Éditions Favre. Un véritable best-seller qui s'est vendu à 4000 exemplaires, et dont une version mise à jour est annoncée pour la rentrée. Le Dr Vouillamoz, conférencier hors pair, est aussi membre de l'Académie Internationale du vin, de l'Académie du Vin de Bordeaux, de la Mémoire des Vins Suisses et du Circle of Wine Writers. Interview.

MANUELLA MAGNIN

ŒNOLOGIE

DR VOUILLAMOZ, À QUI S'ADRESSE CET OUVRAGE?

J.V. : J'ai voulu faire un livre qui soit intéressant à la fois pour le grand public, comme pour les professionnels et amateurs éclairés. Le lecteur y trouvera bon nombre d'anecdotes que j'ai racontées au cours des quelque 250 conférences que j'ai données depuis 2001. Il y découvrira de grands vins connus, mais aussi des trouvailles et des coups de cœur personnels pour chacun des cépages présentés.

POURQUOI CES 12 CÉPAGES?

J.V. : Parce qu'ils sont à l'origine de la majeure partie des grands vins. Ce sont aussi des cépages que l'on qualifie d'internationaux. J'ai hésité à en proposer d'autres, mais

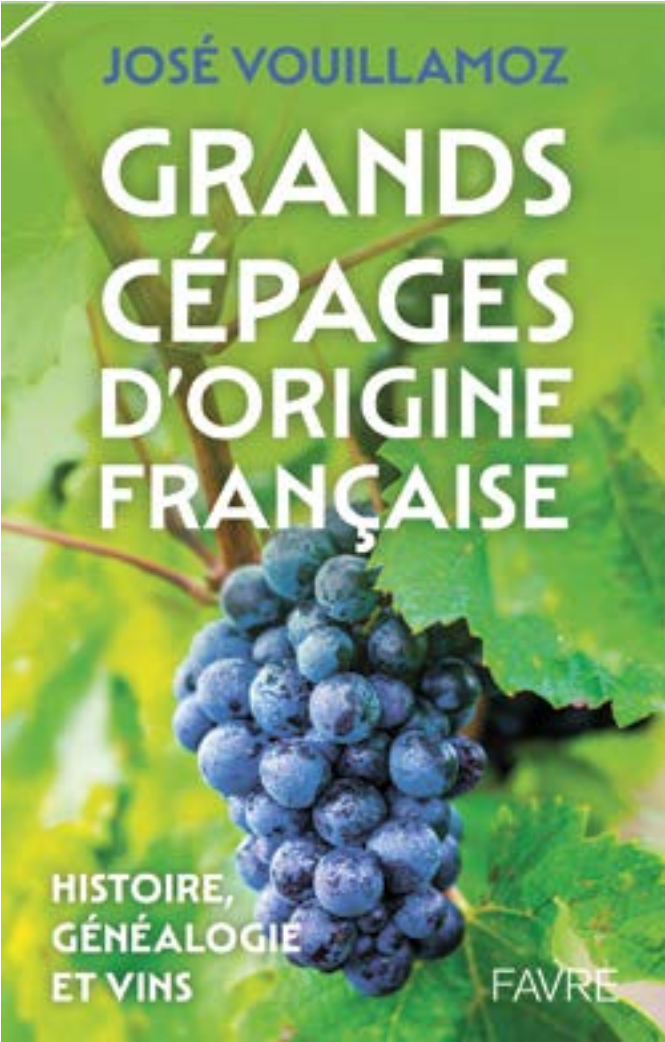


▲ Le Dr Vouillamoz.

© Louis Dasselborne

j'ai choisi ceux qui sont les plus importants en termes de surfaces cultivées en France.

ON VOUS DOIT DÉJÀ LE LIVRE SUR LES CÉPAGES SUISSES, PARU AUX ÉDITIONS FAVRE EN 2017, ET



100 ANS DE SYRAH EN VALAIS

En 2025, le Valais célèbre la 100^e vendange de la Syrah, cépage rhodanien aujourd'hui emblématique de la région. À cette occasion, le Dr Vouillamoz organise des événements exceptionnels en collaboration avec Swiss Wine Valais.

Le premier plant de Syrah a été introduit en 1921 au Domaine de l'État à Leytron par le Dr Henry Wuilloud, ingénieur agronome valaisan. Il aurait ramené ce cépage lors d'un voyage en août 1921 à Tain-l'Hermitage dans la Vallée du Rhône.

«Il est remarquable de voir comment ce cépage a su s'imposer en Valais et devenir l'un des porte-drapeaux de notre viticulture alpine», déclare José Vouillamoz, initiateur et coorganisateur des célébrations du centenaire. L'année 2025 est donc l'opportunité de fêter la Syrah en Valais avec le millésime 2024 issu de la centième récolte.

FESTIVITÉS DANS TOUT LE PAYS

Pour marquer cette étape symbolique, plusieurs évènements sont proposés en Valais et en Suisse allemande, par le Dr Vouillamoz en partenariat avec Swiss Wine Valais.

- Jeudi 11 septembre – **Syrah Garden Party** en collaboration avec La Grappe aux Fol'Terres à Fully, 20 Syrahs en dégustation, sanglier à la broche et ambiance musicale avec Fifteen;
- Mercredi 8 octobre – **LôDzè Wine & Dine**, repas gastronomique d'automne en 4 plats, 8 Syrahs commentées par la Cheffe sommelière au restaurant Le Cercle Kitchen à Martigny;
- Dimanche 9 novembre – **Masterclass Centenary of Syrah** (en anglais) à Expovina Zürich;
- Samedi 15 novembre – **Masterclass Centenaire de la Syrah** en Valais, dégustation des médailles d'or de la Sélection des Vins du Valais au Salon Vinea à Sierre;
- Jeudi 11 décembre – **Grand Gala du Centenaire de la Syrah en Valais au Baur au Lac** à Zurich, repas gastronomique autour de Syrahs d'exception commentées par Marc Almert, Meilleur Sommelier du Monde en 2019.

DE NOMBREUX AVANTAGES

%

Chaque semaine plus de 2000 actions.

CONSULTEZ TOUS LES AVANTAGES

21%
22.90 kg

Rumpsteak de bœuf frais
dénervé, de Suisse/Allemagne/Autriche

Du 8 au 13 septembre 2025 – prix Pro hors TVA, rabais déduit



TOUS À LA FÊTE DES VENDANGES DE RUSSIN !

Chaque année, le village de Russin, situé au cœur du canton de Genève, s'anime pour sa Fête des Vendanges. En 2025, les festivités se dérouleront du samedi 20 au dimanche 21 septembre. C'est l'occasion de découvrir le travail des vignerons et de partager leur passion pour le vin.

Pendant deux jours, les rues de Russin se transforment pour accueillir petits et grands. Au programme :

- Dégustations de vins et de produits du terroir pour ravir les papilles.
- Animations musicales et concerts pour une ambiance festive et chaleureuse.
- Stands d'artisans locaux proposant leurs créations.
- Activités pour les enfants, comme des manèges et des jeux, pour que toute la famille puisse en profiter.



www.fetedesvendangesrussin.ch



« SAISON DE LA BÉNICHON » : LA TRADITIONNELLE FÊTE FRIBOURGEOISE ENTAME SA DEUXIÈME ÉDITION

« La Saison de la Bénichon » est de retour à Fribourg du 25 août au 16 novembre 2025. Une vingtaine de restaurants du canton proposeront le traditionnel menu de la Bénichon, avec des options pour le déguster tous les jours ou seulement le week-end. L'initiative vise à rendre ce patrimoine culinaire accessible à tous et à mettre en valeur les produits locaux et le savoir-faire des artisans fribourgeois. Le menu, qui se compose de plusieurs plats, inclut des spécialités comme la Cuchaule AOP avec la moutarde de Bénichon, le jambon de la Borne AOP et la fameuse double crème avec des meringues. Le kit de Bénichon et les sandwichs sont également une option pour ceux qui souhaitent profiter de la fête à la maison.



Qu'est-ce que la Bénichon ?
La Bénichon est une fête traditionnelle du canton de Fribourg qui célèbre la fin des récoltes et l'entrée dans la saison hivernale. Elle s'accompagne d'un menu copieux et emblématique de la région.

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



Laurence Veya entourée de Karen Allemann, la directrice d'eureka FORMATION (à droite de l'image) et de Chloé Rinaldi, cheffe de projet.

Les dix ans d'eureka FORMATION

Le 8 juillet dernier, le centre eureka FORMATION, chargé de la formation continue dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, dans le canton de Neuchâtel, a célébré dans une ambiance joyeuse le dixième anniversaire de sa création. Des représentants de l'État, des partenaires, des acteurs politiques ainsi que des professionnels de la branche et des formateurs ont assisté aux réjouissances organisées au musée archéologique du Laténium, à Hauterive. Au programme: discours, apéritifs, dégustations de spécialités et découverte de l'histoire de la cuisine.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

« C'est après l'entrée en vigueur d'un nouveau cadre légal cantonal que notre centre fut créé en 2015. Il est le fruit d'une étroite collaboration entre les milieux patronaux, GastroNeuchâtel et HôtellerieSuisse, et les syndicats Unia et Hotel & Gastro UNION », raconte Laurence Veya, prési-

dente de la Commission paritaire neuchâteloise de l'hôtellerie et de la restauration (CPNHR) qui chapeaute l'ensemble. Selon elle, dans le contexte économique actuel, marqué par la hausse des coûts, la pression sur les marges et un pouvoir d'achat en stagnation, le rôle de la formation continue se révèle plus essentiel que jamais.

UNE PARTICIPATION EN PROGRESSION

Et il est vrai que l'équipe d'eureka ne chôme pas : en 2024, 470 participations ont été enregistrées sur l'ensemble des modules de formation proposés par le centre, soit une hausse de 18% par rapport à 2023. Le nombre des sessions a également progressé de 13%, confirmant une demande qui ne faiblit pas, en dépit ou à cause des difficultés que connaît le secteur. « Nos formateurs sont tous issus du terrain... Leur expérience est un atout précieux pour toutes celles et ceux qui embrassent nos métiers », souligne Laurence Veya.

DES FORMATEURS DE TERRAIN

De plus, à travers le Club « la Suite », eureka organise régulièrement pour les « patrons » des rencontres thématiques favorisant les échanges et la réflexion collective. La prochaine de ces rencontres est prévue le 15 septembre prochain. Elle portera sur le thème « L'innovation dans le cadre de La Capitale culturelle suisse et Ville du Goût 2027 », afin de préparer le secteur aux enjeux futurs, en collaboration avec la directrice académique de l'École Hôtelière de Genève.

L'équipe d'eureka FORMATION est installée dans les nouveaux locaux de GastroNeuchâtel, inaugurés 4 juin dernier. Ils disposent de deux belles salles de formation flambant neuves et entièrement équipées.

www.eureka-formation.ch



Les rencontres du club « la Suite » rassemblent chaque fois une dizaine de responsables de l'hôtellerie-restauration neuchâteloise.

HOME BISTROT VIVANT

Le rendez-vous gourmand des Meyrinois

Au centre commercial de Meyrin, au sein du vaste projet Cœur de Cité, ce restaurant chaleureux attire chaque jour familles, collègues et amis. Un véritable lieu de vie, dirigé avec passion par Iris et Clément Polan, un couple d'entrepreneurs qui a su donner une âme à cet espace unique.

M. M.

GENÈVE

Depuis un an, Home Vivant s'impose comme l'adresse incontournable des Meyrinois. Avec sa grande terrasse ensoleillée de plus de 100 places, son intérieur convivial et modulable, son coin enfants et son ambiance dynamique, l'établissement se distingue par sa capacité à accueillir tous les publics : travailleurs pressés le midi, familles le mercredi et le week-end, amis venus prolonger la soirée autour d'un verre, sans oublier les habitués qui aiment retrouver la même équipe et la même atmosphère conviviale.

UNE CUISINE GÉNÉREUSE ET ACCESSIBLE

Chez Home Vivant, la carte est renouvelée au fil des saisons. Elle combine plats traditionnels et inspirations modernes : salades gourmandes, entrecôtes, burgers, poké bowls, rosbif sauce tartare, ou encore le fameux cordon bleu maison. À l'automne, crêpes sucrées et galettes de sarrasin viennent compléter cette offre, sans oublier la fondue moitié-moitié pour réchauffer les soirées, tandis qu'en été les salades et planches de charcuterie séduisent en terrasse.

Le restaurant propose également un plat du jour à 20 CHF, ou une formule gourmande avec dessert à 26 CHF, ainsi qu'un service en continu de 8h45 à 22h, du lundi au samedi, et de 10h à 18h le dimanche. Une rareté à Genève : on peut déguster une entrecôte ou un curry de légumes en plein après-midi, ou venir prendre un petit-déjeuner avant un vol depuis l'aéroport de Cointrin.

Les fournisseurs sont choisis avec soin : viandes de la Boucherie du Palais et cochon de Valentin Chappuis à Lussery-Villars, primeurs de Brasier, pains artisanaux de Guerrazzi, poissons frais de Novameditpesca, et vins par le truchement de la maison Berthaudin... Home Vivant cultive des partenariats de confiance pour garantir qualité et fraîcheur. Côté vins, la carte mêle références locales et grands classiques pour satisfaire tous les œnophiles.



▲ Clément et Iris Polan, patrons de Home Bistrot Vivant.

▲► Des plats pour tous les goûts et à toute heure de la journée.

▼ Une terrasse accueillante.

Photos: © DR

//homebistrot.ch



UN BISTROT CONVIVIAL

L'esprit de Home Vivant, c'est celui d'un bistrot moderne : prix justes, accueil chaleureux et ambiance détendue. Une pinte à 5 CHF ou un cocktail à 7 CHF pendant les Happy hours de 17h à 18h30, avec une kyrielle de tapas à partager, des menus adaptés à tous les budgets, des espaces modulables pour accueillir aussi bien un repas en famille qu'un pot de départ ou une verrée associative. Avec une équipe de sept collaborateurs, l'établissement sait conjuguer professionnalisme et convivialité.

DES ÉVÉNEMENTS QUI RYTHMENT LA VIE LOCALE

Home Bistrot Vivant ne se contente pas d'être un restaurant : c'est aussi un animateur de quartier. Soirées brésiliennes, concerts live, Halloween pour les enfants avec magicien et maquilleuse, carnaval, Saint-Sylvestre festif ou encore défilés de mode en partenariat avec des commerces locaux... Chaque mois, des événements viennent donner vie à la salle et rassembler la communauté meyrinoise.

Le Surikiki Club accueille les plus jeunes avec des jouets, un baby-foot et un espace télé, permettant aux parents de profiter d'un repas en toute tranquillité.

UN PROJET PORTÉ PAR DES PASSIONNÉS

Clément, issu d'une famille d'entrepreneurs depuis quatre générations, a grandi entre hôtellerie, restauration et commerce. Après une formation en management hôtelier à Glion et des expériences à Paris, Dubaï et Genève, il s'associe à Iris, sa compagne, passionnée de luxe et de relation client, qui partage ses journées entre un emploi chez un horloger renommé et cette belle aventure. Ensemble, ils ont créé un restaurant qui incarne leur vision d'un lieu accueillant, gourmand et accessible.

Malgré les défis liés aux travaux du projet Cœur de Cité, le restaurant a déjà fidélisé une clientèle variée et enthousiaste. Iris et Clément voient plus loin : imaginer un deuxième établissement à Genève, dupliquer ce modèle de bistrot moderne et vivant, et continuer à faire de Home Vivant le lieu où l'on se retrouve, où l'on partage, où l'on vit.



FRANCE : UN PERMIS D'ENTREPRENDRE POUR LES RESTAURATEURS

Devenir restaurateur ne s'improvise pas. Face à l'augmentation des fermetures, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie souhaite imposer 35 heures de cours aux futurs entrepreneurs de la branche.

La gastronomie française, inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, est un symbole fort de l'identité nationale et continue de rayonner à travers le monde. Pourtant, le secteur de la restauration traverse aujourd'hui une crise profonde. Entre avril 2024 et avril 2025, la Banque de France a recensé 8 900 défaillances dans l'hôtellerie-restauration, un niveau record. Selon Thierry Marx, chef multi-étoilé et président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih), ce sont près de 25 établissements qui ferment chaque jour. La majorité de ces restaurants sont des établissements de « fait maison », souvent

fragilisés face à la concurrence des chaînes et de la cuisine industrielle. Pour inverser cette tendance, l'Umih propose plusieurs mesures, dont l'instauration d'un permis d'entreprendre et surtout la création d'une formation obligatoire pour les restaurateurs. Interrogé sur TF1 le 21 août, Thierry Marx a expliqué que cette formation viserait à encadrer la profession et à sécuriser les projets d'ouverture.

Apprendre la gestion en 35 heures

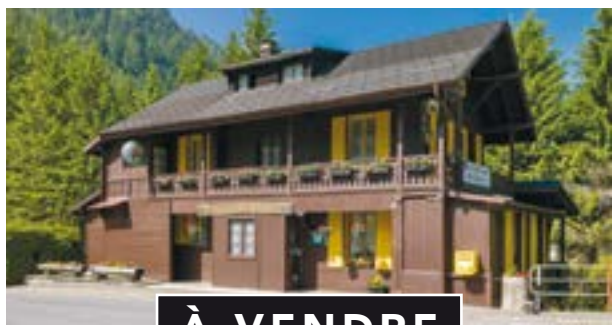
Concrètement, le projet prévoit une semaine de formation intensive de 35 heures, sanctionnée par un examen. Les cours porteraient exclusivement sur la gestion d'un établissement : finances, gestion des stocks, organisation des plannings et maîtrise des coûts. Dans un contexte économique difficile, marqué par la hausse de l'énergie et des coûts de main-d'œuvre, ces compétences sont jugées essentielles pour garantir la pérennité des restaurants.



La formation ciblerait en priorité les personnes en reconversion professionnelle, excluant les titulaires de diplômes existants en hôtellerie-restauration, afin de leur permettre de se lancer rapidement sans revenir plusieurs années sur les bancs de l'école. L'Umih attend désormais l'aval du ministère de l'Économie pour que le projet soit défendu auprès des députés et devienne une proposition de loi.

M. M.

À VENDRE



À VENDRE
CAFÉ-RESTAURANT
AVEC LOGEMENT

Les Plans-sur-Bex (VD), 1100 m d'altitude.
Chalet individuel avec salle 40 places
+ terrasse couverte 30 places, cuisine pro,
salle indépendante, logement sur 2 étages,
nombreuses places de parc.
Site stratégique et environnement
d'exception à proximité directe de la zone
protégée du massif du Muveran.
Vente en résidence secondaire autorisée.
Disponibilité rapide.
Contact: info@lecoultre-immobilier.ch
Tél. 079 254 32 08
www.lecoultre-immobilier.ch

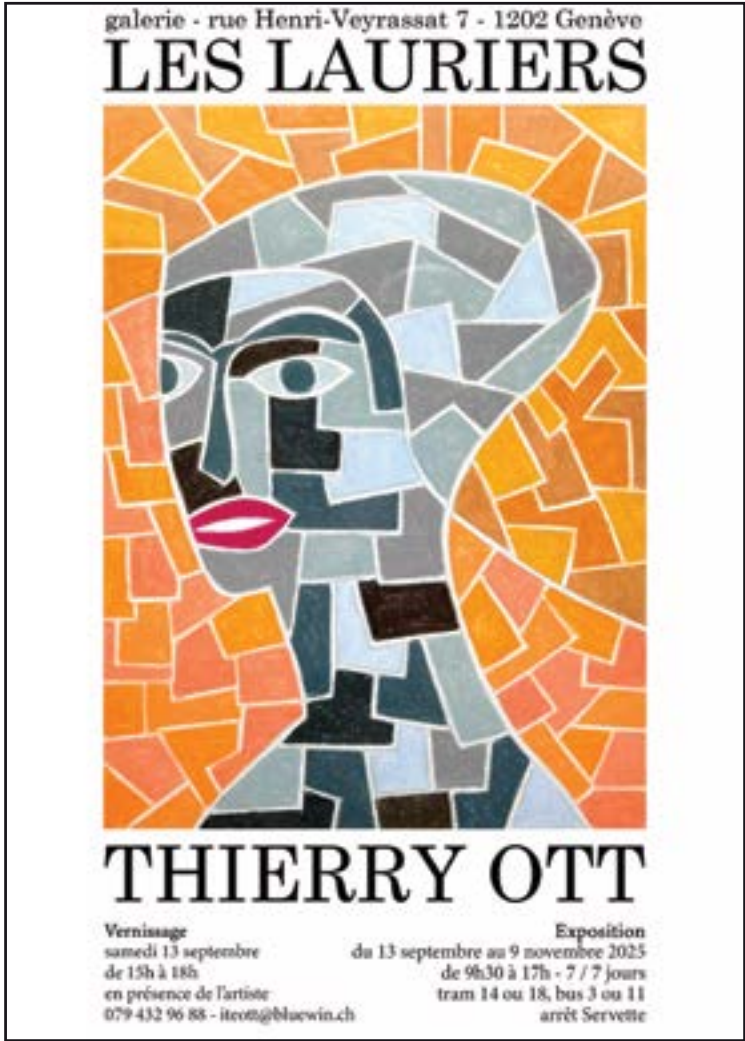


À VENDRE
2 CONTAINERS EN L
situé au Bouveret (VALAIS)

2 toilettes + un évier pour la buvette
Matériels de restauration disponibles.
PRIX: pour les 2 CONTAINERS 17'000.–
N'hésitez pas à me contacter: Yannick Vermot
P. 079 422 98 38 - keke57@wanadoo.fr

Région Oron-la-Ville – Mézières (VD)
À VENDRE
FOND DE COMMERCE
Café restaurant

75 places et 35 places en terrasse.
Bonne clientèle.
Fond propre Fr. 100'000.–
Écrire sous chiffre N°1
Le Cafetier - Av. Henri-Dunant 11 - 1205 Genève



NOS PARTENAIRES
POUR VOS ÉVÉNEMENTS

VALAIS



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 (Les Automnales)
7 au 16 novembre 2025
alexpo Genève vous invite à découvrir
une version inédite des Automnales!
Nouveaux espaces, programmation dy-
namique et expériences immersives vous
attendent.
www.automnales.ch

MESSE BASEL



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

Payerne

La Ville de Payerne
met au concours la location de
La Brasserie Notre-Dame
Grand-Rue 32 - Payerne

- Emplacement central et attractif
- Splendide outil de travail avec cachet
- Idéal pour une restauration soignée ou bistrannique
- Cuisine professionnelle agencée
- Restaurant de 70 places
- Terrasse sur la Grand-Rue de 20 places
- Bail commercial de 5 ans
- Date d'ouverture au 1^{er} mars 2026

Délai de postulation au 30 septembre 2025.
Renseignements et cahier des charges sur demande à :

Commune de Payerne
Service Bâtiments
Rue de Savoie 1 - 1530 Payerne
026 662 65 32
gerard.michel@payerne.ch

PHOTOS: © Simon Brunet

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893. Journal romand — 131^e année — Paraît le vendredi.

➤ Éditeur: SOFIED SA Journal Le Cafetier Avenue Henri-Dunant 11 1205 Genève Tél: 022 329 97 47 Email: info@lecafetier.net www.lecafetier.net	➤ Rédactrice en chef: Myriam Marquant ➤ Correspondants: Manuella Magnin et Georges Pop ➤ Régie publicitaire: SOFIED SA Avenue Henri-Dunant 11 1205 Genève	➤ Publicité et petite annonce: Grégoire Gindraux g.gindraux@lecafetier.net Tél: 022 329 97 47 ➤ Prépresse: Laurence Bullat l.bullat@lecafetier.net	➤ Service comptable: compta-journal@scrhg.ch ➤ 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 ➤ Impression: Atar Roto Presse SA Crédit photos: © DR, sauf mention contraire	www.lecafetier.net LE CAFETIER Page facebook: Journal Le Cafetier
--	--	--	--	--	--

MOTS CROISÉS

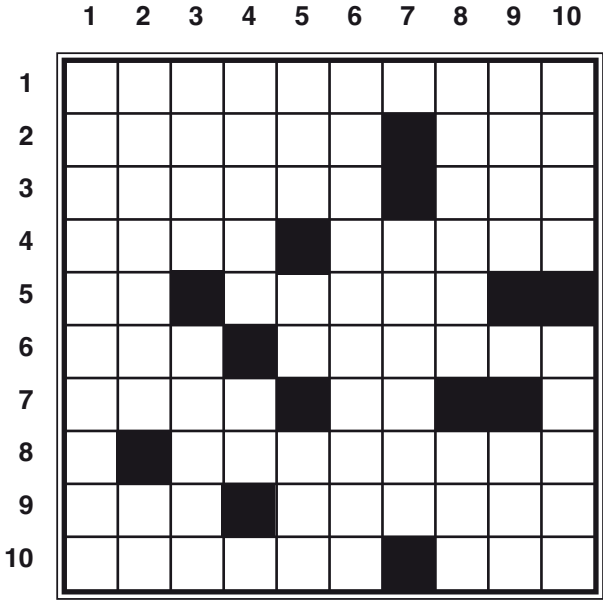
N° 1293

Horizontalement

1. Régime de violence. – 2. Glande femelle. Plante à gousses. – 3. Désirées. Le dernier est très moderne. – 4. Possessif. Période chaldéenne. – 5. Sujet. On y entre avec le trac. – 6. Elle ouvre bien des portes. Sottise. – 7. Y taper, c’est plaire. Aux confins des terres. – 8. Sont d’origine animales ou végétales. – 9. Colère. Effective. – 10. Faites d’épisodes. Il est juste de les réclamer.

Verticalement

1. Il empêche de se retourner. – 2. Alerte. Dieu égyptien. – 3. Plante potagère. Culmine dans les Alpes bernoises. – 4. Bagatelles. Epelé: elle vagabonde. – 5. Sou nordique. Démonstratif. Mesure agraire. – 6. Eprouvées. – 7. Moitié de bête. – 8. Blasphémer. Lettres de doléances. – 9. Peintre surréaliste. Nommé. – 10. Choisis. Anneaux de cordage.



Solution des mots croisés N° 1292

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



SOCIÉTÉ DES CAFETIERS
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

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



COURS DE CAFETIER

231^e SESSION

Examens novembre 2025

1 FORMATION = 5 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE !



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

Du 28 août au 18 novembre 2025

COURS DU MATIN CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h30



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

Du 29 septembre au 17 novembre 2025

COURS DU JOUR CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

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



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

Du 1^{er} septembre au 15 novembre 2025

COURS DU SOIR CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

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



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

COURS MIXTE CHF 1350.-

OU 1350 - 750* = CHF 600.-

Cours E-Learning + 42 heures en présentiel

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



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

E-LEARNING CHF 600.-

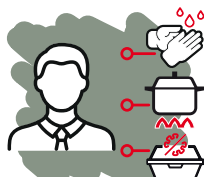
Accès à la plateforme dès que l'inscription a été finalisée et jusqu'aux examens

Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

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

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](http://scrhg.ch)

Lieu du cours :

Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève

Avenue Henri-Dunant 11

1205 Genève

Le Comité de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève a le regret de vous faire part du décès de:

Monsieur Yvan THÜRLER

Membre de la commission de formation durant de nombreuses années au sein de la Société des Cafetiers.

Il a toujours été un pilier essentiel pour la formation professionnelle. Son investissement, tant au niveau cantonal que fédéral, a permis à Genève de rester à la pointe de la formation dans notre domaine.

Yvan s'est toujours engagé pour la profession. Pendant de nombreuses années, il a œuvré au sein du comité central de la Société des cuisiniers, sans oublier son rôle actif dans le Cercle des Chefs de cuisine et chef de cuisine de l'école hôtelière (EHG).

Son dévouement, sa passion et son humanité laisseront une empreinte indélébile dans nos mémoires et dans l'histoire de notre profession.

Nous tenons à exprimer tout notre soutien à la famille et ses proches dans cette épreuve douloureuse.

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



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



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



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



MAISON DU TERROIR
Route de Soral 93 - 1233 Bernex
T. +41 22 388 71 55
www.geneveterroir.ch



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

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



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



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



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



APPLITEC-POS
Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T. +21 626 50 60
info@applitec-omron.ch
www.applitec-omron.ch



LOUIS DITZLER AG
Bäumlimattstrasse 20
CH-4313 Möhlin
T. +41 61 855 55 00
info@ditzler.ch
www.ditzler.ch



CHRONIC.
Chemin de la Mousse 50B
1225 Chêne-Bourg
T. +41 22 900 05 20
hello@chronic.ch
[//chronic.ch](http://chronic.ch)



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



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



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



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



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@vacherinfribourgeoisaop.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)



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



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
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**



UN NOUVEAU SITE INTERNET POUR LES DIX ANS DE «FRIBOURG-REGIO.GARANTIE»

Au début de cet été, à l'occasion des 10 ans de son label «Fribourg-regio. garantie», l'association Terroir Fribourg a procédé à la mise en ligne d'un nouveau site internet (www.terroir-fribourg.ch), intégré à la plateforme unifiée de la marque «Fribourg», en collaboration étroite avec l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT). Conçu par l'agence Ethos Digital, à Fribourg, pour offrir une navigation plus fluide, le nouveau site est disponible en trois langues – français, allemand et anglais – afin de mieux répondre aux attentes d'un public toujours plus large et exigeant. Inauguré, il y a plus de 20 ans, le site rassemble aujourd'hui plus de 300 membres – producteurs, artisans, traiteurs, restaurateurs et revendeurs. Avec plus de 170 000 visiteurs par an

– dont près de la moitié hors canton – il connaît des pics de fréquentation lors de la Bénichon et du Salon des Goûts et Terroirs, à Bulle. Il constitue aussi une référence culinaire, la page la plus visitée étant celle de la recette des macaronis de chalet. Une place spéciale y est réservée aux produits certifiés «Fribourg-regio. garantie».

G.P.

Image © Terroir Fribourg



LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE DE LA SUISSE STAGNE À 50 %

Le 17 juillet dernier a marqué pour la Suisse son « Food Overshoot Day », autrement dit le moment de l'année où notre pays a épuisé toutes ses ressources alimentaires locales. Si la production alimentaire helvétique était répartie sur 12 mois, elle aurait été entièrement épuisée à partir de cette date, ce qui montre notre dépendance aux importations, selon l'Union suisse des paysans (USP). Actuellement, la Suisse ne couvre qu'un peu plus de la moitié de ses besoins alimentaires, ce qui fait de notre pays l'un des plus gros importateurs de produits alimentaires au monde. À titre de comparaison, notre voisin allemand n'atteindra son « Food Overshoot Day » que le 1er novembre, avec un taux d'autoapprovisionnement de 88 %. Si la date du « Food Overshoot Day » varie d'une année à l'autre, en fonction de l'abondance des récoltes, elle a tendance à reculer sur le long terme, une situation alarmante pour l'USP qui plaide pour une meilleure protection des terres agricoles. « Il suffit de quelques perturbations, causées par exemple par des phénomènes météorologiques extrêmes ou des conflits armés, pour que notre approvisionnement soit mis en péril », estime-t-elle. Petite consolation : la Suisse est auto-suffisante en pommes de terre, en pommes et en viande de bœuf...

G.P.

LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

La petite histoire des aliments

Le sérac est un fromage blanc maigre, produit à partir de lactosérum, ou petit-lait, la partie liquide résiduelle de la coagulation du lait de vache, de brebis ou de chèvre. Ce liquide transparent, de couleur jaune-verdâtre, est composé d'environ 94% d'eau, de lactose, de protéines et de très peu de matières grasses. Le sérac a très vraisemblablement vu le jour dans les alpages suisses et français. Traditionnellement, il permet d'utiliser le reliquat de la fabrication de fromages à pâte pressée et cuite, comme le Gruyère. Le mot « sérac » nous vient du francoprovençal « séra », issu tiré du latin « serum » qui veut dire « petit-lait ».

Des mentions incertaines

Si l'on en croit le Dictionnaire suisse romand, cité par le site du Patrimoine culinaire suisse, on trouve peut-être une mention de ce type de fromage dans un document gruérien datant de 1312, attestant du fait qu'à Fribourg, on mangeait déjà du « serai » au XIII^e siècle. En Valais, dans un document daté de 1437, une veuve du val d'Hérens, nommée Jeanette, remet tous ses biens à ses deux fils. En échange, ils s'engagent à lui fournir des denrées alimentaires, dont « deux séracs de la montagne d'Arolla », chaque année.

Mais le fait est qu'on ignore totalement la nature réelle des fromages cités vers la fin du Moyen-Âge sous

le nom « serrai » ou sérac. Se fondant sur des textes plus tardifs, les historiens de l'alimentation émettent l'hypothèse que le sérac, tel qu'on le connaît aujourd'hui, a plus vraisemblablement été « inventé » ultérieurement, peut-être dès la Renaissance. Seule certitude : il était présent dans nos alpages au XVIII^e siècle, qualifié alors de « fromage du pauvre », car injustement considéré de médiocre qualité.

Une nouvelle jeunesse

Aujourd'hui encore, le sérac est parfois déconsidéré par certains consommateurs qui lui préfèrent des fromages plus « nobles ». Il connaît cependant une nouvelle jeunesse, ses vertus étant désormais reconnues, car – comme nous l'avons vu – il est riche en protéines et pauvre en matières grasses. Il peut se consommer frais, frit ou encore poêlé, nature, salé, aromatisé aux épices, en salade ou même accompagnées de confitures. Les beignets au sérac sont une spécialité de carnaval très populaire en Suisse centrale.

De nos jours, ce fromage maigre est surtout produit dans les montagnes du Jura et des Alpes suisses et françaises. Outre-Sarine, il est appelé « Ziger ». Le sérac a des cousins dans Val d'Aoste où il est appelé « brossa »; en Corse, apprécié sous le nom de « brocciu »; en Italie où, plus gras, il est nommé « ricotta », ou encore en Grèce et en Roumanie où on le désigne respectivement sous les noms de mizithra et urdâ, pour ne citer que ces quelques exemples, parmi de nombreux autres.

Le sérac



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

CHALET FLACHAIRE

Quand haute gastronomie et montagne se conjuguent

Depuis février 2025, la vallée d'Abondance brille d'une nouvelle étoile gourmande. Aux commandes de cet écrin: un jeune couple de passionnés qui suscite les éloges des gourmets des deux côtés de la frontière.

M. M.

CHABLAIS FRANÇAIS

Niché au cœur des Alpes, à seulement 20 minutes de Thonon et 1h30 d'Annecy, ce chalet cosy promet une expérience intime et raffinée, où l'art de vivre à la montagne se conjugue à une gastronomie de haut vol.

Le couple à l'origine de ce projet, Thomas et Estelle Flachaire, réunit un savoir-faire rare. Thomas, passé par Roellinger, Marcon, Bras et Troisgros, en France et au Japon, manie les saveurs fumées, poivrées et acidulées avec une précision étonnante, sublimées par des sauces



Une vue époustouflante sur les montagnes.



▲ Une jeune chef talentueux.

►► Des mets dignes d'un étoilé Michelin.

Photos: © M. M.

www.chaletflachaire.fr



gourmandes. À ses côtés, Estelle, spécialisée dans la communication et l'hôtellerie de luxe, veille à ce que chaque détail de l'accueil et de l'expérience client soit parfait.

Le couple a acquis ce bien joli chalet des années 70 en 2023, et l'a rénové de fond en comble. Les gourmets peuvent y loger dans deux somptueuses suites.

Le restaurant est à l'image de ce projet ambitieux: intime et exclusif. Il permet aux convives de se rapprocher de la cuisine ouverte, de partager des moments privilégiés autour de la cheminée et de suivre la magie de la préparation des plats. Deux menus dégustation, en trois ou cinq services, mettent en valeur les créations de Thomas dans un cadre où chaque assiette devient une invitation au voyage gustatif.

Situé à proximité des stations de sports d'hiver, le Chalet Flachaire s'impose déjà comme une destination incontournable qui a suscité des éloges dans la presse tant française que suisse.



Au Chalet Flachaire, gastronomie et montagne se rencontrent dans une harmonie rare. Chaque détail, chaque saveur, chaque instant est pensé pour surprendre et émerveiller. Thomas et Estelle ont réussi à créer plus qu'un restaurant: un lieu où passion, créativité et excellence se conjuguent, offrant à leurs visiteurs une expérience mémorable, chaleureuse et profondément humaine.

La Charte des vins du Vully a dix ans

Le 30 août dernier, afin de marquer la fin des célébrations des 10 ans de sa Charte, l'interprofession des vins du Vully, sous la houlette de Johanna Rouiller, sa directrice, a organisé une soirée inédite, comprenant une visite «surprise» des caves du domaine, ponctuée de rencontres et de dégustations. La centaine de participants, répartis par groupes, ignoraient le parcours qui leur était réservé. Ils se sont ensuite retrouvés pour une mémorable soirée festive en commun dans un établissement hôtelier de la région.

GEORGES POP



▲ Enfant du Vully, Johanna Rouiller a pris la direction de l'interprofession des vins du domaine en 2021.

© Le Cafetier

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

FRIBOURG - VAUD

Document unique dans l'univers viti-vinicole suisse, la Charte du Vully engage les vignerons-encaveurs qui s'y soumettent à respecter des normes qualitatives strictes pour les cépages

Freiburger et Traminer qui ont fait la réputation du domaine. «Ce document témoigne d'une volonté d'excellence. Il stimule la coopération et les échanges entre nos producteurs, dans le but d'obtenir les meilleurs vins», souligne Johanna Rouiller qui précise: «Chaque année, nous désignons collectivement, à l'aveugle, deux vins par cépage qui entrent dans notre œnothèque du Vully».

UN MILLÉSIME «SOLAIRE»

Interrogée sur la prochaine vendange, la directrice de l'interprofession a fait montre d'un bel optimisme: «L'alternance de températures élevées et de pluies nous annonce une très belle vendange. Le millésime 2025 sera solaire, l'équivalent sans-doute de celui de 2003 qui fut l'un des meilleurs de ces dernières décennies».

Le domaine du Vully, où vingt-six cépages sont cultivés sur quelque 160 ha, s'est autoproclamé «plus petite des grandes régions viticoles de Suisse». Les vingt-quatre caves que fédère l'Interprofession sont presque également réparties entre les rives fribourgeoises et vaudoises du lac de et Morat, et l'une d'entre elle se trouve même à Anet (Ins), dans le canton de Berne. C'est pourquoi l'appellation d'origine contrôlée «Vully» est intercantonale, ce qui est un cas unique en Suisse.



Oliver Ditzler, Antonio Colaiani et Christa Rigozzi.

Louis Ditzler

LOUIS DITZLER AG FÊTE SES 100 ANS D’HISTOIRE

En 1925, Louis Ditzler, alors jeune homme, fonda une simple société commerciale à Bâle. Après la Seconde Guerre mondiale, il développa l'entreprise et se lança dans la technologie de la congélation, qui en était alors à ses balbutiements, jouant ainsi un rôle de pionnier en Suisse. Ce fut une décision courageuse, car à l'époque, les congélateurs n'existaient pas encore dans les foyers. Mais Louis Ditzler, visionnaire, était convaincu que la congélation jouerait un rôle important à l'avenir, et il eut raison.

En 1962, Bruno Ditzler, représentant la deuxième génération, a repris la direction de l'entreprise de son père. Sous la direction experte de Bruno Ditzler, la modernisation et la croissance de l'entreprise ont été poursuivies sans relâche. En 1977, l'entreprise a déménagé de Bâle à Möhlin, dans le canton d'Argovie, où elle a construit un nouveau bâtiment en pleine campagne. En 1991, l'expansion vers le Chili a suivi avec la création d'Agro Ditzler. Peu de temps après, une nouvelle étape a été franchie avec la création de la société Ditzler Chile. En 2000, Bonatura AG à Kerzers a finalement été rachetée, marquant ainsi l'entrée sur le marché des produits frais prêts à consommer.

En 2008, Oliver Ditzler, représentant la troisième génération, a repris la direction de l'entreprise de son père. Grâce à de nouvelles technologies et à des partenariats stratégiques, l'entreprise s'est de plus en plus orientée vers sa spécialisation actuelle: les fruits et légumes surgelés, les préparations à base de fruits pour l'industrie des yaourts et des glaces, ainsi que les vermicelles. Aujourd'hui, nous sommes un groupe international actif dans l'industrie alimentaire suisse et employons plus de 400 personnes dans le monde entier.

Nos valeurs sont restées les mêmes depuis plus de 100 ans: tradition, innovation et sens des responsabilités.

Le 23 août, la société Louis Ditzler AG a invité ses hôtes à Möhlin pour célébrer son centenaire. De nombreux invités issus de son environnement ont répondu à cette invitation et ont passé ensemble une soirée inoubliable. Les invités ont été emmenés dans un voyage à travers les 100 ans d'histoire de Louis Ditzler



Oliver Ditzler.

AG. La charmante Christa Rigozzi et l'hôte Oliver Ditzler ont accompagné les invités tout au long d'une soirée passionnante et divertissante. Marc Sway et une fantastique troupe de danseurs ont fasciné le public avec leurs performances musicales et chorégraphiques qui ont mis en scène les différentes époques. Les apparitions de Bastian Baker et Stickstoff

ont également été très appréciées par les invités, qui les ont applaudis chaleureusement. Le célèbre chef étoilé Antonio Colaiani et l'équipe de restauration de la Trafohalle Baden ont veillé au bien-être physique des invités. Un événement unique pour le 100^e anniversaire de l'entreprise, qui restera longtemps dans les mémoires.



Bastian Baker et Marc Sway.

Photos: © Stevan Bukvic
© Fabian Guggenbuehl



Louis Ditzler AG
CH-4313 Möhlin
T. +41 61 855 55 00
info@ditzler.ch
www.ditzler.ch



Parfait !
À coup sûr !

GASTROSOCIAL

miruSocial – le programme des salaires pour la restauration

Dans le secteur des hôtels, restaurants et cafés, il reste souvent peu de temps pour les tâches administratives. Entre les plannings des équipes, l'accueil de la clientèle et les interventions de dernière minute, il reste peu de place pour l'administration complexe des salaires, et encore moins pour la paperasse inutile et les formules complexes. C'est précisément là qu'intervient miruSocial.

miruSocial est le programme des salaires numériques pour l'hôtellerie et la restauration et est idéal pour les établissements employant jusqu'à 35 personnes. Il a été spécialement conçu pour le secteur et rend le décompte des salaires enfin efficace et clair – et cela, complètement en ligne.

Grâce à la connexion directe à la Caisse de compensation et de pension GastroSocial, vous profitez de processus automatisés et évitez les doubles saisies.

Vos avantages :

- pas de paperasse
- pas de formules compliquées
- assistance par des spécialistes

Vous gagnez du temps – et gardez la tête libre pour ce qui compte vraiment : vos clients.



Pour en savoir plus !

GASTROSOCIAL

La Poire à Botzi nouvelle est arrivée...

Seul fruit suisse à disposer d’une AOP, incontournable des menus d’automne de la traditionnelle Bénichon et de la chasse, la Poire à Botzi, très recherchée par les consommateurs et les restaurateurs fribourgeois, est en ce mois de septembre disponible sur tous les marchés du canton. Grâce à des conditions météorologiques favorables, la récolte de ce petit fruit sucré qui exige beaucoup de soin a pu, comme chaque année, avoir eu lieu au mois d’août, avec cette fois un peu d’avance.

GEORGES POP

FRIBOURG

« Si on plante un poirier à Botzi au milieu d’un champ, il poussera en hauteur, en forme de balai, et il ne donnera pas de fruits. Pour obtenir des poires, nous devons planter les arbres en ligne et guider les branches en les arquant sur des fils afin qu’elles poussent horizontalement. L’arbre est très délicat. Le travailler exige beaucoup de savoir-faire », explique Dominique Savary gouverneur de la Confrérie de la Poire à Botzi, chargée notamment de la promotion de ce petit fruit délicat, emblématique du terroir fribourgeois.



▲ Dominique Savary et son fils Grégoire.

© grandclos.ch

//www.poire-a-botzi.ch
//grandclos.ch

UN CAHIER DES CHARGES EXIGEANT

« Notre interprofession compte entre 20 et 25 membres, selon les années. Ils répondent à un cahier des charges extrêmement exigeant », souligne ce maître éleveur qui, à 65 ans, a récemment cédé à son fils Grégoire la direction de son domaine du Grand-Clos, situé dans le joli village de Sâles, en Gruyère. « Ici, nous produisons trois produits AOP : du Gruyère, du Vacherin fribourgeois et des Poires à Botzi », précise-t-il fièrement.

C’est aussi avec une discrète pointe d’orgueil qu’il ajoute : « Mon épouse Christiane et moi n’avons pas attendu l’AOP, en 2007, pour planter des poiriers à Botzi. Nous avons planté nos premiers arbres il y a 35 ans. Aujourd’hui nous en avons 300. ». Et une fois la récolte achevée, le travail ne s’arrête pas pour autant : « Contrairement aux pommes ou à d’autres variétés de poires, ces petits fruits ne se mangent pas crus et ils se conservent très mal. Nous les mettons très vite en conserve. Nos bocaux contiennent juste de l’eau sucrée, aucun additif... ».

LA RESTAURATION TRÈS FRIANDE DE POIRE À BOTZI

Selon Dominique Savary, les restaurateurs fribourgeois, y compris ceux qui travaillent en dehors du canton, figurent parmi les premiers clients de cette rare variété, conservée amoureusement sur le sol fribourgeois. « Il existe de très nombreuses recettes impliquant ces petits fruits, non seulement pour la Bénichon, mais aussi pour les menus de chasse. Certains chefs reconnus du canton en font aussi de délicieux desserts... ». Et vous ? « Moi, je les mange nature, après une brève cuisson. C’est délicieux... ».

Seule ombre au tableau : certaines personnes qui possèdent quelques arbres et n’appartiennent pas à l’interprofession profitent des marchés pour écouler leurs fruits sous le label « Poire à Botzi ». « C’est parfaitement illégal et malhonnête... Malheureusement, il y aura toujours des gens qui profitent du travail des autres, ici comme ailleurs », regrettent nos interlocuteurs.

Un train « Moitié-Moitié »

À l’initiative de l’Interprofession du Gruyère (IPG) et de l’Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF), le 28 juillet dernier, un train des Transports publics fribourgeois (TPF), aux couleurs du label « Fondue Moitié-Moitié », a été mis sur les rails entre Romont et Fribourg. Depuis le 28 août, jour de son inauguration officielle, ce convoi haut en couleurs assure une liaison régulière entre Berne et Broc-Chocolaterie, avec des arrêts à Düdingen (Guin), Fribourg, Romont, et Bulle. Il poursuivra ses trajets promotionnels pendant quatre ans.

GEORGES POP

FRIBOURG

Selon les initiateurs de ce projet original, Olivier Isler, directeur de l’IPG, et Romain Castella, directeur de l’IPVF, en empruntant ce train, très fréquenté notamment par les pendulaires, les voyageurs auront l’occasion d’en apprendre plus sur ce produit emblématique du patrimoine culinaire fribourgeois. « Ce projet bénéficiera non seulement au Gruyère AOP et au Vacherin Fribourgeois AOP, mais également



▲ Le train « Moitié-Moitié » assure une liaison régulière entre Berne et Broc-Chocolaterie, avec des arrêts à Düdingen (Guin), Fribourg, Romont, et Bulle.

© IPVF/IPG

//vacherin-fribourgeois-aop.ch

au canton, à son tourisme et à l’ensemble de son économie », soulignent-ils.

UN LABEL RÉCENT

Pour mémoire, c’est en 2022, que les deux Interprofession ont créé le label « Fondue Moitié-Moitié », afin de protéger

et de promouvoir la recette originale de cette spécialité impliquant les deux fromages les plus emblématiques du terroir fribourgeois, à savoir 50% de Vacherin Fribourgeois AOP et de 50% de Gruyère AOP. Pour des raisons à la fois pratiques et de sécurité, pas question évidemment de savourer une « Moitié-Moitié » à bord de ce train régulier. En revanche, toute la décoration intérieure et les liens affichés ont été pensés pour faire envie et stimuler l’appétit des usagers...

Outre les directions des deux interprofessions et celles des TPF, celle des institutions, de l’agriculture et des forêts (DIAF) de l’État de Fribourg a été étroitement associée à la réalisation de ce projet. Les visuels du train ont été créés par l’entreprise bulloise CESA Communication visuelle SA.

VINGT ANS D’AOP

À noter encore que Vacherin fribourgeois fête cette année les 20 ans de l’obtention de son AOP, ainsi que les 30 ans de son interprofession. Afin de célébrer ce double anniversaire, l’IPVF organise plusieurs événements. Elle sera notamment l’un des hôtes d’honneur du Salon suisse des goûts et terroirs, qui se tiendra du 29 octobre au 2 novembre à Bulle.

SAVOURER UNE « MOITIÉ-MOITIÉ » SUR LES RAILS...

Si le train promotionnel « Moitié-Moitié », qui assure pour quatre ans la liaison entre Berne et Broc-Chocolaterie, n’offre pas l’occasion de déguster une fondue en roulant, cette possibilité existe cependant par ailleurs. En saison, en effet, les Transports publics fribourgeois (TPF) proposent à celles et ceux qui le souhaitent l’opportunité de savourer une fondue préparée dans le train, tout en admirant les paysages gruériens et ceux du Pays d’Enhaut.

Chaque année, d’octobre à début mai, un « Train-Rétro-Fondue », effectue des excursions, au départ de Bulle et retour. Au cours de ce voyage, les hôtes du convoi

peuvent apprécier, à bord de la voiture salon, une « Moitié-Moitié » ainsi que le célèbre dessert gruérien : meringue et crème double. Deux départs sont proposés, l’un à la mi-journée, l’autre le soir. La réservation est d’ores et déjà ouverte et même indispensable pour les amateurs, car, comme nous l’a confié Jérôme Gachet, le porte-parole des TPF, « les Trains Fondue marchent très bien. Et le plus souvent, ils sont pleins... ».

Informations et réservations :
<https://www.tpf.ch/fr/explorez/en-train-retro/train-retro>
G. P.