

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

30 1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **RATIONAL**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 14 • 19 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



GENÈVE
> Page 3

30 ans du Cigalon
Un ouvrage à dévorer

Une ferme extraordinaire à Bernex



Matériel de cuisine professionnel
RotorLips.ch



ROTOR Lips FEUINA VAC-STAR
GROUPE ROTAG - Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie

VU POUR VOUS



La saison des guides

Ils font trembler les chefs, peuvent booster ou faire chuter le chiffre d'affaires d'un établissement en fonction du verdict des testeurs. Les guides rendront leurs notations courant octobre: le 6 pour GaultMillau et le 20 pour Michelin.

Même s'ils suscitent parfois des critiques, ces guides jouent un rôle central dans la reconnaissance et la carrière des chefs. Leurs distinctions, étoiles ou toques, sont des symboles d'excellence culinaire qui attirent une clientèle exigeante et renforcent la notoriété d'un restaurant. Être mentionné dans ces guides peut transformer un restaurant en destination gastronomique, stimuler la motivation des équipes et créer une dynamique d'innovation constante. Ils constituent aussi des repères fiables pour les gourmets, influençant durablement l'image et la réputation des chefs. Votre journal vous tiendra bien sûr informés des nouvelles stars de la gastronomie suisse.

M. M.

Son inauguration officielle a eu lieu le 16 août dernier. Ce nouveau lieu dédié aux producteurs locaux ne désemplit pas. De même que son restaurant attendant qui magnifie les merveilles du terroir.

des œufs, des soupes, du miel, et une multitude de flacons de vigneron dont les vignes s'épanouissent dans un périmètre proche.

La Ferme de Bernex est constituée de la quasi-totalité des agriculteurs de Bernex et est ouverte aux agriculteurs des communes avoisinantes (Confignon, Cartigny, Onex).

Dans le prolongement du magasin, le restaurant nommé la Table de Bernex, ouvert du mercredi au dimanche, ne désemplit pas. Une jeune brigade y cuisine exclusivement local, à l'exception du sandre du Valais et du saumon suisse. Le pain vient de la boulangerie de Lully et de chez Oberson à Bernex, les glaces de Pause Glace à Bernex.

M. M.

GENÈVE

En ce début septembre, il manque encore un visuel aguichant sur la grande façade bordée de champs où les cultures vont bon train. Passé la porte vitrée, le visiteur découvre une kyrielle de produits de la terre, qui ont poussé juste à côté, des viandes et délices lactés de chez Graf, de la moutarde et des huiles des Oulaines, des fruits et légumes de saison,

COMPENSER LE DÉVELOPPEMENT URBAIN

Ce projet est né du besoin de compenser la surface agricole, réquisitionnée pour le développement urbain. Le canton de Genève a constitué dès 2012 un groupe de réflexion, composé des agriculteurs concernés, d'AgriGenève, de la commune de Bernex ainsi que de différents services cantonaux.

Le projet d'urbanisation sur la commune de Bernex ayant une incidence très forte pour l'agriculture (perte d'environ 100 hectares de terres cultivées réparties sur une quinzaine d'exploitations agricoles), il a rapidement été envisagé de créer un outil permettant de promouvoir l'agriculture genevoise en général et de la région de Bernex en particulier.

Un emplacement a été retenu dans la zone réservée comme «césure verte», destinée à devenir un grand parc reliant l'Aire au Rhône à l'intérieur de la zone à urbaniser. Le concours intitulé «Parc agro-urbain, espaces publics et ouverts de Bernex-Confignon» a été lancé fin 2012 pour l'aménagement de ce parc. Le concours a été remporté par le bureau Verzone&Woods qui a posé l'agriculture urbaine comme activité centrale du parc.

Un petit groupe d'agriculteurs s'est formé dès 2013 pour travailler au développement de la ferme. Dès ce moment, le projet a été réellement pris en charge par les agriculteurs de Bernex qui l'ont personnalisé pour qu'il réponde à leurs attentes.

kg
243

Tomates
du pays/importation
calibre 57-67 mm
6 kg net



kg
529

Fricassée de porc
avec couvert, spéciale
env. 1 kg



l
499

Quality
Crème entière 35%
UHT
12 x 1 l



22.9-27.9.2025

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



Toutes les offres TVA exclue

TRÉSORS DE NOS TERROIRS la Damassine AOP

La Damassine AOP est indiscutablement un des joyaux de notre terroir national. Cette eau-de-vie tirée du damasson, une petite prune rouge produite par le damassien, une variété jurassienne du prunier de Damas, a obtenu son appellation d'origine contrôlée de haute lutte. L'Office fédéral de l'agriculture a accepté la demande d'AOP en juin 2005, mais un producteur extérieur au canton du Jura s'est opposé à cette décision. À l'issue d'une longue procédure, il a fallu attendre jusqu'en 2010 pour que le Tribunal fédéral donne enfin raison aux producteurs jurassiens.



Sabine Ennesser a pris la tête de l'Interprofession de la Damassine AOP au début de cette année.
Image © Olivier Boillat — FRI

Fondée en 2002, l'interprofession de la damassine est née de la fusion de l'Association des producteurs de fruits d'Ajoie et de l'association Fruits du Jura. Elle compte aujourd'hui quelque 80 producteurs. « Conformément à nos statuts, ils sont tous situés

sur le territoire jurassien et observent scrupuleusement notre cahier des charges. Trois distillateurs ajoulots sont habilités à élaborer notre Damassine AOP », nous a indiqué Sabine Ennesser, sa présidente.

Un parcours insolite

Cette femme souriante, au contact facile, a un parcours pour le moins insolite. Autrefois informaticienne au CHUV, à Lausanne, elle a décidé de quitter les rives du Léman pour les vergers d'Ajoie. Son domaine compte aujourd'hui plus d'une centaine de damassiers, et d'autres arbres fruitiers, dont elle prend grand soin. « Lorsque je suis dans mes vergers, le temps d'arrête », nous a-t-elle confié, précisant que les arbres, très chargés en fruits, « doivent être régulièrement rajeunis », et que « les damassons ne sont pas cueillis, mais méthodiquement ramassés mûrs une fois tombés au sol ».

Bien identifiée et fort appréciée en Suisse, la Damassine AOP s'exporte-t-elle ? « Oui ! Mais encore modestement », reconnaît notre interlocutrice. « Elle est bien sûr connue, par exemple en France voisine. Mais j'ai une amie qui en a même trouvé... au Maroc ! (Rires) Pour ma part, lors d'un récent voyage en Mongolie, j'en ai pris avec moi ».

Une Damassine AOP haut de gamme

Avant de nous séparer, Sabine Ennesser a encore tenu à nous dire ceci : « Notre interprofession a récemment développé une gamme de Damassine AOP de qualité supérieure, appelée La Républicaine, dans de belles bouteilles. Nous comptons beaucoup sur ce produit pour nous faire encore mieux connaître. »

Georges Pop



www.damassine.org



Genève Action Lac Propre

Organisée par l'association Aqua-Diving, la 33^e édition du Nettoyage Annuel du Lac et de la rade se tiendra les 20 et 21 septembre prochains au point de rassemblement du « Village Eco » devant l'entrée des Bains des Pâquis.

bénévoles à terre, les plongeurs, les apnéistes ou les propriétaires de bateaux. Attention ! En raison du succès de l'événement, des contraintes logistiques, et afin de garantir la qualité et la sécurité de cette action, aucune inscription ne sera prise sur place.

Plus de 30 tonnes de déchets ont été extraites du lac par l'association depuis le début de cette opération. Les années passent, mais ce chiffre est malheureusement toujours aussi impressionnant.

M.M. Le Team Aqua-Diving-Nettoyage Annuel du Lac est une association reconnue d'utilité publique, à but non lucratif, créée en 1992. La manifestation a lieu par n'importe quel temps,

GENÈVE

Cette 33^e édition sera ponctuée de nombreuses surprises et animations pour les bénévoles et invités. Diverses animations prendront place tout au long du week-end.

Sont également prévus, l'apéritif du bon goût autour des déchets le dimanche après la cérémonie officielle de 17h, avec le concours des Chef's Goutatoo.

Les inscriptions peuvent se faire via le site www.nadl.ch pour les marcheurs

//nadl.ch

ÉDITION 2024 EN CHIFFRES

L'an dernier, ont été notamment récupérés 4 pneus, 5 bouées de bateau, 11 chaînes, 2 batteries, 679 mégots, 1 VTC et 1 VTT, 168 bouteilles en verre, 9 cendriers, 380 capsules, 163 canettes en aluminium, 68 bouteilles en PET, 1 ordinateur, 1 extincteur, des cartes bancaires et d'identité, des vêtements, briquets, cigarettes électroniques, et bien d'autres déchets.

Valeur locative: les effets secondaires d'une réforme ratée

La réforme fiscale soumise au vote le 28 septembre ne se limite pas à une abolition de l'impôt sur la valeur locative. Une vue d'ensemble, prenant en considération les déductions qui disparaîtraient, laisse prévoir des effets secondaires négatifs pour une majorité de propriétaires, pour le secteur de la construction, pour les crédits non immobiliers, voire pour la collectivité en général.

Rendre d'une main, reprendre de l'autre

Nous votons le 28 septembre sur une réforme de l'imposition de la propriété du logement, et cette réforme ne cesse de semer la confusion dans les esprits. L'objet central, déclencheur, dominant, est la suppression de l'impôt sur la valeur locative. La réforme est donc plébiscitée par beaucoup de propriétaires de leur propre logement, qui paient aujourd'hui cet impôt singulier, considéré comme injuste. Plus généralement, l'idée d'un « impôt en moins » séduit les partisans d'une fiscalité moins omniprésente.

Premier élément perturbateur: la question posée sur le bulletin de vote ne porte pas sur la suppression de l'impôt sur la valeur locative, mais sur la possibilité pour les cantons d'introduire un nouvel impôt sur les résidences secondaires. Si vous voulez supprimer un impôt, vous êtes priés d'en accepter un autre. À ce stade déjà, on comprend que ce qui nous sera rendu d'une main pourra, en tout ou partie, nous être repris de l'autre.

Mais c'est surtout le second élément perturbateur qui doit faire réfléchir les propriétaires, y compris ceux qui ne possèdent pas de résidence secondaire: la réforme soumise au vote prévoit, en corollaire à la disparition de l'impôt sur la valeur locative, la disparition simultanée de presque toutes les déductions fiscales liées à la propriété du logement. Préservation des finances publiques oblige! Concrètement, les propriétaires de leur logement ne pourront plus déduire leurs intérêts hypothécaires – sous réserve d'un montant limité et

dégressif accordé durant dix ans aux nouveaux acquérants. Ils ne pourront plus déduire leurs frais d'entretien, qu'ils soient forfaitaires ou effectifs, ni leurs investissements de rénovation. Il ne sera plus possible non plus (y compris pour les propriétaires d'immeubles de rendement) de déduire les investissements liés à l'assainissement énergétique – les cantons resteront libres de prévoir cette déduction à leur niveau, mais rien ne les y obligera et ils voudront eux aussi préserver leurs recettes fiscales. Enfin, pour l'ensemble des contribuables, il ne sera plus possible de déduire aucun intérêt passif.

Des effets financiers, mais pas seulement

Chaque propriétaire doit donc faire ses calculs pour déterminer si la réforme va alléger sa facture fiscale, ou au contraire l'alourdir. Les jeunes propriétaires dont le crédit hypothécaire est encore élevé y perdront souvent. Ceux qui ont acheté un bien qui nécessite des investissements substantiels, énergétiques ou autres, y perdront à coup sûr. Ceux qui possèdent une résidence secondaire y perdront probablement, selon les décisions du canton où elle se trouve. Et ceux qui réussissent aujourd'hui à équilibrer leur valeur locative et leurs déductions risquent d'y perdre plus tard, en cas de remontée des taux. D'une manière générale, ceux qui envisagent d'acheter hésiteront davantage.

À cela s'ajoutent les personnes qui déduisent aujourd'hui les intérêts qu'elles paient sur des crédits non immobiliers (crédit à la consommation par exemple); elles y perdront aussi. L'alourdissement du crédit pénalisera en outre de nombreuses entreprises, ainsi que leur transmission, alors que cela n'a aucun lien avec une valeur locative.

Au-delà de ces effets purement financiers, il faut apprécier les autres conséquences qui découleront de cette réforme, en raison de la nature même des déductions vouées à disparaître. Ainsi les propriétaires seront incités à limiter au strict minimum l'entretien de leur logement, voire à le négliger. Beaucoup de travaux de rénovation seront remis à plus tard. À court ou moyen terme, la qualité gé-

nérale du parc immobilier s'en trouvera forcément détériorée. Quant aux assainissements énergétiques, auxquels on fixe aujourd'hui un calendrier déjà audacieux, et où l'ampleur des travaux à réaliser est considérable, ils seront fatalement ralentis. Les déductions fiscales, en effet, représentent souvent un facteur déterminant dans les décisions d'investissement.

«Les assainissements énergétiques, auxquels on fixe un calendrier audacieux, seront fatalement ralentis.»

Un coup de pouce au travail au noir

Le secteur de la construction s'engage contre cette réforme fiscale, non seulement en raison du ralentissement des investissements immobiliers et du manque à gagner qui en résultera pour de nombreuses PME, mais aussi en raison du risque évident de favoriser le travail au noir. La disparition des déductions n'incitera plus à déclarer certains travaux d'entretien et de rénovation, et en les rendant plus coûteux elle incitera même à ne pas les déclarer. Or le travail au noir pénalise les entreprises respectueuses des lois; il pénalise les travailleurs en les privant de couverture sociale; et il pénalise la collectivité en détournant une partie des recettes fiscales et des contributions aux assurances sociales. Ces préoccupations dépassent le cadre individuel de la propriété immobilière, mais elles doivent être prises en compte au moment de voter.

L'imposition de la valeur locative s'intègre dans un subtil réseau d'équilibres. Son abolition dans les conditions fixées aujourd'hui briserait ces équilibres en créant de multiples effets secondaires négatifs, et en ne profitant qu'à une minorité des propriétaires. L'exercice n'est donc pas réussi et le seul vote raisonnable est: NON.

> Site internet de la campagne du NON:
<https://arret-renovations-non.ch/>

Rédacteur responsable, Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

30 ANS DU CIGALON

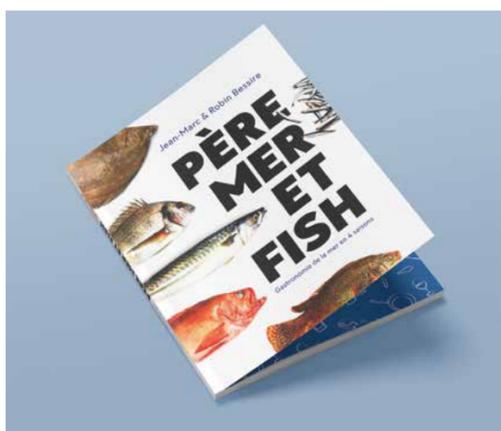
Un ouvrage à dévorer

À un jet de pierre de la frontière française, le restaurant de la famille Bessire fait chavirer les papilles avec sa magnifique cuisine aux accents lacustres et maritimes, sans oublier ses flacons d'exception. Père et fils nous livrent leurs recettes au fil des saisons.

M.M.

GENÈVE

Pour les 30 ans d'activité du Cigalon, Jean-Marc, Corinne et Robin ont vu les choses en grand. Père, mère et fils ont convié leurs clients, fournisseurs et amis à une somptueuse fête gourmande le 6 juillet dernier au sein du magnifique Château du Crest à Jussy. L'occasion pour les convives de se régaler bien sûr, grâce notamment aux créations de plusieurs Chef's Goutatoo, association dont Jean-Marc est le bien aimé président.



▲ Robin et Jean-Marc.

▲▲ Corinne.

Photos: © Dominique Derisbourg, Thomas Hensing, Adrian Ehrbar.

Restaurant Le Cigalon
17 à Gault Millau, 1 étoile Michelin
Rte d'Ambilly 39 - 1226 Thônex
//www.le-cigalon.ch

L'occasion aussi de repartir avec un très beau livre de recettes dédié par le trio bien connu pour officier dans l'un des meilleurs restaurants du canton. Son titre savoureux? Père, Mer et Fish! Au fil des pages et des saisons, les auteurs nous livrent leurs secrets goûteux. Truite, féra, perche, saumon, sardine, cabillaud, barbue, poupe, maquereau, et bien d'autres seigneurs de nos lacs et de nos mers n'auront plus de secrets pour vous.

Illustrées avec talent, les recettes ne sont peut-être pas à la portée de tous les épicuriens. L'occasion de retourner au Cigalon, encore et encore! Et de repartir avec un livre dédié, en vente sur place au prix de CHF 60.-.



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 vigneronnes 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



DE NOMBREUX AVANTAGES



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



CONSULTEZ TOUS
LES AVANTAGES

FOIRE AUX VINS

du 22 septembre au 4 octobre



22%

38.50
kg

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



ALIGRO



Ici & Ailleurs



MARCHÉ DES TERROIRS SUISSES: 27 ET 28 SEPTEMBRE 2025

Le 11^e Marché & Concours suisse des produits du terroir rebaptisé «Festival Terroir Suisse» a débuté à Delémont-Courtemelon. Les jurys sont à l'œuvre depuis le 3 septembre 2025 pour évaluer la qualité des spécialités régionales venant de toute la Suisse. Un grand marché des terroirs suisses permettra au public de les déguster les 27 et 28 septembre 2025. 138 exposants y présenteront leurs œuvres. Le canton de Vaud et Vache mère Suisse - en seront les Hôtes d'honneur.

www.concours-terroir.ch



CONCOURS BROT-CHEF 2025

Sur une soixantaine de candidatures, trois équipes de deux apprentis boulangers-pâtisseries ont été sélectionnées pour la finale du concours Brot-Chef 2025, qui se tiendra le samedi 25 octobre 2025 à l'École professionnelle d'Aarau.

Le thème de cette édition anniversaire est «Let's Celebrate».

Les équipes finalistes sont:

- Flour-Power (Endingen, AG)
- Gli impastati (Losone, TI et Tenero, TI)
- Specklis (Zug)

Ces jeunes talents, âgés de moins de 22 ans, s'affronteront en direct devant le public. Ils devront réaliser une série de créations, allant du pain aux viennoiseries, en passant par une pièce artistique et un buffet de desserts, et devront aussi relever le défi du speedbaking.

www.hotelgastrounion.ch

MIGROS À 100 ANS

Le 15 août dernier, Migros a fêté son centième anniversaire. C'est en effet en août 1925 que Gottlieb Duttweiler, son fondateur, a obtenu l'autorisation des autorités zurichoises de «proposer à la vente», à prix réduit, un petit échantillon d'aliments dans des emplacements publics, à bord de cinq camions-magasins qui sillonnaient les quartiers de la cité des bords de la Limmat.

Pour célébrer cet anniversaire, le géant orange, qui compte désormais quelque 80 000 collaboratrices et collaborateurs, a provisoirement modifié son logo, en remplaçant la mention Migros par un grand «Merci». Des actions spéciales à prix cassés sont en outre proposées aux clients du groupe.



Une série de spectacles, sous le nom de «Merci Tour», est organisée dans 15 régions du pays. Enfin, le célèbre camion-magasin Migros de 1986 parcourt actuellement la Suisse, s'arrêtant dans de nombreuses petites localités pour inviter la population à participer à la fête.

G. P.



L'équipe de Mazette. Frédéric Grangier est le 3^e en partant de gauche.

Des copains, des pommes, des poires et des coings...

Fondée il y a cinq ans par cinq amis qui se disent «locavores» et qui souhaitent valoriser les fruits non récoltés des vergers et jardins du sud du canton de Fribourg et du Pays d'Enhaut, le collectif Mazette a produit et commercialisé l'année dernière quelque 10 000 litres de jus de pomme, ainsi que 9 000 mille litres de cidre. Ces boissons sont produites avec des pommes de diverses variétés. Chaque année, plusieurs cuvées sont réalisées, selon les fruits récoltés entre l'été et l'automne. Le projet se veut écoresponsable et durable.

GEORGES POP

FRIBOURG

«Nous ne sommes absolument pas issus du monde de l'agriculture. Nous avons chacun notre métier. Moi, par exemple, je suis graphiste», explique Frédéric Grangier, cofondateur du collectif aux côtés de Maël, John, Angélique et Christelle. Le cinq compères se répartissent le travail pour valoriser les pommes, ainsi que les poires et les coings qui servent à aromatiser leur cidre.

DES FRUITS TAPÉS, GRÊLÉS, TROP ACIDES OU TROP AMERS

Devenu expert en fermentation, Frédéric précise: «Nous acceptons même les fruits tapés, grêlés, trop acides ou trop amers... Il faut juste qu'ils ne soient pas... habités!» Il raconte: «Au début, nous allions nous-même chercher les fruits dans



les vergers. Mais l'année dernière, nous avons installé notre cidrerie à Pringy, dans les locaux de la brasserie artisanale Le Fou du Roi. Cette cohabitation nous permet de recevoir les propriétaires qui veulent nous livrer directement leur fruits et qui peuvent soit repartir avec leurs jus de pomme, soit obtenir des bons d'achat pour nos produits.»

«Mazette est un vieux mot français qui exprime la surprise. Comme nous avons été surpris de trouver autant de fruits inutilisés, nous avons décidé de donner ce nom à notre collectif», explique Frédéric Grangier qui ajoute en rigolant: «On a aussi découvert que Mazette désignait jadis les mésanges. Du coup chacune de nos cuvées porte un «nom d'oiseaux», autrement dit une petite insulte, pas bien méchante, comme sagouin, pignouf ou olibrius...».

Les cidres et les jus de pomme du collectif Mazette peuvent être commandés en ligne. Ils sont aussi présent dans plusieurs commerces et épiceries, ainsi que dans quelques buvettes et établissement de restauration de la région, par exemple au tea-room et traiteur L'Instant Gourmand au Pasquier, ou encore à l'Auberge des Montagnards à Estavannens, tenue récemment encore par le chef étoilé Nicolas Darnauguilhem qui l'a confiée à l'un de ses proches collaborateurs.

//mazette.ch



AMBASSADEUR DU TERROIR

Le restaurant Le Bouchon

RECONNU DE LONGUE DATE COMME LA RÉFÉRENCE DE LA CHARBONNADE À DISCRÉTION, LE RESTAURANT LE BOUCHON, À CAROUGE, A ÉTÉ REPRIS EN 2003 PAR STEPHAN BRÖNNIMANN, UN HABILE BOUCHER DE FORMATION. CET ARTISAN DE LA VIANDE, CONVERTI PAR GOÛT À LA RESTAURATION, A ÉTÉ REJOINT IL Y A CINQ ANS PAR KELLY. CE COUPLE ATTACHANT FILE AUJOURD'HUI LE PARFAIT AMOUR ET PARTAGE LA MÊME PASSION POUR L'ACCUEIL, LES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON ET SURTOUT POUR LE FAIT MAISON, DONT IL AFFICHE FIÈREMENT LE LABEL, TOUT COMME CELUI DE GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRTA).

PAR GEORGES POP

RESTAURANT
LE BOUCHON
LE SPÉCIALISTE DE LA CHARBONNADE
depuis 1969

«Ma famille est originaire de Berne, mais je suis né ici. C'est mon grand-père qui a ouvert en mai 1946 la boucherie qui porte notre nom. C'est un cousin qui la tient aujourd'hui», raconte Stephan, avec un accent qui ne trompe pas sur son ancrage genevois. Il ajoute: «J'ai fait mon apprentissage de boucher à Zürich et ici à Genève».

LES PIÈCES DE VIANDE LES PLUS NOBLES

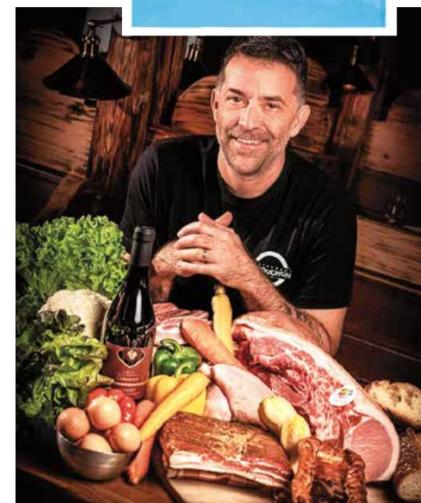
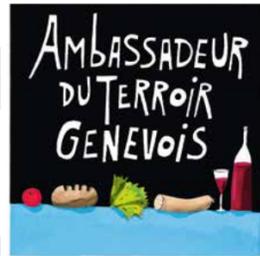
Fort de son expérience, notre boucher-restaurateur précise que son équipe et lui découpent eux-mêmes les bêtes entières pour en affiner les morceaux les plus nobles; qu'ils préparent eux-mêmes les charcuteries et les burgers et qu'ils se procurent aux abattoirs des morceaux de découpe pour assurer la qualité des charbonnades et des fondues bourguignonnes ou chinoises. Fille de parents russe et écossais, Kelly qui est au bénéfice d'un Bac Pro français en hôtellerie, s'occupe de la gestion de l'établissement et des événements qui y sont organisés. Sa gentillesse et son entregent sont des armes redoutables.

Lorsque par boutade, on fait remarquer au maître des lieux que les végans doivent le fuir comme la peste, il s'indigne en rigolant: «C'est faux! Nous proposons aussi des plats végans ou végétariens. Ici, nous accueillons tout le monde. J'adore travailler les légumes. En revanche, je n'ai aucun goût pour la fausse viande à base de végétaux.»

PRIORITÉ ABSOLUE AU LOCAL

Très attaché aux produits locaux, le couple affiche fièrement la liste de ses fournisseurs: légumes au Petit Primeur et chez François Brasier; légumes GRTA chez Paul Magnin à Saconnex d'Arve et Bernard Blondin à Charrot; les poissons de chez Lucas; les pains au Fournil Romand à Satigny, chez BISA à Vézenaz, et chez Taillé SA; les produits d'épicerie à la maison Dupasquier à Satigny; les produits laitiers aux Laiteries Réunies et au Petit Crémier; les frites sont à la belge, cuites dans la graisse de bœuf «comme là-bas» et les vins «directement de nos vignerons genevois et de la Cave de Genève».

Le Bouchon dispose d'une belle terrasse, d'une salle de banquet qui se transforme tous les vendredis et samedis soir en discothèque, ainsi que d'un espace plus intime, appelé «Le Gabion». L'établissement propose des spécialités à l'emporter, un service traiteur et dispose de broches géantes, capables de mitonner un bœuf entier... «Nous travaillons énormément, c'est parfois très dur, pour essayer les dettes contractées pendant le Covid. Mais nous aimons ça!», conclut Stephan avec un large sourire.



Stephan Brönnimann, tient la barre du restaurant Le Bouchon. Photos: © bouchon.ch



Restaurant Le Bouchon - Rue de Blavignac 12 - 1227 Carouge - Tél: +41 22 342 84 98 - //www.bouchon.ch

Horaires: Lundi à Jeudi de 6h à 15h et de 18h à 24h - Vendredi de 6h à 15h et de 18h à 2h

Samedi de 11h à 15h et de 18h à 2h - Dimanche de 11h à 15h et de 18h à 24h.

90
hilcona
ANS
FOODSERVICE

PASTA
Fina

Le Raviolo

**BRA
SA
TO**

*une vraie pièce
maîtresse*



Découvrez nos «Raviolo»
et leurs saveurs authentiques.

foodservice.hilcona.com | Hilcona Foodservice | hilcona.foodservice | foodservice.hilcona



NOUVELLE FORME de Raviolo - Comme fait maison!

À VOS PAPILLES, LE RALLYE DU CHOCOLAT® ENROBE GENÈVE!

On attend avec impatience le 4 octobre pour découvrir entre 9h30 et 17h les créations chocolatées concoctées par les artisans. Cette année, 9 chocolatiers relèvent le défi et se répartissent selon leur catégorie, sur 2 parcours de 8 chocolatiers classiques (CC) et sur 1 parcours de 4 chocolatiers Bean-to-Bar (BTB).

Les chocolatiers (CC) rivalisent d'inventivité pour élaborer un chocolat sur le thème «Grué, pistache et fruits», tandis que les chocolatiers BTB présenteront à la dégustation leur meilleure tablette à 70% de cacao d'origine d'Amérique du Sud. À noter que trois chocolatiers Bichet, Du Rhône et Canonica présenteront des chocolats dans les deux catégories.

Les chocolatiers Bean-to-Bar, c'est quoi?

Ces chocolatiers travaillent depuis la fève jusqu'à la tablette. Cela signifie qu'ils gèrent toutes les étapes du processus de fabrication du chocolat, depuis la sélection des fèves de cacao jusqu'à la production finale des tablettes de chocolat. Cela permet un contrôle total sur la qualité et les saveurs du chocolat, ainsi que d'être attentif sur les pratiques sociales et environnementales associées à sa production.



Des animations riches en nouvelles expériences

Tous les parcours passent à la salle communale du Faubourg où l'étape surprise attend tous les gourmands autour d'un breuvage inattendu. Le Rallye du Chocolat® propose également de découvrir des chocolatiers et des commerçants engagés, venus des alentours. L'occasion pour le public de faire de belles rencontres et des dégustations insolites...

Ouverture de la billetterie jusqu'au vendredi 3 octobre 22h, sur le site: www.salondeschocolatiers.com

15 NOUVEAUX SOMMELIERS DE L'EAU

Jeudi 28 août 2025, les participantes et les participants au séminaire «Le sommelier / la sommelière suisse de l'eau®» ont reçu leur certificat, après avoir validé les compétences qui leur permettent une analyse sensorielle des eaux minérales et leur mariage réussi avec certains mets et d'autres boissons. La composition minérale de chaque eau est unique et influence directement son goût et la sensation qu'elle procure en bouche. Les sommeliers de l'eau utilisent cette richesse minérale pour choisir l'eau la plus adaptée à un plat ou une boisson, afin de mettre en valeur les arômes et d'améliorer l'expérience gustative.

Pour les professionnels de la restauration de la restauration

Le séminaire «Le sommelier / la sommelière suisse de l'eau®», axé sur la pratique, est particulièrement prisé des experts du secteur des boissons et de la restauration. Thomas Schreiber, membre de la direction d'Allegra Passugger Mineralquellen AG, le résume bien:



«Un produit ne peut être vendu de manière crédible que si l'on connaît exactement ses qualités. Le séminaire de sommelier de l'eau permet d'acquérir un regard indépendant et objectif sur les différentes sortes d'eau. J'ai apprécié en particulier la possibilité d'approfondir mes connaissances sur la diversité, la qualité et l'analyse sensorielle de l'eau minérale et d'échanger avec d'autres professionnels. Cela m'aide à relever les défis du quotidien professionnel.»...

Source: GastroSuisse

www.eau-minerale.swiss
www.eau-minerale-naturelle.ch



CAPSULES VIDÉO

de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève



Spaghetti D'Oro, une trattoria conviviale au charme vintage



Envie de relever un challenge? Nos 5 formules de cours s'adaptent à vos besoins! Soir, jour, matin, mixte ou en ligne, choisissez la vôtre.

NOS PARTENAIRES POUR VOS ÉVÉNEMENTS

VALAIS

FOIRE DU VALAIS
MARTIGNY J'y vais!

FOIRE DU VALAIS
26 sept au 5 octobre 2025

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

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

BULLE



GOÛTS ET TERROIRS
29 octobre au 2 novembre 2025

Rencontres, plaisirs et découvertes!
www.gouts-et-terroirs.ch

GENÈVE

COOK'N'SHOW

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

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

www.automnales.ch

MESSE BASEL

igeHo

IGEHO
15 au 19 novembre 2025
La plateforme célébrera ses 60 ans en réunissant les professionnels de la gastronomie, de l'hôtellerie, du take-away et du secteur du «Care», avec un focus sur l'avenir de l'hospitalité.

www.igeHo.ch



VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

Avec une annonce dans cette page, nous vous offrons une présence toute l'année. Voici nos excellentes conditions.

Pour 800.- frs HT, vous avez:

- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site www.lecafetier.net

CONTACTEZ-NOUS Tél. 022 329 97 47 ou mail: g.gindraux@lecafetier.net

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
Préresse:
Laurence Bullat
l.bullat@lecafetier.net

Service comptable:

compta-journal@schrhg.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

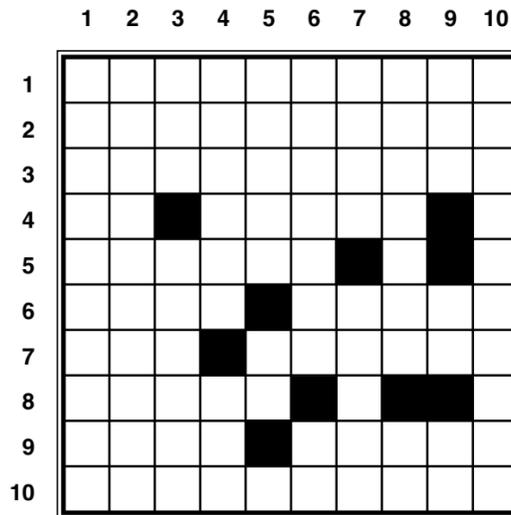
N° 1294

Horizontalement

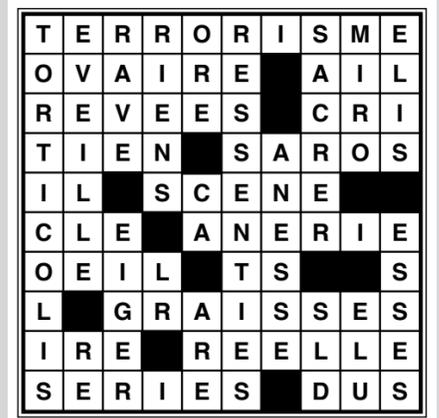
1. Ils sont toujours en avance sur leur temps! – 2. Fait perdre son caractère absolu. – 3. Fera la peau. – 4. Possessif. Manifestai sa mauvaise humeur. – 5. Ancienne ville d'Ionie. – 6. Souvenirs de vacances. Abandonné. – 7. Société américaine fondée en 1910. Province de Chine. – 8. Incident qui peut être accident. – 9. Ancienne ville d'Italie. Digérai. – 10. Le 16 août 1870, bataille de la guerre franco-allemande.

Verticalement

1. Décider avec calcul. – 2. Remis en mémoire. – 3. Roi d'Israël. Faisiez diligence. – 4. Ceux qui dirigent la commune. Prénom masculin. – 5. En géo, il est incollable. Est au képi ce qu'il est au keffieh. – 6. Enlèvera l'écorce. Courte autobiographie. – 7. La plus grande des îles Wallis. Mélancolie vague. – 8. Pousserions des « ah, ah, ah! ». Prises au vol. – 9. Agence spatiale européenne. Prêtresse d'Héra. Aluminium. – 10. Titre donné à certains dignitaires.



Solution des mots croisés N° 1293



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

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène

EN LIGNE avec une durée d'accès à la plateforme d'un mois

Les participants apprendront les règles essentielles de sécurité alimentaire, les mesures de prévention des contaminations, et les procédures de nettoyage et de désinfection pour garantir un environnement sain et conforme aux normes sanitaires.

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

Prix: Membre: CHF 50.- Non membre: CHF 140.-

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



LA MANUFACTURE LAITIÈRE D'EINSIEDELN REMPORTE LE PRIX MONTAGNE 2025

Au cours d'une cérémonie, organisée le 4 septembre dernier à Berne par L'Aide suisse à la montagne, le Prix Montagne 2025, doté de 40 000 francs a été remis à la manufacture laitière d'Einsiedeln, dans le canton de Schwyz. L'idée de cette manufacture laitière est née d'un mémoire de fin d'études réalisé par son actuel directeur, René Schönbächler (photo). Alors étudiant en agronomie, il voulait lutter contre la baisse du prix du lait et créer une fromagerie qui produirait des spécialités à partir de lait provenant exclusivement des familles d'agriculteurs de la région. Elle produit aujourd'hui une soixantaine de spécialités et attire chaque année quelque 150 000 visiteurs venus du monde entier.

Pour sa part, le Prix Montagne du public est revenu à la Chamanna Cluozza. Grâce à son concept particulier de durabilité, l'unique cabane du Parc national suisse remporte le prix doté de 20 000 francs, offert par la Mobilière Suisse Société Coopérative. La cabane est gérée depuis trois ans par Nicole et Artur Naue. Avec leur équipe de quatre personnes, l'aide de 50 bénévoles et un concept de durabilité appliqué, ils reçoivent chaque année plus de 6000 hôtes.

G. P.



© MAX HUGELSHOFER

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



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

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@swissgastro.com

www.swissgastro.com

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@gastroboucheimolard.ch

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

TRANSPORT



PETIT FORESTIER SUISSE SA
Route du Molliat 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@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)

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.cimbali.com

schaerer

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

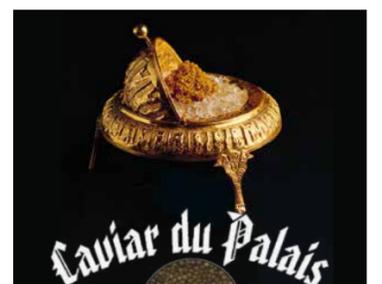
coffee.franke.com



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

CHABLAIS FRANÇAIS

Un Chef Goutatoo au sommet

Julian Schillaci et son épouse Émilie ont repris l'hôtel Bois Joli à Saint-Paul-en-Chablais. Une maison accueillante, flanquée d'une table gourmande que nous avons testée au cœur de l'été.

M.M.

CHABLAIS FRANÇAIS

Après avoir œuvré 15 ans pour la ville de Genève en tant que chef exécutif dans 4 restaurants, dont 2 établissements mythiques («Le Parc des Eaux Vives» et «Le Métropole»), c'est à quelques encablures d'Evian que Julien Schillaci et son épouse ont choisi de poser leurs valises pour le plus grand bonheur des touristes et gourmets qui arpentent la région. Au cœur du Chablais français, l'Hôtel Bois Joli, niché face aux forêts qui montent vers la Dent



Julien est ravi de recevoir ses clients genevois.



▲ Un œuf parfait.

▲► Légumes en majesté et ris de veau goûteux.

Photos: © Le Cafetier

d'Oche, respire le bois blond, la pierre fraîche et l'accueil sincère. On y arrive après un virage bordé d'épicéas, et l'on devine déjà la belle promesse de la Table d'Oche, le restaurant de la maison, conduit par le chef Julien Schillaci.

La cuisine de Julian Schillaci relit les paysages du Chablais avec une écriture précise et contemporaine. Elle s'ouvre sur des mets qui affolent les papilles, comme cette truite de Savoie marinée aux agrumes, escortée de spaghetti de courgette croquants, de yaourt aux herbes et raifort, cet œuf résolument parfait aux saveurs des sous-bois, cette pomme de ris de veau fondante, laquée à la perfection, qui tutoie une ribambelle de morilles et de fèves avec ce jus sapide au vin jaune.

À la Table d'Oche, on craque bien évidemment pour la sélection de fromages du Pays de Gavot, avant de se laisser emmener sur des chemins plus sucrés. Le service est attentif et décontracté. La carte des vins mise sur les bons crus de la région et quelques flacons d'exception.

Séjourner au Bois Joli permet de prolonger l'expérience au-delà de la table. Les chambres semblent pensées pour



laisser parler le paysage. Au retour d'une randonnée, le spa délasse les jambes, tandis que la piscine en été permet de se rafraîchir au terme d'une journée de randonnée.

Le menu du déjeuner servi en semaine est à 21 €. Quant au menu dégustation, retour du marché, il est proposé en 3, 4 et 5 services. Son prix? 42 € pour 3 étapes, 48 €, pour 4 et 58€ pour 5 étapes.

www.hotel-bois-joli.fr

La petite histoire des aliments

Originaire de Transylvanie, en Roumanie, où vit une importante minorité hongroise, le kürtőskalács (prononcer «queurtuekalatch») est un petit gâteau, préparé à la broche, très populaire en Hongrie où il est présent dans toutes les pâtisseries. Mais il est aussi préparé par des vendeurs de rue, lors des foires notamment, dans la plupart des villes du pays. Il se présente sous la forme d'un petit tube. Son nom hongrois vient de l'association des mots «kürtő», qui signifie «tuyau de poêle» ou «cheminée», et «kalács» qui veut dire «brioche», en référence à sa forme cylindrique.

Une croûte sucrée croustillante

Traditionnellement, le kürtőskalács est composé d'une bande de pâte, préparée avec de la farine, du sucre, des levures, du lait, des œufs et du beurre, laquelle est cuite sur une petite broche en bois qui tourne très lentement sur un feu. La pâte est aromatisée avec diverses épices, le plus souvent de la cannelle, puis garnie d'amandes ou de noix, et enfin couverte de sucre. Le résultat est une croûte caramélisée et croustillante à l'extérieur, et une mie moelleuse à l'intérieur.

L'origine de cette «brioche en tuyau de poêle» reste mystérieuse. Cependant, la première recette connue de

kürtőskalács date de 1784. On la trouve dans un livre de cuisine écrit par Zabola Mária Mikes, une comtesse issue d'une noble famille Székely, un peuple hongrois qui s'était distingué au Moyen-Âge par son combat acharné contre l'envahisseur ottoman. Sa recette ne comprenait cependant ni sucre, ni enrobage de sucre cristallisé. Cette pratique s'est semble-t-il généralisée un siècle plus tard, lorsque ce petit gâteau s'est popularisé, non seulement en Hongrie et en Roumanie, mais également, sous d'autres noms, en Slovaquie et en Lituanie.

Une tradition sociale

Selon le site d'information Budapest en vrac, le kürtőskalács était, à l'origine, préparé par les familles nobles. Mais il s'est rapidement popularisé. Aujourd'hui, il est plus qu'une simple gourmandise; il est un symbole de fête et de communauté. Sa préparation est un authentique acte social qui réunit familles et amis, lors des fêtes.

De nos jours, il est courant de trouver des versions saupoudrées de noix, de cannelle, de cacao ou même garnies de copeaux de chocolat ou de morceaux de fruits. Les boulangers modernes expérimentent également des garnitures plus audacieuses comme le fromage et les herbes, bien que les puristes préfèrent la version traditionnelle sucrée. À Budapest, il est recommandé de faire une halte au Molnár's Kürtőskalács. Cette pâtisserie historique, située sur la rue piétonne Váci, ouverte depuis 1922, est connue dans tous les pays pour ses savoureuses «brioches en tuyau de poêle».



Restaurant Au Corbu: une romance thaïlandaise

Comme le chantait, au début des années 70, Michel Fugain et son Big Bazar: «C'est un beau roman, c'est une belle histoire. C'est une romance d'aujourd'hui...». Lui est un enfant de La Chaux-de-Fonds, amoureux de la Thaïlande où, un moment, il avait même songé s'y fixer à demeure; elle est Thaïlandaise, installée dans la cité horlogère depuis maintenant 16 ans. Ils se sont rencontrés récemment et ont décidé d'ouvrir ensemble un restaurant thaïlandais. L'établissement a été inauguré le 11 août dernier, en présence d'une foule d'amis et de curieux.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

«Ma compagne travaillait comme cuisinière dans un établissement social. Elle m'avait fait part de son rêve de se mettre un jour à son compte. Lorsque j'ai appris que le patron du Corbu, un restaurant italien qui avait pignon sur rue, souhaitait remettre son fonds de commerce, j'ai sauté sur l'occasion...», raconte Olivier Panizza qui se partage désormais entre son métier de coach sportif et celui de restaurateur. Et sa bonne forme physique ne sera pas de trop pour assumer de front ces deux activités.

UN VOYAGE EXOTIQUE SUR ASSIETTE

La carte du nouvel établissement fleurit bon les saveurs exotiques: Pad Thaï, à base de nouilles de riz sautées au wok; Curry Panang, au curry rouge; Fondue thaï Mu kratha ou encore soupe Tom Yum, etc. Le choix ne manque pas pour voyager en Asie du Sud-Est en piochant dans son assiette ou dans son bol. Le couple propose aussi deux assiettes du jour, dont une végétarienne, ainsi que des mets à l'emporter.



▲ Olivier Panizza et Narirat Dubail sont désormais à la tête du restaurant Le Corbu.
© Le Cafetier



«Je suis originaire du Nord de la Thaïlande. C'est au sein de ma famille que j'ai appris les recettes traditionnelles de ma province. Lors de mon précédent travail, j'ai continué à cuisiner des plats thaïs, en alternance avec des recettes européennes», explique Narirat Dubail. Heureuse de voir son rêve se réaliser, elle affiche une belle énergie et un optimisme sans faille. Olivier quant à lui sait «qu'il faudra se battre», mais s'y montre totalement résolu.

FACEBOOK:
Restaurant Au Corbu



DES TARTARES SAVOUREUX

Le nom de l'établissement, situé au 15, Promenade de Corbusier, est bien sûr une allusion au célèbre architecte natif de la ville. Il peut accueillir 25 hôtes en salle, et autant en terrasse à la belle saison. Outre ses plats exotiques, il propose toute une gamme de savoureux tartares, le péché mignon d'Olivier qui est devenu expert dans leur préparation.

À ce couple souriant, qui a intégré la grande famille de l'hôtellerie-restauration, nous souhaitons bonne route...



Originaire du Nord de Thaïlande, Narirat connaît toutes les recettes traditionnelles de sa province d'origine.
© Le Cafetier

Oscar, le robot-serveur canadien

Fondée par un groupe de diplômés en robotique de l'Université francophone de Sherbrooke, près de Montréal, au Canada, l'entreprise Oscar Robotics a achevé la mise au point d'un robot destiné à seconder les restaurateurs dans leurs tâches de service à la clientèle. Selon ses concepteurs, le petit robot, appelé Oscar, qui affiche des yeux rieurs et un sourire bienveillant sur l'écran qui lui sert de tête, permet non seulement de libérer les serveurs des besognes les plus rébarbatives, mais constitue aussi une amorce de solution au manque de main d'œuvre dont souffre le secteur de l'hôtellerie-restauration.

GEORGES POP

TECHNOLOGIE



▲► La jeune équipe d'Oscar Robotics. Jonathan Oreste Maruca, le PDG, est le deuxième à partir de la droite.

Photos: © oscar-robotics.com



Cet assistant-serveur robotisé a d'abord pour fonction de transporter de manière autonome les assiettes entre la cuisine et les tables où sont installés les clients. Programmé pour mémoriser la disposition des salles où il évolue, et capable aussi d'adapter son parcours si, par exemple, une chaise a été déplacée ou si une personne lui fait soudain obstacle, Oscar est équipé de roues multidirectionnelles et de plateaux sur lesquels des plats peuvent être disposés.

ONZE ASSIETTES SIMULTANÉMENT

Selon Jonathan Oreste Maruca, le jeune PDG et cofondateur d'Oscar Robotique, dans les établissements les plus fréquentés, certains serveurs doivent parfois marcher plus

de 15 kilomètres par jour, en transportant des assiettes d'un bout à l'autre du restaurant. À long terme, cela peut causer des problèmes de santé et, consécutivement, des cas d'absentéisme. Alors qu'un serveur seul peut convoier simultanément trois assiettes, avec l'aide d'Oscar, il peut en acheminer onze...

Le jeune entrepreneur estime qu'un seul robot libère un serveur de 75% de sa charge, ainsi que de ses déplacements, et permet à un patron-restaurateur d'économiser, en moyenne, quelque 2000 dollars canadien par mois, l'équivalent de quelque 1200 francs suisses. Oscar Robotique se charge de la maintenance de son robot et de la formation du personnel des établissements qui adoptent Oscar.

TESTÉ EN SITUATION RÉELLE

Au printemps dernier, Oscar a été testé en situation réelle, pendant quatre semaines, à la pâtisserie St-Hubert, un grand établissement très fréquenté de Sherbrooke. Selon les responsables de l'établissement et ceux de l'entreprise de robotique, l'expérience a été tout à fait concluante. En outre, les clients ont également réagi positivement, trouvant ce concept futuriste «intéressant».

www.oscar-robotics.com

Ma cuisine végétale

140 recettes déclinées au fil des saisons. L'ouvrage, signé de la plume du chef Rémy Tranchida et de celle de Laurence Froidevaux, spécialiste en médecine chiropratique et en nutrition végétale, donne l'eau à la bouche. Il nous fait pénétrer dans un univers encore peu exploré par les restaurateurs. De quoi inspirer bon nombre de chefs en quête d'idées gourmandes.

MANUELLA MAGNIN

LIVRE

La cuisine végétale présente de nombreux bienfaits pour la santé et la planète. Riche en fibres, vitamines et minéraux, elle favorise une meilleure digestion, réduit le risque de maladies cardiovasculaires, de diabète de type 2 et d'obésité. En limitant la consommation de produits animaux, elle contribue aussi à diminuer l'apport en graisses saturées et à renforcer l'équilibre nutritionnel. Sur le plan environnemental, la cuisine végétale réduit l'empreinte carbone, la consommation d'eau et la déforestation liée à l'élevage intensif. Elle soutient ainsi la biodiversité et propose une alimentation durable, équilibrée et respectueuse des ressources naturelles.

Deux parcours singuliers se rencontrent dans *Ma cuisine végétale*, ceux de Rémy Tranchida et de Laurence Froidevaux. Originaire du sud de la France, Rémy Tranchida a été éduqué aux protéines animales. C'est à la faveur



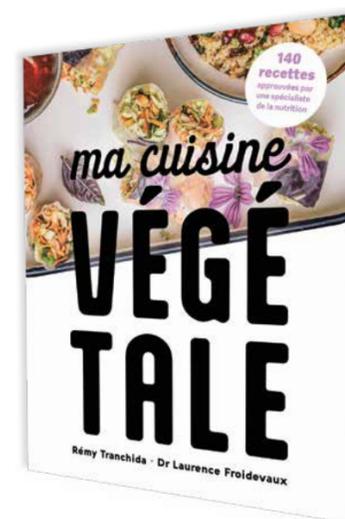
▲ Laurence Froidevaux et Rémy Tranchida.

© Adrien Buttler, Éditions 41

Ma cuisine végétale, Éditions 41, Presses polytechniques et universitaires romandes, 2024. En vente auprès de l'éditeur: info@epflpress.org, à la FNAC et chez Payot.

d'une prise de conscience qu'il a entamé un véritable changement dans son alimentation, en devenant végane.

Sa démarche en cuisine végétarienne, il l'a initiée préalablement dans le point de restauration qu'il gérait au Rolex Learning Center en abandonnant les fritures et en mettant l'accent sur le végétal avec des produits de saison et de proximité. On lui doit aussi le succès du restaurant Native, 100% végétarien, sur le campus de l'EPFL.



Il poursuit aujourd'hui sa carrière au sein d'une société de restauration collective sur Genève.

De son côté, Laurence Froidevaux a grandi dans une lutte permanente avec son poids, diagnostiquée obèse dès son plus jeune âge malgré une alimentation familiale saine. Très tôt, elle se passionne pour l'étude de la nutrition et prend conscience que la santé ne se résume pas à des régimes ponctuels. Son intérêt pour la prévention la conduit vers la chiropratique, discipline dans laquelle elle obtient un doctorat aux États-Unis avant de poursuivre en Europe. Installée en Suisse, elle exerce une médecine exigeante et reconnue, plaçant le bien-être global au centre de son approche.

En croisant leurs expériences – l'une ancrée dans la santé et la prévention, l'autre dans la passion culinaire et la valorisation des produits locaux – Rémy et Laurence invitent à redécouvrir l'alimentation végétale comme un chemin à la fois gourmand, responsable et porteur de sens.

Recette : Salade chinoise à la sweet chili

**PRÉPARATION: 30 MINUTES
POUR 4 PERSONNES**

- 520 g de chou chinois (pé-tsaï)
- 140 g de carottes
- 2 gros pak-choïs (ou 4 petits)
- Coriandre fraîche
- 60 g de maïs
- 40 g de noix de cajou
- 40 g de graines de courge
- Huile d'olive
- Paprika fumé, selon goût
- 4 c. à s. de sauce soja sucrée (de préférence kendjap manis)
- 4 c. à s. de sauce sweet chili

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Laver le chou chinois, les carottes, les pak-choïs et la coriandre. Rincer le maïs.
3. Dans un saladier, mélanger les graines de courge et les noix de cajou, ajouter un petit filet d'huile d'olive et le paprika fumé. Transférer sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé, saler et poivrer. Enfourner 9 à 10 min environ en prenant soin de remuer en cours de cuisson. Réserver.
4. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire blanchir vos pak-choïs quelques minutes. Les égoutter puis les couper en deux (si vos pak-choïs sont trop gros

- pour tenir dans une poêle, les couper grossièrement en 3 ou 4 morceaux). Saler.
5. Dans une poêle à feu vif, faire colorer la face intérieure des pak-choïs avec la sauce soja. Réserver.
6. Émincer le chou chinois, couper les carottes en julienne, hacher la coriandre, puis mélanger le tout dans un saladier avec la sauce sweet chili. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
7. Dresser dans une assiette creuse. Déposer le mélange de chou chinois. Ajouter les grains de maïs. Déposer sur le côté un demi pak-choï, puis parsemer de graines grillées.



Recette : Chili sin carne

**PRÉPARATION: 50 MINUTES
POUR 4 PERSONNES**

- Pour le chili sin carne**
- 150 g de protéine de soja texturé
 - 2 c. à s. de paprika
 - 50 cl d'eau
 - 1 cube de bouillon de légumes
 - 2 épis de maïs cuits (1/2 par pers.)
 - 3 c. à s. de sauce barbecue
 - 1,5 oignon rouge (env. 200 g)
 - 60 g d'ail haché (env. 8 gousses)

- 200 g de poivrons rouges surgelés
- 200 g de pulpe tomate avec des morceaux
- 1 c. à s. de jalapeños haché
- 200 g de haricots rouges en conserve (ou secs, mis à tremper la veille et cuits selon les instructions inscrites sur l'emballage)
- 400 g de riz basmati complet
- Coriandre ou persil haché

Pour l'accompagnement

 - 240 g de guacamole
 - 4 galettes wrap aux céréales complètes
 - Huile d'olive

1. Dans un grand saladier, mélanger la protéine de soja, le paprika, du sel et du poivre.
2. Faire bouillir l'eau avec le bouillon de légumes, puis verser le bouillon dans la préparation de protéines de soja. Couvrir et laisser imbiber 10 min environ (ne pas jeter l'eau après trempage).
3. Découper les épis de maïs en deux puis en trois et les faire mariner avec la sauce barbecue et un filet d'huile d'olive. Réserver.
4. Peler et couper en brunoise l'ail et l'oignon. Couper en petits cubes les poivrons.
5. Égoutter et presser légèrement les protéines de soja en veillant à bien garder le bouillon de côté pour la suite de la recette. Dans une poêle antiadhésive à feu vif, faire revenir les protéines de soja jusqu'à coloration, 5 min environ. Ajouter l'oignon, l'ail, le poivron et faites revenir à feu vif tout en remuant 5 min environ. Verser la sauce tomate, le bouillon réservé (compléter avec un filet d'eau si nécessaire), le jalapeños, les haricots rouges préalablement rincés et laisser mijoter à feu doux 20 min environ.



6. Pendant la cuisson du chili sin carne, faire cuire le riz selon les instructions inscrites sur l'emballage.
7. Dans une deuxième poêle, faire revenir à feu vif les épis de maïs jusqu'à coloration. Parsemer une pointe de fleur de sel sur chaque morceau en fin de cuisson.
8. Égoutter le riz et assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de sel et de poivre et d'un peu de coriandre ou de persil haché, selon goût.
9. Préparer l'accompagnement de chips tortilla. Préchauffer le four à 180°C. Découper les galettes wrap en triangles réguliers et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourner 8 min environ en vérifiant régulièrement pour éviter que les chips ne brûlent. Vos chips sont prêtes lorsqu'elles prennent une légère coloration.

Photos: ©TheGreenquest, Éditions 41



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**

22^e COURSE

DES SERVEUSES ET GARÇONS DE CAFÉ



INSCRIPTION
DÈS LE
23
SEPTEMBRE

Nombre de participants limités.

Dimanche
16 NOVEMBRE 2025

DÉPART À 16h30
LES AUTOMNALES

Parcours d'environ 1 km

DÉPART ET ARRIVÉE DEPUIS LE COOK'N'SHOW

ORGANISÉE PAR



SOCIÉTÉ DES
CAFETIERS
RESTAURATEURS ET
HÔTELIERS DE GENÈVE

**les
autom
nales**