

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

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

30  
1989-2019

INOX, notre fabrication à Etagnières.

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 15 • 3 octobre 2025

**illy**

Café italien & Machines à café espresso

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

Matériel de cuisine professionnel  
**RotorLips.ch**

**ROTOR Lips FEUMI VAC-STAR**

GRUPE ROTAG - Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie

DOSSIER:  
**Café & Chocolat**

Pages 9 à 11

**tempo** | Responsible Design Choice  
d'éco

Faites le choix d'un ameublement écologique, solide et abordable  
Bénéficiez d'une expertise 3D et d'un conseil personnalisés

+41 (0)22 557 00 77  
Rue de la Corrairie 24, Genève  
[www.tempo-deco.ch](http://www.tempo-deco.ch)

## VU POUR VOUS



### Une pêche trop « miraculeuse »

À l'initiative du club Aqua-Diving, depuis 1992, plus de 30 tonnes de déchets ont été retirées du lac dans le canton de Genève, avec une collecte annuelle moyenne de 600 à 2000 kg en seulement deux jours d'efforts. Ce travail ne pourrait être réalisé sans les centaines de bénévoles inscrits chaque année et le soutien des sponsors.

Ce ne sont pas moins de 1000 kg de détritus qui sont ramassés chaque année au cours d'un seul week-end et malheureusement parfois bien plus! Une quantité dépassée cette année puisque ce sont 1'050 kg qui ont pu être remontés à la surface, soit 235 bouteilles en PET, 342 cannettes en alu, 212 bouteilles en verre, 1 pneu, 1 bouée de bateau, 6 chaînes, 1 batterie, 1583 mégots, 1 VTC vélo complet, 315 capsules, 3 iPhones, 55 kg de vêtements, 2 matelas, 25 briquets, 19 cigarettes électroniques, 35 bouchons, 5 bouteilles de protoxyde d'azote, et bien d'autres déchets...

M. M.

## VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS Formation exigée



*Cafetiers-restaurateurs et hôteliers devront former leur personnel dès le 1<sup>er</sup> janvier 2026, et vérifier l'âge des clients. On fait le point avec Patrick Edder, Chimiste cantonal à Genève. Interview.*

M. M.

### GENÈVE

**PATRICK EDDER, LA REMISE D'ALCOOL AUX MINEURS SEMBLE POSER PROBLÈME DANS LA PLUPART DES CANTONS SUISSES. AVEZ-VOUS CONSTATÉ BEAUCOUP D'INFRACTIONS DANS LE CANTON DE GENÈVE?**

**PATRICK EDDER:** Oui. Depuis octobre 2024 et l'entrée en vigueur de la dernière version de la loi sur les denrées alimentaires, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) est habilité à contrôler la vente d'alcool aux mineurs grâce à des achats-tests. Deux actions de contrôle sur le terrain ont déjà eu lieu. Dans les cafés, bars et restaurants, 48% des 67 établissements contrôlés ont vendu illégalement de l'alcool à des mineurs. Cela représente près d'un cas sur deux.

**CETTE PROBLÉMATIQUE TOUCHE-T-ELLE PARTICULIÈREMENT LES CAFETIERS-RESTAURATEURS?**

**P. E.:** Non, ces constats ne concernent pas que les cafetiers-restaurateurs. Lors de contrôles menés dans les commerces de vente à l'em-

porter (tabacs, kiosques, épicerie), 15% des établissements ont commis une infraction en vendant illégalement de l'alcool à des mineurs. Ce taux reste trop élevé. La différence de taux d'infraction entre les cafetiers-restaurateurs et les commerces de vente à l'emporter peut s'expliquer par la typologie des produits contrôlés. Les commerces sont plus prudents quand il s'agit de vendre de l'alcool fort, par exemple de la vodka, plutôt que de la bière.

**POUR Y REMÉDIER, CES PROFESSIONNELS DEVRONT FORMER LEUR PERSONNEL DÈS LE 1<sup>ER</sup> JANVIER 2026, ET VÉRIFIER L'ÂGE DES CLIENTS. CETTE EXIGENCE S'APPLIQUE-T-ELLE À TOUT LE PERSONNEL DES ÉTABLISSEMENTS?**

**P. E.:** Oui. Toute personne qui vend de l'alcool, que ce soit pour une consommation sur place ou à l'emporter, devra être formée et appliquer la règle de contrôle d'âge.

**IL SERA ÉGALEMENT EXIGÉ DE DOCUMENTER CETTE APPROCHE DANS L'AUTOCONTRÔLE AVEC DIRECTIVE, ATTESTATIONS ET SUIVI RÉGULIER. QU'EST-CE QUE CELA SIGNIFIE CONCRÈTEMENT POUR LES TENANCIERS D'ÉTABLISSEMENTS?**

**P. E.:** Il y a quatre obligations principales:

1. Disposer d'une directive interne précisant les règles à suivre pour la vente d'alcool aux mineurs:
- **Moins de 16 ans:** interdiction de vendre tout alcool, qu'il soit fermenté (bière, vin) ou distillé (alcools forts, cocktails, alcopops).
- **Moins de 18 ans:** interdiction de vendre de l'alcool distillé (alcools forts, cocktails).

2. Former chaque collaborateur concerné à la vente responsable d'alcool. Des modules en ligne gratuits existent, par exemple sur [age-check.ch](http://age-check.ch).
3. Utiliser des outils fiables pour vérifier l'âge en cas de doute (par exemple l'application gratuite Jalk ID-Scan).
4. Tenir à jour le registre des formations et de leur suivi, comme cela est déjà prévu par la législation alimentaire. Il suffira d'y ajouter les modules spécifiques liés à la vente d'alcool et à la vérification de l'âge.

### ATTENTION AUX SANCTIONS

Les décisions de sanctions visent toujours le responsable légal, chargé de former son personnel et d'assurer un autocontrôle adéquat et efficace. Plusieurs niveaux de sanctions sont possibles:

- **Rapport d'inspection:** l'infraction est notifiée et l'autocontrôle doit être mis à jour pour garantir le respect des règles concernant la vente d'alcool aux mineurs.
- **Décision administrative:** adressée au responsable légal de l'établissement. Elle prend la forme de frais de contrôle, appelés émoluments.
- **Décision pénale:** dans les cas graves (par ex. vente d'alcool à un mineur lors d'un achat test). Le responsable légal est sanctionné par une amende. Celle-ci est doublée en cas de récidive.
- **Récidive:** l'établissement est dénoncé à la Police du commerce et du travail au noir (PCTN). Une suspension ou un retrait de l'autorisation de vente peut être envisagé.
- **Multiple récidives:** la situation est transmise au Ministère public pour mise en danger de la santé publique et non-respect de l'art. 292 du Code pénal suisse (insoumission à une décision de l'autorité). Des sanctions supplémentaires peuvent être prononcées.

kg  
**-.78**

Oignons gros  
10 kg net



kg  
**11.99**

Filet de porc  
sans quasi  
env. 3 kg



1l  
**1.11**

Quality  
Lait entier  
3,5% de matière  
grasse  
UHT  
12 x 1l



6.10-11.10.2025

Vous trouverez d'autres offres sous:  
**prodega.ch**



Toutes les offres TVA exclue

## ALIMENTATION DES ENFANTS

# Une table ronde pour mieux comprendre

Le 29 octobre prochain, l'Association Genevoise pour la Promotion du Goût (AGPG) réunit un panel d'experts au Centre de l'Espérance sur un sujet qui nous concerne tous.

M.M.

GENÈVE

Les enfants construisent très tôt leurs habitudes alimentaires qui les accompagneront toute leur vie. Offrir une alimentation variée, avec des fruits, des légumes, des produits simples et peu transformés, aide non seulement à bien grandir, mais aussi à avoir l'énergie nécessaire pour apprendre, jouer et se concentrer à l'école. À l'inverse, consommer trop de boissons sucrées, de fast-food ou de snacks riches en graisses peut rapidement entraîner du surpoids.

Le surpoids chez l'enfant n'est pas un problème anodin. Au-delà des conséquences individuelles, l'obésité infantile représente un enjeu majeur pour la société. Elle engendre un coût croissant pour les systèmes de santé. Prévenir le surpoids passe donc par une responsabilité partagée entre les familles, l'école, les institutions de santé, la restauration collective et les pouvoirs publics. Promouvoir une alimentation variée, l'activité physique régulière et l'éducation nutritionnelle dès le plus jeune âge est un investissement durable pour la santé collective.

**Table ronde**  
**L'alimentation des enfants**  
(1-12 ans)

**État des lieux, défis et solutions**

Organisée par l'Association Genevoise pour la Promotion du Goût



Centre de l'Espérance  
rue de la Chapelle 8  
1207 Genève

29 octobre 2025  
18h30-20h

C'est sur cette thématique cruciale que portera la table ronde du 29 octobre prochain au Centre de l'Espérance à Genève. À l'invitation de l'AGPG, la Dre Catherine Chamay Weber, pédiatre FMH (HUG), Julia Devarenne, diététicienne BSc (HUG), et la Dre Sophie Bucher Della Torre, professeure associée à la Haute école de santé Genève feront un état des lieux tant sur les aspects sanitaires que sur l'impact du marketing sur les choix alimentaires.

Au-delà des constats, plusieurs intervenants évoqueront les solutions qui peuvent être mises en place par différents acteurs impliqués dans l'alimentation des enfants, l'éducation au goût et au bien manger.

//agpg-gout.ch



## L'UE S'ATTAQUE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le 9 septembre dernier, à Strasbourg, le Parlement européen a définitivement adopté un texte de loi contraignant contre le gaspillage alimentaire, négocié avec les 27 États membres. Les gouvernements européens ont jusqu'en 2030 pour réduire de 30% les déchets alimentaires de la distribution, de la restauration et des ménages, et de 10% ceux générés par la transformation et la fabrication des aliments, par rapport aux volumes annuels enregistrés entre 2021 et 2023. Le texte ne prévoit aucune mesure concrète. Il appartient à chaque pays de prendre les mesures qui lui semblent adéquates. Chaque Européen génère en moyenne 130 kilos de déchets alimentaires par année. La nouvelle loi vise également les déchets textiles liés à la «fast fashion», ces vêtements à bas coûts importés notamment de Chine et d'autres pays asiatiques.

G.P.

# 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**

## Télétravail: l'occasion de se libérer d'horaires trop contraignants

**Le Conseil national se penchera le 23 septembre sur l'initiative parlementaire Burkart demandant d'assouplir les conditions encadrant le télétravail. Le projet présenté par la majorité de la Commission mérite d'être soutenu, en écartant les propositions de minorité qui compliquent ou affaiblissent les allègements prévus. Il faut être conscient que la souplesse des horaires de travail est réclamée par de nombreux travailleurs.**

### La volonté d'alléger certaines dispositions de la loi

L'initiative parlementaire 16.484 «Assouplir les conditions encadrant le télétravail» a été déposée en décembre 2016, il y a presque neuf ans. Son auteur, Thierry Burkart, faisait remarquer – plusieurs années avant que la crise du Covid ne répande la mode du télétravail – que les collaborateurs qui effectuent du travail à domicile selon un horaire libre se trouvent absurdement limités dans leurs choix par les dispositions très strictes de la loi fédérale sur le travail (LTr), notamment celles sur l'espace-horaire maximal dans lequel le travail doit être effectué, sur le nombre d'heures consécutives du repos quotidien, ou sur la possibilité de travailler le dimanche.

Le texte déposé demandait d'assouplir ponctuellement les dispositions de trois articles de la LTr. La Commission de l'économie et des redevances du Conseil national a rapidement décidé de donner suite à cette demande, mais a repoussé son traitement de plusieurs années. C'est finalement à fin 2024 qu'un premier projet concret a été mis en consultation, puis retravaillé, puis modifié par le Conseil fédéral, puis encore retravaillé en commission. Le plénum du Conseil national va enfin se prononcer dans le courant de la session actuelle – le 23 septembre selon le programme.

Les propositions adoptées par la majorité de la Commission vont dans une bonne direction et méritent d'être validées par le plénum. Elles répondent aux attentes des employeurs et de très nombreux employés, en allégeant raisonnablement, en cas de télétravail, les prescriptions sur la durée du travail et du repos et sur le travail du dimanche. Ces allègements concernent uniquement les travailleurs âgés de plus de 18 ans qui peuvent fixer eux-mêmes une part significative de leurs horaires de travail, et qui ont convenu avec leur employeur qu'ils peuvent fournir tout ou partie de leur prestation de travail en un lieu en dehors de l'entreprise. Cela exclut la plupart des professions physiquement astreignantes.

### Pas besoin de modifier le Code des obligations

Les travaux de la Commission ont suscité plusieurs propositions de minorité. Presque toutes affaiblissent ou compliquent les allègements prévus; elles sont donc à écarter. Il s'agit notamment de rejeter l'exigence légale d'une convention écrite entre l'employeur et le travailleur pour autoriser le télétravail. Il faut aussi et surtout refuser que le Code des obligations (CO) ne soit alourdi d'une nouvelle législation tentaculaire sur la notion de «contrat de télétravail». Les dispositions actuelles du CO offrent une base suffisante pour rédiger des règlements d'entreprise ou des contrats de travail précisant les conditions du télétravail (durée, horaires, instruments de travail, remboursement des frais, «droit à la déconnexion», etc.). En matière de déconnexion, le projet validé par la majorité de la Commission inscrit explicitement dans la LTr que «le travailleur a le droit de ne pas être joignable pendant la durée du repos quotidien et les dimanches»; c'est largement suffisant.

La seule proposition de minorité pertinente concerne le droit de télétravailler le dimanche: alors que la majorité de la Commission ne conçoit ce droit que pour six dimanches au maximum par an, plusieurs commissaires ont défendu une extension à neuf dimanches.

Heureusement que personne ne réclame de mener des contrôles à domicile...

**«Une simplification et une modernisation de la législation sur le travail sont dans l'intérêt tant des travailleurs que des employeurs.»**

### Les travailleurs demandent des horaires plus souples.

Il ne faut pas perdre de vue que la souplesse des horaires de télétravail profite plus souvent aux travailleurs concernés qu'aux employeurs. Cette souplesse est demandée par les employés qui souhaitent mieux concilier leur activité professionnelle avec leur vie privée et familiale. Ainsi le télétravail n'est pas une exigence des employeurs, mais un atout qu'ils se doivent d'offrir pour rester attractifs et retenir leurs collaborateurs. Aujourd'hui déjà, on devine que beaucoup de personnes effectuent une partie de leur travail le soir ou le dimanche, sans rien demander, et sans se soucier de savoir si cela est légal ou non. Il serait temps que la loi s'adapte, au moins en partie, à cette situation de fait – sans aller jusqu'à introduire un droit à l'horaire libre que les travailleurs pourraient revendiquer.

Les allègements sur lesquels le Conseil national va se prononcer sont nécessaires dans l'immédiat. Ils constituent cependant un rapiéçage supplémentaire de la LTr, qui s'ajoute à toute une série de rapiéçages plus anciens. Il faudra se poser un jour la question d'une refonte complète de la loi sur le travail: celle-ci a été conçue pour protéger les travailleurs qui effectuaient un horaire régulier devant des machines; elle se révèle aujourd'hui peu adaptée à une industrie qui a évolué et à une économie où les trois quarts des personnes actives travaillent dans le secteur des services. Une simplification et une modernisation de la législation sur le travail sont dans l'intérêt tant des travailleurs que des employeurs.

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

## TRÉSORS DE NOS TERROIRS

### l'Huile de noix vaudoise AOP

L'interprofession de l'Huile de noix vaudoise regroupe une quarantaine de producteurs de noix particulièrement fiers de leur travail. Sur son site, on peut lire: « Bien plus qu'une huile, notre produit est un héritage, fruit d'un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération. Chaque goutte est une célébration de l'histoire, de la culture et du goût uniques de notre région. »

Celui qui incarne peut-être le mieux cette tradition s'appelle Jean-Luc Bovey. Lui et sa famille se définissent comme des « faiseurs de goût ». Cet artisan passionné, président de l'Interprofession, dirige avec ses proches le Moulin de Severy, au pied du Jura, qui assure la production de 90% de la production d'Huile de noix AOP. La famille Bovey y est présente depuis 1810. Outre son huilerie, le lieu abrite une Maison de la noix, un restaurant, « Le Bistro du Moulin », ainsi qu'une épicerie en ligne offrant une rare sélection de produits artisanaux.

#### Un message à l'ancienne

Il raconte: « Nous avons obtenu notre AOP en 2020, après un long processus. Il a fallu rédiger un cahier des charges très rigoureux avant de l'obtenir. Il faut savoir que tous nos producteurs sont vaudois, répartis dans plusieurs régions du canton.

Pour la qualité, nos noix ne peuvent pas être cultivées au-delà d'une altitude de 800 m. » À Severy, les cerneaux de noix sont torréfiés puis pressés à froid, en dessous de 50 degrés, afin de sauvegarder les saveurs, et conserver les vitamines et les précieux nutriments.

Outre celui de Severy, deux autres moulins produisent cette huile: le Moulin-Huilerie Sous-Tour, à Corcelles-près-Payerne, et le Moulinet d'Or, à Glollion. Le principal atout de l'huile de noix réside dans sa haute teneur en Oméga-3. Deux cuillères à soupe par jour suffisent à combler les besoins journaliers. Elle contient également de la vitamine E, reconnue pour ses propriétés antioxydantes. Riche en arômes, elle accompagne parfaitement les salades et entre dans la composition de nombreuses sauces.

Georges Pop



**MOULIN DE SEVERY**

//moulinde-severy.ch  
//huile-de-noix-vaudoise-aop.ch



Jean-Luc Bovey est le président de l'Interprofession de l'Huile de noix vaudoise AOP. Image ©moulinde-severy.ch



## La Sélection des Vins du Valais 2025



Les vins primés reçoivent la distinction « Médaille d'Or » ou « Médaille d'Argent ».

## Des vins primés

*Les crus du Vieux Pays se distinguent une nouvelle fois par leur excellence.*

M.M.

Des experts internationaux, tels que Michel Blanc (Châteauneuf-du-Pape), ont également salué la diversité aromatique et l'équilibre des crus valaisans. L'ampélogue José Vouillamoz rappelle que chaque distinction est le fruit d'un processus rigoureux, garantissant la valeur de chaque médaille.

Au-delà du palmarès, cette sélection représente un outil stratégique pour la promotion des vins valaisans. Les lauréats deviennent les ambassadeurs du canton lors d'actions menées en Suisse et à l'étranger, renforçant la réputation du Valais comme l'un des terroirs viticoles majeurs du pays.

//swisswinevalais.ch

VALAIS

La 19<sup>e</sup> édition de la Sélection des Vins du Valais, organisée du 3 au 5 septembre à Sierre, a consacré un millésime exceptionnel. Sur 837 échantillons présentés par 118 producteurs, les quelque 30 dégustateurs ont attribué 155 médailles d'or et 97 d'argent. Une progression remarquable: 18,5% des vins ont atteint le niveau de l'or, contre seulement 12% en 2023.

Cette hausse illustre la qualité des trois derniers millésimes dégustés, dont une majorité de 2024. Un résultat d'autant plus remarquable que l'année viticole avait été jugée complexe. Pourtant, les vins dégustés ont surpris par leur fraîcheur et leur précision. « Le 2024 a donné des vins vifs et ciselés, dans la tendance actuelle », souligne Marie Linder, spécialiste en vins. Pour Lise Donier Meroz, élue « Jeune sommelière de Suisse 2026 » par GaultMillau, les blancs se distinguent par leur vivacité, tandis que les rouges séduisent par leur délicatesse.

Voir les résultats



## DE NOMBREUX AVANTAGES

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



CONSULTEZ TOUS LES AVANTAGES



39%  
**16.96**  
kg

Filet de saumon frais avec peau, désarêté, d'Écosse



**ALIGRO**



## Ici & Ailleurs



### MOTION REJETÉE POUR LES TERRASSES SANS FUMÉE À GENÈVE

Le Grand Conseil genevois a récemment rejeté une proposition de motion visant à interdire de fumer sur les terrasses des restaurants, en particulier pendant les heures de repas. Déposée par des députés du Centre, la motion arguait que la fumée passive est nocive, surtout pour les enfants, et que l'interdiction de fumer dans d'autres lieux publics n'a pas eu d'impact négatif sur l'économie.

### BEAU SUCCÈS AU FESTIVAL TERROIR SUISSE

367 médailles décernées avec Guy Parmelin et les gouvernements des cantons de Vaud et du Jura aux meilleurs artisans suisses. Ce sont plus de 10 000 visiteurs qui ont fait le déplacement au Marché des terroirs suisses. Le canton de Vaud fut le magnifique Hôte d'honneur de la 11<sup>e</sup> édition et fidèle à la FRI depuis la première édition en 2005. La manifestation a couvert toute la filière du champ à l'assiette, tel que très bien illustré par les agriculteurs de Vache mère suisse. La manifestation devient pour ses 20 ans «Festival Terroir Suisse» et illustre la capacité d'innovation de l'agriculture suisse et des filières alimentaires pour plus de durabilité, de proximité et de convivialité.

//www.festivalterroirsuisse.ch

SCHWEIZER WETTBEWERB DER REGIONALPRODUKTE  
CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR  
CONCORDIO SVIZZERO DEI PRODOTTI REGIONALI

Case Postale 65  
2852 Courtételle  
T 41 32 545 56 00  
info@fri.ch  
www.fri.ch

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne

### Prix d'Excellence et Meilleurs producteurs suisses 2025

**A - Produits laitiers / Milchprodukte / Latticini**

**Prix d'excellence :**

**Schafskäse mit sieben Blumen aus dem Wallis**  
Landwirtschaftszentrum Visp  
Tamas Marchis  
Talstrasse 3, 3930 Visp (VS)  
078 219 93 44 / [tamas.marchis@admin.vs.ch](mailto:tamas.marchis@admin.vs.ch)

**Meilleur producteur :** **Fromagerie de Vuadens**  
Descloux Cédric  
Route Principale 163, 1628 Vuadens (FR)  
079 576 52 09 / [cedric.descloux@gmail.com](mailto:cedric.descloux@gmail.com)

**B - Produits boulangers et pâtisseries / Bäckerei- und Konditoreiprodukte / Panetteria e pasticceria**

**Prix d'excellence :**

**Cuchaule AOP Bio bourgeon**  
Boulangerie Saudan  
Saudan Gérard  
Rte de Villars 38, 1700 Fribourg (FR)  
026 424 15 83 / [info@boulangerie-saudan.ch](mailto:info@boulangerie-saudan.ch)

**Meilleur producteur :** **Afiro, entreprise sociale et formatrice**  
Merkl Ludovic  
Chemin Champ-Colomb 10, 1024 Ecublens (VD)  
021 637 24 24 / [ludovic.merkli@afiro.ch](mailto:ludovic.merkli@afiro.ch)

**C - Produits carnés / Fleischprodukte / Prodotti a base di carne**

**Prix d'excellence :**

**Terrine l'Automnale**  
Boucherie St-Hubert  
Sausser Daniela et Francis  
Rue du 23-Juin 2, 2340 Le Noirmont (JU)  
079 386 39 98 / [boucherie.sthubert@gmail.com](mailto:boucherie.sthubert@gmail.com)

**Meilleur producteur :** **Salaisons d'Anniviers**  
Genoud Méryl  
Rte des Landoux 35, 3961 Vissoie (VS)  
079 516 89 78 / [info@salaisons-anniviers.ch](mailto:info@salaisons-anniviers.ch)



## MICROPLASTIQUES Une étude révèle que les bouteilles en verre ne protègent pas nos boissons

*Publiées au début de cet été, les conclusions d'une étude de l'Agence française de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) semblent aller à rebours du bon sens. Elles révèlent en effet la présence importante de particules microplastiques dans les bouteilles en verre de bière, de sodas ou de thé glacé; des niveaux de contamination cinq à cinquante fois supérieurs à ceux des boissons contenues dans des bouteilles en plastique ou des canettes en aluminium.*

### LES CAPSULES DES BOUTEILLES EN CAUSE

Interrogée par la presse française, la scientifique Iseline Chaïb, qui a dirigé cette recherche inédite au sein du laboratoire de sécurité des aliments de l'Anses de Boulogne-sur-Mer, dans le Pas-de-Calais, a avoué que son équipe avait été surprise par les résultats obtenus: « Nous nous attendions à des résultats inverses », a-t-elle déclaré. Selon elle, cette contamination est très vraisemblablement due à la peinture qui recouvre les capsules qui servent à obturer les bouteilles.

« Nous avons remarqué que, dans le verre, les particules isolées dans nos échantillons étaient de la même forme, de la même couleur, ainsi que de la même composition polymérique, donc du même plastique, que la peinture extérieure des capsules qui ferment ces bouteilles en verre », a-t-elle expliqué. Elle précise avoir constaté que la peinture de ces capsules « comportait de minuscules éraflures, invisibles à l'œil nu, probablement dues aux frottements entre les capsules lorsqu'elles sont stockées avant leur utilisation (...), ce qui pourrait libérer des particules à la surface des capsules ».

### CHANGER LA PEINTURE OU LES MÉTHODES DE STOCKAGE

En guise de conclusion, les chercheurs de l'Anses recommandent aux industriels de modifier la composition des peintures utilisées pour les capsules ou, à défaut, de changer les conditions de stockage des capsules avant leur application sur les bouteilles, afin d'éviter les frottements, générateurs de microplastiques.

Cette étude portait uniquement sur les boissons vendues sur le marché français. Rien ne laisse supposer que ces résultats soient valables en Suisse. Mais rien ne laisse supposer le contraire...

www.anses.fr

GEORGES POP

## SANTÉ

Selon cette étude, les bières sont de loin les boissons les plus contaminées, avec une moyenne de 133 particules par litre, devant les limonades (111 particules), les sodas (103) et les thés froids (86). La quantité de microplastiques retrouvée dans les bouteilles d'eau, en revanche, est beaucoup plus réduite, avec juste 4,5 particules par litre dans les bouteilles en verre, contre 1,6 particule dans celles en plastique.

## NOUVELLE OBLIGATION ET FORMATION CONCERNANT LA REMISE D'ALCOOL

Il est possible d'apprendre tout ce qu'il faut savoir sur la remise d'alcool aux mineurs grâce à la formation en ligne [age-check.ch](https://age-check.ch).

VIDÉO DE PRÉSENTATION



## AMBASSADEUR DU TERROIR

## Le restaurant Giardino Romano

SITUÉ À LA RUE DE SAINT-JEAN, DANS UN BEL ÉDIFICE SITUÉ À PROXIMITÉ DES FALAISES QUI DOMINENT LE RHÔNE, LE RESTAURANT GIARDINO ROMANO EST À L'IMAGE DE CELUI QUI LE DIRIGE: ÉLÉGANT ET ACCUEILLANT.

STEFANO FANARI A FAIT DE SON ÉTABLISSEMENT UN AUTHENTIQUE SANCTUAIRE DES SAVEURS ITALIENNES LES PLUS DÉLICATES. AU PROPRE COMME AU FIGURÉ, CET HOMME PASSIONNÉ ET EXIGEANT, CONTINUE, À 68 ANS, À METTRE LA MAIN À LA PÂTE, AVEC UN ÉPANOUI DÉVOUEMENT ET À LA GRANDE SATISFACTION D'UNE CLIENTÈLE FIDÈLE ET CONQUISE.

PAR GEORGES POP



A priori, rien ne prédisposait ce Sarde d'origine à entrer en religion dans l'univers de la restauration. Lui-même raconte avec humour et, peut-être, une once de nostalgie: «Je suis arrivé en Suisse en 1982. J'étais électromécanicien de formation. Mais je ne trouvais pas de travail dans mon pays. À Genève, j'ai trouvé un job en salle dans un grand restaurant». À force de volonté, de salles en cuisines, et d'établissement en établissement, au fil des années, Stefano Fanari a fini pour se forger le profil qui est désormais le sien, celui d'un maestro en succulences transalpines.

## LES SAVEURS ITALIENNES AUX EFFLUVES DE TRUFFE

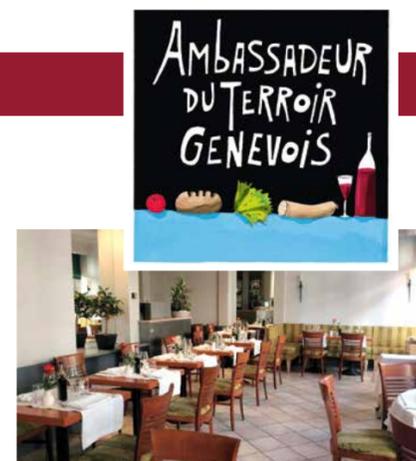
Un coup d'œil à la carte du restaurant, très stimulante pour les papilles gustatives, suffit à révéler l'éclectisme culinaire du maître des lieux, que ce soient les «Antipasti», les «Paste», les Pesci» ou les «Carni». Sans surprise, il confesse cependant un goût pour les pâtes et les risottos, ainsi qu'une dévotion affirmée pour les truffes que lui et son équipe apprennent avec une belle fantaisie: Carpaccio de veau à la truffe; Tagliolini et copeaux de truffe d'été; Risotto Carnaroli à la truffe d'été; Filet de bœuf sauce au Porto et truffe d'été, etc.

«Nous prenons un soin particulier à préparer nos pâtes nous-mêmes avec des farines indigènes. C'est aussi le cas de celle qui sert à la préparation de nos pizzas au feu de bois», précise Stefano Fanari qui, parmi ses nombreux fournisseurs genevois, tient à citer le Domaine

de Brunette. Faut-il cependant préciser que l'huile d'olive extra-vierge vient évidemment d'Italie, et que les truffes arrivent de France? Côté vins, treize étiquettes genevoises figurent aux côtés de la grande gamme des crus italiens proposés par l'établissement.

## LA PIZZA AUX COULEURS DE LA RÉPUBLIQUE

Outre sa riche carte, le restaurant propose un plat ou un menu du jour. Ambassadeur du terroir, mais aussi membre de la Chaîne des Rôtisseurs, Stefano Fanari organise régulièrement des repas pour rassembler et rassasier les honorables adhérents de cette association. Pour l'anecdote, au Giardino Romano, les «patriotes» peuvent déguster une savoureuse «Pizza bianca» aux couleurs de Genève, savant assemblage de mozzarella, poivrons, artichauts, olives et origan...



Stefano Fanari. Photos: © giardino-romano.ch

Restaurant Giardino Romano – Rue de Saint-Jean 30a – 1203 Genève – Tél: +41 22 340 26 27 – //giardino-romano.ch

Horaires: Lundi à vendredi: 11h45 à 14h30 & 18h45 à 22h30 - Samedi: 18h à 22h30 - Dimanche: fermé.

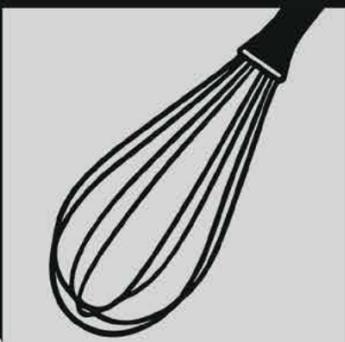
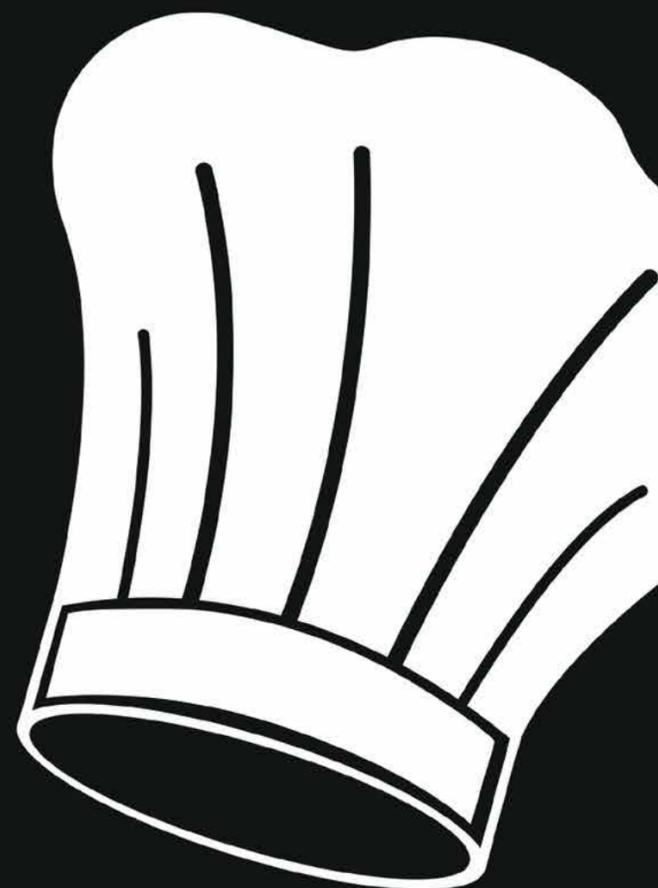
# cook'n'pro

## du 7 au 10 novembre 2025

Palexpo, Genève

volet pro  
du cook'n'show

L'événement gastronomique majeur  
en Suisse romande:  
un espace dédié aux rencontres et  
collaborations stratégiques.



En savoir plus

les  
autom  
nales

palexpo Genève

## PETITE ANNONCE



FIDUCIAIRE  
**FID & GEST**

JACQUELINE GORGONI

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

## À VENDRE

Au cœur de la région de la Gruyère, à Vuadens, le domaine historique

### Ô COLOMBETTES

est à vendre, avec bâtiment et terrain, offrant charme et authenticité dans un cadre verdoyant et paisible.

- 2 salles à manger 35 et 25 places
- 1 salle du café 20 places
- 1 salle de conférence 30 places
- 1 terrasse de 50 places
- 8 chambres et 2 appartements
- 65 places de parc
- 1 terrain agricole

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA

Peter Neuhaus

Av. Général-Guisan 42 | CH-1009 Pully  
+41 21 721 08 08

peter.neuhaus@gastroconsult.ch

**Gastroconsult** 

## 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

## 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](http://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](http://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](http://www.igeho.ch)



## CAPSULES VIDÉO

de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève

Immersion au  
Garden Cooking, Genève



Nos précieux fromages d'alpage  
reconnu dans le monde entier!



## VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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

**Pour 800.- frs HT, vous avez:**

- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site [www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

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

## IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893. Journal romand — 131<sup>e</sup> 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](mailto:info@lecafetier.net)  
[www.lecafetier.net](http://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](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)  
Tél: 022 329 97 47

### Préresse:

Laurence Bullat  
[l.bullat@lecafetier.net](mailto:l.bullat@lecafetier.net)

### Service comptable:

[compta-journal@scrhg.ch](mailto: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](http://www.lecafetier.net)

**LE CAFETIER**

Page facebook:  
**Journal Le Cafetier**

# MOTS CROISÉS

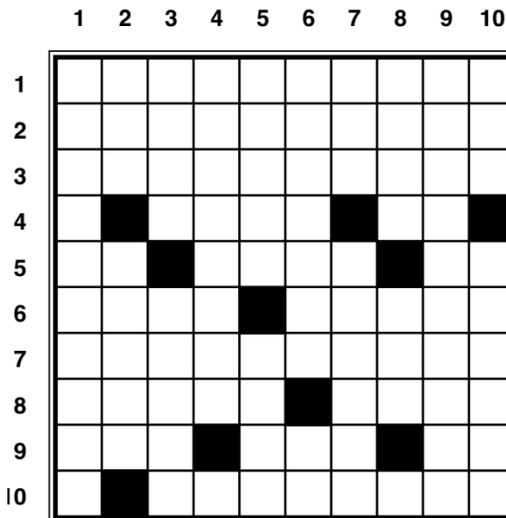
N° 1295

## Horizontalement

1. Au choix. – 2. Absence de changement. – 3. Faire la peau. – 4. Choisis par Dieu. Lettres de service. – 5. Volume. Culmine en Grèce. Petit mammifère. – 6. Rénèrent en Chine. Troncs d'arbres. – 7. Viderait. – 8. Détention injuste. Vin qui a tourné... – 9. Ne restera pas en place. Multinationale des télécommunications. C'est nickel. – 10. Femme atteinte dans sa chair.

## Verticalement

1. Action dépourvue de sérieux. – 2. Recueil de bons mots. Emprunter de l'argent. – 3. Vêtement imperméable. Rapport au dos du cou. – 4. Etude des phénomènes associés aux ovnis. – 5. Vieux vêtement déchiré. Chez l'homme, il ne permet pas vraiment de cacher certaines émotions... – 6. Monopolisée. Unité d'angle. – 7. Mieux qu'un copain. Elle a un goût amer. – 8. Pièces de bois. Était armée et secrète. – 9. Répétition involontaire. – 10. Instrument en acier. Région de Slovaquie.



## Solution des mots croisés N° 1294



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

# COURS DE CAFETIER



## 232<sup>e</sup> SESSION

Examens mai 2026

**1 FORMATION = 5 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!**



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

Dès le 2 mars jusqu'au 22 mai 2026

**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 ?

Dès le 25 mars jusqu'au 20 mai 2026

**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 5 mars 2026 au 23 mai 2026

**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.- (code école : 5730)**

**Cours E-Learning + 42 heures en présentiel entre mars et mai 2026**

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



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

**E-LEARNING CHF 600.-**

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

Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

\* Pour bénéficier du chèque annuel de formation, faites votre demande auprès de [www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation](http://www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation) - (code école : 1341)



## Un sécateur suisse au service de la cuisine

*Les outils de découpe occupent une place essentielle en cuisine. Couteaux, mandolines, ciseaux ou encore hachoirs sont les prolongements de la main du cuisinier qui peut désormais se faciliter la tâche grâce à un produit helvétique, développé par FELCO dans le canton de Neuchâtel, en collaboration avec les chefs de l'École hôtelière de Lausanne.*

M.M.

### CUISINE

Un bon outil de découpe assure avant tout la précision: trancher des légumes à taille régulière, ciseler des herbes finement, parer une viande, ou lever un filet de poisson exige une lame adaptée et affûtée. Des ustensiles bien choisis et bien entretenus permettent de travailler plus vite et avec moins d'effort. En restauration professionnelle, où chaque minute compte, cela fait clairement la différence.

Les cuisiniers disposent désormais d'un nouvel outil, conçu dans le canton de Neuchâtel. Son nom? FELCO 1893. Ce sécateur culinaire se distingue par des caractéristiques techniques avancées, répondant aux exigences les plus strictes des cuisines profes-

sionnelles. Il est élaboré à partir d'acier inoxydable chirurgical de qualité alimentaire, ce qui garantit sécurité, hygiène et résistance à la corrosion. Pour faciliter son nettoyage et une hygiène irréprochable, il peut être lavé en lave-vaisselle jusqu'à 90°C. Sa lame inférieure crantée permet une meilleure accroche et une coupe nette et contrôlée, tandis que sa lame supérieure affûtée assure une performance durable et un tranchant de longue durée. Enfin, son manche ergonomique a été pensé pour un confort maximal, permettant aux chefs de travailler sans effort, même lors d'un usage prolongé.

Avec ce lancement, FELCO met plus de 80 ans d'expertise dans l'art de la lame au service des exigences de la gastronomie moderne. Ce sécateur est bien plus qu'un simple outil: il devient un compagnon culinaire pour la vie, offrant précision suisse, polyvalence et passion à chaque geste.

### LEADER MONDIAL

Basé aux Geneveys-sur-Coffrane (Neuchâtel), FELCO SA est le leader mondial des sécateurs professionnels et des coupe-câbles. Félix Flisch, fondateur de FELCO, a inventé le sécateur moderne en 1945. Depuis, l'entreprise produit plus d'un million de sécateurs par an, dont 95% sont exportés dans plus de 120 pays. FELCO privilégie l'utilisation de matériaux recyclés. Aujourd'hui, toujours aux mains de la famille du fondateur, FELCO emploie 300 personnes à travers le monde et s'engage pour la durabilité environnementale en réduisant son empreinte écologique grâce à la production d'outils de taille durables et réparables. La fabrication repose sur l'utilisation d'électricité renouvelable, y compris l'énergie solaire et hydroélectrique. Tous les résidus de fabrication sont entièrement recyclés, ce qui contribue à la réduction des déchets.

# VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

## GROSSISTE ALIGRO

DEMAUREX & CIE SA  
Avenue Concorde 6  
Chavannes-près-Renens  
1020 Renens VD 1  
T. +41 21 633 36 00  
info@aligro.ch

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

## CHAMPAGNE



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

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

## BOULANGERIE



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

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

## TERROIR



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

[www.neuchatel-vins-terroir.ch](http://www.neuchatel-vins-terroir.ch)



## GENÈVE terroir

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

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



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

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



SWISS WINE VALAIS  
Av. de la Gare 2 - CP 144  
1964 Conthey  
T. +41 27 345 40 80  
info@swisswinevalais.ch

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

## FRITEUSE



VALENTINE FABRIQUE S.A.  
Z.I. Moulin du Choc E  
1122 Romanel-sur-Morges  
T. +41 21 637 37 40  
info@valentine.ch

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

## FOIE GRAS



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

[pro.rougie.fr](http://pro.rougie.fr)

## NOURRITURE



G. BIANCHI SA  
Chemin du Glapin 2A  
CH-1162 Saint-Prex  
T. +41 21 823 29 29

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



KADI AG  
Thunstettenstrasse 27  
CH-4900 Langenthal  
T. +41 62 916 05 00  
info@kadi.ch

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

## TERMINAUX DE PAYEMENT



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

[www.applitec-omron.ch](http://www.applitec-omron.ch)

## PRODUITS SURGELÉS



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

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

## CAFÉ



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

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

## CONCEPTS CULINAIRES



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

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

## POISSON



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

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



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

[www.santos-poissons.ch](http://www.santos-poissons.ch)

## GASTRONOMIE



SERVICE GASTRONOMIE MOLARD  
BELL SUISSE SA  
Rue Champ-Blanchod 13  
1228 Plan-les-Ouates  
T. +41 58 326 96 00  
vente@gastroboucheiemolard.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](http://www.petitforestier.com)

## CUISINE



GEHRIG GROUP SA  
Avenue des Baumettes 3  
1020 Renens  
T. +41 21 631 90 60  
info@gehriggroup.ch

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



ROTOR LIPS AG  
Glütschbachstrasse 91  
3661 Uetendorf  
T. +41 33 346 70 70  
info@rotorlips.ch

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



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

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

## FROMAGE



INTERPROFESSION DU GRUYÈRE  
Place de la Gare 3  
1663 Pringy  
T. +41 26 921 84 10  
interprofession@gruyere.com

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



INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS  
Rue de la Condémine 56  
1630 Bulle  
T. +41 26 919 87 56  
info@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](http://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](http://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](http://www.shop.vac-star.com)

## FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



CIMBALI GROUP SWITZERLAND SA  
Rte de Bellevue 7  
1029 Villars-Ste-Croix  
CIMBALI GROUP SWITZERLAND AG  
Schaffhauserstrasse 134  
8152 Glattbrugg

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



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

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



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

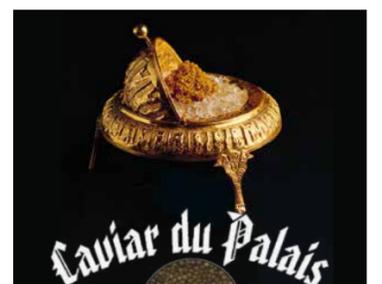
[coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)



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

[www.cafina.ch/ch-fr](http://www.cafina.ch/ch-fr)  
[mycafina.ch/fr](http://mycafina.ch/fr)

## CAVIAR



DÈS 1987

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

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

## VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

Avec une annonce dans cette page, nous vous offrons une présence toute l'année. Voici nos excellentes conditions.  
Pour 800.- frs HT, vous avez:  
- 19 parutions dans LE CAFETIER  
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site [www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

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



## DOSSIER : Café & Chocolat



### LA CHOCOLATERIE POTSPOTES une gourmande aventure familiale

**DERRIÈRE L'INAUGURATION, IL Y A MOINS D'UNE ANNÉE, DANS LE CENTRE DE DELÉMONT, DE LA CHOCOLATERIE ARTISANALE POTSPOTES, SE CACHE UNE BELLE ET SINGULIÈRE HISTOIRE : CELLE DE LA TENDRE COMPLICITÉ D'UNE MAMAN, FRANCELINE COURTET, ET DE SA FILLE RACHEL. LES DEUX FEMMES OFFRENT AUJOURD'HUI UN ÉTONNANT RÉPERTOIRE DE SAVOUREUX PRALINÉS, D'EXQUIS BONBONS AU CHOCOLAT, DE BISCUITS ET BIEN PLUS...**



L'équipe de PotsPotes avec (de g. à dr.) Rachel, Stéphanie, biscuitière, Franceline et Assia, vendeuse.  
© potspotes.ch

Elle s'est alors consacrée à la production maison de confitures et de caramels au beurre salé et de caramels à la crème qui ont connu un grand succès sur les marchés. C'est ainsi qu'il y a quelques années est née la société Potspotes», explique Rachel.

**La passion du chocolat**

Pendant que sa maman s'affairait dans son petit laboratoire domestique, sa fille, elle, poursuivait sa formation à la Chaux-de-Fond où vivait la famille. Elle raconte : «J'ai d'abord suivi un apprentissage de boulangère-pâtissière, puis, par passion, un autre de chocolatière. Une fois ma formation achevée, j'ai commencé à fournir de plus en plus régulièrement mes propres produits à ma maman. Et puis j'ai fini par la rejoindre...».

Le papa, jurassien d'origine, ayant souhaité rejoindre son canton natal, à l'heure de sa retraite, les deux femmes l'ont suivi dans le village de Fahy où elles ont, dans un premier temps, installé leur petit laboratoire. Enfin, en novembre de l'année dernière, elles ont décidé de franchir un pas décisif en ouvrant une chocolaterie à Delémont. Elles y produisent désormais toutes leurs perles gourmandes : succulentes tablettes ; élégants pralinés, caramels, pâtes de fruits, snacks chocolatés, biscuits, etc. Le choix est impressionnant !

**Petits-déjeuners et goûters gourmands** Outre Rachel et sa maman, l'établissement emploie aujourd'hui une biscuitière et une vendeuse. Le bar et, à la belle saison, la jolie terrasse peuvent accueillir quelques dizaines de clients. On y propose, en petit-déjeuner ou en goûter, des pâtes à tartiner au chocolat grand cru, et des boissons chocolatées maison. «Nous commençons à avoir une clientèle fidèle. Ça se passe plutôt bien», nous a confié Rachel, avec un grand sourire.

G. P.



### Les boules Lindor ne voleront plus sur Swiss

La nouvelle a été révélée par le site d'informations Watson : «Afin de rehausser son service chocolat», Jens

Fehlinger, le patron de la compagnie aérienne nationale Swiss, a pris la décision de retirer les mythiques boules chocolatées Lindor des cabines des classes Business et Premium Economy de ses avions. À la place, les passagers se verront désormais remettre des pralinés de la maison lucernoise Aeschbach Chocolatier qui a décroché ce contrat après une mise au concours. La première classe n'est pas concernée par ce changement : ses passagers pourront toujours déguster des produits de la maison Sprüngli, tout comme ceux qui voyagent en classe économique qui continueront à se voir offrir des carrés de chocolat de la maison Frey, filiale de Migros. Selon les enquêteurs de Watson, pour la maison Lindt, cette perte n'est pas dramatique sur le plan financier. Les livraisons à Swiss ne rapportent pas grand-chose aux chocolatiers, servant surtout de vitrine marketing.

PUBLIREPORTAGE

## Hero Gastronomique BON MATINAPP' LA SUISSE

**Le plus beau des matins commence avec un bon « mmmhhh » !**



Le déjeuner est une façon de dire bonjour aux hôtes de bon matin. Quel que soit la branche ou l'établissement, nous savons tous ce que nous aimons et attendons d'un bon déjeuner. D'où l'importance de proposer à vos clients une offre diversifiée et de qualité. Nous vous y aidons !

Une bonne journée commence avec Hero. Vos clients déjeunent le sourire aux lèvres : les « célébreurs » se

réjouissent devant un buffet bien fourni, avec du bon pain, des confitures fruitées et du fromage régional. Les adeptes de muesli, eux, vont tout droit aux délicieux mélanges, tandis que les gourmands, éternels enfants, font le plein de pâte à tartiner au chocolat, accompagnée de deux croissants frais. Accros de la santé ou joyeux gourmets : avec nos produits, vous répondrez aux envies déjeuner de tous !



**Hero Gastronomique**  
Karl Roth-Strasse 8  
5600 Lenzburg

Tel. +41 62 885 54 50  
gastro@hero.ch  
gastro.hero.ch

# DOSSIER: Café & Chocolat

## Morand et La Semeuse créent une nouvelle liqueur de café



La torrificateur neuchâtelois La Semeuse, basé à la Chaux-de-Fonds, et la distillerie valaisanne Morand, dont le siège est à Martigny, réputée pour sa Williamine et ses sirops notamment, annoncent conjointement le lancement d'une nouvelle liqueur de café. Selon les directions des deux maisons, ce produit artisanal, à 18% d'alcool, est le résultat « d'une collaboration réussie entre deux entreprises familiales suisses historiques » qui ont mis leur savoir-faire en commun. Cette liqueur mêle un mélange de café 100% Arabica à des notes de chocolat et de noisette, rehaussées de cascara, la pulpe séchée de la cerise de café. Proposée dans une bouteille de 100 cl, elle convient parfaitement, selon ses initiateurs, « à la tendance croissante des cocktails à base de café comme l'Espresso Martini ». Cette nouvelle liqueur est d'ores et déjà disponible à la distillerie Morand ou via sa boutique en ligne. Les deux entreprises espèrent bien toucher ainsi une nouvelle clientèle.

G.P.

[//www.morand.ch](http://www.morand.ch)  
[//www.lasemeuse.ch](http://www.lasemeuse.ch)

## LES ALTERNATIVES AU CAFÉ

### Une histoire de goût

**AFICIONADOS DE LA CAFÉINE, PASSEZ VOTRE CHEMIN! LES ALTERNATIVES AU CAFÉ ONT LA PARTICULARITÉ DE SIMULER LE GOÛT DU PETIT NOIR SANS LES EFFETS EXCITANTS. RÉSERVÉES À CELLES ET CEUX QUI AIMENT LA SAVEUR TORRÉFIÉE, ELLES ONT ACTUELLEMENT LE VENT EN POUPE SUR LES ÉTALS. PETIT TOUR D'HORIZON.**



#### La chicorée

La chicorée torréfiée, avec sa couleur sombre et son amertume discrète, est sans doute l'alternative la plus connue. Utilisée depuis des siècles en Europe, notamment en période de pénurie, elle a gardé une place dans les habitudes. Son profil gustatif rappelle le café long, sans l'effet excitant, puisqu'elle est naturellement dépourvue de caféine.

#### L'orge torréfiée

Dans de nombreux pays, l'orge grillée est consommée comme substitut. Au Japon, on parle de mugicha, servi froid en été; en Italie, de caffè d'orzo. L'orge torréfiée développe des notes grillées et légèrement sucrées, proches du café filtre, mais plus douces.

#### Le cacao torréfié

Le cacao pur, préparé en infusion de fèves torréfiées, séduit par ses arômes profonds. Moins amer que le café, il conserve une certaine intensité grillée qui plaît aux amateurs. Il contient de la théobromine, un stimulant plus doux que la caféine, qui offre un regain d'énergie sans nervosité.

#### Le pissenlit

Les racines de pissenlit torréfiées donnent une boisson sombre, légèrement amère et

terreuse, rappelant la tasse de café filtre. Utilisé en phytothérapie, il possède aussi des vertus dépuratives pour le foie et la digestion. Bien qu'encore marginal, ce substitut gagne en popularité dans les cafés spécialisés.

#### Le sarrasin torréfié

Inspiré du savoir-faire japonais, Le Sarrasin façon Sobacha est une infusion douce et naturellement sans caféine, à base de grains de sarrasin torréfiés. Son goût subtil de noisettes et de châtaignes grillées offre un moment de détente apaisant, à savourer tout au long de la journée.



#### Le lupin

Le lupin torréfié se fraie peu à peu un chemin dans nos tasses. Cette légumineuse, riche en protéines, grillée et moulue, donne une infusion foncée et amère, qui imite bien le café noir. Quant à son profil aromatique, il oscille entre chicorée et café traditionnel.

#### Mélanges et créations artisanales

De nombreuses marques développent aujourd'hui des mélanges associant chicorée, céréales torréfiées, caroube, betterave ou épices. Ces compositions cherchent à reproduire non seulement le goût, mais aussi l'expérience sensorielle du café. Certaines recettes vont même jusqu'à recréer une mousse façon espresso.

Compound Foods, par exemple, propose un café sans café, à base de graines de dattes, de chicorée, de graines de tournesol, de caroube et de pépins de raisin, qui offre le goût, l'arôme et l'effet que les consommateurs attendent sans le coût environnemental, ni la volatilité des prix du café traditionnel.

M. M.

PUBLIREPORTAGE

## Louis Ditzler AG VERMICELLES

### Quand les marrons racontent des histoires.

Imaginez: des spaghettis, mais sucrés. Des marrons à la place des pâtes, crémeux plutôt que fermes, avec un goût de noisette, une saveur profonde et un léger arôme de caramel qui rappelle les fraîches journées d'automne, les feuilles dorées et la chaleur. Les vermicelles sont un dessert aussi typiquement suisse que la fondue ou le chocolat.

Sa base: des châtaignes provenant des plus belles régions d'Europe. Des versants ensoleillés des montagnes italiennes aux douces vallées du Portugal en passant par le Val Bregaglia, là où la terre et le climat confèrent à ces fruits leur caractère unique. Soigneusement cueillies à la main, pelées au feu, elles nous parviennent enfin, où nous les transformons délicatement en une fine purée de marrons. Nous la proposons surgelée ou réfrigérée, nature, pure ou avec un trait de kirsch. Pour les boulangeries et la restauration, la variante surgelée est la base idéale pour les gâteaux, les garnitures ou les desserts créatifs.

Traditionnellement, les vermicelles se dégustent avec des meringues et de la crème – un classique qui réveille des souvenirs. Mais cette spécialité a bien plus à offrir: elle dévoile tout son charme lorsqu'elle vient couronner



une glace, est disposée en couches dans un verre avec des fruits frais ou utilisé comme garniture. Et c'est là que nos vermicelles royaux entrent en jeu: prêts à déguster, pasteurisés et réfrigérés, prêts à l'emploi, également disponibles avec ou sans kirsch. Une solution pratique pour tous ceux qui souhaitent servir des desserts raffinés sans effort supplémentaire, que ce soit dans la restauration, le catering ou à la maison.

« Pour que les bonnes choses se conservent longtemps » fait partie de notre ADN et est notre devise depuis 100 ans. Grâce à une technique de surgélation moderne, nous préservons le goût, la qualité et les nutriments de la purée de marrons, disponible toute l'année, d'une qualité constante et prête à l'emploi à tout moment. Les Vermicelles Royal complètent cette gamme en tant que solution de dessert prête à l'emploi avec une touche moderne – prête à déguster.

Vermicelles Royal sans Kirsch,  
pasteurisés réfrigérés

Purée de marrons bio,  
bloc surgelé de 1 kg

Purée de marrons,  
bloc surgelé de 1 kg

Vermicelles Royal au Kirsch,  
rouleau réfrigéré  
pasteurisé de 1 kg

Vermicelles Royal  
sans Kirsch, rouleau  
réfrigéré pasteurisé  
de 1 kg

**Louis Ditzler AG**  
Industriezone/Bäumlimattstrasse 20  
CH-4313 Möhlin

T. +41 61 855 55 00

[info@ditzler.ch](mailto:info@ditzler.ch) - [www.ditzler.ch](http://www.ditzler.ch)

PUBLIREPORTAGE

## Bean2me

### CAFÉ « VERTUEUX », FRUITS FRAIS ET PETITS DÉJEUNERS

Fondé en 2017 à Chêne-Bourg, dans le canton de Genève, le torréfacteur Bean2me, également spécialisé dans la gestion des machines à café pour entreprises, a acquis ses lettres de noblesse auprès de nombreux restaurateurs romands grâce à sa marque Chronic, un café bio, écoresponsable « fairtrade » et « vertueux ». L'entreprise se distingue aussi par ses livraisons de fruits et de petits-déjeuners.

« Nous croyons fermement à une production locale et artisanale », nous a confié Sébastien Grillet, co-fondateur et directeur général de l'entreprise qui est en plein essor. Il précise : « Notre clientèle, hôteliers, restaurateurs et coffee-shops, à qui nous offrons des solutions sur mesure, clé en main, est essentiellement romande. Cependant nous venons de franchir la frontière linguistique. C'est encore timide, mais prometteur... On progresse ! »

#### Responsabilité sociale et développement durable

Le café Chronic est issu de plantations majoritairement bios du Brésil, du Nicaragua, du Guatemala, d'Ouganda ou encore d'Éthiopie. Il est

certifié « B Corp », un label décerné aux entreprises qui respectent des normes sévères de performances sociales et environnementales, et aussi « EcoEntreprise », une référence suisse dans le domaine du développement durable.

Les capsules jetables sont bannies. Les différentes variétés de café sont livrées en grains, dans des paquets recyclables certifiés « OK COMPOST », étiquettes, valves et joints inclus. Petite originalité : chaque emballage (Italian blend, Pure origine Guatemala, Blend 100 % bio ou Espresso blend) affiche un code (05 AM, 10 AM, 01 PM ou 04 PM) qui spécifie l'intensité des saveurs de son contenu.

#### Portes ouvertes & petits-déjeuners

Par souci de transparence, les portes de l'entreprise sont ouvertes : Sébastien Grillet et son équipe accueillent régulièrement des visiteurs pour leur montrer les chaînes de production de l'entreprise laquelle ne se confine pas dans la torréfaction et la gestion de machines à café. Elle propose aussi une sélection de fruits frais indigènes, fruits secs et « snacks sains » pour des « pauses gourmandes » d'entreprises. En outre, elle livre chaque matin de roboratifs petits-déjeuners complets, comprenant notamment des viennoiseries artisanales, des jus de fruits frais du Valais, des confitures suisses, etc.



#### BEAN2ME

Chemin de la Mousse 50B - 1225 Chêne-Bourg  
T. 022 900 01 06

hello@bean2me.ch - //bean2me.ch

## La petite histoire des aliments

Le café frappé, appelé simplement « frappé » en Grèce, est une boisson, préparée avec du café instantané secoué dans un shaker avec un peu d'eau froide, du lait selon la demande du client, du sucre et des glaçons, jusqu'à obtenir un mélange agréablement mousseux. Très prisée par les Grecs et les touristes qui visitent le pays, sa recette se distingue du café glacé traditionnel qui n'est pas secoué lors de sa préparation et simplement versé directement sur les glaçons entiers.

#### Imaginé par hasard

Cette variante hellénique du café glacé aurait été imaginée en 1957, un peu par hasard, à la foire internationale de Thessalonique, la seconde ville du pays après Athènes. Sa mode aurait été lancée par un représentant local de la société Nestlé, venu à la foire pour y présenter un nouveau produit instantané chocolaté, destiné aux enfants, préparé en le mélangeant avec du lait puis en le secouant dans un shaker.

On raconte que lors de sa pause, sur le stand de la marque suisse, un certain Dimitrios Vakondios, ne trouva pas d'eau chaude pour préparer la tasse de café instantané qu'il affec-

tionnait. À défaut, il utilisa de l'eau froide qu'il avait abondamment sucrée, ainsi que du lait. Pour mélanger le tout, il utilisa un shaker. Il trouva le résultat délicieux et rafraîchissant et partagea sa recette avec ses collègues qui, conquis, l'adoptèrent à leur tour, la popularisant loin à la ronde, sous le nom français « frappé ».

#### Trois degrés de douceur

Très populaire en Grèce, où il est hissé au rang de boisson nationale au café, ainsi qu'à Chypre, mais aussi partout où des Grecs ont émigré, en Australie, au Canada ou aux États-Unis, par exemple, le frappé grec est proposé en trois degrés de douceur : « frappé glykós » ou sucré, préparé avec deux petites cuillérées de café et quatre de sucre ; « frappé métrios » ou moyen, avec deux petites cuillérées de café et deux de sucre, et « frappé skétos » ou nature, avec juste deux cuillérées de café. Le lait est chaque fois en option. Il suffit de préciser « mé gala parakalo » (avec du lait s'il vous plaît).

Une fois passée au shaker, la préparation est servie dans un verre avec une paille. Différents types de liqueurs sont parfois utilisés pour une variation supplémentaire, ainsi que du lait au chocolat ou une boule de glace à la vanille à la place du lait.

Il convient de ne pas confondre le « frappé » avec le café grec, autrefois appelé « café turc ». Appelé aujourd'hui « ellinikos » (grec), il se sert dans une petite tasse à café et se prépare traditionnellement dans une casserole de petite taille appelée « briki », dans laquelle on verse du café et de l'eau, ainsi que du sucre. Une fois porté à ébullition, le café est versé dans la tasse où le marc se pose au fond. Comme le « frappé », le café grec est proposé en trois degrés de douceur.

**BRITA**

# Un excellent café? À tout moment!

Intelligent, notre système de filtration PURITY C iQ corrige automatiquement les fluctuations de qualité de l'eau. Le statut de tous les filtres installés est consultable à tout moment dans le cloud. Le goût du café est toujours excellent, tandis que la gestion des filtres gagne en facilité et en transparence. **Turn on the difference.**



www.brita.ch

**igeo**

15.-19. Novembre 2025, Messe Basel  
Venez nous voir! halle 1.1, stand A101

# 22<sup>e</sup> COURSE

## DES SERVEUSES ET GARÇONS DE CAFÉ



→  
**POUR VOUS  
INSCRIRE**  
→



# Dimanche

## 16 NOVEMBRE 2025

# DÉPART À 16h

# LES AUTOMNALES

*Parcours d'environ 1,5 km* - Nombre de participants limités.  
DÉPART ET ARRIVÉE DEPUIS LE COOK'N'SHOW

ORGANISÉE PAR



SOCIÉTÉ DES  
CAFETIERS  
RESTAURATEURS ET  
HÔTELIERS DE GENÈVE

les  
autom  
nales