

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

30
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **winterheller**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 16 • 17 octobre 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



Matériel de cuisine professionnel
RotorLips.ch



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

Gault-Millau
2026
SUISSE
> Pages 10-11
GAULTMILLAU
Les têtes d'affiche romandes du guide 2026

cook'n'pro
du 7 au 10 novembre 2025
Palexpo, Genève

volet pro du cook'n'show
Pour favoriser les rencontres et collaborations stratégiques.



les actions nées palexpo

VU POUR VOUS



Fondue fédératrice

Symbole de convivialité, la fondue réunit famille et amis autour d'un même caquelon. Chacun a sa petite recette, son mélange de fromages préféré. Les Fribourgeois adulent le Vacherin et le Gruyère, tandis que les Valaisans optent volontiers pour du Raclette, et les Neuchâtelois pour un soupçon de Britchon. Mais rien n'interdit de sortir des sentiers battus. C'est précisément ce que propose Mon Producteur Sàrl, entreprise basée à Martigny. Une initiative 100% gagnante! Sa fondue Welsch Bleue, agrémentée de Bleuchâtel, vient de décrocher une médaille d'or avec une note de 20/20 au dernier Concours des produits du terroir de Courtemelon.

Premières fondues à réunir des produits issus de toute la Romandie, les Welsch sont certifiées regio.garantie, à l'instar de chacun des fromages qui les composent. Un grand bravo

M. M.

//fondue-welsch.ch/fr/

SOUTIEN À LA RESTAURATION ET À L'AGRICULTURE 5000 bons de 200 francs pour l'achat de boissons locales



Le parlement cantonal a accordé fin août une aide exceptionnelle afin de soutenir la restauration et la consommation de boissons non alcoolisées et de boissons fermentées genevoises. On vous explique comment bénéficier de cette offre, pilotée par l'OPAGE (Office de promotion des produits agricoles de Genève).

M. M.

GENÈVE

C'est une véritable bouffée d'air pour l'HORECA et les producteurs genevois de boissons. Le Grand Conseil a voté le 28 août dernier

une subvention par le biais de bons d'achat, similaire au dispositif mis en place pendant la crise sanitaire. La mesure coûtera 1,1 million de francs, dont 1 million en bons. Les restaurateurs recevront des bons de 200 francs pour tout achat de plus de 1000 francs de boissons dont l'origine genevoise est garantie, qu'il s'agisse de vin avec ou sans alcool, de bière, de cidre, de jus de fruits ou de sirops.

MARCHE À SUIVRE

Afin d'obtenir des bons, les établissements doivent conserver dans un premier temps les factures de leurs achats de boissons, datées à partir du 15 octobre 2025. Une tranche de CHF 1000.- peut être constituée d'un ou plusieurs achats, auprès d'un ou plusieurs fournisseurs. Dès mi-novembre, une plateforme en ligne, animée par Estelle Guarino de l'OPAGE, sera à disposition pour transmettre les factures et générer les bons. Après vérification des boissons mentionnées sur les factures, les bons seront automatiquement délivrés sous forme numérique et envoyés par mail. Chaque bon de CHF 200.- sera ensuite

à utiliser en une seule fois auprès des fournisseurs participants pour un nouvel achat de boissons genevoises. Les bons demeurent valables jusqu'au 31 décembre 2026.

UNE MESURE ANTI-CRISE

La raison d'un tel dispositif? Restaurateurs et producteurs subissent de plein fouet le ralentissement économique. La diminution du pouvoir d'achat des consommateurs pèse lourdement sur le secteur HORECA, sans oublier l'impact de la crise qui touche la Genève internationale ayant pour corollaire une baisse sensible du chiffre d'affaires des établissements et, par conséquent, une diminution des achats de produits locaux. Par ricochet, les agricultrices et agriculteurs, confrontés également aux coûts de production les plus élevés au monde, voient la distribution de leurs produits fortement impactée par la baisse importante de fréquentation de ces établissements.

→ Suite de l'article page 2

kg
-.82

Carottes Gastro lavées
10 kg net



200 x 12 g
8.50

Quality Crème à café en portions 15% de matière grasse UHT



l
3.30

Quality Huile de tournesol High Oleic Bibox 20 l



24%

High Oleic Sonnenblumenöl High Oleic Biole Öl 20 l

20.10-25.10.2025

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



Toutes les offres TVA exclue

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

→ Suite de l'article page 1

Cette situation s'accompagne d'une diminution préoccupante de la consommation des vins régionaux. La baisse de la consommation de vins est généralisée au niveau mondial et en Suisse également. Selon les acteurs du marché, cette baisse concerne principalement les circuits de la distribution et la restauration. Une situation exceptionnelle qui met en péril l'équilibre économique de toute la filière viticole suisse et particulièrement genevoise.

COMME EN 2020

En 2020, un dispositif de soutien via des « bons HORECA » avait déjà été mis en place afin d'encourager la consommation locale et de soutenir deux secteurs partenaires fragilisés par le covid, la restauration et la viticulture. Cette nouvelle opération est menée en collaboration étroite entre l'OPAGE et les organisations professionnelles de l'hôtellerie et de la restauration. Pour Laurent Terlinchamp, président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, ce soutien financier est une formidable occasion pour les restaurateurs d'élargir leurs gammes de vins locaux, voire un coup de pouce pour ceux qui n'en proposent pas encore.

UN COURS POUR LA RESTAURATION



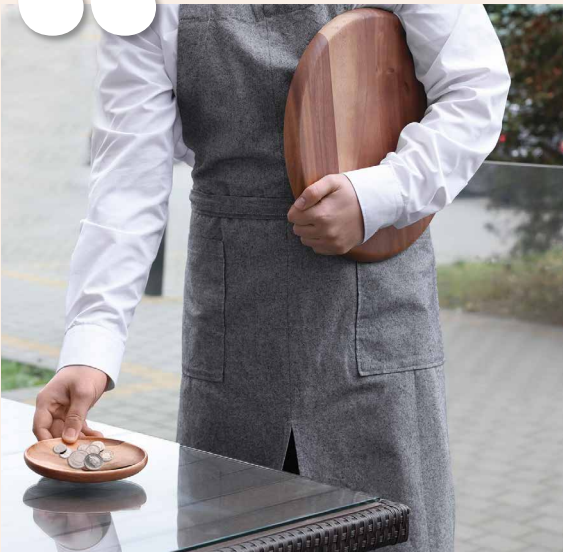
Geoffrey Bentrari. © Opage

Pour inciter les établissements à enrichir leurs cartes en vins genevois, l'OPAGE organise le 3 novembre prochain de 9h à 11h45 à la Maison du Terroir à Lully un cours gratuit pour les restaurateurs et leurs employés de service, suivi d'une agape concoctée avec des produits du terroir. L'occasion d'en apprendre plus sur les différents cépages du canton, leur vinification et les accords mets-vins, en compagnie de Geoffrey Bentrari, chef sommelier du Bayview, meilleur sommelier de Suisse en 2011, et de Dorian Pajic, œnologue cantonal.

Pour s'inscrire:
info@geneveterroir.ge.ch



Dorian Pajic. © Fred Merz



LA PRATIQUE DES POURBOIRES SOUS LA LOUPE

En Suisse, le pourboire est officiellement inclus dans le prix des repas depuis 1974, mais la clientèle continue à en laisser, générant chaque année près d'un milliard de francs supplémentaires pour le personnel de restauration. Une étude de la Banque Cler et de la ZHAW School of Management and Law a analysé pour la première fois comment ces montants sont répartis et quel impact la transparence a sur la motivation des équipes et la générosité des convives.

Les résultats montrent que, dans 95% des établissements, le pourboire ne profite pas uniquement au service mais aussi à la cuisine, voire à la plonge. Plus de la moitié appliquent un

pourcentage précis: en moyenne, 75% vont au personnel de salle. Or, si les serveuses et serveurs privilégient un partage 70/30 à leur avantage, les équipes de cuisine estiment plus juste un 50/50. Cette différence d'attentes nourrit parfois des tensions, même si 74% du personnel juge la répartition dans son entreprise plutôt équitable.

Du côté des clients, 90% souhaitent avant tout gratifier la personne qui les a servis, mais plus de la moitié considèrent que la cuisine devrait également être récompensée. Fait révélateur, 58% se disent prêts à laisser un montant plus élevé si la répartition est clairement équitable et transparente.

PUBLIREPORTAGE

BRITA À L'IGEHO
LE PLAISIR DE L'EAU

La technologie de filtration BRITA est intelligente, connectée et autonome.

Sa technologie iQ surveille les filtres connectés pour optimiser leur bon fonctionnement – le portail iQ réceptionne les données de la tête de filtre PURITY C iQ et de l'iQ Meter. PROGUARD Gastronomy améliore même les eaux les plus complexes. Nouveauté: avec PureProtect, les fontaines à eau BRITA deviennent autonettoyantes. BRITA accueillera ses visiteurs avec eau fraîche, cocktails, cafés...

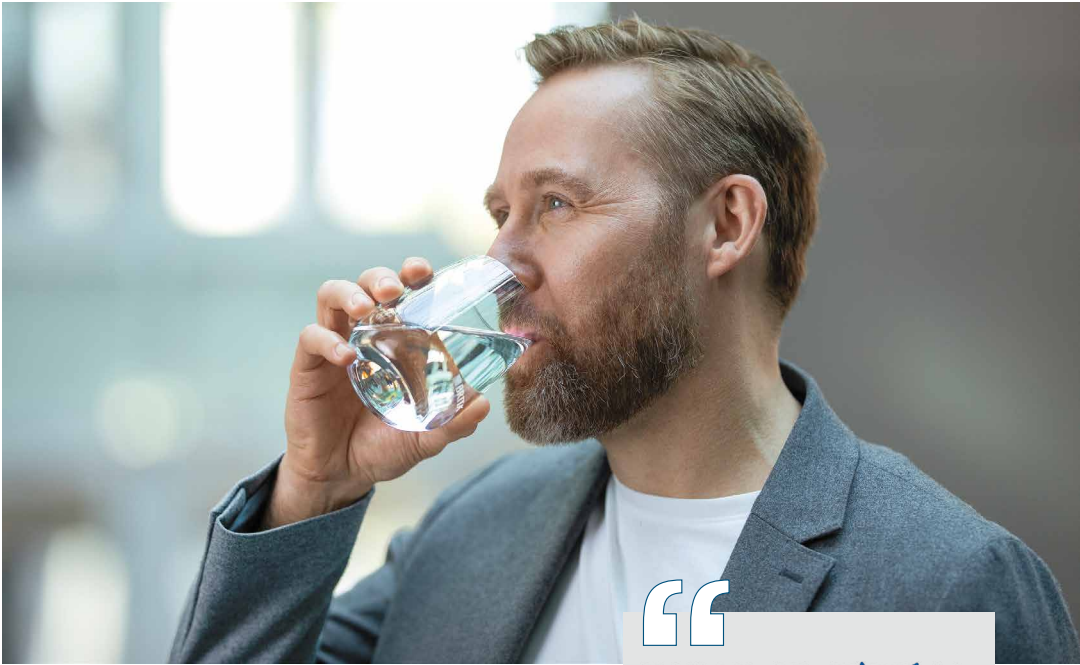
TECHNOLOGIE BRITA IQ:
SUR TOUS LES FILTRES BRITA

Le portail iQ dans le cloud reçoit les informations de la tête de filtre PURITY C iQ et du nouveau iQ Meter, consultables en permanence. Les dates de changement du filtre et de l'entretien se planifient ainsi avec précision. Alan Lama, Key Account Manager chez BRITA Professional Filter: «Grâce au portail iQ, seuls les filtres usagés sont remplacés, les capacités de filtration sont pleinement exploitées et les déplacements inutiles supprimés.»

PROGUARD: LA MEILLEURE
PROTECTION DES PROS

Filtrer son eau, c'est aussi protéger ses machines, en éliminant calcaire, gypse et élé-

ments corrosifs. Avec ses deux membranes d'osmose inverse, PROGUARD Gastronomy protège les fours vapeur et les fours traditionnels des dépôts et de la corrosion. Dans les lave-vaisselle, le taux de rétention des minéraux est d'au moins 97%. Le by-pass des appareils se règle au cas par cas. Proguard facilite les déroulements, rend la vaisselle étincelante, prolonge la durée de vie des appareils et réduit les coûts d'entretien.

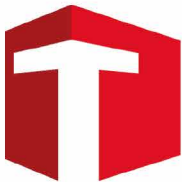


PUREPERFECT: LA CIRCULATION D'EAU
CONTRE LES GERMES

BRITA applique des normes d'hygiène strictes à ses fontaines. PureProtect fait circuler l'eau dans les tuyaux et à travers le filtre CLARITY Protect. Les germes de stagnation n'ont aucune chance. La consommation d'eau diminue, les frais d'entretien aussi. Les fontaines BRITA sont toutes fabriquées en Europe.



BRITA®
Venez nous voir à
igeho
Stand A101 / Halle 1.1
www.brita.ch



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**