

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 -0.82
Carottes Gastro lavées 10 kg net

200 x 12 g 8.50
Quality Crème à café en portions 15% de matière grasse UHT

200x12g
Quality Portions Kaiförmig UHT Portions de crème à café UHT Panna per caffè UHT in porzioni 15% Matière grasse (de matière grasse lactique) de grains de café

l 3.30
Quality Huile de tournesol High Oleic Bibox 20 l

24%

20.10-25.10.2025
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

PRODEGA

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...

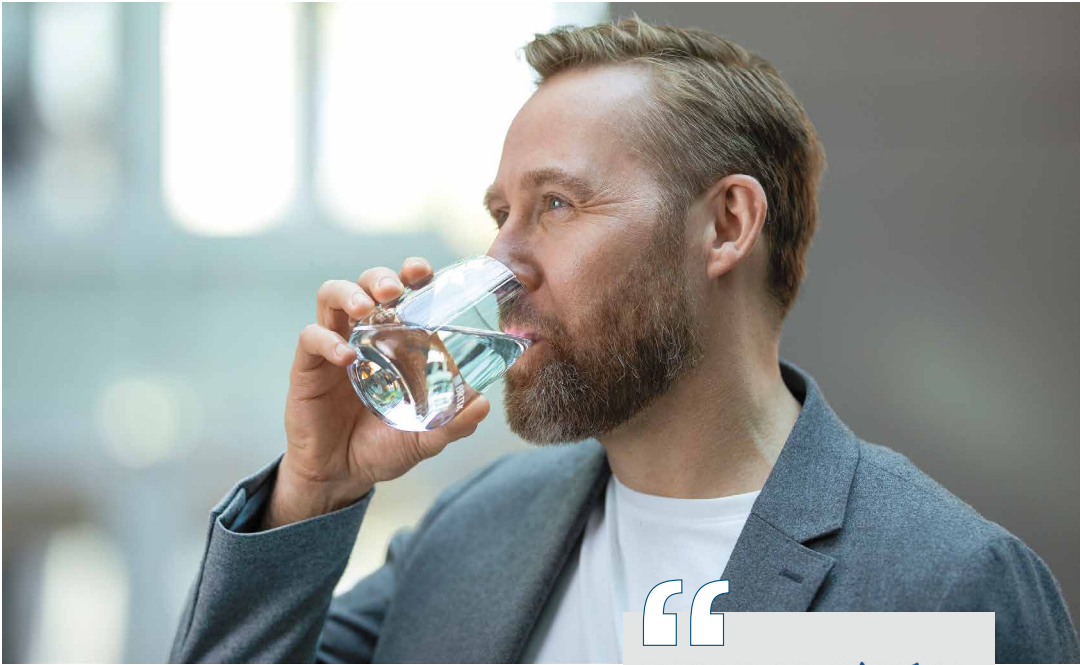
TECHNOLOGIE BRITA IQ:
SUR TOUS LES FILTRES BRITA

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-

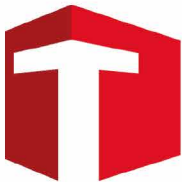
ments corrosifs. Avec ses deux membranes d'osmose inverse, PROGUARD Gastronomy protège les fours vapeur et les fours traditionnels des dépôts et de la corrosion. Dans les lave-vaisselle, le taux de rétention des minéraux est d'au moins 97%. Le by-pass des appareils se règle au cas par cas. Proguard facilite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

TRÉSORS DE NOS TERROIRS

la Saucisse aux choux vaudoise IGP

Indissociable du Papet vaudois, le plat le plus emblématique du Pays de Vaud, la Saucisse aux choux allie subtilement viande de porc, choux finement hachés et épices. Une fois pétri, ce mélange est embossé dans un boyau courbe de bœuf, fermé aux extrémités avec des ficelles ou des clips. Une quarantaine de producteurs sont aujourd’hui habilités à produire cette saucisse à maturation interrompue, fumée à froid par la combustion de sciure, de copeaux ou de bûches de résineux ou de feuillus.

La saucisse, produite exclusivement en terre vaudoise, avec de la viande indigène, a été enregistrée comme Indication Géographique Protégée (IGP) en 2004, afin de garantir son origine et sa qualité. Tout comme l’AOP (Appellation d’origine protégée), l’IGP permet d’identifier les produits suisses élaborés dans leur région d’origine, selon des méthodes traditionnelles, afin de préserver leur goût authentique.

Un «plomb vert» authentifie chaque pièce

Jean-Luc Aebischer est en charge de la promotion des produits de l’Association Charcuterie Vaudoise IGP. Créée en 1997, elle regroupe les fabricants du saucisson vaudois IGP et de la saucisse aux choux vaudoise IGP. Il rappelle que chaque «vraie» pièce est certifiée par un «plomb vert» sur lequel figure le logo IGP, ainsi qu’un numéro unique. «Grâce à ce numéro, je peux vous dire exactement qui a produit cette pièce», explique-t-il. Il ajoute: «Les saucisses qui n’ont pas ce plomb ne sont pas authentiques.»

Les professionnels suggèrent aux gourmets de cuire la charcuterie vaudoise de la même façon qu’ils cuisent leurs jambons, c’est-à-dire dans de l’eau à température constante, lentement, et sans perforer les boyaux. Bonne dégustation!

Georges Pop

Image © charcuterie-vaudoise.ch



[//charcuterie-vaudoise.ch](http://charcuterie-vaudoise.ch)

Quand la viande vint à manquer

Selon la légende, la saucisse aux choux aurait vu le jour en 879 sous le règne de Charles le Gros. De passage à Orbe, avec ses troupes, ce souverain carolingien aurait exigé gîte et nourriture pour ses nombreux soldats. Faute de viande en suffisance, les Urbigènes auraient bourré leurs saucisses de choux pour satisfaire l’appétit de la soldatesque. Ce moyen aurait été répété bien des siècles plus tard, afin de satisfaire les taxes – en nature – réclamées par les Bernois.

PUBLIREPORTAGE



HIMALAYA

LA NOUVELLE GAMME DE COUVERTS DE BERNDORF LUZERN

Récompensé dans quatre catégories par le PLUS X AWARD.

Un couvert n’est pas seulement un couvert, il doit être une invitation à s’arrêter et à profiter de l’instant présent. Il doit allier l’art de la fonctionnalité à une expérience esthétique qui éveille tous les sens. Chaque manche devrait avoir une sensation particulière, chaque contact devrait révéler un nouveau détail.

Et c’est exactement ce que Berndorf Luzern a réussi à faire avec son nouveau modèle de couverts HIMALAYA. Le jury du PLUS X AWARD a récompensé les couverts dans les quatre catégories Haute qualité, Design, Confort d’utilisation et Ergonomie et a déclaré à ce sujet:

«Avec HIMALAYA, Berndorf Luzern prouve qu’une excellente coutellerie est bien plus qu’un simple outil de table. Des

matériaux de qualité supérieure y côtoient un design intemporel et une ergonomie qui améliore le quotidien. Himalaya est un couvert qui se place au centre de chaque table avec style, confort et qualité».

Cette série de couverts de 9 pièces porte bien son nom. Avec ses lignes claires et ses proportions délicates, elle apporte une élégance moderne sur la table. Sans s’imposer, elle attire le regard et s’impose avec style aussi bien au quotidien que lors d’occasions particulières.

Découvrez HIMALAYA - un couvert qui va bien au-delà de sa fonction: un chef-d’œuvre pour chaque table, créé pour les personnes qui recherchent l’originalité.



berndorf

Vous trouverez plus d’informations sur la nouvelle série de couverts HIMALAYA de Berndorf Luzern sur www.berndorf.ch

igeho
STAND C117
HALL 1.1.

DE NOMBREUX AVANTAGES

Chaque semaine plus de 2000 actions.



CONSULTEZ TOUS LES AVANTAGES



30%
10.92 kg
Cou de porc frais de Suisse, env. 2 kg



ALIGRO



Ici & Ailleurs

BOUTEFAS ET JAMBON DE LA BORNE AOP DEUX NOUVELLES STARS

La 3^e Nuit de ces deux charcuteries AOP a eu lieu le 3 octobre au Château d'Aigle. Ont décroché les faveurs du public:

- La Boucherie Stuby à Vevey (VD), Mister Boutefas AOP 2025;
- La Jambonnière à Mézières (FR), Mister Jambon de la Borne AOP 2025.

www.boutefasaop.ch

GENÈVE RALLYE DU CHOCOLAT

La 11^e édition du Rallye du Chocolat a rencontré un joli succès le 4 octobre dernier. Le prix du jury (chocolatiers classiques) est revenu à la Chocolaterie Micheli et à Du Rhône Chocolatier (chocolatiers bean-to-bar). Le prix du public a été décerné à Canonica (parcours A), Micheli (parcours B) et Guillaume Bichet (parcours C).

www.salondeschocolatiers.com

FOIRE DU VALAIS NOUVEAU RECORD

La Foire du Valais à Martigny a attiré plus de 250 000 visiteurs en dix jours pour sa 65^e édition. Un nouveau record pour un événement qui séduit bien au-delà du canton.

Victime de leur succès, les organisateurs avaient limité les accès les deux samedis, provoquant un report important sur tous les jours de la semaine.

www.foireduvalais.ch



MÉRITES CULINAIRES À VOS CV!

Le concours 2026 est ouvert dès aujourd'hui. Le dernier délai pour vous inscrire est fixé au 31 décembre 2025. Rien de plus facile: si vous souhaitez décrocher ce Graal, il vous suffit de remplir un questionnaire et de l'accompagner d'une petite biographie.

www.meriteculinaire.ch



«Tables d'hôtes» et «Tables de bistrots» offrent l'occasion de faire un bon repas et de belles rencontres. © DR

«Tables d'hôtes» et «Tables de bistrots» pour les seniors

Au mois de septembre, Pro Senectute Fribourg a célébré le dixième anniversaire de son programme «Tables d'hôtes» qui permet aux seniors de partager un repas convivial chez un hôte bénévole. À ce projet, un second, appelé «Tables de bistrots», s'est récemment ajouté auquel de nombreux restaurateurs du canton se sont associés par bienveillante solidarité. Ces deux offres, chez un particulier ou dans un établissement de restauration, jouissent du soutien de la Direction de la santé et des affaires sociales (DSAS), dans le cadre de son programme «Alimentation, activité physique et santé mentale».

GEORGES POP

FRIBOURG

Depuis maintenant une décennie, les «Tables d'hôtes» offrent aux personnes de 60 ans et plus la possibilité de rompre leur solitude et de créer du lien social, en savourant un repas complet pour seulement 15 francs par personne. Les «Tables de bistrots», or-

ganisées dans un restaurant, souvent en collaboration avec une commune, coûtent quant à elles 20 francs par personne. «C'est un peu plus cher, mais c'est normal: nous n'ignorons pas que les restaurateurs ont des charges. Mais ça reste abordable», souligne Marine Jordan, responsable Sport, Formation, Culture et Loisirs à Pro Senectute Fribourg.

«CEN'EST PAS DRÔLE DE MANGER SEUL»

Elle précise: «En général nos Tables s'organisent par groupes avec un de nos accompagnants, jusqu'à 30 personnes. Vous imaginez bien qu'il n'est pas très drôle de manger tout seul... C'est l'occasion non seulement de faire un bon repas, mais aussi de belles rencontres.» Et ça marche bien? «Eh bien ça dépend du moment de l'année et du lieu. Dans la région d'Estavayer-le-Lac, par exemple, il y a une forte demande.» Chaque «Table» propose une entrée, un plat et un dessert. Pro Senectute Fribourg propose aussi des «Tables de Noël» au moment des fêtes de fin d'année.

Outre la petite quarantaine de bénévoles qui se proposent de recevoir des seniors pour partager un repas, quelque 30 restaurateurs, répartis aux quatre coins du canton, ont déjà rejoint le programme, ce dont se réjouit Marine Jordan: «C'est très réjouissant de pouvoir compter sur leur solidarité. La liste des restaurateurs n'est d'ailleurs pas close. Elle se renforce régulièrement.»

UN CONCOURS AUTOUR DE LA MOUTARDE DE BÉNICHON

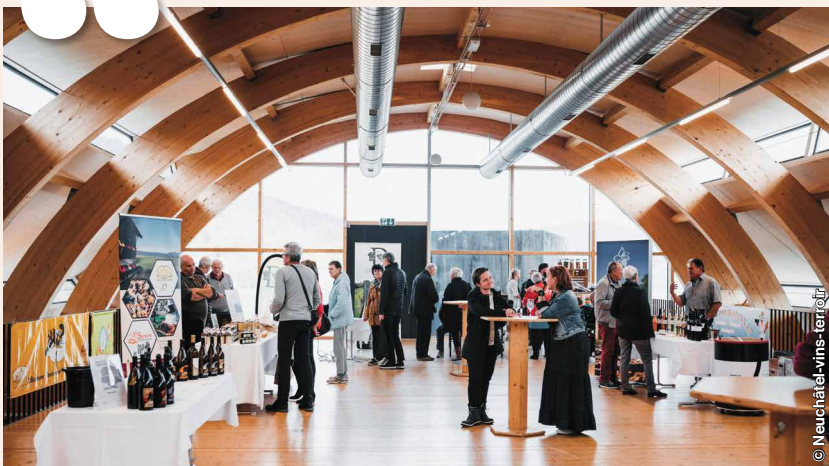
Pour célébrer le 10^e anniversaire de ses «Table d'hôtes», Pro Senectute Fribourg a lancé auprès des seniors un concours culinaire autour d'un emblème de la gastronomie fribourgeoise: la moutarde de Bénichon. La dégustation et la remise des prix ont eu lieu le 4 septembre à Marly, en présence d'un jury professionnel composé de Pierrot Ayer du restaurant Le Pérolles, d'Alain Baechler de la Confrérie de la Poire à Botzi, de Benoît Jérôme, pâtissier auprès de la boulangerie La Pomme d'appli à Marly, et de Christiane Rossier, bénévole pour les Tables d'hôtes.

Les professionnels et toutes les personnes qui aiment cuisiner, accueillir, et qui souhaitent contribuer à cette initiative sociale peuvent contacter Pro Senectute Fribourg pour élargir le réseau de ses «Tables».

[//fr.prosenectute.ch](http://fr.prosenectute.ch)



► Marine Jordan est responsable Sport, Formation, Culture et Loisirs à Pro Senectute Fribourg. © fr.prosenectute.ch



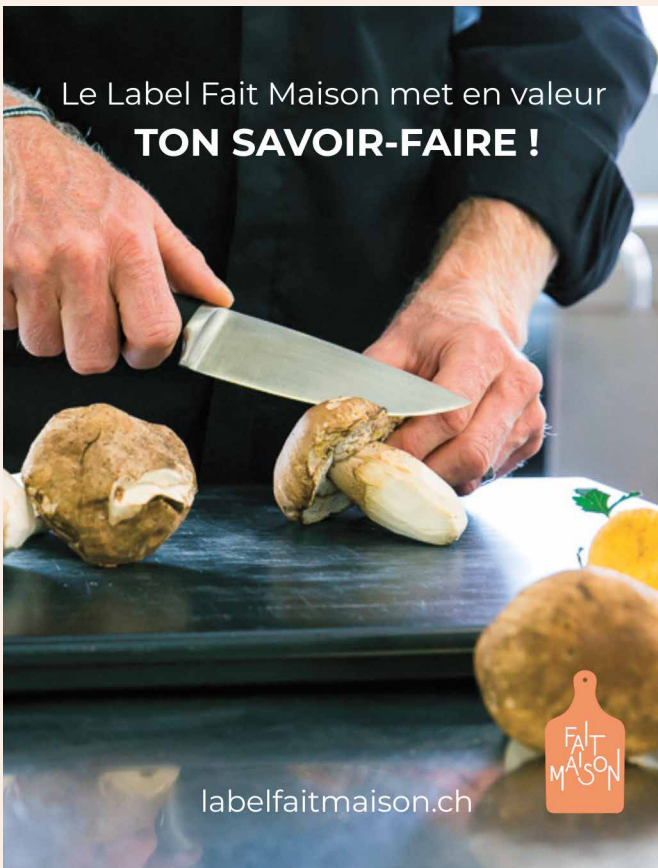
LE MARCHÉ NEUCHÂTELOIS DES PRODUITS DU TERROIR

Du 25 au 26 octobre prochain, le Mycorama de Cernier accueillera son traditionnel Marché des produits du terroir, le plus grand rendez-vous du terroir neuchâtelois. Neuf encaveurs seront présents, ainsi que 13 producteurs (produits de la ferme; fromages, produits boulangers, miels, épices et condiments, glaces, bières, etc.). Les visiteurs pourront découvrir les produits certifiés «Neuchâtel Vins et Terroir», composer leurs menus du terroir, déguster des vins et pro-

fiter d'une restauration proposée par le traiteur les Cinq Sens, à base de produits frais et de saison. Diverses activités familiales y seront également proposées pour égayer grands et petits: décoration de biscuits avec les boulangers de La Gourmandise, fabrication de bougies en cire d'abeille, atelier créatif par des dames paysannes du Val-de-Ruz et balades en poney.

G. P.

//neuchatel-vins-terroir.ch



CAMPAGNE «FAIT MAISON » 2025

Cher(ère) Restaurateur(rice),

Nous intensifions notre campagne de labellisation afin d'atteindre les objectifs fixés par le programme Innotour pour 2025.

Appel à candidatures et offre spéciale

Nous recherchons encore 20 nouveaux membres pour rejoindre le label «Fait Maison»!

Pour encourager cette dynamique, toute demande de labellisation soumise avant le 10 novembre – pour une certification confirmée avant la fin de l'année – bénéficiera d'une réduction exceptionnelle de 10% sur la cotisation 2026. C'est le moment idéal pour valoriser votre artisanat!

Un soutien renforcé pour le «Fait Maison»

Nous sommes fiers de vous annoncer que GastroSuisse a augmenté sa participation financière pour 2025 et 2026. L'organisation intègre désormais le Label «Fait Maison» dans sa communication d'image nationale.

Ce soutien majeur vise à :

- Mettre en avant l'artisanat et le savoir-faire au sein de notre branche.
- Renforcer l'image de nos professions auprès du grand public.

//labelfaitmaison.ch

PUBLIREPORTAGE

GKM GEWERBEKÜHLMÖBEL AG VOTRE ADRESSE POUR DES IDÉES FRAÎCHES À L'IGEHO 2025!

Que vous soyez bar, restaurant ou hôtel: avec nos solutions de réfrigération et de comptoir sur mesure, vous garantisiez en permanence des ingrédients frais, des boissons bien fraîches et des processus fluides.

Sous la devise « TOUT LE FROID », nous vous proposons – en collaboration avec nos partenaires européens de longue date et nos frigoristes expérimentés de toute la Suisse – tout d'une seule main : des meubles de réfrigération prêts à brancher, des comptoirs personnalisés jusqu'aux chambres froides et chambres de congélation sur mesure.

VOS BESOINS SONT AU CENTRE DE NOS PRÉOCCUPATIONS:

Dites-nous simplement ce qu'il vous faut – nous le réalisons!

CELLULES DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION INDIVIDUELLES – DE L'IDÉE À LA POSE:

Chaque établissement est unique – et nos solutions le sont aussi. Notre équipe expérimentée vous accompagne de la première idée à la planification jusqu'au montage professionnel. La technologie innovante de nos fabricants européens garantit fraîcheur et efficacité – même pour des demandes

spécifiques.

LE SYSTÈME DE COMPTOIR MODULABLE – À VOTRE GOÛT:

Découvrez notre système flexible de bar à composer! Choisissez vous-même l'équipement frigorifique, la forme, le design et les plans de travail – et créez un bar qui correspond parfaitement à votre établissement et qui deviendra le lieu de travail préféré de votre équipe.

VOTRE VALEUR AJOUTÉE AVEC GKM:

Bénéficiez de conseils personnalisés, d'une mise en œuvre rapide et d'un service haut de gamme – dès le départ mais aussi sur le long terme. Grâce à notre réseau suisse de 500 professionnels du froid, vous êtes toujours entre de bonnes mains.

VENEZ VOUS LAISSER INSPIRER:

Retrouvez-nous dans la Halle 1.0, Stand C136 sur la plateforme GKM du froid! Profitez de l'ambiance unique du salon autour d'un café ou d'une boisson fraîche, et découvrez les innovations comme les



machines à glaçons Hoshizaki, les solutions professionnelles pour le bar, la colonne à bière Beermatic Dual Tap, les réfrigérateurs et congélateurs modernes, les cellules de refroidissement rapide et les vitrines réfrigérées attractives. Goûtez à la glace haut de gamme de la nouvelle série Hoshizaki IM CUBE servie par notre barman professionnel.

GKM
GEWERBEKÜHLMÖBEL AG
Venez nous voir à
Igeho
Stand C136 / Halle 1.0
www.gkm-ag.ch/fr

INVITÉS D'HONNEUR



PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA



29 OCT. –
02 NOV. 2025
ESPACE GRUYÈRE

[goutsetterroirs](https://www.goutsetterroirs.ch)
[GOUTS-ET-TERROIRS.CH](https://www.gouts-et-terroirs.ch)



À VENDRE

OPPORTUNITÉ EXCEPTIONNELLE
DANS LES PORTES DU SOLEIL

BÂTIMENT “LE TSEUDRON”
Construction de 1974 sur 2 niveaux - TORGON



A VENDRE

CONDITIONS SPÉCIFIQUES ET INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :



Délai pur le dépôt des candidatures jusqu'au
14 novembre 2025 à 11h00
auprès de :
Administration communale de Vionnaz
Rue du Pavé 6
1895 Vionnaz
ou par email : secretariatmunicipal@vionnaz.ch



NOUVELLE OBLIGATION
ET FORMATION CONCERNANT
LA REMISE D’ALCOOL

VIDÉO DE
PRÉSENTATION



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**.

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](http://scrhg.ch)

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

NOS **PARTENAIRES**
POUR VOS **ÉVÉNEMENTS**

BULLE



GOÛTS ET TERROIRS
29 octobre au 2 novembre 2025
Rencontres, plaisirs et découvertes !
www.gouts-et-terroirs.ch

GENÈVE



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

MESSE BASEL

**Igeho
60**

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



CAPSULE VIDÉO

de la Société des Cafetiers, Restaurateurs
et Hôteliers de Genève

Laurent Terlinchamp, président de la Société des Cafetiers,
Restaurateurs et Hôteliers de Genève réagit à l’échec de
justesse de la motion anti-tabac sur les terrasses genevoises.
Léman Bleu Télé / Le Journal / 23.09.2025



**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@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 photo: © DR,
sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier

MOTS CROISÉS

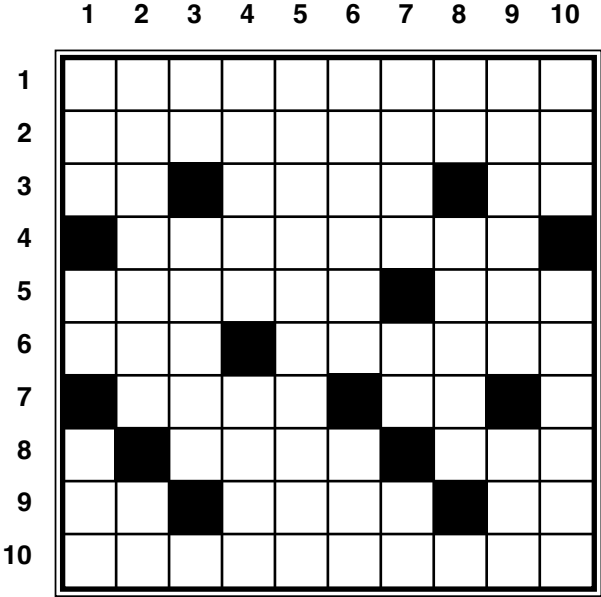
N° 1296

Horizontalement

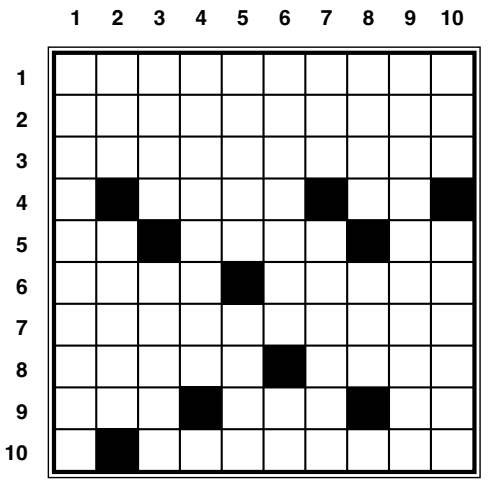
1. Étouffement. – 2. Qui sert à la perception des sons. – 3. Grecque mythologique. Test d'épreuve psychologique. Champion. – 4. Châtierait. – 5. Gonflement pathologique d'un tissu. Possessif. – 6. Peut sortir du cœur. Qui voit le monde de haut. – 7. Localité d'Eure-et-Loir. Lien. – 8. Prophète juif. Font partie de l'ensemble. – 9. Commence dans l'allégresse. Ses pas sont prudents. Fin de participe. – 10. Peu sujet aux mouvements.

Verticalement

1. Jet de lumière. Parler d'autrefois. Moments de déprime. – 2. Trinquera. Participe passé. – 3. Italien coulant. Ville d'Italie. – 4. Mis sur la paille. Sujet. – 5. Ap-précaution. – 6. Mesurée au cube. Posséda. – 7. Zone du globe terrestre. Note. Pascal. – 8. Sont en équilibre. Fait le singe. – 9. Moelleuse. N'est rouge ou noire que de nom. – 10. Mis au jour. Regardée de haut.



Solution des mots croisés N° 1295





SOCIÉTÉ DES CAFETIERS
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

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



COURS DE CAFETIER

232^e 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 - (code école : 1341)

PUBLIREPORTAGE



DÉLIFRANCE À L'IGEHO 2025
TENDANCES, QUALITÉ ET PLAISIR

Vous le constatez chaque jour: le marché de la restauration hors domicile est en pleine mutation. Porté par l'évolution des habitudes de consommation, par des exigences accrues en matière de qualité et de durabilité, ainsi que par la pénurie du personnel qualifié, des solutions flexibles et innovantes s'imposent.

C'est pourquoi, chez Délifrance Suisse, les produits présentés à l'occasion de l'IGEHO mettent l'accent sur l'efficacité et l'inspiration, afin de vous aider à relever ces défis au quotidien.

Découvrez notre large assortiment: pains rustiques, viennoiseries tendance, spécialités salées, desserts raffinés et de nombreuses nouveautés au fort potentiel de succès. Nous mettons particulièrement en avant notre gamme suisse Delisuisse – des pains et produits de boulangerie élaborés à partir d'ingrédients de haute qualité, en collaboration avec des boulangeries et chefs d'entreprises suisses de renom. Tous nos produits sont conçus pour vous aider à pallier le manque de personnel et offrent, conformément à notre devise «live everyday delicious», un plaisir gourmand à tout moment de la journée.



SPECIALITÉS ITALIENNES AUTHENTIQUES

Sous la marque Panitaly, nous présentons à l'IGEHO 2025 trois variations de snacks typiquement italiens: la Pinsa romana jambon-mozzarella, la Focaccia barese et la Focaccia baresina au format mini. Ces grands classiques de la gastronomie italienne promettent une véritable expérience culinaire – et nous démontrerons sur place à quel point leur préparation est simple et rapide.

MOMENTS GOURMANDS AU CROISSANT BAR ET AU SANDWICH BAR

En matière d'inspiration et d'application, Délifrance met également l'accent sur la créativité: au Croissant Bar, notre chef pâtissier français Délifrance vous montrera comment transformer un croissant en une pâtisserie tendance grâce à des garnitures et toppings personnalisés. Nous présenterons également des créations de sandwiches originales et faciles à réaliser, ainsi que des idées de snacks raffinées qui séduiront à coup sûr les visiteurs et visiteuses de l'IGEHO.



www.delifrance.ch

igeho
HALL 1.1,
STAND D105

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

POMMERY
A REIMS-FRANCE

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

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 • TERROIR

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



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

L'EXCELLENCE DES TERROIRS
OFFICE DES VINS VAUDOIS
Avenue des Jordils 1 - CP 1080
1001 Lausanne
T. +41 21 614 25 80
info@vins-vaudois.com
www.ovv.ch

SWISS WINE VALAIS
Av. de la Gare 2 - CP 144
1964 Conthey
T. +41 27 345 40 80
info@swisswinevalais.ch
[//swisswinevalais.ch](http://swisswinevalais.ch)

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

FRITEUSE

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

NOURRITURE

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

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

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

PRODUITS
SURGELÉS

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

CAFÉ
Chronic COFFEE ROASTERS
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

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

POISSON

poissons Lucas
le meilleur de la mer
LUCAS
Rue Blavignac 9-11 - 1227 Carouge
T. +41 22 309 40 40
contact@lucas.ch
www.lucas.ch

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

TRANSPORT

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

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

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

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

FROMAGE

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

Vacherin Fribourgeois
SWITZERLAND
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)

L'ETIVAZ
FROMAGE D'ALPAGE AU FEU DE BOIS
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
HUNN MEUBLES DE JARDIN SA
Fischbacherstrasse 15
5620 Bremgarten
T. +41 56 633 99 88
info@hunn.ch
www.hunn.ch

EFFERVESCENT

Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829
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
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
CIMBALI GROUP SWITZERLAND SA
Rte de Bellevue 7
1029 Villars-Ste-Croix
CIMBALI GROUP SWITZERLAND AG
Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg
www.cimbali group.com

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

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

Melitta
CAFINA
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

Caviar du Palais
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

22^e COURSE

DES SERVEUSES ET GARÇONS DE CAFÉ



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

POUR VOUS INSCRIRE



<https://www.mso.swiss/events/2404-course-des-serveuses-et-garcons-de-cafe>

COURSE DES SERVEUSES ET GARÇONS DE CAFÉ

Tout est prêt pour le grand jour

Le challenge réservé aux professionnels se tiendra le dimanche 16 novembre dans le cadre des Automnales à Palexpo. Vincent Orain, membre du comité de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, est en train de peaufiner les derniers détails de ce bel événement. Interview.

PROPOS RECUEILLIS PAR
MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

VINCENT ORAIN, OÙ EN EST-ON DES PRÉPARATIFS DE LA COURSE?

V.O.: Grâce à notre super partenariat avec les équipes de Palexpo, tous les détails techniques sont presque finalisés. Les participants devront parcourir une distance de 1500 mètres, soit 6 boucles de 250 mètres autour de l'espace Cook'n'show. La distance à parcourir est la même pour les femmes et les hommes qui devront arriver au terme de la course avec un plateau garni de 2 bouteilles et de 2 verres pleins. Bien évidemment, celui

ou celle qui renverse son plateau sera éliminé. L'objectif est de faire la démonstration de ses compétences professionnelles dans la bonne humeur. Les participants en habit de travail seront équipés de dossards professionnels munis d'une puce pour fluidifier l'organisation et renforcer l'aspect spectacle.

Le départ de la course est fixé à 16h, pour une arrivée estimée à 16h15. La remise des prix aura lieu à 17h. Elle sera suivie d'un apéro. Des juges seront présents au départ et à l'arrivée. Quant au chronométrage, il sera assuré par MSO, une entreprise spécialisée dans l'organisation et le chronométrage d'événements sportifs.

COMBIEN DE PARTICIPANTS SE SONT ANNONCÉS?

V.O.: Nous tablons sur une soixantaine de professionnels prêts à relever ce beau défi. Pour le moment, nous avons une vingtaine de participants. Il est donc encore temps de s'inscrire.

QUELS SONT LES PRIX POUR LES GAGNANTS?

V.O.: Nous avons prévu trois types de lots offerts par des acteurs qui gravitent autour de l'hôtellerie-restauration, parmi lesquels des nuits d'hôtel et des repas dans des établissements qui font la fierté de Genève. On peut déjà citer le Café du Centre, Le Cigalon, Chez Philippe, le Café Léo, l'Hôtel des Bergues. Genève Terroir nous soutient également avec des bouteilles de vin. Il y aura aussi des paniers garnis, des pâtes de Roberto et bien d'autres surprises. Toutes et tous partiront avec un joli souvenir.



Vincent Orain. © Le Cafetier

GAULTMILLAU

Les têtes d’affiche romandes du guide 2026

Le fameux guide jaune a récompensé ses meilleurs talents le 6 octobre dernier. Avec une pluie de distinctions pour la Romandie.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Tout le gratin de la gastronomie suisse s’est réuni le 6 octobre dernier au Noirmont (JU) pour honorer Jérémy Desbraux, 39 ans, chef de la Maison Wenger, gratifié du titre de «Cuisinier de l’année» au GaultMillau 2026 avec 18 points. Dans son établissement rénové avec amour l’hiver dernier, il signe une cuisine d’exception comme son prédécesseur Georges Wenger, également sacré «Cuisinier de l’année» en 1997.

Une belle histoire de transmission qui émeut Franck Giovannini du célèbre restaurant de l’Hôtel de Ville de Crissier (VD), au sein duquel Jérémy Desbraux a fait ses armes durant plusieurs années.

La Découverte romande de l’année revient à PP Clément d’Au Chasseur à Fribourg, un jeune talent qui a également appris toutes les ficelles de la gastronomie auprès des plus grandes toques, dont Philippe Chevrier à Satigny (GE) et Pierre Gagnaire à Paris.



▲ Le Chef Jérémy Desbraux à la tête de la célèbre Maison Wenger au Noirmont.
© Aurelio Photographe

► Le Chef PP Clément, figure emblématique du restaurant Au Chasseur à Fribourg.
© Nicola Furrer

www.gaultmillau.ch



Avec 18 points, le Promu romand de l’année, Armel Bedouet, fait vibrer les saveurs maritimes et lacustres au sein de l’Aparté à Genève. Breton d’origine, il a posé ses valises au bord du Léman il y a plus de 20 ans et a notamment œuvré durant sept ans comme sous-chef de Dominique Gauthier.

Enfin, la «Sommelière de l’année», la jeune Française Charline Pichon, exerce son talent à l’Hôtel de Ville de

Crissier. Elle y veille sur l’une des plus grandes caves à vin de Suisse (40 000 bouteilles).



Charline Pichon, sommelière de l’hôtel de Crissier chez Franck Giovanini. © Sedrik Nemeth



Le Chef étoilé Armel Bedouet du restaurant L’Aparté (Royal Manotel, Genève). © fredmuller-photographie.ch

«UNE BRANCHE ENTRE VITALITÉ ET DIFFICULTÉS»

Le nouveau guide sous la loupe de Knut Schwander, responsable du GaultMillau pour la Suisse romande.

SUISSE

41 NOUVELLES TABLES, 31 QUI PRENNENT 1 POINT ET 40 QUI SORTENT DU GUIDE EN SUISSE ROMANDE, EST-CE QUE LE CRU GAULTMILLAU 2026 RESSEMBLE AUX ANNÉES PASSÉES?

Knut Schwander: Le cru 2026 est particulièrement riche en nouveautés, une quarantaine en Suisse romande et près d’une centaine dans toute la Suisse. Habituellement, en Suisse romande, le nombre de nouveautés et de sorties se situe entre 20 et 30. Cela révèle à la fois une magnifique vitalité de la branche de la restauration, mais aussi les difficultés croissantes que rencontrent de nombreux restaurateurs (coûts des produits, de l’énergie, manque de personnel, fréquentation irrégulière, livraisons à domicile...).

QUELLES SONT LES TENDANCES DE FOND? VAUD CARACOLE EN TÊTE DU CLASSEMENT, SUIVI PAR GENÈVE, LE VALAIS, FRIBOURG, NEUCHÂTEL ET LE JURA. UN PODIUM HABITUEL?

K. S.: Vaud est le plus peuplé des cantons, il compte des centres urbains aussi bien que des lieux touristiques très fréquentés. Ce podium est donc en effet habituel. Mais l’ensemble de la Suisse romande révèle de beaux projets gastronomiques, originaux, qualitatifs et novateurs. Nous évoluons dans un paradis des gourmets, avec une densité d’excellents restaurants de toutes catégories de prix qui est peut-être unique au monde.

QUELLE EST LA TYPOLOGIE DES NOUVEAUX VENUS? QUEL TYPE DE DYNAMIQUE CONSTATEZ-VOUS DANS LA SPHÈRE GOURMANDE ROMANDE?

K. S.: Explorateur avant tout, le GaultMillau reste fidèle à ses valeurs: il se concentre sur la découverte des jeunes talents, sur la constance dans l’excellence et sur une approche gastronomique qualitative et pertinente, portant une vraie signature. Or, de tels projets, il y en a sans doute plus qu’en d’autres temps. Il faut évidemment les détecter et les distinguer d’autres entreprises, souvent urbaines et sympathiques, mais dont l’ambition est plus mesurée et la durée de vie plus éphémère, qui n’ont pas leur place dans notre guide. Ce dernier est accessible gratuitement sur notre site, le GaultMillau Channel, qui ne se prive cependant pas d’explorer quotidiennement la scène gastronomique, ses tendances et ses nouveautés.



Ceux qui montent

31 établissements gagnent un point cette année:

VAUD
Les Avants, Auberge de la Cergniaulaz, 13
Le Brassus, La Table des Horlogers, 17
Bursinel, Auberge communale de la Clef d'or, 14
Corseaux, Hôtellerie de Châtonneyre, 14
Corseaux, Le Lab by Adel & Niko, 14
Nyon, Le Saint-Jean, 13
Rossinière, Les Jardins de la Tour, 15
Vers-L'Église, L'Auberge de l'Ours, 14
Villars-sur-Ollon, Le 1913, 15
Yverdon-les-Bains, Gerber Wyss, 17
Lausanne, L'Appart, 16
Lausanne, Quasti bistrot, 14
Lausanne, La Brasserie du Royal Savoy, 15
Montreux, Coco Mama, 13

GENÈVE
Cologny, Auberge du Lion d'Or, 16
Genève, Café des Banques, 16
Genève, Côté Square, 14

Genève, La Micheline, 17
Genève, Sachi, 16
Genève, Le Fiskebar, 16
Carouge, Le Bistrot du Lion d'Or, 15
Troinex, La Chaumière, 16

NEUCHÂTEL
La Chaux-de-Fonds, Luciole, 14
Môtiers, Les Six-Communes, 13
Neuchâtel, O'terroirs 15
Neuchâtel, La Table de Palafitte, 15
Neuchâtel, La Voile, 13

FRIBOURG
Enney, Auberge de la Couronne, 16
Estavannens, Auberge des Montagnards, 13

JURA
Porrentruy, Auberge du Mouton, 13

VALAIS
Muraz-Sierre, La Contrée, 13

Les nouveaux romands

VAUD
Aigle, La Pinte du Paradis, 13
www.lapinteduparadis.ch
Brent, Le Pont de Brent, 16
www.pontdebrent.ch
Avenches, Hôtel de Ville, 13
//hoteldevilleavenches.com
Gingins, Auberge de la Croix-Blanche, 14
//aubergedelacroixblanche.ch
Lausanne, La Brasserie du Grand-Chêne, 12
www.lausanne-palace.ch/restaurants-bars/brasserie-grand-chene/brasserie-du-grand-chene/
Lausanne, Le Déci, 13
//www.decicomptoirgourmand.ch
Lausanne, Le Vieux-Lausanne, 12
//www.vieux-lausanne.ch
Montreux, Le Safran, 13
//mrgt.ch/le-safran-restaurant-terrasse/
Morges, Restaurant du Casino, 15
//www.casinomorges.ch
Nyon, La Table du 10, 13
//latabledu10.ch
Penthaz, Radici, 12
//www.radici-restaurant.ch
Rougemont, Hôtel de Commune, 12
//hdc.ch
La Tour-de-Peilz, Racine, 14
//www.bon-rivage.ch/racine/
Vevey, La Véranda, 15
www.ghdl.ch/gastronomie/la-veranda/

Villars-sur-Ollon, Le Rochegrise, 13
www.royalp.ch/restaurant/le-rochegrise

JURA
Bonfol, La Cuisine de l'Apothicaire, 13
//lacuisinedelapothicaire.ch
Le Prédame, Flora, 15
www.florarestaurant.ch

FRIBOURG
Bulle, Le Tonnelier, 12
www.le-tonnelier.ch/fr
Farvagny, Lion d'Or, 13
www.lion-dor.ch
Fribourg, L'Aigle Noir, 12
www.aiglenoir.ch
Fribourg, Au Chasseur, 15, Découverte de l'année
//auchasseur.ch
Fribourg, Le Belvédère, 13
//restaurantdubelvedere.ch

NEUCHÂTEL
La Chaux-de-Fonds, La Cheminée, 12
www.restaurant-lacheminée.ch
Hauterive, Auberge d'Hauterive, 14
www.aubergedehauterive.ch

VALAIS
Crans-Montana, La Maison, 14
//lamaisoncrans.ch
Crans-Montana, Le Partage, 14
www.aidahotelspa.ch/fr/restaurant-bar.html

Grimentz, Flocons de Neige, La Table d'André, 14
//restaurantfloconsdeneige.ch/la-table-dandre/
Martigny, Le Cercle, 13
//quartierlodze.com/le-cercle
Sierre, Le Bistro du Terminus, 13
//hotel-terminus.ch/bistrot/
Sion, Basique, 13
//simple-basique.com
Verbier, L'Écurie, 13
//restaurantecurie.ch

GENÈVE
Coin Coin, 13
www.coincoin.ch
Au Coin du bar, 12
www.aucoindubar.ch
Gallo, 13
www.gallogeneve.com/food-wine
Le Cosmopolite, 13
www.lecosmopolite.ch/fr
Le Décanteur, 13
//ledecanteur.com
Ottolenghi, 14
www.mandarinoriental.com/fr/geneva/rhone-river/dine/ottolenghi
Mayrig, 13
//mayrigbistrot.com
Safre, 14
//safre.ch
Le 21 Club, 14
//21club.ch
Carouge, Le Petit Carougeois, 13
//lepetitcarougeois.ch

Mise en place
für die Zukunft.
Seit 60 Jahren.

igeho
60

15. – 19.11.2025
MESSE BASEL
IGEHO.CH

POWERED BY
pistor



**INSCRIVEZ-VOUS MAINTENANT
ET METTEZ EN AVANT LES SAVEURS
SUISSES AUTHENTIQUES:**



Notre
Fromage
Suisse

GASTRO SUISSE



TRANS GOURMET
PRODEGA

