

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

30 199-2019



Distributeur pour la Suisse romande winterhalter

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 11 • 14 juin 2024

Chronic.
ETHICAL COFFEE ROASTERS

Un café de très grande qualité, torréfié en Suisse, et profondément engagé. Toute la gamme est certifiée Bio, Fairtrade, 1% for the Planet, et B Corp.

chronic.ch
022 900 01 06



ABIL MEDIAS

VOTRE VISITE VIRTUELLE SUR GOOGLE

DEVIS GRATUIT

022 548 00 40

support@abil.ch

abil.ch

360°

Google Partner

DOSSIER **BIÈRES**

— Pages 9 à 12 —

ROTOR Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



www.rotorlips.ch

VU POUR VOUS

Une boisson isotonique au chasselas

Marre des breuvages industriels bourrés d'additifs pour vous aider à récupérer après l'effort?

ISOPALINE peut vous sauver la mise et vous réconcilier avec votre soif de naturalité et de pureté. Exempte d'acidifiant, d'acide citrique, de chlorure de sodium, de stabilisateurs, d'arômes, d'édulcorants et de colorant, ISOPALINE est 100% naturelle et locale.

Spécialement formulée pour optimiser l'hydratation pendant l'effort physique, elle est composée d'eau minérale valaisanne de Sembrancher, réputée pour sa minéralité équilibrée, de raisin de chasselas de l'Arc lémanique, gorgé de nutriments essentiels, et de Sel des Alpes, des Mines de Sel de Bex, pour rétablir l'équilibre électrolytique du corps.

Une véritable source de fraîcheur et de bien-être, riche en minéraux naturels. Idéale pour la récupération sportive!

M.M.



ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GENÈVE



Lancement de six programmes postgrades

Répondre aux besoins évolutifs des secteurs de l'hôtellerie-restauration, en offrant des compétences essentielles pour la gestion moderne. Telle est l'ambition de l'EHG qui propose des formations adaptées aux défis d'aujourd'hui.

110 ANS D'EXCELLENCE

Lancement de 6 programmes postgrades

- Hôtellerie
- Luxe
- PME
- Événementiel
- Restauration
- Transformation Digitale

M.M. Les admissions sont ouvertes aux détenteurs de diplômes ES, Brevet Fédéral, Bachelor, Master, ou équivalent, ainsi qu'aux professionnels justifiant d'une expérience significative.

Chaque module, d'une durée de cinq semaines, se déroule sur deux sessions hebdomadaires de trois heures. À l'issue d'un module, un certificat validant les compétences dans le domaine choisi est délivré.

GENÈVE

À l'occasion de son 110^e anniversaire, l'École Hôtelière de Genève (EHG) est fière d'annoncer le lancement de six nouveaux programmes de formations postgrades.

Ces nouveaux programmes débuteront le 7 octobre 2024 et seront proposés en format hybride, combinant des sessions en présentiel et en ligne. Cette approche permet aux participants de concilier études et engagements professionnels. Le modèle pédagogique innovant inclut une semaine de cours présentiels par semestre, complétée par des sessions en ligne en direct deux soirées par semaine. Chaque programme est composé de dix modules, chacun durant 5 semaines. Ces programmes sont en cours de reconnaissance fédérale, garantissant leur conformité et qualité éducative.

MODULES INDIVIDUELS POUR FORMATION CONTINUE

L'EHG offre également la possibilité de suivre des modules individuellement, ouverts à tout participant de plus de 21 ans et motivé. Cette flexibilité permet de personnaliser la formation selon les aspirations de chaque étudiant, facilitant ainsi l'intégration des études dans leur emploi du temps.

LISTE DES PROGRAMMES OFFERTS

- EPD-ES Innovative Restaurant Entrepreneurship (Entrepreneuriat Innovant dans la Restauration)
- EPD-ES Digital Transformation for Hotels & Restaurants (Transformation Numérique pour Hôtels et Restaurants)
- EPD-ES Luxury Hospitality & Product Management (Gestion de Produits et Hospitalité de Luxe)
- EPD-ES Hospitality PME Management (Gestion PME Hôtelière)
- EPD-ES Creative Event Conceptions & Organisation (Conception et Organisation d'Événements Créatifs)
- EPD-ES Hotel Management (Gestion Hôtelière)

LES TARIFS

Le coût d'un module individuel est fixé à CHF 1500.- tout inclus. Chacun des 6 programmes offerts est proposé au tarif de CHF 12550.- Tout candidat s'inscrivant avant le 30 juin 2024 bénéficie d'un tarif préférentiel à CHF 10750.- Plus d'info: <https://www.ehg.ch/pourquoi-choisir-lecole-hoteliere-de-geneve/post-dip/>

kg **3.33**

Lollo rouge/verte
mélangée
3 kg net



Toutes les offres TVA exclue

kg **17.99**

Bœuf de pâturage
Rôti d'épaule
1-3,5 kg

ORIGINE



1l **4.55**

Quality
Demi-crème
25% de matière grasse
UHT
12 x 1l



17.6-22.6.2024

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

PRODEGA

DISTRIB

Un automate adapté aux métiers de bouche

Vous souhaitez vendre vos préparations 24h/24 et 7j/7 ?
Ce produit est fait pour vous !

M. M.

SUISSE

Avouez que vous avez déjà pensé à accroître votre chiffre d'affaires sans pour autant déployer une énergie folle pour y parvenir, ni engager du personnel supplémentaire. Le DISTRIB est sans aucun doute un moyen qui pourrait vous permettre d'y parvenir. Conçu pour les métiers de bouche et fabriqué en France depuis 25 ans, il est destiné tant aux restaurateurs, hôteliers, qu'aux boulangers, pâtisseries, chocolatiers, bouchers, poissonniers, fromagers, campings et autres magasins de vente à la ferme qui commercialisent des fruits et légumes. Plusieurs centaines de ces machines ont déjà été installées dans l'Hexagone.

Disponible en Suisse depuis un peu plus d'un an, ce produit est commercialisé par la société Saveurspro alimentaire Sàrl, sise au Grand-Lancy. A sa tête, Bernard Raieri est convaincu que le marché est appelé à se développer dans notre pays, comme c'est le cas en France et ailleurs en Europe. Après de nombreuses années à exercer dans la vente de matériel à l'hôtellerie-restauration en France, il a décidé de se convertir dans celle du DISTRIB dans notre pays.

«Ces automates sont un plus pour toute entreprise œuvrant dans les métiers de bouche. Ils permettent d'offrir à la clientèle des produits en dehors des heures d'ouverture. C'est notamment le cas pour le pain et les pâtisseries, mais aussi pour la viande, les produits laitiers, les prestations de traiteurs, de restaurants», commente Bernard Raieri.

L'un des derniers nés de la gamme fait d'ailleurs un carton. Il s'agit d'un automate à pizza pouvant accueillir 69 pizzas dans des casiers réfrigérés. Le client peut les acheter telles quelles ou demander à la machine de les chauffer.

Les distributeurs sont livrés et installés par les techniciens du fabricant qui forment les



Photos: © DR

acquéreurs. Une tablette connectée permet de gérer l'automate à distance, de proposer, en fonction des ventes, des promotions de dernière minute par exemple. Le client paye au moyen d'une carte bancaire ou éventuellement d'un monnayeur. Le service après-vente est, quant à lui, accessible 7j/7.

AU COMPTANT OU PAR MOIS

L'expérience montre qu'il suffit de vendre pour CHF 30.- par jour de marchandise pour rentabiliser la location. Et le prix ? Il varie en fonction du type de distributeur avec ou sans casiers. Il faut compter entre CHF 24 000.- et 29 000.-. Une somme conséquente que l'acheteur peut aussi choisir de payer au mois en signant un contrat pour la durée qui lui convient. Exemple : pour CHF 600.- par mois durant 5 ans, l'acquéreur ne devra plus que s'acquitter d'une valeur de rachat de 1% à l'échéance pour être propriétaire de sa machine.

Des DISTRIB seront prochainement exposés dans des magasins spécialisés en Suisse romande, soit sur Genève, Lausanne et Villeneuve.

Plus d'informations :
www.saveurspro-distributeurs.ch



Coûts de la santé : deux initiatives, zéro solution

Au menu des votations fédérales du 9 juin prochain figurent deux propositions relatives aux coûts de la santé, sujet préoccupant pour une grande partie de la population. Hélas, l'initiative socialiste ne cherche qu'à disperser les coûts de la santé et à masquer leur évolution, tandis que celle du Centre propose courageusement de freiner l'augmentation des coûts, mais sans esquisser de solution réaliste.

Faire payer les contribuables et masquer l'évolution des coûts

Des deux initiatives sur les coûts de la santé soumises au vote populaire du 9 juin, celle du Parti socialiste est la plus médiatique, et certainement la plus attrayante aussi aux yeux d'une grande partie de la population à laquelle on promet tout simplement de payer des primes moins élevées. Le texte prévoit en effet que les primes de l'assurance obligatoire à la charge des assurés s'élèvent au maximum à 10% du revenu disponible; la réduction des primes serait financée par la Confédération (deux tiers) et par les cantons (un tiers).

Il ne s'agit que d'un transfert de charges, sans aucune piste de réflexion sur la manière de mieux maîtriser l'augmentation récurrente des coûts de la santé. On allégerait la facture des assurés, mais on alourdirait d'autant celle des pouvoirs publics... donc des contribuables. On reporterait ainsi une partie supplémentaire des coûts de la santé sur les contribuables aisés et sur ceux de la classe moyenne supérieure. À l'heure actuelle, environ un tiers de ces coûts est déjà financé par l'État, donc par l'impôt, et un autre tiers par les primes d'assurance (obligatoire et complémentaire). L'initiative d'allègement des primes déplacerait le curseur de ces proportions. Mais jusqu'où ?

Aujourd'hui, environ un quart des assurés voient leurs primes allégées par des subventions publiques. Pour les autres assurés, le poids croissant des primes d'assurance-maladie agit comme un signal d'alarme faisant prendre conscience de ce que notre société dépense pour la santé. En augmentant substantiellement la part des assurés échappant à cette évolution, on diminuerait d'autant la pression sociale en faveur d'une meilleure maîtrise des coûts de la santé. Il appartiendrait alors aux pouvoirs publics, confrontés à des dépenses supplémentaires de plusieurs milliards et en croissance rapide, de s'endetter massivement ou de rationner arbitrairement les prestations.

Il s'agit de voter NON à cette initiative électoraliste et trompeuse. Si elle est rejetée, un contre-projet déjà voté par le Parlement entrera en vigueur, qui accroîtra les aides cantonales en les obligeant à s'aligner sur l'augmentation des coûts de l'assurance-maladie obligatoire.

«Les deux initiatives ont fait l'objet de contre-projets indirects, dont on parle très peu dans les débats.»

Freiner les coûts : oui mais comment ?

L'autre initiative a été déposée par le parti du Centre et s'intitule «Frein aux coûts dans le système de santé». Elle a un certain mérite: elle ne vise pas à masquer

l'évolution des coûts, mais à la maîtriser en lui fixant une limite. Le texte demande en effet que la Confédération, les cantons, les assureurs et les fournisseurs de prestations se débrouillent («prennent les mesures nécessaires») pour que l'évolution des coûts ne dépasse plus celle des salaires et de la croissance économique.

Le point faible, ici, est qu'on ne donne aucune piste sur la manière de mettre en place un tel mécanisme de «frein aux dépenses» ni sur les mesures qui pourraient être prises pour le respecter, ni sur les sanctions lorsque l'objectif n'est pas atteint. La responsabilité serait partagée entre plusieurs acteurs publics et privés dont on peut craindre qu'ils peinent à se mettre d'accord. De plus, l'initiative prend comme seul repère la croissance de l'économie, alors que les coûts de la santé dépendent aussi de la proportion de personnes âgées et des progrès médicaux et technologiques. Le risque est que l'initiative soit finalement inapplicable et inappliquée.

Là encore, un contre-projet indirect est prêt à entrer en vigueur. Il s'agirait de donner au Conseil fédéral la compétence de fixer tous les quatre ans une limite à l'augmentation des coûts de l'assurance obligatoire; cette limite serait calculée de manière transparente sur la base des besoins exprimés et justifiés par tous les acteurs du système de santé.

D'autres pistes existent

Aucune de ces deux initiatives n'apporte de solution pour mieux maîtriser la croissance des coûts de la santé. La perspective d'un remède miracle reste d'ailleurs utopique dans la mesure où ces coûts reflètent la valeur immense que notre société accorde à la santé: ce qui est précieux est forcément cher. Il est évidemment indispensable de lutter contre les redondances inutiles, contre les excès et contre les gaspillages, mais cela n'empêchera jamais le système de santé de peser lourdement dans nos dépenses.

Quant à la répartition des coûts entre les assureurs et les pouvoirs publics, on peut rappeler qu'elle fait en ce moment l'objet d'un rééquilibrage visant à financer de la même manière les soins hospitaliers et ambulatoires, en évitant de prélever les seconds qui sont globalement moins chers. Cette réforme «EFAS», seule piste prometteuse pour alléger tout à la fois les charges des assurés et les dépenses globales de santé, est malheureusement combattue par une partie de la gauche... C'est pourtant par là qu'il faut commencer, plutôt que d'aligner des promesses trompeuses et irréalistes.

Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

Plus de 2000 actions chaque semaine

23%
21.93 kg

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

19%
16.47 kg

Filets de poulet frais de Suisse, env. 2.5 kg

aligro.ch
du 17 au 22 juin 2024
Prix Pro hors TVA, rabais déduit

ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.



Cook'n'show, arène de la Sélection suisse pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie!

Le Cook'n'show, plus grand événement gastronomique de Suisse romande, accueillera le 11 novembre 2024 à Genève la Sélection suisse pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Les inscriptions pour participer sont ouvertes. À vos tabliers!

SUISSE

Événement incontournable de la gastronomie durant l'automne, le Cook'n'show revient du 8 au 17 novembre 2024 au cœur des Automnales, à Palexpo Genève, pour dix jours de shopping gourmand et d'animations. Chefs de renom, associations éducatives et acteurs régionaux s'y retrouveront pour proposer une programmation alléchante au public.

La prestigieuse Sélection suisse pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie y prendra ses quartiers pour la seconde fois le lundi 11 novembre 2024.

Ce concours professionnel est l'occasion de représenter la Suisse sur la scène internationale, trop souvent discrète dans le monde de la pâtisserie. Or, la Suisse regorge de talents et de savoir-faire artisanaux. Les participants profiteront de la présence de chefs locaux et internationaux pour bénéficier de conseils et observations sur leur travail.



PHOTOS: © Tomek Gola

Ce sera également l'occasion de se mesurer à d'autres candidats pour être prêts pour la Sélection Européenne en janvier 2026. Une opportunité unique à ne pas manquer!

Les concurrents rivaliseront pendant une épreuve de 8 heures. Les candidats «chocolat» devront réaliser une recette de dessert à l'assiette aux fruits, ainsi qu'une pièce artistique en chocolat, tandis que les candidats «sucre» devront confectionner une recette d'entremets au chocolat pour six personnes, accompagnée d'une pièce artistique en sucre.

Le nominé «chocolat» et le nominé «sucre» représenteront la Suisse lors de la Sélection Européenne à Paris en janvier 2026. Si ce duo de candidats remporte cette sélection, il représentera la Suisse lors de la Coupe du

Monde de Pâtisserie au sein du SIRHA à Lyon en janvier 2027. Une troisième personne viendra compléter ce duo en tant que candidat «glace».



Les modalités de participation à la Sélection suisse de la Coupe du Monde de la Pâtisserie sont à retrouver sur le site internet du Cook'n'show: <https://automnales.ch/cooknshow/>

<https://automnales.ch/cooknshow/concours/>

WORLDLINE 

Payments to grow your world

Link/2500
Le terminal portable qui
tient dans votre poche!

~~CHF 199.-~~
CHF 79.-
Jusqu'au
01/07/2024

Commander maintenant



worldline.com/ch/fr/link2500





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**

LE CUISINIER D'OR 2025

Voici les 8 candidate et candidats qui s'affronteront en demi-finale

Le lundi 7 octobre 2024, huit participants -e à la demi-finale du plus prestigieux concours culinaire suisse, le «Cuisinier d'Or», mettront leurs talents culinaires à l'épreuve au Trafo de Baden. Cinq des huit participants -e auront la chance d'accéder à la finale et de remporter la distinction tant convoitée de Cuisinier d'Or 2025, le 10 février 2025 au Kursaal de Berne.



NOMINATION DES HUIT CANDIDATE ET CANDIDATS

- João Coelho (1999), sous-chef, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier
- Olivier Hofer (1988), sous-chef, Domicil Selve Park, Thoun
- Frederik Jud (1986), chef de cuisine, Hôpital Linth, Uznach
- Urs Koller (1986), propriétaire, ChochHandWerk AG, Gossau
- Mirco Kristal (1999), sous-chef junior, Igniv Zürich by Andreas Caminada, Zurich
- Julien Maillard (1994), chef cuisinier, Mame coffeeshop, Genève
- Elodie Schenk (1988), cheffe cuisinière, Restaurant le Tourbillon, Plan-les-Ouates
- Fatmir Spescha (1977), responsable de secteur Gastronomie, PUNTREIS Center da sanadad SA, Disentis

SUISSE

Contrairement à la grande finale de Berne, les cuisiniers et la cuisinière disputeront la demi-finale sans commis et dresseront les plats sur des assiettes. La tâche consiste à préparer deux plats pour un jury de haut niveau. Le premier plat est une entrée de poisson avec de la truite de rivière suisse et de la carotte ainsi qu'un accompagnement ovo-lacto-végétarien avec des pommes de terre. Le deuxième plat

▲ Huit talents culinaires s'affronteront en octobre 2024 (de g. à dr.): Olivier Hofer, Julien Maillard, Elodie Schenk, João Coelho, Mirco Kristal, Frederik Jud, Fatmir Spescha, Urs Koller.

Photo: © Jonas Weibel

www.cuisinierdor.ch

à préparer sera un filet de porc suisse avec des oignons et des pommes. Les deux plats seront dressés pour huit personnes chacun. Pour la première fois dans l'histoire du Cuisinier d'Or, l'entrée pourra être servie avec un accompagnement chaud, ce qui promet un suspense supplémentaire et ouvre de nouvelles possibilités aux participante et participants au concours.

Les cuisiniers et la cuisinière disposeront de 1 heure 30 minutes pour préparer l'entrée et l'accompagnement, et le plat de viande devra être remis 1 heure 15 minutes

plus tard. Au total, le temps consacré à cuisiner est de 2 heures 45 minutes et le temps de préparation de 1 heure.

Le président du jury de la demi-finale est Christian Nickel, Executive Chef Park Hotel Vitznau. De même, le jury de renom de la demi-finale comprendra Marco Campanella (Restaurant Ecco, Ascona), Silvia Manser (Restaurant Truube, Gais), Guy Ravet (Grand Hôtel du Lac, Vevey), Christoph Hunziker (Schüpbärg-Beizli, Schüpbärg) ainsi que Shaun Rollier (lauréat du Cuisinier d'Or 2023).

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893. Journal romand — 130^e année — Paraît le vendredi.

➤ Rédaction Le Cafetier:

Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
tél. 022 329 97 47
E-mail: journal@scrhg.ch

➤ Rédactrice en chef:

Myriam Marquant

➤ Rédaction: SOFIED SA

➤ Correspondants:

Manuella Magnin et Georges Pop

➤ 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

➤ Tirage contrôlé FRP/REMP:

8000 ex (32000 lecteurs
chaque semaine)

➤ Prépresse:

Laurence Bullat | SOFIED SA

➤ Impression:

Atar Roto Presse SA

➤ Régie publicitaire: SOFIED SA

Avenue Henri-Dunant 11 - 1205
Genève
tél. 022 329 97 47

➤ Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux -
g.gindraux@lecafetier.net

➤ Éditeur et administration:

SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
Crédit photos: © DR,
sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

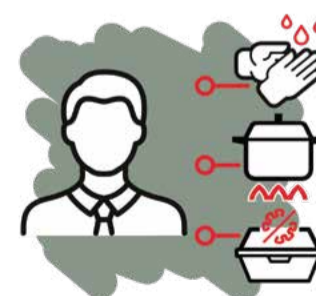
Page facebook:
Journal Le Cafetier



Formation minimale de base en hygiène

Formation reconnue par le SCAV

Obligatoire pour les Food Trucks et Services traiteurs



24 et 25 juin 2024
de 8h30 à 16h30

Prix:
750.-



SOCIÉTÉ DES
CAFETIERS
RESTAURATEURS
ET
HÔTELIERS DE GENÈVE

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

Responsable de la formation
Stéphane JAN - Email: s.jan@scrhg.ch
Tél. 022 329 97 22 - Tél. 078 966 94 36

Des recettes bios à gogo

Les cuisiniers, professionnels ou non, en panne d'idée ou d'inspiration, ont peut-être une planche de salut: explorer les centaines d'étonnantes recettes proposées sur le site de Bio Suisse, la Fédération des entreprises agricoles biologiques suisses estampillées « Bourgeon ». Ce label certifie les produits alimentaires sains, issus d'une production entièrement durable, du champ à l'assiette.



GEORGES POP

SUISSE

« Bien sûr! Ces recettes pourraient tout aussi bien être réalisées avec des produits non bios », reconnaît David Herrmann, le porte-parole de la fédération. Il s'empresse cependant d'ajouter: « Mais pour nous, il s'agit surtout d'attirer l'attention des consommateurs sur l'immense variété de produits suisses bios qui leur sont aujourd'hui proposés ». Et pour cause: quelque 7400 agriculteurs et horticulteurs « Bourgeon », répartis sur tout le territoire national, sont regroupés au sein des 33 organisations membres de Bio Suisse.

▲ Pour David Herrmann, les recettes de Bio Suisse doivent attirer l'attention des consommateurs sur l'immense variété de produits suisses bios.

© Marion Nitsch/Lunax

PHOTOS: © bio-suisse.ch

www.bio-suisse.ch

POUR TOUS LES APPÉTITS ET TOUS LES GOÛTS

Entrées, plats de résistance, snacks, desserts, boissons, etc. Rien ne manque dans ce vaste répertoire, véritable caverne d'Ali Baba de recettes: Œufs pochés en manteau de lard sur lit de rampon; Gratin dauphinois aux saucisses de veau; Risotto aux poireaux et champignons de Paris; Tresse au lardon; Kouglof aux pommes; Parfait aux marrons glacés; Frappé café et cardamome, etc. La liste est longue comme un jour sans pain et il y a en a pour tous les appétits et pour tous les goûts!

« Comme vous pouvez le constater, nous ne nous limitons certainement pas aux recettes végans ou végétariennes. Nous comptons beaucoup d'éleveurs dans nos rangs qui font un excellent travail. Néanmoins nous pensons qu'il est bon de limiter raisonnablement sa consommation de viande, autant pour préserver sa santé que l'environnement », souligne le porte-parole de Bio Suisse.



DES MILLIERS DE «CLICS»

Les recettes de Bio Suisse ont-elles du succès? « Sur la page qui leur est consacrée, nous comptabilisons des milliers de « clics », chaque mois. C'est très encourageant », relève David Herrmann. Il précise: « Nous faisons périodiquement appel à divers cuisiniers pour compléter notre liste de recettes. Certaines datent un peu, mais il y en a régulièrement des nouvelles ».

SCHORLE

LA FRAÎCHEUR NATURELLE.

Notre recette

- Jus de pomme
- Eau pétillante



RAMSEIER
L'énergie naturelle

APPEL CANDIDATURE



Appel à candidatures pour l'exploitation de la cafétéria de l'office cantonal des véhicules (OCV) sise route de Veyrier 86, 1227 Carouge

- Entité organisatrice**
Etat de Genève, représenté par :
Département du territoire, office cantonal des bâtiments
Route des Jeunes 1A, 1227 Les Acacias.
- Prestations recherchées**
Exploitation et gestion de l'espace cafétéria de l'office cantonal des véhicules (OCV), réalisées au travers d'une offre de plats cuisinés chauds et froids, selon un contrat de bail pour locaux commerciaux, d'une durée initiale de trois ans, renouvelable par la suite d'année en année.
- Début de l'exploitation**
Septembre 2024.
- Délai pour le dépôt des candidatures**
Les candidatures doivent être en possession de l'entité organisatrice le vendredi 28 juin 2024.
- Adresse de dépôt des candidatures**
Les candidatures, portant les mentions "Confidentiel" et "Appel à candidatures cafétéria OCV", devront parvenir sous pli fermé à l'adresse indiquée dans le dossier d'appel à candidatures.
- Adresse pour l'obtention du dossier et des renseignements complémentaires**
Toute demande doit se faire exclusivement par e-mail à l'adresse : gerance.secteur31@etat.ge.ch.
- Eléments à inclure dans les candidatures**
Se référer au dossier d'appel à candidatures.
- Critères et preuves d'aptitude**
Se référer au dossier d'appel à candidatures.
- Critères de choix**
Se référer au dossier d'appel à candidatures.

À VENDRE

LIQUIDATION EN VALAIS

- Machine à laver, à glaçon et à rapper le fromage
- Four combustion et friteuse
- Toasteur
- Frigo inox double porte
- Bars et comptoirs froids, compresseurs à gaz
- Tables basses en verre fumé illuminé avec des leds
- Caisses enregistreuses
- Tabourets métalliques noirs, bancs fauteuils et poufs
- Tables inox et tablettes leds
- Enceintes sono, amplificateur, table de mixage et platine
- Ecran de projection beamer
- Porte électrique
- Divers petit matériel

CONTACT 076 287 93 24
APPELER DÈS 9H DU LUNDI AU VENDREDI

COURS DE CAFETIER

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève propose une formation qui couvre l'ensemble de vos besoins et attentes.

229^e SESSION

Examens fin novembre 2024

1 FORMATION = 4 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!



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

COURS MIXTE CHF 1350.-
OU 1350 - 750* = CHF 600.-

Cours E-Learning + 45 heures de formation en présentiel (entre septembre et novembre 2024)

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



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

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 ?

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 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.



L'excellence dans la formation

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



SOCIÉTÉ DES CAFETIERS
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
[//scrhg.ch](http://scrhg.ch)

En cas de questions, veuillez contacter le secrétariat :

Stéphane JAN
s.jan@scrhg.ch
Tél. 022 329 97 22
Tél. 078 966 94 36

MOTS CROISÉS

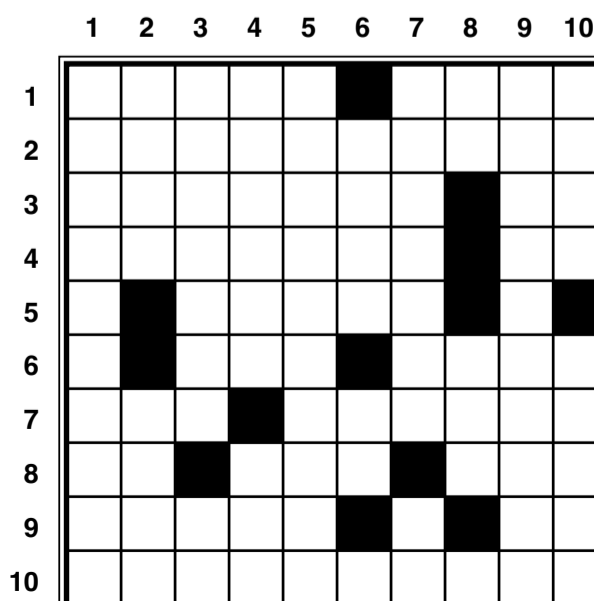
N° 1272

Horizontalement

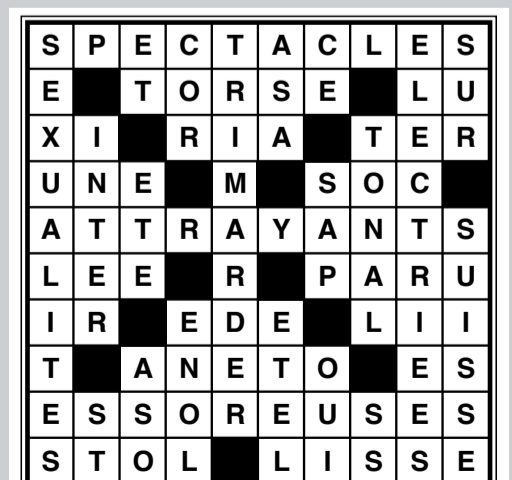
- Ville lumière. Céréale. - 2. Qui doit donc être gardé secret. - 3. Se tordre. Parcouru. - 4. Extrait du jardin ou du porte-monnaie. Article espagnol. - 5. Ange. - 6. Aride. Règles de jeu de la société. - 7. A supprimer. Paresseux. - 8. Aux confins du Transvaal. Retranché. Préfixe qui donne vie. - 9. Large. Lettre grecque. - 10. Qui a lieu plus d'une fois par année.

Verticalement

- Brusques changements d'opinion. - 2. Parfume certaines boissons. Algue marine. - 3. Colérique. Première partie du jour. - 4. Objet de massacres. Téméraire. - 5. Provoqués. - 6. Coule en Afrique noire. Participe passé. - 7. Jeu de jambes. Richesse. - 8. Ouvrent une série. Se jette dans la Méditerranée. - 9. Contraire à certaines règles. - 10. Sans lien. Capitale asiatique.



Solution des mots croisés N° 1271



AMBASSADEUR DU TERROIR

Café Restaurant de la Frontière

ANCIEN GÉRANT DU MANÈGE DE LA PALLANTERIE, À VÉSENAZ, LE CHEF RUI NUNES A REPRIS LE CAFÉ RESTAURANT DE LA FRONTIÈRE, À ANIÈRES, EN 2016. DEPUIS, CE PASSIONNÉ DE CUISINE DIT S'ÉPANOUIR COMME JAMAIS EN MITONNANT DES PLATS QUI PORTENT SA GRIFFE. IL AVOUE UN FORT PENCHANT POUR LES PLATS EN SAUCE, MAIS AUSSI LES POISSONS DU LAC. «MÊME LORSQUE JE SUIS EN VACANCES, JE PENSE ENCORE À MES CASSEROLES», CONFIE-T-IL EN PLAISANTANT.

PAR GEORGES POP

Aussi loin que ses souvenirs le portent, ce jovial Portugais d'origine se voit hanter des cuisines: celles de ses parents qui tenaient un bar-épicerie dans la vallée de Douro; celle de l'établissement de son beau-frère dans la région de Porto où il apprit les bases de son métier, et celles aussi des cantines des casernes où il remplit ses devoirs militaires. Arrivé en Suisse en 1998, il s'est tout naturellement tourné vers la restauration pour assouvir son amour du métier et parfaire son expérience.

HEUREUX COMME UN POISSON DANS L'EAU Aujourd'hui, à 48 ans, il se sent heureux comme un poisson dans l'eau en dorlotant entrecôtes de bœuf sur ardoise, filets d'agneau, filets de perche au beurre et citron, quenelles de brochet aux écrevisses, gnocchis à la «crudaïola», tagliatelles aux morilles, ainsi que toute une savoureuse gamme de pizzas cuites au feu de bois. «Je change peu ma carte, mais je m'efforce d'améliorer mes recettes en permanence», explique-t-il, révélant un respect quasi obsessionnel du client: «J'ai le devoir de prendre soin des gens qui prennent la peine de venir chez moi».

Le chef du Restaurant de la Frontière s'honore aussi de privilégier les produits locaux et de saison. Il a forgé une relation complice avec le pêcheur Romain Gindre, et di-

vers autres fournisseurs de la région, les abattoirs de Meinier, par exemple. La Maison Aligro trouve aussi ses faveurs. «Mon assortiment de vins est à 98% genevois, issu de domaines d'Anières, Jussy ou Corsier», précise-t-il. Il ajoute: «Mais j'ai aussi quelques bonnes bouteilles du Portugal, dans la mesure où certains clients m'en demandent».

UNE BELLE FRÉQUENTATION, MALGRÉ UN RELATIF ISOLEMENT

La bonne fréquentation de l'établissement témoigne manifestement de l'excellent niveau sa cuisine. «Il est vrai que nous sommes un peu isolés, mais nous pouvons compter sur une clientèle fidèle et aussi de passage. Et puis nous jouons aussi non pas le rôle de bistrot du village, mais de tous les villages voisins», souligne ce chef au sourire inaltérable.

L'établissement occupe actuellement une demi-douzaine de personnes, sans compter, Amandine la compagne de Rui, ainsi que son fils Diogo, qui viennent parfois en renfort, notamment à la belle saison, lorsque la jolie terrasse fait le plein.



Café Restaurant de la Frontière - Route de Thonon 340 - 1247 Anières - Tél. +41 22 751 28 00 - lafrontiere1247@gmail.com
Lundi/Vendredi 8h à minuit - Samedi 16h à minuit - Dimanche Fermé

NOS PARTENAIRES

POUR VOS ÉVÉNEMENTS

VALAIS

64^e FOIRE DU VALAIS
MARTIGNY J'y Vais!

FOIRE DU VALAIS
27 sept au 6 octobre 2024

Exposition culturelle unique en Suisse, un Espace Gourmand, un Espace d'Ici pour ses saveurs du terroir, un Espace Tables Suisses, dédié à des mets typiques

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

LUCERNE

ZAGG

ZAGG FOIRE
20 au 23 octobre 2024
C'est un salon professionnel spécialisé dans l'industrie hôtelière, y compris les hôtels et les restaurants.

www.zagg-forum.ch

GENÈVE

cook'n,
show

Cook'n'show (Les Automnales)
8 au 17 novembre 2024

Plus grand événement gastronomique de Suisse romande! Au programme: concours culinaires, shopping gourmand, restaurant gastronomique, lounge VIP.

www.automnales.ch/cooknshow

MARTIGNY

careho

CaReHo
17 au 19 novembre 2024
La troisième édition de CaReHo, le rendez-vous des professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie, se déroulera au CERM de Martigny.

www.careho.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



Culinarium

**MARQUEZ DES POINTS AUPRÈS
DE VOS CONVIVÉS GRÂCE À DES
PLATS SAVOUREUX**





swissgastrosolutions.ch

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

CONCEPTS CULINAIRES



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

POISSON



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



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

GASTRONOMIE



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

BOISSON



MOLSON COORS
 Rte du Tir Fédéral 18
 1762 Givisiez
 T. +41 79 799 70 49
 david.geiser@molsoncoors.ch
www.molson-coors.ch

TRANSPORT



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

CAFÉ

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

CUISINES



GASTROMACHINES SA
 Route des Monts de Lavaux 20
 1090 La Croix sur Lutry
 info@gastromachines.ch
www.gastromachines.ch

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

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

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

CHAMPAGNE



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

NOURRITURE



HÜGLI NÄHRMITTEL AG
 Bleichstrasse 31
 9323 Steinach
 verkauf.ch@huegli.com
www.huegli-naehrmittel.ch

BOULANGERIE



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

PAINS & TRADITION



PAINS & TRADITION SAS
 Zone du Prieuré
 Espace Jean Monnet
 F-54350 Mont-St.-Martin
 T. +33 3 82 39 83 10
 info@pains-tradition.fr
www.pains-tradition.com

NETTOYAGE



INFRAATEK AG
 Weingartenstrasse 6
 8707 Uetikon am See
 T. +41 44 920 50 05
 info@dampfsauger-beam.ch
www.dampfsauger-beam.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

EXPERTISE



ECOBION
 Rue du tunnel 15/17
 1227 Carouge
 T. +41 22 304 83 93
 info@ecobion.ch
www.ecobion.ch

FOIE GRAS



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

NOURRITURE



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

TERMINAUX DE PAYEMENT



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



Contactez notre partenaire local
SWISS VENDING COMPANY
 Maxime Hericault
 T. +41 79 968 89 11
 hericault@swissvendingcompany.ch
payments.nets.eu/fr-CH

SITE INTERNET / GOOGLE



ABIL MEDIAS
 59 rue de Berne - 1201 Genève
 T. +41 22 548 00 40
 support@abil.ch
//abil.ch

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



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



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



CAFINA AG
 Untere Brühlstrasse 13
 4800 Zofingen
 T. +41 62 889 42 42
 info@cafina.ch
www.cafina.ch/ch-fr
mycafina.ch/fr

CAVIAR



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

BIÈRE



BRAUEREI LOCHER AG
 9050 Appenzel
 T. +41 71 788 01 40
 info@appenzellerbier.ch
www.appenzellerbier.ch



AUSLÄNDISCHE BIERE AG
 Talstrasse 84 - 4144 Arlesheim
 T. +41 61 706 55 22
 François Girod GE-NE-JU
 francois.girod@auslaendischebiere.ch
 P. 076 372 70 08
 Laurent Manini VD-VS-FR
 laurent.manini@auslaendischebiere.ch
 P. 079 405 38 68
//auslaendischebiere.ch

CUISINE



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



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

FROMAGE



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



INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
 Rue de la Condémine 56
 1630 Bulle
 T. +41 26 919 87 56
 info@vacherinfribourgeoisaop.ch
[//vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch)



LA MAISON DE L'ETIVAZ
 Route des Mosses 78
 1660 L'Etivaz
 T. +41 26 924 62 81
 cooperative@etivaz-aop.ch
//etivaz-aop.ch

MEUBLES DE JARDIN



HUNN MEUBLES DE JARDIN SA
 Fischbacherstrasse 15
 5620 Bremgarten
 T. +41 56 633 99 88
 info@hunn.ch
www.hunn.ch

CUISINES



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



DOSSIER BIÈRES

LE MARCHÉ SUISSE DE LA BIÈRE EN CHIFFRES

Malt et houblon indigènes

Au cours de l'année 2023, les brasseries de Suisse ont produit au total 3 596 549 hectolitres (3,60 millions hl) de bière. 4 559 278 hl (4,56 millions hl) de bière au total ont été bus en Suisse. La consommation de bière sans alcool a augmenté de plus de 7%. Les échanges extérieurs en matière brassicole

ont représenté 962 729 hl à l'importation, provenant de 89 pays, et 37 235 hl à l'exportation, à destination de 37 pays.

Environ 34% de la bière bue dans notre pays est parvenue au consommateur dans des emballages réutilisables (fûts ou bouteilles).

Une bière sur quatre était servie dans la restauration. Environ 25% de la bière a été vendue dans des bouteilles jetables et 41% en canettes.

1 230 brasseries au total ont déclaré une production soumise à l'impôt sur la bière.

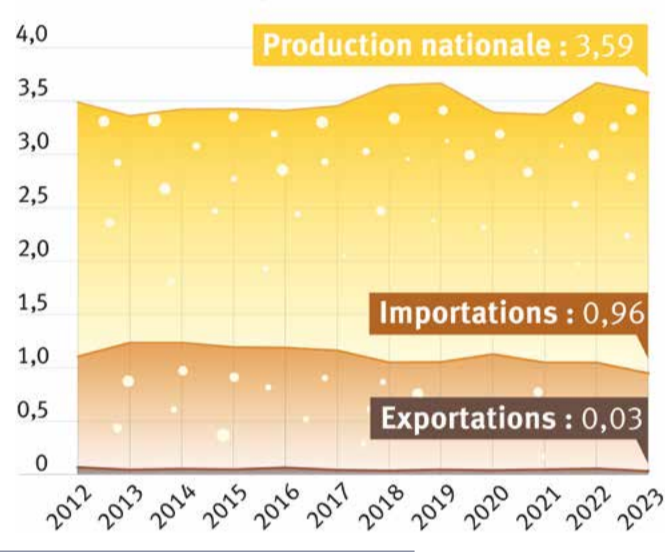
L'ensemble du secteur brassicole suisse (Liechtenstein inclus) a versé un total de 112,8 millions de francs d'impôt sur la bière.

Les consommateurs de bière ont payé environ 320 millions de francs à la Confédération en impôt sur la bière et en TVA.

Source: <https://biere.swiss/>

Production nationale, importations et exportations

Évolution de 2012 à 2023 en millions d'hectolitres



LE BON VERRE

Il n'existe pas de verre universel utilisable pour toutes les bières. Dans l'idéal, l'Association suisse des brasseries recommande de privilégier le verre proposé par la brasserie elle-même, car c'est celui qui saura exprimer au mieux l'idée et la conception du maître-brasseur. Faute de verre original ou si l'on doit servir différentes bières de la même sorte dans le même verre, il est recommandé d'opter pour un verre neutre comparable par sa forme au verre original.

Voici quelques principes fondamentaux qui déterminent la forme du verre adaptée à chaque bière :

- Les bières légères sont servies dans des verres hauts et élancés ;
- Les bières complexes, aromatiques, robustes et corsées appellent des verres bas, sphériques et ventrus ;
- Les bières spéciales doivent être servies dans des petits verres.

PASSION CARACTÈRE DIVERSITÉ



Bière Boxer – une vraie romande.



Valais DE LA BIÈRE AU RAISIN

La brasserie Bartis à Saxon propose des flacons de haut vol, issus d'une collaboration avec de jeunes encaveurs locaux. De véritables breuvages degastronomie !



www.bartis.ch

Du moût d'orge et du moût de raisin, fermentés ensemble et élevés en barriques de chêne, un pari osé? C'est le défi que Fabio Farquet, brasseur chez Bartis à Saxon, relève avec brio, après une première tentative réussie en 2017 déjà. A l'époque, Fabio ambitionne de devenir ingénieur, mais la foutitude de rapports à rédiger l'ennuie au plus haut point. Avec un ami, Romain Pinet, aujourd'hui à la tête de la Cave du Vieux Chêne à Charrat, il trouve le fil conducteur d'un projet informatique: la fabrication d'une bière ambrée au Fendant, avec du moût en fermentation. Une fabrication qui lui sert de base à son travail informatique, mais aussi un succès qui lui met le pied à l'étrier d'une passion qui deviendra un métier.

C'est décidé! Fabio quitte le monde de l'ingénierie pour devenir brasseur. Il se forme au travers de divers stages dans des brasseries de la région, suit un cours en anglais à distance et se lance à fond dans l'élaboration de subtiles mousses. L'envie de brasser de la bière au raisin lui vient de ses ascendances italiennes.

Plus connu sous le nom d'Italian Grape Ale, ce breuvage nous vient en effet d'Italie. Les premières expériences sont menées dans ce pays dans les années 2000. En 2006, Birrificio Barley fut la première brasserie à produire une bière avec du moût de raisin, suivie par d'autres brasseries de la Botte avant d'inspirer d'autres professionnels dans le monde.

Une histoire d'amitié

Bartis propose une gamme de 6 bières, à laquelle s'ajoutent des créations éphémères, et 4 bières au raisin avec 5 cépages différents: la GranCormalin avec du Cornalin d'Elia Gabrieli de la Cave du Lac à Saint-Léonard, la Fendango avec du Fendant de Pascal Praz à Saxon, la BlanchErmite, avec du Pinot blanc et de l'Ermitage de Romain Pinet de la Cave du Vieux Chêne à Charrat, et la Red Velvet à l'Humagne rouge de François Defayes, de la Cave Defayes&Crettenand à Leytron. «Notre idée de départ était de mettre en avant des jeunes encaveurs locaux et de marier le monde de la bière à celui du raisin en utilisant des barriques dont personne ne sait quoi faire», explique Fabio Farquet. Pari réussi puisqu'en 2022, la GranCormalin décroche une médaille d'or au Concours international de Lyon. De quoi doper la jeune équipe qui bichonne ses brassins pour offrir le meilleur aux amateurs.



Elia Gabrieli, Romain Pinet, Fabio Farquet et François Defayes. PHOTOS: © Sedrik Nemeth

Les moûts d'orge et de raisin fermentent ensemble. Le brasseur y ajoute de la levure sélectionnée, sauf pour la bière au Fendant, et la fermentation se poursuit dans des barriques qui ont servi à l'élevage de la Syrah Cayas de Jean-René Germanier. Les bières en devenir séjournent 20 mois en barrique. «Nous les goûtons régulièrement pour voir comment elles évoluent. Notre but est de vivre avec le produit et de nous amuser», précise Fabio, intarissable sur la Fendango. «C'est une bière un brin sauvage, sans levure ajoutée. Elle se caractérise par une légère pointe de douceur et d'acidité. C'est un produit fabuleux.»

Bouteille de 75 cl

Les différentes bières au raisin sont conditionnées dans des bouteilles à Crémant d'Alsace de 75 cl. Elles contiennent toutes autour de 10% d'alcool. De quoi faire la paire avec de beaux mets. Compter CHF 30.- la bouteille, prix public. A servir frais ou chambré selon l'expérience recherchée.

Manuella Magnin



Pour des créations
variées et fraîches

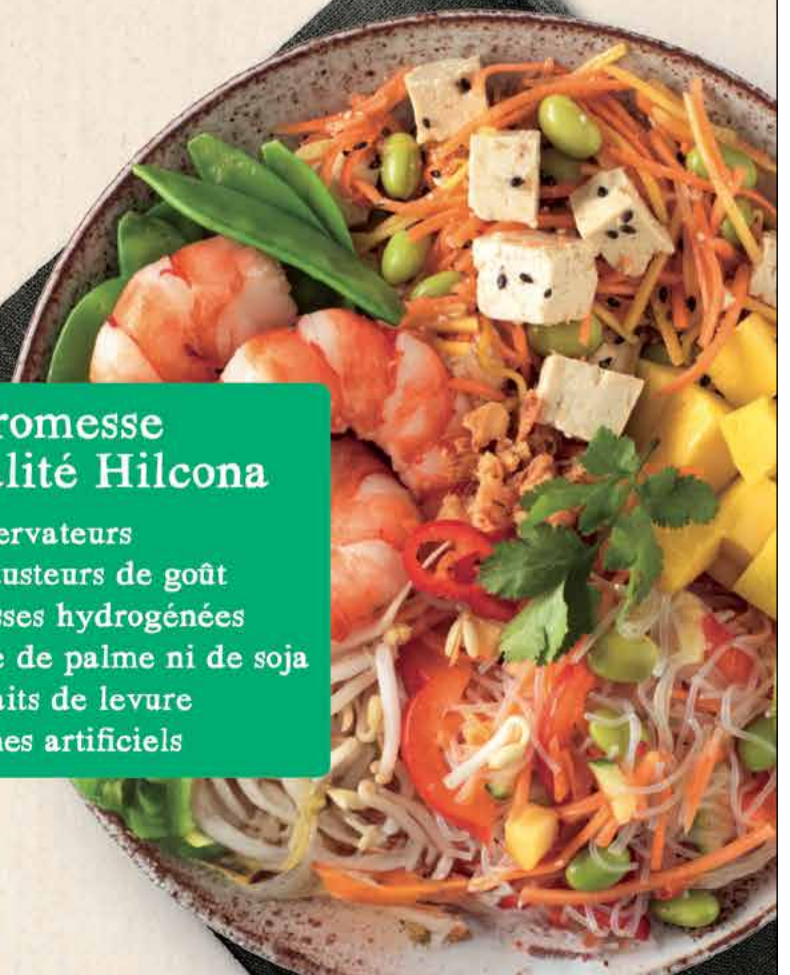
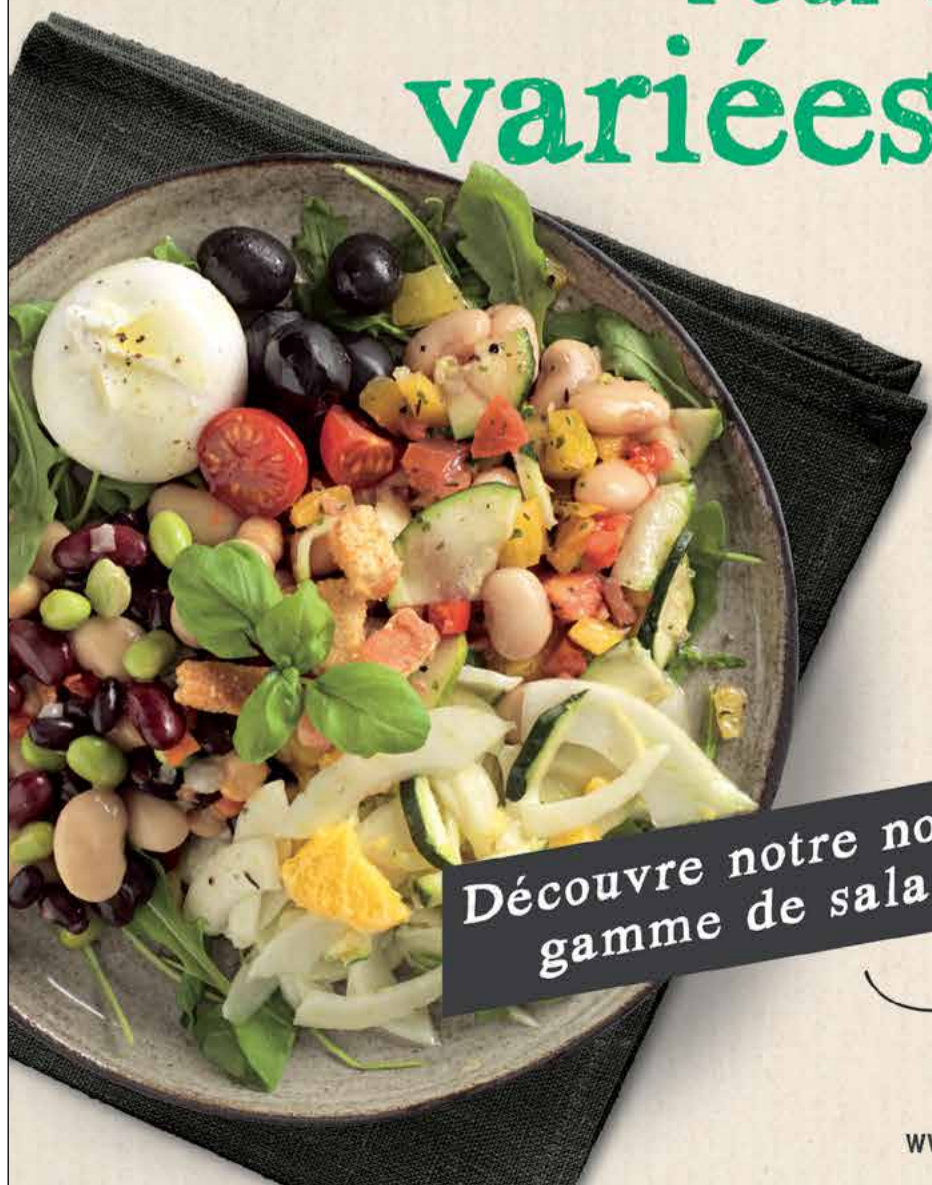
Découvrez notre nouvelle
gamme de salades



www.foodservice.hilcona.com

Promesse de qualité Hilcona

- ✓ Sans conservateurs
- ✓ Sans exhausteurs de goût
- ✓ Sans graisses hydrogénées
- ✓ Sans huile de palme ni de soja
- ✓ Sans extraits de levure
- ✓ Sans arômes artificiels





DOSSIER
BIÈRES

Fribourg

BOSS'BEER, UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Fondée en 2016 à Bossonnens, dans le canton de Fribourg, par l'entrepreneur Marcel Wenger et sa famille, la brasserie artisanale Boss'Beer a conquis ces dernières années d'importantes parts de marché en Veveyse, en Gruyère et dans la Glâne, ainsi que dans une bonne partie du canton de Vaud voisin.

BOSS'BEER
LA BIÈRE DU SUD

<https://bossbeer.ch/>
www.wengertechnologie.ch

Curieusement, Marcel Wenger, originaire de la région de Thoune, dans le canton de Berne, se définit d'abord comme œnologue. Comment en est-il arrivé à devenir brasseur? «Je dirige en parallèle Wenger Technologie de Boissons SA, une entreprise spécialisée dans le traitement des boissons, la filtration, la désinfection et la maturation du vin en barriques, dont la création est antérieure à la brasserie. À force de voir les autres produire des boissons avec notre aide, j'ai eu envie moi aussi de me consacrer à cette activité. Comme j'adore la bière...», explique-t-il.

Une petite équipe soudée

Pour se lancer, Marcel a pu compter sur sa fille Roxanne qui, après un apprentissage en brasserie, a perfectionné sa formation à l'Université technique de Munich où elle a obtenu le titre envié de «Maître Brasseur». Son épouse, Trix, sa seconde fille, Calista, et deux collaborateurs, Olivier Sauter et Benoit Mauron complètent aujourd'hui l'équipe de cette dynamique PME.

Des noms qui fleurent bon la montagne

La première bière brassée par Marcel et Roxanne est une bière blonde non filtrée, aux saveurs de malt et houblon. Elle porte le nom retenu lors d'un concours réalisé auprès des habitants de la Veveyse, celui d'une montagne qui leur est chère: Teysachaux. Au fil du temps de nouvelles sortes de bières, baptisées toujours aux résonances des



Marcel Wenger (à droite) et le brasseur Benoit Mauron, surpris en plein travail. © Le Cafetier

Préalpes fribourgeoises, sont venues compléter l'assortiment de la famille Wenger: La Dent-de-Lys, bière blanche; La Niremout, bière ambrée; La Vanil Noir, bière noire et la Molésou, bière Indian Pale Ale, notamment.

L'entreprise produit encore des bières de saison, selon l'inspiration du moment, un excellent cidre de pommes suisses Gravensteiner, ainsi qu'un Spritz prêt à l'emploi, à base de vin du Lavaux et aux arômes d'orange, auquel la famille, non sans humour, a donné le nom de Fritz (Spritz Fritz). Un vendredi par mois, la petite équipe organise un afterwork. Un bel espace dégustation a été aménagé pour l'accueil des visiteurs.

Georges Pop



La bière artisanale des Préalpes fribourgeoises. © bossbeer.ch

LOCHER CRAFT

LOCHER CRAFT
TUTOYER LES SOMMETS

Assez de cran? Alors, rejoins notre cordée. Son objectif: pousser le goût à l'extrême. Pour cela, il faut que tu sois parfaitement rodé. Comme notre bière artisanale. Celle qui est tout sauf lisse. Anticonformiste et déterminée. Maline. À l'image des hommes qui ont marqué l'Alpstein. Sa recette: inspirée de la vie. Inspirée par les pionniers et les pionnières de notre région. C'est pourquoi les nouvelles créations sont dédiées à leurs histoires. Monte avec nous et découvre les légendes de nos montagnes brassées à la main. C'est parti!



LOCHERCRAFT.CH

BREWED IN THE  OF APPENZELL



Jura Bernois LES BIÈRES DE L'INGÉNIEUR

Frédéric Guerne est un personnage surprenant !

Non seulement cet ingénieur de formation a découvert les joies du brassage sur le tard, alors qu'il entrait dans sa quarantième année ; non seulement il est parvenu, avec son épouse Béatrice, à fonder à Courtelary, au cœur du Jura Bernois, une brasserie artisanale, La Courtysane, dont les mousses sont appréciées dans son coin de pays, mais, habile de ses mains, ce bricoleur a lui-même fabriqué son matériel de brassage. Mieux ! Sa petite entreprise tourne désormais avec un bilan carbone proche du zéro...



www.courtysane.ch

« Je n'aime pas l'hiver car je m'y ennue. Je ne peux même pas jardiner. Il y a quinze ans, pour me faire passer le temps, mon épouse m'a offert un livre sur les sciences oubliées. Je suis tombé sur le chapitre consacré au brassage. J'ai été fasciné, subjugué, emballé... C'est comme ça que tout a commencé. Au début, je me suis mis au travail, dans ma cave, avec une simple casserole », raconte Frédéric avec un bel enthousiasme.

Malt et houblon indigènes

Il poursuit, intarissable: « Mon épouse et moi avons formellement ouvert notre brasserie il y treize ans. Au début je produisais mon malt moi-même et j'utilisais le houblon planté dans mon jardin. Mais devant une demande croissante, j'ai du passer à la vitesse supérieure. Aujourd'hui je me fournis à la malterie



de Delémont. Mon houblon, quant à lui, est exclusivement issu de producteurs suisses ».

Quatre variétés de mousses sortent désormais des cuves de La Courtysane: La Mont-Soleil, une blonde rafraîchissante, herbacée avec une légère amertume – « Nos meilleures ventes », précise Frédéric; La Doux, une bière blanche légèrement anisée, parfumée à l'orange; L'Érguelle, une noire maltée à la mousse onctueuse qui se déguste comme un vin, et enfin La Teresina, une blonde très fruitée avec une amertume bien présente.

Une entreprise écoresponsable

Notre ingénieur-brasseur s'honore d'être un chaud partisan de l'économie circulaire. Et il est efficacement passé de la parole aux actes: « Notre brasserie



Frédéric et Béatrice Guerne ont fondé la brasserie La Courtysane, il y a 13 ans.
Images: © courtysane.ch

tourne à l'énergie solaire; les résidus du brassage servent à produire du gaz naturel; de plus mon épouse et moi récupérons toutes nos bouteilles qui sont lavées et réutilisées. Notre bilan carbone est proche de zéro », indique-t-il avec une pointe de fierté.

Les bières de La Courtysane sont présentes dans plusieurs commerces et établissements du Jura Bernois, ainsi que sur la plateforme D/CLIC terroirs.

Georges Pop

AMSTEIN
L'ambassadeur de la Bière!

www.amstein.ch



UN MONDE DE BIÈRES !

Chemin De La Veyre d'en Haut B2 - 1806 St-Légier - Tél. 021 943 51 81
info@amstein.ch