

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

30 1993-2019



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° 12 • 28 juin 2024

Gastroconsult 

Expertises
Analyses

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

ABIL MEDIAS

VOTRE VISITE VIRTUELLE SUR GOOGLE

DEVIS GRATUIT

022 548 00 40

support@abil.ch

abil.ch

360°

Google Partner

Entr'Acte **TERROIRS SUISSES**

Votre supplément Entr'Acte

TERROIRS SUISSES

ROTOR Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



www.rotorlips.ch

VU POUR VOUS



VAUD CERTIFIÉ D'ICI

Délices vaudois

Vaud Promotion lance sa nouvelle campagne axée sur le label VAUD CERTIFIÉ D'ICI et les succulents produits qu'il rassemble. Son ambition? Informer et séduire celles et ceux qui cherchent à s'alimenter de manière plus responsable.

Le label VAUD CERTIFIÉ D'ICI, élaboré pour valoriser le savoir-faire des productrices et producteurs de la région, et proposer aux consommatrices et consommateurs le meilleur du terroir, garantit l'authenticité, la traçabilité et la régionalité des produits certifiés. Plus de 1700 fruits, légumes, boissons, snacks, produits laitiers ou encore pains, poissons et charcuteries arborent aujourd'hui déjà le label, gage de saveurs incomparables et de proximité.

La campagne lancée a pour but de faire connaître le label VAUD CERTIFIÉ D'ICI auprès des Vaudoises et Vaudois. Ils apprendront où se cachent ces merveilles (épiceries, marchés, etc.), découvriront le savoir-faire et la capacité d'innovation des personnes qui les produisent et pourront même tester quelques recettes à déguster en toute convivialité. Parce que l'art de vivre à la vaudoise, ça se cultive!

M. M.

www.vaud.ch

SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE



Adeline Wegmüller, coup de cœur des cafetiers-restaurateurs

Avec son Palindrome 2022, Adeline Wegmüller remporte une médaille d'or et le renard de bronze. Une grande fierté pour la jeune femme aux commandes du domaine de la Gara à Jussy depuis 2019.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Elle ne pouvait rêver plus bel hommage pour son travail à la vigne comme à la cave. Adeline Wegmüller ne cachait pas son émotion au moment de recevoir son trophée lors de la cérémonie de la Sélection des Vins de Genève, qui s'est tenue le 11 juin dernier à l'École des Musiques actuelles. «C'est une belle reconnaissance, car les cafetiers-restaurateurs sont exigeants. Ce Pinot noir est un des fleurons du domaine. C'est notre cuvée phare. Je n'en produis que 600 bouteilles. Après 12 mois en fût, il développe des arômes de fruits compotés. Le parfait

allié des viandes rouges ou des viandes blanches raffinées, comme la pintade, ou le pigeon.»

Adeline prend soin de 2 hectares de vigne et produit 8 vins à La Gara (Chaselas, Chardonnay, Rosé de Pinot Noir, Gamay, Assemblage rouge, Merlot, Mousseux et Pinot Noir). Elle ne cache pas son affection pour le Pinot Noir. «J'ai fait mes études au Lycée viticole de Beaune, effectué tous mes stages en Bourgogne, une région réputée pour ses grands Pinots Noirs. Je suis passée aussi par la Nouvelle-Zélande, qui s'est fait connaître notamment pour ses crus de ce cépage.»

Adeline a aussi fait ses classes à Genève, au Château du Crest, au Domaine du Paradis et chez Sarah Meylan à Coligny. De quoi lui donner de solides bases pour conduire La Gara vers l'excellence.

UNE HISTOIRE DE LABYRINTHE
Si vous avez oublié votre latin, il est temps de vous y remettre. Le flacon de Palindrome, une bouteille en forme de demi-magnum, est orné de la locution latine in girum imus nocte et consumimur igni qui signifie: nous tournoyons dans la nuit, et nous voilà consumés par le feu.

Une citation en forme d'hommage à Markus Raetz, dessinateur, peintre, graveur, sculpteur, et concepteur du labyrinthe de La Gara sur le thème du «Palindrome». Sur une surface de 650 m², 2 700 buis, troènes, cornouillers, hêtres, érables, jasmins et pommiers entourent le visiteur sur des cheminements longs de 280 mètres.

Cette année, Adeline vinifiera son premier millésime 100% bio. Une philosophie à laquelle elle adhère avec conviction. «Je préfère voir des vignes avec de l'herbe qui pousse que des vignes vides. Travailler dans un environnement vivant est pour moi une évidence.»

Envie de déguster son Palindrome et ses autres crus?

Profitez de venir découvrir La Gara avec une visite guidée des jardins suivie d'une dégustation des vins du domaine.

www.lagara.ch
Tél. 079 647 42 57



pièce
215

Melons Charentais
France
6 pièces



kg
899

Rôti d'épaule de porc
env. 2,4 kg



pièce
115

Salade de feuilles de
chêne rouges/vertes
8 pièces



1.7-6.7.2024

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

 **PRODEGA**

Toutes les offres TVA exclue



133^E ASSEMBLÉE DES DÉLÉGUÉS DE GASTROSUISSE: On rate l'occasion du changement!

En ce 18 juin ensoleillé avait lieu sur les bords du lac de Neuchâtel la 133^e assemblée des délégués de GastroSuisse. On y procédait à l'élection des membres du Conseil et à celle du Président.

F. M.

SUISSE

Casimir Platzer arrivant en fin de second mandat, deux candidats se proposaient à la relève. Nous avions d'une part l'excellent Massimo Suter, trilingue, actuel Président Tessinois et Vice-Président de GastroSuisse. Oui, mais Tessinois! Et d'autre part Beat Imhof, peu expérimenté, Président de la sous-section de Winterthur depuis peu, mais n'ayant même jamais été membre du conseil de GastroSuisse jusqu'ici. Oui, mais suisse alémanique!

Alors que depuis plus de 35 ans, notre société faitière n'avait connu que des Présidents Suisses alémaniques, nous avions rêvé un instant d'un dirigeant latin. Massimo Suter qui avait fait ses preuves en qualité de Vice-Président de GastroSuisse et également Président d'une très importante section cantonale offrait toutes les garanties de compétence, d'expérience et de sérieux pour devenir le nouveau Président de GastroSuisse. Pourtant, c'est bien Beat Imhof qui a remporté le match, soutenu en masse par les sections suisses alémaniques, plus fortes en nombre.

Nous nous inclinons devant le principe démocratique même si nous regrettons amèrement que le chauvinisme l'aie une nouvelle fois emporté sur le bon sens. Si les délégués avaient choisi Massimo Suter, ils auraient fait preuve d'innovation, de volonté de changement, et de curiosité face à une sensibilité enfin différente de ce que l'on connaît depuis de nombreuses décennies. Ils auraient pour une fois démontré que les latins ont véritablement une place au sein de GastroSuisse. Mais voilà, lorsque les latins affrontent les suisses alémaniques et que ces derniers sont plus nombreux, il n'y a jamais beaucoup de place pour le suspense! On retombe à chaque fois dans un réflexe ancestral et primaire en élisant le candidat suisse alémanique, sans s'encombrer de plus amples analyses ou de plus amples réflexions. On vote suisse alémanique! Ainsi donc, c'est dit: Non, le changement, ça n'est pas encore pour maintenant, GastroSuisse restera majoritairement suisse alémanique, présidée par un Suisse alémanique et de sensibilité suisse alémanique! Les latins resteront minoritaires et ne gagneront sans doute jamais une élection, mais de grâce alors, qu'on ne leur demande pas en plus de faire semblant d'être contents!

C'est le Vaudois Gilles Meystre qui se retrouve Vice-Président. Sans surprise puisqu'il était seul à se présenter à ce poste. Eh oui! À vaincre sans péril, on triomphe sans gloire!

Ont suivi, les élections des membres du Conseil. Les candidats élus sont: Markus Ebener, Bruno Lustenberg, Esther Friedrich, André Roduit, David Maye, Samuel Vörös et Daniela Segmüller.

Malgré tout, nous remercions chaleureusement GastroNeuchâtel de nous avoir reçus. Et comme par bonheur, nous avons pu bénéficier d'un soleil radieux, on pourra dire que nous ne nous sommes pas déplacés pour rien!

Compter les années de cotisation plutôt que fixer un âge légal de retraite

Abandonner la référence à un âge fixe de retraite et la remplacer par la prise en compte des années de cotisation: l'idée fait son chemin au Parlement. Ce changement de paradigme permettrait de faire «bouger les lignes» en vue d'une réforme structurelle de la prévoyance professionnelle, en offrant une contrepartie substantielle aux travailleurs entrés tôt dans la vie active.

L'idée a germé après l'échec de Prévoyance 2020...

En mars de cette année, la conseillère nationale Céline Amaudruz a déposé une initiative parlementaire (n° 24.408) intitulée «Remplacer la notion d'âge de la retraite par celle d'années de cotisation. Un pas adapté vers une retraite socialement plus juste». Le texte de son intervention se réfère explicitement au modèle élaboré et proposé par le Centre Patronal. La conseillère nationale argumente en rappelant qu'«en matière de pénibilité et d'impact physique à long terme, tous les métiers ne se valent pas» et que la référence aux années de cotisation «a l'avantage de permettre à des travailleurs ayant débuté leur activité plus tôt, ce qui est généralement associé à des tâches plus difficiles, de percevoir plus vite une rente AVS pleine». Le dossier est maintenant entre les mains de la Commission de la sécurité sociale et de la santé publique du Conseil national (CSSS-N), qui prévoit d'en discuter à la fin de la semaine prochaine.

On saura gré à Madame Amaudruz de thématiser ainsi au Parlement une proposition émanant de l'économie privée, et dont il faut rappeler ici l'origine. En 2017, le Centre Patronal, avec les autres organisations patronales en Suisse romande, avait soutenu la réforme «Prévoyance 2020»; celle-ci n'était certes pas exempte de défauts, mais elle avait le mérite de constituer un premier pas dans la bonne direction après une vingtaine d'années de blocages et d'immobilisme, et alors que les dépenses de l'AVS commençaient déjà à dépasser ses ressources. Elle avait en outre l'avantage de coordonner la réflexion sur les 1er et 2e piliers. Mais cette réforme porteuse d'espoir a échoué en votation populaire. Il est alors devenu évident, premièrement, qu'une réforme importante des assurances sociales et en particulier de l'AVS restait nécessaire et urgente pour garantir un financement durable; deuxièmement, qu'une telle réforme ne serait politiquement réaliste que si elle réussissait à surmonter le clivage entre la gauche et la droite; troisièmement, que la perspective d'élever l'âge légal de retraite, principale piste pour stabiliser le ratio entre actifs et retraités, constituait aussi le principal motif de confrontation politique. À partir de ces constats, l'idée de rompre avec la notion d'âge légal de retraite s'imposait.

... et elle s'impose aujourd'hui pour repartir sur de nouvelles bases

Depuis ces premières réflexions d'il y a sept ans, les finances de l'AVS ont pu être temporairement rééquilibrées grâce à des prélèvements supplémentaires (cotisations salariales et TVA) et à un ralentissement des dépenses (relèvement progressif de l'âge de retraite des femmes). Mais face à l'évolution démographique, ces réformes cosmétiques n'offrent qu'un bref répit – encore plus bref depuis le vote en faveur d'une 13^e rente. Une réforme en profondeur reste plus que jamais

nécessaire à l'horizon de la prochaine décennie; c'est ce que demande la motion 21.3462, acceptée en 2021 par les deux Chambres et qui charge le Conseil fédéral «de soumettre au Parlement, d'ici au 31 décembre 2026, un projet de stabilisation de l'AVS pour la période 2030 à 2040».

Une telle réforme devra combiner une augmentation inévitable des prélèvements, d'une part, et une maîtrise désormais sérieuse de l'évolution des coûts, d'autre part; le tout en évitant un blocage partisan ou populaire. C'est dans ce contexte que devrait s'imposer un changement de paradigme où la notion d'âge légal de retraite serait remplacée par celle d'années de cotisation. Une telle approche permettrait en effet d'ouvrir un véritable débat sur des mesures structurelles d'assainissement sans péjorer la situation actuelle des personnes ayant commencé à travailler avant 21 ans.

«Dans sa formulation actuelle, le texte soumis au Parlement reste trop imprudent.»

Une contrepartie importante à intégrer dans une réforme structurelle

Concrètement, la législation actuelle fixe l'âge légal de retraite à 65 ans, soit 44 années après le début l'obligation de cotiser (qui commence le 1^{er} janvier suivant l'âge de 20 ans révolus). Il s'agirait dès lors de compter aussi les années de cotisation antérieures (dès le 1^{er} janvier suivant l'âge de 17 ans révolus) pour autant qu'elles correspondent à un véritable emploi. Avec un minimum requis de 44 années de cotisation, ou même de 45, les personnes concernées – qui exercent souvent des métiers difficiles – pourraient prétendre à une retraite plus précoce qu'aujourd'hui. Il s'agirait d'une contrepartie importante permettant d'aborder plus sereinement une discussion politique sur les efforts accrus qui devront être demandés à d'autres travailleurs ayant commencé leur carrière professionnelle plus tard et dans des conditions peut-être plus faciles. Tout cela devra s'intégrer dans le cadre d'un projet global comprenant aussi de nouveaux prélèvements, afin de répartir les efforts.

Le mérite d'un changement de paradigme est de faire bouger les positions figées des uns et des autres, afin de rendre possibles des compromis. L'objectif est d'aboutir à une réforme structurelle de la prévoyance-vieillesse, qui coordonne intelligemment ses deux piliers principaux que sont l'AVS et la prévoyance professionnelle et qui garantisse à long terme le financement des retraites.

Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

Retransmission des matchs sur la terrasse

TOUT SAVOIR SUR LA PROCÉDURE DE DÉCLARATION



Avant de diffuser les matchs, l'organisateur devra impérativement communiquer la liste des matchs qu'il entend diffuser par l'envoi d'un courriel simultanément aux trois adresses suivantes:
guichet.sep@ville-ge.ch,
policemunicipale@ville-ge.ch et
cop@police.ge.ch
avec la mention «EUROFOOT 2024».

Chers lecteurs,

Il est venu le temps de la pause estivale!

En attendant, nous vous invitons à profiter de ce temps libre pour:

- Lire le numéro de l'Entr'Acte Terroirs et redécouvrir les pépites culinaires de nos régions.
- Parcourir les marchés locaux et rencontrer les producteurs qui font la richesse de notre terroir.
- Partager des moments gourmands avec vos proches autour d'un bon repas.
- Explorer de nouvelles recettes et vous initier à la gastronomie locale.

En attendant de vous retrouver le 6 septembre pour de nouvelles aventures éditoriales, nous vous souhaitons une saison estivale fructueuse et riche en saveurs.

N'hésitez pas à nous suivre sur les réseaux sociaux pour ne rien manquer.

L'équipe du Journal



© Fred Laures

CHÂTEAU LA GORDONNE

L'orfèvre du Rosé bio en Provence

Au cœur de l'appellation Côtes-de-Provence se niche un joyau viticole, le terroir remarquable de Pierrefeu, qui donne naissance à des crus rosés bio de haut vol. À marier sans hésiter à vos mets estivaux.

M. M.

CRUS ESTIVAUX

Situé sur les coteaux de Pierrefeu au cœur du massif des Maures, ce vaste vignoble s'étend sur 280 ha. La propriété a fait l'objet d'un

inventaire très précis qui a permis de répertorier les parcelles en fonction de l'encépagement, de la nature de sol, de l'ensoleillement, de l'altitude ou du passage du vent.

Depuis la vendange 2009, le domaine a introduit la vendange manuelle de nuit afin de préserver la baie et donc la fraîcheur aromatique. Les premiers jus les plus qualitatifs sont sélectionnés sous le pressoir pour élaborer les têtes de cuvée. Le pur jus ainsi élaboré conserve les arômes de fruits frais présents dans la baie de raisin. Du fait de ce pressurage doux à basse température, sa couleur présente naturellement une faible intensité. Une installation de cuverie entièrement thermorégulée permet le suivi de la vinification à basse température et la protection des arômes délicats des vins rosés du Château La Gordonne.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La conversion à l'agriculture biologique a débuté lors du millésime 2010. Le domaine est entièrement cultivé en bio depuis le millésime 2021, sans intrant chimique de synthèse. Seuls le soufre et le cuivre sont utilisés pour les traitements.

Pour les amateurs de crus rosés ciselés à la perfection, La Gordonne est une valeur sûre des Côtes-de-Provence, comme en témoignent ces deux crus qui feront les délices de vos clients en cette période estivale.



Vérité du Terroir rosé 2023 Bio

Assemblage de Grenache Noir, Cinsault, Mourvèdre, Tibouren et Rolle. La sélection des premiers jus permet de ne conserver que les têtes de cuvée.

Robe: rose pâle avec des reflets nacrés.

Nez: notes de fleurs blanches et de fruits jaunes.

Palais: élégant, frais et soyeux.

Accords: cuisine méditerranéenne, une bourride ou une bouillabaisse de poissons de roche, mais aussi sur viandes et fromages. S'associe bien aux épices.



Chapelle Gordonne rosé 2023 Bio

Assemblage de Grenache Noir, Cinsault, Mourvèdre, Rolle, Tibouren, élaboré exclusivement à partir des jus de premières gouttes, gage de qualité par excellence.

Robe: rose pâle avec des reflets nacrés.

Nez: très bel équilibre aromatique avec des notes de fruits frais.

Palais: arômes de pamplemousse rose, tilleul, fraise des bois. Texture soyeuse et fine. Fin de bouche légèrement citronnée.

Accords: un cru de gastronomie qui se marie particulièrement bien avec un homard.



Ces crus sont en vente chez **Prodega** ou sur le site **Drinks.ch**.

Pour plus d'informations vous pouvez contacter l'importateur Suisse, **la maison Vranken Pommery Suisse SA** à Lausanne, T. 021 643 13 13 ou info@vrankenpommery.ch

Concours



A gagner 1 kit de dégustation d'une valeur de CHF 50.-



Contenu du kit

- * 1 portion de L'Etivaz AOP Fruité
- * 1 portion de L'Etivaz AOP Réserve
- * 1 portion de L'Etivaz AOP Grande Réserve
- * 1 fondue 100% L'Etivaz AOP 400g
- * 1 boîte de brisures de rebibes
- * 1 sachet de L'Etivaz AOP râpé
- * 1 sachet de L'Etivaz AOP Rebibes râpé

Scannez le code pour participer au concours*!

*Délai de participation: 1.08.2024. Réservé aux professionnels de la restauration





Ici & Ailleurs



FESTIVAL INTERNATIONAL DE COR DES ALPES DE NENDAZ

Samedi 27 au 28 juillet 2024

La 23^e édition du Festival International de Cor des Alpes de Nendaz. Plus qu'un simple rassemblement de passionnés de cor des Alpes, le Festival International de Cor des Alpes est une grande fête des traditions helvétiques. De nombreuses productions folkloriques, avec des danseurs, des yodleurs, des sonneurs de cloches, des lanceurs de drapeau et des joueurs d'accordéon schwytois rythmeront ces deux jours de festivités. Le grand cortège avec chars et animaux ainsi que le marché artisanal avec plus de 20 exposants.

www.nendazcordesalpes.ch

Montreux Jazz Festival

45.-
Livraison incluse

2 SUPER GOODIES

2 BONS POUR 1 VERRE AU BAR M.J.F.

BON DE 20.- SUR VAUVINS.CH

2 BILLETS DE CONCERT ?

VAUVINS

MONTREUX JAZZ FESTIVAL 2024: L'ESPRIT DU JAZZ, CHEZ SOI

Pour ceux qui souhaitent d'ores et déjà se mettre en jambe à l'approche du festival, la plateforme de vente en ligne de l'OVV, vaudvins.ch, a lancé l'édition limitée de son coffret Jazzy. Livrés dans toute la Suisse, ces coffrets présentent 3 vins exclusifs du festival ainsi que d'autres surprises. Hormis les bouteilles aux étiquettes spécialement conçues pour l'occasion, le coffret inclut également 1 bon pour la prochaine commande sur la plateforme, 2 goodies estampillés Montreux Jazz Festival ainsi que 2 bons pour un verre à faire valoir au bar de l'Esplanade. Et pour les plus chanceux, le coffret peut également contenir 2 billets pour le concert de Michael Kiwanuka & Jungle le 19 juillet sur la grande scène du lac.

www.vaudvins.ch



Le droguiste devenu apiculteur par passion

Enfant, Didier Bettens rêvait déjà de devenir apiculteur. Droguiste de formation, cet ancien citadin a profité d'un déménagement à la campagne pour satisfaire son amour des abeilles. Aujourd'hui, sa miellerie, basée à Servion, dans le canton de Vaud, produit une jolie variété de miels estampillés «Label or», garantie de qualité et de proximité.

GEORGES POP

VAUD

« J'avais 10 ans lorsque j'ai découvert ma première ruche lors d'un Passeport-Vacances. J'ai été totalement fasciné. Ça me trottait dans la tête. À quarante ans, lorsque je me suis installé à la campagne, j'ai lu dans le journal local une annonce pour une formation en apiculture. Je n'ai pas hésité. C'était il y a 16 ans. Ma passion était née. Par la suite, j'ai suivi le cours de conseiller-formateur apicole, avant d'obtenir mon brevet fédéral d'apiculteur », raconte Didier Bettens.

DES DÉBUTS DIFFICILES

Les débuts ne furent pourtant pas faciles. Les premières colonies de l'apiculteur débutant furent brutalement anéanties par le varroa, un acarien dont les femelles parasitent les abeilles en leur suçant l'hémolymphe, tels des vampires. Loin de se décourager, notre ancien droguiste se remit aussitôt au travail.

Bien lui en a pris ! De nos jours, il prend soin d'une quarantaine de ruches d'abeilles carnioliennes (*Apis mellifera carnica*) réparties sur 4 sites de la région : à Mollie-Margot, à proximité des bois du Jorat ; à Maraçon, dans le jardin de son domicile et sur les collines qui dominent le village, ainsi que sur les hauteurs de Lutry, dans un vaste domaine préservé, dédié à la nature.



Didier Bettens, dans sa miellerie de Servion. © Le Cafetier



FLEURS PRINTANIÈRES ET FORÊTS ESTIVALES

Miels de printemps, aux saveurs florales, miels d'été aux relents forestiers, miels en rayons à consommer frais, ainsi que divers autres produits liés au monde des abeilles, sont disponibles dans la boutique en ligne de la miellerie de Servion. Les articles les plus prisés s'y affichent vite « en rupture de stock ». Lorsqu'on l'interroge sur les quantités produites, l'apiculteur fait une moue mi-amusée, mi-embarrassée : « C'est très irrégulier d'une année à l'autre, selon la météo, notamment : en 2021, juste 100 kg ; en 2022, largement plus d'une tonne, et l'année dernière, 600 kg ».

Si la quantité est inégale, la qualité est toujours irréprochable. « En Suisse, nous traitons nos ruches avec des produits organiques, alors qu'en France on utilise encore des pesticides dont on retrouve des traces dans la cire. Nous avons aussi une bonne entente avec les paysans qui nous avertissent lorsqu'ils traitent leurs champs, pour garder nos abeilles à l'intérieur », souligne l'apiculteur de Servion. Il avoue cependant que l'invasion des frelons asiatiques, capables de ravager des ruches en un éclair, l'inquiète : « Pour le moment, j'ai été épargné. Mais je surveille... »

www.mielsuisse.info



Photos: © Miel Suisse

PUBLIREPORTAGE

RAMSEIER Schorle Pomme UN DÉLICE DE LA NATURE

Tu as besoin d'un rafraîchissement garanti naturel? Alors RAMSEIER Schorle Pomme est la boisson idéale pour apaiser ta soif. Le jus de pomme le plus apprécié de Suisse est mélangé à une eau gazeuse pure, pour un pétillant incomparable et un plaisir rafraîchissant et raffiné, sans sucre ajouté.

Notre très populaire RAMSEIER Schorle Pomme est désormais également proposé en version Bio de première qualité. Nous n'utilisons bien évidemment que des ingrédients suisses. Avec RAMSEIER Schorle Pomme Bio, nous soutenons la culture bio de fruits à cidre et favorisons ainsi la biodiversité et la variété des terres arables suisses. Un produit d'exception. Parfait pour étancher ta soif.

LOCAL ET TRADITIONNEL

Produire local est l'une des priorités de la marque RAMSEIER. Un engagement qui concerne aussi bien l'origine des ingrédients, que la collaboration avec les arboriculteurs suisses. RAMSEIER

a toujours entretenu un lien étroit avec la nature et les agriculteurs. N'oublions pas que la marque RAMSEIER est née à Ramsei, dans la région rurale d'Emmental. Cette proximité reste, aujourd'hui encore, une réalité vécue au jour le jour - en entretenant avec les arboriculteurs un partenariat juste et en ennoblissant les cadeaux de la nature pour produire des produits d'exception.

Une qualité contrôlée: la qualité de chaque arrivage de jus de pomme est soigneusement contrôlée, et l'équilibre du mélange des différents jus de pomme, ainsi que la santé et le parfait état des fruits à la livraison sont strictement garantis.



RAMSEIER Suisse AG
Merkurstrasse 1
6210 Sursee
T.+41 58 434 44 00
info@ramseier.ch
www.ramseier.ch

UN PROCESSUS DE TRANSFORMATION RAFFINÉ - DU FRUIT AU JUS:

Pour RAMSEIER Suisse SA, la haute saison débute à l'automne, quand les arboriculteurs livrent leurs fruits aux cidreries ou aux points de collecte. Afin de préserver la qualité des ingrédients de base, l'entreprise assure une transformation rapide. Avec RAMSEIER Schorle Pomme comme avec le cidre doux RAMSEIER Süessmost, les consommateurs ont la garantie que les produits se composent exclusivement des meilleurs fruits à cidre suisses, sans aucun additif, qui leur permet de savourer une boisson 100% naturelle.

Nous avons la main sur l'ensemble de la chaîne de production de nos produits - de la collaboration avec les arboriculteurs, en passant par le contrôle des fruits, le processus de pressage et la production, jusqu'à la distribution. C'est pourquoi nous pouvons garantir à 100% de ne vous fournir que des produits de la plus haute qualité - la qualité RAMSEIER.

Quand l'apéritif était un... laxatif!

Dans les cafés de Suisse et de France, notamment, l'apéritif est une véritable institution. Il donne l'occasion de se retrouver entre amis, parents ou collègues, avant un repas, pour partager un verre et quelques amuse-bouches, dans une ambiance détendue.

GEORGES POP

HISTOIRE

Le mot «apéritif» désigne aujourd'hui une boisson censée ouvrir l'appétit, mais aussi, par extension, la petite collation qui parfois l'accompagne. Pourtant, il n'y a pas si longtemps, ce terme avait une connotation strictement médicale, clairement purgative, qui n'avait rien de convivial, et encore moins de festif.

Issu du latin «aperire», qui signifie «ouvrir», le mot «apéritif» fit sans doute son apparition en vieux français vers le XIII^e siècle. Il est attesté, trois siècles plus tard, dans le Livre des simples, un ouvrage médical qui réunit les textes d'un grand nombre de manuscrits médiévaux consacrés aux substances végétales, animales ou minérales supposées posséder des vertus thérapeutiques. On y passe en revue diverses plantes dites «apéritives» dont on pensait qu'elles pouvaient «ouvrir les différentes voies d'élimination du corps humain».

UN «CLYSTÈRE APÉRITIF»

Dans son Dictionnaire universel, publié en 1690, le poète, fabuliste et lexicographe français Antoine Furetière donne pour «apéritif» la définition suivante: «Terme de médecine, qui se dit des remèdes qui ôtent l'obstruction des passages des humeurs»...

Il faut attendre 1750 pour que, dans son Dictionnaire des aliments, l'écrivain François Alexandre Aubert de La Chenaye-Desbois signale le poivre noir et le poivre blanc comme étant des «apéritifs», capables d'ouvrir l'appétit, tout en aidant à la digestion. Mais ce n'est que



vers la fin du XIX^e siècle que s'imposa dans les dictionnaires la définition selon laquelle un «apéritif» est une boisson «ouvrant l'appétit».

LES APÉRITIFS GRECS ET ROMAINS

Les premières traces de ce qui pourrait s'apparenter à un apéritif datent de la Grèce antique. Les anciens Hellènes avaient pour habitude de boire du vin dilué lors de leurs symposiums, ces réunions où on parlait de phi-

losophie. Le vin était alors un moyen de sociabilisation. Les Romains étaient quant à eux des adeptes du «Vinum opertivum», un vin prévu pour ouvrir l'appétit avant les grands banquets.

C'est en 1846 qu'une boisson élaborée pour lutter contre le paludisme devint la première boisson réellement apéritive. Cette année-là, Joseph Dubonnet, un chimiste français, créa une mixture à base de vin et de quinine. Il y ajouta des herbes et des épices pour couvrir son goût amer. D'abord consommé par les soldats de la Légion étrangère, en Afrique du Nord, ce breuvage fut servi par la femme du chimiste à ses hôtes et amis, avant de se populariser dans les bistrotts.

De nos jours, le Dubonnet se compose de différents vins rouges. Il est raffiné avec de l'écorce de quinquina, des zestes d'orange, des grains de café non torréfiés, ainsi que diverses herbes et épices. Mais il a depuis longtemps été détrôné pas d'innombrables autres boissons apéritives, à commencer par le vin blanc, le Chasselas notamment, qui a les faveurs de nombreux Suisses romands.

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
APPELÉ DÈS 9H DU LUNDI AU VENDREDI



FID & GEST
FIDUCIAIRE

JACQUELINE GORGONI

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

À LOUER

RESTAURANT BAR CAFÉ

Idéalement situé autour du rond-point principal de Porrentruy avec une zone commerciale très fréquentée.

Parking à proximité de 50 places
+ parking Migros et Coop de 100 places
3 Arrêts de bus desservant la ville et l'Ajoie

- Restaurant 80 places assises
- Terrasse 30 places
- Cuisine équipée avec cave et 2 chambres froides (+ et -)
- Loterie Romande électronique et PMU

Écrire au journal sous chiffre N° 2
Le Cafetier - Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève

FORMATION CONTINUE

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène

Lundi 2 septembre
de 8h30 à 16h

Public cible:
Collaborateurs de cuisine ou de service,
Chef de département



Formation minimale de base en hygiène

(formation reconnue par le SCAV)

Lundi 9 et mardi 10 septembre
de 8h30 à 16h

Public cible:
Collaborateurs de cuisine ou de service,
Chef de département, Service traiteur /
Food Truck



Sécurité au travail dans l'hôtellerie et la restauration

(formation PERCO)

Lundi 11 novembre
de 8h30 à 16h30

Public cible:
Chef de département, Cadre



Inscription
Tél. 022.329.97.22
cours@scrhg.ch

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

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)

› Préresse:

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

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

MOTS CROISÉS

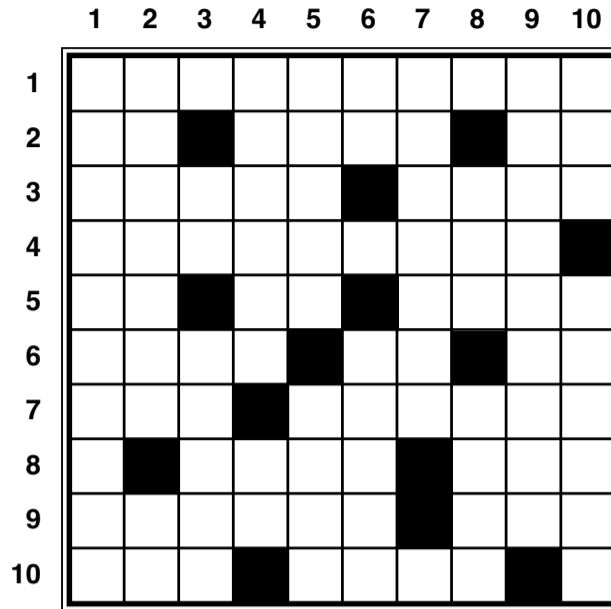
N° 1274

Horizontalement

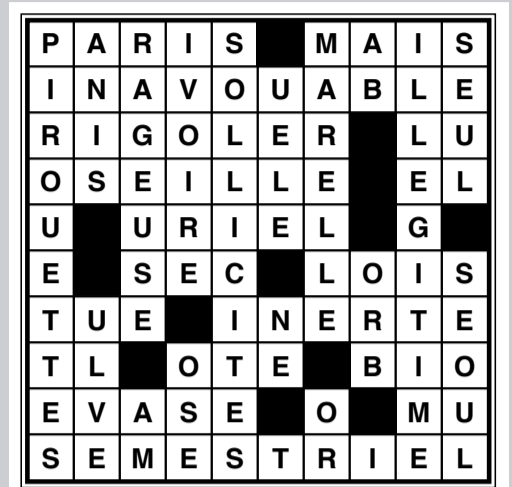
1. Fait parfois des bulles. – 2. Valait quelques centaines de mètres. Homme politique genevois. Mot d'enfant. – 3. Refuge. Tas plus ou moins gros. – 4. Protection. – 5. Dieu égyptien. Petit bout de rôle. Vient après. – 6. Capitale cantonale. Aux confins des Causses. Personnel. – 7. Lettre grecque. Sot. – 8. Ceint l'Indienne. La même lettre grecque. – 9. Prononcées. Balle à rejouer. – 10. Possédés. Chef.

Verticalement

1. Peu dense. – 2. Elevait. Autre lettre grecque. – 3. Vache de Grecque. Perdue dans les sables. – 4. Sa langue, c'est le français. Crack. – 5. Utopie. Sommet. – 6. Drame oriental. Récession. – 7. Lubrifié. – 8. Qui manque de punch. Petit écran. – 9. Accord parfait. – 10. Toit provençal. Assemblées politiques.



Solution des mots croisés N° 1273



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 ?

Du 17 septembre au 7 novembre

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 26 août au 12 novembre

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

PUBLIREPORTAGE



Mozzarella di Bufala Campana AOP UN DÉLICE ITALIEN AUTHENTIQUE

En tant que spécialistes de l'importation de fromages italiens, nous sommes fiers de vous proposer la Mozzarella di Bufala Campana AOP, un produit d'exception qui se distingue par sa qualité irréprochable et son histoire riche.

Tout commence par le lait de bufflonne, la matière première essentielle à l'élaboration de cette mozzarella hors du commun. L'entreprise productrice sélectionne uniquement du lait de première qualité, collecté quotidiennement auprès d'exploitations certifiées répondant aux normes les plus strictes. Chaque jour, des contrôles rigoureux sont effectués dans leur propre laboratoire afin de garantir une fraîcheur et une qualité irréprochables.

UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

L'histoire du Caseificio Galdi, situé à Eboli, remonte à plus de six décennies. Depuis la fin des années 1940, la famille Bisogno s'est vouée à la transformation du lait de bufflonne en mozzarella, perpétuant un savoir-faire artisanal unique. Aujourd'hui, l'entreprise est dirigée par les fils de Tommaso Bisogno, Pietro, Rocco et Fernando, qui perpétuent la tradition familiale avec passion.

UN MARIAGE PARFAIT ENTRE TRADITION ET INNOVATION

Fidèles aux méthodes ancestrales, les maîtres fromagers de Galdi caillent

le lait à la main, conférant à la mozzarella une texture et un goût incomparables. Dans les étapes ultérieures de la production, des technologies de pointe sont utilisées pour garantir une hygiène irréprochable et une qualité constante. Ce mariage parfait entre tradition et innovation permet d'offrir un produit d'exception, fidèle aux valeurs authentiques du terroir italien.

UN ENGAGEMENT POUR LE BIEN-ÊTRE ET L'ENVIRONNEMENT

Au-delà de la qualité gustative, la Mozzarella di Bufala Campana AOP de Galdi se distingue par son engagement éthique et durable. Des contrôles périodiques réguliers garantissent le respect du bien-être animal, des conditions de travail optimales pour les employés et une production soucieuse de l'environnement.

SAVOUREZ UN PRODUIT D'EXCEPTION EN TOUTE CONFIANCE

En choisissant la Mozzarella di Bufala Campana AOP de Galdi, vous optez pour un produit d'excellence, élaboré avec passion et dans le respect des plus hautes normes de qualité.

* 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

En cas de questions, veuillez contacter le secrétariat :

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



Cetra Alimentari

Cetra Alimentari
Via Cantonale 16
6805 Mezzovico
T.+ 41 (0)91 935 51 51
info@cetra.ch
www.cetra.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



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

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 MAULER

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 POMMERY

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

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

BOULANGERIE ROMER'S

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 INFRATEK

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

FRITEUSE VALENTINE

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

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

FOIE GRAS ROUGIÉ

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

NOURRITURE BIANCHI

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

APPLITEC-POS
 Avenue des Baumettes 3
 1020 Renens
 T. +41 626 50 60
 info@applitec-omron.ch
www.applitec-omron.ch

nexi

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

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

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ

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

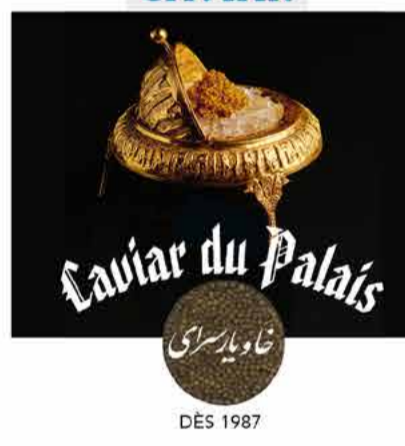
FRANKE

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



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



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

BIÈRE APPENZELLER BIER

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

Ausländische Biere

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](http://auslaendischebiere.ch)

CUISINE GEHRIG GROUP

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 LE GRUYÈRE

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



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



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

MEUBLES DE JARDIN HUNN

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

CUISINES SALVIS

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

Le « Viet » de la vieille ville

Ouvrir un restaurant asiatique en vieille ville de Fribourg, avec davantage de passion que d'expérience: le pari était audacieux! Il a pourtant été gagné. Cinq ans après son ouverture au cœur de la vieille ville de Fribourg, le « bistrot Viet » Chez Ginette s'est taillé une belle réputation. On y vient parfois de loin pour s'évader en Orient en y dégustant les saveurs raffinées de la cuisine vietnamienne.

GEORGES POP

FRIBOURG

Le fait est que la détermination de Chris Nguyen et celle de sa cousine Stéphanie Cauvin ont eu raison de tous les obstacles. « Nous adorons ce métier. Nous avons déjà travaillé dans le service et nous souhaitons faire connaître la cuisine de notre pays. Les gens mettent souvent toutes les cuisines asiatiques dans le même sac. Or, la cuisine vietnamienne traditionnelle offre une grande variété de plats bien typés et très délicats », explique Chris. Il ajoute: « Les débuts, il est vrai, n'ont pas été faciles. La pandémie nous est tombée dessus peu de temps après l'ouverture. Mais nous avons tenu le coup ».

L'AMOUR DES RECETTES TRADITIONNELLES

Une fois les premières difficultés dépassées, les deux cousins ont fait appel à la cheffe Ly Vo pour prendre la barre en cuisine. Bien leur en a pris: sa maîtrise des recettes traditionnelles a largement contribué au succès de l'établissement. « Nous avons une clientèle très fidèle qui vient de toute la région. Mais nous voyons parfois arriver des gens qui ont fait de la route. Manifestement,



▲ Stéph entouré de Ly et Steph.

Photos: © chezginette.ch



nous profitons d'un bouche à oreille qui nous est très favorable », souligne Chris.

La carte, tout comme le décor urbain, aux touches délicatement exotiques de l'établissement, sont une incitation au voyage et à la jolissante découverte des goûts délicats de la cuisine vietnamienne: pain vapeur au tofu; soupe au tamarin et tomates; crêpes de riz aux crevettes et carottes; porc caramélisé à la vietnamienne; bœuf au saté; raviolis de riz nacré, pour ne citer très subjectivement que ces quelques exemples.

//chezginette.ch



RIEN QUE DU MAISON

« Ici tout est fait maison, avec des produits frais », souligne le maître des lieux qui avoue une réjouissante addiction aux bouillons pho, les savoureuses soupes vietnamiennes. Pourquoi ce drôle de nom pour un restaurant vietnamien? Pas de réponse! Seuls les fidèles clients de l'établissement ont le droit de poser la question... Chez Ginette, c'est seulement après avoir assouvi sa faim, qu'on a le droit de satisfaire sa curiosité... Au moins sur ce point!



LA VOIE DES SENS EN EFFERVESCENCE - DIMANCHE 30 JUIN



© Alex Annen



© Florian Bouvet-Fournier

Trois ans après la première édition, les partenaires de l'association touristique BAM - La Voie des Sens et les Transports de la région Morges Bière Cossonay annoncent la deuxième Fête des Sens dimanche 30 juin à Bière.

BAM, la Voie des Sens réunit des artisans, producteurs et restaurateurs autour du chemin de fer Bière-Apples-Morges (BAM) et Apples-L'Isle. Ils proposent des balades gourmandes à bord d'un train historique dont la plus ancienne voiture date de 1895.

Depuis bientôt 20 ans ce charmant train, témoin du passé des voyageurs réguliers de l'époque, s'offre en cadre original à des expériences gourmandes. Ce train continue à sillonner la région grâce à la collaboration entre cheminots et artisans des métiers de la bouche locaux. Il emmène les gourmands pour apprécier des repas qui valorisent les produits du terroir.

Loin de s'arrêter aux seuls trains gourmands, ce sont vingt membres qui constituent aujourd'hui La Voie des Sens. La Fête du 30 juin sera l'occasion de présenter l'étendue des activités, du terroir et des produits proposés. Ce sera également le prétexte de fêter, avec le public, le « Best Of Wine Tourism 2024 » remis au Train du Vigneron. Cette récompense internationale fait du petit train morgien la première activité oenotouristique de Suisse!

La fête propose à la région de se retrouver autour de la gare de Bière, en plein air pour fêter les sens et les produits du terroir et pour découvrir le nouveau programme de balades gourmandes qui débute dans la foulée. Les partenaires de l'association, rejoints par d'autres artisans régionaux, sont mobilisés pour montrer leur savoir-faire et accueillir le public pour cette journée festive.

Le programme complet se retrouve sur www.lavoiedessens.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

Le riz du Vully où l'histoire d'une passion

Fils de maraîchers, les frères Léandre et Maxime Guillod se sont lancés à corps perdu dans la culture du riz sur leurs terres du Vully fribourgeois. Après un premier essai positif en 2019, ils sont parvenus à s'imposer comme les premiers fournisseurs de riz indigène au nord des Alpes. L'année dernière, leur production a passé le cap des 28 tonnes. Et ils n'entendent pas s'arrêter en si bon chemin.

GEORGES POP

FRIBOURG

Contrairement au riz tessinois, cultivé selon une méthode dite « sèche », les deux frères ont choisi de travailler en rizière inondée, comme c'est le cas en Asie du Sud-Est. « Jadis, les terres situées au bord du canal de la Broye, entre les lacs de Morat et de Neuchâtel, étaient marécageuses. Elles ont été asséchées. Mais à la première pluie, l'eau s'y accumule naturellement. Quelques aménagements simples, parfaitement respectueux de l'environnement et de la faune, ont permis d'aménager nos rizières », explique Léandre Guillod.

CINQ VARIÉTÉS DE RIZ SUISSE

Comme dans le delta de la rivière Maggia, au sud des Alpes, Léandre et Maxime, secondés par Johanna et Livia, l'épouse du premier et la compagne du second, ont commencé par tester avec succès une variété appelée « Loto », dont les grains sont parfaitement appropriés pour préparer le risotto. Aujourd'hui, leur offre comprend cinq



▲ Les frères Léandre et Maxime Guillod en famille dans l'une de leurs rizières du Vully.

Photos: © Riz du Vully

types de riz : deux variétés pour le risotto, un riz japonais rond, un riz noir, ainsi qu'un long grain parfumé de type jasmin. Les plantons sont semés dans des plaques, puis cultivés sous serre, avant d'être plantés dans les rizières.

« Nous sommes des passionnés. Nous estimons que le riz est une culture durable, respectueuse de la nature et économiquement viable dans la perspective du changement climatique. À terme nous souhaitons nous consacrer exclusivement à nos rizières et en tirer la totalité de nos revenus. Pour le moment, à côté du riz, nous cultivons encore de la mâche », indique Léandre. L'année dernière, l'exploitation de la famille Guillod a pu écouler toute sa production, en vente directe, via sa boutique en ligne ou par l'entremise d'épicerie partenaires.

UNE MARQUE ROMANDE ET UNE AUTRE ALÉMANIQUE

Actuellement les frères Guillod cultivent 6 hectares de riz sur leur site du Vully. Ils ont aussi créé une nouvelle rizière à Kappelen, près d'Aarberg, dans le canton de Berne, afin de minimiser les risques liés à la météo et de créer une marque spécifiquement destinée au marché alémanique. La production des deux sites est vendue sous deux marques différentes : Riz du Vully pour le marché romand et Aare Riis (Riz de l'Aar), pour les clients d'Outre-Sarène.

www.rizduvully.ch



Recette

Risotto au safran

Pour 4 personnes

- 320 g de Riz du Vully
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ oignon
- 100 ml de vin blanc
- 1 pincée de pistil de safran
- 1.1 litre de bouillon de légumes
- 60 g de beurre
- 60 g de fromage (gruyère pour rester local ou sbrinz/parmesan)

Progression

1. Préparer le bouillon de légumes. L'avoir bien chaud au début de la préparation du risotto.
2. Mouiller le safran dans un petit récipient avec un peu de bouillon.
3. Chauffer à feu doux les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une casserole ou poêle et ajouter le demi-oignon finement coupé.
4. Ajouter les 320 g de riz. Remuer jusqu'à ce qu'il devienne bien chaud mais pas brûlant.
5. Verser les 100 ml de vin blanc et remuer.
6. Une fois le vin absorbé, ajouter une louche de bouillon et le safran.
7. Maintenir le feu moyen en remuant régulièrement. Ajouter le bouillon en 3-4 fois en attendant qu'il soit bien absorbé avant d'en rajouter.
8. Après une vingtaine de minutes, retirer la casserole du feu alors que le risotto doit être encore assez liquide.
9. Ajouter les 60 g de beurre et de fromage. Mélanger énergiquement.
10. Contrôler l'assaisonnement et servir lorsque la consistance voulue est atteinte.

La petite histoire des aliments

Préparé à partir des graines d'une plante de la famille des Brassicacées, appelée communément moutarde, ce condiment piquant est répandu dans de très nombreuses cuisines régionales et continentales. Les graines de moutarde contiennent naturellement des molécules de deux substances chimiques (la sinigrine et la myrosine) qui, une fois broyées et diluées dans de l'eau, dégagent une molécule organo-sulfurée qui lui donne son piquant, plus ou moins ardent.

Déjà connue des Chinois

La moutarde était déjà connue des Chinois qui la cultivaient il y a plus de 3000 ans. Ils furent sans doute les premiers à en broyer les graines, pour les mélanger à un suc acide extrait du raisin pour en faire une pâte aux saveurs relevées. Les Égyptiens, les Grecs et les Romains, qui l'importèrent en Gaule, l'utilisaient quant à eux pour rehausser les plats de viande et de poisson. Ils broyaient les graines et les mélangeaient aux aliments.

Au Moyen-Âge, les apothicaires confectionnaient la moutarde, qui portait alors le nom de « sénevé », appellation commune à plusieurs plantes herbacées, à partir de la graine broyée dans une meule qui était ensuite mélangée à du vinaigre, du miel ou de l'huile. On la mangeait pour favoriser la digestion, mais on se servait aussi de sa pâte en cataplasme pour ses

vertus anti-inflammatoires. Au XVIII^e siècle, le pape Jean XXII appréciait tant ce condiment qu'il créa la charge de « premier moutardier du pape ». Au XIV^e siècle, la moutarde trônait sur la table des nobles de Bourgogne qui en firent un symbole de richesse.

Moutarde jaune ou de Dijon

De nos jours il existe une très grande variété de moutardes, plus ou moins fortes. L'une des plus communes est la moutarde jaune, surtout utilisée en Amérique du Nord pour garnir les hot-dogs, les hamburgers et les sandwiches. La célèbre moutarde de Dijon ne correspond pas forcément à une origine géographique, mais à une méthode de fabrication. Elle est faite à partir de grains noirs et bruns, de vinaigre, de verjus, de sel et d'acide citrique.

Le mot « moutarde », avérée dès le XVII^e siècle, serait issu du latin « mustum ardens » qui signifie moût brûlant. Mais à Dijon, la légende raconte qu'en 1383, le roi de France Charles VI fit appel à Philippe II de Bourgogne pour porter secours au Comte de Flandres assiégé. Pour financer son armée, il préleva une taxe auprès des marchands de sénevé (moutarde). Victorieux, il serait rentré à Dijon avec un drapeau sur lequel étaient inscrits les mots : « Mout me tarde de rentrer à Dijon ». Sous l'effet du vent, les plis de l'étendard ayant dissimulé le « lt » et le « me », certains habitants de la ville lurent « mou () tarde », donnant ainsi naissance au mot au nom de ce condiment, qui parfois « monte au nez ».

La moutarde



MILLÉSIME 2024

Un concours de dégustation de haut vol

Le 17 mai dernier, s'est déroulée la 12^e édition du concours de dégustation de l'EHL Hospitality Business School, organisé par des étudiants passionnés de vin.

B. T.

VAUD

Un comité de 9 étudiants, présidé par Eliott Aubort, épaulé par Victoire Maechling, vice-présidente, a organisé avec maestria cette compétition. Il leur aura fallu pas moins de 8 mois de préparation en parallèle de leur cursus au sein de l'EHL.

La matinée était consacrée à une épreuve de dégustation à l'aveugle de 3 vins effervescents, 3 blancs et 6 rouges. Objectif: découvrir non seulement le cépage, mais également le pays, le lieu de production ainsi que le millésime, sans oublier d'indiquer une fourchette de prix pour chaque cru.

Pas facile pour ces étudiants et amateurs éclairés venus de différentes universités et hautes écoles de Suisse et de l'étranger. Hormis les représentants de l'EHL et quelques Alumni de la même école, des participants de la Cornell University (USA), de la Cambridge University (GB), de l'ESSEC Business School (F), de la Faculté de Pharmacie Paris, de l'École Hôtelière de Genève, de la School of Swiss Hotel Management/Hotel Institut Montreux, et d'AgroParisTech, avaient fait le déplacement.

TABLE RONDE

Une table ronde sur le vin en Suisse, animée par Nikita Novelle, étudiant à l'EHL, a accueilli les participants



▲ Le concours a été remporté par la Cambridge University.

Photo: © DR

ainsi que 4 experts: Yanna Delière, présidente romande de l'Association suisse des sommeliers, Gildas L'Hostis, maître d'enseignement senior à l'EHL, Ramesh Oertli, ambassadeur de Vinatierri au Tessin, ainsi que Maxime Cullet, sommelier bien connu du public romand.

S'en est suivie la finale, animée par Mark Checkley, influenceur néo-zealandais réputé pour son entrain et sa bonne humeur. Trois équipes composées de 3 étudiants d'AgroParis Tech, de Cambridge University et de Cornell University se sont affrontées. Leur défi? En 6 minutes, découvrir 3 vins (dont un dans un verre noir) et les commenter devant l'auditoire, exactement comme s'ils étaient en face d'un client. 40 questions à choix multiples ont encore complété cette épreuve.

Après l'apéritif et le dîner de gala, concoctés par les équipes aguerries de l'EHL, supervisées par Christian Segui, Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur et Chef Exécutif de l'EHL, les participants ont découvert l'équipe qui a remporté les épreuves.

C'est la Cambridge University qui remporte la palme cette année. Rendez-vous est déjà pris pour 2025 pour revivre cette magnifique expérience sous la présidence de Nikita Novelle.

AMBASSADEUR DU TERROIR

Le Bistrot Dumas

C'EST EN 2016 QUE MOUSS BOUAZZA ET SON ÉPOUSE MURIEL, RICHES DÉJÀ D'UNE LONGUE EXPÉRIENCE DANS LE DOMAINE DE LA RESTAURATION, ONT REPRIS LA BARRE DU BISTROT DUMAS, SITUÉ AU CŒUR DE CHAMPEL. AU FIL DES ANNÉES, L'ÉTABLISSEMENT EST DEVENU UN LIEU DE RENCONTRE ET DE PLAISIR PARTAGÉ POUR UNE CLIENTÈLE FIDÈLE, CONQUISE PAR LES SAVEURS GOURMANDES DE CE CHEF D'UNE RARE GENTILLESSE QUI SE LAISSE GUIDER PAR SES SEULS COUPS DE CŒUR ET LES PRODUITS DE SAISON.

PAR GEORGES POP

«Je compose mes menus selon mon inspiration du moment. Si vous veniez aujourd'hui, je vous proposerais une Pastilla de Poulet aux épices Berbères, Amandes, Cacao et son jus, en entrée; un Ris de Veau, Moutarde de Meaux, Céleri, Gratin en plat principal et un Sablé, Rhubarbe, Amandes, Crème légère au Mascarpone, en dessert. Chaque semaine, nous offrons sept entrées, sept plats et sept desserts. Mais si vous venez la semaine prochaine, il y aura peut-être des asperges ou des champignons. Je n'ai pas encore décidé», explique le maître des lieux.

TOUT EST FAIT MAISON

Il ajoute: «Vous savez, nous sommes un petit établissement. Nous faisons trente couverts par jour. Et c'est bien ainsi, car nous sommes attachés à cette forme d'intimité qui nous rapproche de nos clients, ceux du quartier notamment». Au Bistrot Dumas, tout est fait maison. Même le pain y est pétri et cuit, alors que les glaces et les sorbets sont préparés avec des produits frais et de saison. «J'ai la passion de ce métier depuis 30 ans. Rien ne me rebute: je peux tout aussi bien cuisiner, que passer l'aspirateur ou laver des assiettes», déclare cet affable Genevois pur sucre, aux distantes origines marocaines.

Quelles sont vos recettes de prédilection?

«J'en ai beaucoup... Mais si vous voulez absolument une réponse, disons les tajines, les quenelles de brochet, les tartares, ou encore les cuisses de grenouilles.» Côté fournisseurs, Mouss Bouazza s'honore de ne solliciter que des «locaux», une boucherie de Satigny, notamment. Mais il répugne à donner des noms: «Je ne veux pas faire de jaloux», explique-t-il avec délicatesse. D'autant que sa cave à vin est riche de quelque trente références genevoises qu'il estime toutes de grande valeur.

«SMALL IS BEAUTIFUL»

Outre Mouss et son épouse, l'établissement emploie deux collaborateurs. «Nous sommes une entreprise à échelle humaine et c'est mon vœu de le rester. Nous ne cherchons pas la notoriété», souligne cet heureux patron pour qui la formule «small is beautiful» n'est manifestement pas un vain mot!



PHOTOS: © Bistrot Dumas

Bistrot Dumas

Le Bistrot Dumas - Avenue Dumas 7 - 1206 Genève - Tél. 022 347 74 22 - www.lebistrotumas.ch
HORAIRE: Midi: dès 11h30 - Soir: dès 19h - Fermé le samedi midi, dimanche et lundi

Un magnifique bouquet de fleurs locales a été remis par le président de la Fondation Hainard Pierre Baumgart à **Emilienne Hutin du Domaine Les Hutins** pour son **Gewürztraminer 2022**, lequel a obtenu la meilleure note des vins «natures», nouvelle catégorie de cette édition 2024.



Photos: © Fred Mezz / Lunatic3



La conseillère d'État Anne Hiltbold et la chanteuse Stéphane ont remis le fameux **trophée du sanglier**, qui récompense le vin ayant obtenu le plus haut pointage, à **Xavier Dupraz du Domaine des Curiades à Lully** pour son effervescent Tradition brut, grande première pour cette catégorie de vin!

Sélection des Vins de Genève Le palmarès



Le **renard de bronze**, prix du «coup de cœur» des cafetiers-restaurateurs, remis par Yves Casanova du café d'Avusy, a été remporté par **Adeline Wegmüller des Vins de la Gara** avec son **Pinot Noir «Le Palindrome» 2023**.



À noter enfin le magnifique résultat d'ensemble du **Domaine du Château-du-Crest** qui obtient **7 médailles d'or** et les félicitations des représentants du Groupe Grenat (foot et hockey), invité lors de cette remise de prix.

Quarante-sept autres nectars ont reçu une médaille d'or, sur un total de 552 vins présentés.

Le **Sauvignon Blanc 2023** du **Domaine de la Côte d'or** remporte le **marcassin de bronze**, prix des jeunes de l'Ecole Hôtelière de Genève (EHG). La sculpture a été remise à Harald Gavillet par Gabriela Lara et Nicolas Aumas, élèves de l'école.



La **sculpture du milan**, qui récompense le meilleur mousseux, a été remis par Océane Gex, membre du comité Swiss Wine Promotion à **Xavier Dupraz du Domaine des Curiades** pour son mousseux Tradition.



Le **Trophée Tradition**, une magnifique gravure représentant un nid d'aigles, récompense la cave ayant obtenu la meilleure moyenne avec son Chasselas et son Gamay. Offert par la Compagnie des Vieux-Grenadiers, il a été remis par Cédric Vincent à **Stéphane Der Hagopian du Domaine des Rothis**.



La **gravure de papillon**, qui récompense le rosé coup de cœur des étudiants en œnologie de la Haute Ecole de Changins, a été remis par les élèves Luc Dillier, Lucien Pfister et leur directeur Conrad Briguet à **Julien Ramu du Domaine du Centaure**, pour son Rosé de Gamay «Remus» 2023.



Le **prix de la presse**, représenté par la gravure d'une fouine, a été remis par la journaliste spécialisée du vin Anick Goumaz et Anick Jeanmairet à **Sébastien Schwarz du Domaine des Bossons** pour son Aligoté 2023.

