

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

30 ans 1989-2019

Distributeur pour la Suisse romande

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 13 • 6 septembre 2024

Gastroconsult

Etudes
Budgets
Projets

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

SEMAINE DU GOÛT

Votre supplément Entr'Acte

SEMAINE DU GOÛT

ROTOR Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.

www.rotorlips.ch

VU POUR VOUS

EXQUIS

GAGNEZ JUSQU'À Fr. 60'000.-

12 BONS pour 2 MENUS d'une valeur de Fr. 1100.- + Hôtel de Ville de Crissier

VOS NUMEROS

06	14	18	20	GAIN
01	02	29	56	GAIN
09	12	17	31	GAIN
02	03	24	33	GAIN
01	17	28	43	GAIN

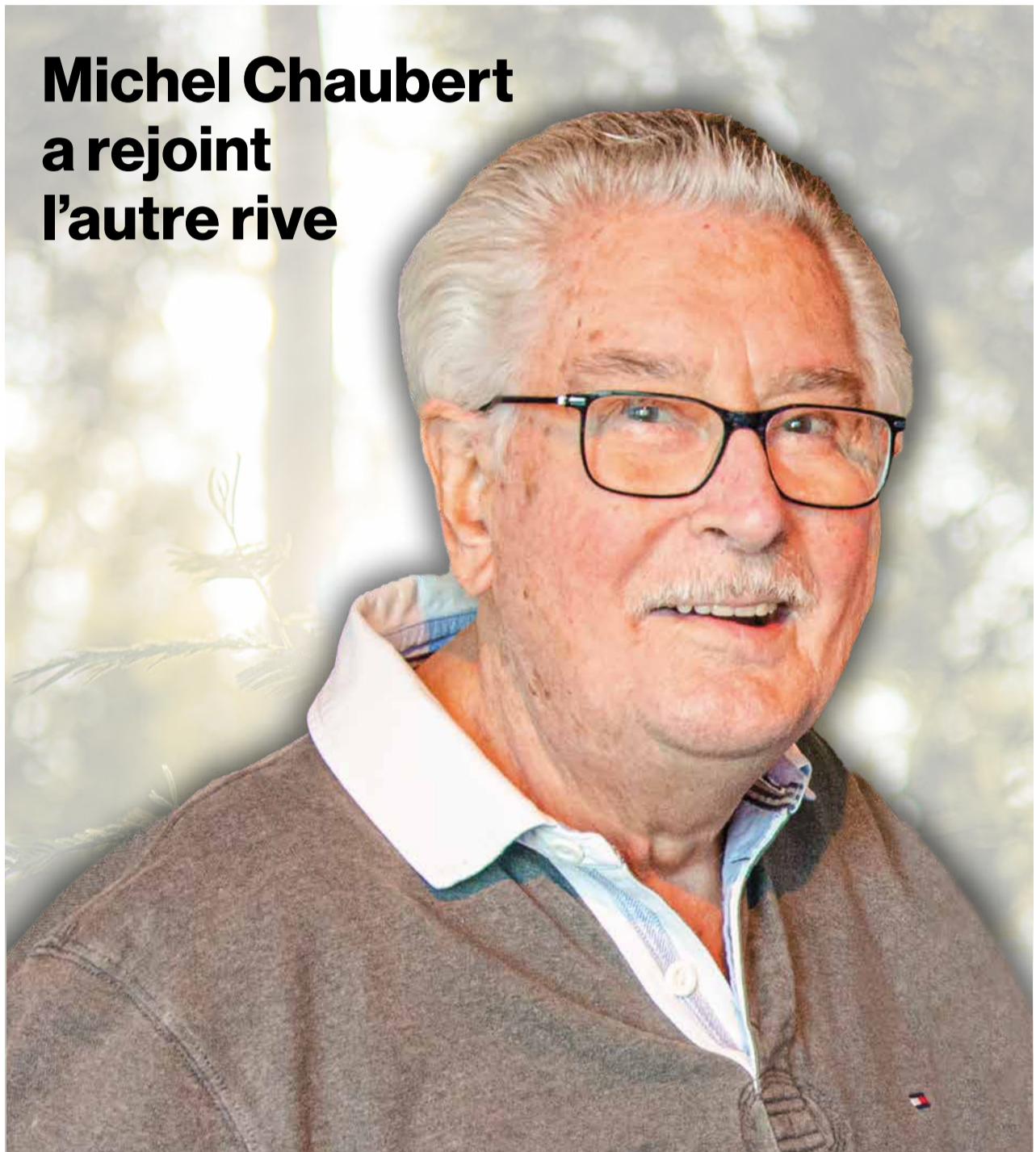
Un billet EXQUIS

L'épicurien que vous êtes a toujours rêvé de déguster un menu concocté par le chef triplement étoilé Franck Giovannini, avec, en prime, un apéritif avec ce grand maître de la gastronomie? Il est peut-être temps de gratter un EXQUIS.

Ce nouveau jeu gourmand de la Loterie Romande fait fureur dans les kiosques depuis le 20 août, exclusivement en Suisse romande.

À la clé, pour les plus chanceux: 12 bons pour 1 repas pour 2 personnes à l'Hôtel de Ville de Crissier après un apéro en cuisine avec le chef Franck Giovannini. Un joli lot d'une valeur de CHF 1100.- auquel s'ajoute la possibilité de gagner jusqu'à CHF 60 000.-.

M.M.



Michel Chaubert a rejoint l'autre rive

GENÈVE

C'est le 14 août dernier, dans sa 89^e année que Michel Chaubert a pris congé de nous après plus de 60 ans de dévouement envers la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève.

Initialement pâtissier confiseur, il était devenu restaurateur et avait exploité avec son épouse Milena l'établissement « Le Carousel » à Plainpailais, durant de nombreuses décennies.

Entré au comité de la SCRHG dans les années 60 il avait été réélu à chaque

législature jusqu'en 2014, date de sa retraite. Élu alors membre d'honneur par l'assemblée générale, il a continué à participer à toutes les séances du comité cantonal jusqu'au dernier moment. Il a ainsi accompagné ses jeunes collègues, les gratifiant de façon constante de sa longue expérience, de sa profonde sagesse, et de son imperturbable bon sens. Devenu juge au Tribunal des Prud'hommes en 1972 il avait accédé à la vice-présidence du groupe 2, celui qui traite des causes relatives aux métiers de bouches.

Nous avons tout aimé de Michel, mais ce qui restera gravé dans nos mémoires et nos cœurs est sans conteste son immense gentillesse. Bienveillant, généreux et sensible, il n'était ani-

mé que d'indulgence, de tolérance et de cordialité. Il y avait chez lui cette volonté chevillée au corps que la vie soit souriante. Il nous était précieux parce qu'il était rare. Bien sûr le temps passe, et un jour il faut se dire au revoir. Nous nous inspirerons de sa sagesse pour l'accepter et nous nous efforcerons d'avoir un sourire au cœur pour lui faire plaisir.

Merci pour cette belle rencontre et pour ce long chemin parcouru ensemble, même si malgré tout, le monde est quand même un peu moins joli sans Michel!

F.M.

<p>kg 188</p> <p>Raisins UVA Italia Italie 5 kg net</p>	<p>kg 15⁹⁹</p> <p>Filet de porc sans quasi env. 3 kg</p> <p></p>	<p>kg 940</p> <p>Quality Raclette carrée 1/2 meule, env. 3,2 kg</p>	<p>9.9-14.9.2024</p> <p>Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch</p> <p></p>
--	--	--	---

Toutes les offres TVA exclue



La milpa, une polyculture traditionnelle de la Mésoamérique, est toujours pratiquée au Mexique, ainsi que dans plusieurs pays d'Amérique centrale. © biodiversidad.org

La milpa: un trio de plantes qui favorise la biodiversité

Cultiver simultanément dans un même champ du maïs, des haricots grimpants et des courges contribue bel et bien à la biodiversité. Ces trois plantes sont cultivées ensemble en Mésoamérique depuis des milliers d'années. Une équipe de biologistes de l'Université de Neuchâtel (UniNE) a démontré que cette polyculture traditionnelle, appelée milpa, favorise la diversité des arthropodes et la protection des sols.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

« Cet agroécosystème mésoaméricain traditionnel est utilisé depuis la domestication de ces trois cultures au Mexique. La milpa est connue pour sa durabilité et sa résilience, mais ses mécanismes sous-jacents étaient jusqu'ici mal compris. C'est sur ce point que nous avons axé nos recherches au cours des quatre dernières années », explique la biologiste de l'UniNE Betty Benrey qui a dirigé ce travail.

UNE ALLIANCE DE TROIS PLANTES

L'étude a été réalisée dans la région de Puerto Escondido, une ville mexicaine située au bord de l'océan Pacifique, connue pour son climat tropical. Les chercheurs ont très vite constaté que le maïs, par sa longue tige, sert de tuteur au haricot grimpant, lequel améliore l'accès du système à

l'azote via des bactéries symbiotiques. Quant aux courges, elles maintiennent l'humidité nécessaire à l'ensemble, en couvrant et protégeant le sol de leurs feuilles. Enfin, la densité des tiges du maïs empêchent les herbivores de venir dans la zone de plantation pour dévorer les deux autres cultures.

EFFICACE CONTRE LES INSECTES RAVAGEURS

Les chercheurs ont ensuite comparé la diversité des communautés d'arthropodes réparties dans un champ divisé en parcelles comprenant soit des monocultures, des bicultures ou des polycultures de maïs, de haricots grimpants et de courges. Les résultats de cette recherche ont confirmé l'hypothèse selon laquelle le « système de milpa », aussi appelé « les trois sœurs », les trois plantes poussant en symbiose, favorise une grande diversité d'arthropodes, ceux en particulier appartenant à des espèces qui s'attaquent aux populations des insectes ravageurs.

Selon les scientifiques, ces conclusions apportent un élément de réponse au déclin de la biodiversité, ainsi qu'à l'exigence de réduire l'usage des pesticides au profit de solutions naturelles, compatibles avec une agriculture durable.

www.unine.ch



► La biologiste de l'UniNE Betty Benrey a dirigé les recherches sur la milpa.

© UniNE

LPP: une réforme qui manque toutes ses cibles

La réforme de la prévoyance professionnelle soumise au vote populaire le 22 septembre accumule les défauts, les maladroites et les effets indésirables. Les suppléments de rente prévus, conçus en dehors de la logique du deuxième pilier, ne sont pas ciblés sur les assurés qui en auraient réellement besoin – tout comme le renforcement de l'épargne de retraite, qui néglige la classe moyenne. Il faut prendre le temps d'élaborer une meilleure réforme.

Une confusion entre capitalisation et répartition

Alors que l'avenir du premier pilier de la prévoyance-vieillesse n'est pas encore assuré à long terme — la récente révélation des erreurs de calcul de l'OFAS et les recours déposés contre la votation sur AVS 21 y ajoutent une couche d'incertitude —, les Suisses vont devoir se prononcer le 22 septembre sur une réforme du deuxième pilier, celui de la prévoyance professionnelle, qui reste pour la plupart des travailleurs la pièce maîtresse de leur retraite.

La réforme en question est attaquée par la gauche, qui dénonce une diminution des rentes. Mais elle est aussi contestée par plusieurs organisations économiques très attachées à la prévoyance professionnelle et qui estiment que celle-ci mérite mieux qu'une réforme bancale, négociée de manière maladroite, puis précipitamment bricolée par le Parlement avant les élections fédérales de 2023.

La principale maladresse est de vouloir accorder à une moitié environ de la génération de transition (qui partira à la retraite durant les quinze premières années de la réforme) des suppléments de rente (complets ou partiels) destinés à compenser la diminution du taux de conversion (qui fixe la rente minimale légale propre à chaque assuré). Ce choix constitue tout d'abord une erreur conceptuelle, puisqu'on crée ainsi un mélange des genres entre le principe de capitalisation propre au deuxième pilier et celui de répartition qui caractérise le premier pilier. Cela aboutit, d'une manière générale, à affaiblir les atouts du modèle helvétique qui repose sur trois piliers financés selon des logiques distinctes. Cela aboutit aussi, plus prosaïquement, à accroître les effets indésirables de répartition dans le deuxième pilier (lorsqu'il devient nécessaire de puiser en partie l'argent auprès des assurés actifs pour payer les rentes des retraités) alors qu'un des buts de la réforme est précisément de réduire ces effets.

Des effets absurdes, arbitraires et inéquitables

L'octroi de ces « compensations » entraînerait surtout des effets pratiques absurdes, arbitraires et inéquitables. Il faut garder à l'esprit que la réforme, en réduisant le taux de conversion légal de 6,8 à 6%, impliquerait une diminution de la rente minimale légale des assurés (« minimum LPP »), mais pas forcément de leur rente réelle. On estime en effet que plus de 90% des assurés bénéficient aujourd'hui de plans enveloppants, basés sur un taux de conversion réel souvent bas (pouvant descendre jusqu'à 5%) mais garantissant une rente réelle supérieure au minimum LPP grâce à un capital de prévoyance plus élevé. Cela signifie que, pour beau-

coup de nouveaux rentiers, la réforme n'entraînerait pas de diminution de rente; le supplément forfaitaire qu'ils recevraient ne constituerait pas une compensation, mais un pur effet d'aubaine. Pour d'autres en revanche, le supplément forfaitaire ne suffirait pas à compenser une diminution de rente bien réelle.

Ces suppléments de rente octroyés aux nouveaux rentiers créeraient aussi une inégalité de traitement entre les personnes déjà retraitées et celles sur le point de prendre leur retraite, y compris au sein d'une même caisse de pension et d'un même plan de prévoyance. Ils instaureraient en outre un privilège pour les assurés dont la carrière est incomplète.

Il faut enfin considérer que le financement de ce mécanisme, dont le coût est estimé à environ 800 millions de francs par année, imposerait une nouvelle machine bureaucratique prélevant et reversant des cotisations auprès des institutions de prévoyance.

« L'objectif de renforcer le capital de prévoyance n'est pas atteint pour les salaires proches de la médiane, ceux-là même qui ont le plus besoin du deuxième pilier pour maintenir leur niveau de vie à la retraite »

La classe moyenne négligée

Indépendamment du mécanisme réservé à la génération transitoire, un objectif à plus long terme de cette réforme était de renforcer l'épargne et donc le capital de prévoyance disponible au moment de la retraite. Cet objectif est atteint pour les salaires les plus bas, dont le revenu à la retraite dépend proportionnellement davantage de l'AVS, mais pas pour les salaires proches de la médiane, ceux-là même qui ont le plus besoin du deuxième pilier pour maintenir leur niveau de vie à la retraite. En d'autres termes, c'est la classe moyenne inférieure qui se retrouverait globalement perdante.

Dans l'immédiat, le statu quo est préférable à cette réforme bâclée — d'autant plus que les caisses de pension prévoyantes ont déjà su s'adapter de manière autonome aux évolutions démographiques, sociales et financières. Cela ne signifie pas qu'une réforme ne soit pas nécessaire, mais celle-ci ne doit pas se faire dans la précipitation; elle devra plutôt s'appuyer sur les propositions présentées ces dernières années par le Centre Patronal, qui visent à désamorcer les oppositions partisans entourant l'âge de la retraite, mais aussi à renforcer la prévoyance des différents profils professionnels.

Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

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

26^E FÊTE DU VACHERIN MONT-D'OR AOP

Savourer le fromage emblématique de la Vallée de Joux

Le samedi 21 septembre est la date à inscrire dans tous les agendas des amateurs de cette spécialité fromagère qui fleure bon le début de la saison froide.

MANUELLA MAGNIN

VAUD

Le Vacherin Mont-d'Or revient chaque année sur nos tables à l'automne. Les origines de cette spécialité fromagère de la Vallée de Joux, au bénéfice d'une Appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2003, seraient à chercher du côté de nos voisins français. La légende raconte qu'un soldat de l'armée de Bourbaki apporta avec lui la fameuse recette aux Charbonnières en 1871. Des documents d'archives font cependant déjà mention de ce fromage dès 1845. En fin de saison, lorsque le lait venait à manquer, on produisait de plus petits fromages appelés « vacherins ». Quoi qu'il en soit, ce délice du Jura, subtilement relevé de notes d'épicéa, fait aujourd'hui de plus en plus d'adeptes. Il s'en écoule en moyenne 600 tonnes par an, principalement en Suisse.

Le Vacherin Mont-d'Or est un fromage suisse d'appellation d'origine contrôlée (AOP) à pâte molle thermisée. Depuis près de deux siècles, c'est la spécialité fromagère du Jura vaudois. Ce fromage de saison — qui n'est disponible que de mi-septembre à fin mars — est le seul au monde à se présenter dans un double emballage en bois: la sangle et la boîte.



▲ L'affiche de la manifestation.

Photo: © DR

www.vacherin-montdor.ch

Véritable produit local, le Vacherin Mont-d'Or AOP et toutes ses composantes, du lait jusqu'au bois de son emballage, proviennent d'un rayon maximal de 25 km autour de son lieu de production. Fabriqué artisanalement chaque année de fin août à début mars environ, le Vacherin Mont-d'Or AOP est affiné pendant une période d'une vingtaine de jours dans les caves d'affinage du Jura vaudois.

Par sa qualité artisanale, par son cahier des charges AOP et par sa rareté, ce fromage à pâte molle est un produit

« premium » qui se prête à une multitude de recettes créatives et délicieuses, dont la plus connue est le Vacherin Mont-d'Or au four.

Envie de tester? Le samedi 21 septembre, rendez-vous aux Charbonnières.

AU PROGRAMME

- Marché de produits régionaux, expositions et animations folkloriques et musicales, cantines
- Dégustation des premiers Vacherins Mont-d'Or
- Marché et animations folkloriques dès 9h
- Descente des troupeaux de 9h30 à 12h
- En présence de la conseillère d'État Valérie Dittli et du saint-gallois Benedikt Würth, député au Conseil des États, Président de l'association AOP-IGP
- Invités d'honneur: Zuger Chriesi et Etter Kirsch AOP

AMBASSADEUR DU TERROIR

Susuru

CUISINER D'AUTENTIQUES RAMEN, AINSI QUE D'AUTRES PLATS JAPONAIS, EN UTILISANT QUASI EXCLUSIVEMENT DES PRODUITS LOCAUX: LE PARI ÉTAIT AUDACIEUX. IL A POURTANT ÉTÉ GAGNÉ PAR FABIEN BERTHET. DEPUIS DEUX ANS, IL TIENT AVEC BONHEUR LA BARRE DU RAMEN-BAR SUSURU. EN FRANÇAIS, LE NOM DE L'ÉTABLISSEMENT POURRAIT ÊTRE TRADUIT PAR « SLURPER » OU « GLOUTONNER À GRAND BRUIT ».

PAR GEORGES POP

Sous ses airs juvéniles et malgré son jeune âge (52 ans), ce Français originaire de la vallée du Rhône, défenseur de la cuisine durable, de saison et de proximité, a déjà plusieurs vies derrière lui. « Une fois sorti d'une école hôtelière, j'ai travaillé en salle dans plusieurs établissements étoilés, en France, à Londres, ainsi qu'aux États-Unis. Lors d'un séjour au Japon, avec une amie japonaise, j'ai dû rentrer précipitamment chez moi pour des raisons familiales. Et au moment de repartir, plutôt que de retourner au Japon, j'ai pris le chemin de Genève. C'était plus près... », raconte-t-il.

LA PASSION DES SAVEURS JAPONAISES
Dans la cité de Calvin, pendant 7 ans, Fabien Berthet a géré le restaurant d'un grand hôtel de la place, avant de rejoindre des amis qui avaient lancé le Susuru. « J'ai fini par reprendre l'établissement. Mes amis avaient d'autres projets. Aujourd'hui, j'ai cinq collaborateurs. Mon équipe est passionnée de cuisine japonaise. C'est le cas de ma cheffe, Océane Brugger ».

Notre dynamique patron a fait venir du Japon tous les instruments de cuisine

indispensables à ses préparations exotiques. Il s'honore cependant de tout faire sur place, en suivant rigoureusement les recettes du pays du soleil levant: « Notre farine, ainsi que nos pâtes sont préparées ici même », souligne-t-il, précisant encore, pour ne citer que ces exemples, que les écrevisses et les produits du lac viennent de la pêcherie Clerc, à Allaman; la viande de porc de l'élevage de Joseph Meyer à Jussy; les œufs de la ferme du Lignon, et les fruits et légumes, selon les saisons, de plusieurs fournisseurs de la région.

SHOYU RAMEN, GYOZAS, NOUILLES MAISON, ETC.

Outre ses savoureux shoyu ramen, son plat phare, l'établissement sert aussi, sur place ou à l'emporter, des raviolis gyozas, des kaarages frits à la mode nipponne, et toute une riche gamme de plats ou de soupes. On peut y boire du saké, du thé japonais ou des bières locales. « Les fidèles constituent une bonne moitié de notre clientèle. Mais nous avons aussi beaucoup de passage », rapporte Fabien Berthet, manifestement heureux comme un poisson dans l'eau.



Fabien Berthet (ici entouré de deux de ses collaborateurs) a repris la barre du Susuru il y a deux ans.

PHOTOS: © susuru-ramen.ch

susuru

Susuru ramen bar — rue du stand 35 — 1204 Genève — Tél. +41 22 436 88 35 — www.susuru-ramen.ch
HORAIRES: Lundi à vendredi: 12h-14h — 19h-22h — Samedi: 19h — 22h



Ici & Ailleurs



LES NOMINÉS SUISSES POUR LES BEST OF WINE TOURISM 2025 SONT CONNUS!

Pour cette nouvelle édition, les 53 dossiers reçus, provenant des six régions vitivinicolas de Suisse, témoignent de la diversité et de la qualité de l'offre œnotouristique helvétique qui ne cesse de se développer. Parmi ces dossiers, 16 offres ont été nominées. Les lauréats seront connus le mercredi 9 octobre 2024, lors de la cérémonie de remise des Regional Best Of Wine Tourism.

L'accueil du réseau des Great Wine Capitals à Lausanne l'année dernière, a permis à la Ville d'asseoir son positionnement de capitale suisse de l'œnotourisme et de faire rayonner l'entier du vignoble helvétique à l'international. C'est pourquoi, la cérémonie de remise des Regional Best Of Wine Tourism aura lieu le mercredi 9 octobre prochain au sein de la capitale olympique.

Les nominés du concours

«Regional Best Of Wine Tourism» 2025

Valais: Cave Fernand Cina S.A. – Salquenen/Salgesch / Sion Wine Bus – Sion

Vaud: Humus & Wine – Lausanne / Nuit des Capites – Chexbres / Refuge de Solalex – Gryon / Association Bon Boc' – Saint Prex / Domaine Vitis Musicalis – Bourg-en-Lavaux

Suisse alémanique: Kunst & Wine am Iselisberg – Uesslingen / Schlaf-fass – Maienfeld & Jenins / Weinweg Weinfelden – Weinfelden / Proweinland – Zurich

Tessin: Le Agriesperienze – San Antonino / Azienda Agricola Bianchi – Arogno / Mendrisiotto Terroir & Borgovecchio Vini – Balerna

Trois Lacs: Château d'Auvernier – Auvernier / Weingut zum Twannbach – Twann

//swissoeno.ch

TACO BELL VISE LE MARCHÉ SUISSE

La chaîne américaine de restauration rapide Taco Bell annonce son intention de conquérir le marché suisse. «Nous confirmons que la Suisse fait partie de la stratégie d'expansion de Taco Bell», a confié à la presse alémanique une porte-parole de société IS Holding, qui détient la licence de Taco Bell. Elle n'a cependant donné aucun autre détail. On ignore pour le moment combien de restaurants la chaîne envisage d'installer dans notre pays, ainsi que où et quand son premier établissement sera implanté. Fondée en 1962 à Downey, en Californie, l'enseigne compte actuellement quelque 6500 restaurants aux Etats-Unis et près de 300 autres, surtout en Amérique latine et en Asie. La chaîne, spécialisée dans la cuisine tex-mex, propose des plats comme les burritos, les tacos ou les nachos. Elle appartient au groupe américain de restauration rapide Yum!, le deuxième plus important du monde après McDonalds. Taco Bell a également annoncé la prochaine ouverture de 150 restaurants en Allemagne.

G. P.



Des courges... Et encore des courges!

À l'occasion de la Semaine du Goût 2024, une cinquantaine de restaurants, répartis dans tous les cantons romands, ainsi que dans celui de Bâle-Campagne, des Grisons et du Tessin, se sont associés à l'opération «La courge dans tous ses états», en collaboration avec le Label Fait Maison et Culturefood. Du 12 au 22 septembre, ces établissements proposeront à leur clientèle un ou plusieurs plats faits maison, avec des courges.

GEORGES POP

SEMAINE DU GOÛT

«Les consignes du plat signature du Label Fait Maison pour les chefs sont les suivants : proposer une suggestion originale et 100 % maison, à base de courge suisse, en entrée, en plat ou en dessert, avec la possibilité d'ajouter des céréales, pour être dans le thème de la Semaine du Goût.», indique Manuela Lavanchy, coordinatrice de projet à l'Association Promotion du Fait Maison. «La liste des participants est accessible sur notre site. Elle sera mise à jour jusqu'à la dernière minute», précise-t-elle.

UNE MULTITUDE DE RECETTES

Pourquoi la courge? «Parce c'est un produit de plus en plus apprécié et qu'il existe une infinité de recettes pour le préparer. Nous en avons nous-mêmes un grand nombre», explique Manuela Lavanchy. Pour mémoire, un plat est considéré comme «Fait Maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine.

À vrai dire la popularité de la courge est relativement récente, en Suisse. Dans les années 90, ce sont d'abord les courges décoratives qui ont commencé à retenir l'attention des consommateurs, avec l'arrivée ici de la tradition anglo-saxonne

d'Halloween. Des agriculteurs se sont alors lancés dans la culture des courges destinées à l'alimentation et en ont accru le nombre de variétés. Rappelons ici que terme «courge» peut désigner un grand nombre de plantes et de fruits différents, comme les citrouilles ou les potirons, par exemple.

LES VERTUS DE LA COURGE

Sur leur site, les Paysannes et Paysans suisses font l'apologie de la courge. On y lit que la courge est souvent qualifiée de superaliment, sa teneur en bêta-carotène et en vitamine B3 étant très élevée. Elle contient aussi du fer, du potassium, du phosphore et de l'acide silicique. Ces nutriments ont un effet particulièrement bénéfique sur les tissus conjonctifs, les ongles et les cheveux. Un autre avantage pour tous ceux qui font attention à leur ligne réside dans le fait que la courge est très nourrissante, alors qu'elle ne contient que très peu de calories et aucun acide gras saturé.

Cultivées depuis quelque 8000 ans en Mésoamérique, au Mexique et au Guatemala, notamment, les courges ont développé une grande variabilité de formes et de couleurs. Comme les tomates, les pommes de terre, le chocolat ou les dindes, elles sont arrivées en Europe après la découverte du Nouveau Monde.



Manuela Lavanchy, coordinatrice de projet à l'association de la Promotion du Fait Maison. © labelfaitmaison.ch



© Unsplash, Sara Dubler



FESTI'TERROIR 25 000 visiteurs enchantés

Le parc des Bastions a fait le plein à l'occasion de la 6^e édition de Festi'Terroir.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Quelque 25 000 personnes sont venues à la rencontre des paysan-e-s et artisan-e-s genevois-es: un record! Avec 90 exposant-e-s, cette manifestation a connu un grand succès. De la boulangerie, des fromages et de la charcuterie, aux fruits et légumes en passant par les limonades, les bières, les vins ou encore le miel, on y retrouvait la grande diversité des produits de l'agriculture locale, avec la complicité des artisan-e-s qui transforment cette matière brute.

Festi'Terroir a pour objectif de faire connaître aux citadin-e-s les artisan-e-s de bouche et paysan-e-s de la région. Mais pas seulement: l'événement souhaite aussi mettre en lumière celles et ceux qui pratiquent la vente directe (à la ferme, dans les épiceries ou via des paniers), qui cultivent les liens avec les consommateurs et consommatrices et qui accordent une grande attention à l'écologie. Une proportion importante de producteurs et productrices présente-s est ainsi labellisée BIO.



Photos: © Le Cafetier



www.festiterroir.ch



À VENDRE

Pour investisseurs ou professionnels de la restauration

À SAISIR !



LE SEUL GLACIER QUI AVANCE DEPUIS 18 ANS

Maurice et Mauricette vendent
L'AUBERGE DES GLACIERS à La Fouly
- Auberge de 55 lits, terrasse 200 places,
restaurant 150 places
- Au pied des pistes de la Fouly avec une
vue époustouflante face aux glaciers
- Refuge du Tour du Mont Blanc

CONTACT :
boulonet25@gmail.com

À LOUER

La Commune de Moudon,
met au concours la location de :

L'AUBERGE DE LA DOUANE

- Entièrement rénovée
- Restaurant et café de 32 places chacun
- Terrasse de 45 places
- 3 spacieuses chambres d'hôtes
- Appartement de service de 3,5 pièces
- Bail commercial de 5 ans
- Loyer échelonné attractif
- Entrée prévue février 2025
- Petit matériel à la charge du locataire

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA

Peter Neuhaus

Av. Général-Guisan 42 | CH-1009 Pully

+41 21 721 08 08

peter.neuhaus@gastroconsult.ch

Gastroconsult 

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:**

Manuela 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

FORMATION CONTINUE

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène



En ligne - Dès le 2 septembre

Durée d'accès à la plate forme 2 mois

Public cible:

Collaborateurs de cuisine ou de service,
Chef, Responsable, Exploitant

Prix: CHF 50.- membre / **CHF 140.-** non membre



Formation minimale de base en hygiène (formation reconnue par le SCAV)



Lundi 11 et mardi 12 novembre

de 8h30 à 16h

Public cible:

Collaborateurs de cuisine ou de service,
Service traiteur / Food Truck
Chef, Responsable, Exploitant

Sécurité au travail dans l'hôtellerie et la restauration (formation PERCO)



Lundi 11 novembre

de 8h30 à 16h30

Public cible:

Cadre, Chef, Responsable, Exploitant



Inscription

Tél. 022.329.97.22

cours@scrhg.ch

Lieu du cours:

Société des Cafetiers, Restaurateurs et
Hôteliers de Genève
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève

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

BULLE



GOÛTS ET TERROIRS

30 octobre au 3 novembre 2024

La participation du Pérou au « Salon Suisse des Goûts et Terroirs » offre aux visiteurs l'opportunité de découvrir et de déguster une sélection exceptionnelle de produits emblématiques du pays andin.

www.gouts-et-terroirs.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

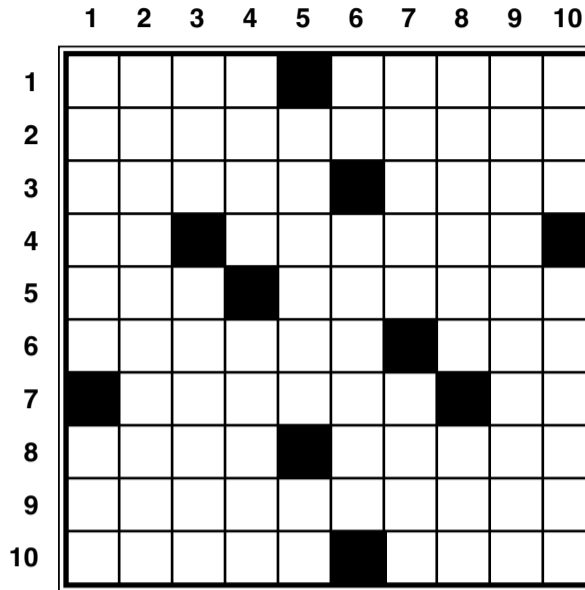
N° 1275

Horizontalement

1. Leur ramage se rapporte à leur plumage. Lac franco-suisse. – 2. Elle se moque des détails. – 3. Inexistant s'il n'est pas nié. Instrument ou voix. – 4. Plus à propos dans la bouche de César que dans celle de Monsieur Brun. Déshonorer. – 5. Roi d'Israël. Séjours. – 6. Arbre d'Asie. Bouts de cigarettes. – 7. Sa loi rend la pareille. Règle. – 8. Ventilé. Papier très blanc. – 9. Dégradation. – 10. Impératrice d'Orient. Légumineuse.

Verticalement

1. Pierres précieuses. On lui fait confiance. – 2. Qui fait sortir de l'ombre. – 3. Sot. Entretien particulier. – 4. Telle la fleur. Bondé. – 5. Monterai sur mes grands chevaux. Masculin. – 6. Féminin. Modernisa. – 7. Passionnés s'ils viennent du cœur. Tranchés. – 8. Est donc actif. Racaille. – 9. Fascination. – 10. Nouveau grec. Ville de Toscane.



Solution des mots croisés N° 1274



COURS DE CAFETIER

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières 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



ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE 110 ans d'excellence et un nombre record d'inscriptions

Fondée en 1914, l'EHG est l'une des plus anciennes et prestigieuses écoles hôtelières au monde. Elle n'a jamais cessé d'innover dans l'éducation de l'hôtellerie.

GENÈVE

L'EHG a de quoi se réjouir. Elle a enregistré un nombre record d'inscriptions pour l'année académique 2024, le plus élevé depuis plus d'une décennie. Pour répondre à cette demande exceptionnelle, une troisième classe a été ouverte pour la rentrée de septembre. Ce dynamisme est le reflet de l'intérêt grandissant des jeunes pour les carrières dans l'hôtellerie.

En juillet 2024, l'EHG a lancé avec succès la première édition de la « Semaine Découverte », un programme conçu pour les jeunes de 15 à 18 ans. Cette initiative immersive a accueilli 16 participants enthousiastes et a couvert divers aspects de la gestion hôtelière, de la gestion de luxe au marketing numérique, renforçant l'intérêt des jeunes pour l'industrie.

NOUVEAUX DIPLÔMES POSTGRADES

En octobre, l'EHG étendra son offre éducative avec le lancement de nouveaux diplômes postgrades. Ces programmes sont développés pour équiper les professionnels avec les compétences nécessaires pour exceller dans un secteur en constante évolution, en abordant des thèmes actuels tels que le marketing numérique et la gestion durable.

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 n'a décidément pas pris une ride.

www.ehg.ch

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



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

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
 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. +41 626 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](http://abil.ch)

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



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

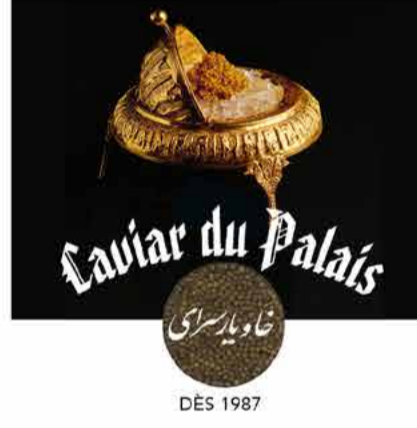


FRANKE COFFEE SYSTEMS
 Franke-Strasse 9
 4663 Aarburg
 T. 062 787 3400
 coffeemoments@franke.com
coffee.franke.com



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](http://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](http://etivaz-aop.ch)

MEUBLES DE JARDIN



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

CUISINES



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

PUBLIREPORTAGE

LES MEILLEURS VINS VAUDOIS PRIMÉS

Tous les lauréats de la Sélection des Vins Vaudois ont été dévoilés à l'occasion d'un événement d'un nouveau genre, mardi 2 juillet, à Morges. Des invités, mais aussi des amateurs de vin ont pu déguster le gagnant du Trophée Master, le Merlot 2021 de la Châtaigneraie à Etoy, ainsi que 32 autres vins récompensés.

L'Office des Vins Vaudois et GWS – Aux Services du Vin (organisateur du concours) ont donné rendez-vous à leurs invités, ainsi qu'à des amatrices et amateurs de vin, afin de leur dévoiler les résultats de la Sélection des Vins Vaudois 2024. Au total, 33 vins sont montés sur le podium des 11 différentes catégories. Voilà ceux qui occupent les premières marches: Dézaley-Marsens Grand Cru De la Tour 2022 des Frères Dubois à Cully (meilleur Chasselas millésime 2021 ou 2022), Prélude 2023 du Château de Valeyres à Valeyres-sous-Rances (meilleur Chasselas millésime 2023), Pinot Gris 2023 de la Cave la Muscadelle à Mont-sur-Rolle (meilleur autre cépage blanc), Rosé de Gamay 2023 de la Cave Coeytaux à Yens-sur-Morges (meilleur rosé), Gamay Vieilles Vignes 2023 du Domaine Dillet à Yverne (meilleur Gamay), Pinot Noir Réserve 2022 de la Cave du Consul à Perroy (meilleur Pinot Noir), Merlot 2021 de La Châtaigneraie à Etoy (meilleur autre cépage rouge), Domino 2022 de la Cave des Rossillonnes à Vinzel (meilleur assemblage rouge), P'tites Bulles

Bio de la Cave de la Côte à Tolochenaz (meilleur effervescent), Solaris 2022 du Champagnoux à Champagne (meilleur vin doux) et le Chasselas Château de Vullierens 2023 (trophée bio). Avec une magnifique note de 92,8 sur 100, le Merlot de Marco Trippi de La Châtaigneraie repart avec le Trophée Master (Trophée attribué à la meilleure note du concours.)

DES LAURÉATS AUX QUATRE COINS DU CANTON

«Nous sommes particulièrement heureux de ces résultats qui récompensent des domaines viticoles aux quatre coins du canton», se réjouit Benjamin Gehrig, directeur de l'OVV. «Cela représente une preuve supplémentaire que toutes nos régions tirent à la même corde pour viser une excellente qualité.» Avec 706 échantillons reçus, la participation à la Sélection des Vins Vaudois reste stable. «Nous remarquons aussi une stabilité dans le nombre de médailles d'or», commente Christophe Pache, de l'entreprise GWS. «En effet, 74 médailles d'or et 148 médailles d'argent ont été décernées par notre jury. Ce dernier comp-



taient un peu plus de sommelières et de sommeliers que d'habitude. Nous nous en réjouissons, car c'était l'un de nos objectifs pour cette édition.» Enologues, mais aussi représentantes et représentants des domaines viticoles restent bien sûr des éléments indispensables à la qualité de ce concours.

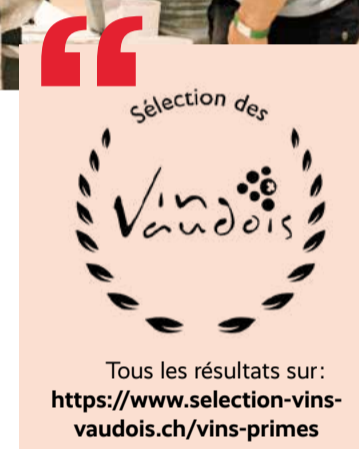
PLUS DE 300 PERSONNES À MORGES

Selon un nouveau concept, la cérémonie de remise des prix s'est tenue en deux temps, dans le lieu événementiel le CUBE, à Morges. Tout d'abord, 170 invités ont suivi la partie officielle animée par le journaliste Knut Schwander. À cette occasion, Lucie Theurillat, présidente de la Fédération vaudoise des jeunes campagnardes, a reçu l'insigne de Commandeur de l'Ordre des Vins Vaudois de la part de Valérie Dittli. «La



jeune génération représente un public primordial pour les vins vaudois», a commenté Benjamin Gehrig.

Suite à la partie officielle, le public a pu rejoindre le CUBE pour déguster les vins récompensés. Sur inscription, cette dégustation a remporté un grand succès, puisque toutes les places ont trouvé preneurs en quelques heures seulement.



Les escargots de Céline

À la tête de l'élevage «Les Escargots de la Ruerette», situé à Palézieux-Village, dans le canton de Vaud, Céline Dovat est à 43 ans une des rares femmes à élever des escargots en Suisse. Chaque année, elle fournit des Gros et des Petit-Gris à des restaurants, des détaillants alimentaires, ainsi qu'à des marchés de sa région.

GEORGES POP

VAUD



▲ Céline Dovat devant son «jardin aux escargots» dont la surface est aujourd'hui de quelque 100 m². © Le Cafetier

Photos: © Dovat

«C'est Michel, mon mari, qui a eu cette idée. Il voulait diversifier la production de notre exploitation laitière. Il a d'abord songé à se lancer dans les champignons, puis il s'est décidé pour l'élevage d'escargots. Il s'est beaucoup documenté, puis a suivi une formation à Besançon, car en Suisse il n'y a rien. Il a commencé modestement sur quelques mètres carrés. Actuellement, notre production varie entre 20 à 30 000 escargots par année. Mais on reste encore loin des élevages français qui produisent jusqu'à 10 fois plus, voire davantage», indique cette femme énergique à la bonne humeur communicative

PATIENCE ET LONGUEUR DE TEMPS

Aujourd'hui, Céline dirige seule l'élevage de gastéropodes de la ferme familiale. «Mon beau-père ayant pris sa retraite, j'ai pris le relai de mon époux qui doit s'occuper du bétail laitier sans l'aide de son papa. Il m'a bien sûr formée. Et puis nos trois enfants ayant grandi, j'ai davantage de temps». Inutile de préciser que ce type d'élevage exige beaucoup de patience. Céline n'en manque pas.

Les Escargots de la Ruerette

Céline Dovat
Chemin de la Ruerettaz 3
1607 Palézieux-Village
Tél. 021 907 80 94
P. 079 780 27 01
familledovat@bluewin.ch

«En hiver, les escargots hibernent. Au début de l'année, il faut sortir les reproducteurs de leur sommeil pour qu'ils s'accouplent. Ils se fécondent mutuellement (NDLR : les escargots sont hermaphrodites). Au départ, ce sont leurs organes mâles qui s'activent, puis leurs organes femelles. Au moment de la ponte, les escargots creusent un trou pour y déposer leurs œufs. Après quelques semaines on voit sortir les petits», raconte l'éleveuse. Une fois éclos, les bébés escargots, déjà dotés de leur coquille, sont placés dans un terreau humide où ils se repaissent de farine de céréales, de bouts de salade et de carottes. Il faut plusieurs semaines de soins pour qu'ils atteignent leur taille adulte.

LORSQUE LES ESCARGOTS PASSENT À LA CASSEROLE

Forcément, le moment arrive où il faut les faire passer de vie à trépas. Comment ça se passe? «En fait, on ne les tue pas tout de suite. On les place pour un moment dans des grands sacs. Dans cet environnement défavorable, ils entrent en léthargie, comme ils le feraient dans la nature,

en cas de sécheresse, par exemple. Et puis le moment venu, on plonge ces sacs dans l'eau bouillante. La mort est instantanée, sans souffrance. Lorsqu'un escargot est en alerte, il sort de sa coquille. Là on voit qu'ils n'ont pas bronché. Ils n'ont rien vu venir».

Au début de l'automne, Céline prépare ses commandes. «Je livre à mes clients des escargots blanchis, en vol-au-vent ou en coquille avec une sauce bourguignonne. Je fais tout moi-même.» Et vous aimez ce travail? «Si je ne l'aimais pas, je ne le ferais pas (rires)...»

PUBLIREPORTAGE

L'ASSURANCE SOCIALE CHEZ GASTROSOCIAL – VOS AVANTAGES

Le secteur dynamique des hôtels, restaurants et cafés requiert des processus administratifs simples et des solutions personnalisées dans l'univers complexe des assurances sociales.

Partenaire fiable de ces établissements, GastroSocial est la plus grande caisse de compensation et de pension suisse de la branche de l'hôtellerie et de la restauration. Nos quelque 280 collaboratrices et collaborateurs connaissent les exigences spécifiques de la branche et proposent également des conseils en rapport avec la CCNT.

TOUT SOUS UN MÊME TOIT

GastroSocial propose des solutions de prévoyance supplémentaires pour la branche et couvre toutes les assurances sociales. Cela englobe l'AVS, l'AI, les allocations pour perte de gain, l'assurance-chômage, les allocations familiales, la prévoyance professionnelle ainsi que l'assurance indemnités journalières en cas de maladie et l'assurance-accidents, en collaboration avec SWICA, notre partenaire.

PRÉVOYANCE PROFESSIONNELLE – DES SOLUTIONS ADAPTÉES POUR LES HÔTELS, RESTAURANTS ET CAFÉS

La Caisse de pension GastroSocial se montre convaincante en raison d'un financement solide et d'un taux de couverture élevé (119,1% au 31 juillet 2024). Les personnes assurées profitent d'une rémunération attractive de leur avoir de vieillesse (1,75% pour 2023). Un taux de conversion de 6,8% sur l'avoir de vieillesse obligatoire et de 6,5% sur l'avoir subobligatoire garantit la rente la plus élevée possible.



GastroSocial propose des solutions de prévoyance adaptées à l'ensemble des collaboratrices et collaborateurs de l'hôtellerie et de la restauration, qu'ils/elles soient indépendant-e-s, employé-e-s à temps partiel ou occupent un poste à responsabilités. Indépendamment de leurs rapports de travail et de leur classe de salaire, ils/elles peuvent toutes et tous être assuré-e-s de manière optimale dans la prévoyance professionnelle.

ADMINISTRATION SIMPLE

Grâce à des solutions en ligne efficaces, GastroSocial simplifie l'administration de sa clientèle. Le portail client innovant connect permet d'établir simplement les déclarations des salaires, et le programme des salaires miru-Social traite les salaires avec efficacité. En outre, les utilisatrices et utilisateurs d'un programme des salaires certifié Swissdec peuvent transmettre leurs données salariales directement à la Caisse de compensation GastroSocial via l'interface Swissdec.



LA CUISINE ET LE TERROIR ALPINS À L'HONNEUR

Basé dans un ancien couvent de Stans, dans le canton de Nidwald, le CULINARIUM ALPINUM, est un centre d'excellence dédié à la cuisine régionale et au terroir alpins. Pour la première fois cette année, il invite les sept pays alpins à participer à un concours international intitulé *Alpine Food Contest & Market Alp'24*. Des producteurs d'Allemagne, de France, d'Italie, du Liechtenstein, d'Autriche, de Slovénie et de Suisse pourront, du 8 au 10 novembre 2024, y présenter leurs produits à un jury d'experts. Un Forum nommé *ALP'24* sera parallèlement organisé à Stans pour débattre des enjeux économiques des produits régionaux alpins et des moyens de mieux les valoriser. Plusieurs présentations et ateliers interactifs sont prévus. Défenseur d'une agriculture biologique et durable, le CULINARIUM ALPINUM travaille en étroite collaboration avec bio suisse, Pro Specie Rara, la Fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux végétaux et aux animaux, Slow Food Suisse, ainsi qu'avec les hautes écoles spécialisées en agriculture et en hôtellerie-restauration.

G. P.

Informations et inscription:
<https://alp24.ch/fr>



GASTROSOCIAL

Profitez vous aussi du conseil et des avantages de GastroSocial!

En savoir plus:
gastrosocial.ch/fr/gastrosocial-offre

La petite histoire des aliments

On ne peut qu'éprouver des réticences à consommer la chair d'un animal si sympathique, qui est devenu l'emblème de l'Australie. Pourtant ce bondissant marsupial est chassé depuis des temps immémoriaux, pour sa viande rouge, par les aborigènes qui sont arrivés sur l'île-continent il y a quelque 40 000 ans. En Australie, sa commercialisation n'est autorisée que depuis 1980. On estime actuellement qu'un Australien sur dix, voire davantage, en mange régulièrement. Elle est également disponible chez nous.

«Je ne comprends pas»

On raconte qu'à la fin du XVIII^e siècle, lorsque le capitaine Cook arriva sur l'île, il demanda à un aborigène le nom de ce surprenant animal. Il lui aurait répondu «kangaroo», autrement dit «je ne comprends pas», dans sa langue. L'histoire est très plaisante, malheureusement elle n'est pas vraie. Mais le mot «kangourou» vient cependant bien d'une langue aborigène du nord-est de l'Australie, où le mot «gangurru» désigne le grand kangourou noir.

De nos jours, la viande de kangourou est toujours issue de la chasse, dans les limites des quotas fixés par le gouvernement, mais essentiellement d'élevages. Très tendre, peu calorique, riche en protéines et particulièrement maigre, avec moins d'un pour cent de matière grasse, elle

est très appréciée des nutritionnistes locaux. Elle est une excellente source d'acides gras oméga-3, de fer et de zinc. Un steak de kangourou de 150 g peut satisfaire un tiers des besoins quotidiens en fer d'un adulte. Le kangourou serait également réputé pour ses vertus anti-cancérigènes et comme régulateur pour le diabète. A-t-il vraiment toutes ces vertus?

Plutôt que du bœuf ou du mouton

En Australie, des scientifiques ont même suggéré à la population de manger du kangourou, en lieu et place du mouton et du bœuf, pour contribuer à lutter contre le réchauffement climatique et préserver la nature du pays. Les flatulences des bovins et des ovins, qui contiennent du méthane, constituent une source importante d'émissions de gaz à effet de serre, alors que les kangourous ont, paraît-il, un appareil digestif bien plus respectueux de l'environnement.

Comme celle du bœuf, la viande de kangourou peut être apprêtée de mille et une façons: en civet; en steak au vin rouge; en pavé aux herbes ou à l'orange, ou en émincé poêlé à la sauce d'ailles, par exemple. Les recettes ne manquent pas!

Il y a quatre ans, la cantine d'une grande université suisse avait servi de la viande de kangourou grillée. Cette initiative avait provoqué une vague de protestations, notamment sur les réseaux sociaux. Une colère amplifiée par les pertes subies par la faune sauvage australienne dans les incendies gigantesques qui détruisent chaque année les zones boisées du pays. Une sensibilité à ne pas négliger par les restaurateurs qui seraient tentés d'en proposer sur leur carte.

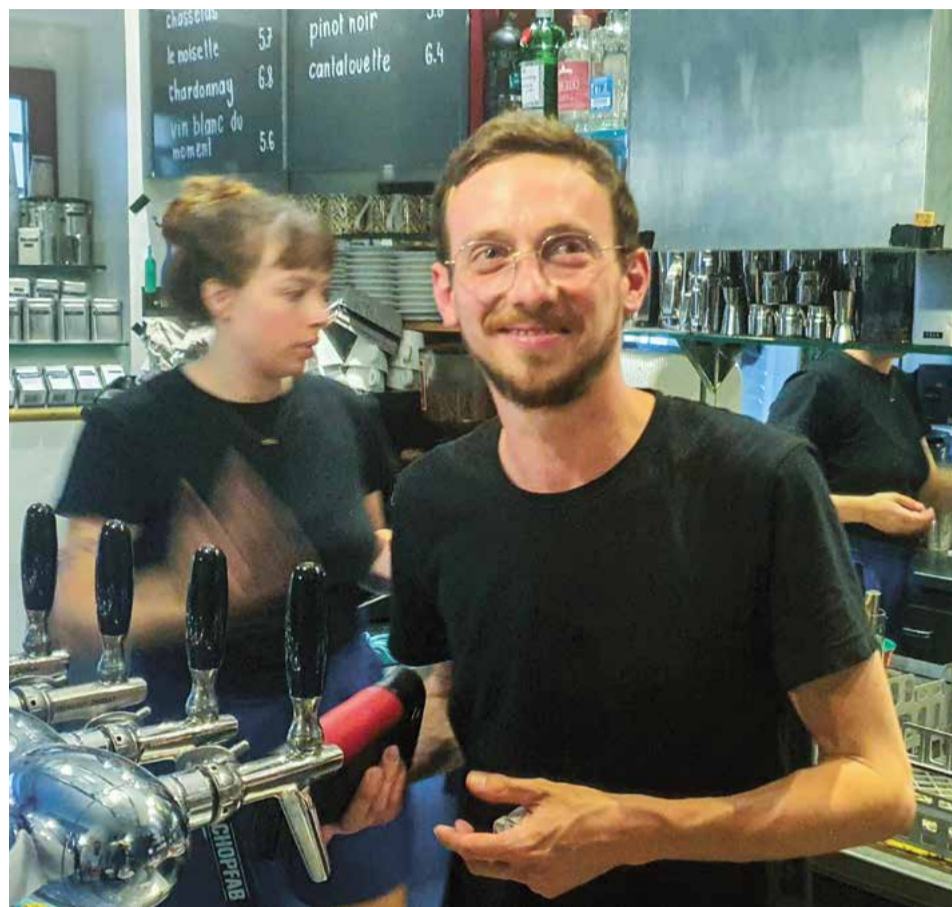


Une escale au Bar de l'Univers

Lové au cœur de la vieille ville, au fond de la belle place du Coq-d'Inde, le Bar de l'Univers est devenu un incontournable lieu de rendez-vous, de partage et de détente pour un nombre grandissant de Neuchâtelois ou des visiteurs de passage. À la belle saison, jusqu'à tard le soir, sa jolie terrasse fait le plein de joyeux convives en quête de rafraîchissements, loin du vacarme de la circulation. Fort de cette fréquentation, il vient encore de doubler sa surface.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL



Fondé il y a 31 ans, l'établissement a été repris en 2017 par Gilles Crelier, alors âgé de 26 ans. « J'ai toujours été attiré par la restauration. J'en avais marre de poursuivre des études. J'ai travaillé un moment dans le commerce de vins de mes parents. Et lorsque les anciens propriétaires de l'Univers ont souhaité céder le bar, je me suis porté acquéreur avec l'aide de mon père, de ma mère, ainsi que d'un petit groupe d'amis qui ont accepté de me suivre dans cette aventure », raconte ce jeune patron. Aujourd'hui, son équipe compte 14 collaborateurs, tous à temps partiels, qui se succèdent pour faire vivre ce lieu devenu emblématique.

BONNES BIÈRES, BONS VINS, ETC.

Le bar se démarque par ses produits soigneusement sélectionnés et régulièrement renouvelés : bonnes bières, bons vins et en-cas savoureux. « Nous sommes sous contrat avec

▲ Gilles Crelier a toujours été attiré par la restauration. Il a repris le bar de l'Univers en 2017. © Le Cafetier

Photos: © lunivers.ch

<https://lunivers.ch/>

la maison Boxer, mais ils sont très cool et nous laissent proposer une belle gamme de bières artisanales, celles de la brasserie La Comète à La Chaux-de-Fonds, par exemple. Pour les vins français, je me fournis chez mes parents (ndlr : André et Fabienne Crelier vins). Sinon notre carte affiche des vins d'ici, comme ceux de la Maison Carrée, à Auvèrrier ou ceux de Chantal Ritter au Landeron », précise Gilles.

L'équipe de l'Univers accorde aussi une attention particulière à la qualité de sa petite restauration : « Prenez notre croque-monsieur... Nous le faisons avec du jambon à l'os de boucherie, du pain complet et du fromage à raclette. Rien à voir avec certains produits industriels », insiste le maître des lieux.

« ON EST VRAIMENT BIEN... »

Au début de cette année, Gilles Crelier a saisi l'opportunité d'agrandir la surface de son établissement : « Nous avons récupéré une salle située à l'arrière du bar. Elle abritait un salon de coiffure. Elle nous permet d'accueillir davantage de monde, lorsque la terrasse est fermée. Nous allons y organiser des animations, des soirées lotto, ou des soirées tapas, par exemple. », explique-t-il. Interrogé sur la rentabilité de son « Univers », il conclut : « On ne roule pas sur l'or, mais on est vraiment bien ! »

PUBLIREPORTAGE

NOUVEAU LA RACLETTE AU VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

Dans l'espoir de « booster » quelque peu ses ventes, après une année 2023 un peu morose, l'Interprofession du Vacherin fribourgeois (IPFV) enrichit son offre en lançant à la mi-septembre une formule « Raclette prête à l'emploi ». Un grand distributeur ainsi que les détaillants de la filière sont d'ores et déjà sur les rangs pour encourager cette façon de savourer le fameux fromage.

« Il faut bien comprendre qu'il ne s'agit pas d'un nouveau produit. Il s'agit toujours de notre traditionnel Vacherin AOP, tel qu'il existe et tel qu'il est apprécié. Il sera simplement proposé en tranches, dans un nouvel emballage, dans le cas de la grande distribution, pour pouvoir être fondu dans un four à poêlons », explique Romain Castella, le directeur de l'IPFV. Une campagne promotionnelle sera simultanément lancée en Suisse romande pour promouvoir cette manière de le consommer.

NOUVEAUX EMBALLAGES ET TRANCHES À LA DEMANDE

Les nouveaux emballages seront d'abord disponibles sur les rayons de la Coop. « Les autres grands distributeurs suivront ultérieurement pour une simple question de logistique », précise Romain Castella qui ajoute : « De leur côté, les

détaillants en produits laitiers de notre filière proposeront systématiquement à leurs clients cette nouvelle formule, en leur offrant la possibilité d'acheter leur Vacherin en tranches, prêtes à l'emploi. »

Pas question cependant de produire des tranches pré-épiciées, aux herbes ou au poivre, par exemple. « Ce type de préparation nous est interdit. Notre cahier des charges est formel sur ce point. Les clients qui veulent des tranches poivrées devront les poivrer eux-mêmes », souligne le patron de l'IPFV, avec le sourire. L'offensive de charme du Vacherin fribourgeois AOP ne s'arrêtera d'ailleurs pas là. La filière prépare toute une série de nouvelles recettes pour les gourmets. En outre la Migros mettra sur ses rayons de nouveaux emballages de fondue « tout vacherin ».



FROID ET FONDUES FONT BON MÉNAGE

Sur les fronts des exportations, l'IPFV a exploré cette année deux nouveaux marchés. « En Suède et en Finlande, nous avons proposé des dégustations. Les signes sont très encourageants, même si les quantités que nous y ex-

portons restent très modestes », indique Romain Castella. Il avoue, avec un brin d'ironie, attendre le retour du froid, propice pour savourer une bonne fondue, avec une certaine impatience : « Lorsque les températures baissent, nos ventes s'envolent. »



Romain Castella attend le retour du froid, propice à la consommation de fondues, avec une certaine impatience. © Le Cafetier

**Vacherin®
Fribourgeois**
SWITZERLAND

Interprofession du Vacherin Fribourgeois
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle
Tél. + 41 (0) 26 919 87 56
info@vacherinfribourgeois-aop.ch
//vacherin-fribourgeois-aop.ch

Genève Action Lac Propre

Organisée par l'association Aqua-Diving, la 32^e édition du Nettoyage Annuel du Lac et de la rade se tiendra les 14 et 15 septembre prochains au point de rassemblement du « Village Eco » devant l'entrée des Bains des Pâquis.

M.M.

GENÈVE

Cette 32^e édition sera ponctuée de nombreuses surprises et animations pour les bénévoles et invités. Diverses animations prendront place tout au long du week-end, avec notamment Olivier l'accordéoniste, le souper raclette agrémenté du concours du Gruyérien, un Karaoke, une projection de films/photos des 30 éditions précédentes de Genève Action Lac propre.

Sont également prévus, l'apéritif du bon goût autour des déchets le dimanche après la cérémonie officielle de 17h, avec le concours des Chef's Goutatoo. Un apéritif arrosé du champagne du Moulin Rouge, et accompagné d'un concert avec Under Cover.

Les inscriptions peuvent se faire via le site www.nadl.ch pour les marcheurs bénévoles à terre, les plongeurs, les apnéistes ou les propriétaires de bateaux. Attention! En raison du succès de l'évènement, des contraintes logistiques, et afin de garantir la qualité et la sécurité de cette action, aucune inscription ne sera prise sur place.



▲ Des montagnes de déchets sont remontées du lac chaque année.

Photos: © DR

Pour tout complément d'information, vous pouvez contacter le 079 606 25 06 dès 14h ou écrire à info@nadl.ch.

En 30 ans, environ 30 tonnes de déchets ont été extraites du lac par l'association. Les années passent, mais ce chiffre est malheureusement toujours aussi impressionnant.

Le Team Aqua-Diving-Nettoyage Annuel du Lac est une association reconnue d'utilité publique, à but non lucratif, créée en 1992.

La manifestation a lieu par n'importe quel temps! De nombreux sponsors y participent. Sans eux, la logistique ne peut être déployée et l'évènement ne pourrait pas connaître ce succès avéré auprès du public.

ÉDITION 2023 EN CHIFFRES

L'an dernier, ont été notamment récupérés: 1 tambour de machine à laver, 10 pneus de voiture, 1 extincteur, 3 bouteilles de gaz de chantilly, 5 bouées de bateau, 4 porte-monnaies, 2 ordinateurs, 3 chaises, 3 bouteilles de parfum, 4 cartes de crédit, 6 chaussures, 31 briquets, des milliers de mégots, et bien d'autres déchets.



À TABLE! MANGEONS LOCAL ET DURABLE À VOS INSCRIPTIONS!

DU 23 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE, LE CONCOURS À TABLE! MANGEONS LOCAL ET DURABLE EST DE RETOUR À GENÈVE. ENVIE DE TENTER VOTRE CHANCE? IL EST ENCORE TEMPS DE VOUS INSCRIRE. IL VOUS SUFFIT DE SCANNER LE QR CODE FIGURANT SUR LE VISUEL CI-JOINT ET DE REMPLIR LE FORMULAIRE AD-HOC.

À Table! Mangeons local et durable est un événement qui répond à plusieurs objectifs de la Stratégie climat de la Ville de Genève et du Plan climat cantonal. L'alimentation représente entre 20 à 30% de notre impact climatique. Pour limiter le dérèglement climatique, il est essentiel de favoriser autant que possible une alimentation de proximité, de saison, le tout cultivé dans le respect de la biodiversité.

En participant à ce concours, les restaurants de la ville et du canton déploient de nombreux efforts pour respecter au mieux la Charte suivante:

- Faire preuve d'un maximum de traçabilité sur tous les produits utilisés, locaux ou non
- Proposer un maximum de produits locaux, régionaux et artisanaux
- Utiliser un maximum de produits de saison, diversifiés et biologiques
- Valoriser les produits végétaux et innover en matière de suggestions végétariennes
- Faire preuve d'originalité et de créativité
- Donner un maximum de visibilité au Concours
- Lutter contre le gaspillage alimentaire



De nombreux partenaires, dont la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, apportent leur soutien, et une dotation totale de CHF 32 500 récompense les cuisines les plus engagées.

Plus d'informations:
Service Agenda 21 - Ville durable
Tél. +41 22 418 22 86
gaetan.morel@ville-ge.ch
thomas.kilbert@ville-ge.ch