

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

30
1989-2019

INOX, notre fabrication à Etagnières.

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 15 • 4 octobre 2024

Chronic.
ETHICAL COFFEE ROASTERS

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

chronic.ch
022 900 01 06



+
ROTOR
Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.

www.rotorlips.ch

GAULTMILLAU 2025

Une journée d'exception



«Cuisinier de l'année»,
Marco Campanella.
© DIGITALE MASSARBEIT

DOSSIER:
ZAGG

Pages
10 à 16

DU 20 AU 23
OCTOBRE 2024

Le temps c'est de l'argent.

Tous les établissements sont soumis à la CCNT. Le contrôle du temps de travail exige d'importantes charges administratives. Désormais, ce problème fait partie du passé!

Avec **GastroTime**, gagnez du temps dans le respect de la CCNT.

Simple et efficace!

Gastroconsult

Toutes les informations sur www.gastroconsult.ch ou contactez-nous directement à l'adresse mail suivante: gastrotime@gastroconsult.ch



Promu de l'année en Suisse romande,
Romain Paillereau. © JULIE DE TRIBOLET

Promue de l'année en Suisse romande,
Lucrèce Lacchio. © GABRIEL MONNET

Découverte de l'année en Suisse
romande, Quentin Philippe.
© FRANÇOIS WAVRE | LUNDI13

VU POUR VOUS

Palpez vos seins pour votre bien

Achetez le carac rose du 1^{er} au 31 octobre 2024, et soutenez les femmes touchées par le cancer du sein.

Le carac rose parce que la vie n'est pas toujours rose

Chaque octobre, la Suisse romande se pare de rose pour soutenir la lutte contre le cancer du sein. Le Carac Rose, cette pâtisserie en forme de cœur, est devenu le symbole d'une mobilisation sans précédent. Lancée en 2022, l'initiative a rapidement conquis le cœur des gourmands et des solidaires. De 3 confiseries en 2022, l'événement s'est étendu à plus de 250 boulangeries en 2024, témoignant d'une dynamique exceptionnelle. La Migros, acteur majeur de la distribution en Suisse, s'est également associée à cette cause, renforçant ainsi sa portée.

Pour chaque Carac Rose vendu, 50 centimes sont reversés à 7 associations romandes spécialisées dans l'accompagnement des femmes touchées par le cancer du sein. Ces associations proposent une multitude d'activités (pilates, yoga, auto-hypnose...) visant à améliorer le bien-être physique et mental des patientes.

www.lecaracrose.ch/boulangeries/

Marco Campanella («La Brezza», Hôtel Eden Roc à Ascona) décroche son 19^e point. La Suisse romande tient son Pâtissier de l'année en la personne de Titouan Claudet (The Woodward, Genève).

Honneur suprême: le jeune Titouan Claudet (voir page 3), originaire de Besançon, est élu Pâtissier de l'année pour l'excellence et l'originalité de son travail, tant à l'Atelier Robuchon qu'au restaurant le Jardinier du The Woodward à Genève.

Quentin Philippe, du bar à vin Arakel (15/20), à Genève également, est la Découverte de l'année en Suisse romande. Quant aux deux Promus romands de l'année, ils se nomment Romain Paillereau, qui gagne un 18^e point (Des Trois Tours, Fribourg-Bourguillon), et Lucrèce Lacchio, qui dirige «Le Berceau des Sens» de l'École hôtelière de Lausanne (17 points).

M. M.

SUISSE

D'après leurs fourneaux d'un bout à l'autre de la Suisse, tous attendent la sortie des guides gastronomiques à l'automne, pleins d'espoir. GaultMillau est le premier à ouvrir les feux. Son édition 2025, révélée le 30 septembre, regorge de bonnes nouvelles pour beaucoup. Sur les 96 nouvelles adresses dénichées par les testeurs dans tout le pays, 43 sont en Suisse romande (voir page 2). Au total, 103 adresses gagnent un point et 42 en perdent un.

«UNE BELLE DYNAMIQUE»

Pour Knut Schwander, responsable du guide pour la Suisse romande, il y a de toute évidence une belle dynamique dans le secteur de la gastronomie. «Il y a plus de nouvelles ouvertures que de fermetures. On peut s'en réjouir. C'est la preuve que malgré les commandes de repas à domicile, les chefs qui cuisinent chez les particuliers, ou encore le pouvoir d'achat en berne, il vaut la peine de se lancer.»

LES 7 CHEFS AU FIRMAMENT

Ils affichent tous 19 points dans le fameux guide jaune.

- Tanja Grandits (Bâle)
- Peter Knogl (Bâle)
- Franck Giovannini (Crissier VD)
- Andreas Caminada (Fürstenu GR)
- Philippe Chevrier (Satigny GE)
- Heiko Nieder (Zurich)
- Marco Campanella (Ascona)

«The Green Chef of the Year»

Ils ont fait le choix de la durabilité et du contact avec les producteurs. Nicolas Darnauguilhem, de la Pinte des Mossettes à Cerniat (FR) est «The Green Chef of the Year». Il répond au cahier des charges très strict de Bio Suisse et suscite l'enthousiasme des testeurs à chacun de leurs passages, ce qui lui vaut également un 17^e point.

Le secret de ces nouvelles tables bien souvent gérées par des jeunes? «Des concepts per-tinents et chouettes, une cuisine qui tient la route, du savoir-faire, de l'enthousiasme et du professionnalisme», ajoute Knut Schwander.

De quoi voir l'avenir en rose? Il faut toujours garder la tête froide et avoir les reins solides. Savoir commencer petit avant de voir grand, ou être épaulé par des investisseurs pour les plus ambitieux.

kg
16⁶⁰

Doucette
1 kg net



kg
16³⁹

Bell
Emincé de filet
mignon de poulet
env. 1,2 kg



kg
6²⁰

Mozzarella
Premium Dolce latte
45% MG/ES
en dés
5 x 2 kg



7.10-12.10.2024

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



Toutes les offres TVA exclue

TOUR D'HORIZON DES CANTONS ROMANDS

Les tables distinguées cette année par GaultMillau

FRIBOURG

Les meilleures tables

Des Trois Tours, Fribourg-Bourguillon, Romain Paillereau (18) *
Le Sommet, Les Montagnards, Broc, Kaiichi Arimoto (17)
La Pinte des Mossettes, Cerniat, Nicolas Darnauguilhem (17) Green Chef of the Year
La Cène, Fribourg, Mohamed Azeroual (16)
Frédéric Kondratowicz, Hôtel de Ville Fribourg, Frédéric Kondratowicz (16)
Le Pérolles, Fribourg, Pierre-André Ayer (16)

Les promus

Des Trois Tours, Fribourg-Bourguillon (18)
Le Sommet, Les Montagnards, Broc (17)
La Pinte des Mossettes, Cerniat (17)
Com'ça, Bulle (14)
Hôtel de Ville Rue, Rue (14)
L'Ecu, Bulle (13)

Les nouveaux

Restaurant de campagne, Auberge des Montagnards, Estavannens (12)
Auberge Aux 4 Vents, Granges-Paccot (12)

GENÈVE

Les meilleures tables

Domaine de Châteauevieux, Satigny, Philippe Chevrier, Damien Coche (19)
Bayview by Michel Roth, President Wilson, Genève, Michel Roth, Danny Khezzar (18)
L'Atelier Robuchon, The Woodward, Genève, Olivier Jean (17)
L'Aparté, Royal Manotel, Genève, Armel Bedouet (17)
Le Cigalon, Thônex, Jean-Marc Bessire (17)

Les promus

L'Atelier Robuchon, The Woodward, Genève (17)
Auberge du Lion d'Or, Cologny (15)
Chez Philippe, Genève (15)
Matière, Genève (14)
Natürlich, Genève (14)
Le Loti, La Réserve Hotel, Bellevue (14)
Les Curiades, Lully-Bernex (14)
Boléro Bistro, Versoix (14)
Les Fourneaux du Manège, Onex (13)
Il Mirtillo, Vessy (13)

Les nouveaux

F.P. Journe, Genève (16)
Arakel, Genève (15)**
Suahoy, Genève (14)
Auberge de Collex-Bossy, Collex-Bossy (13)
Anouch, Genève (13)
Le Floris, Anières (13)
CoinCoin, Genève (13)
Côté Square, Hôtel Bristol, Genève (13)
Inda-Bar, Genève (13)
Le Dix Vins, Carouge (13)
Sabi, Carouge (13)

JURA

Les meilleures tables

Maison Wenger, Le Noirmont, Jérémy Desbraux (18)
Le Soleil de Châtillon, Châtillon, Clément Bourgeois (16)

Les nouveaux

Le Cheval Blanc, Delémont (14)
La Pastaverne by Peanut, Saint-Ursanne (12)

NEUCHÂTEL

Les meilleures tables

La Croisette, Le Locle, François Berner (16)
Auberge du Prévoux, Le Locle, Frédéric Marchand (15)
La Maison du Prussien, Neuchâtel, Jean-Yves Drevet (15)
Hôtel DuPeyrou, Neuchâtel, Edmond Bavois (15)
Maison du Village, Saint-Aubin-Sauges, Marc Strebel (15)
Le Bocca, Saint-Blaise, Alexandre Luquet (15)

Les nouveaux

Luciole, La Chaux-de-Fonds (13)
Les Six-Communes, Môtiers (12)
La Voile, Neuchâtel (12)

VAUD

Les meilleures tables

Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier, Franck Giovannini (19)
Restaurant Stéphane Décotterd, Glion (18)
Pic au Beau-Rivage Palace, Anne-Sophie Pic, Jordan Theurillat (18)
La Table du Valrose, Rougemont, Benoît Carcenat (18)
Fleur de Sel, Cossonay, Romain Dercile (17)
Le Berceau des Sens, Lausanne, Lucrèce Lacchio (17)*
La Table du Lausanne Palace, Lausanne, Franck Pelux (17)
La Table des Suter, Hôtel de la Gare, Lucens, Pierrick Suter (17)
Émotions par Guy Ravet, Grand Hôtel du Lac, Vevey, Guy Ravet (17)

Les promus

Le Berceau des Sens, Lausanne (17)
Gerber Wyss Restaurant, Yverdon-les-Bains (16)
Hôtel et Restaurant La Croix d'Or, Ballaigues (15)
L'Appart, Lausanne (15)
Kaigan, Hôtel Beau-Rivage Palace, Lausanne (15)
Le 1209, Blonay (14)
Le Miroir d'Argentine, Gryon (14)
La Table d'Igor, Maison d'Igor, Morges (14)
Brasserie Notre-Dame, Payerne (14)
Café de l'Union, Crans-près-Céligny (13)

Les nouveaux

La Table des Horlogers, Hôtel des Horlogers, Le Brassus (16)
Le Trianon, Le Mirador, Resort & Spa, Le Mont-Pèlerin (15)
Le Café Valrose, Rougemont (14)
Kaiseki by Manabu, Hôtel des Trois Couronnes, Vevey (14)
Auberge Communale de la Clef d'Or, Bursinel (13)
Hôtellerie de Châtonneyre, Corseaux (13)
Le Lab By Adel & Niko, Corseaux (13)
Auberge aux 3 Tilleuls, Genolier (13)
L'Ancolie, Gryon (13)
Beef'Ør, Lausanne (13)

Restaurant Le Café du Tramway, Lausanne (13)
La Table des Écrivains, Le Petit Manoir, Morges (13)
Terrenal, Nyon (13)
Grains de Sel, Sainte-Croix (13)
L'Auberge de L'Ours, Vers L'Église (13)
Saskia's, Les Mazots du Clos, Villars-sur-Ollon (13)
L'Ermitage, Château-d'Œx (12)
Coco Mama, Montreux (12)

VALAIS

Les meilleures tables

Hostellerie du Pas-de-l'Ours, Crans-Montana, Franck Reynaud (18)
Au 1465, Au Club Alpin, Champex-Lac, Mariano Buda (17)
Du Théâtre, Monthey, Ilario Colombo Zefinetti (17)
Gilles Varone, Savièse (17)
Restaurant Damien Germanier, Sion (17)
La Table d'Adrien, Verbier, Sebastiano Lombardi (17)

Les promus

Au 1465, Au Club Alpin, Champex-Lac (17)
Gilles Varone, Savièse (17)
La Table d'Adrien, Verbier (17)
Au Vieux Manoir, Choëx (15)
Le Vieux Chalet, Haute-Nendaz (14)
Relais du Mont d'Orge, Sion (14)
Taratata, Verbier (14)
Clair de Lune, Erde (13)

Les nouveaux

Café-Restaurant Quai de l'Ours, Hôtel Le Terminus, Orsières (15)
Ô Bois Sauvage, Hérémece (14)
L'Instant Présent, Saint-Pierre-de-Clages (14)
La p'tite Maison, Savièse (14)
Le Bistrot, Verbier (13)
Kanpâna, Le Châble (12)
Brasserie d'alpage Les Cerniers, Monthey (12)

* Promus de l'année en Suisse romande

**Découverte de l'année en Suisse romande

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

Plus de **2000 actions** chaque semaine

FOIRE LUCERNE
ZAGG
halle 2 stand D 2112
20.-23.10.2024

20%
27.94
kg

Bolets frais
de Roumanie/Pologne/Serbie, 3 kg
(13.55/400 g, 27%)

26%
10.92
kg

Cou de porc frais
de Suisse, env. 2 kg

ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.

TITOUAN CLAUDET

Pâtissier de l'année 2025

C'est un véritable artiste du sucré dont le talent est aujourd'hui récompensé. Depuis 2021, ce natif de Besançon, qui a appris son métier sur le tas, officie en tant que Chef Pâtissier de l'hôtel The Woodward à Genève. Pour les lecteurs du Cafetier, il évoque son parcours et sa joie d'être reconnu aujourd'hui par le guide GaultMillau.

PROPOS RECUEILLIS PAR
MANUELLA MAGNIN

SUISSE

TITOUAN CLAUDET, COMMENT AVEZ-VOUS VÉCU LA REMISE DE LA PRESTIGIEUSE DISTINCTION DE PÂTISSIER DE L'ANNÉE AU GAULTMILLAU 2025 POUR VOUS-MÊME ET POUR THE WOODWARD?

T.C.: Forcément avec beaucoup de joie et de fierté. J'en ai rêvé et j'ai encore de la peine à y croire. Nous travaillons dur tous les jours avec les équipes pour offrir des émotions à nos clients, à l'hôtel, à l'Atelier Robuchon, au Jardinier et dans notre boutique, le Comptoir Woodward à la rue Neuve-du-Molard. Cette distinction est une superbe mise en avant, surtout en Suisse où la pâtisserie ne bénéficie pas de la même aura qu'en France.

EST-CE UN RÊVE D'ENFANT QUI SE CONCRÉTISE?

T.C.: Je dirais plutôt un rêve d'adulte. Enfant, je me voyais avocat ou psychologue. Dès 15 ans, j'ai commencé à m'intéresser à la cuisine. Dans la famille, personne n'exerce un métier en lien avec la restauration. Mes parents craignaient que ce ne soit une lubie d'adolescent. J'ai donc poursuivi mes études et passé un bac économique et social. Puis je me suis inscrit à l'école hôtelière où j'ai obtenu un BTS en hôtellerie restauration, option art culinaire, art de la table et service. Je n'ai en revanche pas suivi d'apprentissage, ni en cuisine, ni en pâtisserie.

QUAND AVEZ-VOUS EU LE DÉCLIC?

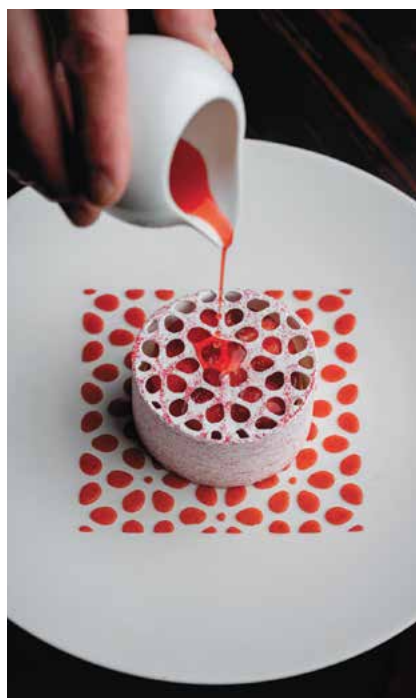
T.C.: C'était à 21 ans, lors d'un stage aux côtés de Benoît Charvet (ndlr : élu pâtissier de l'année en 2013 et sacré champion du monde des desserts glacés en 2018) au Relais Bernard Loiseau. Je l'ai suivi chez Georges Blanc en tant que commis. Cette rencontre a été cruciale pour moi. J'ai appris le côté technique, carré, maîtrisé de la pâtisserie où presque tout doit être anticipé, contrairement à la cuisine où il y a toujours une part d'effervescence au moment du coup de feu. Par la suite, j'ai œuvré dans des restaurants étoilés, notamment au SarKara, à Courchevel et chez Anne-Sophie Pic à Lausanne.



▲ Un jeune pâtissier qui déborde de créativité.

Photos: © Guillaume Cottancin

www.oetkercollection.com/hotels/the-woodward/



COMMENT DÉFINIRIEZ-VOUS VOTRE PÂTISSERIE?

T.C.: J'aime les desserts régressifs, réinventer un riz au lait, une poire Belle-Hélène, une pêche Melba... Pour moi, le bonheur est dans la simplicité. Je réfléchis toujours mes compositions en triangle, avec un élément principal et deux autres qui gravitent autour, comme des épices ou un agrume. Je n'utilise pas plus de trois aromatiques par dessert et les décline ensuite sous différentes textures.

OÙ TROUVEZ-VOUS L'INSPIRATION POUR CRÉER DE SI BEAUX VISUELS DANS L'ASSIETTE?

T.C.: Quand nous avons ouvert l'hôtel, et comme j'ai un esprit très carré, j'ai travaillé avec des pochoirs pour réaliser des formes géométriques facilement démultipliables pour les desserts sur assiettes. C'est devenu un peu ma marque de fabrique. Pour le reste, je me laisse inspirer par l'art, les objets, le paysage ou encore le lac.

COMMENT ÊTES-VOUS ARRIVÉ À GENÈVE?

T.C.: À 27 ans, je cherchais un nouveau challenge. C'est sur les réseaux sociaux que j'ai rencontré Olivier Jean, Chef exécutif de The Woodward. L'idée de travailler dans un hôtel avec deux restaurants qui ambitionnaient de figurer dans les guides m'a tout de suite tenté. Pour moi, c'était un fabuleux défi. Je ne m'attendais pas à être Chef pâtissier à 27 ans. J'ai travaillé d'arrache-pied, sans rien lâcher pour être à la hauteur de la chance que l'on m'a donnée, de la confiance qu'on m'a accordée et de la liberté de créer dont je bénéficie au quotidien.

BEAUCOUP DE PÂTISSIERS ET CHOCOLATIERS FRANÇAIS EN SUISSE TRAVAILLENT AVEC UN GRAND COUVERTURIER DE L'HEXAGONE. PAS VOUS. POURQUOI?

T.C.: J'ai d'emblée fait le choix d'utiliser des produits suisses, comme le chocolat Felchlin, qui est d'une très grande qualité. Le beurre est suisse aussi, tout comme le sucre, la farine et les fruits que nous travaillons au fil des saisons, à quelques exceptions près. Nos œufs viennent de la ferme du Lignon. Nous avons la chance de travailler avec un excellent primeur qui nous propose toujours la meilleure qualité et est à notre écoute en permanence.

UNE DERNIÈRE QUESTION UN BRIN INDISCRÈTE. VOUS MESUREZ 1 M 97, PESEZ 82 KILOS, ET POURTANT VOTRE QUOTIDIEN EST FAIT DE SUCRE, DE BEURRE, D'ŒUF, DE FARINE, DE CHOCOLAT, DE CRÈME, DE FRUITS. QUEL EST VOTRE SECRET?

T.C.: J'essaie de manger équilibré et je fais aussi du sport, parfois très tôt le matin, ce qui me permet de garder la forme.

Déclarer des salaires en ligne



GASTROSOCIAL

miruSocial

Le programme des salaires de l'hôtellerie et la restauration

- Adapté aux **besoins spécifiques** de l'hôtellerie et de la restauration
- **Structure modulaire** pour une flexibilité maximale
- **Modules personnalisables** selon vos besoins
- Gestion complète des collaborateurs, du traitement des salaires à l'administration



Pour en savoir plus !



Ici & Ailleurs

COOK'N'SHOW

8-17

nov.

2024

ARVINIS SALON SUISSE DU VIN

8-11

nov.

2024

AUTOMNALES BEER FESTIVAL

14-17

nov.

2024

3 RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER "LES AUTOMNALES"

Le Cook'n'Show, c'est LE rendez-vous incontournable des gourmands en Suisse romande. Cette édition promet une immersion totale dans l'univers de la gastronomie, avec une programmation riche et variée pour tous les goûts.

Ce qui vous attend :

Ateliers culinaires : Mettez la main à la pâte et découvrez de nouvelles recettes, du cupcake à la cuisine zéro déchet.

Concours amateurs : Admirez le talent de cuisiniers amateurs et laissez-vous inspirer par leurs créations originales.

Arvinis, le salon suisse du vin : Dégustez des vins suisses et internationaux, rencontrez des vignerons et enrichissez vos connaissances œnologiques.

Automnales Beer Festival : Découvrez une multitude de bières artisanales, participez à des dégustations et profitez d'une ambiance festive.

www.automnales.ch

LA NOUVELLE AMBASSADRICE DE LA POIRE À BOTZI

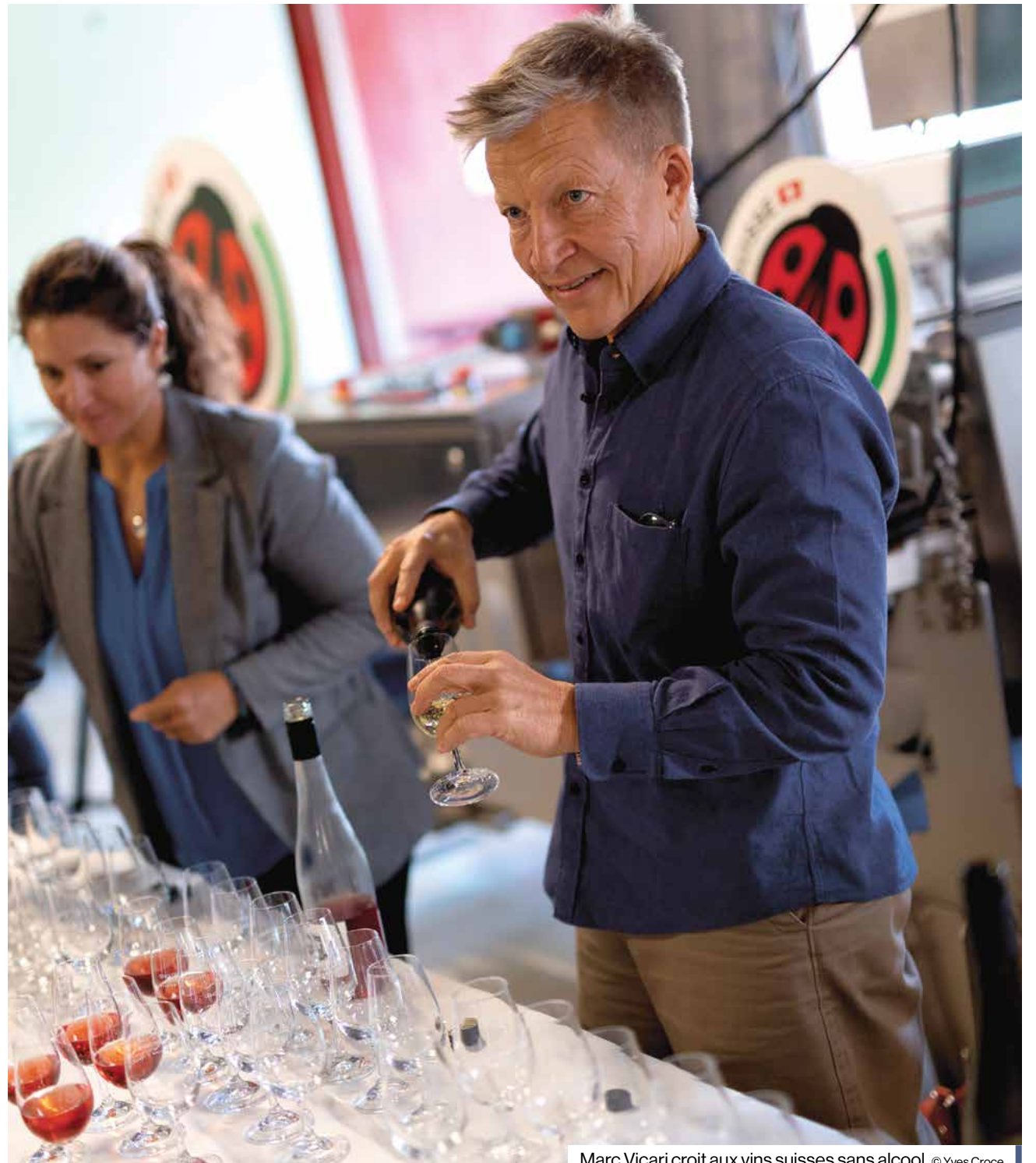
Lors de son Chapitre annuel, le 20 septembre dernier à Avenches, la Confrérie de la Poire à Botzi a décerné le prix du Mérite Culinaire 2024 à Fouzia Ducry qui exploite, avec son époux Pierre-Yves et sa fille Iwana, le domaine familial « La Magie de la Ferme » à Dom-pierre. Le jury a été sensible au fait que Fouzia Ducry (image) travaille avec un grand soin cette petite poire en diverses variations.

Elle a aussi imaginé une dizaine de recettes différentes, dont un sirop et une confiture, qu'elle commercialise en ligne ainsi que dans divers marchés de la région. Fouzia Ducry est née au Maroc où elle a vécu toute sa jeunesse. Après l'école hôtelière, elle est venue s'installer en Suisse en 1989 pour apprendre l'allemand. C'est lors d'un passage en Suisse romande, pour travailler dans le service hôtelier, qu'elle fit la connaissance de celui qui allait devenir son époux. Son domaine familial a été distingué à plus d'une reprise pour la qualité de ses produits. G. P.

www.magiedelaferme.ch
www.poire-a-botzi.ch



© magiedelaferme.ch



Marc Vicari croit aux vins suisses sans alcool. © Yves Croce

VIN SUISSE SANS ALCOOL

La vigneronne à Perroy se lance dans l'aventure

Les vins désalcoolisés en vente dans notre pays proviennent de l'étranger. Marc Vicari, professionnel reconnu du secteur vitivinicole, souhaite proposer une alternative helvétique de qualité.

M. M.

SUISSE

Il est bien révolu le temps du petit verre de rouge ou de blanc à midi et le soir pour accompagner son repas. Cela ne vous aura sans doute pas échappé : les clients de vos établissements consomment de moins en moins de vin pour toutes sortes de raisons. La tendance est la même dans tous les pays. Les producteurs de bière ont, eux, déjà su tirer leur épingle du jeu en offrant aux consommateurs des alternatives goûteuses qui séduisent.

Quid du vin désalcoolisé ? Un créneau à prendre ? Marc Vicari en est convaincu. À titre d'exemple, durant la deuxième quinzaine de septembre, une foire aux vins sans alcool a été mise sur pied par la société Gueule de Joie basée à Nantes. Pas moins de 80 crus désalcoolisés, sélectionnés en France et en Europe, ont été proposés, principalement en ligne avec des rabais alléchants.

Et en Suisse ? Pour l'heure, seuls des flacons désalcoolisés d'origine étrangère squattent les rayons des supermarchés.

RÉVOLUTION HELVÉTIQUE

Le 17 septembre dernier, Marc Vicari, épaulé par Gilles Cornut, directeur technique à la retraite, et Benoît Bache, professeur

à Changins, a dévoilé son projet pionnier pour révolutionner le vin suisse. Il a pour nom la vigneronne. Plus d'une quarantaine de personnes, principalement issues de la filière vitivinicole, se sont réunies à Perroy pour découvrir la gestation du premier centre suisse de désalcoolisation de vin. Situé dans les locaux d'œnologie à façon, au cœur du vignoble vaudois, ce centre répond à une demande croissante pour des alternatives sans alcool et vise à combler le retard technologique de la Suisse par rapport à ses voisins, où la désalcoolisation de vin et son marché sont déjà bien établis. Cette rencontre visait à amorcer le soutien de la filière viticole suisse pour ce projet de grande envergure.

Pour soutenir cette initiative, un crowdfunding sur Wemakeit devrait permettre de financer la recherche et le développement nécessaires pour acquérir les compétences en désalcoolisation de vin.

UN ROSÉ

La vigneronne proposera dès le 1^{er} mars 2025 un vin rosé désalcoolisé suisse, élaboré à partir de raisins certifiés IP-Suisse. Ce vin pionnier, produit en partenariat avec Cave de La Côte, et désalcoolisé à l'étranger, en raison de l'absence d'une solution locale immédiate, incarne les valeurs de durabilité et d'innovation de ce projet. Ce flacon sera prochainement en vente sur QoQa.

DISTILLATION À FROID

Une des méthodes utilisées pour désalcooliser un vin consiste à le distiller à froid sous vide. En chauffant doucement, l'alcool s'évapore avant les autres composés. Les températures basses minimisent le risque d'altérer les arômes et le profil gustatif du vin.

ENVIE D'UN DÉFI?

Le Bocuse d'Or 2025 vous tend les bras

Depuis la fondation de ce prestigieux concours par Paul Bocuse en 1987, la Suisse a participé à 15 finales mondiales et 9 sélections continentales. Il est temps de tenter l'aventure!

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Vous êtes cuisinier ou cuisinière, de nationalité suisse ou en passe de le devenir? Vous œuvrez dans l'hôtellerie, la restauration commerciale ou collective? Vous croyez en votre talent, vous êtes motivé et rêvez de hisser le drapeau de notre pays au firmament de la gastronomie? Alors, ce concours exigeant est fait pour vous. Vous avez jusqu'au 15 décembre prochain pour vous inscrire et participer à cette formidable aventure dont les prémices se dérouleront le 16 juin 2025, au Das Morgen Vitznau (LU). Les sélectionnés s'y affronteront pour décrocher leur place à la prestigieuse compétition internationale.

POISSON ET VIANDE

Comme à l'accoutumée, les candidats s'affronteront sur les thèmes du poisson et de viande.

Les candidat.e.s serviront un plat de poisson 4 heures et 55 minutes après le début de la compétition. Celui-ci sera composé d'au moins 80% de turbot (2 turbots d'environ 1,5 kg chacun) avec des garnitures végétariennes et une



▲ Stéphane Décotterd, Franck Giovannini, Dario Ranza, Filipe Fonesca Pinheiro, Christophe Hunziker et Ale Mordasini ont tous représenté la Suisse au Bocuse d'Or.

www.bocusedorsuisse.ch

sauce servie sur assiette. Les crustacés sont permis, mais aucun autre poisson ne peut être utilisé.

35 minutes après la présentation du mets de poisson, les candidats serviront un plat de viande composé de deux canards d'Appenzell (env. 1,8 kg chacun). Ce mets, servi sur un plat, inclura deux garnitures distinctes, dont une obligatoirement à base de carottes suisses, et le tout doit être accompagné d'une sauce qui peut être servie séparément.

À PROPOS DU BOCUSE D'OR

Le Bocuse d'Or est aujourd'hui la référence ultime dans l'univers de la cuisine mondiale. En Suisse, une sélection nationale est organisée depuis 1986 pour permettre aux meilleurs talents de se qualifier. L'Académie Suisse du Bocuse d'Or, présidée par Franck Giovannini, chef du Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier, organise la sélection et l'encadrement du candidat représentant la Suisse.

SIRH+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND

SHOW
YOUR SKILLS!

MELDE DICH AN / PARTICIPE AU :

BOCUSE D'OR
SUISSE 2025



Règlement & Anmeldung /
Règlement d'inscription :
www.bocusedorsuisse.ch



DARIO
RANZA

CANDIDATO SVIZZERA 2001

Pura adrenalina.
Un'esperienza unica.
Una rete di contatti
incredibile.
Uno su mille ce la fa.



FRANCK
GIOVANNINI

BOCUSE DE BRONZE 2007

Tu dois absolument
t'inscrire pour te
prouver que tu es capable
de rivaliser avec les meilleurs
des meilleurs cuisiniers du
Bocuse d'Or. Sois fier,
toi aussi, de représenter
la Suisse à ce concours
unique au monde !



ALE
MORDASINI

SCHWEIZER KANDIDAT 2021

Der Bocuse d'Or ist
das Nonplusultra, das
Wimbledon unter den Koch-
wettbewerben, der wichtigste
internationale Wettbewerb
für uns Köche. Es ist die
beste Erfahrung, die man als
Köchin oder Koch machen
kann.

Seuls quelques chef.fe.s seront sélectionnés sur dossier pour cette épreuve nationale qui permettra de désigner le talent qui portera haut les couleurs de notre pays lors des prochaines compétitions internationales.

Pour cette nouvelle édition, la Suisse ne cache pas ses ambitions. L'objectif est clair: trouver quelqu'un qui pourra succéder à Franck Giovannini sur le podium d'un Bocuse d'Or à Lyon.



GASTRO SUISSE



NESPRESSO
PROFESSIONAL



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**

FIDUCIAIRE

LOCATION

GÉRANCE



FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

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

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

L'HÔTEL DE VILLE

- Restaurant de 40 places
- Café de 30 places
- Terrasse de 40 places
- Salle du conseil communal de 85 places
- 4 salles de réunion de 5 à 40 places
- Appartement de service de 3 pièces
- Bail commercial de 5 ans
- Loyer raisonnable
- Entrée prévue avril 2025 ou à convenir
- 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

★ SION

Dominée par ses deux châteaux emblématiques, Valère et Tourbillon, la ville se distingue par son dynamisme, sa convivialité, son climat ensoleillé et son riche patrimoine historique et archéologique. Autant d'atouts qui font d'elle une destination de qualité.

L'aéroport de Sion, qui participe pleinement à l'essor et au développement de la Ville et du canton bénéficie d'un restaurant de qualité qui sera mis en gérance à partir du 1^{er} janvier 2025.

Nous vous invitons à postuler pour la

Gérance du restaurant de l'aéroport

auprès de l'Hôtel de Ville de Sion.

Locaux remis à bail

- au sous-sol : locaux de service, cave et cave à vins ;
- au rez-de-chaussée : café restaurant équipé avec terrasse ;
- au 1^{er} étage, en option : un appartement et deux chambres indépendantes.

Horaires d'ouverture

Le restaurant sera ouvert tous les jours de l'année, fêtes et week-ends compris.

Horaire minimum

Pour répondre aux besoins des usagers de l'aéroport, le restaurant sera ouvert, au minimum, de 9h30 à la fermeture de l'aéroport (tombée de la nuit).

Horaire maximum

Les heures d'ouverture journalière se situent dans le cadre fixé par le conseil municipal conformément à l'art. 11 LHR, avec fermeture au plus tard à 1h00.

Profil demandé

- Respecter toutes les conditions liées à la personne fixées par l'art. 6 LHR ;
- Disposer de qualités d'accueil avec compétences avérées en restauration, voire hôtelières ;
- Être motivé à collaborer avec l'activité aéroportuaire.

Tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de M. Georges Joliat, chef du service des travaux publics et environnement, tél. 027 324 16 11.

Les dossiers de postulation comprenant un concept d'exploitation, les pièces attestant du respect des conditions liées à la personne, un CV et un extrait du registre du commerce si existant, doivent être adressés avec la mention « Gérance du restaurant de l'aéroport » à : Ville de Sion, Secrétariat municipal, Hôtel de Ville, Rue du Grand-Pont 12, CP 2272, 1950 Sion 2, **jusqu'au 11 octobre 2024.**

Sion, le 19 septembre 2024

L'ADMINISTRATION COMMUNALE

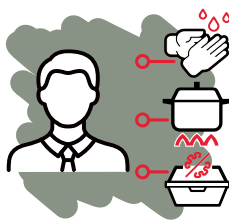
VILLE DE SION

FORMATION CONTINUE

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène



En ligne - Dès le 2 septembre
Durée d'accès à la plateforme 1 mois



Afin de répondre aux exigences légales de l'Art.76 (ODAIUOs), nous vous proposons un cours en ligne pour vos collaborateurs.

Public cible: Collaborateurs de cuisine ou de service, Chef, Responsable, Exploitant

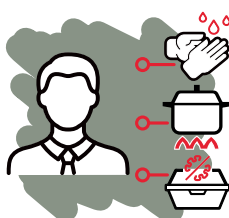
Prix: CHF 50.- membre / CHF 140.- non membre

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

SCAV: Service de la consommation et des affaires vétérinaires



Lundi 11 et mardi 12 novembre
et Lundi 17 et mardi 18 février 2025
de 8h30 à 16h



Vous désirez ouvrir un Food Truck ou un service traiteur cette formation répond aux exigences du SCAV.

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)

PERCO: Personne de contact pour la sécurité au travail



Lundi 11 novembre
de 8h30 à 16h30

Formation obligatoire pour tous les responsables d'entreprise

Public cible: Cadre, Chef, Responsable, Exploitant



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

NOS PARTENAIRES POUR VOS ÉVÉNEMENTS

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.

www.gouts-et-terroirs.ch

MARTIGNY



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

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

MOTS CROISÉS

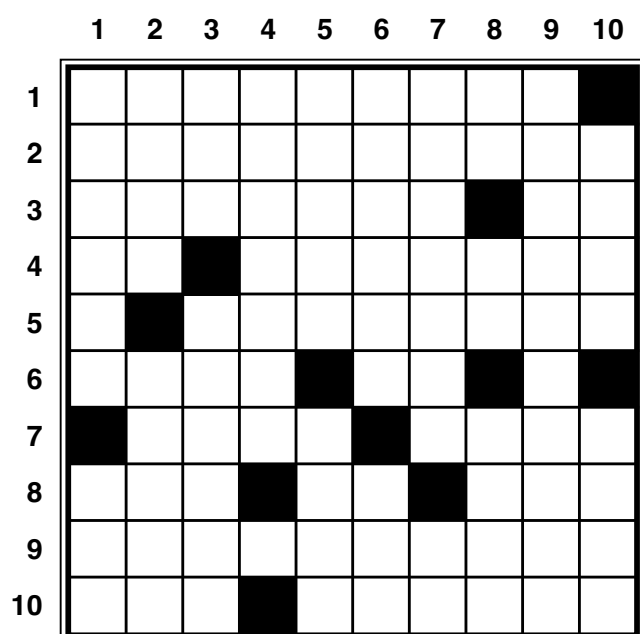
N° 1277

Horizontalement

1. Collections – 2. Capiteuses – 3. Se dit d'un grand froid. Vingt-et-un au total. – 4. Met en situation. Qui a l'âme paysanne. – 5. Dégustons. – 6. Il a réponse à tout. Négation. – 7. Bride. Etreinte. – 8. Pas bonne à boire. Démonstratif. Pouffe. – 9. Exploitation d'ouvrières. – 10. Roche légère. Accompagnements.

Verticalement

1. Tranquille. Terne. – 2. Petite bête. Frisé. – 3. Egyptien fertilisant. Porteur d'étoile. – 4. Acclamation. – 5. Demander poliment. Pièces sonnantes. – 6. Produit d'occasion. Roi d'Israël. – 7. Résistance passive. Caché. – 8. Conjonction. Célèbre vache. Variété de machin. – 9. Casanier. – 10. Au nombre de cinq. Plats.



Solution des mots croisés N° 1276

V	E	N	E	R	I	E	N	N	E
E	Q	U	I	A	N	G	L	E	S
R	U	S	S	U	L	E	L	L	
B	I	E	A	R	I	S	A		
A	L	E	N	E	S	R	O	T	
L	A	S	S	A	S	S	E	N	T
I	T	T	U	A	I	S	R		
S	E	M	E	B	D	F	A		
E	R	A	I	L	L	E	I		
R	E	I	N	E	R	N	S		



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

COURS DE CAFETIER

230^e SESSION

Examens mai 2025



1 FORMATION = 5 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!

NOUVEAU



VOUS TRAVAILLEZ LE SOIR, VOUS ÊTES DISPONIBLE LE MATIN, ET VOUS SOUHAITEZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE ?

Du 11 février au 16 mai 2025

COURS DU MATIN CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h45



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

Du 10 mars au 14 mai 2025

COURS DU JOUR CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du lundi au vendredi, de 8h30 à 11h45 et de 13h à 16h15



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 février et mai 2025)

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



VOUS TRAVAILLEZ EN JOURNÉE, VOUS ÊTES DISPONIBLE LE SOIR, ET VOUS SOUHAITEZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE ?

Du 10 février au 17 mai 2025

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.

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

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

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



CIMBALI GROUP SWITZERLAND SA
Rte de Bellevue 7
1029 Villars-Ste-Croix
CIMBALI GROUP SWITZERLAND AG
Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg
www.cimbaligroup.com

schaerer
swiss coffee competence

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

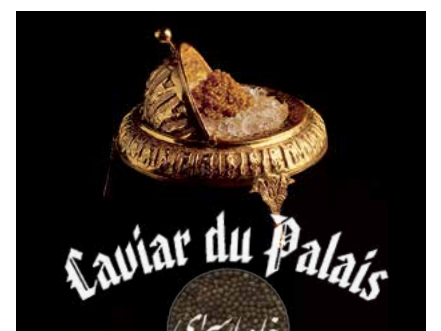


FRANKE COFFEE SYSTEMS
Franke-Strasse 9 - 4663 Aarburg
T. 062 787 3400
coffeemoments@franke.com
coffee.franke.com



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



DÉS 1987
PALAIS ORIENTAL
Quai E. Ansermet 6
1820 Montreux
T. +41 21 963 12 71
www.palaisoriental.ch

BIÈRE



APPENZELLER BIER
BRAUEREI LOCHER AG
9050 Appenzell
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

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
MAISON FONDÉE EN 1829

CAVES MAULER
Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers
T. +41 32 862 03 03
F. +41 32 862 03 04
mailbox@mauler.ch
www.mauler.ch

CHAMPAGNE POMMERY
A REIMS-FRANCE

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

NOURRITURE HÜGLI

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

BOULANGERIE ROMER'S
Hausbäckerei

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

PAINS & TRADITION
Le goût... c'est tout!

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
DAMPFSAUGER

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

FRITEUSE Valentine
SWISS MADE

VALENTINE FABRIQUE S.A.
Z.I. Moulin du Choc E
1122 Romanel-sur-Morges
T. +41 21 637 37 40
info@valentine.ch
www.valentine.ch

EXPERTISE ecobion
Hygiène - Analyse - Formation

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

FOIE GRAS ROUGIÉ
SARLAT

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

NOURRITURE BIANCHI
Saint-Prex VD

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

TERMINAUX DE PAYEMENT APPLITEC-POS
SARL

APPLITEC-POS
Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T. +21 626 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

CONCEPTS CULINAIRES SWISS GASTRO SOLUTIONS

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

POISSON LUCAS
le meilleur de la mer

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

SANTOS
poissons lac & mer

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

GASTRONOMIE SERVICE GASTRONOMIE MOLARD GENEVE
DEPUIS 1921

SERVICE GASTRONOMIE MOLARD BELL SUISSE SA
Rue Champ-Blanchod 13
1228 Plan-les-Ouates
T. +41 58 326 96 00
vente@gastrobouchieriemolard.ch
boucheriemolard.ch

TRANSPORT Petit Forestier

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

CAFÉ Chronic
COFFEE ROASTERS

CHRONIC
Chemin de la Mousse 50B
1225 Chêne-Bourg
T. +41 22 900 05 20
hello@chronic.ch
chronic.ch

CUISINES GASTRO GOM MACHINES

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

CUISINE GEHRIGGROUP
Professional Solutions

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

ROTOR Lips

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

Vacherin Fribourgeois
SWITZERLAND

INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle
T. +41 26 919 87 56
info@vacherinfribourgeois.ch
vacherin-fribourgeois-aop.ch

L'ETIVAZ
FROMAGE D'ALPAGE AU FEU DE BOIS

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

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

AUBERGE DE L'ONDE

Passé et présent se côtoient dans la pierre et dans l'assiette

Lovée au cœur de St-Saphorin, face à la vénérable église gothique du XVI^e siècle dont le clocher domine le village, et à un petit jet de pierre de son emblématique peuplier, l'Auberge de l'Onde se plie délicatement aux contraintes des saisons.

GEORGES POP

VAUD

Jadis, cette vaste salle hébergeait une cour de Justice. Les hommes de loi, une fois leurs délibérations achevées et leurs sentences prononcées, n'avaient que quelques marches à descendre pour se restaurer et savourer les vins qui ont fait – et font encore – la réputation de ce beau coin de pays. De nos jours, les voix des amateurs de bonne chère et du personnel de salle y résonnent. Elles ont remplacé, avec bonheur, celles des sévères magistrats.

UNE CHEMINÉE SANS PAREIL

Repas d'entreprise ou de sociétés, fêtes de famille, d'amis ou tables de mariage s'y succèdent dans une ambiance conviviale, à l'entour de la grande et vénérable cheminée à crémaillère où crépite le feu de bois qui ajoute à la magie du lieu. Mais ce grand âtre ne sert pas qu'à la décoration. «On y fait rôtir ou griller des volailles et de belles pièces de viande, à l'ancienne», explique Romina Ferilli qui a repris la barre de l'établissement en 2023.

Issue de l'École hôtelière de Lausanne, et riche d'une longue expérience dans les métiers de la restauration,



▲ Romina Ferilli est très fière de la grande cheminée qui orne la salle de la rôtisserie.

© Le Cafetier

▲► L'Auberge de l'Onde est nichée dans une ancienne maison vigneronne de XVIII^e siècle.

► La grande salle de la rôtisserie peut accueillir jusqu'à 80 convives.

Photos: © aubergedelonde.ch

//aubergedelonde.ch

elle est une enfant du village, dévouée aux produits de proximité et de saison. Avec sa souriante équipe, elle s'attache à ce que l'Auberge offre une cuisine bistrannique, authentique et inventive, accompagnée des meilleurs crus de la région, tout en gardant son rôle de «bistrot villageois», avec ses savoureux menus de midi, servis tous les jours, à l'exception du dimanche.

La grande salle de la rôtisserie peut accueillir jusqu'à 80 convives. L'automne, avec l'approche des Fêtes de fin d'année, ainsi que toute la période de l'Avent et au-delà, sont des moments parfaits pour profiter de cet espace chaleureux chargé d'histoire.

LE SOUVENIR DE CEUX QUI Y SONT PASSÉS

L'Auberge garde la mémoire des artistes qui l'ont fréquentée, ainsi que le souvenir de ceux, cher au cœur des Vaudois, qui ont habité le village ou qui l'ont célébré: le poète-chansonnier Jean-Villars Gilles, le poète et musicien Charles-Albert Cingria, ou encore le photographe



Marcel Imsand. Charlie Chaplin, un fidèle des lieux, y venait régulièrement en famille. Il a donné son nom à l'une des quatre belles salles de l'établissement qui dispose également d'un superbe caveau.



AMBASSADEUR DU TERROIR

Restaurant Vieux Bois

SITUÉ DANS UNE BELLE MAISON DE MAÎTRE DU XVIII^e SIÈCLE, AU CŒUR DE LA GENÈVE DIPLOMATIQUE, DANS LE SPLENDIDE PARC ARIANA, LE RESTAURANT VIEUX BOIS EST UNE ÉLÉGANTE DÉPENDANCE DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GENÈVE (EHG). LES ÉTUDIANTS Y AIGUISENT LE SAVOIR-FAIRE QUI LEUR OUVRIRA LES PORTES DES PLUS PRESTIGIEUX ÉTABLISSEMENTS DU MONDE. L'ENDROIT EST RÉPUTÉ POUR L'EXCELLENCE DE SON SERVICE ET LA HAUTE TENUE DE SES PLATS QUI SONT AUTANT DE VITRINES DU TERROIR RÉGIONAL.

PAR GEORGES POP

«Par petits groupes, nos étudiants se succèdent ici en salle, en terrasse à la belle saison, ou en cuisine, sous la responsabilité du Chef Stéphane Faval, alors que d'autres travaillent dans l'espace restauration de l'école, ou dans certains établissements partenaires», explique Suzanne Welle, la directrice de l'EHG, attentive au moindre détail. Elle ajoute: «Le Vieux Bois est non seulement un lieu de formation, mais aussi une très belle carte de visite».

CINQ DIFFÉRENTES CARTES PAR ANNÉE Ici, la gourmandise est reine et l'art culinaire est roi: pas question de décevoir le client! «Nous changeons notre carte cinq fois par année, avec des produits de saison et prioritairement locaux», souligne Quentin Lindt, le responsable de la restauration. «Compte tenu de la proximité du Palais des Nations et des Organisations internationales, nous avons surtout une clientèle internationale», précise-t-il. Mais le Vieux Bois s'est aussi fait une belle réputation pour ses fêtes de mariage, ses cocktails, ses petits-déjeuners, ses repas d'affaires, etc.

Le terroir local est, cela va sans dire, dans l'ADN de l'établissement. Parmi ses fournisseurs figurent la maison Brasier,

à Carouge, pour les fruits et légumes; la boucherie du Palais, également à Carouge, ainsi que celle du Molard, la maison Adalia étant, quant à elle, en charge de la boulangerie et des viennoiseries. «Pour les vins, nous avons adopté un principe qui consiste à nous fournir auprès de caves situés dans un rayon de 100 km. Nous proposons aussi une cuvée spéciale issue des vignobles genevois», indique Quentin Lindt.

UN SINGULIER MENU D'ANNIVERSAIRE L'EHG, qui figure au «top ten» des meilleures écoles hôtelières, célèbre cette année son 110^e anniversaire. À cette occasion, du 14 au 18 octobre prochains, le Vieux Bois proposera à ses hôtes un menu de midi très spécial dont la recette a été trouvée dans les archives de l'école. Une surprise de circonstances! Une grande fête, sur invitation, est également prévue cette semaine-là: on y verra, le tout-Genève de la gourmandise, du terroir et de la restauration, et pas seulement...



Suzanne Welle et Quentin Lindt gèrent le Vieux Bois avec l'élégance qui sied à ce bel établissement. PHOTOS: © EHG



Originaire d'Agen, le Chef Stéphane Faval est un expert en saveurs gourmandes.

VIEUX BOIS
RESTAURANT
GENÈVE

DOSSIER:

ZAGG

Suzanne Galliker dirige le Zagg depuis 2010.

Images: © zagggch



La Zagg, un salon sur mesure pour l'hôtellerie et la restauration

Le Zagg de Lucerne, le grand salon professionnel suisse consacré à l'hôtellerie, la restauration et la restauration collective, a lieu tous les deux ans. Cette année, la manifestation donne rendez-vous aux professionnels du secteur, du 20 au 23 octobre, à la Messe Luzern, le grand parc des expositions de la ville. Suzanne Galliker dirige ce salon depuis 2010. Elle espère que les visiteurs romands viendront en nombre.

Le Cafetier : Quel est l'objectif de votre salon ?

Suzanne Galliker : Le Zagg est un lieu de rencontre pour le monde de la gastronomie, de l'hôtellerie, de la vente à l'emporter et de la restauration collective. Notre manifestation offre un cadre attrayant pour découvrir les innovations et les tendances les plus importantes du moment, mais aussi

pour échanger des idées avec des collègues professionnels et des partenaires commerciaux. En tant que salon familial, il rassemble les gens et renforce le lien avec l'industrie. Il encourage aussi les jeunes talents et permet le transfert de connaissances. Le Zagg est un extraordinaire lieu de partage d'expériences entre tous les acteurs du secteur.

L. C. : Qui sont les exposants et les visiteurs de Zagg ?

S. G. : Les exposants sont les fournisseurs de l'ensemble du secteur de la restauration. De ce fait, parmi nos hôtes, figure un très grand nombre de restaurateurs.

Tortellini Ricotta Spinaci Bio

NOUVEAU

Plus de Bio pour tous !

Le bio, c'est facile !

- Manipulation simple, préparation rapide
- Excellente tenue au bain-marie et idéal pour les collectivités
- Bio qualité à un prix mini

Découvrir maintenant des recettes bio pour les pros !

Gnocchi Bio

hilcona.foodservice

foodservice.hilcona.com



L. C. : Quels sont, selon vous, les points forts de cette nouvelle édition ?

S. G. : Notre foire est à la fois très conviviale et très professionnelle. Elle offre l'occasion de rencontrer et d'échanger avec les principaux acteurs et fournisseurs du secteur de la restauration, dans une ambiance très détendue. Pour ce qui est des points forts, il y en a beaucoup. Je pourrais citer notre fameuse « bataille de Zagg » (voir article en page 12), le restaurant Dyhrberg, qui allie la tradition nordique à la qualité suisse (Ndlr: la maison Dyhrberg, à Balsthal (SO) est le

plus ancien fumoir à saumons de Suisse), ou encore notre Forum qui est toujours très animé.

L. C. : Que souhaitez-vous dire aux potentiels visiteurs de Suisse romande ?

S. G. : Lucerne est une ville centrale. Elle est très acces-

sible. On peut y venir en peu de temps. À nos visiteurs romands, je dis: venez nous voir!

Vous apprendrez beaucoup de nouvelles choses sur l'industrie et le secteur de la restauration. Vous vivrez les incroyables « batailles de Zagg » et vous rencontrerez de nom-

breux exposants nationaux qui se réjouissent de recevoir la visite de nos amis romands.

Georges Pop

www.zagg.ch

PHOTOS: © Messe Luzern AG

COMMUNIQUÉ

Kern & Sammet AG
Le véritable art de la boulangerie suisse

BIENVENUE SUR LE STAND DE KERN & SAMMET!

Depuis cinq décennies, nous représentons le véritable art de la pâtisserie suisse et c'est avec grand plaisir que nous vous présenterons à la ZAGG nos dernières créations, qui allient tradition et innovation.

Notre produit phare de cette année est le dessert cheesecake aux baies des bois. Avec un biscuit au crumble de caramel, une couche veloutée et moelleuse de fromage frais et un topping fruité et légèrement acidulé aux baies des bois, ce dessert offre une véritable expérience gustative.

Pour tous les amateurs de délices végétaliens, nous avons ajouté le cookie aux pépites de chocolat végétalien BakeryBakery à notre assortiment. Celui-ci convainc par sa consistance moelleuse et son goût intense de chocolat, sans aucun produit d'origine animale. Un vrai point fort pour tous ceux qui veillent à une alimentation végétalienne, mais qui ne veulent pas renoncer au plaisir.



N'oublions pas non plus notre bretzel à la saumure fourré au fromage frais Filona. Ce bretzel combine le croustillant d'un pain à la saumure classique avec une garniture crémeuse à base de fromage frais Filona de qualité supérieure. Un jeu harmonieux de textures et de saveurs que vous ne devriez pas manquer.

Venez découvrir notre vaste assortiment, laissez-vous inspirer par les créations expo-

sées et perfectionnez vos moments de plaisir avec le véritable art de la boulangerie suisse, fabriqué avec cœur et passion.

www.kern-sammet.ch

Halle 1 / B 1056



Pour des entreprises qui tournent à pleine vapeur!

Pour des entreprises qui tournent à pleine vapeur! Notre solution de filtration à osmose inverse PROGUARD Gastronomy 200 protège les fours traditionnels, fours vapeur et lave-vaisselle du calcaire, du gypse et de la corrosion en toute fiabilité. **Turn on protection.**



www.brita.ch

Les « batailles » de Zagg : les joutes de la restauration

Les très disputées « batailles » de Zagg, constituent à coup sûr un des moments forts de la grande foire lucernoise. Pendant les quatre jours de la manifestation, deux équipes, représentant chacune un établissement actif dans l'hôtellerie ou la restauration, vont successivement s'affronter, pour montrer leur savoir-faire en cuisine.

Chaque équipe est composée d'un chef, d'un chef de partie, ainsi que d'un apprenti. Elle a juste 4 heures, chronomètre en main, dans le style « Top Chef », pour réaliser un pain original et préparer une entrée, un plat principal, ainsi qu'un dessert pour une quarantaine de convives. Les principaux produits entrant dans la composition des plats sont imposés. Ils changent chaque jour, mais sont révélés à l'avance.

L'imagination au pouvoir

En revanche, chaque brigade peut laisser libre cours à son imagination pour ses recettes. Les participants ne sont pas uniquement jugés sur la qualité, l'originalité, la rapidité et la présentation de leurs préparations, mais aussi sur leur capacité à travailler ensemble, en se répartissant les tâches de façon rationnelle, avec respect et sang-froid.

Cette année, huit équipes, toutes Alémaniques, sont inscrites à ces « battles » sous la houlette du jeune chef lucernois Mario Garcia, lui-même distingué lors de nombreux



concours internationaux. Elles portent les couleurs du Casino de Berne, du Grand Casino de Lucerne, du Casino théâtre de Winterthur (ZH), du restaurant Paradies de Baden (AG), de l'Hotel Lenkerhof à Lenk (BE), du Culinarium Alpinum de Stans (NW), du restaurant Fontana à Baar (ZG), ainsi que de l'établissement Senevita Dorfmat à Müsingen (BE).

Les joutes du service en salle

Pour le service en salle, une seconde série de « battles » mobilise, des jeunes en formation (deuxième ou troisième année) par équipes de

huit. Cette fois le défi consiste à faire preuve de bon goût et d'efficacité dans la décoration de table, de la mise en place, de l'organisation des services, du contact avec les clients. L'épreuve exige de bonnes compétences pour orienter les hôtes sur le choix des plats, des boissons et des vins.

Les visiteurs qui le souhaitent peuvent s'inscrire pour savourer et juger les plats issus de ces joutes uniques en Suisse. Mais attention! Le nombre des places est limité...

Georges Pop



Mario Garcia : Le maître des batailles de Zagg

La trentaine à peine amorcée (il a 33 ans), le jeune chef Mario Garcia, qui organise et chaperonne les « batailles de Zagg » figure déjà parmi les talents les plus affirmés de la cuisine suisse. Ce jeune chef a connu une ascension fulgurante en décrochant de nombreuses distinctions. Il fut, par exemple, champion du monde avec l'équipe nationale suisse junior de cuisine, en 2010; il décrocha quelques années plus tard la 3^e place aux Olympiades des cuisiniers avec l'équipe nationale suisse de cuisine, puis il obtint une remarquable 5^e place à la finale mondiale du Bocuse d'Or en 2019.

Aujourd'hui, Mario Garcia gère sa propre entreprise, à Lucerne, en organisant des événements gastronomiques très courus, ainsi que des cours de cuisine. Ses recettes innovantes sont toujours saluées par ses pairs, ainsi que par la presse spécialisée. Il est l'auteur de deux livres de cuisine, en langue allemande, où il glorifie les arts culinaires: «einfach genial» (simplement génial) et «Suppen mit Style» (Des soupes qui ont du style). Il dirige les « Battles » de la foire de Lucerne depuis 2022, avec le chef David Lanz, qui préside le jury, et David Füger, responsable de la restauration de la manifestation. G. P.

//mariogarcia.ch

COMMUNIQUÉ

Salvis Combi-Steamer Salvis CucinaEVO pour le front cooking et la production Sûr et simple à utiliser

LES COMBI-STEAMERS CUCINA EVO DE SALVIS SONT LA SOLUTION PARFAITE DANS LES BOULANGERIES POUR LES SNACKS ET LES REPAS DE MIDI.

Beaucoup de boulangeries modernes ne peuvent se soustraire à la vaste offre actuelle de sandwiches artisanaux et faits maison, de salades, de mueslis, de menus à réchauffer et bien sûr de délicieux produits de boulangerie, produits avec soin et amour.

Salvis propose à cet effet un concept de réfrigération et de fabrication/production qui peut être complété entre autres par des appareils thermiques encastrables. Avec une largeur de seulement 55 cm, les modèles Combi-Steamer CucinaEVO T de Salvis font partie des fours combinés professionnels les plus étroits du marché. La commande tactile d'une simplicité étonnante, le concept de sécurité et le nettoyage entièrement automatique sont convaincants.

La commande tactile est simple et compréhensible - les symboles s'expliquent d'eux-mêmes.

Les fonctions de base avec vapeur, air chaud et vapeur combinée et vitalisation dans la variante de commande « Easy » du four mixte Salvis conviennent à la cuisine de préparation simple avec des plats préproduits selon le principe cook&chill. Bien entendu, il est également possible de préparer individuellement des plats simples et frais.

La variante de commande « Pro » dans le combi-steamer avec des recettes pré-programmées couvre également des exigences plus élevées pour les plats et les pâtisseries préparés soi-même.

Les nombreux programmes de cuisson conçus et testés facilitent, grâce à la fonction de cuisson combinée, l'attribution correcte lorsque plusieurs composants doivent être produits simultanément.



La solution d'encastrement intelligente est disponible pour tous les modèles de combi-steamer Salvis CucinaEVO T. La solution d'encastrement intelligente des fours mixtes Salvis CucinaEVO est disponible dans les tailles 623T, 611T et 1011T. Le design élégant s'intègre parfaitement dans les concepts de magasins existants ou nouvellement construits.

Le concept de sécurité comprend entre autres la porte à triple vitrage pour la protection contre les brûlures. Sur l'appareil encastrable, la porte ne peut s'ouvrir qu'en deux étapes. Le système de nettoyage automatique empêche tout contact avec le détergent.

Vos points forts:

- Simplicité d'utilisation, résultats de cuisson et de rôtissage parfaits.
- Nettoyage automatique.
- Variante encastrable disponible.

Salvis AG est synonyme de systèmes de cuisson thermique innovants et de haute qualité pour les cuisines professionnelles. Avec plus de 100 ans d'expérience, l'entreprise est un partenaire fiable et éprouvé du commerce spécialisé.

www.salvis.ch

COMMUNIQUÉ

Ecolab Les déchets deviennent des textiles de nettoyage

LE NETTOYAGE PROFESSIONNEL NE SE LIMITE PAS À UNE SEULE COMPOSANTE DU CYCLE DE NETTOYAGE. UN ÉQUIPEMENT DE HAUTE QUALITÉ, DES ÉQUIPES FORMÉES ET DES PROCESSUS INNOVANTS ET DURABLES PERMETTENT D'OBTENIR D'EXCELLENTS RÉSULTATS DE NETTOYAGE DU PREMIER COUP.



C'est pourquoi Ecolab a développé une nouvelle gamme de textiles de nettoyage composés à 100% de fibres recyclées. «From Waste to Textile» est le credo de l'équipe de développement d'Ecolab et répond en même temps aux attentes élevées en matière de performance, d'hygiène et de durée de vie. Le kit de quatre types de housses de nettoyage de la marque Rasant (Rasant® planet) et de nouveaux chiffons en microfibres de la gamme Polifix – appelés Polifix® microclin planet – a été soumis à des tests intensifs sur le terrain et en laboratoire et ont résisté à jusqu'à 500 (housses) et 1000 (chiffons) cycles de lavage ! C'est ça la durabilité !



Les nouvelles lingettes Polifix microclin Planet offrent une grande capacité d'absorption de l'eau et de la saleté.

Comment les nouveaux textiles de nettoyage sont-ils fabriqués ?

Les déchets plastiques sont coupés et lavés, puis fondus en nouveaux granulés et extrudés en fil de fibres recyclées. De nouveaux textiles sont ensuite tissés à partir de ce fil recyclé. Une comparaison a également été effectuée entre les versions recyclées et non recyclées : les textiles recyclés permettent de réaliser des économies lors de la fabrication. La véritable durabilité commence par des ustensiles de nettoyage de qualité et durables.

Les Housses de vadrouille Ecolabs Rasant® Planet et chiffons en microfibres Polifix microclin Planet pour un nettoyage professionnel durable.

PHOTOS : © DR

www.ecolab.com

LOCHER CRAFT

ASSEZ DE CRAN?

MONTE AVEC NOUS ET DÉCOUVRE LES LÉGENDES DE NOS BIÈRES DES MONTAGNES BRASSÉES À LA MAIN. PRÊT À PASSER À LA VERTICALE?

BIENVENUE, DÉCOUVREZ LA VARIÉTÉ DES BIÈRES APPENZELLOISES À ZAGG

STAND D1123 ET E1157, HALL 1

BREWED IN THE OF APPENZELL

lochercraft.ch

COMMUNIQUÉ

sknife

Un succès mondial grâce à la précision suisse

DEPUIS DIX ANS, SKNIFE EST CONSIDÉRÉ COMME UN PRÉCURSEUR DE LA COUTELLERIE SUISSE: LES COUTEAUX SKNIFE SONT DISPONIBLES DANS LES MEILLEURS RESTAURANTS & HÔTELS DU MONDE AVEC PLUS DE 250 ÉTOILES MICHELIN. LA VERSION EXCLUSIVE EN ACIER DAMASSÉ EST DEPUIS PEU DISPONIBLE DANS LE RESTAURANT TROIS ÉTOILES ÉPICURE DU BRISTOL, LE MEILLEUR HÔTEL DE PARIS. ET POUR L'HÔTEL DU CAP-EDEN-ROC À ANTIBES, ÉLU MEILLEUR HÔTEL DE VACANCES D'EUROPE EN 2024, SKNIFE A ÉTÉ SÉLECTIONNÉ POUR FABRIQUER UNE COLLECTION EXCLUSIVE DE COUVERTS D'HÔTEL AVEC UN MANCHE BLEU.

Pour son 10^e anniversaire, sknife lance une édition spéciale: avec son manche en bois flotté, ce set de couteaux à steak témoigne de la recherche de l'innovation, de la perfection et de la précision – les principes de l'entreprise.

Le couteau de poche en finition damassée de haute qualité, avec palier lisse en céramique high-tech pour une ouverture facile comme une plume, est également très apprécié. Tout particulièrement l'édition limitée: chacune des 200 pièces de collection devient un élégant objet unique avec sa lame en acier inoxydable damassé 800 couches torsion et ses veines en bois flotté.

www.world-of-knives.ch



Édition limitée de 200 pièces: couteau de poche damassé bois flotté, CHF 1'010.-



Édition spéciale pour le 10^e anniversaire: set de couteaux à steak bois flotté, CHF 1'010.-



Le boulanger de votre brasserie.

Donner envie: en tant qu'entreprise suisse de tradition, nous produisons, avec passion et fierté du métier, un vaste assortiment de délicieux surgelés de boulangerie et de pâtisserie et fournissons toute la Suisse. Et vous aussi bientôt?

Rendez-vous sur romers.swiss ou appelez-nous au 055 293 36 36.

ROMER'S
Hausbäckerei

ZAGG
Halle 2 / A 2001



Abegglen-Pfister SA

Vos cartes de menu personnalisées

VOS CARTES DES METS ET DES VINS SONT LA CARTE DE VISITE DE VOTRE RESTAURANT/ HÔTEL ET DONC L'ENSEIGNE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT. NE VOULEZ-VOUS PAS VOUS DÉMARQUER?

Notre assortiment comprend des cartes de menu de qualité supérieure dans différents styles et matériaux qui ne manqueront pas d'attirer vos clients. Avec nos cartes de menu, des vins et des desserts, vous apportez votre touche personnelle.

Toutes les possibilités de présentation, les couleurs et les gaufres

sont adaptés à vos souhaits personnels. Notre équipe compétente se fera un plaisir de vous conseiller et d'élaborer avec vous la conception optimale.

Avec notre offre complète de matériel pour l'hôtellerie et la restauration, nous souhaitons vous aider à gérer votre entreprise avec succès et à offrir à vos clients une expérience inoubliable. Comptez sur nous en tant que partenaire pour des produits de qualité et un service de premier ordre.

www.abegglen-pfister.ch



COMMUNIQUÉ



La qualité à des prix justes

ruocco.ch

RUOCCO Manufacture d'antipasti

NOS RACINES SONT EN ITALIE, NOTRE MAISON EST LA SUISSE ET NOUS PORTONS NOS CLIENTS DANS NOTRE CŒUR.

Depuis 1981, notre entreprise familiale perpétue la tradition méditerranéenne en élaborant des antipasti frais et des pâtes à tartiner artisanales. Forts de notre savoir-faire, nous sélectionnons avec soin les meilleurs ingrédients de la région pour vous offrir des produits authentiques, alliant fraîcheur, qualité et saveurs intenses. Découvrez une gamme variée de spécialités, toutes préparées à la main dans le respect des recettes.

Pour un aperçu, rendez-vous sur //ruocco.ch

Schwob Qualité suisse pour l'hôtellerie et la restauration

SCHWOB VEND ET DÉVELOPPE LA MARQUE LE NOUVEAU CHEF EXCLUSIVEMENT EN SUISSE.

Chez Schwob et aussi chez Le Nouveau Chef nous nous soucions beaucoup d'établir des relations authentiques et durables avec nos clients. Nous les considérons, ainsi que nos employés, comme faisant partie de la famille. Nous sommes fiers de faire partie de cette communauté de chefs même depuis 1872 avec la maison Schwob. Une communauté qui accorde une grande attention aux détails et vise toujours la perfection. Tout comme nous le faisons chez Schwob et Le Nouveau Chef.

www.schwob.swiss



pacojet

L'upcycling alimentaire avec Pacojet : Transforme les excédents en bénéfiques

Tu as coupé trop de rondelles de citron, une trop grande quantité de pain a été achetée et à la fin de la journée, il te reste des morceaux de carottes ? Réutilise ces sous-produits et crée de nouveaux plats de qualité à partir d'eux. Tu réduiras ainsi tes coûts alimentaires, diminueras tes déchets et transformeras tes excédents en bénéfiques. Avec le Pacojet, le recyclage alimentaire réussi est très simple.



Vous voulez en savoir plus sur le travail durable avec Pacojet ?

Visitez notre site web.

pacojet.com



pacotizing® excellence since 1992

NOUS sommes Ditzler

Régional avec Suisse Garantie



C'est la passion pour une alimentation riche et créative
qui nous unit.

Nous sommes présents au ZAGG, 20.–23.10.24,
Stand E 2147 / Halle 2.

ditzler.ch

DITZLER

