

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECADEC - CPA
www.recalec-cpa.ch
0848 0848 01
30 ans
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° 18 • 22 novembre 2024

illy
Café italien & Machines à café espresso
www.illycafe.ch

ROTOR
Lips
Machines de qualité suisse.
www.rotorlips.ch

Trouvez votre appareil approprié.

INITIATIVE SUR L'ALIMENTATION

Le Conseil fédéral opposé



GENÈVE

> Page 12

Reconnaissance
d'Aptitudes Pratiques (RAP)
Une Première
à Genève

Le temps c'est de l'argent.
Cherchez-vous une solution de contrôle de la durée du travail à un prix attractif?
GastroTime est un instrument de contrôle du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.
Simple et efficace!
Gastroconsult

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

VU POUR VOUS



Un grand chef se réinvente

© Sedrik Nemeth

À l'heure où un vol low cost pour Marrakech coûte moins cher qu'un repas dans un restaurant gastronomique, et que les primes d'assurance maladie alourdissent le budget des Suisses, certains établissements gastronomiques voient leur chiffre d'affaires baisser et se livrent à l'introspection. À Sion, Damien Germanier (17 points à GaultMillau et 1 étoile au Michelin) a choisi de tourner le dos aux guides pour se recentrer sur une offre plus accessible à toutes les bourses. Il est vrai que de plus en plus de tables de haut vol tirent la langue et que le bassin de clientèle valaisan n'est pas extensible à l'infini. On se réjouit de retrouver Damien Germanier avec son nouveau concept dès le 6 mars prochain. Tous ceux qui ont aimé son offre gastronomique peuvent encore en profiter jusqu'à fin février 2025.

M.M.

Le gouvernement a décidé de rejeter l'initiative populaire «Pour une alimentation sûre – grâce au renforcement de la production indigène durable, à davantage de denrées alimentaires végétales et à une eau potable propre».

LE CAFETIER

SUISSE

L'initiative sur l'alimentation a été déposée le 16 août 2024 après avoir recueilli 112 736 signatures valables. Elle demande notamment que le secteur agroalimentaire soit davantage axé sur la production et la consommation de denrées alimentaires végétales plutôt qu'animales. Elle prévoit également de

renforcer la sécurité alimentaire en augmentant le taux d'auto-provisionnement net, qui doit passer de 46 % actuellement à au moins 70 %. L'initiative exige en outre que la préservation de la biodiversité et de la fertilité des sols, ainsi que d'une quantité suffisante d'eau potable, soit assurée; enfin, les valeurs maximales fixées dans les objectifs environnementaux pour l'agriculture (OEA) pour les apports d'engrais et d'éléments fertilisants dans l'environnement ne devront plus être dépassées. Les objectifs devront être atteints dans un délai de dix ans suivant l'acceptation de l'initiative.

EXIGENCES PAS RÉALISABLES

Le Conseil fédéral estime que les exigences de l'initiative ne sont pas réalisables dans les délais impartis. En outre, l'acceptation de l'initiative aurait des répercussions importantes sur la production et la consommation de denrées alimentaires en Suisse. Certaines revendications de l'initiative, comme le renforcement de la sécurité alimentaire ou la réduction de l'empreinte écologique du secteur agroalimentaire, sont des thématiques importantes de l'évolution future de la politique agricole à partir de 2030 (PA30+). La

PA30+ répondra en outre aux principales revendications de l'initiative, comme le renforcement de la sécurité alimentaire et la réduction de l'empreinte écologique du secteur agroalimentaire. Ce faisant, le Conseil fédéral prévoit des objectifs atteignables et un calendrier réaliste.

Les objectifs de l'initiative ne peuvent être atteints que moyennant des interventions étatiques majeures. Comme il existe par ailleurs une base constitutionnelle suffisante pour faire évoluer la politique agricole dans le sens des objectifs de l'initiative, le Conseil fédéral recommande de rejeter l'initiative sans contre-projet direct ni contre-projet indirect.

25.11-30.11.2024
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

155 kg Clémentines Espagne 10 kg net
Action valable jusqu'au 07.12.2024
Toutes les offres TVA exclue

13⁴⁹ kg Filet de porc sans quasi env. 3 kg
Quality

12⁸⁰ kg Crème Le Gruyère AOP classic env. 2 kg

PRODEGA

PUBLIREPORTAGE

MAULER: DES VINS MOUSSEUX D'EXCEPTIONS, RECONNUS PAR LES PROFESSIONNELS

**Cuvée Brut Millésime 2020:
l'élégance suisse, primée au niveau mondial**

Depuis 1829, la Maison Mauler cultive avec passion et expertise, l'art des vins mousseux. Elle perpétue la Méthode Traditionnelle avec un savoir-faire transmis de génération en génération. Ce patrimoine unique, enrichi par des secrets bien gardés, permet de créer des cuvées d'exception, alliant authenticité et innovation tout en restant fidèle à ses racines.

À la recherche d'un vin mousseux unique qui saura marquer les esprits? La Cuvée Brut Millésime 2020 se distingue avec deux

médailles prestigieuses: la médaille d'or au Mondial des Pinots 2024 et la médaille d'argent au Grand Prix du Vin Suisse 2024.

Issue d'un assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay, elle est élaborée selon la Méthode Traditionnelle avec une deuxième fermentation en bouteille. Vieilli trois ans dans les caves du Prieuré Saint-Pierre, ce millésime témoigne d'un soin minutieux et d'une maîtrise incomparable. Avec sa robe jaune pâle délicate, cette cuvée promet une expérience gustative de haute

tenue. Elle libère des arômes frais de fruits, sublimés par des notes élégantes de pain grillé. En bouche, sa mousse fine révèle une structure équilibrée et harmonieuse, offrant un plaisir unique aux amateurs comme aux connaisseurs. Un millésime d'exception, à la hauteur des récompenses qui lui ont été attribuées.

La Cuvée Brut Millésime 2020 est aussi polyvalente que raffinée. Servie entre 6 et 8°C, elle accompagne avec élégance une variété de mets: du caviar aux poissons de mer ou de lac, en passant par des plats aux champignons, des viandes blanches et jusqu'au tiramisu en dessert. Elle s'adapte aux cartes les plus exigeantes, rehaussant l'expérience culinaire de votre établissement.

Recommandez ce millésime primé à vos clients et laissez-les découvrir toute la finesse et le savoir-faire suisse.



Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Mauler & Cie SA
Le Prieuré St-Pierre
2112 Môtiers
T +41 32 862 03 03
mailbox@mauler.ch
www.mauler.ch

Droit du bail: deux fois OUI à davantage de sécurité juridique

Lors du scrutin du 24 novembre prochain, la population suisse se prononcera aussi sur deux adaptations du droit du bail adoptées par les Chambres fédérales. La première vise à prévenir les abus dans la sous-location, en assurant davantage de sécurité juridique. La seconde fixe des critères clairs pour les propriétaires qui revendiquent leur bien pour un usage personnel. Ces deux adaptations font l'objet d'un référendum.

Prévenir les abus dans la sous-location

La législation actuelle permet à un locataire de sous-louer son logement, son local commercial ou des pièces individuelles. Cela a du sens, par exemple, lorsqu'une personne part temporairement à l'étranger ou lorsque le locataire principal souhaite partager son loyer avec des colocataires. Cependant, les locataires exigent parfois un loyer de sous-location trop élevé, ou alors négligent de demander l'accord du propriétaire. À l'avenir, les locataires pourront continuer à sous-louer tout ou partie de leur logement ou de leur local commercial à d'autres personnes, comme aujourd'hui. Mais des règles plus claires seront mises en place en raison de la situation tendue sur le marché immobilier et de l'essor des plateformes de location en ligne, comme Airbnb, qui favorisent les abus dans la sous-location.

Les locataires devront dorénavant soumettre au propriétaire une demande écrite de sous-location, et le propriétaire devra donner son accord également par écrit. Toute modification de la sous-location devra être signalée. De plus, le propriétaire aura le droit de refuser la sous-location si celle-ci est prévue pour plus de deux ans. La loi précisera explicitement que le bail peut être résilié en raison d'une sous-location non autorisée. Ces nouvelles règles permettront toujours la sous-location mais préviendront les abus.

«Ce sont les finances cantonales et communales qui subiraient le plus fort impact.»

Simplifier les règles concernant l'usage personnel

La seconde modification relative au droit du bail vise à permettre à un propriétaire de recouvrer plus facilement et plus rapidement l'usage de son bien immobilier lorsque celui-ci est en location. Actuellement, un besoin personnel peut être invoqué seulement si ce besoin est «urgent». Selon la jurisprudence du Tribunal fédéral, le propriétaire doit prouver, en cas de litige, que le renoncement à une utilisation rapide de son bien est inacceptable. Cette preuve est parfois difficile à apporter et on pointe du doigt des situations où certains propriétaires peuvent être contraints de renoncer à l'usage de leur bien pendant plusieurs années.

À l'avenir, il suffira que le besoin personnel soit «important et actuel». Cette nouvelle formulation jouera un rôle dans trois cas: lors d'une protection, contre la résiliation après un litige, lors d'un prolongement de bail, ou lorsque le propriétaire a récemment acquis son bien immobilier. Dans ces cas, le propriétaire pourra plus facilement faire valoir son besoin personnel. Cela renforce la sécurité juridique – pour le propriétaire comme pour le locataire.

Les locataires pourront toujours contester une résiliation anticipée justifiée par un besoin personnel du propriétaire. Si cette résiliation cause un préjudice financier au

locataire, le propriétaire précédent pourra toujours être tenu de l'indemniser. Si une résiliation est contestée devant les tribunaux, ceux-ci devront toujours mettre en balance les intérêts des deux parties – mais en prenant en compte davantage qu'aujourd'hui le besoin personnel invoqué par le propriétaire.

Les deux adaptations sont nécessaires

Le comité référendaire profite de cette campagne pour lancer une mobilisation générale contre les propriétaires immobiliers. Des slogans dénoncent notamment une «attaque du lobby immobilier» visant à «chasser les locataires». Un langage provocateur qui n'a aucun rapport avec les modestes adaptations apportées au droit du bail, lesquelles ne modifient pas l'essence même de la protection des locataires. L'impact de ces modifications sur chacune des deux parties est par ailleurs difficile à évaluer, car il n'existe en Suisse ni statistiques fiables, ni même des estimations approximatives, du nombre annuel de sous-locations, ou de résiliations pour le besoin personnel du propriétaire.

Si l'on en juge par sa rhétorique agressive, le comité référendaire tire prétexte de ces deux ajustements – modérés et sensés – apportés au droit du bail pour susciter une nouvelle «lutte des classes» à l'encontre de l'ensemble des propriétaires. Il faut pourtant savoir que l'actuel règlement locatif de la ville de Zurich, à son article 18, exige que la sous-location soit approuvée par écrit par la ville en tant que propriétaire. Cela correspond exactement à la nouvelle réglementation inscrite dans le Code des obligations. Selon l'article 20 du même règlement locatif, la sous-location de l'ensemble du logement n'est autorisée que si elle ne dépasse pas une année et qu'elle revêt un caractère ponctuel. Voilà qui est beaucoup plus restrictif que la réglementation sur laquelle nous votons, qui ne fixe aucune limite de durée à la sous-location mais permet seulement de la refuser si elle dépasse deux ans. On n'a pas entendu dire que ce règlement de la ville de Zurich – ville dirigée par la gauche écologiste – ait été contesté par l'ASLOCA...

Espérons qu'une majorité des votants se laissera convaincre qu'il est dans l'intérêt de tous, d'une part, de prévenir et d'empêcher les sous-locations abusives et, d'autre part, d'assurer une meilleure sécurité juridique au propriétaire qui a personnellement besoin de son bien immobilier. Ces deux modifications du droit du bail méritent clairement un OUI.

Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

FOIRE À LA VIANDE
du 25 au 30 novembre 2024

25%
35.96
kg

Filet de bœuf frais
de Suisse/Allemagne/Autriche,
env. 1.8 kg

21%
21.35
kg

Magrets de canard frais
de France, 3 pièces

ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.

Le Chapeau Noir de Ludovic

Éclairé caviste et responsable de la vinification du Domaine Fauquex, à Riex, un des «balcons» de Lavaux, Ludovic Lin a décroché le prestigieux Chapeau Noir 2024. Ce concours de dégustation de vins vaudois a lieu une fois par an et se déroule en 3 manches: une épreuve «millésimes rouges» qui a pour but de reconnaître les millésimes d'un même vin; un concours «millésimes blancs» sur le même principe, ainsi qu'un concours «Appellations – AOC» qui a pour but de replacer les 5 régions viticoles vaudoises qui produisent du Chasselas.

GEORGES POP



L'endroit dispose d'une boutique, accessible également en ligne, riche d'une grande variété... de Chasselas, évidemment! Ludovic y organise des dégustations et des rencontres pour expliquer la richesse et l'histoire de ce cépage qui, selon lui, est le «roi du Léman». Fort de son expérience, il offre aussi ses services aux restaurateurs qui souhaitent recomposer ou compléter leur cave, ainsi qu'aux professionnels qui aspirent à parfaire leurs connaissances œnologiques.

VAUD

Modeste, à 31 ans, ce diplômé en Œnologie de l'école de Changins, nous a confié avoir été surpris par son triomphe, à l'issue de sa troisième participation, face à une soixantaine de concurrents à l'odorat et à la gustation éprouvés, tous réunis à la foire de Cossonay, du 12 au 20 octobre: «J'ai obtenu un résultat très médiocre pour les rouges. Du coup, je n'éprouvais aucune pression pour la suite... Et alors, j'ai vraiment cartonné pour les blancs. (rires)»

▲ Ludovic Lin est non seulement un amoureux, mais aussi un fervent défenseur du Chasselas.

Photos: © Le Cafetier

LA PASSION DU CHASSELAS

Faut-il s'en étonner? Ludovic Lin est un expert en Chasselas, un cépage qu'il révère et défend bec et ongles. «Au Domaine Fauquex, où je travaille depuis 2020, je me suis rendu compte que le Chasselas est souvent négligé, voire méprisé par certains clients. Les producteurs eux-mêmes préfèrent parler d'Yvorne ou de Dézaley plutôt que de Chasselas. Personnellement, ça me navre, car c'est un excellent cépage», souligne-t-il.

AU SERVICE DES RESTAURATEURS

Cet amour du Chasselas l'a conduit à ouvrir sa propre entreprise, appelée *Esprit Chasselas*, à Thierrens, où il a grandi et habite.

//espritchasselas.ch
//fauquex-vins.ch

LE VIN, AVANT LA BIÈRE...

Lorsqu'on lui fait remarquer que son village de Thierrens est bien loin des vignes, il balaie la remarque d'un revers de la main, assorti d'un sourire: «À 16 ans, les jeunes commencent habituellement par boire des bières. Ils viennent au vin, plus tard. Moi, c'est le contraire. J'ai tout de suite été conquis par les saveurs du Chasselas».

Pour fêter son Chapeau Noir, Ludovic a invité sa famille et ses amis à partager un buffet et des grillades, en forêt, au refuge des Tailles, près de son village. Dans une bonne humeur et un appétit partagés, les meilleurs Chasselas y ont bien sûr coulé à flots...

GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE D'AUTOMNE DES DÉLÉGUÉS

L'assemblée générale des délégués de GastroVaud est convoquée le

Lundi 9 décembre 2024 à 15h00

GastroVaud, Av. Général-Guisan 42A (salles 30-31) à Pully

ORDRE DU JOUR

1. Introduction
2. Appel des délégués
3. Nomination des scrutateurs
4. Approbation du procès-verbal de l'assemblée générale statutaire des délégués du 23 avril 2024
5. Activités et actualités de la branche
6. Budget GastroVaud 2025
 - a) Présentation par M. Hans Haueter, trésorier cantonal
 - b) Rapport de la Commission de gestion
 - c) Adoption du budget 2025
7. Nouveaux statuts GastroVaud
 - a) Discussion
 - b) Adoption des nouveaux statuts
8. Autres communications du Président et du Comité directeur
9. Propositions individuelles

Au terme de l'assemblée, nous aurons le plaisir de vous convier à un apéritif

Le boulanger de votre restaurant.

Donner envie: en tant qu'entreprise suisse indépendante, 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



Ici & Ailleurs



L'épicerie de Chandolin a rejoint le réseau de magasin «la petite épicerie». Une application pour smartphone permet désormais d'accéder à ce commerce 24 heures sur 24.

Sauver les épiceries de montagne

Depuis le début de 2023, l'Aide suisse à la montagne a contribué au sauvetage de 21 petites épiceries, menacées de fermeture, en leur versant plus d'un demi-million de francs. Cet argent a permis à certains de ces commerces de proximité de se convertir au numérique, en adoptant des systèmes de caisse et d'accès électroniques afin de réduire les frais de personnel et d'entretien. C'est le cas, par exemple, de l'épicerie de Chandolin, dans le canton du Valais.

LE SOUTIEN DES POPULATIONS LOCALES

«Chaque magasin a besoin d'un modèle d'exploitation individuel. Un système numérique est souvent l'un d'entre eux, car il élimine une grande partie des tâches administratives et laisse plus de temps pour le dialogue entre le personnel et les clients», explique Beatrice Zanella, responsable des projets et des partenariats à l'Aide suisse à la montagne. Elle précise cependant: «Le critère décisif est que le magasin de village soit soutenu par la population locale. Sans clients fidèles, tout modèle commercial, aussi bon soit-il, ne sert à rien.»



C'est en 2020 que l'équipe de l'épicerie du village de Cerniat, dans le canton de Fribourg, a montré l'exemple, en étant la première à adopter un système d'accès 24 heures sur 24, en libre-service, et en introduisant un dispositif de caisse numérisée. Depuis le début de l'année dernière, sept autres épiceries de village ont suivi cet exemple pour assurer leur pérennité, avec le soutien des habitants qui tiennent à conserver un point de vente de proximité pour les biens de consommation essentiels.

LUTTER CONTRE LE DÉPEUPEMENT DES RÉGIONS DE MONTAGNE

Financée exclusivement par des dons, l'Aide suisse à la montagne se bat depuis 80 ans contre le dépeuplement des villages d'altitude en venant en aide à leur population. Elle indique qu'au cours des dix dernières années, elle a soutenu 79 magasins de village dans les régions de montagne en versant un total 2,5 millions de francs. « Nous nous réjouissons de constater que les responsables de ces magasins partagent leurs expériences entre eux et se soutiennent mutuellement », souligne encore Béatrice Zanella.



Béatrice Zanella est responsable des projets et des partenariats à l'Aide suisse à la montagne.

PHOTOS: © aidemontagne.ch



LES PINTES OUVERTES VAUDOISES: UN HYMNE AUX PRODUITS 100% VAUDOIS!

Du jeudi 5 décembre au samedi 7 décembre aura lieu la 7^e édition des Pintes ouvertes vaudoises, organisée par GastroVaud et ses nombreux partenaires. Le concept: convier les clients gourmands à déguster pour 20 francs seulement du saucisson sec vaudois IGP accompagné de cornichons, une fondue 100% Gruyère AOP vaudois, le pain de l'artisan boulanger, ainsi qu'un verre de chasselas. Les plus de 80 restaurants participants vous donnent rendez-vous pour déguster un menu 100% vaudois.

Réservation en ligne recommandée: www.pintesouvertes.ch

LE NOUVEAU «BOSS» DU GRUYÈRE AOP

Le 14 octobre dernier, le comité de l'Interprofession du Gruyère (IPG) a désigné le successeur de Philippe Bardet au poste de directeur de l'IPG. Il s'agit d'Olivier Isler (photo) qui entrera en fonction le 1^{er} juin 2025. Âgé de 53 ans et titulaire d'un diplôme d'ingénieur HES en économie laitière, Olivier Isler a d'abord suivi une formation de fromager, avant de fréquenter l'École de laiterie de Grangeneuve. Il est actuellement responsable du registre fédéral des appellations et indications protégées (AOP et IGP), auprès de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Avant cela, il fut gérant de l'Interprofession de la Tête de Moine. Il a également été membre associé du comité de l'IPG durant plus de 20 ans, en qualité de gérant de l'Association des Artisans fromagers romands (AFR) et de directeur suppléant de l'Association faitière des artisans suisses du fromage (FRO-MARTE). Philippe Bardet quittera ses fonctions le 31 mai prochain. Le transfert progressif des dossiers à son successeur se fera dans le courant du mois de mai. Le comité de l'IPG le remercie de l'immense travail accompli depuis 1998. Il prendra congé de lui «en bonne et due forme», lors de l'assemblée des délégués de juin 2025.

© gruyere.com

www.gruyere.com



LES SIX FINALISTES DE «GUSTO25» SONT CONNUS

La vingtième édition du championnat suisse des apprentis cuisiniers peut se réjouir d'un nombre de participants qui n'avait plus été atteint depuis longtemps: pas moins de 111 jeunes talents ont soumis le plat principal qu'ils avaient eux-mêmes créé pour cet événement de promotion de la relève organisé par Transgourmet/Prodega. C'est désormais chose faite: six d'entre eux ont maintenant réussi à se qualifier pour la finale de «gusto25». Celle-ci se tiendra à la mi-mars 2025.

[//gusto.transgourmet.ch](http://gusto.transgourmet.ch)

www.aidemontagne.ch

COOK'N SHOW

Les Chef's Goutatoo mettent le feu aux Automnales

Quel clap de fin pour les Automnales 2024!

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Un public nombreux est venu assister au Chef's Goutatoo Challenge 2024 qui a vu s'affronter 4 apprentis de 2^e année pour décrocher une place à la finale des Jeunes Talents Escoffier qui se déroulera à l'automne 2025.

Un public ébahi par les prestations de ces jeunes talents qui avaient pour mission de réaliser une entrée à base de Cardon épineux genevois AOP en interprétant la recette du chef Philippe Bourrel, et de sublimer une côte de veau de nos prairies helvétiques.

Un public également séduit par le prestigieux panel de jurés, emmené par Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France.

C'est Mathieu Lefèvre, apprenti au Beau-Rivage, qui a remporté la compétition et représentera Genève à la finale suisse des Jeunes Talents Escoffier.

Isabel Otalvaro Jaramillo (CFP SHR) est montée sur la deuxième marche du podium, tandis que Mario Carota (Ecole hôtelière de Genève) et Julien Garraux (CFP SHR) se sont partagé la troisième place.



▲ Stefano Fanari, Président de la commission de la formation professionnelle, et Rodolphe Collet, Responsable de la formation continue à la Société des Cafetiers entourant le gagnant Mathieu Lefèvre.

▼ Michel Roth, Stephano Fanari et Jérémy Seydoux.

Photos: © Le Cafetier

www.automnales.ch/cooknshow/

Tous les candidats ont reçu de magnifiques prix. Rodolphe Collet, de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève a remis à chacun un bon de CHF 150.- à faire valoir sur un repas chez un Ambassadeur du terroir genevois.

UN ULTIME SHOW

On aurait pu en rester là, faire tomber le rideau sur ce fabuleux Cook'n show, organisé avec brio par Jennifer Joly et Marjolaine Philit. Mais la joyeuse bande des Goutatoo s'est mise aux fourneaux pour offrir un final de rêve à la manifestation sous les yeux d'un public enthousiaste qui n'a pas boudé son plaisir au moment de déguster les succulentes créations de ces chefs au grand cœur.



STÉPHANE TAFFONNEAU GRAND MAÎTRE DE LA SAUCISSE

Ils ont tout donné pour la 2^e édition du Concours de la meilleure nouvelle saucisse 2024 qui s'est déroulé le 15 novembre sur le Cook'n show.

En lice: Siham Manamami, du restaurant Les Trois Plis à Genève, Xavier Bats, du traiteur L'Ordannais, Cyril Vandenbeush, artiste, et Stéphane Taffonneau, patron du Café du Levant à Aire-la-Ville.

Chaque concurrent avait carte blanche pour épater le jury.

Siham, qui réalisait la première saucisse de sa vie, a raconté l'histoire de son enfance, en emprisonnant dans son boyaux le tagine d'agneau aux coings de sa grand-mère. Cyril a sublimé la choucroute, le tofu et la chair animale avec un soupçon de genièvre et de cumin. Xavier a revisité la saucisse à rôtir en y intégrant des zestes de citron confit, du piment d'Espelette et du macis. Stéphane, grand gagnant de la compétition, a livré un fort savoureux saucisson de poule faisane, et a décroché la palme.

Ce concours a été mis sur pied par Daïana action culturelle dans le cadre de la Fête de la saucisse, une manifestation genevoise. Objectifs: informer et rendre accessible l'histoire de la saucisse comme produit au caractère essentiellement écologique; inclure les bouchers et les producteurs locaux dans le processus de transition alimentaire vers une alimentation équilibrée et raisonnée; inviter le public à chercher des produits alimentaires de substitution à la viande chez les producteurs et les artisans locaux, plutôt que de se tourner vers l'industrie de consommation.

M.M.



PHOTOS: © Maria Moschou, regardirect.ch

Caves Ouvertes de Noël

Vendredi 29 novembre : 16h-19h

Samedi 30 novembre : 10h-17h

vully
LES
VIGNERONS

www.vully.ch



TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

- Le spécialiste de la vente et de l'achat de fonds de commerce en Suisse Romande
- Plus de 10 ans d'expérience dans les transactions d'établissements dans le secteur de la restauration
- Toutes nos offres sur www.transgate.ch

APPEL CANDIDATURE




myexpo, exploitant de martignyexpo, anciennement le CERM, et organisateur de manifestations, de foires et de salons (dont la Foire du Valais), recherche

un-e exploitant-e pour la gestion de son restaurant permanent et pour l'organisation de services traiteurs.

Entrée en fonction: 1^{er} septembre 2025

Candidature
jusqu'au 15 janvier 2025

Infos et contacts
www.my-expo.ch/emploi
th@my-expo.ch



myexpo - CP 224 - Rue du Levant 91 - 1920 Martigny

À VENDRE



CAVE À VIN EUROCAVE

Excellent état.
Achetée en octobre 2021.
Prix de base CHF 6044.- TTC
Capacité 175 bouteilles.
Dimensions 180/68/P65.

Prix: CHF 2 500.-
Retrait: 1183 Bursins.
Contact: 078 678 59 21

PROLONGATION D'OFFICE DE L'HORAIRE D'OUVERTURE DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS

Durant le mois de décembre 2024, tous les établissements publics de catégorie cafés-restaurants et bars, titulaires d'une autorisation d'exploiter au sens de la LRDBHD, sont autorisés à rester ouverts :

- jusqu'à 03h00 du matin, les nuits du vendredi au samedi et du samedi au dimanche ;**
- sans limite d'horaire, les nuits du 14 au 15 décembre (Escalade), du 24 au 25 décembre (Noël) et du 31 décembre 2024 au 1^{er} janvier 2025 (Nouvel-An).**

Les établissements bénéficiant déjà d'une dérogation à l'horaire d'exploitation maximal au sens de l'article 7, alinéa 1 in fine LRDBHD ne sont pas soumis à la lettre a) précitée. Ils bénéficient en revanche de l'horaire sans limite de la lettre b) pour les jours spécifiquement mentionnés.

Economie et emploi / Direction de la police du commerce et de lutte contre le travail au noir

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 (ODAI0Us), nous vous proposons un cours en ligne pour vos collaborateurs.

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

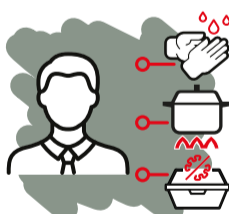
Prix: CHF 50.- membre / CHF 140.- non membre

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

SCAV: Service de la consommation et des affaires vétérinaires



Lundi 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 5 mai 2025
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

RECHERCHE DE BÉNÉVOLES !

« Nez Rouge » recherche toujours des conducteurs/trices.
Il suffit de nous contacter.
(Ou de scanner le code QR).



IMPRESSUM

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

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

► **Rédactrice en chef:**
Myriam Marquant

► **Rédaction:** SOFIED SA

► **Correspondants:**
Manuella Magnin
et Georges Pop.

► **Abonnement:**
1 an Fr. 70.-
(2,5% TVA incluse);

► **Tarif publicités:**
annonces Fr. 119 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

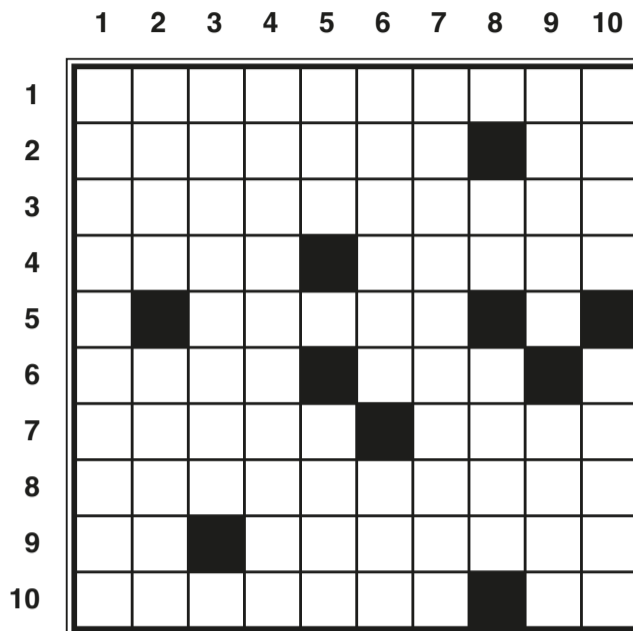
N° 1280

Horizontalement

1. Démesure. – 2. Môme. En vogue. – 3. Divise Américains et Européens. – 4. Salvador, peintre espagnol. Il aime conduire sur des dos d'âne. – 5. Solitaire. – 6. Elle draine le massif du Mont-Blanc ou affluent du Rhône. Avec elle, on voit le temps passer. – 7. C'est le nouveau monde... Déclaration. – 8. Faisons une bobine. – 9. Queue de bouc. Refusèrent d'admettre. – 10. Remarquable dans son genre. Personnel.

Verticalement

1. Homme qui se battait à Rome. – 2. Neuvième lettre grecque. Passé à l'eau. – 3. Il a fait la course autour d'un monde imaginé. – 4. Rendrons moins violent. – 5. Anaïs, femme de lettres américaine. File. – 6. Absolue. Francs roumains. – 7. Montre le chemin. – 8. Grosse tête. S'entendait jadis aux fêtes des vendanges. – 9. Grimaces. Grossit le Danube. – 10. Ville de Hongrie. Tronc.



Solution des mots croisés N° 1279



SOCIÉTÉ DES CAFETIERS
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE
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 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 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 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



Les trois produits primés. © frij.ch

Les prix innovations du terroir jurassien

Lancé au début de cette année par la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI), le Prix Innovation Terroir Juraregion a été décerné à trois productrices et producteurs du Jura et du Jura bernois, lors d'une cérémonie organisée à l'Espace agricole de la Foire du Jura à Delémont, le lundi 21 octobre dernier.

GEORGES POP

JURA & JURA BERNOIS

Le Jury était composé de représentants de marques régionales, engagées dans l'alimentation durable, sous la présidence d'Anaëlle Roze de la Maison Wenger, au Noirmont. Douze produits étaient en lice, tous labellisés « Grand Chasseral – regio.garantie » ou « Jura l'original – regio.garantie ». Ils ont été jugés selon leurs qualités organoleptiques, leur originalité, leur durabilité, ainsi que leurs vertus nutritionnelles.

EFFILOCHÉ DE TRUITE

La Pisciculture Choulat de Courtemaêche (JU) a décroché le premier prix, doté de 3000 francs, pour son Effiloché de truite. Cette entreprise familiale, spécialisée en salmoniculture, a été fondée en 1959. L'activité y est artisanale et respectueuse du bien-être animal et de l'environnement. L'entreprise est aujourd'hui dirigée par Jérôme Choulat, qui incarne la 3^e génération.

BOUILLON DE LÉGUMES

Le deuxième prix, doté de 2000 francs, a été remis à la maison Léo Diffusion Sàrl de Tavannes (JB) pour son bouillon de légumes « fait maison ». Issu de légumes du terroir, soigneusement séchés, il est particulièrement recommandé pour aromatiser les salades, les sauces, ainsi que les marinades.

GRAINE DE CHIA

La Société coopérative agricole de Courtételle (JU) et environs a quant à elle décroché le 3^e prix, doté de 1000 francs, pour ses graines de chia. Cultivées depuis des temps immémoriaux en Mésoamérique pour leurs vertus médicinales et alimentaires, ces graines ont fini par attirer l'attention des nutritionnistes pour leur haute teneur en lipides et en oméga-3. Créé en 1915, la Société coopérative agricole de Courtételle et environs rassemble 80 agricultrices et agriculteurs. Elle s'est diversifiée dans le triage des graines alimentaires.

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 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



DÈS 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 BIÈRE AG
Talstrasse 84 - 4144 Arlesheim
T. +41 61 706 55 22
François Girod GE-NE-JU
françois.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



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

www.mauler.ch

CHAMPAGNE POMMERY



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

www.vrankenpommery.com

CHAUFFAGE TERRASSE EDELSUN



EDELSUN

SERVICE CLIENT & COMMERCIAL
T. +41 22 361 30 30

SERVICE LOGISTIQUE & SAV
T. +41 22 361 30 29
info@edelsun.ch

www.edelsun.ch

BOULANGERIE ROMER'S



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

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



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

FRITEUSE VALENTINE



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

www.valentine.ch

EXPERTISE ECOBION



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

www.ecobion.ch

FOIE GRAS ROUGIÉ



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

pro.rougie.fr

NOURRITURE BIANCHI



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



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

www.applitec-omron.ch



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

SITE INTERNET / GOOGLE ABIL MEDIAS



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@swissgastrosolutions.ch

www.swissgastrosolutions.ch

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



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



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



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

chronic.ch

CUISINES GASTRO MACHINES



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

www.gastromachines.ch

CUISINE GEHRIG GROUP



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

www.gehriggroup.ch



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

www.rotorlips.com

FROMAGE LE GRUYÈRE



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

www.gruyere.com



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

vacherin-fribourgeois-aop.ch



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

etivaz-aop.ch

MEUBLES DE JARDIN HUNN



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

www.hunn.ch

CUISINES SALVIS



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

www.salvis.ch

Le végan de la Tchaux: juste une histoire d'amour!

Il porte le joli nom de «Luciole», allusion, notamment, à son éclairage caressant pour les yeux. Le premier restaurant gastronomique et végan de la Chaux-de-Fonds a ouvert ses portes au début de l'année qui s'achève. Ses propriétaires, un jeune couple passionné dont l'histoire est digne d'un roman rose, sont les premiers à être agréablement surpris: leur établissement ne désemplit pas.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

«**N**ous nous attendions à des jours difficiles. Mais les clients ont afflué aussitôt après l'ouverture. Au début sans doute par curiosité... La plupart de nos hôtes ne sont ni végétariens, ni végétariens. Mais ils ont manifestement été conquis par les saveurs inédites de nos plats», constate d'une voix douce Gabi Dubuis, 26 ans. Originaire du Val de Ruz, bien que de père Valaisan, elle a fait ses premières armes au restaurant des Halles, avant de s'envoler pour le Pays de Galles, afin d'y poursuivre des études. Elle ignorait que Cupidon et ses flèches l'y attendaient...

UN COUP DE FOUDRE SENTIMENTAL ET PROFESSIONNEL

La rencontre, dans un bistrot de Bangor, avec le jeune chef Daniel Baker, alias Danny, converti au «plant-based» et riche déjà d'une expérience acquise dans les cuisines d'établissements britanniques étoilés, le Gauthier Soho, à



▲ Gabi Dubuis et Daniel Baker ont réalisé leur rêve à la Chaux-de-Fonds: ouvrir un restaurant gastronomique végan.

Photos: © luciole-restaurant.com

www.luciole-restaurant.com

Londres, notamment, fut une véritable révélation sentimentale et professionnelle. Le jeune couple se découvrit alors un rêve commun: ouvrir un restaurant respectueux de la vie animale. Il finira par le réaliser dans la Cité horlogère des Montagnes neuchâtelaises, en février dernier.

La Luciole propose aujourd'hui des menus dégustation de trois à huit plats. De l'aveu même des critiques culinaires et des gastrolâtres qui ont goûté sa cuisine, Danny, qui avoue un réel penchant pour les champignons, est une sorte d'alchimiste génial, capable de marier les végétaux les plus ordinaires pour composer des plats aux saveurs envoûtantes. Même les carnivores les plus opiniâtres se laissent «bluffer».



DU JARDIN À LA TABLE

Suivant le principe «du jardin à la table» le couple s'honore de n'utiliser que des produits locaux et de saison. Les vins suisses figurent sur la carte, mais Gabi et Danny invitent toujours leurs clients à explorer les saveurs de leurs boissons faites maison. L'établissement porte décidément bien son nom: les lucioles, appelées aussi vers luisants, n'illuminent-elles pas la nuit grâce à leur ventre?

La petite histoire des aliments

Les atriaux – ou attriaux – sont une spécialité charcutière que l'on trouve essentiellement en Suisse romande, ainsi qu'en France voisine, notamment en Savoie. Traditionnellement, ils ont la forme d'une boulette de viande, de foie de porc haché, et éventuellement d'autres abats, épicés et persillés, délicatement emballé dans une crépine de porc. Les atriaux doivent être rôtis à la poêle et mangés chauds, mais ils peuvent aussi être mangés froids, après cuisson.

Un article citant les archives du patrimoine culinaire de la France, dans un texte consacré aux atriaux du Chablais et du Faucigny savoyard, nous apprend qu'au début du XVII^e siècle, le lexicographe britannique Randle Cotgrave, qui rédigea un dictionnaire français-anglais extrêmement détaillé, décrit déjà une spécialité régionale appelée «hastéreaux», composée de viande de porc ou de foie de veau, enveloppés dans une crépine. Les «hatriaux», dont le nom serait issu de ces «hestéreaux», semblent bien être dérivés de cette préparation charcutière multiséculaire.

Mentionnés dans le «Cé qu'è lainô»

Selon les pages du Patrimoine culinaire suisse (patrimoineculinaire.ch), dans notre pays, la plus ancienne mention connue de l'atriaux remonte au XVII^e siècle.



Elle figure en dialecte franco-provençal genevois dans le poème épique «Cé qu'è lainô», qui célèbre la victoire des Genevois sur les troupes du Duc de Savoie, le 12 décembre 1602. Ce texte, composé vers 1603, est devenu l'hymne officiel de la République et canton de Genève. À la quinzième strophe, qui n'est plus guère chantée, on trouve le passage suivant: «Et poi saplia queman dés atrio.» Traduction: «Et puis [ils furent] taillés comme des atriaux.»

Une ancienne recette genevoise

Il existe de nombreuses recettes d'atriaux dans certains ouvrages, récents ou anciens. Nous retiendrons ici celle parue dans le livre «La cuisinière genevoise» dont la première édition fut publiée en 1798: «On pile le foie de cochon ou de veau, on le passe dans la passoire, on y met du poivre du sel et du pousset de marjolaine; des épinards, des branlettes, de la graisse de cochon, du lard cuit et haché, et du pain cuit dans du bouillon gras. On remue bien le tout ensemble, et on le plie dans des toiles de cochon, et on les roussit à petit feu dans de la graisse ou beurre. Quand on veut les manger on les réchauffe, et on fait la sauce avec bon bouillon et jaunes d'œufs.»

Jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale, de nombreuses familles romandes fabriquaient des atriaux «maisons». Cette pratique s'est progressivement éteinte, bien qu'encore vivante dans certaines fermes. Les atriaux sont aujourd'hui surtout fabriqués en boucherie. Ils sont appréciés par les ménages modestes, compte tenu de leur prix modique. Ils sont souvent servis avec une sauce au vin blanc.



LES BÛCHES DE NOËL DE TITOUAN CLAUDET

Saveurs et lisibilité

Le Pâtissier de l'année 2025 au guide GaultMillau est un passionné de lecture. Ses délices de Noël ressemblent à des livres ouverts dont on feuillette les pages avec gourmandise. On a testé pour vous.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Pari réussi pour Titouan Claudet. Le talentueux pâtissier du The Woodward fait chavirer les papilles et les yeux des gourmets avec ses bûches de Noël, conçues comme de délicieux ouvrages.

« Chacune de mes bûches suit le principe du triangle de dégustation, à savoir trois saveurs principales qui se complètent, avec une diversité de textures pour enrichir chaque bouchée. Ces bûches sont pensées pour surprendre avec des textures variées à chaque étape, et toujours ces trois saveurs complémentaires. Mon objectif était de proposer des bûches légères et pas trop sucrées! », explique Titouan.

Les gourmets ont le choix entre deux « tomes », tous deux exempts de gluten.

BÛCHE CHOCOLAT - FLEUR DE SEL

Une alliance gourmande de chocolat et de noisette, avec plusieurs couches aux textures contrastées.

Croustillant noisette chocolat: une base croquante pour bien démarrer.

Biscuit moelleux au chocolat: qui apporte de la légèreté.

Praliné noisette et crèmeux caramel: pour une touche de douceur et d'intensité.



▲ Bûche Chocolat - Fleur de Sel

▲► Bûche Fruits Exotiques - Coco

Photos: © Guillaume Cottancin-Photographie

www.lecomptoir-woodward.com

Mousse chocolat fleur de sel: la mousse vient sublimer l'ensemble, avec une pointe de fleur de sel pour rehausser le chocolat.

BÛCHE FRUITS EXOTIQUES - COCO

Un dessert voyageur tout en fraîcheur et en légèreté.

Croustillant coco citron vert: pour commencer avec un croquant acidulé.

Pain de Gênes: un biscuit moelleux et délicat.

Gelée de fruit de la passion et crèmeux mangue: pour une explosion fruitée.

Mousse coco: qui adoucit le tout avec une texture fondante.

OÙ LES ACHETER

Le Comptoir Woodward
Rue Neuve-du-Molard 7 - 1204 Genève

EN ACCORD

Une Bombe de fruits du Valais

Voici un vin muté qui va faire parler de lui. On le doit à un trio de passionnés qui l'ont élevé durant 4 ans.

MANUELLA MAGNIN

VALAIS

Il n'aurait pas pu s'appeler Porto, une appellation d'origine protégée, mais il a tout d'un grand vin portugais. Avec ses arômes de fruits confits, de cerises noires, de pruneaux compotés, de fraises bien mûres, ses notes d'épices, de chocolat et de fève tonka, il fera merveille, servi bien frais, avec un dessert au chocolat ou encore une sélection de vieux fromages à pâte dure.

Bombe de fruits est un nectar conçu par trois amis: Nicolas Jacquier, de la Cave Bovanche à Ardon, Mathilde Roux de la Cave de l'Orlaya à Fully, et Henri Valloton, qui a conquis ses lettres de noblesse au sein de la Maison Gilliard. Trois amateurs de cigares qui rêvaient d'un beau flacon à marier avec un bon havane.

4 ANS DE BARRIQUE

Au terme de 4 ans d'élevage en barrique de 3^e passage, ils sont fiers de présenter leur création. Un 100% Merlot



OÙ LE TROUVER

Chaque bouteille est vendue en caisse en bois individuelle au prix de CHF 75.-, directement chez ses créateurs:

- Mathilde Roux,
Cave de l'Orlaya, Chem. de Liaudise 31, 1926 Fully,
[//www.orlaya.ch/#orlaya](http://www.orlaya.ch/#orlaya)

- Nicolas Jacquier,
Cave de Bovanche, Rte du Simplon 82, 1957 Ardon,
[//cavedebovanche.ch](http://cavedebovanche.ch)

- Henri Valloton,
Rte des Rappes 48,
191 Martigny-Croix,
vallotonhenri@bluewin.ch

▲ Nicolas Jacquier, Henri Valloton et Mathilde Roux.

► Un cru qui rappelle le Porto.

Photos: © Sedrik Nemeth

muté, issu de 3 parcelles appartenant à chacun d'eux, vendangées le même jour pour s'assurer d'une maturité identique. Les grappes récoltées ont été mises à sécher 4 jours dans des caissettes ajourées pour concentrer les arômes. C'est Nicolas Jacquier qui s'est chargé de la vinification. Tout le processus s'est déroulé sans ajout de soufre.

La macération pelliculaire a duré 15 jours, suivie du pressurage. Le vin a fermenté en cuve. Une fois le bon taux de sucre atteint, il a été muté à l'eau-de-vie neutre de chez Morand et élevé en barrique. Résultat : un jus très

concentré, dense, avec une belle sucrosité. « Initialement, nous avons prévu de le laisser 2 ans en barrique. Nous l'avons laissé 4 ans en le dégustant tous les 6 mois pour mesurer son évolution », explique Nicolas Jacquier. Le vin a ensuite été soutiré sans filtration.

Un vin éternel, qu'on peut garder 30 ans dans une cave. Un cru de méditation aussi à déguster au coin du feu.

PUBLIREPORTAGE

Cafina VOTRE PARTENAIRE EXPERT POUR LA RÉUSSITE DE VOTRE SERVICE DU CAFÉ!

Cafina est devenu un fournisseur complet pour le plaisir du café, les partenaires de la restauration et de l'hôtellerie peuvent désormais tout obtenir auprès d'un seul et même fournisseur, en plus des machines à café, du service technique et des solutions numériques, des gammes de café spéciales de Melitta Professional, Caffè Corsini et Don George.

Madame Heidemann: Vous êtes membre du jury international de la Specialty Coffee Association (SCA) et Manager Training chez Melitta Professional. Comment avez-vous formé l'équipe de Cafina au café?

Cela a été un plaisir pour moi, car mes collègues en Suisse ont déjà une grande passion pour le café et la préparation du café et de nombreuses connaissances sur le café. C'est avec enthousiasme et engagement que nous avons approfondi systématiquement ensemble, en plusieurs équipes, la théorie et la pratique, et que nous avons fini par les vérifier. Outre les connaissances de base sur le café, il s'agissait par exemple aussi de l'analyse sensorielle, de la dégustation et de la description ainsi que de

la préparation de spécialités de café au porte-filtre. Tous les participants ont réussi leur examen et sont désormais des baristi certifiés selon les critères internationaux de la Specialty Coffee Association.

Qu'est-ce qui caractérise le goût d'un bon café?

Le goût du café dépend de nombreux facteurs différents: d'où provient le café, comment il a été préparé et torréfié, comment il a été soigneusement préparé. Pour obtenir une délicieuse tasse de café, de nombreux composants doivent être combinés avec succès. Une bonne tasse de café doit être équilibrée, elle peut tout à fait avoir une acidité fruitée, elle doit être suffisamment sucrée, avoir un bon corps et une agréable amertume en arrière-goût.

À quoi les restaurateurs doivent-ils veiller lors du choix des grains de café?

Le choix des grains de café doit se faire en fonction des préférences gustatives des clients. Mieux je connais mes clients, plus il est facile de répondre à leurs goûts. Quelles boissons souhaiterais-je proposer, du café ou un espresso ou des spécialités à base de lait avec différentes alternatives de lait? Quelles sont les exigences de mes clients en matière de durabilité ou de transparence? Le restaurateur devrait faire son choix. Ensuite, de mon point de vue, ce sont surtout la fraîcheur des grains de café et une qualité constante de la torréfaction qui sont décisives pour une activité café réussie.

Comment le restaurateur peut-il s'assurer d'une qualité de café constante?

Un café de qualité constante peut être obtenu en sélectionnant soigneusement les ingrédients et en les préparant tout aussi soigneusement. Cela peut être soutenu par une machine à café automatique qui offre toujours une qualité de café et de mousse de lait constante sur simple pression d'un bouton ou par l'investissement dans la formation correspondante des collaborateurs. Dans ce contexte, il convient d'accorder au café la même importance qu'à tous les autres produits de la carte,

qu'il s'agisse de gâteaux et de pâtisseries, de snacks ou de plats chauds.

Recommanderiez-vous également aux partenaires de Cafina dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie d'utiliser des porte-filtres?

Cela dépend du concept. Le café doit-il être proposé en libre-service ou être préparé et servi par un collaborateur? Quel effort peut être consacré à la formation des collaborateurs? Quelles sont les autres tâches des collaborateurs en dehors de la préparation du café? Le café est-il au centre de mon concept? Les réponses à ces questions permettent de déterminer si une machine à café automatique ou un porte-filtre convient mieux au concept. Il faut absolument être honnête et réaliste: un concept de café avec porte-filtre nécessite en général plus d'attention et de constance, ce dont le restaurateur doit être conscient lors de l'achat. Et l'achat d'une machine à porte-filtre n'a pas d'influence sur la qualité du café. Si le restaurateur opte pour une machine à porte-filtre, il doit également disposer d'un moulin performant. Celui-ci est encore plus important que la machine elle-même. Ensuite, la qualité des boissons dépend du niveau de connaissances des collaborateurs. Une formation barista minutieuse de l'équipe est indispensable pour ce type de configuration.

Quelles sont les tendances actuelles en matière de café dans la gastronomie?

De mon point de vue, il y a actuellement deux tendances dans le domaine du café dont on ne peut plus se passer dans la gastronomie: les alternatives végétales au lait et les créations de café froid. Ces deux tendances n'ont rien de nouveau, mais elles offrent toujours au restaurateur la possibilité de se démarquer de la concurrence par des moyens simples.

Quelle est l'importance des produits bio et des alternatives au lait?

Cela dépend également du concept et du groupe cible. Cafina propose un assortiment adapté à chaque besoin, y compris des cafés certifiés bio et commerce équitable. Les alternatives végétales au lait en font aujourd'hui partie. La boisson à l'avoine, en particulier, s'est établie en termes de goût. Parmi les alternatives au lait, nous recommandons de faire attention aux variétés spéciales pour barista qui, en raison de leurs composants protéiniques, sont souvent mieux adaptées pour faire de la mousse.

Jetons un coup d'œil au calendrier des événements de 2025: où les restaurateurs et les hôteliers pourront-ils vous rencontrer l'année prochaine?

Nous nous réjouissons des expositions et des rencontres passionnantes en Suisse, par exemple à l'IGEHO de Bâle ou, fin juin, au World of Coffee qui, après Copenhague en 2024, se tiendra l'année prochaine à Genève. Mais mes collègues de Cafina se déplacent aussi volontiers à domicile pour vous conseiller. N'hésitez pas à nous contacter!



Les baristi certifiés de Cafina SA.



Stefanie Heidemann est membre du jury de la Specialty Coffee Association (SCA) et responsable de la formation chez Melitta Professional.



Melitta®
cafina

Cafina SA
Machines à Café
Untere Brühlstrasse 13
CH-4800 Zofingen
Tél.: +41 (0) 62 889 42 42
info@cafina.ch

www.cafina.ch

ARIANE

GTW 3300 & 5700

Les modèles de lave-vaisselle de GEHRIG offrent une combinaison de performances élevées, de gain de place, d'efficacité énergétique et une hygiène maximale. Ils sont conçus pour réduire les coûts d'exploitation grâce à une consommation minimale d'eau et d'électricité.

La qualité suisse. Une technologie innovante.
Sans compromis.

gehriggroup.ch

GEHRIGGROUP
Swiss Gastro Service

SWISS
MADE



RECONNAISSANCE D'APTITUDES PRATIQUES (RAP) Une Première à Genève!

Le 6 novembre 2024, l'ambiance était chaleureuse au Trinquet, où la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève organisait une cérémonie inédite pour le secteur de l'hôtellerie-restauration: la remise des toutes premières attestations de Reconnaissance d'Aptitudes Pratiques (RAP) en cuisine. Une jolie récompense pour des candidats talentueux, souvent sans diplôme, mais débordant d'un savoir-faire précieux!

JULIE HARPER



GENÈVE

C'était un événement à ne pas manquer! Le responsable de la RAP, Rodolphe Collet, a accueilli l'ensemble des représentants et soutiens du projet. On comptait notamment: David Blaser, conseiller de Madame Delphine Bachmann, Conseillère d'État chargée de l'Économie et de l'Emploi, Charles Barbey, Directeur général de l'Office de l'Emploi, Caroll Singarella, Directrice du Service des Mesures pour l'Emploi - OCE ainsi que Yves Chardonnens-Cook, Directeur de la Formation Professionnelle et Continue de Genève, allié clé dans la mise en œuvre de la RAP!

L'EMPLOYABILITÉ POUR OBJECTIF PRINCIPAL

Le Président de la Société des Cafetiers, Laurent Terlinchamp, a pris la parole pour rappeler que depuis la reprise post-COVID, les établissements cherchent activement du personnel qualifié et la RAP arrive à pic pour valider les compétences de ceux qui connaissent déjà le métier. Une belle façon d'ouvrir de nouvelles perspectives de carrière à ceux qui le souhaitent et le méritent. Il a remercié chaleureusement l'ensemble des experts, institutions, formateurs et entreprises pour leurs engagements à ses côtés.

▲ Rodolphe Collet, Responsable de la formation continue de l'école de la Société des Cafetiers, Yves Chardonnens-Cook, Directeur de la Fondation pour la formation professionnelle et continue de Genève, Caroll Singarella, Directrice du service des mesures pour l'emploi - OCE, les candidats: Gladys Aliaga Poma, Eddy Menino et Pattanan Chaichatree et Stéphane Jan, Responsable des formations de l'école de la Société des Cafetiers.

Photos: © Le Cafetier

Inspirée par une initiative valaisanne, la RAP permet aux collaborateurs de faire valider leurs compétences, ouvrant la voie à des évolutions de carrière. Avec le soutien du département de l'Économie et de l'Emploi, la Société des Cafetiers concrétise ce projet en répondant aux besoins de main-d'œuvre qualifiée, tout en valorisant les passionnés du secteur.

Caroll Singarella et Yves Chardonnens-Cook ont également salué cette démarche, en soulignant son impact pour dynamiser l'hôtellerie genevoise. Remettre ces premières attestations «RAP cuisine», c'est reconnaître le talent et le savoir-faire de ceux qui font vivre nos établissements. Les trois lauréats ont maintenant une belle carte en main pour l'avenir!

Mention spéciale pour le côté restauration et hospitalité de toute l'équipe du Trinquet, dirigée par Morgan Hertoux. Elle a pour vocation l'accueil des stagiaires en recherche d'emploi, dans le cadre de programmes de réinsertion professionnelle. Cette expérience permet à ces personnes une remise à niveau et une évaluation complémentaire dans le métier. Et il va sans dire que les futurs candidats attendent déjà avec impatience la prochaine session de la RAP en service, prévue pour le

printemps 2025 (mais pas seulement! la suite au prochain épisode...). Une belle opportunité pour enrichir leurs compétences et ouvrir de nouvelles portes professionnelles dans leurs recherches d'emplois.

En conclusion, Laurent Terlinchamp a bon espoir que les chefs d'entreprises du secteur de l'hôtellerie-restauration continueront à soutenir ce projet, tout en affirmant que la Société des Cafetiers demeurera pleinement engagée dans la reconnaissance et le développement des compétences, aux côtés des institutions et des autorités cantonales.

Une belle dynamique pour un secteur qui bouge et qui évolue!

Lire la vidéo



Photos



Yves Chardonnens-Cook, Directeur de la Fondation pour la formation professionnelle et continue de Genève.



Laurent Terlinchamp, Caroll Singarella, Directrice du service des mesures pour l'emploi - OCE et Pattanan Chaichatree.