

Entr'Acte

Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, **LE CAFETIER**

ca_re_ho

careho.ch

17 – 19 novembre 2024
CERM, Martigny



CaReHo. Le rendez-vous des professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie, au cœur des Alpes.

Partenaire principal
VALIGRO

Avec le soutien
GASTROFRIBOURG

Gastro Valais

GASTROVAUD

GASTRO EUCHÂTEL
HÔTELLERIE & RESTAURATION

HotellerieSuisse
Valais – Wallis

HotellerieSuisse
Région Suisse romande

Un événement
FVS
GROUP

ca_re_ho

DU 17 AU 19 NOVEMBRE 2024

Billets d'entrée à disposition
aux réceptions de nos marchés

Derrière
un bon
restaurateur
se cachent
toujours
de bons
produits.



ALIGRO

Plus de qualité pour votre argent.

SOMMAIRE

- 3 ÉDITO CaReHo 2024**
Le salon de la convivialité
- 4-7 INTERVIEW**
Anouck Marmy, Directrice du salon
- 8-11 ATELIERS**
L'association Fourchette verte
Valais à la fête
La fascinante histoire du vinaigre
Des champignons savoureux et vertueux
- 12-14 MARTIGNY ET RÉGION**
Les vignerons stars
Vins, fromages et bonne chère
La fabuleuse histoire de la Williamine®
À l'heure d'une bonne brisolée
- 15** L'art des maîtres d'hôtel suisses
- 16-17 PROGRAMME**
- 18 RESTAURATION**
Alimentation
Les tendances mondiales



CaReHo

Le salon de la convivialité

C'est le rendez-vous incontournable des professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie au cœur des Alpes. Ce salon biennal s'adresse plus précisément à tous les exploitants de cafés et de restaurants, aux tenanciers de « take away et food truck », aux traiteurs, aux acteurs de l'événementiel, aux faitières de la branche, aux professionnels œuvrant dans les cuisines collectives ainsi qu'aux hôteliers et plus globalement aux acteurs qui offrent leurs services et leurs produits.

La troisième édition de CaReHo, qui se déroule à Martigny du 17 au 19 novembre, s'annonce riche en découvertes, mais pas seulement. L'ambition des organisateurs est de miser sur la convivialité. Venir à CaReHo, c'est avant tout vivre une expérience, échanger

autour de métiers, de passions et de sujets d'actualités, découvrir des producteurs de la région, des fournisseurs d'équipements, des prestataires de services.

Durant trois jours et sur 6 000 m² d'exposition, CaReHo proposera des secteurs variés et un programme riche. Au menu : des conférences, des démonstrations, des tables rondes, du réseautage, des dégustations...

Et puis, venir à CaReHo est aussi l'occasion de découvrir la région de Martigny. Nous vous suggérons quelques idées dans ce magazine.

Bonne découverte et bon salon!

MANUELLA MAGNIN

IMPRESSUM

Hebdomadaire 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 46/Fax 022 320 40 25
E-mail : journal@scrhg.ch
Rédactrice en chef: Myriam Marquant
Site internet: www.lecafetier.net

Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex.
(32 000 lecteurs par édition)

ENTR'ACTE SUPPLÉMENT DU JOURNAL LE CAFETIER
Journalistes: Manuella Magnin et Georges Pop

Commercial: Grégoire Gindraux
E-mail: g.gindraux@lecafetier.net

RÉGIE PUBLICITAIRE :
SOFIED SA, Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève - Tél. 022 329 97 47
Graphisme: Laurence Bullat
SOFIED SA

Impression: Atar Roto Presse SA,
Genève

Editeur et administration: SOFIED SA,
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève

Photos couverture: © DR

Crédits photo:
© DR - Sauf mention contraire



Loretta

- 1888 -

Cultivé par une Suisse en Andalousie



agricultrice productrice



au prix JUSTE

directement de la productrice sans intermédiaire

Huile d'olive et de tournesol High Oléic



Pâtes



Olives



Pois chiches






livraison depuis notre dépôt à Cottens (VD)

info@loretta1888.com

+41 78 224 88 54

www.loretta1888.com

CAREHO 2024

Le rendez-vous romand des professionnels de l'hôtellerie- restauration

UNE CENTAINE D'EXPOSANTS, RÉPARTIS SUR 6000 M², ATTENDENT LES VISITEURS DU 17 AU 19 NOVEMBRE AU CERM DE MARTIGNY. L'OCCASION D'ÉCHANGER ENTRE PROFESSIONNELS SUR LES PERSPECTIVES DU SECTEUR, ET DE DÉCOUVRIR DES NOUVEAUTÉS. INTERVIEW D'ANOUCK MARMY, DIRECTRICE DU SALON.

PROPOS RECUEILLIS PAR MANUELLA MAGNIN



ANOUCK MARMY, À LA VEILLE DE LA 3^E ÉDITION DE CAREHO, DIRIEZ-VOUS QUE CE SALON PROFESSIONNEL A SU DÉTRÔNER GASTRONOMIA ET LE SIRHA ?

A.M.: On y travaille d'arrache-pied. La première édition a eu lieu en 2018 avant le covid. Elle a attiré 3000 visiteurs. Nous l'avons mise sur pied extrêmement rapidement, en quelques mois, à l'annonce de la disparition de Gastronomica, prononcée dans le courant de l'hiver 2017-2018, et de celle du Sirha Genève qui a suivi. Cette première édition s'est tenue de façon très confidentielle au sein du salon Epicuria qui regroupait un marché des terroirs et artisans, destiné au grand public, et une partie pour les professionnels avec comme attraction phare le Grand Prix Joseph Favre, imaginé par feu Benoit Violier, et repris par Franck Giovannini. C'était une première édition en forme de prémisses d'un nouveau rendez-vous bisannuel, destiné exclusivement aux professionnels, que l'on avait envie d'instaurer à Martigny.

QUID DE L'ÉDITION DE 2022 ?

A.M.: Le covid est passé par là. Nous n'avons pas pu faire la deuxième édition en 2020 et nous avons abordé l'édition de 2022 comme une deuxième première. Nous avons eu beaucoup de travail pour faire connaître ce salon. Malgré l'énergie que nous y avons mis, cette deuxième première n'a pas pris l'ampleur que nous aurions souhaitée avec 4000 visiteurs. Nous n'avons malheureusement pas pu accueillir le Grand Prix Joseph Favre qui attire les foules et beaucoup de professionnels du métier. En raison de la pandémie, ce concours culinaire s'est tenu à l'École professionnelle de Montreux. Nous sommes actuellement en discussion pour reconduire ce concours lors de CaReHo 2026. Ce serait un vrai plus. Hormis le public, ce concours fait venir des professionnels de la branche qui y voient l'assurance de retrouver leurs pairs.

PHOTOS: © FVS Group



NOUS COMPTONS
SUR L'ENVIE DES
PROFESSIONNELS DU
SECTEUR D'ÉCHANGER
ENTRE EUX.



TMC GROUP, la qualité suisse pour les problèmes dans vos espaces

- > Qualité de l'eau
- > Humidité sur les murs
- > Nettoyage et aspiration

+41 21 888 01 35
+41 78 888 85 07
<https://tmcgroup.ch>

Réchauffez et embellissez **VOS TERRASSES** de manière écologique et efficace



CaReHo
STAND N°1607

Contrairement aux chauffages à gaz ou électriques, les parasols chauffants Edelsun sont autorisés sur tout le territoire suisse, offrant ainsi une solution légale, sécurisée et respectueuse de l'environnement.

Nous proposons un service complet. Parasol, pellets, maintenance et livraison sont compris dans un abonnement unique et flexible. L'abonnement est défini selon l'utilisation, la saisonnalité et la taille de la terrasse, il a pour but de correspondre pleinement à l'usage de l'exploitant.

Edelsun est avant tout un outil de développement du chiffre d'affaires. Il permet non seulement d'augmenter le revenu de l'exploitation de la terrasse, mais également d'attirer les clients par l'esthétique de la flamme. Les terrasses utilisant les parasols Edelsun ont eu une augmentation de revenu de plus de 30% par an en moyenne.



EIDEL SUN

info@edelsun.ch

www.edelsun.ch

NOS EXPERTS EN SUISSE :

Marc Maurillon
Genève, Vaud, Neuchâtel
+41 79 256 47 96

Laurent Scalzo
Vaud et Valais
+41 79 565 45 22

Antonello Prudenzano
Suisse Allemande
+41 79 352 03 98



LA DIGITALISATION
ET L'INTELLIGENCE
ARTIFICIELLE
INTÉRESSENT BEAUCOUP
LES PROFESSIONNELS



**COMBIEN DE VISITEURS
ESPÉREZ-VOUS ATTIRER
CETTE ANNÉE ?**

A.M.: Notre objectif est plus qualitatif que quantitatif. Nous tablons cette année sur 6000 visiteurs environ. Cela peut paraître peu, mais nous n'avons pas l'offre du Sirha, d'Igheo ou de la Zagg. Notre souhait est que la profession s'y retrouve. Nous comptons sur l'envie des professionnels du secteur d'échanger entre eux, au-delà des nouveautés à découvrir. On souhaite qu'ils trouvent leur compte chez nous. Cette année est un peu une année test.

éventuelle participation future. L'objectif de nos exposants n'est pas forcément de vendre à tout prix, mais de rentrer dans leurs frais. Pour eux, c'est un investissement marketing et relationnel pour prendre le pouls du marché. Par ailleurs, nous pratiquons une politique de prix très attractive. À titre d'exemple, un petit artisan peut disposer d'un stand de 6 m² au tarif de CHF 590.- + TVA pour les trois jours. Un 9 m² clés en main est à CHF 2800.- + TVA. Les surfaces libres au sol sont à CHF 140.- le m². Ces tarifs sont deux fois plus avantageux que ceux pratiqués par les grands rendez-vous d'outre-Sarine.



NOUS ACCUEILLONS
UNE RENCONTRE
INTERCANTONALE DE
QUASIMENT TOUTES
LES FAÏTIÈRES
ROMANDES



**QUELS TYPES DE PRODUITS
POURRA-T-ON DÉCOUVRIR À
CAREHO ?**

A.M.: Nos exposants, qu'ils soient régionaux ou nationaux, sont actifs dans l'alimentaire, les équipements, les solutions informatiques, les arts de la table, l'hygiène et l'IT.

**QUELLES SONT LES NOUVELLES
TENDANCES QUI SE DESSINENT
DANS LE SECTEUR ?**

A.M.: La digitalisation revient beaucoup et aussi pas mal de questionnements par rapport à l'intelligence artificielle, sur ce qu'on peut en faire et comment elle peut aider les métiers de l'hôtellerie-restauration. Il y a aussi une tendance émergente qui est l'arrivée en Suisse de concepts de restauration sous forme de chaînes qui s'implantent chez nous, comme Beef'Or qui a ouvert à Lausanne, à Sion et envisage de s'implanter à l'étranger, ou encore l'enseigne Gueuleton qui a ouvert à Genève et sera bientôt présente à Crans-Montana. Une autre thématique qui revient beaucoup est celle des ressources en personnel, avec la question du salaire et des horaires.

**QUELS SONT LES POINTS FORTS
DE CETTE NOUVELLE ÉDITION ?**

A.M.: En termes de programme, nous proposons un nouveau secteur, que nous appelons Le Marché. C'est un marché des terroirs en collaboration avec Cuisinons notre région et Fourchette verte Valais qui met en



NOTRE POLITIQUE
DE PRIX EST TRÈS
ATTRACTIVE



**QUELLES PERSPECTIVES
POUR LES EXPOSANTS ?**

A.M.: Nous comptons une centaine d'exposants et pas mal d'exposants potentiels qui vont venir visiter le salon en vue d'une



**Cetra
Alimentari**

**MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA AOP
CONVENTIONEL ET BIO.**

**LES MEILLEURES FROMAGES
ITALIENS SPÉCIALEMENT
SÉLECTIONNÉS POUR VOUS**

www.cetra.ch

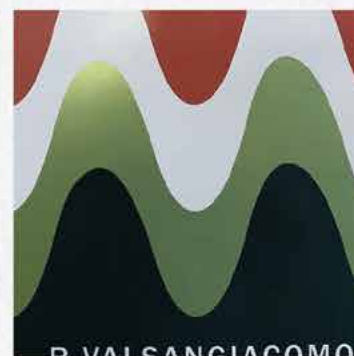


avant des petits producteurs régionaux. On a également une place centrale qui va accueillir des ateliers. Elle est équipée de 3 cuisines de démonstration avec un zoom sur les métiers du service et des arts de la table avec l'association suisse des maîtres d'hôtel.

Il y aura aussi différentes présentations autour des nouvelles technologies et des solutions d'affichage. Cette place centrale sera aussi le théâtre de plusieurs rassemblements de professionnels, avec notamment une rencontre de quasiment toutes les faitières romandes de la branche qui invitent leurs membres de manière simultanée pour venir échanger le lundi après-midi. Cette grande rencontre intercantonale permettra notamment d'aborder la thématique des difficultés auxquelles font face les cafés-restaurants de villages afin de dessiner des modèles susceptibles de les faire perdurer. La restauration de collectivités valaisanne sera présente le mardi pour son rendez-vous annuel, à l'initiative de Fourchette verte Valais avec, comme point d'orgue, des démonstrations et un spectacle de Philippe Ligron.



*Cafferino,
une passion familiale cultivée
depuis 75 ans.*



STAND
1414

FOURCHETTE VERTE VALAIS à la fête

POUR LA PREMIÈRE FOIS CETTE ANNÉE, L'ASSOCIATION FOURCHETTE VERTE VALAIS SERA PRÉSENTE AU SALON CAREHO, À MARTIGNY. COMME SES SŒURS ROMANDES, LA SECTION VALAISANNE S'EST DONNÉ POUR MISSION DE PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION SAINTE ET DURABLE POUR TOUS. MAIS ELLE S'EST DISTINGUÉE EN CONTRIBUTANT À CRÉER LA PREMIÈRE CHARTE « CUISINONS NOTRE RÉGION » (CNR) POUR PROMOUVOIR LES PRODUITS DE PROXIMITÉ, À UN PRIX ÉQUITABLE.

GEORGES POP



Christelle Dayer est depuis 9 ans coordinatrice à l'association Fourchette verte Valais. © Fourchette verte VS

« Nous allons cette année profiter du Salon pour y réunir notre assemblée annuelle où sont attendus tous les adhérents à la charte. Ils sont plus d'une centaine issus de la restauration publique et parapublique. Ils ont toujours beaucoup de plaisir à se retrouver pour échanger des idées et réseauter. Ce sera aussi l'occasion d'autres belles rencontres », explique Christelle Dayer, coordinatrice de l'association depuis neuf ans.

PLUS DE SIX MILLIONS DE REPAS

Selon le Service cantonal de l'agriculture (SCA) du Valais, plus de 6 millions de repas sont servis annuellement dans le canton dans la restauration collective publique et parapublique. Les établissements qui adhèrent à la charte s'engagent à faire leurs achats dans les commerces répondant à certains critères de proximité, de qualité et de durabilité, dans le but de proposer, dans les cantines scolaires par exemple, des menus sains et équilibrés.



À propos de Fourchette verte

Au mois de septembre dernier, le Département de la santé du canton des Grisons a décidé de rejoindre la Fédération suisse de Fourchette verte. Elle compte désormais 18 sections cantonales. La fédération, dont le siège social est basé à Lausanne, est présente dans tous les cantons romands. Depuis 1993, elle s'est donné les objectifs suivants :

- inciter la population à adopter des comportements alimentaires sains.
- offrir une alimentation équilibrée dans un environnement sain (espaces 100% sans fumée) et agréable (tri des déchets).
- promouvoir la consommation de boissons non alcoolisées à un prix abordable.
- améliorer les connaissances en matière d'alimentation, notamment auprès des professionnels de la restauration.
- contribuer à réduire le risque des maladies liées aux mauvaises habitudes alimentaires.
- promouvoir les établissements de restauration ayant le label Fourchette verte.

La fédération est actuellement présidée par la Conseillère d'État suisse Susanne Schaffner.

www.fourchetteverte.ch



LE NUMÉRO 1

Pour les meubles de jardin de qualité

Venez nous rendre visite:

careho

17 au 19 novembre
Stand N° 1310



Hunn Meubles de jardin | hunn.ch MEUBLES DE JARDIN



Maxime Nourry, vice-champion du monde des écaillers animera la rencontre « Entre lac et mer ».

© France Ecaille

DEUX INVITÉS DE MARQUE

La réunion des signataires de la charte s'annonce festive. Elle aura lieu le mardi 19 sous le titre « Happy CNR ». Des diététiciennes Fourchette verte seront présentes pour répondre aux questions des participants. En outre une « Rencontre entre lac et mer » est prévue avec des démonstrations culinaires du chef écailler breton Maxime Nourry, vice-champion du monde des écaillers à la Coupe du Monde des Écaillers & Écaillères, organisée à Bordeaux en novembre de l'année dernière.



Le charismatique chroniqueur, historien et cuisinier, Philippe Ligron sera également de la fête. © Facebook

Autre invité de marque : le chroniqueur, historien et cuisinier, Philippe Ligron. Il partagera avec l'assistance quelques réflexions, observations et souvenirs autour de la nourriture, des modes alimentaires, du gaspillage, de l'amour et de l'émotion. Connaissant son charisme et son sens de l'humour, le moment s'annonce... délectable! « Nous nous réjouissons énormément de la présence de ces deux invités », souligne Christelle Dayer.

Cuisinons
notre région

Cuisinons notre Région, aussi à Fribourg

Née en Valais, la charte « Cuisinons notre Région » (CNV) a également été adoptée par le canton de Fribourg. Si dans le Vieux Pays, seuls les établissements de restauration collective, publique et parapublique sont concernés, à Fribourg les établissements privés sont également invités à y adhérer. Dans le canton de Fribourg, la Charte CNV est portée par la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF), la Direction de l'aménagement, de l'environnement et des constructions (DAEC), ainsi la Direction de la santé et des affaires sociales (DSAS).

Elle est accompagnée par les parties prenantes que sont l'Association Terroir Fribourg, Fourchette verte Fribourg, GastroFribourg, Grangeneuve et Beelong, qui soutiennent les établissements partenaires dans la mise en œuvre de la charte. En signant la Charte, les établissements partenaires publics, parapublics et privés s'engagent à valoriser les produits fribourgeois régionaux et de saison, à privilégier des modes de production socialement responsables et écologiques et à promouvoir la santé par une alimentation équilibrée.

EZCO
switzerland

careho
Martigny
Du 17. Nov au
19. Nov. 2024
Stand 1801
Secteur 18

myelco.ch

LA FASCINANTE HISTOIRE du vinaigre

PARMI LES NOMBREUX ATELIERS ANNONCÉS AU SALON CAREHO, À MARTIGNY, CELUI CONSACRÉ NOTAMMENT AU VINAIGRE, LE 17 NOVEMBRE PROCHAIN À 11H, S'ANNONCE PASSIONNANT. IL SERA ANIMÉ PAR LE CHEF PHILIPP KOHLWEG DE LA MAISON WIBERG, SPÉCIALISTE DES ÉPICES ET DES HERBES AROMATIQUES.

GEORGES POP



Qu'est-ce qui distingue un vinaigre de pure fermentation des vinaigres industriels à base d'eau-de-vie? Comment le vinaigre peut-il apporter une valeur ajoutée à certains plats, en dehors des salades? Des questions, et bien d'autres encore, qui trouveront des réponses ce jour-là!

Présent dans tous les commerces alimentaires, des hypermarchés à l'épicerie du coin, du plus cher au plus accessible, selon sa nature, sa provenance et ses saveurs, le vinaigre est devenu un produit courant, sinon banal pour les consommateurs. Son histoire et ses usages passés n'en sont pas moins fascinants. Ils méritent ici quelques lignes, sans empiéter sur le plaidoyer certainement captivant qu'en fera le chef Kohlweg.

BABYLONIENS, ÉGYPTIENS ET ROMAINS...

Selon les historiens de l'alimentation, des textes égyptiens et babyloniens, vieux de quelque 5000 ans, ont été trouvés, évoquant l'utilisation et la consommation de vin aigre. On l'utilisait déjà pour conserver des aliments, soigner les blessures, mais aussi comme breuvage parfumé aux herbes ou aux fruits. À Rome, le vinaigre de raisin, coupé à l'eau et adouci au jaune d'œuf, était consommé pour ses vertus désaltérantes. Les Évangiles rapportent qu'une éponge imbibée de vinaigre fut

tendue à Jésus pour le désaltérer alors qu'il agonisait sur la croix.

C'est à la fin du Moyen-Âge, en France, que la profession de vinaigrier moutardier fut fondée. Elle fut reconnue par le roi de France en 1594. Deux méthodes de fabrication coexistaient alors: la méthode traditionnelle, dite «d'Orléans», à base de vin, et celle dite «allemande», faite à partir d'alcool, auquel on

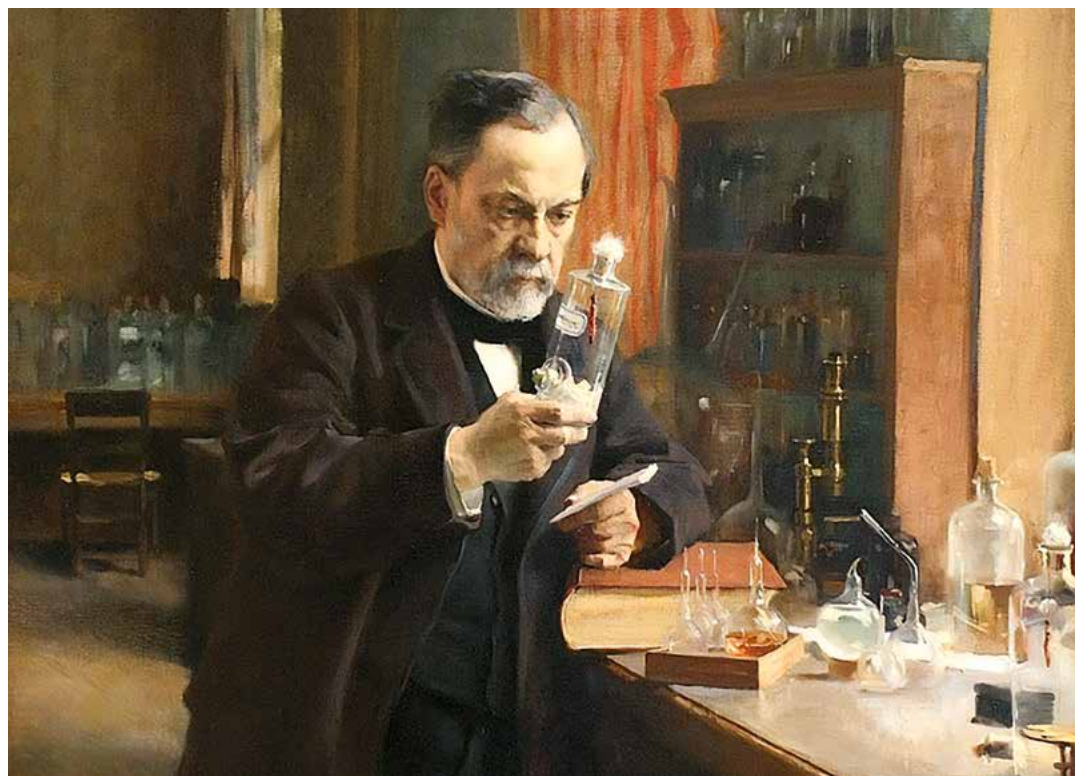
ajoutait des résidus de hêtre, ainsi que de l'acide acétique.

LE « COUPABLE » IDENTIFIÉ

C'est Louis Pasteur, pionnier de la microbiologie et inventeur du vaccin contre la rage, qui, le premier, parvint à expliquer la formation de la mère du vinaigre, en trouvant le responsable de l'acétification: la bactérie *Mycoderma aceti*.

Il expliqua alors aux vinaigriers comment obtenir un vinaigre de qualité constante.

Pour lui, seul le vinaigre de vin méritait vraiment le nom de vinaigre. L'étymologie du terme, dérivé de «vin aigre», tend peut-être à lui donner raison. Mais il existe aussi d'excellents vinaigres de cidre, par exemple. De nos jours, le choix est infini, ou presque...



Louis Pasteur, pionnier de la microbiologie, fut le premier à expliquer la formation de la mère du vinaigre. © vinaigre.fr

careho

17.-19.11.24 | Martigny
Halle 1 | Stand 1408



Machine. Service. Café.
Le bon café c'est la passion.



Melitta®
caFINA

www.cafina.ch • mycafina.ch

DES CHAMPIGNONS

savoureux et vertueux

LE 17 NOVEMBRE PROCHAIN, À L'INITIATIVE DE LA MAISON NUTRIYADO DE REMAUFENS (FR), SPÉCIALISÉE DANS LES CAFÉS ET CACAO À BASE DE CHAMPIGNONS THÉRAPEUTIQUES, UN ATELIER SERA ORGANISÉ DANS LE CADRE DU SALON CAREHO POUR SENSIBILISER LES HÔTELIERS ET LES RESTAURATEURS AUX BIENFAITS DE QUELQUES-UNS DE CES ORGANISMES DANS NOTRE ALIMENTATION.

GEORGES POP



Champignon de Paris.

L'occasion de faire connaître ici les vertus de certains d'entre eux, sachant qu'il faut impérativement s'assurer qu'ils sont comestibles, lorsqu'ils sont issus de sa propre récolte.

De manière générale, les champignons sont l'une des rares sources de vitamine D non animales. Ils contiennent des polysaccharides actifs, des nutriments régulateurs du système immunitaire. Ils peuvent contribuer à réduire le taux de cholestérol, en particulier chez les adultes en surpoids. Ils apportent des nutriments et des composés qui contribuent à maintenir une bonne pression artérielle, prévenant ainsi les maladies cardio-vasculaires. Ils favorisent la croissance de la faune bactérienne de l'intestin, etc.

LE CHAMPIGNON DE PARIS

Le champignon de Paris, utilisé dans de nombreuses recettes, peu calorique et riche en protéines, est de ce fait très apprécié des végétariens et des végans. Il possède des propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires. Sa richesse en minéraux favorise la santé osseuse et entretient le système immunitaire. Il contient tous les acides aminés essentiels, et des vitamines C, D et E, ainsi que des oligo-éléments essentiels.

LE PLEUROTE

Toujours appréciés en gratin ou en poêlée, les pleurotes sont très riches en protéines, en fibres, en vitamines, ainsi qu'en minéraux. Leur pouvoir antioxydant contribue à prévenir les maladies cardiovasculaires. Ils sont bienfaits pour celles et ceux qui souffrent de problèmes intestinaux, d'hypertension ou d'allergies.



Le pleurote

LE COPRIN CHEVELU

Le coprin chevelu ne manque pas de vertus pour la santé. Il favorise la digestion et prévient la constipation, ainsi que les hémorroïdes, selon la médecine traditionnelle chinoise. Il est aussi reconnu pour prévenir le diabète. Il convient une fois récoltées cependant de le consommer aussitôt cueilli, avant qu'il ne se décompose. Il peut être consommé cru, ou cuit avec une sauce à la crème, par exemple.



Le coprin chevelu

LA POULE DES BOIS

Très goûteuse en omelette ou en risotto, la poule des bois, ou polypore en ombelle, appelée maitake par les Japonais qui l'apprécient dans de nombreuses recettes, est présente dans les bois d'Europe centrale. Elle est riche en antioxydants et présente des vertus immunostimulantes. Selon une étude pharmacologique britannique, elle offre aussi de rares vertus diurétiques.



La poule des bois

LE CHAMPIGNON CHAGA

Très présent dans les forêts froides de Russie, d'Europe et d'Amérique du Nord, où il parasite le tronc des arbres, le champignon chaga est surtout utilisé en tisanes. Il a aussi été utilisé comme complément alimentaire pas les populations de Sibérie. Utilisé depuis longtemps en médecine traditionnelle, en Russie ainsi qu'au Japon, ce champignon est désormais très prisé en Europe pour ses vertus antioxydantes et ses bienfaits pour le système immunitaire.



Chaga

Il est naturellement impossible de passer en revue ici tous les champignons « vertueux ». Pour les professionnels ou les simples amoureux des champignons, nous recommandons le livre « Traité de Mycothérapie – Tout savoir sur les champignons médicinaux », paru en 2021 aux éditions Dangles. L'auteur, Alain Tardif y a consacré dix ans de minutieuses recherches.

Dernier point important : les autorités sanitaires conseillent d'éviter de cueillir des champignons sur les sites pollués (bords de route, aires industrielles, décharge) car le mycélium concentre les métaux lourds les plus toxiques.

AMSTEIN
L'ambassadeur de la Bière!

UN MONDE DE BIÈRES!

Tél. 021 943 51 81 - info@amstein.ch

LES VIGNERONS STARS

LE VALAIS EST RÉPUTÉ POUR SES VINS. C'EST LE PLUS GRAND CANTON VITICOLE SUISSE. LA MÉMOIRE DES VINS SUISSES RASSEMBLE ACTUELLEMENT 59 PRODUCTEURS DE VIN RENOMMÉS DE TOUTE LA SUISSE, DONT 12 RIEN QUE POUR LE VIEUX PAYS. VOICI LES QUATRE CAVES MEMBRES DE LA MÉMOIRE À VISITER ABSOLUMENT LORS D'UNE ESCAPADE À MARTIGNY.

MANUELLA MAGNIN



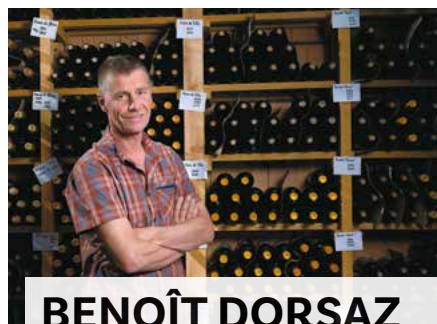
MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ

On ne présente plus cette vigneronne, devenue au fil des décennies une star nationale et internationale. Son Grain par Grain Petite Arvine Domaine Les Claïves 2020 a obtenu en 2023 la note maximale de 100 points, attribuée par Robert Parker Wine Advocate. Une grande première pour un vin suisse. Le vignoble est cultivé en biodynamie, certifié BioSuisse et Demeter.

Vins emblématiques: Fendant, Grain Arvine, Dôle, Grain Pinot, Grain Noir

Production annuelle: 55 000 bouteilles (chiffres 2018)

Chemin de Liaudise 39 - 1926 Fully
T. 027 746 35 37 - admin@chappaz.ch
www.chappaz.ch



BENOÎT DORSAZ

Le vignoble de Benoît Dorsaz à Fully est cultivé en biodynamie, est certifié BioSuisse et Demeter. Ses vins se distinguent par leur élégance, leur finesse et leur typicité. Sa Petite Arvine, cépage emblématique de Fully, son Cornalin, ou encore sa Syrah sont à tomber.

Vins emblématiques: Petite Arvine, Gamay, Cornalin

Production annuelle: 30 000 bouteilles (chiffres 2018)

Chemin du Midi 37 - 1926 Fully
T. 027 746 11 25
info@benoit-dorsaz.ch
www.benoit-dorsaz.ch



DOMAINE GÉRALD BESSE

Gérald, son épouse Patricia, et leur fille Sarah gèrent ce beau domaine à une encablure de Martigny-Croix. À découvrir: la cave moderne avec un magnifique chai à barriques et une grande palette de vins couvrant pratiquement toutes les variétés des cépages valaisans.

Vins emblématiques: Petite Arvine, Syrah Les Serpentes, Ermitage Les Serpentes

Production annuelle: 160 000 bouteilles (chiffres 2018)

Route de la Combe 14
Les Rappes
1921 Martigny-Croix

T. 027 722 78 81
info@besse.ch
www.besse.ch



LA RODELINE

Yvon et Claudine Roduit descendent de deux familles fortement enracinées dans le vignoble valaisan. Le vignoble est conduit en mode bio et partiellement en biodynamie. Des vins originaux, racés, identitaires, à déguster sans hésiter.

Vins emblématiques: Petite Arvine, Cornalin, Syrah

Production annuelle: 45 000 bouteilles (chiffres 2018)

La Fontaine 114 - 1926 Fully
T. 079 214 04 27 - rodeline@mycable.ch
www.rodeline.ch

Photos: © Siffert/weinweltfoto.ch

smart cooking!
Four mixte Salvis CucinaEVO

- Compact et puissant**
- Système de nettoyage inclus**
- Disponible en version encastrable**

salvis.ch

VINS, FROMAGES ET BONNE CHÈRE

C'EST BIEN CONNU, LES VALAISANS SONT DE FINS GOURMETS ET DES AMATEURS DE BONS CRUS. PETITE SÉLECTION DE BONNES ADRESSES POUR NE RIEN MANQUER LORS D'UNE ESCAPADE DANS LA CITÉ D'OCTODURE ET SES ENVIRONS.

MANUELLA MAGNIN

LA FROMATHÈQUE

C'est le paradis des amateurs de produits du terroir, situé juste à la sortie de Martigny-Croix, sur la route qui mène à Plan-Cerisier. Très grand choix de fromages et tommes du Valais, complété par une sélection d'autres cantons et un large éventail de produits d'épicerie fine estampillés Marque Valais. On y craque aussi pour les salaisons des meilleures boucheries de la région, de Vouvry à Fully, en passant par Orsières et le Haut-Valais.

Route du Grand-Saint-Bernard 28
1921 Martigny-Croix

Ouvert tous les jours de 9h à 21h

Gastronomique LES TOURISTES

Avec ses 16 points à GaultMillau, c'est la meilleure table de Martigny, située juste en face de la distillerie Morand. Les chefs, amis d'enfance, Maël Goss et Christophe Genetti, y feront chavirer vos papilles avec leur cuisine gourmande et moderne. Le menu du midi est à CHF 59.-. Le menu signature est proposé en 4, 5 ou 6 étapes avec un prix de départ à CHF 108.-. L'établissement propose aussi un menu végétal. Accords mets-vins à prix tout à fait abordables.

Rue de l'Hôpital 2 - 1920 Martigny
Du mardi au samedi - T. 027 552 01 50



Bistrot LES TROIS COURONNES

C'est un restaurant à l'atmosphère chaleureuse. Sis sur la place de Martigny-Bourg, dans un magnifique bâtiment qui abritait à l'origine les représentants administratifs de l'Évêque de Sion au titre de seigneurs terriens de Martigny. En cette saison, on y mange bien sûr une bonne chasse, mais aussi d'excellents poissons, des divins risottos et d'excellentes pâtes.

Place du Bourg 8
1920 Martigny-Bourg

Du mardi au samedi - T. 027 723 21 14

BOUCHERIE RIESCO

C'est une des meilleures boucheries de la région, présente en ville de Martigny et au Bourg. On y trouve des salaisons d'une grande finesse et une excellente viande. Durant la période de la chasse, ne pas hésiter à y acheter des saucisses à rôtir de gibier!

Rue du Simplon 2 - 1920 Martigny
Place du Bourg 5
1920 Martigny-Bourg

LA FABULEUSE HISTOIRE DE LA WILLIAMINE®

De Genève à Martigny

LA CITÉ D'OCTODURE EST LE SIÈGE HISTORIQUE DE LA MAISON MORAND, DONT LA FAMEUSE EAU-DE-VIE DE POIRE WILLIAMS A FAIT LA GLOIRE. RETOUR SUR UNE SAGA AUX MULTIPLES REBONDISSEMENTS.

MANUELLA MAGNIN

Lors de votre virée à CaReHo, ne manquez pas une visite à la boutique Morand, à deux pas de l'Hôpital de Martigny. Dans cette véritable caverne d'Alibaba, vous pourrez, bien sûr, déguster une magnifique gamme de sirops, ou acheter quelques alcools qui fleurent bon les fruits du verger.

En bon Genevois, vous jetterez sans doute votre dévolu sur un flacon de Moitié Moitié, une liqueur de poire Williams affichant 36% de vol. d'alcool. Un petit plaisir gourmand, très populaire dans les établissements du bout du lac, et qui fait merveille notamment dans les cocktails, ou comme petit remontant sur les pistes de ski.

Si les Genevois aiment la poire sous toutes ses formes, ce n'est peut-être pas par hasard. La marque *Williamine* est en effet née à Genève.

Elle a été créée par une distillerie de la commune de Plan-les-Ouates. Comme, cependant, celle-ci ne distillait en fait pas de poires Williams, elle a accepté de céder le nom de *Williamine* à André Morand qui avait dans l'intervalle découvert l'arôme exceptionnel des Williams du Valais et souhaitait utiliser cette marque spécifique pour l'eau-de-vie qu'il en tirait.

Cette origine genevoise est illustrée par une étiquette d'une eau-de-vie de poire commercialisée au début des années quarante par la distillerie de Saconnex-d'Arve, et attestée par les écrits de Pierre Puhl pour le groupe des archives *La Mémoire de Plan-les-Ouates*. C'est un certain Alphonse Saxoud qui le premier donna le nom de *Williamine* à une eau-de-vie de poires, à une époque où la culture des poi-



riers n'était pas encore répandue dans la plaine du Vieux Pays.

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Le Patrimoine culinaire suisse relate qu'on voit apparaître à Riddes en 1904, le premier verger de Williams. En 1940, Francis Germainier, viticulteur valaisan, plante quelques hectares de poiriers dans son domaine de Balavaud. Il choisit la variété Bon Chrétien Williams (voir encadré). En août 1945, une tempête rend la récolte impropre à la commercialisation. Afin de minimiser les pertes, les

L'origine d'une poire

Il existe deux versions différentes des origines de la poire Bon Chrétien Williams, appelée aussi Williams. Selon la première, le qualificatif Bon Chrétien proviendrait de François de Paul, appelé par Louis XI, agonisant, pour le soigner. Il lui aurait offert une semence de poirier de sa Calabre natale. Le poirier qui poussa fut baptisé Bon Chrétien. À la fin du 18e siècle, la variété aurait été implantée en Angleterre et aurait pris le nom d'un jardinier nommé Williams. Selon la seconde version, la poire Williams serait l'œuvre de Stair Wheeler, instituteur dans le Berkshire, qui l'aurait obtenue vers 1796. Ce n'est ensuite que vers 1816 qu'un pépiniériste du nom de Williams de Turnham Green, basé près de Londres, aurait commencé à répandre cette variété.

Sources: la Distillerie Morand, de génération en génération, coll. « Terres d'encre », Éditions Pillet, 2023.

fruits les plus beaux et les plus mûrs sont distillés. L'eau-de-vie de poire Williams connaît alors un certain succès auprès d'un petit cercle d'habitues de la région. C'est grâce à la distillerie Morand qu'elle acquiert une renommée internationale. Alphonse Saxoud lui vend le nom de *Williamine*® qu'il avait préalablement déposé à Genève. L'Eau-de-vie de poire du Valais sera enregistrée comme AOP en 2001. Si la *Moitié Moitié* est prisée à Genève, ce serait dû aux restaurateurs du canton qui ont eu l'idée de mélanger de la *Williamine*® à de la liqueur, pour en alléger la teneur en alcool. Une façon de conquérir aussi la jeune génération qui ne consomme plus autant d'alcool.



Puissance compacte

Egro MoDe – Design et produit de haute qualité. Durable, peu d'entretien et utilisation intuitive. Machine à café compacte entièrement automatique pour un usage professionnel, même dans les espaces les plus restreints.

Visitez-nous
à CaReHo
à Martigny
17.-19.11.2024
stand 1614

egrosuisse.ch/fr/mode

EGRO
BUILT FOR EXCELLENCE

À l'heure d'une **BONNE BRISOLÉE**

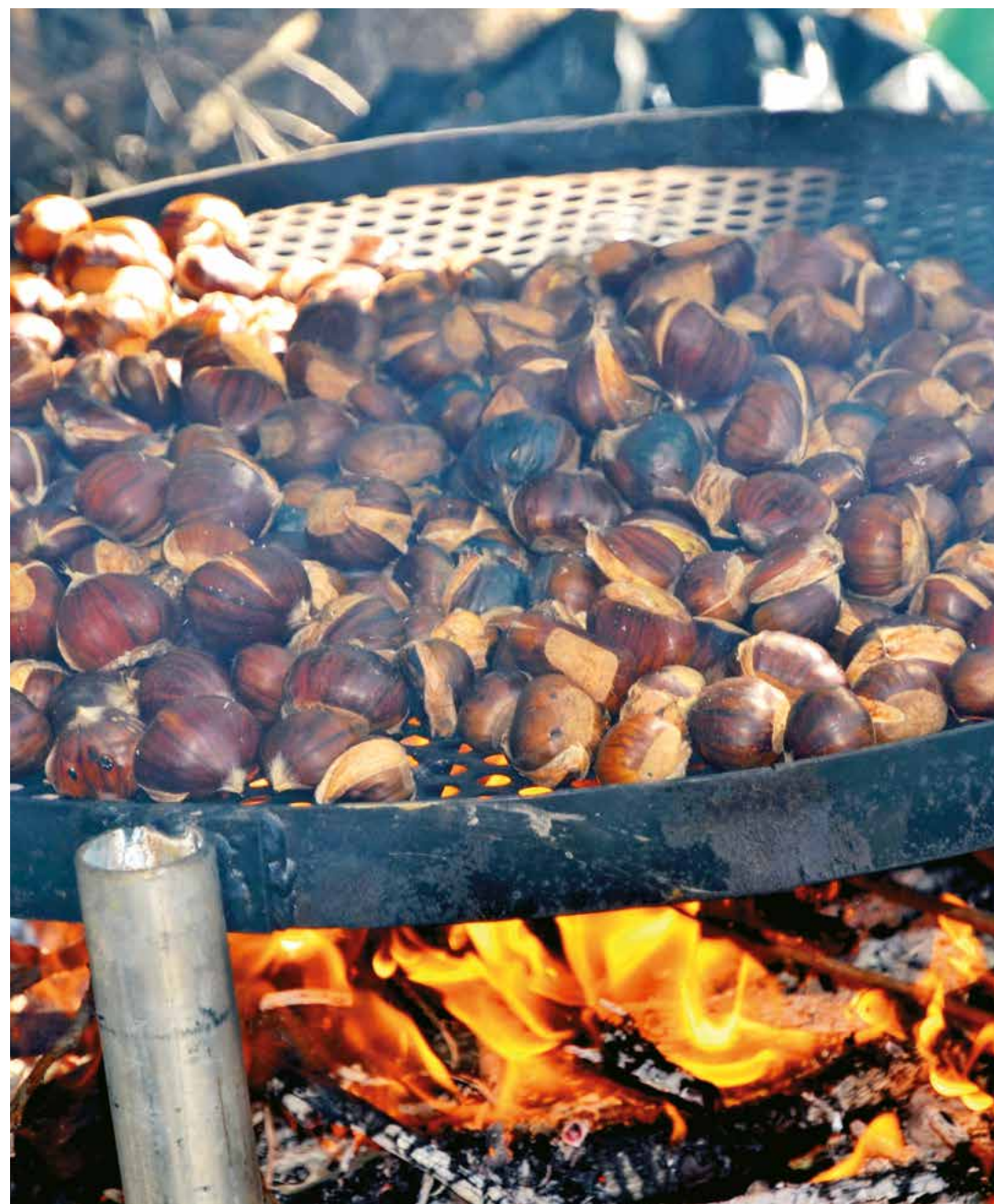
LA TROISIÈME ÉDITION DU SALON CAREHO, QUI SE DÉROULERA AU CENTRE D'EXPOSITIONS ET DE RÉUNIONS DE MARTIGNY (CERM), DU 17 AU 19 NOVEMBRE, TOMBE TRÈS OPPORTUNÉMENT EN PLEINE SAISON DE LA BRISOLÉE. UNE BELLE OCCASION POUR LES EXPOSANTS ET LES VISITEURS EXTÉRIEURS AU CANTON DE DÉCOUVRIR OU DE RETROUVER LES SAVEURS AUTOMNALES DE CETTE DÉLECTABLE SPÉCIALITÉ DU VIEUX PAYS.

GEORGES POP

La brisolée est bien plus qu'une spécialité culinaire. C'est une tradition chère au cœur des Valaisans dont bon nombre se réunissent chaque automne pour partager, dans une ambiance festive, des châtaignes grillées, des fromages d'alpage, de la viande séchée, du jambon cru, du lard sec, des fruits d'automne, du pain de seigle beurré, le tout arrosé de moût, de cidre ou de vin, selon son goût.

LA FÊTE DU « PAIN DU PAUVRE »

Le terme brisolée est issu du patois « brejoïeu » qui veut dire « cuit sur la braise ». Autrefois, dans les campagnes, les châtaignes, le « pain du pauvre », une fois récoltées et grillées pour être conservées tout l'hiver, étaient partagées collectivement pour fêter la fin des récoltes et se préparer à la mauvaise saison. Une authentique brisolée se prépare dans un brisoloir, une poêle percée de trous dans laquelle les châtaignes sont brassées, ou



Le restaurant de Plan Cerisier, très connu pour ses brisolées, est perché sur les hauteurs qui dominent Martigny. © valais.ch

un cylindre perforé que l'on fait tourner sur le feu à l'aide d'une manivelle.

UNE FÊTE DE LA CHÂTAIGNE

S'il existe encore une belle Fête de la châtaigne à Fully, dont la 30^e édition a eu lieu les 12 et 13 octobre derniers, ce sont aujourd'hui les restaurants qui ont pris le relais des brisolées. Dans la région de Martigny, l'un des plus connus à la saison des brisolées est celui de Plan-Cerisier, situé au milieu des vignes, dans le hameau éponyme qui domine la ville. Jusqu'au 15 décembre, ce bel établissement, typiquement valaisan, propose de roboratives brisolées sous forme de buffet, avec 8 fromages d'alpages, charcuteries du Valais, beurre, pain de seigle, pommes, poires, raisins, tartes aux pommes et confiture de noisette.

QUELQUES LIEUX À BRISOLÉE

À Martigny même, Le Caveau du Moulin Semblanet sert une « brisolée royale » jusqu'au 19 novembre, dernier jour du Salon CaReHo.

Au menu, outre les châtaignes: figues, pommes, raisin, 6 sortes de fromage, lard et viande séchée. Non loin de Martigny, à Fully, de belles brisolées sont servies au Café des Amis, à l'Hôtel de Fully, ainsi qu'à la Cave André Roduit & Fils, par exemple. La liste est malheureusement très incomplète. À chacun de trouver son bonheur. Ce n'est pas difficile!

Dernier détail: la brisolée se mange en groupe, en famille, entre amis, collègues, ou compagnons de rencontre. À moins d'être un ermite bourru et misanthrope, il n'y a rien de plus déprimant que de déguster une brisolée tout seul...



**Retrouvons-nous
salon CAREHO
du 17 au 19 novembre
Stand 1522
Martigny**

Petit Forestier

L'art des maîtres d'hôtel suisses

Présente au Salon CaReHo, l'Association suisse des maîtres d'hôtel (ASMh) se présentera aux visiteurs de la manifestation le dimanche 17 novembre, lors d'un atelier consacré aux arts de la préparation. Au programme: l'art du découpage des poulets, des canards, des soles ou de l'agneau; les techniques de filetage de la truite ou du bar, ou encore le flambage des bananes au rhum.

Curieux et professionnels auront aussi l'occasion de découvrir les secrets d'un élevé service du vin, du décantage au carafage; l'ouverture d'un vieux porto à la pince, ou la délicate technique du sabrage. La démonstration comprendra encore la présentation d'un plateau de fromages en accord; une initiation aux arts de la table, avec des dressages à la française et à l'anglaise, etc.

Camaraderie et savoir-faire

C'est en 1958, au Restaurant du Piccadilly à Lugano, que les Chefs de service et les Maîtres d'hôtel fondèrent cette confrérie nationale, dans un esprit ami-

cal, dans le but de promouvoir la profession et d'en sauvegarder la réputation. Elle prit son nom actuel en 1976 et a tenu son premier congrès national deux ans plus tard.

Pour la petite histoire, le titre prestigieux de Maître d'hôtel nous vient du Moyen-Âge. Il était attribué à un riche seigneur, bellement vêtu et portant une épée, qui était chargé d'organiser le service de bouche et la domesticité à la Cour de France. G.P.

<https://asmh.ch/>



ECOLAB®
PROTECTING WHAT'S VITAL™

Textiles de nettoyage
professionnel fabriqués en
100 % de fibres recyclées pour un

Futur Durable



100 %
FIBRES RECYCLÉES



100 %
SATISFACTION



**ÉCONOMIES
D'ÉNERGIE**



**RÉDUCTION
DES ÉMISSIONS**



**ÉCONOMIES
D'EAU**

DIMANCHE 17 NOVEMBRE 2024



10 H - 11 H

LIEU ATELIERS

Le monde fascinant des épices

Quelle est l'épice la plus vendue au monde ? Combien coûte l'épice la plus chère ? Et quelle est l'épice préférée du grand public ? Plongez dans la passionnante science des épices et acquérez les précieuses connaissances nécessaires pour découvrir le pouvoir des herbes et des épices. Vous saurez ensuite utiliser de manière ciblée la plus-value nutritionnelle dans votre travail quotidien.

Présenté par: **Philipp Kohlweg - Wiberg**

10 H 30 - 11 H 30

LIEU FORUM

Les technologies d'affichage digital dans votre activité

Pour les professionnels pressés: « Simplifiez votre communication visuelle avec nos solutions d'affichage dynamique: écrans LED modulables The Wall, roll-ups digitaux iBanr, et bornes interactives Kiosk. Programmation à distance et installation facile garanties. »

Présenté par: **Iddi Informatique**

12 H - 13 H

LIEU ATELIERS

Association suisse des Maîtres d'hôtelsPrésenté par: **Association suisse des Maîtres d'Hôtel.**

12 H 30 - 15 H 30

LIEU FORUM

Les bienfaits d'un cacao ou café aux champignons

Apprenez à créer des menus innovants et savoureux en intégrant les bienfaits des champignons thérapeutiques. Des idées pratiques et des stratégies pour séduire une clientèle exigeante.

Présenté par: **Nutriyado**

13 H - 14 H

LIEU ATELIERS

L'acidité fait rire

Le chef Kohlweg, passionné par la cuisine, nous invite à un voyage culinaire riche en découvertes. Il nous explique comment la diversité des ingrédients et des techniques culinaires peut transformer un simple plat en une véritable expérience gustative. Le vinaigre et les huiles, deux ingrédients clés, sont passés au crible: leurs différences, leurs bienfaits et leurs utilisations en cuisine.

Présenté par: **Wiberg**

13 H 30 - 14 H 30

LIEU ESPACE FORUM

Planifier & valider le temps de votre équipe

Vous souhaitez améliorer la gestion de votre équipe ? Cette conférence vous propose des solutions concrètes pour optimiser la planification, la communication interne et la gestion des congés. Apprenez à utiliser les outils digitaux pour gagner en efficacité et en productivité.

Présenté par: **WebEvolutions**

14 H 30 - 18 H

LIEU ATELIERS

Association suisse des Maîtres d'hôtelsPrésenté par: **Association suisse des Maîtres d'Hôtel.**

15 H - 16 H

LIEU ESPACE BISTRO-FORUM

L'IA et la digitalisation au service de la gastronomie par GastronomIA

GastronomIA: la solution digitale pour optimiser votre établissement.



précieux

INGREDIENTS

pour tes créations de pâtes

Un maximum de liberté avec les Agnolotti Tartufo de Pasta Fina.

foodservice.hilcona.com





DIMANCHE 17 NOVEMBRE 2024

16 H - 17 H

LIEU ESPACE BISTRO-FORUM

Cérémonie des remises des brevets fédéraux des chef.fes cuisinier.ères

18 H - 20 H

LIEU FORUM

Inauguration officielle du salon

18h: accueil
18h15: mots de bienvenue
18h20: partie officielle (intervenants à déterminer)
18h45: grande brisolée

Présenté par: **CaReHo**

LUNDI 18 NOVEMBRE 2024

10 H - 11 H

LIEU ATELIERS

Le monde fascinant des épices

Présenté par: **Philipp Kohlweg - Wiberg**

11 H - 12 H

LIEU ATELIERS

Espuma & Topping

Découvrez comment transformer vos plats en véritables œuvres d'art culinaire grâce à la maîtrise des espumas.

Présenté par: **Transgourmet Prodega**

11 H - 12 H

LIEU ESPACE BISTRO-FORUM

Le lit et son importance

Rocco Cristofaro et Cédric Polgar vous invitent à découvrir comment optimiser le sommeil de vos clients grâce à une literie adaptée. De l'évaluation des besoins spécifiques de votre établissement à l'impact sur la satisfaction client, cette conférence vous donnera toutes les clés pour améliorer l'expérience de vos hôtes.

Présenté par: **Hilding Anders**

13 H - 14 H

LIEU ATELIERS

L'acidité fait rire

Présenté par: **Philipp Kohlweg - Wiberg**

13 H 30 - 14 H

LIEU FORUM

Présentation de EcoCook

EcoCook est votre passeport vers une hôtellerie et une restauration plus durables. Ce programme suisse vous aide à réduire vos coûts, à valoriser vos engagements écologiques et à attirer une clientèle soucieuse de l'environnement. Simple et efficace, EcoCook vous accompagne à chaque étape.

Présenté par: **Olivia Grebler - Biolia**

15 H - 18 H

LIEU FORUM

Rencontre des faitières

15h Accueil sur la « place centrale »
15h15 Mots de bienvenue
15h20 Echange d'expériences autour du thème « Quel avenir pour les cafés et hôtels de villages ? »
15h50 Apéritif convivial et réseautage

Présenté par: **GastroValais, GastroNeuchâtel, GastroFribourg, Association Romand des Hôtelières, Association Valaisanne des Hôtelières, GastroVaud**

MARDI 19 NOVEMBRE 2024

10 H - 11 H

LIEU ATELIERS

Le monde fascinant des épices

Présenté par: **Philipp Kohlweg - Wiberg**

10 H 30 - 11 H 30

LIEU ESPACE BISTRO-FORUM

Les technologies d'affichage digital dans votre activité

Présenté par: **Iddi Informatique**

11 H 30 - 12 H 30

LIEU FORUM

La Carte des Boissons Délicieuses et sans Alcool

Une carte des boissons sans alcool soignée est devenue indispensable pour offrir une expérience client complète et diversifiée. Tout comme une cave sélectionnée, une gamme de boissons sans alcool pensée avec soin peut satisfaire les palais les plus exigeants et séduire un public toujours plus large.

Présenté par: **La Sobriété**

13 H - 14 H

LIEU ATELIERS

L'acidité fait rire

Présenté par: **Philipp Kohlweg - Wiberg**

13 H 30 - 14 H

LIEU FORUM

Présentation de EcoCook

Présenté par: **Olivia Grebler - Biolia**

14 H - 18 H

LIEU FORUM ATELIERS

Happy CNR, le rendez-vous annuel des signataires

14h: Accueil
14h10: Remise officielle des toques, remise des distinctions par Gérald Dayer
14h30: Rencontre entre lac et mer - démonstration culinaire par Maxime Nourry, vice-champion du monde des écaillers. Atelier alimentation durable « Dis-moi comment tu manges, je te dirai comment tu pollues » par Fourchette verte Valais
15h45: Légères pensées gastronomiques - Philippe Ligron, chef de cuisine
17h: Apéro

Présenté par: **Cuisinons Notre Région**

Le programme est donné à titre indicatif. Pour plus de précisions, veuillez vous connecter sur le site <https://www.careho.ch/fr/programme/>

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829



UNE
CUVÉE
EN OR

www.mauler.ch

Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers NE

T : +41 32 862 03 03

ALIMENTATION

Les tendances mondiales

UN PEU PLUS D'UN MOIS AVANT CAREHO, LE SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION (SIAL) DE PARIS A FERMÉ SES PORTES. L'OCCASION DE PRENDRE LE POULS DES ATTENTES ET ATTITUDES DES CONSOMMATEURS.

M.M.



SIAL Paris est le rendez-vous mondial des professionnels de l'alimentation et de la restauration. Riche d'enseignements, il permet de tracer des voies vers l'avenir. On vous dresse un petit bilan de ce qui ressort des études menées auprès de 12 pays.

CE QUE CHERCHE LE CONSOMMATEUR

De l'émotion

La place centrale du plaisir se renforce, à la fois dans les attentes et dans les innovations, associée à un besoin croissant de compensation, induit par l'accumulation des crises. En famille ou avec ses proches, en mode plateau télé ou au restaurant, manger est aussi et surtout une question d'émotions.

Du lien

Après la pause forcée de la pandémie, l'alimentation est vécue comme une affaire collective avec le retour en force de la convivialité pour mieux résister aux préoccupations du moment. Le moyen aussi de tisser des liens dans le temps (le retour des traditions et aussi des ingrédients oubliés) et dans l'espace avec les explorations gastronomiques exotiques.

De l'attention

L'assiette est le lieu d'attention à soi et au monde. Si la santé est la première raison de changer de comportement alimentaire, la préservation de l'écosystème figure toujours en bonne place.

CONSOMMATION EN RESTAURATION

Les niveaux pré-covid ne sont pas encore atteints. Si les dépenses en restauration hors domicile ont augmenté par rapport à 2019, cette augmentation est principalement due à l'inflation.

Au niveau mondial, la fréquentation des établissements hors domicile, tous secteurs confondus, a crû de 4% par rapport à 2022, mais dans 10 pays suivis sur 12, elle demeure inférieure de 7% par rapport à 2019, à l'exception du Canada (0%) et de la Chine (+2%).

En Europe, l'Allemagne, la France, la Grande-Bretagne, l'Espagne et l'Italie constatent une progression de 5% de la fréquentation par rapport à 2022, qui est toutefois de 9,7% inférieure à 2019.



COMPORTEMENTS DE LA CLIENTÈLE

Le prix

52% des Européens estiment que les prix dans les restaurants ont trop augmenté. 9 Européens sur 10 déclarent qu'ils peuvent toujours se permettre d'aller au restaurant, 6 sur 10 en changeant leurs habitudes. 30% réduisent leurs sorties et 50% font des arbitrages, soit au détriment du dessert, des entrées ou d'une deuxième boisson, soit en choisissant des restaurants moins chers, comme la restauration rapide, ou en optant pour des offres spéciales.



RECHERCHE DE CONVIVIALITÉ ET D'EXPÉRIENCE

Au cœur des attentes des convives, on retrouve l'envie de passer un moment en famille, de célébrer un petit ou un grand événement de la vie, ou tout simplement de partager un bon moment.

Autres attentes importantes : l'originalité et la qualité des mets et du service, un décor immersif, et de l'émerveillement.

Enfin, 42% des Européens interrogés, se disent plus fidèles à des établissements proactifs en matière de développement durable. 58% souhaitent que les restaurants soient plus inclusifs et prennent en compte les besoins spécifiques de certains régimes.

Digital

Le smartphone est devenu le compagnon de choix des consommateurs. 31% des personnes interrogées possèdent plusieurs applications dédiées sur leur téléphone.

Sources : étude Food 360 TM, Kantar ; étude Circana sur le marché de la restauration hors domicile.

ROTOR
Lips

**Chez nous,
vous trouverez
votre appareil
de cuisine
idéal !**



**Venez nous rendre visite:
Hall Cerm 1 / Stand 1404**

ROTOR Lips AG
3661 Uetendorf
033 346 70 70
info@rotorlips.ch

www.rotorlips.ch

ROTOR *Lips* **FEUMI** **VAC-STAR**★

Rotag-Groupe Les fabricants de qualité de machines de restauration robustes



NOUS sommes Ditzler

Régional avec Suisse Garantie



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

Nous sommes présents au CaReHo, 17.-19.11.24,
Stand 1313 / Halle 1.

ditzler.ch

DITZLER

