

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

30
1995-2024

INOX, notre fabrication à Etagnières.

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 19 • 6 décembre 2024

Gastroconsult

**COMPTABILITE
FISCALITE
CONSEILS**

021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

ROTOR
Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.

www.rotorlips.ch

Entr'Acte

Votre supplément Entr'Acte

Les Grands Chefs 2024

ABIL MEDIAS

VOTRE VISITE VIRTUELLE SUR GOOGLE

DEVIS GRATUIT

022 548 00 40
support@abil.ch
abil.ch

VU POUR VOUS



Titouan Claudet honoré par La Liste

© Gabriel Monnet

Un titre de plus pour Titouan Claudet, le talentueux pâtissier du The Woodward à Genève!

Après s'être vu décerner la très convoitée distinction de Pâtissier de l'année au GaultMillau 2025, il vient d'être nommé Talent pâtissier de l'année 2025 par La Liste qui dévoile chaque année son palmarès des meilleurs restaurants du monde et décerne des prix spéciaux dédiés à la gastronomie et destinés à célébrer les talents, la créativité, l'innovation et l'artisanat. Les lauréats se voient remettre leur prix au cours du dîner de gala annuel, qui se tient à l'Hôtel du Ministre des Affaires Étrangères à Paris, réunissant la communauté internationale des chefs avec 35 000 restaurants, 3000 pâtisseries et 7000 hôtels dans plus de 200 pays, La Liste explore le monde du voyage et de la gastronomie et célèbre l'excellence culinaire et la diversité des talents. Sa méthode inspirée de l'intelligence artificielle compile plus de 1100 sources internationales et nationales incluant articles de journaux, guides traditionnels, sites web spécialisés et avis d'internautes. Ses classements de restaurants et hôtels sont algorithmiques, et les prix spéciaux, un choix éditorial.

M. M.

CONCOURS DE LA RESTAURATION DURABLE « À TABLE! »

Douze établissements genevois primés

L'édition 2024 du Concours de la restauration durable s'est conclue par sa traditionnelle cérémonie de remise des prix le 25 novembre au Grand Théâtre.

GENÈVE

Les établissements La Plage (Eaux-Vives), Le Fix, Le Tourbillon, Chez Cami, Susuru, Moments, Le Grütli, La Réplique, du CERN se partagent la coquette somme de CHF 32 500.-. Cette dotation récompense les restaurants qui se sont le plus investis durant un mois pour proposer des plats de qualité, faits maison, sains et durables. 20% de chaque prix seront versés sous forme de bons du terroir pour permettre aux restaurateurs et aux restauratrices de renforcer leur soutien à l'agriculture locale.

Les restaurants Les 3 Plis, La Chaumière et L'Ancre ont tous trois été distingués, respectivement par le Label Fait Maison, l'Association Genevoise pour la Promotion du Goût et la Semaine du Goût, et l'association ma-terre.

Pour Alfonso Gomez, Conseiller administratif de la Ville de Genève en charge du développement durable, « ce concours permet de prendre conscience du dynamisme du secteur des métiers de bouche et soutenir une économie agricole locale soumise à de fortes pressions. Il met également en lumière des établissements engagés et inventifs ».

M. M.

« La restauration et l'alimentation sont aujourd'hui à la croisée de nombreuses politiques publiques: santé, économie, climatique, agriculture, déchets, cohésion sociale pour n'en citer que quelques-unes. La diversité des prix et des organismes qui les remettent témoigne de ce virage dont on ne peut que se réjouir », a relevé Antonio Hodgers, Conseiller d'État chargé du Département du territoire.

Le Concours de la restauration durable, « À Table! Mangeons local et durable » est coordonné par le Service Agenda 21 - Ville durable de la Ville de Genève, en collaboration avec la Direction de la Durabilité et du Climat de l'État de Genève, et en partenariat avec Genève Terroir, 2050Today, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), la Société des Hôteliers de Genève (SHG), Bio Suisse, le Label Fait Maison, ma-terre (Maison de l'alimentation du territoire de Genève), l'Association genevoise pour la promotion du Goût (AGPG) et la Semaine du Goût.

pièce **-.85**

Salade iceberg Espagne 12 pièces

kg **31⁹⁹**

Entrecôte de bœuf env. 2,5 kg

kg **18⁹⁹**

Saumon fumé en tranches élevage, Norvège 1 kg

9.12-14.12.2024

Vous trouverez d'autres offres sous: **prodega.ch**

Toutes les offres TVA exclue



Alfonso Gomez, Conseiller administratif, en charge du Département des finances, de l'environnement et du logement.



Antonio Hodgers, Conseiller d'État, Département du Territoire (DT), République et Canton de Genève

**PALMARÈS 2024:
NEUF PRIX ET TROIS DISTINCTIONS**

Prix de la Restauration durable offert par la Ville de Genève (CHF 5'000): «RESTAURANT DE LA PLAGE», Eaux-Vives

Prix de la Cuisine végétarienne offert par la Direction de la durabilité et du climat de l'État de Genève (CHF 5'000): «LE FIX»

Prix de la Cuisine locale offert par Genève Terroir (CHF 5'000): «LE TOURBILLON»

Prix des Cafetiers offert par la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) (CHF 2'500): «CHEZ CAMI»

Prix Genève Tourisme offert par Genève Tourisme (CHF 2'500): «MOMENTS»

Prix Bio Suisse offert par Bio Suisse (CHF 2'500): «LE GRÜTLI»

Prix Emportons Malin (CHF 2'500.-): La Réplique

Prix 2050Today de la Genève Internationale offert par 2050Today (CHF 2'500): «RESTAURANT 1 – CERN»

Distinction Label Fait Maison: «LES 3 PLIS»

Distinction Association Genevoise pour la Promotion du Goût (AGPG) et Semaine du Goût: «LA CHAUMIÈRE»

Distinction ma-terre (Maison de l'alimentation du territoire de Genève): «L'ANCRE»

Photos: © TAJ CURIC / Ville de Genève



Session d'hiver: quelques objets à saluer, beaucoup d'autres à abandonner

Le programme des Chambres fédérales contient notamment l'aboutissement regrettable du dossier sur la valeur locative, une mise en œuvre en demi-teinte de la 13^e rente AVS, des propositions maladroites sur le 2^e pilier. En revanche il faut saluer une idée originale pour rétablir la confiance dans les relations bilatérales, ainsi que la possibilité de mettre en œuvre le nouvel accord commercial avec l'Inde.

Le débat sur la valeur locative est parti dans les décors

La session d'hiver des Chambres fédérales commencera le 2 décembre. Parmi les dossiers à l'ordre du jour, quelques-uns ont déjà été critiqués de manière approfondie dans la présente publication, notamment l'absurde imposition individuelle des couples mariés (24.026, aux Etats le 12.12) et l'implication inappropriée de la Confédération dans l'accueil de jour de la petite enfance (21.403, aux Etats le 4.12). On espère le refus de ces deux objets.

Les deux Chambres devront se prononcer sur un dossier interminable, à savoir la suppression de la valeur locative sur laquelle sont taxés les propriétaires de leur propre logement. Cette proposition, intéressante au départ, est ensuite partie dans tous les sens, avec des avis divergents sur le traitement à réserver aux résidences secondaires et surtout aux déductions (frais d'entretien et intérêts passifs). Les propositions de la Commission des Etats ne sont pas acceptables, notamment parce que la nouvelle approche en matière de déductions ne permet plus aucune incitation fiscale en faveur de l'entretien de l'immeuble ou, au niveau fédéral, des rénovations, y compris énergétique. À cela s'ajoute que l'objet de la valeur locative (17.400, aux Etats le 12.12 et au National le 16.12) est désormais expressément lié à un nouvel impôt sur les résidences secondaires (22.454, aux mêmes dates). Puisse le sort être défavorable à ces deux objets.

En revanche, deux motions visant calculer plus favorablement la valeur locative (24.3828, aux Etats le 18.12) et surtout à la stabiliser dans la durée (24.3566, aux Etats le 12.12) méritent d'être soutenues.

«Le cas particulier de la 13^e rente devrait s'inscrire dans une réforme globale établissant un financement durable de l'ensemble de l'AVS.»

L'Europe et le reste du monde

Dans le contexte des relations compliquées entre la Suisse et l'Union européenne, il faut saluer deux motions jumelles présentées au National (24.3898, le 12.12) et aux Etats (24.4192, le 10.12), qui demandent que de nouveaux accords avec l'UE fassent l'objet d'un bilan après sept ans et que leur maintien soit soumis au référendum facultatif, comme cela avait été le cas pour les accords bilatéraux I. Un accueil positif est recommandé à l'égard de ces deux motions, judicieusement intitulées «rétablir la confiance».

On n'en oubliera pas pour autant nos relations avec le reste du monde: l'accord commercial entre l'AELE et l'Inde (24.069, aux Etats le 3.12) offre de nouveaux débouchés aux produits suisses et appelle aussi un vote positif.

Assurances sociales: peut mieux faire

Dans le domaine des assurances sociales, l'objet 24.073 (aux Etats le 4.12) concerne la mise en œuvre et le financement de la 13^e rente AVS. Pour le financement, la solution proposée n'est pas bonne; le cas particulier de la 13^e rente devrait plutôt s'inscrire dans une réforme globale établissant un financement durable de l'ensemble de l'AVS. Pour la mise en œuvre, c'est oui à un versement une fois par an, mais il faudrait que la 13^e rente ne soit accordée qu'aux personnes qui l'ont déjà reçue pendant toute l'année depuis janvier. Le paquet présenté par le Conseil fédéral peut-il encore être amélioré?

Quant au 2^e pilier, il suscite une série de motions maladroites ou franchement infondées (24.3920 «Prendre en compte le travail d'éducation et d'assistance», 24.3921 «Mieux assurer les personnes cumulant plusieurs emplois», 24.4047 «Permettre l'accès au deuxième pilier pour les personnes ayant un revenu modeste», toutes aux Etats le 4.12). On ne doit pas modifier le seuil d'entrée dans la prévoyance professionnelle de manière isolée, sans intégrer cet objectif dans une réforme en profondeur de la prévoyance-vieillesse. La motion demandant d'adapter les rentes LPP au rattachement (24.4198, aux Etats le 11.12) doit aussi être refusée, tandis que la possibilité de cotiser davantage au 2^e pilier sur une base volontaire (24.4066, aux Etats à la même date) n'est ni vraiment nocive ni vraiment enthousiasmante.

On retiendra enfin un petit pas bienvenu vers plus de liberté pour l'ouverture dominicale de petits magasins de proximité (22.4331, aux Etats le 19.12) ainsi que le 11.12 aux Etats, une kyrielle de motions autour des récoltes de signatures rémunérées, certaines raisonnables (motions Mühlemann 24.3851, Michel 24.3905 et Gapany 24.3940) et d'autres excessivement bureaucratiques ou radicales (motions Sommaruga 24.3992 et Hurmi 24.4034).

Pierre-Gabriel Bieri, responsable politique

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

aligro.ch
du 9 au 14 décembre 2024
Prix Pro hors TVA, rabais déduit

Plus de **2000 actions** chaque semaine

39%
18.42
kg

Filet de saumon frais
avec peau, désarêté, d'Ecosse

24%
-.59
pièce

Huître Marennes Oléron n° 3
de France, 100 x
(offre valable jusqu'au 4.1.2025)

ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.

Vœux de GastroVaud



Mieux vaudra faire envie que pitié !

Ces dernières années n'ont pas ménagé la branche. Et 2024 n'a pas exception... Météo maussade, manque de personnel, affaires et perspectives en berne. Bref, on broie du noir. Et si, en vue de l'An nouveau, nous prenions pour résolution de systématiquement voir le verre à moitié plein - et pourquoi pas, totalement plein ! - plutôt qu'à moitié vide ? Une sorte de méthode Coué, indispensable au moral, mais utile aussi dans nos relations avec les autres : entourage, collaborateurs et clients. Car c'est bien connu : mieux vaut faire envie que pitié ! Sourire plutôt que se plaindre. Retenir le bon plutôt que le mauvais. Se réjouir du peu plutôt que cafarder beaucoup. Compliqué oui. Mais si on essayait ?

C'est avec cet optimisme que nous préparons 2025, du côté de GastroVaud. D'abord, nos nouveaux statuts nous permettront de représenter

l'ensemble des acteurs de la restauration, et non seulement les établissements traditionnels. Une adaptation nécessaire, à l'heure où la branche évolue et se diversifie. Ensuite, notre Pôle de compétence mijoté depuis quelque temps deviendra réalité. Grâce à la mutualisation de certaines prestations, restaurateurs, bouchers, charcutiers, boulangers et pâtisseries en développeront de nouvelles, au service de leurs membres. Enfin, une nouvelle et belle énergie irrigue aussi notre faitière nationale, GastroSuisse, à travers son Conseil emmené par Beat Imhof élu ce printemps. Nouvel esprit, nouveaux projets, nouveaux défis. 2024 est morte. Succulente année 2025 à vous tous !

Gilles Meystre
Président de GastroVaud
Vice-président de GastroSuisse



NON À L'INTERDICTION DU FOIE GRAS!

L'initiative "Oui à l'interdiction d'importer du foie gras", dite initiative foie gras, veut interdire l'importation de foie gras et de produits à base de cet abat. Une interdiction qui s'appliquerait également aux particuliers qui ne pourraient plus importer ces produits pour leur usage personnel.

À la veille des fêtes de fin d'année, la prise de position du Conseil fédéral réjouira les amateurs. Le gouvernement rejette en effet l'initiative populaire contre le foie gras, sans

présenter de contre-projet. Il propose toutefois que les produits issus du gavage d'animaux soient soumis à une déclaration obligatoire afin d'améliorer la transparence.

Parmi les raisons invoquées pour ce rejet: l'incompatibilité d'une interdiction d'importation avec les traités et accords internationaux conclus par la Suisse. Celle-ci constituerait une grave atteinte au libre-échange et risquerait de déclencher des litiges commerciaux au niveau international.

M.M.

GENÈVE

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:

- a) jusqu'à 03h00 du matin, les nuits du vendredi au samedi et du samedi au dimanche;
- b) 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



Votre partenaire fiable et indépendant
pour la gastronomie – avec cœur et passion.
Faites confiance à des solutions sur mesure
et à une expertise de longue date.



Découvrez-en plus maintenant!
pistor.ch/gastro

AMBASSADEUR DU TERROIR

Café de la Paix

LOVÉ AU CŒUR DE GENÈVE, À UN PETIT JET DE PIERRE DU MUSÉE D'ETHNOGRAPHIE, LE CAFÉ DE LA PAIX, UN DES PLUS VIEUX BISTROTS DE LA VILLE, SE DÉFINIT COMME «UNE PLANQUE DE CUISINE GOURMANDE».

SON PATRON, LE CHEF PHILIPPE DURANDEAU, DÉCLARE SUR LA PAGE D'ACCUEIL EN LIGNE DE SON RESTAURANT: «LE PRODUIT SE SUFFIT À LUI-MÊME... MA CUISINE SE VEUT COMME L'ÉLOGE DU SUJET ET DE SA MATIÈRE: IL NE SE MARIE PAS, IL SE SUBLIME».

PAR GEORGES POP

Ce Lorrain d'origine, issu du Lycée Hôtelier Savoie Léman, à Thonon-les-Bains, converti de longue date à la vie genevoise, a repris cet établissement, idéalement placé, il y a un peu plus de 7 ans, succédant à Florian Le Bouhec après un parcours professionnel qui se passe de commentaires élogieux: «J'ai passé 17 ans dans la cuisine de La Réserve à Bellevue. Avant cela, j'avais travaillé aux Parc des Eaux-Vives, à la belle époque de la famille Patrelle», raconte-t-il. Aujourd'hui, il peut compter sur le renfort de son fidèle second de cuisine, Jeremy Hugli.

LE GOÛT DU LAC ET DE LA MER

Interrogé sur les produits qui l'inspirent, le chef du Café de la Paix n'hésite pas: «J'adore travailler les poissons, qu'ils soient du lac ou de la mer, comme la perche ou le bar». Cette préférence n'empêche cependant en rien un bel éclectisme pour les plats bistro-miques savoureux qu'il suggère à sa clientèle: «Actuellement, par exemple, je propose des calamaretti; des œufs de poule en meurette, ou encore un coussinet de riz croustillant aux lardons... Mais je change ma carte toutes les trois semaines.»

Côtés fournisseurs, ce patron énergique et souriant donne une priorité absolue aux «locaux», ainsi qu'aux produits de saison. Il cite

volontiers, entre autres, la maison Novameditpesca, spécialiste de la vente de poissons frais et de fruits de mer, à Plan-les-Ouates, ou le magasin Côté Jardin de Carouge. La cave du restaurant offre une belle diversité de vins suisses, français ou italiens, avec une place de choix à ceux issus du vignoble genevois. Le chef précise se servir notamment auprès de la Cave «I Have a Drink», spécialiste carougeoise en vins et spiritueux.

UNE SALLE «PLUS BELLE ET PLUS CHIC»

Très attaché à son bel établissement, Philippe Durandeaudeau vient d'y achever des travaux de rénovation pour rendre la salle «encore plus belle». À 59, sa motivation et sa passion du métier restent entières. Mais depuis que la pandémie est passée par là, il constate, avec une petite pointe d'amertume, un changement d'habitudes chez certains de ses hôtes: «Avant, les gens prenaient le temps de manger. Ils avaient du plaisir... Maintenant, beaucoup se contentent de se nourrir. Ils viennent, mangent vite, et repartent aussitôt. C'est vraiment dommage!»



© Karl-Heinz

CAFÉ DE
LA PAIX

Café de la Paix - Bd Carl-Vogt 61 - 1205 Genève - Tél.: +41 (0)22 301 11 88
Ouvert du lundi au vendredi

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND

SHOW
YOUR SKILLS!

MELDE DICH AN / PARTICIPE AU :

BOCUSE D'OR
SUISSE 2025



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



DARIO
RANZA

CANDIDATO SVIZZERA 2001

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



FRANCK
GIOVANNINI

BOCUSE DE BRONZE 2007

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



ALE
MORDASINI

SCHWEIZER KANDIDAT 2021

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



Vœux de GastroValais



André Roduit

Chères et chers membres, chers collègues.

2024 a été une année placée sous le signe de la promotion de nos métiers et de la défense de nos intérêts.

Nous avons commencé par mettre en lumière nos professions avec la publication d'un manga qui explique les différents apprentissages de notre domaine. Ce manga a rencontré un grand succès et a été diffusé dans de nombreuses régions. Nous avons également visité les cycles d'orientation pour parler de nos métiers et exporté hors canton la RAP (anciennement RIPP), ce qui permet au personnel sans apprentissage de voir leurs compétences reconnues.

En collaboration avec nos collègues hôteliers, nous avons œuvré pour améliorer la perception de notre branche auprès du grand public avec une campagne de promotion dont les premiers épisodes seront disponibles dès le début de l'année prochaine.

Ensuite, nous avons défendu nos intérêts auprès des politiques pour une réouverture de la loi sur l'hôtellerie-restauration, afin qu'elle soit plus conforme à nos demandes initiales.

Nous avons également pris des mesures au niveau fédéral pour que nos pourboires restent intacts.

Actuellement, la situation de la restauration est assez dynamique en Valais, ce qui nous réjouit.

En 2025, nous mettrons un focus particulier sur les petits établissements de village, afin de mieux connaître leur situation.

Nous irons également à la rencontre de tous nos membres sur le terrain pour des discussions plus directes lors de Cafés Gastro.

****Toute l'équipe de Gastrovalais****,

Les présidents de sections,
Le groupe de conduite,
Le bureau,
Le Directeur
Et votre Président,

*vous souhaite de belles fêtes de fin d'année
et que 2025 soit belle, fructueuse et remplie de promesses.
Bonne année à vous, chers membres*

Rencontre avec un « Prince » du caviar

Originaire d'Iran, mais Suisse d'adoption, Shahriar Gharibi est reconnu aujourd'hui comme l'un des meilleurs connaisseurs en caviar de notre pays. Depuis plus de 30 ans, son établissement, le Caviar du Palais, à Montreux, se targue, à juste titre, de fournir le meilleur des caviars de la mer Caspienne, du Sevruga à l'Osciètre impérial, en passant par le Beluga. Notre expert se fournissait autrefois dans son pays d'origine.

La situation géopolitique du moment l'a conduit à se tourner désormais vers l'Azerbaïdjan.

À côté du laboratoire où les œufs d'esturgeons sont réceptionnés, préparés et conditionnés, Shahriar Gharibi a aménagé une élégante salle de dégustation. C'est là, dans un calme propice à la révérence due à son caviar, qu'il reçoit, avec bienveillance et générosité, ses clients et ses hôtes, pour leur permettre de déguster ses précieux produits et faire leur choix. Pour cet homme élégant et discret, le respect du produit est la plus essentielle des priorités. Il n'a pas de mots assez durs pour dénoncer ceux qui privilégient le marketing à l'excellence, et ceux surtout qui trompent les acheteurs.

COMPTER CHAQUE GRAIN...

« Dans un caviar de qualité, on doit pouvoir compter chaque grain séparément. Si ce n'est pas le cas, lorsque les grains collent, c'est un produit de qualité médiocre, à la fraîcheur douteuse, parfois coupé à la farine », souligne-t-il. Il ajoute: « Il faut aussi éviter certains caviars

d'Europe centrale vendus en ligne. Ce sont souvent de vulgaires œufs de poisson, travestis en caviar... Une escroquerie! Malheureusement beaucoup de gens tombent dans le panneau... »

Les semaines qui précèdent les fêtes de fin d'année sont un moment de grande effervescence pour le Caviar du Palais. « Nous réalisons le tiers de notre chiffre d'affaire pendant les fêtes. Pour nous, la saison du caviar commence à la mi-novembre et se poursuit jusqu'à Pâques. Avec l'arrivée du printemps, les commandes reculent sensiblement », précise-t-il, avant de souligner: « Chez nous, on vous fait goûter nos produits avant tout achat. Et lorsque vous avez fait votre choix, vous savez exactement ce qui se trouve dans la boîte avec laquelle vous partez ».



Shahriar Gharibi, ici derrière le bar de la salle de dégustation où il accueille ses clients. © Le Cafetier



UN DÉCOR DES MILLE ET UNE NUITS

Ce « prince du caviar » se montre discret sur l'identité de ses clients. « Je vous dirais simplement que je fournis des hôtels, des restaurants, des distributeurs, mais aussi de plus en plus de particuliers, de tout le pays. Certains viennent même de loin », précise-t-il. Relevons que Shahriar Gharibi est également le propriétaire du Palais Oriental, à Montreux, un bel établissement ouvert sur le lac où les gourmands les plus exigeants peuvent savourer les meilleures spécialités du Levant et déguster du caviar, dans un décor des Mille et Une Nuits.

GEORGES POP

Caviar du Palais

Palais Oriental
Quai E. Ansermet 6
1820 Montreux
T. +41 21 963 12 71
www.palaisoriental.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**

À LOUER



À LOUER

Café-restaurant communal à Vucherens

Situé sur un axe de passage stratégique, dans un environnement agréable.

Salle à manger de 25 places dans un cadre confortable, café de 40 places avec accès à une grande terrasse de 40 places entourée de verdure et équipée d'une place de jeux.

Stationnement facilité pour les clients, proximité immédiate des transports publics.

Appartement de fonction de 5 pièces avec cuisine indépendante.

Salle communale (120 places) attenante disponible à la location pour des banquets, mariages, etc.

Libre dès mars 2025

Municipalité de Vucherens

Pour plus d'informations:

www.vucherens.ch/restaurant

À LOUER - RESTAURANT

Idéalement situé à Granges-Paccot dans un lieu dynamique entouré de magasins et entreprises – nombreuses places de parc à disposition – à la recherche d'un restaurateur expérimenté pour la gestion complète du restaurant de notre Centre de Tennis à compter du 1^{er} octobre 2025.

- Restaurant de 110 places, office
- Cuisine 25 m² et salle à manger 61 m²
- Terrasse de 50 places, 68 m²
- Dépôt-cave 46 m² + local réserve
- Parking privé

CONTACTEZ-NOUS AU 079 749 23 48

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

L'HÔTEL GARNI LE FUNI

- Réception équipée
- Salle de petit-déjeuner de 16 places
- Terrasse de 24 places
- 16 chambres d'hôtel
- Bail commercial de 5 ans
- Loyer raisonnable
- Entrée prévue à convenir en 2025
- Petit matériel à la charge du locataire

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA

Peter Neuhaus

Av. Général-Guisan 42 | CH-1009 Pully

+41 21 721 08 08

peter.neuhaus@gastroconsult.ch

Gastroconsult

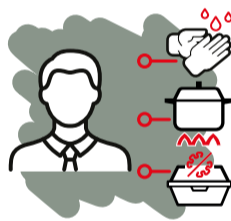


FORMATION CONTINUE

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène



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



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

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

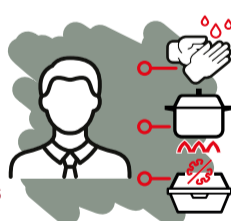
Prix: CHF 50.- membre / CHF 140.- non membre

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

SCAV: Service de la consommation et des affaires vétérinaires



Lundi 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

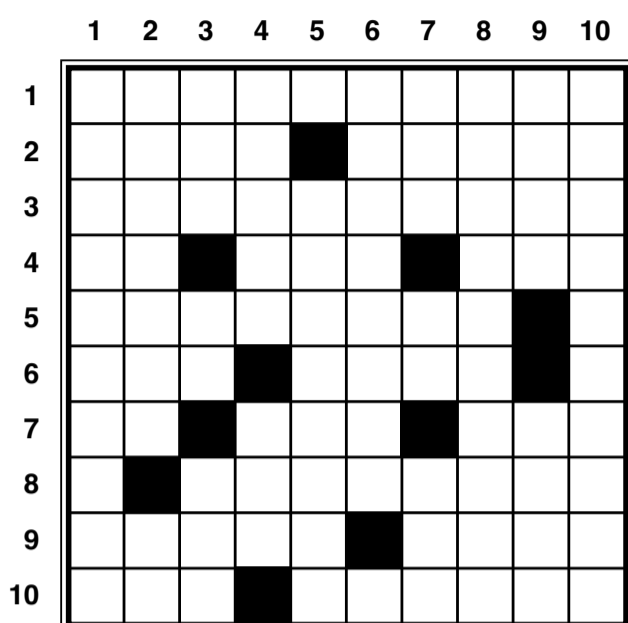
N° 1281

Horizontalement

1. Fleur des champs. – 2. Projectile. Poisson de mer. – 3. Mystiques chrétiens. – 4. Pratiques. Posséda. Richesses. – 5. Très grosse tête. – 6. Francs roumains. Irlande poétique. – 7. Patrie d'Abraham. Habitude. Le député est celui du peuple. – 8. Mettre sur la touche. – 9. Abomination. Ouverture au violon. – 10. Levant. Sévères.

Verticalement

1. Préféré(e). – 2. Canon court. Souvent plus fort que le roi. – 3. Interrogatif ou relatif. Négatif. Est donc gai. – 4. Fatiguées Plume anglaise. – 5. Protections vigilantes. – 6. Magasin de village plus que ville. – 7. Personnel. Cardinal romain. Grand froid. – 8. Couverte d'un duvet. – 9. Prendre son courage à deux mains. Défavorisé. – 10. Registres de voix.



Solution des mots croisés N° 1280



PUBLIREPORTAGE



Nos sacs en papier de Brugg: qualité suisse et durabilité

Alors que la durabilité et la nécessité de protéger l'environnement de façon responsable sont au cœur de toutes les préoccupations, chez Elco AG, nous misons sur des sacs en papier résistants, d'excellente qualité et respectueux de l'environnement.

Ces sacs sont fabriqués localement, chez nous à Brugg. Avec cette production locale, nous souhaitons offrir à nos clients un produit écoresponsable et pratique, tout en réduisant les distances de son transport, dans le but de sauvegarder de précieuses ressources.

Nos sacs sont fabriqués à base de papier recyclable, certifié FSC. Ils sont produits selon des normes de production très strictes, en privilégiant

des matériaux respectueux de l'environnement, afin de garantir non seulement leur durabilité, mais aussi leur solidité et leur excellente qualité.

Pour la consommation alimentaire au quotidien ou la gastronomie, nous proposons aussi des sacs spécialement conçus pour le take-away, afin de répondre aux besoins d'une consommation rapide et durable.

FABRIQUÉ EN SUISSE: nos sacs en papier sont le choix idéal pour les entreprises qui souhaitent offrir à leurs clients un produit pratique et écoresponsable, et envoyer ainsi un message fort en faveur de la durabilité. Que ce soit pour les courses quotidiennes, les besoins du take-away ou des événements spéciaux, nos sacs allient qualité suisse fonctionnalité et respect de l'environnement.

Optez pour un sac en papier robuste et réutilisable, produit en Suisse, pour un avenir durable et moins de déchets.



EZCO

switzerland

Pour plus d'informations, rendez-vous sur [//myelco.ch](http://myelco.ch)

SOCIÉTÉ DES CAFETIERS
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
[//scrhg.ch](http://scrhg.ch)

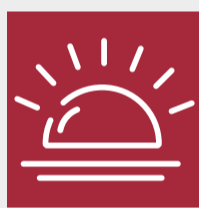
COURS DE CAFETIER

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

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

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



CIMBALI GROUP SWITZERLAND SA
Rte de Bellevue 7
1029 Villars-Ste-Croix

CIMBALI GROUP SWITZERLAND AG
Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg
www.cimbaligroup.com

schaerer
swiss coffee competence

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



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



CAFINA AG
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
T. +41 62 889 42 42
info@cafina.ch
www.cafina.ch/ch-fr
mycafina.ch/fr

CAVIAR



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 AG
Rte de l'Industrie 7
CH-1786 Sugiez
T. +41 26 673 93 00
info@vac-star.com

www.shop.vac-star.com

EFFERVESCENT



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

www.mauler.ch

CHAMPAGNE



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

www.vrankenpommery.com

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 HAUSBÄCKEREI AG
Neubuchstrasse 1 - Case postale
CH-8717 Benken SG
T. +41 55 293 36 36
info@romers.ch

www.romers.ch



PAINS & TRADITION SAS
Zone du Prieuré
Espace Jean Monnet
F-54350 Mont-St.-Martin
T. +33 3 82 39 83 10
info@pains-tradition.fr

www.pains-tradition.com

NETTOYAGE



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

FRITEUSE



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

www.valentine.ch

EXPERTISE



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

www.ecobion.ch

FOIE GRAS



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

pro.rougie.fr

NOURRITURE



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

abil.ch

CONCEPTS CULINAIRES



FRESH FOOD & BEVERAGE GROUP AG
SWISS GASTRO SOLUTIONS

Erlenwiesenstrasse 9
8604 Volketswil
T. +41 58 570 92 92
info@swissgastro.com
www.swissgastro.com

POISSON



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

TRANSPORT



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

CAFÉ



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

chronic.ch

CUISINES



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

CUISINE



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

www.gehriggroup.ch



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

www.rotorlips.com

FROMAGE



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

www.gruyere.com



INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle
T. +41 26 919 87 56
info@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 MEUBLES DE JARDIN SA
Fischbacherstrasse 15
5620 Bremgarten
T. +41 56 633 99 88
info@hunn.ch

www.hunn.ch

CUISINES



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

www.salvis.ch



Vœux de GastroJura



2024, année bissextile, a confirmé la croyance bien ancrée dans notre région : ces années sont souvent synonymes de caprices météorologiques. Et pour le coup, la météo n'a pas été clémente... Après un printemps particulièrement pluvieux s'étirant jusqu'à la mi-juillet, nous avons eu droit à six semaines d'un été radieux, avec un soleil généreux et des températures agréables, avant de replonger dans un automne tout aussi pluvieux. Ce tableau gris a eu des répercussions notables pour nos restaurateurs jurassiens, qui n'ont pas pu tirer pleinement profit de leurs terrasses. Cela s'est ressenti directement sur leur chiffre d'affaires.

À cela s'ajoutent une horlogerie en difficulté et un renchérissement économique qui se profile, créant un cocktail plutôt indigeste pour les professionnels de la restauration.

Malgré tout, des éclaircies pour GastroJura

Mais tout n'a pas été aussi sombre pour notre fédération. Quelques rayons de soleil méritent d'être mis en lumière :

- **Cours de Responsable d'établissement :** 66 personnes ont obtenu leur certificat lors d'une belle cérémonie organisée aux Franches-Montagnes, le 13 novembre dernier.
- **Formation CFC :** en juillet, 9 jeunes ont décroché leur CFC de cuisiniers ou de spécialistes en restauration. C'est une excellente nouvelle ! Cependant, nous constatons avec regret que nos métiers peinent à attirer les jeunes. Le nombre d'apprentis cuisiniers et spé-

cialistes en restauration ayant entamé leur formation en août reste très faible. Ce phénomène dépasse les frontières de notre canton, mais il est crucial de réagir.

C'est pourquoi GastroJura s'est mobilisée cette année, investissant temps et ressources financières pour valoriser nos professions. Un film promotionnel a été réalisé et sera diffusé dans tous les cinémas du Jura et du Jura bernois sur le mois de décembre. Nous espérons qu'il sensibilisera et motivera non seulement les jeunes, mais aussi leurs parents, enseignants et conseillers d'orientation. Il est essentiel de montrer que nos métiers ont évolué : ils mettent l'humain au cœur de leurs préoccupations, offrant des expériences enrichissantes et valorisantes.

2025 : une année dynamique en perspective

Pour 2025, je souhaite que GastroJura continue à avancer avec dynamisme et ambition. Voici les priorités que nous mettrons en avant :

- Intégrer Moutier et ses membres au sein de notre structure.
- Développer la présence de GastroJura sur les réseaux sociaux pour poursuivre la promotion de nos métiers.
- Renforcer la formation continue.
- Consolider notre comité.
- Soutenir les formateurs dans la mise en œuvre des nouveaux plans de formation.
- Organiser des événements conviviaux tels que l'assemblée générale, la soirée cantonale et la sortie d'été, afin de favoriser des rencontres enrichissantes et chaleureuses.

Mes vœux pour cette fin d'année

À l'approche des fêtes, je tiens à adresser mes meilleurs vœux à tous les membres de notre section, à vos familles et à vos proches. Que cette période soit remplie de bonheur, de joie et de sérénité, et que vous débutiez 2025 en pleine santé et avec enthousiasme.

Je vous souhaite également de pouvoir continuer à jouer pleinement votre rôle social dans vos établissements. Nous savons combien nos clients apprécient une oreille attentive, parfois précieuse dans des moments particuliers.

Enfin, je profite de cette occasion pour exprimer ma gratitude :

- **Merci** aux membres fidèles qui soutiennent nos activités et répondent présents dès que possible.
- **Merci** aux membres du Comité de GastroJura et aux collaboratrices du secrétariat cantonal pour leur dévouement et leur excellent travail.
- **Merci** également à la direction de GastroSuisse et aux présidents cantonaux pour leurs échanges constructifs tout au long de l'année écoulée.

Je vous souhaite à tous de très belles fêtes de fin d'année et une excellente année 2025 !

Maurice Paupe
Président de GastroJura

Un représentant raffiné des saveurs espagnoles

Arrivé en Suisse en 2013, Rubén Rodrigo, originaire de la région de Guadalajara, en Castille, a eu l'idée, deux ans plus tard, de fonder la maison de vente en ligne Les Ibériques, basée au Grand-Lancy. Son but : faire connaître ici les meilleurs produits du terroir de son pays, ainsi que la riche gastronomie espagnole.

GEORGES POP

GENÈVE



▲ Rubén Rodrigo, ici au Salon des Goûts et Terroirs de Bulle.
© Jessica Genoud

Photo: © lesiberiques.ch

www.lesiberiques.ch



Lui et son associée, Cova Menendez, originaire des Asturies, peuvent désormais se prévaloir de servir plus de 200 clients professionnels, mais aussi un grand nombre de particuliers, conquis par les quelque 300 produits, ainsi que la riche palette de vins, proposés dans leur catalogue. « Nous sélectionnons les meilleurs produits de chaque région d'Espagne. Et nous livrons nos produits non seulement dans la région genevoise, mais aussi dans le reste de la Suisse », souligne cet élégant ingénieur de formation, amateur de bonne chère, très attaché au saveurs de son pays natal.

À BOIRE ET À MANGER...

Parmi ses produits les plus courus figurent des spécialités charcutières, comme le Jamon bellota pata negra, les Chorizos traditionnels; des produits de la mer: poulpe, sardines ou anchois; d'innombrables fromages, de type Manchego au lait de brebis, ou payoyo au lait de chèvre d'Andalousie, par exemple, ainsi que toute une gamme d'huiles d'olive extra-vierges pressées à froid... Ce ne sont là que quelques exemples !

PRÉSENT DANS LES FOIRES

« Aujourd'hui, notre équipe comprend quatre personnes. Nous sommes tous originaires d'Espagne, mais nous sommes tous devenus un peu suisses. Nous sommes un peu des ambassadeurs... », souligne Rubén Rodrigo. La maison Les Ibériques est présente dans de nombreuses foires, au salon des Goûts et Terroirs de Bulle, par exemple. L'importateur se distingue aussi par son service traiteur destiné aux entreprises, notamment, avec des tapas, des vins de caractère et diverses animations. À l'occasion des Fêtes de fin d'année, l'entreprise propose un grand choix de coffrets cadeau.



Chères et chers membres,
partenaires ou collègues,

Alors que la nouvelle année s'installe doucement à nos portes, elle nous invite à poursuivre le chemin ensemble, guidée par des valeurs de partage, de convivialité et de solidarité. Ces valeurs qui animent notre quotidien et que nous partageons avec vous sont plus que jamais essentielles dans un monde en constante évolution.

Notre association s'appuie sur cet esprit pour continuer à défendre ce qui fait la richesse de nos métiers: notre passion, notre savoir-faire, et les conditions économiques qui permettent leur épanouissement. Cette année encore, des défis se dressent, tels que les pressions liées à l'inflation ou à l'augmentation des charges. Ces réalités, nous les affrontons ensemble, avec détermination, afin de préserver nos marges et, surtout, la pérennité de nos activités. En 2025, GastroFribourg continuera à vous accompagner avec toute l'énergie et l'engagement qui font sa force.

La diversité et la complémentarité de notre famille professionnelle sont uniques et précieuses. Le patrimoine culinaire de notre canton, entre traditions gourmandes et tendances innovantes, témoigne de cette richesse. Grâce à vous, patron-ne-s et collaboratrices et collaborateurs, ce paysage gastronomique attire une clientèle fidèle, gage de reconnaissance pour vos efforts et vos talents. Bravo à vous toutes et tous, pour votre contribution à cette réussite collective!

Nous formulons pour 2025 le souhait qu'elle soit une année de succès, de créativité et d'épanouissement. Que cette nouvelle année soit aussi généreuse et prometteuse qu'un festin partagé entre amis. En attendant de vous retrouver lors des événements festifs qui ponctueront l'année, recevez nos vœux les plus chaleureux pour vous et vos proches.

Philippe Roschy
Président de GastroFribourg

Un étonnant domaine suisse en Andalousie

Fondée par un couple suisse qui aspirait à revenir à la terre, la maison Loretta 1888, basée à Echichens, près de Morges, produit en Espagne une huile d'olive de qualité supérieure, et divers autres produits issus de son terroir, réservés exclusivement au marché romand. L'entreprise tourne désormais à plein régime pour satisfaire restaurateurs et particuliers, conquis par le fruit de son travail.

C'est en 2013 qu'Alexandra Mauron et Raphaël, son compagnon, tous deux originaire de Fribourg, sont partis en Espagne, à la recherche d'une ferme, pour réaliser leur rêve. Aujourd'hui, La Higuera (Le Figuier), leur domaine, en Andalousie, dans la région de Séville, rassemble 12 000 oliviers plantés de leurs mains. Mais pas seulement...

HUILE D'OLIVE, DE TOURNESOL, PÂTES, POIS CHICHES, ETC.

«Bon an, mal an, nous produisons quelque 50 000 litres d'huile d'olive extra vierge, pressée à froid, 5000 kg d'olives de table, ainsi que de l'huile de tournesol, des pois chiches, des pâtes au blé dur, ainsi que de la sauce tomate. Tout est artisanal, issu de notre sol», indique Alexandra qui, initialement, se destinait à une tout autre carrière, au

sortir de l'École de tourisme de Sierre, en Valais. Enfant d'une famille de maraîchers, formé à l'institut de Grangeneuve, Raphaël était quant à lui préparé à cette aventure agronomique.

Directement livrés en Suisse, les produits de la Higuera ont vite trouvé leur clientèle: «Nous ne sommes pas présents dans la grande distribution. En revanche on peut trouver nos articles dans des dizaines de commerces de proximité, répartis en Suisse romande. Parmi nos clients nous comptons de nombreux restaurateurs, notamment dans la restauration collective. Sans parler des particuliers...», rapporte tout sourire Alexandra, manifestement comblée par sa réussite et sa vie, partagée entre deux pays qu'elle aime.



L'huile d'olive extra vierge est la produit phare du domaine d'Alexandra. © Le Cafetier

Pourquoi la marque s'appelle Loretta 1888? «Il s'agit du prénom et de la date de naissance d'une aïeule de Raphaël qui, à travers les générations, nous a transmis les secrets de ses recettes».

GEORGES POP

Loretta
- 1888 -

info@loretta1888.com
T. +41 78 224 88 54
www.loretta1888.com



Le coffret de Noël de la maison Loretta 1888. © loretta1888.com



Vœux de GastroNeuchâtel



Mesdames, Messieurs, chers collègues,

C'est avec plaisir que je vous adresse mes premiers vœux en tant que président de GastroNeuchâtel.

Merci à vous, membres de GastroNeuchâtel, pour votre confiance. Avec un comité renforcé et une équipe dirigée avec brio par Karen Allemann, nous avons relevé cette année de nombreux défis, notamment l'organisation réussie de l'Assemblée des délégués de GastroSuisse ce printemps. Cet événement, rendu possible grâce à l'implication du comité et de l'équipe, a montré notre capacité à fédérer et à représenter fièrement notre canton.

La formation est au cœur de notre avenir. Grâce à Hôtel & Gastro Formation Neuchâtel et Eureka Formation, nous transmettons nos savoirs aux générations futures et formons nos équipes aux meilleures pratiques. Cet investissement est crucial pour maintenir l'excellence et la compétitivité de nos établissements.

Cependant, nous faisons face à des défis majeurs, notamment en termes de rentabilité. Nos établissements sont bien plus que des lieux de restauration : ce sont des espaces de lien social, des moteurs de l'économie locale et des gardiens de notre patrimoine culinaire. Ensemble, nous devons valoriser notre métier et sensibiliser notre clientèle à son importance pour notre canton.

En unissant nos forces, nous surmonterons les défis et continuerons de faire rayonner nos établissements. Ensemble, nous sommes plus forts.

Je vous souhaite à toutes et tous une excellente année 2025, remplie de succès, de collaboration et de prospérité pour notre belle industrie.

David Mays
Président GastroNeuchâtel

Un jubilé arrosé sans filtre

Mis en bouteille chaque début janvier, après une fermentation complète, sans avoir subi de filtration finale, le Non Filtré, premier vin suisse de l'année, est aujourd'hui un des breuvages les plus emblématiques du terroir neuchâtelois. À l'occasion du 50e anniversaire de sa création, une grande fête sera organisée dans les Anciens Abattoirs de La Chaux-de-Fonds, le mercredi 15 janvier prochain. Au programme : dégustations, ripaille et flonflons...

GEORGES POP



NEUCHÂTEL

« Traditionnellement, au mois de janvier, nous organisons la dégustation du Non-Filtré nouveau aussi bien dans le Bas que dans le Haut du canton, à un jour d'intervalle. Cette année, cependant, nous attendons non pas un millier, mais sans doute entre 1500 et 2000 personnes. Or aucune salle du Littoral n'est assez vaste pour accueillir autant de monde. C'est pourquoi nous avons du nous résoudre à organiser une fête unique dans un grand espace, à la Chaux-de-Fonds », explique Emilie

▲ Cheffe de projet à Neuchâtel Vin et Terroir (NVT), Emilie Roemer s'attend à une belle participation pour le jubilé du Non Filtré.

Photos: © neuchatel-vins-terroir.ch

//neuchatel-vins-terroir.ch

Roemer, cheffe de projet à l'association Neuchâtel Vin et Terroir (NVT).

LES VITICULTEURS AU RENDEZ-VOUS

Ce déplacement dans la Cité horlogère, plus célèbre pour ses mécaniques de précision, ses brasseries artisanales ou ses corpulentes congères hivernales, que pour ses vignes, n'a pourtant pas « refroidi » les viticulteurs du canton. Au contraire ! « Pour cet anniversaire, nous attendons 36 caves, contre 32 l'année dernière. Après la dégustation, il est prévu un « after » avec restauration et musique. Nous avons sollicité un DJ pour animer la soirée », indique notre interlocutrice.

Elle précise d'ailleurs que des bus-navettes gratuits seront à la disposition des habitants du Bas, toutes

les demi-heures, au départ de Neuchâtel... Retour compris !

UN JOUR DE 1975, DU CÔTÉ D'AUVERNIER...

Apprécié par un nombre grandissant d'amateurs, bien au-delà des limites du canton, le Non Filtré, vin trouble de Chasselas, est né en 1975. On raconte que cette année-là, une récolte trop modeste a entraîné une contrariante pénurie de vin blanc. Pour satisfaire la demande pressante de certains de ses clients, Henri-Alexandre Godet, viticulteur à Auvernier, leur proposa du vin qui n'était pas encore filtré. Les acheteurs furent conquis ! Parti en 2012 au paradis des vigneron, Henri-Alexandre Godet est entré dans l'histoire du vin, désigné dans toutes les annales du canton comme l'inoubliable créateur du Non Filtré.

Un système de café qui fait toute la différence

Le système à capsule sans capsule CoffeeB contribue au plaisir inégalé d'un café durable dans la chambre d'hôtel



Rien de tel que de déguster un café fraîchement préparé avant le petit-déjeuner ou de prendre le temps de savourer une délicieuse tasse de café dans sa chambre d'hôtel, tout en admirant la vue sur les montagnes suisses. Ces moments de bien-être sont appréciés de vos hôtes. La mise à disposition dans leur chambre d'une machine à café à capsules rend cela aisément et facilement possible. Toutefois, les voyageurs et voyageuses attachent de plus en plus d'importance à la durabilité, il convient de trouver une solution qui allie à la fois plaisir du café et recyclage facile des déchets.

Dans un hôtel, il est important d'offrir quotidiennement à vos clients ce petit supplément qui fait toute la différence, que ce soit à travers des attentions spéciales ou des aménagements particuliers dans leur chambre. C'est une manière subtile de leur faire sentir que vous êtes attentif à leurs besoins, à leur style de vie et à leurs préférences. Mais dans quelle mesure une véritable expérience café peut-elle contribuer à cela ?

Le café demeure l'une des boissons les plus appréciées dans le secteur de l'hôtellerie. Il crée une atmosphère accueillante et chaleureuse où les clients se sentent chez eux. Il n'est donc pas surprenant de voir de plus en plus d'établissements doter leurs chambres de machines à café. Les machines à capsules sont particulièrement populaires pour leur design attrayant, leur compacité et leur facilité d'utilisation et de nettoyage. Il est fort probable qu'elles deviendront bientôt un élément standard des chambres d'hôtel, tout comme le minibar. Cependant, un léger inconvénient persiste : la gestion des déchets de capsules...

De plus, les initiatives visant à réduire la consommation d'énergie, la production de déchets et l'utilisation de plastique sont très bien perçues par les clients.

La durabilité est devenue un critère essentiel pour la clientèle. Près de la moitié des clients tiennent désormais compte de l'aspect durable lorsqu'ils choisissent leur hôtel et sont même disposés à payer plus cher pour un séjour dans un établissement

respectueux de l'environnement. La quantité moyenne annuelle de déchets générés par chambre s'élève à 300 capsules en aluminium. Cela ne constitue pas une bonne nouvelle pour vos clients. Les hôtels soucieux de durabilité optent donc pour CoffeeB, le système de capsules sans déchets.

Le plaisir du café sans déchet

La machine à café CoffeeB Globe est un système à doses individuelles, facile d'utilisation, qui bénéficie d'une technologie de percolation fiable et saura se montrer indispensable dans chacune de vos chambres. Elle a été récompensée par le Red Dot Design Award pour son design de haute qualité. Son système offre tous les avantages, en termes de commodité, d'une machine à café à capsules traditionnelle avec un processus de percolation rapide et silencieux, une large sélection de variétés et une gamme de niveaux d'intensité. Le tout sans capsule artificielle en aluminium ou en plastique.

À la place, ce sont des boules de café qui sont utilisées. Exclusivement composées de café, ces dernières sont simplement enveloppées d'une couche protectrice d'origine naturelle, dont le rôle consiste non seulement à maintenir la boule de café ferme, mais aussi à préserver la fraîcheur des arômes et le goût corsé du café, tasse après tasse.

Votre personnel de chambre sera également ravi de l'aspect pratique de notre système. Le bac collecteur est facile à vider et à nettoyer, et les boules de café peuvent être recyclées dans le conteneur à compost. De plus, le personnel a la possibilité de les utiliser comme engrais naturel pour les plantes ou de les jeter en toute conscience dans les ordures ménagères. CoffeeB propose également en exclusivité pour les hôtels des accessoires attrayants tels que des tasses ou des distributeurs de boules de café.

Un café 100% savoureux

Pour les hôteliers soucieux de satisfaire une clientèle exigeante, CoffeeB offre une combinaison parfaite entre qualité du café et durabilité. Nos cafés et espressos de première qualité sont sélectionnés parmi les meilleurs grains des Hautes-Terres, où une culture méticuleuse et un traitement de qualité sont primordiaux. La torréfaction et la production sont réalisées exclusivement en Suisse, garantissant ainsi une expérience café inégalée. Avec onze variétés disponibles, du lungo léger au ristretto fumé, chaque palais trouvera son bonheur. Sans oublier notre délicieux arabica décaféiné, idéal pour savourer un café relaxant après une journée bien remplie.



Testez gratuitement CoffeeB

Pour une expérience café savoureuse et durable dans votre établissement, commandez dès maintenant un set d'essai pour vos hôtes: pro@coffeeb.com