

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECAPEC - CPA www.recatec-cpa.ch
Cafetiers Professionnelles 0848 0848 01

30+
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande winterhalter

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N°1 - 17 janvier 2025

Le temps c'est de l'argent

Cherchez-vous une solution de contrôle de la durée du travail à un prix attractif? GastroTime est un instrument de planification du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.

Simple et efficace!

Gastroconsult

proche, compétente.

Toutes les informations sur www.gastroconsult.ch ou contactez-nous directement au 032 951 23 77

gastrotime@gastroconsult.ch



FRIBOURG

> Page 4

Une escale à l'Auberge de la Croix Blanche

ROTOR Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



www.rotorlips.ch



CAFÉ

> Page 12

Les atouts de la Colombie



Le meilleur jus de pomme romand est genevois

La Genevoise du Terroir décroche la palme avec son jus de golden. Une distinction bien méritée pour cette entreprise dynamique.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

À la veille des fêtes de fin d'année, Thierry Desbaillet de la Genevoise du Terroir avait de bonnes raisons d'avoir la banane! Ses jus de pomme ont conquis les palais des dégustateurs lors du 21^e concours organisé par le Centre Romand de Pasteurisation (CRP). «J'ai déjà obtenu des médailles d'or par le passé, mais jamais je n'ai décroché le titre de meilleur jus de pomme de Suisse romande», se réjouit le jeune entrepreneur.

Le jury a décerné le prix du «jus de l'année» à chaque vainqueur de catégorie obtenant une distinction d'or. Hormis Thierry Desbaillet, Bernard Savio de Rue a été distingué pour son vin cuit, Daniel et Aurélien Aguet de Féchy pour leur jus de raisin et Nicolas Debluë de Founex pour son cidre. Les lauréats ont été sélectionnés parmi les 101 produits présentés par 38 producteurs provenant de toute la Suisse romande, dont 53 jus de pomme.

En prime, Thierry Desbaillet est reparti avec deux autres distinctions: la médaille d'argent pour son assemblage de jus de golden et boskoop, et celle de bronze pour son assemblage de plusieurs variétés.

Une aubaine pour l'image de la Genevoise du Terroir qui affiche une jolie croissance depuis sa création en 2014. Très présente dans l'hôtellerie-restauration et les EMS du canton, et aussi sur le marché de Carouge, la petite entreprise valorise bon an mal an 40 tonnes de pommes locales en jus, cidre et compotes. En plus des 30 000 litres en cubis de 5 et 10 l écoulés annuellement, elle propose depuis l'an dernier un exquis shorle composé de 80% de jus de pomme et de 20% d'eau gazéifiée dans des bouteilles de 33 cl.

Mises à part les productions maison, parmi lesquelles de divines confitures, la Genevoise du Terroir commercialise toute une palette de produits genevois que l'on peut découvrir en naviguant sur le site <https://www.la-genevoise.ch>

L'entreprise livre volontiers les professionnels dans tout le canton et pratique des rabais en fonction des quantités commandées.

DURABILITÉ

La Genevoise du Terroir respecte les valeurs du développement durable sur toute la chaîne, soit du producteur en passant par le transformateur jusqu'au packaging final. Afin de réduire son empreinte écologique, elle privilégie la proximité en limitant les transports et en vendant au niveau local. Elle

utilise, si possible, des contenants lavables et réutilisables. Les cartons des cubis sont confectionnés par Brieger à Couvet dans le Val-de-Travers; les outres en plastique sont produites en France. Elles permettent une excellente conservation des jus qui peuvent se garder 1 mois, une fois ouverts.

Thierry Desbaillet est membre de La Chambre de l'économie sociale et solidaire APRÈS-GE, qui met en avant des valeurs telles que l'écologie et le bien-être social. Il collabore avec l'atelier de menuiserie de la Société Genevoise pour l'Intégration Professionnelle d'Adolescents et d'Adultes qui confectionne des petits presseurs en bois destinés à mettre en valeur les jus.

DES PROJETS À FOISON

2025 devrait être une grande année pour Thierry Desbaillet qui fait partie des initiateurs de la Manufacture du Terroir. Celle-ci devrait prochainement ouvrir ses portes à Carouge. Ce lieu permettra d'accueillir les agriculteurs genevois intéressés à disposer d'un outil de production professionnel, équipé pour répondre aux normes actuelles, notamment à l'exigence cahier des charges HACCP. Ce projet a décroché la Bourse cantonale du développement durable en 2021. Il bénéficie aussi d'aides fédérales et cantonales.

Enfin, le jeune entrepreneur travaille sur un nouveau site internet, encore plus attractif pour les restaurateurs.

20.1-25.1.2025

Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch



pièce
1.49

Salade de feuilles de chêne rouges/vertes
8 pièces
importation



kg
13.99

Côte couverte de porc
env. 1,5 kg



10,5 kg
67.95

Thomy
Mayonnaise à la française



25%

Toutes les offres TVA exclue

SIRHA LYON

Une vitrine de choix pour l'hôtellerie-restauration

Les professionnels de métiers de bouche en rendez-vous du 23 au 27 janvier à Eurexpo Lyon. Une manifestation à ne pas manquer!

MANUELLA MAGNIN

SALON

Pour beaucoup, c'est une excursion incontournable. L'occasion de prendre le pouls du marché et de s'en mettre plein les yeux et les papilles, et peut-être plein le cabas aussi. Sirha Lyon revient pour sa 22^e édition du jeudi 23 au lundi 27 janvier 2025 à Eurexpo Lyon. Pendant cinq jours, exposants, partenaires, chefs, pâtisseries, fromagers, poissonniers, bouchers, charcutiers, traiteurs, entrepreneurs et bien d'autres se donnent rendez-vous pour échanger, découvrir et s'inspirer. Véritable vitrine pour les métiers de bouche, Sirha Lyon réunit les principaux acteurs, dévoilant à la fois les savoir-faire traditionnels et les innovations qui transforment les pratiques, tout en répondant aux nouveaux défis de ces professions.

Plus de 4 000 exposants et marques d'une quarantaine de pays viennent proposer une offre complète aux professionnels pendant cinq jours. Art de la table, Boulangeries-pâtisseries-confiseries, Cafés & Bars, Design & décoration, Emballage & vaisselle éco-responsable, Équipements de cuisine, Produits alimentaires, Solutions Digitales, Transports, Vins & Spiritueux sont autant de secteurs proposés aux visiteurs du salon.

LE BOCUSE D'OR

C'est le Graal des chefs. Le Bocuse d'Or célèbre en 2025 sa 20^e édition et sera marqué par une nouvelle gouvernance, avec la nomination de Davy Tissot (lauréat 2021 du concours) comme président du Comité international d'organisation. Le thème plateau mettra à l'honneur le dos de chevreuil, qui devra être travaillé dans son entièreté et associé à deux autres produits: le foie gras de la maison Rougié et le thé Dammann Frères.



▲ Une véritable ruche pour les métiers de bouche.

PHOTOS: © Diph Photography

Le Sirha réunit également de nombreux concours, tels que la Coupe du Monde de la Pâtisserie (24 et 25 janvier) et le Bocuse d'Or, dont la finale aura lieu les 26 et 27 janvier. Cette dernière verra s'affronter 24 chefs du monde entier. Auront également lieu le Trophée du Maître d'Hôtel, le World Burger Contest, et l'International Catering Cup. De nombreuses masterclasses et conférences sont prévues tout au long du salon.

AU PROGRAMME

Jeudi 23 janvier
Concours de l'Écaille d'Or
International Catering Cup
Coupe de France de la
Boulangerie
Concours du Golden Fish

Vendredi 24 janvier
Coupe du Monde de la
Pâtisserie - Finale 2025
World Burger contest

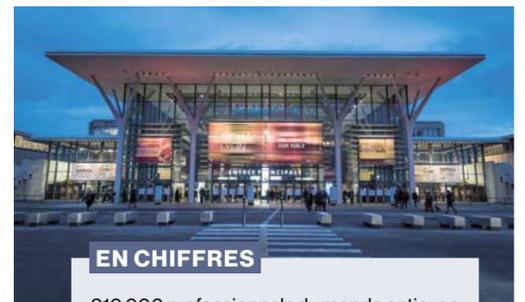
Samedi 25 janvier
Trophée du Maître d'Hôtel

Dimanche 26 janvier
Bocuse d'Or - Finale 2025

Lundi 27 janvier
Bocuse d'Or - Finale 2025

INFO PRATIQUE
Du jeudi 23
au lundi 27 janvier 2025
De 9h à 18h

Depuis Genève:
Porte Nord Visiteurs
A46 (Rocade Est), sortie n°8:
Eurexpo Visiteurs
Rue Marius Berliet
69680 Chassieu



EN CHIFFRES

210 000 professionnels du monde entier se réunissent pendant 5 jours au Sirha Lyon.
Parmi eux:
• 50% de décideurs et d'acheteurs
• 13% d'utilisateurs
• 10% de chefs

“ POURQUOI J'Y VAIS? ”

Jean-Marc Bessire, patron du Cigalon à Thônex, ne rate jamais une édition du Sirha auquel il se rend avec son épouse Corinne. On lui a demandé ce qui l'attire tant à Lyon. «J'y vais pour ne pas perdre le fil des nouveautés. Cela nous donne des idées en matière de vaisselle et d'innovations. Il y a deux ans, nous avons fait la connaissance d'une productrice espagnole qui proposait un saumon d'exception. Cette année, j'ai déjà rendez-vous avec des producteurs irlandais bio que nous avons rencontrés lors d'une escapade avec les Chef's Goutatoo. Et pour ne rien vous cacher, je passe des moments inoubliables en bonne compagnie dans un bouchon de la rue Mercière...».

Jean-Charles Fosse, co-fondateur de la société eEat à Nyon, spécialisée dans la gestion dématérialisée des normes d'hygiène alimentaire via une application et des capteurs connectés. «C'est la première fois qu'on sera présent au Sirha. Nous souhaitons nous développer à l'international. Notre objectif est de rencontrer nos clients actuels de la restauration et des métiers de bouche, d'en convaincre de nouveaux, et de présenter nos innovations, qu'il s'agisse d'améliorations continues de nos outils, ou de nouvelles options de prise de température pour le service ou les repas livrés, ainsi que pour le refroidissement des mets. Notre force par rapport à nos concurrents est l'accélération des processus d'automatisation. C'est ce que recherchent les professionnels aujourd'hui.»

www.sirha-lyon.com

Objectif: améliorer nos conditions cadres

Beaucoup de discours politiques admettent la nécessité de préserver les conditions cadres de l'activité économique. Dans la pratique, pourtant, on voit se multiplier des décisions qui affaiblissent ces conditions, qu'il s'agisse de réglementations excessives, de nouveaux prélèvements sur les salaires ou de retards dans les infrastructures.

Conditions cadres: entre théorie et pratique

De nombreux vœux de bonheur, de santé et de prospérité sont échangés à chaque début d'année. Ces vœux doivent aussi s'adresser à l'économie et à ses entreprises, dont la santé et la prospérité concernent toute la société. Certains ont tendance à oublier cette réalité: que l'on soit employeur, employé, indépendant, ou bénéficiaire d'une allocation de chômage ou d'une rente de vieillesse ou d'invalidité, le niveau de vie de chacun dépend directement ou indirectement de la bonne santé économique du pays, des salaires versés par les entreprises et des recettes fiscales qu'elles génèrent.

Les facteurs qui influencent la bonne marche de nos entreprises sont multiples. Certains échappent largement à notre contrôle; c'est notamment le cas des tensions internationales qui perturbent le commerce et affaiblissent nos partenaires. Il en va de même des politiques économiques des autres pays, qui peuvent créer des situations de concurrence plus ou moins agressive. Mais à ces facteurs externes s'ajoutent, cette

fois sur le plan interne, les conditions cadres dans lesquelles se meuvent nos entreprises. Ces conditions sont façonnées par nos propres décisions politiques; nous avons la responsabilité de les maintenir, voire de les améliorer.

Chacun s'accorde plus ou moins sur cette théorie. Mais en pratique, on voit se multiplier les décisions qui affaiblissent les conditions cadres – dans une mesure invariablement présentée comme «supportable» et pour des motifs présentés comme «indispensables». Pourtant chaque affaiblissement, même modeste, s'ajoute à la longue liste des précédents.

«Nous avons la responsabilité de maintenir, voire d'améliorer les conditions cadres dans lesquelles se meuvent nos entreprises.»

Des progrès dans la lutte contre la bureaucratie?

L'économie suisse se porte-t-elle bien aujourd'hui? La question est évidemment complexe, et les réponses multiples. On constate tout de même une augmentation singulière du nombre de faillites d'entreprises en 2024. Même si le nombre de nouvelles entreprises connaît lui aussi un record, l'image générale est celle d'une économie moins stable qu'auparavant. Les entreprises exportatrices font face à beaucoup

d'incertitudes, notamment en raison de la faiblesse de certains marchés étrangers. L'industrie connaît une période difficile, au point de susciter des mesures publiques de soutien. Les prévisions conjoncturelles pour 2025 – même si elles ne sont que des prévisions – sont modérément optimistes. Ce tableau clair-obscur décrit un pays privilégié, mais où rien n'est définitivement acquis et où l'on aurait tort de ne pas soigner au maximum les conditions dans lesquelles s'exerce l'activité entrepreneuriale.

Les associations professionnelles et les organisations économiques sont dans leur rôle en insistant inlassablement sur l'importance de cette préoccupation. Un thème qui a beaucoup retenu l'attention ces dernières années est la lutte contre la bureaucratie. Les entreprises se plaignent des coûts liés aux multiples réglementations, coûts estimés à quelque 70 milliards de francs par année. Une nouvelle «loi fédérale sur l'allègement des coûts de la réglementation pour les entreprises» (LACRE) est désormais en vigueur et on attend avec une certaine curiosité de voir quels en seront les effets. La Suisse fera-t-elle mieux dans ce domaine que ce que M. Elon Musk promet de faire aux États-Unis? Songeons tout de même que la lutte contre la bureaucratie ne se gagne pas par des coups d'éclat, mais par une traque constante et opiniâtre des tentatives réglementaires inutiles et des excès de zèle administratifs. En Suisse, la législation sur le travail offre encore un potentiel d'amélioration considérable.

Inflation des charges financières sur les entreprises et les salaires

L'allègement de la bureaucratie ne constitue qu'une préoccupation parmi d'autres. D'autres facteurs jouent un rôle lorsqu'il s'agit de garantir des conditions cadres propices à la prospérité économique. On pense en particulier à la fiscalité, mais aussi à toutes les autres charges qui pèsent sur les entreprises et en particulier sur les salaires, que ce soit pour financer des congés toujours plus nombreux, des formations continues, des politiques familiales, autant d'excellents motifs... qui s'additionnent en affectant la compétitivité des entreprises suisses.

Enfin il ne faut pas oublier l'importance des infrastructures, que ce soit dans les domaines de l'énergie, de la mobilité, des communications ou de la sécurité. Leur dégradation ou leur inadéquation ont un impact négatif sur le fonctionnement de nombreuses entreprises. Il appartient aux pouvoirs publics de garantir le bon fonctionnement de ces services et de viser l'excellence dans ce domaine.

Les vœux s'accompagnent généralement de bonnes résolutions. Pour l'année qui vient, une bonne résolution doit être non seulement de préserver mais aussi d'améliorer, dans les décisions politiques, l'ensemble des conditions cadres qui garantissent la prospérité des entreprises et donc de tous les citoyens.

Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

DE LA FÈVE AU PRODUIT FINI

La passion du chocolat

De professeur de français à chocolatier, David Astaiza Ceballos a décidé de franchir le pas, par amour du cacao dans la région de Popayan. Une bien belle manière de valoriser la production locale.

REPORTAGE EN COLOMBIE
MANUELLA MAGNIN

REPORTAGE

David Astaiza Ceballos aurait pu exercer son métier de professeur, mais l'attrait du chocolat a été plus fort que tout. «Depuis tout petit, j'étais très attiré par le chocolat. Ma maman pensait d'ailleurs que je devais avoir une maladie, car j'en mangeais tout le temps.» Pour le jeune père de famille, changer de métier a été un défi de taille, mais il y croit. Beaucoup de Colombiens boivent volontiers une tasse de chocolat accompagnée de fromage frais au petit déjeuner, mais la consommation de chocolat en tablettes ou en pralinés n'en est qu'à ses balbutiements. Le chocolat est une douceur festive, réservée à de grandes occasions.

Et pourtant, le cacao est bel et bien originaire d'Amérique. La culture du cacao en Colombie remonte à l'époque précolombienne. Les populations indigènes utilisaient les fèves comme aliment et comme monnaie d'échange.



▲ David torréfie les meilleurs cacaos du pays.

▲► Chaque fève est inspectée avant de se muer en créations gourmandes.

▼ David tient une boutique dédiée au chocolat à Popayan.

Photos: © Manuella Magnin

Des indigènes qui transmettent leur savoir aux Espagnols, lesquels ramenèrent le cacao en Europe. Au 16^e siècle, les conquistadors rapportent les fèves de cacao en Espagne. Moulues et agrémentées d'épices, elles entraient dans la confection d'un breuvage apprécié pour ses propriétés médicinales et aphrodisiaques. La culture du cacao y gagnera ensuite l'Afrique, puis l'Asie et l'Océanie.

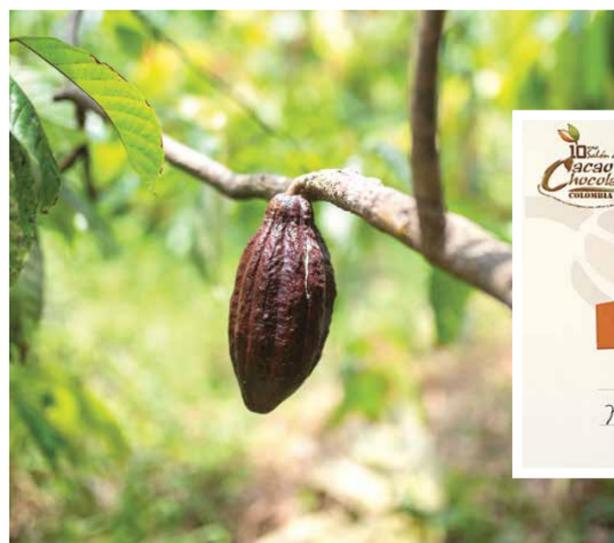
RETOUR AUX SOURCES

Pour David, transformer le cacao colombien en délicieux chocolat est donc une forme de retour aux sources, en valorisant la production locale et en gardant la valeur ajoutée dans le pays. Les plantations se trouvent généralement dans des zones tropicales humides, avec des températures modérées et des précipitations abondantes. Le sol fertile et la biodiversité contribuent également à la qualité des fèves. Les producteurs colombiens cultivent

principalement des variétés de cacao criollo et trinitario, réputées pour leur goût riche et complexe, leur fruité qui évoque le fruit de la passion.

TRANSFORMATION

Les fèves des meilleurs producteurs arrivent par sacs dans son laboratoire de Popayan. Triées, elles sont d'abord torréfiées avant d'être transformées en chocolat, puis en tablettes, pralinées, ou agrémentées de fruits tropicaux. De véritables délices qu'il vend dans sa boutique en ville où l'on peut déguster un exquis chocolat chaud. C'est là que nous l'avons rencontré et qu'il nous a parlé de sa passion avant de nous emmener dans son laboratoire. David a déjà gagné des prix pour l'excellence de ses produits qu'il rêve d'exporter en Europe. La Colombie a su se faire un nom à l'international avec son café. Pourquoi pas avec le chocolat? À bon entendeur!



Derrière un **bon restaurateur** se cachent toujours de **bons produits.**

Plus de **2000 actions** chaque semaine



26%
9.45 kg

Lard frais de Suisse



20%
21.83 kg

Faux-filet de bœuf frais pluché, de Suisse/Allemagne/Autriche

aligro.ch
du 20 au 25 janvier 2025
Prix Pro hors TVA, rabais déduit



ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.



Ici & Ailleurs



CALENDRIER 2025

○ Janvier Neuchâtel	○ Juillet Les Grisons
○ Février Bâle-Ville & Bâle-Campagne	○ Août Argovie & Soleure
○ Mars Fribourg Action ouverte à tous : Le Gruyère AOP, on l'adore dans ...	○ Septembre Vaud Action ouverte à tous : Plat signature Semaine du Goût autour de la tomate 5.9 Tavolata exclusive en région viticole Chablais
○ Avril Jura	○ Octobre Lucerne & Suisse centrale
○ Mai Valais	○ Novembre Berne Action ouverte à tous : Ça mijote
○ Juin Zurich	○ Décembre Genève
○ Juillet 25.7 Tavolata exclusive en région viticole zurichoise	

LE LABEL FAIT MAISON VOYAGE À TRAVERS LA SUISSE

Dès janvier 2025, une nouvelle approche de communication voit le jour et met chaque mois un canton à l'honneur. Ce voyage démarre dans le canton de Neuchâtel. «Avec ce nouveau concept, nous souhaitons offrir davantage de visibilité à nos membres, en mettant en avant leurs différentes propositions, ainsi que les produits et spécialités régionales. Nous servons ainsi de trait d'union entre les différentes régions linguistiques et culturelles du pays. L'organisation de semaines découvertes (ouvertes à tous nos membres) est maintenue, en exclusivité avec nos partenaires, afin de compléter le voyage gourmand», informe Manuela Lavanchy, responsable de la communication.

De nouveaux partenariats, avec Swiss Wine et Viande Suisse vont dans cette direction et renforcent la proximité, grâce à la promotion des vins et de la viande suisse à l'occasion de «tavolatas intimes et exclusives» dans des domaines d'exception, et grâce à des ateliers de cuisine proposés aux professionnels.

Différentes collaborations et synergies avec des entreprises ancrées dans la durabilité sont prévues pour cette année, dont une avec l'École Hôtelière de Genève, afin de proposer aux étudiants qui terminent leur formation en septembre 2025, de choisir la thématique du développement du Label Fait Maison pour leur travail de diplôme.

[//labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch)

NEUCHÂTEL PERD SON UNIQUE ÉTOILE

La Dispensa, seul établissement étoilé du canton de Neuchâtel au guide Michelin, a perdu son étoile. L'information a été révélée au mois de décembre par la radio RTN et le quotidien Arcinfo qui ont constaté que ce restaurant ne figurait plus sur le site officiel du guide. Les responsables du Michelin ont confirmé que l'étoile, pourtant attribuée quelques semaines plus tôt, avait bel et bien été retirée.

Cette rétrogradation est manifestement liée au départ du chef italien Gerardo Metta (photo), à la suite – semble-t-il – d'une mésentente avec les propriétaires de l'établissement. Déjà au bénéfice d'une étoile en Belgique, où il travaillait, il l'avait conservée lors de son arrivée en Suisse, La Dispensa devenant en octobre 2023 le seul établissement du canton à être distingué par une étoile. Le chef Gerardo Metta, avec son associé Roberto Paone, ont repris en novembre la barre de l'auberge de Haute-rive qui avait fermé ses portes en décembre 2023.

© G. Metta



Une escale à l'Auberge de la Croix Blanche

Lovée dans le paisible village de Villarepos, à un jet de pierre du lac de Morat, l'Auberge de la Croix Blanche est l'un des cinq établissements étoilés du canton de Fribourg. Il est dirigé depuis plus de deux décennies, avec générosité et bonhomie, par le chef Arno Abächerli-Bauters, un homme affable qui, à 55 ans, adore son métier. Il s'accommode avec humilité de son étoile, décrochée il y a une douzaine d'années.

GEORGES POP

FRIBOURG

«Vous savez, je ne me lève pas le matin en pensant à cette étoile. Pour moi c'est une simple reconnaissance, un soutien... Bien sûr, elle nourrit ma motivation. Mais mon principal moteur c'est l'amour de mon métier. C'est une profession très exigeante. Si on n'est pas passionné, et si on est pas bien entouré, on finit par abandonner», explique ce fils et petit fils de restaurateurs, qui a grandi à Gstaad et dont le léger accent trahit des origines alémaniques. «Ma famille est originaire d'Obwald», confie-t-il avec un sourire.

LE «MERVEILLEUX» SANDRE DU LAC

Selon le Guide Michelin, «Tout ici inspire calme, gourmandise et sérénité». Après une escale à la Croix Blanche, «On ressort heureux et repu». La cuisine du chef Abächerli-Bauters se veut à la fois classique et imaginative. «J'adore travailler une belle viande. J'ai un voisin qui élève des Blondes d'Aquitaine et auprès duquel je me fournis régulièrement. Mais je suis aussi émerveillé par le sandre du lac de Morat. C'est un poisson exceptionnel que me livre directement le pêcheur Pierre Schaefer de Guévaux».

BIEN MANGER ET... DORMIR

Une demi-douzaine d'employés s'activent pour satisfaire les clients, sous le regard bienveillant de Christa, l'épouse du chef, venue autrefois de Belgique, et qui a le goût du détail. L'établissement dispose de huit belles chambres et certains hôtes n'hésitent pas à profiter du forfait «menu dégustation + séjour» qui leur évite de prendre le volant après avoir fait bonne chère et déguster un bon vin. Le réveil et le petit déjeuner, en salle ou en terrasse à la belle saison, sont un enchantement dans cet univers champêtre.

www.croixblanche.ch



© Karl-Heinz Hug



Le chef Arno Abächerli-Bauters et son épouse Christa. © Le Cafetier

Une cave et des vins aimés des pompiers

C'est au XVI^e siècle que la famille Ruchonnet s'est mise à travailler la vigne, transmettant le savoir-faire des vigneron du Lavaux de génération en génération. Descendant direct de ces pionniers, Alain Ruchonnet est, depuis 1983, à la tête d'un domaine hérité de ses parents. Aujourd'hui, il doit notamment sa réputation à son Chasselas Grand Cru «Château de Glérolles», un St-Saphorin AOC Lavaux de grande qualité. Mais cet ancien commandant du feu est aussi connu comme le loup blanc dans le petit monde des pompiers pour avoir installé dans sa cave un incroyable musée qui leur est consacré.

GEORGES POP

VAUD

«**T**out a commencé un peu par hasard, lorsque j'ai aidé un de mes adjudants à déménager. Il m'a offert un vieux casque de pompier de Namur, en Belgique. Je me suis piqué au jeu en devenant collectionneur. Actuellement,



▲ Alain Ruchonnet dans sa cave-musée à Saint-Saphorin. © Le Cafetier

Photos: © www.st-saph.ch

j'expose ici quelque 700 casques de 110 pays et de nombreux autres objets. Chaque fois que j'avais un ami qui partait à l'étranger, je lui donnais un vieux casque suisse modèle 1940, un écusson et une bonne bouteille à échanger contre un casque dans une caserne du pays qu'il visitait», raconte ce singulier vigneron-encaveur.

DES POMPIERS DE TOUTE LA SUISSE ET MÊME D'AILLEURS...

Outre son Chasselas Grand Cru, Alain Ruchonnet propose dans son catalogue un excellent rouge d'assemblage, un rosé de Pinot noir, un Merlot blanc - rosé, etc. tous estampillé Grand Cru «Château de Glérolles» AOC Lavaux. «Parmi mes clients, je compte quelques restaurateurs de la région et quelques autres en Suisse alémanique, mais surtout des particuliers... Et parmi eux beaucoup, beau-

www.st-saph.ch



coup de pompiers», précise-t-il avec un sourire amusé. Ici dans la région? «Non! Ils viennent de toute la Suisse, et même parfois de l'étranger, de France ou de Belgique, par exemple...»

DES ÉTIQUETTES «118»

Il faut dire qu'aux clients qui lui rendent visite pour garnir leur cave, le maître des lieux offre la possibilité de choisir l'étiquette de chaque bouteille: «Château de Glérolles» ou «Réserve du 118». Ils peuvent aussi personnaliser les bouteilles qu'ils achètent avec une étiquette de leur choix. L'idée a conquis de nombreux pompiers, actifs ou retraités, qui y voient le moyen d'offrir des cadeaux originaux, notamment à leurs pairs.

À 72 ans, Alain Ruchonnet déploie encore une énergie incroyable: outre ses activités de vigneron-encaveur et de collectionneur, il est président de la section-Lavaux des Samaritains, membre de la société de sauvetage de Rivaz et vice-président des Chiens de cœur, l'Association de Chiens de thérapie. Vous avez un chien, Alain? «Oui! Une adorable chienne. Elle s'appelle Enjoy.»

Valentine[®]
SWISS MADE

NOUVEAU THE CORE by Valentine

La nouvelle génération de friteuses professionnelles.

Innovante et durable pour une performance de pointe. L'art culinaire s'exprime sans contrainte!

Premiers modèles disponibles dès maintenant



valentine.ch

À VENDRE

À LOUER

Région Oron-la-Ville – Mézières (VD)
À VENDRE
FOND DE COMMERCE
Café restaurant
 75 places et 35 places en terrasse.
 Bonne clientèle.
 Fond propre Fr. 100'000.00.–
 Ecrire sous chiffre N°1
 Le Cafetier - Av. Henri-Dunant 11 - 1205 Genève

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

FORMATION CONTINUE

Afin de répondre à vos besoins en matière de formations sur l'**hygiène** ou la **sécurité**, nous vous proposons un accompagnement personnalisé.

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène



En ligne

Durée d'accès à la plateforme 1 mois



Afin de répondre aux exigences légales de l'Art.76 (ODAIU), 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

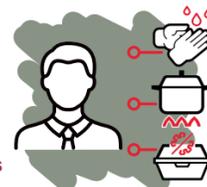
Formation minimale de base en hygiène (formation reconnue par le SCAV)

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



CAPSULES VIDÉO

de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève



Bruno, manager chez Ryuko nous parle de son métier.



Vidéo au Temaki Bar by Kakinuma



IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893. Journal romand — 131^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

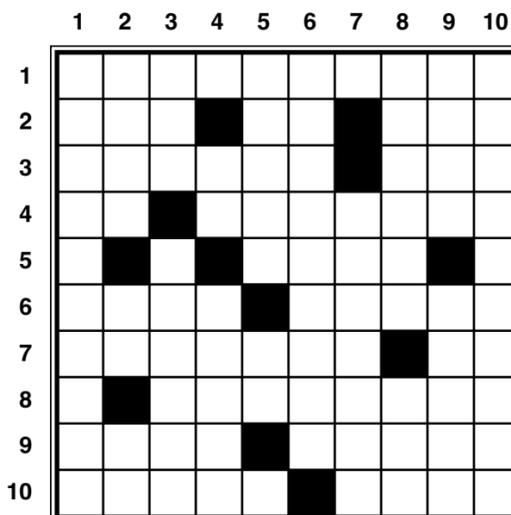
N° 1282

Horizontalement

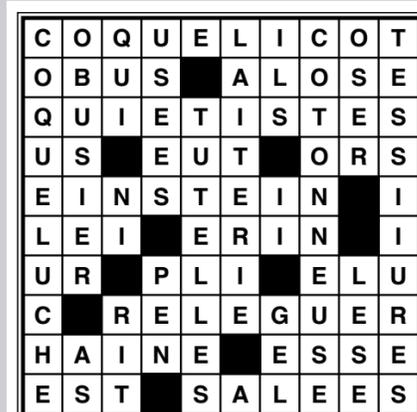
1. Porté à l'égoïsme. – 2. Désert. Note de musique. Atome ou molécule. – 3. Imaginai. Bleu qui croque, vert qui choque. – 4. Sur-Tille. Ouvrages de défense. – 5. Volcan actif d'Italie. – 6. Ambiances. Américain dont on attend beaucoup. – 7. Doctrine indépendante de toute religion. Métal. – 8. Bazar. – 9. Etat d'Amérique. Creusé. – 10. D'une manière brutale. Elles commencent à date imprécise.

Verticalement

1. Arrosage artificiel des terres. – 2. Les premières sont les plus âgées. Empruntées au riche. Emprunté au riche. – 3. Il a mis fin au train-train. Mettait sur pied. – 4. Mammifère de la forêt brésilienne. Immédiatement. – 5. Fruit vert ou noir. Sert à mesurer le bois. – 6. But: stérilité masculine. – 7. Distribue à une région du corps. – 8. Très exactement. Ciel. – 9. Moulure ronde. Un vrai boudin. – 10. Qui sortent de l'ordinaire.



Solution des mots croisés N° 1281



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

COURS DE CAFETIER

230^e SESSION

Examens mai 2025

1 FORMATION = 5 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!

NOUVEAU



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

Du 11 février au 16 mai 2025

COURS DU MATIN CHF 1990.-
OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h45



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

Du 10 mars au 14 mai 2025

COURS DU JOUR CHF 1990.-
OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

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



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

Du 10 février au 17 mai 2025

COURS DU SOIR CHF 1990.-
OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du lundi au jeudi, de 18h à 21h et le samedi en journée



VOUS VOULEZ APPRENDRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ, ET VOUS DÉSIREZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE?

COURS MIXTE CHF 1350.-

OU 1350 - 750* = CHF 600.-

Cours E-Learning + 45 heures de formation en présentiel (entre février et mai 2025)

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



VOUS VOULEZ APPRENDRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ, ET VOUS SOUHAITEZ ÊTRE AUTONOME DANS VOTRE APPRENTISSAGE?

E-LEARNING CHF 600.-

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

Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

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



LA TÊTE DE MOINE AOP ACCEPTE LA TRAITE AUTOMATISÉE



© Pascal Trépozier

Au mois de décembre dernier, l'interprofession de la Tête de Moine AOP a annoncé qu'elle autoriserait désormais le recours à des robots pour traire les vaches. Elle estime que cette technologie n'est pas incompatible avec les standards de qualité du lait exigés pour la production de ce fromage emblématique du Jura et du Jura bernois. «Plusieurs études ont confirmé que la nouvelle génération de robots préserve les propriétés du lait», a souligné Martin Siegenthaler (photo), gérant de l'interprofession. Actuellement seule une dizaine de producteurs, sur les 245 associés à l'Interprofession, utilise ce procédé. Mais ce feu vert pourrait bien accélérer la transition de la traite manuelle à la traite automatisée.

Notons que les ventes de Tête de Moine sont restées stables en 2024, malgré une conjoncture difficile. Dans une interview au Quotidien Jurassien, Martin Siegenthaler a indiqué que, pour la quatrième année consécutive, il s'est écoulé plus de 10 000 Têtes de Moine AOP par jour, l'année dernière, soit 3150 tonnes de fromage.

G. P.

www.tetedemoine.ch

UN THON QUI VAUT DE L'OR

Le dimanche 5 janvier dernier, à l'occasion de la traditionnelle vente aux enchères de thons du Nouvel An à Tokyo, un thon rouge s'est vendu pour la coquette somme de 207 millions de yens, l'équivalent de 1,2 million de francs suisses. Le poisson de 276 kg, pêché à Oma dans la province d'Aomori, dans le nord de l'archipel nippon, a été acquis par le prestigieux restaurateur de sushis Onodera Group, étoilé par le guide Michelin. «Le premier thon est censé apporter la bonne fortune», a déclaré à la presse Shinji Nagao, directeur général d'Onodera Food Service, après la vente aux enchères. «Notre souhait est que les gens le mangent et passent une année merveilleuse», a-t-il ajouté. L'année dernière, ce restaurateur s'était déjà distingué en dépensant l'équivalent de 670 000 francs suisses pour un thon plus modeste, lors de cette même vente aux enchères (photo).



Mais la somme record reste celle de 333,6 millions de yens (1,9 million de francs suisses) déboursés pour un thon de 278 kg, en 2019, par celui qui est considéré au Japon comme «le roi du thon», le restaurateur Kiyoshi Kimura, propriétaire de la chaîne de restaurants Sushi Zanmai. G. P.

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



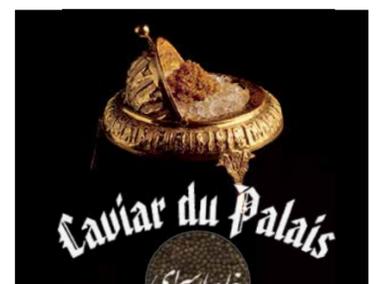
FRANKE COFFEE SYSTEMS
Franke-Strasse 9 - 4663 Aarburg
T. 062 787 3400
coffeemoments@franke.com
coffee.franke.com



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 BIÈRE
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
francois.girod@auslaendischebiere.ch
P. 076 372 70 08
Laurent Manini VD-VS-FR
laurent.manini@auslaendischebiere.ch
P. 079 405 38 68
auslaendischebiere.ch

GROSSISTE ALIGRO

DEMAUREX & CIE SA
Avenue Concorde 6
Chavannes-près-Renens
1020 Renens VD 1
T. +41 21 633 36 00
info@aligro.ch

www.aligro.ch

PACKAGING



VAC-STAR 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

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

PRODUITS SURGELÉS



LOUIS DITZLER AG
Bäumlimattstrasse 20
CH-4313 Möhlin
T. +41 61 855 55 00
info@ditzler.ch

www.ditzler.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

FOIE GRAS



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

pro.rougie.fr

NOURRITURE



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

www.bianchi.ch

TERMINAUX DE PAYEMENT

APPLITEC-POS

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

TERROIR



NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR
Route de l'Aurore 4 - 2053 Cernier
T. +41 32 889 42 16
nvt@ne.ch

www.neuchatel-vins-terroir.ch

VIN



SWISS WINE PROMOTION SA
Belpstrasse 26 - 3007 Berne
T. +41 31 398 52 20
info@swisswine.ch

www.swisswine.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

POISSON



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@gastroboucheimolard.ch

boucheriemolard.ch

TRANSPORT



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

www.petitforestier.com

CAFÉ

Chronic COFFEE ROASTERS

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

chronic.ch

CUISINES



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

www.gastromachines.ch

CUISINE

GEHRIGGROUP

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

www.gehrigggroup.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.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



DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LE PAIN

Le pays de production du pain et des produits de boulangerie vendus en vrac devra être indiqué par écrit.

Désormais, l'origine du pain vendu en magasin ou servi devra être indiquée par écrit, que le produit soit entier ou coupé. La loi s'applique également aux produits servis en tranches dans un restaurant ou utilisés pour la confection de sandwiches.

L'indication correspondante peut figurer sur un panneau ou une affiche clairement visible.

ATTENTION: Une période transitoire est accordée jusqu'au 31 janvier 2025 pour implémenter les nouvelles règles relatives à l'indication du pays de production du pain et des produits de boulangerie.

Une vidéo pour tout comprendre



La petite histoire des aliments

Très apprécié dans la composition de cocktails, mais utilisé aussi dans de nombreuses recettes, de desserts notamment, l'amaretto est une liqueur délicieusement parfumée, originaire de Saronno, une petite ville située en Lombardie. Son nom vient du mot italien «amaro», qui signifie «amer», bien que cette liqueur soit appréciée pour sa douceur. Produite à partir de noyaux de pêches, d'amandiers ou d'abricots, cette boisson dégage un envoûtant parfum de massepain.

Un peintre amoureux d'une aubergiste

Selon la légende, au début du XVI^e siècle, lorsque le peintre Bernardino Luini, un élève de Léonard de Vinci, fut chargé de peindre une fresque de la Madone des Miracles à Saronno, une aubergiste locale, qui lui servit de modèle, lui offrit une concoction «maison» de noyaux d'abricot macérés dans de l'alcool. L'artiste, séduit, aussi bien par les charmes de cette femme, dont il serait tombé amoureux, que par les saveurs de sa préparation, aurait contribué à faire connaître cet ancêtre de l'amaretto autour de lui.

Aujourd'hui, la ville de Saronno abrite les deux usines historiques qui produisent l'amaretto «authentique» le mieux apprécié, l'une sous la marque «Disaronno», et l'autre sous la marque «Amaretto Lazzaroni 1851».

L'amaretto



Un long processus de fabrication

Le processus de fabrication de cette liqueur est particulièrement exigeant. Les amandes doivent être pelées et moulues le plus finement possible. Elles sont ensuite, non pas distillées, mais infusées pendant plusieurs semaines dans de la grappa ou dans de l'alcool dans lequel des herbes aromatiques ou des épices, comme la cannelle ou la coriandre, ont longuement macéré. Après quoi de l'eau bouillie sucrée est ajoutée à cette préparation qui doit reposer pendant plusieurs mois avant d'être consommée.

L'amaretto se savoure très frais en apéritif ou en digestif. Il est aussi très prisé dans le café ou le latte macchiato. On le retrouve dans de nombreux desserts italiens comme le tiramisu, ainsi que dans les panettones, des galettes et les célèbres biscuits amaretti dont la recette aurait été inventée au XVIII^e siècle. Il peut aussi entrer dans la composition de sauces accompagnant des plats salés.

Les classiques du cocktail

Cette liqueur, qui tire généralement autour des 28° d'alcool, est présente dans certains grands cocktails classiques : l'Amaretto Piña Colada (amaretto, rhum, lait de coco et jus d'ananas); l'Amaretto sour (amaretto, jus de citron, blanc d'œuf, sucre, tranches d'orange et cerise); le French Connection (amaretto et cognac), etc.



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**

Les sticks apéritifs des lycéens neuchâtelois

Dans le cadre du programme YES (Young Enterprise Switzerland) et de leur travail de maturité, six jeunes élèves du lycée Blaise Cendrars de La Chaux-de-Fonds viennent de fonder Crack'Heart, une mini-entreprise qui produit de savoureux petits sticks apéritifs, aux goûts et aux couleurs insolites, afin d'égayer les apéros entre amis, en famille ou au travail. La gamme comprend déjà deux variétés et pourrait bien s'enrichir, au cours de ces prochains mois.



GEORGES POP

NEUCHÂTEL

Âgés entre 16 et 17 ans, les six étudiants de La Chaux-de-Fonds se sont organisés avec professionnalisme pour faire « tourner » leur nouveau « business »: Marie Scheidegger se charge du marketing; Oriane Gyger de la conception; Mahdi Ahmadi est chef de produit; Nolla Cavalli est cheffe technique; Elena Camaro est en charges des finances et Romaine Macanu dirige tout ce petit monde avec le titre de directrice.

▲ De gauche à droite: Marie Scheidegger, Oriane Gyger, Nola Cavalli, Mahdi Ahmadi, Elena Camara et Romaine Mocanu.

Photos: © crackheart.ch

www.crackheart.ch

DEUX SAVEURS ORIGINALES

« Pour le moment, nous proposons deux saveurs, colorées et originales: framboise romarin et pesto. Nous nous efforçons de nous fournir localement. La farine est achetée au Moulin du Val de Ruz. Les poudres de fruits ou de légumes viennent de la maison Koro Suisse », explique Oriane Gyger. Elle précise que la production est assurée par l'équipe de la boulangerie Croissant Show à La Chaux-de-Fonds. Les jolis emballages ont eux été imaginés par un étudiant de la Haute école d'arts du canton. Les sticks apéritifs de Crack'Heart sont en vente en ligne ainsi que dans trois commerces de la Cité horlogère. « Les ventes se passent plutôt bien. Pour le moment, nous générons de petits bénéfices. Mais nous cherchons d'autres points de vente. Celles et ceux qui s'intéressent à nous et veulent nous soutenir peuvent nous contacter », ajoute Oriane.

UNE POUSSINIÈRE DE MINI-ENTREPRISES

On peut noter que le Lycée Blaise Cendrars est une vraie poussinière de jeunes entrepreneurs engagés dans le secteur alimentaire. L'année dernière, cinq jeunes élèves de cet établissement s'étaient lancés dans la production de sirops-cocktails sans alcool, à partir de fruits non récoltés ou invendus. Leur petite entreprise, baptisée Xirup, a connu un joli succès. Elle est arrivée troisième lors de la finale d'un concours national de mini-entreprises, au mois de juin dernier à Zurich.

Attila gourmand vogue sur les flots

Ses propriétaires le qualifient de « boutique boatotel » et lui ont donné le nom d'Attila. À la fois hôtel, bateau et café-bar, cette insolite mais élégante embarcation effectue des croisières sur les lacs de Neuchâtel, Morat et Bienne, à la découverte des paysages enchanteurs, des domaines vitivinicoles et des restaurants de la région. Le « père » de ce grand vaisseau blanc est un expert en communication qui, initialement, voulait simplement s'offrir... une maison flottante !

GEORGES POP

FRIBOURG - NEUCHÂTEL - BERNE

« En 2017, lors d'un voyage au Portugal, j'ai rencontré un biologiste marin qui fabriquait des maisons-bateaux. J'ai été séduit et j'ai eu envie d'en installer un sur le lac de Morat. Mais, à l'Office fribourgeois de la navigation, on m'a répondu que ce genre d'habitation était interdit en Suisse », raconte Richard Hurni qui ne s'est pas découragé pour autant: « Je suis quand même allé voir une connaissance qui vendait des bateaux, à Sugiez ».

NEUF CABINES POUR DEUX

C'est là qu'il tombe sur la coque passablement rouillée d'un petit cargo, lancé en 1987, utilisé comme navire de fret au nord de l'Allemagne, pendant 15 ans. Il était arrivé



▲ Le bateau-hôtel Attila navigue dans la région des Trois Lacs depuis 2021.

▲▲ Le bateau dispose de neuf cabines agréablement ouvertes sur le paysage.

▲▲▲ Richard Hurni, le « père » d'Attila, a troqué son rêve de maison flottante pour un gracieux « boatotel ».

Photos: © attila.swiss

[//attila.swiss](http://attila.swiss)

en Suisse en 2002, pour être exploité pendant l'Expo.02. « Au début je n'avais pas du tout l'intention de l'acheter. Mais j'ai vu de grands containers blancs qui étaient entreposés non loin. J'ai demandé combien on pourrait en installer sur le bateau. On m'a dit neuf... Neuf containers égalent neuf cabines pour deux ! C'est comme ça que l'idée du bateau-hôtel a surgi. »

Une fois le projet dans sa tête, Richard Hurni ne fut pas long à trouver des investisseurs et un équipage. Remis à neuf, Attila navigue depuis 2021 sous les couleurs de la société Reederei Vully AG. Au programme 2025: des croisières de 2 nuits en semaine, ainsi que des croisières du week-end, du vendredi au dimanche. « Pour les croisières, nous avons un équipage de trois personnes, deux pour la navigation et une « guest officer » qui prend soin des passagers. Attila peut aussi être loué par des entreprises ou des groupes », explique celui qui a troqué son rêve de maison flottante pour ce gracieux « boatotel ».



CAVES, RESTAURANTS ET SPORTS NAUTIQUES

Outre les boissons sans alcool, les cocktails, les bières et les vins de la région, le bar du bord offre des spécialités du terroir local pour les petites faims. Pour les repas, lors des escales, l'équipage propose de découvrir les menus de plusieurs établissements renommés, notamment au Landeron (NE) ou à Gléresse (Ligerz - BE). Visites des Caves du Vully et sports nautiques sont également au programme. Pour le Festival des Lumières, qui se tient jusqu'au 26 janvier, Attila est actuellement à quai à Morat, son port d'attache où il sert de bar flottant.

« Actuellement, notre clientèle est très majoritairement alémanique. Nous n'avons pas encore fait de publicité à l'étranger, et nous ne sommes pas encore très connus en Suisse romande. Mais nous serions ravis d'accueillir davantage de Romands, en famille par exemple. Les enfants sont les bienvenus » souligne Richard Hurni dans un français impeccable.

AMBASSADEUR DU TERROIR

Le café-brasserie « Chez Gustave »

FONDÉ IL Y A 7 ANS ET PROPRIÉTÉ DES HÔPITAUX UNIVERSITAIRES DE GENÈVE (HUG), LE CAFÉ-BRASSERIE « CHEZ GUSTAVE » SE DÉCRIT COMME UN LIEU « OUVERT », UNE SORTE DE « PONT » ENTRE L'UNIVERS HOSPITALIER ET LE MONDE EXTÉRIEUR. MAÎTRE DE LA CUISINE, LE CHEF JÉRÔME RICOL DIT MISER SUR LES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON. AVEC SA BRIGADE, IL PROPOSE UNE AMPLÉ PALETTE DE METS GASTRONOMIQUES CHATOYANTS, VARIANT AVEC FANTAISIE ET CRÉATIVITÉ LES SAVEURS LES PLUS DÉLICATES. SON RICHE PARCOURS TÉMOIGNE DE SON EXCELLENCE DANS LES ARTS CULINAIRES.

PAR GEORGES POP



« J'ai fait mes classes en France, dans une école hôtelière. Dans mon pays d'origine, je suis passé par plusieurs établissements, notamment l'hôtel Royal à Évian-les-Bains. Arrivé en Suisse en 1996, j'ai œuvré dans les cuisines de l'InterContinental. C'est un chasseur de têtes qui m'a recruté pour rejoindre "Chez Gustave". J'y ai vu un moyen de concilier ma passion pour mon métier et ma vie privée », raconte ce père de famille de 50 ans qui a encore trouvé le temps de décrocher son brevet fédéral en 2021.

POISSONS, RISOTTO, TARTARE DE BŒUF...

Interrogé sur les produits et les recettes qui ont sa préférence, il confesse un petit faible pour les poissons, ceux du lac par exemple, le risotto ou encore le tartare de bœuf... « Dans les faits, j'aime travailler tous les produits frais locaux. Il me plaît de cuisiner les produits classiques en m'efforçant de les sortir de leur contexte traditionnel », déclare-t-il, précisant qu'il s'applique, avec son équipe, à changer la carte de l'établissement toutes les quatre semaines avec, compte tenu de la spécificité de l'établissement, passablement de plats végétariens.

Pour ce qui est de ses fournisseurs, Jérôme Ricol cite volontiers la maison Gastromer, à Plan-les-Ouates; la Grande boucherie du Molard et Maître Boucher, à Satigny; le primeur Goumaz et la boulangerie Guerrazi, tous deux basés à Carouge.

« Nous servons aussi des bières issues de brasseries locales. Côté vins genevois, nous avons une cuvée spéciale que nous livre la Cave de Genève », précise-t-il.

UNE CLIENTÈLE TRÈS DIVERSIFIÉE

Le café-brasserie « Chez Gustave » s'honore de ses plats faits-maison, avec des produits du terroir, labellisés Genève Région Terre Avenir. L'établissement est géré par, Lionel Vuillemin, sous l'autorité d'Ivan Couillet, le Chef du service Restauration au HUG. « Nous recevons ici des patients et des employés de l'hôpital, des visiteurs de l'établissement, mais aussi beaucoup de clients extérieurs... C'est un vrai plaisir de leur proposer nos menus », confie le chef Ricol, manifestement heureux de la place qu'il occupe.

Une dernière question: Pourquoi « Chez Gustave ». « C'est le nom du bâtiment que nous occupons... Gustave Juillard! »

Le chirurgien Gustave Juillard est à l'origine de la création de la Faculté de médecine de l'Université de Genève, la première de Suisse romande. Elle a ouvert ses portes en 1876, avec juste 47 étudiants. Gustave Juillard en fut le premier doyen.



Le chef Jérôme Ricol ne le cache pas! Il est fier de diriger la brigade du café-brasserie « Chez Gustave ». © HUG - Chez Gustave



HUG, Chez Gustave - Bâtiment Gustave Juillard - entrée, rue Alcide Jentzer 17 - 1205 Genève
Tél. +41(0)79 553 09 00 - www.hug.ch/chez-gustave-cafe-brasserie-decouvrir

Horaires côté café: Du lundi au vendredi, de 7h à 19h - Le week-end et les jours fériés de 10h30 à 17h30
Horaires côté brasserie: Du lundi au vendredi, de 11h30 à 15h30 - Fermé le week-end

Une formation pour promouvoir les Vins Vaudois dans la restauration

Après le succès des 16 sessions organisées en 2024, qui ont permis de former près de 250 professionnels de la restauration, l'Office des Vins Vaudois (OVV), en partenariat avec GastroVaud et Changins, lance une nouvelle édition optimisée de son cours pour le personnel de service en 2025.

VAUD

En s'appuyant sur les retours des participants des précédentes sessions, le cours 2025 a été enrichi pour répondre encore mieux aux besoins des professionnels de la restauration:

- Contenus actualisés: des modules revisités pour approfondir la connaissance des vins vaudois et affiner les techniques de service, de stockage et d'accords mets-vins.
- Approche économique renforcée: un accent mis sur l'optimisation des marges et la collaboration avec les acteurs locaux.
- Soutien financier pérennisé pour 2025: grâce à la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche, les coûts de formation sont optimisés pour maintenir la gratuité des cours.

« Ce cours se veut orienté pratique et terrain. Il doit parler autant au personnel de service qu'au responsable



Inscription et informations pratiques

La formation de deux jours, d'une valeur de CHF 450.-, est offerte aux participants grâce aux partenaires et soutiens financiers. Les inscriptions pour les sessions 2025 sont ouvertes dès maintenant sur

<https://www.changins.ch/produit/vins-vaudois-dans-la-restauration-decouverte-vente/>

d'établissement. Nous abordons des aspects liés à la connaissance des vins vaudois et du terroir mais aussi des thématiques en lien avec le stockage, le service, les accords mets-vins et l'amélioration des marges.», déclare Romain Cellery, responsable de l'école du vin de Changins et du Brevet Fédéral de sommelier.

Adressé aux personnes actives dans le service et la restauration, ce cours permet de perfectionner l'art de la dégustation, approfondir les connaissances du terroir mais également les techniques de service, de stockage et la gestion des marges pour mieux valoriser les Vins Vaudois dans son établissement et au quotidien.

Comme le souligne Gilles Meystre, Président de GastroVaud et de Vaud œnotourisme, « À l'heure où

les clients favorisent les circuits courts, ce cours est une chance à saisir pour les restaurateurs! D'autant plus que racontée avec cœur et compétence, une bouteille de vin vaudois se vendra sans difficulté! ».

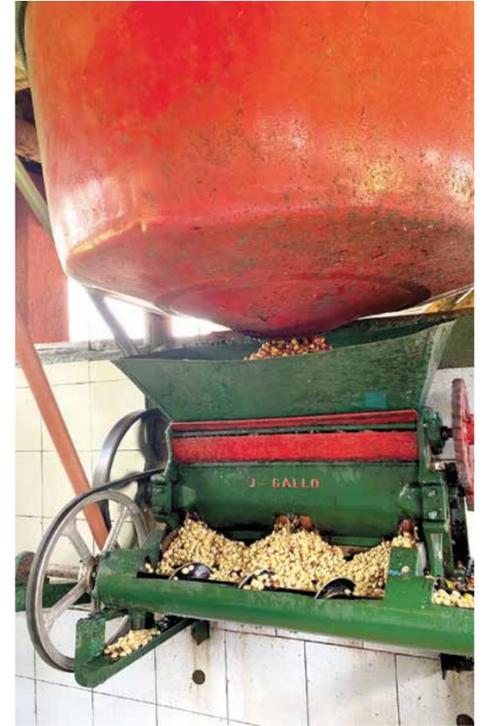
Ce programme est le fruit d'une collaboration transversale entre des acteurs majeurs du secteur.

UNE AMBITION NATIONALE ET UNE OUVERTURE VERS LA SUISSE ALÉMANIQUE

Autre volonté pour cette année 2025: tester la formule du cours en Suisse alémanique, un marché clé pour les Vins Vaudois. Ce projet pilote marque une étape importante dans la stratégie de rayonnement des vins du canton au-delà des frontières régionales.



De la bouture de caféier au dépulpage des cerises, en passant par la cueillette et le lavage du café, Luis Alejandro Ortega explique tout le processus de la création d'un café d'exception.



CAFÉ

Les atouts de la Colombie

Grand comme deux fois la France, ce pays d'Amérique latine est connu pour ses denrées coloniales. Un univers à découvrir et à savourer.

MANUELLA MAGNIN

REPORTAGE

Vous aimez votre petit noir bien serré avec une belle mousse et un fort goût de torréfaction? Alors, passez votre chemin! À moins que vous n'ayez envie de pénétrer dans un univers gustatif différent et envoûtant. Le café colombien est de fait à des années-lumière de l'espresso à l'italienne.

Célèbre pour son goût doux et équilibré, avec des notes florales, et fruitées, il est aromatique avec une acidité vive et un corps velouté. Cette subtile combinaison en fait l'un des cafés les plus recherchés dans le monde entier. La finca La Cabaña à San Augustin dans le département de Huila est fière de compter parmi ses prestigieux clients le fameux restaurant triplement étoilé Noma à Copenhague.

L'exploitation familiale produit bon an mal an 8-10 tonnes de café en bio. « Nous bénéficions d'un terroir idéal à plus de 1700 m d'altitude. Les arbres sont cultivés sur des cendres volcaniques, avec une température qui avoisine les 22°C et des précipitations moyennes de 1200 mm à 1850 m d'altitude. Nous cultivons plusieurs variétés, dont le Caturra, le Bourbon et le Geisha. Chaque caféier donne en environ 400 g de cerises par an, soit 280 g de café torréfié », commente Luis Alejandro Ortega en nous faisant visiter ses cultures.

Les cerises mûres sont cueillies à la main, ce qui implique plusieurs passages dans des plantations souvent escarpées. Lavées, triées, dépulées, elles sont mises à sécher au soleil jusqu'à ce qu'elles atteignent le taux d'humidité optimal. Conditionné dans des sacs de 70 kg, le café est vendu vert pour l'exportation ou torréfié pour la consommation locale à Pitalito, à 40 minutes de San Augustin. La torréfaction dure 18 minutes jusqu'à une température de 205°C afin de faire ressortir les arômes des grains. Un processus tout en douceur, qui donne un breuvage aromatique, mais peu corsé que les plus fins palais s'arrachent, à l'instar du Geisha, qui a récemment défrayé la chronique au Panama de par son prix stratosphérique.

GRÂCE AUX PRÊTRES

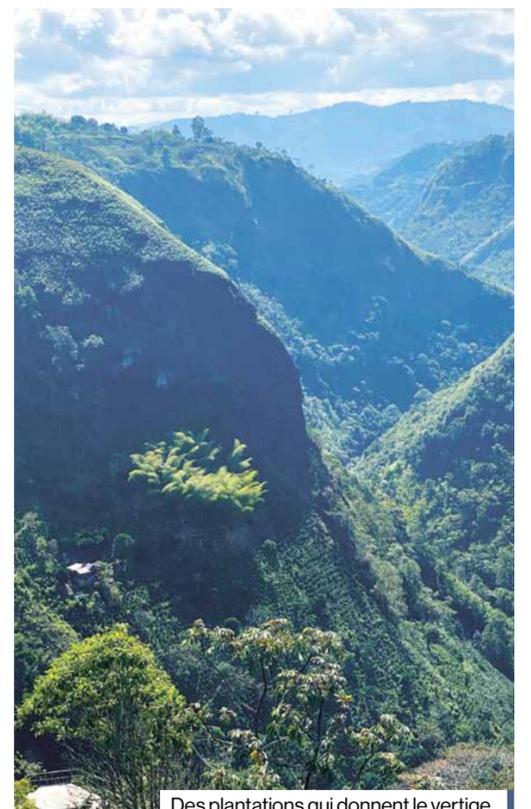
Si la Colombie figure dans le quatuor des plus importants producteurs de café au monde, le pays ne fut pas le premier à développer cette culture, originaire d'Éthiopie, en Amérique latine.



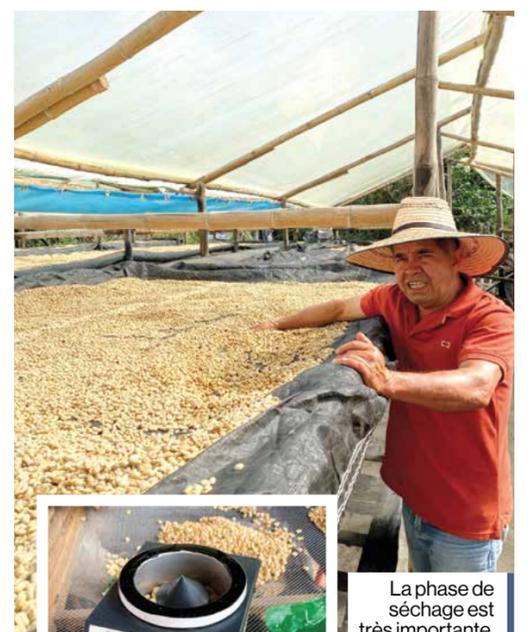
▲ Luis Alejandro Ortega est fier de son café, présent notamment au Noma à Copenhague.

Photos: © Manuella Magnin

Le café a d'abord été apporté en Colombie par des prêtres, une ou deux décennies après son arrivée dans les Amériques via les Caraïbes, dans la première moitié du XVII^e siècle. Il s'agissait probablement d'une culture maraîchère destinée à la consommation locale et au troc pendant des décennies. Le père Francisco Romero serait à l'origine de la culture commerciale du café dans le pays. L'histoire raconte qu'au début des années 1800, le père Francisco, qui entendait des confessions dans la ville de Salazar de la Palmas, dans le nord-est du pays, a demandé à ses paroissiens de planter du café en guise de pénitence pour leurs péchés. L'archevêque de Colombie en entendit parler et ordonna à tous les prêtres d'adopter cette pratique. La production commerciale de café s'est rapidement développée dans les régions où les conditions de culture étaient idéales.



Des plantations qui donnent le vertige.



La phase de séchage est très importante.

