

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

**RECADEC - CPA** [www.recatec-cpa.ch](http://www.recatec-cpa.ch)  
0848 0848 01

30<sup>+</sup>  
1980-2019



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° 3 • 14 février 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](http://www.gastroconsult.ch) ou contactez-nous directement au 032 951 23 77 [gastrotime@gastroconsult.ch](mailto:gastrotime@gastroconsult.ch)



## GENÈVE

> Page 3

Besoin d'un extra en salle et en cuisine?

**+**  
**ROTOR**  
*Lips*

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



[www.rotorlips.ch](http://www.rotorlips.ch)



## SUISSE

> Page 12

Cuisinier d'Or 2025



## Le steak Planted décroche le Sirha Innovation Award

## VU POUR VOUS



**Mémoire Tasting**  
Lundi 10 mars 2025, 15h00 - 18h00  
Lausanne Palace, Lausanne

## La Mémoire des Vins Suisses à Lausanne

La célèbre association Mémoire des Vins Suisses, qui regroupe l'élite des producteurs de vins suisses ainsi que des journalistes et des spécialistes du monde du vin, ouvre une fois par an son trésor de vins mémorables. Celui-ci abrite aujourd'hui près de 30 000 vins de pointe, dont certains ont plus de vingt ans et sont épuisés depuis longtemps, provenant de 59 producteurs et productrices de vin de toute la Suisse.

Le 10 mars 2025, les vignerons de la Mémoire présenteront leur dernier millésime ainsi qu'un vin surprise. Tous les œnophiles ont rendez-vous au Lausanne Palace de 15h à 18h. L'objectif de ces dégustations exclusives est de mettre en évidence le potentiel de vieillissement sous-estimé et donc la noblesse des grands vins suisses.

M.M.

Entrée gratuite pour les personnes inscrites.

Tickets disponibles sur <https://www.memoire.wine/fr/events/>

*Les Sirha Innovation Awards récompensent les meilleurs produits, matériels, équipements et nouvelles technologies de l'année dans le secteur de la restauration et de l'alimentation. Une alternative végétale à la viande a décroché la palme.*

un goût incomparable tout en réduisant de 97% les émissions de CO<sub>2</sub> par rapport à la viande traditionnelle. La mâche y est. L'aspect saignant, grâce à l'adjonction de jus de betterave, est bluffant. Ce faux steak se prête à tous les apprêts. On peut le napper d'une sauce béarnaise ou de chimichurri, le décliner en tagliata, en brochettes, ou en ragoût. Un produit de plus pour les adeptes du végétarisme et du flexitarisme, mais pas n'importe lequel.

Ce substitut de viande a été imaginé en Suisse et il cartonne à l'international.

M.M.

### L'ARGUMENT DE LA DURABILITÉ

Le steak végétal a plusieurs atouts à faire valoir. De fait, la production de viande de bœuf nécessite de grandes zones de pâturage, et la production d'aliments pour bovins requiert d'importantes quantités d'énergie, de terres et autres ressources. La digestion et le fumier du bétail libèrent aussi des gaz à effet de serre. Par rapport aux volailles ou aux porcs, les bovins ont une période de croissance plus longue. Ils consomment donc plus de nourriture et produisent continuellement du méthane. En termes d'empreinte hydrique, le planted steak nécessite 81% d'eau en moins que son pendant animal.

### UNE FORTE DEMANDE

La demande en aliments respectueux de l'environnement a augmenté rapidement et le Planted Steak récemment lancé a particulièrement séduit les consommateurs et les restaurateurs européens. Depuis 2020, la recherche et la production se font sur le site principal de Kempththal en Suisse. Le marché allemand absorbe aujourd'hui la plus grande partie des 75% d'exportation. Dans le but de produire au plus près des consommateurs, Planted a décidé d'ouvrir un autre site de production à Memmingen en Bavière (D). Le site d'une ancienne brasserie a été réhabilité afin de créer l'usine de production de viande à base de plantes la plus moderne et produira à moyen terme plus de 20 tonnes de viande végétale par jour.

De quoi ravir les végétariens!

## INNOVATION

**B**ien sûr, ce n'est pas un pavé de Simmental ou de race d'Hérens, mais visuellement ça lui ressemble.

Le Planted Steak de Planted Foods est un steak végétal juteux et tendre fabriqué à partir d'ingrédients naturels comme la protéine de soja et la farine de riz. Grâce à un procédé de fermentation moderne, il offre

pièce  
**-.69**

Salade iceberg  
Espagne  
12 pièces



kg  
**31<sup>99</sup>**

Economy  
Filet de bœuf III  
env. 1,5 kg



kg  
**6<sup>15</sup>**

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

**20%**



17.2-22.2.2025

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



Toutes les offres TVA exclue

# Le boom des infusions haute couture

Véritables alternatives au vin, elles se fraient un chemin sur les tables des restaurants, et figuraient en bonne place dans les allées du dernier Sirha à Lyon. Dégustation.

MANUELLA MAGNIN

## TENDANCE

On vous a confié le volant et vous ne pouvez pas boire. Ou, tout simplement, vous souhaitez mettre la pédale douce sur votre consommation d'alcool. L'idée de déguster vos mets avec un verre de château la pompe ou un flacon d'eau minérale vous déprime? Qu'à cela ne tienne, des alternatives existent et commencent à s'installer sur les étals.

Si dans les pays nordiques, il y a belle lurette que les établissements gastronomiques de haut vol proposent des accords concoctés par des sommeliers spécialisés en breuvages sans alcool, force est de constater que cette tendance ne s'est pas encore installée dans nos établissements helvétiques. Les vins désalcoolisés commencent certes à se profiler. Mais l'amateur invétéré de grands crus de nos vignobles éprouvera peut-être un peu de peine à s'y faire.

Au Déci Comptoir gourmand à Lausanne, le sommelier a déniché quelques pépites françaises qui ont un goût de reviens-y, à l'instar des flacons estampillés Nivers et Tempera, deux marques françaises qui cherchent à s'implanter sur le marché suisse.

Et ces deux marques ont séduit les visiteurs du Sirha par leur originalité et leur subtil équilibre en bouche.

### EXPÉRIENCE SINGULIÈRE

Au-delà des codes du sans alcool, Nivers propose des créations sensorielles et gastronomiques qui s'adressent à tous les amateurs d'expériences gustatives singulières. Terroirs, fermentations, extractions, assemblages... La recherche de précision et de complexité a guidé les recettes végétales du lyonnais Nicolas Verstraete pour composer une gamme de 3 boissons de dégustation de haute qualité aromatique, pour des accords renouvelés à table.



▲ Manon Thomas et Nicolas Verstraete de Nivers.

Photos: © leboncliche

► Le pétillant sans alcool de Mauro Colagreco, chef triplement étoilé au Mirazur à Menton.

Élaborées à partir de grands crus de thés soigneusement sélectionnés, puis de macérations et extractions de plantes, de verjus, de fruits et de fleurs, les boissons Nivers ouvrent la porte à un nouveau monde olfactif pour une expérience de dégustation audacieuse, naturelle et gourmande.

Nicolas Verstraete est parti du constat qu'il y avait encore très peu de propositions sans alcool dans les restaurants, autre que les jus de fruits et les eaux, d'où l'idée de créer une nouvelle boisson qui ait toute la complexité que l'on attend d'une expérience gastronomique.

«Le projet a débuté avec la découverte des boissons fermentées comme la Kombucha. J'ai d'abord réalisé plusieurs productions "maison". Afin de professionnaliser mon projet, je me suis entouré d'experts en fermentation (microbiologistes, brasseurs de Kombucha) et j'ai lu beaucoup d'ouvrages. Au-delà de la maîtrise technique, l'intention était de comprendre les bénéfices de la fermentation sur l'aspect organoleptique de la boisson mais aussi sur sa stabilité gustative», explique Nicolas Verstraete qui voulait créer une boisson de dégustation ayant une structure et de la longueur en bouche, exactement comme un bon vin. Après plus de 150 recettes, son travail a débouché sur 3 profils aromatiques qui dessinent aujourd'hui les premières cuvées Nivers.

//www.nivers.fr  
//drinktempera.com



Mauro Colagreco, chef triplement étoilé au Mirazur à Menton, a également lancé sa gamme «Tempera» de boissons gastronomiques sans alcool. Il s'est associé avec Arielle Bove pour matérialiser ce projet ambitieux et mettre au point une gamme de six boissons aromatiques sans alcool, dont deux pétillants, un blanc minéral, un blanc liquoreux, un rosé et un rouge. Six profils aromatiques, qui se dégustent seuls ou bien en accord avec des mets. Cette gamme a été embouteillée et étiquetée comme des vins afin d'avoir un look qui s'apparente aux boissons avec alcool. Une très belle réussite!

## Initiative pour les limites planétaires: NON à un mode de vie minimaliste

**L'initiative soumise au vote le 9 février exige le respect par la Suisse de ses «limites planétaires», ce qui se traduirait de manière chiffrée par l'obligation de réduire notre consommation de plus de 60%. En refusant la recherche du «mieux» et en s'accrochant à l'idéologie du «moins», cette initiative va à contre-courant des aspirations de la population et à contre-temps des tendances qu'on observe dans le reste du monde.**

### La campagne mériterait d'être plus musclée

Le peuple et les cantons votent le 9 février sur l'initiative populaire «Pour une économie responsable respectant les limites planétaires (initiative pour la responsabilité environnementale)». Il n'est pas inutile de le rappeler, tant les débats publics semblent étonnamment absents à l'approche de cette votation. Le contraste est significatif par rapport à d'autres campagnes récentes qui se sont révélées beaucoup plus virulentes.

Le sentiment général est que cette initiative extrême n'a pas beaucoup de chance de passer... Du moins pas la première fois. Or on sait à quel point les organisations militantes sont prêtes à remettre plusieurs fois l'ouvrage sur le métier, en espérant pouvoir compter sur la lassitude et la résignation du corps électoral. On aurait donc tort de sous-estimer ces revendications, capables de séduire par leurs libellés trompeurs, et qui appellent une opposition audible, solide et systématique.

Le texte de l'initiative comporte deux volets. Le premier demande d'inscrire dans la Constitution

des principes très généraux affirmant que «la nature et sa capacité de renouvellement constituent les limites posées à l'économie nationale» et que «les activités économiques ne peuvent utiliser des ressources et émettre des polluants que dans la mesure où les bases naturelles de la vie sont conservées». Le second volet, dans les dispositions transitoires, contient une revendication beaucoup plus précise: au plus tard dix ans après la votation, «l'impact environnemental découlant de la consommation en Suisse» ne devrait plus dépasser «les limites planétaires, rapportées à la population de la Suisse». Derrière cette notion de «limites planétaires», définie il y a une quinzaine d'années par un groupe de chercheurs, se cache une exigence chiffrable: on demanderait à la population suisse de diminuer sa consommation globale de plus de 60% en dix ans!

**«Dans un contexte où le pouvoir d'achat vacille et où des efforts considérables sont déjà consentis pour des objectifs environnementaux, la population n'a pas envie de se serrer la ceinture plus que nécessaire.»**

**L'objectif est extrême, les moyens pour y parvenir sont inconnus**

Pour parvenir à un résultat aussi radical, l'initiative, comme souvent, ne fournit aucune recette,

aucune méthode. Le Conseil fédéral estime – et on le comprend aisément – qu'il faudrait de nouvelles prescriptions et interdictions qui auraient des répercussions sur notre mode de vie et sur le niveau des prix. L'offre de produits et de services devrait être restreinte, en particulier dans des domaines tels que l'alimentation, le logement et la mobilité. Mais comment ces efforts seraient-ils répartis entre les couches de population, entre les régions, entre les branches économiques? Les valeurs limites seraient-elles adaptées au fur et à mesure de la croissance de la population suisse? (entre 1 et 1,5% par an) Au moment de glisser un bulletin dans l'urne, personne n'a de réponse à ces questions fondamentales.

L'initiative ne propose pas un exercice de lutte contre le gaspillage ou de gain d'efficacité, ce qui serait un but honorable. Elle vise à imposer politiquement une réduction brutale de notre niveau de vie et à nous contraindre – «pour notre bien» – à un mode de vie minimaliste. Certaines personnes choisissent librement un tel mode de vie, mais celui-ci ne reflète certainement pas les aspirations de la majorité si l'on en juge par la rapidité et l'intensité avec laquelle la population a recommencé à profiter de la vie après les restrictions liées au Covid. Et aujourd'hui, dans un contexte à nouveau incertain où le pouvoir d'achat vacille et où des efforts considérables sont déjà consentis pour des objectifs environnementaux (nous avons accepté en juin 2024 des exigences très élevées quant à la décarbonation de nos activités), la majorité n'a

manifestement pas envie de se serrer la ceinture plus que nécessaire.

### Une initiative à contre-courant et à contre-temps

L'initiative va à contre-courant des aspirations populaires, qui sont de vivre mieux et plus librement. Elle va aussi à contre-courant et à contre-temps des nouvelles tendances observables sur la scène internationale. Les Etats-Unis veulent par tous les moyens relancer leur production et leur consommation. L'Union européenne, habituée à prendre des décisions peu libérales à l'égard de ses entreprises, réalise soudain qu'elle doit redonner davantage de liberté à son économie si elle ne veut pas être reléguée en seconde zone.

Partout dans le monde, on mise sur la technique et l'innovation pour maîtriser les problèmes écologiques et réduire la consommation d'énergie ou de matières premières. L'initiative populaire sur laquelle nous allons nous prononcer refuse cette recherche du «mieux» et préfère s'accrocher à l'idéologie du «moins»: moins produire, moins se déplacer, moins consommer, moins se chauffer, vivre dans des logements moins grands.

Par égard envers le niveau de vie de la population et envers la prospérité des entreprises suisses, un NON s'impose le 9 février prochain.

**Pierre-Gabriel Bieri,**  
responsable politique

# Besoin d'un extra en salle et en cuisine?

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) n'ignore évidemment rien des difficultés que rencontre la branche pour embaucher du personnel. Cette année, en collaboration avec l'Université de Genève (UNIGE) et sous la houlette de Morgan Hertoux, École Hôtelière de Genève (EHG), plusieurs dizaines d'étudiantes et d'étudiants vont être initiés, formés, aux gestes de base d'« extras », pour offrir leurs services dans les établissements du canton qui ont besoin d'habiles coups de main.

G. P.



## INSCRIPTION POUR LE COCKTAIL DE RÉSEAUTAGE

Ne manquez pas cette opportunité de rencontrer des étudiants motivés et déjà sensibilisés aux réalités du terrain.

**Contact pour inscription:**  
Rodolphe Collet  
• Email: r.collet@scrhg.ch  
• Tél.: +41 22 329 97 22

**Mercredi 12 mars 2025 de 17h à 19h**  
**Cocktail, remise des attestations et réseautage**  
Restaurant Le Trinquet,  
Route des Acacias 43,  
1227 Carouge

## GENÈVE

La remise des attestations à celles et ceux qui auront suivi cette formation aura lieu le mercredi 12 mars prochain, au restaurant Le Trinquet, à Carouge. Cette soirée conviviale sera l'occasion idéale pour vous, professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, de rencontrer directement des jeunes talents fraîchement formés. Vous pourrez échanger, évaluer des profils, et peut-être découvrir vos prochains collaborateurs.

« Restaurateurs et hôteliers sont cordialement invités à cette manifestation détendue et conviviale, pour établir des contacts, réseauter et trouver de profils adaptés à leurs besoins. » indique Rodolphe Collet, responsable de la formation continue à la SCRHG.

### UN RESTAURANT « D'APPLICATION ET DE FORMATION »

L'année dernière, ce ne sont pas moins de 40 étudiantes et étudiants qui ont pu offrir leurs services à la branche, après avoir suivi la formation intitulée « Le BàBa de l'Extra » au Restaurant Le Trinquet.

Attaché à l'Office Cantonal de l'emploi et à l'École Hôtelière de Genève, réputé auprès de son exigeante clientèle pour sa cuisine soignée et son service rigoureux, ce restaurant carougeois est officiellement reconnu comme « établissement formateur ».

### ▲ Ateliers pratiques.

► Rodolphe Collet, responsable de la formation à la SCRHG avec Morgan Hertoux, directeur du restaurant d'application Le Trinquet signé EHG.

► Sébastien Favre, chef de cuisine au restaurant Le Trinquet.

Photos: © Le Cafetier

« Il y aura certainement plus de participantes et de participants cette année », estime Morgan Hertoux, directeur du Trinquet, en charge de la formation.

Il précise: « Au début du mois de mars, nous aurons deux sessions. Elles accueilleront chacune quarante personnes qui seront réparties en deux groupes de vingt, par souci d'efficacité. Les étudiantes et les étudiants bénéficieront d'un enseignement théorique et suivront des ateliers pratiques, dans un climat détendu et bienveillant. »

### UNE FORMATION COURTE MAIS QUI SE VEUT DIVERSIFIÉE ET COMPLÈTE

Au programme:

- Tout d'abord, une formation en ligne conçue par Stéphane Jan, Responsable des formations de l'école de la Société des Cafetiers sur les principes de base de l'hygiène et de la sécurité au travail.
- Puis place aux ateliers pratiques en service et en cuisine: accueil et placement des clients, vente active, service des boissons, dressage et débarrassage de table, réception et rangement de la marchandise; taillage de base des légumes, vaisselle, nettoyage, etc.

L'objectif de ce « BàBa » est de permettre aux « extras » d'être opérationnels dès leur arrivée... ou presque!

« Si vous ne pouvez pas assister à l'événement du 12 mars, n'hésitez pas à me contacter. Je me ferai un plaisir de vous mettre en relation avec ces jeunes talents. » Rodolphe Collet.



//scrhg.ch  
www.signeehg.ch

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

Plus de  
**2000 actions**  
chaque semaine



23%  
**22.90**  
kg

Parisienne de bœuf frais  
de Suisse/Allemagne/Autriche



25%  
**11.99**  
kg

Cou de porc frais  
de Suisse, env. 2 kg



**ALIGRO**  
Plus de qualité pour votre argent.

aligro.ch  
du 17 au 22 février 2025  
Prix Pro hors TVA, rabais déduit



## Ici & Ailleurs

### LA MAISON CAILLER CÉLÈBRE SES 15 ANS ainsi qu'un nouveau record de 481 003 visiteurs

Depuis son ouverture en 2010, plus de 5 millions de visiteurs se sont rendus au fameux musée du chocolat qui célèbre cette année ses 15 ans d'existence et les 150 ans de l'invention du chocolat au lait par Daniel Peter, gendre de François-Louis Cailler. La Maison Cailler reste l'une des attractions touristiques les plus visitées du pays et la plus courue de Suisse romande.

L'année 2025 sera placée sous le signe de deux anniversaires importants: les 15 ans de la Maison Cailler et les 150 ans de l'invention du chocolat au lait par Daniel Peter, gendre de François-Louis Cailler. Sous le slogan «15 ans de plaisirs chocolatés», une journée portes ouvertes sera organisée le samedi 29 mars 2025 afin de célébrer ce jubilé, avec de nombreuses animations et festivités pour remercier notamment les fidèles clients de la région.

[www.cailler.ch](http://www.cailler.ch)



### LA FÉDÉRATION SUISSE DES VIGNERONS DEVIENT VIGNOBLESUISSE

Une nouvelle ère s'ouvre pour la viticulture suisse: la Fédération Suisse des Vignerons devient VignobleSuisse. Ce nouveau nom, plus inclusif et fédérateur, marque une étape décisive dans l'évolution de l'organisation. Cette nouvelle identité visuelle symbolise l'unité et la détermination à défendre les intérêts des vignobles en renforçant sa crédibilité et son influence auprès des décideurs politiques.



### NAISSANCE DE LA FÉDÉRATION DES MÉTIERS DE L'ACCUEIL ET DU GOÛT

La Fédération des Métiers de l'Accueil et du Goût (FMAG) réunit les organisations patronales et professionnelles des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la gastronomie. En valorisant les savoir-faire, en renforçant la formation et en défendant les intérêts de ces professions, elle œuvre au rayonnement d'un domaine qui fait vivre l'économie locale et nourrit notre société.

La FMAG regroupe déjà plusieurs associations professionnelles majeures: GastroVaud, Les Artisans Boulangers Pâtisseries Confiseurs Vaudois, L'Association Vaudoise des Maîtres Bouchers Charcutiers, L'Association Romande des Hôteliers, L'Association Charcuterie Vaudoise IGP, Hotel & Gastro formation Vaud, Boulangerie Confiserie formation Vaud, La Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche.

[//federation-mag.ch](http://federation-mag.ch)



## VENTE AUX ENCHÈRES EXCEPTIONNELLE Tout doit partir au Fairmont Grand Hotel Geneva

6000 lots seront proposés au public du 17 au 20 février avant la rénovation de l'établissement.

### GENÈVE

Le Fairmont Grand Hotel Geneva accueillera en février 2025 la plus grande vente aux enchères d'objets hôteliers jamais organisée en Europe. Cet événement invite les particuliers, hôteliers et amateurs de design à acquérir un morceau d'histoire de ce prestigieux complexe 5 étoiles, juste avant qu'il ne s'engage dans une transformation visionnaire qui promet une nouvelle ère d'élégance, de sophistication et de durabilité.

Pendant quatre jours, quelque 6 000 lots uniques seront mis en vente, notamment des meubles, des œuvres d'art et des accessoires provenant des chambres des clients, ainsi que des biens provenant des restaurants de l'hôtel, des salles de ban-

quet, des cuisines, du mobilier de terrasse, de la blanchisserie et du linge de maison, des générateurs et même du contenu du célèbre Théâtre du Léman.

L'hôtel Fairmont a temporairement fermé ses portes à la fin de l'année 2024 pour subir une transformation majeure à partir du deuxième trimestre 2025. Une fois achevée, la propriété se présentera comme un emblème de design avant-gardiste et de luxe durable, destiné à devenir une nouvelle icône à Genève, tant pour la communauté locale que pour les visiteurs du monde entier.

### À PROPOS DE LA VENTE

Pro Auction, la maison de vente aux enchères spécialisée dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, dirigera la vente. La vente aux enchères du Fairmont aura lieu à l'hôtel du 17 au 20 février 2025, à partir de 10h chaque jour. Il sera également possible d'enchérir en ligne par le biais d'une retransmission simultanée sur le web.

Le catalogue peut être téléchargé sur le site web de la vente aux enchères: <https://tinyurl.com/The-Geneva-Sale>



## REGARDE BIEN EN ACHETANT DU PAIN!

Depuis début février 2025, la nouvelle déclaration obligatoire pour le pain et les produits de boulangerie fine assure une plus grande transparence. Il est enfin possible de savoir clairement si le pain et les produits de boulangerie en vente ont réellement été fabriqués en Suisse.

Mais la transparence ne suffit pas – à présent, nous avons tous un rôle à jouer! En prenant leurs décisions d'achat en toute connaissance de cause, les consommatrices et consommateurs peuvent renforcer de manière ciblée l'offre locale de pain, et soutenir davantage nos producteurs de céréales, nos meuniers et nos boulangers ainsi que leur précieux savoir-faire artisanal.

Pourquoi opter pour des produits d'origine suisse?

- Meilleure qualité: ingrédients suisses de grande qualité, fabrication traditionnelle.
- Fraîcheur maximale: produits qui sortent directement du fournil, circuits de transport courts.
- Grande diversité: plus de 300 sortes de pain, spécialités régionales, tradition et innovation.
- Durable et local: moins de CO<sub>2</sub>, commerce équitable, soutien à l'artisanat suisse.

Chaque achat est une déclaration de soutien à la boulangerie artisanale suisse et à l'économie locale. Tiens compte de la provenance du pain, car seuls les produits marqués «suisse» sont la garantie de consommer suisse.

<https://painsuisse.ch/campagne/>



ROUGIÉ

# Le meilleur du canard au service de la gastronomie

La Maison Rougié fête ses 150 ans d'existence. Son savoir-faire a conquis les plus grands chefs dans le monde entier. Bon nombre de toques helvétiques lui font confiance. La raison ? La qualité exceptionnelle de ses produits.

MANUELLA MAGNIN

## ALIMENTATION

À voir l'affluence sur le stand Rougié du dernier Sirha à Lyon, le doute n'est pas permis. Dans cet espace réservé aux VIP, les toqués de gastronomie se pressent pour déguster ce que le maître français incontesté du foie gras et du canard a concocté. Nous sommes à un jet de pierre de l'arène du prestigieux concours culinaire des Bocuse d'Or, dont Rougié est partenaire depuis 1987. Concours remporté avec panache cette année par Paul Marcon, fils du chef triplement étoilé Régis Marcon, qui a décroché ce même Graal voici 30 ans.

Né en 1875 à Cahors, dans le Sud-Ouest, Rougié, fleuron de la gastronomie française, a su se faire un nom grâce à un savoir-faire éprouvé, jusqu'à devenir le numéro 1 du canard dans le monde. La marque est présente dans 65 pays. 90% de ses ventes se déroulent dans la restauration hors domicile, notamment auprès de 635 établissements étoilés; 10% dans les boutiques d'aéroports. 9000 adresses gastronomiques et bistrotoniques, 33000 établissements traditionnels et 45 000 sociétés de restauration, lui font confiance. 55% de la production est écoulée en France; 45% à l'export. La Suisse figure en troisième place des pays importateurs derrière l'Espagne et la Belgique, et devant l'Asie, les Émirats, le Canada et les USA.



▲ Une productrice heureuse.

▼ Des produits d'exception.

Photos: © Caroline Faccioli

[www.rougie.com](http://www.rougie.com)

### 389 EXPLOITATIONS

La Maison Rougié a rejoint la coopérative Euralis en 2005, ce qui lui permet aujourd'hui de maîtriser 100% de la filière, de l'œuf au foie, grâce à ses 389 exploitations familiales dans le Sud-Ouest et le Grand-Ouest. Les artisans éleveurs, amoureux de leurs volatiles, garantissent le respect de l'animal et de son terroir au travers d'un cahier des charges strict. « Tous nos éleveurs adhèrent au programme « PalmiG confiance » et suivent des pratiques strictes en matière de bien-être animal, d'hygiène, de biosécurité et d'exigences environnementales », relate Audrey Estival, directrice marketing.

Les canards bénéficient d'accès à de vastes espaces verts. Leur alimentation diversifiée, à base de céréales 100% française et sans OGM, est spécialement conçue pour leur assurer un développement optimal. Les foies gras et magrets frais sont garantis sans antibiotiques depuis 2014.

### DURABILITÉ

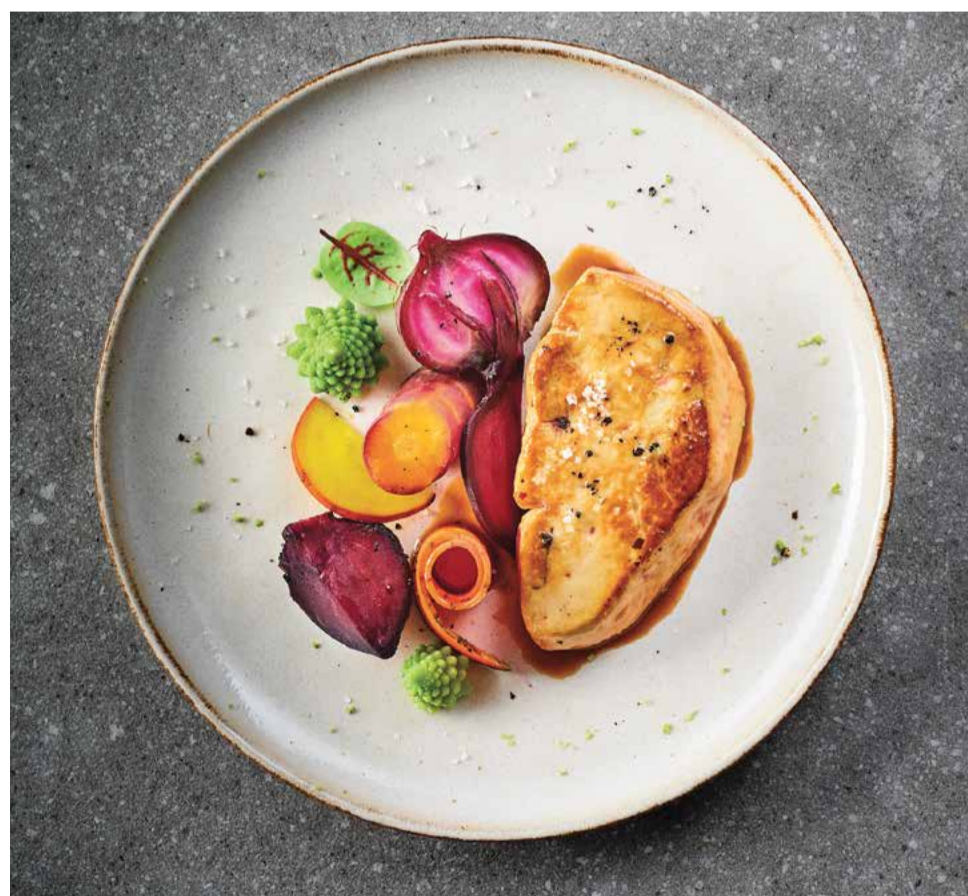
Au-delà du bien-être animal, Euralis est très attentive au développement durable, en favorisant notamment les énergies renouvelables. « Nous avons aussi lancé, en 2022, un ambitieux programme d'agroforesterie dans nos élevages du Sud-Ouest avec pour objectif d'offrir un cadre naturel et bénéfique aux animaux. Plus de 16 000 arbres ont été plantés en 2 ans », ajoute Audrey Estival.

Ce souci de durabilité se matérialise tout au long de la chaîne de production. 97% des déchets des ateliers sont valorisés, les emballages sont réduits au strict minimum, la consommation en eau et l'impact des rejets limités au strict nécessaire. Last but not least, plus de 4 millions d'euros sont investis chaque année dans la RSE.

### UNE VASTE GAMME

Si Rougié s'est fait connaître pour ses foies gras d'exception frais, ou surgelés en tranches, la marque propose une vaste gamme de produits, parmi lesquels des terrines, des préparations pour ganache au foie gras, sans oublier les viandes brutes ou élaborées, à l'instar des confits et effilochés de palmipèdes.

Depuis 2012, Rougié a élargi son offre aux produits de la mer avec du homard, cru, décortiqué et surgelé, des noix de Saint-Jacques sauvages et promet d'autres nouveautés au printemps 2025.



# TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : [info@transgate.ch](mailto: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](http://www.transgate.ch)**

## LOCATION



Commune de Provence

La Municipalité met en soumission la location de son

## « AUBERGE COMMUNALE »

Sise au centre du village.

Entrée en fonction 1<sup>er</sup> mai 2025 ou à convenir.  
Un descriptif détaillé peut être obtenu sur le site internet de la commune [www.provence.ch](http://www.provence.ch).

Pour tous renseignements, prendre contact avec Monsieur Olivier Zbinden au 079/347.47.79.

En cas d'intérêt, un dossier complet comprenant CV, lettre de motivation et copies de certificats est à envoyer à la Municipalité, Route de Changebois 12, 1428 Provence d'ici au 15 mars 2025.

La Municipalité

## À VENDRE

À vendre ou à louer

BEL HÔTEL  
RESTAURANT-PIZZERIA

plein centre, super situation à Porrentruy.

70 couverts sur 2 étages, 7 chambres + grand appartement de fonction tout confort.

Bon chiffre d'affaire.

À saisir!

Contact: 079 832 44 94

## GÉRANCE

La Brasserie Arcoop  
située au 32 rue des Noirettes à Carouge  
cherche

## UN NOUVEAU GÉRANT

pour une prise en fonction dès le 01.07.2025.

Pour recevoir le cahier des charges et préparer votre dossier de candidature, veuillez nous contacter par email à:

administration@arcoop-geneve.ch

## RECHERCHE EMPLOI

À LA RECHERCHE D'OPPORTUNITÉS  
DANS LA VENTE ET LE COMMERCE!

Bonjour,

Je m'appelle Hugo Collet et je suis activement à la recherche d'un poste de commercial ou de vendeur plus particulièrement dans l'hôtellerie et la restauration.

Toutefois, je reste également ouvert à des opportunités dans d'autres secteurs où je pourrais valoriser mes compétences commerciales.

Diplômé d'un BTS Management Commercial Opérationnel (MCO) en alternance, j'ai développé des compétences solides en vente, relation client, gestion d'équipe, et animation commerciale. Mon expérience m'a permis de comprendre les enjeux de la satisfaction client, tout en optimisant la performance commerciale.

Pourquoi moi?

✓ Solide expérience terrain grâce à l'alternance

✓ Sens aigu du service client et du contact humain

✓ Compétences en comptabilité et gestion des ventes

✓ Anglais opérationnel après une année d'immersion à l'étranger

✓ Envie de m'investir dans une entreprise dynamique et ambitieuse

Je suis motivé à l'idée de rejoindre une structure où je pourrais non seulement mettre en valeur mon savoir-faire, mais aussi contribuer activement au développement économique tout en continuant à progresser.

Intéressé(e) par mon profil ou vous connaissez quelqu'un qui pourrait l'être?

Je suis à votre disposition pour échanger et en discuter autour d'un café ou par téléphone.

Contact:

hugo.collet@live.fr - T. +33 6 70 72 31 77

## FORMATION CONTINUE

## cours gratuit

## LES ALLERGÈNES

Pour vous aider à naviguer dans le paysage réglementaire complexe des allergènes et à assurer la sécurité de vos clients, nous proposons une formation en ligne complète et accessible.



Cette formation est conçue pour vous permettre, ainsi qu'à vos collaborateurs, de comprendre et d'appliquer les exigences de la loi sur les allergènes de manière efficace.

Afin de répondre aux exigences légales 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 (ODAI/OU), 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

## 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

Hôteliers de Genève

Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève

CAPSULES  
VIDÉO

de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève



Vidéo de Vincent Orain, membre du comité de la Société des Cafetiers, Vice-Président de la commission des finances et sponsors.



Vidéo de Romain Oeggerli, membre du comité de la Société des Cafetiers. Responsable développement et partenariat.



## IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893. Journal romand — 131<sup>e</sup> année — Paraît le vendredi.

## ➤ Rédaction Le Cafetier:

Avenue Henri-Dunant 11  
1205 Genève  
tél. 022 329 97 47  
E-mail: [journal@scrhg.ch](mailto: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)

## ➤ Prépresse:

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](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)

## ➤ Éditeur et administration:

SOFIED SA  
Avenue Henri-Dunant 11  
1205 Genève  
Crédit photos: © DR,  
sauf mention contraire

[www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

LE CAFETIER

Page facebook:  
Journal Le Cafetier

## MOTS CROISÉS

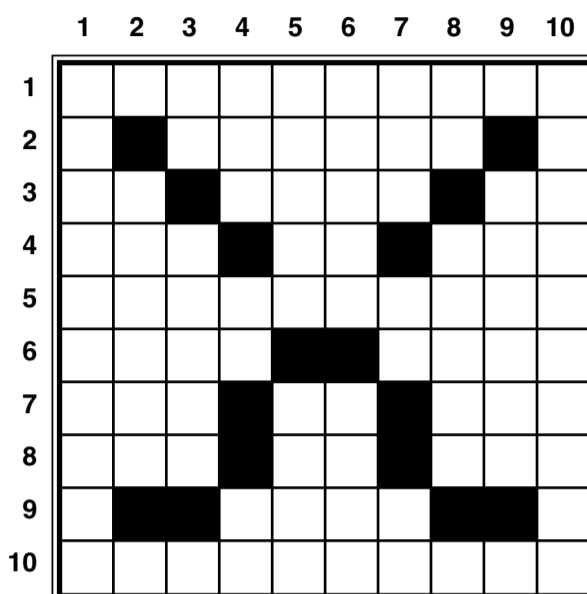
N° 1284

## Horizontalement

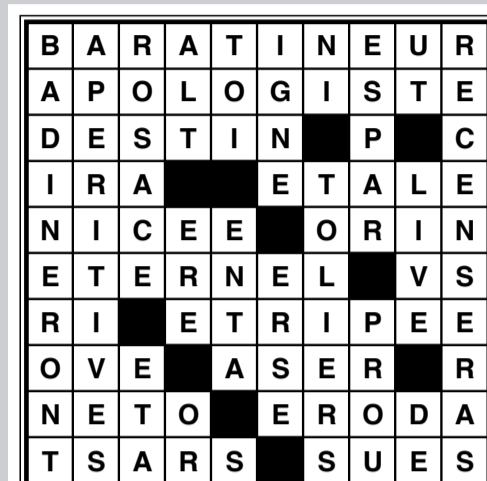
1. Agréables. – 2. Prénom féminin. – 3. Dieu. Fais du tort. Contracté. – 4. Mettra les voiles. Masculin. Savoir-faire. – 5. Affectueuse. – 6. Couches. Fatiguer. – 7. Fait voir rouge. Dans la gamme. Est de longue durée. – 8. Semblable. Col bleu. Piquant. – 9. Jours romains. – 10. Implacable.

## Verticalement

1. Décliner. – 2. Outil agricole. – 3. Division du temps. Coopérative russe. – 4. Atome. Suit le docteur. Déesse grecque. – 5. Sans famille. Bien en chair. – 6. Confidentes. Se jeter à l'eau. – 7. Ville de Serbie-et-Monténégro. Article. Personnel. – 8. S'entend sur la Cannebière. Petites baies. – 9. Vaisseau. – 10. Peut devenir très envahissante.



## Solution des mots croisés N° 1283



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

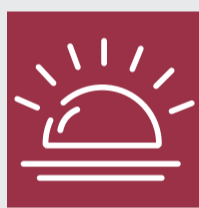
## COURS DE CAFETIER

230<sup>e</sup> 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](http://www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation)



## UN COUP DE POUCE AUX PETITS HÔTELS DE MONTAGNE

Dans un communiqué publié le 30 janvier dernier, l'Aide suisse à la montagne annonce son intention d'accorder, cette année, une aide prioritaire aux établissements d'hébergement des régions de montagne. L'organisation souligne que les petits hôtels, les pensions et les campings sont, dans les régions de montagne, d'importants pourvoyeurs d'emplois. Cependant,



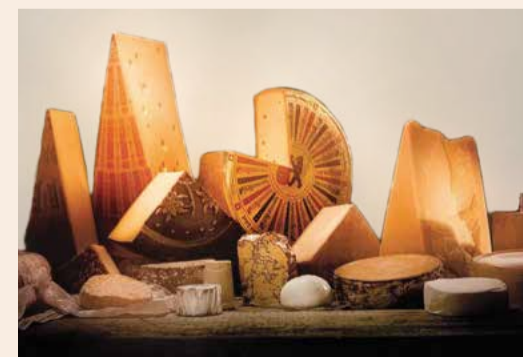
ces établissements, pour rester attractifs, doivent consentir d'importants investissements qui dépassent souvent leurs fonds propres. Le communiqué donne trois exemples d'établissements qui ont pu achever d'importants travaux grâce au soutien de l'Aide Suisse à la montagne: le restaurant et hôtel Miroir d'Argentine à Solalex (image), dans le canton de Vaud, a amélioré l'isolation de ses chambres et rénové sa cuisine; le petit hôtel Cochon Rose à La Sagne, dans le canton de Neuchâtel, où le patrimoine architectural de la maison communale vieille de plus de 400 ans a pu être conservé et revalorisé, ainsi que le zoo des Marécottes, en Valais, privé d'infrastructures d'accueils, où 17 chambres, parfaitement intégrées dans le paysage, ont pu être créées. L'Aide suisse à la montagne est une organisation financée exclusivement par des dons. Elle est certifiée ZEWO depuis 1953.

G. P.

[www.aidemontagne.ch](http://www.aidemontagne.ch)

## UNE RÉJOUISSANTE PROGRESSION DES EXPORTATIONS DE FROMAGES SUISSES

Les exportations de fromages suisses ont sensiblement progressé, en 2024, en dépit d'un contexte économique difficile. Selon l'organisation Switzerland Cheese Marketing, ce sont au total 79 268 tonnes de fromage «made in Switzerland» qui ont été exportées, l'année dernière, pour une valeur de 748,5 millions de francs, soit une augmentation de 7,9% par rapport à 2023.



Toutes les catégories de fromage, à l'exception du fromage fondu et de la fondue prête à l'emploi, ont profité de cette progression. Le marché européen reste de très loin le plus important pour les fromages helvétiques, avec quatre cinquièmes des exportations et une progression de 9,5%. Les exportations en dehors de l'Europe sont restées stables. Les exportations à destination du marché américain ont progressé de 1,4%. Durant la même période, la Suisse a importé 78 646 tonnes de fromage, soit 5,9% de plus que l'année précédente. La majeure partie de ces importations ont concerné le fromage frais et le séché. Une part importante de ces produits est transformée par l'industrie alimentaire et la restauration.

G. P.

[www.switzerlandcheesemarketing.ch](http://www.switzerlandcheesemarketing.ch)

# 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](http://www.cimbaligroup.com)

## schaerer

swiss coffee competence

**SCHAERER SA**  
Allmendweg 8 - 4528 Zuchwil  
T. +41 32 681 62 00  
[www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)



**FRANKE COFFEE SYSTEMS**  
Franke-Strasse 9 - 4663 Aarburg  
T. 062 787 3400  
coffeemoments@franke.com  
[coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)



**CAFINA AG**  
Untere Brühlstrasse 13  
4800 Zofingen  
T. +41 62 889 42 42  
info@cafina.ch  
[www.cafina.ch/ch-fr](http://www.cafina.ch/ch-fr)  
[mycafina.ch/fr](http://mycafina.ch/fr)

## CAVIAR



**PALAIS ORIENTAL**  
Quai E. Ansermet 6  
1820 Montreux  
T. +41 21 963 12 71  
[www.palaisoriental.ch](http://www.palaisoriental.ch)

## BIÈRE



**APPENZELLER BIÈRE**  
**BRAUEREI LOCHER AG**  
9050 Appenzel  
T. +41 71 788 01 40  
info@appenzellerbier.ch  
[www.appenzellerbier.ch](http://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](http://auslaendischebiere.ch)

## CUISINE

**GEHRIGGROUP**  
Professional Solutions

**GEHRIG GROUP SA**  
Avenue des Baumettes 3  
1020 Renens  
T. +41 21 631 90 60  
info@gehrigggroup.ch  
[www.gehrigggroup.ch](http://www.gehrigggroup.ch)



**ROTOR LIPS AG**  
Glütschbachstrasse 91  
3661 Uetendorf  
T. +41 33 346 70 70  
info@rotorlips.ch  
[www.rotorlips.com](http://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](http://www.gruyere.com)



**INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS**  
Rue de la Condémine 56  
1630 Bulle  
T. +41 26 919 87 56  
info@vacherinfribourgeoisaop.ch  
[vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://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](http://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](http://www.hunn.ch)

## CUISINES



**SALVIS AG**  
Nordstrasse 15 - 4665 Oftringen  
T. +41 62 788 18 18  
info@salvis.ch  
[www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)

## CONCEPTS CULINAIRES



**FRESH FOOD & BEVERAGE GROUP AG**  
SWISS GASTRO SOLUTIONS  
Erlenwiesenstrasse 9  
8604 Volketswil  
T. +41 58 570 92 92  
info@swissgastrosolutions.ch  
[www.swissgastrosolutions.ch](http://www.swissgastrosolutions.ch)



**LUCAS**  
Rue Blavignac 9-11 - 1227 Carouge  
T. +41 22 309 40 40  
contact@lucas.ch  
[www.lucas.ch](http://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](http://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@gastroboucheriemolard.ch  
[boucheriemolard.ch](http://boucheriemolard.ch)

## TRANSPORT



**PETIT FORESTIER SUISSE SA**  
Route du Molliou 30 - CP 94  
1131 Tolothenaz  
T. +41 21 804 10 60  
[www.petitforestier.com](http://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](http://chronic.ch)

## GROSSISTE



**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](http://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](http://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](http://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](http://www.vrankenpommery.com)

## BOULANGERIE



**ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG**  
Neubruchstrasse 1 - Case postale  
CH-8717 Benken SG  
T. +41 55 293 36 36  
info@romers.ch  
[www.romers.ch](http://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](http://www.pains-tradition.com)

## 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](http://www.neuchatel-vins-terroir.ch)



**MAISON DU TERROIR**  
Route de Soral 93 - 1233 Bernex  
T. +41 22 388 71 55  
[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.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](http://www.valentine.ch)

## FOIE GRAS



**ROUGIÉ**  
Euralis Gastronomie  
Bld de l'Europe - 64230 Lescar  
T. +33 5 59 77 60 77  
[pro.rougie.fr](http://pro.rougie.fr)

## NOURRITURE



**G. BIANCHI SA**  
Chemin du Glapin 2A  
CH-1162 Saint-Prex  
T. +41 21 823 29 29  
[www.bianchi.ch](http://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](http://www.applitec-omron.ch)

## PRODUITS SURGELÉS



**LOUIS DITZLER AG**  
Bäumlimattstrasse 20  
CH-4313 Möhlin  
T. +41 61 855 55 00  
info@ditzler.ch  
[www.ditzler.ch](http://www.ditzler.ch)

## VIN



**SWISS WINE PROMOTION SA**  
Belpstrasse 26 - 3007 Berne  
T. +41 31 398 52 20  
info@swisswine.ch  
[www.swisswine.ch](http://www.swisswine.ch)

## VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

Avec une annonce dans cette page, nous vous offrons une présence toute l'année. Voici nos excellentes conditions.  
**Pour 800.- frs HT, vous avez:**  
- 19 parutions dans LE CAFETIER  
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site [www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

**CONTACTEZ-NOUS Tél. 022 329 97 47**  
ou mail: [g.gindraux@lecafetier.net](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)



## Le café du matin est bénéfique pour la santé

Une étude réalisée par des chercheurs américains montre que le café a bel et bien des effets bénéfiques sur la santé, mais à condition qu'il soit bu le matin. En revanche, tous celles et ceux qui en boivent toute la journée n'en tirent aucun bénéfice. Au contraire !

GEORGES POP

### INTERNATIONNAL

Pour parvenir à leurs conclusions, les scientifiques du *National Health and Nutrition Examination Survey* (NHANES), un centre de recherche qui recueille des données sur la santé des adultes et des enfants aux États-Unis a méthodiquement réuni, entre 1999 et 2018, des données sur les habitudes de consommation de plus de 40000 personnes. Sous la direction du chercheur Lu Qi, de l'Université Tulane, à La Nouvelle-Orléans, ils ont ensuite comparé ces informations avec celles figurant, à l'échelle nationale, dans leur registre de santé.

#### UN RISQUE RÉDUIT DE MORTALITÉ

Publiés au mois de janvier dans la revue médicale *The European Journal of Preventive Cardiology*, les résultats de cette recherche montrent que, toutes pathologies confondues, les sujets qui boivent du café le matin ont un risque de mortalité réduit de 16%, ainsi qu'un risque de mortalité par maladie cardiaque réduit de 31%. En revanche, ces bénéfices ne concernent pas les sujets qui consomment du café toute la journée. Ces derniers ont un taux de mortalité inchangé, identique à celles et ceux qui ne boivent jamais de café.

Selon les chercheurs, il est possible que l'absorption de caféine l'après-midi dérègle notre horloge interne, ainsi que la production d'hormones comme la mélatonine. Cette dernière est souvent décrite comme l'hormone du



repos, car elle joue un rôle essentiel dans le sommeil. Ces perturbations seraient, par réaction en chaîne, la cause de diverses inflammations, d'une hausse de la pression artérielle, et d'un risque élevé de maladies cardiovasculaires.

#### SE FIER À SON PROPRE RESENTI

Les auteurs de l'étude invitent les consommateurs de café à s'en remettre à leur propre ressenti, les effets de la caféine étant différents selon les individus. Son action stimulante est en effet divisée par deux en l'espace de 3 à 4 heures chez un adulte en bonne santé. Il persiste cependant moins longtemps chez les fumeurs et, au contraire, beaucoup plus longtemps chez les femmes enceintes.

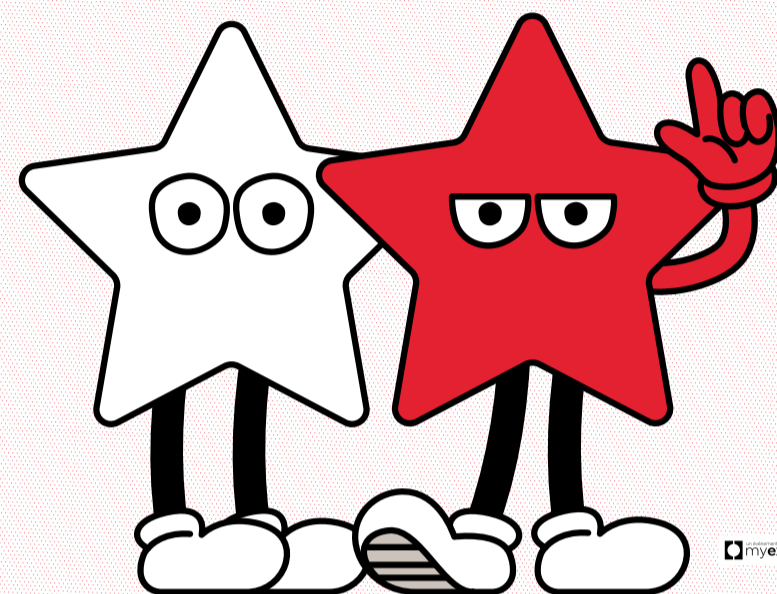
Aux États-Unis comme en Europe, les autorités sanitaires recommandent de ne pas consommer plus de 4 à 5 tasses de café par jour. Les femmes enceintes ou allaitantes sont même invitées à réduire cette quantité à une ou deux tasses.

[www.escardio.org](http://www.escardio.org)

## THE PLUS GRANDE RACLETTE OF THE WORLD

5 avril 2025 \* Martigny Expo

PLUS D'INFOS ET BILLETS [www.raclette.cool](http://www.raclette.cool)



## THE PLUS GRANDE RACLETTE OF THE WORLD

Rendez-vous à Martigny pour la plus grande raclette du monde! Le 5 avril prochain, myexpo vous invite à partager un moment convivial autour d'un plat traditionnel. Plus de 4000 personnes sont attendues pour célébrer la raclette valaisane et démontrer au monde entier que la Suisse est bien le berceau de ce délicieux fromage.

Préventes exclusives sur la plateforme QoQa  
[www.martigny-expo.ch](http://www.martigny-expo.ch)

## La petite histoire des aliments

Mise à l'honneur par Marcel Proust, la madeleine est un petit gâteau préparé traditionnellement avec de la farine, du beurre, des œufs, et du sucre. Elle se présente sous différentes formes: allongée, ronde ou en forme de coquillage. Sa recette aurait été imaginée en 1755, dans la petite ville de Commercy, en Lorraine, par une jeune cuisinière prénommée... Madeleine!

#### À la façon de sa grand-mère

Selon la version la plus courante, tout se serait passé dans le château de Commercy où l'ancien roi Stanislas de Pologne, consacré duc de Lorraine par Louis XV, recevait à sa table Voltaire et d'autres invités. À la suite d'une dispute, son cuisinier serait parti, emportant avec lui toutes les pâtisseries prévues pour le dessert. C'est alors qu'une jeune servante aurait proposé de confectionner des gâteaux à la façon de sa grand-mère. Les convives furent conquis et la recette du petit gâteau se serait alors répandue comme une traînée de poudre.

Cette histoire est cependant contestée par l'historien lorrain Charles Sadoul qui attribue la recette de la madeleine à une cuisinière du cardinal de Retz qui aurait vécu dans le château de Commercy un siècle plus tôt. D'autres historiens estiment, quant à eux, que



son origine serait bien plus ancienne et liée au pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle, ce petit gâteau, dont la forme rappelle celle d'une coquille Saint-Jacques, ayant pu être proposée aux pèlerins en route vers l'Espagne. L'histoire de la madeleine reste donc, pour une bonne part, auréolée d'un certain mystère...

#### La recette du pâtissier Carême

Dans un livre de recette de 1815, le grand pâtissier Marie-Antoine Carême en donne la recette suivante: «Râpez sur un morceau de sucre le zeste de deux petits cédrats (ou de deux oranges, citrons ou bigarades); écrasez ce sucre très-fin, mêlez-le avec du sucre en poudre, pesez-en neuf onces que vous mettez dans une casserole, avec huit de farine tamisée, quatre jaunes et six œufs en tiers, deux cuillerées d'eau-de-vie d'Andaye et un peu de sel; remuez ce mélange avec une spatule. Lorsque la pâte est liée, vous la travaillez encore une minute seulement. Cette observation est de rigueur, si l'on veut avoir de belles madeleines; autrement, l'appareil étant plus travaillé, il fait beaucoup trop d'effet à la cuisson, et cela dispose les madeleines à être compactes ou de s'attacher aux moules, à être plucheuses ou à se ratatiner.

Dans son roman «Du côté de chez Swann», Marcel Proust raconte comment une madeleine trempée dans une tasse de thé a rallumé dans son esprit toute une série de souvenirs liés à son enfance. C'est ainsi que la «madeleine de Proust» est devenue une métaphore pour désigner cette forme de nostalgie provoquée par un objet, une saveur ou une odeur qui nous replonge dans notre enfance.



# Fromages et vins suisses au Salon de l'agriculture de Paris

L'association de promotion Terroir Fribourg sera une fois de plus au rendez-vous du prochain Salon International de l'Agriculture, dont la 61<sup>e</sup> édition aura lieu du 22 février au 2 mars prochains, au Parc des Expositions de la Porte de Versailles, à Paris. Sur mandat de l'organe de promotion Switzerland Cheese Marketing, elle fera découvrir aux visiteurs les saveurs du Gruyère AOP, du Vacherin Fribourgeois AOP et de la Tête de Moine AOP, avec en prime, cette année, des dégustations «fromages et vins».



GEORGES POP

## FRIBOURG

« Comme chaque année, notre restaurant permettra aux visiteurs de la manifestation de déguster notre authentique fondue moitié-moitié, ainsi que des plats de fromage et de charcuterie », indique Pierre-Alain Bapst, le directeur de Terroir Fribourg, un désormais «vieux» habitué de la manifestation. Il rappelle que, lors du Salon de Paris, ce ne sont pas moins de 3,5 tonnes de fromages suisses qui sont consommés sur place ou vendus à l'emporter, ce qui justifie une présence fidèle.

▲ Avec son grand visuel, le stand suisse au Salon de Paris ne passe pas inaperçu. À l'image le stand de l'année dernière.

► Pierre Alain Bapst, le directeur de Terroir Fribourg, se fait chaque année l'ambassadeur des fromages suisses au Salon de Paris.

Photos: © terroir-fribourg.ch

► La vache limousine Oupette est l'égérie du salon de Paris 2025. © salon-agriculture.com

[www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch)  
[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

### LE SOUTIEN DE SWISS WINE

« La première grande nouveauté, cette année, c'est le soutien de Swiss Wine Promotion, l'organe national de promotion des vins suisses. Sa contribution renforce significativement notre présence dans la capitale française », souligne le directeur de Terroir Fribourg. Il ajoute: « Autre nouveauté, nous allons proposer des dégustations fromages et vins. Nous pensons que cette formule aura du succès et contribuera à faire connaître non seulement nos fromages, mais aussi notre sélection de crus. »

Comme en 2024, une trentaine de personnes seront mobilisées pour assurer cette présence helvétique. Le budget de l'opération se monte à 400 000 francs. Et comme lors des précédentes éditions, un fromager présentera la fabrication du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP, dans un espace spécialement aménagé en chalet d'alpage traditionnel. Une table interactive permettra



aussi aux visiteurs de se familiariser avec les différents fromages suisses.

### LA PLUS IMPORTANTE FOIRE AGRICOLE EUROPÉENNE

Le Salon de Paris accueille chaque année quelque 600 000 visiteurs, (603 652 l'année dernière), dont de nombreux Suisses. C'est le plus important salon agricole de France ouvert au public, mais aussi la plus grande foire européenne du secteur agricole. Depuis 2012, la tradition d'une vache égérie symbolise la manifestation. Venus du département de la Vienne, berceau de la race limousine, la vache Oupette et son propriétaire, Alexandre Humeau, incarneront l'image de cette 61<sup>e</sup> édition du Salon.

## AMBASSADEUR DU TERROIR

# Le restaurant Garden & Cooking

LE RESTAURANT GARDEN & COOKING EST UNE SORTE D'IMPROBABLE MIRACLE VÉGÉTAL, UN PETIT JARDIN D'EDEN ENCHANTEUR ET PRÉSERVÉ, À PROXIMITÉ IMMÉDIATE DE LA ZONE INDUSTRIELLE DE PLAN-LES-OUATE. À LA BELLE SAISON, LOIN DU BROUHAHA URBAIN ET DU VACARME DE LA CIRCULATION, ON Y ENTEND LES GAZOUILLIS DES OISEAUX ET LE BRUISSEMENT DU VENT DANS LES ARBRES. SA CUISINE SE VEUT À L'AVENANT: LOCALE, SAVOUREUSE, BASÉE SUR DES PRODUITS FRAIS, SE RENOUVELANT CHAQUE JOUR, SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ, ET DÉBORDANTE DE SURPRISES!

PAR GEORGES POP

« À l'origine, c'était un simple bistrot de village. Lorsque j'ai découvert l'endroit, j'ai été conquis. C'était magique! En 2019, nous l'avons transformé en auberge villageoise », raconte la directrice, Vanessa Pade. Cette fille de cuisinier confie être « tombée dans la marmite de la restauration » dès sa plus tendre enfance. À 38 ans, elle parle de son établissement avec une tendresse assumée. Son entreprise se veut résolument familiale, la patronne étant secondée par son conjoint Antoine, son frère Johan, et Charlotte sa belle-sœur. « Bruno mon papa nous a quittés, mais Chantal, ma maman, est toujours à nos côtés », précise-t-elle.

### DES CLASSIQUES ET DES SURPRISES

Depuis un peu plus d'une année, la barre de la cuisine est tenue par Olivier Kopp. Chef de grandes maisons dès l'âge de 18 ans, ce Lorrain avoue une passion pour les sauces qu'il réalise lui-même, jamais liées mais toujours réduites pour concentrer le goût au maximum. « Nos plats les plus emblématiques sont le Ballotin de volaille, que nous revisitons en permanence, ainsi que le Burger de bœuf maison, à la crème de Vacherin et Gruyère. Mais nous proposons des plats-surprise en permanence », souligne-t-il.

Vanessa ne manque pas de rappeler que bon nombre de ses plats sont labellisés GRTA

(Genève Région - Terre Avenir): « En saison, les courges, les radis et les tomates, par exemple, viennent de notre jardin », explique-t-elle. Parmi ses fournisseurs, elle cite la maison Dupraz à Soral, pour les œufs, notamment, les plats à base d'œufs étant l'une des spécialités du restaurant, ou encore le Petit Primeur à Confignon. « Pour les vins, nous sélectionnons chaque année quatre caves de la région », indique-t-elle.

### FAMILLES ET ENFANTS BIENVENUS

C'est à la belle saison que Garden & Cooking tourne à plein régime: « En hiver, nous employons cinq collaborateurs. Avec le retour du soleil, ce chiffre peut monter jusqu'à dix-huit », explique la patronne de cet écrin de verdure qui accueille les familles et les enfants avec bienveillance. L'établissement s'est fait également une belle réputation pour son service traiteur, ainsi que pour les cocktails servis au bar.



Vanessa et le chef Olivier Kopp.

Photos: © garden-cooking.ch

**GARDEN & COOKING**

Garden & Cooking – Chemin Marc-Charrot, 2 – 1228 Plan-les-Ouates  
Tél. 022 771 33 39 – [service@garden-cooking.ch](mailto:service@garden-cooking.ch) – [//garden-cooking.ch](http://garden-cooking.ch)

Horaires: Lundi: 8h à 16h. Mardi: 8h à 22h30. Mercredi à Vendredi: 8h à minuit.  
Samedi: 16h à minuit. Dimanche: Fermé (excepté des groupes de 30 personnes, sur réservations).

# Le festin d'Esteban

Le dimanche 2 février dernier, pour célébrer ses trente ans de maison et ses quarante ans de carrière, Esteban Valle l'emblématique directeur de salle du domaine Châteauvieux, à Satigny, a organisé, en étroite complicité avec le chef Philippe Chevrier, un éblouissant déjeuner de 40 couverts. L'évènement fut l'occasion de rendre hommage aux « maîtres du geste », tous ceux qui, comme lui, font preuve en salle d'une belle maîtrise technique dans l'art exigeant du service.

GEORGES POP



## GENÈVE

« Une centaine de maîtres d'hôtel, de sommeliers et de directeurs de salle, parmi les meilleurs du monde, ont répondu à mon invitation, pour montrer leur savoir-faire à nos convives », nous a confié celui qui fut élu « Meilleur Directeur de Salle » de l'année 2024 par l'association française Les Grandes Tables du Monde. Impossible d'énumérer ici le nom de tous ces « maîtres du geste », la plupart distingués en Suisse, en France, en Belgique, en Espagne ou encore au Mexique, pour ne citer que ces cinq pays.

### ÉLÉGANCE ET HABILITÉ

« Je voulais que nos hôtes puissent admirer l'élégance et l'habileté de ces remarquables professionnels lorsque, par exemple, ils découpent délicatement un poisson, préparent un tartare ou font flamber un dessert. Cela exige une parfaite maîtrise. Ces métiers sont essentiels à la bonne marche d'un grand restaurant », a encore souligné Esteban Valle, manifestement touché par l'amitié de celles et ceux qui ont accepté de le rejoindre pour relever ce défi.

▲ Esteban Valle (nœud papillon) entouré de ses amis « maîtres du geste ».

Photos: © chateauvieux.ch

//chateauvieux.ch

### DIX MENUS MÉMORABLES

En coulisses, ce ne sont pas moins de quinze cuisiniers qui furent mobilisés pour charmer les papilles des quarante convives qui ont eu la chance de réserver les places disponibles. Ils eurent le choix entre dix savoureux menus préparés dans les règles les plus exigeantes. Impossible, une fois encore, de les passer tous en revue. En voici donc un seul, pour mettre l'eau à la bouche du lecteur, en s'épargnant l'impressionnante liste des vins et spiritueux : Carpaccio de Carabinero, jus des têtes à l'huile de piment d'Espelette, pain brioché ; Ormeau de Saké, shiitakés, pousses de soja et cacahuètes ; Sandre

de la Meuse en croûte, artichaut barigoule, sauce aux feuilles de combawa ou sauce ponzu ; Poulet de Bresse en demi-deuil rôti à la broche, bouquetière de légumes, jus à la truffe noire ; Hanfmutschli, fromage aux graines de chanvre en surprise ; Sorbet au citron vert et vodka, préparée à l'azote ; Pamplemousse rose flambé à la chartreuse verte, chocolat noir, sorbet à la bergamote.

Inutile de préciser que les hôtes de cet éblouissant repas sont repartis repus, envoûtés pas les saveurs saisies lors de leur dégustation, et les étoiles pleins les yeux. Quant au rêve d'Esteban Valle, il a été merveilleusement exaucé...



Fabien Mene, meilleur sommelier de Suisse 2021, en pleine action.



De g. à dr.: Pascal Aubrée, ancien enseignant au lycée hôtelier de Clichy et Pascal Obrecht, Meilleur Ouvrier de France, à la découpe.



## Le boulanger de votre hôtel.

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

Rendez-vous sur [romers.swiss](http://romers.swiss) ou appelez-nous au 055 293 36 36.

  
**ROMER'S**  
Hausbäckerei



## SAINT-VALENTIN

## Le Club des sucrés sort le grand jeu

L'élite de la pâtisserie romande s'est donné rendez-vous à l'hôtel The Woodward pour présenter ses plus belles créations pour la Saint-Valentin. On a fondu de plaisir!

MANUELLA MAGNIN

## COUP DE CŒUR

Is œuvrent bien souvent dans l'ombre d'un chef auréolé de distinctions dans les guides gastronomiques, mais contribuent grandement à une expérience sensorielle de haut vol, dont on se souvient longtemps au terme d'un repas d'exception.

Ces artistes du sucre nous ont une nouvelle fois fait craquer avec leurs créations destinées à conquérir le cœur des amoureux à l'occasion de la Saint-Valentin. Dans le sublime écrin du Bar 37 du Woodward, avec vue époustouflante sur la rade, ils ont présenté le fruit de leur imagination sans limite pour séduire les palais les plus exigeants.

Christophe Loeffel (Maison Décotterd, Montreux), Thibaut Honajzer (The Sweet Sage, Lausanne) Josselin Jacquet (Le Valrose, Rougemont), Samuel Müller (Chocolaterie Pralines, Fontaine), Pierre-Alain Rouchon (La Réserve, Genève), Lukas Navickas (Millenium, Lausanne) et Nicolas Flandin (Hôtel de Ville, Crissier) ont été reçus par le grand maître du sucré du Woodward, Titouan Claudet, Pâtissier de l'année au GaultMillau 2025.

L'occasion pour cette nouvelle génération de pâtisiers de talent de goûter les créations de leurs pairs et de les faire goûter à une brochette de journalistes gourmands.

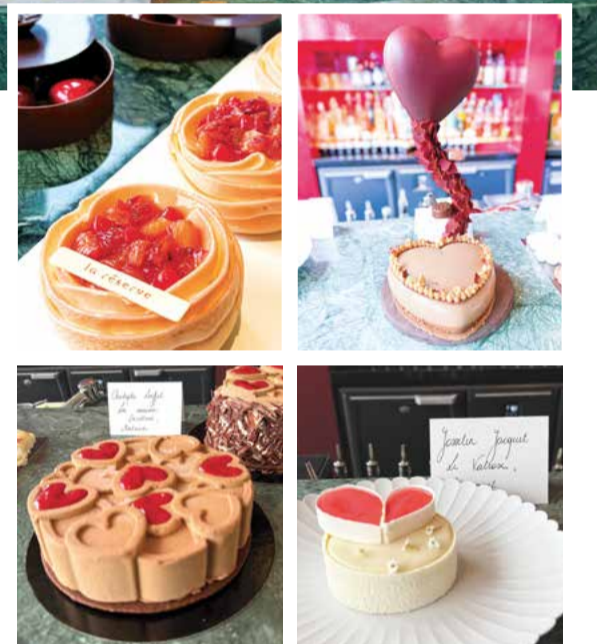


▲ Des chefs pâtisiers unis par la passion de leur métier.

► Des créations subtiles et gourmandes.

Photos: © Manuella Magnin

À l'issue de cette dégustation, un seul conseil : allez à leur rencontre dans leurs établissements respectifs. Vous ne serez pas déçus. Qu'il s'agisse des exquis nounours de Nicolas Flandin, du cheese-cake tout en légèreté aux parfums de pamplemousse et d'hibiscus de Titouan Claudet, du divin cœur monumental de Samuel Müller aux multiples saveurs, de l'entremets au jasmin et litchi de Josselin Jacquet, des forêts noires revisitées de Christophe Loeffel, du petit gâteau à l'orange sanguine et fleur d'orange de Pierre-Alain Rouchon, des magnifiques créations en forme de fleurs de Thibaut Honajzer, et du vacherin glacé de Lukas Navickas, tous ces desserts ont conquis nos sens.



## JOÃO COELHO EST LE «CUISINIER D'OR 2025»

João Coelho, le nouveau prodige de la cuisine suisse, a remporté le prestigieux Cuisinier d'Or 2025. Sous les regards admiratifs de près d'un millier de spectateurs réunis au Kursaal de Berne, ce jeune talent de 26 ans a brillé de mille feux. Face à un jury d'exception présidé par Franck Giovannini, il a su séduire les papilles en élaborant des plats aussi beaux que savoureux. Elodie Schenk, quant à elle, a conquis le cœur du public et remporté le titre de "Favori du public".

João Coelho s'est imposé, au cours d'une finale extrêmement spectaculaire et de haut niveau placée sous la houlette du président du jury Franck Giovannini (Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier), face aux quatre finalistes suivants:

- Place 2: Olivier Hofer (1988), sous-chef, Domicil Selve Park, Thoune
- Place 3: Elodie Schenk (1988), cheffe de cuisine, Restaurant Le Tourbillon, Plan-les-Ouates
- Place 4: Mirco Kristal (1999), sous-chef, Silex, Zurich
- Place 5: Urs Koller (1986), propriétaire, ChochhandWerk AG, Gossau

Tous les finalistes ont dû préparer en cinq heures et demie, pour douze personnes, un plat de poisson et un plat de viande qui ont été présentés sur des plateaux et servis au jury sur des assiettes. Le plat de poisson, composé de sandre suisse, a été préparé avec trois garnitures végétariennes séparées et une sauce, en utilisant du céleri-rave

et du cerfeuil. Le plat de viande, composé de bœuf suisse (entrecôte et poitrine), devait être créé avec trois garnitures et une sauce, ainsi que des ingrédients tels que le genièvre et la poire. Quelque mille invités ont assisté au spectacle culinaire.

[www.goldenerkoch.ch](http://www.goldenerkoch.ch)



João Coelho (avec le soutien de son commis Bruno Schneider) remporté le trophée très convoité de «Cuisinier d'Or 2025».



Les finalistes.



Plat de viande de João Coelho. Photos: © DR