

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECATÉC - CPA www.recatec-cpa.ch
Cafétières Professionnelles 0848 0848 01



Distributeur pour la Suisse romande **RATIONAL**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 4 • 28 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 ou contactez-nous directement au 032 951 23 77 gastrotime@gastroconsult.ch



+
ROTOR
Lips

Trouvez votre appareil approprié.



Machines de qualité suisse.
www.rotorlips.ch

DOSSIER
TERRASSES
MEUBLES DE JARDIN

> Pages 10 à 12

APPLITEC-POS Sàrl



VU POUR VOUS



Hugo Reitzel new look

La marque phare de pickles helvétiques change de look. Nouvelle identité visuelle donc pour la maison basée à Aigle dans le canton de Vaud, mais aussi de nouveaux produits. Tout d'abord les Baby carottes aigres-douces en bocal, parfaites pour l'apéritif, et tout spécialement pour les professionnels, les oignons rouges en lamelles. De quoi rehausser burgers, sandwichs et salades. Désormais, tous les produits affichent leur ECO-SCORE sur les étiquettes ainsi que l'origine des matières premières principales, pour une transparence accrue.

Depuis 1909, Hugo Reitzel incarne la curiosité et la passion du goût. Inspiré par ses voyages en Inde, en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique du Nord, le fondateur a su ramener l'empreinte des cuisines du monde dans ses recettes. Cet esprit pionnier est aujourd'hui perpétué par les descendants des familles Reitzel et Poupon.

M. M.

CUISINIER D'OR
Une ovation pour le Tourbillon



CERTIFICAT
Elodie Schenk
LE CUISINIER D'OR
CONCOURS NATIONAL SAISON CULINAIRE
Berne - 2025

Après son sacre à Berne, où elle a tout donné avec son apprenti et commis Baptiste Galea, Élodie Schenk et toute l'équipe du restaurant de la Croix-Rouge à Plan-les-Ouates ont reçu des convives émerveillés par les mets présentés au prestigieux concours national.

Après son sacre à Berne, où elle a tout donné avec son apprenti et commis Baptiste Galea, Élodie Schenk et toute l'équipe du restaurant de la Croix-Rouge à Plan-les-Ouates ont reçu des convives émerveillés par les mets présentés au prestigieux concours national.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Élodie Schenk et Baptiste Galea sont revenus de Berne le 10 février dernier avec une magnifique médaille de bronze autour du cou. En prime, le duo a décroché également le très convoité prix du public au prestigieux concours du Cuisinier d'Or! Pour la cheffe du Tourbillon et son commis, c'est une consécration: « Nous avons tout donné. Nous nous sommes entraînés assidûment durant de longs mois. C'est un résultat extraordinaire qui rejaillit sur toute l'équipe du restaurant. Pour Baptiste, cette mise en lumière est une formidable chance. Ce résultat devrait lui ouvrir les portes vers un brillant avenir». Un avenir que Baptiste imagine déjà sur les

routes du monde. Après son apprentissage, il rêve de parfaire son art en Asie.

UN SACRE APRÈS L'AUTRE

Pour la jeune cheffe, habituée des concours et distinctions, ce sacre n'est de loin pas le premier. En novembre dernier, le Tourbillon a obtenu le prix de la cuisine locale offert par Genève Terroir au concours de la restauration durable À Table. De quoi faire briller un restaurant pas comme les autres. L'établissement, fondé par la Croix-Rouge genevoise, présente la particularité de mêler excellence culinaire et engagement social à travers l'insertion professionnelle des jeunes en difficulté en misant sur l'écoute et la bienveillance. Alors, montrer qu'on peut arriver au firmament de la gastronomie en se battant est un bien bel exemple, susceptible de susciter des vocations. Une prouesse également pour Élodie qui gère à la fois la cuisine et s'occupe de formation.

DES METS CISELÉS À LA PERFECTION

Mais revenons aux fabuleux mets que nous avons eu le privilège de déguster le 20 février dernier lors d'une soirée spéciale à guichet fermé, le restaurant n'étant ouvert le soir que sur réservation pour des événements spéciaux. On a craqué pour ce sandre translucide serti d'une croûte d'herbes et escorté d'une kyrielle de légumes en différentes textures, avec un coup de cœur pour cette tartelette surmontée d'un tartare de betterave et d'un pimpant chutney au pamplemousse. On a adoré le filet de bœuf tendre à souhait, marié au rutabaga, à la courge butternut, au chou-fleur et à ce surprenant champignon pom pom. Quant au truffé au chocolat, allié à l'acidulé du fruit de la passion, il nous a laissés sans voix et fini de nous convaincre qu'Élodie Schenk et son équipe ont un sacré talent. Un grand bravo également au service!

LA FINALE EN BREF

Tous les finalistes du concours du Cuisinier d'Or 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, devait être créé avec trois garnitures et une sauce, ainsi que des ingrédients tels que le genièvre et la poire.

Le concours a été remporté par João Coelho, sous-chef poisson à l'Hôtel de Ville de Crissier. La médaille d'argent est revenue à Olivier Hofer, sous-chef au Domicil Selve Park à Thoun. Élodie Schenk était la seule candidate sur le podium à être aux commandes d'un restaurant.



119 kg Oignons gros 10 kg net

25⁹⁹ kg Angus Rumpsteak de bœuf Uruguay env. 2,1 kg

5⁸⁸ 500 g Floralp Crème entière 35% de matière grasse, UHT sans sucre 6 x 500 g

3.3-8.3.2025
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

L'endive, un mets de choix

C'est la pleine saison de la fameuse «chicorée de Bruxelles». Alors on en profite pour ses vertus et son goût délicat.

M.M.

DE SAISON

Si la chicorée sauvage était déjà utilisée par les Grecs et les Romains pour ses propriétés médicinales, la variété d'endive que nous connaissons aujourd'hui a vu le jour au XVIII^e siècle en Belgique, lorsque des agriculteurs ont découvert qu'en recouvrant les racines de chicorée d'un tissu sombre, ils pouvaient provoquer une pousse blanche, tendre et savoureuse.

Cette méthode de culture a été perfectionnée au fil des années et a permis de populariser l'endive dans toute l'Europe. En 1879, les premiers spécimens se vendent en France au marché des Halles à Paris sous le nom d'endive de Bruxelles. Sa culture en Suisse débute en 1909 sur sol genevois, puis en 1916 dans la région d'Yverdon. À l'époque, les consommateurs n'en étaient pas friands, ce qui a conduit à un arrêt de la production.

C'est dans les années soixante que l'endive fait véritablement son apparition sur les étals helvétiques. Chaque Suisse en consomme environ 1,5 kg par an.

DEUX ÉTAPES

La culture de l'endive se déroule en deux étapes principales : la production des racines et le forçage. Tout commence par la semence de la chicorée, généralement



▲ Endive blanche traditionnelle.

▲► L'endive rouge est réputée moins amère.

Photos: © SEDRIK NEMETH

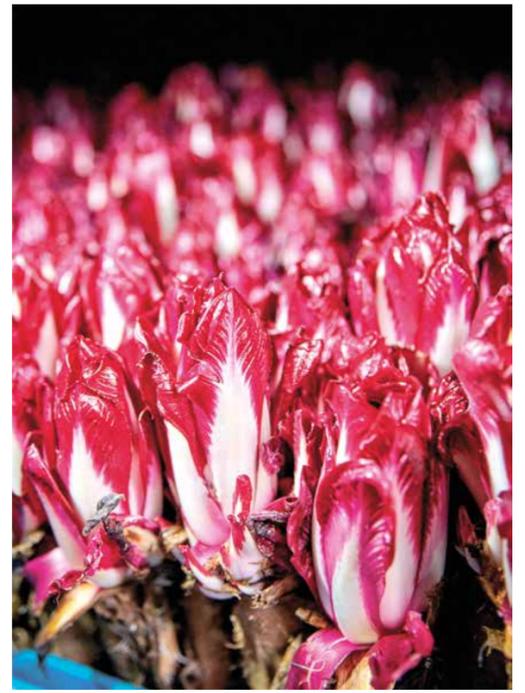
entre avril et juin. Les plants sont cultivés en plein champ pendant environ 4 à 5 mois, jusqu'à ce que les racines atteignent une taille suffisante.

Une fois les racines récoltées à la fin de l'automne, elles sont stockées dans des conditions fraîches et sombres. Elles peuvent ainsi être conservées ainsi pendant au moins 10 mois.

Au fur et à mesure des besoins, les racines sont plantées dans de grands bacs superposés en chambre noire. Ce processus permet à l'endive de croître à l'abri de la lumière, ce qui lui confère sa couleur blanche et sa texture croquante.

NUTRITIVE ET POLYVALENTE

Faible en calories, l'endive est riche en fibres et en antioxydants. Elle est également une bonne source de vitamines A, C et K, ainsi que de minéraux et oligo-éléments,



comme le potassium et le calcium, le magnésium, le phosphore, le zinc et le sélénium.

En cuisine, l'endive est polyvalente. Elle peut être consommée crue en salade, cuite à la vapeur, braisée, ou même gratinée. Son goût légèrement amer se marie bien avec des ingrédients sucrés, comme les fruits ou le fromage, mais aussi avec des plats plus riches.

Pour diminuer son amertume, couper l'axe central et laver les chicons après les avoir débités sans les laisser tremper. L'eau enlève l'amertume. Si vous destinez vos endives à la cuisson, pensez à les blanchir avant de les apprêter.



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 Bilatérales III ne sacrifient pas les conditions de travail en Suisse

Les syndicats jugent inacceptables les concessions acceptées par la Suisse en lien avec les travailleurs détachés – remboursement des frais, délai d'annonce et garanties financières. Pourtant, si on analyse objectivement ces adaptations, on ne peut pas affirmer qu'elles constituent une véritable menace sur le niveau des salaires helvétiques.

Une protection salariale sacrifiée?

À l'heure où le durcissement des relations commerciales mondiales occupe le devant de la scène médiatique, il ne faut pas perdre de vue les autres dossiers importants de notre politique extérieure, à commencer par les relations bilatérales entre la Suisse et l'Union européenne (UE).

On sait depuis une dizaine d'années que ces relations doivent être actualisées et étendues à de nouveaux domaines. Après un premier échec en 2021, de nouvelles négociations ont été lancées au printemps 2024. Elles ont matériellement abouti à la veille de Noël, la conclusion formelle devant intervenir ce printemps. Aucun texte n'a encore été publié et on ne peut s'appuyer aujourd'hui que sur les «fiches d'information» publiées par la Confédération. Il n'empêche que les éléments connus à ce jour suscitent déjà de multiples critiques, sur des questions institutionnelles d'une part, sur la protection des salaires et des conditions de travail d'autre part.

Les craintes de nature institutionnelle concernent la reprise par la Suisse des développements futurs du droit européen. On sait que les éventuels litiges devront être portés devant un tribunal ar-

bitral composé de juges suisses et européens. Il s'agira d'évaluer ce mécanisme à la lumière des textes qui seront publiés.

Il vaut la peine de s'intéresser aux autres critiques, celles émises par les syndicats qui brandissent la menace d'une «protection salariale sacrifiée» – selon les termes de M. Pierre-Yves Maillard, président de l'Union syndicale suisse. La controverse porte sur les règles entourant l'emploi de travailleurs étrangers détachés en Suisse pour des travaux de durée limitée. La Suisse a, dès le départ et à juste titre, affirmé que le maintien de mesures d'accompagnement destinées à protéger le niveau des salaires suisses constituait une ligne rouge: on peut admettre que ces mesures soient aménagées sur des points particuliers, mais pas remises en cause dans leur principe.

Une directive que seize Etats européens n'appliquent pas

Or on sait que la Suisse a accepté quelques concessions dans ce domaine. Alors, simples aménagements ou démantèlement inacceptable? Le premier point dénoncé avec virulence par les syndicats concerne le remboursement des frais. Les travailleurs détachés continueront à recevoir un salaire conforme aux normes du lieu de travail; en revanche leurs frais de déplacement, d'hébergement et de repas devraient être remboursés non plus selon le droit suisse, mais selon les règles de leur pays d'origine, en vertu d'une directive de 2018 imposée par l'UE.

Cette solution est assurément insatisfaisante. Il convient toutefois, dans un premier temps, d'évaluer son impact réel. Selon le SECO, quelque 80'000 à 90'000 travailleurs détachés viennent en Suisse chaque année, mais 80% d'entre eux proviennent de pays voisins qui connaissent une réglementation comparable à la nôtre. Le nombre des travailleurs étrangers potentiellement défrayés à des conditions moindres se limiterait ainsi à environ 17'000 – l'équivalent de 0,3% des 5,2 millions de salariés en Suisse. En outre, trois quarts des missions effectuées en Suisse durent moins de cinq jours et un tiers ne dépassent pas une journée. Les frais liés à des missions aussi courtes sont limités.

Ensuite, il faut aussi et surtout considérer le fait que seize Etats membres de l'UE n'appliquent tout simplement pas la directive européenne en question – selon les déclarations de la directrice du SECO. Dans un tel contexte, la Suisse peut, et doit, profiter de ce flou juridique et maintenir une réglementation autonome du remboursement des frais.

«Les critiques syndicales apparaissent davantage comme une surenchère alarmiste que comme une analyse objective.»

Des procédures à moderniser

La deuxième concession qui fâche les syndicats est la réduction du délai d'annonce. Aujourd'hui, l'arrivée de travailleurs détachés doit faire l'objet d'une annonce au moins huit jours de calendrier avant le début des travaux en Suisse, de manière à ce que les organes compétents puissent organiser des contrôles. L'UE accepte le principe d'un

délai, mais demande qu'il soit réduit à quatre jours ouvrables. À cet égard, la Confédération vient de publier les résultats d'un projet pilote mené dans la région bâloise. Les organes d'exécution cantonaux ont jugé qu'avec un délai de quatre jours, les contrôles étaient réalisables dans 90% des cas. Pour les autres cas, les difficultés semblent surtout liées à un manque d'efficacité, les annonces n'étant pas transmises automatiquement et électroniquement. Une modernisation du système permettrait certainement de le rendre efficace, même aux conditions posées par l'UE.

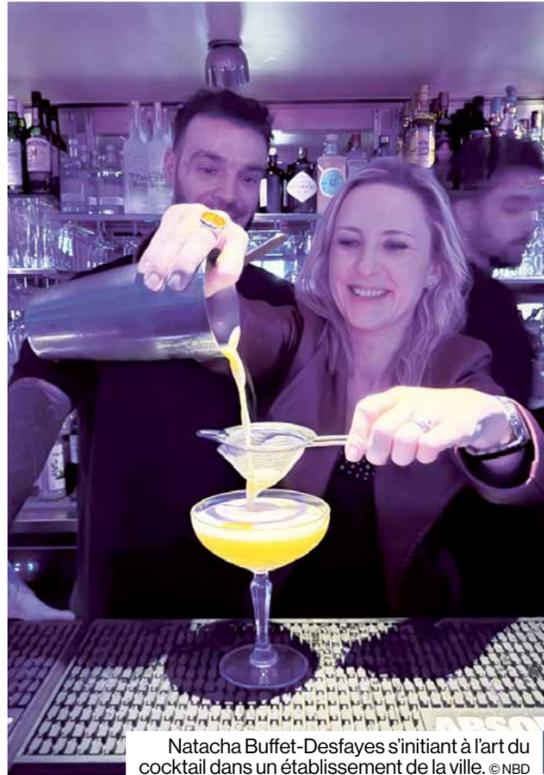
Le troisième et dernier point litigieux porte sur le dépôt d'une garantie financière par les entreprises étrangères qui détachent des travailleurs en Suisse. Ce dépôt de garantie ne pourra dorénavant plus être exigé de toutes les entreprises, mais seulement de celles ayant déjà été épinglées précédemment pour leur non-respect de la législation helvétique.

Même en étant très sensible à la nécessité de protéger les conditions de travail qui règnent en Suisse, on peut difficilement conclure que ces modifications constituent une menace majeure sur le niveau des salaires. On trouve d'ailleurs aussi des politiciens socialistes qui partagent cette appréciation et affirment que les questions liées au remboursement des frais ne justifient pas de bloquer les «Bilatérales III». En ce sens, les critiques syndicales apparaissent davantage comme une surenchère alarmiste que comme une analyse objective.

Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

Une rencontre avec Natacha Buffet-Desfayes

Après 13 ans d'absence, le moment est-il bien choisi pour un retour du PLR au Conseil administratif de la ville de Genève? À cette question, Natacha Buffet-Desfayes répond fermement par l'affirmative, tout en sachant qu'il faudra convaincre. Engagée dans l'action politique, à l'échelle communale puis cantonale, depuis 2003, cette amoureuse de littérature française, petite fille d'un paysan de Corsier, entend bien faire entendre sa voix en faveur d'une ville qui s'intéresse à tous ses habitants, facilitatrice à l'endroit de ceux qui contribuent à sa vitalité, fermement attachée à son terroir et à ses traditions, mais bien ouverte sur le monde.



G. P.

Natacha Buffet-Desfayes s'initiant à l'art du cocktail dans un établissement de la ville. ©NBD

GENÈVE

« Je me suis toujours battue pour le commerce local, le secteur de la restauration et de l'hôtellerie, les petites et moyennes entreprises et les indépendants. Ils incarnent la vitalité de notre cité », souligne cette femme volontaire qui, depuis six ans, siège au Grand Conseil sous les couleurs de son parti. Mais cette mission, au service du secteur de la restauration, notamment, elle veut désormais la poursuivre, plus efficacement encore, au sein de l'exécutif de la ville.

UNE BRANCHE SOUS TENSION QU'IL FAUT SOUTENIR

« Compte-tenu de mon travail, je mange très souvent hors de chez-moi. De ce fait, je suis parfaitement consciente des difficultés qui sont, par exemple, celles des cafetiers-restaurateurs. Beaucoup ploient sous le poids de leurs charges administratives. Selon moi, il est essentiel de les simplifier », insiste-t-elle.

Enseignante au Collège De Staël, où elle partage son savoir et son goût pour les langues française et allemande, Natacha Buffet-Desfayes se dit aussi très concernée par les défis liés à la formation: « J'accorde autant d'importance aux parcours académiques ou techniques qu'aux filières qui passent par un apprentissage. Ces dernières méritent qu'on les promeuve et les soutienne, notamment dans le secteur de la restauration

qui, actuellement, éprouve des difficultés dans l'embauche de personnel qualifié ».

UNE CANDIDATE QUI SE VEUT PROCHE DES GENEVOIS

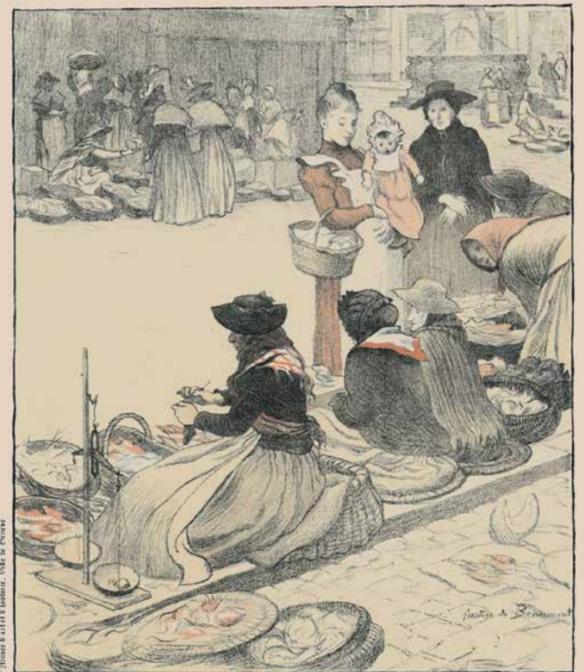
Pour la candidate du PLR, « être proche des gens » n'est pas une simple formule. On la voit souvent faire ses courses dans les commerces de proximité, et prendre le temps d'un échange avec les propriétaires et les clients. « Ces petits commerces, comme les cafés, sont au centre de la vie des quartiers. C'est là que les gens souvent se livrent et où je prends la mesure des petits et des grands soucis des Genevois », confie-t-elle. Et lorsqu'on l'interroge sur ses préférences alimentaires, à la table d'un bistrot, elle déclare en riant: « Je pourrais vous dire que j'aime la longeole, ce qui est vrai! Sinon j'adore la bonne cuisine de brasserie ».

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelier de Genève (SCRHG) reconnaît en Natacha Buffet-Desfayes une candidate proche des préoccupations de la branche et à même de défendre ses intérêts. Le premier tour de l'élection au Conseil administratif de Genève est prévu le 23 mars prochain.

<https://plr-villedegeneve.ch/personne/natacha-buffet-desfayes/>



Terroir sur la ville!



Dimanche 16 mars 2025
1^{er} Rallye Gourmand en Ville de Genève



GENÈVE
terroir

TERROIR SUR LA VILLE! Dimanche 16 mars ne manquez pas le 1^{er} Rallye Gourmand en Ville de Genève!

Au programme:

- 5 haltes gourmandes où vigneronnes et vigneron vous feront découvrir des crus locaux, accompagnés de recettes du XVIII^e siècle.
 - Parcours de 10 km en Vieille-Ville avec, Rallye oblige, des questions élaborées par l'historien Dominique Zumkeller sur Genève et son terroir.
 - À gagner: des bons cadeaux d'une valeur totale de CHF 300.- dans des restaurants « Ambassadeurs du Terroir Genevois » pour les questionnaire les mieux remplis
 - Accueil café-croissants. Premier départ dès 09h30, puis toutes les 20 min depuis la Terrasse Agrippa-d'Aubigné en Vieille-Ville. Retour au même endroit.
- Tarifs: Adultes: CHF 80.- / Enfants (jusqu'à 16 ans): CHF 40.-

Retrouvez la billetterie:
<https://www.geneveterroir.ch/fr/terroir-sur-la-ville/6688>

DE NOMBREUX AVANTAGES



Bonus sur l'ensemble
des achats annuels,
y compris actions et tabac.



CONSULTEZ TOUS
LES AVANTAGES



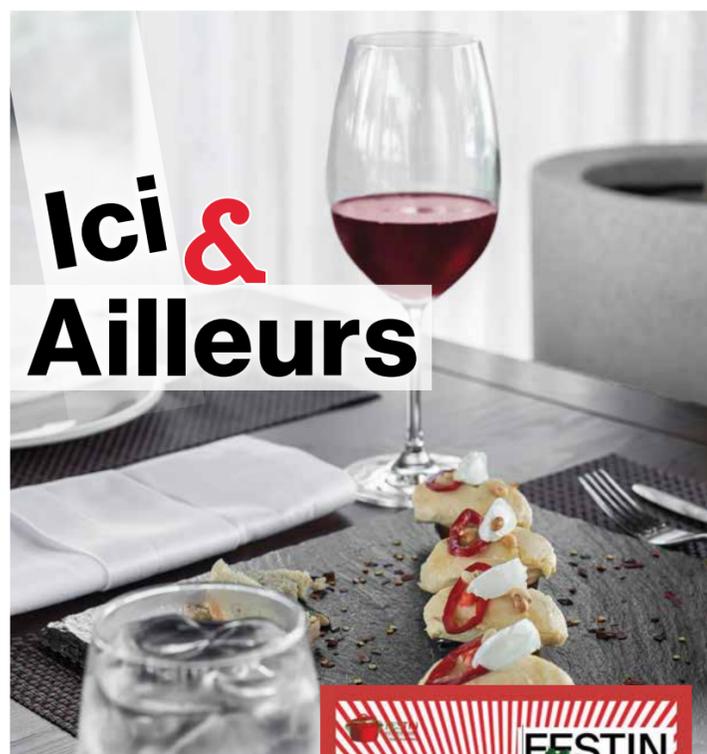
22%

9.94
kg

Lard frais
de Suisse



ALIGRO



Ici & Ailleurs

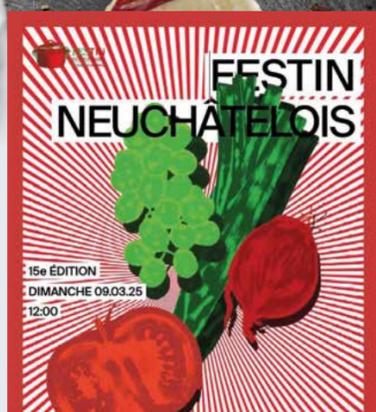
LE FESTIN NEUCHÂTELOIS A QUINZE ANS

Quinze restaurants, parmi les plus cotés du canton, participent cette année à la 15^e édition du traditionnel Festin Neuchâtelois qui aura lieu le dimanche 9 mars prochain.

Les chefs de ces établissements se feront les ambassadeurs du terroir neuchâtelois en préparant pour leurs hôtes des menus gourmands avec des produits exclusivement locaux, le tout arrosé avec les meilleurs crus de la région. Le concept reste inchangé par rapport aux éditions précédentes. Il prévoit de grandes tablées conviviales, avec un minimum de cinq services «sur plats», comprenant des produits imposés, comme le saucisson neuchâtelois IPG, les poissons du lac, les fromages du canton, etc. L'équipe du maître-traiteur Cinq Sens profitera de cette journée pour proposer une balade gustative inédite, le samedi 8 mars, entre Auvernier et Areuse. Cet itinéraire pédestre d'une dizaine de km prévoit six haltes gourmandes à la découverte des spécialités de la région. «Chaque plat est une œuvre de poésie, frais et débordant de saveur», souligne Karen Allemann-Yerly, directrice de GastroNeuchâtel et coordinatrice de cette journée.

G. P.

Réservation obligatoire : www.festin-neuchatelois.ch



RETOUR DU TRAIN HISTORIQUE «BAM – LA VOIE DES SENS»

Les MBC et l'association «BAM – La Voie des Sens» ont présenté hier la nouvelle saison du train historique. Cette saison proposera plus de 40 sorties.

Le «Brunch des Champs», événement dominical prisé, est de retour et promet d'être encore plus populaire.

Le «Train des saveurs» propose neuf voyages gastronomiques avec des menus du terroir préparés par le chef Frédéric Simond.

Le «Train du Vigneron», récompensé par le titre «Global Best Of Wine Tourism 2024», propose six sorties pour déguster les meilleurs crus locaux. Nouveauté cette année, les «Trains du Fromager» et le «Train Bières & Burgers» viennent compléter l'offre.

CARNET NOIR LE CHEF TOMMY BYRNE N'EST PLU

Irlandais d'origine, ce grand maître de la gastronomie s'est est allé, emporté par la maladie à l'âge de 72 ans. Comme le relève la Tribune de Genève, Tommy Byrne était issu d'une famille de mélomanes et se rêvait chanteur. Par manque d'argent, il entamera une carrière dans la restauration à la plonge de l'hôtel Intercontinental de Londres. Il enchaîne ensuite les stages dans les cuisines les plus prestigieuses: Bocuse, Häberlin, Blanc, Girardet... Devenu chef exécutif des Continents, la table de l'Intercontinental, il décroche une étoile Michelin et fait parler de lui dans toute la République. En 1996, il s'associe à son ami Gilles Dupont. Les deux compères reprennent la direction du Lion-d'Or à Cologny, où ils officieront ensemble durant vingt-sept ans. **M.M.**

Réservation en ligne



<https://shop.mbc.ch>

Un « temple » du Vacherin fribourgeois

Le lundi 3 mars prochain, un nouveau restaurant, entièrement voué aux spécialités à base de Vacherin fribourgeois AOP, ouvrira ses portes à Pringy, au pied du château de Gruyères. Détail cocasse: il sera situé tout à côté de la Maison du Gruyère, autre fromage emblématique du canton. Deux «complices» sont à la manœuvre pour mener à bien ce projet: l'affineur Christian Duc et le restaurateur Sébastien Despond.

G. P.



L'idée du nouvel établissement revient à Sébastien Despond. © S. Despond

FRIBOURG

« Lorsque Sébastien m'a parlé de devenir son associé et qu'il m'a indiqué l'emplacement de cet établissement, je n'ai pas hésité », nous a confié Christian Duc. Originaire de Valbroye, dans le canton de Vaud, mais Gruérien de cœur, ce fromager de formation dirige depuis 20 ans l'entreprise d'affinage Vacherin fribourgeois SA, à Bulle. Bon an mal an, cette société commercialise plusieurs centaines de tonnes de fromage et 89 références de fondue. C'est elle qui fournira en fromage ce nouveau « temple du Vacherin », comme le désignent déjà ses fondateurs.

UN RETOUR AUX ORIGINES

Présent depuis 25 ans dans l'univers de la restauration, à la tête de bars notamment, Sébastien Despond a ouvert il y a une année le restaurant Ô Pasquier dans le village éponyme. On y sert une cuisine traditionnelle de qualité. « Mes grands-parents vivaient au pied de château de Gruyère. Et j'ai toujours



Christian Duc dirige depuis 20 ans l'entreprise Vacherin fribourgeois SA, à Bulle. © Le Cafetier

eu envie de revenir à mes origines. C'est lorsque j'ai vu que le Vacherin fribourgeois n'était pas présent dans le secteur que l'idée de ce restaurant m'est venue. »

Le nouvel établissement occupera le bâtiment de l'ancienne brasserie du Relais, dont le patron est parti à la retraite. « Les locaux seront rafraîchis et le restaurant sera rebaptisé Le Relait... Avec un «t» final pour souligner notre attachement à la production laitière », précise Christian Duc. Questionné sur le possible agacement que ce projet pourrait avoir suscité du côté de l'Interprofession du Gruyère, il s'est contenté de répondre, avec un large sourire: « Les marchés Migros et Coop s'installent bien côte à côte. C'est du gagnant-gagnant ».

DES PLATS DIVERS AVEC UNE «TOUCHE VACHERIN»

La carte de Relait proposera toute la gamme des fondues au Vacherin, ainsi que des raclettes. « Nous aurons aussi, par exemple, des cordons bleus, des malakoffs et des burgers. Mais chaque plat aura une touche Vacherin », souligne Sébastien Despond, précisant que les desserts seront régionaux et de saison, avec des tartes au vin cuit, notamment sans négliger l'incontournable double crème de la Gruyère.

L'horaire du restaurant sera, pour l'immédiat, calqué sur celui de la Maison voisine du Gruyère qui reçoit chaque année des centaines de milliers de visiteurs: de 11h à 18h. « Grâce à cet horaire, nous n'avons pas eu trop de mal à trouver du personnel, malgré les difficultés d'embauche que connaît le secteur de la restauration: quatre personnes en cuisine et autant en salle », nous a indiqué Sébastien Despond. La direction de l'établissement sera confiée à Jacqueline Papaux, une Gruérienne pure sucre...



L'AOP DU VACHERIN FRIBOURGEOIS A 20 ANS

C'est en 2005 que le Vacherin fribourgeois a obtenu son appellation d'origine protégée, son AOP, ou plutôt son AOC, comme on l'appelait encore. Vingt-quatre ans plus tôt, en 1981, les producteurs de ce fromage emblématique du terroir fribourgeois avaient décidé de s'unir pour mieux le promouvoir et le commercialiser. On reconnaît aujourd'hui le Vacherin authentique à la sangle de bois ou à la bande de gaze enlaçant sa meule. Au cœur de sa croûte, une marque de caséine indique sa date de fabrication, ainsi que son numéro de certification. Interrogé par la presse fribourgeoise, Romain Castella, directeur de l'Interprofession du Vacherin fribourgeois (IPVF) a révélé que plusieurs manifestations étaient prévues pour célébrer cet anniversaire. Le Vacherin sera par exemple l'hôte d'honneur, en automne, du prochain Salon des goûts et terroirs à Bulle. Il y occupera un stand de 300 m² où les visiteurs pourront préparer puis savourer leur propre fondue.



Un restaurateur dans la course au Conseil municipal

Directeur depuis 10 ans de l'entreprise familiale Muller's Factory, Björn Müller est à la tête de quatre crêperies employant trente collaborateurs. À 34 ans, ce membre engagé de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) a décidé de se lancer en politique sous les couleurs du PLR. Candidat au Conseil municipal de Genève, il n'ignore rien des difficultés auxquelles sont confrontés les commerçants de la ville, les cafetiers-restaurateurs, notamment. Et il entend bien agir pour leur faciliter la vie.



fassent systématiquement l'objet d'une annonce préalable et d'une meilleure planification, pour éviter des fermetures successives. Même sans revenus, nous devons payer nos employés», explique-t-il.

Ce chef d'entreprise a aussi été choqué par la limitation des heures d'ouverture des terrasses imposée au sortir de la crise du Covid. «La pandémie a été particulièrement dévastatrice pour notre branche d'activité. Franchement, je pense qu'il y a avait mieux à faire que de nous affaiblir encore plus», s'insurge-t-il.

SOUTENIR LES NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS

D'autres idées pour soutenir la profession? «Bien sûr! Il est par exemple particulièrement difficile d'ouvrir un nouvel établissement. Pour mettre un local aux normes, il faut consentir de très importants investissements. Je pense que la ville pourrait consentir, non pas une aide directe, mais une exemption de taxes, pendant trois ans par exemple, pour donner un coup de pouce à ces nouvelles entreprises».

G.P.

GENÈVE

«Je pense que travailler pour le bien-être des Genevois n'est pas une question de partis. On peut être de gauche ou de droite et s'entendre sur un certain nombre de propositions», souligne celui qui dit défendre une société où il

▲ Björn Müller.
Photos: © PLR

https://plr-villedegeneve.ch/personne/bjorn-muller/

fait bon vivre et où chaque individu peut s'épanouir et entreprendre librement.

DES PROPOSITIONS CONCRÈTES

Manifestement, Björn Müller ne pratique guère la langue de bois. Nourri par son expérience du terrain, il a des idées très précises sur un certain nombre de démarches à entreprendre, une fois élu. «J'ai, par exemple, été particulièrement contrarié par l'ouverture sans préavis de certains chantiers qui ont complètement bloqué l'accès à l'un de mes magasins. Il faut exiger que ces chantiers

On le voit Björn Müller a les idées bien claires! Pour la petite histoire, lorsqu'on l'interroge sur l'origine de son prénom aux consonances scandinaves, notre homme répond avec beaucoup d'humour: «Je suis Genevois. Mais ma maman est originaire du nord de l'Allemagne où le prénom Björn est assez courant. Il veut dire "ours", ce qui me correspond assez bien... Physiquement! (Rires).»

Il faut reconnaître, en effet, que Björn Müller a tout d'un robuste guerrier viking. Mais en plus pacifique... Heureusement!

PASSEZ À L'ÉNERGIE NATURELLE.

NOUVEAU
en PET de 33 cl

RAMSEIER
100% JUS DE FRUIT
PREMIUM

JUS D'ORANGE
NATUREL

RAMSEIER
L'énergie naturelle

À VENDRE


À VENDRE
Hôtel-Restaurant-Boulangerie
Logis de la Licorne
La Ferrière / Grand Chasseral

Aux portes des Franches-Montagnes,
à proximité de La Chaux-de-Fonds

- Auberge de 7 chambres
- Brasserie de 25 places
- Restaurant de 30 places
- Grande terrasse
- Magasin - Boulangerie
- Espace wellness
- Entièrement équipé
- Appartement de service, 5 pièces
- Parking de 25 places

Pour plus de renseignements,
veuillez vous adresser à Jean-Pierre Hager,
propriétaire: 078 835 30 00,
hager-roswitha@bluewin.ch

CANDIDATURE

www.morges.ch

La Ville de Morges lance un appel à candidatures :

Restaurant de la Piscine
du Parc des sports

L'exploitation du restaurant de la Piscine du Parc, dans l'enceinte de l'infrastructure, sera attribuée à un-e exploitant-e unique qui sera lié à la Ville de Morges par une convention d'une durée de 5 ans renouvelable.

L'établissement dispose d'une terrasse sur le toit, offrant un panorama ouvert sur le Léman et le massif du Mont-Blanc. L'infrastructure est dédiée à la baignade estivale, l'établissement peut cependant étendre son exploitation sur une plus longue période.

Délai pour le dépôt des dossiers : 28 mars 2025, 16 h
 Contact : Office des sports, M. Olivier Bohren, responsable des infrastructures et manifestations sportives, à l'adresse batiments@morges.ch ou par courrier à la Direction Bâtiments, sports et domaines, avenue de Riend-Bosson 14, 1110 Morges
 Conditions : www.morges.ch/restaurantpiscine


CAPSULE
VIDÉO

de la Société des
Cafetiers, Restaurateurs
et Hôtelières de Genève



Plongez dans l'univers de Ryuko, votre nouvelle escale gourmande aux Pâquis pour savourer l'authentique curry japonais ! Dans un décor pop et intimiste, dégustez des plats savoureux qui raviront vos papilles.

SOCIÉTÉ DES
CAFETIERS
RESTAURATEURS ET
HÔTELIERS DE GENÈVE

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

COURS DE CAFETIER

230^e SESSION

Examens mai 2025

1 FORMATION = 5 POSSIBILITÉS
D'APPRENTISSAGE !


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 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

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.

Formation minimale de base en hygiène


Mercredi 16 et jeudi 17 avril 2025 de 8h30 à 16h

Lundi 16 et mardi 17 juin 2025 de 8h30 à 16h

Formation reconnue par le SCAV et obligatoire pour les Food-Truck, service traiteur, etc.

Public cible: Collaborateurs de cuisine ou de service, Service traiteur / Food Truck, Chef, Responsable, Exploitant

Prix : CHF 750.- Durée: 2 jours

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

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. 1.19 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

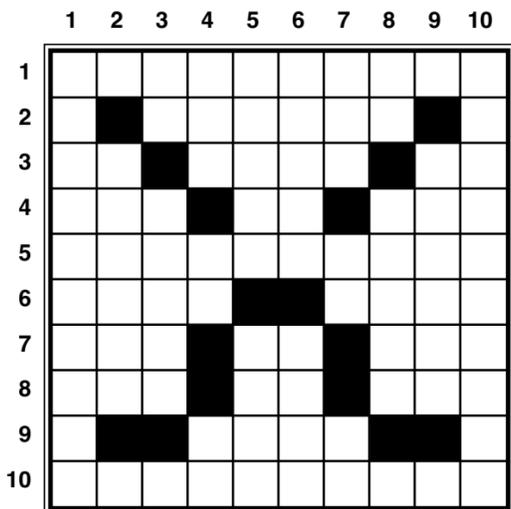
N° 1284

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



DES CHIFFRES RÉJOUISSANTS MALGRÉ LES DÉFIS ACTUELS

Lors du bilan de l'année touristique 2024, Martin von Moos, président d'HotellerieSuisse, a dressé le bilan de l'année écoulée dans la branche suisse de l'hébergement. Avec un total de 42,83 millions de nuitées, celle-ci a poursuivi sa croissance en 2024. Pour la première fois depuis 2019, le niveau d'avant la crise a pu être atteint, que l'on considère l'ensemble des hôtes, ou uniquement les hôtes étrangers. Ces chiffres réjouissants ne donnent toutefois pas une image complète de la situation de la branche.



En 2024, un nouveau record a été enregistré en termes de nuitées. L'année dernière, le niveau d'avant la crise a été retrouvé non seulement dans le segment des hôtes suisses, mais aussi dans celui des hôtes étrangers. Le président d'HotellerieSuisse a déclaré: «Si le nombre de nuitées augmente et si nous avons pu atteindre des valeurs record ces dernières années, ce qui est réjouissant, c'est grâce au fait que tous les acteurs du tourisme ont travaillé sans relâche.» HotellerieSuisse tire elle aussi un bilan positif de l'année écoulée. L'association se réjouit de la croissance continue du nombre d'établissements membres. Ainsi, en 2024, les établissements membres d'HotellerieSuisse ont généré 76,8 % des nuitées en Suisse.

Poursuite de la croissance dans la branche de l'hébergement

Avec 42 830 588 nuitées, la branche suisse de l'hébergement a enregistré la meilleure année jamais réalisée en termes de nuitées. En 2024, il a été possible de générer 2,6 %, soit 1 071 505 nuitées, de plus que l'année précédente (2023). Dans les villes, les établissements d'hébergement ont affiché 4,7 % de nuitées en plus. Les destinations de vacances classiques ont enregistré une hausse de 0,9 %. En 2024, la demande intérieure a également été légèrement supérieure à la valeur de l'année précédente (+0,1 %). Le moteur de la croissance est l'augmentation des nuitées générées par les hôtes étrangers, pour qui une hausse de 5,1 %, soit 1 059 062 nuitées, a été enregistrée.

Pour la première fois depuis le début de la pandémie de coronavirus, le niveau de 2019 a pu être dépassé en 2024,

que l'on considère l'ensemble des hôtes, ou uniquement les hôtes étrangers (+1,6 %). La situation sur les marchés étrangers est très variable. Pour la clientèle venant des États-Unis, par exemple, le nombre de nuitées a augmenté de 13,9 % (+426 741) par rapport à l'année précédente. L'absence des hôtes venant du Royaume-Uni (-4,1 %; -69 126) ainsi que de Thaïlande (-23,6 %; -55 172) et des pays du Golfe (-4,4 %; -37 034) s'est particulièrement fait ressentir en 2024 par rapport à 2023. La demande en provenance de Chine a enregistré la deuxième plus forte croissance par rapport à l'année précédente, avec une hausse de 230 525 nuitées (+46,6 %). Cela s'explique toutefois par le fait que le niveau était encore bas en 2023. En 2024, un déficit de 666 905 nuitées (-47,9 %) en provenance de Chine par rapport au niveau d'avant la crise a encore été enregistré.

Le problème concernant les nuitées

Même si le résultat est très réjouissant, toutes les régions et destinations n'ont pas pu profiter dans la même mesure de cette année record. Dans certaines régions et destinations, le nombre de chambres a augmenté ces dernières années, ce qui a entraîné une réduction du taux d'occupation. Dans huit régions touristiques sur treize, le taux d'occupation brut des chambres était inférieur au niveau de 2019. Il n'est donc pas significatif de ne prendre en compte que le nombre de nuitées et il faut toujours analyser le contexte global. Outre le taux d'occupation, d'autres facteurs tels que les coûts et l'examen global de tous les domaines d'activité des établissements jouent un rôle décisif.

Source: Hotellerie Suisse

Parfait!
À coup sûr!



La Caisse de pension GastroSocial – 5 % d'intérêt pour un avenir sûr

Pour l'année 2024, les personnes assurées à la Caisse de pension GastroSocial bénéficient d'une rémunération supérieure à la moyenne de 5 % sur leur avoir de vieillesse. Le taux d'intérêt se situe ainsi 3.75 % au-dessus du taux d'intérêt minimal de 1.25 % prescrit par la loi. Pour la neuvième année consécutive, la Caisse de pension GastroSocial offre à ses assuré·e·s un taux d'intérêt nettement supérieur et s'engage pour leur avenir financier.



La Caisse de pension GastroSocial garantit stabilité et sécurité grâce à une stratégie de placement responsable et au maintien d'un taux de couverture élevé. Elle entend ainsi pouvoir continuer à verser des rémunérations supérieures à la moyenne.

Avec la Caisse de pension GastroSocial, vous pouvez déterminer de manière flexible quand et sous quelle forme vous souhaitez percevoir votre avoir de vieillesse. Pour le début de la retraite, vous disposez de différentes options : retraite ordinaire, anticipée, partielle ou différée.

Caisse de pension GastroSocial – la confiance est payante :

gastrosocial.ch/rémunération

GASTROSOCIAL

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

GROSSISTE

ALIGRO

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

www.aligro.ch

PACKAGING

VAC-STAR

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

www.shop.vac-star.com

EFFERVESCENT



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

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



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

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



MAISON DU TERROIR
Route de Soral 93 - 1233 Bernex
T. +41 22 388 71 55

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

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

PRODUITS SURGELÉS



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

www.ditzler.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@swissgastrosolutions.ch
www.swissgastrosolutions.ch

POISSON



le meilleur de la mer

LUCAS
Rue Blavignac 9-11 - 1227 Carouge
T. +41 22 309 40 40
contact@lucas.ch

www.lucas.ch



A & P SANTOS SA
Route d'Yverdon 11 - 1445 Vuiteboeuf
T. +41 24 459 19 43
info@santos-poissons.ch

www.santos-poissons.ch

GASTRONOMIE



SERVICE GASTRONOMIE MOLARD
BELL SUISSE SA
Rue Champ-Blanchod 13
1228 Plan-les-Ouates
T. +41 58 326 96 00
vente@gastroboucheimolard.ch
[//boucheriemolard.ch](http://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.
Chemin de la Mousse 50B
1225 Chêne-Bourg
T. +41 22 900 05 20
hello@chronic.ch

[//chronic.ch](http://chronic.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.aop.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

CUISINES



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

www.salvis.ch

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



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

CIMBALI GROUP
SWITZERLAND AG
Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg

www.cimbaligroup.com



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

www.schaerer.com



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

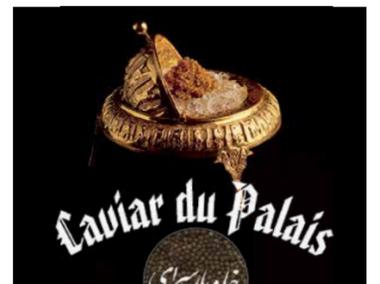
coffee.franke.com



CAFINA AG
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
T. +41 62 889 42 42
info@cafina.ch

www.cafina.ch/ch-fr
mycafina.ch/fr

CAVIAR



PALAIS ORIENTAL
Quai E. Ansermet 6
1820 Montreux
T. +41 21 963 12 71

www.palaisoriental.ch

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](http://auslaendischebiere.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

CONTACTEZ-NOUS Tél. 022 329 97 47
ou mail: g.gindraux@lecafetier.net

Une maison pour la petite arvine

Ce lieu dédié au cépage emblématique de Fully ouvrira ses portes en juin prochain.

M. M.

VALAIS

C'est un vin blanc racé, fin et élégant, aux amers minéraux, issu à 100% de raisins du cépage arvine et 100% de raisins de Fully. Délicate, sensible aux vents, la Petite Arvine ne mûrit que tardivement et requiert les meilleures expositions. Elle peut être sèche ou douce. Sur les sols cristallins de Fully, elle développe un style unique, tendu et ample. Son profil aromatique va de la rhubarbe et des fruits exotiques aux agrumes et à la glycine. En finale, on perçoit généralement une touche saline.

Mentionnée pour la première fois en 1602, la Petite Arvine a donné lieu à toutes sortes de légendes fantaisistes quant à ses origines. José Vouillamoz, ampélogue et généticien du vin, a cependant prouvé qu'elle est originaire du Valais. Fully est le vignoble de référence, le berceau et le centre de compétences de la Petite Arvine. Le Valais compte environ 280 hectares de vignes dédiés à la petite arvine, dont 35 sur le territoire de la commune de Fully.



▲ Une grappe de Petite Arvine.

Photos: © SEDRIK NEMETH

Un cépage qui méritait bien un écrin. La cérémonie dite de la première pierre de la Maison de la Petite Arvine à Fully a eu lieu le 28 janvier dernier. Elle offrira des espaces de découverte, de dégustation et de partage. Son inauguration est prévue pour le mois de juin.

L'œnothèque, avec une capacité d'environ 70 places, devra jouer un rôle clé dans la valorisation du patrimoine viticole, agricole et culturel local. D'abord prévue au cœur du village, la structure va finalement voir le jour

à 500 mètres de l'autoroute A9, en lieu et place de l'une des principales caves de la localité.

La Maison de la Petite Arvine comptera également une épicerie avec divers produits artisanaux et un atelier. Celui-ci sera dédié à la production, à l'innovation et à la formation. Conçu comme un espace pédagogique, il offrira aux jeunes vignerons la possibilité de se former aux techniques de vinification et de dégustation encadrées par des professionnels expérimentés.

À l'occasion de la pause de la première pierre, Christophe Darbellay, conseiller d'État, a rappelé que le projet fulliérais était le premier PDR (projet de développement régional) à voir le jour dans une commune de plaine et qu'il est aussi le premier PDR lié au monde viticole.

DES FONDS PRIVÉS

Le budget de ce futur lieu de rencontre et de découverte se monte à 2,8 millions de francs. La commune de Fully, le Canton du Valais et la Confédération couvrent la facture globale à hauteur de 1,38 million de francs. Un crédit d'investissement a également été contracté pour 649 000 francs. La part des fonds privés se monte à quelque 780 000 francs.

PUBLIREPORTAGE

Ensemble REGROUPEMENT DES PRINCIPAUX FABRICANTS SUISSES D'ÉQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES

Ensemble, une association novatrice dédiée à promouvoir la collaboration entre les fabricants suisses indépendants. Elle a pour mission de rassembler les principaux producteurs d'équipements haut de gamme pour des cuisines professionnelles.

Grâce à une expertise commune et une vision partagée, Ensemble vise à renforcer l'excellence culinaire tout en consolidant la réputation de la Suisse comme pôle d'innovation et de production de qualité.

UNE VISION COMMUNE POUR LES CUISINES PROFESSIONNELLES

Ensemble est bien plus qu'une association: c'est une communauté. En réunissant des fabricants suisses indépendants d'équipements pour cuisines professionnelles, Ensemble crée une plateforme pour le soutien mutuel et la défense des intérêts partagés.

Les objectifs principaux d'Ensemble incluent le renforcement de la compétitivité des membres, l'accroissement de leur visibilité et la promotion

de la Suisse en tant que site de production de premier plan. Par la coopération, la collaboration et l'échange d'expériences, Ensemble permet à ses membres de prospérer sur les marchés nationaux et internationaux.

NOUVEAUX PARTENARIATS: VALENTINE FABRIQUE SA ET BRUNNER-ANLIKER MASCHINEN AG

Parmi les membres fondateurs d'Ensemble figurent Valentine Fabrique SA, reconnue pour ses équipements haut de gamme de cuisson et de friture, ainsi que Brunner-Anliker Maschinen AG, leader dans la fabrication de machines de transformation alimentaire de précision. Ces deux entreprises jouissent d'une longue expérience et d'une excel-



lente réputation pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles.

Le partenariat entre ces deux acteurs majeurs illustre l'esprit d'Ensemble: allier tradition, innovation et collaboration pour établir de nouvelles références en matière d'excellence. En unissant leurs forces, Valentine Fabrique SA et Brunner-Anliker Maschinen AG démontrent le potentiel transformateur d'objectifs et de ressources communs.

CONSTRUIRE DES PONTS POUR L'AVENIR

Ensemble agit comme un pont entre les fabricants et leurs partenaires dans le secteur de la gastronomie. Chaque membre conserve son autonomie et son identité tout en bénéficiant de la force collective et des ressources de l'association.



Ensemble
Swiss Excellence in Professional Kitchens

Ensemble
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
T. +41 44 804 21 00
info@swissensemble.com
www.swissensemble.com



Des pâtes suisses innovantes.

Le meilleur du monde entier

Des ingrédients locaux frais fusionnés avec les meilleurs saveurs culinaires du monde dévoilent une nouvelle dimension du plaisir des pâtes.

pastinella.ch



2000 g

2000 g

NOUVELLES sortes

Des pâtes **GLOCAL**





DOSSIER TERRASSES MEUBLES DE JARDIN

RENDEZ-VOUS AU SALON HABITAT & JARDIN

Quelque 17 000 visiteurs sont attendus au Palais de Beaulieu, à Lausanne, du 13 au 16 mars prochain, pour l'édition 2025 du Salon Habitat & Jardin.

La manifestation se tiendra dans deux halles, ainsi qu'en extérieur, sur une surface de 10 000 m². Pas moins de 150 exposants se sont annoncés pour conseiller et apporter aux visiteurs des solutions dans les domaines de l'aménagement, de la rénovation et de la transition énergétiques. Depuis sa « résurrection », en 2023, le salon s'est profondément réformé, avec la volonté affichée d'être plus efficace et utile.

Georges Pop

www.habitat-jardin.events

« L'ancienne formule se déployait sur 9 jours. C'était beaucoup trop long pour les exposants qui voyaient de nombreux visiteurs se promener pour le plaisir, sans but précis. Nous sommes désormais passés à quatre jours. Et il ne s'agit plus de vendre à tout prix, mais de rendre réellement service, par exemple aux propriétaires qui ont des projets de rénovation ou qui souhaitent s'engager dans une transition énergétique », explique Diana Dreyfuss, responsable de la communication du salon.

Des « Pôles » thématiques

La répartition des espaces thématiques témoigne manifestement de cette volonté d'efficacité :

- Le « Pôle énergie » s'adressera à celles et ceux qui cherchent des solutions durables pour réduire ou rationaliser leur consommation.
- Le « Pôle matériaux et construction » sera à la disposition des visiteurs qui ont des projets de construction ou de rénovation.
- Le « Pôle sécurité de l'habitat » intéressera en priorité celles et ceux qui songent à installer des détecteurs de fumée, des caméras de surveillance, des systèmes anti-intrusions, etc.
- Le « Pôle jardins » attirera inmanquablement les hôtes du salon qui envisagent de réaménager leurs espaces verts, leurs pergolas ou leurs terrasses.



« **VENEZ NOUS VOIR!
VOUS NE SEREZ
PAS DÉÇUS...** »,

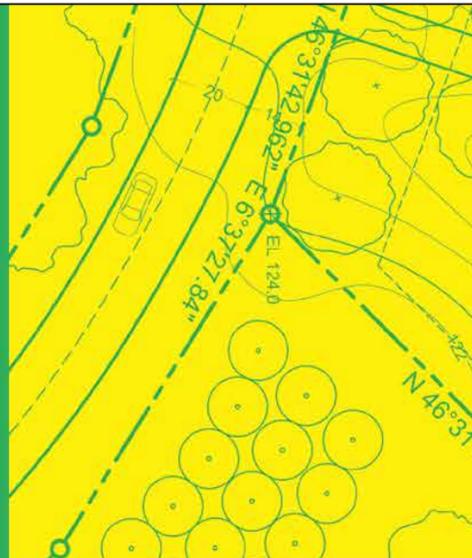
nous a assuré Diana Dreyfuss.

« Les hôteliers et les restaurateurs, qu'ils soient propriétaires ou non, trouveront ici les meilleurs experts pour les conseiller et les orienter, que ce soit pour économiser l'énergie, assurer la sécurité de leur établissement, rénover leurs salles ou transformer leurs terrasses, etc. Notre salon est une rare occasion de trouver tous ces spécialistes réunis au même endroit et au même moment », relève la porte-parole de la manifestation.

À boire et à manger

Les organisateurs de la manifestation n'ont évidemment pas négligé les plaisirs de la bouche. Cinq bars à vins permettront aux visiteurs de se rassembler pour des moments de convivialité. De plus, deux espaces de restauration seront à la disposition des visiteurs, dirigés par l'équipe du restaurant lausannois Quintino.

HABITAT JARDIN



13 - 16 MARS 2025

Entrée offerte par : **Le Cafetier**

À échanger en ligne sur :

www.habitat-jardin.events/billetterie
et entrez gratuitement

1. Choisissez votre date
2. Choisissez le billet plein tarif et ajoutez-le au panier
3. Indiquez le code **HJ2025-CAFETIER** dans la partie Code Promo
4. Imprimez votre billet ou enregistrez-le sur votre smartphone et accédez directement au salon

www.habitat-jardin.events

BEAULIEU LAUSANNE

Pour concrétiser
vos projets
de construction
et rénovation

Partenaire  BCV

Partenaire
institutionnel

 Centre de la Vaud

Partenaires
médiatiques  24 heures

 M

Organisateur  M.CH

LA DISTINCTION D'UN BONZAÏ EN SALLE OU EN TERRASSE

Réputée pour ses gracieux ornements floraux et sa riche gamme d'articles décoratifs, l'entreprise familiale Kissling Fleurs à Oron-la-Ville, dans le canton de Vaud, est très régulièrement sollicitée par les restaurateurs de la région pour embellir leurs salles ou leurs terrasses, par exemple lors des fêtes de mariage et d'autres réjouissances. Mais c'est sous les grandes serres, attenantes à sa jolie boutique, que la maison entretient ses meilleurs atouts : des centaines d'élégants bonzaïs dont le maître des lieux prend soin avec une infinie tendresse.

Georges Pop

www.kissling-fleurs.ch



Les fleuristes de la maison Kissling sont toutes expertes en art floral.



Plus de 500 bonzaïs sont exposés dans les serres de l'entreprise familiale.

Nicolas Kissling prend soin d'un genévrier nain. Photos : © Le Cafetier



« **Q**ue ce soit dans le salon d'un hôtel, dans un restaurant, en salle, en jardin d'hiver ou en terrasse, lorsque le temps et l'espèce s'y prêtent, le bonzaï apporte une touche de distinction. Il réhausse, à lui seul, l'image d'un espace », souligne Nicolas Kissling. Il y a un peu plus de 10 ans, celui qui affirme être « presque né dans une serre » a pris la succession de Pierre-André, son papa, à la tête de l'entreprise fondée par Robert, son grand-père, dans les années quarante.

La noblesse du bonzaï

À 56 ans, Nicolas est un expert de ce noble art japonais qui consiste à cultiver des arbres nains en pot. Mais ce ne fut pas toujours les cas. « J'avais de gros aprioris sur les amateurs de bonzaïs. J'y voyais des monomaniaques qui torturaient des végétaux. Et puis, un ami, lui-même passionné, m'a mis en contact avec

un club d'amoureux qui cherchaient un local pour leurs réunions. À cette époque, j'avais de la place ici. J'ai alors découvert des gens qui avaient un immense respect de la nature et des arbres. Pour moi, ce fut une révélation. Tous mes clichés ont explosé... C'est ainsi que tout a commencé, il y a une vingtaine d'années », raconte-t-il.

À la portée de tous

« Contrairement à une idée reçue, l'art du bonzaï est à la portée de tous, si on a l'amour des plantes et de la beauté. Tout est dans l'arrosage et dans la taille. Ce n'est ni difficile, ni très contraignant », indique celui qui dispense une brève formation à celles et ceux qui souhaitent se lancer dans cette pratique gracieuse et apaisante. De plus, un grand nombre de clients lui confient ponctuelle-

ment leurs arbres miniatures pour un séjour de soins. Parmi les quelque 500 bonzaïs que le visiteur peut admirer dans les serres, beaucoup sont juste de passage.

Lors de notre visite à Oron-la-Ville, la veille de la Saint-Valentin, les fleuristes de l'établissement préparaient résolument une grande quantité de roses rouges. Des fleurs pour les couples amoureux ? « Pas vraiment... Non ! Ce sont des fleurs destinées à un restaurateur de la région. Pour la fête des amoureux, il a décidé d'en offrir une à tous ses hôtes ». Gracieuse initiative... !

LE NUMÉRO 1
Pour les meubles de jardin de qualité

Hunn Meubles de jardin | hunn.ch

FABULEUX ACCESSOIRES

Avec le changement climatique, protéger ses clients du soleil et de la pluie devient un impératif. Et le faire avec panache peut accroître la fréquentation des terrasses. Petit tour d'horizon des accessoires qui nous ont tapé dans l'œil au dernier Sirha de Lyon.

M. M.



DES IGLOOS POUR TOUTES LES SAISONS

Voilà un abri fort original qui invite à se prélasser en plein air par tous les temps. Ces structures polyvalentes et élégantes, conçues pour une utilisation en extérieur tout au long de l'année, sont fabriquées en aluminium de qualité aérospatiale. Disponibles en quatre tailles, elles s'adaptent à divers besoins, que ce

soit pour des réceptions, des espaces de détente ou des événements en plein air.

Étudiés pour protéger de la pluie, du vent, des moustiques, de la neige ou bien du soleil, ces jolis igloos n'ont aucune limite. Au printemps, l'umbrella et sa moustiquaire protègent des averses et des moustiques. En été, une canopée offre un espace ombragé. En automne, l'option panorama crée une bulle in-



time avec une vue panoramique anti-moustiques. En hiver, une couverture en Crystal-PVC adapte la structure au temps froid et humide avec la possibilité de maintenir une température agréable grâce à des ampoules chauffantes à infrarouges.

www.astreea.com/igloo

DES PARASOLS QUI EN JETTENT

Le parasol est à la terrasse ce que le sac à main est à la femme. Un accessoire qui en dit long sur l'établissement dans lequel on s'apprête à déjeuner, comme le sac à main signe l'élégance de celle qui le porte.



© Mario Romulic & Drazen Stojic



L'entreprise belge Symo l'a bien compris. Depuis près d'un siècle, elle se consacre entièrement à protéger les espaces extérieurs avec ses parasols qui se remarquent et qui prennent en compte toutes les contraintes des hôtels-restaurants.

Dans les allées du Sirha, on a craqué pour le Frou Frou et ses franges qui dansent au rythme du vent ou de la brise, offrant une agréable sensation de fraîcheur. Ce spectaculaire parasol au design « sun & fun » a été créé par Davy Grosemans.

On s'est extasié devant ces parasols équipés d'un système de chauffage pour les soirées un brin plus fraîches.

[//symoparasols.com/fr](http://symoparasols.com/fr)

Système 2-en-1
Prise de commande et
terminal de paiement.

Tap On Mobile Connect

Intégration de vos
produits dans le
terminal de paiement
pour une prise de
commande
rapide.

Le paiement
s'effectue
directement
sur celui-ci.



WORLDLINE



A votre service
dans toute la
Suisse romande

La stabilité à long terme



Partenaire officiel
WorldLine

APPLITEC-POS
www.applitec-pos.ch
Tél: 021 626 50 60

