

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




INOX, notre fabrication à Etagnières. 

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 47

N° 5 • 14 mars 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



SUISSE
> Page 12

Mérite culinaire suisse
Une femme et six hommes décrochent le Graal



Trouvez votre appareil approprié.



Machines de qualité suisse. www.rotorlips.ch



Entr'Acte
L'année du vin
L'année du vin
DIV NUM
26 AU 31 MARS 2025

Votre supplément Entr'Acte
L'année du vin



EDGARD BOVIER

Parrain de la Semaine du Goût 2025

VU POUR VOUS

Un rallye gourmand en Ville de Genève

Terroir sur la ville!



© MAH Musée d'art et d'histoire, Ville de Genève.

C'est sans doute l'événement le plus savoureux à la veille du printemps. Dimanche 16 mars, un 1^{er} Rallye gourmand attend les épiciers en Ville de Genève! Au programme: cinq haltes gourmandes où des vigneronnes et vignerons accueillent les participants et proposent des crus spécialement sélectionnés pour se marier avec des recettes du XVIII^e siècle!

Un 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 les restaurants Ambassadeurs du Terroir Genevois pour les questionnaires les mieux remplis.

Accueil café-croissants puis départ par groupe de 25 personnes toutes les 20 minutes dès 9h30 de la Terrasse Agrippa-d'Aubigné en Vieille-Ville. L'arrivée est également prévue à la Terrasse Agrippa-d'Aubigné.

M. M.

Tarifs: CHF 80.- (adultes), CHF 40.- (enfants jusqu'à 16 ans).

Magnifique ambassadeur du terroir, il loue les producteurs locaux dont il sublime les produits au Cerf à Rougemont. Il fera rayonner toute la région, dont Aigle est la Ville du Goût cette année.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Après 50 ans en cuisine, qui l'ont mené des plus grands palaces au Cerf à Rougemont, le Valaisan Edgard Bovier a cumulé les étoiles, les points et les honneurs. L'homme n'a toutefois jamais oublié le lien profond qui le lie à l'art culinaire. «Pour moi, la cuisine n'a jamais été qu'un simple métier. C'est une passion, un héritage vivant, un

langage universel qui rassemble. Le goût du terroir, c'est bien plus qu'une question de saveur. C'est une histoire que l'on raconte à travers un plat, un souvenir d'enfance réveillé par une odeur, une transmission précieuse entre générations.»

Un souvenir d'enfance? Le chef en parle avec émotion: «Qui n'a jamais été transporté par une bouchée dans la cuisine de sa grand-mère, là où mijotaient des recettes secrètes où chaque ingrédient avait une âme? Derrière chaque produit de notre terroir, il y a des hommes et des femmes passionnés, des artisans du goût, qui travaillent avec patience et exigence.»

HONORER LES ARTISANS

Au travers de ses mets les plus simples et les plus élaborés, Edgard Bovier n'a cessé d'honorer les artisans: du fromager qui affine ses meules avec amour, au vigneron qui attend le bon moment pour vendanger, en passant par le maraîcher qui cultive ses terres avec amour.

C'est peu dire qu'il prend aujourd'hui son rôle de Parrain de la Semaine du Goût 2025 avec cœur pour que tous les mangeurs du pays redécouvrent ensemble le plaisir du local.

«En choisissant le local, nous ne faisons que savourer des mets d'exception. Nous honorons ces artisans, nous soutenons une agriculture durable et nous préservons une richesse inestimable de goût et de culture. Nos fromages affinés, nos meringues légères, nos vins d'exception, ces saveurs racontent notre histoire, forgent notre identité. Promouvoir le goût du terroir, c'est avant tout préserver un art de vivre, un patrimoine immatériel que nous avons le devoir de protéger.»

kg 7⁹⁰

Asperges vertes
Espagne
6 x 1 kg net



kg 15⁹⁹

Filet de porc
court
env. 1,5 kg



l 5⁸⁶

Emmi
Crème entière
35% de matière grasse
UHT
12 x 1 l



17.3-22.3.2025

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



Toutes les offres TVA exclue

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

AIGLE VILLE DU GOÛT 2025

Un rayonnement tout au long de l'année

Depuis le 12 décembre 2024 et jusqu'au 12 décembre 2025, Aigle célèbre le Chasselas et les produits du terroir. Au cœur des festivités gourmandes, la mise en avant des délices locaux par les professionnels des métiers de bouche.

M. M.

SUISSE

Aigle, capitale mondiale du Chasselas et carrefour des saveurs du Chablais vaudois, vit une année exceptionnelle en tant que Ville suisse du Goût 2025. Ce titre prestigieux consacre son riche patrimoine viticole et gastronomique, ainsi que son rôle central dans la promotion des produits du terroir.

Dans ce cadre, la Ville d'Aigle, en partenariat avec GastroVaud section Chablais et les acteurs locaux des métiers de bouche, lance une initiative destinée à mettre en lumière les produits de notre terroir et le savoir-faire des restaurateurs et artisans de la région. Ce projet, qui a débuté le 3 mars 2025, vise à faire rayonner les saveurs du Chablais à travers une offre culinaire authentique et locale.

MOBILISATION DES MÉTIERS DE BOUCHE

Dès le 3 mars, les établissements participants (cafés, restaurants, bouchers, boulangers et confiseurs) proposent une création gastronomique exclusive et originale, composée presque exclusivement d'ingrédients locaux, produits ou transformés dans le Chablais. L'objectif? Valoriser la richesse des terroirs et encourager une consommation durable et de proximité.

En complément, les restaurateurs sont invités à associer leur plat à une boisson régionale (vin, bière, jus de fruits ou autre), pour une expérience gustative complète. Un autocollant distinctif figure sur les menus des établissements participants, permettant aux clients de repérer ces créations du goût en un coup d'œil.



▲ Edgard Bovier, Parrain de la Semaine du Goût 2025, Josef Zisyadis, directeur de la Fondation pour la Promotion du Goût et Stéphane Montangero, Président du comité d'organisation Aigle Ville suisse du Goût 2025.

Photo: © Manuella Magnin

www.aiglevilledugout.ch



Menace sur le droit de propriété: il faut rejeter l'initiative pour un impôt sur les successions

L'initiative populaire «Pour une politique climatique sociale financée de manière juste fiscalement (initiative pour l'avenir)» demande une imposition de 50% sur les successions et les donations de plus de 50 millions de francs. Cet objectif avait déjà été formulé par Karl Marx en 1848: « Vous nous accusez de vouloir abolir votre propriété. C'est précisément ce que nous voulons faire. » Marx, qui voulait abolir le droit de succession, aurait été ravi de cette initiative.

Les opportunistes

Alors que Marx dévoilait ouvertement ses intentions au XIX^e siècle, ses disciples d'aujourd'hui choisissent une autre approche: ils invoquent principalement la lutte contre la crise climatique. Les recettes de l'impôt sur les successions devraient servir à financer la transformation écologique de l'ensemble de l'économie par le biais de subventions et de nationalisations. Les Jeunes Socialistes, à l'origine de l'initiative, désignent les riches, avec leurs jets privés et leurs villas, comme les principaux coupables de la crise climatique. C'est donc à eux de payer pour les coûts que celle-ci engendre.

Ce raisonnement passe sous silence le fait qu'un impôt de 50% sur les successions de plus de 50 millions de francs reviendrait à couper la branche sur laquelle reposent la place industrielle suisse et la classe moyenne. Une grande partie des biens concernés par cet impôt se trouvent dans

des entreprises familiales. Si l'initiative était acceptée, ces entreprises se retrouveraient alors en grande difficulté au moment où l'impôt deviendrait exigible. Beaucoup d'entre elles devraient être divisées et vendues. Cela engendrerait des incertitudes qui affecteraient les investissements dans la place économique, ainsi que la sauvegarde et le développement des emplois. Le constat est sans appel: avant même qu'on sache quand le peuple se prononcera sur cette initiative, des entreprises commencent à envisager un déménagement hors de Suisse, ou alors hésitent sérieusement à venir s'installer en Suisse.

Même le dernier disciple de Marx devrait comprendre que la protection du climat doit reposer sur une économie qui fonctionne. Seule une économie forte et innovante peut générer de la prospérité et de la croissance. Sans prospérité et sans croissance, la répartition des richesses génère des conflits et les ressources nécessaires à une politique climatique efficace font défaut.

Propriété et responsabilité

On attribue à Martin Luther cette citation: «Si on m'apprenait que la fin du monde est pour demain, je planterais quand même aujourd'hui un pom-

mier.» Les nombreuses entreprises familiales qui prospèrent en Suisse témoignent du soin avec lequel la propriété et la fortune sont transmises de génération en génération, et avec lequel les emplois sont préservés et créés. Voilà une vraie durabilité!

Nous devrions profiter de cette initiative pour nous rappeler à quel point il est important, pour l'ensemble de la société, que le plus grand nombre possible de personnes dispose de biens en propriété; et qu'il vaut la peine de travailler, de s'engager, de faire preuve d'ardeur pour acquérir et accroître ses biens propres. L'Etat en a un besoin vital et notre système fiscal et social repose sur ce principe.

L'initiative repose sur une vision contraire: l'entrepreneur qui réussit est cloué au pilori, il doit passer à la caisse. Pourtant, il a accompli quelque chose et a pris des responsabilités – pour son entreprise et pour les emplois qui y sont liés. En guise de remerciement pour avoir payé des impôts de son vivant, l'initiative s'en prend à lui le privant du droit de décider librement de l'utilisation de son patrimoine.

«L'initiative veut retirer aux entrepreneurs le droit de décider de l'utilisation de leur fortune.»

Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

La section GastroVaud Chablais a déjà appelé ses membres à participer au projet. Si des établissements ou artisans du district d'Aigle intéressés souhaitent se joindre à cette initiative, ils sont invités à se manifester en indiquant le(s) produit(s) qu'ils souhaitent mettre en avant. Cette offre pourra évoluer au fil des saisons afin de refléter au mieux la diversité des produits du terroir.

PROJET FÉDÉRATEUR

Au-delà de la Ville d'Aigle, ce projet englobe tout le Chablais vaudois (district d'Aigle), créant une véritable dynamique régionale autour de la gastronomie et des circuits courts. Pour assurer une visibilité optimale aux participants, les plats et leurs artisans seront mis en valeur au travers des différents canaux de communication du projet Aigle Ville suisse du Goût 2025 tout au long de l'année. Le site www.aiglevilledugout.ch recense l'ensemble des établissements et fournisseurs partenaires, offrant une vitrine numérique à celles et ceux qui s'engagent pour la mise en valeur des produits du Chablais.

AMBASSADEUR DU TERROIR

Le restaurant Moments Geneva (Marriott Hôtel)

INAUGURÉ EN 2022, LE RESTAURANT MOMENTS, DE LA CHAÎNE HÔTELIÈRE MARRIOTT, EST LE DOMAINE DU CHEF EXÉCUTIF FABRIZIO DOMILICI. AVEC SON CHEF DE CUISINE, RICCARDO ZAPPALÀ, ET SA BRIGADE, CE PASSIONNÉ DU TERROIR GENEVOIS A SOUHAITÉ D'EMBLÉE SE DÉMARQUER DE LA CUISINE HÔTELIÈRE TRADITIONNELLE. IL SE FAIT FORT D'OFFRIR À SA CLIENTÈLE DES PLATS GOURMANDS, SAINS ET IMAGINATIFS, EXALTANT LES SAISONS, LES PRODUCTEURS LOCAUX ET LES PRODUITS ÉCORESPONSABLES, ET CELA DANS UN ESPRIT DE BISTROT DE PROXIMITÉ.

PAR GEORGES POP

«Comme moi, le propriétaire, André Chevalley, est un Genevois pur sucre. Lorsque je lui ai fait part de ma volonté de travailler en direct avec des petits fournisseurs locaux, prioritairement bio, en nous adaptant à leur offre, pratiquement au jour le jour, il a tout de suite été convaincu», raconte celui qui a acquis ses lettres de noblesse et sa belle réputation dans de grands établissements de la Cité de Calvin.

Genevois jusqu'au bout des ongles, Fabrizio Domilici n'en oublie cependant pas les origines sicilo-piémontaises de sa famille, ni sa proximité avec les chefs français qui l'ont autrefois dirigé ou accompagné. «Ma cuisine est italienne pour le cœur, française pour la technique et suisse pour la rigueur», confie-t-il avec humour.

Appelé à révéler les produits qui ont sa préférence, il se montre quelque peu embarrassé, mais finit tout de même par lâcher: «Les végétaux! J'aime travailler les légumes de saison, selon les arrivages et les disponibilités de moment», il précise encore que ses recettes sont économes en viande, par respect pour la vie animale, et que les poissons qu'il apprête sont tous issus d'élevages indigènes «Nous avons ici d'excellentes aquacultures... Pourquoi se faire le complice de la surpêche?»

MÊME LES COMMIS ONT DROIT À LA PAROLE... Nouveau moment d'hésitation, lorsqu'on lui demande de citer une de ses recettes

«emblématiques»: «Vous savez, nos recettes sont éphémères. Nous les changeons en permanence. Nous proposons trois plats de référence par semaine, avec un dessert. Pour les imaginer, j'en parle avec toute l'équipe. Avec Ricardo bien sûr, mais les commis ont aussi leur mot à dire. Ils seront chefs un jour...». Il finit quand par nous confier: «Bon! Comme recette d'hiver, je propose actuellement, par exemple, des œufs mollets de la ferme du Lignon, avec une poêlée de champignons. Et comme je n'aime pas le gaspillage, j'utilise les fonds de bouteille de Pinot Noir pour le glaçage.»

Ici, 95% des produits travaillés sont issus du canton de Genève et de ses environs et 100% des vins sont suisses. Le concept imprimé par Fabrizio Domilici et son équipe attire une large clientèle locale, exigeante, gourmande et fidèle. «Les clients de l'hôtel sont généralement eux aussi enchantés par ce que nous offrons. Mais si certains cherchent autre chose, je leur donne de bonnes adresses. Je suis régulièrement en salle pour expliquer ce que nous faisons et pourquoi nous le faisons.»



Le chef exécutif Fabrizio Domilici promeut une cuisine saine, savoureuse et écoresponsable. Photos: © momentsgeneva.ch

MOMENTS

- SOCIAL EATERY -

Moment Geneva – Chemin du Ruisseau 1 – 1216 Cointrin
Tél. : +41 79 682 46 44 – moments@marriott.com – www.momentsgeneva.ch
Horaires restaurant: Tous les jours, de 10h30 à 23h – Bar: Tous les jours, de 11h30 à 1h

Ciao Italia: un bonjour à l'épicerie italienne de Pully

C'est une histoire de cœur et de courage: confrontée brutalement au chômage, après une longue carrière au sein d'une grande multinationale alimentaire, Angela Spagnuolo (son nom de jeune fille) a résolument choisi de résister à l'adversité: mobilisant son énergie et toutes ses économies, et inspirée par ses origines méridionales, elle a ouvert au printemps 2023 à Pully «Ciao Italia», une étonnante épicerie italienne. Après des débuts difficiles, la petite entreprise prend gentiment son envol.

GEORGES POP

VAUD

«Lorsque je me suis retrouvée sans emploi, à passer 56 ans, j'étais bouleversée et désorientée. Et puis j'ai été emportée en Italie par mes souvenirs de vacances, lorsque j'étais enfant: les belles tomates et toutes ces saveurs du sud; les ruelles étroites et les marchés des quartiers populaires de Naples ou de Palerme. J'ai alors décidé de mettre tout ce que j'avais pour créer mon épicerie, afin de partager ces souvenirs. Un vrai défi! Ce fut très dur au début... Et aujourd'hui encore, je travaille sans répit pour développer mon commerce», raconte avec simplicité cette femme souriante et déterminée.



▲ Angela a ouvert «Ciao Italia» en juin 2023.

Photo: © Le Cafetier

UN LICENCIEMENT ABRUPT

Née au sein d'une famille originaire de la région de Naples, Angela a toujours vécu dans la région lausannoise, où elle a vu le jour. Mais elle n'a jamais oublié ses origines méridionales. «Je parle très bien l'italien, mais avec une pointe d'accent français», nous a-t-elle confié, amusée. Après sa scolarité, elle s'est jetée à corps perdu dans la vie active, comme employée d'une célèbre marque italienne de vermouth. Après quoi, elle fut embauchée par une grande multinationale alimentaire. «J'y ai consacré toute une vie, comme responsable des achats. Mais du jour au lendemain (NDLR: à la suite d'une relocalisation de certaines de ses activités), on m'a dit au revoir.»

UN ESPACE ABANDONNÉ PAR LES CFF

Cet «au revoir», comme elle dit pudiquement, était plutôt un adieu! Une autre qu'elle aurait peut-être pu som-

brer dans le désespoir ou la dépression. Mais pas Angela! Elle avait acquis le goût du risque et de l'entrepreneuriat. La ténacité et le goût de vivre de cette maman de quatre grandes filles ont fait le reste... «J'ai réuni toutes mes ressources. J'ai trouvé cet espace qui était occupé par une agence des CFF, à la Place de la Gare de Pully, et j'ai ouvert «Ciao Italia» mon épicerie... C'était au printemps 2023!»

«Au début, je n'avais pas les moyens de remplir les rayons du magasin. Les produits que je pouvais exposer, étaient en nombre très limité. Des étagères à moitié vides, vous imaginez... C'est vraiment horrible! Pour les remplir j'ai mis des boîtes de produits de marque... vides (rires)... Regardez, elles sont toujours là, sur les rayons du haut», raconte Angela, joignant le geste à la parole. Elle ajoute: «Aujourd'hui, je fais venir mes produits d'Italie. Et je peux le dire: mes fournisseurs sont payés rubis sur l'ongle.»

UNE CAVERNE D'ALIBABA AUX SENTEURS ITALIENNES

De fait! Le joli magasin est une véritable caverne alimentaire d'Alibaba: fromages, charcuterie, pâtes alimentaires, sauces tomates, épicerie sucrée ou salée, huiles d'olive, produits de boulangerie, boissons et spiritueux etc. Tout fleurit bon l'Italie! Une affaire qui roule? La question arrache un nouvel éclat de rire à notre commerçante: «Rien n'est jamais gagné... Pour le moment, je travaille onze heures par jour, sept jours sur sept. Mais je suis dans mon élément.»

Qu'est-ce qui vous ferait plaisir, Angela? Nouveau sourire: «Que les élèves du collège voisin viennent à midi manger leurs sandwiches chez moi, plutôt qu'au supermarché. Je les fais sur mesure, avec un super pain frais focaccia.»



Ici & Ailleurs



9^e SALON LAVAUX VIN BIO, À ARAN 5 AVRIL 2025, 10h – 17h

Retrouvez l'association des vigneron·nes de Lavaux produisant des vins bio, biodynamique & nature. Dégustez les vins biologique, biodynamique et nature de Lavaux. Restauration et épicerie bio.

Infos billetterie:
www.lavauxvinbio.ch/event-details/salon



ACTIVITÉ CRÉATIVE «CÉRAMIQUE & CAFÉ»

L'Entrepôt, centre d'escalade et de loisirs à Bulle, élargit son offre en proposant une activité créative: Céramique & Café. Cette expérience unique dans le canton de Fribourg permet aux participants d'exprimer leur créativité par de la peinture sur des pièces en céramique, tout en profitant d'un moment de détente et de convivialité.

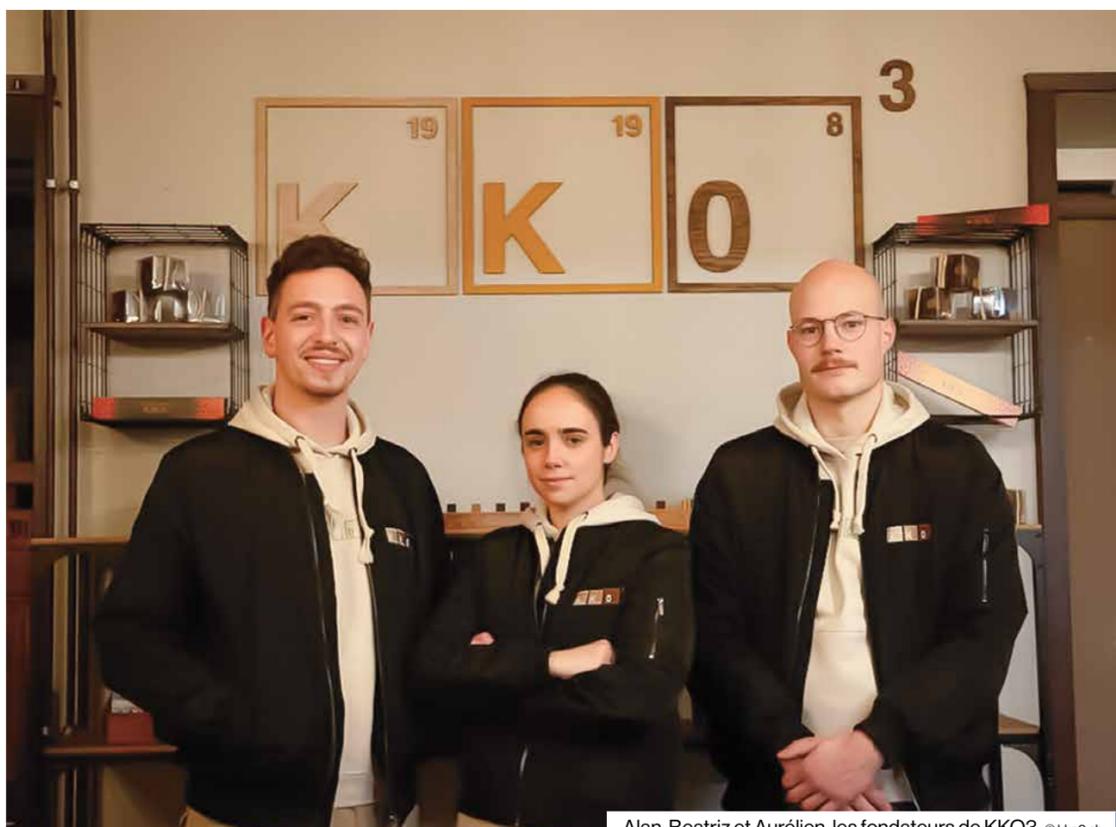
[//lentrepot.ch/activites/ceramique-cafe/](http://lentrepot.ch/activites/ceramique-cafe/)

VINEA ON TOUR: JEUDI 3 AVRIL 2025 DE 15H À 20H

VINEA On Tour en collaboration avec WeWine et l'École Hôtelière de Lausanne vous invite à partir à la découverte d'une vingtaine de producteurs. C'est l'opportunité de pouvoir, en un seul lieu, parfaire vos connaissances ou vous initier à la riche diversité des vins suisses.

Les vins des domaines suivants seront en dégustation: Cave La Madeleine - André Fontannaz et filles, Mondial du Chasselas, Domaine Delaharpe, Château de Luins, Domaine de l'Ouille, Artisans Vignerons d'Yvorne, Société Coopérative, Domaine Jean-René Germanier, Cave la Cinquièmes Saison, Cave & Domaine Les Perrières, La Cave de Genève, Martial Neyroud, Cave de la Côte, Domaine & Cellier du Paradis, Maison Gilliard, Domaine des Muses, Les Celliers du Chablais, C. Varonier & Söhne, Valsangiacomo Vinj, Bolle et Cie - La Licorne.

www.swisswine.com/fr/evenements-vin/vinea-on-tour



Alan, Beatriz et Aurélien, les fondateurs de KKO3. © kko3.ch

L'envol de la chocolaterie KKO3

Boulangier-pâtissier de formation, le jeune ajoulot Aurélien Prêtre a commencé à fabriquer des Rubik's cube en chocolat pour se faire de l'argent de poche et partir en voyage. C'était en 2019. Aujourd'hui, avec deux camarades, il dirige à Porrentruy la chocolaterie KKO3 qui est en plein essor et offre une gamme grandissante de gourmandises chocolatées. Le trio, emporté par son succès, projette même d'ouvrir un café.

DES DÉBUTS TIMIDES SUR LES MARCHÉS LOCAUX

L'idée de fonder une chocolaterie est venue gentiment, en parlant avec Beatriz Pires Martins, une pâtissière rencontrée lors de concours régionaux, et Alan Wacker, alors gérant d'un food-truck, croisé un peu fortuitement. C'est en 2022 que les trois complices décident de créer KKO3 (allusion au triumvirat fondateur). Ils commencent alors par vendre leurs gourmandises, produites dans des locaux de fortunes, dans les marchés de la région. En 2023, en mettant la main à la poche, ils s'installent enfin dans un vrai laboratoire, bien équipé, avec un joli coin destiné à l'accueil et à la vente.

UN RICHE ÉVENTAIL DE PRODUITS

Aurélien, Beatriz et Alan se sont désormais réparti les tâches: le premier est en charge de la stratégie et de la production; la deuxième imagine les nouvelles recettes et le troisième s'occupe du marketing. Deux employées ont même été engagées, l'une pour la production et l'autre pour la vente. Aujourd'hui, l'éventail «Fairtrade» de la chocolaterie s'est enrichi: coffrets dégustation; tablettes noires au lait; aux baies; soufflées au riz, crunchy, etc.; caramel beurre salé; dragées à grignoter, glace smoothies, à la belle saison etc...

G. P.

JURA

« Au début, je ne pensais vraiment pas arriver là. Inspiré par d'autres pâtissiers, je me suis lancé dans la production artisanale de petits chocolats cubiques. J'avais juste l'intention de les vendre à des amis, ou en faisant du porte-à-porte dans mon village de Bure. Je voulais me faire un peu d'argent de poche pour partir en voyage. Mais moi et mes amis avons fini par être aspirés par la passion de l'entrepreneuriat... C'est génial! », raconte Aurélien avec une bonne humeur communicative.

La petite équipe envisage même d'ouvrir un café à Porrentruy. Aurélien et ses camarades sont pleins de projets: « Actuellement, nos produits sont disponibles dans plusieurs commerces du canton, et même au-delà. Si de nouveaux points de vente s'intéressent à nous, nous en serions ravis », conclut-il.

[//kko3.ch](http://kko3.ch)



Le Gruyère AOP, on l'adore dans 60 restos!

Répartis dans tous les cantons romands, ainsi que dans ceux de Berne, Bâle-Ville, Soleure et Zurich, quelque soixante restaurants, associés au label «Fait Maison», participent, en ce mois de mars, à une vaste campagne de mise-en-valeur du Gruyère AOP. Intitulée «Le Gruyère AOP, on l'adore dans...», cette action inédite, consistant à proposer, en salle ou en ligne, des recettes originales au Gruyère, réserve de magnifiques surprises gourmandes.

G. P.

SUISSE

« L'Interprofession du Gruyère AOP nous soutient depuis 2019. Nous avons imaginé cette opération ensemble, et nous sommes enchantés, par cette importante participation », nous a confié Carine Rouge, directrice du Label «Fait Maison», rencontrée à Pully, près de Lausanne, au siège de son association qui encourage les restaurateurs à proposer des plats entièrement cuisinés sur place, à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine. Elle ajoute: « Même le Valais, fief de la raclette, est dans le coup... »



Carine Rouge, directrice du label «Fait Maison». © Le Cafetier

▲ Triangles au Gruyère AOP et sauce calypso à l'ail.

► Croustillants de Gruyère AOP à la truffe noire, salade de poireaux et pommes de terre.

►► Duo d'asperges au nori et lard sec du Valais IGP, avec une mousse et un cornet croustillant de Gruyère AOP BIO.

Photos: © labelfaitmaison.ch

La liste des restaurants participants:



DES RECETTES... GÉNIALES!

Mais le contentement de Carine Rouge ne s'arrête pas là: « Ce qui nous a fait vraiment plaisir, c'est de voir l'enthousiasme manifesté par les chefs qui se sont lancés dans cette campagne. Les recettes proposées, en entrée, en plat principal ou en dessert, sont vraiment surprenantes... Elles peuvent bien sûr être dégustées dans les établissements qui jouent le jeu, mais aussi, pour celles qui sont en lignes, réalisées par celles et ceux qui ont envie de les préparer pour les savourer à la maison. C'est génial! »

Impossible de passer ici en revue toutes ces savoureuses recettes inédites. En toute subjectivité citons, à titre d'exemple, les Triangles au Gruyère AOP et sauces calypso à l'ail, proposé par le chef Sébastien Angéloz du restaurant Gare à toi, à Bulle (FR); les Croustillants de Gruyère AOP à la truffe noire, salade de poireaux et pommes de terre, imaginées par Julien Konrad, chef de l'Auberge communale de St-Légier (VD), ou encore le

Duo d'asperges au nori et lard sec du Valais IGP, avec une mousse et un cornet croustillant de Gruyère AOP BIO de Palézieux-Village, concocté par le chef Fabrice Hochart de l'Auberge de l'Union à Palézieux (VD).

UN LABEL QUI FAIT SON CHEMIN

Pour mémoire, le label «Fait Maison» a été créé conjointement par Gastrosuisse, la Semaine du goût, Slow food (Suisse) et la FRC, l'association des consommateurs et consommatrices, afin de répondre au désir de transparence des consommateurs, lutter contre l'uniformisation des goûts, valoriser le savoir-faire de la gastronomie suisse et encourager la proximité et la saisonnalité. « Actuellement nous comptons 430 adhérents dans la restauration et 130 dans la restauration collective. Mais la liste s'allonge de jour en jour... De très nombreuses candidatures sont en cours d'examen », nous a précisé Carine Rouge.

PUBLIREPORTAGE

Louis Ditzler AG LE PLAISIR AU NATUREL AU SALON GASTIA 2025

Venez nous rendre visite du 23 au 25 mars 2025
au salon Gastia à Saint-Gall, stand 3.0.58
et laissez-vous inspirer!

Cette année, nous présenterons nos nouvelles compositions Care – des mélanges de légumes naturels et sans allergènes, idéaux pour une cuisine légère et équilibrée. Découvrez en direct les multiples possibilités d'utilisation des légumes surgelés et demandez à notre cuisinier de vous montrer des idées de préparation créatives. Non seulement vous gagnerez du temps, mais vous contribuerez aussi à réduire le gaspillage alimentaire.

Nos mélanges soigneusement composés se basent sur le régime Low FODMAP, offrent une tolérance maximale et sont

synonymes de qualité suisse contrôlée – tout à fait dans l'esprit de la célèbre «Suisse Garantie» de Ditzler.

Pour finir en douceur, nous vous goûtons avec nos vermicelles végétaliens sans huile de palme, qui s'harmonisent parfaitement avec une tasse de café aromatique.

Découvrez un plaisir naturel, faites l'expérience du délicat parfum doux et noisette des marrons glacés – nous nous réjouissons de votre visite.



Wellness-Mix Suisse Garantie, Ditzler.



Wok-Mix Balance Suisse Garantie, Ditzler.



Mélange diététique Suisse Garantie, Ditzler.



CANDIDATURE



La Ville de Genève lance un appel à candidature pour l'exploitation de l'Auberge de Jeunesse de Genève.

Située rue Rothschild 30 - 1202 Genève (rive droite), au 1^{er} janvier 2026.



Description de l'objet
L'Auberge de Jeunesse accueille depuis 1987 plusieurs dizaines de milliers de voyageurs par année en offrant à un tarif avantageux, un gîte sûr et de qualité, dans les standards de la Fédération Internationale des Auberges de Jeunesse. L'établissement est aujourd'hui un acteur clé du secteur de l'hébergement économique à Genève.

Emplacement et accessibilité
L'Auberge de Jeunesse bénéficie d'un emplacement stratégique à 300 mètres du Lac Léman et à proximité des institutions internationales, ainsi que des principales attractions touristiques. Elle se trouve également à 800 mètres de la gare CFF Cornavin, avec un accès facilité par les transports publics locaux. Cette localisation centrale permet aux clients de se déplacer aisément.

Capacité et services
L'Auberge de Jeunesse dispose d'une capacité d'accueil de 336 lits, répartis entre 56 dortoirs partagés (320 lits) et 8 chambres privatives (16 lits) Les équipements comprennent un restaurant self-service, une cuisine commune, une buanderie, 7 salles de réunion pour groupes et un parking souterrain.

Le présent appel à candidature s'adresse à tout opérateur actif sur le segment hôtelier des auberges de jeunesse, possédant une solide expérience reconnue dans la gestion d'établissements avec des services de restauration.

En cas d'intérêt, merci de nous remettre le formulaire de demande de location d'un local commercial dûment rempli (<https://www.geneve.ch/document/formulaire-demande-location-locaux-commerciaux>) et l'envoyer au mail suivant : infogim@geneve.ch, afin de pouvoir vous remettre le dossier complet vous permettant de poser votre candidature. Seuls les dossiers qui contiennent tous les documents requis seront retenus et les candidats contactés pour la suite du processus de sélection.

Les dossiers devront être remis au plus tard le 30 avril 2025.

CANDIDATURE



Conformément aux exigences de ses statuts, GastroVaud, association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, met au concours la fonction de

Président-e (80% à 100%)

Exigences :

- Le-la candidat-e doit être un-e professionnel-e exploitant ou ayant exploité un établissement à titre d'activité principale. A ce titre, une affiliation aux assurances sociales GastroSocial, ainsi qu'à la Caisse d'allocations familiales de GastroVaud est exigée. Un-e candidat-e qui ne remplirait pas ces conditions pourrait toutefois être proposé-e au vote de l'Assemblée des délégués, sur préavis du Comité cantonal. Dans ce cas, une majorité de deux tiers des délégués présents à l'Assemblée sera préalablement requise, afin de l'autoriser à présenter sa candidature, lors de sa première élection.
- Conformément aux statuts de GastroVaud, il-elle ne sera pas âgé-e de plus de 62 ans au moment de son élection. La durée statutaire du mandat est de cinq ans, renouvelable trois fois.
- Il-elle devra incarner la vision de GastroVaud et de ses membres. Le-la futur-e Président-e devra soutenir et conduire les projets de sa structure, ses objectifs prioritaires et ses principes de fonctionnement. En outre, vis-à-vis des acteurs politiques et des membres de l'Association, il-elle devra remplir un devoir d'exemplarité et en aucun cas contredire les valeurs fondamentales de l'association.
- Une excellente connaissance de la gestion associative, des institutions patronales, politiques et économiques du Canton, de même qu'un réseau personnel de relations sont exigés.
- Disponibilité et flexibilité sont également requises pour la mission confiée. L'intensité et la fréquence de l'engagement, ainsi que la rémunération, seront à déterminer avec les organes dirigeants de l'association avant l'élection.
- Des compétences reconnues de conduite et de communication et des capacités à négocier et fédérer sont requises. Son style de gouvernance et sa personnalité sont adaptés à une structure associative.
- Une bonne compréhension de la langue allemande est souhaitée dans le cadre des contacts entretenus entre GastroVaud et GastroSuisse.

Postulations:
Les dossiers de candidature sont à adresser d'ici au **31 mars 2025**, par mail à emploi@gastrovaud.ch, accompagnés des documents suivants: CV, copies de certificats, extraits de l'OP et du casier judiciaire, et attestation de paiement des assurances sociales. Le 7 avril, les candidats-es répondant aux exigences seront en outre appelés-ées à exposer leur vision stratégique et leurs motivations devant le Comité cantonal, chargé de formuler un préavis en vue de l'élection par l'Assemblée des Délégués du 30 avril 2025.

Date d'entrée en fonction: 1^{er} juillet 2025.

Renseignements :
Pour toute information complémentaire : Olivier Duvoisin, Directeur, 021 721 07 05, olivier.duvoisin@gastrovaud.ch, www.gastrovaud.ch

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



CAPSULE VIDÉO

de la Société des Cafetiers,
Restaurateurs et Hôteliers de Genève

Nicolas Perrenoud est une figure importante au sein de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG). Ses rôles multiples témoignent de son engagement envers la profession.

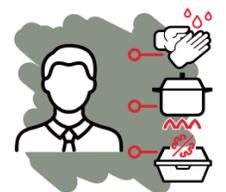


FORMATION CONTINUE

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène



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



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

MOTS CROISÉS

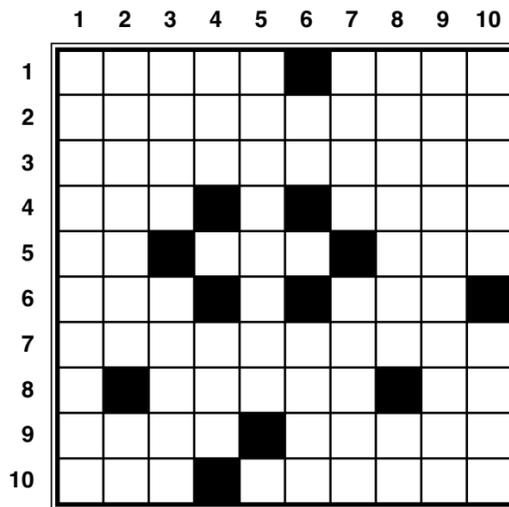
N° 1285

Horizontalement

1. Membre viril. Bisons d'Europe. – 2. Chute de terre. – 3. D'une vivacité agréable. – 4. Etendue d'herbe. Prendre du bon temps. – 5. L'espagnol. Comédie burlesque. Groupie. – 6. Refile le parfait amour. Ondulation. – 7. Rendraient moins touffu. – 8. Chris, joueuse de tennis. Petite ville de France. – 9. Saint martyr sous Dioclétien. Fortifier. – 10. Dégoutta. Vit passer le Potemkine, en 1905..

Verticalement

1. Qui se passent du couchant. – 2. Bouche bée. Avalé parfois, et même dévoré. – 3. Ville d'Italie. Signe. – 4. Il ne niche pas dans tous les arbres. Femme de tête. – 5. Plante herbacée vivace. – 6. Paso, ville des Etas-unis, ou Goléa, oasis du Sahara. Ville de Roumanie. – 7. Calife conquérant. Espèce de singe. – 8. Aspire par le nez. Prises dans le morse. – 9. Emmenées de force avec soi. – 10. Jan, peintre hollandais. Cosme, peintre italien.



Solution des mots croisés N° 1284



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



PHILIPPE BARDET EST L'AGRO-STAR SUISSE 2025

Le 20 février dernier, Philippe Bardet a reçu le prix Agro-Star Suisse 2025 à l'occasion de la cérémonie d'ouverture du salon Tier&Technik, à Saint-Gall. Le directeur de l'Interprofession du Gruyère AOP a été récompensé pour avoir consacré une grande partie de sa carrière à la préservation et à la commercialisation du Gruyère AOP. Le lauréat 2025 a fait l'unanimité au sein du jury, qui a souhaité saluer les presque trois décennies passées à la tête de l'Interprofession de ce fromage emblématique de notre pays. Avec le prix Agro-Star Suisse 2025, le jury a souhaité non seulement rendre hommage à l'engagement sans borne dont Philippe Bardet a fait preuve durant des années, mais aussi clôturer un chapitre important de sa carrière. Après 28 ans de bons et loyaux services, le directeur de l'Interprofession du Gruyère AOP (IGP) prendra prochainement sa retraite. Chaque année, Agro-Star Suisse récompense une personnalité pour saluer son engagement en faveur de l'agriculture helvétique.



www.gruyere.com

UN RESTAURANT AUX ANCIENS ABATTOIRS DE LA CHAUX-DE-FONDS

La ville de la Chaux-de-Fonds a franchi une nouvelle étape dans la réhabilitation de ses Anciens abattoirs. En février dernier, le Conseil général (assemblée de commune) de la cité horlogère a accepté un crédit de 6 980 000 francs pour poursuivre la transformation du site appelé à devenir un centre de congrès. Les travaux prévoient la rénovation des bâtiments, la mise en place d'un chauffage à distance et diverses autres installations, dont un restaurant et une terrasse. Interrogé par la presse locale, le conseiller communal Théo Huguenin-Elie a précisé que la ville cherchera un gérant, le moment venu, pour ce nouvel établissement, car elle ne souhaite pas l'exploiter directement. La Chaux-de-Fonds possède déjà trois établissements communaux: l'Union, restaurant du Théâtre;



le restaurant Piscine et Patinoires des Mélèzes, ainsi que la buvette du minigolf. Les nouvelles installations des Anciens abattoirs seront prêtes pour accueillir les manifestations de «La Chaux-de-Fonds Capitale culturelle suisse 2027». Au mois de janvier, le site avait déjà accueilli les festivités liées au 50^e anniversaire du Non Filtré, le premier vin suisse de l'année.

G.P.

IMPRESSUM

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

➤ **Rédaction Le Cafetier:**
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
tél. 022 329 97 47
E-mail: journal@scrhg.ch
➤ **Rédactrice en chef:**
Myriam Marquant
➤ **Rédaction:** SOFIED SA

➤ **Correspondants:**
Manuella Magnin
et Georges Pop.
➤ **Abonnement:** 1 an Fr. 70.-
(2,5% TVA incluse);
➤ **Tarif publicités:**
annonces Fr. 119 le mm
(2 col. minimum);

réclames Fr. 3.50 le mm
Petites annonces par
tél. 022 329 97 47
➤ **Tirage contrôlé FRP/REMP:**
8000 ex (32000 lecteurs
chaque semaine)
➤ **Préresse:**
Laurence Bullat | SOFIED SA

➤ **Impression:**
Atar Roto Presse SA
➤ **Régie publicitaire:** SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
tél. 022 329 97 47

➤ **Publicité et petite annonce:**
Grégoire Gindraux -
g.gindraux@lecafetier.net
➤ **Éditeur et administration:**
SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève

Crédit photos: © DR,
sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier

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 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
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



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



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

www.gehriggroup.ch



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

www.rotorlips.com

FROMAGE



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

www.gruyere.com



INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle
T. +41 26 919 87 56
info@vacherinfribourgeois.aop.ch

[//vacherin-fribourgeois-aop.ch](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.cimbali.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

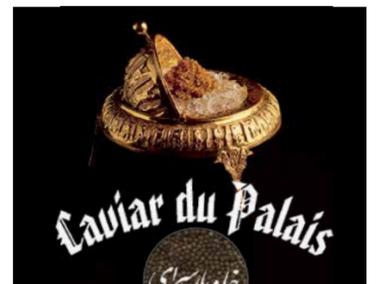
coffee.franke.com



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

PUBLIREPORTAGE



qu'organisation moderne, nous souhaitons redéfinir le service», explique Felix Schwan, responsable du département Service clientèle et membre de la Direction de GastroSocial. «Notre objectif est de faciliter au maximum l'accès à des informations importantes pour nos assuré-e-s et nos membres. Il faut que ce soit rapide, intuitif et toujours à jour.»

UN SERVICE ORIENTÉ VERS L'AVENIR

Gaston n'est pas seulement un chatbot basé sur l'IA: c'est un service qui simplifie le quotidien professionnel des établissements du secteur de la restauration et de l'hôtellerie, leur fait gagner du temps et leur permet d'accéder efficacement à des informations pertinentes. GastroSocial ne considère pas le service comme une simple réaction à des demandes, mais comme une solution proactive et orientée avenir. La combinaison de l'intelligence artificielle et de la numérisation génère une valeur ajoutée qui profite à toutes et à tous.



GASTROSOCIAL

GastroSocial
 Buchserstrasse 1
 Case postale | 5001 Aarau
 T. 062 837 71 71
 info@gastrosocial.ch
 gastrosocial.ch

GASTROSOCIAL AMÉLIORE SES SERVICES AVEC L'IA

Imaginez que vous puissiez obtenir la réponse à votre question à tout moment, rapidement, facilement et directement. Avec Gaston, le nouveau chatbot IA de GastroSocial, c'est exactement ce qui devient réalité. Fini les longues recherches, place à l'aide immédiate, quand vous en avez besoin!

PLUS DE CLARTÉ ET DE FACILITÉ

Gaston parcourt les nombreuses informations disponibles sur le site web de GastroSocial et vous fournit des réponses précises en quelques secondes. En plus de sa

réponse, il indique les sources, les liens et les formulaires les plus importants directement dans le chat. Cet assistant numérique devient indispensable pour ceux qui recherchent des réponses rapides et claires. «En tant



La petite histoire des aliments

Auteur d'un recueil de cuisines intitulé le «Cuisinier français», un ouvrage qui, selon les historiens, marque au XVII^e siècle, le passage de la cuisine médiévale à ce qui deviendra la grande gastronomie moderne, le cuisinier François Pierre de La Varenne fut le premier à mettre noir sur blanc, en français, la recette des œufs brouillés. Suivons les directives de celui dont on dit qu'il abandonna les saveurs lourdement épicées héritées du Moyen-Âge, au profit des succulences naturelles des produits du terroir.

À feu doux

«Faire fondre du beurre avec des œufs dans un plat, assaisonner le tout de sel et de muscade, remuer avec une cuillère à feu doux jusqu'à ce que les œufs soient cuits, puis servez...» Voilà! c'est aussi simple que ça. Un siècle plus tard, le médecin et cuisinier Jourdan Le Cointe, auteur d'un ouvrage intitulé «La Cuisine de Santé», proposa, quant à lui, de préparer les œufs brouillés avec huit jaunes, mais seulement quatre blancs, en les mélangeant dans un «bon bouillon», et en insistant sur un point essentiel: «ne laissez pas trop cuire.»

La préparation des œufs brouillés est évidemment largement antérieure aux recettes proposées par de La Varenne et Le Cointe. Il paraît que les anciens Égyptiens en mangeaient déjà, en un

temps où la plupart des ancêtres des Européens se nourrissaient encore de cueillette et de chasse. Les contemporains des plus anciens Pharaons, dit-on, préféraient cependant les œufs de crocodile, plus gros et plus roboratifs que ceux des volailles.

Les Italiens avant les Français

La première recette documentée d'œufs brouillés, dans une autre langue que le français, assez voisine de celles de nos préparations contemporaines, se trouve dans le livre de cuisine italien du XIV^e siècle «Libro della cucina». L'auteur est inconnu, mais son œuvre reflète non seulement les coutumes culinaires de son époque, ainsi que les usages divers des œufs en cuisine, mais aborde également les aspects sociaux et culturels liés à la nourriture, révélant les traditions gastronomiques des classes nobles et paysannes.

À la fin XIX^e et au début XX^e siècles, on trouvait, sous nos latitudes, d'innombrables recettes d'œufs brouillés, non seulement avec des œufs de poule, mais aussi de faisane, de mouette, de tortue et même de caïman...

De nos jours, on se contente généralement d'utiliser des œufs de poule. Ils sont cuits entiers, à température douce, avec un corps gras, le plus souvent du beurre. Les œufs doivent être remués, et non battus, de façon à obtenir une consistance crémeuse. Certains cuisiniers recommandent le bain-marie plutôt que la poêle. Selon eux, les «vrais» œufs brouillés, onctueux et lisses, sont assez difficiles à réussir.



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**

Un banquet au Château d'Oron

Bâti au XII^e siècle, résidence successivement des comtes de Gruyère, des baillis bernois, puis de riches familles, le château d'Oron, à Oron-le-Châtel, a été acquis, en 1938, par l'Association pour la Conservation du Château d'Oron (ACCO). Charge à elle de prendre soin du vénérable édifice historique et de trouver les moyens d'accomplir cette mission. Dans ce contexte, la location des magnifiques salles du château pour des banquets est, pour l'ACCO, une source vitale de revenus.

GEORGES POP

VAUD

« Lorsque j'étais adolescent, comme j'habitais à côté, j'ai été sollicité par l'intendant du château d'Oron pour guider les visiteurs. C'est ainsi que j'ai commencé à me familiariser avec cet édifice et à l'aimer. C'est en 1983 que j'ai adhéré à l'ACCO. J'en suis devenu le Président il y a douze ans », raconte André Locher. Il ajoute : « Avant la mise en service de l'autoroute A12, entre Vevey et Fribourg, dans les années 70, le château pouvait compter sur dix fois plus de visiteurs qu'aujourd'hui. Le déplacement du trafic nous a privés de la plupart d'entre eux. Aujourd'hui nous en avons juste deux mille par année. À titre de comparaison, le château de Chillon en recense 400 000... »



▲ André Locher, ici dans la grande cuisine du château d'Oron. © Le Cafetier

Photos: © chateaudoron.ch

www.chateaudoron.ch

DES SALLES CHARGÉES D'HISTOIRE

Le château jouit de beaux arguments : outre ses cours extérieure et intérieure, pouvant accueillir 200 personnes pour un apéritif, notamment, il dispose d'une salle de Justice, avec une grande cheminée, pouvant recevoir 170 hôtes; d'une salle des Gardes, elle aussi avec une grande cheminée, offrant 60 places assises; d'une salle des Voûtes avec bar disposant de 50 places assises; d'une salle de conférence, la salle des Oron, avec 40 places en séminaire et 100 places en formation conférence, ainsi que d'une salle dite « La Chapelle », dans le prolongement de la salle de Justice pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes. « Il y a bien sûr les visites et les cotisations de nos membres, mais notre principale source de revenus reste la location de nos salles pour des banquets et d'autres événements. Nous en avons une soixantaine par année. Mais la concurrence est rude. D'autres châteaux suivent nos exemples... », explique André Locher. Il précise « Nos hôtes peuvent choisir entre plusieurs traiteurs associés pour composer leurs menus. Ce sont eux qui s'occupent du service. »



UN QUATUOR DE TRAITEURS

Les traiteurs associés sont, dans la région, les maisons Héritier Traiteur SA, à Mézières, La Chenille Gourmande Sàrl, à Oron-la-Ville, et D&K évènements Sàrl, à Puidoux, ainsi que l'entreprise Events et Saveur, dont le siège est situé dans le village du Muids, non loin de la frontière genevoise. « Nous avons ici une grande cuisine, bien équipée pour permettre aux brigades d'achever leur travail », précise notre interlocuteur qui se fait toujours un plaisir d'endosser le rôle de guide pour les hôtes de « son » château.

Le chef Metta réveille l'Auberge d'Hauterive

Fermée en décembre 2023, la belle Auberge d'Hauterive, dans le canton de Neuchâtel, a repris vie en novembre dernier. Celui qui a rallumé les feux de ses fourneaux n'est pas un inconnu: il s'agit du jeune chef Gerardo Metta, anciennement étoilé à Bruxelles, d'où il est arrivé en Suisse il y a trois ans, puis à Neuchâtel, où il a ravi les papilles des hôtes du restaurant La Dispensa. L'entrepreneur trentenaire s'est lancé dans cette nouvelle aventure avec Roberto Paone, son ancien directeur de salle. Et les deux associés semblent d'ores et déjà être sur la voie du succès.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

« Nous sommes vraiment très satisfaits de la fréquentation. Les clients sont au rendez-vous et manifestement ravis de ce que nous leur proposons. Ce qui est nouveau pour moi, c'est la gestion de deux salles: un bistrot-pizzeria avec bar, qui dispose d'une soixantaine de places, et un restaurant gastronomique où nous offrons 20 à 25 couverts », indique Gerardo Metta qui, avec son acolyte, s'est entouré d'un personnel qualifié. « Nous sommes 5 en cuisine et 4 en salles. Ça roule bien... », précise-t-il.



▲ Gerardo Metta (à droite) et Roberto Paone ont ressuscité l'Auberge d'Hauterive.

Photos: © aubergedehauterive.ch

www.aubergedehauterive.ch

LES SAVEURS DE SON PAYS NATAL

Originaire de la petite ville de Canosa di Puglia, dans les Pouilles, le nouveau chef de l'Auberge de Hauterive reste passionné par les saveurs du pays qui l'a vu naître, celles des agrumes, des fruits de mer et des poissons, notamment. « J'imagine en permanence de nouvelles recettes et je change notre carte tous les trois mois. La plupart de nos produits, ceux de saison, auxquels je suis très attaché, sont locaux, mais certains viennent d'Italie, comme l'huile d'olive ou les rougets, par exemple », explique-t-il. Il ajoute: « Nous offrons toujours deux menus dégustation: un menu « mer » et une autre « terre » pour celles et ceux qui préfèrent la viande. »

UNE CÉLÉBRATION DES SENS

Chaque plat de ce cuisinier imaginaire se veut « une célébration des sens », ainsi qu'« Un voyage à travers les saveurs et les émotions ». Espère-t-il reconquérir l'étoile perdue lorsqu'il a quitté La Dispensa? La question lui arrache un large sourire: « Une étoile, c'est une récompense et non un jugement. Ceux qui pensent différemment et s'acharnent à en obtenir se font du mal. Personnellement,



je suis passionné par mon travail. Ma première récompense c'est le plaisir! Mais si on m'accorde une nouvelle étoile, j'en serais heureux. »

Précisons encore que la carte de vins offre un joli choix de crus locaux et italiens; que la pâte des pizzas est préparée avec du « grano arso », du blé brûlé et que les desserts du chef, dans le registre Tiramisu ou Panna cota sont une véritable « tuerie »...



Retour de pêche.



Découvrir la criée du jour.



Rencontre avec un passionné d'agrumes.

TERRE & GOÛT

Le voyageur romand qui fait découvrir les saveurs du monde

Jean-Marc Imhof emmène les voyageurs à la découverte des délices du terroir dans les lieux du monde où son réseau lui permet d'offrir des expériences uniques, en Europe, en Asie et au Maroc notamment. Les épcuriens se bousculent pour participer à ses itinéraires hors des sentiers battus. Nous l'avons accompagné en Espagne lors de la préparation d'un nouvel itinéraire, destiné tant aux gourmets qu'aux chefs. Interview.

PROPOS RECUEILLIS
PAR MANUELLA MAGNIN

VOYAGE



JEAN-MARC IMHOF, COMMENT VOUS EST VENUE L'IDÉE DE CRÉER CE CONCEPT DE VOYAGE TERRE & GOÛT?

Jean-Marc Imhof: J'ai toujours aimé bien manger et bien boire avec diversité. J'ai travaillé une bonne vingtaine d'années dans le tourisme, notamment pour le groupe Kuoni, puis je me suis tourné vers l'alimentation régionale en créant un site e-commerce de vente de produits du terroir romand. Terre & Goût me permettent aujourd'hui d'allier deux passions: la bonne chère et la découverte du monde, de ses habitants.

▲ En Espagne, Jean-Marc Imhof est guidé dans ses découvertes par Guylaine Magnin et Ramón Lozano Garcia.

▲► Visite du domaine agroécologique d'Héctor Carrió de Tossut Els Pouets.

Photos: © Manuella Magnin

RACONTEZ-NOUS LE PREMIER ITINÉRAIRE QUE VOUS AVEZ MIS SUR PIED...

J.-M.I.: J'ai d'abord développé des circuits touristiques autour de la gastronomie et des vins en Valais, tout en participant au développement du projet des Grands Sites du Goût en Suisse. Deux initiatives pilotées par la Fondation du Goût et Josef Zisyadis, avec qui j'ai convenu de mettre sur pied un voyage à Patmos. Il y est en effet, avec des vigneron vaudois, l'instigateur d'un projet agroécologique. Ravis de leur expérience, les participants venus à Patmos m'ont ensuite sollicité pour d'autres voyages que j'ai organisés.

POUR QUELLES DESTINATIONS?

J.-M.I.: Outre la Grèce, il y a le Maroc et le Japon, réalisés à plusieurs reprises, et bientôt le Cambodge, la Norvège, l'Espagne et la Chine, pays d'origine de mon épouse où j'ai vécu plusieurs années.

COMMENT CONSTRUISEZ-VOUS VOS ITINÉRAIRES?

J.-M.I.: Tous les voyages que j'organise ne sont pas dictés par un lieu, une destination ou des photos à prendre, mais par des personnalités que je connais et qui partagent ma philosophie. Pour le Japon, j'ai notamment eu la chance de bénéficier d'un contact de Niels Rodin dans le milieu des agrumes sur place.

Je travaille également au Japon avec un accompagnant francophone local qui vit dans le pays depuis 40 ans. Il est très au fait de ma conception du voyage et des attentes

du public que je vise. Pour le Cambodge, je collabore avec Simone Lugeon. Elle vit en Asie depuis plus de 25 ans, est spécialisée dans le domaine du voyage, et gère avec son mari un magnifique hôtel, le Sala Lodges à Siem Reap. Pour un prochain voyage en Espagne, je bénéficie du soutien de Guylaine Magnin à Jávea, une Valaisanne qui réside sur place et connaît bien les acteurs du terroir grâce à ses nombreux contacts. Avec son époux Pierre-Alain, elle accueille les touristes dans sa sublime Villa Marina (<https://villamarinajavea.com>).

« Le voyage est avant tout un échange humain. L'humain doit rester au centre du projet. »

Systématiquement, tous les voyages que je crée sont le fruit de réseaux déjà mis en place, de connaissances du terrain, de connaissances de personnes aussi. Parce que finalement, le voyage est avant tout un échange humain. L'humain doit rester au centre du projet.

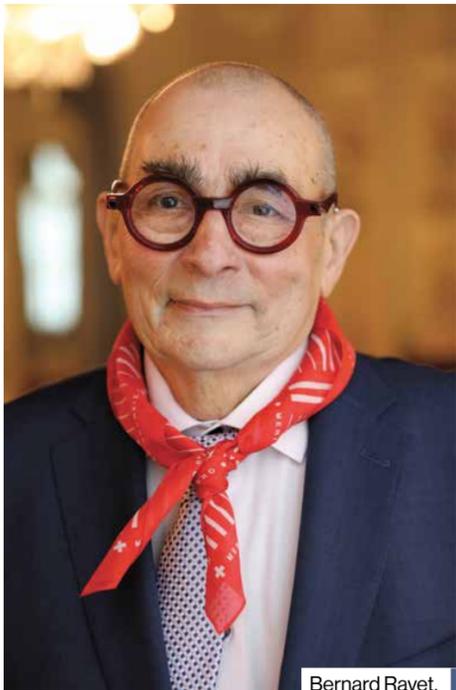
VOS VOYAGES SONT-ILS ÉGALEMENT DESTINÉS AUX PROFESSIONNELS DE LA GASTRONOMIE?

J.-M.I.: J'ai très souvent des chefs à la retraite, ou encore en activité, des agriculteurs ou des gens intéressés au domaine de la nourriture qui s'inscrivent à mes voyages. Ils y découvrent des terroirs, des produits et la manière dont ils sont fabriqués. Je les accompagne volontiers, car nous partageons la même passion du goût. Souvent, des amitiés se créent qui génèrent de nouveaux projets.

Terre & Goût Sàrl est membre du Swiss Travel Security qui garantit aux voyageurs de retrouver leurs fonds en cas d'insolvabilité ou de problème.



Délices maritimes.



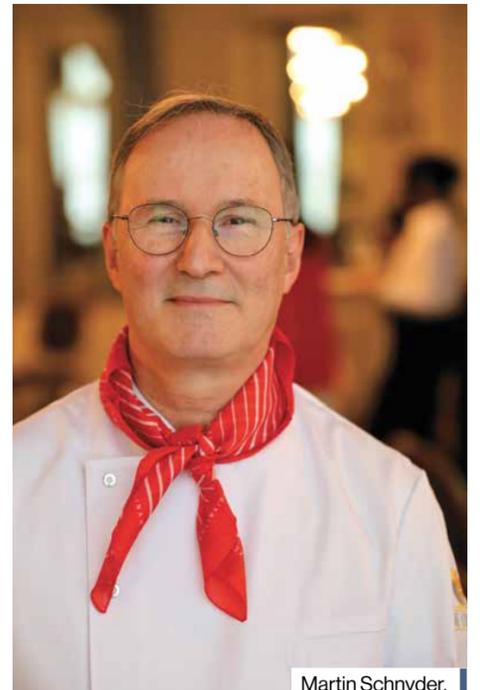
Bernard Ravet.



Franz Faeh.



Lucien Moutarlier.



Martin Schnyder.

MÉRITE CULINAIRE SUISSE

Une femme et six hommes décrochent le Graal

Quatre chefs et trois pâtisseries ont obtenu cette distinction destinée à honorer leur excellence. Bernard Ravet, ancien patron de l'Ermitage à Vufflens-le-Château, est gratifié d'un mérite d'honneur, de même que Lucien Moutarlier, pâtissier romand bien connu des gourmets.

M.M.

SUISSE

Après cinq éditions en 2020, 2021, 2022 et 2023, 2024, sept professionnels des fourneaux et de la pâtisserie peuvent désormais arborer un foulard rouge et blanc, symbolisant leur haut degré d'excellence. Sélectionnés par un jury de haut vol, composé de grands chefs et de journalistes spécialisés, ils ont reçu le Mérite culinaire suisse des mains du conseiller fédéral Guy Parmelin lors d'une cérémonie qui s'est tenue à Berne le 10 mars.

Côté alémanique, Zineb «Zizi» Hattab, Paolo Casanova et Franz Faeh sont les trois chefs honorés. Zizi Hattab, unique femme recevant le Mérite cette année, a grandi près de Barcelone dans une famille marocaine. Elle est venue pour la première fois dans notre pays en tant qu'ingénieure en informatique il y a 13 ans. Passionnée de gastronomie, elle a effectué plusieurs stages chez les meilleurs cuisiniers du monde avant de trouver son propre langage culinaire - une cuisine végétalienne savoureuse, marquée par ses origines internationales. Au cours des six dernières années, elle a ouvert trois établissements à Zurich et a publié un livre de cuisine.



▲ Guillaume et Adrien Charlet.

▲► Zineb Hattab.

Photos: © José Crespo



Nicolas Darnauguilhem.



Paolo Casanova.

Dans son restaurant Stüva Colani, à Madulain en Engadine, Paolo Casanova sert tout ce que la nature peut offrir: champignons, viande de gibier, herbes, mousses et lichens. Extrêmement créatif, il a fait de l'approvisionnement en local et de la durabilité le fil rouge de son établissement.

Franz Faeh occupe, lui, le poste de chef exécutif au fameux Hôtel Gstaad Palace. Sa cuisine s'inspire de ses nombreuses expériences en Asie tout en restant fidèle à ses origines bernoises. Il est aussi un ardent défenseur des produits de qualité provenant entre autres des fermes de notre pays et de l'Oberland bernois.

UN CHEF ROMAND

Du centre de Genève à Cerniat, au cœur des montagnes fribourgeoises, Nicolas Darnauguilhem a changé de vie en mars 2021. À la Pinte des Mossettes, il a découvert un lieu chargé d'histoire et d'émotions. Mais plutôt que de simplement s'y adapter, il a su s'approprier son récit et lui insuffler une résonance particulière. À travers une cuisine personnelle et affirmée, Nicolas Darnauguilhem met en lumière le travail de ses producteurs, ainsi que celui de son jardinier, Thomas Philippe. Ici, l'alimentation est un questionnement quotidien, dont les réponses évoluent au rythme des saisons.

TROIS PÂTISSIERS

Pour la troisième année consécutive, les pâtisseries ont également droit à leur Mérite. En terres romandes, le duo Adrien et Guillaume Charlet de Gryon est récompensé. Depuis plus de trois décennies, la Boulangerie-Pâtisserie Charlet incarne l'excellence artisanale et la passion familiale. Fondée en 1988 par Ghislaine et Didier Charlet, cette institution a su évoluer tout en préservant son authenticité. Leurs fils, Adrien et Guillaume, ont

rejoint l'aventure, apportant une expertise reconnue, notamment par des distinctions nationales.

Côté alémanique, les honneurs reviennent à la Confiserie Roggwiler, une entreprise traditionnelle, située au cœur de la ville de Saint-Gall, riche d'une histoire de plus de 150 ans, et dirigée depuis 1996 par Martin Schnyder.

MÉRITE D'HONNEUR

Comme chaque année, le jury décerne un mérite d'honneur à un chef qui a marqué la scène gastronomique suisse. Une distinction qui couronne l'ensemble de la carrière de Bernard Ravet, aux commandes durant de longues années du fameux Ermitage à Vufflens-le-Château. L'une des meilleures tables de Suisse, sise dans une maison du XVII^e siècle, sertie dans un parc. Avec son épouse Ruth, ils ont reçu têtes couronnées, présidents et simples gourmets. Mais toujours avec la même attention portée à l'excellence. Celle des produits, des apprêts et de la transmission. Mission accomplie, puisque leurs trois enfants ont fait de l'excellence culinaire leur métier.

Cette année, le jury a également décerné un mérite d'honneur à un pâtissier. Et c'est la maison Moutarlier est honorée. Son histoire commence en 1985, à Chexbres. C'est là que Lucien, maître pâtissier venu de Nantes, et son épouse Angela ouvrent leur première boulangerie-pâtisserie-confiserie. Et tout de suite, c'est le succès. Au prix d'un travail de titan, jour et nuit, ils font découvrir à la Suisse romande ébahie la pâtisserie du XXI^e siècle. Aujourd'hui, il y a cinq points de vente Moutarlier entre Lausanne et Rennaz.