

RECATEC - CPA

Calistes Professionnelles

www.recatec-cpa.ch

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 • 8 mars 2024

Gastroconsult

Etudes

Budgets

Projets

Pully | 021 721 08 08

pully@gastroconsult.ch

APPLITEC-POS

SàRL

TERRASSES

MEUBLES DE JARDIN

PAGES 9 À 12

ROTOR

Lips

Machines de qualité suisse.

www.rotorlips.ch

Entr'Acte

L'année du vin suisse

Votre supplément Entr'Acte

L'ANNÉE DU VIN SUISSE

VU POUR VOUS

Hit-parade gourmand

Révolu le temps où les gourmets de tous les pays se précipitaient au rayon cuisine des librairies pour trouver des idées de recettes à apprêter chez eux? Si la digitalisation de la société a bouleversé la donne, les livres de cuisine se portent heureusement toujours bien. Mais le quidam se tourne de plus en plus au quotidien vers son clavier pour dénicher une recette, et les préférences des internautes ont de quoi surprendre. Dans son édition du 27 février, le magazine Coopération a décrypté les plats les plus recherchés sur Google dans plusieurs pays. Sur le haut du podium mondial, on trouve une spécialité coréenne: le bibimbap. Les Suisses, eux, sont friands de salade de pomme de terre; les Italiens de lentilles; les Français de moelleux au chocolat; les Allemands du cocktail Wildberry Lillet et les Autrichiens de rôti de porc.

M. M.

GIAN-BATTISTA ET JOHANN-BAPTISTA VON TSCHARNER

Parrains de la Semaine du Goût 2024

Le château de Reichenau. © Mattias Nutt Photography

Les 2 vignerons de Reichenau. © Jürg Waldmeier

Les vignerons et châtelains de Reichenau, Gian-Battista von Tschanner et son fils Johann-Baptista, sont les parrains de la Semaine du Goût 2024.

SUISSE

C'est la seconde fois dans l'histoire de la manifestation nationale, qu'un vigneron est choisi comme ambassadeur suisse du Goût. Après Marie-Thérèse Chappaz en 2009, ce sont donc 2 vignerons ensemble (père et fils) qui seront les Parrains suisses du Goût.

Le château de Reichenau trône au-dessus de la jonction du Rhin antérieur et du Rhin postérieur. Une situation privilégiée en tant que tête de pont de l'ancienne route commerciale entre Coire et Tirano, la porte de l'Italie. Déjà au XVI^e siècle, les convoyeurs s'arrêtaient au poste de douane de Reichenau, changeaient de chevaux et se reposaient des fatigues du voyage en dégustant des plats grisons accompagnés de veltliner.

C'est dans ce château de Reichenau que vivent les vignerons von Tschanner. Ils

comptent parmi les meilleurs de Suisse. D'ailleurs, l'association « Mémoire des Vins Suisses » créée en 2004 pour montrer le potentiel de garde des vins suisses, a admis en son sein dès le début leur vignoble, dont le vin de référence est le pinot noir. Mais les von Tschanner sont aussi fascinés par le cépage confidentiel Completer, qu'ils qualifient de « Reine des vins blancs de Suisse ».

En plus du domaine viticole, les vignerons-châtelains produisent aussi près de deux tonnes d'asperges par an dans les terres sableuses du Rhin.

www.reichenau.ch

MEILLEURS CRUS HELVÉTIQUES

Le pinot noir des von Tschanner fait partie des meilleurs crus de notre pays, sélectionnés par la Mémoire des Vins Suisses. La Mémoire rassemble actuellement 59 producteurs de vin renommés de toute la Suisse et 33 experts du vin réputés de Suisse et de l'étranger. Les membres producteurs sont sélectionnés en fonction de leur importance dans leur région viticole, de la qualité de leurs vins et de leur engagement à promouvoir des vins suisses de grande qualité. Les membres experts sont des personnalités reconnues du monde du vin qui se distinguent

par leur contribution exceptionnelle dans le journalisme, la recherche ou la gastronomie pour la promotion des vins suisses de qualité. La Mémoire s'est donné pour objectif de montrer le potentiel de garde souvent sous-estimé et donc la noblesse des vins suisses de grand qualité. Elle veut donc assurer cette place unique dans le concert international des vins nobles et promouvoir durablement leur notoriété, leur réputation et leurs ventes en Suisse et à l'étranger.

M. M.

pièce

-83

Salade iceberg Espagne 12 pièces

kg

13⁹⁹

Ambassador Gigot d'agneau sans os Australie env. 14 kg

l

4⁵⁰

Quality Demi-crème 25% de matière grasse, UHT 12 x 1 l

11.3-16.3.2024

Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

PRODEGA

Devenir expert aux examens finaux des apprentis en cuisine ou au service vous intéresse ?

Voici les prérequis:

- Former ou avoir formé des apprentis sur le canton de Genève
- Disposer d'un diplôme reconnu dans le métier dans lequel vous voulez expertiser (CFC ou Bac Pro minimum)
- Avoir le soutien et la recommandation de votre association professionnelle



Si ces conditions sont réunies, nous vous proposons d'envoyer votre dossier de candidature (CV, diplômes, lettre de motivation, recommandations au représentant cantonal: guillaume.saeher@etat.ge.ch

L'aviation face à la nouvelle loi sur le CO2: malédiction ou bénédiction?

La loi sur le CO2 pour les années 2025 à 2030 va être finalisée lors de la session de printemps des Chambres fédérales. L'objectif, d'ici la fin de la décennie, est de réduire de moitié les émissions de carbone de la Suisse par rapport à leur niveau de 1990. L'exemple de l'aviation montre que pour la politique climatique, une dose de réalisme peut déployer plus d'effet que des interdictions, des taxes et des redevances.

Un enfer pavé de bonnes intentions
Un premier projet de loi sur le CO2 a échoué dans les urnes, il y a trois ans, parce qu'il était basé sur des interdictions, des taxes et des subventions issues d'un nouveau fonds climatique. On ne savait pas clairement qui serait subventionné, dans quelle ampleur, qui perdrait ou récupérerait combien. La nouvelle loi envisagée est désormais plus modeste, afin de rendre la protection du climat acceptable à une majorité de la population. La question reste de savoir si la Suisse réussira ainsi à respecter la feuille de route climatique pour 2030. Aérosuisse, fédération faîtière de l'aéronautique et de l'aérospatiale suisses, ainsi que chacun de ses membres, se sont fixé pour objectif d'atteindre la neutralité carbone de l'aviation d'ici 2050. La loi sur la protection du climat exige cela de l'ensemble de la Suisse. Concrètement, cela signifie que l'aviation va devoir économiser environ 5,7 millions de tonnes de CO2 (état 2019), ce qui correspond à environ 11% de la quantité émise en Suisse. Au niveau mondial, l'aviation est responsable de 2 à 2,5% des émissions de CO2. Comment économiser ces 5,7 millions de tonnes (au minimum) d'ici 2050? Les instruments pour y parvenir sont les suivants: carburants renouvelables, propulsions alternatives, efficacité accrue des avions, optimisation des procédures d'approche et de décollage, développement de l'infrastructure aéroportuaire dans une

optique durable.
Le facteur de loin le plus déterminant pour obtenir des vols neutres en CO2 réside dans l'utilisation de carburants durables et renouvelables (Sustainable Aviation Fuels, SAF). Ces carburants biologiques ou synthétiques ont l'avantage de pouvoir être transportés par l'infrastructure existante et utilisés sans modification technique des réacteurs. Ils permettent d'économiser entre 66 et 94% d'émissions. En revanche ils coûtent trois à huit fois plus cher que le kérosène traditionnel et restent encore peu disponibles.
«Avec la nouvelle loi sur le CO2, l'aviation pourra démontrer au monde politique et à la société qu'une réglementation adéquate et des incitations intelligentes rendent possibles des vols décarbonés.»
L'ambition face à la réalité
La loi sur le CO2 améliorera cette situation en fixant un quota d'incorporation de SAF, convenu avec l'UE. Le quota de SAF dans l'aviation fera avancer de manière décisive le développement technologique de ce type de carburant et sa mise à disposition à grande échelle. En 2021, environ 80'000 tonnes ont été produites de manière synthétique dans le monde, ce qui correspondait à 0,04% des besoins en kérosène de toutes les compagnies aériennes. Les directives de l'UE exigent d'atteindre

une part de 2% en 2025, puis de 5% en 2030 et enfin de 20% en 2035. Pour réussir à couvrir la majorité des besoins en kérosène à l'horizon 2050, la production de SAF doit augmenter d'environ 30% chaque année. Cela nécessite des investissements globaux d'environ 100 milliards de francs par an.
La start-up suisse Synhelion, issue des écoles polytechniques, joue un rôle de pionnier dans le domaine des carburants solaires. Une première installation commerciale devrait voir le jour en Espagne en 2025, avec une capacité de 1,25 million de litres par an et l'entreprise prévoit de produire 875 millions de litres de carburant solaire d'ici 2030. Des obstacles subsistent: la branche a de la peine à suivre la montée en puissance des capacités de production, la réglementation freine l'emploi de ce carburant à grande échelle, et le capital-risque manque. Enfin, le plus grand défaut des carburants synthétiques et non biogènes est qu'ils nécessitent de grandes quantités d'électricité propre.
Top ou flop
Le secteur aéronautique est désormais mis au défi de combler le fossé entre la faible disponibilité actuelle des SAF et l'objectif de neutralité carbone. A défaut d'y parvenir, c'est la politique qui interviendra avec des mesures encore plus radicales – des «remèdes-poisons» déjà prêts à l'emploi sous

la forme de taxes sur les billets d'avion et de limitations des capacités aéroportuaires.
Avec la nouvelle loi sur le CO2, l'aviation pourra démontrer au monde politique et à la société qu'une réglementation adéquate et des incitations intelligentes rendent possibles des vols décarbonés. La fixation d'un taux d'incorporation de SAF oblige le secteur à investir. Mais l'argent nécessaire à cet effort doit être généré dans le cadre d'une activité mondiale où les concurrents extra-européens volent sans se soucier de tels quotas et bénéficient ainsi de coûts de carburant plus faibles.
Le plus important à retenir est que l'aviation n'a pas besoin d'une politique alarmiste qui exige des taxes sur les billets d'avion avant même l'entrée en vigueur de la nouvelle loi.
La durabilité du premier pilier est inscrite dans la Constitution. Elle implique non seulement l'équilibre entre les recettes et les dépenses, mais aussi une stabilité dans le temps. L'initiative pour une 13e rente bafoue ce principe et vient opposer des intérêts personnels immédiats aux répercussions à long terme sur les équilibres des Institutions, sur la prospérité et sur le pouvoir d'achat. Refuser avec force la 13e rente AVS, c'est s'engager pour une prévoyance plus durable et plus sociale.
Pierre-Gabriel Bieri, responsable politique

PUBLIREPORTAGE

LE SERVICE GASTRONOMIE MOLARD À PLAN-LES-OUATES

Depuis 1921, la Boucherie Du Molard à Genève prend soin de sélectionner les plus belles viandes issues de notre belle agriculture Suisse. Durant ce siècle d'existence, nous avons parfait nos méthodes pour amener la plupart de nos pièces à un niveau de maturation idéal.

Pour le consommateur, une nette différence sera perceptible lorsqu'il choisira de déguster une viande rassis sur os.
En commençant par son «marbré» ou «persillé» qui diffusera des arômes dans le muscle, pour donner cette saveur unique au goût de noisette, aux chaînes de protéines naturellement rompues pour une tendreté optimale.
C'est également, au moins 10 % de l'eau contenue dans le muscle qui s'évaporerait durant cette période d'affinage.
Les saveurs seront ainsi plus concentrées, et moins d'eau sera rendue en cuisson.
Afin de pouvoir déguster nos viandes, vous pouvez, sans plus attendre, vous rapprocher du Service Gastronomie Molard situé à Plan-les-Ouates.

Installé dans un bâtiment répondant aux normes d'hygiène HACCP, et offrant aux professionnels des tarifs adaptés, nous tenons malgré tout à perpétuer ce savoir-faire artisanal en travaillant tous nos produits «sur mesure».
À présent célébrons ensemble l'arrivée du printemps et de ses fêtes de Pâques!
En cette occasion nous nous mettons à votre disposition pour vous fournir nos plus belles pièces d'agneau, de veau ou de bœuf façonnées avec le plus grand soin, afin de régaler vos amis et convives.



Gigot d'agneau du Limousin, gougé, manchonné et ficelé.
Carré de côtes de bœuf rassis sur os, détalonné et manchonné.



C'est avec plaisir que nous vous conseillons :

- par tél. +41 58 326 96 00
- par mail. [*vente@gastrobouchერიemolard.ch*](mailto:vente@gastrobouchერიemolard.ch)
- par *WhatsApp au +41 79 866 78 93



JEAN-MICHEL NOVELLE

40 ans de vinification ça se fête!

Le vigneron-créateur œuvre depuis 4 décennies à Satigny. Pas toujours présent durant ce laps de temps car en plus de la cave, il était consultant au Chili et dans différents domaines en France.

BRIGITTE TURIN

GENÈVE

Orienté vers la parfumerie au départ, Jean-Michel Novelle a mis ses sens olfactifs au service du vin. Son point fort? Les assemblages qu'il adore affiner durant des jours en cherchant la meilleure combinaison possible avec les différents cépages une fois vinifiés.

Les ceps sont plantés tout autour de Satigny et la récolte est réalisée manuellement, puis le jus est vinifié dans sa cave à un jet de pierre du vieux village. Dans les années 80, il a été le précurseur de la diversification des cépages et de l'introduction de la barrique sur Genève. D'emblée, il a choisi de cultiver ses vignes avec un enherbement total sans engrais ni désherbants. Voilà 12 ans qu'il ne met plus son vin en barrique. Il a totalement laissé tomber cette méthode afin de redonner la priorité à la spécificité des cépages.

17 CÉPAGES

Au total, il possède 7 hectares sur lesquels il cultive 17 cépages. À l'arrivée, cela donne 38 flacons différents, avec des étiquettes qui ont beaucoup évolué au fil des ans. Des cépages purs emblématiques de Genève (Gamay, Pinot Noir, Chasselas, Chardonnay) et bien d'autres comme le Petit Maseng, la Petite Arvine, le Muscat. A partir de ces 17 variétés sont créés des assemblages de différents cépages et millésimes afin de trouver l'accord parfait qui n'étouffera aucune spécificité, mais qui donnera au breuvage des notes différentes dans le bon sens du terme.

Alors, pour fêter ces 40 années où le vin a rythmé sa vie, il a mis sur pied un dîner accord mets et vins avec le chef Yannick Geoffroy du Café de Peney. La soirée a dû être dupliquée, tellement il y avait de personnes (principalement ses amis et clients) qui ont voulu participer à cette belle expérience.

VIEUX MILLÉSIMES

Et enfin pour les sommeliers et revendeurs de Genève et Vaud, Jean-Michel Novelle a organisé une journée dégustation avec ses vieux millésimes. De nombreux passionnés sont venus découvrir le potentiel de garde de



▲ Une soirée mémorable au Café de Peney.

▲► Nikita et Jean-Michel Novelle.

Photos: © Brigitte Turin

15 vins des années 2000, dont ses bulles de 2008 (9 ans sur lattes). Un Muscat de 2015 qui n'a rien perdu de ses fragrances de rose et de litchi; un Sauvignon 2001 avec des notes d'amande en bouche. Et ce Chardonnay 2003! On se serait cru du côté d'Arbois dans le Jura français. Sans oublier le plus vieux flacon, une Syrah 1999, qui affichait une extrême fraîcheur.

La soirée a été un grand moment de partage, et la démonstration que les vins suisses peuvent très bien vieillir s'ils sont vinifiés avec talent et passion. Même Jérôme Aké Béda, sommelier star, a fait le déplacement de ses terres vaudoises.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Il est entouré de sa femme Anne, qui gère toute la partie artistique, administrative, en plus de la communication, de Ninotchka, sa fille, qui a la haute main sur le site internet et les réseaux sociaux, et de son fils Nikita, qui suit le cursus de l'École hôtelière de Lausanne et se passionne depuis quelques années pour le vin avec l'ambition de reprendre le domaine.

Les 3 enfants ont même pu assembler leurs propres cuvées portant leurs prénoms. Une belle histoire de famille où tous mettent la main à la pâte afin de porter ce domaine d'excellence encore plus haut.



Jean-Michel Novelle et son épouse Anne.

LA PASSION DU GOÛT ET DE L'ART CULINAIRE

Des marques fortes réunies pour vous. [swissgastroolutions.ch](https://www.swissgastroolutions.ch)



Ici & Ailleurs



RETOUR SUR LE 60^E SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Le stand des « Fromages de Suisse » a fait le plein dans une édition aux multiples facettes. Le restaurant suisse a régalié plus de 4000 convives sur les 9 jours de l'exposition. Au menu, la fondue moitié-moitié a su convaincre par son onctuosité à nulle autre pareille. Aux vitrines, la vente à la coupe s'est maintenue après une édition 2023 record, alors que les fondues 100% Vacherin et moitié-moitié ont enregistré une légère hausse, dopées par la dégustation proposée quelques mètres plus loin. Les hot-fondues, cette année servis depuis le « Fondue Maestro » du Vacherin Fribourgeois AOP, sont toujours appréciés par les visiteurs préférant manger sur le pouce.

www.terroir-fribourg.ch

MARDI 19 MARS 2024 SOIRÉE « DÉCOUVRIR LES ABATS AUTREMENT »

Souvent blanchis, pochés ou cuits de longues heures, nous vous proposons de découvrir les abats sous un autre regard et apprêté différemment. Pour cette première soirée, Blaise Corminboeuf, Directeur de la Boucherie du Palais à Carouge, vous convie à découvrir toutes sortes d'abats à saisir, rôti ou griller sur un Brasero. Prix: CHF 85.-



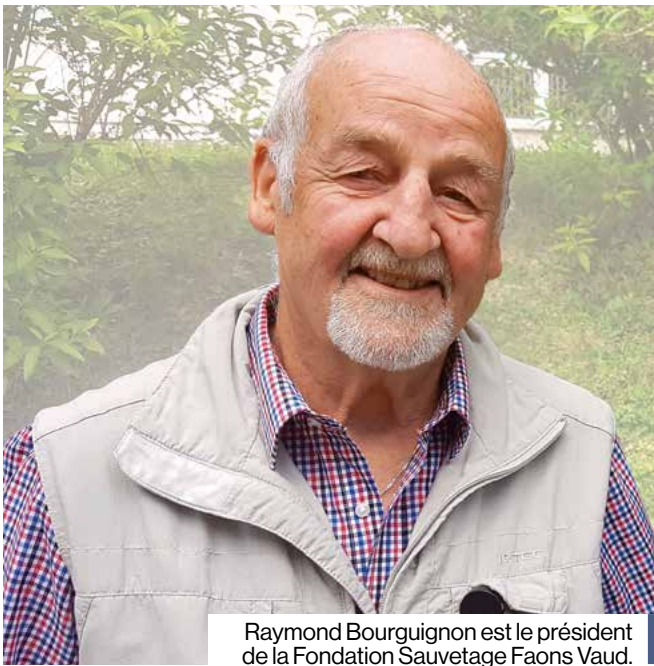
www.geneveterroir.ch

NOUVELLES COULEURS POUR LE FROMAGE BLEU

Des scientifiques anglais travaillent sur des moisissures multicolores. Le Roquefort bientôt vert, orange, jaune ou blanc ? Fort heureusement, ce délice français, protégé par une AOP ne risque pas d'afficher de nouvelles teintes. Quid des autres créations à pâte persillée, à base de penicillium roqueforti, moisissure qui parsème la pâte du bleu ? Des scientifiques de l'université de Nottingham en Angleterre viennent de créer de nouvelles espèces de cette moisissure, capables de se développer dans d'autres couleurs que le bleu, comme l'a relayé récemment France Info. Cela va permettre de créer des fromages avec des moisissures oranges, vertes, jaunes ou tout simplement blanches. L'intérêt de cette création ? Changer la perception des fromages bleus. Le problème réside surtout dans l'idée de manger du moisi. Une moisissure jaune, orange ou blanche pourrait faire apprécier les fromages bleus à un tout nouveau public. Ce qui changerait, c'est plutôt la perception du goût puisque ceux qui ont participé aux dégustations ont trouvé les fromages jaunes un peu plus doux, les rouges plus fruités et les verts plus acides. Alors qu'objectivement, ils avaient tous le même goût. Plusieurs fromagers travailleraient déjà sur cette piste.



M. M.



Raymond Bourguignon est le président de la Fondation Sauvetage Faons Vaud.



Pour échapper aux prédateurs, les faons se terrent dans les hautes herbes.

Des drones pour aider les agriculteurs à épargner les faons

Chaque année, de la mi-mai à la fin juin, les équipes bénévoles de la Fondation Sauvetage Faons Vaud, fondée en 2019 sous l'impulsion de la Fédération des sections vaudoises de la Diana (FSVD), se mobilisent pour protéger les faons mis en danger par les machines agricoles, au moment de la fauche des prairies. Lors de ces campagnes de sauvetage, entre 20 et 30 drones sont déployés pour repérer ces cervidés nouveau-nés, afin de signaler leur présence aux agriculteurs qui peuvent ainsi les épargner.

GEORGES POP

VAUD

Les chevrettes mettent bas pendant les mois de mai et de juin. Les faons restent tapis dans les hautes herbes où ils se protègent des prédateurs en restant immobiles. Ils sont presque introuvables du fait qu'ils sont inodores. Cependant, cette stratégie leur est fatale lorsque les paysans fauchent leurs prés. Au lieu de s'enfuir, les faons se figent et n'ont aucune chance d'échapper aux machines qui progressent très vite, en fauchant de très larges espaces. Chaque année en Suisse, ce sont des centaines, voire des milliers de faons qui sont atrocement mutilés ou tués par les machines agricoles.

DES DRONES MUNIS DE CAMÉRAS THERMIQUES

Les méthodes traditionnelles de localisation des faons par battues, avec ou sans chien, ou les techniques pour effrayer les mères ne donnant pas des résultats convaincants, les responsables de la fondation ont acquis une douzaine de drones, munis de caméras thermiques, pour localiser plus aisément les animaux présents dans les prairies. « Certains de nos pilotes mettent également leur matériel personnel à notre disposition, ce qui a représenté une flotte totale de 25 drones, lors de la saison 2023 », indique Raymond Bourguignon, le président de la fondation.

« À de rares exceptions près, nous ne déplaçons pas les faons. Nous les mettons à l'abri dans des cageots dont nous signalons la présence à l'aide d'un drapeau, de telle sorte que les agriculteurs les évitent, ce qu'ils font systématiquement. Mais il arrive, dans certaines circonstances particulières, qu'on les transporte en lisière de forêt. Les mères, qui sont guidées par leurs appels, n'ont aucune difficulté à les retrouver », souligne Raymond Bourguignon.



Pour leur épargner un sort funeste, les faons sont localisés à l'aide de drones équipés de caméras thermiques.



Les faons sont mis à l'abri sous un cageot, signalé à l'aide d'un drapeau. Les paysans peuvent ainsi les éviter. © sauvetage-faons-vaud.ch

APPRENDRE À MANIPULER LES ANIMAUX

Selon lui, chaque printemps, la fondation peut compter sur quelque 200 bénévoles pour ses campagnes de sauvetage, organisées certains matins entre 5h à 9h. « Toutes celles et ceux qui souhaitent nous prêter main-forte sont les bienvenus, à condition de participer à l'une de nos deux séances d'informations. Elles sont organisées en présence d'un garde-faune pour comprendre le sens de notre démarche, se familiariser avec nos procédures, et apprendre à manipuler les animaux », explique-t-il.

La Fondation Sauvetage Faons Vaud collabore étroitement avec La Direction générale de l'environnement (DGE - VD) qui supervise les opérations de sauvetage. Elles comptent dans ses rangs des pilotes de drones, des chasseurs, des agriculteurs, de nombreux amoureux de la nature, ainsi que l'association Prométerre.

www.sauvetage-faons-vaud.ch

Le grand retour des morilles

Ce champignon précoce adulé des gourmets pointe son chapeau conique au printemps. Les amateurs tentent d’en dénicher sous les feuilles mortes et sur les talus en bordure de forêt.

MANUELLA MAGNIN

DE SAISON

Vous les avez peut-être observés, le regard rasant, proche du sol, paniers en mains. Ils sont nombreux à la veille du printemps à chercher le petit champignon conique, garni d’alvéoles. Leur quête est à la hauteur de la saveur si particulière de ce noble représentant du règne végétal que les chefs adorent servir à leurs clients en accompagnement d’une belle volaille, de ris de veau, d’asperges, ou, pourquoi pas, de noix de Saint-Jacques. Avec un soupçon de crème fraîche, il émoustille bien des papilles. Sa préparation doit faire l’objet de la plus grande attention.

La morille fraîche contient en effet de l’hémolysine, une substance qui peut détruire les globules rouges. Heureusement, cette toxine est thermolabile et se retrouve détruite par la chaleur.

Pour éviter tout danger, on peut se rabattre sur des spécimens séchés. Jérémie Battistolo, patron de JB Morilles à Onnens (VD), est un orfèvre de la morille séchée. Interview.

JÉRÉMY BATTISTOLO, LES ROMANDS SONT-ILS DE GROS CONSOMMATEURS DE MORILLES?

J.B.: Les Romands sont de très gros consommateurs de morilles, contrairement aux Suisses alémaniques. C’est un produit qui est très lié à la gastronomie française.

VOUS N’ÊTES DE LOIN PAS LE SEUL FOURNISSEUR SUR LE MARCHÉ, QUELLE EST VOTRE VALEUR AJOUTÉE?

J.B.: Il y a effectivement beaucoup de concurrence, sans parler du marché noir avec des vendeurs à la sauvette qui



▲ Un délice printanier.

Photos: © Adobe Stock

www.jb-morilles.ch/fr/

bradent la marchandise. Ma valeur ajoutée réside dans la connaissance du produit et de mes fournisseurs. Nous proposons également des prix compétitifs à la restauration et une grande flexibilité en termes de livraisons. Nous conseillons aussi volontiers les chefs qui cherchent l’accord parfait entre champignons et mets.

D’OÙ PROVIENNENT VOS CHAMPIGNONS?

J.B.: J’achète mes morilles principalement au Canada, en Patagonie argentine et dans les Balkans. Je propose aussi des cèpes, des cornes d’abondance et des chanterelles de Bulgarie et Turquie. Sans oublier quelques champignons sauvages du Canada. Il est difficile de s’approvisionner en Suisse en raison notamment des contraintes de ramassage.

VOTRE MORILLE PRÉFÉRÉE?

J.B.: Sans hésitation la lyophilisée de Patagonie. C’est un produit sublime destiné aux fins gourmets dont la texture

est similaire à une morille fraîche et le goût semblable à une morille séchée. L’eau contenue dans le champignon est évaporée sous vide à -196°C. La morille ne réduit pas de taille et est instantanément réhydratée. Son prix est certes plus cher, mais il en faut 2 fois plus pour 1 kg.

QUELLES MORILLES RECOMMANDERIEZ-VOUS AVEC DU POULET, DES ASPERGES, DU POISSON OU UNE VIANDE ROUGE?

J.B.: Avec un poulet au vin jaune, je recommande la morille de Patagonie. Elle est douce et charnue. Elle se marie aussi très bien aux asperges, aux poissons et noix de Saint-Jacques. Si le budget est moindre, « la délice des dieux » des Balkans est parfaite aussi. Nous la proposons en promotion cette année. Enfin, sur une viande rouge, rien de tel qu’une morille du Canada. Elle affiche un subtil goût de résineux.

Recette Poulet aux morilles et vin jaune

Pour 4 personnes

- 1 poulet fermier
- 2 dl de vin jaune du Jura
- 100 g de beurre clarifié
- 1/2 l de crème
- 1 kg de morilles fraîches
- Sel, poivre
- Fond blanc de volaille

Progression

1. Découper la volaille en quatre ou huit pièces. Réserver au frigo.
2. Faire colorer la volaille au beurre et l’assaisonner avec du sel et poivre. Déglacer avec le vin jaune, faire réduire de moitié et mouiller à hauteur avec le fond blanc.
3. Cuire 30 à 40 minutes à frémissement puis retirer la volaille.
4. Faire réduire le liquide de cuisson de moitié. Ajouter les morilles préalablement blanchies. Intégrer la crème et faire réduire la sauce.
5. Ajouter la volaille et réchauffer.
6. Servir avec du riz blanc.



Agent agréé par le Conseil d’Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

- Le **spécialiste** de la **vente et de l’achat de fonds de commerce** en Suisse Romande
- Plus de **10 ans d’expérience** dans les transactions d’établissements dans le **secteur de la restauration**
- Toutes nos offres sur **www.transgate.ch**

À VENDRE

TOUT DOIT DISPARAÎTRE
VENTE MOBILIER ET
MATÉRIEL DE RESTAURANT

Tables et chaises bistro, plateaux bois/pieds en fonte, tabourets de bar ECOTEL. Distributeur réfrigéré vins, machine à café, machine sous vide pro, compresseur à bière. Vestiaire trois casiers, table roulante 3 plateaux inox. Vaisselle en porcelaine, coupes à glace, tasses à thé/chocolat, couverts manche noir esprit bistro, supports menu et ardoises, seau et supports à champagne, bougeoirs, panières à pain, moulins sel/poivre et mini cocottes en fonte.

Florence Pater - 079 437 52 12
MAIL: florence.pater@laconteusedevins.ch

FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

17BIS, AVENUE VIBERT
1227 CAROUGE
TÉL. 022 307 17 40
FAX 022 307 17 49
J.G@FIDGEST.CH
WWW.FIDGEST.CH

LOCATION

Portes du Soleil Suisse SA
met au concours la location d'un
RESTAURANT D'ALTITUDE À L'ARRIVÉE
DE LA TÉLÉCABINE DE MORGINS

- Une salle à manger en intérieur d'environ 150 places
- Une magnifique terrasse panoramique en face des Dents du Midi d'environ 170 places
- Un bar annexe au restaurant
- Une mezzanine de 100 places au-dessus de la salle intérieure
- Locaux et cuisine régulièrement entretenus

Entrée en fonction 1^{er} septembre 2024.

Avec votre dossier de candidature, merci de joindre un concept d'exploitation ainsi qu'une offre de loyer. Renseignement auprès de Portes du Soleil Suisse SA, au 024 479 02 00. Des visites sur place peuvent être organisées sur rendez-vous.

Votre dossier de candidature sera traité en toute confidentialité. Il doit être adressé à info@pds-ch.ch ou **Route de la Fin 15 | 1874 Champéry**

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand — 130^e année — Paraît le vendredi.

- **Rédaction Le Cafetier:**
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève
tél. 022 329 97 47
E-mail: journal@scrhg.ch
- **Rédactrice en chef:** Myriam Marquant
- **Rédaction:** SOFIED SA
- **Correspondants:** Manuella Magnin et Georges Pop.
- **Abonnement:** 1 an Fr. 70.– (2,5% TVA incluse);
- **Tarif publicités:**
annonces Fr. 119 le mm (2 col. minimum);
réclames Fr. 3.50 le mm
Petites annonces par tél. 022 329 97 47
- **Tirage contrôlé FRP/REMP:**
8000 ex
(32000 lecteurs chaque semaine)
- **Préresse:**
Laurence Bullat | SOFIED SA
- **Impression:** Atar Roto Presse SA
- **Régie publicitaire:** SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève
tél. 022 329 97 47
- **Publicité et petite annonce:**
Grégoire Gindraux -
g.gindraux@lecafetier.net
- **Éditeur et administration:**
SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève
Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net
LE CAFETIER
Page facebook:
Journal Le Cafetier

À consommer avec modération.

LE RETOUR DES CADEAUX EXCLUSIFS !

Offre réservée aux restaurateurs à l'achat de vins genevois, valable du 1^{er} mars au 15 mai 2024.

SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

TRAVAIL DU DIMANCHE

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les collaborateurs ayant des responsabilités familiales doivent bénéficier de 12 dimanches de congé au minimum par année civile. Sont réputées responsabilités familiales l'éducation des enfants jusqu'à l'âge de 15 ans et la prise en charge de membres de la parenté ou de proches exigeant des soins.

QUIZ!

Suis-je autorisé à accorder un dimanche de congé tous les deux mois aux salariés ayant des responsabilités familiales ?

A) Oui B) Non

Réponse B

POUR TOUTES VOS QUESTIONS EN LIEN AVEC VOS DROITS ET VOS DEVOIRS CONCERNANT LA LOI SUR LE TRAVAIL, VOS PARTENAIRES SE TIENNENT À VOTRE SERVICE :

- **OCIRT** - Permanence téléphonique les Lu/Me/Ve de 13h30 à 16h30 - Tél. 022 388 29 29
Contact: Nicolas Hemmer, Inspecteur du travail, nicolas.hemmer@etat.ge.ch
- **Ligne juridique GastroSuisse** - Une juriste romande répond aux appels du lundi au jeudi, de 9h30 à 11h30
Tél. 022 329 01 01 - servicejuridique@gastrosuisse.ch
- **IPE** - Tél. 022 940 22 11 - Contact: Mafalda D'Alfonso, Juriste, m.dalfonso@ipe-geneve.ch

NOS **PARTENAIRES**
POUR VOS **ÉVÉNEMENTS**

LAUSANNE

HABITAT JARDIN

HABITAT & JARDIN
14 au 17 mars 2024
Salon romand de l'énergie, des matériaux, de la construction, de la sécurité, du numérique et du jardin pour l'habitat.
www.habitat-jardin.events

MORGES

DIVINUM
DES TERRES, DES VIGNES, UNE HISTOIRE

DIVINUM
20 au 25 mars 2024
Les Grands Crus classés du Médoc en 1855 (Bordeaux) invités d'honneur du salon des vins DIVINUM.
[//salon-divinum.ch](http://salon-divinum.ch)

MARTIGNY

careho

CaReHo
17 au 19 novembre 2024
La troisième édition de CaReHo, le rendez-vous des professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie, se déroulera au CERM de Martigny.
www.careho.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

MOTS CROISÉS

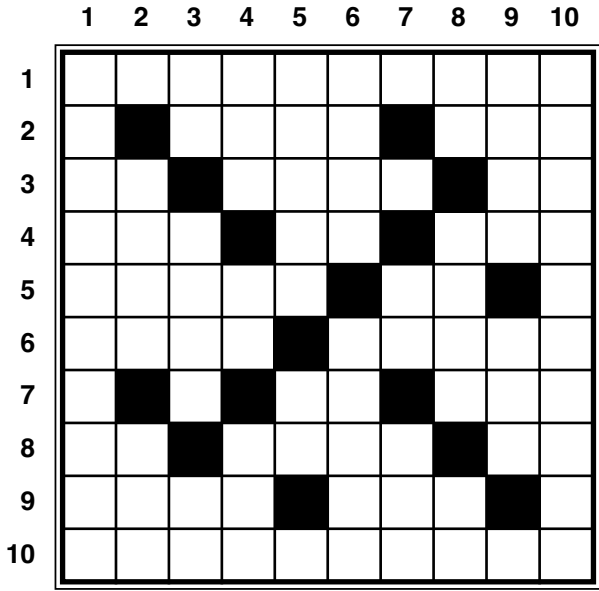
N° 1266

Horizontalement

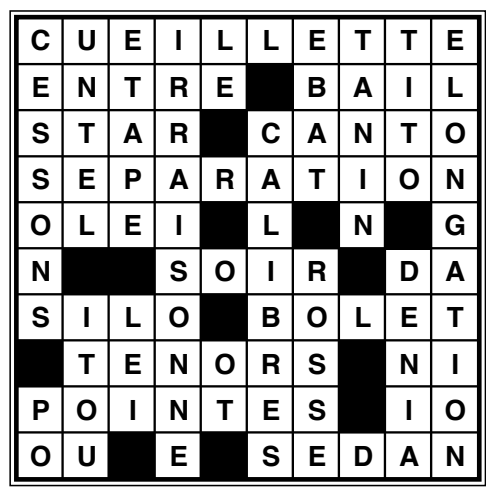
1. Ville des Etats-Unis. – 2. Traverse. Déesse grecque. – 3. Démonstratif. Fut terrible en Russie. Article espagnol. – 4. Paresseux. Préposition. Francs roumains. – 5. Caractéristique. Dans la gamme. – 6. Blanc italien. Suffit! – 7. Drame japonais. Personnel. – 8. Unité d’angle. Peintre espagnol. Autre unité d’angle. – 9. Affluent de la Seine. Mène la vie de château. – 10. Submersibles.

Verticalement

1. Hôtes. – 2. Mélodies. Petit ensemble. – 3. Personnel. Rite hindouiste. Petite eau. – 4. Espèce de pomme. Deux romain. Possessif. – 5. Oeuvre de bas étage. Négation. – 6. Epais. Entoura. – 7. Dieu disparu. Ville disparue. – 8. Mesure disparue. Se jette pour s’élever. Démonstratif. – 9. Héros de Virgile. En avance. – 10. Sans compagnie.



Solution des mots croisés N° 1265



© redholstein-gruyere.ch

COURS DE CAFETIER

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève propose une formation qui couvre l'ensemble de vos besoins et attentes.

UNE FORMATION : 4 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE !

229^e SESSION

Examens fin novembre 2024

1

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

COURS MIXTE

CHF 1350.-

OU 1 350 - 750* = CHF 600.-

Cours E-Learning + 42 heures de formation en présentiel
Accès à la plateforme dès que l'inscription a été finalisée et jusqu'aux examens

2

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

COURS DU JOUR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

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



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

3

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

COURS DU SOIR

CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

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

4

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

COURS 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.

L'excellence dans la formation



www.scrhg.ch

En cas de questions, veuillez contacter le secrétariat au

T. 022 329 97 22 / Nos formations

66



LES CHAMPIONNES 2024 DU CLUB HOLSTEIN GRUYÈRE ROUGE ET NOIRE

À l'issue de sa traditionnelle Gruyère Expo, organisé le 17 février dernier à Bulle, et au cours de laquelle 171 vaches ont défilé, le Club Holstein Gruyère rouge et noire a désigné la vache Brook, appartenant à l'élevage de Christian Menoud, à Romans, championne des Red Holstein de cette édition 2024.

La vache Tanga, de l'élevage Pharisa-Jaquet à Estavannens, a obtenu ce titre dans la catégorie Holstein. Le club compte actuellement quelque 201 membres. Les bovins de la race Holstein sont issues du rameau des bovins du littoral de la mer du Nord et leur nom vient de la région allemande Holstein, berceau de leur élevage. Les Holstein sont parmi les meilleures vaches laitières.

Les races principales élevées dans la filière du Gruyère AOP sont les Red Holsteins, ainsi que les Holsteins, habillées de leur robe respectivement rouge et blanche et blanche et noire. On y trouve aussi des Montbéliardes, des Brown Swiss ou encore des Simmentals.

www.redholstein-gruyere.ch

NEUCHÂTEL: EN VOITURE POUR LE TRAIN DU TERROIR!

Avec le retour de la belle saison, le traditionnel train du terroir, reprend du service, au départ de La Chaux-de-Fonds, pour des excursions à la découverte de la Vallée de La Sagne et des Ponts, à destination, des Ponts de Martel. Le voyage est ponctuées de dégustations de vins et de produits du terroir, tout en parcourant des paysages typiquement neuchâtelois. Le prochain départ est fixé le jeudi 21 mars prochain à 18h00, en gare de la cité horlogère. Retour à 20h00, avec au programme une dégustation des vins des vins primés Excellence Neuchâteloise 2023, présentés par le domaine du Château de Boudry, en présence des «châtelains», Pierre-Alain et Marianne Rohrer. Un apéritif dinatoire sera proposé dans le train, en accord avec les vins dégustés. Le train du terroir est le fruit d'une collaboration entre l'association Neuchâtel Vins et Terroirs et transN, les transports publics neuchâtelois.

Renseignements et réservations auprès par courriel à l'adresse https://neuchatel-vins-terroir.ch

GROSSISTE ALIGRO

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

www.aligro.ch

PACKAGING VAC-STAR

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 Mauler

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 POMMERY

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

NOURRITURE Hügli

HÜGLI NÄHRMITTEL AG
Bleichstrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegli.com
www.huegli-naehrmittel.ch

BOULANGERIE ROMER'S

ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG
Neubuchstrasse 1 - Case postale
CH-8717 Benken SG
T. +41 55 293 36 36
info@romers.ch

www.romers.ch

PAINS & TRADITION

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

NETTOYAGE INFRATEK

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

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

FRITEUSE Valentine

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

www.valentine.ch

EXPERTISE ecobion

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

www.ecobion.ch

FOIE GRAS Rougié

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

NOURRITURE BIANCHI

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

PRODUITS SURGELÉS DITZLER

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

www.ditzler.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

nexi SWISS VENDING COMPANY

Contactez notre partenaire local
Maxime Hericault
T. +41 79 968 89 11
hericault@swissvendingcompany.ch
payments.nets.eu/fr-CH

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ schaerer

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

FRANKE FRANKE COFFEE SYSTEMS

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

Melitta CAFINA

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 Caviar du Palais

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

BIÈRE APPENZELLER BIER

BRAUEREI LOCHER AG
9050 Appenzel
T. +41 71 788 01 40
info@appenzellerbier.ch
www.appenzellerbier.ch

Ausländische Biere AG 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

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

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

FROMAGE LE GRUYÈRE

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

Vacherin Fribourgeois

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

MEUBLES DE JARDIN hunn

HUNN MEUBLES DE JARDIN SA
Fischbacherstrasse 15
5620 Bremgarten
T. +41 56 633 99 88
info@hunn.ch
www.hunn.ch

CUISINES SALVIS

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

CAFÉ TROPICAL MOUNTAINS COFFEE

Respect makes better
tasting coffee
info@tropicalmountains.com
shop.tropicalmountains.com

CONCEPTS CULINAIRES



M-INDUSTRIE AG
SWISS GASTRO SOLUTIONS
c/o Migros-Genossenschafts-Bund
Limmatstrasse 152 - 8005 Zürich
T. +41 58 570 92 92
www.swissgastro-solutions.ch

POISSON LUCAS

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

SANTOS 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@gastrobouchერიemolard.ch
bouchერიemolard.ch

BOISSON MOLSON COORS

MOLSON COORS
Rte du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez
T. +41 79 799 70 49
david.geiser@molsoncoors.ch
www.molson-coors.ch

TRANSPORT PETIT FORESTIER

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

ART DE LA TABLE DUNI

DUNI AG
Lettenstrasse 11c - 6343 Rotkreuz
T. +41 41 798 01 71
info@switzerland@duni.com
ch.dunigroup.com

CUISINES GASTRO MACHINES

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

DOSSIER TERRASSES MEUBLES DE JARDIN



LES TERRASSES DES RESTAURANTS: UN ATOUT CHARME INDÉNIABLE

Profiter d'un repas en terrasse est une expérience unique qui allie plaisir gustatif et joie de vivre. En effet, quoi de plus agréable que de savourer un plat savoureux en terrasse, en profitant des rayons du soleil et de l'air frais ?

LES TERRASSES DES RESTAURANTS OFFRENT DE NOMBREUX AVANTAGES :

Un cadre convivial et relaxant

Déguster un repas en terrasse permet de se détendre et de profiter du moment présent. La proximité de la nature et l'ambiance conviviale des terrasses contribuent à créer un sentiment de bien-être.

Une expérience immersive

Manger en terrasse permet de s'immerger dans l'environnement local. Que ce soit en ville, à la campagne ou au bord du lac, les terrasses offrent une vue imprenable sur les paysages environnants.

ATTIRER LES CLIENTS GRÂCE À UNE TERRASSE :

Un argument marketing puissant

La présence d'une terrasse est un argument marketing important. En effet, les clients sont de plus en plus nombreux à rechercher des bars ou des restaurants avec terrasse pour profiter des beaux jours.

Un espace de différenciation

Aménager une terrasse permet se différencier de la concurrence et d'attirer une nouvelle clientèle.

CONSEILS POUR AMÉNAGER UNE TERRASSE DE RESTAURANT :

Choisir le bon emplacement

L'emplacement de la terrasse est crucial pour son succès. Il est important de choisir un endroit ensoleillé, calme et à l'abri du vent.

Décorer la terrasse

La décoration de la terrasse est importante pour créer une ambiance agréable et conviviale. Il est important de choisir un mobilier confortable et de planter des fleurs et des arbres pour créer un cadre verdoyant.

Proposer une carte adaptée

La carte des plats et des boissons doit être adaptée à la terrasse. Il est important de proposer des plats légers et rafraîchissants qui se dégustent facilement en terrasse.



Plus de chiffre d'affaires grâce à une terrasse attrayante

Dans le secteur de la restauration, une conception attrayante de la terrasse est essentielle pour attirer les clients et améliorer l'expérience globale. L'accent devrait être mis sur le choix de meubles de jardin de haute qualité, résistants aux intempéries et confortables, faciles à nettoyer et qui rehaussent l'ambiance. Investir à long terme dans la qualité se révèle payant, promettant durabilité et faible entretien. La flexibilité dans l'aménagement est obtenue grâce à des chaises empilables et des tables pliables, permet-

tant une utilisation adaptable de l'espace selon l'affluence des clients.

Pour une planification durable et à long terme, il est important d'avoir un partenaire fiable offrant une large gamme de produits et capable de fournir des pièces de rechange ou du mobilier complémentaire à l'avenir. Faites de votre terrasse la vitrine de votre établissement et augmentez votre chiffre d'affaires pendant la saison en plein air avec du mobilier de jardin de haute qualité.

PHOTO À GAUCHE: Atmosphère lounge au restaurant de montagne Mätz Dine à Flumserberg.

PHOTO À DROITE: L'hôtel Neuro Campus DAS MORGEN mise sur du mobilier de jardin tendance avec tressage en corde de Hunn Gartenmöbel.



Hunn Meubles de jardin SA
5620 Bremgarten
www.hunn.ch/fr/





DOSSIER

TERRASSES MEUBLES DE JARDIN



Habitat-Jardin

10 000 M² POUR DONNER VIE À SES RÊVES

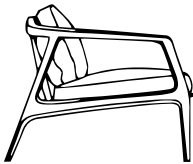
*Vous envisagez de construire ou de rénover ?
Alors, ce salon est pour vous. Il se tient à Beaulieu
Lausanne du 14 au 17 mars prochain.*

Manuella Magnin

HABITAT JARDIN

14 – 17
MARS

2024



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 **HJ2024-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

Partenaire



Partenaire institutionnel



Partenaires médias



Organisateur



Pour concrétiser vos projets
de construction et rénovation

BEAULIEU LAUSANNE

Après une édition 2023 couronnée de succès, Habitat-Jardin 2024 double sa surface d'exposition. L'édition 2024 d'Habitat-Jardin se tiendra dans deux halles, situées dans deux bâtiments différents: la halle 36 (halle sud) et la halle 7 (bâtiment principal) ainsi qu'en extérieur, occupant une surface de plus de 10 000 m², soit le double de la dernière édition. 150 exposants et partenaires composeront un véritable centre de compétences, offrant ainsi un large choix aux propriétaires, actuels et futurs, de biens immobiliers.

4 pôles

Qu'il s'agisse des questions énergétiques, du choix des matériaux de construction, de la sécurité de l'habitat ou de l'aménagement du jardin, le visiteur aura tout loisir de s'entretenir avec des spécialistes. « Les personnes qui viennent au salon sont souvent à la recherche de conseils avisés dispensés par des interlocuteurs de choix. Les retours positifs des visiteurs en 2023 soulignent l'impact significatif de ces Pôles conseils, témoignant de leur utilité dans la concrétisation des projets de construction, de rénovation et d'aménagement », commente Diana Dreyfus, en charge de la communication de ce bel événement.

L'édition 2024 d'Habitat-Jardin bénéficiera de la collaboration de la BCV en tant que partenaire. La BCV sera présente pour guider les visiteurs en fournissant des informations détaillées sur les diverses solutions de financement disponibles pour concrétiser leurs projets immobiliers.

Cette édition est également soutenue par plusieurs autres institutions, parmi lesquelles figurent la Direction de l'énergie de l'État de Vaud (DGE-DIREN), Romande Energie, la Police cantonale vaudoise, la Fédération Vaudoise des Entrepreneurs (FVE) et l'Établissement Cantonal d'Assurance (ECA).

Conférences

Un vaste programme de conférences se tiendra au BCV Forum (halle 7), offrant aux visiteurs l'opportunité d'assister à une quarantaine de présentations au cours des quatre jours. Ces conférences seront animées par des spécialistes de chaque Pôle conseil.

Restauration et vins suisses

Une offre de restauration enrichie sera mise à disposition, comprenant de nombreux espaces de restauration tant à l'intérieur qu'à l'extérieur pour satisfaire le public. Avec plus de 400 places au total réparties sur les deux halles, le restaurant Quintino prendra en charge la gestion de ces espaces. Plusieurs vignerons membres de SWISS WINE Vaud et SWISS WINE Valais seront présents pour offrir des moments de convivialité aux visiteurs.

Entrée offerte

Les lecteurs du Cafetier bénéficient de l'entrée offerte. À échanger en ligne sur : www.habitat-jardin.events/billetterie.

Il suffit de choisir la date désirée de la visite, d'opter pour le billet plein tarif, de l'ajouter au panier d'achat et d'indiquer HJ2024-CAFETIER dans la partie Code Promo. Il ne reste plus qu'à imprimer le billet ou le télécharger sur son smartphone.

Informations pratiques

- Heures d'ouverture :
- Jeudi : 10h - 20h
 - Vendredi et weekend : 10h - 18h

www.habitat-jardin.events



PHOTOS : © MCH Group



ZÉRO VIANDE.
PURE SAVEUR
DU BURGER.

4 à 5 min
de chaque
côté*

3 à 4 min
de chaque
côté*

2 à 3 min
de chaque
côté*

BIEN
CUIT

À POINT

SAIGNANT
RARE

NOUS
CÉLÉBRONS
NOTRE ANNIVERSAIRE

5

SWISS
DESIGNED

UNE
PRÉPARATION
SIMPLE

SUSCITER
L'ENTHOUSIASME
SANS VIANDE

VAINQUEUR
DU TEST
KASSENSTURZ

SAME SAME BUT PLANT-BASED.

Follow us on
thegreenmountain-foodservice.com/

Avec le burger «The Green Mountain», le premier burger sans viande développé et fabriqué en Suisse a été lancé sur le marché. Notre burger à base de plantes a le même goût qu'un burger à la viande et peut être préparé à tous les niveaux de cuisson.

Plant-Based Burger



Une « mise en scène » élégante pour salles et terrasses

Créée à Yens, dans le canton de Vaud, en 2008, l'entreprise familiale Mise en Scène a développé une approche originale non seulement de l'architecture paysagère, mais aussi de l'architecture d'intérieur. Ses fondateurs, Julien Kellenberger et son épouse Laetitia, ont réuni et formé une équipe capable de transformer les espaces extérieurs, les terrasses de restaurants, par exemple, en superbes jardins d'Eden.

Georges Pop



Julien Kellenberger et sa sœur Sophie à Yens. © Le Cafetier

« Je remarque que certains restaurateurs négligent un peu leur terrasse avec des parasols publicitaires, des tables et des chaises bas de gamme, dans un environnement pas toujours très attrayant. Or, un espace apaisant, harmonieux et élégant, me semble être tout aussi important pour séduire le client qu'un excellent repas », estime Julien. L'homme est issu du monde du cinéma. « C'est ce qui m'a donné l'idée d'appeler mon entreprise Mise en Scène », précise-t-il.

Accorder les styles

L'entreprise est aujourd'hui scindée en deux entités qui, selon les mandats, tra-

vailent ensemble : l'une est spécialisée dans l'architecture d'intérieur, l'autre dans les aménagements extérieurs. « Nous pouvons ainsi proposer à nos clients d'accorder les styles des salles et celles des terrasses qui sont souvent dépareillées. Cela peut se faire par le choix des matériaux, de la décoration

ou encore des végétaux », explique ce dynamique patron de 44 ans qui a créé son entreprise dans un ancien battoir, partiellement transformé en carrosserie.

Une succursale en Valais

« Nous avons nos propres ateliers de fabrication, ici à Yens. Nous sommes en mesure de répondre aux demandes les plus personnalisées, pour le mobilier ou la décoration, par exemple », précise Sophie Franklin-Kellenberger. La sœur de Julien s'occupe ponctuellement de la communication de l'entreprise. Elle ajoute : « Il y a six ans, nous avons ouvert une succursale à Crans-Montana, en Valais. Nous y créons beaucoup de jardins de montagne. Nous avons des espaces d'exposition sur les deux sites ».

Actuellement, Mise en Scène emploie une cinquantaine de collaborateurs et dispose d'un bureau d'études. Sa clientèle est aussi bien privée qu'issue de la restauration ou de grandes sociétés soucieuses d'enjoliver leur environnement. Elle s'est par exemple chargée de l'agencement du grand domaine et du restaurant Le Castel de Bois Genoud, à Crissier, près de Lausanne.



© Le Cafetier



Photos: © miseenscene-creations.ch

Pour l'ouverture de votre terrasse, nous sommes à votre disposition

La stabilité à long terme

Depuis 30 ans

A votre service dans toute la Suisse romande

Connexion optionnelle au "Cloud"

NCR Orderman garantie jusqu'à 7 ans

Partenaire officiel WorldLine

APPLITEC-OMRON

www.applitec-omron.ch

Tél: 021 626 50 60