

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECATEC - CPA www.recatec-cpa.ch
Celliers Professionnels 0848 0848 01

30⁺
1000-2019



Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N°1 • 12 janvier 2024

Gastroconsult

**Fiscalité
Comptabilité
Conseils**

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

1^{er} vin suisse de l'année
NEUCHÂTEL NON FILTRÉ
Neuchâtel
DÉGUSTATIONS
17 JANVIER - NEUCHÂTEL
18 JANVIER - LA CHAUX-DE-FONDS
www.neuchatelnonfiltre.ch

SWISS WINE
NEUCHÂTEL

À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION



VAUD
> Page 11
2024 sera l'année
du premier
Whisky bio suisse

ROTOR
Lips
Machines de qualité
suisse.

Trouvez votre
appareil approprié.



www.rotorlips.ch

VU POUR VOUS



Un bar sous-marin

Boire un verre dans les profondeurs de la grande bleue, ça vous dit? Alors rendez-vous au Blue Submarine, sis au sous-sol du restaurant Kampai, 25, rue de Monthoux à Genève. Installé confortablement dans votre fauteuil, vous pourrez y apercevoir les méduses nager au travers de hublots ornant les murs tout en écoutant une musique choisie par Stéphane Brandt, le patron des lieux. Avec ou sans alcool, les noms des cocktails vous feront voyager dans les tréfonds maritimes, que vous optiez pour The Mermaid Sister, l'Octopus Kiss, le Nautilus Call, ou encore le Virgin Mango Mojito.

Une expérience qui vaut le détour. Le décor très original et dépayçant, imaginé par Stéphane, a été conçu avec des objets chinés ici et ailleurs.

Blue Submarine - 25, rue de Monthoux - Genève

FOOD TRENDS

Les grandes tendances de l'année 2024



Avec la nouvelle année, les restaurateurs s'interrogent sur les souhaits de leurs clients. L'occasion de croiser les prédictions des spécialistes pour se donner des idées en cuisine.

MANUELLA MAGNIN

TENDANCE

Du local, du sain, du vertueux, une cuisine qui parle à l'âme et à l'enfant qui est en nous... C'est ce que nous prédisent les chasseurs de tendances pour cette année 2024. Et bien sûr du végétal, de plus en plus savoureux, comme en témoignent les créations des chefs et les médias de janvier, à l'instar du magazine de la Coop qui consacre un supplément spécial au Veganuary (janvier végétarien), ou encore un très populaire site de vente en ligne suisse qui propose un vegipass (pass végétarien), un passeport avec des rabais à faire valoir notamment dans des restaurants, cafés et take-away.

Au-delà des prédictions qui parient sur une offre en restauration mettant en avant la tradition, le terroir local et le végétal, la durabilité semble revêtir une importance de plus en plus grande. C'est en tout cas ce qui ressort du Food Report 2024, rédigé par la célèbre chercheuse Hanni Rützler, référence en la matière. Ainsi, si l'alimentation à base de plantes et végétaux en tous genres devient de plus en plus populaire, c'est qu'elle s'inspire d'une conscience écologique de plus en plus forte. De même que le choix de viandes issues d'élevages privilégiant le respect des animaux et une transformation responsable.

Il en va de même du zéro déchet qui s'inscrit dans une tendance anti-gaspillage qui peut séduire les gourmets invétérés. Le bouillon perpétuel, composé à base d'épluchures, servi par le restaurant L'Appart à Lausanne, en est un fort goûteux exemple. Il est enrichi chaque jour avec les chutes de légumes, agrémenté parfois avec des os ou des carcasses de poisson.

Hanni Rützler insiste encore sur l'émergence de l'alimentation circulaire qui porte sur l'ensemble du cycle des produits alimentaires: produire moins, utiliser au maximum et jeter encore moins. Ce principe s'inscrit dans l'approche culinaire «nose to tail» (du museau

à la queue) ou «leaf to root» (de la feuille à la racine).

Dans le même esprit, la chercheuse évoque la tendance «brutal local» qui pousse le régionalisme à l'extrême en n'utilisant que des ingrédients provenant des environs immédiats, si possible acquis en direct auprès des producteurs. Cette approche a valu une étoile verte Michelin à L'Auberge de l'Abbaye de Montheron voici 3 ans déjà!

FAST GOOD EN VOGUE

On le sait: les convives sont de moins en moins enclins à passer des heures au restaurant le midi avec pour corollaire une restauration rapide qui tire son épingle du jeu et se doit d'être de plus en plus qualitative, saine et durable. Sandwichs, snacks, baos, wraps, empanadas sont désormais préparés à base d'ingrédients régionaux, biologiques et frais.

Enfin, avis aux amateurs de réseaux sociaux: de plus en plus de convives potentiels recherchent leur prochaine table dans l'univers digital, notamment sur TikTok.

kg
111

Oranges blondes
«Navelinas»
Espagne
15 kg net



kg
12⁹⁹

Carré de porc
déossé
env. 3,5 kg
Quality



1 kg
11⁹⁰

Quality
Grana Padano DOP
râpé



21%

15.1-20.1.2024

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

PRODEGA

Toutes les offres TVA exclue

Le Comité de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève
a la tristesse de vous faire part du décès de:

Monsieur Régis SAUVAIN
Membre d'Honneur de la Société des Cafetiers
depuis de nombreuses années

À toute sa famille, le Comité présente ses plus sincères condoléances.

66.....

LE NON FILTRÉ NOUVEAU EST ARRIVÉ

Premier vin suisse de l'année, le Non Filtré neuchâtelois pourra être dégusté le 17 janvier prochain, de 17h à 20h, au siège de l'entreprise Fachinetti automobiles, à Neuchâtel, puis le jour suivant, aux mêmes heures, à la Maison du Peuple à La Chaux-de-Fonds. Une trentaine d'encaveurs seront chaque fois présents pour accueillir les consommateurs avertis et leur permettre de découvrir, en primeur, le caractère de ce nouveau millésime. Comme le souligne l'association de promotion Neuchâtel Vins et Terroir (NVT),

«ce vin est d'abord un pur et délicat Chasselas! Au début de janvier, son élaboration est bien terminée, mais, comme un adolescent, il respire la fraîcheur et la joie de vivre! Il n'est volontairement pas filtré. Son "trouble" est dû aux levures en suspension qui sont responsables d'une fantastique explosion de saveurs exotiques allant des agrumes à l'ananas».

Les amateurs peuvent également commander le nouveau millésime sur le site de l'association: <https://neuchatel-vins-terroir.ch>

SWISS WINE | SANS HÉSITER
NEUCHÂTEL

WWW.NEUCHATELNONFILTRE.CH

1^{er} vin suisse de l'année

NON FILTRÉ
Neuchâtel

TRAITS DE CARACTÈRE

A DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

Suisse. Naturellement.

Organisation mondiale de la santé:
pas d'interférence dans
la souveraineté des Etats

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) a publié le 5 décembre un manuel technique sur la politique d'imposition de l'alcool et son administration, demandant aux Etats d'augmenter cette imposition. Cette ingérence doit être rejetée, d'autant que les effets de cette imposition sont discutables.

Manuel technique et base de données globale
L'OMS demande aux Etats d'augmenter la taxation des boissons alcoolisées dans le seul but de réduire la consommation et d'améliorer la santé de la population. Elle souligne qu'à son avis, les taxes sont un instrument trop peu utilisé pour promouvoir des comportements plus sains. Elle décrit l'imposition comme une stratégie gagnant-gagnant-gagnant, avec un bénéfice pour la santé individuelle (réduction de la consommation d'alcool), pour l'égalité en matière de santé dans la population et pour les gouvernements (augmentation des recettes).

Selon l'OMS, il ressort des données recueillies par ses soins que le taux d'imposition mondial des boissons alcoolisées est trop faible et doit donc être augmenté. Elle souligne aussi que le vin est exonéré de l'impôt de consommation dans au moins 22 de ses 148 Etats, la plupart se trouvant en Europe.

L'effet discutable des taxes sur l'alcool
On peut sans autre émettre des doutes sur l'effet des taxes sur l'alcool, comme d'ailleurs pour d'autres taxes comportementales dont le but est de s'attaquer à de soi-disant vices. Cet effet est probablement éloigné de ce qu'imagine le législateur et il est de toute manière extrêmement difficile à mesurer, notamment en raison de la combinaison avec une politique de régulation qui rend impossible ou presque la distinction des différents effets. Par ailleurs, les réglementations à visées comportementales de l'Etat conduisent très souvent au développement de marchés parallèles, voire au tourisme d'achat.

Il ne faut pas non plus oublier que les taxes sur l'alcool pénalisent les classes sociales à faibles revenus, sans que cette taxation ne soit véritablement efficace pour contribuer à la lutte contre la consommation nocive d'alcool, puisque les buveurs excessifs, y compris les jeunes, semblent être les moins sensibles aux changements de prix.

«S'opposer à la politique fiscale de l'OMS n'a rien à voir avec de la désinformation, mais tout à voir avec la formation démocratique de l'opinion.»

Les entreprises ont leur mot à dire
Dans son manuel, l'OMS accuse les entreprises qui produisent des boissons alcoolisées de désinformation afin d'influencer la politique

fiscale et tarifaire des différents Etats. Elle décrit de manière presque militante les meilleures méthodes pour remédier à cela. Or, en démocratie, il est permis d'avoir un autre avis et cela concerne aussi bien les entreprises que les citoyens.

Remettre en cause la politique fiscale voulue par l'OMS, cela n'a rien à voir avec de la désinformation, mais cela participe à la formation démocratique de l'opinion, qui se nourrit des avis contradictoires des différents acteurs de la société, non seulement les décideurs politiques et l'administration, mais aussi et surtout les individus, les groupes d'intérêt, les partis politiques et les entreprises. En tant qu'employeurs, moteurs de l'innovation et de la conjoncture et en tant que contribuables, ces dernières contribuent de manière déterminante au succès économique et à la prospérité d'un pays.

Consommer de manière responsable, lutter contre les excès d'alcool
Il faut le répéter sans cesse: en Suisse, nous ne sommes pas dans une situation d'urgence en matière de politique d'alcool. La consommation de boissons alcoolisées est en baisse constante depuis plus de vingt ans. La grande majorité de la population ne s'adonne pas à une consommation à risque, c'est-à-dire qu'elle ne boit pas trop souvent, trop de quantité ou au mauvais moment (dépendance à l'alcool, consommation épisodique ou chronique à risque, consommation inadaptée à la situation comme la grossesse, la circulation routière, le travail).

Il est bien connu que la nocivité de la consommation de boissons alcoolisées ne réside pas dans la consommation en soi, mais dans l'excès, qu'il s'agit de combattre. En revanche, il n'existe pas de preuve scientifique absolue qui exigerait une réduction globale de la consommation de boissons alcoolisées. La prévention peut se concentrer sur des normes éprouvées en matière d'éducation, de communication et de publicité. Quoi qu'il en soit, selon le moniteur «alimentation et activité physique 2023» de l'institut gfs.bern, 66% des citoyens suisses en âge de voter estiment que les habitudes alimentaires ne peuvent pas être modifiées par des taxes...

Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

Plus de 2000 actions chaque semaine

27% 7.89 kg Lard frais de Suisse

27% 2.63 kg Poireaux verts de Suisse/import, 6 kg

aligro.ch du 15 au 20 janvier 2024 Prix Pro hors TVA, rabais déduit

ALIGRO Plus de qualité pour votre argent.

FRIBOURG – VILLE DU GOÛT 2023

Une opération gagnante

Fribourg a consacré une année à la gastronomie et au patrimoine culinaire sous toutes ses formes. Ce projet a généré 460 événements qui ont attiré environ 45 000 personnes. Budgété à 400 000 francs, l'événement s'est achevé dans les chiffres noirs.

FRIBOURG

Les organisateurs de Fribourg Ville du Goût 2023 sont ravis. Avec un budget de CHF 400 000. -, dont un apport de CHF 50 000.- de Fribourgissima, l'association de promotion de l'image du canton, le programme de la Ville du Goût 2023 a tenu ses promesses. Ce ne sont pas moins de 460 événements labellisés Fribourg – Ville du Goût 2023 qui ont été organisés.

Au total, près de 45 000 personnes ont fréquenté les divers événements tout au long de l'année. Ce projet inédit et unique a permis de fédérer 321 partenaires, organisateurs et co-organisateurs de manifestations. De plus, l'exercice se termine dans les chiffres noirs. Les retombées financières sont estimées à 4,763 millions de francs, dont 3,285 millions de retombées directes et 1,478 250 de retombées indirectes.

Le bilan est d'autant plus réjouissant qu'il ouvre de nouvelles perspectives avec l'entrée de Fribourg dans le Réseau des villes créatives de l'UNESCO.

OBJECTIFS ATTEINTS

Dès que Fribourg a été désignée Ville du Goût 2023, les petits plats ont été mis dans les grands pour préparer cette riche année. Les objectifs étaient les suivants:

- Faire rayonner la ville de Fribourg en tant que vitrine du terroir local et régional, mettre à l'honneur ses spécialités culinaires et son savoir-faire gastronomique;
- Inciter les divers acteurs et actrices de la ville à créer des événements dans le respect de la Charte du Goût;

▲ Une destination très gourmande.

▼ Vue de la ville.

Photos: © Pierre Cuony

www.gout.ch



- Informer et sensibiliser le public sur la production et la consommation locale ainsi que la durabilité;
- Favoriser une alimentation saine auprès de sa population et en particulier auprès des jeunes;
- Positionner la ville comme actrice de l'innovation dans le secteur agro-alimentaire;
- Encourager un rapprochement ville-campagne;
- Promouvoir la diversité de la ville avec le bilinguisme et les populations d'origines étrangères;
- Susciter la pérennité d'un événement ou d'un projet et le développer.

Tous ces objectifs ont été atteints. Les principales collaborations ont débuté avec VINEA on Tour qui a promu les vins suisses pour la première fois à Fribourg lors d'un événement qui a réuni 37 exposants. A suivi le Festival international du film de Fribourg (FIFF), sa section Cinéma de genre « Bon appétit! » et son concept « Un film, un repas » en collaboration avec des restaurants. Puis ce fut au tour de la Nuit des musées et ses 17 lieux partenaires sur la thématique des Saveurs et Savoirs. Un focus a été mis sur l'innovation avec le salon Innofood & Co, qui a permis à plus de 200 professionnels comprenant notamment des experts des milieux académiques, des jeunes entreprises (startups) et des industriels, d'échanger et partager leur vision et leurs perspectives sur « l'assiette de demain » entre autres. La santé publique et l'alimentation durable, quant à elles, se sont concrétisées avec la signature du Pacte de politique alimentaire urbaine durable de Milan, qui a initié la première rencontre du Réseau des villes suisses du goût à Fribourg. La cohésion sociale a été vécue notamment avec Melting popote, une co-création entre la Ville, frinat et Chez Paulette qui a été fréquentée par près de 400 personnes. Durant cinq jours, des habitantes et habitants de la ville de toutes origines ont cuisiné leur plat favori qui a été ensuite servi dans un restaurant éphémère au Schoenberg.

Ce projet a donné lieu à un livret de recettes à télécharger sur <https://melting-popote.fvdg.ch>.

Lors de la Semaine du Goût, la grande fête populaire de la Bénichon urbaine organisée par la Ville en partenariat avec Terroir Fribourg, l'Union des paysans fribourgeois (UPF) et GastroFribourg, fut un moment fort apprécié de partage et de convivialité par près de 10 000 personnes. Pas moins de 1600 assiettes ont été servies dans la cantine de fête sur la place Georges-Python. Le Marché du terroir et les espaces découverte ont totalisé 62 stands. La Ferme en ville a attiré un grand nombre de familles et d'enfants avec des ateliers qui ont accueilli 300 écoliers et écolières

de la ville. Une collaboration avec GastroFribourg – Section ville et Terroir Fribourg a permis de réunir neuf restaurants partenaires qui ont servi des menus de Bénichon sur le week-end. Explora, le Festival culture, science et société de l'Université de Fribourg a conclu la Semaine du Goût en beauté, avec 110 activités dont 20 autour du goût qui ont attiré plus de 3000 personnes sur le plateau de Pérolles.

HÉRITAGE ET PERSPECTIVES

La Ville tenait à voir pérennisée une partie des événements inaugurés dans le cadre de Fribourg – Ville du Goût. C'est chose faite avec le concept « Un film, un repas » du FIFF qui continuera sa collaboration avec des restaurants locaux. Le salon Innofood & Co 2024 est également confirmé. Fribourg a d'ores et déjà assuré de sa participation à la réunion des Villes du Goût en 2024.

Avec son concours des artisans-nes, la ville a également souhaité stimuler la créativité en choisissant la gourmandise emblématique de la ville pour les deux ans à venir. C'est la Boulangerie Saudan qui a remporté le concours professionnel avec ses Petits Pavés.

La volonté des autorités communales a été, dès les préparatifs, de positionner la ville au niveau national et même international. Ainsi, un travail de fond a été mené pour intégrer Fribourg au Réseau des villes créatives de l'UNESCO (RVCU) dans le domaine de la gastronomie. En misant sur l'innovation gastronomique, au croisement de la recherche, de l'éducation et de la culture, la ville de Fribourg a été intégrée au sein du RVCU le 31 octobre dernier. Elle est l'une des deux premières villes suisses – avec Montreux dans le domaine de la musique – à intégrer ce réseau international qui compte à présent 350 villes à travers le monde.

Cette intégration au RVCU est le dernier projet de ce marathon du Goût 2023 et le premier de la suite, qui augure des retombées positives à moyen et long termes pour la ville et sa région.





Ici & Ailleurs

ZAGG DU 20 AU 23 OCTOBRE 2024

Tous les deux ans, Zagg devient un lieu de rencontre apprécié de l'ensemble du secteur de la restauration et de l'hôtellerie. Le salon offre un cadre attrayant pour découvrir les innovations et tendances les plus importantes et pour échanger des idées avec des collègues professionnels et des partenaires commerciaux.

Bénéficiez de la réduction pour une inscription anticipée jusqu'au 31 janvier 2024.

www.zagg.ch

TRANSGOURMET RENFORCE SES COMPÉTENCES

TransGourmet Suisse SA a racheté Pomona Suisse SA, une entreprise du groupe français Pomona. Grâce à cette acquisition, les clientes et clients bénéficieront d'un assortiment plus large et la logistique jouira de capacités augmentées.

Pomona Suisse SA est un grossiste proposant un large assortiment pour la restauration en Suisse alémanique et en Suisse romande. Font partie de Pomona Suisse SA les sociétés DMFD SA (celle-ci commercialisant les marques Dupasquier et MultiFood) ainsi que Gastromer SA, MultiFood SA et E. J. Gmür AG. La société Pomona Suisse SA change de raison sociale et devient D-Food SA. Les autres entreprises continueront à fonctionner sous leur nom connu.



www.transgourmet.ch

NOUVELLE ALTERNATIVE VÉGÉTALE AU POISSON PANÉ EN SUISSE



Juste à temps pour le début de Veganuary, Nestlé Suisse étend son portefeuille avec une innovation végane. Marine-Style Crispy Filet: tel est le nom de la dernière pêche sans filet de Garden Gourmet - une nouvelle alternative végétale aux filets de poisson panés.

Un goût de poisson croustillant en quelques minutes seulement. Les Marine-Style Crispy Filets se préparent en un clin d'œil et convainquent par leur saveur autant que par leurs ingrédients parmi lesquels des protéines de blé et de petits pois. Leur profil nutritionnel marque également des points, ils sont riches en protéines, pauvres en acides gras saturés, et arborent un Nutri-Score A. Ils sont en outre exempts d'exhausteurs de goût, de conservateurs et de colorants.

www.gardengourmet.ch/fr/produits



Jeannette Morath a fondé reCIRCLE en 2016. Depuis, son entreprise est en croissance constante. © recircle.ch

reCIRCLE, le leader suisse de la vaisselle réutilisable

Fondée en 2016, à Berne, par Jeannette Morath, reCIRCLE propose toute une gamme de contenants réutilisables pour remplacer la vaisselle jetable. Le jeune entreprise connaît actuellement une phase d'expansion spectaculaire, avec déjà quelque 2000 établissements partenaires en Suisse, mais aussi plusieurs centaines en Allemagne, en Italie, ainsi que dans d'autres pays européens. L'objectif de l'entreprise est de mettre en place, à l'échelle du continent, un système généralisé de vaisselle et de couverts réutilisables dans le secteur de la restauration.

GEORGES POP

BERNE

Après un parcours dans le monde de l'hôtellerie et de la gastronomie, et de nombreux voyages à la clé, et forte d'un master en technologies durables, Jeannette Morath s'est lancée dans cette aventure lorsque la ville de Berne décida d'interdire la vaisselle à usage unique. «J'ai aussitôt pensé offrir des solutions à la restauration à emporter», explique-t-elle. Ce n'était pas gagné d'avance, mais le pari a été tenu !

UN EXEMPLE D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Le système imaginé par l'entreprise bernoise consiste, pour les établissements partenaires du réseau, à proposer de la vaisselle lavable, tels que des «lunchbox» et des gobelets avec couvercle, qui sont récupérables sur chaque site de vente. Le recours à ce système circulaire se veut non seulement écologique, mais aussi économique, si l'on considère qu'un emballage jetable coûte en moyenne 20 centimes.

La palette des partenaires est vaste: on y trouve à la fois des géants comme Migros ou Coop, mais aussi des établissements plus modestes tels que des food-trucks, ainsi que des cantines et des restaurants d'entreprises. «Ce qui fait notre succès, c'est la grande disponibilité des contenants dans les points de vente, la grande taille du réseau, la qualité des produits et la boucle vertueuse de l'économie circulaire assurée par la reprise des emballages», souligne la fondatrice et directrice de reCIRCLE.

UTILISABLES DES CENTAINES DE FOIS

Les produits de l'entreprise, de couleur aubergine, sont conçus en plastique recyclable renforcé de fibres de verre. Ils sont fabriqués et recyclés en Suisse, à Einsiedeln, par l'entreprise Stefan Kälin AG. Ils résistent à la chaleur et au froid, sont inodores et peuvent être utilisés des centaines de fois sans se dégrader, à condition de veiller à ne pas les entailler en coupant des aliments. Parfaitement empilables, ils prennent peu de place.

L'entreprise bernoise occupe actuellement 11 collaboratrices et collaborateurs. Elle a l'ambition de fédérer cinq mille établissements partenaires d'ici la fin de la décennie, en Suisse, ainsi que dans les pays européens où elle est ou sera présente, faisant circuler quotidiennement quelque 5 millions de contenants réutilisables.

www.recircle.ch



Gruyère, Vacherin et Tête de Moine au Salon de l’agriculture de Paris

Le rendez-vous est devenu incontournable: l’association de promotion Terroir Fribourg annonce qu’elle tiendra une nouvelle fois le stand «Les Fromages de Suisse», lors du Salon International de l’Agriculture dont la 60^e édition aura lieu, du 24 février au 3 mars prochains, au Parc des Expositions de la Porte de Versailles, à Paris. Le Gruyère AOP, le Vacherin Fribourgeois AOP, ainsi que la Tête de Moine AOP y seront à l’honneur, sur mandat de l’organe de promotion Switzerland Cheese Marketing.



GEORGES POP

FRIBOURG

« En face du restaurant qui permettra aux visiteurs de la manifestation de déguster notre véritable fondue moitié-moitié, ainsi que des plats de fromage et de charcuterie, nous avons prévu un espace de vente plus étroit, mais deux fois plus long que l’année dernière, pour mieux répondre aux sollicitations et à la curiosité du très nombreux public. Nous aurons aussi un nouveau visuel pour vanter la qualité de nos produits », indique Pierre-Alain Bapst, le directeur de Terroir Fribourg.

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

Photos: © terroir-fribourg.ch

www.terroir-fribourg.ch

UNE FORTE DÉLÉGATION SUISSE

Une trentaine de personnes seront mobilisées pour assurer cette présence helvétique dans la capitale française. « La plupart viennent de chez-nous, mais nous pourrions compter aussi sur le renfort des collaborateurs de notre partenaire français », précise le directeur de l’association de promotion des produits du terroir fribourgeois. Le budget de l’opération se monte à quatre cent mille francs. L’année dernière, quelque 3,5 tonnes de fromages suisses ont été consommées sur place ou vendues à l’emporter.

Comme lors des précédentes éditions, un fromager présentera la fabrication du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP dans un espace spécialement aménagé en chalet d’alpage. Une table interactive permettra aux visiteurs de se familiariser avec les différents fromages suisses. « Le Salon de Paris accueille chaque année

quelque six cent mille visiteurs, voire davantage, dont de nombreux Suisses. C’est la plus importante manifestation de ce type. Voilà pourquoi il est important pour nous d’y être présents, depuis plus de vingt ans », explique Pierre-Alain Bapst.

LA PROXIMITÉ DES JEUX OLYMPIQUES

Selon lui, la seule incertitude repose sur l’impact des prochains Jeux olympiques de Paris prévus en juillet et août: « Les prix des hôtels ont sensiblement augmentés en prévision des Jeux. Cela nous touche bien-sûr, mais cela concerne surtout les visiteurs de Province et ceux qui viennent de l’étranger. Et nous ignorons si le public sera aussi nombreux que les années précédentes. Nous verrons bien...! » À la question de savoir si lui sera présent à la manifestation, avec un large sourire, il a simplement répondu: « Évidemment...! ».

AMBASSADEUR DU TERROIR

Le Café de Cartigny

À 53 ANS, LINO FERREIRA EST UN RESTAURATEUR PLEINEMENT ÉPANOUÍ. APRÈS AVOIR DIRIGÉ UN RESTAURANT ITALIEN EN VILLE DE GENÈVE, AVEC SA SŒUR ELIA, CHARGÉE DE L’ADMINISTRATION, IL A PRIS LA BARRE DU CAFÉ DE CARTIGNY, À LA FIN DE L’ANNÉE 2015. ET MANIFESTEMENT, CE MAÎTRE DE LA PIZZA, ATTACHÉ AUX PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON, S’Y PLAÎT BEAUCOUP, TANT SA BONNE HUMEUR EST COMMUNICATIVE.

PAR GEORGES POP

« C’est vrai! J’éprouve beaucoup de plaisir à travailler ici. Le Café est non seulement un lieu de rencontre pour les gens du village, mais il rassemble une clientèle fidèle attachée à notre cuisine. Beaucoup de clients sont de vieilles connaissances. En été nos deux belles terrasses accueillent beaucoup de monde. Pour nous, celles et ceux qui viennent ici sont d’abord des invités », explique ce Portugais d’origine, très attaché à son coin de campagne.

DES PIZZAS «GENEVOISES»

Dans son four à bois, il cuit non seulement les savoureuses pizzas qui ont fait une bonne part de la réputation de son établissement, mais aussi son pain. « Ce sont en quelque sorte des pizzas et du pain bien genevois », explique-t-il en rigolant. La farine qui sert à la fabrication de la pâte vient en effet du Moulin de la Plaine à Dardagny. Même la mozzarella est locale: « Nous l’achetons à Lara Graf qui élève des bufflonnes, à Bernex. Sa production de mozzarella di bufala est unique dans le canton de Genève », précise-t-il.

Côté cuisine, Lino peut compter sur le savoir-faire du Chef Gilles Brandy. Salades de saison, poulpe grillé, Tagliatelles aux gambas rôties et crème safran-

née, Rigatoni gratinés au feu de bois, Cœur de rumsteak au poivre concassé, pour ne citer que ces exemples, ainsi que toute une série de plats amoureuxment mijotés, figurent sur une très riche carte dont la seule vue suffit à ouvrir les appétits les plus exigeants.

DES PRODUITS DE PROXIMITÉ ET DU JOUR

« Nos menus dépendent beaucoup des produits du jour. Nous nous fournissons quotidiennement auprès des maraîchers du coin: pommes de terre, légumes, lentilles, etc. La Boucherie des Alpes à Satigny nous fournit la viande. Quant aux vins, il n’y a pas besoin de chercher bien loin », souligne Lino qui rappelle que la région ne manque pas de domaines viticoles. « Nous travaillons avec plus d’une vingtaine de vignerons locaux », précise-t-il.

Des problèmes de personnel? « Non! Je peux compter sur une petite équipe très attachée à notre établissement. Mais c’est donnant-donnant. Ils savent qu’ils peuvent compter sur moi, et moi je sais que je peux compter sur eux (rires). »



À Cartigny, Lino Ferreira se sent comme un poisson dans l’eau. PHOTOS: © cafedecartigny.ch



LOCATION



La Commune de
TARTEGNIN
met au concours

LA LOCATION DU
CAFÉ-RESTAURANT COMMUNAL

Celui-ci se situe à mi-chemin entre Nyon et Morges au cœur du vignoble de La Côte. Face au lac Léman, le village de Tartegnin bénéficie d'une vue incomparable sur le bassin lémanique et les Alpes.

Le Café-Restaurant est situé au Rez-de-Chaussée du bâtiment communal de Tartegnin.

Le Café-Restaurant sera équipé d'une cuisine moderne professionnelle. Le cadre sera accueillant et chaleureux dans une ambiance villageoise, qui mettra en valeur les produits régionaux et le vignoble de La Côte, idéale pour une restauration traditionnelle du terroir.

L'établissement compte :

- Un café-restaurant et bar de 50 places
- Une terrasse de 20 places
- Places de parc à proximité

Adresse : Place du Collège 1, 1180 Tartegnin

Faites parvenir votre candidature avec documents usuels à : greffe@tartegnin.ch, délai au 31 janvier 2024

Ouverture prévue : été 2024

Le projet ambitieux d'un agriculteur-restaurateur de Glovelier

Un vaste complexe dévolu à l'agriculture, au terroir, ainsi qu'au tourisme devrait voir le jour dans le village de Glovelier, dans le canton du Jura. L'agriculteur Sylvain Mahon, propriétaire du café-restaurant de la Poste, est à l'origine de ce projet ambitieux. La demande de permis de construire a été publiée au mois de décembre dernier dans le journal officiel. Les travaux pourraient démarrer dès le printemps prochain.



À terme, l'«Espace-Mahon» de Glovelier, outre la vaste halle polyvalente qui remplacera la tente, devrait réunir un magasin d'alimentation, appelé «La Mouette», des locaux pour la plateforme de distribution alimentaire Fromajoie, le nouveau siège d'AgriJura, la chambre d'agriculture du canton, des chambres d'hôtel, une grande salle, un espace ludique pour les enfants, un appartement, ainsi qu'un parking souterrain. «Nous sommes convaincus que ce nouvel espace sera un atout pour toute la région, déjà connue pour ses marchés de bétail, son marché paysan et ses produits du terroir», souligne Sylvain Mahon qui entend aussi donner un coup de fouet au tourisme.

UN HOMME ATTACHÉ AU TERROIR

L'agriculteur de Glovelier peut compter sur sa bonne réputation et son attachement au terroir : son établissement est un lieu de rencontre et de passage reconnu loin à la ronde. Les produits qui y sont proposés sont cultivés et récoltés dans la région. Les cinq salles du café-restaurant accueillent régulièrement des réunions, des fêtes de famille, ou des mariages. Sylvain Mahon est aussi propriétaire d'un fumoir et d'un verger qui livre une excellente Damassine AOP.

www.cafedelaposte.ch

GEORGES POP

JURA

« Les nouvelles installations seront attenantes au café. Elles seront bâties sur un terrain de 4000 m² dont je suis le propriétaire. C'est là que se trouvait jadis la ferme-restaurant créée par ma famille, il y a 125 ans. J'ai ultérieurement acquis un terrain contigu sur lequel les CFF avaient installé un atelier de réparation qui a été demantelé. Il s'agit maintenant de valoriser ce domaine », explique Sylvain Mahon. Il précise que le coût du projet est estimé à quelque 10 millions de francs. Il devrait se réaliser en plusieurs étapes.

UN ESPACE EN DUR POUR REMPLACER UNE TENTE

Pour parvenir à ses fins, le propriétaire du café-restaurant de la Poste peut compter sur le renfort de deux amis entrepreneurs de la localité, Jean-Marie Paupe et Romain Lovis, avec lesquels il a fondé une société anonyme. « Nous avons eu l'idée de ce projet pendant la pandémie. Nous avons acquis une grande tente pour la sélection des étalons de la race Franches-Montagnes. Nous y avons aussi organisé des marchés paysans. Il a d'abord été juste question de remplacer cette tente par une structure en dur. Et puis d'autres personnes se sont jointes à nous et le projet a pris de l'ampleur », raconte-t-il.

IMPRESSUM

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

➤ **Rédaction Le Cafetier**: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève
tél. 022 329 97 46 - fax 022 320 40 25
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 46

➤ **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 - fax 022 320 40 25

➤ **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

PRÉVENTION DES ACCIDENTS (MSST)

CAUTION



WET FLOOR

LE
SAVIEZ-
VOUS?

La démarche de prévention des accidents peut être mise en œuvre de manière individuelle, via un consultant externe (solution-type MSST) ou via une solution de branche (ex. Gastrosuisse www.hotelgastrosafety.ch)



Les restaurants font-ils partie des entreprises avec risques particuliers nécessitant de formaliser une démarche MSST ?

- A) Oui B) Non
C) Les restaurants ne sont pas concernés par la MSST

Réponse A

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

MOTS CROISÉS

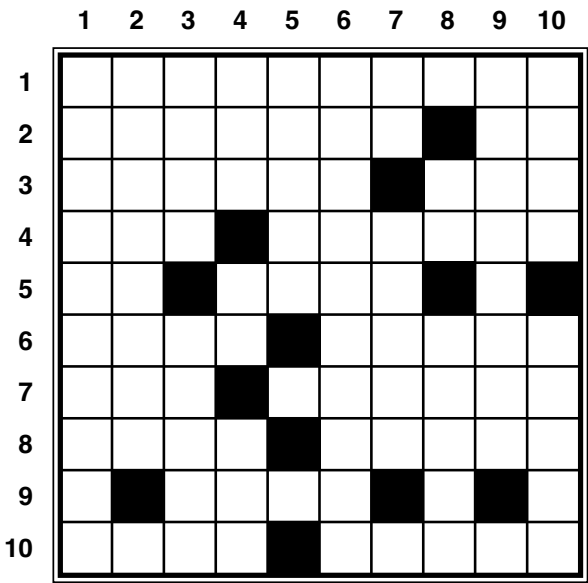
N° 1262

Horizontalement

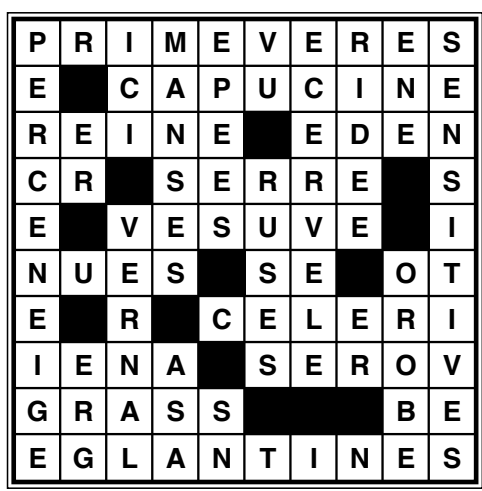
1. Pas un hobby pour le couturier. – 2. Bien accueillie. Déesse grecque. – 3. Homme des bois. Service militaire. – 4. Tamis. Pays d'Europe. – 5. Carte à gagner. Vaste et très peuplée. – 6. Possessif. Sélectionner. – 7. Est plein d'énergie. Fatigante. – 8. Parcelle. Exprimées. – 9. Feinte. – 10. Travailles dur. Ne fait pas toujours le plein.

Verticalement

1. Suspensions. – 2. À ne pas laisser échapper. – 3. À ne pas enfreindre. Elle se jette sur le papier, l'autre dans l'eau. – 4. Parcourue. Période. Possédés. – 5. Fourreaux. – 6. Elles ne font aucun doute. – 7. Règle de métier. Pris l'air. – 8. Petit bout de rôle. Préfixe pénétrant. – 9. Inaction. – 10. Se traduit par un chiffre. Solde.



Solution des mots croisés N° 1261



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 !

228^e SESSION

Examens début mai 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 + jours 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.-

Dès le 12 février jusqu'au 27 avril 2024

Du lundi au vendredi — De 8 h 30 à 11 h 45 et de 13 h à 16 h 15



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.-

Dès le 24 janvier jusqu'au 27 avril 2024

Du lundi au vendredi — De 8 h 30 à 11 h 45 et de 13 h à 16 h 15

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
Formulaire de pré-inscription sur www.coursdecafetiergeneve.ch
Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.



www.coursdecafetiergeneve.ch

T. 022 329 97 22

L'excellence dans la formation

66.....

LE PREMIER RESTAURANT ENTIÈREMENT ROBOTISÉ SERT DES FRITES ET DES HAMBURGERS

Le premier restaurant entièrement robotisé a ouvert ses portes au mois de décembre dernier, à Pasadena, dans la banlieue de Los Angeles. Sans surprise, il sert des frites et des hamburgers. Au CaliExpress, il est possible de commander son menu sur un écran associé à un compte personnel qui connaît les préférences de chaque client. Les commandes sont ensuite prises en charge par des robots qui préparent les hamburgers au bœuf wagyu, pendant qu'une station automatique s'occupe des frites. «Elles sont cuisinées à la perfection», assure le communiqué du restaurant. Trois entreprises sont derrière cette réalisation: la société PopID, spécialisée

dans la biométrie, pour l'identification des clients; Miso Robotics, qui a conçu les bras robotiques capables de cuisiner la viande et de frire les pommes de terre, ainsi que le fonds d'investissement Cali Group, actif dans le secteur de la restauration. Le personnel humain n'est cependant pas absent: il emballe les aliments, entretient et surveille les robots chargés des tâches les plus fastidieuses. «À notre connaissance, c'est le premier restaurant opérationnel au monde où les commandes et chaque processus de cuisson sont entièrement automatisés», a déclaré John Miller, PDG de PopID et membre du conseil d'administration de Miso Robotics.

G. P.

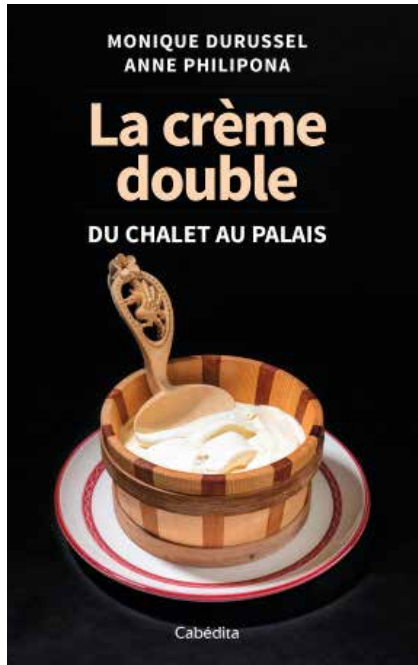


UNE HISTOIRE DE LA CRÈME DOUBLE

La sociologue et journaliste Monique Durussel et l'experte en sciences humaines Anne Philipona, publient un livre intitulé «La crème double, du chalet au palais». À travers les récits de producteurs et de laitiers, elles racontent l'histoire de ce produit emblématique de la Gruyère et du Pays-d'Enhaut. Dans ce récit à la fois historique et sociologique, elles révèlent les secrets de ce sous-produit de la traite qui s'inscrit pleinement dans la civilisation d'alpage. Le livre propose également une dizaine de recettes, signées par des chefs ou des artisans, qui célèbrent la crème double. L'ouvrage comble un vide, car si la crème double a conquis les papilles d'innombrables gourmands, son histoire reste encore largement méconnue.

La crème double, du chalet au palais. 66 pages. Editions Cabédita

G. P.



APPLICATION



EEAT
Rte de Saint-Cergue 37 - 1260
Nyon
T. +41 21 588 00 05
hiring@eeat.io

eeat-haccp.io

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

NOURRITURE



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

BOULANGERIE



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

www.romers.ch



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

www.ecobion.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

PRODUITS SURGELÉS



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
Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T. +21 626 50 60
info@applitec-omron.ch

www.applitec-omron.ch



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

GROSSISTE



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

www.aligro.ch

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



SCHAEERER 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

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@vacherinfribourgeoisaop.ch
[//vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-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

CAFÉ



Respect makes better
tasting coffee
info@tropicalmountains.com
[//shop.tropicalmountains.com](http://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
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@gastrobouchერიemolard.ch
[//bouchერიemolard.ch](http://bouchერიemolard.ch)

BOISSON



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 SUISSE SA
Route du Molliau 30 - CP 94
1131 TOLOCHENAZ
T. +41 21 804 10 60
www.petitforestier.com

ART DE LA TABLE



DUNI AG
Lettenstrasse 11c
6343 Rotkreuz
T. +41 41 798 01 71
info.switzerland@duni.com
[//ch.dunigroup.com](http://ch.dunigroup.com)



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**

PUBLIREPORTAGE

La gestion n'a jamais été aussi simple grâce à l'administration numérisée!

En dehors de leur travail quotidien, les restaurateurs et hôteliers doivent effectuer des tâches administratives à la fois complexes et chronophages dans le domaine des assurances sociales: ils doivent en effet annoncer les entrées et les sorties des collaborateurs ainsi que déclarer leurs salaires ou encore envoyer des demandes d'allocation de maternité ou de paternité, de prise en charge ou encore d'allocations familiales. Ils doivent en outre annoncer les incapacités de travail de leurs collaborateurs. Pour les aider dans cette tâche, GastroSocial propose une solution complète numérisée, qui leur facilite l'administration et réduit la charge de travail: le portail clients connect gratuit.



QUELS SONT LES AVANTAGES DE CONNECT?

Quels sont les avantages de connect?

- Utilisation conviviale
- Gratuit
- Disponible 24 heures sur 24
- Traitement efficace et sans signature des dossiers
- Sécurité par la transmission chiffrée de données et l'authentification à deux facteurs
- Présentation claire de communications, de tâches et d'autres informations

Vous trouverez de plus amples informations et le formulaire de demande sur gastrosocial.ch/connect-f.

FACTURES ÉLECTRONIQUES GRÂCE À EBILL

GastroSocial permet désormais aux clients de recevoir leurs factures sous forme numérique via eBill. Les restaurateurs ont ainsi la

possibilité de gérer les factures directement dans leur e-banking.

RAPIDE, ÉCOLOGIQUE ET SÛR – EBILL EST TOUT CELA À LA FOIS

- Plus besoin de saisir les informations de paiement – les données des factures s'affichent automatiquement dans l'e-banking.
- La réduction du nombre de factures papier contribue à la protection de l'environnement.
- eBill répond aux normes de sécurité les plus strictes et protège les données contre tout accès non autorisé.
- Les documents autres que des factures continueront de vous parvenir par courrier ou sous forme numérique via connect

Buchserstrasse 1 - Postfach
5001 Aarau
T 062 837 71 71
info@gastrosocial.ch

gastrosocial.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](https://salon-divinum.ch)

LAUSANNE

ZAGG

FOIRE DE LUCERNE
20 au 23 octobre 2024

Le salon offre un cadre attrayant pour découvrir les innovations et les dernières tendances.

www.zagg.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

POIVRE DE KAMPOT

L'or du Cambodge

C'est le poivre que les grands chefs s'arrachent pour sa saveur si fine. Comme tous les poivres du monde du genre piper nigrum, le poivre de Kampot est originaire du Kerala en Inde.

MANUELLA MAGNIN

GASTRONOMIE

Grâce aux Chinois, les premières cultures de cette épice de choix se sont développées d'abord en Indonésie avant d'arriver sur les côtes cambodgiennes. Dès le 19e, à la faveur du protectorat, les Français établirent un système de production intensif pour la culture du poivre dans la région de Kampot. Dans les années 70, le régime des Khmers rouges, considérant le poivre comme un symbole du colonialisme, contraignit les agriculteurs à cultiver du riz à la place et à arracher les plantations de poivriers. Ce n'est qu'à la fin des années 90 que les agriculteurs locaux sont revenus à leurs racines. Il a fallu plus de 15 ans pour que la production de poivre de Kampot puisse faire vivre plusieurs familles.

Dans les années 2000, une poignée de cultivateurs passionnés obtiennent l'IGP (Indication géographique protégée). L'Association pour la Promotion du Poivre de Kampot est aujourd'hui chargée de veiller au respect du cahier des charges très strict encadrant la production et la commercialisation. L'authenticité du poivre de Kampot est validée par l'apposition d'un logo.



Différentes maturités

Le poivre de Kampot est récolté à différents stades de maturité. Chacun de ces stades apporte une force et expression aromatique particulière.

LE VERT

Au début de sa maturité, le poivre forme des grappes de petites baies vertes. On le récolte alors délicatement, car il est très fragile sous cette forme, et on le traite rapidement avant qu'il ne flétrisse.

Saveurs fraîches de menthe poivrée, notes végétales.

UTILISATION

Moulu sec, sur du poisson, des coquilles Saint-Jacques, du fromage de chèvre ou des fruits. Réhydraté, pour confectionner une sauce au poivre vert, à marier avec une belle viande rouge, une escalope de veau à la crème ou des crevettes, agrémentées ou non, de crème de coco.

LE NOIR

Les baies sont récoltées juste avant maturité, encore en cours de maturation, elles sont ensuite mises à fermenter, puis à sécher au soleil. Piquant et ardent, d'une grande complexité aromatique avec des notes chocolatées, mentholées et d'eucalyptus.

UTILISATION

Parfait avec des viandes rouges, du gibier, des pâtes, du risotto ou du crabe.

LE ROUGE

Les baies sont arrivées à pleine maturité, avec une belle couleur rouge. Elles sont récoltées puis séchées à l'abri de la lumière pour ne pas agresser les graines et afin de conserver la couleur rouge sombre.

Saveurs boisées et fruitées, nuances fleuries, notes de dattes, de pruneaux et de miel.

UTILISATION

Accompagne à merveille un rouget, des salades de fruits (poires, fraises), le chocolat, ou pour aromatiser une confiture.

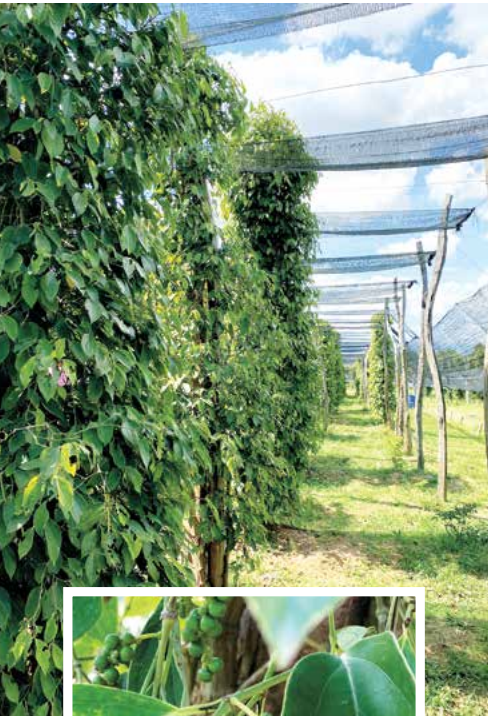
LE BLANC

Arrivé à maturité, le poivre est ramassé une fois sa teinte rouge vif atteinte, puis subit un trempage pour le débarrasser de son enveloppe rouge et ne garder que le noyau blanc,

Saveurs délicates d'agrumes, de romarin et d'herbe fraîche.

UTILISATION

Pour rehausser des poissons, coquillages, crustacés, viandes blanches, légumes, œufs, purées et sauces blanches.



Plantation de poivre de Kampot. Photos: © Manuella Magnin

LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

La petite histoire des aliments

Considéré comme le plat national irlandais, l'Irish stew, appelé stobhach Gaelach en gaélique, la langue officielle de l'État d'Irlande, devant l'anglais, est un ragoût traditionnel à base de viande de mouton ou d'agneau, généralement servi avec des pommes de terre, des oignons et des carottes. Ce plat est aujourd'hui proposé dans presque tous les pubs et restaurants de l'île. Les Irlandais en sont particulièrement friands, chaque 17 mars notamment, pendant la fête de la Saint-Patrick, l'évangéliste de l'île.

Le pays du mouton

Le stew irlandais est profondément lié à l'histoire de l'Irlande, jadis pays parmi les pauvres de l'Europe, dont les paysans se sont très vite lancés dans l'élevage du mouton. Cet animal est particulièrement bien adapté aux vastes pâturages irlandais. De mémoire d'homme, on a toujours compté plus de moutons que d'êtres humains sur le sol irlandais. Les moutons fournissaient – et fournissent encore – la laine pour les vêtements chauds, du lait pour la boisson ou la fabrication du fromage, mais aussi la viande dont se nourrissent les Irlandais, depuis des temps immémoriaux.

La recette de l'Irish stew remonte cependant au XVII^e siècle, après l'introduction sur les terres d'Irlande de la culture de la pomme de terre, venue d'Amérique du Sud.



Il était alors simplement constitué de morceaux de viande de mouton et de pommes de terre, cuites ensemble dans un bouillon à base d'eau et parfois enrichi d'un peu de bière. Ce plat était surtout consommé par les ménages issus des classes sociales les plus défavorisées de l'île.

Une recette qui a évolué

Après le départ massif d'émigrés irlandais vers le Nouveau Monde, pendant la Grande Famine qui toucha l'île entre 1845 et 1852, la recette originelle a subi diverses variations: aux États-Unis ou au Canada, on remplace souvent l'agneau par du bœuf ou du poulet. On y ajoute des légumes supplémentaires, comme des poireaux, des courgettes ou encore des haricots verts. En France, on utilise souvent du vin rouge à la place de la bière pour la cuisson de la viande.

Selon les guides touristiques, l'Irish stew mérite vraiment d'être connu par tous ceux qui visitent l'Irlande! Non seulement ce plat est économique, mais il est surtout roboratif et riche en saveurs. L'agneau se marie à la perfection avec les pommes de terre, les oignons et les carottes. En outre, la sauce, réalisée souvent avec de la Guinness, la célèbre bière brune irlandaise, est un vrai régal lorsqu'elle est dégustée avec du beurre sur une tranche de soda bread, un pain traditionnel dans lequel du bicarbonate de soude est utilisé à la place de la levure.



2024 sera l'année du premier Whisky bio suisse

La distillerie La Roja, a été fondée en mars 2019 sous les combles du Moulin Bornu à Pompaples, dans le canton de Vaud, par Julien Hottinger et Antoine Delorme. Rien pourtant ne prédestinait les deux hommes, anciens étudiants colocataires, à se consacrer à la fabrication de spiritueux. Le premier avait suivi une formation dans les relations internationales et le second s'était préparé à devenir détective privé. Aujourd'hui leur petite entreprise a le vent en poupe. Elle produit annuellement 7000 bouteilles et cinq types de spiritueux. Elle se prépare à lancer le premier Whisky bio 100% suisse.



GEORGES POP

VAUD

« C'est Julien qui a eu l'idée de nous lancer dans cette activité après un séjour dans le désert mexicain. Il y a rencontré un chaman qui produisait du mescal (ndlr : une eau-de-vie élaborée à partir de l'Agave). Plus que les aspects chamaniques, ce sont les méthodes artisanales et respectueuses de l'environnement qui l'ont motivé », explique Antoine.

UNE PRODUCTION DURABLE ET SANS DÉCHETS

Il précise : « Notre production se veut durable et sans déchets. Nos matières premières sont locales. Elles viennent principalement de notre ami agriculteur Samuel Émery, dont les champs, à Ogens, se situent à moins de 30 km de la distillerie, pour limiter le transport. Nous travaillons aussi avec la petite malterie artisanale de Bavois et les déchets de la distillation sont destinés à l'alimentation animale ».

▲ Julien Hottinger et Antoine Delorme ont fondé la distillerie La Roja en 2019.

Photos: © laroja.ch

Un des produits phares de La Roja est le London Dry Gin, élaboré à partir de blé biologique cultivé à Ogens, et d'un mélange « secret » de diverses plantes aromatiques. Il est distillé trois fois, ce qui le distingue des gins conventionnels, produits à partir d'alcool industriel redistillé. Il est finalement vieilli en bonbonne durant deux mois avant d'être embouteillé, étiqueté et scellé à la main. « Ce gin a été primé trois fois, deux fois à Londres et une fois à Hong-Kong. C'est vraiment une source de fierté », souligne Antoine.

VODKA, «BOURBON» ET BIENTÔT WHISKY...

Les autres produits de la distillerie de Pompaples sont la Vodka 1825 produite à partir de pommes de terre biologiques également cultivées à Ogens ; le Strøm, une aquavit — petit cousin scandinave du gin — qui met à l'honneur le carvi et l'aneth ; le Melquiades, une eau-de-vie de céréales produite comme un bourbon, vieillie durant 15 mois en fûts de chêne neufs et fortement chauffés, ainsi que le Moonshine, issue d'une fermentation de 75% de maïs et de 25% d'orge maltée. Son goût sucré en fait un parfait ingrédient pour la composition de cocktails.

« Dans les prochains mois, nous nous apprêtons à lancer notre Whisky. Il vieillit en fût depuis trois ans. Ce sera le premier Whisky 100% suisse bio. Nous en attendons



beaucoup », annonce Antoine Delorme, manifestement optimiste quant à l'avenir de sa distillerie. Les produits de La Roja trouvent grâce actuellement auprès de nombreux cafetiers et restaurateurs.

LE GRUYÈRE AOP SE RÉJOUIT DES SUCCÈS DU CURLING SUISSE

Les 24 et 25 novembre dernier, parmi les dix championnats nationaux en compétition au championnat d'Europe de Curling qui se disputait à Aberdeen, en Écosse, la Fédération Suisse s'est distinguée en qualifiant à la fois l'équipe masculine et féminine pour les finales de la compétition.



L'équipe nationale suisse masculine a brillamment décroché la médaille de bronze, lors de la petite finale contre l'Italie, alors que l'équipe nationale féminine a triomphé à la suite d'une rude bataille contre l'Italie en remportant la médaille d'or en finale. Partenaire de la Fédération Internationale de Curling et sponsor en titre de l'événement, le Gruyère AOP était au cœur de ces championnats avec une excellente visibilité de la marque sur les différentes pistes.

De plus, le produit était offert en dégustation aux joueurs et au public qui ne se sont pas privés de ce plaisir gourmand. Le Gruyère AOP félicite les différentes équipes présentes à Aberdeen et tout particulièrement l'équipe nationale Suisse pour leurs remarquables performances.

G. P.

AUGMENTATION DE LA TVA AU 1ER JANVIER 2024

Les établissements qui augmenteront leurs prix suite à la hausse du taux de la TVA à partir de janvier 2024 auront un délai transitoire de trois mois pour adapter les prix de leur carte en conséquence. Les cartes comportant les anciens prix inférieurs à ceux pratiqués après la hausse de la TVA pourront encore être utilisées jusqu'au 31 mars 2024. Les nouveaux prix devront figurer sur les cartes à partir du 1er avril 2024 au plus tard.

Si la carte comporte les anciens prix durant le délai transitoire, les consommateurs doivent être informés au préalable, par une mention bien visible, que les prix indiqués sur la carte (resp. l'augmentation des prix) ne tiennent pas encore compte de la modification du taux de la taxe sur la valeur ajoutée (art. 4 al. 1bis OIP).

À partir du 1er janvier 2024, de nouveaux taux de TVA seront appliqués en raison de la modification de la loi sur l'AVS acceptée en votation populaire le 25 septembre 2022.

	Jusqu'au 31 décembre 2023	Nouveau dès le 1er janvier 2024
Taux normal	7,7%	8,1%
Taux réduit	2,5%	2,6%
Taux spécial pour les prestations du secteur l'hébergement	3,7%	3,8%

SMILING GECKO

Le projet fou d'un Suisse au Cambodge

Connu dans le monde entier pour ses clichés publiés dans les plus grands magazines à l'instar de Vogue ou encore Elle, le photographe alémanique Hannes Schmidt a posé ses valises au Cambodge dans la province de Kampong Chhnang à 80 km de la capitale Phnom Penh.

MANUELLA MAGNIN

VOYAGE

Depuis 2014, grâce au soutien de plusieurs institutions et grandes entreprises helvétiques de renom, il y développe avec ses partenaires locaux le campus-ONG Smiling Gecko.

Les touristes y logent dans un magnifique hôtel de 34 chambres divisées en 17 bungalows sur pilotis, se délectent d'une fine cuisine élaborée avec les viandes, poissons, légumes et fruits produits sur les 150 hectares de ce vaste domaine.

L'objectif de ce magnifique projet est de créer une communauté rurale locale fonctionnelle, capable d'exister de manière autosuffisante après un certain temps, de lutter contre l'exode rural, la faim et la pauvreté par le biais de l'éducation et de la formation professionnelle des jeunes Cambodgiens.

Les effets de la guerre du Vietnam et du règne de terreur des Khmers rouges se font en effet encore sentir au Cambodge, l'un des pays les plus pauvres du monde. Smiling Gecko aide les enfants et leurs familles avec des mesures durables afin de leur permettre de façonner leur propre vie et ainsi de contribuer à une vie digne.

De retour d'un périple au Cambodge, nous avons tendu le micro à Jörg Bewersdorff, responsable de la communication de Smiling Gecko en Suisse.



Gourmandise et détente dans un cadre luxuriant.

Photos: © Walter Luttenberger

SMILING GECKO EST BIEN PLUS QU'UN COMPLEXE HAUT DE GAMME POUR TOURISTES. C'EST UN CENTRE D'APPRENTISSAGE POUR LA POPULATION LOCALE. AVEC DES ACTIVITÉS D'ÉLEVAGE, DES CULTURES BIOLOGIQUES AINSI QU'UNE ÉCOLE DESTINÉE À QUELQUE 460 ENFANTS DES VILLAGES ENVIRONNANTS. QUELLE EST LA FINALITÉ DE CE PROJET?

Jörg Bewersdorff: Avec ce campus, l'ONG Smiling Gecko a créé le modèle d'une communauté rurale fonctionnelle. L'accent est mis principalement sur l'éducation des enfants et des jeunes adultes. Les produits artisanaux et agricoles issus du campus sont soit utilisés par la communauté elle-même, et notamment pour les clients de l'hôtel, soit commercialisés au niveau national.

COMMENT FORMEZ-VOUS VOS EMPLOYÉS?

J.B.: La formation des travailleurs est très compliquée. Une grande partie des équipes n'a pas suivi une formation scolaire traditionnelle et ne sait souvent ni lire ni écrire suffisamment bien. De plus, les employés ne comprennent pas comment ils peuvent apprendre des choses parce qu'ils n'ont pas bénéficié d'un véritable cursus scolaire qui leur aurait donné les clés de l'apprentissage. Nous les aidons à apprendre de leurs erreurs et répétons inlassablement les consignes.

SMILING GECKO BÉNÉFICIE DE NOMBREUX SOUTIENS DE FONDATIONS, D'ÉCOLES, ET D'ENTREPRISES EN SUISSE...

J.B.: Nous recevons en effet un large éventail de soutiens. Une grande partie provient de dons de fondations et de quelques grands donateurs, ainsi que de nombreux dons privés. Dans le même temps, nous sommes également très doués pour attirer l'expertise des entreprises et des institutions pour le projet. Qu'il s'agisse d'universités

et d'écoles techniques qui nous envoient leurs équipes pour résoudre des problèmes avec nous ou de grandes entreprises qui nous soutiennent dans nos projets de construction, par exemple.

L'OBJECTIF EST-IL DE RENDRE LE PROJET TOTALEMENT AUTONOME À TERME? SI OUI, À QUEL HORIZON?

J.B.: Oui, l'idée de base est que le projet soit un jour autosuffisant. C'est pourquoi le terme « aide au développement » doit être pris au pied de la lettre dans notre cas. Dans le sens où nous ne faisons que poser les bases et guider les gens jusqu'à ce qu'ils acquièrent suffisamment de connaissances et d'expériences pour gérer le campus avec ses nombreuses petites entreprises et le complexe de manière indépendante. Il est un peu difficile de dire quand ce sera le cas, mais nous espérons 2030 plutôt que 2040.

Parmi les projets en cours, figure une maison de la culture et de la musique. Quel objectif visez-vous au travers de cette maison?

J.B.: Dès le début du règne de terreur des Khmers rouges, la riche culture du Cambodge a été presque complètement réduite au silence. Mais les gens ont besoin de culture. Ils ont besoin de musique, de théâtre et de peinture. Et dès le plus jeune âge, car les capacités créatives sont déterminantes pour la rapidité et la flexibilité de la mise en réseau des différents domaines de connaissances dans le cerveau.

Nous avons donc décidé de créer la « Maison de la Culture et de la Musique » comme lieu où nos écoliers pourront développer leur créativité. Un lieu où ils trouveront enfin accès à la culture de leur pays et qui, avec ses nombreuses opportunités, est également ouvert aux artistes locaux.



Un cadre de rêve pour les touristes.



Fruits, légumes, viandes et poissons sont utilisés à l'hôtel et commercialisés à Phnom Penh.



La menuiserie confectionne les meubles de l'hôtel et de magnifiques pièces d'artisanat.



L'école du campus.