

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

30
1993-2023



Distributeur pour la Suisse romande **RATIONAL**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 2 • 26 janvier 2024

Gastroconsult

Expertises
Analyses

Pully | 021 721 08 08
pully@gastroconsult.ch

+
ROTOR
Lips

Machines de qualité suisse.

Trouvez votre appareil approprié.



www.rotorlips.ch

Le Patrimoine culinaire suisse

SUISSE
> Page 10

Le Patrimoine culinaire suisse primé à Riyad

Le temps c'est de l'argent.

Tous les établissements sont soumis à la CCNT. Le contrôle du temps de travail exige d'importantes charges administratives. Désormais, ce problème fait partie du passé!

Avec **GastroTime**, gagnez du temps dans le respect de la CCNT.

Simple et efficace!

Gastroconsult

Toutes les informations sur www.gastroconsult.ch ou contactez-nous directement à l'adresse mail suivante: gastrotime@gastroconsult.ch

VU POUR VOUS

14^{ème} nuit de la longeole



Nuit de la Longeole à guichets fermés

Les amateurs de Longeole IGP se presseront le 3 février prochain à la salle polyvalente d'Aire-la-Ville pour se faire plaisir avec une belle portion de cette saucisse au goût anisé typique. Enfin, les chanceux... Organisée par les pompiers du village, cette fête populaire propose comme à l'accoutumée un menu gourmand avec, en prime, sept rondelles de saucisses, issues de producteurs différents. Pas la peine de se précipiter. La manifestation affiche complet!

Au bénéfice d'une IGP depuis 2009, la Longeole est élaborée à partir d'un mélange de viande de porc, de lard de cou de porc et de couenne. On y ajoute obligatoirement du fenouil, du sel et du poivre blanc. La masse est embossée dans un boyau de porc ou de bœuf, fermé au moyen de ficelles aux couleurs genevoises (jaune et rouge).

La mise au menu de la longeole dans la cuisine genevoise remonterait au second Refuge (1685-1705) qui voit arriver à Genève de nombreux réfugiés en provenance du Dauphiné. Selon la tradition orale, elle aurait été inventée par un moine de l'Abbaye de Pommier. **M.M.**

Marilyn et Patrick Sandoz : l'amour du bon vin



Marilyn et Patrick partagent la même passion du bon vin. © Le Cafetier



C'est une tradition désormais bien établie: lors du lancement du Non Filtré, le premier vin de l'année, à Neuchâtel, le troisième mercredi de l'année, l'association Neuchâtel Vins et Terroir (NVT) désigne un domaine pour représenter l'ensemble de la profession attachée à cette spécialité. Cette année, c'est Marilyn et Patrick Sandoz qui ont généreusement endossé, avec bonne humeur, ce rôle d'ambassadeur qui leur offre un coup de projecteur bienvenu.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

L'entreprise familiale Sandoz Vins a été fondée en 1934. Il y a deux ans, Patrick et Marilyn Sandoz ont repris le domaine, situé à La Coudre, aux portes de la ville de Neuchâtel, ainsi que dans la commune de Hauterive. Il était jusqu'alors dirigé par Roger, leur papa et beau-papa. «Le passage s'est déroulé tout naturellement, dans la mesure où Patrick et moi étions déjà chargés de tous les aspects techniques du domaine, depuis une bonne dizaine d'années», explique Marilyn, sous le regard approbateur de son époux. Le jeune couple ne s'en cache pas: pour lui, la mise sur le marché du Non Filtré est, chaque fois, un moment très impatiemment attendu.

UNE DEMANDE EN CONSTANTE PROGRESSION

«En dix ans, nous avons multiplié par dix notre production de Non Filtré, tant la demande est en forte augmentation. Aujourd'hui, nos clients nous réclament cette spécialité toute l'année, ce qui n'était pas le cas dans un passé encore récent», souligne Marilyn. Son époux précise: «Les Neuchâtelois y sont de plus en plus attachés. Mais nous avons aussi quelques clients qui viennent d'autres cantons, de Fribourg, notamment. Mais bon! Ce n'est pas encore l'essentiel de notre production de Chasselas».

Selon Patrick, le Non Filtré est devenu, au fil des ans, un vrai vin d'apéritif. «Il est très rafraîchissant, pendant la belle saison, par exemple. Personnellement, je l'apprécie aussi beaucoup pour accompagner un plateau de fromages, un plat de poissons du lac, ou même une bonne fondue». En plus du Chasselas, filtré ou non, le jeune couple propose toute une gamme de vins tels que du Pinot noir; du Pinot noir en barrique; un assemblage de Gamaret-Garanoir-Pinot noir, sans oublier le traditionnel Cèil-de-Perdrix, pour ne citer que ces quelques exemples.

UNE PASSION PARTAGÉE

«Nous encavons nos raisins nous-même et nous tenons à extraire de nos vignes le meilleur, afin d'obtenir des vins d'une qualité irréprochable. À la cave, nous travaillons de manière simple et traditionnelle, afin de respecter le produit et d'obtenir le caractère et l'authenticité de chaque vin», précisent Marilyn et Patrick qui ne perdent aucune occasion pour souligner leur amour de leur coin de pays, de leur travail et... du bon vin!

www.sandoz-vins.ch

→ Suite à la page 3

kg -0.92

Carottes Gastro lavées, 10 kg net

kg 15⁹⁹

Bell Poirine de poulet sans peau env. 90-220 g env. 2,5 kg

kg 5⁸⁰

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

29.1-3.2.2024

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

PRODEGA

Toutes les offres TVA exclue

Les meilleurs fromages fribourgeois 2024

Comme il le fait chaque année, au mois de janvier, le gouvernement fribourgeois a sélectionné le «meilleur» Gruyère AOP 2024, ainsi que le «meilleur» Vacherin Fribourgeois AOP 2024, produits dans le canton. Ces deux fromages seront servis, tout au long de cette année, lors des réceptions et autres manifestations officielles.

GEORGES POP

FRIBOURG

Cette tradition se veut une contribution à la notoriété des deux fromages les plus emblématiques du terroir fribourgeois. Au nom du Conseil d'État, c'est le président Jean-Pierre Siggen qui a remis ces distinctions en mains propres aux deux lauréats, le 10 janvier dernier.

BENOÎT DEFOREL À SÂLES

Le titre de «meilleur» Gruyère AOP 2024 est revenu à Benoît Deforel, fromager à Sâles, en Gruyère, depuis 1994. Lui et son épouse Évelyne, avec l'aide de quatre collaborateurs, produisent essentiellement du Gruyère



▲ Benoît Deforel reçoit sa distinction des mains du président Jean-Pierre Siggen.

▲► Stéphane Schneuwly reçoit sa distinction des mains du président Jean-Pierre Siggen.

Photos: © Etat de Fribourg - Staat Freiburg

www.gruyere.com

www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

AOP, mais aussi du Vacherin fribourgeois AOP. Ils peuvent compter sur le lait de nombreux éleveurs de la région. La fromagerie de Sâles succède à la Fromagerie Régionale d'Ursy d'Alexandre Tinguely, qui a été distinguée l'année dernière.

STÉPHANE SCHNEUWLY À ARCONCIEL

Le titre de «meilleur» Vacherin Fribourgeois AOP est, quant à lui, revenu à Stéphane Schneuwly, fromager à la laiterie d'Arconciel, dans le district de la Singine, depuis 2004. Entouré d'une dizaine de collaborateurs, il produit chaque année plus de 200 000 kg de Vacherin et quelque 34 000 kg de Gruyère, ainsi que du Sérac, de la crème double, des yaourts, du Camembert, etc. Stéphane Schneuwly succède à Pierre-André Barras, fabricant à l'alpage «Le 3^e des Groins», dans la vallée du Motéson, près de Charmey.

Pendant les douze prochains mois, ces deux fromagers auront le droit de mentionner le fait que leur produit a été choisi par le gouvernement du canton pour ses réceptions officielles.

UNE SÉLECTION RIGOUREUSE

Le concours des deux «meilleurs» fromages fribourgeois est ouvert aux membres des Interprofessions du Gruyère AOP du canton de Fribourg et du Vacherin Fribourgeois AOP qui le souhaitent, à condition d'avoir obtenu les meilleurs résultats de taxation durant l'année qui précède celle de la remise des prix. Les fromages en lice sont dégustés par une commission d'experts qui désigne trois Gruyères et trois Vacherins Fribourgeois, le choix final appartenant au Conseil d'État.

13^e rente: précipiter le déficit de l'AVS pour un mauvais motif?

Dans le débat actuel sur une 13^e rente AVS, on semble décidément oublier les réalités essentielles. Première réalité: le financement de l'AVS ne bénéficie aujourd'hui que d'un bref sursis, il n'est pas assuré à l'horizon de dix ans et la situation sera encore plus grave si l'on accroît les dépenses. Seconde réalité: les retraités, globalement, ne constituent pas une catégorie sociale moins favorisée que les autres, bien au contraire.

Non, l'AVS ne se porte pas bien
On voit se répandre en ce début d'année une sorte d'euphorie collective en faveur de la 13^e rente AVS proposée par les partis de gauche – et sur laquelle il s'agira de voter le 3 mars prochain. Chacun y va de son couplet et le refrain est toujours le même: cette 13^e rente n'est que justice pour nos pauvres retraités et on trouvera sûrement l'argent nécessaire pour la financer. On entend même dire que l'AVS va bien et qu'il n'y aurait pas de raison de s'alarmer... Or il ne faut pas se leurrer: l'AVS va mal. Il y a dix ans, on a vu arriver les premiers déficits du compte de répartition: les cotisations encaissées ne suffisaient plus à couvrir le versement des rentes. Depuis lors, on a réussi, à la suite de longues et difficiles tractations politiques, à rétablir provisoirement l'équilibre en augmentant les prélèvements (les cotisations salariales en 2020 et la TVA cette année) et en relevant progressivement l'âge de retraite des femmes (au grand dam de la gauche). Mais face à la réalité démographique (on attend 500 000 nouveaux retraités dans les dix prochaines années), ces efforts n'offrent qu'un bref sursis à l'AVS, dont le compte de répartition retombera dans le rouge dès 2030 – dans six ans à peine! Les partisans de la 13^e rente font miroiter la «fortune» du fonds AVS – 50 milliards, peut-être bientôt 70 – mais ils oublient d'expliquer qu'il s'agit d'une réserve de liquidités correspondant à peine à une année de versement de rentes, et qui doit augmenter pour respecter son niveau légal, vu que le niveau des

rentes augmente. Il n'y a là aucune source de financement durable. Le sursis actuel doit être mis à profit pour trouver le moyen d'équilibrer durablement les comptes de l'AVS après 2030, comme le demande une motion déposée au printemps 2021 par la Commission de la sécurité sociale et de la santé publique du Conseil national (et c'est aussi dans cette perspective que le Centre Patronal a présenté ses propres propositions de réforme de la prévoyance-vieillesse). Ce n'est donc pas le moment de rouvrir les vannes avec de nouvelles prestations, qui précipiteraient l'écart entre les recettes et les dépenses.

D'une manière ou d'une autre, il faudra passer à la caisse

L'introduction d'une 13^e rente entraînerait, dans la décennie à venir, des dépenses annuelles supplémentaires de plus de 5 milliards de francs. Cela représente trois fois le coût de la transformation de la gare de Lausanne... à déboursier chaque année. Avec cette charge nouvelle, le déficit du compte de répartition, déjà prévu à hauteur de 3 milliards en 2033, bondirait à 8 milliards. Les partisans d'une 13^e rente admettent qu'il faudra exiger de la population un effort financier supplémentaire. Ils jugent celui-ci indolore en l'évaluant à 80 centimes par jour et par personne (alors qu'en divisant 5 milliards par 9 millions d'habitants et par 365 jours, on obtient plutôt 1 franc 50). Mais cette division d'un coût énorme

en petites tranches ne fait que masquer le problème. Augmentera-t-on la TVA, qui passerait, selon les calculs officiels, de 8,1% aujourd'hui à 9,1% demain (en 2026) et à 11,5% après-demain (en 2050)? Prélèvera-t-on davantage sur les salaires, en faisant passer les cotisations AVS de 8,7% à 9,4%? Dans tous les cas, l'effort demandé aux consommateurs ou aux travailleurs atteindrait plusieurs centaines de francs par année. A moins, bien sûr, qu'on préfère relever massivement l'âge de la retraite. Le rappel de ces réalités financières peut ne pas plaire – on accuse les opposants de «peindre le diable sur la muraille» – mais il est nécessaire. L'argent ne tombe pas du ciel.

«Avec cette charge nouvelle, le déficit du compte de répartition, déjà prévu à hauteur de 3 milliards en 2033, bondirait à 8 milliards.»

Des cadeaux aux riches

Cette coûteuse 13^e rente serait-elle au moins justifiée par des motifs supérieurs et impérieux? On cherche à nous le faire croire en entretenant le mythe du retraité indigent qui peine à boucler ses fins de mois. Or la réalité est un peu différente. Il ne s'agit pas de nier la situation modeste de certains rentiers, mais il faut tout d'abord rappeler que l'AVS, en tant que premier pilier, est conçue pour garantir le minimum vital, et non le maintien du niveau de vie auquel chacun aspire légitimement. L'objectif constitutionnel du

maintien du niveau de vie est concrétisé avec le deuxième pilier, celui de la prévoyance professionnelle (hélas méprisée par les théoriciens de gauche parce qu'elle est davantage liée au monde du travail qu'à l'Etat).

Au-delà de cette première objection, il importe de reconnaître que la majorité des retraités, à l'heure actuelle, vit confortablement, et souvent plus confortablement que beaucoup de personnes actives. Une étude récente révèle que la fortune nette médiane des ménages comprenant au moins une personne retraitée est six fois plus élevée que celle des ménages de personnes actives. Et alors que 4,8% des jeunes de moins de 18 ans font appel à l'aide sociale, cette proportion n'est que de 0,3% chez les personnes de plus de 65 ans. Or une 13^e rente AVS ne ferait aucune différence entre les retraités réellement modestes et les autres qui ont des moyens enviables. La gauche, si prompt à dénoncer des «cadeaux aux riches» lorsqu'il est question de diminuer un impôt, ne voit soudain aucune objection à verser une 13^e rente à de nombreux retraités qui n'en ont pas forcément besoin.

La 13^e rente AVS, pour laquelle tant de gens semblent s'enthousiasmer aujourd'hui, consisterait donc à prendre de l'argent à une catégorie de ménages moins fortunés, pour le donner à une autre qui l'est plus, en laissant aux générations futures le soin de rééquilibrer le financement de la prévoyance-vieillesse.

Pierre-Gabriel Bieri, responsable politique

Derrière un bon restaurateur se cachent toujours de bons produits.

aligro.ch
du 29 janvier au 3 février 2024
Prix Pro hors TVA, rabais déduit

Plus de
2000
actions
chaque semaine

39%
24.85
kg

Filet de thon sashimi
du Pacifique Centre-Est

30%
11.99
kg

Palette de bœuf frais
de Suisse/Allemagne/Autriche

ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.

«Le Non Filtré est tiré, maintenant il faut le boire!»

«Le Non Filtré est tiré, maintenant il faut le boire!» Cette injonction gourmande fut lâchée par Mireille Bühler, le directrice de l'association Neuchâtel Vins et Terroir (NVT), en présence d'une petite foule, réunie le 17 janvier dernier, dans la grande halle de l'entreprise Facchinetti Automobiles, à Neuchâtel, pour assister au lancement urbi et orbi du premier vin de la nouvelle année. Quelques heures plus tôt, sous un ciel maussade, le millésime 2024 de cette spécialité vinicole typiquement neuchâteloise, était symboliquement arrivé à la gare du chef-lieu cantonal, situé non loin.



GEORGES POP

NEUCHÂTEL

Il n'est pas inutile de préciser que l'ambassadrice du terroir neuchâtelois, qui ne tarda pas à joindre le geste à la parole, fut très longuement applaudie par les notabilités présentes, les encaveurs venus en nombre faire déguster le contenu de leurs flacons, les représentants de plusieurs guildes du vin dans leurs costumes chamarrés, la dizaine de journalistes et de photographes, ainsi que le public attiré par l'ambiance festive et «raisonnablement» arrosée du moment.

DES ÉTIQUETTES À L'ENVERS

«Lorsque nous avons lancé l'idée de montrer une étiquette à l'envers, pour évoquer le Non Filtré, c'était juste une amusante opération de marketing. Or, aujourd'hui, la quasi-totalité des vigneron-placent leur étiquette à l'envers sur leurs bouteilles. C'est génial!», s'est encore exclamée Mireille Bühler, décidément très en verve. Un

▲ Mireille Bühler (NVT) s'est félicitée de l'affluence lors des dégustations.

▲► Océane Gex (Swiss Wine) a constaté avec satisfaction que la notoriété de Non Filtré dépasse désormais les frontières du canton de Neuchâtel.

► Le Non Filtré est un atout pour la restauration neuchâteloise, a estimé Karen Allemann (GastroNeuchâtel).

Photos: © Le Cafetier

enjouement partagé par Océane Gex, venue tout exprès de Berne pour représenter Swiss Wine. «Aujourd'hui, la notoriété de Non Filtré a non seulement franchi les frontières du canton, mais aussi celle du pays», s'est-elle réjouie.

UN ATOUT POUR LA RESTAURATION LOCALE

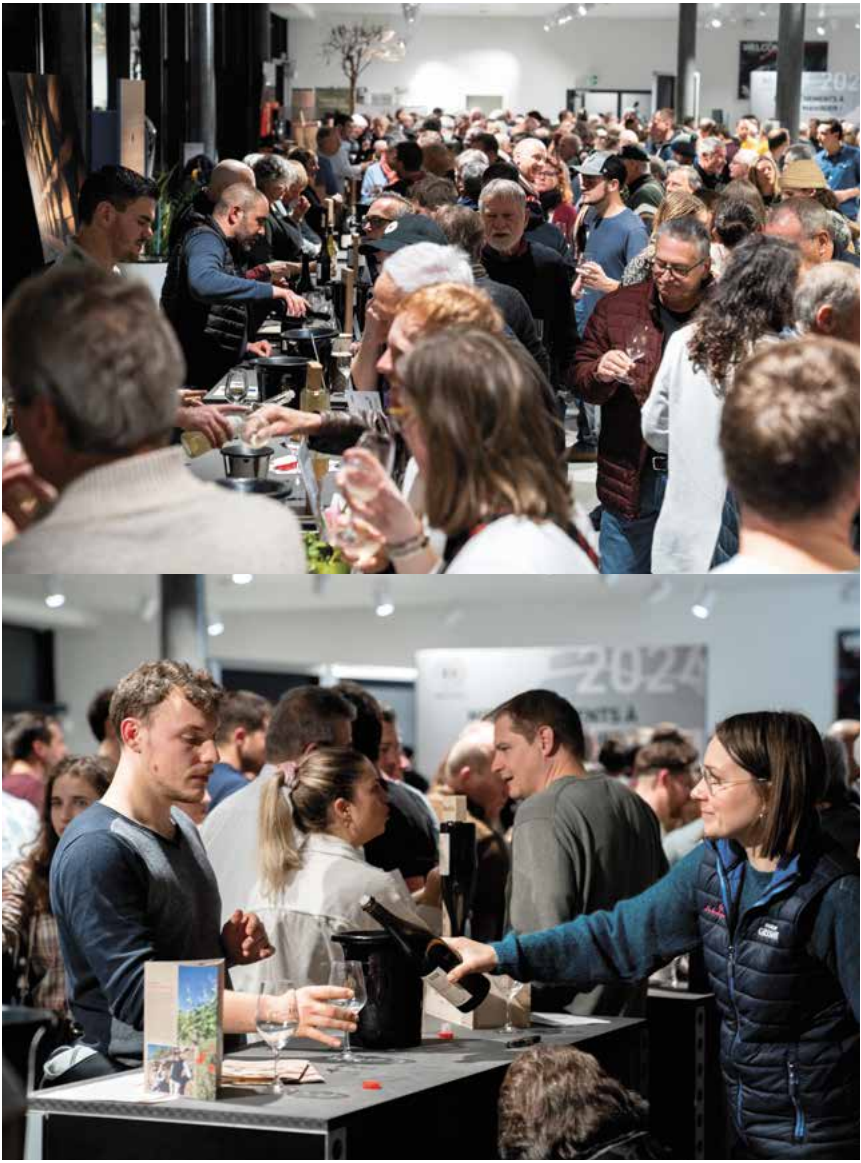
Au nom de GastroNeuchâtel, la directrice Karen Allemann a souligné que le Non Filtré était devenu un atout pour les hôteliers et les restaurateurs du canton qui pouvaient proposer à leurs hôtes un produit local original. Une «alliance» qui, selon elle, se veut gagnante-gagnante, dans la mesure où ces mêmes hôteliers et restaurateurs sont autant de promoteurs de cette spécialité vinicole qui se distingue par les lies de la fermentation en suspension qui confère à ce vin cette allure trouble, si caractéristique.

Selon les fines bouches qui l'ont dégusté, le millésime 2024 est fidèle à ses prédécesseurs: rafraîchissant, au léger goût de fruit, équilibré, avec cette pointe d'acidité qui fait tout son charme en bouche. Après Neuchâtel, la fête du Non Filtré s'est répétée, dès le lendemain, à La Chaux-de-Fonds.

//neuchatel-vins-terroir.ch



Confrérie Bachique, Miss-Mister Fête des Vendanges et Mireille Bühler. Photos: © Nicolas Montandon





COURS D'ŒNOLOGIE À L'OPAGE
29 FÉVRIER, 7, 14 ET 21 MARS. De 19h à 21h15

Durant 4 soirées à la Maison du Terroir, vous vous initierez à la dégustation de vin : introduction à la richesse et diversité du vignoble genevois, les différents processus de vinification, découverte ensuite de cépages blancs et cépages rouges. A chaque soirée vous dégustez entre 8 et 10 vins de différents domaines. Une occasion unique de découvrir le vignoble genevois mais également de rencontrer des producteurs et professionnels du vin qui animent ces soirées.

Maison du Terroir, Route de Soral 93, Bernex

Inscription sur www.opage.ch

UN COFFRET À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION



Commencez l'année 2024 en beauté avec le coffret exclusif à seulement 40.- ! Coffret exclusif à petit prix, réunissant un Mousseux élégant, un Assemblage Rouge équilibré, et un Chasselas frais.

www.vaudvins.ch

RALLYE DU GOÛT
À CHÂTEAU-D'ŒX

Équipé de vos raquettes à neige, prenez le départ de la balade nocturne à travers la forêt du Ramaclé. Sur le parcours, de nombreuses surprises sont prévues afin d'animer votre randonnée en raquette. Durant votre balade, les producteurs de la région vous attendent afin de partager avec vous leurs produits, leur savoir-faire, leur passion ! Vous avez ainsi la possibilité de déguster des spécialités fromagères, viandes séchées, charcuterie, saucissons, miel régional, vins, sirops... De retour au chaud, vous pouvez vous attabler et vous réchauffer autour d'une soupe chaude, dans une ambiance musicale avec le groupe Bandits folkloriques de Marc Charrière.

Informations sur la manifestation : www.chateau-doex.ch



Vue aérienne du lac Léman depuis les rochers de Naye en Suisse. © Adobe Stock

TOURISME LÉMANIQUE
Un programme
européen ambitieux

Les instances européennes ont validé le financement d'un projet interreg VI France - Suisse porté par l'Association du Montreux International Tourisme Forum et l'Office du tourisme et des congrès d'Evian.

Au fil du temps, les principales stations lacustres françaises et suisses (Genève, Lausanne, Montreux, Évian, Thonon, Yvoire...) ont chacune acquis une notoriété mondiale faisant du bassin lémanique une destination touristique majeure en Europe avec Genève en principale porte d'entrée sur le territoire.

En décembre dernier, la CGN et le Léman Express annonçaient une année 2023 exceptionnelle, montrant ainsi que les flux de passagers entre les 2 rives du lac étaient en forte croissance et que cette croissance est en partie liée aux clientèles touristiques qui franchissent la frontière de plus en plus facilement.

M. M.

SUISSE

Ce projet de 1,1 million d'euros sur 3 ans associe 5 partenaires : les offices du tourisme de Montreux et de Genève, l'école supérieure Hes-SO du Valais et les offices inter-communaux Destination Léman et Leman Moutains Explore.

Dans le prolongement des démarches en place de mise en réseau des acteurs touristiques du bassin lémanique (Conseil du Léman, Léman sans Frontières), le projet intitulé Acteurs Tourisme Léman (ATL) souhaite contribuer à la structuration et à l'animation des échanges entre professionnels publics et privés de la destination franco - suisse. Capitalisant sur l'expérience des rencontres professionnelles annuelles du Montreux International Tourisme Forum, le projet réunit deux destinations pionnières autour d'une réflexion commune sur le renforcement de l'attractivité et l'adaptabilité au tourisme de demain.

MANQUE DE DONNÉES

Pour autant, il y a très peu de données sur la fréquentation globale du bassin lémanique, sa saisonnalité, le comportement de ses visiteurs le long du lac, entre le lac et les montagnes, entre la France et la Suisse, leurs modes de séjour, de déplacement, leurs attentes... Or on constate depuis la fin de la crise COVID un fort attrait international du Lac avec une forte activité en été et une activité qui se développe le reste de l'année grâce aux températures clémentes.

Partenaire du projet Interreg, la HES-SO Valais-Wallis dispose d'une chaire de tourisme et d'experts en analyse de données. L'équipe pilotée par le professeur-chercheur Roland Scheg aura pour mission de collecter toutes les données disponibles, de mettre en place les études visant à parfaire la connaissance des visiteurs.

Ces analyses seront partagées avec les partenaires du projet, mais aussi avec l'ensemble des acteurs touristiques et autres acteurs économiques concernés lors des Rencontres professionnelles annuelles du MITF.



TROIS ANS D'ÉTUDE

L'étude vient de démarrer. Laurent Wehrli, Coordinateur suisse des Acteurs Tourisme Léman nous explique ses objectifs.

Quels sont les objectifs de cette étude ?

LAURENT WEHRLI : Les objectifs sont de créer sur la durée un réseau interactif de l'ensemble des acteurs du tourisme dans le bassin lémanique, afin de justement renforcer les connaissances des uns et des autres et des offres à disposition « de l'autre côté de la frontière », de mieux échanger les bonnes pratiques dans un espace géographique partagé, et d'offrir l'acquisition de connaissances et compétences complémentaires. Sur ces bases et forts de ces nouvelles interactions, les acteurs développeront sans aucun doute des

offres conjointes. Les marchés visés, à terme, sont d'abord les clientèles « nationales » pour que dans leur séjour, elles soient intéressées à bénéficier des offres présentes « de l'autre côté de la frontière », comme par exemple le Musée Olympique de Lausanne pour des personnes en séjour à Evian.

Comment s'insère la durabilité dans cette approche ?

L. W. : La durabilité est un des éléments importants, qui a déjà fait et fera l'objet d'échanges de compétences et d'expériences, comme cela a été le cas à chaque édition du Montreux International Tourisme Forum (MITF).

Des sacs gourmands pour parcourir les sentiers jurassiens

Basée à Develier, dans le canton du Jura, la petite entreprise Jura Découverte Nature, spécialisée notamment dans les sorties d'entreprise ou en famille, ainsi que dans les courses d'école, a imaginé des sacs gourmands, comprenant victuailles et cartes d'itinéraires, pour découvrir les richesses naturelles du canton, tout en dégustant ses produits du terroir. Le concept est original et il marche plutôt bien.

GEORGES POP

JURA

L'entreprise a été fondée en 2015 par Jonas Erzer, 32 ans. Après avoir décroché son CFC de polymécanicien, le jeune homme a changé de cap professionnel pour suivre une formation d'accompagnateur en montagne. Il a très vite été rejoint dans son projet par son épouse Coralie, puis par une demi-douzaine de collaborateurs, amoureux du canton et épris, comme le couple, de sorties en nature.

UNE «IDÉE COVID»

«L'idée de ces sacs a surgi pendant la pandémie de Covid. Plutôt que de rester cloîtré chez-soi, le moment était bien choisi pour des randonnées en plein air, loin des foules», raconte Jonas. Aujourd'hui, son équipe et lui proposent cinq types de «Sacs Découvertes» : «Fondue», «Apéro», «Brunch», «Feu & Popcorn», ainsi que «Jeux». «Celui qui marche le mieux, c'est le "Sac Fondue". Il est très demandé tout au long de l'année. Savourer une fondue sur les berges du Doubs, par exemple, à l'ombre de la forêt, en bonne compagnie, est forcément un moment agréable», ajoute-t-il.

Jetons un coup d'œil au contenu de ce fameux sac. On y trouve un mélange pour fondue (évidemment !), issu de la réputée fromagerie des



▲ Jonas Erzer et son épouse Coralie sont de grands amoureux du Jura, de sa nature et de ses produits.

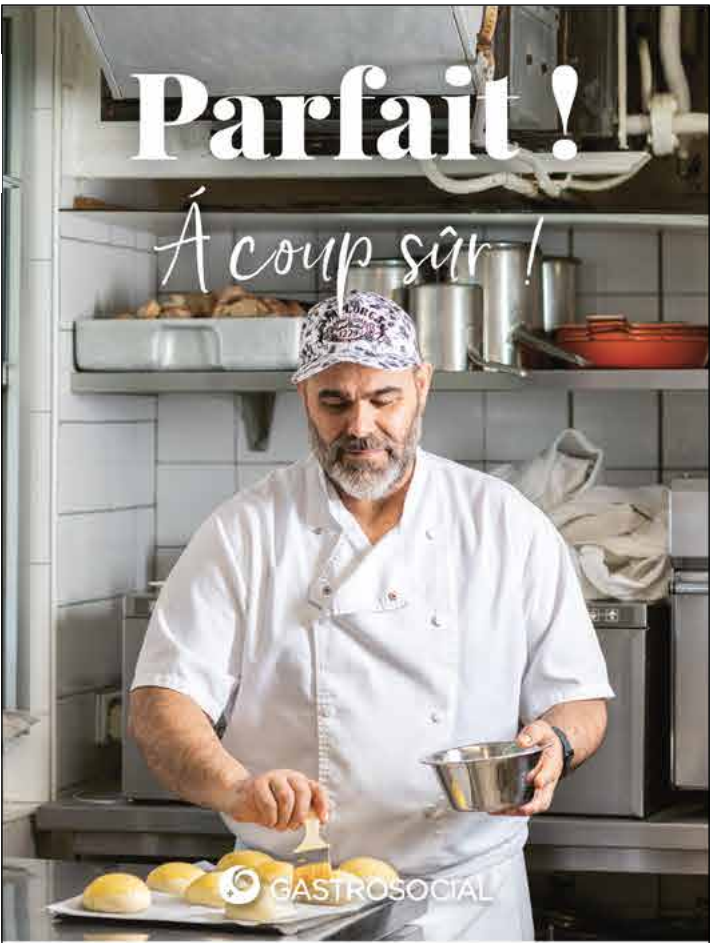
Photos: @decouverturenature.ch

www.
decouverturenature.ch

Franches-Montagnes; un caquelon avec son réchaud; du pain; une spatule, avec des fourchettes, des assiettes et des verres; un briquet; une planche et un couteau suisse; du poivre et du sel; de la bière ou du vin blanc (pour la fondue); des amuse-bouches du terroir; des petites douceurs, ainsi qu'une carte d'itinéraires et un mode d'emploi. Un véritable inventaire à la Prévert! Et les autres sacs sont tout aussi bien approvisionnés.

PROMOUVOIR LE CANTON ET SON TERROIR

Les «Sacs Découvertes» de Jonas et Coralie sont disponibles en location dans une demi-douzaine de commerces du canton. Une fois la randonnée effectuée et les victuailles englouties, le matériel est restitué dans l'un des magasins partenaires. «Pour nous, ces sacs sont non seulement un bon prétexte pour faire découvrir les beautés naturelles de notre canton, mais aussi une occasion de promouvoir les produits et les spécialités de la région», souligne le jeune entrepreneur jurassien.



La Caisse de pension GastroSocial – huit années consécutives au-dessus du taux d'intérêt légal !

Avec effet rétroactif pour l'année 2023, GastroSocial octroie une rémunération totale de 1.75 % sur les avoirs détenus auprès de la caisse de pension. Le taux d'intérêt se situe ainsi 0.75 % au-dessus du taux minimum fixé par le Conseil fédéral à 1 %. La Caisse de pension GastroSocial aspire à proposer à ses assuré-e-s, dans la mesure du possible, un taux d'intérêt supérieur à celui prescrit par la loi. Nous sommes heureux d'avoir atteint cet objectif pour la huitième année consécutive.



La gestion responsable du capital des assuré-e-s et des rentiers est la priorité absolue de la Caisse de pension GastroSocial. Grâce à notre approche attentive aux risques, nous pourrions agir avec confiance cette année encore, en dépit de la persistance de l'incertitude qui règne sur les marchés. Chaque année, nous évaluons en outre dans quelle direction orienter notre stratégie afin de nous positionner le mieux possible dans l'environnement de placement pour les années suivantes. Grâce à sa stratégie de placement dynamique et portée vers l'avenir, GastroSocial s'affirme en tant que partenaire durable et fiable pour les employeurs et les employé-e-s.

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

Caisse de pension GastroSocial – la confiance est payante :

gastrosocial.ch/remuneration



LOCATION



Le Golf Club Montreux à Aigle, met au concours l'exploitation de son :

RESTAURANT

- Situation et cadre exceptionnels
- Entièrement agencé et équipé
- Restaurant de 80 places
- Terrasse de 80 places
- Ouvert au public
- Clientèle sportive et locale
- Grand parking à disposition
- Entrée prévue le 1^{er} janvier 2025 ou à convenir

Dossier de candidature à envoyer avant le 31 mars 2024 à :

Golf Club Montreux
Monsieur Cédric Jeandupeux, Directeur
directeur@gcmontreux.ch
Rte d'Evian 54 - 1860 Aigle - +41 24 466 46 16

EMPLOI



La Maison des Vins de La Côte, un centre œnotouristique basé à Mont-sur-Rolle, recherche pour diriger son établissement dont l'ouverture est prévue en septembre 2024 :

Un-e gérant-e à 100%

- **Entrée en fonction:** 1^{er} juillet 2024, à convenir
- **Délai de postulation:** 29 février 2024

Retrouvez l'annonce complète sur le site internet: <https://maisondesvins.ch/pages/emploi>

FIDUCIAIRE
FID & GEST
JACQUELINE GORGONI
17BIS, AVENUE VIBERT
1227 CAROUGE
TÉL. 022 307 17 40
FAX 022 307 17 49
JG@FIDGEST.CH
WWW.FIDGEST.CH

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 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. 1.19 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

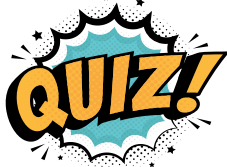
Page facebook: **Journal Le Cafetier**

SURVEILLANCE DU COMPORTEMENT DES TRAVAILLEURS



LE SAVIEZ-VOUS?

Il est interdit de surveiller le comportement des travailleurs. Cela comprend la surveillance permettant de vérifier, en permanence ou non (par des contrôles périodiques), certaines activités des travailleurs de façon détaillée.



Est-il autorisé de filmer des postes de travail permanent (ex. cuisine, bar) pendant un service ?

- A) Oui B) Oui, si risque de vol
C) Non

Réponse C

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

Une immersion dans l'univers du Gruyère

Afin de faire découvrir à ses visiteurs la fabrication du Gruyère AOP au feu de bois, la Maison du Gruyère, à Pringy, les invite à un rendez-vous dominical jusqu'au 24 mars. Chaque dimanche de 11h à 13h30, des producteurs de la région exécutent et expliquent en public toutes les étapes de la fabrication de ce fromage emblématique de notre terroir.

FRIBOURG

C'est une très belle occasion d'assister à l'élaboration d'un Gruyère et d'échanger avec des fromagers passionnés par leur travail», souligne Emmanuelle Barras, chargée de l'accueil et des animations. De la mise en chaudron du lait, jusqu'à la sortie des fromages, après plus de deux heures de patient et minutieux labeur, aucune étape de ce « miracle » de transformation du lait en un produit noble n'est oubliée. Ce savoir-faire artisanal est scellé depuis 2001 dans un cahier des charges rigoureux, approuvé par l'Office fédéral de l'agriculture.

PETIT LAIT, CAILLÉ ET FROMAGES

Au cours de cette manifestation gratuite, les visiteurs auront aussi l'occasion de goûter le petit lait, le caillé, ainsi que les fromages doux, moyen ou corsé, selon leur préférence. Les démonstrations étant organisées dans le chalet de la

Confrérie, elles ne pourront cependant pas se dérouler en cas de grand froid. Les éventuelles annulations seront annoncées au plus tard le samedi matin sur le site Internet de l'établissement.

www.lamaisondugruyere.ch



LE GRUYÈRE AOP: VOYAGE AU CŒUR DES SENS



Située dans son berceau, au pied du Château de Gruyères, La Maison du Gruyère propose aussi chaque jour une exposition interactive intitulée « Le Gruyère AOP, voyage au cœur des sens ». Elle permet de suivre, dans plusieurs langues, la fabrication du fromage du haut d'une galerie visiteur. Le restaurant de l'établissement propose, quant à lui, un vaste choix de spécialités: soupe et macaronis du chalet, fondues, planchettes de fromages ou de charcuterie, etc. sans oublier l'onctueuse crème double pour exalter cafés et desserts.

MOTS CROISÉS

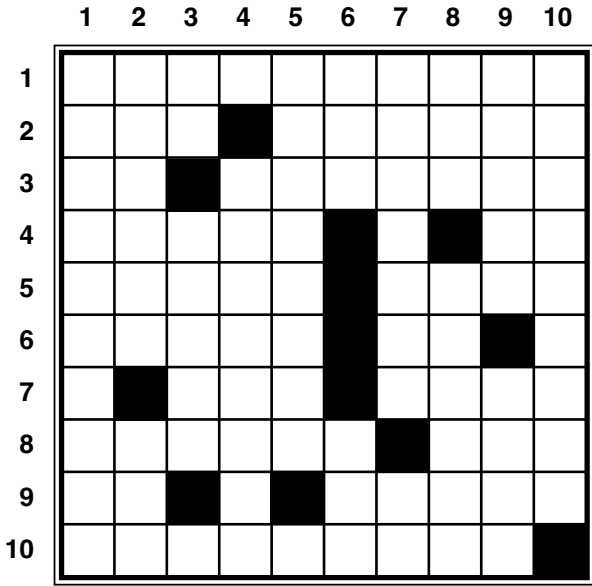
N° 1263

Horizontalement

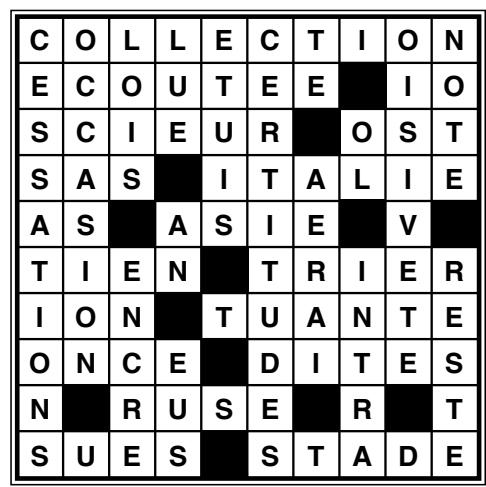
1. Lieu mal fréquenté. – 2. Fatigué. Glace. – 3. Hic. Jeune fille à la mode. – 4. Animal minuscule. Épelé: stop! – 5. De pointe à midi. L'aï l'est. – 6. Vente aux enchères. Joue à la Pontaise. – 7. Parole d'ivrogne. Il a réponse à tout. – 8. Évêque de Lyon. Département français. – 9. D'avoir. Flancs. – 10. Sortir du noir.

Verticalement

1. On y est à la marelle. – 2. Homme des sables. Artère. – 3. Mœurs. Les ouvrières n'y sont pas reines. – 4. Proies des glaciers. – 5. Le gris lui donne du pouvoir, mais la met dans l'ombre. – 6. Eau-de-vie. D'aucuns l'aiment plate. – 7. Portugaise. Sujet. – 8. Renvoi. Halte. – 9. Bohémien. Passé récent. – 10. Élévations.



Solution des mots croisés N° 1262



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 1 990 - 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 1 990 - 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

L'excellence dans la formation

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

66



SALINES SUISSES
NOMBRE RECORD DE VISITEURS

Les sites des Salines Suisses sont des destinations d'excursion très populaires en Suisse. L'année dernière, pour la première fois dans leur histoire, les trois sites des Salines Suisses ont rassemblé un total de plus de 100 000 visiteurs. En 2023, les Mines de Sel de Bex ont de nouveau dépassé de 6% leur record établi l'année précédente.

Bilan réjouissant pour les Salines Suisses! En 2023, elles ont comptabilisé 100 089 visiteurs sur leurs différents sites touristiques, ce qui correspond à une augmentation de 8% par rapport à l'année 2022. Le nombre de visiteurs a augmenté sur chacun des trois emplacements. L'une des raisons du bilan positif de ce secteur touristique est le lancement des nouveaux circuits Salina Helvetica l'année dernière, en région bâloise.

Les Mines de Sel de Bex rencontrent également un grand succès. En 2023, un nouveau record de fréquentation y a été atteint. Ce sont en effet 87 205 personnes qui ont visité les mines, soit 5153 de plus que l'année précédente qui constituait déjà un record.

L'offre touristique des Salines Suisses située en région bâloise, c'est-à-dire les visites des salines de Schweizerhalle

(BL) et de Riburg (AG) ont rouvert leurs portes en octobre 2023 après une phase de transformation. Elles ont accueilli 12 884 visiteurs, soit plus que sur l'ensemble de l'année précédente. Les Salines Suisses transmettent de façon ludique, des connaissances sur les différentes facettes du sel, qu'il s'agisse de son extraction, de sa production ou de son histoire.

Un tout nouveau centre de visite a ouvert ses portes à Schweizerhalle (BL) en 2023. Point de départ et d'arrivée des différents circuits découverte, il abrite également un café avec une petite offre de restauration ainsi qu'une boutique qui propose des spécialités salées régionales ainsi que toute une palette de sels du monde.



VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

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
MAISON FONDÉE EN 1829

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
CHAMPAGNE
À REIMS - FRANCE

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

Bleichestrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegli.com

www.huegli-naehrmitel.ch

BOULANGERIE

ROMER'S
Hausbäckerei

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
Le goût... c'est tout !

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



INFRAATEK AG

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

www.dampfsauger-beam.ch

CUISINES

GASTRO
GOM
MACHINES

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

www.gastromachines.ch

VOS

PARTENAIRES

POUR LA

ROMANDIE

FRITEUSE

Valentine
SWISS MADE

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
Hygiène - Analyse - Formation

ECOBION

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

www.ecobion.ch

FOIE GRAS

ROUGIÉ
SARLAT

ROUGIÉ

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

pro.rougie.fr

NOURRITURE



Saint-Prex VD

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 Sàrl

APPLITEC-POS

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

www.applitec-omron.ch
nexi

Contactez notre partenaire local

SWISS VENDING COMPANY

Maxime Hericault
T. +41 79 968 89 11
hericault@swissvendingcompany.ch
payments.nets.eu/fr-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
FOURNISSEUR
MACHINES À CAFÉ
schaerer
swiss coffee competence

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



DÉS 1987

PALAIS ORIENTAL

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

www.palaisoriental.ch

BIÈRE


APPENZELLER BIER

BRAUEREI LOCHER AG

9050 Appenzell
T. +41 71 788 01 40
info@appenzellerbier.ch

www.appenzellerbier.ch

CUISINE

GEHRIGGROUP
Professional Solutions

GEHRIG GROUP SA

Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T. +41 21 631 90 60
info@gehrigggroup.ch

www.gehrigggroup.ch
ROTOR
Lips

ROTOR LIPS AG

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

www.rotorlips.com

FROMAGE

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND
INTERPROFESSION
DU GRUYÈRE

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

www.gruyere.com
Vacherin
Fribourgeois
SWITZERLAND
INTERPROFESSION DU
VACHERIN FRIBOURGEOIS

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

vacherin-fribourgeois-aop.ch

MEUBLES DE JARDIN



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

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

poissons
Lucas
le meilleur de la mer

LUCAS

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

www.lucas.ch
SANTOS
poissons lac & mer

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
GENEVE
(DEPUIS 1923)

SERVICE GASTRONOMIE MOLARD

BELL SUISSE SA
Rue Champ-Blanchod 13
1228 Plan-les-Ouates
T. +41 58 326 96 00
vente@gastroboucheriemolard.ch

boucheriemolard.ch

BOISSON

MOLSON
COORS
beverage
company

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
Le Loueur de Froid

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

Cap sur Zurich, capitale printanière du chocolat

Le week-end du 23 et le 24 mars, les amateurs de douceur ont rendez-vous au bord de la Limmat pour un grand événement groupant un Rallye du Chocolat et le «Festival du chocolat ehrundredlich». Gourmandise et durabilité sont au programme.

M. M.

ZURICH

Lise Luka piaffe d'impatience. L'organisatrice du très couru Rallye du Chocolat de Genève s'apprête à franchir la Sarine pour ravir les gourmands de Zurich une nouvelle fois après une première édition dans la grande ville alémanique en 2022. Une première tentative qui avait attiré quelque 700 amateurs. Certes, comparé à Genève qui a engrangé 4500 inscriptions en octobre dernier, cela peut paraître peu.

Cette année, il y a fort à parier que le public sera plus nombreux de l'autre côté de la barrière des röstis. La raison? Lise Luka s'est associée à l'instigatrice du Festival du chocolat ehrundredlich, dont la mission est de prôner la durabilité, l'équité, et le respect des producteurs de cacao. Les deux organisatrices planifient donc un week-end entièrement dédié au chocolat qui devrait stimuler les papilles, le cœur et l'esprit. Les visiteurs pourront découvrir des créations chocolatées spécialement réalisées pour l'évènement, des ateliers, des conférences et des dégustations.



Photo: © Adobe Stock

www.salondeschocolatiers.com

Le Die Schoggi-Rallye (Rallye du Chocolat) s'étend sur plusieurs sites dans le centre-ville, ce qui permet aux participants de se lancer dans un voyage chocolaté à travers Zurich. Le Schoggifestival ehrundredlich se déroulera au Mühle Tiefenbrunnen, où les familles et les amateurs de chocolat pourront déguster des chocolats «honnêtes et loyaux», chercher des œufs de Pâques et poser un regard critique sur leurs chocolats préférés dans une ambiance chaleureuse et festive.

Une manifestation qui devrait drainer un public de toute la Suisse. «Lors la première édition de notre rallye en terres alémaniques, des amateurs de Suisse romande se sont également inscrits à Zurich», se réjouit Lise Luka.

AU PROGRAMME

Samedi 23 mars, de 9h30 à 17h00

Die Schoggi-Rallye à travers la ville de Zurich avec, d'une part des chocolatiers, et d'autre part des «bean-to-bar chocolate makers». Munis de leurs e-passeports, les amoureux du chocolat se lancent de 9h30 à 17h dans une promenade ludique et gourmande à travers la ville à la découverte des chocolatiers et de leurs chocolats. Le public vote pour son chocolatier préféré, et un jury d'experts vient récompenser le meilleur chocolatier du rallye. Un jeu-concours permet de recevoir des cadeaux chocolatés.

Pour mémoire, le Rallye du chocolat a été créé en 2015 à l'origine pour célébrer la Journée mondiale du cacao et du chocolat. Il permet de sensibiliser le public au développement durable en proposant la dégustation de créations chocolatées et des tablettes de chocolat réalisées par les talentueux chocolatiers.

Billetterie en ligne dès le samedi 27 février sur le site www.salondeschocolatiers.com



Dimanche 24 mars, de 10 h à 17h

Festival du chocolat ehrundredlich avec le marché du chocolat, un podium, des ateliers et des dégustations au Kulturreal Mühle Tiefenbrunnen, Zurich. L'organisation Good Chocolate Hub organise le festival du chocolat ehrundredlich, un événement annuel qui présente une nouvelle génération de producteurs de cacao et de chocolat, d'ONG et d'instituts de recherche, tout en associant le plaisir à la responsabilité.



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

DISTINCTION

Le Patrimoine culinaire suisse primé à Riyad

Le jury du Prix international Gourmand Awards a distingué l'ouvrage du journaliste alémanique Paul Imhof.

M. M.

SUISSE

En ce début 2024, notre confrère Paul Imhof travaille sur l'index de la version allemande du Patrimoine culinaire suisse à paraître tout prochainement. Une tâche de bénédictin qui ne l'empêche pas de clamer sa joie. La version française de cet ouvrage, sur les étals des libraires depuis fin 2022, vient d'être distinguée au niveau international. « Je ne connaissais pas ce concours, mais c'est fantastique. C'est une très belle publicité », se réjouit Paul Imhof.

Fondés en 1995 par Edouard Cointreau, les Gourmand Awards récompensent chaque année des lauréats dans plusieurs catégories. C'est le seul concours international lié à la culture alimentaire, primant chaque année des livres, imprimés, médias numériques, émissions TV parmi des concurrents venus de 205 pays. Réunis à Riyad, en Arabie saoudite, les jurés ont distingué le livre de Paul Imhof dans la catégorie Hall of Fame, le désignant comme livre de référence pour le futur.

Ce volume exceptionnel, richement illustré, expose les coutumes culinaires helvétiques au fil des siècles sur près de 700 pages. Il rassemble 450 entrées, plats, desserts, boissons et autres produits typiques de toutes les régions du pays, et ancre chacun de ces délices dans son contexte géo-historique.

Paul Imhof a sillonné la Suisse durant de longues années, interrogeant des artisans, des producteurs locaux, des cultivateurs passionnés, des chocolatiers, des fromagers, des boulangers, confiseurs, ou encore charcutiers tout en s'appuyant sur des archives et dictionnaires.

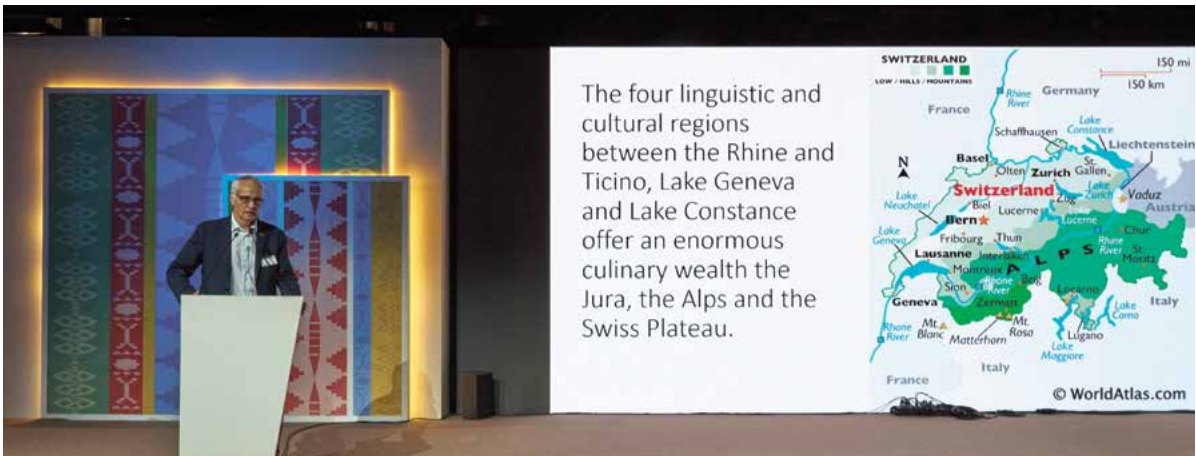
▲ Olivier Girardin, président de l'association Patrimoine culinaire suisse, a fait le déplacement à Riyad.

Photos: © DR

www.patrimoineculinaire.ch

Pour mémoire, l'Inventaire du Patrimoine culinaire suisse a été établi pour le compte de la Confédération et des cantons de 2005 à 2008. Il comprenait 400 produits. Cet inventaire constitue la base des textes de ce livre.

L'auteur a utilisé d'autres sources et du matériel issu de ses archives tout en intégrant ses propres recherches et expériences. Ce projet a été soutenu financièrement par tous les cantons suisses ainsi que plusieurs institutions et fondations.



LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

La petite histoire des aliments

Très populaire au Royaume Uni, mais aussi dans beaucoup de pays anglo-saxons, comme l'Irlande, le Canada, l'Australie ou la Nouvelle Zélande, le fish and chips est un plat de restauration rapide consistant en un poisson, souvent de la morue ou de l'aiglefin, parfois du lieu jaune, de la plie ou de la raie, frit dans de la chapelure ou de la pâte de bière. Il est servi avec des pommes de terre frites, le tout étant arrosé de ketchup ou de sauce tartare. En Angleterre, les nombreux établissements spécialisés dans ce produit sont familièrement appelés «chippy».

Selon les historiens de l'alimentation, cette façon de frire le poisson fariné dans l'huile aurait été introduite en Angleterre vers le XVII^e siècle, par des Juifs séfarades portugais qui avaient fui leur pays pour échapper à l'Inquisition.

Une «invention» disputée

Aujourd'hui, plusieurs villes, Londres et Mossley, dans le Lancashire, par exemple, se disputent la paternité de fish and chips. La première attribue l'invention de ce plat à Joseph Malin, un commerçant juif qui serait le premier à avoir marié le poisson frit et les pommes de terre frites dans son échoppe, en 1860. La seconde affirme que c'est

un commerçant du nom de Lees qui le premier en eut l'idée, en 1863. Cependant, les fish and chips frits étaient très vraisemblablement vendus ailleurs, dix ans au moins avant que ces «inventeurs» ne se manifestent...

Le fait est que le fish and chips est très vite devenu un aliment de base pour la classe ouvrière en Angleterre, à la suite du développement rapide de la pêche au chalut, en mer du Nord. Pendant la Seconde guerre mondiale, ce plat est resté l'un des rares aliments à ne pas être soumis au rationnement au Royaume-Uni.

Dix mille portions en un jour

En 1928, un certain Harry Ramsden a ouvert son premier magasin de fish and chips, une simple cabane en bois, dans la petite ville de Guiseley, près de Leeds. En une seule journée, 24 ans plus tard, son magasin a servi 10 000 portions de fish and chips, en une seule journée, ce qui lui a valu une place dans le Livre Guinness des records. L'enseigne Harry Ramsden's est devenue aujourd'hui une chaîne de restauration rapide. Elle compte désormais 35 établissements au Royaume-Uni et en Irlande.

Devenu un véritable symbole national au même titre que les bus à impériale de Londres ou la garde royale britannique, le fish and chips est à la base de la restauration rapide à emporter au Royaume-Uni, où il se distribue plus de 250 millions de portions de ce plat par an, ce qui en fait la nourriture fast-food la plus vendue du pays. À l'achat, le fish and chips est traditionnellement entouré de papier blanc pour absorber l'excès d'huile, puis emballé dans du papier journal pour le garder au chaud.



Les «potes» de la Brasserie du Groin

Après avoir obtenu le label de Neuchâtel Vins et Terroir (NVT) pour deux de ses bières, l'année dernière, la Brasserie du Groin, installée dans une ancienne porcherie, à Marin, dans le canton du Neuchâtel, se prépare au cours de ces prochains mois à doubler sa production, la faisant passer de 1000 à 2000 bouteilles par mois. Créée il y a moins de cinq ans par une bande de «potes», cette petite structure artisanale jouit déjà des faveurs d'une belle clientèle, conquise par les saveurs originales de ses bières indigènes et bios.

GEORGES POP



NEUCHÂTEL

«Tout a commencé lorsque j'ai eu l'idée, avec une bande de pote, de rénover la toiture en ruines de l'ancienne porcherie, située dans la propriété de mes parents. L'un d'eux avait déjà une certaine expérience dans le brassage. C'est ainsi qu'est né le projet d'y installer une microbrasserie», raconte Nicolas Fellrath qui, à côté de son activité brassicole, suit une formation d'éducateur. Président à 27 ans de la petite association qui fait tourner la jeune entreprise, il précise: «Dès le début, outre celui de mes

▲ L'équipe du Groin: Kelian Salzmann, Christian Fellrath, Romain Michaud et Nicolas Fellrath. (Au centre, Yaël Vaytet, absent au moment de la photo).

Photos: © brasserie dugroin.ch

potes, j'ai pu compter sur l'appui de mes parents, Nathalie et Christian».

UNE QUINZAINE DE «POTES» EN SOUTIEN

L'année dernière, grâce aux efforts d'une seconde association, réunissant «une quinzaine de pote», fondée pour assurer la pérennité financière de l'entreprise, quelques dizaines de milliers de francs ont été réunies. Cet argent a permis aux jeunes entrepreneurs d'acquérir des casseroles de brassage et des cuves de fermentation neuves, ainsi qu'une embouteilleuse, notamment, pour passer à la vitesse supérieure.

La Brasserie du Groin propose aujourd'hui cinq variétés de bière: la Piglette, une Pale Ale blonde au goût houblonné; la Blanquette, une Wietbier blanche à base de froment brassée selon la tradition belge; l'Andock, une Indian Ale Pale au goût fruité; la Rebelle, une Amber Ale aux saveurs maltées, ainsi que la Pépie, une Lager blonde à fermentation basse. Ce sont les deux premières qui ont décroché le label NTV, les jeunes brasseurs ayant relevé le défi de les produire avec leurs bières avec un minimum de 80% de produits agricoles de la région.

VENTE DIRECTE ET SOUPERS-CONCERTS

Pour le moment, les bières de la microbrasserie, qui propose aussi une petite gamme de vinaigres de bière, sont surtout destinées à la vente directe. En été, l'équipe du Groin organise des soupers-concerts dans son «biergarten», attendant à l'ancienne porcherie. Les mousses,



dont les étiquettes affichent une joyeuse tête de cochon moustachu qui trinque, peuvent aussi être dégustées au bar le Barraquito, dans le port de Serrières. Mais on peut compter sur cette dynamique bande de «potes» pour dénicher rapidement de nouvelles parts de marché.

//brasserie dugroin.ch

DE LA GLACE DU GROENLAND POUR LES BARS À COCKTAILS DE DUBAÏ: «ABSURDE!»

Une glaciologue française s'insurge contre les activités de la start-up Arctic Ice qui s'est spécialisée dans l'exportation de glace, extraite de morceaux d'icebergs dans des fjords du Groenland, à destination de luxueux restaurants et autres bars à cocktail de Dubaï, dans le golfe arabo-persique. Sur son site, l'entreprise promet d'offrir de la glace composée de l'eau «la plus propre de la Terre». Elle vante ces glaçons qui, gelés depuis des dizaines de milliers d'années, «n'ont pas été contaminés par les polluants produits par les activités humaines». Interrogée par la presse

française, la glaciologue Heidi Sevestre reconnaît que le concept est séduisant et précise: «Il est vrai que cette glace est très pauvre en minéraux, et donc les sommeliers de l'eau donnent généralement des médailles à cette glace parce qu'elle est très pure». Mais de là à l'envoyer à Dubaï, à plus de 7000 kilomètres, «C'est absurde», estime-t-elle. D'autant plus que le Groenland est l'une des régions qui souffre le plus du réchauffement climatique. «Si l'Arctique se réchauffe aussi vite, c'est justement à force de brûler des énergies fossiles, par-

fois pour envoyer des marchandises au bout du monde. Et même si cette start-up parle d'utiliser des bateaux plutôt que des avions, il n'y a aucun doute sur le fait que l'empreinte carbone est stratosphérique», explique-t-elle. Les responsables de l'entreprise promettent, quant à eux, d'œuvrer pour réduire leur empreinte carbone. Et après 20 tonnes de glace exportées l'année dernière, ils espèrent convaincre encore plus de clients.

G. P.



ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GENÈVE

Les délices de Stéphane Faval

Le chef du Restaurant Vieux-Bois est un passionné de produits du terroir local. À la veille d’endosser le costume de chef exécutif de l’EHG le 1^{er} février prochain, il nous livre une de ses recettes gourmandes.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

I a l’accent chantant du Sud-ouest de la France. Natif de la région d’Agen, Stéphane Faval a pourtant passé plus de temps dans notre pays qu’en ses terres natales. Son parcours gastronomique en Helvétie débute au Président Wilson à Genève. En décembre 1997, il rejoint la brigade du célèbre Roland Pierroz à Verbier avant de poursuivre dans les cuisines du Montpelier, sis également dans la station valaisanne. Avant de poser ses valises voici près de 10 ans au Vieux-Bois, le chef aura affiné son art aux côtés d’Edgard Bovier au Lausanne Palace, de Philippe Rochat à Crissier, Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid en Haute-Loire, ou encore Michel Bras à Laguiole. « J’avais l’envie d’apprendre auprès des chefs les plus réputés. J’y ai notamment consacré les inter-saisons lorsque j’étais à Verbier », se souvient-il avec bonheur.



▲ Le Vieux-Bois, une excellente adresse à Genève.

► Stéphane Faval, un chef de haut vol.

▼ Une recette qui fait vibrer les papilles.

Photos: © DR

Durant quelques années, il gère avec sa compagne son propre établissement à Saint-George dans le Jura vaudois avant d’être engagé au Vieux-Bois. Le restaurant, ouvert au public le midi, est également un lieu de formation pour les étudiants qui fréquentent l’EHG. Ils y acquièrent une expérience du service et de la cuisine. La brigade du restaurant répond aussi à toutes les demandes pour des événements, qu’ils soient privés ou d’entreprises.

La carte de Stéphane Faval change tous les deux mois. Depuis quelques jours, c’est la fêra du Léman, pêchée au large de Tolochenaz, qui est à l’honneur. Apprêtée comme un gravlax, et fumée sur place, elle est mariée



aux saveurs des agrumes d’hiver et aux senteurs herbacées du Génépi.

Une des récentes créations du chef, dont il nous livre la recette, a séduit bien des papilles. Elle mariait la perche et le thé chanoyu au riz soufflé de façon époustouflante. Le tout sublimé par une mayonnaise au ponzu, un soupçon de poudre de thé et une tuile croustillante au riz.

Recette

Terrine de perche de la pêcherie Loni au chasselas et au thé chanoyu au riz soufflé



Perche du Léman. © Sedrik Nemeth



Pour 8 personnes

- 750 g de perche du Léman
- 400 ml de fumet de poisson
- 100 ml de chasselas genevois
- 4 g d’agar-agar
- 5 g de gingembre râpé genevois
- Quantité suffisante de thé au riz soufflé
- Sel, poivre
- 5 g de pluches d’aneth

Décoration

- 100 g de mayonnaise au ponzu
- 8 feuilles de chips de riz

Progression

1. Mixer le thé au robot afin d’obtenir une poudre.
2. Retirer la peau des filets de perches. Les mariner 10 minutes avec du sel. Les égoutter 20 minutes dans de l’eau. Les égoutter et les laisser sécher sur du papier ménage pendant 2 heures.

3. Chemiser une terrine de 28 cm de long sur 6 cm de large avec du papier film alimentaire.
4. Porter le fumet de perche, le chasselas et le gingembre râpé au point d’ébullition.
5. Éteindre le feu et pocher les filets de perches pendant 5 minutes. Les égoutter.
6. Porter de nouveau le fumet au point d’ébullition pendant 2 minutes après avoir ajouté l’agar-agar. Rectifier l’assaisonnement avec sel et poivre puis passer au chinois étamine.
7. Procéder au montage. Déposer une couche de perches cuites. Saupoudrer de thé en poudre. Ajouter un peu de fumet gélifié. Renouveler l’opération jusqu’à terminer la quantité de perches.
8. Mettre la terrine au réfrigérateur pendant 30 minutes.
9. Sortir la terrine froide et prise. La saupoudrer de thé en poudre. Ajouter les pluches d’aneth. Couler une fine couche de fumet gélifié.
10. Remettre la terrine au réfrigérateur et la déguster le lendemain.
11. Découper des tranches à votre convenance.
12. Décorer avec des points de mayonnaise au ponzu, de la poudre de thé et de chips de riz.



TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d’Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

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