JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46 N° 9 • 12 mai 2023

GENÈVE
> Page 9

Assemblée générale 2023 en photos

Une star aux fourneaux

Sera-t-il le gagnant de Top Chef? Mystère! S'il poursuit son parcours dans la compétition avec brio sur le plateau de M6, c'est à Genève que Danny Khezzar fait parler de lui en étant promu Chef du Restaurant Bayview par Michel Roth, Meilleur ouvrier de France et Chef exécutif du Président Wilson. Cette promotion est le fruit d'un parcours de plus de 10 ans, au cours desquels il a travaillé avec le Chef Roth puis avec le Chef Devel, tout d'abord au Ritz de Paris, et ensuite à l'hôtel Président.

Un atout de choix pour le palace genevois. Le talentueux Danny Khezzar est devenu une véritable coqueluche du public. David Devel, son prédécesseur au Bayview, est nommé sous-chef exécutif du Président Wilson aux côtés de Fabrice Gorand. Ils seconderont Michel Roth dans la gestion du département cuisine.

M. M.

SOCIÉTÉ DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

Une faîtière pleine de projets

Après des années moroses entachées par la pandémie de Covid-19, la SCRHG affiche une belle santé et tisse des partenariats fructueux au service de ses membres.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Des finances saines avec des recettes en hausse, un bilan et des prévisions comptables réjouissants, un comité plus que dynamique… Que demander de plus? La SCRHG a le vent en poupe, comme ont pu le constater les membres présents à l'assemblée générale du 2 mai dernier. Le capitaine Laurent Terlinchamp peut compter sur une équipe soudée, agile et pleine d'idées. De quoi voir l'avenir avec sérénité, notamment grâce à de nouveaux partenariats égrenés par Jean-Marc Humberset, grand argentier de la faîtière genevoise, à la tête de la commission des finances et des sponsors. Son fin talent de négociateur aura porté ses fruits. Cinq nouveaux partenaires offrent des avantages substantiels aux membres. Just Eat propose des tarifs très concurrentiels sur la livraison des repas; C'è Caffè accorde de très jolis rabais sur l'achat de café et de machines professionnelles; EEat, entreprise spécialisée dans la simplification et la digitalisation des procédures HACCP, offre sa technologie de pointe aux cafetiers-restaurateurs avec des remises à la clé; Coca-Cola, enfin, propose des formations continues dans le secteur des boissons et cocktails avec des produits artisanaux.

Si ces nouveaux partenariats sont réjouissants, ceux tissés de longue date le sont également, à l'instar des liens très étroits entretenus avec l'Office de promotion de l'agriculture genevoise (OPAGE). Que ce soit par le biais de la promotion des Ambassadeurs du Terroir, ou d'actions récurrentes autour du vin genevois, au travers de concepts originaux, ils s'inscrivent dans la durée. Il faut dire que Vincent Glauser, président de la commission pour la promotion des vins genevois, veille au grain pour relayer et concrétiser les initiatives de Denis Beausoleil, directeur de l'OPAGE, secondé par la très efficace Estelle Guarino.

Après les réjouissances, les défis. C'est Gilles Meystre, président de GastroVaud, dépêché par GastroSuisse, qui les a esquissés dans un discours qui n'a laissé personne indifférent. Se référant aux qualités d'un certain Pierre Maudet, récemment réélu au gouvernement genevois, il a identifié trois challenges que les faîtières de l'hôtellerie-restauration doivent relever: l'authenticité, la résilience et l'innovation.

Authenticité pour démontrer la vraie valeur ajoutée de la restauration, notamment au travers du label Fait Maison, auquel adhèrent de plus en plus d'établissements dans toute la Suisse. Résilience face à la «contrôlite» aiguë dont sont victimes les restaurateurs et à la difficulté à se faire comprendre du SECO (Secrétariat d'État à l'économie). Innovation enfin, qui implique une véritable révolution mentale dans les domaines des RH pour attirer des forces vives vers ces si beaux métiers de la restauration.

LES CHANTIERS EN COURS

- Finalisation du nouveau site internet qui devrait être en ligne début 2024
- Intensification de la communication par les réseaux sociaux et les newsletters
- Transmission des dossiers aux nouveaux membres du comité
- Recherche de solutions avec la commission interdépartementale et PCTN/DEE sur les dérives lors des contrôles d'établissements
- Mise en place de travail avec les nouveaux conseillers d'État et leurs départements
- Recherche de nouveaux partenaires et avantages en faveur des membres
- Développement de la collaboration avec l'OPAGE et la Maison du terroir
- Développement et recherche de nouveaux Ambassadeurs du Terroir
- Rapprochement et recherche de futurs candidats pour une adhésion et un parrainage aux Disciples Escoffier

Une opération originale pour réhabiliter les métiers de la restauration

L'initiative est inédite: afin de réhabiliter et de mieux faire connaître les métiers de la restauration et de l'hôtellerie auprès de jeunes qui doivent choisir leur métier, la section neuchâteloise d'Hôtel & Gastro formation invite une cinquantaine de collaborateurs et collaboratrices de l'Office cantonal de l'orientation scolaire et professionnelle (OCOSP) à vivre en immersion dans trois établissements hôteliers du chef-lieu cantonal pendant 48 heures, les 25 et 26 mai prochains.

GEORGES POP

David Maye, Président d'Hotel & Gastro formation (NE), avec Karen Alleman, directrice de GastroNeuchâtel et consultante pour Hotel & Gastro formation (NE), et (au centre) Mélanie Danigo, assistante administrative. © HGf-NE

NEUCHÂTEL

«Nous avons décidé de nous attaquer aux racines du problème. Nos métiers ont trop souvent mauvaise réputation en raison des horaires de travail et des salaires jugés insuffisants. Il est important de rectifier cette image fausse auprès de celles et ceux qui orientent les jeunes vers leur futur métier. L'hôtellerie et la restauration offrent de magnifiques activités. Elles sont notre ADN et ne sont pas plus contraignantes que celles des secteurs des soins ou de la police, par exemple», explique avec enthousiasme David Maye, vice-président de GastroNeuchâtel et président de la section cantonale d'Hôtel & Gastro formation depuis mars 2022.

DÉCOUVRIR LES COULISSES D'UN GRAND HÔTEL

Les hôtes de cette opération originale seront accueillis à l'Hôtel des Arts, à l'Hôtel Beaulac, ainsi qu'au Beau-Rivage de Neuchâtel, puis répartis en trois groupes afin de s'initier successivement à l'art de la cuisine, aux savoir-faire de l'accueil, du service et de l'entretien, ainsi qu'à la tenue d'un bar avec, notamment, la maîtrise de la mixologie, cet art qui requiert une connaissance approfondie des ingrédients utilisés pour créer des cocktails qui contribuent à donner une identité à l'établissement.

Apéritifs, repas et brunches seront aussi au programme de ces deux journées bien remplies. «Nous aurions souhaité que nos invités passent la nuit dans les hôtels participants, afin de mieux comprendre leur fonctionnement. Mais l'État s'y est opposé, de crainte que ça tourne à la fête, ce qui n'est évidemment pas le but», constate David Maye qui, soit dit en passant, est le créateur de l'entreprise Cinq Sens Sàrl, un service traiteur réputé dans le canton de Neuchâtel et au-delà.

TOUS LES DEUX ANS

À l'issue de ces deux journées d'immersion, un questionnaire sera adressé aux participants pour connaître leurs impressions et, le cas échéant, mieux répondre aux attentes, cette opération étant appelée à se renouveler tous les deux ans. Hotel & Gastro formation Suisse s'engage depuis plus de 90 ans pour la formation dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. L'institution est portée par HotellerieSuisse, GastroSuisse et Hotel & Gastro Union, tandis que CafetierSuisse et Swiss Catering Association sont des associations membres.

www.hgf-ne.ch

L'Hôtel des Arts, à Neuchâtel, est l'un des trois établissements impliqués dans cette opération immersive © hoteldesarts.ch

Fiscalité: l'exode des riches Norvégiens et les leçons à en tirer

Face à la hausse des impôts, les Norvégiens fortunés, en particulier lorsqu'ils possèdent une entreprise, quittent leur pays et viennent s'installer en Suisse. Il faut en tirer les leçons qui s'imposent, considérer positivement les riches contribuables et offrir à ceux qui créent des entreprises un cadre fiscal clair, stable, prévisible et avantageux.

Quand posséder une entreprise devient un luxe

La presse en a récemment fait quelques gros titres: de riches Norvégiens viennent actuellement s'établir en Suisse après avoir quitté leur pays en raison de la hausse des impôts. On parle d'un «exode de millionnaires» qui dure depuis plusieurs mois. Rien que pour ces contribuables les plus riches, la perte pour le fisc norvégien pourrait déjà atteindre l'équivalent de quelque 85 millions de francs. L'ensemble du phénomène est difficile à chiffrer car des contribuables moins fortunés partent aussi et la Suisse n'est pas la seule destination possible.

Certains de ces exilés fiscaux affirment économiser près de 90% d'impôts en venant chez nous. La Norvège a «légèrement» augmenté son impôt sur les grosses fortunes, mais aussi et surtout l'imposition des actions, désormais taxées à 80% de leur valeur contre 55% auparavant; au titre de l'impôt sur le revenu, l'imposition des dividendes a passé de 31,7 à 37,8%. Les «riches» dont on parle ici sont donc souvent des entrepreneurs dont la fortune est principalement constituée par leur entreprise. Les fiscalistes expliquent que le coût fiscal de posséder une entreprise en Norvège a plus que doublé en deux ans. Certains entrepreneurs doivent emprunter ou vendre une partie de leurs actifs pour pouvoir payer leurs impôts.

Les autorités norvégiennes, nous dit-on, commencent à s'inquiéter de cette perte à la fois fiscale et économique. Mais le gouvernement ne semble pas vouloir faire marche arrière; il tente au contraire d'accentuer la pression sur les contribuables qui quittent le pays – ce qui ne fait qu'accélérer le phénomène.

La Suisse profite de cette situation, tant mieux, mais il faut aussi en tirer des leçons, car la boulimie fiscale ne guette pas que les autres.

La mobilité des riches n'est pas un mythe

Voici un premier axe de réflexion: on a plusieurs fois constaté qu'un allègement de la fiscalité pouvait déboucher, dans les années qui suivent, sur un accroissement des recettes fiscales; il est cependant difficile d'établir avec certitude un lien de cause à effet entre les deux mouvements. Il sera dès lors intéressant d'observer l'évolution des recettes fiscales en Norvège: si elles diminuent durablement, cela renforcera la (forte) présomption d'une corrélation inversée entre le poids de l'impôt et son rendement.

Un deuxième axe de réflexion repose sur un constat objectif. On a l'habitude d'en appeler à une fiscalité modérée en arguant que la présence de contribuables aisés est profitable à toute la collectivité, et en mettant en garde contre le risque de les faire fuir. A chaque fois, des contradicteurs rétorquent qu'on peint le diable sur la muraille, que les riches résidents ont de multiples raisons de rester là où ils sont et que le risque de les voir partir est faible. Avec l'exemple norvégien, il est maintenant démontré qu'il existe bel et bien un «seuil de résistance» au-delà duquel ceux qui peuvent partir s'en vont. Ce seuil est impossible à déterminer précisément, ce qui doit inciter à d'autant plus de prudence.

Il est enfin intéressant d'observer – c'est un troisième axe de réflexion – que les personnes qui partent s'établir sous des cieux fiscaux plus cléments ne sont pas seulement des retraités ou héritiers oisifs, mais aussi et surtout des personnes actives qui investissent – et qui, en l'occurrence, investissent en Suisse plutôt qu'en Norvège. Ce constat vient casser l'image caricaturale habituelle du riche contribuable assis sur un tas d'or dont il n'a pas besoin tandis que la collectivité est obligée de s'en priver.

«Avec l'exemple norvégien, il est maintenant démontré qu'il existe bel et bien un «seuil de résistance» au-delà duquel ceux qui peuvent partir s'en vont.»

En finir avec les réflexes basiques de jalousie

En matière de fiscalité, le citoyen moyen a tendance à raisonner selon un réflexe basique de jalousie: celui qui gagne davantage que moi n'a pas besoin d'être épargné par le fisc, et tout ce dont il n'a pas besoin pour vivre convenablement devrait revenir à la collectivité. On l'a encore vu dans le canton de Vaud, par exemple, où l'initiative populaire des associations économiques demandant une diminution de 12% de l'impôt cantonal – qui a formellement abouti avec un nombre record de signatures – s'est tout de même heurtée aux commentaires négatifs de certaines personnes qui jugeaient injuste qu'une diminution puisse être accordée à tous les contribuables. Il faudrait ainsi que les plus modestes (qui paient déjà peu) paient encore moins, et que les plus riches (qui paient déjà beaucoup) paient encore plus...

Une approche radicalement différente est nécessaire si on veut conserver des entrepreneurs capables de produire de la richesse, et donc de la substance imposable pour financer les tâches publiques – seule raison d'être de l'impôt. Il faut prendre acte de l'exemple norvégien, tenir compte de la volatilité des contribuables fortunés, tenir compte de la structure de leur fortune (liquide ou investie), et offrir à ceux qui créent des entreprises un cadre fiscal clair, stable et prévisible, avantageux aussi, qui les accompagne de manière cohérente tout au long des différents cycles de vie d'une entreprise.

Pierre-Gabriel Bieri

RETOUR AUX SOURCES!

Une opération gagnant-gagnant

Restaurateurs et caves genevoises main dans la main pour la promotion des crus locaux.

GENÈVE

Les vins genevois ont la cote, comme en témoigne la récente étude MIS Trend menée auprès d'un échantillon représentatif de la population du canton. Les consommateurs apprécient de plus en plus de trouver des crus locaux dans les restaurants et en redemandent. Une tendance réjouissante qui n'est pas tombée dans l'oreille d'un sourd! Jamais à court d'idées pour promouvoir les crus locaux, l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) a imaginé une action fort originale pour inciter les œnophiles à aller visiter les caves du canton. En étroite collaboration avec la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, il met sur pied l'opération baptisée *Retour aux sources*.

Le principe? Il est simple: du 18 mai au 30 juin, le client qui consomme dans un restaurant participant une bouteille de vin genevois à la carte peut obtenir le même flacon gratuitement en allant à la cave avec son addition. Une tuile pour le vigneron qui doit offrir le vin? Pas vraiment! «Il est rare que les gens ne repartent qu'avec une bouteille. C'est aussi une occasion de nouer des liens et d'installer une relation dans la durée», commente Denis Beausoleil, directeur de l'OPAGE.

Photo: © FredMerz

TOUS AUX CAVES OUVERTES

Le millésime 2022 est magnifique. Il est temps d'aller le découvrir dans les caves. Qu'il s'agisse des blancs bien équilibrés avec de la fraîcheur, malgré un été caniculaire, ou des rouges de haut vol qui promettent de beaux moments à table, ils ont tout pour séduire. On file tous aux Caves Ouvertes de Genève pour remplir ses bulletins de commande!

SAMEDI 13 MAI 2023

Plus de 70 caves sont mises en avant lors des dégustations du nouveau millésime 2022 dans les trois régions spécifiques: le Mandement, entre "Arve et Rhône" (Lully, Bernex, Soral, etc.) et entre "Arve et Lac" (Jussy, Anières, Gy, etc.). Ce jour de découvertes sera aussi l'occasion de faire une magnifique promenade dans la campagne genevoise, de passer de village en village et de parcourir ces trois régions dont chacune a son caractère propre dans une ambiance festive.

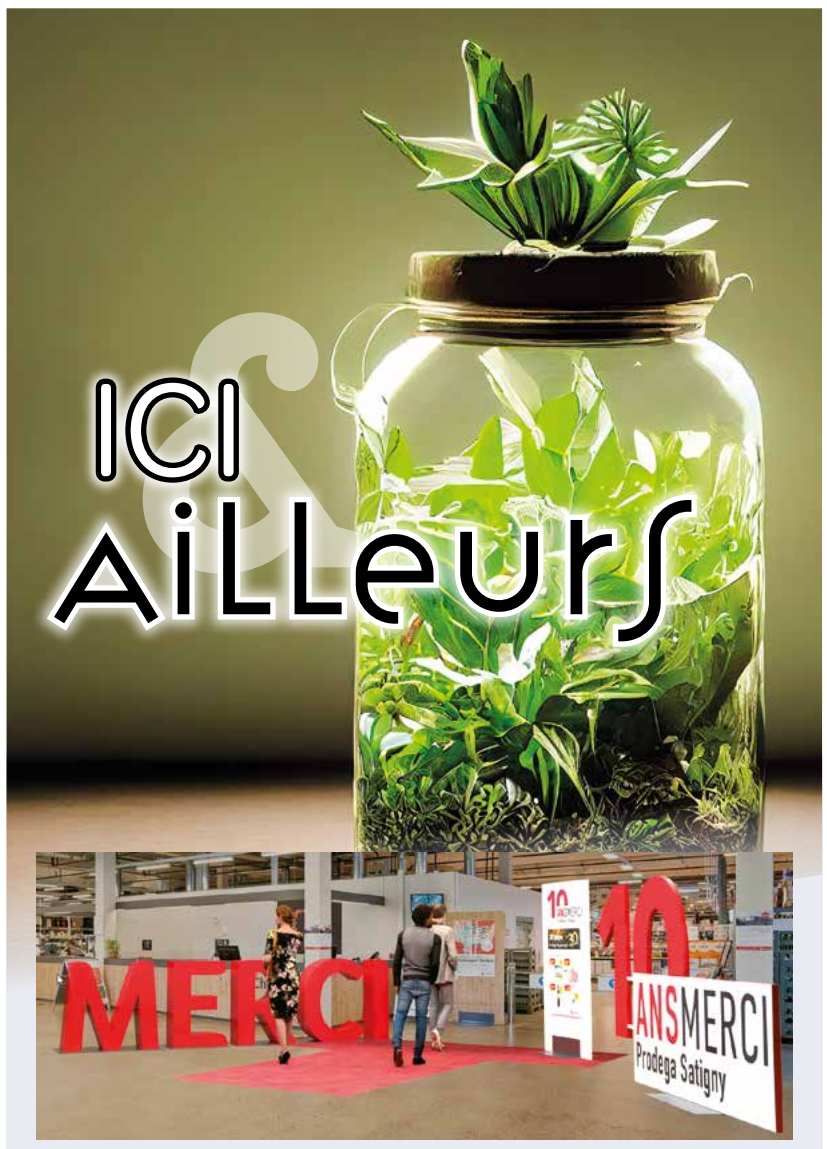
LE "PASS" DE LA JOURNÉE ET LE VERRE GRAVÉ

Le "pass" Caves Ouvertes est un bracelet réalisé par l'artiste Tom Tirabosco, auteur également de l'affiche de cet évènement. Ce pass sera vendu CHF 20.- sur place par les caves. Il permettra de recevoir le fameux verre de dégustation crée spécialement par l'entreprise Univerre. Conçu pour une dégustation qualitative, son pied est de plus gravé avec les armoiries du canton.

BUS ET TRAIN POUR LA JOURNÉE CAVES OUVERTES

Afin de faciliter les déplacements dans la campagne genevoise, une collaboration a été mise en place avec les TPG et des navettes gratuites permettent de se rendre facilement d'un village à un autre (www.tpg.ch). Les CFF mettent de leur côté des trains supplémentaires sur la ligne Genève - La Plaine (payants). Transport de vélos non recommandé. Pour plus d'informations, consultez le site www.cff.ch/geneve

Retrouvez tous les détails de la journée et les autres manifestations, cours et sorties du terroir sur geneveterroir.ch
Facebook et Instagram Geneve Terroir



PRODEGA: JUBILÉ 10 ANS SATIGNY DU 08 AU 13 MAI 2023

Prodega et Transgourmet prévoyent d'inviter leurs clients sur 3 jours de fête. Espaces compétence des chefs de départements (6 sont définis, cad boucherie (dégustation de jambon Pata Negra avec découpe à la trancheuse, poissons avec présentation de quelques belles pièces de poissons frais, crustacés et dégustations d'huitres, laiterie avec sa méga cloche/service à fromages à déguster, F&L et son show surprise, food avec les préparations Cook orchestrées par les Chefs Joël Mour (LU à JE) et Gilbert Ratte (VE et SA) et enfin les dégustations de vins) dans le marché et sous la tente pour des animations sur nos USP.

BIO VINO - 13-14 MAI
LE SALON DU VIN SUISSE BIO & NATURE

www.bio-agri.ch

NEUCHÂTEL CAVES OUVERTES
Vendredi 12 mai de 16h à 20h
Samedi 13 mai de 10h à 17h

Durant ces 2 jours:
- Un nouveau vin à découvrir: Gallota muté
- 5% de rabais
- À l'achat de 6 bouteilles ou plus, vous pourrez participer au tirage au sort pour gagner des billets Festi'Neuch (2 x 2 billets à gagner).
- Planchettes apéro
- Le Gewürztraminer sec à nouveau disponible

www.cavesdelaville.ch

SEMAINE DU GOÛT

INSCRIVEZ VOTRE ÉVÉNEMENT!

Chaque année, la Semaine du Goût offre une belle visibilité à tous ceux qui y participent d'une façon ou d'une autre, au travers d'ateliers, balades gourmandes, marchés, dégustations ou menus spéciaux...

Pas encore inscrit? Participez à cette 23e édition, qui se déroulera du 14 au 24 septembre, et inscrivez votre activité jusqu'au 15 mai sur gout.ch. Pour mémoire, la thématique de cette année porte sur les légumes racines.

La finance d'inscription ne doit en aucun cas être un obstacle à votre participation. Pour inscrire votre événement, vous pouvez vous loguer directement avec votre adresse email sur gout.ch. Il est aussi possible de s'inscrire via le formulaire papier (https://app.gout.ch/login).

Les villes signataires réunies à Fribourg. PHOTO: © DR

Dix villes suisses ont signé le Pacte de Milan

Après Genève, Lausanne, Bâle et Zurich, ce sont Fribourg, Morges, Sion, Bulle, Onex et Moutier qui sont désormais signataires.

M. M.

SUISSE

Le Pacte de Milan de politique alimentaire urbaine rassemble toutes les villes dans le monde qui veulent développer des systèmes alimentaires durables. Ces systèmes doivent fournir des aliments sains et abordables à tous dans le respect des droits fondamentaux des humains et des animaux.

Lors de la 1ère journée nationale du Réseau des Villes du Goût, qui s'est tenue à Fribourg le 28 avril, 6 villes (Fribourg, Morges, Sion, Bulle, Onex et Moutier) ont décidé de se joindre aux 4 premières déjà signataires, rejoignant les 260 villes internationales qui adhèrent à la démarche. L'événement, organisé par la Semaine suisse du Goût, a eu lieu à l'Aula Magna de l'Université de Fribourg dans le cadre de Fribourg Ville du Goût 2023.

Depuis 2002, la Semaine suisse du Goût désigne chaque année une Ville du Goût, ambassadrice privilégiée durant l'édition annuelle. Désormais, les futures Villes du Goût devront signer ce pacte et ainsi s'engager à travailler au développement de systèmes alimentaires durables, inclusifs, résilients, sûrs et diversifiés.

A cet effet, le Pacte de Milan préconise toute une série d'actions que les villes peuvent choisir de mettre en place. Celles-ci ont trait à des thématiques telles que la gouvernance, la promotion d'une alimentation durable et d'une bonne nutrition, l'appui à la production alimentaire, la garantie de l'équité sociale et économique, la gestion de l'approvisionnement et de la distribution alimentaire, sans oublier la prévention du gaspillage alimentaire.

René Longet, ancien Maire de la Ville d'Onex, délégué à Fribourg le 28 avril pour signer le Pacte de Milan, se réjouit de ce coup d'accélérateur en matière de systèmes alimentaires durables. «Quand Onex a été choisie pour être Ville du Goût en 2010, il a fallu convaincre des élu. e. s réticent. e. s au conseil municipal qui posaient la question du droit de la collectivité à s'intéresser à ce que les gens mangent. Treize ans plus tard, on peut se féliciter que la Semaine du Goût ait ouvert les portes, en montrant les bonnes pratiques et en apportant la preuve qu'une alimentation durable ne sacrifie rien au goût.»

Et René Longet de relever avec enthousiasme l'évolution d'un événement inscrit au calendrier en septembre vers quelque chose qui se pérennise dans la durée en entrant dans les mœurs et la pratique courante: «Aujourd'hui, la rencontre des Villes du Goût, et la signature de la Charte situent plus clairement encore ces engagements municipaux et permettent de mieux se projeter dans l'avenir. Nous fondons un réseau, et nous fondons une politique alimentaire».

PUBLIREPORTAGE

ZÉRO viande. Le VÉRITABLE plaisir du döner.

UN KEBAB AUX LÉGUMES, S'IL VOUS PLAÎT!

THE GREEN MOUNTAIN lance le nouveau culte du kebab. Une fois avec, une fois sans, mais toujours «végétal». THE GREEN MOUNTAIN explique dès maintenant, et pas seulement à tous les experts de la broche tournante, comment cela fonctionne. La petite manufacture, qui se revendique d'une qualité exceptionnelle, transforme dès maintenant le kebab en un plat de qualité végétalien et en un terrain de jeux culinaire. Jetons un œil dans le pain pita.

THE GREEN MOUNTAIN annonce la prochaine étape de développement du döner. La broche est notre passion. VÉRITABLE! À base de protéines de soja, mariné et congelé pour arriver «avec tout, avec des épices» dans un pain souple et chaud. Pour nourrir et réconforter.

THE GREEN MOUNTAIN tire son chapeau devant la génération des créateurs du döner kebab. Le nouveau döner a le potentiel pour devenir une véritable légende plantbased, sans jouer la carte du bon marché à tout prix et sans que les papilles n'aient besoin d'être conditionnées à une bouillie d'exhausteurs de goût. Mais c'est surtout l'attente joyeuse du début d'une magnifique expérience gustative qui se cache dans ce döner. En d'autres termes, THE GREEN MOUNTAIN et son culte du kebab.

TOUJOURS DE LA PLACE POUR UN KEBAB

Sans viande mais avec un goût VÉRITABLE, à savoir le goût typique du kebab döner, légèrement piquant et épicé, aromatisé au cumin, à l'ail et aux herbes. Le tout garanti sans arômes artificiels ni conservateurs, sans autres additifs ni lactose. Du bon pain, de la salade croquante, aucune fioriture. Mais attention, ce n'est pas tout. Facile à portionner et riche en vitamine B12 et en protéines supplémentaires. ZÉRO viande. Le VÉRITABLE plaisir du döner.

PLUS QU'UN DÖNER

Le nec plus ultra: tous les ingrédients naturels qui, au final, déterminent si un bon döner sera un très bon döner, un «etiz döner».

Nous l'avouons sans hésiter. Savouré comme snack, fait maison, coupe-faim à emporter, mâché en se promenant ou servi comme plat principal nourrissant, ce döner satisfait les anciennes envies, sans infliger de la souffrance ou nous donner mauvaise conscience. Le kebab «plant-based» THE GREEN MOUNTAIN plaît aussi aux amateurs de viande, rend heureux et évidemment plus beau (clin d'œil à l'appui).

Le kebab unique THE GREEN MOUNTAIN est disponible dès maintenant chez Hilcona Foodservice.

Référence 944044

EAN Unité de consommation: 7610227944044

Unité commerciale: 7610227990560

KEBAB PLANT-BASED THE GREEN MOUNTAIN

À base de protéines de soja, mariné et congelé.

Procédé d'extrusion humide.

Goût typique du kebab döner, légèrement piquant et épicé, aromatisé au cumin, à l'ail et aux herbes.

Fabriqué au Liechtenstein.

Réalisation à la poêle: préchauffer la poêle à feu vif, faire revenir le kebab décongelé trois à quatre minutes avec un peu de matière grasse.

PETITE ANNONCE

SERVICE

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

Cérémonie de remise de Diplômes de l'EHG.

CÉRÉMONIE DE REMISE DE DIPLÔMES DE L'ÉCOLE HOTELIÈRE DE GENÈVE

Stefano Fanari et Evia Turostowski.
PHOTOS: © Flore Pratolini

Vendredi 28 avril, 22 diplômé.e.s ont reçu leur diplôme de l'Ecole Hôtelière de Genève dans la très belle salle du Bâtiment des Forces Motrices, à Genève. Une cérémonie grandiose empreinte d'émotion et de chaleur.

250 personnes étaient présentes dans la prestigieuse salle du BFM où ils assistaient à l'heure de gloire de 22 diplômé.e.s de l'EHG.

M. Gilles Meystre, Président de GastroVaud a complimenté les diplômé.e.s et a partagé sa fierté qu'ils soient issus d'une des meilleures écoles hôtelières au monde.

Gilles Miserez, Directeur général de l'Office pour l'Orientation, la Formation Professionnelle et Continue, a salué le succès de ces nouveaux diplômé.e.s qui, de facto, vont pouvoir former des apprenti.e.s.

L'intervention du Parrain de promotion Monsieur Mathieu Lagache, administrateur Madden SA Le Cotton Pub, Gérant Bistrot des Halles de Rive, fut riche de conseils et d'encouragements.

Susanne Welle, directrice de l'EHG a clôturé la cérémonie en souhaitant plein succès à ses nouveaux «collègues» qui feront briller la réputation de l'EHG à travers le globe.

La Cérémonie s'est terminée avec le traditionnel lancé de canotiers, emblème des diplômé.e.s EHG.

www.ehg.ch

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1er octobre 1893. Journal romand — 129e 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)

› **Prépresse:**
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

LA CHRONIQUE DE **GEORGES POP**

La petite histoire des aliments

Saucisse sèche typiquement corse, en forme de U, de couleur assez sombre, toujours ficelée à ses deux extrémités, le figatellu (figatelli au pluriel) est traditionnellement composé de foie, du maigre et du gras de porc, et agrémenté, selon les régions de l'île, de divers abats, d'ail et de vin rouge. La proportion de foie varie selon qu'il est produit en Corse-du-Sud ou en Haute-Corse. On le trouve fumé ou non. Dans le sud de l'île, le figatellu se prononce «figateddu».

Grillé, frit, rôti ou cru

Le figatellu peut-être consommé frit à la poêle, rôti au four ou grillé à la braise. Lorsqu'elle est sèche, cette spécialité peut se consommer crue, comme un saucisson à l'apéritif. Les Corses l'accompagnent de lentilles, de pulenda, une galette à base de farine de marrons, et de brocciu, un fromage fabriqué avec du petit lait de brebis ou de chèvre. Ces saucisses se marient aussi merveilleusement bien avec des œufs cuisinés (omelette, œufs au plat…) ou des haricots rouges. On les retrouve notamment dans des recettes telles que les haricots à la Corse et le «tianu» d'haricots rouges.

Originellement, à base de cochon indigène

L'origine de cette saucisse reste mystérique. On sait seulement que cette spécialité existait déjà au Moyen-Âge, alors que l'île était sous domination génoise. Le figatellu authentique est fabriqué exclusivement avec de la viande de porc insulaire, jalousement élevé en plein air dans de petites exploitations d'altitude, depuis des siècles. Le porc corse porte le nom de «porcu nustrale». En langue corse, ce nom signifie «le nôtre». De couleur noire avec des soies sombres, longues, dures et épaisses, il a tête allongée, un long groin et des oreilles rapprochées parfois tombantes. Les animaux sont abattus entre 12 et 36 mois.

Actuellement, seuls quelque dix pour cent des figatelli sont produits à base de porc indigène et, exceptionnellement, avec de la viande de sanglier, traditionnellement chassé sur l'île. Les autorités sanitaires françaises déconseillent cependant de consommer ces saucisses crues en raison d'un risque d'hépatite E. Elles ont imposé la mention «à consommer cuit à cœur» sur ce type de produits.

Le chef Figatellix

Le nom de cette saucisse s'est popularisé en France dans les années septante, grâce au succès de l'album «Astérix en Corse» vingtième album de la bande dessinée créée par René Gosciny et Albert Uderzo, les deux auteurs ayant donné le nom de Figatellix à l'un de leur personnage figurant un chef d'un clan ombrageux et rancunier. Mais grâce au petit Gaulois, Figatellix finira par se réconcilier avec son principal concurrent, le chef Ocatarinetabellatchitchix…

MOTS CROISÉS

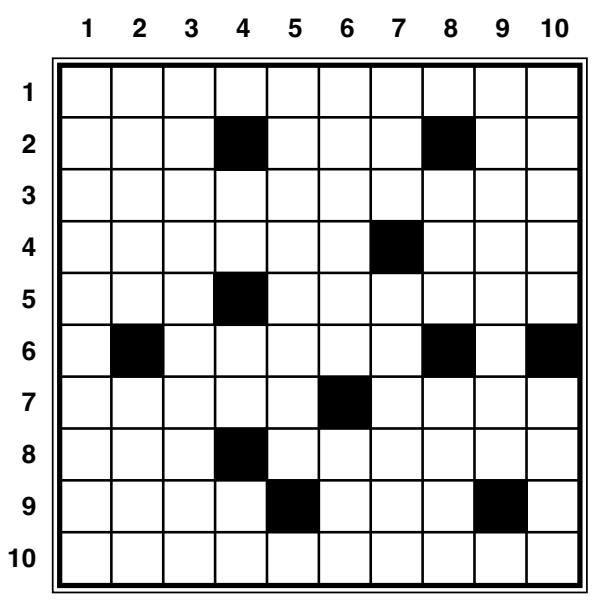
N° 1251

Horizontalement

1. Qui ne s'accordent pas. – 2. Fureur. Est donc le préféré. Dans la gamme. – 3. Facilite la lecture. – 4. Mélodies vocales. Le temps des grandes chaleurs. – 5. Service militaire d'autrefois. Haute sur pattes. – 6. Se dit d'un relief usé. – 7. Maison close. Temps d'arrêt. – 8. Personnel. Sacré. – 9. D'un auxiliaire. Transport public. – 10. Impressions.

Verticalement

1. Ils peuvent l'être de profession sans l'être de caractère. – 2. D'un verbe de mouvement. Instrument de musique médiévale. – 3. Grand amateur de petites graines. – 4. Epelé : produit de l'imagination. Divinité égyptienne. Allemand de triste mémoire. – 5. Traîtres. – 6. Canton et ville. Acte inachevé. – 7. Posséda. Demeurai. – 8. Irlandaise formée en 1919. Plante tropicale. – 9. N'a pas sa place au mess. – 10. Réservée aux marcheurs. Bruits de fond.



Solution des mots croisés N° 1250

E	X	P	L	O	I	T	E	U	R
N	E	R	I	■	T	I	G	R	E
V	R	O	M	B	I	R	O	N	T
E	X	T	E	R	N	E	■	E	R
R	E	I	S	■	E	■	O	S	A
P	S	S	■	A	R	S	■	■	I
A	■	T	A	P	A	I	E	N	T
C	R	E	S	P	I	N	■	E	E
H	U	S	S	A	R	D	E	■	E
A	S	■	E	T	E	■	T	A	S

brèves

UNE ANNÉE 2022 FASTE POUR TERROIR FRIBOURG

Réunie en assemblée générale à Nant, dans le Vully, le 24 avril dernier, l'association Terroir Fribourg tire un bilan très positif de l'année 2022, après une année précédente morose, en raison des restrictions liées à la pandémie. La participation de l'association au Salon de l'Agriculture à Paris, en février, ainsi que sa présence à la Fête des Fêtes des terroirs à Ballenberg, dans le canton de Berne, en novembre, ont été particulièrement remarquées. De plus, le Salon des Goûts et Terroirs de Bulle, également en novembre, a permis à plus de 25 exposants membres de l'association de se présenter aux 41 000 visiteurs de la foire.

L'année dernière a aussi été marquée par l'adoption du nouveau visuel «Fribourg» pour son label, qui devient «Fribourg – regio.garantie». Cette nouvelle marque territoriale qui rassemble 14 partenaires va permettre une mutualisation des forces et créer des synergies en matière de promotion. Seule ombre au tableau, selon le président Christian Deillon (photo droite), après une embellie durant la pandémie pour les produits du terroir, les consommateurs se tournent à nouveau, de plus en plus, vers la grande distribution, aux dépens des petits commerces de proximité.

PATIENCE ! LES FRAISES SUISSES ARRIVENT…

L'association Terroir Fribourg rappelle, avec le retour des beaux jours, que le marketing de certaines grandes enseignes ne doit pas faire oublier aux consommateurs que les fraises suisses ne sont pas encore sorties de terre. Elle appelle à la patience, sachant que ce petit fruit fait saliver, sublime une assiette ou et accompagne à merveille les meringues-double crème… Cependant, sur la table comme ailleurs, c'est la rareté qui crée la valeur. Si l'on pouvait se procurer tout, tout le temps, il n'y aurait plus de plaisir à déguster certains aliments qui devraient être limités à une certaine période de l'année. De plus, dans un monde que l'on souhaite plus durable, consommer des fraises venues de l'autre bout du monde est une aberration écologique. Bref ! L'association annonce l'arrivée des premières fraises indigènes, fribourgeoises notamment, à la mi-mai et propose sur son site une liste des producteurs et des autocueillettes du canton.

G. P.

www.terroir-fribourg.ch

COURS DE CAFETIER

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

UNE FORMATION : 4 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE !

226e SESSION

Examens entre fin novembre, début décembre 2023

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

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.-
Du 18 septembre au 9 novembre 2023
Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h45 et de 13h à 16h15

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

L'excellence dans la 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.-
Du 29 août au 18 novembre 2023
Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h45 et de 13h à 16h15

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.

EDUQUA SWISS

www.coursdecafetiergeneve.ch
T. 022 329 97 22

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

APPLICATION

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

CAFÉ

ILLYCAFE AG
Wiesengrundstrasse 1
8800 Thalwil
T. +41 44 723 10 20
illycafe@illycafe.ch
www.illycafe.ch

MASSIMO CERUTTI SA
Via Casate 17-19 - 6883 Novazzano
T. +41 91 640 70 00
info@caffe-cerutti.com
www.caffe-cerutti.com
Pour la Suisse Romande, filiale à Renens Village

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
Bleichestrasse 31
9323 Steinach
verkauf.ch@huegli.com
www.huegli-naehrmittel.ch

CUISINES

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

FRITEUSE

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

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

TERMINAL DE PAYEMENT

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

TRANSPORT

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

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

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

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

CAFINA AG
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
T. +41 62 889 42 42
info@cafina.ch
www.cafina.ch/ch-fr
mycafina.ch/fr

CAVIAR

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

BIÈRE

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

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

MEUBLES DE JARDIN

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

BOULANGERIE

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

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

PLANTED.
foodservice@eatplanted.com
www.eatplanted.com

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

VIN

SWISS WINE PROMOTION SA
Belpstrasse 26 - 3007 Berne
T. +41 31 398 52 20
info@swisswine.ch
www.swisswine.ch

TERROIR

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

NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR
Route de l'Aurore 4 - 2053 Cernier
T +41 32 889 42 16
nvt@ne.ch
www.neuchatel-vins-terroir.ch

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

Assemblée Générale 2023 en photos

Laurent Terlinchamp,
Président de la Société des Cafetiers.

Jean-Marc Humberset,
Trésorier de la Société des Cafetiers
et Président de la commission des
finances et sponsors.

Le Comité: Vincent Orain, Nicolas Perrenoud,
Fanari Stefano et Romain Oeggerli.

Le Comité: Lijuan Ruan-Morf, Vincent Glauser,
Jean-Marc Humberset et Carugati Daniel.

Laurent Terlinchamp
et Gilles Meystre,
Président de GastroVaud.

Olivier Lehrian, Responsable
du siège romand Hotel&Gastro
Formation Suisse.

Myriam Marquant,
Directrice, pour ses 25 ans
dans la Société des Cafetiers.

Denis Beausoleil, Directeur de l'Office de promotion
des produits agricoles de Genève (OPAGE),
Laurent Terlinchamp et Estelle Guarino de l'Opage.

Diplômes d'ancienneté

Laurent Terlinchamp, Président de la Société des Cafetiers
Patrick Ciliberti, La Ruota, 40 ans de sociétariat

Membres d'honneur

Laurent Terlinchamp, Président de la Société des Cafetiers
Ursus Wattenhofer, élu membre d'Honneur

Michel Chaubert, membre d'Honneur
Laurent Terlinchamp, Président de la Société des Cafetiers
Jean-Luc Piguet, membre d'Honneur
Chantal Longchamp, membre d'Honneur

Le verre de l'amitié

Photos: © Le Cafetier

Terrasses en fleurs, vous avez dit?

En devanture d'un café restaurant, d'une auberge ou d'un tea-room, si petite soit-elle, une terrasse fleurie, accueillante, offre un espace agréable où l'on apprécie se rencontrer surtout lorsque la carte affiche de gourmands rafraîchissements ou des menus alléchants.

RAYMOND TRIPOD

GENÈVE

Placée à proximité ou adossée à une maison, la terrasse joue le rôle d'espace de réception en plein air prolongeant la salle de restauration ou du salon. Il faut imaginer son fleurissement en harmonie, forme de transition des plantes vertes de l'intérieur vers celles fleuries et colorées en plein air ou sous une tonnelle.

Rappelons-nous que l'exubérance et la floribondité d'une décoration est conditionnée par une exposition favorable, lumineuse. Soyons aussi conscients qu'un embellissement satisfaisant nécessite quelques précautions à la mise en place et un suivi de son entretien durant la saison. Par souci d'équilibre des couleurs, d'unité, prenez le temps de penser votre décoration, esquissez votre projet dans l'ordre des opérations avant de procéder à un achat de plantes qui devrait peut être aller dans un repli.

Ces lignes, proposées à la portée de tout novice, mentionnent d'abord les appellations populaires suivies de celles, latines, du langage du jardinier ou de l'amateur averti. Par la pratique, comme chacun peut prétendre devenir l'un des deux, vous trouvez des suggestions de végétaux qui tendent à correspondre au courant actuel des économies d'eau, cet or bleu à utiliser avec de plus en plus de parcimonie.

LES RÉCIPIENTS

Les teintes des maçonneries comme celles des récipients ne devront pas lutter avec la couleur des fleurs que vous avez prévues. On sera prudent avec le vert, car il en existe de nombreuses nuances chez les végétaux qui risquent d'être tuées par des teintes artificielles. Il existe toutes sortes de contenants de dimensions variables, solides et durables. Troués dans le fond, un éventail de jardinières, vasques de fibrociment exempt d'amiante, gris clair ou teinté marron donnent entière satisfaction. En matières plastiques colorées, plus légères, nous avons un choix de suspensions et des formes allongées, également perforées pour l'évacuation de l'eau avec soucoupes libres ou intégrées. Parfois modelées dans le fond de petites élévations d'environ 20 à 25 mm, rondes ou coniques percées au sommet retiennent une réserve d'eau favorable aux plantes exigeantes. Esthétiques, de toutes formes sont les poteries, jarres et vases tournés ou caissettes moulées en terre cuite poreuse non vernissée, avec ou sans soucoupes.

BULLETIN D'INSCRIPTION

SRARH
Concours fleuris
lbonelli8@gmail.com

CONCOURS DES CAFES, RESTAURANTS, HOTELS

Les concurrents sont priés de s'inscrire dans la catégorie qui les intéresse.
Une seule catégorie par bulletin d'inscription.

Le bulletin est à renvoyer par courrier à :

SRARH
Concours fleuris
Mme Luciana Bonelli
8 chemin Claire-Vue
1213 Petit-Lancy

lbonelli8@gmail.com
078 790 53 06

DERNIER DELAI : 31 MAI 2023 **INSCRIPTION GRATUITE**

Nom de l'établissement :

Rue et numéro :

Numéro postal et localité :

Nom et prénom du responsable :

Tél :

Les candidats ne peuvent s'inscrire que pour un seul groupe.

Le concours des établissements publics est divisé en deux groupes
(marquer d'une croix le groupe désiré)

☐ **1er groupe : Etablissement en Ville de Genève**

☐ **2ème groupe : Etablissement hors Ville de Genève**

Avec le soutien de :
Société des Cafetiers Restaurateurs Hôteliers de Genève
GENÈVE REGION TERRE AVENIR

RÉGLEMENT DU CONCOURS

Art. 1 – Le but de ce concours étant l'embellissement de notre ville et de son agglomération, il ne sera tenu compte que des fenêtres et terrasses visibles de la chaussée. Il ne sera pas fait de visite dans l'établissement.

Art. 2 - Le concours se limite au territoire du canton de Genève.

Toutes personnes, à l'exclusion des professionnels, peuvent prendre part à ce concours.

Art. 3 - Inscription gratuite.

Art. 4 - Le jury procède exceptionnellement à 1 visite durant le mois d'août.

En cas d'égalité de points, une visite supplémentaire départagera les candidats.

Art. 5 - Le concours est divisé en deux groupes:

1er groupe: Etablissement en Ville de Genève

2e groupe: Etablissement hors Ville de Genève

Art. 6 - Le jury juge selon 5 critères en attribuant à chaque critère une note entre 1 et 6.

Art. 7 - Tout concurrent déclare se conformer au présent règlement.

Art. 8 - La distribution des récompenses se fera dans le courant de l'automne.

Les concurrents seront convoqués individuellement.

Art. 9 - La décision du jury est irrévocable.

CRITÈRES DE JUGEMENT DES DÉCORATIONS FLORALES

- Choix des plantes en fonction de l'exposition
- Harmonie générale des couleurs
- Elégance des plantations
- Qualité de l'entretien
- Durée de la décoration

▲ Nous vous encourageons à participer nombreux à cet événement toujours apprécié du public. C'est aussi une belle manière de faire revivre nos établissements!

Photos: © DR

Vous avez jusqu'au 31 mai pour vous inscrire au moyen du bulletin que vous trouverez sur **www.scrhg.ch**

Toutes adaptées pour la durée des mois hors gel, leur porosité permet des échanges gazeux bienfaisants pour l'enracinement des plantes. Résistants, adéquats pour toutes compositions florales, n'oublions pas les bacs en bois, ronds, carrés ou rectangulaires, fabriqués de préférence avec une essence résistante, toutefois plus onéreuse.

LES MATÉRIAUX, SUBSTRATS ET PLANTATION.

Avant de remplir un bac ou une poterie, on prendra soin de placer un fragment de pot en terre cuite récupéré, faces incurvées sur les orifices d'écoulement pour faciliter le drainage. Pour les plantes sensibles aux excès d'humidité, on aura recours à un lit de 1 cm de billes d'argile expansée Ø 3 à 8 mm ou 3-5 cm Ø 8 à 16 mm selon la profondeur des éléments. Protégées par un tissu synthétique filtrant, elles seront récupérables.

Les fabricants de mélanges terreux ont développé des compositions pour différents groupes de végétaux, composté des déchets organiques en matière humifère désinfectée par fermentation et élaboré des préparations ajoutées d'argile et de succédanés de tourbe. Tous ces mélanges ensachés sont palettisés, distinctement imprimés de la composition du produit et des indications d'utilisation.

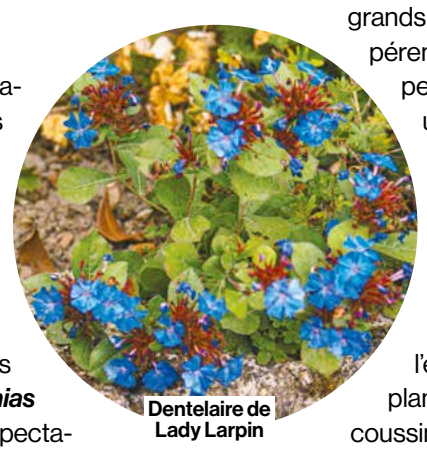
Lors du remplissage des contenants, d'abord bien décompacté, on tiendra compte du foisonnement de la matière estimée à 20-25%! Il faudra la tasser un peu, sans trop d'excès, pour éviter l'affaissement progressif du milieu entraînant les plantes bien en-dessous des bords. Au moment de planter, se souvenir qu'aucun végétal ne doit être en état de déshydratation. Si tel s'avérait être le cas, immerger les pots le temps que le substrat s'imbibe puis laisser égoutter pour qu'au moment de retirer le récipient de culture, toutes les racines puissent s'en dégager en conservant l'homogénéité de la motte garante d'une rapide reprise.

COMMENT AVOIR UNE TERRASSE AGRÉABLE ?

Conseils pour une floraison tout l'été

LES ASSORTIMENTS.

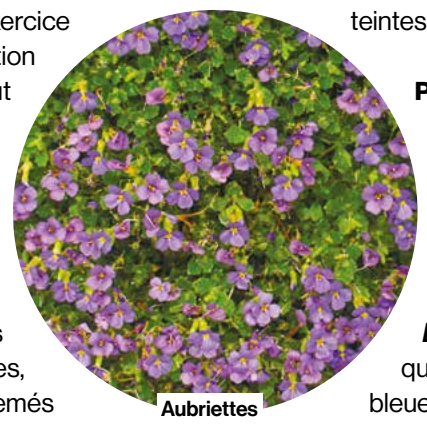
Pour la plupart des décorations estivales traditionnelles, l'effet recherché ne dépend pas de la quantité de plantes, mais bien du choix des espèces, des feuillages, et de l'ordonnance des couleurs à paraître et à se succéder. Pour la durée de la saison, nous avons les incontournables variétés de ***Géraniums de jardins*** *(Pelargonium zonale)* et celles des ***Géraniums lierre*** *(Pelargonium peltatum)*. Les nombreux croisements disponibles de ***Pétunias*** *(Petunia x Hybrida)* qui garantissent un effet spectaculaire indéniable. Sans avoir la main verts, tout amateur un brin attentif réussira. En renouvelant cet exercice annuel, il y a tout loisir de diversifier la décoration et d'associer des fleurs moins communes tout en prévoyant la place des exubérantes.



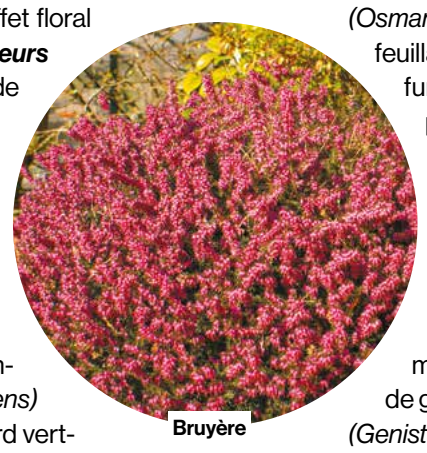
Dentelaire de Lady Larpin

LA GARNITURE DE FACES VERTICALES.

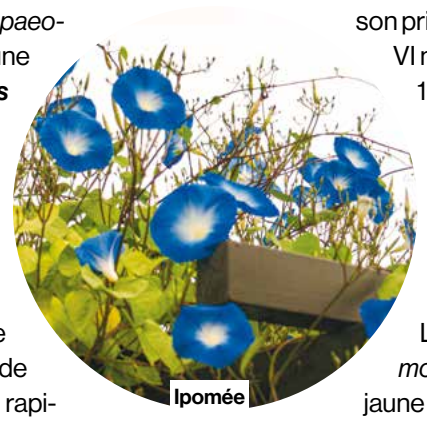
Selon la configuration des lieux, des treillages, grillages soudés ou croisillons à mailles losangiques en bois protègent l'espace en augmentant le volume verdoyant. Une fois fixés à des armatures, garnies de plantes grimpantes, ils formeront des paravents de feuillages parsemés de couleurs. En cours de saison, il sera permis d'accrocher d'éparses suspensions pour soutenir l'effet floral où il en manquerait. Citons par exemple, ***les Fleurs de fées*** *(Scaevola saligna)* d'un beau bleu azur de VI à X, espèce sans grande exigence hydrique. Sur un grillage garni de lierre destiné à procurer un ombrage latéral, il sera possible de suspendre, côté ombragé, quelques paniers d'***Impatientes*** *(Impatiens walleriana)* à floraisons discontinues blanches roses ou rouges de V à X sans consommer trop d'eau. Suivent quelques plantes grimpantes pour treillages ensoleillés: la ***Cobée grimpante*** *(Cobea scandens)* exubérante, fleurs en forme de cloches d'abord vert-crème virant ensuite au pourpre violacé luisant dès la fin VI et jusqu'au gel. La ***Capucine des Canaries*** *(Tropaeolum peregrinum)* aux corolles insolites d'un jaune canari de VI à X. La ***Suzanne-aux-yeux-noirs*** *(Thunbergia alata)*, semblable demandeuse compensant par de belles corolles jaunes ou orangées à œil central noir foncé velouté de VI à X. Enfin, avec les mêmes soins que les deux précédentes, le ***Volubilis***, ou ***Liseron bleus*** *(Ipomoea sp.)* est bien connu pour ses éphémères corolles en trompette s'ouvrant le jour et s'enroulant en fin d'après-midi avant de chuter. Cette plante est capable de conquérir rapidement une pergola mais aussi tous supports disgracieux. Toutefois ses semences noires toxiques, bien visibles sur parterre dallé pourraient tenter des bambins à les consommer. Sitôt mise en place, on aidera toutes ces grimpantes à s'accrocher à leurs supports au moyen d'anneaux en fil métallique que l'on nomme également bagues à œillets



Aubriettes



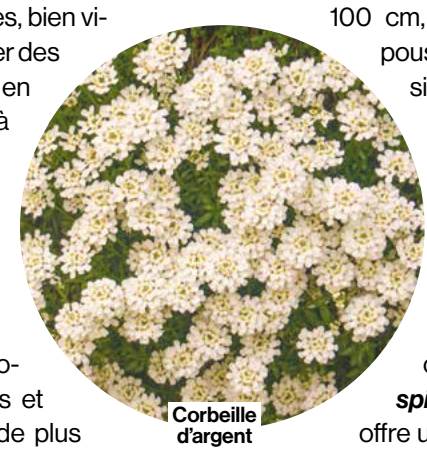
Bruyère



Ipomée

LES GRANDS ÉLÉMENTS À DEMEURE.

Des éléments en ciment, posés ou solidaires d'un bâtiment sont plus larges et plus profonds permettant l'utilisation de plus grands végétaux. Ils permettent des compositions pérennes, durables d'arbustes à feuillages persistants ou caduques, distants les uns des autres pour constituer les points élevés d'une décoration. La partie intérieure de l'enceinte qu'ils forment sera agrémentée de plantes vivaces plutôt dressées, de moyenne hauteur, celles de l'extérieur d'un arrangement de plantes poussant en touffes et en coussins retombants. De cet ensemble se succéderont au fil des mois et des saisons les teintes choisies.



Corbeille d'argent

Corbeille d'or

PLANTES ARBUSTIVES.

Vous trouvez quelques suggestions d'arbustes et arbrisseaux dominants pour ce type d'aménagements: ***La sauge de Sibérie*** 80-120 cm *(Perovskia atripicifolia)* à inflorescences bleu de VI à IX. ***La menthe arbuste*** 80-120 cm (Elsholzia stauntoni) fleurissant d'un rose-mauve de VIII à X. ***Le bouquet de mariée*** 60-100 cm *(Deutzia gracilis)* qui de couvre de fleurs blanches en V et VI. La barbe bleue, 50-70 cm *(Caryopteris clandonensis)* d'un violet intense de VII à X. ***L'osmanthe de Burkwood*** 40-100 cm *(Osmanthus x burkwoodii)* pousse très modérément, son feuillage persistant se couvre de fleurs blanches au parfum envoûtant de jasmin en IV et V. Très peu de soins pour lui, si ce n'est une éventuelle taille remodelant sa forme dès la fin de floraison. ***Le romarin*** 60-80 cm (Rosmarinus officinalis) docile, poussant même dans un sol ingrat, sa réputation aromatique n'est plus à faire. Fleurissant bleu tendre ou plus foncé de III à X, c'est surtout sa forme pleureure (Rosmarinus officinalis 'Prostrata') qui permet d'atténuer l'uniformité des faces de contenants de grandes dimensions. ***Le genêt de Lydie*** 40 à 80 cm *(Genista lydia)* couvrant et retombant jouera un même rôle avec ses rameaux verts et son feuillage fin vert. Sa floraison printanière spectaculaire, d'un beau jaune doré en V à VI ne laisse pas indifférent. ***La potentille arbustive*** 50-100 cm *(Potentilla fruticosa)* est facilement rajeunie par une taille printanière génératrice de pousses à fleurir. Selon les variétés hâtives ou tardives, une régulière apparition de corolles jaunes, blanches, orangées, roses ou même rouges s'égraine de V à X. Il se peut, temporairement, qu'une forte intensité lumineuse atténue leurs tons brillants. Le ***millepertuis arbustif***, 60-90 cm *(Hypericum x moserianum 'Hidcote')* remarquable pour sa floraison jaune de VII à X. Semi-persistant, il se comporte parfaitement au soleil comme à mi-ombre. ***Le bambou sacré*** 60-100 cm, d'origine japonaise *(Nandina domestica)* pousse modérément portant un feuillage persistant d'abord rougeâtre, fondant peu à peu en vert brillant. Comme le millepertuis, il affectionne une situation mi-ombragée, voire ombragée pas trop ventilée. S'embellissant d'amples grappes de petites fleurs blanc crème de VI à VIII, puis d'une fructification très durable de baies d'un rouge pourpré luisant à maturité, chevauchant parfois avec la nouvelle floraison. ***La spirée du japon*** 40-80 cm *(Spirea x bumalda)* offre un choix de tons de rose clair à rose foncé. Très fréquente, la variété «Anthony Waterer» s'épanouit de VI-IX. Au printemps, une taille se limite à la suppression des inflorescences desséchées en raccourcissant quelque peu les tiges et en coupant à la base les plus anciens rameaux. ***Le Mahonia à feuilles de houx*** dit aussi ***Faux houx*** 60-100 cm *(Mahonia aquifolium)* est peu exigeant, ses feuilles jeunes vertes persistantes deviennent coriaces et légèrement piquantes, se parant de pourpre en hiver. Floraison hâtive en grappes serrées de petites fleurs jaunes et parfumées de II à IV dans la situation plus ou moins ombragée qu'il préfère. Ensuite, ses baies bleu-noirâtres décoratives sont couvertes d'une pruine blanchâtre. ***L'Hortensia*** 70-120 cm au nom *(Hydrangea macrophylla)* et tous ses descendants seront de bons décorateurs de VI à XI du blanc aux nuances roses et rouges, fleurissant sur les pousses de l'année précédente. Ses inflorescences desséchées seront supprimées lors d'une taille au printemps.

PLANTES PÉRENNES D'ACCOMPAGNEMENT.

Elles pourraient être bien plus nombreuses, nous nous limiterons à une liste de méritantes: ***La sauge des bois*** 30-70 cm *(Salvia nemorosa)* est une très bonne espèce, ses variétés aux épis bleus sont les plus prisés, s'épanouissant de VII à X. ***La dentelaire de Lady Larpent*** 15-30 cm *(Ceratostigma plumbaginoides)* d'apparence rougeâtre en début de pousse, son inconvénient, pas forcément négatif, est de conquérir l'espace même dans un terrain pauvre et caillouteux. Elle réconcilie par sa belle et abondante floraison bleu foncé de VII à X. Simplement tondue au ras du sol très tôt en février-mars, elle se manifeste à partir du début d'avril tout en permettant aux plantes bulbeuses qu'elle aurait recouvert de fleurir avant de produire sa nouvelle végétation. ***La campanule des Carpates*** 20-30 cm *(Campanula carpatica)* préférera cependant une ombre légère pour

Les chiffres romains indiquent les mois de l'année.

TRANSGATE

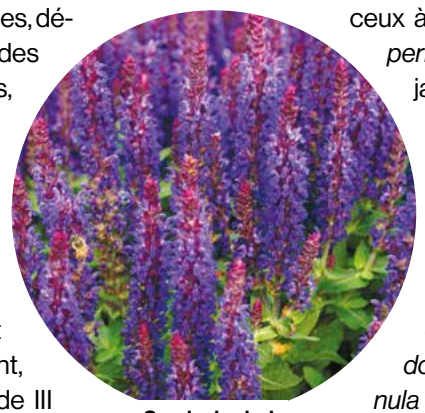
Agent agréé par le Conseil d'Etat

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**

s'épanouir de VI à VIII d'un beau bleu ou blanc, parfois rose, son feuillage ne disparaissant que partiellement en hiver. Le coreopsis verticillé 25-35 cm *(Coreopsis verticillata)* appartient à la famille des marguerites. Selon la variété, la floraison s'étend de V à IV, déclinant des tons du jaune clair au foncé. L'œillet des landes 15-20 cm *(Dianthus deltoides)* forme des coussins très florifères de V à IV selon ses variétés à fleurs simples aux corolles de pétales entiers ou frangés, ornées d'un œil foncé, les teintes chatoyantes aux tons roses ou rouges foncés panachés de blanc ou entièrement blanc exhalent un puissant parfum poivré. Les asters d'été et d'automne 15-45 cm *(Aster vivaces)* sont des cultivars à tiges courtes et rigides, déclinant une grande diversité de couleurs. Ce sont des plantes faciles, résistantes à des périodes sèches, résilientes. En automne, il suffira de les couper au ras du sol. ***Les aubriettes*** 10 à 15 cm *(Aubrietia deltoidea)* sont très résistante au manque d'eau, forment toutefois de volumineux coussins se couvrant d'une multitude de fleurs aux coloris variés de fin III à V. ***La corbeille d'argent*** 20-30 cm (Iberis sempervirens) grandit en gros coussins s'étalant et retombant, garni d'un feuillage vert foncé et luisant, qui se couvre d'une éclatante floraison blanche de III à V. Faible consommatrice d'eau, c'est une cousine de la ***Corbeille d'or*** 25-40 cm *(Alyssum saxatile)* bien connue au coussin moins dense, élançant de généreux bouquets de minuscules fleurs jaunes IV-V. ***La bruyère*** 20-30 *(Erica x darleyensis)* est un sous-arbuste, couvrant et retombant, précieux durant la froide saison par sa longue floraison XI-IV. Il en existe de nombreuses sélections, des croisements avec notre bruyère commune *(Erica carnea)* qui leur a transféré sa grande rusticité.

Orpin


Saude des bois

Pourpier de Cooper

Dans ces grands bacs, une autre possibilité consiste en des plantes florales annuelles pour l'été, suivies à l'automne d'une plantation de bulbes ***Tulipes, Narcisses*** ou ***Jacinthes*** entourés des plantons florifères de ***Myosotis, Pensées, Giroflées ou Pâquerettes*** qui déploieront leurs vives couleurs dès les premiers jours du printemps.

LES EXPOSITIONS CHAUDES.

Quelques substrats de faible densité facilitent la manutention, évitent la surcharge de structures portantes. Ils conviennent aux espèces à systèmes radiculaires traçants ou peu développés, s'accommodant d'un support nourricier de peu d'épaisseur. Citons les ***Orpins tapissant*** *(Sedum)* le ***Pourpier à grandes fleurs*** *(Portulaca grandiflora)* ou ceux à feuilles charnues nommés *(Delosperma cooperi)* qui se couvrent longtemps de fleurs roses ou jaunes *(Delosperma nubigerum)*, les ***Joubardes*** *(Sempervivum)* rosettes de feuilles très colorées ou feutrées d'un duvet aréneux élevant des tiges de fleurs étoilées. Ces plantes s'associent très bien à des herbes ornementales basses, telles des ***Fétuques bleues*** *(Festuca glauca)*, des ***Oeillets des chartreux*** *(Dianthus cathusianorum),* des ***Phlox de Douglas*** *(Phlox douglasii)*, des ***Campanules des murs*** *(Campanula muralis)* ou encore à des sortes de ***Serpolets*** *(Thymus serpyllum)*. Ce sont des couvre-sol recherchant des situations dégagées, lumineuses, se contentant d'une faible humidité

LES SITUATIONS MI-OMBRAGÉES OU TONNELLES.

À part quelques plantes fleuries, l'espace ombragé sera réservé aux feuillages décoratifs dans un assortiment des plantes vertes pour véranda telle des ***Aglaonema, Diefenbachia, Aralia, Fatshedera, Schefflera, Tradescantia, Setcreacea, Asparagus, Chlorophytum, Aspiditra, Clivia, Epipremnum (Scindapsus), Hedera et des fougères telles Pteris et Nephrolepis.***

A l'approche des nuits plus fraîches de fin de saison, elles pourront rejoindre l'intérieur. En prévision de la saison suivante, les Fuchsia x Hybride et les tubercules des ***Begonias*** pourront être abrités dans un espace pas trop sombre, hors gel. On se séparera des ***Coleus, Strobylanthes, Impatiens, Lobelia et Strobylanthes***.

Pour l'extérieur, celles du genre ***Hosta*** développent d'amples feuillages tendres ou fermes aux tons verts, panachés de blanc pour les uns, lisses, même d'aspects gaufrés et cireux pour d'autres. Leurs tiges florales estivales sont garnies de corolles blanc bleuâtre ou lilas clair.

L'ARROSAGE ET LE SOUTIEN NUTRITIF.

Mise à part deux ou trois, toutes ces propositions arbustives, vivaces et annuelles tendent à répondre le mieux possible au courant actuel des économies d'eau, soit des végétaux ne nécessitant pas un copieux apport d'or bleu qu'il nous incombe de préserver en l'utilisant parcimonieusement.

Les plantes n'ont pas les mêmes besoins hydriques, les unes très sobres, d'autres assez vite assoiffées lorsque la température s'élève et que la réverbération accentue l'évaporation. Un complément nutritif sera dispensé au moyen de solutions liquides concentrées d'engrais que vous trouvez dans le commerce. Très facile d'utilisation, se référer au mode d'emploi pour la fréquence et le dosage. Pour éviter tous dégâts à l'enracinement, souvenez-vous qu'un milieu de culture desséché au moment d'un de ces apports peut fortement nuire aux racines.

À vos poteries et caissettes, espérant que cet éclairage puisse procurer du plaisir et quelques vraies satisfactions!

SRARH
Raymond Tripod

CONSEILS D'EXPERTS POUR LA CONCEPTION DE L'AMÉNAGEMENT EXTÉRIEUR

LA première impression est décisive pour évaluer les établissements gastronomiques, car un espace extérieur attrayant invite à s'attarder et contribue à optimiser la capacité d'accueil. Souvent, l'aménagement de l'espace extérieur s'avère difficile car différents besoins doivent être satisfaits. Pour les restaurateurs, la manipulation des meubles de jardin au quotidien est importante, c'est pourquoi la fonctionnalité et la qualité sont essentielles. Pour les clients, l'impression initiale ainsi que le confort sont importants.

Conseils pour le nouvel espace extérieur :

- Demander l'avis d'un professionnel pour la conception de l'aménagement
- Choisir des meubles adaptés au public cible
- Tester les meubles soi-même, avec échantillons sur place
- Obtenir des commentaires du personnel et des clients réguliers
- Tenir compte de la fonctionnalité et de l'utilisation des meubles
- Choisir des meubles empilables et pliants
- Opter pour des meubles de jardin de qualité
- Des meubles de jardin exclusifs se démarquent
- Des parasols protègent les clients de la pluie et du soleil
- Choisir des meubles de jardin résistants aux intempéries

Avec 35 ans d'expérience, Hunn Meubles de jardin est le partenaire compétent pour la création d'un concept complet d'aménagement extérieur.

Laissez-vous convaincre par une large gamme de mobilier d'objet de haute qualité. Plus de 4000 établissements dans toute la Suisse font déjà confiance à la qualité de Hunn.

En savoir plus

Pour prendre rendez-vous pour une consultation sans engagement ou pour plus d'informations, contactez notre expert en mobilier de restauration :

MATHIEU ANFOSSI
Responsable commercial clients professionnels
Région Suisse romande
mathieu.anfossi@hunn.ch
T. +41 79 606 56 20

Hunn Meubles de jardin SA
5620 Bremgarten | hunn.ch

hunn
MEUBLES DE JARDIN

DOSSIER AE

AGENCEMENT ÉQUIPEMENT DE CUISINE

PHOTOS: © Ti-Tek

TI-TEK

UNE ENTREPRISE FAMILIALE EN PLEINE CROISSANCE

« Victime » de son succès, l'entreprise Ti-Tek Cuisines Professionnelles SA a quitté il y a quelques mois son siège de Collombey-Muraz, en Valais, pour s'installer dans des locaux plus vastes, à Roche, non loin de Villeneuve, dans le canton de Vaud. Après moins de six ans d'existence, cette entreprise familiale jouit déjà d'une très solide réputation dans le domaine, pourtant très concurrentiel, qui est le sien.

L'entreprise Ti-Tek a été fondée en 2018 par les époux Thierry et Élodie Tille.
PHOTO: © Le Cafetier

Fondée en 2018 par les époux Thierry et Élodie Tille, Ti-Tek propose aux professionnels de la cuisine des agencement inox sur-mesure, de la conception à l'installation en passant par la fabrication. «Je continue personnellement à mettre la main à la pâte. Avant de me mettre à mon compte, j'ai travaillé comme technicien pour deux grosses boîtes. Je connais donc chaque étape du processus», souligne Thierry Tille. «Notre force, c'est le climat de confiance que nous établissons avec nos clients. Nous privilégions toujours les contacts personnels», ajoute son épouse, avec un large sourire.

DÉJÀ UNE LISTE IMPRESSIONNANTE DE RÉALISATIONS

Les grands projets ne font pas peur à l'équipe hyperactive de la jeune entreprise. Parmi les «belles» réalisation dont elle s'enorgueillit, citons les cuisines «clé en main» de l'hôpital de Rennaz, des piscines de Monthey, d'Aigle ou du Lignon, de la Fondation Mère-Sofia à Lausanne, de L'École professionnelle artisanat et service communautaire (EPASC) à Martigny, ou encore du Restaurant-bar La Copétane à Coppet. La liste n'est de loin pas exhaustive.

«Nous sommes déployés sur toute la Suisse romande. Depuis la fin des restrictions liées à la pandémie, nous avons constaté un recul de la demande du côté de l'hôtellerie et de la restauration qui ont passablement souffert et qui se montrent encore prudentes. En revanche, nous sommes très sollicités par le secteur de la restauration collective», constate Thierry Tille, manifestement ravi de la bonne marche de ses affaires.

GEORGES POP

www.ti-tek.com

SERVICE ÉQUIPEMENT

UN ORFÈVRE DANS VOTRE CUISINE

Basée à Carouge (GE), l'entreprise est active dans toute la Suisse romande. Sa force ? Le service à la clientèle et une offre en matériel premium, tant à la vente qu'à la location. A ne pas manquer : les portes ouvertes du 5 au 9 juin !

Vous rêvez d'une nouvelle cuisine, d'une vaisselle de qualité ou encore de matériel de pointe pour la préparation et la cuisson de vos mets? Vous avez déjà tout ce dont vous avez besoin, mais vous planifiez un événement hors murs et souhaitez opter pour de la location de matériel ad hoc? Avec Service Équipement, vous êtes à la bonne adresse.

Cette société familiale, fondée en 1982 par François Wescher, dirigée aujourd'hui par Brice et Luc Wescher, peut se targuer de plus de 40 ans d'expérience au service des professionnels de la restauration, qu'elle soit commerciale ou collective. Le fondateur s'est fait connaître dans le milieu HORECA en vendant le fameux doseur Non Drip. À l'écoute de ses clients, il se met rapidement, dès le milieu des années quatre-vingt, à étudier leurs besoins en dénichant pour eux le matériel adéquat (froid, cuisson, pâtisserie, ustensiles...). Dès 2005, Service Équipement propose ses propres agencements de cuisine via son bureau technique. L'entreprise enrichit ses prestations au fil des ans grâce à deux nouvelles entités: le Service Inox qui permet du véritable sur-mesure (meubles et agencement) ainsi que l'Hygiène Service, un département dédié au conseil en matière de propreté et de normes d'hygiène pour les cuisines professionnelles. Ses compétences et son excellence sont reconnues au travers des certifications ISO, qualité, environnement et sécurité.

«En plus de la conception, la location et la vente de matériel, notre grande force, c'est le service après-vente et la maintenance du matériel, commente Brice Wescher, directeur. Nous disposons à cet effet de 15 personnes sur le terrain, prêtes à intervenir en tout temps, 7/7.» Une véritable nécessité pour l'entreprise qui réalise 75 cuisines par année en moyenne. Service Équipement propose d'ailleurs à ses clients des contrats d'entretien sur les machines, avec des solutions adaptées à tous les budgets.

UNE BOUTIQUE EN LIGNE

Pour les achats, les clients peuvent se rendre au magasin, sis à la rue Antoine Jolivet à Carouge, ou sur la nouvelle boutique en ligne disponible depuis 2022. Ils y trouveront des bonnes affaires, des consommables, du petit et du gros matériel ainsi que des produits d'entretien fabriqués à Carouge.

Manuella Magnin

À noter que les membres de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève bénéficient d'un rabais de 5% sur leurs achats en magasin, mais également pour tout le mois de mai, d'un rabais de 10% à valoir sur shop. service-equipement.ch code (CAFETIER23).

Service Équipement
7, rue Antoine Jolivet
1227 Carouge
Tél. 022 827 62 50
https://service-equipement.ch

Les 6 pôles de compétence

- Conception
- Vente
- Installation
- Maintenance
- Dépannage
- Location

OFFRE SPECIALE "PORTES OUVERTES" sur TOUT LE MAGASIN !!* -30%

DEMONSTRATIONS EQUIPEMENTS TOUS LES JOURS !!* 5 DÉMOS

Des BONS d'ACHAT* d'une valeur totale de 2500.- à valoir uniquement sur shop.service-equipement.ch 2'500 CHF

Café/Croissant OFFERTS TOUS LES JOURS 7h30/10h

SERVICE ÉQUIPEMENT
CUISINES PROFESSIONNELLES

SEMAINE PORTES OUVERTES

5 au 9 JUIN 2023
7h30-17h NON-STOP

VISITE
DÉMOS
RESTAURATION
DÉGUSTATIONS
OFFRE SPÉCIALE
2500.- À GAGNER

Pour les pièces en plastique, il est recommandé d'utiliser des paniers adaptés aux articles à laver.

Les contenants en plastique réutilisables nécessitent des solutions de lavage de vaisselle innovantes.

ECOLAB

SOLUTIONS POUR LE LAVAGE DES GOBELETS ET DE LA VAISSELLE RÉUTILISABLES

Dans toute l'Europe, la tendance à la vaisselle réutilisable pour les aliments et les boissons « à emporter » est à la hausse. Dans certains pays, des alternatives réutilisables doivent déjà être proposées en plus des emballages jetables. Ecolab offre une vaste expertise dans le rinçage des systèmes réutilisables, en particulier le plastique.

Comparés aux contenants réutilisables en acier inoxydable, en porcelaine et en verre, ceux en plastique sont plus légers, plus résistants aux chocs et génèrent moins de bruit. L'inconvénient, cependant, est la sensibilité de surface des plastiques. Les rayures modifient la couche supérieure, ce qui entraîne inévitablement une augmentation de l'accumulation des germes et facilite la décoloration, par exemple en raison des résidus de café ou de thé. Il est donc impératif de vérifier régulièrement les dommages des contenants et de la vaisselle et de procéder à un tri approprié.

En outre, la capacité de stockage de chaleur plus faible pour le séchage pendant et après le rinçage en machine nécessite des mesures spéciales. Les pièces en plastique sèchent généralement moins bien que le verre et la porcelaine en raison de leurs propriétés thermiques. Par conséquent, des produits de rinçage spéciaux (chimiques) pour les plastiques sensibles tels que le PC et le PSU et des processus de séchage adaptés sont disponibles sur le marché. Selon le processus, des emplacements supplémentaires pour le séchage hygiénique à l'air libre sont également recommandés.

«Le défi consiste à fournir à nos clients des processus de rinçage pour des systèmes réutilisables qui les rendent hygiéniquement sûrs à tous les niveaux», explique André Funke, Senior Program Leader Corporate Account Technical Service chez Ecolab.

« Ecolab offre des services, des technologies et une variété de produits pour rendre chaque processus de lavage de la vaisselle sûr et sans faille. En tant que partenaire compétent en matière d'hygiène, Ecolab recherche et travaille sur des solutions durables depuis des décennies. »

André Funke, Senior Program Leader Corporate Account Technical.

Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter les sites suivants:
www.ecolab.com

PACOJET 4

UN PAS DE GÉANT AU NIVEAU TECHNOLOGIQUE

Six mois après le lancement de la nouvelle génération, de nombreux clients enthousiastes travaillent déjà avec le Pacojet 4. Ses fonctions permettent d'obtenir des résultats exceptionnels avec une productivité maximale.

On peut choisir entre le mode pacossage® classique de quatre minutes et le mode Jet® de 90 secondes. Le mode Jet® permet de traiter rapidement certaines recettes à forte teneur en matières grasses et en sucres (p. ex. crème glacée). Le grand écran tactile de l'appareil offrant une manipulation intuitive et une aide animée, ainsi que ses fonctions intelligentes de détection protégeant l'appareil contre les erreurs d'utilisation. Comme la nouvelle génération de Pacojet fonctionne de manière particulièrement silencieuse, l'appareil est parfaitement adapté à la préparation de plats dans des cuisines ouvertes.

UNE VÉRITABLE INNOVATION

30 ans d'expérience dans le domaine du pacossage®, associés au savoir-faire en ingénierie et à l'artisanat de précision suisse, ont permis une avancée technologique exceptionnelle. Le fonctionnement unique du système Pacojet reste toutefois le même: les préparations alimentaires fraîches et surgelées sont réduites en une micropurée avec surpression, sans les décongeler.

UN SYSTÈME. DE NOMBREUSES UTILISATIONS.

On peut utiliser le Pacojet de multiples façons: pour des sorbets, crèmes glacées, farces, mousses, soupes, concentrés, pâtes, masses et bien plus encore. Le traitement spécial du pacossage® permet d'intensifier les arômes des ingrédients et de préserver leurs couleurs fraîches et naturelles. Le résultat: des textures ultrafines et aériennes. Cette expérience gustative unique peut être reproduite à tout moment sur simple pression d'un bouton. Sur le nouveau site web www.pacojet.com, on trouve de nombreuses inspirations de recettes pour le multitalent Pacojet.

OFFRE D'ÉCHANGE PACOJET 4

Vous possédez déjà un ancien modèle Pacojet et souhaitez passer au Pacojet 4? Profitez de l'offre d'échange Pacojet 4 avec 15% de rabais sur l'appareil, bols à pacosser® synthétiques (12 pièces) ainsi qu'un bol protecteur pour bol à pacosser® en acier chromé, compatible avec le Pacojet 4.

//pacojet.com

BACKSTAR

PEU ENCOMBRANT ET SUPER PRATIQUE

Le papier Backstar éprouvé dans un nouveau distributeur.

Backstar est formidable. Ce papier sulfurisé de qualité supérieure jouit depuis des années d'une réputation d'article de cuisine indispensable. Que ce soit pour cuire, cuisiner, rôtir, réchauffer ou congeler, Backstar fournit partout une aide précieuse aux professionnels. Le nouveau distributeur, d'une simplicité géniale, est de format vertical et ne nécessite qu'une modeste dizaine de centimètres d'espace. Le papier Backstar est ainsi toujours à portée de main et peut être retiré du distributeur sans effort, feuille après feuille. Vous économisez de la place, du temps et de l'argent, et ce dans les principaux formats de feuilles standard. Backstar apporte également sa contribution au processus Cook&Chill.

Les aliments n'adhèrent pas aux récipients GN, le papier reste étanche, tout peut être utilisé et les récipients restent parfaitement propres, le nettoyage fastidieux devient inutile.

www.alustar.ch

Le tranche légume Rotor Varimax Inox figure parmi les articles phares de l'entreprise.

ROTORLIPS

DES ROBOTS DE CUISINE À LA POINTE DU PROGRÈS

Après une période quelque peu morose, en raison de la pandémie et des restrictions imposées à la restauration et à l'hôtellerie, l'entreprise de robots de cuisine Rotor Lips renoue avec la croissance et constate le retour en force de sa clientèle suisse, notamment romande.

«Il est vrai que pendant la pandémie nos ventes aux restaurants, aux bars et aux hôtels se sont réduites. En revanche, ce recul a été partiellement compensé par une demande accrue des hôpitaux et des EMS. Avec la fin des restrictions, les professionnels de la restauration sont de retour, mais nous n'avons pas encore retrouvé nos niveaux de 2019» constate, dans un français parfait, Martin Oesterle le directeur commercial de l'entreprise dont le siège principal est à Uetendorf, dans le canton de Berne.

UN SECTEUR RECHERCHE ET INNOVATION

Les machines à couper, trancher, mixer, hacher, presser, battre ou pétrir figurent toujours au «hitparade» des meilleures ventes de l'entreprise. «Nos clients suisses, dont un bon quart de Romands, sont séduits par la solidité et la durabilité de nos articles. De plus nous sommes à leur écoute pour apporter des améliorations à nos machines. Nous avons un petit secteur recherche et innovation qui tient compte des expériences des professionnels pour mettre au point de nouveaux produits de plus en plus performants».

Combien d'articles figurent sur le catalogue de Rotor Lips? La question soulève un bref éclat de rire de notre interlocuteur. «Je suis incapable de vous répondre précisément. Notre inventaire ne fait pas moins de 70 pages. Outre les machines que nous produisons nous-mêmes, non seulement pour la restauration mais aussi pour les boulangeries-pâtisseries, nous avons toute une série d'articles d'autres marques. Le choix est vraiment immense», conclut-il.

GEORGES POP

www.rotorlips.com

Martin Oesterle se réjouit du retour des professionnels de la restauration. PHOTOS: © Rotorlips.com