

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECAPEC - CPA www.recatec-cpa.ch
Céramiques Professionnelles 0848 0848 01

30
1989-2019

INOX, notre fabrication à Etagnières. 

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 15 • 8 octobre 2021

Illycafé en capsules

 www.illycafe.ch

 **Le spécialiste de la location frigorifique**

Pour le transport, la présentation et le stockage de produits frais ou surgelés, nous mettons à disposition une gamme de véhicules frigorifiques, de véhicules frigorifiques de chantier à des unités de refroidissement.

potiforestier.com
Tél. 0800 100 296

 **DOSSIER: Café, thé et chocolat**

> Pages 9 à 12

 **Trouvez votre appareil approprié.**

Machines de qualité suisse. www.rotorlips.ch



© JULIEN BOUVIER

VU pour VOUS



Les coûts des tests obligatoires pénalisent encore plus l'hôtellerie-restauration

Le Conseil fédéral a décidé de rendre payants les tests coronavirus dès le 11 octobre. GastroSuisse regrette cette décision. De nombreuses personnes se voient ainsi refuser l'accès aux restaurants. Cela aggrave en outre la situation de l'hôtellerie-restauration, de nombreux établissements enregistrant déjà maintenant moins de clients et un chiffre d'affaires bien plus faible en raison de l'obligation de certificat.

Environ 20%, c'est la baisse du chiffre d'affaires dans l'hôtellerie-restauration depuis l'introduction de l'obligation de certificat selon les premiers résultats d'une étude de *Monitoring Consumption Switzerland* de HSG, qui portait sur les transactions des cartes de crédit dans la branche du food service.

Source: GastroSuisse

www.gastrosuisse.ch

Le drapeau tricolore était à l'honneur au SIRHA de Lyon. Le chef Davy Tissot a décroché le Graal lors de la 18^e finale du prestigieux concours. Le meilleur commis est suisse!

M. M.

SUISSE

Le concours a vu s'affronter en compétition les meilleurs chefs des quatre coins du monde. Il a révélé le savoir-faire gastronomique français avec la victoire de Davy Tissot pour l'équipe de France - accompagné de son commis Arthur Debray.

MOF 2004 et chef de Cuisine Formateur au restaurant Saisons de l'Institut Paul Bocuse, Davy s'est d'abord distingué dans une joute qui opposait les 8 candidats français sélectionnés parmi près de 100 candidatures pour le concours. Concours remporté devant le Danemark et la Norvège, respectivement deuxième et troisième de la finale.

Le lauréat 2021 succède au danois Kenneth Toft-Hansen, Bocuse d'Or 2019, et offre à la France sa 8^e médaille d'or. La France

n'avait pas accédé à première place du podium depuis 2013.

Cette édition a été honorée par la présence du président Emmanuel Macron venu encourager les candidats et célébrer l'ensemble de la profession.

RESPONSABILITÉ SOCIALE ET ENVIRONNEMENTALE

S'inscrivant dans une démarche de responsabilité sociale et environnementale, le Bocuse d'Or a créé cette année le Bocuse d'Or Social Commitment Award, imaginé en partenariat avec l'association Bocuse d'Or Winners. Ce prix a récompensé l'implication sociétale d'une équipe dans des domaines liés à l'alimentation (aide alimentaire, lutte contre le gaspillage, formation, etc.). Il est allé à l'équipe colombienne.

LE TAKE-AWAY VU PAR LES CANDIDATS

Faisant écho aux nouveaux modes de restauration qui ont vu le jour depuis plusieurs mois, le Bocuse d'Or a fait évoluer son épreuve sur assiette pour une épreuve «take-away».

Les candidats ont dû concevoir un menu à emporter réalisé autour d'un produit de saison: la tomate. Challenge supplémentaire, les candidats ont également dû utiliser des crevettes dans la création de leur plat principal. Le menu ainsi imaginé devait prendre place dans une box mise au point par les candidats eux-mêmes, à partir de matériaux d'origine végétale et obligatoirement réutilisables. C'est la Suède qui s'est distinguée dans cette épreuve.

LE PODIUM 2021

Bocuse d'Or: Davy Tissot (FRANCE)
Commis: Arthur Debray

Bocuse d'Argent: Ronni Vexøe Mortensen (DANEMARK)
Commis: Sebastian Holberg Svendsgaard

Bocuse de Bronze: Christian André Pettersen (NORVÈGE)
Commis: Even Strandbrathen Sorum

Prix du meilleur commis: Manuel Hofer (SUISSE)

Prix spécial take-away: SUÈDE

Prix spécial thème sur plateau: ISLANDE

Bocuse d'Or Social Commitment Award: COLOMBIE



Manuel Hofer.

1000 x 3 g 8⁸⁵
Quality Sucre en sticks Espresso noirs

1 kg 12²⁰
Quality Grana Padano DOP râpé 10 x 1 kg

100 pièces 12⁹⁰
Quality Gants jetables en nitrile taille S - XL bleus

 Handschuhe/Gants/Guanti
nitrile/nylon/poudre/taie/taie
100 pièces

Toutes les offres TVA exclue

11.10-16.10.2021

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch





Le très convoité prix de l'innovation récompense le maître chocolatier Geoffroy Lemarquis, de Blonay, dans le canton de Vaud, pour son «Acouet vaudois». © FRI & chocolat-lemarquis.ch

Le Marché et Concours suisse des produits du terroir a tenu ses promesses

À l'issue de leur manifestation, les organisateurs de la 9^e édition du Marché et Concours suisse des produits du terroir, affichaient un large sourire. En dépit des contraintes liées à la pandémie, quelque 10 000 visiteurs sont allés, à la rencontre des producteurs régionaux venus de tout le pays.

GEORGES POP

JURA

Dans la catégorie « Produits laitiers », ce sont deux producteurs vaudois qui ont brillé : le Prix d'excellence a couronné le Reblochon de la Fromagerie du Grand Pré de Marc Bettex, à Moudon. Frenky Chuard, de la Fromagerie du Coteau, à Ballaigues, a été désigné Meilleur producteur. Un Grison, de langue italienne, et un Genevois se sont, de leur côté, distingués dans la catégorie « Produits boulangers et pâtisseries » : Giorgio Bordonni de Poschiavo a reçu le prix d'excellence pour son « Panettone sterilizzato » aux châtaignes. Le titre de Meilleur producteur est revenu, quant à lui, à François Wolfsberg de la Boulangerie-Pâtisserie qui porte son nom à Carouge.

DEUX DISTINCTIONS POUR L'HUILE DE SAINT-GALL

Le Filet séché aux Herbes de Porc Laineux de la Boucherie du Palais, dirigée par Blaise Cormin-boeuf, également de Carouge, a décroché le Prix d'excellence de la catégorie « Produits carnés ». Dans cette même catégorie, le titre de Meilleur producteur a été attribué à l'argovien Albert Köferli de Döttingen. Dans la catégorie « Fruits, légumes, miels et divers », c'est Marcel Buchard de Flawil, dans le canton de Saint-Gall, qui a obtenu les deux distinctions, pour sa gamme d'huiles de graines pressées à froid.

Dans la catégorie « boissons alcoolisées », le Jury a attribué le Prix d'excellence à une liqueur de poire baptisée « La Belle Hélène », produite par Jean-Michel et Yasmina Walther, propriétaires de la Cave de la Rose d'Or, à Luins, dans le canton de Vaud. Le titre de Meilleur producteur est allé aux frères Gaëtan, Luca et Tim Gyger, de Souboz, dans le Jura bernois, qui proposent une gamme de spiritueux aux saveurs originales.

UNE BARRE CHOCOLATÉE INNOVANTE

Le très convoité prix de l'innovation a récompensé cette année le maître chocolatier Geoffroy Lemarquis, de Blonay, dans le canton de Vaud, pour son « Acouet vaudois », une barre énergétique chocolatée de son invention. Enfin 353 médailles ont été remises à divers producteurs par le Chef Franck Giovannini et l'« icône du vin suisse », Marie Thérèse Chappaz.

Loi sur les produits du tabac: une réponse adéquate à une initiative excessive

C'est en cherchant des compromis qu'on trouve des solutions. La loi fédérale sur les produits du tabac en est un bon exemple; elle renforce la protection des mineurs sans anéantir pour autant toute liberté économique. Les revendications de l'initiative populaire ont ainsi été prises au sérieux et concrétisées au niveau légal, sans tomber dans des solutions extrêmes. Il faut maintenant soutenir cette loi et refuser l'initiative.

Les meilleures solutions prennent du temps

La révision de la loi fédérale sur les produits du tabac et les cigarettes électroniques (LPTab) a débuté en 2015. Le Parlement a d'abord renvoyé au Conseil fédéral un premier projet, hostile à l'économie privée et qui allait trop loin en matière d'interdictions publicitaires et d'autres restrictions. Le Conseil fédéral a ensuite transmis un nouveau projet en 2019. Après élimination des dernières divergences entre les Chambres, la nouvelle LPTab va être soumise au vote final le 1^{er} octobre.

Les débats ont été difficiles. D'une part, la protection de la jeunesse devait être renforcée, à juste titre. D'autre part, il s'agissait de ne pas réduire à néant les principes de liberté économique qui ont fait leur preuve en Suisse. Les parlementaires ont heureusement trouvé un équilibre entre ces deux préoccupations.

Il est donc important que la LPTab soit acceptée au moment du vote final des Chambres. Le groupe socialiste, par la voix de sa porte-parole, a déjà annoncé au Conseil national qu'il rejeterait la loi, parce que ses exigences les plus dures n'ont pas été retenues. Il n'est pas exclu non plus que les Verts et les Vert'libéraux se prononcent négativement. Il importe dès lors que les partis bourgeois votent résolument en faveur de la loi, en évitant qu'une alliance contre nature n'entraîne un naufrage après six ans de débats.

Le compromis fait partie de l'ADN helvétique

Pour obtenir une majorité aux deux Chambres, il faut le soutien d'au moins trois partis. Cela traduit bien la culture helvétique du compromis, qui seule permet d'aboutir à des solutions acceptables. Si les partis s'accrochent à des revendications maximalistes, on n'obtient aucune majorité et on maintient le statu quo. En outre, certains appuis doivent pouvoir être trouvés au-delà des clivages politiques. Concrètement, cela signifie qu'il faut parfois accepter un texte même si certains points nous laissent sur notre faim. Et en ce sens, la LPTab constitue un bon exemple de compromis acceptable.

Pour la première fois, une limite d'âge uniforme sera appliquée dans toute la Suisse: la vente et la distribution de produits du tabac seront interdites aux jeunes de moins de 18 ans. De plus, de nouvelles restrictions sont adoptées en matière de publicité, de promotion et de parrainage des produits du tabac. Ainsi la publicité pour le tabac sera désormais interdite sur les affiches, dans les cinémas, dans les transports publics et sur les bâtiments publics, ainsi que sur les terrains de sport. Le parrainage de manifestations en Suisse sera interdit si ces manifestations ont un caractère international ou si elles s'adressent à un public mineur. La promotion auprès des mineurs et la distribution d'articles promotionnels à ces derniers

seront également interdites. Peut-on honnêtement affirmer que toutes ces mesures ne suffisent pas à protéger efficacement la jeunesse?

Pour autant, les intérêts de l'économie privée ont aussi été pris en considération. On maintient notamment le principe selon lequel des produits légaux doivent pouvoir faire l'objet de publicité, de sorte que la publicité pour le tabac destinée à des consommateurs adultes restera autorisée dans la presse et sur internet. Il n'y aura pas d'obligation de déclarer à l'OFSP le montant annuel des dépenses de publicité, de promotion et de parrainage pour les produits du tabac ou les cigarettes électroniques. De même, les fumeurs adultes pourront continuer à consommer leurs cigarettes mentholées. Ainsi, la LPTab représente un compromis acceptable pour l'économie privée, y compris en comparaison internationale.

Oui à la loi, non à l'initiative

Les parlementaires vont également se prononcer sur l'initiative populaire « Oui à la protection des enfants et des jeunes contre la publicité pour le tabac ». Cette initiative exige l'interdiction complète de toute forme de publicité pour le tabac ou pour de nouveaux produits de substitution si une telle publicité est susceptible d'atteindre des enfants ou des adolescents de quelque manière que ce soit. Cela équivaldrait à une interdiction totale de toute publicité, de toute promotion et de tout parrainage, y compris à l'intention des consommateurs adultes – alors même que les produits en question pourraient toujours être légalement fabriqués et vendus à des adultes. Tant le Conseil fédéral que le Conseil national et le Conseil des Etats rejettent cette revendication extrême.

La LPTab représente un contre-projet indirect à cette initiative. Pour tant les auteurs de cette dernière annoncent qu'ils ne retireront pas leur texte; ils tentent un coup de force en s'en tenant à leurs exigences maximalistes, indépendamment des nouvelles interdictions et restrictions de publicité, de promotion et de parrainage désormais incluses dans la LPTab.

Les initiatives populaires qui aboutissent amènent généralement le législateur à prendre en considération les préoccupations des initiants et à élaborer des solutions adéquates. C'est ce qui s'est passé avec la LPTab: la demande de mieux protéger les jeunes face à la publicité pour le tabac a été prise au sérieux et intégrée pragmatiquement dans la loi, sans tomber dans l'extrémisme. Un vrai compromis helvétique.

La LPTab est indispensable pour barrer la route à l'initiative populaire. Les parlementaires sont invités, lors du vote final, à dire OUI à la loi et NON à l'initiative.

Martin Kuonen
Traduction: Pierre-Gabriel Bieri

Offre valable du 11 au 16 octobre 2021

Prix Pro hors TVA, rabais déduit

www.aligro.ch

ACTIONS

PRO

7833

13%

33.95 kg

Faux-filet de bœuf frais de Suisse/Allemagne/Autriche

rassis sur os 3 semaines

833

45%

8.68 kg

Bar d'élevage frais 300-400 g de Grèce/Turquie (Bar d'élevage préparé, 300-400 g: 11.90/kg)

241952

21%

-.77 30 g

Chips portion Zweifel paprika ou nature, 20 x

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.



HAUTE RACLETTE

Des accompagnements de chef

Après Haute Fondue, le duo Jennifer et Arnaud Favre remet le couvert avec un nouvel ouvrage richement illustré consacré à l'art de bien déguster les meules en tout genre.

MANUELLA MAGNIN

LIVRE

À vos marques, prêts, raclez ! L'automne est à nos portes et ça s'annonce plutôt bien. Après le temps du gibier, on sort les fours ou les poêlons et on savoure des portions de fromage fondu.

En panne d'idées ? Dans ce nouvel ouvrage des éditions Helvetiq, vous allez trouver votre bonheur grâce à un chef qui ne se distingue pas seulement par sa veste vert pomme, mais aussi par sa créativité débordante. C'est donc Pierre Crepau, auréolé d'une étoile au Michelin et de 17 points à Gault&Millau, conquis lorsqu'il œuvrait au Crans Hôtel&Spa, qui nous fait saliver en 52 recettes gourmandes.

On vous prévient : les accords de goûts sont inédits et même détonants. Que diriez-vous d'une raclette au wasabi et au gingembre mariné, d'un chèvre coulant bardé de son ananas grillé, d'une pizza d'aubergine pour rehausser un bon brebis coulant, d'une raclette au papet vaudois ? Vous en voulez plus ? Alors, rendez-vous vite chez votre libraire préféré !

AMBASSADEUR DU TERROIR

Café Fontaine

Comme un hymne à la convivialité, Le Café Fontaine traverse le temps et les modes culinaires avec quiétude et sérénité.

PAR ÉDOUARD AMOIEL



Avec ses initiales CF trônant fièrement au-dessus de sa charmante terrasse, le Café Fontaine n'en finit plus d'écrire les nombreuses pages gastronomiques de son histoire. Nichée au cœur du petit village de Soral dans la campagne genevoise, cette pittoresque auberge a tout pour plaire. A son bord, le truculent patron Philippe Lehmann séduit une clientèle d'habitues autant que les gourmands de passage.

Loin des fastes du centre-ville, c'est comme si le temps n'avait aucune prise sur ce restaurant. L'esprit bistrot flotte dans l'air : chaises et tables en bois, mur de pierre et bar d'angle, il fait clairement bon vivre au 59 route de Rougemont. Philippe Lehmann est un homme pressé, pas du genre causeur et l'entretien se fait en quelques minutes. Qu'à cela ne tienne, il prend néanmoins le temps de vanter les mérites de son établissement « J'aime cet endroit, il a une âme et beaucoup de cachet. Dans ma cuisine, j'essaie d'apporter une touche de modernité aux recettes traditionnelles ».

Des sauces et bouillons en passant par les glaces et sorbets, tout est fait maison. Le Café Fontaine est même le seul restaurant à produire lui-même les escargots qui sont servis aux clients. Pour avoir été

employé dans de prestigieuses maisons comme l'Hôtel de Ville de Crissier, le cuisinier a acquis du métier. Et c'est sans doute derrière les fourneaux des cuisines de l'hôtel d'Angleterre qu'il a appris à diriger une brigade.

Chaque mois de l'année lui permet de faire évoluer sa carte des mets dans le respect des saisons. Ses plats de prédilection sont les cardons ou les lentilles de Cartigny. Même approche pour la vigne avec un vin de la région qui change tous les mois, avec « une préférence pour les cépages tels que la mondeuse et l'altess » révèle-t-il. Avec l'arrivée de l'automne, les paysages romands se teintent de couleurs ocre et orange et conjointement s'ouvre la saison de la chasse. Selle de chevreuil, daube de lièvre aux carottes, marbré de faisan et foie gras... tout un programme à Soral !



Café Fontaine

Rte de Rougemont 59
1286 SORAL
Tél. 022 756 14 21
info@cafefontaine.ch

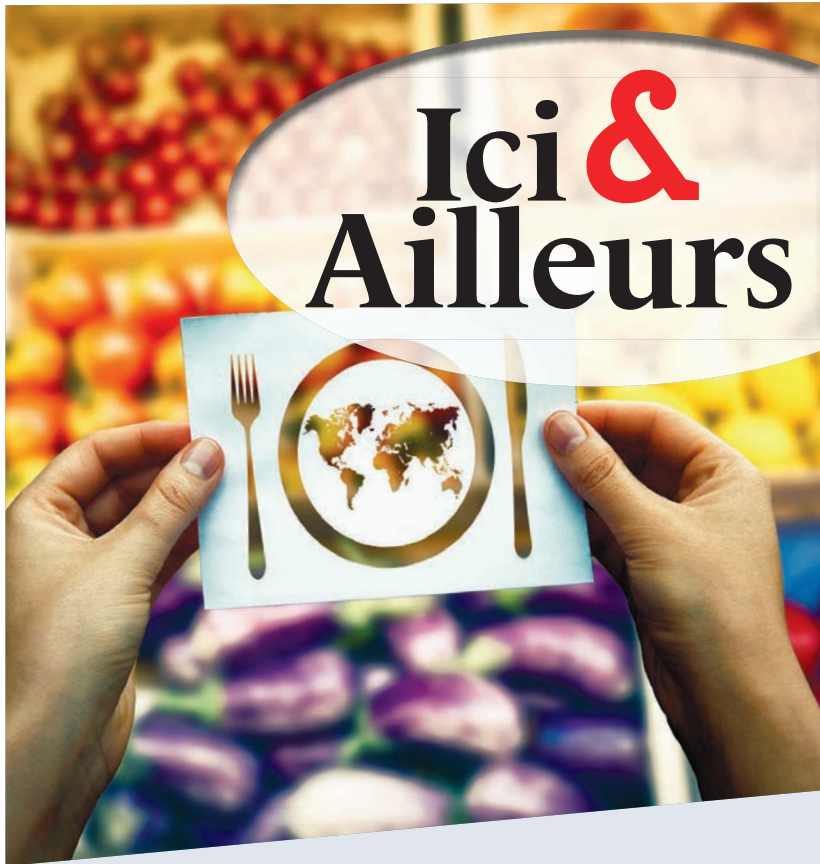
VOUS VOUS POSEZ DES QUESTIONS ? VOUS PENSEZ REMETTRE VOTRE COMMERCE ?

La **société Transgate**, en partenariat avec la **Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève**, répondent à toutes vos questions gratuitement le mardi matin au siège de l'association.

Appelez le **022 329 97 22**
pour prendre un rendez-vous.

Laurent TERLINCHAMP
Président de la SCRHG
et Frédéric BERNARD
Associé Fondateur de Transgate
prêts à vous accueillir.





SWISS WINE SUR LA SCÈNE
DU 17^E ZÜRICH FILM FESTIVAL

Le 23 septembre, lors du Gala d'ouverture, la 17^e édition du Zürich Film Festival (ZFF) a ouvert ses portes avec un film suisse de Michael Steiner. A cette occasion, et pour la première fois, les vins suisses ont été mis à l'honneur. En collaborant avec Zweifel 1898, Swiss Wine Promotion a trouvé, sur la place zurichoise un partenaire local, qui est lui-même producteur et négociant en vins. L'entreprise familiale produit elle-même des vins zurichois et, en tant que négociant, propose dans son assortiment divers vins suisses de toutes les régions. Les vins suisses proposés durant cette 17^e édition ont été sélectionnés avec l'équipe du ZFF. Cette année, deux régions sont mises en avant: Zurich représentée par Zweifel 1898 et le Valais par Varone Vins.

www.swisswine.ch



L'ACTUEL CUISINIER D'OR REVIENT EN
SUISSE POUR TROIS SOIRÉES

Paul Cabayé (28 ans) a été couronné Cuisinier d'Or en 2021 – malheureusement alors déjà en l'absence de public. Depuis, la situation pandémique s'est si bien stabilisée que le lauréat de ce prestigieux concours de cuisine suisse peut finalement cuisiner devant un parterre d'invités intéressés: en octobre et novembre, Paul Cabayé fera preuve de ses talents de Maître dans trois villes et présentera aux spectateurs le menu qui lui a permis de remporter la finale du Cuisinier d'Or.



La Soirée Culinaire (anciennement Tour Culinaire Suisse) aura lieu cette année sur trois sites différents: au Seerestaurant Belvédère d'Hergiswil (18 octobre), au Beau-Rivage Genève (25 octobre) et au Park Hotel Vitznau (8 novembre). Pour Paul Cabayé, l'actuel Cuisinier d'Or, la Soirée Culinaire est l'occasion rêvée de présenter ses talents à un plus vaste cercle d'invités – la finale du Cuisinier d'Or du 31 mai 2021 dans le Kursaal de Berne ayant dû se tenir à huis clos.

www.kadi.ch

Un Pinot blanc de République Tchèque élu
meilleur vin du Mondial des Pinots 2021!

Les dégustations de la 24^e édition du Mondial des Pinots se sont déroulées à Sierre du 27 au 29 août 2021. 1037 vins étaient en compétition, présentés par 335 producteurs de 20 pays différents. Le jury composé de 47 membres de 15 pays différents a été conquis par les vins présentés et a décerné pas moins de 10 médailles Grand Or, 154 médailles d'or et 143 médailles d'argent!



Les Pinots grisons se classent en pole position avec notamment le Pinot Rhein du trio Ueili Liesch, Hansruedi Adank et Hanspeter Lampert qui réussit le doublé en reportant le prix du meilleur Pinot suisse avec son millésime 2013 ainsi que le titre de Gran maestro du Pinot avec les millésimes 2015, 2014 et 2013! Le Weinbau Jenny Luzi de Jenins complète le tableau en remportant le prix du meilleur pinot gris avec son 2020.

www.mondial-des-pinots.com



LE MONT-D'OR
La star du Jura vaudois
est de retour

De septembre à avril, depuis plus de 150 ans, le Vacherin Mont-d'Or fait le délice de gourmets qui le dégustent froid ou chaud.

MANUELLA MAGNIN

VAUD

Le Vacherin Mont-d'Or revient chaque année sur nos tables à l'automne. Les origines de cette spécialité fromagère de la Vallée de Joux, au bénéfice d'une Appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2003, seraient à chercher du côté de nos voisins français. La légende raconte qu'un soldat de l'armée de Bourbaki apporta avec lui la fameuse recette aux Charbonnières en 1871. Des documents d'archives font cependant déjà mention du Vacherin dès 1845.

Ce délice du Jura, subtilement relevé de notes d'épicéa, fait aujourd'hui de plus en plus d'adeptes. Il s'en écoule en moyenne 600 tonnes par an, principalement en Suisse.

La fabrication s'effectue le matin. Le précieux lait est livré par les producteurs deux fois par jour. Celui de la traite du soir est refroidi pour passer la nuit, celui du matin est mélangé à celui du soir. Afin de procéder à un assainissement partiel de la flore, ce mélange des deux traites est thermisé à 65 °C, puis refroidi à 35 °C. Le fromager y ajoute des ferments et de la présure. Après dix minutes de repos, le lait a coagulé. Il se raffermi ensuite pendant 30 minutes.

Débuté alors le décaillage ou découpe à l'aide d'un tranche-cailler. Ce mélange de petit lait et de grains de fromage est patiemment brassé à la main durant une heure. Le caillé est alors déversé dans des moules à l'aide de bidons. Après un léger auto-pressage, la masse est démoulée, puis coupée en tranches pour donner la portion du Vacherin, sertie d'une sangle de sapin rouge de la région.

Le futur Vacherin est déposé sur de longs plateaux et mis à tremper dans un bain de saumure durant environ deux heures. L'affinage à la cave sur des planches d'épicéa dure en moyenne vingt-cinq jours. Durant cette période, chaque Vacherin sera retourné et frotté tous les jours avec de l'eau.

CONTRÔLES

Affinés par lots, les Mont-d'Or font l'objet de contrôles rigoureux. Les fromages ne peuvent en effet être mis en boîtes et



commercialisés sans avoir passé avec succès l'étape de l'analyse bactériologique. Quelque 1300 prélèvements par an sont effectués. À la fin des années quatre-vingt, une épidémie de listériose avait failli faire disparaître cette spécialité qui a su reconquérir aujourd'hui ses lettres de noblesse grâce à une douzaine de fabricants et affineurs déterminés à faire perdurer cette belle tradition.

SUISSE OU FRANÇAIS?
LA DIFFÉRENCE

Le Vacherin est produit dans le Jura, des deux côtés de la frontière. La production française s'élève à 5000 tonnes par an contre 600 en Suisse. Mais quel est donc le meilleur? Question de goût sans doute. Le Vacherin Mont-d'Or de la Vallée de Joux est élaboré à base de lait thermisé. Grâce à ce procédé qui modifie les protéines, il affiche une pâte plus coulante que son voisin français. Le processus d'affinage dure 25 à 30 jours en Suisse. En France, le Mont d'Or est mis sur le marché après 12 à 15 jours en cave seulement.

SIRHA+ LYON

Le rendez-vous mondial de la restauration & de l'hôtellerie

23-27
SEPTEMBRE
2021
EUREXPO LYON

LES CHIFFRES CLÉS DE CETTE ÉDITION

2 116
EXPOSANTS ET MARQUES

350
NOUVEAUTÉS & INNOVATIONS

149 100 PROFESSIONNELS

+ DE 60
CONCOURS, MASTERCLASSES
& ANIMATIONS

6 SCÈNES ÉVÉNEMENTIELLES
2 CONCEPTS DE RESTAURANTS
1 EXPOSITION CHEFS RÉVOLUTION(S)

+ DE 15 TONNES
DE DENRÉES ALIMENTAIRES RÉCOLTÉES
PAR LA BANQUE ALIMENTAIRE



La 20^e édition de Sirha Lyon a relevé les enjeux de la reprise avec des visiteurs concentrés sur le business, heureux de retrouver leurs fournisseurs et très en recherche de nouveautés : 350 innovations ont été présentées pendant le salon, dont les 12 lauréats des Sirha Innovation Awards. Une édition de

l'offensive, donc, en faveur du retour à la croissance du secteur de la restauration après de longs mois difficiles pour toute cette profession.

Cette édition du Sirha semble faire l'unanimité parmi les exposants, constate Olivier Ginon, Président de GL events

qui organise le Sirha. Nous ne sommes pas loin des 150 000 professionnels, ce qui est remarquable en sortie de crise. D'autant qu'il s'agit avant tout d'un visitorat qualifié et qualitatif, venu pour retrouver ses fournisseurs après des mois d'interactions rendues impossibles par le Covid-19. Le Sirha 2021 a bien été l'édition résiliente que le Food Service attendait.

Car malgré un contexte sanitaire toujours contraint et la présence limitée d'internationaux, Sirha Lyon a bien réuni 2000 exposants et marques enthousiastes et 149 100 professionnels déterminés.

www.sirha.com

La gastronomie livrée dans des écrins

Avec la généralisation du télétravail, la livraison de plats semble partie pour durer. Une tendance largement présente au SIRHA cette année. Un nouveau concept de box, qui intègre une vaisselle en véritable porcelaine de Limoges, a séduit les chaland.

MANUELLA MAGNIN

SIRHA LYON 2021

Directrice du SIRHA LYON, Marie-Odile Fon-deur avait averti les lecteurs du Cafetier dans ces colonnes début septembre: les visiteurs devaient s'attendre à découvrir une large palette d'emballages 100% recyclables destinés tant au take away qu'à la livraison de mets. En déambulant dans les allées de cette grande foire dédiée à la gastronomie, le professionnel avait bien de quoi faire son choix entre les multitudes de contenants proposés.

Une start-up française a particulièrement retenu l'attention des chefs. Son nom? SendoBox. Son ambition? Avec une box dénommée Gusto, amener l'art de table à la française dans le service nomade, qu'il soit livré ou à emporter.

EN LIAISON FROIDE ET CHAUDE

SendoBox a inventé et breveté une solution isotherme qui garantit le transport des mets tout en respectant



LES ATOUTS DU SAC

- Imperméable et résistant
- Ouverture optimisée
- Pochette porte-documents
- Entièrement personnalisable au nom de l'établissement
- Pliable
- Lavable et désinfectable



scrupuleusement la liaison froide de 8h et la liaison chaude de 3h. Patrice Mappas, fondateur de la start-up, n'est pas peu fier de son produit : «Gusto, c'est la gastronomie nomade. Le restaurant déplace sa salle sur le lieu de consommation de son client, de l'entrée au dessert, dans une vaisselle dédiée. Le client n'a ni à réchauffer son plat, ni à laver les contenants. De plus, il ne jette rien à la poubelle.»

Et la livraison? «Nos partenaires restaurateurs s'en occupent eux-mêmes. Un serveur de l'établissement est dédié à cette tâche, ce qui permet également un retour client sur les mets livrés». Avantage non négligeable: les établissements s'épargnent la commission de 30% à la société de livraison et ont la maîtrise de leur image. Pas

de livreurs en sueur, mais un service premium et une marge bénéficiaire maintenue!

Par rapport aux contenants jetables, une box complète à 200 euros est amortie en 40 services. Selon les premières données des partenaires de SendoBox, les commandes moyennes sont effectuées pour 4 à 6 convives. Ce service est privilégié pour les séances de travail.

www.sendobox.com

UN VASTE CHOIX DE VAISSELLE

SendoBox propose des kits complets comprenant la boîte isotherme, une magnifique vaisselle en porcelaine, des calages et des gels eutectiques pour le maintien de la température.





- Pressez vos cartons, plastiques, incinérables et économisez!
- Essai sans engagement.

Mil-tek SA
Vergnolet 8E
1070 Puidoux

Tél. 021 729 80 88
info@miltek.ch
www.miltek.ch



**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

**Fust**
Et ça fonctionne.

Infos et adresses:
0848 559 111
ou www.fust.ch

Garantie de prix bas de 5 jours
Toujours des modèles d'exposition et occasions
Profitez de la possibilité de location *Durée min. de location 3 mois
Réparation et remplacement immédiat d'appareils 0848 559 111

**DES SUPERPOINTS POUR DE SUPER AVANTAGES.**
Prix sans TVA 7.7% + TAR incl.





NOVAMATIG VINOCAVE 6
Frigo à vin
• Silencieuse • H/L/P: 37 x 25 x 51.5 cm
No art. 10003936



NOVAMATIG KSUF 371.2-IB
Réfrigérateur à boissons
• Plage de température: +3 °C à +10 °C • Respectueux de l'environnement • Verrouillable
No art. 10071596



LIEBHERR WKT 6451 Grand Cru
Armoire à vin climatisée
• Température réglable de +5 °C à +20 °C
• H/L/P: 193 x 75 x 76 cm No art. 10102753



NOVAMATIG WA 8891 PROFESSIONAL
Lave-linge
• Vitesse d'essorage de 1500 t/min.
• Capacité de 8 kg No art. 10515322



Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève



223^{ème}
Cours de Cafetier
E-learning

pour l'obtention du diplôme cantonal de cafetier

Loi sur la Restauration, le Débit de Boissons, l'Hébergement et le Divertissement (LRDBHD)



Votre projet professionnel est important.

Accès à la plateforme :

Dès le 30 août 2021

Prix :

CHF 600.-

Pré-inscriptions E-learning :

s.jan@scrhg.ch

Infos Examens :

Inscriptions auprès de : **IFAGE Augustins**
Emolument : CHF 500.-

Pour tous renseignements complémentaires :
www.coursdecafetiergeneve.ch
022 329 97 22
Du lundi au vendredi, de 08h30 à 12h00 et de 14h00 à 16h30

Avenue Henri-Dunant 11, 1205 Genève / Tél. +41 22 329 97 22 / mail : info@scrhg.ch
www.scrhg.ch / www.coursdecafetiergeneve.ch / www.facebook.com/societedescfetiersgeneve / [instagram/_scrhg_](https://www.instagram.com/scrhg_)



Société des
Cafetiers
Restaurateurs
Hôteliers de
Genève

Assemblée Générale Ordinaire de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève

Lundi 25 octobre 2021,
à 15 heures
RAMADA ENCORE
10-12 Route des Jeunes – 1227 Carouge
Salle « Jura »

ORDRE DU JOUR :

1. Ouverture de séance, approbation de l'ordre du jour de l'AG 2021 et approbation du procès-verbal de l'AG 2020
2. Rapports des commissions (questions et approbation)
3. Rapport du trésorier (questions et approbation)
4. Rapport de la Fiduciaire (questions et décharge au comité)
5. Acquisition d'un bien immobilier d'une valeur maximum de 4 millions : exposé, votations
6. Point de situation sur le Covid-19
7. Suivi des objectifs 2020-2021 : questions
8. Objectifs 2021-2022 : votations
9. Nomination membre d'Honneur
10. Diplômes d'ancienneté
11. Divers et propositions individuelles

Il est rappelé que les membres doivent impérativement se munir de leur carte de membre pour accéder à l'assemblée. En cas de procuration délivrée à un tiers, ce dernier doit également être porteur d'une copie de la carte du membre représenté.

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893. Journal romand — 128^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
Edouard Amoiet 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



Page facebook:
Journal Le Cafetier



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**

MOTS CROISÉS

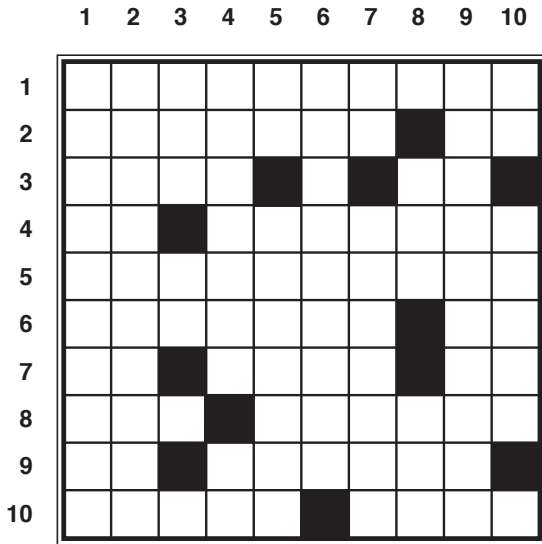
N° 1219

Horizontalement

1. D'une manière simulée. – 2. Paiement annuel. Alternative. – 3. Partie du jour. Indéfini. – 4. Unité d'angle. Amalgame. – 5. Vieux, très vieux. – 6. Expédient en enfer. Petite eau. – 7. Sujet masculin. Artiste suisse contemporain. Petit cube. – 8. Un étranger. Se joignent à la parole. – 9. Dans la gamme. Montée. – 10. Vin d'Andalousie. Anneau de cordage.

Verticalement

1. Barbant. – 2. Elle ne suit pas les règles. – 3. Attaché. Toutes les mamans les ont. – 4. Stressé. Personnel. – 5. Condition. Sors la tête de l'eau. – 6. Graduer. – 7. Autre personnel. C'est parfois un fantaisiste. – 8. Grand bahut. Salve. – 9. Sans surveillance. – 10. Sujet. Plébiscitées.



Solution des mots croisés N° 1218

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

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE DES JEUNES CONFISEURS Juliane Anchise sacrée

La 23^e édition de ce concours gourmand s'est déroulée le samedi 25 septembre dans les locaux de l'École professionnelle de Montreux (EPM), dans le cadre de la Semaine du Goût.

M. M.

SUISSE

Dans le but de promouvoir la formation professionnelle dans ce secteur, ce concours a été organisé à la demande des jeunes professionnels désireux de porter haut les couleurs de leur magnifique métier. Une septantaine d'entreprises privées et associations professionnelles ont soutenu financièrement et matériellement cette manifestation.

Pour cette édition 2021, neuf candidates et candidats ont représenté les cantons de Fribourg, Genève, Jura, Neuchâtel, Tessin, Valais et Vaud.

Les membres du Jury ont apprécié le travail de ces jeunes professionnelle.e.s et, après délibération, ont désigné Juliane Anchise, Meilleure Apprentie Pâtissière-Confiseuse de Suisse romande et du Tessin 2021.

La proclamation des résultats a eu lieu dans les locaux de l'École professionnelle de Montreux. Tous les candidat(e)s ont été chaleureusement félicité(e)s et récompensé(e)s par une palette de prix impressionnants de par sa qualité.



UN PARCOURS DE GAGNANTE

Juliane Anchise, 20 ans, vient de terminer son CFC de pâtissière-confiseuse après avoir effectué également un CFC de cuisine. Surdouée, la jeune femme a réalisé son apprentissage en 2 ans, à l'association des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs vaudois. Elle a eu la chance de faire ses armes au sein de différentes entreprises durant cette formation. Elle a débuté son parcours gourmand chez M. Manzoni, Absolutement chocolat à Gland, puis l'a poursuivi chez Moutarlier à Noville. Ses qualités ? L'envie d'apprendre, la motivation, la gestion du stress et la concentration. Ses ambitions pour l'avenir ? Travailler en pâtisserie et apprendre encore plus sur ce fabuleux métier.



LE CLASSEMENT

1. Juliane Anchise, Boulangerie & Confiserie Formation, Vaud.
2. Emilie Ravaoli, Confiserie Taillens, Valais.
3. Bella Kamaruddin, Au cœur de France, Neuchâtel.
4. Aline Byrde, Confiserie Zurcher, Vaud.
4. Océane Gerbex, Chocolaterie de Gruyères, Fribourg.
4. Mario Givel, Chocolaterie de Gruyères, Fribourg.
4. Noémie Micotti, Confiserie Al Porto, Tessin.
4. Cindy Ungemacht, Pâtisserie de la Poste, Valais.
4. Romain Willemin, Boulangerie-Confiserie Parrat, Jura.

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

CAFÉ



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

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

CUISINE



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

AGENCEMENT



RABOUD GROUP
Route de Riaz 92 - 1630 Bulle
T. +41 26 919 88 77
info@raboudgroup.com
www.raboudgroup.com

EXPERTISE



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



TRANS GOURMET/PRODEGA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
T. +41 31 858 48 48
info@transgourmet.ch
www.transgourmet.ch



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

POISSON



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

VIANDE



PROVIANDE VIANDE SUISSE
Brunnhofweg 37 - 3001 Berne
T. +41 31 309 41 11
info@proviande.ch
www.viandesuisse.ch



RUBELLIN fours & machines
RESTO-TEC - RUBELLIN SARL
Route du simplon 4
1907 Saxon
T. +41 27 322 62 45
resto@resto-tec.ch
www.resto-tec.ch

TERROIR



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

PACKAGING



VAC-STAR AG
Rte de l'Industrie 7
CH-1786 Sugiez
T. +41 26 673 93 00
info@vac-star.com
www.shop.vac-star.com

FOIE GRAS



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

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



RESTOREX
Route des Rottes 28
1964 Conthey
T. +41 27 203 81 61
Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
T. +41 21 632 85 11
info@restorex.ch
www.restorex.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

EFFERVESCENT



CAVES MAULER
Le Prieuré St-Pierre
2112 Môtiers NE
T. +41 32 862 03 03
F. +41 32 862 03 04
mailbox@mauler.ch
www.mauler.ch

MACHINES



HOFMANN SERVICETECHNIK AG
Gaswerkstrasse 33
4900 Langenthal
T. +41 62 923 43 63
info@hofmann-servicetechnik.ch
www.hofmann-servicetechnik.ch

BIÈRE



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

NOURRITURE



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

TRANSPORT



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



KADI AG
Thunstettenstrasse 27
CH-4900 Langenthal
T. +41 62 916 05 00
info@kadi.ch
www.kadi.ch

FOURNISSEUR
MACHINES À CAFÉ

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

ROUVIERE

ROUVIERE SLICING SA
Z.I les Portettes
1312 Eclépens
T. +41 21 866 60 81
rouviereslicing@gmail.com
www.rouviereslicing.ch

FROMAGE



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

PRODUITS SURGELÉS



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

VIN



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

BOULANGERIE



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



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

DOSSIER: Café, thé et chocolat

La Semeuse, MEILLEUR TORRÉFACTEUR DE L'ANNÉE

RÉFÉRENCE MONDIALE DANS L'UNIVERS DU CAFÉ, LE MAGAZINE CREMA, DONT LE SIÈGE EST À MUNICH, A ATTRIBUÉ LE TITRE DE «TORRÉFACTEUR DE L'ANNÉE 2021» À LA SOCIÉTÉ LA SEMEUSE, BASÉE À LA CHAUX-DE-FONDS. C'EST LA PREMIÈRE FOIS QU'UN TORRÉFACTEUR ROMAND REÇOIT CETTE DISTINCTION. LA SEMEUSE EST RÉCOMPENSÉE POUR SES EFFORTS EN MATIÈRE DE QUALITÉ ET DE DURABILITÉ. LA MISE SUR LE MARCHÉ DE SON NOUVEAU MOCCA BIO, AU DÉBUT DE L'ANNÉE DERNIÈRE, A MANIFESTEMENT PESÉ DANS LA BALANCE.

«Ce fut une très belle surprise. On ne s'y attendait pas du tout. Nous avons appris que les experts de Crema nous avaient discrètement observés pendant toute une année, avant de nous attribuer cette distinction. Trois critères ont joué pour nous: la durabilité et notre implication dans le commerce équitable, la qualité de nos produits, ainsi que notre service après-vente», explique Nicolas Bihler, directeur général de l'entreprise. Fondée en 1900 par Marc Bloch, La Semeuse a été reprise par la famille neuchâteloise Bihler en 2015.

Des petits producteurs indépendants

Cette reconnaissance de la marque des Montagnes neuchâteloises repose, notamment, sur la part croissante de ses achats en cafés biologiques et équitables, résultat d'un partenariat avec un grand nombre de petits producteurs de la province amazonienne du Pérou et de la province du Chiapas, au Mexique. Le Mocca bio de La Semeuse est un mélange de café 100% Arabica, importé de ces deux pays. En bouche, il exprime de subtiles notes de chocolat et une légère pointe d'acidité. Les cafés estampillés Mocca, bio ou traditionnels, représentent plus de 60% des ventes du torréfacteur de La Chaux-de-Fonds. «Nos maîtres-torréfacteurs travaillent encore à l'ancienne. C'est une tradition et un souci de qualité. Bien sûr, l'informatique les seconde. Mais ils se tiennent toujours près du four, attentifs aux senteurs et aux bruits. Lorsqu'ils entendent le second craquement des grains de café, ils savent qu'il faut les retirer, pour éviter qu'ils ne soient brûlés», souligne pour sa part Vincent Moesch, le chargé de communication de l'entreprise qui précise: «Nous sommes à plus de mille mètres ici, ce qui permet l'emploi d'une température



de torréfaction plus douce qu'en plaine. C'est très bon pour le goût de nos cafés».

Des Chefs...

D'ici et d'ailleurs!

Lorsqu'on évoque la marche des affaires, Nicolas Bihler reconnaît que l'année 2020 fut difficile, face à la concurrence, compte tenu des fermetures dans la restauration. Mais la marque a bien tenu le coup, grâce aux ventes dans les commerces, en Suisse romande, naturellement, mais aussi en Suisse alémanique où, depuis quelques années, elle fait son bonhomme de chemin. Petite source de fierté: le torréfacteur de La Chaux-de-Fonds prépare aussi quelques mélanges personnalisés pour des Chefs qui ont pignon sur rue. Mais lorsqu'on se hasarde à demander lesquels, Nicolas Bihler se contente d'esquisser un sourire malicieux et de répondre: «Des grands Chefs... D'ici et d'ailleurs»!

GEORGES POP

www.lasemeuse.ch



Nicolas Bihler a de bonnes raisons de sourire. Son entreprise a été nommée «Meilleur torréfacteur suisse 2021».

Les nouveaux cafés Mocca bio de La Semeuse témoignent de la volonté de l'entreprise de s'impliquer dans le commerce équitable, selon son porte-parole Vincent Moesch.

PHOTOS: © Le Cafetier





swiss coffee competence

Créez votre machine à café. Offrez l'embarras du choix.

Configurez votre machine en fonction de votre modèle d'entreprise et choisissez un design adapté à votre aménagement intérieur. Faites votre choix parmi de nombreuses fonctions spéciales, comme la technologie «Hot & Cold», afin de proposer le café idéal à vos invités. Schaefer Coffee Soul satisfait les goûts de chacun grâce à sa large gamme de variétés de café.

schaerer.com

*Votre latte
macchiato riche.*

Schaerer Coffee Soul. We love it your way.

Torpedo

OU L'ART DU CAFÉ ARTISANAL

PASSIONNÉE DE CAFÉ, LUCIE ADISSON, INGÉNIEURE EN AGROALIMENTAIRE, ANCIENNE COLLABORATRICE DE NESPRESSO, A OUVERT EN 2018 SA PROPRE ENTREPRISE DE TORRÉFACTION, DANS UNE ANCIENNE FABRIQUE DE VERRE QUI, JADIS, ABRITAIT L'ATELIER DE JEAN TINGUELY, DANS LE VILLAGE DE LA VERRERIE, DANS LE CANTON DE FRIBOURG. EN QUELQUES ANNÉES, SON CAFÉ ARTISANAL BIO, SOUS LES MARQUES TORPEDO OU ROCK A BEAN, S'EST IMPOSÉ DANS UN DIZAIN D'ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION ET UNE QUARANTAINE DE POINTS DE VENTE, RÉPARTIS DANS TOUTE LA SUISSE ROMANDE. ET ELLE N'ENTEND PAS S'ARRÊTER EN SI BON CHEMIN.

À 37 ans, la patronne et fondatrice de Torpédo Coffee Sarl peut se prévaloir de deux belles vertus: le goût de l'entreprise et l'amour du café. Elle a non seulement œuvré dans le domaine de la dégustation et dans l'élaboration de ses propres recettes, mais elle a aussi été active dans le développement de machines à café. Autant dire que sa gamme de compétences est vaste, notamment après un fructueux stage de perfectionnement, à Londres.

Des assemblages personnalisés
«J'adore explorer les saveurs du café. Je prépare seule mes mélanges, selon mon goût. Finalement, ils sont quand même validés, ou non, par ceux qui les achètent», explique-t-elle. Elle esquisse un sourire amusé avant d'ajouter: «Parfois, il m'arrive encore de composer des mélanges personnalisés pour certains clients; cinq kilos au minimum. Mais j'ai de moins en moins le temps pour ça».

Issus de la production durable et, dans la mesure du possible du commerce équitable, les cafés de la torréfactrice de La Verrerie sont disponibles, également en ligne, en grain, moulu, ou en capsule compatible Nespresso. La marque Torpedo propose quatre assemblages



Lucie Adisson propose des ateliers de formation aux professionnels de la restauration, pour qu'ils puissent offrir le meilleur du café.

PHOTOS: © Torpedo

d'Arabica bio, avec ou sans Robusta, estampillés selon leur intensité, modérée pour le mélange Helvète Bio, ou vigoureuse pour le Sicilien bio. Au milieu, on trouve le Romand et le Napolitain. La marque Rock a Bean offre, quant à elle, trois variétés de cafés bio de grands terroirs, aux profils aromatiques exceptionnels, issus du Guatemala, du Pérou et de Jamaïque.

Partager son expérience avec des professionnels
Non contente de produire des cafés dont la réputation est désormais bien ancrée, Lucie Adisson propose à tout un chacun des programmes d'initiation et de découverte du monde du café, ainsi que des ateliers de formation, pour les professionnels qui souhaitent se perfectionner dans l'art du café. «Les Italiens maîtrisent très bien cet art et la manière de ses servir des machines. Il est vrai que c'est un peu moins le cas ici», relève-t-elle, en guise de conclusion.

GEORGES POP

www.torpedocoffee.org



L'EAU, SOURCE D'ARÔMES!

Grains de grande origine, machine au top: pourquoi ce café reste-t-il si fade?

Cherchez du côté de l'eau.

BRITA a la solution

Le filtre adapté à chaque problème d'eau.

- Optimise le caractère de votre café
- Protège votre machine du calcaire, du gypse et de la corrosion

Pour le bien de la planète: recyclage des cartouches depuis 1992.



BRITA sponsor officiel de l'eau aux SWISS SCA COFFEE CHAMPIONSHIPS



www.brita.ch



Dammann Frères

L'ORFÈVRE DU THÉ ET DES TISANES

LA GRANDE MAISON FRANÇAISE, DONT LES ORIGINES REMONTENT AU 17^E SIÈCLE, PRÉSENTAIT SES DÉLICIEUSES NOUVEAUTÉS AU SIRHA DE LYON FIN SEPTEMBRE. DÉGUSTATION.

Tout a débuté par un décret royal. En 1692, le privilège exclusif de la vente de thé en France est accordé par Louis XIV au Sieur Damame. C'est le début d'une longue histoire aux notes décidément bien savoureuses. Aujourd'hui, Dammann Frères est au thé ce que le styliste est à la haute couture. Un véritable créateur de tendances. La Maison, dont le siège et les ateliers se situent à Dreux en Eure & Loir, offre aux amateurs une gamme de 350 thés ainsi que des mélanges classiques et aromatisés. Des experts sillonnent le monde à la recherche de thés et de plantes. Un tea-blender développe et veille à la constance des mélanges classiques. Une aromaticienne crée de nouvelles saveurs parfumées. Un univers olfactif et sensuel qui séduit de plus en plus la jeunesse. Une enquête réalisée en 2019 a révélé que les moins de 34 ans représentent un quart des amateurs de Dammann.

Nouvelles saveurs

De quoi proposer de nouveaux goûts à l'instar de la gamme thés & infusion glacés. *Enjoy Summer* vient d'enrichir cette collection rafraîchissante. Ce thé vert aux arômes de melon, de fraise des bois, de menthe douce, agrémenté de morceaux de cranberry et de pétales de fleur, est une bombe de saveur.

Parmi les nouveautés, on a dégusté cette infusion très régressive au gruë de cacao et à l'écorce d'orange. Evocatrice d'une orangette, cette recette gourmande associe la saveur



chocolatée finement acidulée et délicatement fruitée d'une fève de cacao de Madagascar à celle douce et fruitée d'écorces d'oranges qu'un trait vif d'huile essentielle d'orange sanguine accompagne. Une combinaison légère et gourmande, véritable invitation à découvrir le plaisir d'une boisson chocolatée sans ajout de lait ni de sucre.



Autre merveille: l'infusion au curcuma au gingembre et à la cannelle. Le *Spicy Curcuma* est à préparer en boisson chaude comme une tisane. Les amateurs de saveurs indiennes peuvent l'apprêter en latte. Prévoir 4 à 5 g pour 30 cl de lait et laisser mijoter quelques minutes avant de filtrer. A boire avec ou sans sucre ou un peu de miel. Également magique en infusion glacée!



MANUELLA MAGNIN



Les délices de Dammann sont commercialisés en Suisse par Bevanar.

© DR



Le boulanger maison de la gastronomie suisse.

Le savoir-faire de la boulangerie fine Romer's a 47 ans de tradition. Vous y parvenez en quelques minutes! Avec nos produits de boulangerie et de pâtisserie de grande qualité fabriqués en Suisse. Afin que vous puissiez surprendre en permanence vos clients avec des délicatesses tant sucrées que salées tout juste sorties du four.

Appelez-nous au 055 293 36 36 ou visitez notre site www.romers.ch.



Le savoureux chocolat chaud DES SUCCESSEURS DE Philippe Suchard

SITUÉE AU CŒUR DE LA ZONE PIÉTONNE DE NEUCHÂTEL, LA CONFISERIE-CHOCOLATERIE WODEY-SUCHARD, FONDÉE EN 1825 PAR PHILIPPE SUCHARD, EST L'UNE DES PLUS ANCIENNES DE SUISSE, AINSI QUE LE PLUS VIEUX COMMERCE DE LA VILLE. DE NOS JOURS, ELLE EST LE LIEU DE RENDEZ-VOUS DE TOUS LES AMATEURS DE CHOCOLAT CHAUD DE LA RÉGION QUI, SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX, NOTAMMENT, LOUENT LES QUALITÉS GUSTATIVES DE CETTE BOISSON RÉCONFORTANTE, SURTOUT À LA MAUVAISE SAISON.

Ce samedi matin, jour de grandes affluences, les clients, portant masque sur le visage, font patiemment la queue devant la porte du magasin. L'alléchante vitrine offre au regard une vaste gamme de gourmandises chocolatées; parmi elles, les fameuses truffes qui ont tant contribué à la réputation de la maison. En dépit du soleil qui inonde les ruelles, et de l'obligation de montrer son certificat Covid, la salle du tea-room est pleine à craquer. La plupart des clients dégustent des pâtisseries tout en sirotant un chocolat.

Une recette originale

Le secret de ce succès tient en quelques mots: « Nous avons créé une recette originale en mélangeant trois chocolats artisanaux. De plus, nous servons le lait et le chocolat chaud séparément. Chacun a ainsi la possibilité de remplir sa tasse selon son goût », explique Cédric Chammartin qui a repris la commerce, en 2004, avec son complice Joël Cuhe, tous deux pâtissiers-confiseurs de formation, versés dans l'art délicat du chocolat.

Expérience faite, boire un chocolat chaud chez Wodey-Suchard est une expérience gustative intense, aux saveurs parfaitement équilibrées, moelleuses et douces à la langue et au palais. « Il est vrai qu'en hiver, notre chocolat chaud stimule bien notre chiffre d'affaires », conclut Cédric Chammartin. Il lève sa tasse en souriant, avant d'y tremper ses lèvres.

GEORGES POP

www.wodey-suchard.ch



Cédric Chammartin est lui aussi grand amateur de son chocolat chaud.

PHOTOS: © Le Cafetier

Recette



Joue de bœuf confite au chocolat

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 3 heures

Pour 4 personnes

- 1,2 kg de joue de bœuf
- 2 oignons
- 3 cm de gingembre
- 1 feuille de laurier
- 3 c.s. de garam masala (épicerie orientale)
- 4 carottes
- 4 petites raves
- 1 c.s. de concentré de tomate
- ½ litre de vin rouge
- 50 g de chocolat noir à 72% de cacao
- 1 grenade
- 1 c.s. de coriandre ciselée
- sel et poivre
- huile
- farine

Préparation

1. Laver les carottes et les raves, les éplucher. Débiter les légumes en tronçons de 3 cm. Couper la viande en morceaux de 3 cm. Hacher finement l'oignon et le gingembre.
2. Faire dorer la viande sur toutes les faces dans une cocotte huilée. Saler. Ajouter l'oignon et le gingembre et laisser revenir tout en remuant. Ajouter le concentré de tomates et le garam masala. Bien remuer en raclant le fond de la cocotte. Saupoudrer de farine et bien enrober la viande. Mouiller avec le vin. Laisser évaporer. Mouiller à hauteur avec de l'eau. Couvrir et cuire à feu doux pendant 2 h 30.
3. 25 minutes avant la fin, ajouter les carottes et le céleri. Rectifier l'assaisonnement. Intégrer et faire fondre le chocolat à la dernière minute.
4. Servir avec des billes de grenade et parsemer de coriandre. Accompagner de riz au safran par exemple.

L'astuce

LA JOUE DE BŒUF EST UN MORCEAU EXQUIS ET BON MARCHÉ. LES PARTICULIERS PEUVENT EN COMMANDER CHEZ LE BOUCHER. A DÉFAUT, RÉALISER CETTE RECETTE AVEC DE LA QUEUE DE BŒUF, DU JARRET OU DU RAGOÛT. PRÉPARER DE GRANDES QUANTITÉS ET GARDER DES PORTIONS AU CONGÉLATEUR POUR RÉALISER DES RAVIOLES OU UN HACHIS PARMENTIER. PLAISIR ASSURÉ!



Quality

Et vous, vous voyez la différence?



Beurre de marque



Notre beurre

Qualité à prix avantageux.