

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

30 ANS 1989-2019

Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 13 • 10 septembre 2021

Gastroconsult 100 ANS
proche. compétente.

**COMPTABILITE
FISCALITE
CONSEILS**

Gastroconsult SA
Av. Général-Guisan 42 - 1009 Pully
021 721 08 08
www.gastroconsult.ch

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

ROTOR Lips RotorLips.ch

Machines de qualité suisse

Entr'Acte

Votre supplément
Entr'Acte

**LA SEMAINE
DU GOÛT 2021**

GastroTime – moins de CHF 3'000.–

Une solution complète de contrôle de la durée du travail pour moins de CHF 3'000.– (logiciel et timbreuse).

GastroTime, conforme à la CCNT, répond à vos besoins.

Informations sur www.gastroconsult.ch ou 032 951 23 77.

Gastroconsult 100 ANS
proche. compétente.

VU pour VOUS

Nouveau palace genevois

Situé au Quai Wilson, The Woodward offre une vue panoramique sur le Mont Blanc. Construit à l'origine par l'architecte français François Durel en 1901, dans un style post-haussmannien, l'hôtel est maintenant entièrement transformé. Les gourmets y trouveront deux concepts de restauration. L'Atelier, pensé par feu Joël Robuchon, propose une cuisine ouverte, créant une expérience culinaire théâtrale pour 36 personnes assises autour du comptoir, ainsi que deux salles à manger qui peuvent être privatisées.

Le Jardinier décline des plats où les légumes jouent le 1^{er} rôle, dont beaucoup sont végétaliens, sans produits laitiers et sans gluten. Sis au cœur de l'hôtel, Le Jardinier offre une vue exceptionnelle sur la rade genevoise. Deux larges vérandas, accolées à la façade post-haussmannienne, surplombent le lac et invitent les convives à une ambiance des plus élégantes.

Facebook: The Woodward Geneva

CERTIFICAT COVID

«La Confédération doit indemniser le recul des chiffres d'affaires»



A l'heure où nous mettons sous presse, le certificat COVID n'est pas encore étendu à l'hôtellerie-restauration. Son introduction aurait des conséquences certaines. GastroSuisse émet des exigences claires.

SUISSE

«La grande majorité de nos membres se sont prononcés contre l'extension du certificat COVID à l'hôtellerie-restauration», déclare Casimir Platzer, président de GastroSuisse, qui précise que les associations cantonales sont également contre.

La fédération reste convaincue qu'aller au restaurant est un acte quotidien pour de très nombreuses personnes et que cela doit rester possible. GastroSuisse continue donc de rejeter une extension du certificat.

L'extension du certificat implique de graves conséquences financières pour l'hôtellerie-restauration. De nombreux établissements subiraient des pertes supplémentaires massives en termes de chiffre d'affaires. En France, par exemple, le chiffre d'affaires a chuté jusqu'à 40% dans de nombreux établissements depuis que le certificat est devenu obligatoire.

Pass sanitaire

Les exigences de GastroSuisse

Si le certificat COVID est étendu à la restauration, GastroSuisse se montrera solidaire, d'autant plus que la fédération a également recommandé la vaccination à ses membres. Toutefois, GastroSuisse a des exigences claires:

- Ce sont les autorités qui doivent effectuer le contrôle. Sinon, les entreprises seront contraintes de jouer un rôle qu'elles ne peuvent pas remplir.
- Les restaurateurs ne doivent pas se voir infliger d'amende si les clients ne disposent pas du certificat.
- Le recul du chiffre d'affaires doit être indemnisé - par exemple, un recul du chiffre d'affaires de 30% par rapport à la même période de 2018/2019.
- Les mesures de protection et les restrictions de capacité d'accueil doivent être levées.
- La collecte des coordonnées des clients doit être supprimée.

GastroSuisse craint que les restaurateurs ne soient obligés de contrôler leurs clients et ne doivent payer une amende, comme l'a laissé entrevoir le Conseil fédéral.

«Cela nous oblige, nous et nos collaborateurs, à jouer un rôle qui n'est pas le nôtre. Un contrôleur n'est pas sanctionné si un voyageur n'a pas de billet valable!», s'exclame Casimir Platzer. Ici, la responsabilité est purement et simplement déléguée. A cela s'ajoute le fait que, vraisemblablement, de nombreux habitués voudront entrer même sans certificat. «Comment nos membres doivent-ils se comporter dans ce cas?» demande le patron de la faïtière, qui craint que cela n'entraîne de nombreux conflits.

kg 17⁹⁹ Entrecôte de cerf provenant de milieu naturel Europe 4 x env. 1-1,8 kg carton d'env. 5,5 kg Toutes les offres TVA exclue	kg 42⁹⁹ carton / kg 40⁹⁹ Racks de chevreuil 6-8 côtes provenant de milieu naturel Europe 3 x env. 300 g	kg 16⁴⁹ carton / kg 14⁴⁹ Emincé de sanglier provenant de milieu naturel Europe env. 1 kg	10.9-16.9.2021 Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch PRODEGA
---	---	--	--

PUBLIREPORTAGE



Peter Neuhaus et Remi Susset.

Résilier son bail, attention !

Que peut faire un restaurateur qui souhaite quitter les locaux qu’il loue et remettre son commerce ?

Le locataire qui décide de stopper son activité a trois principales possibilités d’agir, soit les trois options qui suivent :

- 1) Résiliation du bail
- 2) Transfert du bail à un tiers
- 3) Accord particulier avec le bailleur

Pour les besoins de ces lignes, nous supposons que le locataire ne souhaite pas poursuivre l’exploitation de son restaurant au-delà de la prochaine échéance du bail. Par conséquent, nous n’envisageons pas le renouvellement de celui-ci.

Le locataire peut résilier le bail en temps voulu, en respectant le délai de résiliation, un an à l’avance en règle générale, mais au minimum 6 mois. Le locataire peut aussi transférer le bail à un tiers. Étant donné que la vente du fonds de commerce (mobilier, agencement, matériel, goodwill) va de pair avec un transfert de bail, nous recommandons l’option 2). En d’autres termes, pour que le locataire puisse vendre le fonds de commerce à la fin de son bail, il est tenu de le transférer au futur locataire. L’utilisation de l’option 1), résiliation du bail, réduira vraisemblablement la valeur du fonds de commerce à néant. Dans ce cas nous recommandons l’option 3) soit un accord particulier à négocier avec le bailleur. Dans ce dernier cas il est indispensable que le bail ne soit pas résilié. Faute de quoi le locataire perd l’ensemble de ses arguments.

Lorsque le futur repreneur est trouvé, seul de justes motifs permettent au bailleur de refuser le

transfert en question, comme par exemple la réputation morale ou financière non conformes, l’absence d’aptitudes professionnelles, des conditions de vente du fonds trop élevées, etc.

Une fois que le transfert est effectué, l’ancien locataire est libéré de ses obligations envers le bailleur, mais il reste solidairement responsable de l’exécution du contrat. Nous citons par exemple le paiement du loyer, d’éventuels dégâts aux locaux ou une utilisation non conforme de ceux-ci. Cette responsabilité solidaire s’éteint à la prochaine échéance du bail, mais elle a une durée maximale de deux ans. C’est pour cette raison, qu’idéalement il faudrait que le bailleur accorde un nouveau contrat de bail au reprenant. Cependant, ce dernier cas est plutôt rare, et normalement l’ancien bail est prolongé de 5 ou 10 ans.

En résumé, nous constatons que le transfert du bail à un tiers est largement préférable à la résiliation du bail. Le transfert permet la vente du fonds de commerce, le locataire cédant ne partant pas les mains vides. En cas de résiliation sans option 3), il court le risque de tout perdre. A nos yeux il est très important de prendre le temps de chercher un successeur solide afin de ne pas être sollicité en cas de défaillance du nouveau locataire.

L’expérience démontre que ces démarches nécessitent une attention particulière et des connaissances spécifiques. Gastroconsult SA est à votre disposition pour vous conseiller dans ce sens avec professionnalisme.

Peter Neuhaus et Remi Susset, Conseillers en gestion, Gastroconsult SA, Pully.

Initiative pour les glaciers: un contre-projet plus raisonnable

Le Conseil fédéral vient de transmettre aux Chambres son contre-projet à l’initiative populaire «Pour un climat sain (initiative pour les glaciers)». La volonté de fixer une date butoir pour atteindre la neutralité carbone reste critiquable, mais on perçoit pourtant les premiers effets positifs du refus de la loi sur le CO₂, avec une prise en compte des arguments qui ont le plus marqué la campagne de ce printemps.

Interdire les énergies fossiles dans moins de trente ans ?

En novembre 2019, l’Association suisse pour la protection du climat a déposé une initiative populaire intitulée «Pour un climat sain (initiative pour les glaciers)». Le texte exige que la Suisse réduise à zéro, d’ici 2050, toutes ses émissions de gaz à effet de serre qui ne peuvent pas être neutralisées dans le pays par des puits de carbone naturels ou techniques. Aucun carburant ou combustible fossile ne pourrait plus être mis en circulation à partir de cette date, des exceptions ne pouvant être envisagées que s’il n’existe pas d’alternative technique.

Ces exigences extrêmes ne tiennent pas compte des impératifs de sécurité du pays et de la population, ni des capacités et des besoins de l’activité économique, ni des possibilités offertes par l’évolution de la technique, ni de la réalité socio-économique des régions périphériques.

En août 2019, peu avant le dépôt de cette initiative, le Conseil fédéral a décidé de reprendre à son compte l’objectif de réduire à zéro les émissions de CO₂ d’ici 2050.

Cet objectif a ensuite été confirmé dans la «stratégie climatique à long terme» adoptée en janvier 2021, laquelle établit les principes stratégiques qui doivent guider l’action climatique de la Suisse. Parmi ces principes, il est explicitement dit que la transition vers la neutralité carbone s’effectue de manière «socialement acceptable» et «économiquement supportable», et que la stratégie climatique se fonde sur le principe de «l’ouverture à la technologie».

Concernant l’initiative populaire pour les glaciers, le Conseil fédéral soutient donc son objectif, mais estime cependant qu’elle va trop loin sur certains points. Il considère qu’une interdiction générale des énergies fossiles serait trop radicale et que les puits de carbone destinés à compenser les effets de ces énergies (absorption du CO₂ par des forêts ou par des moyens techniques de stockage géologique dans le sous-sol) devraient aussi pouvoir être situés à l’étranger, où le potentiel de stockage du CO₂ est plus élevé.

Dans la mesure où cela est réalisable et supportable

Le Conseil fédéral a donc décidé d’opposer à l’initiative un contre-projet direct. Celui-ci vient d’être publié et transmis aux Chambres – après qu’une première version avait été mise en consultation dans le courant de l’année passée.

Ce contre-projet consiste, comme l’initiative, en un nouvel article 74a de la Constitution fédérale. Les éléments principaux de l’initiative sont repris sous une forme corrigée dans le sens voulu par le Conseil fédéral.

Il est ainsi prévu que «l’utilisation de combustibles et de carburants fossiles doit être réduite autant que possible dans la mesure où cela est réalisable sur le plan de la technique, économiquement supportable et compatible avec la sécurité du pays et la protection de la population». L’objectif de 2050 est maintenu, au-delà duquel tous les effets climatiques des émissions de CO₂ devront être neutralisés par des puits de carbone situés en Suisse ou à l’étranger. Enfin, il est souligné que la politique climatique doit tenir compte de la situation des régions de montagne et des régions périphériques, et qu’elle doit miser sur la promotion de la recherche, de l’innovation et de la technologie.

Premiers effets positifs du refus de la loi sur le CO₂

L’initiative «pour un climat sain», dangereusement excessive et faussement rassurante par son échéance apparemment lointaine, devra être soumise au vote populaire. En ce sens, les autorités font preuve de prudence en y opposant un contre-projet plus raisonnable.

Pourtant, un fait nouveau s’impose désormais dans le débat sur la politique climatique: le 13 juin dernier, contre toute attente, la révision de la loi sur le CO₂ a été rejetée en votation populaire. Cela signifie que la population n’est pas disposée à accepter des sacrifices excessifs dans ce domaine. On peut dès lors douter que l’initiative «pour un climat sain» soit capable, à court terme, de séduire une majorité populaire et à plus forte raison une majorité des cantons.

Le contre-projet présenté par le Conseil fédéral est critiquable en ceci qu’il fixe – comme l’initiative – une date butoir pour atteindre l’objectif de la neutralité carbone.

Imposer une échéance stricte fait courir un risque inutile pour l’approvisionnement énergétique de la Suisse, d’autant plus inutile que l’impact de la politique helvétique à l’échelle mondiale restera très anecdotique. Par ailleurs, la mention exclusive des «puits de carbone» semble négliger tous les autres efforts d’assainissement qui peuvent être déployés à l’étranger.

En même temps, on perçoit dans ce contre-projet les premiers effets positifs du refus populaire de la loi sur le CO₂. Les arguments qui ont le plus marqué la campagne du printemps dernier se retrouvent aujourd’hui dans l’argumentation du Conseil fédéral: possibilité de compenser les émissions de CO₂ aussi à l’étranger, prise en compte des intérêts des régions périphériques, intérêt pour les nouvelles techniques permettant de stocker le CO₂, voire de l’utiliser.

Il y a là, incontestablement, un premier pas vers une politique climatique raisonnable.

Pierre-Gabriel Bieiri

Offre valable du 13 au 18 septembre 2021

Prix Pro hors TVA, rabais déduit

www.aligro.ch

ACTIONS

PRO

24%

7.71

kg

Lard frais de Suisse

31%

11.61

kg

Dorade royale fraîche préparée de Grèce/Turquie, 300/400 g (Filets 70/120 g 16.49 /kg -42%)

19%

4.54

1 l

Crème entière 35% M.G. UHT Cremo, 12 x

ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

Quand terroir et tourisme fribourgeois ne font qu'un!

Les associations Terroir Fribourg et Fribourg Région ont regroupé leurs forces pour une action intitulée «Automne et saveurs» qui conjugue visites touristiques et dégustations de produits du terroir. Ce projet pilote a pour objectif d'ancrer une collaboration sur le long terme, entre les deux associations, afin de promouvoir plus efficacement le riche terroir et l'ensemble du secteur touristique fribourgeois.

GEORGES POP

FRIBOURG

Pour leur première grande action commune, les deux associations ont décidé de promouvoir sept produits emblématiques du terroir fribourgeois, ainsi que sept destinations, à la rencontre de sept producteurs dont le savoir-faire est jugé remarquable. De l'aveu même de ses promoteurs, cette campagne ambitieuse devrait contribuer à freiner la fermeture des commerces de proximité et générer des retombées pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme qui sont en souffrance, en raison de la pandémie. Le budget global de cette opération se monte à 250 000 francs, une somme répartie, sur deux ans, entre Terroir Fribourg, Fribourg Région, et la nouvelle politique régionale (NPR) du canton.

PRODUCTEURS ET DESTINATIONS

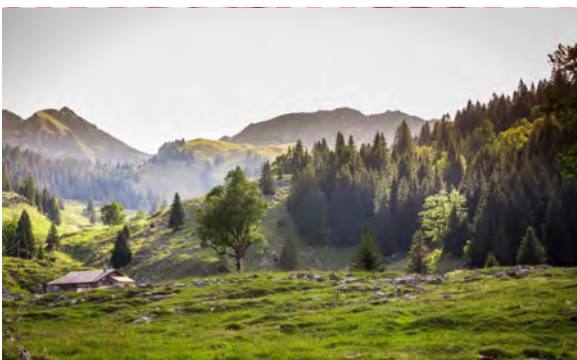
Les artisans sélectionnés pour cette première action commune sont Anita et Rudy Ruegsegger, à Delley, pour les Poires à Botzi AOP; Alexandra et Andreas Schwaller à St-Antoine, pour les Bricelets singinois; Bêat Piller du Chalet d'alpage de Vounetse, à Charmey, pour son Gruyère AOP et son Vacherin AOP; Christian Vessaz du domaine Cru de l'Hôpital, à Môtier, pour les vins



▲ Partir à la rencontre des artisans fribourgeois et de leurs produits du terroir...

... À la découverte des plus beaux sites touristiques du canton.

Photos: © Terroir Fribourg



du Vully; Anthony Pittet de la Fromagerie éponyme à Bouloz, pour sa Double crème; Eric Barras et Laurent Gavillet de la maison La Jambonnière SA à Mezières, pour leur Jambon de la Borne, ainsi que Gérald Saudan, de la boulangerie qui porte son nom, à Fribourg, pour sa Cuchaule AOP.

La campagne conjointe des deux associations fribourgeoises se voulant éco-compatible, elle fera l'objet d'un bilan carbone réalisé par une entreprise spécialisée. Une fois mesurées, les émissions de CO₂ produites seront compensées par un investissement dans des projets locaux durables. La démarche va encore plus loin: elle

propose un calculateur de vacances aux hôtes du canton afin de mesurer le bilan carbone de leur séjour et les sensibiliser aux bouleversements climatiques.

UNE COLLABORATION FRUCTUEUSE

«Nos deux associations avaient déjà collaboré par le passé, mais jamais à un tel niveau. C'est sans précédent! Nos équipes ont mis en commun leurs capacités et leurs ressources. Elles ont travaillé ensemble dans un esprit très positif», s'est réjoui Pierre-Alain Morard, le directeur de Fribourg Région. Un avis partagé par le directeur de Terroir Fribourg, Pierre-Alain Bapst, qui estime que «tout s'est vraiment très bien passé». Il annonce d'ailleurs de futures actions communes, «dans un style cependant différent». Fortuitement, les deux hommes partagent le même prénom composé. Peut-être étaient-ils prédestinés à s'entendre?

SIRHA+ LYON

TO COOK WHAT'S NEW
TO EAT WHAT'S BEST
TO INSPIRE WHAT'S NEXT*

*Cuisiner la nouveauté, partager le meilleur, inspirer le futur

DU 23 AU 27
SEPTEMBRE 2021
EUREXPO
LYON FRANCE

SIRHA HUB
100 ans de «Chefs revolution»,
100 ans d'influences dans
le Food Service

SIRHA INNOVATIONS
L'espace de référence des nouveautés
12 Sirha Innovation Awards*

SIRHA CUISINE
Sylvestre et Refuge :
Les deux resto-concepts qui revisitent
les codes de la gastronomie

SIRHA MASTERS
Les 5 grandes scènes dédiées
à la salle, aux producteurs et
aux métiers de bouche

SIRHA CONTESTS
20 concours nationaux
3 concours internationaux :
International Catering Cup,
Coupe du Monde de la Pâtisserie,
Bocuse d'Or

* Prix Sirha Innovation

VOTRE BADGE GRATUIT
AVEC LE CODE INVITATION
PPPCAF
SUR SIRHA.COM

Salon réservé aux professionnels
sirha.com
in tw ig yt fb
@sirha_lyon

RCS LYON 380 552 976 – Document non contractuel

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

Ici & Ailleurs



CHIC ET CHOC», LE RALLYE DU CHOCOLAT® S’INSTALLE À GENÈVE LE SAMEDI 2 OCTOBRE POUR SA 7^E ÉDITION

Le Rallye du Chocolat® enrobe Genève d’une couverture d’optimisme et de gourmandise pour le plaisir de tous. « Fini » la morosité, place à la bonne humeur et à la délectation. Créé à l’origine pour célébrer la Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat, le Rallye permet de sensibiliser le public au développement durable dans le secteur du cacao et du chocolat en proposant la dégustation de créations chocolatées réalisées par les talentueux chocolatiers. Cette année, 14 chocolatiers genevois sont au rendez-vous et rivalisent d’imagination à cette occasion sur le thème « Grué et deux saveurs ».

www.salondeschocolatiers.com

Semaine du goût - Jura bernois
FUMAIISON À L’ANCIENNE À GRANDVAL

La Maison du Banneret Wisard, au cœur du paisible village de Grandval, à un jet de pierre de Moutier, est l’une des plus vieilles bâtisses de Suisse. Sa construction date de 1535. Elle est la dernière représentante, dans la région, des fermes dotée d’une cuisine à voûte. À l’occasion de la Semaine du goût, ce vénérable musée vivant du Jura bernois invite les visiteurs à venir savourer les traditionnelles tartes au lard, ou au fruits, cuites dans le vieux four à bois, ainsi que la non moins traditionnelle soupe du Banneret.

Les hôtes du lieu pourront aussi acheter et déguster les produits fumés à la voûte par Stéphane Oester, boucher de campagne qui, avec une infinie patience, prépare ses pièces de viandes, ses saucisses à cuire, son lard ou son jambon, dans l’antique cuisine, en faisant revivre la tradition de la fumaison à l’ancienne. Les brasseurs de bières artisanales La Tonnebière de Saint-Ursanne seront présent pour assouvir les soifs les plus intenses, le tout dans une ambiance de vide-greniers et de musique.



Les hôtes de la Maison du Banneret Wisard pourront y déguster les produits fumés à l’ancienne.
© Jura bernois Tourisme

www.banneret-wisard.ch

BAGNES CAPITALE DE LA RACLETTE
Samedi 25 septembre 2021

Depuis 2004, l’association Bagnes Agritourisme organise l’une des plus grandes manifestations célébrant les produits du terroir et plus particulièrement le fromage. PASS COVID OBLIGATOIRE

Réservation : www.bagnesraclette.ch



WWW.BAGNESRACLETTE.CH



CAVES OUVERTES DES VINS DU VALAIS

Coup double

Au traditionnel rendez-vous de l’Ascension se sont ajoutées les Estivales des Vins du Valais.



Photos: © Benny Tache

VALAIS

La formule spéciale des Caves Ouvertes des Vins du Valais, sur deux week-ends en mai et en août, a permis aux vigneron-encaveurs d’accueillir de nombreux amateurs de vins qui ont pu déguster le très beau millésime 2020.

Au printemps dernier, le premier épisode des Caves Ouvertes a enregistré une participation record (250 caves) et des ventes en progression (+3% en moyenne), malgré une météo défavorable. Le plan de protection établi avec les autorités sanitaires avait permis d’accueillir sereinement les visiteurs.

Ce week-end (20-22 août), 200 vigneron-encaveurs ont ouvert leurs caves pour la deuxième fois cette année. Baptisé « Estivales des Vins du Valais », ce nouveau rendez-vous s’inscrivait dans la continuité des traditionnelles Caves Ouvertes du printemps. L’idée de doubler l’événement était initialement liée aux mesures sanitaires. Les capacités d’accueil par cave étant réduites au mois de mai, il s’agissait d’offrir une

seconde chance aux amateurs de vins de déguster le millésime 2020. Et aux professionnels, de présenter leurs vins à une nouvelle clientèle après une année privée d’événements viticoles.

M.M.

Avec moins de visiteurs qu’au printemps, l’expérience s’est tout de même révélée positive et très qualitative au niveau des contacts. Le directeur des Vins du Valais Gérard-Philippe Mabillard salue le dynamisme et la capacité d’innovation des vigneron-encaveurs: « Ils ont joué le jeu et redoublé d’imagination pour aménager leurs espaces en fonction. Les contraintes sanitaires ont été respectées et n’ont pas été un frein à l’expérience de dégustation ni à la qualité des échanges avec les producteurs. »



PILET & RENAUD
1872
GESTIONNAIRES DE PATRIMOINE IMMOBILIER

À louer Auberge Communale, clés en main, dans le village de Pregny-Chambésy

Situation
Dans un bel endroit verdoyant et au calme. Proche de la gare, très bien desservi par les transports en commun. Disponible dès le 1^{er} octobre 2021.

Surfaces
129 m² comprenant un bar et un bistrot avec 14 places ainsi qu’une salle attenante de 20 places. Une deuxième salle, de 40 m², annexée au bistrot avec 26 places. A l’extérieur, en face du restaurant, belle terrasse ombragée de 50 places.

Équipements
Tout équipé : mobilier, cuisine professionnelle au rez-inférieur avec passe-plat, chambre froide, frigos, ventilation, place de stockage, etc.

Loyer sur demande



Contact : 022 322 92 80 • commercial@pilet-renaud.ch • www.pilet-renaud.ch

Un petit air de vacances pour les journées «Caves ouvertes»

Le soleil, qui a très généreusement brillé sur le Littoral neuchâtelois, bien plus que sur le Haut du canton, a sans nul doute contribué au succès des deux journées «Caves ouvertes», organisées conjointement par les encaveurs et l’association Neuchâtel Vins et Terroir, les vendredi et samedi 27 et 28 août. En pleine quatrième vague épidémiologique, nombre de visiteurs ont ainsi pu être accueillis en plein air, par des températures estivales, pour déguster les meilleurs crus du riche domaine vitivinicole régional, dans une ambiance conviviale.



GEORGES POP

NEUCHÂTEL

Cette année, une trentaine d’encaveurs neuchâtelois, répartis sur quatorze communes, se sont associés aux traditionnelles journées «Caves ouvertes»; l’occasion, pour eux, de rencontrer leurs fidèles clients, mais aussi de s’en faire de nouveaux, en leur offrant le meilleur de leur production. Non sans impatience, mais aussi avec un brin d’anxiété, tous attendaient le moment de ces retrouvailles, pour s’assurer que les moments les plus sombres d’une pandémie qui s’incrute était bel et bien derrière eux. La plupart, tous peut-être, ne furent pas déçus: le public a répondu présent!

UNE VISITE À LA CAVE DES LAURIERS

Ce fut le cas, par exemple, samedi matin, à la Cave des Lauriers, des cousins Christian Fellmann et Jean-Marc Jungo, un ravissant domaine, sis dans le pittoresque bourg de Cressier, à un jet de pierre du vénérable châ-

▲ À la Cave des Laurier, Jean-Marc Jungo et Christian Fellmann expriment leur satisfaction, un verre à la main.

► Mireille Bühler, une directrice rassurée.

Photos: © Le Cafetier



teau qui domine les vignobles. Servis par les deux propriétaires, leur famille, et un personnel aux aguets, des dizaines de visiteurs attablés en plein air, à l’ombre de toiles et de parasols, ou dans la fraîcheur du caveau, ont goûté aux plaisirs de la dégustation, dans un air de vacances et un joyeux brouhaha où perçaient parfois quelques exclamations en allemand.

« Nous avons passablement de clients alémaniques. Ils viennent régulièrement. Mais cette année, il y en a aussi

qui sont là pour la première fois. Ils m’ont dit être venus de Soleure », relève, entre deux services empressés, Jean-Marc Jungo, avant d’ajouter: « Nous sommes très contents de la fréquentation, et aussi des commandes »; une satisfaction d’autant plus grande que, deux semaines plus tôt, lors de la sélection des meilleurs vins du canton, plusieurs crus de sa cave, Le Charmeur, un Chasselas 2020, le Pinot Gris 2020, ainsi que le Pinot Noir en Barrique Les Cloux, de 2019, notamment, avaient été distingués pour leur haute tenue.

UNE DIRECTRICE RASSURÉE

Parmi les hôtes de la Cave des Lauriers, ce matin-là, figurait Mireille Bühler, la directrice de Neuchâtel Vins et Terroir. Devant son verre de Pinot gris, elle s’est montrée d’autant plus détendue que, la veille déjà, le public s’était déplacé en nombre. « Hier, à Auvernier, par exemple, les gens passaient de cave en cave, pour ces dégustations. C’est très rassurant, d’autant que nous avons déjà eu un signe positif pendant les vacances, avec beaucoup de visiteurs, notamment alémaniques, des Bâlois, des Bernois et des Zurichois. Et nous avons même vu des Tessinois », explique-t-elle. En guise de conclusion, un sourire aux lèvres, elle lève son verre: « Santé! »

www.neuchatel-vins-terroir.ch
www.75cl.ch



La sélection 2020 des vins de Neuchâtel

C’est à l’Abbaye de Bevaix que les lauréats de la sélection des vins de Neuchâtel ont reçu leur certificat, le 18 août dernier. La cérémonie de remise des prix a eu lieu en présence de Laurent Favre, Conseiller d’État neuchâtelois en charge du Département du développement territorial et de l’environnement, Yann Huguelit, Président de L’IVN ainsi que Nicolas Joss, directeur de SwissWine Promotion. Tous les vins primés ont pu être dégustés par l’assemblée lors de l’apéritif.

Le Prix Ambassadeur, destiné au vigneron ayant obtenu la meilleure moyenne pour tous les vins présentés, est revenu au Domaine Grisoni, à Cressier.

Les prix Excellence, pour les vins ayant obtenu le plus haut pointage dans douze catégories de cépages, ont été attribués au Domaine Saint-Sébastien à Saint-Blaise (Chasselas), aux Caves du Château d’Auvernier (Non-filtré), à la Cave Alain Gerber à Hauterive (CEil de perdrix), aux Caves de la Béroche à Saint-Aubin Sauge (Pinot noir), aux Caves de la ville de Neuchâtel (Pinot noir barrique), aux Caves du Château d’Auvernier (Chardonnay), au Domaine Brunner à Bevaix (Chardonnay barrique), à la Cave Vouga de Cortaillod (Pinot gris), aux Caves du Château d’Auvernier (Spécialités blanches), à Lavanchy Vins – Neuchâtel (Spécialités rouges), aux Caves du Château d’Auvernier (Vins doux), ainsi qu’au Domaine Brunner à Bevaix (Vins mousseux).



Les lauréats de la sélection 2020 des vins de Neuchâtel
© Yann Marchesi – Neuchâtel Vins et Terroir

La Sélection Or pour les vins qui ont été les mieux notés ont récompensé des produits des Caves du Château d’Auvernier, des Caves Châtenay-Bouvier SA – Boudry, de la Cave des Lauriers - Jungo et Fellmann à Cressier, des Caves de Chambleau à Colombier, des Caves de la Ville de Neuchâtel, du Domaine Bouvet-Jabloir à Auvernier, du Domaine Grisoni à Cressier, des Vins Porret à Cortaillod, de la Cave des Coteaux à Boudry, du Domaine de la Maison Carrée à Auvernier, du Domaine de Montmollin à Auvernier, du Domaine Saint-Sébastien à Saint-Blaise, des

Caves de la Béroche à Saint-Aubin-Sauges, des Vins Keller à Vaumarcus, de la Cave Alain Gerber à Hauterive, de la cave Andrey SA à Ligers, de la Cave Vouga à Cortaillod, du Domaine Christalain à Boudry, du Domaine Hôpital Pourtalès à Cressier, de la maison Engel Vins à Saint-Blaise, des Caves du Prieuré à Cormondrèche, de la maison Nicolet Vins à Bevaix et des Caves Sandoz et Cie Vins à Neuchâtel. Cette année, 278 vins présentés par trente-six vignerons du vignoble neuchâtelois avaient été proposés à l’appréciation du jury.

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

Mil-tek



- 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



Soutien au tourisme suisse

Le Conseil fédéral a adopté un programme de relance pour le tourisme suisse, qui a pour objectif de promouvoir la reprise de ce secteur après la pandémie de Covid-19.

SUISSE

Le programme vise en particulier à stimuler la demande et à maintenir la capacité d'innovation. À cette fin, la Confédération allouera entre autres des moyens financiers à Suisse Tourisme.

Concrètement, trois mesures sont envisagées dans le programme de relance. Premièrement, des fonds supplémentaires de 30 millions de francs sont mis à la disposition de Suisse Tourisme pour stimuler la demande durant les années 2022 et 2023. L'objectif est de reconquérir les visiteurs étrangers, de renforcer le développement touris-

tique durable, de redynamiser le tourisme d'affaires et le tourisme urbain et d'alléger la charge pesant sur les partenaires touristiques. 20 millions de francs seront alloués à des activités de marketing et les 10 millions restants à des allègements financiers en faveur des partenaires de Suisse Tourisme.

Deuxièmement, le plafond actuel de 50% de la contribution de la Confédération aux projets Innotour sera porté à 70% entre 2023 et 2026 afin de réduire les coûts relatifs à l'innovation. Cela permettra au secteur du tourisme de financer l'introduction, le développement et la conception de produits ainsi que d'entreprendre des collaborations malgré la persistance de la crise. La mise en œuvre de cette mesure nécessite non seulement une modification de la base légale, mais aussi des moyens supplémentaires s'élevant à 20 millions de francs.

Troisièmement, la nouvelle politique régionale disposera de 10 millions de francs supplémentaires pour la période 2020 à 2023 afin de donner un élan supplémentaire à l'encouragement de projets touristiques.

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 Amoël et Georges Pop.

► **Abonnement:** 1 an Fr. 70. —
(2.5% TVA incluse);

► **Tarif publicités:**
annonces Fr. 1.19 le mm
(2 col. minimum); réclames
Fr. 3.50 le mm
Petites annonces par
tél. 022 329 97 46

► **Tirage contrôlé FRP/REMP:**
8000 ex. (32000 lecteurs chaque
semaine)

► **Préresse:**
Laurence Bullat | SOFIED SA

► **Impression:** Atar Roto Presse SA

► **Régie publicitaire:** SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 —
1205 Genève
tél. 022 329 97 47 —
fax 022 320 40 25

► **Publicité et petite annonce:**
Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net

► **Éditeur et administration:**
SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11 —
1205 Genève

Crédit photos: © DR, sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:
Journal Le Cafetier

PUBLIREPORTAGE

Frédéric Hohl et MIGROS
présentent

LA
REVUE



dès le 14 octobre 2021
Casino-Théâtre
Rue de Carouge 42 / Genève

écrite par **Thierry MEURY**, **Claude-Inga BARBEY**,
Laurent DESHUSSES, **Capucine LHEMANNE**
chorégraphie par **Mena AVOLLO**
mise en scène par **Pierric TENTHOREY**

Location: Stand Info Balexert | Service culturel Migros
Horaires: 20h20, sauf jeudi 19h00 | dimanche 16h00 | Relâche le lundi

www.larevue.ch



La mythique Revue genevoise revient

Dès le 14 octobre 2021
au Casino-Théâtre de Genève.

Chaque canton possède sa propre Revue. Il s'agit d'une tradition romande qui consacre l'esprit local et qui développe une identité en lien avec les attentes du public. Si bien que le ton employé dans l'une n'est aucunement transposable dans une autre, garantissant ainsi les spécificités de chaque production cantonale. C'est le cas de la Revue de Genève.

Classée au patrimoine culturel suisse par l'UNESCO, elle consacre chaque année l'esprit de Genève avec son côté râleur et ses inévitables «Genferer»! Mais elle est également l'occasion de proposer un spectacle résolument local, varié, unique et de qualité!

À plus forte raison lorsque l'on possède sur notre sol des artistes, toutes disciplines confondues, d'une qualité remarquable. Celles et ceux qui sont représentés dans ce dossier ont à la fois une grande connaissance de leur métier, mais sont aussi - avantage non-négligeable - connus du public genevois. Ils nous accompagnent dans cette aventure, habitués qu'ils sont aux plus grandes scènes, comme celle du Casino-théâtre de notre canton ou à de plus petites scènes.



Pour réserver vos places,
rendez-vous sur
www.larevue.ch

Bonne lecture.
Frédéric Hohl et Thierry Meury



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

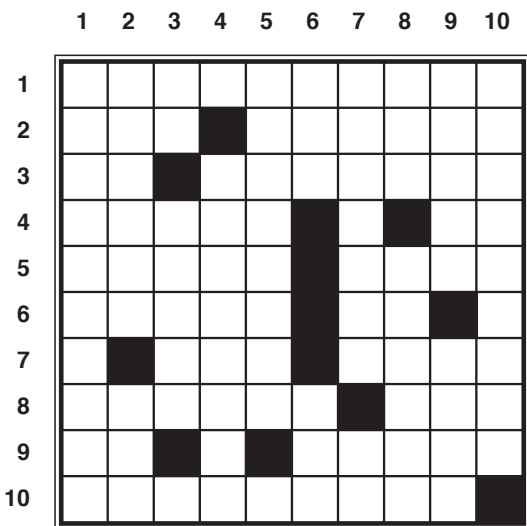
N° 1217

Horizontalement

1. Etablissement mal famé. – 2. Fatigué. Il ne cache rien. – 3. Bon pour Médor. Plaît aux matous. – 4. Animal minuscule. Epelé: ça suffit! – 5. La dernière vient toujours assez tôt. L'aï l'est. – 6. Vente au plus offrant. Consonnes. – 7. Problème inattendu. Il a réponse à tout. – 8. Evêque de Lyon. Département français. – 9. Participe passé. Elles permettent de s'envoyer en l'air. – 10. Remettre sur pieds.

Verticalement

1. Marche à l'allure saccadée. – 2. Vit entouré de sables. Artère. – 3. Manières de vivre. Elle est peuplée d'ouvrières. – 4. Proie des glaciers. – 5. Grise est sa couleur. – 6. Eau-de-vie à base de grains. Dangereuse quand elle est morte. – 7. Se prête sans qu'on l'ait demandée. Personnel sujet. – 8. Bruit de fond. Temps d'arrêt. – 9. Homme de la route. Passé récent. – 10. Traduisent certaines émotions.



Solution des mots croisés N° 1216



Les mélanges à fondue compromettent parfois la mise en valeur des fromages

La fondue au fromage, ou plutôt aux fromages, tant les mélanges sont de plus en plus appréciés, reste un incontournable du patrimoine gastronomique national. Alors que l'été – pas toujours clément il est vrai – s'apprête à céder la place à des saisons qui incitent davantage à plonger sa fourchette dans le contenu onctueux d'un caquelon, Romain Castella, le directeur de l'Interprofession du Vacherin fribourgeois (IPVF), invite les restaurateurs, et tous les acteurs concernés, à rétablir le lien avec les producteurs de ces fromages dont l'identité se perd de plus en plus dans les mélanges, fussent-ils artisanaux.

GEORGES POP

FRIBOURG

« Il n'y a pas si longtemps, les restaurateurs allaient directement se fournir à la fromagerie et chez le laitier du coin. Ils savaient tout des fromages qu'ils allaient préparer. Ils pouvaient en vanter les qualités auprès de leurs clients. Or ce n'est plus toujours le cas aujourd'hui. De l'alpage, à l'affinage, en passant par le décroûtage, puis à la préparation des mélanges à fondue, l'identité de nos fromages, leur origine, leurs spécificités se perdent en cours de chemin,



▲ Romain Castella ouvre le débat, dans Le Cafetier, sur les mélanges à fondue et le rétablissement du lien entre producteurs, restaurateurs et consommateurs. © Fred Grangier

▲► Toujours très populaire, malgré la vogue des mélanges, l'authentique fondue pur Vacherin fribourgeois AOP se déguste tiède, accompagnée de pommes de terre ou de pain. © vacherin-fribourgeois-aop.ch

www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

avant de finir dans un caquelon. Et c'est dommage! Car ces fromages comptent parmi les plus beaux trésors de notre terroir», explique Romain Castella.

DIVERSITÉ ET ANONYMAT

Le plaidoyer du directeur de l'IPVF n'est évidemment pas innocent. Avec le Gruyère AOP, les six variétés du Vacherin fribourgeois AOP figurent parmi les fromages les plus appréciés pour la préparation d'une fondue. «La fondue tout-Vacherin et la moitié-moitié sont toujours très populaires. Mais de plus en plus de mélanges artisanaux, livrés à la restauration et à l'hôtellerie, réunissent toute une gamme d'excellents fromages, dont le nôtre. Et cette très riche diversité, et l'anonymat qui en résulte souvent sur le contenu des mélanges rompent le lien qui existait entre le producteur, le restaurateur et le client qui sont au bout de la chaîne», explique-t-il.

Pour Romain Castella, il faut à tout prix rétablir ce lien. Selon lui, c'est toute la filière, de l'alpage à la table, qui



est concernée. «Pouvoir nommer, sur une carte ou de vive voix, même pour un mélange complexe destinée à finir dans un caquelon, chacun de ces fromages qui sont dans notre ADN et font honneur à notre patrimoine, serait profitable à tous, en termes d'identification et de promotion de nos produits du terroir», souligne-t-il.

OUVRIR LE DÉBAT

Le directeur de l'IPVF insiste sur le fait qu'il n'a de leçons à donner à personne. «Mais le journal Le Cafetier est un vecteur idéal pour ouvrir le débat», selon lui. L'Interprofession du Vacherin fribourgeois AOP se veut à la disposition de tous celles et ceux qui souhaitent rechercher des solutions pour rétablir ce lien. Quant à Romain Castella, tout comme les fromagers et les affineurs, il reste résolument à l'écoute des professionnels de la restauration pour expliquer son point de vue et entendre le leur.

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.ch
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

MACHINES



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



RESTOREX
Route des Rottes 28
1964 Contthey
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

NOURRITURE



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

BIÈRE



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



SCHAERER 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

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

DES BOÎTES D'ŒUFS BIO ET GRТА

Les productrices et producteurs d'œufs, membres de BioGenève, se sont unis en automne 2020 afin de créer une boîte d'œufs commune. Ces éleveuses et éleveurs possèdent des poulaillers de petites et moyennes tailles et souhaitent, en se regroupant, diminuer les coûts des boîtes à l'unité en commandant de plus grandes quantités. En s'alliant, ils ont également unifié le visuel de leur produit pour faciliter la compréhension de la clientèle (vente directe ou épicerie de la région). Ce projet a permis de rassembler une filière naissante dans un projet commun.

BioGenève a reçu le soutien de Genève Terroir pour financer ce projet qui a été réalisé par Céline Abadia d'AgriMandats et Céline Mahler de CarpeDiem (www.carpediem-design.ch).

Cinq fermes membres de BioGenève proposent désormais leurs œufs dans ces boîtes: la Ferme de l'Abbaye à Presinge, la Ferme d'Aigues-Vertes à Loëx, la Ferme des Bougeries à Vandœuvres, la Ferme de la Touvière à Meinier, et le Domaine de Prés-Nuaz à Céligny.

Les visiteurs de Festi'Terroir ont pu les découvrir ces jolies boîtes aux Bastions du 27 au 29 août, un des grands moments de Genève Ville du Goût.



PUBLIREPORTAGE

Immergez-vous «Au cœur des vendanges» entre amis ou en famille lors de la première journée nationale des vendanges le samedi 2 octobre 2021

Initié il y a trois ans par les Vins du Valais et après deux éditions couronnées de succès, **Swiss Wine Promotion**, organe de promotion nationale des vins suisses, organise le 2 octobre 2021, la première journée nationale des vendanges, «Au cœur des vendanges». Cette journée a pour objectif de plonger le public au cœur de l'évènement le plus emblématique du calendrier viticole.

L'été tire sa révérence, les raisins se gorgent de sucre et les vignes se parent discrètement de touches d'or: l'arrivée de l'automne annonce la récolte à venir. C'est le temps des vendanges, consécration du travail accompli par les vigneron.ne.s tout au long de l'année. S'installe alors une période d'effervescence et d'activité fourmillante, qui réserve aussi et surtout des moments conviviaux, et festifs, dans une ambiance de partage et de bonne humeur.

Après le succès rencontré en Valais en 2019, Swiss Wine Promotion souhaite offrir l'expérience unique des vendanges avec la première édition nationale de «Au cœur des vendanges», le samedi 2 octobre 2021.

«Au cœur des vendanges» entend permettre à plus de 600 personnes, petits et grands, de participer en immersion, durant une demi-journée, à ce moment magique dans le processus de création du vin. Durant quelques heures, les visiteurs pourront vivre les vendanges aux côtés des vignerons et découvrir des moments d'une rare intensité au travers d'un travail exigeant, mais combien gratifiant.

Au programme: un accueil chaleureux, une initiation au savoir-faire des vigneron.ne.s, quelques heures de saine transpiration et pour clôturer l'expérience, un savoureux repas rassemblant tous les acteurs autour des vins suisses

Cet évènement est également une opportunité pour les domaines participants de transmettre leurs savoir-faire et anecdotes, informer et éduquer les visiteurs, et offrir de la visibilité à leur domaine.



Photos: © Brailard Guillaume



SWISS WINE | SANS HÉSITER

Inscription et renseignements
Les inscriptions sont ouvertes du 16 août au 22 septembre sur www.aucoeurdesvendanges.ch, ne ratez pas cet évènement unique «Au cœur des vendanges»!

GASTROSOCIAL

À coup sûr !



L'administration simplifiée

Vous êtes affilié à la Caisse de compensation GastroSocial et n'avez pas envie de devoir toujours régler vos travaux administratifs sur papier ou par la poste ?

Le **portail clients PartnerWeb-connect** offre de nombreuses fonctions permettant d'économiser du temps : transmettez quand vous le souhaitez les messages les plus divers sous forme cryptée à la Caisse de compensation GastroSocial. Vous profitez ainsi de réponses rapides et d'un dossier électronique disponible en permanence. Le **grand avantage ?** PartnerWeb-connect est gratuit.

Les principales fonctions :

- allocations familiales
- déclaration des salaires (transmission de la déclaration des salaires AVS annuelle)
- extrait de compte (nouvelle fonction de filtre pour consulter les détails des factures et avoirs)
- délégation (confier des tâches aux collaborateurs)
- liste des collaborateurs, y compris administration des coordonnées
- demande d'allocation parentale (allocation de maternité et de paternité)
- questions d'assistance et fonctions d'aide étendues
- login (avec un accès login à plusieurs établissements)

Plusieurs milliers de clientes et de clients profitent déjà de ces fonctions pratiques et permettant d'économiser du temps !

Intéressé ?

gastrosocial.ch/pw-c



PUBLIREPORTAGE

La chasse aux plus grands talents culinaires de Suisse est ouverte

L'appel à candidatures pour «gusto22», le championnat suisse des apprentis cuisiniers, est ouvert. Cette année, l'événement culinaire organisé par Transgourmet/Prodega sera axé sur les poissons d'eau douce et la viande de porc suisses. Pour décrocher un voyage de deux semaines à Hong Kong et le titre convoité de «meilleur apprenti cuisinier 2022», il faudra proposer des recettes créatives.

C'était une première: pour la première fois en 2021, une représentante du Tessin a remporté «gusto». Dalila Zambelli est ainsi entrée dans l'histoire. Elle participerait à nouveau sans hésiter, déclara l'apprentie de la Place d'armes d'Isoe au sortir de sa victoire. «C'était une expérience géniale et j'ai énormément appris, ce qui m'a permis de progresser.»

Aujourd'hui, les apprentis cuisiniers ont à nouveau la possibilité de vivre cette expérience: à la mi-août, «gusto22», le championnat pour les apprentis cuisiniers organisés par Transgourmet/Prodega sous le patronage de la Société suisse des cuisiniers, a débuté. Les inscriptions sont ouvertes aux apprentis nés en 2000 ou après et qui sont en 2^e ou en 3^e année d'apprentissage. Cette année, c'est la créativité qui est de mise. Ainsi, les consignes du concours n'ont jamais été aussi souples que pour cette édition «gusto22».

Hors-d'œuvre

Créer une entrée à partir d'un poisson d'eau douce suisse, cuisiné en un composant froid et un composant chaud.

Plat principal

Servir un plat de porc suisse selon deux méthodes/techniques de cuisson différentes, avec un accompagnement de féculent et deux légumes Bourgeon Bio Suisse.

L'ambassadrice «gusto» Laura Loosli, elle-même lauréate du championnat en 2019 et aujourd'hui membre de l'équipe nationale suisse junior des cuisiniers, donne également aux apprentis le conseil de laisser libre cours à leur créativité. «Les consignes, à consulter sur transgourmet.ch/gusto, sont peu nombreuses, mais il vaut toutefois mieux les lire attentivement pour les appliquer correctement. Ce serait dommage de manquer la finale à cause d'un détail auquel on n'aurait pas prêté attention.» La jeune cheffe à succès souligne que des photos inspirantes sont également particulièrement importantes. Les photos, ainsi qu'une brève description du menu, doivent être téléchargées sur le site Web de l'événement avant le 15 novembre 2021.

GALA AVEC REMISE DE PRIX CHEZ IVO ADAM, AU CASINO DE BERNE

En décembre, la commission des concours de la Société suisse des cuisiniers sélectionnera parmi tous les envois les neuf meilleures candidatures et par là même les participants à la finale de «gusto22».

Ils s'affronteront lors de la finale culinaire du 31 mars prochain à Baden, et prépareront - en direct et en présence d'un jury d'experts - les plats qu'ils auront soumis.

C'est non seulement le titre très convoité titre de meilleur apprenti cuisinier qui est à la clef, mais aussi de nombreux prix: le gagnant de la première place recevra en cadeau un séjour de quinze jours à Hong Kong, le deuxième gagnera un voyage d'une semaine de découvertes culinaires à Berlin, et le troisième partira une semaine pour Saint-Moritz. En outre, tous les participants au concours recevront un bon d'achat Prodega d'une valeur de 200 francs, un couteau de haute qualité Kai et la possibilité de participer à d'autres voyages.

La cérémonie de remise des prix «gusto – the show» aura lieu le lendemain du concours culinaire, le 1^{er} avril 2022, et sera présentée par Sven Epiney au Casino de Berne chez Ivo Adam. L'événement constitue toujours un jalon important de la branche.



Promotion durable de la relève dans le cadre d'un partenariat



«gusto» est le championnat suisse des apprentis cuisiniers des 2^e et 3^e années. Il est organisé par Transgourmet/Prodega sous l'égide de la Société suisse des cuisiniers. Avec «gusto», la société de libre-service et commerce de livraison en gros s'engage pour une formation durable et pour l'avenir du secteur de la restauration. L'épreuve ne pourrait constituer une meilleure préparation à l'examen de fin d'apprentissage. En parallèle, les jeunes talents acquièrent une expérience importante pour leur future vie professionnelle et peuvent se présenter à un large public dans le cadre du concours. Cette promotion précoce des talents culinaires a amplement fait ses preuves ces dernières années. Ainsi, les finalistes, grâce à leur participation à «gusto», que ce soit pendant ou après l'épreuve, ont à plusieurs reprises noué contact avec de futurs employeurs ou rejoint les rangs de l'équipe nationale suisse junior des cuisiniers. La mise en œuvre de «gusto» n'est cependant possible que grâce au soutien généreux de nombreux sponsors de l'industrie et du commerce. Outre les partenaires leaders tels que Bell, Emmi, Kadi et Valser, de nombreux autres sponsors apportent aussi un soutien considérable à l'organisation de cet événement.

LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

La petite histoire des aliments

D'un strict point de vue botanique, la tomate est un fruit. Sous l'angle alimentaire, elle est cependant considérée comme un légume. La tomate est d'ailleurs le légume le plus consommé en Suisse. Avec près de neuf kilos par année et par habitant, en incluant les tomates cerises, elle devance largement les carottes, la laitue, et les poivrons. L'année dernière quelque 27500 tonnes de tomates ont été cultivées en Suisse, alors que 25000 tonnes ont été importées. Elle peut être apprêtée de mille et une façons, en salade, en soupe ou en sauce. En été, notamment, elle s'accommode fort bien de féta grecque ou de mozzarella, arrosée d'huile d'olive, pour de savoureuses entrées.

Un héritage aztèque

La tomate est tellement associée à la cuisine méditerranéenne, que l'on oublie qu'elle n'existait pas en Europe avant la découverte du Nouveau Monde. C'est aux Aztèques que l'on doit sa découverte par les Européens. Les bâtisseurs du plus vaste empire de la Méso-Amérique, anéanti par les conquistadors, seraient peut-être même les précurseurs de la sauce tomate.



Dans son «Histoire générale des choses de la Nouvelle-Espagne», rédigé entre 1558 et 1577, dont l'original est conservé à Florence, le franciscain Bernardino de Sahagún, un des précurseurs de l'ethnologie, parti évangéliser les «sauvages» du Mexique, rapporte avoir savouré là-bas un assaisonnement plutôt relevé à base de «xitomati», le nom donné par les Aztèques aux tomates, qui furent rebaptisées «tomaté» par les Espagnols.

En réalité, les tomates sont originaires d'Amérique du Sud et personne ne sait vraiment dans quelles circonstances les Aztèques parvinrent à les acclimater chez eux. Mais peu importe! Il suffit de savoir que la tomate fut très vite introduite en Espagne, puis dans toute l'Europe, notamment en France où, rouge ou jaune, elle fut longtemps appelée «pomme d'amour» ou «pomme d'or», l'équivalent de l'italien «pomodoro». La plante étant de la même famille que la belladone, connue pour sa toxicité, la tomate fut d'abord injustement jugée vénéneuse et seulement utilisée comme plante ornementale.

Les Napolitains l'adoptent

C'est à Naples, alors possession de la couronne d'Espagne, que la mise en valeur gastronomique de ces «pommes dorées» fut développée; une inspiration géniale qui, allait révolutionner l'art de la pizza. En France, puis en Suisse, la tomate est consommée depuis le XVIII^e siècle. Le président américain Jefferson contribua au rayonnement de la tomate aux États-Unis, un siècle plus tard. Depuis, elle a été adoptée dans le monde entier. Aujourd'hui, c'est la Chine qui en est le plus gros producteur, devant l'Inde, les États-Unis, la Turquie, l'Égypte et l'Italie.



5^E HOTEL INNOVATIONS- AWARD

Quatre concepts en finale

Pour la 5^e fois, GastroSuisse et la Société suisse de crédit hôtelier décernent l'Hotel Innovations-Award à un concept hôtelier visionnaire dans le cadre de la Journée de l'innovation hôtelière (www.hotelinnovation-gastrosuisse.ch).

SUISSE

Cette année, le jury d'experts a pu sélectionner les finalistes parmi plus de 20 candidatures passionnantes. Le nom du gagnant ou de la gagnante sera annoncé lors de la Journée de l'innovation hôtelière, le 20 septembre, au The Circle de l'aéroport de Zurich. Le gagnant ou la gagnante recevra un coaching d'une valeur de 15 000 CHF pour la réalisation de son concept.

LES FINALISTES

Autohalle, Andelfingen

<https://autohalle.ch>

Les modules d'exploitation de l'Autohalle englobent un hôtel, un restaurant avec deux secteurs conceptuels, des espaces événementiels d'environ 600 m², un service de location d'oldtimers, des places de parking et un atelier pour oldtimers. La mise en réseau innovante de ces deux branches totalement différentes: la gastronomie et les oldtimers, crée une position unique sur le marché et permet de proposer au client une gamme complète et des expériences exceptionnelles. Par exemple, la centaine d'oldtimers et l'atelier, situés dans le bâtiment, constituent une merveilleuse toile de fond pour les activités de restauration et les événements. Les différents modules d'exploitation ne font pas que se renforcer mutuellement, ils minimisent aussi les risques en diversifiant les sources de revenus. L'« Autohalle » ouvrira ses portes en novembre 2021 à Andelfingen.



Autohalle



Zoo des Marécottes Lodge,



Sântis Lodge

Bretterhotel – Univers de découverte Trauffer, Hofstetten bei Brienz

<https://fr.trauffer.ch/>

La fabrique de jouets en bois Trauffer dans l'Oberland bernois va devenir un univers de découverte exceptionnel. La fabrique existante est en train d'être agrandie pour inclure un «Bretterhotel» (hôtel en planches) avec des salles de sauna Arven, une salle de jeux avec un toboggan à tubes, une boutique, une boulangerie avec bistrot, un restaurant à la carte ainsi que des salles de cours et des espaces événementiels. En combinaison avec des visites guidées de la fabrique, des circuits aventure, des cours de sculpture sur bois et de nombreuses autres attractions, on a créé un véritable univers de découverte autour du thème des jouets en bois. Le projet permettra de créer 40 nouveaux emplois, de renforcer le développement de la région et d'accroître l'attrait touristique de l'Oberland bernois. L'univers de découverte Trauffer avec son hôtel en planches ouvrira le 4 juin 2022.

Zoo des Marécottes Lodge, Les Marécottes

<https://zoo-alpin.ch>

Le plus haut zoo d'Europe doté d'une piscine alpine est situé à 1100 mètres d'altitude, aux Marécottes. Il s'étend sur 35 000 m² et invite les visiteurs à découvrir des ours, des renards, des cerfs, des marmottes et 150 autres

espèces animales des Alpes dans leur habitat naturel. L'infrastructure existante est complétée par un lodge-hôtel de 16 chambres avec vue directe sur l'enclos des ours noirs, un restaurant en rondins, un espace spa et fitness ainsi qu'une boutique de souvenirs. Les clients passent la nuit en plein milieu du zoo et sont invités le matin à participer activement à la vie du parc en nourrissant et en soignant les animaux avec les gardiens. Une expérience unique !

Sântis Lodge - Berg & Bett, Wildhaus - Alt St. Johann

<https://bergundbett.ch>

Berg & Bett AG exploite depuis 2016 sa propre entreprise de location d'appartements de vacances avec 36 propriétés dans le Toggenburg. Avec l'ouverture du Sântis Lodge en juin 2021, une plaque tournante centrale a été créée, offrant aux locataires d'appartements de vacances la possibilité de profiter d'une offre globale de type hôtelier: restaurant et salon, shopping, divertissement (cinéma), séjour et une réception comme point de contact. Dans le lodge lui-même, des appartements de vacances et des chambres d'hôtel classiques sont disponibles. Le modèle d'entreprise est basé sur l'économie de plateforme et s'appuie sur des coopérations avec diverses prestations de services - par exemple les magasins, la restauration, le nettoyage - sont fournis par des partenaires indépendants de la région.



AMBASSADEUR DU TERROIR

Buffet de la Gare de Céligny

Le Buffet de la Gare de Céligny continue son merveilleux parcours gourmand sans se soucier des modes tourbillonnantes.

PAR EDOURD AMOIEL

C'est le bistrot par excellence comme on les aime. Un rêve gastronomique aux portes de Genève qui continue de défier le temps sans tenir compte des tendances médiatico-culinaires environnantes. Véritable institution, le Buffet de la Gare de Céligny est bien plus qu'un restaurant où il fait bon s'encanailler en dégustant des plats traditionnels bourgeois et revigorants; c'est un lieu de vie. Du café matinal au déjeuner professionnel en passant par les dîners entre amis et familiaux, il fait bon prendre son temps à l'intérieur dans un décor chaleureux et intimiste lors d'une rude soirée d'hiver ou à l'extérieur sur une charmante terrasse ombragée lors des premières chaleurs d'été.

Déjà plus d'un demi-siècle que cette auberge de campagne fait partie du paysage culinaire genevois. La famille Fillistorf achète l'établissement en 1949 et crée, quelques années, plus tard la fameuse recette des filets de perche devenue incontournable. Bien des années plus tard, c'est en 1999 que le couple Sao et Pedro Matos, directeur de la salle depuis 1991, reprennent l'affaire et conservent la traditionnelle recette des poissons du lac encore délicieusement convoitée de nos jours. «Les filets de perche font partie intégrante de l'histoire du Buffet de la Gare et accompagnent nos clients à travers les générations. Nos perches viennent exclusivement du lac Léman; jamais d'importation et jamais congelées» rappelle le propriétaire.



Impossible de ne pas mentionner les pêcheurs qui rendent possible cette dégustation miraculeuse et qui accompagnent le restaurateur depuis ses débuts. Jean-Charles Bensaoud et Terence Vallet arpencent les coins de pêche tenus secrets en quête de l'excellence des produits lacustres. Grâce au chef Laurent Bachelard derrière les fourneaux, la gourmandise bistrotière est au rendez-vous avec les merveilleuses cuisses de grenouilles en persillade, la mousseline de truite fumée et son coulis de poivrons doux, le filet de bœuf poêlé accompagné d'une envoûtante sauce béarnaise et de quelques pommes allumettes croustillantes. Approvisionné par des fournisseurs de renom, à l'image de la Boucherie du Palais pour les viandes et la maison Roger Finaz pour les légumes, le Buffet de la Gare de Céligny est entre de bonnes mains et son avenir tout tracé.

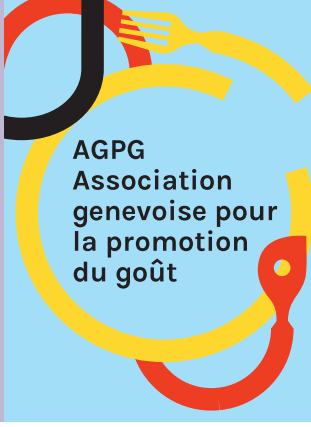
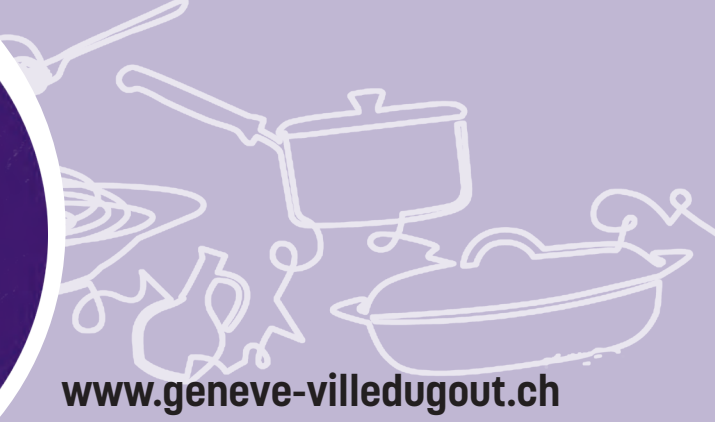


Buffet de la Gare de Céligny

Rte de Founex 25
1298 Céligny
Tél. 022 776 27 70

www.buffet-gare-celigny.ch

Genève
Ville
du Goût
2021



www.geneve-villedugout.ch

EN PARTENARIAT AVEC
GENÈVE
terroir

PORTRAIT



UNE RACE ANCIENNE
La chèvre du Toggenbourg porte le nom de la vallée du canton de Saint-Gall où elle a été sélectionnée à l'origine. Pendant des siècles, ces animaux ont largement contribué à la subsistance des familles pauvres. Traditionnellement, les chèvres des villages étaient rassemblées en un troupeau qui passait l'été à l'alpage. Le lait servait à fabriquer du fromage, qui était distribué aux familles propriétaires. La chèvre du Toggenbourg se distingue depuis toujours par ses capacités d'adaptation et de résistance. L'ossature robuste de ses pattes lui permet de paître sur les pentes abruptes. Son épaisse fourrure brune la protège de la pluie et du froid. C'est une race polyvalente peu exigeante : elle se prête très bien à la production laitière et offre un bon rendement de viande.
Source : Slow Food



UNE FERME BIO
La Touvière, c'est aussi une ferme bio constituée en Sàrl. On y produit notamment des légumes, des pommes, du raisin et de la lavande médicinale. 350 poules pondeuses y coulent des jours heureux.

Les belles biquettes

DE LA TOUVIÈRE

A MEINIER, UNE SOIXANTAINÉ DE CHÈVRES DU TOGGENBOURG COULENT DES JOURS HEUREUX. LEUR LAIT EST TRANSFORMÉ EN DE DIVINS FROMAGES QUI MÉRITENT DE FIGURER SUR TOUTES LES TABLES DU CANTON.

Qu'on se le dise : les fromages de chèvre de la ferme de la Touvière sont exquis et tous les restaurateurs qui jouent la carte du local devraient les mettre au menu. On les trouve à Meinier, bien sûr, mais aussi en vente en circuit court dans plusieurs épiceries et magasins à la ferme du canton de Genève. Quelques rares établissements les intègrent à leur carte, comme le Grütli. Les quatre chevières, membres de la coopérative, rêvent de pouvoir proposer leurs merveilles à d'autres restaurateurs. « On brosse toujours notre portrait de façon idyllique. Même si nous adorons notre métier, il est peu rémunérateur et nous sommes un peu tristes de constater que certains chefs genevois préfèrent s'approvisionner en chèvre français. Nos produits sont certes plus chers, mais ils sont bio, et nous arrivons à peine à vivre avec nos ventes ! », confie Sophie.

Les soixante chèvres de Meinier fournissent entre 60 et 120 l de lait par jour, en fonction de la saison, de mi-mars à mi-novembre. Pour fabriquer un fromage de 100 g, il faut compter pas moins de 0,67 l de lait. La fromagerie est sise au rez-de-chaussée de la grande grange, dans le prolongement de la boutique de la ferme. Les biquettes sont soumises à la traite deux fois par jour. Le lait arrive à la laiterie par lactoduc. Il y est stocké et mûri avant d'y être transformé en fromages à pâte mi-dure. Moulé, puis retourné, il rejoindra ensuite la salle de fabrication où d'autres

délices sont confectionnés, à l'instar des crottins, des bûches et des Petiots. La salle d'emballage contient un séchoir, un frigo d'affinage et un frigo de conservation. On imagine que tout ce parcours, du bâtiment d'élevage à celui de fabrication a nécessité de gros investissements. La coopérative a été soutenue par les fondations Gelbert et Wilsdorf. Elle a également eu recours au crowdfunding qui lui a permis de lever 100 000 francs. Chacune des chèvres est parrainée. Les marraines et parrains ont déboursé 1500 francs pour donner un nom à une chèvre. Les prêteurs et les parrains sont rémunérés en fromage. Une centaine de paniers contractuels de fromage complètent les besoins financiers de la coopérative qui fabrique aussi des yaourts au lait de brebis, aromatisés au chocolat et café éthique ainsi que de la féta.

Bien nourries

De mars à octobre, l'alimentation des chèvres est essentiellement basée sur la pâture. Pour compléter, les chevières récoltent le fourrage séché (graminées et luzerne) et la paille chez leurs partenaires les « P'tit Choux » et dans les fermes biologiques voisines. Elles achètent aussi du maïs et orge bio et des tourteaux (déchet de pressage des huiles de tournesol et colza).

Textes : Manuella Magnin / Photos : Sedrik Nemeth



LA CHEFFE



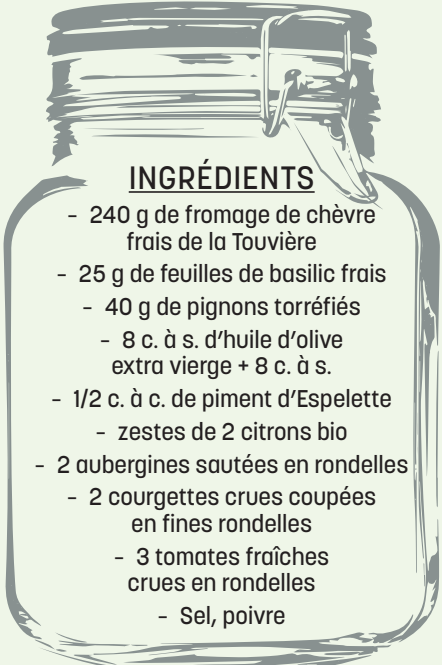
Abigail Antilen
AU GRÜTLI – Rue du Général Dufour 16
1204 Genève – Tél 022 321 51 58 - www.cafedugrutli.ch

RECETTE



Crèmeux de chèvre et légumes du soleil

La recette du Au Grütli



INGRÉDIENTS

- 240 g de fromage de chèvre frais de la Touvière
- 25 g de feuilles de basilic frais
- 40 g de pignons torréfiés
- 8 c. à s. d'huile d'olive extra vierge + 8 c. à s.
- 1/2 c. à c. de piment d'Espelette
- zestes de 2 citrons bio
- 2 aubergines sautées en rondelles
- 2 courgettes crues coupées en fines rondelles
- 3 tomates fraîches crues en rondelles
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Pour 4 personnes

1. Mixer les feuilles de basilic avec 8 c. à s. d'huile d'olive, le piment d'Espelette et le sel, jusqu'à obtenir une huile verte.
2. Incorporer le fromage de chèvre, le zeste de citron et les pignons à l'huile verte, mixer légèrement et garder au frais.
3. Rectifier l'assaisonnement.
4. Chauffer 8 c. à s. d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive.
5. Sauter (dorer) à feu moyen les tranches d'aubergines des deux côtés et les saler légèrement.
6. Monter le mille-feuille en intercalant les rondelles d'aubergines, tomates, courgettes en insérant entre les couches le crèmeux de chèvre.