

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

30
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° 17 • 7 novembre 2025

Caves Ouvertes de Noël
Wine & Art

Dégustez les vins du Vully dans une ambiance chaleureuse tout en découvrant une sélection d'artistes exposant dans les caves.

Vendredi 28 novembre 2025 : 16h-19h
Samedi 29 novembre 2025 : 10h-17h
Avec offre nuitée dans la région !

vully
LES VIGNERONS

Matériel de cuisine professionnel
RotorLips.ch



ROTOR Lips FEUMI VAC-STAR

GRUPE ROTAG - Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie

Entr'Acte
Votre supplément
Entr'Acte



Igeho
60



SUISSE
> Page 12

Gilles Varone,
au firmament de
la gastronomie

AUTOMNALES 2025
Un riche programme à savourer



COOK'N'SHOW

VU POUR VOUS



Le Grand Conseil vote l'interdiction de fumer aux heures de repas

Le Grand Conseil genevois a voté une motion visant à interdire de fumer sur les terrasses des cafés et restaurants durant les heures des repas. Le texte adopté a été approuvé par 48 voix contre 39. Il charge le Département de la santé (sous Pierre Maudet) d'élaborer rapidement une loi.

Laurent Terlinchamp, Président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), exprime sa déception, y voyant « une perte de liberté » et dénonçant l'approche dogmatique dans la gestion de la santé publique avec les législations sur la fumée passive par des lois cantonales et non fédérales.

Genève se veut encore une fois leader dans les contraintes imposées aux restaurateurs.

www.scrhg.ch

Du 7 au 16 novembre, la foire genevoise ravira les palais avec un florilège de nouveautés, tant pour les professionnels que pour le grand public.

M. M.

GENÈVE

Vous avez aimé les Automnales? Vous allez les adorer cette année encore plus! Surtout si vous faites partie des inconditionnels de la gourmandise. L'équipe aux commandes de ce grand rendez-vous genevois vous a concocté une nouveauté qui va vous faire saliver. Il s'agit de l'Automnales Food Festival qui proposera une offre de restauration XXL, des animations en continu, une scène à la programmation vibrante et des nocturnes jusqu'à 22 heures chaque soir (sauf les dimanches) pour prolonger le plaisir une fois la nuit tombée.

Seront également de retour: le fameux Cook'n'show avec sa programmation hautement alléchante, la table des

saveurs et ses menus gastronomiques concoctés par les Chef's Goutatoo, le Cook'n'pro et ses quatre jours dédiés aux professionnels du secteur, Arvinis, qui proposera un véritable tour du monde œnologique, et l'Automnales Beer Festival et ses brasseries artisanales.

TROPHÉES DE LA GASTRONOMIE ROMANDE

Les Automnales deviendront-elles le nouveau « guide » du paysage gastronomique genevois et romand? Si cela reste à confirmer, les tout nouveaux Trophées qui seront décernés par les partenaires du Cook'n'pro feront honneur aux lauréats qui ne manqueront pas de les mettre en bonne place dans leurs établissements. Léguriviera a présélectionné 3 nominés pour le Trophée du Jeune chef genevois de l'année: les chefs Jonas Bolle de Ka kitchen (bientôt Café de l'amitié), Jacopo Romagnoli du restaurant Gallo et Robin Bessire du Cigalon.

Dans la catégorie du Jeune pâtissier de l'année, Transgourmet a jeté son dévolu sur Yohan Coiffard de Tout Chocolat à Genève, Valérie Grossen de la Pâtisserie Valérie à Dullier (VD) et Camille Lecointre de la Maison Lecointre à Lausanne.

Côté restauration collective, Genève Région - Terre Avenir a désigné trois candidats au titre suprême: les chefs David Pluquet (Crêches Acacias & Epinettes), Laurent Faivre (Unité Centrale de Production des HUG) et Marc Juille (Cuisine du Faubourg, secteur Saint Gervais).

Pour Nestlé Professional, trois établissements romands méritent le Trophée du Barista de l'année: le Café æmë à Sion, le Café Ponti à Lausanne et Melrose Kitchen à Genève.

Enfin, la rédaction du Temps a choisi trois prétendants au Trophée du Meilleur bistrot de la région: l'Auberge de la Gare à Grandvaux (VD), Le Bistrotet à Genève et Les Collines à La Sage (VS).

Les lauréats seront dévoilés lors de la cérémonie de remise des prix, le lundi 10 novembre 2025 à 19h30, sur le Cook'n'show.

Le public a également été invité à voter sur Instagram, le vote du jury comptant pour 60% et celui du public pour 40%.

→ Suite de l'article page 2

10.11-15.11.2025
Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



kg 1.58
Tomates Espagne calibre 57 - 67 mm 6 kg net

kg 14.99
Ragoût de bœuf II Suisse/importation env. 1 kg **Quality**

kg 1.90
Barilla Spaghetti n°5 5 kg **42%***

→ Suite de l'article page 1

LES CONCOURS À NE PAS RATER

SWISS ETHIC PASTRY AWARD

SAMEDI 8 NOVEMBRE

10H – 18H30

Un concours qui célèbre la pâtisserie et la chocolaterie durables, entre créativité et conscience éthique. Au programme? Un parcours narratif 100% chocolat accompagné de 20 bouchées au chocolat, 15 douceurs boutique et des desserts à partager autour du Mont-Blanc; le tout avec des matières premières sourcées et valorisées ainsi qu’une lutte affirmée contre le gaspillage.

CHEF'S GOUTATOO CHALLENGE

DIMANCHE 9 NOVEMBRE

11H – 15H

Étape incontournable vers le prestigieux Poivrier d'Argent, ce concours mettra en lumière la passion, la technique et la créativité de la relève culinaire locale.

COOK'N'MIX

DIMANCHE 9 NOVEMBRE

15H – 18H

Après une première édition très remarquée, ce concours pro proposera un show à déguster sans modération! Au menu: 16 candidates, 10 minutes chrono pour épater le jury avec des créations signatures et une finale explosive autour d'un panier mystère.

CHAMPIONNAT SUISSE DU DESSERT À L'ASSIETTE

LUNDI 10 NOVEMBRE

11H – 15H

Le Cook'n'show lance la toute première édition du Championnat suisse du dessert à l'assiette, en partenariat avec le chef pâtissier Christophe Loeffel: un concours ultra-pointu réservé aux pros de la pâtisserie et de la cuisine durant lequel chaque candidat-e devra imaginer et créer un dessert à l'assiette inédit pour 12 personnes, pensé pour la restauration.

COOK'N'ROOM SERVICE

LUNDI 10 NOVEMBRE

15H – 19H

Présidé par l'École Hôtelière de Genève, ce concours réunit les plus beaux établissements de Genève pour une compétition inédite autour de l'excellence hôtelière. Ce concours mettra en scène des équipes issues de chaque hôtel, challengées dans une épreuve de service en chambre et d'excellence opérationnelle. Chaque établissement en lice devra mobiliser son ou sa cuisinier-ère pour réaliser un club sandwich et un moelleux au chocolat, deux classiques revisités dans un esprit haut de gamme.



COOK'N'STAR

SAMEDI 15 NOVEMBRE

10H – 14H30

Le Cook'n'show rend hommage à Guillaume Bichet à travers une nouvelle édition du Concours Cook'n'star. Le défi? Réinventer le Mac d'Amour, le dessert signature de la Maison Bichet reconnaissable à sa forme en cœur et à ses coques de macarons.

COOK'N'BURGER

SAMEDI 15 NOVEMBRE

16H – 19H30

Le Cook'n'show et Inglewood lancent le tout premier concours amateur Cook'n'burger! Imaginez votre propre recette avec des ingrédients dévoilés le jour J, surprenez le jury en 1h30 chrono et tentez de voir votre création devenir LE burger du mois dans tous les établissements Inglewood.



LA COURSE DES SERVEUSES ET GARÇONS DE CAFÉ

DIMANCHE 16 NOVEMBRE

16H – 17H

La mythique Course des serveuses et garçons de café fait son grand retour aux Automnales! Événement emblématique et festif historiquement organisé par la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève (SCRHG), cette épreuve met à l'honneur le savoir-faire, l'agilité et l'élégance des métiers de service. En tenue de travail, les participants se lanceront, un plateau à la main garni de 2 verres d'eau et 2 bouteilles, sur un parcours d'environ 1 500 mètres.

www.automnales.ch

22^e COURSE DES SERVEUSES ET GARÇONS DE CAFÉ



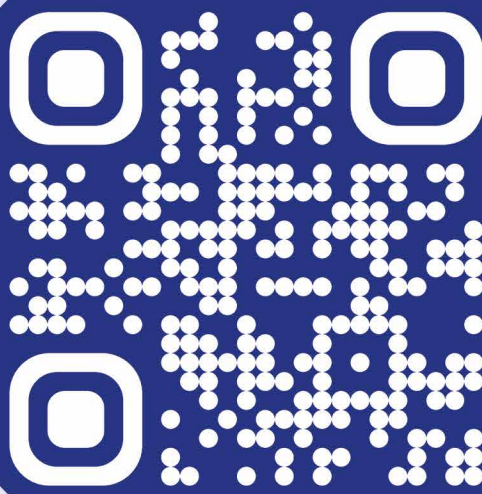
*Votre place
vous attend,
même à la
dernière
minute!*

Dimanche
16 NOVEMBRE 2025

DÉPART À 16h
LES AUTOMNALES

Parcours d'environ 1,5 km - Nombre de participants limités.
DÉPART ET ARRIVÉE DEPUIS LE COOK'N'SHOW

INSCRIPTION



Nombre de participants limités.

TRÉSORS DE NOS TERROIRS

L'Etivaz AOP

C'est en 1999 que L'Etivaz obtint son AOC. Selon Sophie Guyet, responsable marketing de la coopérative, plusieurs éléments font la spécificité de ce fromage: « D'abord il est toujours préparé au feu de bois, ce qui exige un grand savoir-faire pour la maîtrise des températures successives. Les producteurs utilisent du bois d'épicéa. En ramassant le bois mort, ils contribuent aussi à la santé des forêts et des alpages. ».

Un savoir transmis d'une génération à l'autre

Elle poursuit: « Ensuite, il faut savoir que les producteurs ne sont pas des fromagers professionnels. Ils se transmettent leur précieux savoir de génération en génération, perpétuant ainsi une très ancienne tradition. Les jeunes prennent régulièrement le relais. Actuellement, la moyenne d'âge de nos producteurs tourne autour de 45 ans ». Dernier point: « Nos exploitations sont situées dans une région des Alpes et des Préalpes où la flore est unique. Elle joue un rôle déterminant dans le goût de nos fromages. »

Bon an mal an, ce sont quelque 450 tonnes de fromage qui sont mises sur le marché.

Rien à voir, quantitativement, avec les grands « cousins » tels que le Gruyère ou le Vacherin fribourgeois. Mais c'est cette production relativement modeste qui fait tout le charme de ce fromage d'alpage. L'Etivaz s'exporte-t-il? « Oui, surtout en France, et dans une moindre mesure au Benelux et en Allemagne. »

Ce délicat fromage se savoure aussi en rebibes ou en fondue. Le site de la coopérative propose d'incroyables recettes, telles que les Spaghettis Primavera sur l'espuma de L'Etivaz; le Carpaccio de L'Etivaz à la truffe ou les Asperges gratinées au râpé de L'Etivaz à Rebibe AOP... Allez voir!

Georges Pop
Image © etivaz-aop.ch



PUBLIREPORTAGE



Commande facilitée: le marché Mercanto propose tout sous un même toit.

Mercanto

GAGNER TEMPS ET ARGENT AVEC LA PLACE DE MARCHÉ B2B EN LIGNE MERCANTO

Le temps, c'est de l'argent, surtout pour les hôteliers et les restaurateurs. Le back-office doit donc pouvoir être géré rapidement et efficacement. Mercanto y contribue avec succès.

Discrètement mais sûrement, Mercanto est parvenu en deux ans à créer la place de marché B2B en ligne la plus performante de Suisse pour Food, Non-Food et Healthcare.

Selon le dernier classement Carpathia, qui publie chaque année les chiffres d'affaires des plus grands sites d'e-commerce suisses, la plateforme traite environ 1000 commandes par jour et occupe désormais la première place au niveau national. L'offre s'étend des produits d'entretien et gants aux boissons de grossistes, en passant par la viande ou les saucisses du boucher local, jusqu'aux produits frais comme le poisson, le pain et bien davantage. Bref, tout ce dont les professionnels de l'hôtellerie-restauration ont besoin et qu'ils devaient auparavant commander sur de multiples plateformes distinctes avec des accès complexes.

UNE CROISSANCE CONTINUE

«Un marché digital n'est efficace que si les acheteurs et fournisseurs peuvent interagir librement et simplement sur une même plateforme. C'est manifestement ce que nous avons réussi», se réjouit Tobias Felbecker, directeur de Mercanto. Chaque jour, de nouveaux fournisseurs rejoignent le site et amènent avec eux leurs clients, qui découvrent à leur tour d'autres partenaires. Rien d'étonnant à cela: Mercanto est un outil accessible, simple et conçu pour tous. Les tarifs d'entrée sont équitables, modulés et abordables pour chaque taille d'entreprise. La recette du succès derrière le concept de Mercanto repose sur un principe clair: la digitalisation permet non seulement de gagner du temps, mais aussi de l'argent. C'est pourquoi les développeurs ont veillé à ce que l'accès aux canaux de distribution numériques soit le plus fluide possible. Cette logique s'applique aussi aux fournisseurs. Quelle que soit leur taille ou leur infrastructure technique, les nouveaux venus bénéficient de l'appui d'une équipe de support. En complément, une Mercanto Academy a été créée afin de transmettre les bases techniques et de proposer des formations adaptées. «Sur notre place de

marché, un restaurateur ou un hôtelier définit ses propres favoris. Grâce à un seul login et en une commande unique, nos clients peuvent librement composer leur panier à partir de l'ensemble de leurs fournisseurs», explique Tobias Felbecker. Commandes régulières, promotions ou offres spéciales sont intégrées en quelques clics dans un panier sur mesure. Un avantage supplémentaire: les établissements qui souhaitent exploiter les canaux de distribution de Mercanto pour leur propre activité peuvent évoluer d'acheteurs à fournisseurs.

Pour ces derniers, Mercanto devient ainsi un puissant canal de vente supplémentaire. Mercanto n'est pas un intermédiaire. Toutes les données restent la propriété exclusive du fournisseur, qui détermine l'assortiment, fixe les prix et définit les promotions, ainsi que leur durée. «Mercanto n'est donc qu'un lien technique, garantissant la sécurité maximale des données», conclut Tobias Felbecker.

igeho
HALLE 1.1.
STAND B140

NOUVELLE OBLIGATION ET FORMATION CONCERNANT LA REMISE D'ALCOOL



Il est possible d'apprendre tout ce qu'il faut savoir sur la remise d'alcool aux mineurs grâce à la formation en ligne **age-check.ch**.



Tobias Felbecker, directeur de Mercanto, entend proposer avec sa place de marché un outil accessible au plus grand nombre.

© Christoph Kaminski



CHASSE Une ode au gibier du Val d'Ille

Rares sont les établissements qui proposent du gibier sauvage à leur carte. Au Restaurant du Théâtre à Monthey, on sublime depuis longtemps la chair de ces bêtes au goût marqué et sublime.

MANUELLA MAGNIN

VALAIS

Quand l'automne est de retour et que le commun des mortels se précipite dans les supermarchés pour jeter son dévolu sur un morceau de gibier emballé sous vide, élevé à l'étranger, Mauro Capelli et Ilario Colombo Zefinetti n'attendent qu'une chose: le coup de fil des chasseurs qui arpentent les montagnes du Val d'Ille. Le chef Ilario et son équipe reçoivent les bêtes entières qui sont soigneusement découpées dans le sous-sol du restaurant. Mauro, grand œnophile, imagine alors les flacons qu'il mariera avec chaque plat imaginé par le talentueux Ilario.



Mauro Capelli et Ilario Colombo Zefinetti.

En octobre déjà, quatre grands cerfs, 1 chamois et quelques biches ont passé la porte de l'établissement. « Les chamois se font plus rares cette année, note Mauro. Ils se réfugient sur les sommets, pour fuir les deux meutes de loups présentes dans la région. »

Aux fourneaux, Ilario travaille chaque morceau avec un infini respect. L'épaule de biche se mue en tartare soigneusement assaisonné, agrémenté de noisettes grillées, de petites mûres en pickles, de poudre de crème fumée et de pousses sauvages. La poitrine du grand cerf des Essertilles devient un goûteux pastrami, rehaussé par un consommé riche et un confit de chanterelles d'automne. Les raviolis del plin accueillent une goûteuse farce de gibier. Ils sont sublimés par une sapide émulsion acidulée au beurre noisette, de jolies lamelles de truffe grise du Chablais et des cubes de topinambour braisés. Les atrioux braisés de bas morceaux de cerf et de chamois sont tout simplement divins, escortés de coing écrasé, d'huile de laurier sauce et de fraîcheur de chou rouge. Les médaillons de noix de cerf et le crosques d'épaule confite ponctuent un menu tous en découvertes et en saveurs.

DEUX PHILOSOPHIES

Si la viande de gibier séduit par son authenticité et son prestige, toutes ne se valent pas. Le gibier sauvage vit en totale liberté, au rythme des saisons et de son environnement. Son alimentation naturelle – faite d'herbes, de baies, de jeunes pousses et de racines – confère à sa chair une saveur unique, parfois puissante. Ce mode de vie actif sculpte des muscles fermes, donnant une viande maigre, riche en protéines et en minéraux, mais aussi plus dense et plus corsée en bouche. Chaque bête raconte le terroir dont elle est issue.

Face à cette authenticité brute, le gibier d'élevage propose une expérience plus douce et régulière. Les animaux, élevés dans de vastes enclos, bénéficient d'une alimentation contrôlée et d'un suivi sanitaire rigoureux. Le résultat: une viande plus tendre, au goût moins prononcé, mais d'une grande constance. Au-delà du goût, c'est une question de philosophie: le gibier sauvage incarne la liberté et la nature, tandis que le gibier d'élevage représente la maîtrise et la régularité.



SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS: 25 ANS DE SAVEURS, DE PARTAGE ET DE SUCCÈS

Les organisateurs se réjouissent d'une affluence record de plus de 45 000 visiteurs, confirmant la forte attractivité de ce rendez-vous gastronomique. Les 300 exposants ainsi que les hôtes d'honneur (le Liechtenstein, ChasseSuisse et le Vacherin Fribourgeois AOP) affichent leur satisfaction après cinq jours marqués par la convivialité et des échanges de grande qualité. La prochaine édition est d'ores et déjà annoncée pour le 2 au 6 décembre 2026.

www.gouts-et-terroirs.ch

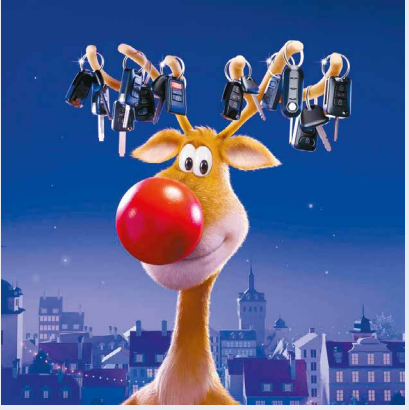
L'OPÉRATION NEZ ROUGE 2025 RECHERCHE DE BÉNÉVOLES!

La Fondation Nez Rouge Suisse est heureuse d'annoncer le lancement de sa nouvelle campagne de sensibilisation et de raccompagnement pour les fêtes de fin d'année : l'Opération Nez Rouge 2025.

Aujourd'hui, en plus des fidèles bénévoles de longue date, Nez Rouge recherche activement de « nouvelles têtes ». Il n'est pas nécessaire de s'engager pour toute la durée de l'Opération Nez Rouge.

Nez Rouge a besoin de conducteur/trice (conduite hivernale de nuit), d'accompagnant(e)s et de téléphonistes.

Inscriptions et renseignements sur nezrouge.ch.



LE LABEL FAIT MAISON
MET EN VALEUR
TON SAVOIR-FAIRE !

LES AVANTAGES DU LABEL :

- UN POSITIONNEMENT CLAIR ET UNE GARANTIE POUR LES CLIENTS
- UNE VISIBILITÉ SUPPLÉMENTAIRE GRÂCE AU RÉSEAU NATIONAL
- UNE RECONNAISSANCE POUR L'ÉQUIPE DE CUISINE
- UNE IMAGE POSITIVE

Demandez le label jusqu'au 20 novembre en ligne et profitez d'une réduction de 10% sur la cotisation 2026.

Un trio qui exalte les saveurs de la bière

Grands gourmands devant l'Éternel, et impénitents passionnés de bière, sous toutes ses formes, Gabriel Hasler, Reto Engler et David Paraskevopoulos, à peine sortis de l'adolescence, se sont lancés en 2001 dans l'aventure de leur vie: créer une brasserie ! Ils sont aujourd'hui à la tête de la maison Dr. Gab's, à Puidoux (VD), qui propose un impressionnant éventail de mousses blondes, blanches, Pale Ale, IPA, Stout, ainsi que du cidre. Pour partager la passion qui les anime, ils viennent de publier aux éditions Favre un remarquable livre de recettes: Food & Beer - La cuisine à la bière pour les bons vivants.

GEORGES POP

LIVRES

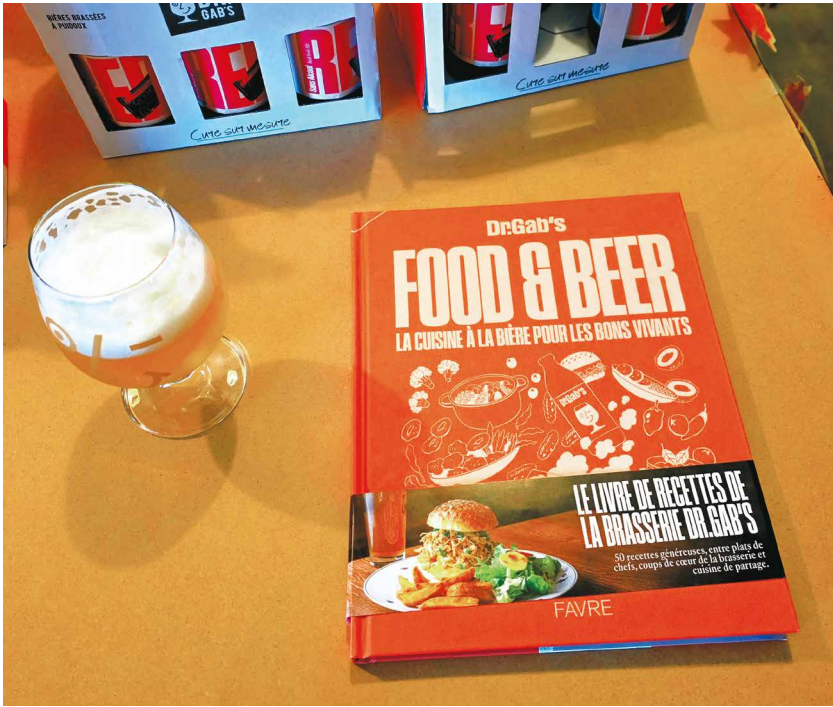
Pourquoi cet ouvrage? Les trois compères, qui se dissimulent derrière le nom de leur entreprise, s'en expliquent dès les premières pages: « Une bière, c'est bien plus qu'une boisson à siroter entre amis lors d'un apéro ou pour accompagner vos barbecues de l'été. C'est un véritable trésor gustatif qui se décline en une farandole d'arômes et de couleurs. » Pour parvenir à leurs fins, les auteurs se sont soumis à une véritable discipline de bénédictins, ponctuée – il est vrai – de jouissives dégustations gourmandes.



▲ Reto Engler et Gabriel Hasler, deux des trois fondateurs de la brasserie Dr.Gab's et co-auteur du livre Food & Beer - La cuisine à la bière pour les bons vivants.

Photos: © Le Cafetier

www.docteurgabs.ch
www.editionsfavre.com



DES CHEFS «COMPLICES»

Patiemment, méthodiquement, les trois compères ont demandé à des restaurateurs qui partagent leur penchant pour l'orge, le houblon et la bonne chère, de leur concocter des recettes, en y intégrant leurs produits, directement ou en rafraîchissant accompagnement. Impossible de citer ici tous ces « complices ». Ils se comptent par dizaines. « Nous avons sollicités des chefs avec qui nous collaborons régulièrement. Et nous avons profité du confinement, lors de la pandémie du coronavirus, pour rassembler tout ce matériel », nous a confié Reto Engler.

Le résultat est bluffant : une cinquantaine de recettes (brunch dominical, apéro détente, lunches rapides, soupers raffinés et desserts gourmands) révélées avec délectation, le tout joliment illustré. Chacune de ces recettes est à la portée d'un cuisinier, même manchot, les étapes de la préparation étant rapportées avec une bienveillante rigueur avec, en guise de cerise sur le gâteau, une petite anecdote historique.

SE METTRE L'EAU À LA BOUCHE

Quelques exemples pour se mettre l'eau à la bouche: le Burger à l'effiloché de poulet, mijoté lentement à la bière ambrée; les Mini-tourtes au bœuf mijoté à la Ténébreuse, une bière stout; le Jarret de veau braisé à la Chameau, une bière ambrée; le Pulled pork à la bière blonde Swaf et au vin cuit; le Tomahawk nappé de confiture à la bière et croustillant de bacon, qui s'inspire des grands classiques du BBQ américain, ou encore, pour les fins becs amateurs de douceurs, le Pudding collant au Toffee et à la Ténébreuse, qui fleurit bon l'Angleterre, etc.

Plusieurs pages du livre sont consacrées aux différents styles de bière, au brassage ou encore à la dégustation. Les trois auteurs se sont aussi fendus d'un guide des restaurants genevois, lausannois, fribourgeois et zurichois qui trouvent grâce à leurs yeux.... Cinq restaurants du Lavaux, région qu'ils chérissent, figurent aussi sur leur liste.

HUGO REITZEL

L'audace du goût au service de la restauration

L'entreprise aiglonne Reitzel incarne un engagement unique dans le monde des condiments, alliant goût, tradition, innovation, responsabilité sociale et environnementale.

PRODUIT

Le nom d'Hugo Reitzel évoque le voyage, la curiosité et l'envie de partager. Une histoire qui a commencé il y a plus d'un siècle, lorsque le fondateur de l'entreprise basée à Aigle, aventurier du goût, parcourait le monde à la recherche d'épices, d'aromates et de saveurs nouvelles.

Aujourd'hui, derrière cette marque, partenaire privilégié de l'HORECA, se cache une PME suisse engagée aux côtés des professionnels de la restauration et des producteurs. Consciente de leurs défis, elle a choisi de ne pas être un simple fournisseur, mais un véritable partenaire tant au champ qu'en cuisine.

Dans ses gammes Food Service, tout est pensé pour faciliter le quotidien des chefs sans jamais sacrifier le goût. Chaque pickle, chaque sauce, chaque condiment devient un outil d'expression culinaire pour sublimer les plats et surprendre les convives.

La PME déploie une stratégie duale : HUGO représente la marque locale, avec des matières premières suisses, idéale pour le retail, les événements et les tables où le local est valorisé. Hugo Reitzel, quant à elle, s'appuie sur des



▲ Reitzel est fière de sa collaboration avec les paysans indiens.

Photos: © Dreaming Digital



matières premières issues de pays au climat adapté et au savoir-faire spécifiques, notamment pour les câpres, mini poivrons et piments, dont la culture n'est pas viable en Suisse. Cette transparence sur l'origine est un pilier fort : chaque filière, du Maroc à l'Inde, est tracée et suivie. La marque Hugo Reitzel a pour mission d'innover et de bousculer les codes dans les linéaires, elle s'étend par exemple au-delà des cornichons : piments jalapeños, mini épis de maïs. Rendez-vous à l'IGEHO dans le hall 1.1 sur le stand N° D108 pour découvrir en exclusivité les nouveautés à venir, dont prochainement des sauces « street food ».

DURABILITÉ

La seule conserverie de Suisse est très engagée dans la production responsable. Exemple? Sa filière indienne de cornichons Fairtrade est unique au monde. Plus de 3 000 agriculteurs en Inde bénéficient de contrats transparents, de salaires équitables hommes-femmes et d'un fonds premium voté annuellement pour des projets collectifs, avec inclusion des femmes dans la gouvernance locale. Reitzel lance en 2018 son partenariat avec Fairtrade,

une filière qui garantit trois récoltes par an (2303 tonnes en 2024), assurant continuité et qualité pour le marché suisse, où les contraintes climatiques imposent des approvisionnements complémentaires.

Leur programme VIA (Very Important Actions) structure les actions durables de la marque autour de trois piliers : People, Pickles, Planète, avec des objectifs concrets à 2030 entre autres : des projets pilotes agroécologiques/régénératifs, la réduction des intrants, la réalisation du second bilan carbone, la réduction du plastique, et le développement des filières locales et équitables.

Ainsi, HUGO et Hugo Reitzel conjuguent savoir-faire suisse et engagement international, conciliant transparence des origines, contraintes climatiques et exigences du Food Service. Une approche durable et équitable qui positionne la marque comme leader dans le pickle responsable, tout en continuant à séduire professionnels et consommateurs sur le goût et la qualité.

www.hugoreitzel.ch

GÉRANCE

APPEL À CANDIDATURES

Pour la gérance de la
buvette-restaurant
du Centre sportif Marc-Burdet

Groupement Intercommunal du Stade Marc-Burdet
(Bellevue – Collex-Bossy – Genthod – Pregny-Chambésy)



LIEU DE L'EXPLOITATION

Centre sportif Marc-Burdet
Route de Vireloup 16 - 1239 Collex-Bossy

Dossier disponible en ligne :
www.beaver-immo.ch

Délai de dépôt : 31 janvier 2026
(dernier délai)



Envoi des candidatures :

Beaver Immobilier SA - Appel à candidatures GISMB
Avenue des Grandes Communes 8 - 1213 Petit-Lancy

Nous rénovons
vos volets

- En bois: Rénovation totale (ponçage, menuiserie, peinture)
- En aluminium: Nettoyage et Rethermolaquage selon les normes «Qualicoat» avec couleur à choix
- Fourniture et pose de volets alu neufs «Swiss Made»

Action -20%
jusqu'au 31.12.25

Prise en charge et livraison
à votre domicile.
Contactez-nous pour un devis gratuit.
www.RenoCH.ch – 079 895 10 00
Votre entreprise de peinture

Haro (bis) sur la volaille brésilienne!

Il y a deux ans, l'association Terroir Fribourg avait lancé une campagne de sensibilisation auprès des consommateurs et des restaurateurs suisses afin de les inciter à se détourner de la volaille brésilienne dont l'élevage, peu respectueux du bien-être animal, contribue à la destruction de la forêt amazonienne. L'ONG Greenpeace prend aujourd'hui le relais: dans une enquête publiée au mois de septembre, elle regrette qu'un poulet sur deux, importé en Suisse, provienne toujours et encore du Brésil.

GEORGES POP

les distributeurs ne fournissent pas d'informations transparentes sur l'origine des produits. Les étiquettes permettent rarement de déterminer l'abattoir brésilien ou l'origine du soja utilisé dans l'élevage de volailles. « Nous demandons au commerce de détail et de gros de cesser d'importer de la volaille brésilienne », insiste Greenpeace.

« Je rejoins Greenpeace sur l'exigence de transparence concernant les origines du poulet brésilien », a pour sa part indiqué Jacques Clément, éleveur et membre du comité de l'Association des producteurs suisses de volaille », récemment entendu dans l'émission « On en parle » de la RTS. Il a cependant reconnu qu'une interdiction sera difficile à imposer, la Confédération venant de signer un accord de libre-échange avec le Mercosur auquel appartient le Brésil.

SOUTENIR LA PRODUCTION LOCALE

En 2023, Terroir Fribourg avait invité avec instance les consommateurs et les restaurateurs à privilégier, dans la mesure du possible, l'achat de poulets indigènes, rappelant que le canton de Fribourg figure parmi les plus importants producteurs de volaille de Suisse. Selon l'organisation de promotion du terroir fribourgeois, « en proposant du poulet indigène à leurs clients, les restaurateurs ne contribuent pas seulement à faire vivre l'agriculture et l'économie locale, mais ils soutiennent aussi le bien-être animal, les normes d'élevage suisses figurant parmi les plus strictes au monde ».

www.terroir-fribourg.ch



ENVIRONNEMENT

En 2024, selon Greenpeace, les Suisses ont consommé quelque 140 000 tonnes de volaille dont 40% de poulets importés. Or un poulet étranger sur deux provenait du Brésil, ce qui représente plus de 25 000 tonnes. Cela fait de ce pays le premier importateur de cette viande en Suisse, loin devant la Hongrie, l'Allemagne et la France. Comme l'avait déjà souligné Terroir Fribourg, cet élevage contribue à la destruction des forêts de l'Amazonie et du Cerrado, défrichées pour faire de la place à de vastes cultures de soja, afin de nourrir les poules. À quoi s'ajoute le fait que le transport de cette volaille libère autant de CO₂ que des dizaines de milliers de voitures.

UN ÉTIQUETAGE QUI MANQUE DE TRANSPARENCE

Sur la base d'images satellites, Greenpeace estime qu'entre 2002 et 2023, 43,5 millions d'hectares de forêt ont ainsi été détruits, soit plus de dix fois la superficie de la Suisse. Son étude révèle en outre que

PUBLIREPORTAGE

Vac-Star SA
50 ANS D'INNOVATION SOUS VIDE

Depuis un demi-siècle, Vac-Star SA à Sugiez (FR) incarne la précision suisse, la qualité et l'esprit d'innovation dans les domaines de l'emballage sous vide et de la cuisson sous vide. Fondée en 1974, l'entreprise est devenue un partenaire de référence pour la gastronomie, l'hôtellerie et les boucheries, partout où la fraîcheur, l'efficacité et l'hygiène sont des priorités absolues.

Avec passion et savoir-faire technique, Vac-Star développe des appareils qui facilitent le quotidien des professionnels, des modèles compacts de table aux installations industrielles robustes. Tous les produits allient fiabilité, longévité et technologie de pointe, en parfaite adéquation avec les standards de qualité suisses.

En tant que membre du groupe Rotag, Vac-Star exploite efficacement les synergies en matière de développement, de production et de service. Il en résulte des solutions innovantes, concrètes, économiques et tournées vers l'avenir. Cette collaboration étroite permet d'anticiper les tendances et de transformer les besoins des clients en produits sur mesure.

NOUVEAUTÉ À DÉCOUVRIR À
L'IGEHO 2025 À BÂLE

Un moment fort attend les visiteurs

professionnels du salon Igeho 2025 à Bâle: Vac-Star y présentera en exclusivité la nouvelle génération de machines sous vide mobiles de type iVAQ. Ces appareils combinent une mobilité maximale à une technologie de pointe, intuitifs, performants et ergonomiques, conçus pour un usage quotidien en cuisine et en production. La série iVAQ symbolise un travail efficace, une hygiène optimale et une utilisation intelligente, fidèle à la promesse de Vac-Star: **une innovation qui séduit.**

L'équipe dynamique de Vac-Star SA célèbre avec fierté 50 années de réussite – et regarde résolument vers l'avenir. Que ce soit pour la haute gastronomie, la transformation efficace

des aliments ou des solutions d'emballage durables: **Vac-Star est votre partenaire de confiance en matière de qualité et de fiabilité.**

Vac-Star SA –
L'innovation sous vide.
Depuis 1974.



VAC-STAR
ROTOR
Lips FEUMIA

GRUPE ROTAG
LES FABRICANTS DE MACHINES
ROBUSTES POUR LA GASTRONOMIE

www.vac-star.com

igeho

HALLE 1.0,
STAND C108

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893. Journal romand — 132^e année — Paraît le vendredi.

Éditeur:

SOFIED SA

Journal Le Cafetier

Avenue Henri-Dunant 11

1205 Genève

Tél.: 022 329 97 47

Email: info@lecafetier.net

www.lecafetier.net

Rédactrice en chef:

Myriam Marquant

Correspondants:

Manuella Magnin et Georges Pop

Régie publicitaire:

SOFIED SA

Avenue Henri-Dunant 11

1205 Genève

Publicité et petite annonce:

Grégoire Gindraux

g.gindraux@lecafetier.net

Tél.: 022 329 97 47

Préresse:

Laurence Bullat

l.bullat@lecafetier.net

Service comptable:

compta-journal@scrhg.ch

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 47

Impression:

Atar Roto Presse SA

Crédit photo: © DR,

sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

Page facebook:

Journal Le Cafetier

MOTS CROISÉS

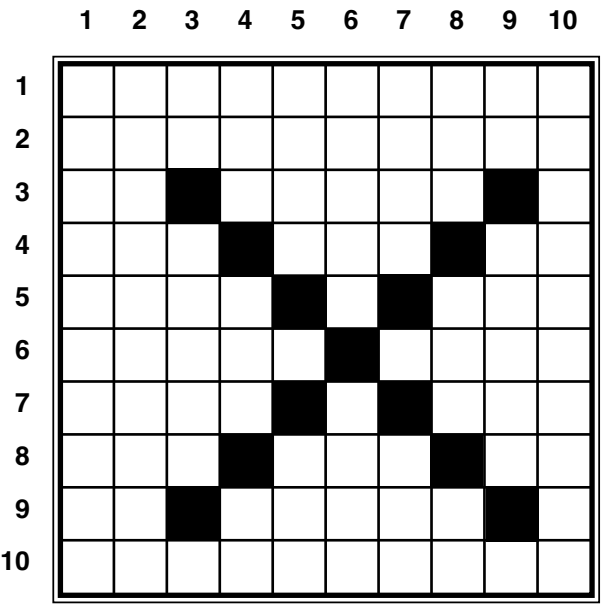
N° 1297

Horizontalement

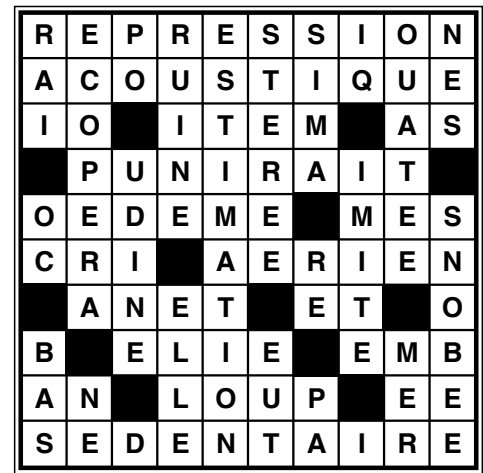
1. Avec mesquinerie. – 2. Elargirai l’audience du muezzin. – 3. Brillait sur le Nil. Incontestable. – 4. Ont fière allure dans une haie. Pas à vous. Fait les grandes eaux. – 5. Transport. On y danse. – 6. Moyen de communication. Ane. – 7. Hommes de confiance. Donne la chasse. – 8. Général sudiste. Légumineuse. C’est nickel. – 9. Localise. Occlusion intestinale. – 10. Concrétion calcaire.

Verticalement

1. Exécutées sur une paroi rocheuse. – 2. Écorchure. – 3. Pas à lui. Noircie. – 4. Fils arabe. Apparus. Sujet. – 5. Possessif. Roi d’Israël. – 6. Épée d’autrefois. Européen. – 7. Se mettent à table. Fut donc capable de répondre. – 8. Long temps. À clouer si trop verbeux. Invite au rêve. – 9. C’est oui ou c’est non ? Chat sauvage du Canada. – 10. Mis en place.



Solution des mots croisés N° 1296





COURS DE CAFETIER

232^e SESSION

Examens mai 2026

1 FORMATION = 5 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE !



VOUS TRAVAILLEZ LE SOIR, VOUS ÊTES DISPONIBLE LE MATIN, ET VOUS SOUHAITEZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE ?

Dès le 2 mars jusqu'au 22 mai 2026

COURS DU MATIN CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h30



VOUS AVEZ DES DISPONIBILITÉS EN JOURNÉE ET VOUS SOUHAITEZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE ?

Dès le 25 mars jusqu'au 20 mai 2026

COURS DU JOUR CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du lundi au vendredi, de 8h30 à 11h45 et de 13h à 16h15



VOUS TRAVAILLEZ EN JOURNÉE, VOUS ÊTES DISPONIBLE LE SOIR, ET VOUS SOUHAITEZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE ?

Du 5 mars 2026 au 23 mai 2026

COURS DU SOIR CHF 1990.-

OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du lundi au jeudi, de 18h à 21h et le samedi en journée



VOUS VOULEZ APPRENDRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ, ET VOUS DÉSIREZ UN PROFESSEUR À VOTRE ÉCOUTE ?

COURS MIXTE CHF 1350.-

OU 1350 - 750* = CHF 600.- (code école : 5730)

Cours E-Learning + 42 heures en présentiel entre mars et mai 2026

Accès à la plateforme dès que l'inscription a été finalisée et jusqu'aux examens.



VOUS VOULEZ APPRENDRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ, ET VOUS SOUHAITEZ ÊTRE AUTONOME DANS VOTRE APPRENTISSAGE ?

E-LEARNING CHF 600.-

Accès à la plateforme dès que l'inscription a été finalisée et jusqu'aux examens

Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

* Pour bénéficier du chèque annuel de formation, faites votre demande auprès de www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation - (code école : 1341)

PUBLIREPORTAGE

Valentine LA PRÉCISION SUISSE DANS LES CUISINES PROFESSIONNELLES

C'est un nouveau chapitre qui s'ouvre pour Valentine Fabrique. Spécialiste des friteuses professionnelles depuis plus de 70 ans, l'entreprise suisse ne cesse d'innover. Elle lance cet automne sa nouvelle génération de friteuses, la CORE Smart. Portant haut les couleurs du label Swiss Made, ce nouveau modèle propose notamment une régulation électronique de haute précision, pour des mets encore plus croustillants.

Outil indispensable aux chefs pour créer un savant mélange de textures ou simplement des frites croustillantes à souhait, la friteuse a une place de choix au cœur des cuisines professionnelles.

Fiabilité, durabilité, performance et ergonomie – ces qualités que les chefs et cuisiniers apprécient particulièrement dans les premiers modèles de la gamme CORE by Valentine, sont désormais complétées par de nouvelles fonctionnalités. Fidèle à ses hauts standards de qualité suisse, la friteuse professionnelle CORE Smart offre une cuisson au degré près, six programmes personnalisables, un mode ECO pour économiser de l'énergie ainsi que la possibilité d'ajouter une filtration d'huile à chaud qui permet d'économiser de l'huile et un levage automatique des paniers.

Toujours à l'écoute des chefs et de leurs besoins, l'équipe de Valentine a misé sur des technologies innovantes telles que le système de régulation Syncrotonic intégré à tous les modèles de la gamme, et développé la FrySmart Technology qui permet de détecter une absence d'huile dans la cuve pour prévenir un départ de feu, renforçant ainsi la sécurité de l'appareil. Elle a également repensé l'ergonomie des éléments clés de la friteuse pour une meilleure maniabilité. Et la nouvelle cartouche, devenue amovible, facilite l'entretien et le nettoyage des friteuses,



en particulier pour les versions encastrées. Adaptée à toutes les cuisines, la CORE Smart est disponible avec ou sans options, en version standard ou turbo, pour répondre aux demandes les plus exigeantes.

Ces nombreuses nouveautés ont nécessité la création d'une nouvelle ligne de production au cœur de l'usine basée à Romanel-sur-Morges, dans le canton de Vaud. Entièrement fabriqué en Suisse comme tous les appareils de la marque, le modèle CORE Smart offre aux chefs de nouvelles possibilités, sans faire de compromis sur la qualité et la durabilité, véritable signature de l'entreprise helvétique.



www.valentine.ch

Igeho HALLE 1.0, STAND C119

GROSSISTE
ALIGRO

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

CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE

VRANKEN POMMERY SUISSE SA
Av. de la Gare 10 - 1003 Lausanne
T. +41 21 643 13 13
info@vrankenpommery.ch
www.vrankenpommery.com

BOULANGERIE
ROMER'S
Hausbäckerei

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

TERROIR
NEUCHÂTEL
VINS • TERROIR

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



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

Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS
OFFICE DES VINS VAUDOIS
Avenue des Jordils 1 - CP 1080
1001 Lausanne
T. +41 21 614 25 80
info@vins-vaudois.com
www.ovv.ch

SWISS WINE
VALAIS
SWISS WINE VALAIS
Av. de la Gare 2 - CP 144
1964 Conthey
T. +41 27 345 40 80
info@swisswinevalais.ch
[//swisswinevalais.ch](http://swisswinevalais.ch)

VOS PARTENAIRES
POUR LA ROMANDIE

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

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

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

KADI
KADI AG
Thunstettenstrasse 27
CH-4900 Langenthal
T. +41 62 916 05 00
info@kadi.ch
www.kadi.ch
TERMINAUX
DE PAYEMENT
APPLITEC-POS Sàrl

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

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

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

CAFÉ
Chronic COFFEE ROASTERS
CHRONIC.
Chemin de la Mousse 50B
1225 Chêne-Bourg
T. +41 22 900 05 20
hello@chronic.ch
[//chronic.ch](http://chronic.ch)

CONCEPTS CULINAIRES
SWISS GASTRO SOLUTIONS
FRESH FOOD & BEVERAGE GROUP AG
SWISS GASTRO SOLUTIONS
Erlenwiesenstrasse 9
8604 Volketswil
T. +41 58 570 92 92
info@swissgastrosolutions.ch
www.swissgastrosolutions.ch

POISSON
Lucas
le meilleur de la mer
LUCAS
Rue Blavignac 9-11 - 1227 Carouge
T. +41 22 309 40 40
contact@lucas.ch
www.lucas.ch

SANTOS
poissons lac & mer
A & P SANTOS SA
Route d'Yverdon 11 - 1445 Vuiteboeuf
T. +41 24 459 19 43
info@santos-poissons.ch
www.santos-poissons.ch

GASTRONOMIE
SERVICE GASTRONOMIE MOLARD GENEVE
DEPUIS 1921
SERVICE GASTRONOMIE MOLARD
BELL SUISSE SA
Rue Champ-Blanchod 13
1228 Plan-les-Ouates
T. +41 58 326 96 00
vente@gastrobouchერიemolard.ch
[//boucheriemolard.ch](http://boucheriemolard.ch)

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

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

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

SALVIS
SALVIS AG
Nordstrasse 15 - 4665 Oftringen
T. +41 62 788 18 18
info@salvis.ch
www.salvis.ch

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

Vacherin Fribourgeois SWITZERLAND
INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle
T. +41 26 919 87 56
info@vacherinfribourgeoisaop.ch
[//vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch)

L'ETIVAZ FROMAGE D'ALPAGE AU FEU DE BOIS
LA MAISON DE L'ETIVAZ
Route des Mosses 78
1660 L'Etivaz
T. +41 26 924 62 81
cooperative@etivaz-aop.ch
[//etivaz-aop.ch](http://etivaz-aop.ch)

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

EFFERVESCENT
Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829
CAVES MAULER
Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers
T. +41 32 862 03 03
F. +41 32 862 03 04
mailbox@mauler.ch
www.mauler.ch

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

FOURNISSEUR
MACHINES À CAFÉ
CIMBALI GROUP
CIMBALI GROUP SWITZERLAND SA
Rte de Bellevue 7
1029 Villars-Ste-Croix
CIMBALI GROUP SWITZERLAND AG
Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg
www.cimbaligroup.com

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

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

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

CAVIAR
Caviar du Palais
DÈS 1987
PALAIS ORIENTAL
Quai E. Ansermet 6
1820 Montreux
T. +41 21 963 12 71
www.palaisoriental.ch

BŒUF ET VINS

Les délices argentins du Suisse Dieter Meier

Une viande d’exception, des crus ciselés à la perfection... L’aventure argentine de Dieter Meier ravit les palais loin à la ronde.

M.M.

SUISSE

Artiste iconoclaste, musicien visionnaire et entrepreneur audacieux, Dieter Meier a mené plusieurs vies. Né à Zurich en 1945, le cofondateur du groupe électro-pop Yello, célèbre pour son tube Oh Yeah, s’est réinventé loin des studios et des plateaux de tournage, en s’installant sur les terres fertiles d’Amérique du Sud. Il y a fondé Ojo de Agua, un domaine viticole et agricole engagé dans une démarche biologique et durable.

À la fin des années 1990, Meier tombe amoureux de la pampa argentine et de son immense potentiel. Il achète alors un ranch du XIX^e siècle, Ojo de Agua, situé près de Buenos Aires, ainsi que plusieurs centaines d’hectares de terres qu’il consacre à l’élevage bovin biologique. Très vite, son projet prend de l’ampleur: il acquiert également des vignobles à Mendoza, en Patagonie et à Salta, les régions



▲ Dieter Meier avec ses bovins dans le ranch argentin Ojo de Agua.

Photo: © DR

www.bianchi.ch
www.globalwine.ch

viticoles les plus emblématiques du pays. Son ambition: produire des vins et des viandes reflétant l’authenticité du terroir, sans artifices ni produits chimiques.

Meier pratique une viticulture pure, dictée par le rythme de la nature. Les vins Ojo de Agua, élaborés à partir de cépages emblématiques comme le Malbec, le Cabernet Sauvignon ou le Torrontés, et d’autres cépages internationaux, incarnent une recherche d’équilibre entre puissance et élégance.

Mais Ojo de Agua, ce n’est pas qu’un vin: c’est aussi un modèle agricole durable. Les troupeaux de bœufs élevés en plein air dans la région de La Pampa se nourrissent exclusivement d’herbe. Sans hormones ni antibiotiques, leur viande est prisée pour sa tendreté et sa saveur authentique.

Dieter Meier, artiste devenu agriculteur, prouve qu’on peut concilier création, nature et exigence. Dans ses bouteilles comme dans ses pâturages, il cultive une même idée: la liberté. Celle d’écouter la terre, d’en révéler la vérité, et de créer quelque chose de profondément original.

Aujourd’hui, ses vins et ses produits bio sont exportés à travers le monde, porteurs d’une vision où l’art et l’agriculture se rejoignent dans un même geste poétique: célébrer la vie sous toutes ses formes.

OÙ TROUVER LA VIANDE ET LES CRUS DE DIETER MEIER

La viande d’exception des races Hereford et Black Angus de Dieter Meier est en vente auprès de l’entreprise Bianchi. Quant aux vins, estampillés Ojo de Agua, ils sont disponibles dans de nombreux commerces en Suisse ou sur le site de Globalwine.

PUBLIREPORTAGE

Hilcona AG LA PASTERIA®

Hilcona Foodservice vous invite au salon Igeho à Bâle pour le lancement de la marque LA PASTERIA®. Ici, les professionnels de la restauration peuvent découvrir et déguster l’innovation de l’année en matière de pâtes farcies.

LA PASTERIA® incarne une qualité de fabrication d’exception, un véritable savoir-faire artisanal ainsi qu’une passion culinaire, répondant ainsi aux exigences élevées des chefs de cuisine et des connaisseurs à parts égales.

Avec une petite sélection de quatre nuances, LA PASTERIA® vous promet authenticité, raffinité et caractère. Des caractéristiques qui se voient, se sentent et se goûtent.

- **Ricotta de Bufflonne - Épinards:** Le grand classique au plus haut niveau.
- **Cèpes & Polenta:** Saveurs culinaires du versant sud des Alpes.
- **Fondue & Chasselas:** Plaisir fondant d’exception, profondément ancré dans le terroir suisse.
- **Bœuf Simmental & Shoyu:** Cuisine fusion au profil Umami.

La grande forme «Gran Raviolo» séduit par sa généreuse farce de 60%, minutieusement enveloppée dans une fine pâte aux 8 œufs, et constitue ainsi une base de premier choix pour des créations de pâtes personnalisées. La couleur jaune intense, la texture rugueuse ainsi que la finesse de la pâte témoignent de sa qualité, puisqu’elle se compose exclusivement de semoule de blé dur et d’œuf entier liquide élevé en plein air. De ce fait, chaque bouchée est perçue comme authentiquement «al dente».

La qualité irréprochable et constante de la pâte crue surgelée vous garantit une expérience culinaire riche en émotions ainsi qu’un véritable enthousiasme lors de la dégustation.

Vivez dès le 15 et jusqu’au 19 novembre 2025 l’empreinte unique et la force d’inspiration de LA PASTERIA® – des pâtes de première qualité – au stand de la Bell Food Group dans la halle 1,1, stand C109.

“

La PASTERIA
SINCE 2004

Igeho

HALLE 1.1 / STAND C109
lapasteria.hilcona.com



TERROIR FRIBOURG: DÉPART DE PIERRE-ALAIN BAPST

L’association Terroir Fribourg annonce le départ de Pierre-Alain Bapst, son directeur, qui l’a dirigée pendant près de neuf ans. Il quittera son poste à la fin du mois de février prochain, pour d’autres fonctions qui ne sont pas précisées. Dans son communiqué, l’association souligne que, sous sa direction, Terroir Fribourg



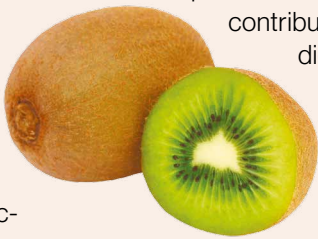
a considérablement renforcé la notoriété des produits du terroir fribourgeois. L’association assume notamment de nouveaux mandats comme la mise en œuvre de la Charte fribourgeoise «Cuisinons notre région» sur la restauration collective ou la prise en charge du secrétariat de l’Interprofession de la Charcuterie AOP, qui gère le Jambon de la Borne AOP et le Boutefas AOP. Le développement des produits certifiés «Fribourg – regio-garantie» a connu une croissance «remarquable», passant de 112 à 1030 articles, tandis que le nombre de produits AOP a doublé, passant de 3 à 6. En outre, Terroir Fribourg s’est activement impliqué dans l’enregistrement de trois nouvelles appellations: la Cuchaule AOP en 2018, ainsi que le Jambon de la Borne AOP et le Boutefas AOP en 2021. Sur le plan de la communication, un accent particulier a été mis sur la création de contenus pour les réseaux sociaux, afin de toucher de nouveaux publics et renforcer la visibilité des produits.

G.P.
www.terroir-fribourg.ch

LE KIWI, BON POUR LE TRANSIT!

L’Union européenne reconnaît officiellement les bienfaits du kiwi pour la santé. Il est le premier fruit à recevoir un «label santé», dans le Journal officiel de l’Union. On peut y lire que sa consommation régulière «contribue à une fonction intestinale normale en augmentant la fréquence des selles». Même recommandation au Royaume-Uni, où le National Health Service (NHS), le système de santé publique britannique, constate lui-aussi les bienfaits du kiwi «pour un meilleur transit». La Commission européenne conseille une consommation quotidienne de 200 g de chair de kiwi vert frais, l’équivalent de 2 à 3 fruits par jour. C’est une bonne nouvelle pour les produc-

teurs suisses de kiwis, bios notamment, concentrés principalement dans la région d’Allaman (VD). Leur production s’élève en moyenne à 300-400 tonnes par an. Le kiwi a d’autres vertus: il est riche en vitamine C, ce qui renforce le système immunitaire, aide à la formation de collagène et protège les cellules contre les radicaux libres. Ses antioxydants, son potassium et son enzyme actinidine contribuent aussi à la santé cardiovasculaire, à une peau saine et à une meilleure digestion des protéines.



G.P.

GRAND PRIX DU VIN SUISSE

La Cave La Romaine est «Cave suisse de l'année 2025»

Avec la «Cave La Romaine» à Flanthey, dirigée par Joël Briguet et son équipe, le titre revient à un domaine viticole très renommé, dont les vins obtiennent d'excellents résultats au Grand Prix du Vin Suisse depuis des années.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Avec un total de 3062 vins présentés, la participation de cette année n'avait jamais été aussi élevée depuis cinq ans. Le Valais engrange 7 victoires dans différentes catégories et le canton de Vaud 3. Les cantons viticoles leaders en termes de superficie ont également marqué des points en matière de qualité. La Suisse alémanique a su se mettre en valeur avec 3 victoires dans différentes catégories. Le Domaine des Afforêts à Aigle (VD) a été le seul à remporter 2 victoires dans 2 catégories (Gamay et Autres cépages rouges purs). Et dans la catégorie des vins mousseux, Germanier – Cave du Tunnel à Conthey a poursuivi sa série incroyable de victoires. Son Brut Millésimé a remporté le titre pas moins de six fois au cours des sept dernières années.

Le «Prix Vinissimo Blanc» a été décerné au Domaine de Chantemerle et le «Prix Vinissimo Rouge» a été remporté par la Cave François et Mathieu Constantin. Daniel Magliocco & Fils s'est réjoui du «Prix Vin Bio» avec son Gamay 2023. Le titre «Prix Découverte» a été décerné à la Cantina Fawino de Mendrisio.

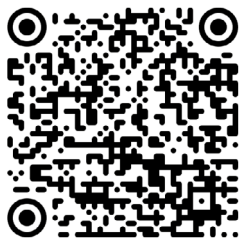
Le GPVS est le reflet de la viticulture suisse. Les deux plus grands cantons viticoles, le Valais et Vaud, ont fourni les plus gros contingents de vins présentés au concours, suivis par la



Suisse alémanique, la région des Trois Lacs, Genève et le Tessin. Bien que les cépages blancs tels que le Chasselas, le Müller Thurgau et le Chardonnay concourent dans leurs propres catégories, la catégorie Autres cépages blancs purs était clairement la plus représentée au concours. La spécialité valaisanne Petite Arvine a donné le ton dans cette catégorie et était représentée par quatre vins parmi les six nominés. Elle était accompagnée d'un Heida et d'un Sauvignon Blanc.

Tous les détails et les coordonnées des vins gagnants sur l'application «Grand Prix du Vin Suisse».

Téléchargement gratuit sur www.grandprixduvinsuisse.ch



Le Vacherin fribourgeois AOP déterminé à conserver ses excellentes parts de marché

Parmi les hôtes d'honneur de la manifestation, le Vacherin fribourgeois AOP occupait une place à part au 25^e Salon des Goûts et Terroir de Bulle qui a fermé ses portes dimanche dernier. Et pour cause: le deuxième plus emblématique fromage du terroir fribourgeois célébrait cette année deux anniversaires: les 20 ans de son AOP ainsi que les 30 ans de la création de son Interprofession (IPVF).

GEORGES POP

FRIBOURG

À Bulle, le directeur de l'IPVF, Romain Castella affichait un large sourire de contentement sur le vaste stand de 300 m² où les visiteurs pouvaient déguster toute la gamme de la filière, mais aussi préparer puis savourer leur propre fondue au Vacherin fribourgeois AOP. «La fréquentation fut incroyable. Notre atelier-fondue a eu un énorme succès. Ça n'a pas arrêté!», nous a-t-il indiqué, en précisant:



À Bulle, l'atelier-fondue du Vacherin fribourgeois AOP a été littéralement pris d'assaut.

Photo: © vacherin-fribourgeois-aop

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

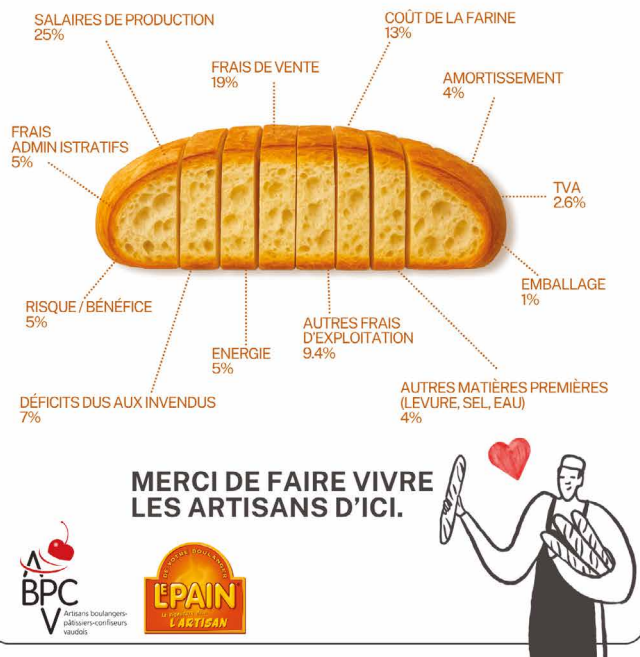
«Cela est d'autant plus réjouissant que la plupart des participants étaient des nouveaux venus: des Suisses venus d'autres cantons et même passablement d'étrangers.»

DES QUOTAS DE PRODUCTION INCHANGÉS

Deux semaines plus tôt, lors de son assemblée d'automne, à Bulle, l'Interprofession avait annoncé maintenir le statu quo au niveau des quotas de production, malgré un contexte international difficile, lié aux problèmes sani-

PAS À 99 CT, MON PAIN

N'EST PAS UNE BAGUETTE MAGIQUE !



CAMPAGNE: LE VRAI PRIX DU PAIN

Face à l'offensive d'enseignes de la grande distribution proposant la livre de pain à 99 centimes, les artisans boulangers vaudois se défendent. Les Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois (ABPCV) montent au créneau. Avec leur action cantonale «Pas à 99 centimes, mon pain n'est pas une baguette magique!», ils rappellent que le pain artisanal n'est pas un produit d'appel, mais le résultat d'un savoir-faire, d'un engagement et d'un coût bien réel. «Le pain n'a peut-être pas de prix, mais il a un coût — celui de la marchandise, de l'énergie et du travail»,

souligne Yves Girard, Secrétaire général de l'ABPCV. «À travers cette campagne, nous voulons réaffirmer la valeur du pain artisanal et la dignité du métier.» Les boulangeries vaudoises sont invitées à afficher un visuel percutant illustrant la composition réelle du prix du pain. Basée sur des données du Profil sectoriel de la boulangerie-pâtisserie - confiserie artisanale (SBC, 2019), cette infographie montre que chaque franc investi soutient non seulement la matière première, mais aussi les emplois locaux, la formation, l'énergie et les coûts d'exploitation.



Nouvelle Ligne A Franke LA QUALITÉ TOUJOURS AU RENDEZ-VOUS, LA FIABILITÉ COMME TOUJOURS

Franke Coffee Systems a présenté sa Nouvelle Ligne A pour la première fois à Host Milano 2025, dévoilant ainsi la toute dernière évolution de sa plate-forme professionnelle reconnue.

Associant la précision du savoir-faire suisse et l'intelligence numérique, la Nouvelle Ligne A offre une qualité supérieure constante dans la tasse tout en simplifiant les opérations quotidiennes liées au café. S'appuyant sur une décennie de fiabilité éprouvée, elle répond à trois dynamiques convergentes dans l'industrie du café actuelle: la demande croissante concernant une montée en gamme des machines partout dans le monde, l'évolution rapide de la culture du café et la pression opérationnelle croissante, que ce soit en matière de personnel, de coûts ou d'exigences environnementales.

Au cœur de la **Nouvelle Ligne A**, se trouvent quatre éléments essentiels qui redéfinissent ses performances quotidiennes.

Le **Nouveau FoamMaster** améliore la préparation du lait pour obtenir des textures précises et reproductibles – chaudes ou froides, à base de produits laitiers ou végétaux – garantissant ainsi des résultats constants dignes d'un barista.

IndividualClean introduit des cycles de nettoyage basés sur l'utilisation qui réduisent la consommation de produits de nettoyage et la charge de travail quotidienne tout en garantissant une hygiène irréprochable, permettant ainsi au personnel de se concentrer moins sur les tâches répétitives et davantage sur ce qui compte vraiment: créer des expériences exceptionnelles autour du café.

HeatGuard améliore l'efficacité thermique grâce à une isolation et un contrôle avancés du chauffe-eau, réduisant les pertes d'énergie jusqu'à 44% (par rapport au modèle classique A600

NM) et garantissant des températures d'infusion stables, même aux heures de pointe.

Enfin, **FrankeOS**, le système d'exploitation numérique intelligent pour logiciel, IoT, UX (expérience utilisateur) et UI (interface utilisateur) permet d'effectuer des mises à jour à distance, d'obtenir des informations sur le parc de machines à café et de réaliser une maintenance proactive, afin que les machines fonctionnent toujours au mieux de leurs performances.

Des cafés animés aux concepts de libre-service, la Nouvelle Ligne A offre une fiabilité évolutive et une constance sans effort. Conçue en Suisse, elle incarne la mission de Franke visant à faciliter le service de café haut de gamme, pour chaque exploitant, chaque équipe et chaque tasse.

Découvrez la ligne ici: aline.franke.coffee



Mise en place für die Zukunft. Seit 60 Jahren.



Igeho 60

15. – 19.11.2025
MESSE BASEL
IGEHO.CH

POWERED BY
pistor

Gilles Varone, au firmament de la gastronomie

Découverte de l'année au GaultMillau 2023, gratifié de 17 points dans le guide jaune 2026, Gilles Varone a obtenu sa première étoile en 2023 et le prix du meilleur jeune cuisinier l'an dernier. Aujourd'hui, c'est avec une grande émotion qu'il accroche sa deuxième étoile sur la devanture de son établissement de Savièse. Une véritable prouesse pour ce jeune chef talentueux qui a fêté ses 30 ans cette année.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Gilles Varone est l'un des trois chefs du pays à avoir obtenu une deuxième étoile cette année. Si cette distinction est bien méritée, elle est hors normes. Peu de chefs peuvent se targuer d'atteindre un tel niveau d'excellence à l'âge de 30 ans. Une immense fierté pour le Saviésan qui prévient déjà avec le sourire: «Il va falloir désormais un an pour réserver une table dans notre établissement»! Une prouesse aussi pour un chef patron qui mène seul sa barque avec son épouse et ses collaborateurs, sans aucun soutien financier externe.



▲ Gilles Varone, très ému au moment de recevoir sa deuxième étoile.
[//guide.michelin.com/ch/fr](https://guide.michelin.com/ch/fr)

Lors de la cérémonie du Michelin à l'École hôtelière de Lausanne le 20 octobre, Gilles Varone a partagé le bonheur d'être nouvellement doublement étoilé avec deux autres chefs: Valentin Sträuli, de l'IGNIV by Andreas

Caminada à Andermatt (UR) et Reto Brändli, qui œuvre à l'Ecco de l'Hôtel Giardino à Ascona (TI).

18 NOUVELLES ÉTOILES

La nouvelle édition du Guide Suisse compte 18 nouveaux restaurants récompensés par une Étoile. Ils rejoignent les 96 restaurants une étoile pour un total de 114.

Parmi les nouveaux venus, en Suisse romande, le Pont de Brent de Joffrey Fraiche à Brent (VD), La Croix d'Or de David Sauvignet et Damien Lanza à Ballaigues (VD) et Le Trianon de Thomas Perez au Mont Pèlerin (VD).

Avec 4 restaurants trois Étoiles, 27 restaurants deux Étoiles (dont 3 nouveaux), 114 restaurants avec une Étoile (dont 18 nouveaux) et 104 restaurants distingués par le Bib Gourmand (dont 5 nouveaux), le guide Michelin a de quoi séduire les gourmets. Seul bémol: aucune femme cheffe n'a été récompensée cette année.

Photos: © M.M.



Le Sommelier Award revient à Charline Pichon de l'Hôtel de Ville de Crissier.



Les distingués en Suisse romande

3 Étoiles
Crissier (VD), **L'Hôtel de Ville**

2 Étoiles
Savièse (VS), **Gilles Varone NOUVEAU**
Genève (GE), **L'Atelier Robuchon**
Lausanne (VD), **La Table du Lausanne Palace**
Lausanne (VD): **Anne-Sophie Pic**
Le Noirmont (JU), **Maison Wenger**

1 Étoile
Ballaigues (VD), **La Croix d'Or NOUVEAU**
Brent (VD), **Le Pont de Brent NOUVEAU**
Mont Pèlerin (VD), **Le Trianon NOUVEAU**
Ollon (VD), **Hôtel de Ville**
Yverdon-les-Bains (VD), **Restaurant GERBER WYSS**
Aubonne (VD), **Njorden**
Lausanne (VD), **Le Berceau des Sens**
Montreux (VD), **Stéphane Décotterd**
Cheseaux-Noréaz (VD), **Table de Mary**
Fribourg (FR), **Des Trois Tours**
Fribourg (FR), **Le Pérolles**

Cerniat (FR), **La Pinte des Mossettes**
Villarepos (FR), **Auberge de la Croix Blanche**
Broc (FR), **Les Montagnards - Le Sommet**
Verbier (VS), **La Table d'Adrien**
Crans-Montana (VS), **Le Mont Blanc**
Crans-Montana (VS), **L'Ours**
Champex-Lac (VS), **Au 1465**
Neuchâtel (NE), **La Dispensa**
Genève (GE), **Bayview by Michel Roth**
Genève (GE), **Il Lago**
Genève (GE), **La Micheline**

Genève (GE), **L'Aparté**
Genève (GE), **Arakel**
Genève (GE), **Tosca**
Genève (GE), **Tsé Fung**
Genève (GE), **F. P. Journe Le Restaurant**
Thônex (GE), **Le Cigalon**
Troinex (GE), **La Chaumière by Serge Labrosse**
Satigny (GE), **Domaine de Châteaueux**
Ligerz (BE), **Aux Trois Amis**
Bienne (BE), **Du Bourg NOUVEAU**
Sonceboz (BE), **Du Cerf**



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**