

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

RECADEC - CPA www.recatec-cpa.ch
Cafélines 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° 18 • 22 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

Le temps c'est de l'argent.

Cherchez-vous une solution de contrôle de la durée du travail à un prix attractif ?

GastroTime est un instrument de contrôle du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.

Simple et efficace!

Gastroconsult

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



BERNE

> Page 10

**World Cheese Awards
La Suisse sacrée
pour ses fromages
d'exception**

Matériel de cuisine professionnel
RotorLips.ch

ROTOR Lys FEUMI VAC-STAR

GRUPE ROTAG - Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie

VU POUR VOUS



© Mondial fondue

La meilleure fondue du monde est vaudoise

Au lendemain des World Cheese Awards à Berne, Tartegnin (VD) s'est mué en capitale mondiale du fromage pour la 5^e édition du Mondial de la Fondue du 14 au 16 novembre. Plus de 200 participants, dont une majorité d'amateurs, se sont affrontés autour de leur caquelon, soumis à une règle stricte: au moins 50 % de Gruyère AOP dans la composition.

Dans la catégorie amateurs, Frédéric Gay, accompagné de sa fille Lucie, a décroché le titre mondial grâce à un mélange à base de gruyère, vacherin d'alpage et raclette, jugé sur cinq critères: goût, consistance, homogénéité, apparence et impression générale.

Chez les professionnels, c'est Benedikt Wüthrich de la fromagerie FroMagie à Écoteaux (VD) qui a été sacré champion. Le jury était présidé par le chef Philippe Chevrier.

Au-delà du concours, le festival a vibré au rythme des concerts, d'un lancer de caquelons, du son du cor des Alpes et d'ateliers gourmands. Il a attiré quelque 12 000 visiteurs dans les ruelles du village viticole.

M. M.

www.mondialfondue.com

Le challenge réservé aux professionnels s'est tenu dans la bonne humeur le dimanche 16 novembre devant un public enthousiaste. Une quarantaine de participants ont relevé le défi.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Tout le monde l'attendait avec impatience. Il faut dire que cette fameuse course, organisée par la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), a vécu sa dernière édition en 2018 sur le Quai Gustave-Ador. À l'époque, plus de 100 professionnels du service, femmes et hommes, y participaient. Aux Automnales, le principe est demeuré inchangé: marcher – et non courir – tout en maintenant l'équilibre d'un plateau chargé de verres et de boissons, dans une tenue professionnelle irréprochable. Plus qu'une performance physique, il s'agit de mettre en lumière la classe et le maintien des serveurs, en respectant l'esprit d'un métier exigeant.

Le 16 novembre, au cœur du Cook'n'show à Palexpo, trente-trois nuances d'équilibre et de détermination ont défilé sur 1500 mètres. Les serveuses et garçons de café se sont lancés dans une épreuve pas comme les autres: six tours, un plateau chargé, une règle d'or «Tu marches vite, mais tu n'as pas le droit de courir», et, surtout, une sécurité menée à la baguette.

Sur les plateaux, les objets pouvaient être réorganisés à volonté. Une bouteille à droite, un verre à gauche, aucun souci! En revanche, un objet qui tombe entraîne une pénalité. Et tous les objets au sol signifient une disqualification immédiate et la fin d'aventure.

Au top départ, les silhouettes ont filé, concentrées, bras tendus, plateau en avant. Chacune a rapidement trouvé son rythme. Les visages se sont parfois crispés dans les virages et le public a retenu son souffle à chaque tremblement de plateau.

UNE ARRIVÉE SOUS LES APPLAUDISSEMENTS

Après la tension, place aux sourires. La cérémonie de remise des prix sur le Cook'n'show a mis à l'honneur les lauréats du jour, entourés d'une salle chaleureuse et de partenaires fidèles. Les serveuses et garçons de café ont prouvé une fois de plus que leur métier

exige précision, endurance et sang-froid, bien au-delà de ce que l'on croit. Et au cœur des Automnales, ce 16 novembre, c'est ce talent-là que tout le monde a voulu célébrer.

Tous les concurrents sont repartis avec de jolis présents offerts par des sponsors, parmi lesquels Palexpo, le Café des Négociants, Le Cigalon, le Café du Centre, Tartares&Co, l'Hôtel des Bergues, Chez Philippe, Transgourmet et Genève Terroir.

Vincent Orain, membre du comité de la SCRHG et Jean-Luc Piguet, membre d'honneur, aux manettes de ce magnifique événement, peuvent souffler. Grâce au soutien de toute l'équipe des Automnales, et de MSO, une entreprise spécialisée dans l'organisation et le chronométrage d'événements sportifs, la fête a été belle. Rendez-vous en 2026 pour une nouvelle édition!

LE CLASSEMENT

Podium féminin annoncé en public

1^{re} place – Dossard 2: Pascale Ratzenberger
2^e place – Dossard 25: Latharani Studer
3^e place – Dossard 27: Marie de Souza

Podium masculin annoncé en public

1^{re} place – Dossard 15: Arthur Maratier
2^e place – Dossard 35: Nassim Harboul
3^e place – Dossard 12: Anthony Pecoriello

kg
32⁹⁹

Coquille d'agneau
sans os
Australie/
Nouvelle-Zélande
4 x env. 180 g



Toutes les offres TVA exclue

kg
1²⁰

Oranges blondes
«Navelinas»
Espagne
15 kg net



l
4⁵⁰

Quality
Crème entière 35%
UHT
12 x 1 l



24.11-29.11.2025

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

PRODEGA



Lancement de la course.



Nassim Harboul, Arthur Maratier et Anthony Pecoriello.



Latharani Studer, Pascale Ratzenberger et Marie de Souza.

Photos: © Le Cafetier



Retrouvez toutes les photos de la course.

LES TROPHÉES DU COOK'N'PRO

Pour la première fois, des trophées ont récompensé des talents de la gastronomie romande. La cérémonie s'est déroulée le lundi 10 novembre. Voici les heureux lauréats:



Jacopo Romagnoli - Gallo
Jeune chef genevois de l'année 2025
remis par Léguriviera



L'Auberge de la Gare - Grandvaux (VD)
Meilleur bistrot romand 2025
remis par Le Temps



Valérie Grossen - La Pâtisserie Valérie
Jeune cheffe pâtissière de l'année 2025
remis par Transgourmet



Marc Juille - Cuisine du Faubourg - Secteur Saint Gervais
Chef de cuisine collective genevoise de l'année 2025
remis par GRTA



Bastien & Alexane - Café aemé à Sion
Barista de l'année 2025
remis par Nestlé Professional



Jean-Luc Piguet et les membres du comité de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève: Vincent Orain, Stefano Fanari, Laurent Terlinchamp, Nicolas Perrenoud et Romain Oeggerli.

TRÉSORS DE NOS TERROIRS

Le Vacherin Mont-d'or AOP

Elaboré saisonnièrement entre août et mars, et donc disponible entre septembre et mai, le Vacherin Mont-d'or est un fromage artisanal à pâte-molle et à croûte lavée (« emmorgée »). Il est produit, fabriqué et affiné exclusivement dans la vallée de Joux et dans certaines communes du pied du Jura vaudois. Il doit sa réputation à sa consistance un peu molle, légèrement coulante et onctueuse, de couleur jaune ivoire, ainsi qu'à son goût exquis, légèrement salé, peu acide.

Les Vacherins Mont-d'Or sont facilement reconnaissables, car ils sont toujours cerclés d'une bande d'épicéa, appelée « la sangle ». Confectionnées artisanalement à partir d'épicéas du Jura, les sangles en bois transmettent et mélangent la subtilité de leurs senteurs aux saveurs du fromage.

Caillé, moulé, pressé puis cerclé

Depuis 2003, le Vacherin Mont-d'Or est une AOP. Les fromagers qui le fabriquent, mais aussi les éleveurs qui fournissent son lait, répondent à un cahier des charges très exigeant. Le lait est thermisé. Une fois caillé, moulé et pressé, le fromage est cerclé dans sa sangle, puis plongé dans un bain de saumure. Les vacherins « blancs » sont ensuite entreposés sur des planchettes où ils sont régulièrement retournés et lavés pendant au moins 17 jours. Ce n'est qu'à la fin de l'affinage que le fromage est inséré dans

sa boîte d'épicéa, légèrement trop petite, afin d'obtenir ses ondulations.

En août dernier, un nouveau gérant, Cédric Baudois, fromager de formation, a pris la tête de l'Interprofession qu'il pilotera de concert avec Pascal Monneron, son prédécesseur, jusqu'au printemps prochain. « Nous comptons aujourd'hui onze affineurs habilités. Ils ne sont pas nombreux, c'est vrai ! Mais tous ont un savoir-faire exceptionnel », nous a-t-il confié.

Le faire connaître outre-Sarine

Quelque 500 à 530 tonnes de Vacherin Mont-d'or sont mises annuellement sur le marché, surtout en Suisse romande. « Une petite partie est exportée en France, et nous avons entrepris de le faire connaître au Royaume-Uni », nous a révélé Cédric Baudois. L'Interprofession souhaite aussi mieux promouvoir son fromage auprès des jeunes, ainsi qu'en Suisse alémanique ou, selon une récente étude la plupart des 15 - 45 ans ignorent jusqu'à son existence.

Georges Pop

Image vacherin-montdor.ch



PINTES OUVERTES
VAUDOISES

4 · 5 · 6 DÉC. 2025
UN MENU CONVIVAL
POUR 20.–

Infos et réservations
pintesouvertes.ch

GASTROVAUD

VAUD LE GRUYÈRE SUISSON VAUD BPCV HUGO L'Association à Table

LES PINTES OUVERTES VAUDOISES

Record de participation pour la 8^e édition!

Du 4 au 6 décembre,
100 restaurants vaudois
célèbrent le terroir avec un
menu unique à 20 francs.

VAUD

Une option avec pomme de terre « grenaille » est également prévue pour les personnes intolérantes au gluten. L'événement souligne la vitalité des produits locaux, soutenus par l'Association Charcuterie vaudoise IGP, l'Office des Vins Vaudois et l'Interprofession du Gruyère, entre autres.

FONDUE GÉANTE ET RÉSERVATION EN LIGNE

Pour la convivialité, ce sont plus de 3,2 tonnes de saucissons et 2,6 tonnes de Gruyère AOP qui seront servis.

Les organisateurs recommandent vivement la réservation en ligne sur le site www.pintesouvertes.ch.

13 000 convives sont attendus pour partager un menu 100% vaudois au prix inimmuable de 20 francs. Au programme :
– Saucisson sec vaudois IGP et cornichons.
– Fondue 100% Gruyère AOP vaudois et pain d'artisan.
– Un verre de Chasselas.

Enfin, l'opération bénéficie du partenariat du Lausanne-Sport, qui organisera une fondue géante festive le dimanche 7 décembre à 12h30 au GBar du Stade de la Tuilière, avant son match contre le FC Lugano.

DE NOMBREUX AVANTAGES

Chaque semaine
plus de 2000 actions.



CONSULTEZ TOUS
LES AVANTAGES

FOIRE À LA
VIANDE

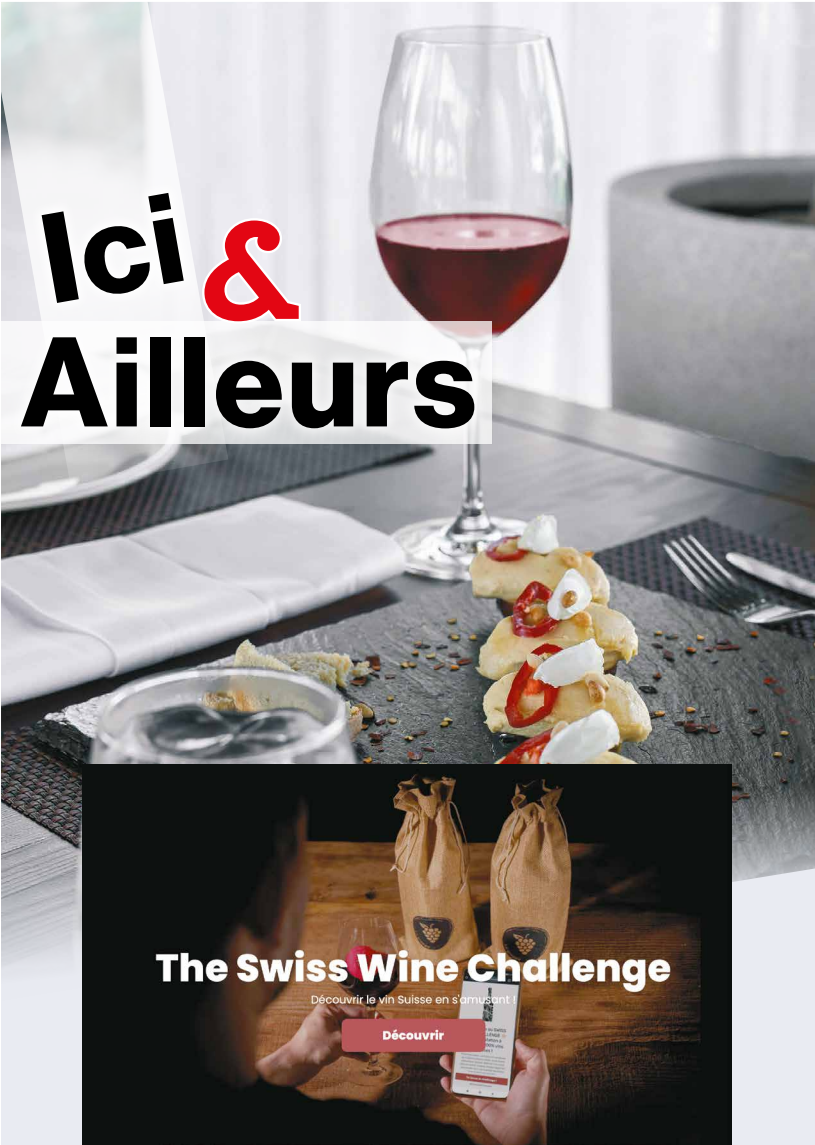


27%
35.96
kg

Filet de bœuf frais
de Suisse/Allemagne/Autriche
env. 1.8 kg



ALIGRO



LA GRAPPE LANCE THE SWISS WINE CHALLENGES

Après cinq ans à valoriser les vins valaisans, "La grappe" élargit son action à l'ensemble du vignoble helvétique. Son nouveau produit, le Swiss Wine Challenge, est une expérience ludique et pédagogique qui invite à redécouvrir les six grandes régions viticoles de Suisse (Valais, Vaud, Genève, Suisse alémanique, Trois-Lacs et Tessin), le tout en dégustation à l'aveugle. Conçu en collaboration avec Swiss Wine Promotion, ce coffret contient six bouteilles emblématiques, sélectionnées pour représenter l'identité de chaque région. Le concept est simple: déguster, comparer et tenter de deviner l'origine et le cépage de chaque vin. Ce format innovant vise à rendre le monde du vin plus accessible et amusant, tout en soulignant la diversité et la qualité du savoir-faire suisse.

The Swiss Wine Challenge, un produit 100% suisse, est disponible sur le site lagrappe.ch

FRIBOURG FORME À LA RESTAURATION DES PERSONNES ISSUES DE L'ASILE

Lancé conjointement l'été dernier, dans le canton de Fribourg, par le Service de l'action Sociale (SASoc), GastroFribourg, Hotel & Gastro formation, l'œuvre d'entraide OSEO Fribourg, l'ORS et Caritas Suisse, le programme «Cap Saveurs - Ta passerelle vers l'emploi», est destiné à intégrer des personnes issues de l'asile dans la restauration. Objectif: former 12 candidats au métier d'aide de cuisine, d'ici à la fin de cette année, afin de remplir trois objectifs: pallier le manque de main-d'œuvre dans le secteur de la restauration, offrir aux participants des perspectives d'emplois durables et favoriser leur indépendance financière. L'opération est en cours. Il concerne les titulaires d'un permis F, S ou B réfugié, âgés d'au moins 18 ans. Le programme comprend des cours de français professionnels, une formation pratique en cuisine organisée par GastroFribourg, ainsi qu'un stage. Selon le communiqué de l'État de Fribourg, qui ne précise pas le nombre de participants, ce programme connaît un «grand engouement». Le parcours se clôturera le 1er décembre prochain lors d'une cérémonie officielle de remise des certificats. En cas de succès, cette première édition sera reconduite l'année prochaine. G. P.



NEUCHÂTEL ADHÈRE À LA CHARTE «CUISINONS NOTRE RÉGION»

Suivant l'exemple des cantons du Valais et de Fribourg, le canton de Neuchâtel adhère à son tour à la charte «Cuisinons notre région» qui engage volontairement les établissements de restauration collective à adopter un ensemble de bonnes pratiques, reposant sur trois principes: une méthode de travail respectueuse du développement durable; la promotion de la santé par une alimentation saine et équilibrée, ainsi que la valorisation des produits régionaux. Le canton a chargé l'association Neuchâtel vins et terroir d'informer et d'accompagner les restaurateurs qui souhaitent se rallier à cette charte. Spécialiste en restauration au sein de l'association, Claire Moret se tient à la disposition des personnes intéressées. En adhérant à cette charte, le canton de Neuchâtel dit vouloir «affirmer son engagement pour une alimentation responsable, bénéfique pour la santé, l'économie locale et l'environnement». G. P.



//neuchatel-vins-terroir.ch



Arts de la table: une visite chez Zora

Autrefois restauratrice, Zora Sioud, entreprenante et souriante Française d'origine tunisienne, a ouvert l'année dernière à Porrentruy, en Ajoie, «ZS by Sioud», un étonnant magasin consacré aux «harmonies de la table». Très vite repérée, au-delà des bornes jurassiennes, par de nombreux hôteliers et restaurateurs, conquis par son abondant catalogue, la jeune entreprise est aujourd'hui en pleine ascension. Malgré cette «success story», sa patronne rêve encore, parfois, de reprendre la tête d'un restaurant.



Zora Sioud a fondé ZS by Sioud en 2024.

GEORGES POP

JURA

«J'ai la restauration dans le sang. La restauration c'est non seulement une passion, c'est toute ma vie!», affirme avec force cette femme au parcours décoiffant. «J'ai grandi à Mulhouse. À 17 ans, j'ai commencé à travailler dans la restauration. Je me suis investie avec un tel enthousiasme, qu'une année plus tard on m'avait déjà confié la conduite d'un salon de thé, Le Best, ainsi que celle d'un restaurant Le Chaudron», raconte-t-elle avec une volubilité toute méridionale.

UNE PARENTHÈSE TUNISIENNE

Quelques années plus tard, on la retrouve en Tunisie, son pays d'origine où elle s'installe pour des raisons familiales. Elle y ouvre deux restaurants, l'un libanais, l'autre Marocain. Mais la bonne fortune ne dure pas! Après les bouleversements du Printemps arabe et une rupture douloureuse, la voici à Bâle, chez une proche parente. «J'aurais bien voulu y ouvrir un restaurant, Mais je n'avais plus un sous en poche», raconte-t-elle sans détour.



«J'ai fini par être embauchée par une entreprise PHR de la région genevoise. J'y ai fait du bon travail, salué par ma hiérarchie. Mais je souhaitais à terme me mettre à mon compte» explique-t-elle. Aujourd'hui, pour les restaurateurs et les hôteliers, sa maison est une véritable «caverne d'Ali Baba»: arts de la table; vaisselle et couverts; batteries de cuisine; serviettes personnalisées; emballages pour repas à l'emporter, etc. Les clients, venus de toute la Suisse, sillonnée par une poignée de représentants du magasin, se pressent au portillon.

«COMME MES CLIENTS, JE SUIS RESTAURATRICE»

Comment expliquer un succès si rapide? «Les restaurateurs ont généralement peu de temps. Moi, je suis du métier. Je suis des leurs. Ils n'ont pas besoin d'ouvrir la bouche pour que je comprenne ce dont ils ont besoin. Le courant passe quasi instantanément.» Zora Sioud rêve-t-elle encore, en parallèle, de diriger un jour un restaurant? À la question, elle répond par un large sourire qui manifestement... veut dire oui!

//harmoniedelatable.com





Le jury.

SÉLECTION GENEVOISE POUR LE POIVRIER D'ARGENT

Des apprentis au top

Quatre apprentis genevois convoitaient une place pour le grand concours national qui se déroulera à Bienne au printemps prochain. Ils ont tout donné au cook'n'show de Palexpo le dimanche 9 novembre.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Les 20 et 21 mars 2026 se déroulera à Bienne la grande finale du Poivrier d'Argent. Ce concours est ouvert aux jeunes filles et aux jeunes garçons de Suisse romande et du Tessin, âgés de 25 ans ou moins, qui sont en deuxième année d'apprentissage de cuisinier/cuisinière CFC.

Noah, Auguste, Benedy et Marius ont tout donné durant près de 5 heures pour séduire un jury de haut vol, présidé par le chef et Meilleur Ouvrier de France Benoît Carnenat. Leur mission? Apprêter un omble chevalier en deux cuissons, escorté d'un farineux, d'un fruit et d'un légume, et réaliser un dessert dont ils ont découvert le thème le matin du concours. Un dessert délicat – une couronne en pâte à choux, ornée d'une tendre ganache au chocolat et aux noisettes – suggéré par Gilles Desplanches de la Maison Desplanches à Genève qui a donné du fil à retordre et a fait perdre de nombreux points aux concurrents.



▲ Des jurés très concentrés: Nicolas Perrenoud, Trésorier de la Société des Cafetiers avec Gilles Desplanches de la Maison Desplanches

Photos: © Le Cafetier

www.automnales.ch

C'est finalement Noah Meunier (CFP-SHR Petit-Lancy Restaurant et cafétéria d'application) qui représentera les apprentis genevois à Bienne. Toutes et tous ont reçu de nombreuses récompenses offertes par les sponsors du concours, notamment de la part de Nicolas Perrenoud, membre du comité de la Société des Cafetiers Restaurateurs Hôtelières Genevois qui a offert des bons du terroir à chacun.

LE JURY

Le jury dégustation: Jacques Allisson, Restaurant Jacques à Lausanne; Sabrina Lavaux, influenceuse; Manuella Magnin, journaliste gastronomique; Jérôme Mottier, Directeur Novamedipesca; Benoît Carcenat, président du jury, chef de cuisine, MOF; Jérémie Seydoux, parrain du concours, rédacteur en chef de Léman Bleu; Nicolas Perrenoud, Société des Cafetiers Restaurateurs Hôtelières Genevois; Jean-Marc Bessire, chef de cuisine, président Chef's Goutatoo, Le Cigalon*; Martial Facchinetti, chef de cuisine, Traiteur HESTIA; Manuel Lao, conseiller assurance La Mobilière; Olivier Jean, chef de cuisine, Atelier Robuchon Genève*; Gilles Desplanches, Maison Desplanches.

Jury technique: Matteo Guida, Cheval Blanc; Kevin Veronese, Les Dix Vins; Philippe Bourrel, Adalia Traiteur; Benjamin Garin, Odéon; Julien Krauss, Nestlé.

Coach+ jury cuisine: Enzo Cianci, Fabbria Pasta; Marc Ramade, chef consultant; Stéphane Faval, École hôtelière de Genève.



Marius Rieder, Benedy Makizodila, Noah Meunier et Auguste Alweendo.

Rêve de Bulles

VIN MOUSSEUX
DÉSALCOOLISÉ

Disponible en blanc ou rosé



Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Mauler & Cie SA

Le Prieuré St-Pierre, CH 2112 Môtiers, NE
+41 32 862 03 03 - mailbox@mauler.ch - mauler.ch

LOCATION



Commune de Provence

La Municipalité met en soumission la location de son

« Auberge communale »
Sise au centre du village.

Entrée en fonction de suite ou à convenir.
Un descriptif détaillé peut être obtenu sur le site internet de la commune www.provence.ch.

Pour tous renseignements, prendre contact avec M. Olivier Zbinden au 079/347.47.79.

En cas d'intérêt, un dossier complet comprenant CV, lettre de motivation et copies de certificats est à envoyer à la Municipalité, Route de Changebois 12, 1428 Provence.

La Municipalité

GÉRANCE

La Direction de la logistique, chargée de gérer les restaurants dans les établissements scolaires de l'enseignement secondaire II pour le département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP), recherche :

Une gérante indépendante/un gérant indépendant ou société de restauration collective pour l'exploitation en gérance libre d'un restaurant scolaire.

L'exploitation du restaurant scolaire est à repourvoir pour la rentrée scolaire 2026 et fera l'objet d'un contrat régi par le Code des Obligations.

Les candidates et candidats devront justifier d'une expérience, réussie et approfondie, dans l'exploitation et la gestion d'un établissement de restauration collective.

Nous demandons :

- une lettre de motivation;
- une copie du certificat de capacité de cafetier-restaurateur condition préalable à la candidature;
- une copie du permis de travail valable (personne physique).

Le délai de réception des candidatures est fixé au vendredi 6 février 2026.

A réception de l'ensemble de ces documents, le cahier des charges concernant l'exploitation en gérance libre vous sera remis.

Les documents sont à envoyer par courriel à :

davide.battaini@etat.ge.ch

OU au

Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse
Direction de la logistique
M. Davide Battaini
Case postale 3994
1211 Genève 3



PETITE
ANNONCE

FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

17BIS, AVENUE VIBERT
1227 CAROUGE
TÉL. 022 307 17 40
FAX 022 307 17 49
J.G@FIDGEST.CH
WWW.FIDGEST.CH

GENÈVE
terroir



BONS BOISSONS

HoReCa 2025-2026

Marche à suivre à destination des établissements
Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers.
établis dans le canton de Genève

Nous avons le plaisir de vous
informer que la plateforme

« Bons Boissons
Genevoises HoReCa »
est désormais en ligne.

<https://bonresto.geneveterroir.ch>

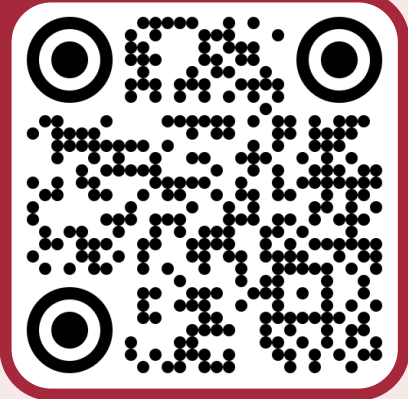
Vous pouvez maintenant transmettre
vos factures directement via ce site
afin de recevoir vos bons d'achat.

Les factures peuvent être envoyées
depuis votre téléphone ou votre
ordinateur.

Merci de noter que les envois papier
ne seront pas acceptés.

NOUVELLE OBLIGATION
ET FORMATION
CONCERNANT LA
REMISE D'ALCOOL

VIDÉO DE
PRÉSENTATION



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.

GENÈVE

« MUSIQUE EN TERRASSE »
LES SAMEDIS 6, 13 ET 20 DÉCEMBRE 2025,
DE 10H À 20H

La Ville de Genève, autorise exceptionnellement les exploitants et exploitantes des établissements publics situés sur son territoire à diffuser de la musique sur leur terrasse aux trois dates susmentionnées.

Tout exploitant ou exploitante souhaitant bénéficier de cette faculté doit impérativement s'annoncer, au plus tard le 28 novembre 2025, par l'envoi d'un seul courriel à l'adresse guichet.sep@geneve.ch, avec la mention « musique en terrasse », en précisant toutes les dates concernées.

DÉPARTEMENT DE LA SÉCURITÉ ET DES SPORTS
SERVICE DE L'ESPACE PUBLIC



NEZ ROUGE®

0800 802 208

www.nezrouge.ch

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:

Manuela 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

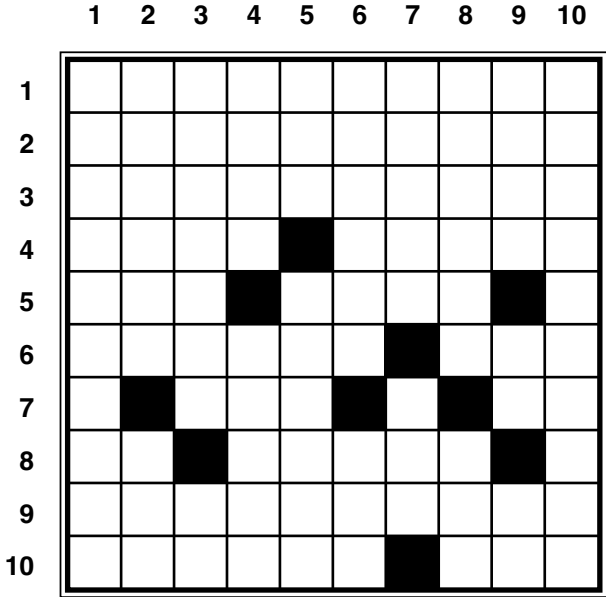
N° 1298

Horizontalement

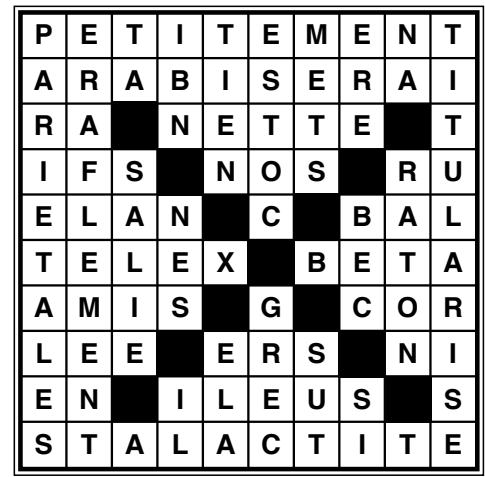
1. Fait le plein. – 2. Travaille à l’œil. – 3. Fêtes donc servir. – 4. Montagne de Bulgarie. Ne sais où aller. – 5. Abasourdi. Troyen héroïque. – 6. Qui dénote la sottise. Avec lui, c’est le Pérou! – 7. Roue. Ville morte. – 8. Chinois mesuré. Boisson ou crème. – 9. Bout de tige. – 10. Tabassera. Camille, homme politique français.e.

Verticalement

1. Manifester son trouble. – 2. Exercice du pouvoir de répression. Grecque marine. – 3. A qui il n’arrive que des tuiles ! Tête de Turc... – 4. Prénom scandinave. Monde des escrocs. – 5. Bout d’étoile. Jeter à terre. – 6. Voleur de grands boulevards. Recueil de pensées. – 7. Couvre chef. Umberto, écrivain italien. – 8. Ville de France. Fin de soirées. – 9. N’est donc plus à sa place. C’est au choix. Union européenne. – 10. Karl, homme d’Etat russe.



Solution des mots croisés N° 1297





SOCIÉTÉ DES CAFETIERS
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
//scrhg.ch

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)

François Montet (debout à l'image) président de la Fédération vigneronne vaudoise (FVV) compte sur le soutien des restaurateurs.

Les vignerons vaudois en rang serré face à la morosité

À l'instar du vignoble suisse, le vignoble vaudois est en crise. En cause: le ralentissement de la consommation; la concurrence parfois «sauvage» des vins étrangers; l'absence de soutien des distributeurs; la surabondance des stocks, les aides tardives ou insuffisantes, etc. Mais face à la crise, les vignerons vaudois ne restent pas les bras croisés: ils ont clamé leur détermination à agir pour «vivre», lors de la Journée du vignoble vaudois, le 13 novembre dernier à Villeneuve.

GEORGES POP

VAUD

Quelques données suffisent à prendre la mesure des inquiétudes qui étreignent les vignerons: en 1996, les Suisses consommaient annuellement 2 930 437 hl de vin. Or, l'année dernière, ce chiffre est tombé à 2 174 960 hl. Un recul qualifié de «brutal» par François Montet, le président de la Fédération vigneronne vaudoise (FVV). De plus, dans le même laps de temps, la part des vins du pays a chuté de 41,17% à 35,6%... Alors que la surface du vignoble indigène, elle, reste stable.

REDIMENSIONNER LE VIGNOBLE

Tout comme leurs collègues des autres cantons, les vignerons vaudois comptent sur un contingentement plus efficace des vins étrangers, moins de complaisance de la distribution à l'endroit des importateurs, ainsi que des aides publiques mieux ciblées. De leur côté, ils annoncent la création d'un groupe de travail chargé d'imaginer «un redimensionnement intelligent» du vignoble, mieux adapté à la demande.

Présente à Villeneuve, la conseillère d'État Valérie Dittli a présenté un plan pour la période 2025-2028, intitulé «Avenir de la viticulture vaudoise», d'un montant de 17,2 millions. Il vise à renforcer la présence des vins vaudois sur les marchés nationaux, en Suisse alémanique notamment, et internationaux, prévoit des mesures pour assurer un suivi des prix du vin et du raisin et faciliter la relève. Le président François Montet, par notre entremise, lance un appel pressant aux restaurateurs et hôteliers du pays: «Dans les établissements du Val d'Aoste j'ai vu de fiers alignements exclusifs de vins de la région, bien exposés au vu des clients. Je rêve de voir ça chez nous!»

Photos: © Le Cafetier

La conseillère d'État en charge de la viticulture, Valérie Dittli, a notamment annoncé le lancement d'une campagne de promotion centrée sur la Suisse alémanique.

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



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 AG
Neubuchstrasse 1 - Case postale
CH-8717 Benken SG
T. +41 55 293 36 36
info@romers.ch

www.romers.ch

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



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

pro.rougie.fr

NOURRITURE



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

www.bianchi.ch



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

www.kadi.ch

TERMINAUX
DE PAYEMENT



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

www.applitec-omron.ch

PRODUITS
SURGELÉS



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

www.ditzler.ch

CAFÉ



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



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

www.lucas.ch



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

www.santos-poissons.ch

GASTRONOMIE



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 SUISSE SA
Route du Molliou 30 - CP 94
1131 Tolochenaz
T. +41 21 804 10 60

www.petitforestier.com

CUISINE



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

www.gehriggroup.ch



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

www.rotorlips.com



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

www.salvis.ch

FROMAGE



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

www.gruyere.com



INTERPROFESSION DU
VACHERIN FRIBOURGEOIS
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle
T. +41 26 919 87 56
info@vacherinfribourgeoisaop.ch

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



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 SA
Fischbacherstrasse 15
5620 Bremgarten
T. +41 56 633 99 88
info@hunn.ch

www.hunn.ch

EFFERVESCENT



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

www.mauler.ch

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

FOURNISSEUR
MACHINES À CAFÉ



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

SCHAEERER SA
Allmendweg 8 - 4528 Zuchwil
T. +41 32 681 62 00

www.schaerer.com



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

coffee.franke.com



CAFINA AG
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
T. +41 62 889 42 42
info@cafina.ch

www.cafina.ch/ch-fr
mycafina.ch/fr

CAVIAR



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

www.palaisoriental.ch



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

GEORGES POP

SITE INTERNET

En concevant ce nouvel outil de communication, l'équipe de votre journal a poursuivi un seul but : donner encore plus de visibilité au secteur de la restauration et de l'hôtellerie, ainsi qu'aux domaines qui lui sont associé, mais aussi vous tenir au courant de l'actualité qui vous concerne ou qui est susceptible de vous intéresser.

ACTUALITÉ ET RUBRIQUES

Sans entrer dans les détails des innovations, dès la page d'accueil, le visiteur a désormais accès aux dernières informations, mais aussi à un grand nombre de rubriques qui lui permettent de retrouver ou de découvrir des articles récents ou anciens, regroupés par thème, ou par régions: Boisson fraîcheur; Bière; Café, thé et chocolat; Ambassadeur du terroir; Hygiène; Cuisines professionnelles, etc. Autre nouveauté: les petites annonces sont désormais consultables en ligne.

Comme par le passé, les visiteurs peuvent librement feuilleter Le Cafetier ainsi que son supplément Entr'Acte en



www.lecafetier.net

ligne, avec davantage d'aisance, les vignettes d'accès, réparties par dates de parution, étant plus visibles. Quant à la page de contact, elle vous donne accès à tous les collaboratrices et collaborateurs du journal, joignables par mail. Vos informations et demandes sont les bienvenues!

MERCI!

Cette « inauguration » est aussi l'occasion de remercier très chaleureusement toutes celles et ceux qui contribuent à faire vivre le journal et son site : sujets des articles qui accueillent avec bienveillance nos sollicitations ou visites ; organisations et sociétés professionnelles, annonceurs et partenaires, abonnés, etc. Sans eux, Le Cafetier ne serait qu'une coquille vide !

Prenez votre temps pour visiter «votre» nouveau site.
Nous espérons que vous serez séduits!

MENU

PDF

Le CAFETIER

Journal de la culture professionnelle et humaine suisse

À vendre

Publié le 3 octobre 2023

Les Plans-sur-Bex (VD), 1100 m d'altitude.

Chalet individuel avec salle 40 places • terrasse couverte 30 places, cuisine pro, salle indépendante, logement sur 2 étages, nombreuses places de parc.

Situ stratégique et environnement d'exposition à proximité directe de la zone protégée du massif du Moiryran.

Vente ex Residence secondaire autorisée.

Dépendabilité rapide

Contact : info@lecafetier-immobilier - Tél. 079 254 22 88

www.lecafetier-immobilier.ch

2 containers en L

Publié le 4 octobre 2023

2 containers en L
situé au Bouveret (VALAIS)

2 toilettes • un évier pour la buvette

Magnifique de restauration disponibles.

Prix: pour les 2 containers 17'000.-

N'hésitez pas à me contacter: Yannick Vernot

Tel: 079 422 16 38 • kuba57@orange.fr

PLUS D'ANNONCES

5 octobre 2023

À vendre

Au cœur de la région de la Gruyère

Lire plus →

5 octobre 2023

À vendre

2 containers en L

Lire plus →

PLUS D'ANNONCES

5 octobre 2023

À vendre

Au cœur de la région de la Gruyère

Lire plus →

5 octobre 2023

À vendre

Café-restaurant avec logement

Lire plus →

ligne, avec davantage d'aisance, les vignettes d'accès, ré parties par dates de parution, étant plus visibles. Quant à la page de contact, elle vous donne accès à tous les collaborateurs et collaborateurs du journal, joignables par mail. Vos informations et demandes sont les bienvenues!

MERCI!!

Cette « inauguration » est aussi l'occasion de remercier très chaleureusement toutes celles et ceux qui contribuent à faire vivre le journal et son site: sujets des articles qui accueillent avec bienveillance nos sollicitations ou visites organisations et sociétés professionnelles, annonceurs et partenaires, abonnés, etc. Sans eux, Le Cafetier ne serait qu'une coquille vide!

Prenez votre temps pour visiter «votre» nouveau site Nous espérons que vous serez séduits!

www.lecafetier.net

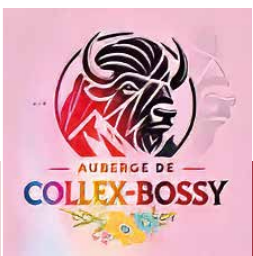
[illegible]

AMBASSADEUR DU TERROIR

L'Auberge de Collex-Bossy

LORSQU'EN 2016, VIRGINIE ET MARC BÉTEMPS REPRIRENT LA BARRE DE LA CHARMANTE AUBERGE DE COLLEX-BOSSY, AVEC LAURENT JUGET, LEUR MAÎTRE D'HÔTEL, ILS NE S'ATTENDAIENT CERTAINEMENT PAS À FIGURER UN JOUR DANS LE PRESTIGIEUX GUIDE GAULT & MILLAU. LES 13 POINTS DÉCROCHÉS EN 2024, CONFIRMÉS CETTE ANNÉE, FURENT UNE SURPRISE ET UNE SOURCE DE FIERTÉ ET DE STIMULATION POUR TOUTE L'ÉQUIPE DE CET ÉTONNANT ÉTABLISSEMENT QUI S'EST FAIT UN NOM GRÂCE À SES SPÉCIALITÉS À BASE DE VIANDE DE BISON GENEVOIS.

PAR GEORGES POP



«Chez nous, 70% des plats proposés sont du bison. C'est une viande beaucoup plus tendre que celle du bœuf. De plus, elle n'a pas de gras intramusculaire. Il est inutile de la maturer», nous a expliqué Marc Bétémps. Comment la déguste-t-il? «Personnellement, je l'aime bleue. Mais à nos clients je suggère de la déguster saignant, même à ceux qui ont l'habitude de manger la viande à point. Généralement ils sont conquis.»

DES BISONS INDIGÈNES

Inutile de chercher les bisons bien loin. Ils paissent paisiblement non loin de l'auberge sur les prés du domaine de Laurent Girardet, qualifié parfois de «cow-boy genevois». Il fut l'un des premiers, en Suisse, à faire venir des bisons du Nouveau Continent. Son fils Kim a pris le relais il y a quelques mois.

Si les plats les plus emblématiques de l'établissement, comme le Chateaubriand, le Burger, le Foie gras ou la Terrine de bison, sont bien les « vedettes » de la carte, les maîtres des lieux ne s'en tiennent pas là. Ils proposent aussi de nombreuses autres savoureuses spécialités surprenantes, notamment végétariennes ou marines, et une belle « brochette » de desserts gourmands.

Avant de prendre la barre de l'Auberge de Collex Bossy, Marc Bétemps, originaire de Haute-Savoie, s'était « fait les dents » dans plusieurs

restaurants genevois, comme La Perle du Lac ou le Lion d'Or. Quant à son épouse, elle est passée par de prestigieux établissements lyonnais. « Nous sommes aujourd'hui trois en cuisine. Nous nous sommes réparti les tâches : mon épouse, par exemple, s'occupe du chaud et de la carte. Moi du froid et des desserts », précise Marc.

DE NOMBREUX FOURNISSEURS LOCAUX

Ce couple souriant s'honore de son titre d'Ambassadeur du terroir» et affiche fièrement ses fournisseurs locaux auxquels il est très attaché: le domaine d'Orcy de Claude Mercier, non loin de l'auberge; la ferme Courtois à Versoix; le Maître Boucher à Satigny; les viticulteurs Frédéric Probst et Sylvain Girod, et bien d'autres! Impossible de tous les énumérer ici...

L'établissement dispose d'une belle terrasse et propose un service traiteur très apprécié. « Notre clientèle est surtout locale et genevoise. Nous sommes loin des grands axes de passage. Mais depuis que nous avons été repérés par le Gault & Millau, nous avons parfois des visiteurs venus de plus loin », nous a confié Marc Bétemps, manifestement heureux de se trouver à la place qui est la sienne.



Virginie et Marc Bétemps.
Photos: © aubergecollex-bossy

Restaurant-Auberge de Collex-Bossy – 195 route de Collex – 1239 Collex-Bossy
Tél. 022 774 15 15 – Email. auberge.collex-bossy@bluewin.ch – www.aubergecollex-bossy.com
Ouvert du mardi au samedi, de 9h à 22h



WORLD CHEESE AWARDS

La Suisse sacrée pour ses fromages d'exception

Le Gruyère AOP de la fromagerie de montagne Vorderfultigen est le meilleur fromage du monde 2025. Trois fromages suisses se placent dans le quatuor de tête d'une compétition mondiale haute en couleur.

MANUELLA MAGNIN

BERNE

Voilà une nouvelle qui va donner du baume au cœur à l'industrie fromagère helvétique dont le moral était en berne en raison des taxes douanières américaines de 39%. Le 13 novembre au cœur de la capitale fédérale, choisie pour accueillir la 37^e édition des World Cheese Awards, c'est un Gruyère AOP produit dans le canton de Berne, qui a séduit le super jury, composé de 14 experts. Un délice d'exception à la croûte orange foncé, aux saveurs umami, et d'un volume gustatif hors normes.

Piuz Hitz, maître-fromager et directeur de la fromagerie de montagne Vorderfultigen n'a pas caché son émotion à l'annonce du résultat: «C'est un immense honneur pour moi et pour tout le travail quotidien que cela représente. C'est aussi une reconnaissance du temps que le fromage passe chez nous, environ 20 mois. Je me réjouis vraiment de voir l'impact que cela aura sur notre activité.»

Depuis le vendredi 14 novembre, Piuz Hitz a des raisons supplémentaires de se réjouir, en raison de l'accord négocié par le Conseil fédéral à Washington, qui fait tomber les droits de douane imposés sur le fromage suisse à 15%. Une annonce qui a bien évidemment ravi l'Interprofession du Gruyère AOP.

DANS LES COULISSES DE LA VICTOIRE

Organisée par la Guild of Fine Foods, cette 37^e édition des World Cheese Awards était celle de tous les superlatifs. 110 tables ont été minutieusement installées dans la Festhalle de la capitale fédérale pour accueillir 5 244 fromages venus de 46 pays. Une diversité fascinante de traditions, de laits, de méthodes de fabrication et d'histoires humaines. Dans l'ombre de cette mise en scène, une logistique milli-



Pius Hitz n'a pas caché son émotion en soulevant le trophée du vainqueur.

Photos: © Sedrik Nemeth

www.switzerlandcheesemarketing.ch

métrée et un travail de précision pour préserver intacte la qualité organoleptique des fromages jusqu'au jugement.

La dégustation s'est bien évidemment déroulée à l'aveugle. Sur chaque fromage en compétition, aucun nom, aucune origine; seulement un code, relié à un système informatique. Sur leurs iPads, les jurés ne voient qu'une courte description du style de fromage. L'impartialité est totale. Chacun évalue arôme, apparence et texture (5 points chacun), mais surtout le goût, qui pèse lourd: 20 points. Ici, pas de quotas ni de comparaisons directes. Un fromage n'est jugé que pour ce qu'il est.

Les 265 juges, organisés en binômes ou trinômes, composent une mosaïque de profils: acheteurs, affineurs, journalistes, responsables R&D... et quelques fromagers, mais jamais des participants au concours. Les équipes sont volontairement variées en âges, origines et métiers, pour éviter les angles biaisés.



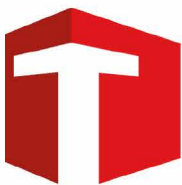
Chaque table désigne son champion. Environ 110 fromages accèdent ainsi à la grande sélection. Ils passent alors entre les mains du «super jury», 14 experts répartis par familles (bleus, durs, moelleux...). Chaque groupe élit son favori pour déterminer les 14 finalistes.

La finale a des allures de show télévisé. Devant le public, les membres du super jury goûtent et attribuent leurs notes sur 7 points. Un seul fromage finit couronné champion du monde. Le lauréat suisse a décroché 85 points.

En 2025, Berne n'a pas seulement accueilli un concours. Elle a célébré un patrimoine mondial, un savoir-faire universel et la passion de producteurs venus du monde entier.

LES 14 FROMAGES FINALISTES – TOUS RÉCOMPENSÉS D'UNE MÉDAILLE SUPER GOLD

- Gruyère AOP Vorderfultigen Spécial affiné plus de 18 mois, Bergkäserei Vorderfultigen, Suisse – 85 points
- Crèmeux des Aldudes aux fleurs – Etxaldia, Etxaldia, France – 84 points
- Appenzeller® Edel-Würzig – affiné 9 mois, Käserei Ifang, Christian Tschumper, Suisse – 83 points
- Gantrisch Bergkäse, Bergkäserei Vorderfultigen, Suisse – 81 points
- Königs-Chäs Rezent, Rüttiberg Käse AG, Suisse – 78 points
- Meule de 2,5 kg d'Ossau-Iraty AOP au lait de brebis pasteurisé, Agour, France – 78 points
- Aged Rutland Red, Long Clawson Dairy, Royaume-Uni – 76 points
- Montana Intenso, Maaz Cheese, Pays-Bas – 76 points
- Hechizo, Quesería La Zarcillera, Espagne – 76 points
- Sparkenhoe Red Leicester, Leicestershire Handmade Cheese Company, Royaume-Uni – 75 points
- Pave Cobble, White Lake Cheese, Royaume-Uni – 74 points
- Yozawa Yagi Cheese, Yozawa Goat Farm, Japon – 73 points
- Eniquem Maly princ – 4 mois, Eniquem Cheese, Slovaquie – 69 points



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

GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE D'AUTOMNE DES DÉLÉGUÉS

L'assemblée générale des délégués de GastroVaud est convoquée le

Lundi 8 décembre 2025 à 15h00

GastroVaud, Av. Général-Guisan 42A (salles 30-31) à Pully

ORDRE DU JOUR

1. Introduction
2. Appel des délégués
3. Nomination des scrutateurs
4. Approbation du procès-verbal de l'assemblée générale de printemps des délégués du 30 avril 2025
5. Activités et actualités de la branche
6. Comité cantonal 2025-2030 : ratification d'une nouvelle membre
7. Budget GastroVaud 2025 : vote d'un budget d'investissement complémentaire
8. Budget GastroVaud 2026
 - a) Présentation par M. Hans Haueter, trésorier cantonal
 - b) Rapport de la Commission de gestion
 - c) Adoption du budget 2026 et du budget d'investissement 2026
7. Désignation de l'organe de contrôle pour l'exercice comptable 2025
8. Groupements sectoriels
 - a) Présentation
 - b) Vote de principe
9. Travaux de rénovation du bâtiment 42 A : présentation préliminaire
10. Pinte vaudoise 2.0 : état des lieux
11. Propositions des sections et divers

Au terme de l'assemblée, nous aurons le plaisir de vous convier à un apéritif

PUBLIREPORTAGE

CHAÎNE DU FROID: PETIT FORESTIER RÉINVENTE LA LOCATION FRIGORIFIQUE POUR LES PROS DU CHR

La fraîcheur des produits, quand on est restaurateur, traiteur ou commerçant de proximité, ce n'est pas un détail, c'est une exigence quotidienne. Produits frais, sécurité sanitaire... tout repose sur une chaîne du froid maîtrisée, de bout en bout.

Expert de la location frigorifique, Petit Forestier Suisse propose une offre complète et évolutive, conçue pour s'adapter aux contraintes des professionnels de la restauration et de l'alimentaire. Son approche multiproduit, véhicules et containers frigorifiques, répond à tous les besoins, du stockage au transport des produits, en courte, moyenne ou longue durée.

Les containers modulables offrent une grande flexibilité pour gérer les variations de volume et les pics saisonniers.

Côté transport, Petit Forestier propose la flotte la plus large du marché, du petit utilitaire au poids lourd, et intègre des véhicules aux énergies alternatives pour une mobilité plus propre et durable.

Chaque solution bénéficie du Full Service Petit Forestier: un accompagnement complet, de la livraison à la



maintenance, en passant par l'assurance, l'assistance 24/7 et la gestion technique. Pas de mauvaise surprise, pas de gestion complexe, de quoi permettre aux entreprises du secteur de se concentrer sur leur activité.

Avec plusieurs agences en Suisse romande et alémanique, Petit Forestier agit au plus près de ses clients, garantissant des interventions rapides et un suivi personnalisé. Une promesse simple: maintenir la chaîne du froid en toute sérénité, quels que soient les besoins.



Scannez pour plus d'informations

www.petitforestier.com

ZÉRO VIANDE. PUR BURGER.



FAITES BRILLER VOTRE CARTE D'HIVER AVEC DU VÉGÉTAL !

- ✓ Riche en protéines
- ✓ Juteux à cœur, caramélisé à l'extérieur
- ✓ Tous les degrés de cuisson possibles

EN SAVOIR PLUS !



thegreenmountain-foodservice.com



**DERNIER DELAI :
INSCRIVEZ VOTRE RESTAURANT
MAINTENANT ET OFFREZ DU GOÛT
ET DE L'AUTHENTICITE**



**Notre
Fromage
Suisse**

GASTRO SUISSE



**TRANS GOURMET
PRODEGA**

