

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

30 years
1989-2019

INOX, notre fabrication à Etagnières.

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 47

N° 19 • 5 décembre 2025

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 planification du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.



Simple et efficace !

Gastroconsult

proche. compétente.

Toutes les informations sur www.gastroconsult.ch ou contactez-nous directement au 032 951 23 77 gastrotyme@gastroconsult.ch

CH-1205 Genève
JAA
POSTE CH SA

Matériel de cuisine professionnel
RotorLips.ch

ROTOR Lips FEUINA VAC-STAR
GROUPE ROTAG - Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie

Entr'Acte
Revue des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands

Votre supplément
Les grands chefs 2025

SUISSE
> Page 12

Des livres sous le sapin

VU POUR VOUS

Journée Mondiale du Chasselas 3ème édition - 12 décembre 2025

Brossez, Naturellement.

MONDIAL DU CHASSELAS

Une journée dédiée au Chasselas

La troisième Journée Mondiale du Chasselas a lieu le vendredi 12 décembre 2025, proposant une fois de plus aux participants d'explorer en toute convivialité les multiples facettes de ce grand cépage blanc. Cette date a été choisie pour ancrer «le douze du douze» dans les mémoires et les papilles. Elle rappelle en outre à point nommé que le Chasselas accompagne avec bonheur un moment de détente et de partage en station d'hiver, comme le suggère le visuel, et qu'il peut tenir les premiers rôles sur la table de nos repas de fête.

L'Association pour la Promotion du Chasselas s'est assuré la complicité d'un nombre accru de producteurs, d'hôtels, de restaurants (y compris gastronomiques comme le Lausanne Palace, l'AMEO à Zurich ou le Café de Peney à Genève), et de stations d'hiver, puisqu'Anzère a rejoint cette année Villars-sur-Ollon et Verbier. A leur exemple, nombre d'oenothèques et de bars mettront en valeur les meilleurs Chasselas de leur carte et proposeront à leurs convives de déguster quelques vieux millésimes. Au-delà de nos frontières, des manifestations auront lieu dans la région du Markgräflerland, au nord de Bâle, bastion du Chasselas allemand ainsi qu'une masterclass à Karlsruhe.

M. M.

41,99
kg
Fernheim
Filet de bœuf
Paraguay
env. 1,5 kg

-.70
pièce
Salade iceberg
Espagne
12 pièces

Toutes les offres TVA exclue

10,20
kg
Quality
Brie Sandwich
1/1 meule d'environ 1 kg

8.12-13.12.2025

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

PRODEGA

Félicitations aussi à:

Bioneris Finaliste
Treeless Finaliste
Yuki Finaliste
GoNina Finaliste

DSR AWARD

La startup genevoise Cycloo primée

Les gagnants et les finalistes entourés des membres du jury. Photo: © DR

Un jury de haut vol a décerné le premier DSR Award, doté de CHF 50 000.-, à une jeune pousse genevoise active dans la collecte des déchets de cuisine à vélo.

M. M.

Cycloo a été choisie parmi 5 finalistes présents au SwissTech Convention Center à Ecublens le mercredi 26 novembre. 41 dossiers avaient préalablement été soumis au jury de ce concours organisé en collaboration avec MassChallenge Switzerland, qui en a assuré la gestion globale; Eldora agissant comme partenaire opérationnel pour l'implémentation du projet retenu.

POUR UNE SOCIÉTÉ PLUS DURABLE

Pour DSR, le système alimentaire est un levier majeur afin d'atteindre les objectifs de développement durable, car il intervient à l'intersection du climat, de la biodiversité, de la santé, de l'économie, de la justice et du lien social. Il représente entre 25 et 30% des émissions de gaz à effet de serre. Nos modes alimentaires sont associés à l'augmentation des maladies chroniques et à l'explosion des coûts de santé, et le secteur emploie plus de 500 000 personnes en Suisse, pouvant influencer les inégalités. Transformer ce système, même à petite échelle, agit dès lors sur de nombreux enjeux clés.

Le DSR Award a pour objectif de soutenir et valoriser les startups suisses qui transforment le système alimentaire vers davantage de durabilité, de

santé et d'inclusion. Il s'inscrit dans la volonté de la Fondation DSR de stimuler l'innovation à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Il s'adresse aux startups basées en Suisse, créées depuis moins de trois ans, proposant une solution concrète et testable, qu'il s'agisse d'initiatives favorisant la santé par l'alimentation, la réduction de l'empreinte écologique, l'accès à une nourriture de qualité, la lutte contre le gaspillage alimentaire, ou encore le renforcement du lien social à travers l'alimentation.

À PROPOS DE LA FONDATION DSR

La Fondation DSR soutient depuis plus d'un siècle celles et ceux qui renforcent la dignité humaine et le lien social. Elle agit sans étiquette confessionnelle ni politique, finance en Suisse des projets à impact, de la distribution de repas et de biens essentiels à la promotion d'une santé durable par l'alimentation, et valorise la personne autant que le vivre-ensemble.

Unique propriétaire du Groupe Eldora, elle exerce un actionnariat responsable et oriente ses rendements vers l'utilité publique. Basée à Rolle (VD), elle fédère des partenaires autour d'actions utiles, concrètes et évaluables.



Vœux de Genève



Chers membres,

Mon dernier mandat s'achevant dans quelques mois, le temps est venu pour moi de m'adresser à vous une dernière fois.

Je n'ai à l'issue de ces 26 ans de présidence, ni regrets, ni remords, ni rancœur, juste le sentiment d'avoir accompli mon devoir de mon mieux, dans des contextes aussi variables que variés. A tous ceux qui m'ont gratifié de leur aide, à ceux qui m'ont aimablement adressé des remerciements et témoigné leur reconnaissance, je dis merci pour leur soutien qui m'a beaucoup encouragé et permis de maintenir le cap durant les tempêtes. A ceux qui n'ont rien apprécié, ni de mon travail, ni de ma nature, ni de mon caractère, à ceux qui n'ont jamais vu que le verre à moitié vide et le mauvais côté des choses et des gens, je dis merci pour avoir été les instigateurs de mes nombreuses introspections et remises en question qui m'ont fait gagner en sagesse.

Si je devais faire part d'une seule certitude au terme de ce parcours, je dirais que tant l'accession au poste de président de la SCRHG que la faculté de s'y maintenir aussi longtemps qu'on le souhaite, ne doivent rien au hasard ni à la chance. C'est une place qu'il faut aller chercher à chaque législature avec une détermination sans faille, des arguments de la plus haute pertinence et une conscience aiguë du poids des responsabilités qui nous y attendent. Pourtant, c'est seulement au moment où l'on a franchi cette première étape que le plus difficile commence. Aucun président n'est élu et réélu tant de fois s'il n'a pas compris qu'il est avant

tout au service de ses membres et qu'il devra fournir un travail parfois déraisonnable, en acceptant d'avance que la majeure partie de celui-ci reste ignorée de tous. Et qu'on ne se leurre pas ! Si d'aucuns avaient à l'idée que la médiatisation de la fonction est une caresse agréable à l'égo, je leur dis que l'envie de passer à la télévision est un rêve de m'as-tu-vu qui, à tort, s'imaginent avoir quelque chose à dire, qui intéresserait les autres ! Personne ne sera jamais légitime à cette place s'il n'y est pas pour les bonnes raisons. Le secret est de conserver la tête froide et de bien se garder d'aller exagérément se frotter aux feux de la rampe qui brûlent les ailes et font enfler la tête ! C'est l'humilité, le courage, le travail et la résilience qui font la légitimité d'un président et favorisent la longévité de sa fonction. Alors non, c'est certain, rien n'est hasard et jamais la chance ne suffira !

Malgré tous les obstacles qui ont pu se dresser devant moi, j'ai trouvé ce chemin très beau et suffisamment long à mon goût. Je ne regrette ni d'être venu ni de repartir. En me retournant encore une fois sur ce temps perdu et gagné, je me dis qu'il m'aura donné avec beaucoup de grâce ce qu'il y a eu de meilleur.

Je vous souhaite pour l'année qui vient un bonheur aussi grand qu'est le mien aujourd'hui. Mes vœux de santé et de réussite vous accompagnent évidemment et cordialement.

Laurent Terlinchamp
Président de Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

SOIRÉE CONNEXION

ACCESII

refugees[at]work x yojoa x 

Venez découvrir nos jeunes talents issus de la migration scolarisés à l'ACCESII et laissez-vous surprendre par leur force et la création de valeur ajoutée qu'ils et elles pourront apporter à votre entreprise.

PROGRAMME

18h30 - 19h15

- accueil et cocktail de bienvenue
- rencontre informelle avec les jeunes

19h15 - 20h00

- mot de bienvenue de la direction d'ACCESII
- présentation de Hugo Houbart (coordinateur de Refugees At Work)
- témoignages croisés de jeunes et d'entreprises animés par Yojoa
- cocktail dinatoire dès 20h00

Où ?

SPARK
Chemin du Champs-des-Filles 4-6
1228 Plan-les-Ouates

Quand ?

29 janvier 2026
de 18h30 à 20h00



Inscrivez-vous !
Délais au 15 janvier 2026.

TRÉSORS DE NOS TERROIRS

La Raclette du Valais AOP

En Valais, la tradition du fromage fondu remonte au XVI^e siècle, et sans doute au-delà. Selon la légende, l'idée de fondre du fromage a surgi dans la tête d'un vigneron qui travaillait dans les vignes un jour de grand froid. Alors qu'il savourait un repas frugal constitué de pain, de fromage et de vin, il eut envie de manger chaud et approcha le fromage du feu que lui et ses camarades avaient allumé pour se réchauffer. La raclette était née. D'abord limité au dialecte local, le terme « Raclette », qui tient son nom du verbe « racler » qui signifie « gratter » ou « frotter », fut utilisé officiellement dès 1874.

La Raclette du Valais a obtenu son AOP en décembre 2007, quelques jours seulement avant la célébration de Noël. Le fromage à raclette est fabriqué avec du lait cru dans des fromageries artisanales qui traditionnellement utilisaient des cuves en cuivre. La flore des montagnes et des alpages valaisans, riche et diverse, influence les saveurs ainsi que les qualités organoleptiques de ce fromage artisanal gras à pâte mi-dure, apprécié pour ses notes végétales et fruitées.

Il existe de nombreux fromages à raclette sur le marché... Mais comme le souligne Fabienne Schnyder-Fournier, assistante de direction et assistante marketing au sein de l'Interprofession, « Notre raclette est la vraie, l'originale, celle qui a vu le jour

sur nos alpages ». Elle précise qu'actuellement 54 fromageries d'alpage fournissent en saison, de juin à fin septembre – début octobre, les meules à racler, auxquelles s'ajoutent 27 fromageries de plaine.

Afin de garantir leur traçabilité et leur authenticité, l'appellation régionale est incrustée dans le talon de chaque meule et le fromager applique sur chacune d'elle une marque de caséine. Les fromages reposent sur des planchettes en bois brut d'épicéa. La période d'affinage dure au minimum trois mois.

Le Raclette du Valais AOP est vendue en pièce entière, en demi-pièce, en pièce découpée ou en tranches. En accompagnement, beaucoup d'amateurs choisissent la version « classique » avec patates en robe des champs, cornichons et petits oignons. Mais il n'y a pas de règle... Chacun est libre de faire selon son goût !

Georges Pop

Image: © raclette-du-Valais.ch

RACLETTE DU VALAIS AOP

L'ORIGINAL.

www.raclette-du-valais.ch



DE NOMBREUX AVANTAGES



Chaque semaine
plus de 2000 actions.



CONSULTEZ TOUS
LES AVANTAGES



Parisienne de bœuf frais

de Suisse/Allemagne/Autriche

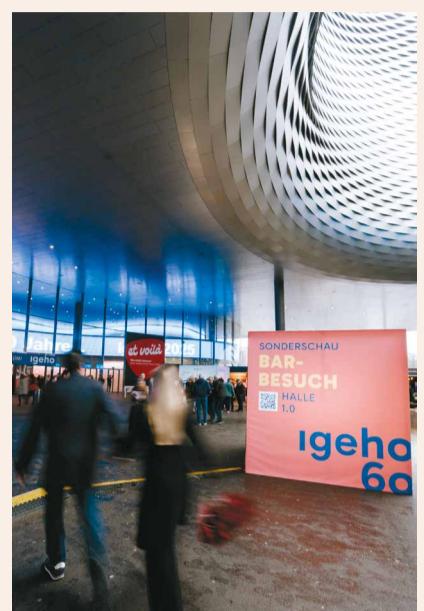


ALIGRO

66

IGEHO 2025: CINQ JOURS DE RENDEZ-VOUS PROFESSIONNEL POUR LA GASTRONOMIE ET L'HÔTELLERIE

Du 15 au 19 novembre 2025, le salon Igeho 2025 s'est tenu dans les halles de la Foire de Bâle. Le plus grand et le plus important rendez-vous professionnel du secteur de l'hôtellerie-restauration en Suisse a fêté ses 60 ans d'existence.



Plus de 400 exposants et partenaires ont participé à l'édition anniversaire de cette année. Le salon a accueilli 42 500 visiteurs venus de Suisse et de l'étranger. Un programme complet comprenant 100 événements a été proposé en marge du salon professionnel. La forte présence des associations, des entreprises leaders et des start-ups souligne le fait qu'Igeho est un rendez-vous incontournable pour le secteur.

UN SIGNAL FORT ENVOYÉ PAR LE SECTEUR ET UNE MISSION CLAIRE POUR L'AVENIR

« Pour toute l'équipe et moi-même, ce fut un immense plaisir de rouvrir enfin les portes de l'Igeho 2025 samedi après deux ans d'interruption », explique Benjamin Eulau, directeur du salon Igeho. « L'Igeho 2025 montre de manière impressionnante à quel point notre secteur est fort et innovant. Dans une période de grands changements, il offre exactement ce dont le secteur de l'hôtellerie a besoin aujourd'hui : un lieu de rencontre indépendant pour les acteurs les plus divers, qui permet de s'orienter, de regrouper les connaissances et de mettre en évidence de nouvelles solutions aux défis actuels. La forte demande d'échanges, de savoir-faire et de nouvelles technologies confirme qu'en tant que plateforme de premier plan, Igeho ne se contente pas de refléter les tendances, mais donne également des impulsions qui marquent durablement le marché », poursuit M. Eulau. Les enseignements tirés de cette édition anniversaire seront directement intégrés dans les travaux pour Igeho 2027, où Lefa sera à nouveau représentée en tant que secteur distinct. En collaboration avec les exposants, les partenaires et les associations, le positionnement sera encore affiné dans le but d'orienter le salon de manière encore plus spécifique vers les besoins du secteur suisse et de renforcer encore sa pertinence.

LES TEMPS FORTS DE CETTE ÉDITION ANNIVERSAIRE

Outre l'exposition, qui s'étendait sur les halls 1.0 et 1.1 de la Messe Basel, le programme proposait également de nombreux temps forts. Dans l'arène culinaire, les visiteurs ont pu découvrir les secrets des chefs Dominik Sato, Patrick Mahler, André Kneubühler ou Elif Oskan et déguster leurs plats. De nombreux débats ont permis d'aborder sous différents angles des thèmes d'actualité tels que la promotion de la relève, l'avenir de l'hôtellerie et de la restauration ou le rôle de l'IA. La table ronde avec Esther Lüscher, présidente de l'Hotel & Gastro Union, Martin von Moos, président de HotellerieSuisse, et Beat Imhof, président de GastroSuisse, sur l'avenir de l'hospitalité a constitué un moment fort.

Dans l'exposition spéciale Hotel Utopia by Nexi Schweiz, les visiteurs ont pu découvrir la robotique, l'IA, la réalité virtuelle et les dernières technologies dans la zone de rencontre, tandis que l'exposition spéciale Barbesuch était entièrement consacrée à la communauté des bars de Suisse et des pays voisins. La fête d'anniversaire a eu lieu mardi soir au Bar Rouge.

ASSOCIATIONS, ORGANISATIONS ET RÉSEAUX

Igeho 2025 a pu compter sur le soutien de nombreuses associations, organisations et réseaux. L'Hotel & Gastro Union, GastroSuisse, l'Association suisse pour la restauration collective, HotellerieSuisse, CafetierSuisse, Swiss Food & Nutrition Valley, FCSI Schweiz, la Swiss Barkeeper Union et la Deutsche Barkeeper Union, la Commission Suisse Bar et Club CSBC, Basel BarTender, le Barnetzwerk Baden-Württemberg et FoodHack Basel ont participé à l'Igeho 2025.



Vœux du Valais



Mesdames, Messieurs,
Chers membres, Chers collègues,

L'année 2025 touche à sa fin, et je souhaite avant tout vous adresser mes vœux les plus sincères pour cette période de fêtes et pour l'année à venir. Que 2026 soit pour chacun d'entre vous synonyme de santé, de réussite et de satisfaction, tant sur le plan professionnel que personnel.

2025 a été une année riche en défis et en réalisations, marquée par :

- La consolidation de notre communication auprès du grand public, (les métiers du plaisir)
- L'intégration d'un nouveau collaborateur,
- La préparation de la transition pour le départ à la retraite de nos collaborateurs
- Un engagement renouvelé avec HGF Valais pour améliorer les conditions d'apprentissage et soutenir notre relève.

Ces avancées sont le fruit de notre implication et la volonté commune d'avancer ensemble.

En 2026, nous poursuivrons notre action autour de plusieurs priorités :

- Anticiper les attentes des générations futures,
- Défendre nos membres.
- Accélérer la numérisation de notre bureau,

- Renforcer la collaboration avec nos sections et avec GastroSuisse,
- Maintenir un dialogue constructif avec les services de l'État,
- Et assurer une veille politique active pour défendre nos intérêts.

Deux points retiendront particulièrement notre attention: la modification de la LHR et le projet de salaire minimum cantonal

Concernant ce dernier, il est essentiel de s'y opposer, car nous sommes déjà liés par une convention collective négociée avec les syndicats. Imposer un salaire minimum par voie étatique serait contraire à l'équilibre économique et le partenariat social que nous défendons.

Nous ne devons pas accepter le double jeu des syndicats qui mettrait en péril sous couvert de bonne idée tout le processus de relève dans nos métiers.

Je vous remercie d'ores et déjà pour votre confiance et votre engagement. Ensemble, faisons de 2026 une année de progrès, de solidarité et d'inspiration pour notre corporation.

Je vous souhaite à toutes et à tous au nom de Gastrovalais de très belles fêtes et une année nouvelle pleine d'énergie et de succès.

SALUTATIONS,

André Roduit

Les huit meilleurs vins du Valais

Les Étoiles du Valais 2025, qui distinguent les huit meilleurs vins du canton, ont été révélées le 26 novembre à Sierre.

M. M.

VALAIS

Comme chaque année, ces récompenses reviennent aux huit vins qui ont obtenu la meilleure note dans leur catégorie de cépage lors du concours « Sélection des Vins du Valais » en 2025, parmi 837 vins dégustés à l'aveugle sous le patronage de l'Union suisse des œnologues (USOE).

Deux des huit Étoiles reviennent à la cave Weingut Seewer de Susten, Cave suisse de l'année en 2023 et 2024. Le palmarès de cette édition inclut 5 caves d'envergure qui ont réussi à faire briller ces millésimes 2023 et 2024 particulièrement délicats en raison de conditions météorologiques défavorables. Parmi les vins étoilés, deux sont issus de l'appellation « Grand Cru », soumise à un cahier des charges très exigeant, à la vigne comme à la cave.

FENDANT AMBASSADEUR

Le prix « Swiss Wine » distingue le vin qui a atteint le plus haut pointage parmi les huit vins lauréats, toutes catégories confondues. Il revient cette année au Fendant 2024 de Weingut Seewer à Susten. Ce vin sera l'ambassadeur du Valais dans les campagnes de Swiss Wine Promotion en 2025, aux côtés des cinq autres régions viticoles suisses.

Enfin, l'Étoile du Valais d'Honneur récompense chaque année une personnalité qui défend les mêmes valeurs que



Photo: © SWISS-WINE-VALAIS

Pour commander
la collection 2025: <https://swisswinevalais.ch/shop>
ou au +41 27 345 40 80

LES GAGNANTS

Fendant 2024, Weingut Seewer, Susten
Johannisberg Grand Cru 2024, Cave Ardéaz, Famille Boven, Chamoson
Heida Grand Métral 2024, Provins, Sion
Petite Arvine 2024, Cave les Collines, Pierre Dorsaz, Charrat

les vignerons du Valais: authenticité, passion et audace. Ce prix a été décerné à l'homme de théâtre d'origine valaisanne Mathieu Bertholet, directeur du Theater Neumarkt de Zurich.

Les huit vins récompensés sont réunis sous la forme d'un assortiment, vendu en édition limitée par Swiss Wine Valais.

Cornalin 2023, Weingut Seewer, Susten
Dôle Balavaud Grand Cru 2023, Domaine Jean-René Germanier, Vétroz
Humagne Rouge La Chassenarde 2024, Maison Maye, Riddes
Syrah 2023, Cave Mabilard-Fuchs, Venthône

« NOUS DEVONS MILITER POUR LES VINS SUISSES »

Geoffrey Bentrari, Meilleur Sommelier de Suisse 2010 au GaultMillau, fait partie du panel de dégustateurs des Étoiles du Valais depuis 15 ans et rédige les commentaires officiels, dans un style très personnel à la Proust, pour les vins qui ont obtenu le meilleur pointage.

Chef Sommelier de l'Hôtel Président Wilson à Genève, il met en avant les pépites viticoles de notre pays au quotidien. «Nos clients ne choisissent pas systématiquement les bouteilles les plus chères; ils sont très ouverts aux vins suisses que je défends sans dogmatisme parce que la qualité est au rendez-vous.» Et d'ajouter: «Les meilleurs vins suisses sont relativement abordables comparés à des crus étrangers, pour lesquels les appellations imposent un « ticket d'entrée » même pour des flacons de moindre qualité. Chez nous, la spéculation est bien moindre.»

Quid des millésimes 2023 et 2024 du Vieux Pays? «Malgré les conditions climatiques qui n'ont pas toujours été simples, ces vins sont excellents!» À bon entendeur!

Une rencontre avec l'artiste suisse du caviar

Au même titre que les huîtres, le foie gras, le saumon fumé, le caviar figure parmi les mets les plus recherchés pour les tables des Fêtes de fin d'année. Il n'est cependant pas facile pour les acheteurs occasionnels, notamment, de reconnaître un caviar de qualité d'un produit médiocre, voire d'un ersatz proposé par exemple via Internet.

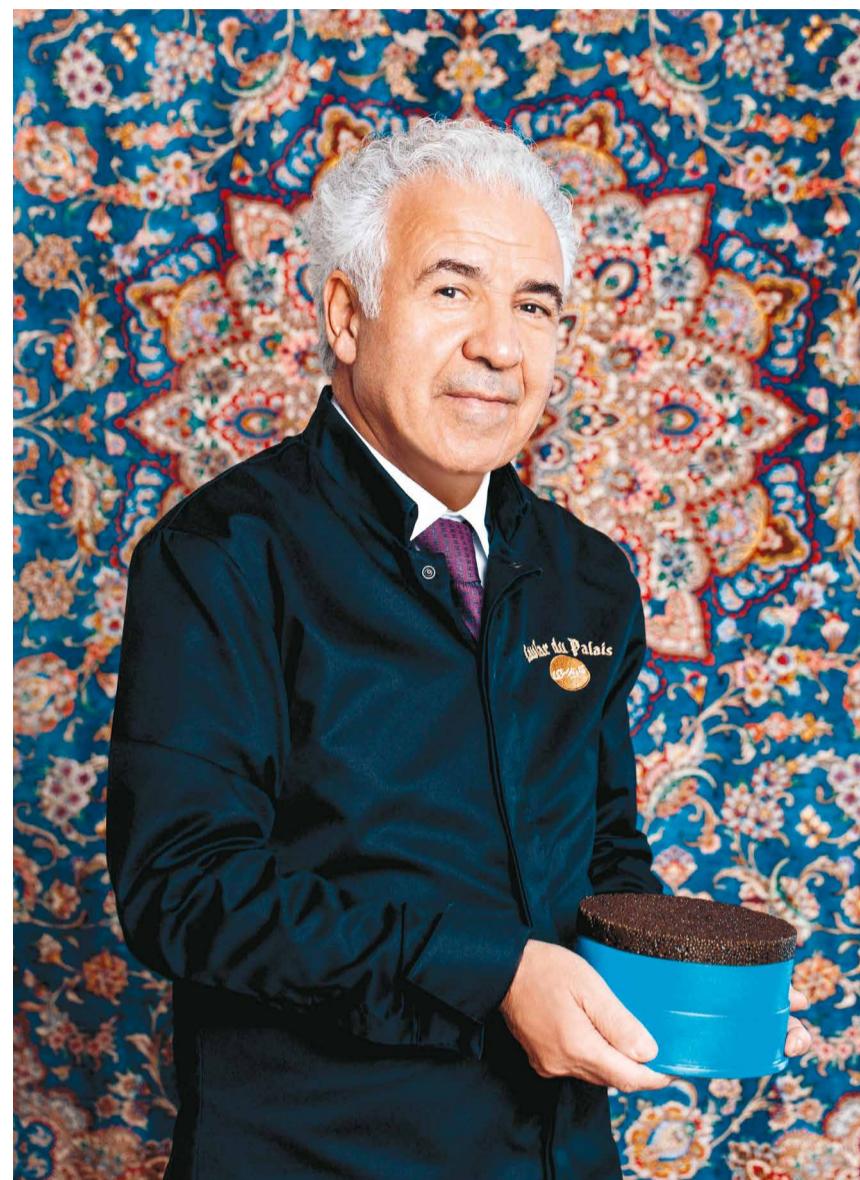
G.P.

VAUD

Depuis 38 ans, parmi les fournisseurs helvétiques les plus estimés, figure le Caviar du Palais, à Montreux, une maison fondée par Shahriar Gharibi, un Suisse d'origine iranienne considéré comme l'un des meilleurs experts de ce secteur de luxe, très convoité par les faussaires. Cet homme élégant et discret, qui dirige aussi le restaurant Le Palais Oriental, n'a pas de mots assez durs pour dénoncer ceux qui trompent les consommateurs. «Dans certains pays de l'Est, on trouve même, au prix du caviar, de vulgaires œufs de poissons teints en noir et sommairement salés», s'indigne-t-il.

Lui se targue de fournir le meilleur caviar: du Sevruga à l'Osciètre impérial, en passant par le Beluga, produits dans le respect de l'environnement, dans les pêcheries traditionnelles du littoral de la mer Caspienne, notamment en Azerbaïdjan, pays qui a hérité de la meilleure tradition du caviar russe. Pour ce connaisseur passionné, le respect du produit, et donc du client, est la première des priorités.

«La plupart du temps, lorsque vous achetez du caviar, vous partez avec la boîte et vous découvrez le contenu une fois chez vous. Ici, on vous fait goûter nos produits, même si vous renoncez à en acheter. Mais si c'est le cas, vous savez exactement ce qui se trouve dans la boîte avec laquelle vous partez», explique-t-il, avant de préciser: «Lorsque je reçois mes clients dans notre salle de dégustation, je leur



▲ Shariar Gharibi est une véritable encyclopédie en matière de caviar.

Photo: © caviardupalais.ch

www.caviardupalais.ch

explique qu'ils doivent pouvoir compter chaque grain séparément. Un caviar qui colle ce n'est pas un caviar frais».

Pareil à un banquier, Shahriar Gharibi ne révèle pas le nom de ses clients. Il se contente de dire que la liste est longue, qu'on y trouve des hôteliers, des restaurateurs, souvent étoilés, des compagnies de jets privés, etc. Ses acheteurs les plus fidèles lui font confiance et passent désormais leurs commandes en ligne. Les meilleures «saisons» pour la vente du caviar? «Les Fêtes de fin d'année, bien sûr; la saison des sports d'hiver, avec des clients aisés dans les stations; les Fêtes de Pâques et, depuis peu, la Saint-Valentin.»

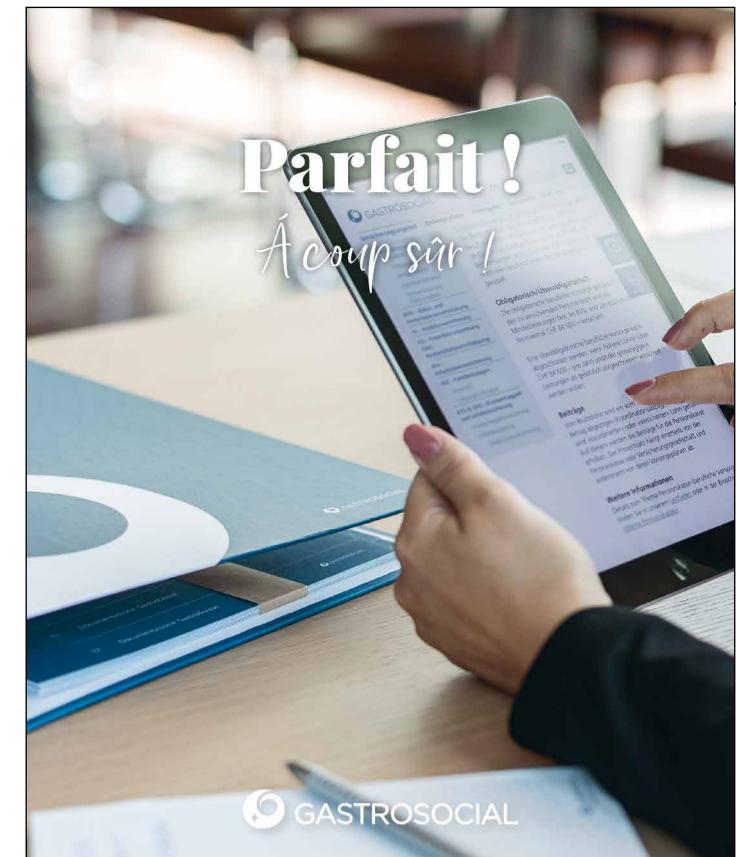
Mais oui! La fête des amoureux rime désormais elle aussi avec caviar!

NOUVELLE OBLIGATION ET FORMATION CONCERNANT LA REMISE D'ALCOOL

à partir du 1^{er} janvier 2026

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.

VIDÉO DE PRÉSENTATION



Numérisation de la demande d'APG : une procédure simplifiée pour toutes et tous

À partir du 1^{er} février 2026, la demande d'indemnités journalières APG s'effectuera en ligne sur le portail de la Centrale de Compensation (CdC).

Cette procédure concerne dans un premier temps l'organisation « Jeunesse + Sport » et s'appliquera ensuite à la protection civile, au service civil et, à partir de 2027, à l'armée.

Avantages pour les employé·e·s

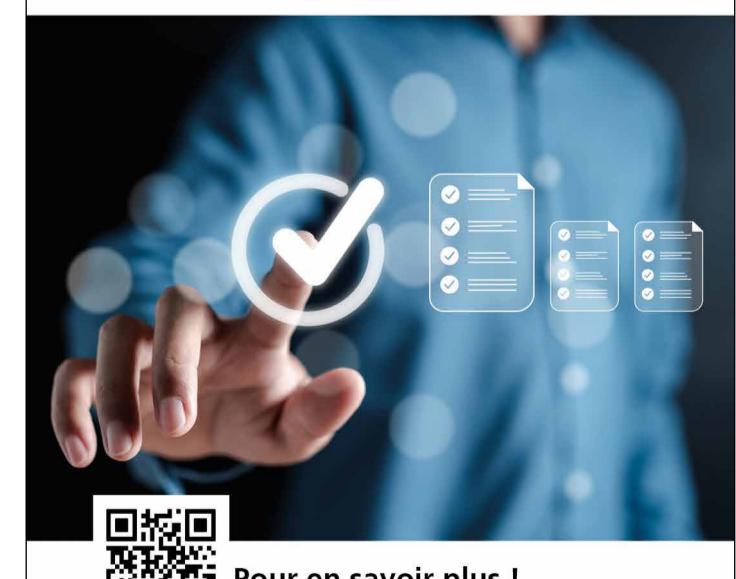
- Finie la paperasse : la demande s'effectue directement en ligne
- De nombreuses données sont déjà connues
- Notification automatique dès que votre demande est prête à être traitée
- Utilisation mobile également possible

Avantages pour les employeurs

- Charges administratives réduites
- Transmission numérique des données salariales via connect, ERP ou un formulaire en ligne
- Affectation automatique grâce au numéro IDE
- Traitement plus rapide grâce aux interfaces de données directes

Les déclarations au format papier resteront acceptées pendant la phase transitoire 2026.

Les autres prestations APG telles que les allocations de maternité, de paternité, de prise en charge ou d'adoption restent inchangées.



Pour en savoir plus !

GASTROSOCIAL

RECHERCHE**RECHERCHE ET RACHAT**
d'Argenterie Plaquée Argent

Nous rachetons au meilleur prix l'intégralité de vos services de table.

N'hésitez pas à me contacter.
076 597 47 31

CUISINIER RESTAURATEUR À LA RETRAITE**RECHERCHE****EXTRA, REMPLACEMENT, DÉPANNAGE**

Région Vallée de Joux et Pied du Jura

Contact : **078 708 09 30**

PETITE ANNONCE

JACQUELINE GORGONI
17BIS, AVENUE VIBERT
1227 CAROUGE
TÉL. 022 307 17 40
FAX 022 307 17 49
JG@FIDGEST.CH
WWW.FIDGEST.CH

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

**LE NON FILTRÉ NOUVEAU ARRIVE!**

Conformément à la tradition, la dégustation du Non Filtré nouveau aura lieu le 3^e mercredi du mois de janvier prochain. L'association Neuchâtel vins et terroir annonce d'ores et déjà que cette première dégustation publique aura lieu le 21 janvier aux anciens Abattoirs de La Chaux-de-Fonds, à partir de 17h.

Elle marquera le début de l'année viticole et offrira un aperçu du millésime 2025, issu des vendanges de l'automne dernier. Ce vin typiquement neuchâtelois est élaboré à base de Chasselas. Sa fermentation est complètement achevée, lorsqu'au début du mois de janvier, il est mis en bouteille sans filtration finale.



Le Non Filtré a fêté cette année le 50^e anniversaire de son «invention». On attribue sa paternité au vigneron Henri-Alexandre Godet qui fut le premier à mettre son Chasselas en bouteille en janvier, alors que le vin n'était pas encore filtré.

G.P.

[//neuchatel-vins-terroir.ch/non-filtre/](http://neuchatel-vins-terroir.ch/non-filtre/)

LE VORBOURG REPREND DU SERVICE!

Après plus d'une année de travaux ayant permis une remise à neuf de la salle et de la cuisine, l'emblématique restaurant du Vorbourg, situé sur les hauteurs de la ville de Delémont, a rouvert ses portes le 20 novembre



dernier. Propriété de la Bourgeoisie de Delémont, l'établissement, attenant à la ferme du même nom, a été repris par l'agriculteur Célien Boillat qui exploitait, depuis quelques mois déjà, la ferme attenante du même nom. Il y produit les pommes de terre et de la viande désormais destinées à la cuisine du restaurant.

Interrogé par la radio RFJ, le nouvel exploitant a expliqué: «La ferme va avec le restaurant, et il ne faut surtout pas les séparer!». Il a précisé son intention, avec l'aide de sa famille, de servir «la cuisine campagnarde» qui a fait la réputation de l'établissement avant son arrivée. Le restaurant du Vorbourg sera ouvert chaque semaine du mercredi au dimanche.

G.P.

[//restaurantvorbourg.ch](http://restaurantvorbourg.ch)

COMMUNE DE PRANGINS

La Commune de Prangins, propriétaire de l'auberge communale, située au cœur du centre historique du village, entièrement rénovée en 2012, comprenant un café/restaurant de 77 places et un hôtel de 9 chambres, catégorie 3*GastroSuisse, recherche :

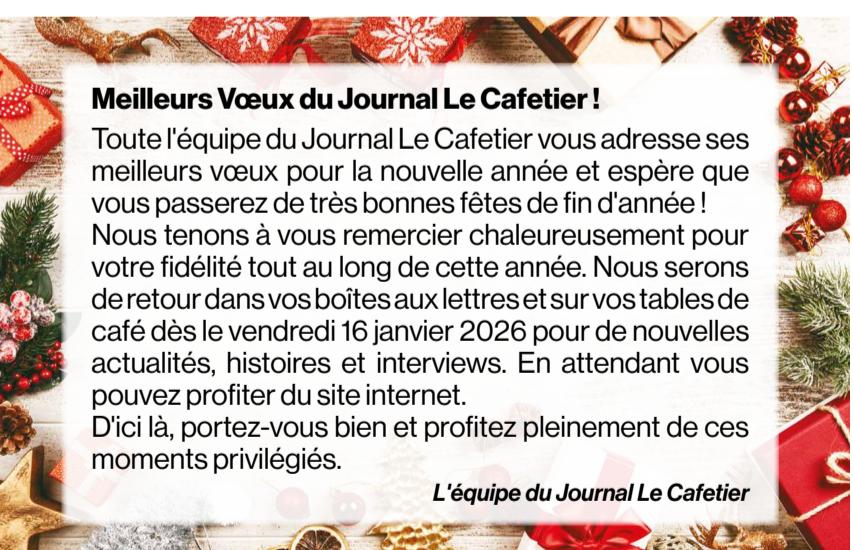
Un(e) Gérant(e)**Nous offrons :**

- Gérance libre sur la base d'un contrat de bail à ferme
- Date : octobre 2026
- Durée : 5 ans renouvelables
- Opportunité d'exercer son métier dans un cadre privilégié

Profil recherché :

- Disposer d'un certificat cantonal d'aptitude ou bénéficier d'un diplôme (CFC, Ecole hôtelière) permettant d'obtenir les autorisations cantonales d'exploitation et d'exercer.
- Justifier d'une expérience professionnelle de plusieurs années dans le domaine de la restauration. Expérience de management et de gestion hôtelière souhaitée.
- Capacités d'encadrer et motiver une équipe (6-7 personnes)
- Perpétuer la réputation de l'auberge comme adresse de référence dans la région.

Les candidatures complètes (lettre de motivation, CV, certificats) sont à envoyer par courriel à bâtiments@prangins.ch d'ici au 31 janvier 2026

**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

► Prépresse:

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

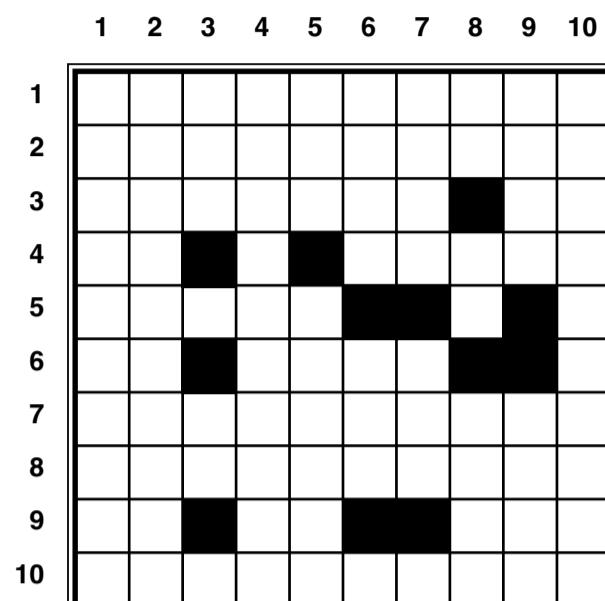
N° 1299

Horizontalement

- Envoyés spéciaux. – 2. Vente directe. –
- Etat d'une région sans eau. Sujet. – 4. Dieu. N'est parfois qu'un remplaçant. – 5. Parisiens.
- 6. Localise. Pas en avance. – 7. Manierée. –
8. Art de monter. – 9. Grecque. Oui ou non. Direction. – 10 Gammes de notes.

Verticalement

- Séparation. – 2. Propre à des roches de montagne. – 3. Prise entre deux eaux. Peinture. – 4. Missionnaires. – 5. Se lance dans le besoin. Courbai. – 6. Fortifia. Fut un pays rouge. – 7. Epreuve psychologique. Affirmé. – 8. Coup de baguette. Se fête à ses débuts. Œufs allemands. – 9. Prénom allemand. Vin. – 10. S'opposent parfois à la raison.



Solution des mots croisés N° 1298

S	A	T	U	R	A	T	I	O	N
O	C	U	L	A	R	I	S	T	E
U	T	I	L	I	S	A	T	E	S
R	I	L	A		E	R	R	E	S
C	O	I		E	N	E	E	E	E
I	N	E	P	T	E		S	O	L
L	I	R	E	A		E		U	R
L	I	G	L	A	C	E		O	
E	N	T	R	E	N	O	E	U	D
R	O	U	E	R	A	S	E	E	



COURS DE CAFETIER



232e 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 DISPOBILITÉS 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/beneficiar-cheque-annuel-formation - (code école: 1341)



Les vins du Vully à la Fête!

Le vendredi 28 et le samedi 29 novembre, pour la quatrième année consécutive, à l'approche des Fêtes de fin d'année, les «Caves Ouvertes de Noël» organisées par les encaveurs du Vully, ont attiré un bon nombre d'amateurs de bons vins, dans une ambiance conviviale et intimiste. Cette année, ce sont dix-huit caves de la région qui ont ouvert leurs portes aux visiteurs venus déguster les crus de la région et faire quelques achats.

mariage entre ces artistes et les vigneron fut une très belle réussite. Je pense que nous allons certainement rééditer ce concept l'année prochaine», nous a confié Joanna Rouiller, la directrice de l'Interprofession.

TEMPS CLÉMENT ET RENCONTRES EN TOUTE DÉCONTRACTION

Sa satisfaction et celle des vigneron associés à ce rendez-vous festif fut d'autant plus grande, que les visiteurs se sont succédé «en flux continu», sans interruption. «Il faut dire que nous avons eu de la chance. Le temps était de notre côté et l'ambiance très détendue. Ces «Caves de Noël» attirent, il est vrai, moins de monde que nos portes ouvertes de printemps. Mais les gens ont le temps de discuter avec les propriétaires qui les accueillent», a encore tenu à souligner celle qui est souvent qualifiée d'«ambassadrice» des vins du Vully

G.P.

Le domaine du Vully, où vingt-six cépages sont cultivés sur quelque 160 ha, s'est autoprolamé «plus petit des grandes régions viticoles de Suisse». Les vingt-quatre caves que fédère l'Interprofession sont presque également réparties entre les rives fribourgeoises et vaudoises du lac de Morat, et l'une d'entre elles se trouve même à Anet (Ins), dans le canton de Berne. C'est pourquoi l'appellation d'origine contrôlée «Vully» est intercantonale, ce qui est un cas unique en Suisse.

FRIBOURG-VAUD

Pour la première fois, 14 artistes locaux, des peintres, un sculpteur, une céramiste, des photographes et un designer, furent associés à la manifestation, en exposant leurs œuvres dans les caves joliment décorées pour l'occasion. «Le

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
Neubruchstrasse 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

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 Romanet-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



Saint-Prix VD

G. BIANCHI SA
Chemin du Glapin 2A
CH-1162 Saint-Prix
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. +41 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

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

CAFÉ

Chronic. COFFEE ROASTERS
CHRONIC.

Chemin de la Mousse 50B
1225 Chêne-Bourg
T. +41 22 900 05 20
hello@chronic.ch

//chronic.ch

CONCEPTS CULINAIRES



FRESH FOOD & BEVERAGE GROUP AG
SWISS GASTRO SOLUTIONS
Erlenwiesenstrasse 9
8604 Volketswil
T. +41 58 570 92 92
info@swissgaistrosolutions.ch
www.swissgaistrosolutions.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@gastroboucheriemolard.ch
[//boucheriemolard.ch](http://boucheriemolard.ch)

TRANSPORT



PETIT FORESTIER SUISSE SA
Route du Molliau 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 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

LE GRUYÈRE SWITZERLAND AOP

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 AOP

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

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

L'ETIVAZ FROMAGE D'ALPAGE AU FEU DE BOIS AOP

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

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
mailto: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 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

CAVIAR



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

www.palaisoriental.ch



Vœux de Fribourg



Vœux 2025

Chères et chers membres,
partenaires et collègues,

À l'approche de la nouvelle année, nous vous adressons nos vœux les plus chaleureux. Puissent ces fêtes vous offrir de précieux moments d'apaisement, de partage et de convivialité avec vos proches.

L'année écoulée a rappelé à quel point notre branche repose sur la force du collectif. Ensemble, nous avons fait face aux défis, trouvé des solutions et fait vivre ce qui nous unit: l'accueil, la passion du métier et la solidarité. Ensemble, nous allons plus loin, et c'est dans cet esprit que GastroFribourg poursuit son engagement auprès de vous.

En 2026, nous continuerons à renforcer l'unité et la cohésion de notre profession, afin d'aborder sereinement les évolutions du marché. Notre canton aura la chance d'accueillir de nombreux événements culinaires tout au long de l'année, ainsi que les Championnats du monde de hockey. Une occasion unique de mettre en lumière l'excellence fribourgeoise et le dynamisme de nos établissements.

Votre diversité est notre richesse, votre créativité notre inspiration, et votre engagement la meilleure preuve du potentiel prometteur de la restauration et de l'hôtellerie fribourgeoises. Merci à vous toutes et tous de faire vivre ce patrimoine unique, jour après jour, par votre passion, votre exigence et votre attachement à la qualité.

Que 2026 soit pour vous une année de réussite, de renouveau et de belles rencontres. Qu'elle vous apporte des projets inspirants, des moments de bonheur partagé et l'énergie de poursuivre ce chemin qui nous unit.

En avant pour une année enthousiaste, solidaire et inspirante pour continuer ensemble à tracer l'avenir de notre belle branche.

Joyeuses fêtes et excellente année 2026 !
Avec mes salutations les plus chaleureuses,

Philippe Roschy
Président de GastroFribourg

PUBLIREPORTAGE

Mauler

LA MAISON MAULER PRÉSENTE RÊVE DE BULLES: L'ÉLÉGANCE DES BULLES SANS ALCOOL

Dans un contexte où les boissons désalcoolisées gagnent en popularité, la Maison Mauler enrichit son univers effervescent avec une gamme qui allie tradition et modernité: Rêve de Bulles, disponible en version Blanc et Rosé.

Fidèle à son savoir-faire historique, la maison suisse propose ici deux cuvées capables d'offrir la subtilité et la finesse d'un vin mousseux, sans la présence d'alcool.

UN SAVOIR-FAIRE ADAPTÉ À UNE NOUVELLE ATTENTE

Ces cuvées sont élaborées grâce à un procédé de désalcoolisation douce par distillation sous vide à basse température. Cette méthode permet de préserver l'expression aromatique du vin de base, garantissant ainsi un profil harmonieux et naturel. Rêve de Bulles s'inscrit ainsi dans la continuité qualitative de la Maison Mauler, tout en répondant à l'évolution des habitudes de consommation.

RÊVE DE BULLES BLANC

La version blanche se distingue par une robe dorée lumineuse et un nez délicat. Des arômes de fruits à chair blanche et de fleurs s'y dévoilent progressivement. En bouche, la cuvée joue la carte de la fraîcheur: une mousse fine, une acidité élégante et une douceur discrète. L'ensemble offre une expression équilibrée, idéale pour accompagner des

apéritifs légers, des mets délicats ou des instants de dégustation spontanés.

RÊVE DE BULLES ROSÉ

Plus gourmande, la cuvée rosée séduit par sa couleur tendre et ses notes de fruits rouges frais. Sa texture vive et souple lui donne une personnalité à la fois festive et raffinée. Elle s'apprécie pour sa dimension fruitée et sa finale nette, apportant un caractère raffiné à tout moment partagé autour de bulles.

UN NOUVEL ART DE SAVOURER LES BULLES

Avec Rêve de Bulles, Mauler propose une approche contemporaine du plaisir effervescent. Ces deux cuvées s'intègrent naturellement dans une tendance où le goût, la convivialité et l'élégance sont recherchés sans compromis. Une alternative qui permet de célébrer chaque instant avec légèreté, mais sans renoncer au charme de véritables bulles.

Découvrez-les dès maintenant: mauler.ch



Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Mauler & Cie SA
Le Prieuré St-Pierre
2112 Môtiers
T +41 32 862 03 03
mailbox@mauler.ch
www.mauler.ch



Vœux du Jura



Vœux du Président de GastroJura

2025 a été une année mouvementée, marquée par des incertitudes et des défis qui ont touché notre région. Dans ce contexte difficile, vous avez continué à accueillir vos clients avec le même professionnalisme et la même passion. Votre engagement force l'admiration : c'est lui qui fait vivre notre métier.

Une année 2025 pleine d'élan

Grâce à nos nombreuses actions de promotion — salons, concours, festivals, vidéo promotionnelle à la sauce « jurassienne », rencontre avec le Centre d'orientation scolaire et professionnel (COSP) — nous avons retrouvé en août une rentrée d'apprentis enfin à un niveau normal. Un signal encourageant pour l'avenir de nos professions.

Nos deux cours de Responsable d'établissement public ont permis à 43 personnes d'obtenir leur certificat, un moment fort et inspirant pour notre association.

Et les rencontres de cette année — sortie d'été, assemblée générale, soirée cantonale, cours de formation continue — ont rappelé combien la convivialité et la formation est au cœur de notre identité.

2026 : construire ensemble

L'arrivée des restaurateurs et hôteliers de Moutier sera un moment important dès 2026. Leur intégration renforcera notre proximité, notre solidarité et notre voix au niveau cantonal. Pour ce faire, un restaurateur de la

place viendra renforcer les rangs du Comité cantonal de GastroJura.

La nouvelle loi sur les auberges, qui entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2026, nécessitera toute notre attention. Nous resterons mobilisés pour défendre les intérêts de nos membres.

Mes vœux les plus chaleureux

Alors que les Franches-Montagnes se couvrent de son beau manteau blanc, je souhaite à chacune et chacun d'entre vous de belles fêtes empreintes de douceur, de partage et de moments précieux et privilégiés en famille.

Que 2026 vous apporte sérénité, succès et de nombreuses satisfactions auprès de votre clientèle.

Notre métier est exigeant, mais profondément humain. Puissions-nous continuer à en faire rayonner toute la richesse sociale.

Merci

Merci à nos membres pour leur fidélité, au Comité et à nos collaboratrices pour leur engagement, et à Gastro-Suisse pour une collaboration toujours précieuse.

Je vous souhaite à toutes et à tous de magnifiques fêtes et une très belle année 2026.

Maurice Paupe
Président de GastroJura

PUBLIREPORTAGE

sknife SUCCÈS EN FRANCE

Aujourd'hui, sknife est présent dans les restaurants les plus prestigieux de Paris, d'Alsace et de la Côte d'Azur, ainsi que chez les meilleurs chefs français à l'étranger, à Hong Kong, Macao et Singapour.

La manufacture de couteaux suisse sknife fabrique une collection exclusive pour l'Hôtel du Cap-Eden-Roc à Antibes et pour le club de football Paris St. Germain.

Michael Bach, fondateur et directeur général, explique ce succès comme suit: «Aujourd'hui, la France est notre principal marché d'exportation. L'innovation en matière de design et de matériaux, associée à la précision,

est la clé de notre succès. Nous fabriquons nos produits dans la ville horlogère de Biel, ce qui nous donne accès aux derniers alliages d'acier. Les couteaux à steak sknife sont fabriqués à partir d'un nouvel acier chirurgical. Associés à du bois stabilisé, ils sont parfaitement adaptés à une utilisation en bord de mer.»

Outre l'Hôtel du Cap-Eden-Roc, les meilleurs hôtels de la Côte d'Azur, tels que La Réserve à Ramatuelle, l'Hôtel Martinez à Cannes, l'Hôtel Cap Ferrat, le Yacht Club et le Métropole à Monaco, font confiance à sknife.

Depuis plus de 7 ans, les couteaux sont également utilisés quotidiennement par Mauro Colagreco, élu meilleur chef du monde en 2020. Son avis: «Les couteaux sknife sont très chers, mais ce sont les seuls qui résistent à une utilisation intensive dans mon restaurant de Menton, au bord de la mer.» Il apprécie particulièrement le fait que sknife ne fournit pas seulement des couteaux, mais aussi l'aiguiseur



Collection exclusive de couverts pour l'Hôtel du Cap à Antibes.



Michael Bach, PDG & fondateur.

adapté et une huile de macadamia pour l'entretien des manches. Cela permet à son équipe de garantir le tranchant et la beauté du produit au quotidien.

Le seul fabricant de couverts en Suisse qui a remporté 4 prix internationaux de design et équipe les hôtels et restaurants les plus prestigieux du monde, totalisant plus de 300 étoiles Michelin.

Les collectionneurs de couteaux ambitieux sont invités à la visite guidée mensuelle de la manufacture ouverte.

PROCHAINES DATES
(les lundis, 16h30 - 17h)
08.12.2025 / 19.01.2026 / 16.03.2026
/ 11.05.2026 / 29.06.2026



sknife sa
rue Neuve 5
2502 Biel
info@sknife.com
//sknife.com

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**

AMBASSADEUR DU TERROIR

Le restaurant La Huchette

**RÉNOVÉ DANS UN ÉLÉGANT
STYLE «BISTROT DE VILLAGE»,
LE RESTAURANT LA HUCHETTE,
SITUÉE DANS LE VIEUX CAROUGE,
A ROUVERT SES PORTES EN 2022,
APRÈS UNE LONGUE FERMETURE.
CETTE «RÉSURRECTION»
BIENVENUE EST L'ŒUVRE DE
DEUX RESTAURATEURS: ARNAUD
ROYET, QUI TIENT ÉGALEMENT
LA BARRE DU PETIT CAROUGEOSI,
ET ROBIN KOEDEL DONT ON SE
SOUVIENT ENCORE À PARIS POUR
SON TRAVAIL DE PÂTISSIER À
LA TOUR D'ARGENT, L'UN DES
PLUS ANCIENS RESTAURANT DE
L'HEXAGONE. TRÈS ATTACHÉS
AUX PRODUITS LOCAUX ET DE
SAISON, LES DEUX HOMMES
S'ENTENDENT COMME LARRONS
EN FOIRE ET ONT NOTABLEMENT
«BOOSTÉ» LA RÉPUTATION
DE LEUR ÉTABLISSEMENT.**

PAR GEORGES POP



«Le restaurant existe depuis 50 ans. Et comme par le passé, son cœur est la grande cheminée où nous faisons griller, devant les clients, de belles pièces de viande, comme la Côte de bœuf Black Angus qui est un de nos plats emblématiques, le Coeur de Rumsteck, ou les Côtes de porc», nous a confié Arnaud Royet. Mais il s'est empressé d'ajouter: «Les végétariens ne sont pas oubliés. Les légumes trouvent aussi leur place dans la cheminée. En outre nous proposons plusieurs menus végétariens à nos hôtes.»

TRÈS REGARDANTS SUR L'ORIGINE DES PRODUITS

Il est vrai qu'à La Huchette, où la carte est régulièrement changée, l'offre est variée. Notons, par exemple, les savoureux gnocchis au basilic, offerts aussi en portion réduite pour enfants, et, côté desserts, l'irrésistible Paris-Brest de la maison. Il va sans dire que les deux maîtres des lieux, en bons «ambassadeurs du terroir» sont très regardants sur l'origine de leurs produits: Boucherie des Cèdres, à Carouge, pour les viandes rouges; cochons de la ferme de Bernex; ferme du Monniati à Jussy, etc. La carte des vins propose un riche catalogue de crus indigènes, mais aussi français et italiens.

UNE JOLIE TERRASSE AINSI QU'UNE SALLE PRIVATISABLE

Depuis sa réouverture, l'établissement, qui dispose d'une jolie terrasse à la belle saison, a séduit une clientèle fidèle: «À midi nous avons beaucoup de gens qui vivent ou travaillent à Carouge; le soir beaucoup de Genevois qui viennent en voisins, et le week-end des gens de passage qui visitent la commune. Carouge est très pittoresque et attire passablement de touristes. De plus, notre seconde salle, la Petite Huchette, qui peut accueillir 35 convives, est régulièrement privatisée pour des fêtes ou des réunions d'entreprises», nous a encore précisé Arnaud Royet.

Signalons encore que l'établissement propose une jolie sélection de cocktails classiques, ainsi que des bières artisanales évoluant au fil des saisons.



Arnaud Royet et Robin Koedel ont «ressuscité» La Huchette en 2022. Photos: ©lahuchette.ch

**Restaurant La Huchette – Rue Jacques-Dalphin 35 – 1227 Carouge
Tél. 022 342 22 28 – Email. contact@lahuchette.ch – www.lahuchette.ch
Heures d'ouverture: du mardi au samedi 12h à 14h30 et 19h à 00h00**

PUBLIREPORTAGE

Rex Royal AG LES MACHINES À CAFÉ PROFESSIONNELLES «SWISS MADE»

Spécialisée dans la production de machines à café automatiques haut de gamme pour les professionnels, l'entreprise suisse Rex-Royal AG se félicite de sa participation au salon Igeho qui s'est tenu du 15 au 19 novembre, à Bâle.

«Le salon a été un franc succès pour nous. Ce fut formidable de rencontrer personnellement autant de nos clients. Ces échanges nous permettent d'améliorer nos produits et de développer les meilleures solutions pour le marché», a souligné, à l'issue du salon, Philipp Zindel, responsable marketing-ventes, et membre du directoire de cette entreprise, fière de ses valeurs familiales, basée à Dällikon, dans le canton de Zurich.

UNE PRODUCTION LOCALE ET DURABLE

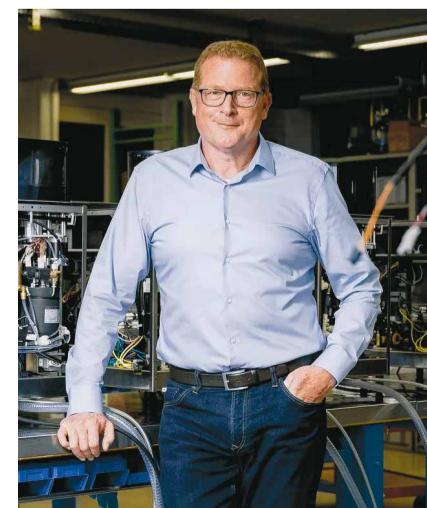
Rex-Royal se fait un point d'honneur de produire la totalité de ses machines en Suisse. Fondée en 1937 par Heinrich Gertsch, elle fut acquise en 1982 par Peter et Verena Sager-Gertsch. C'est à cette époque que fut développé le premier appareil d'éjection sèche avec Supermondo Dry, un dispositif qui utilise la haute pression pour extraire chaque nuance du café en grains, ainsi qu'une nouvelle unité de percolation brevetée.

Depuis 2013, l'entreprise est dirigée par Peter L. Sager qui, avec son équipe, se concentre sur la numérisation et la durabilité des produits issus des ses ateliers. «La fabrication locale présente des avantages décisifs», explique Marco Schwarzenbach, directeur marketing qui précise: «Du développement à l'assem-

blage final, tout se fait sous un même toit. Cela nous permet d'être flexibles et de répondre de manière ciblée aux souhaits individuels de nos clients.»

UNE GAMME POUR TOUS USAGES

À Bâle, les visiteurs ont pu découvrir les performances des divers modèles de la gamme Rex-Royal: la compacte «S1»; la polyvalente «S2»; l'universelle «S300», et passant par la très performante S500.

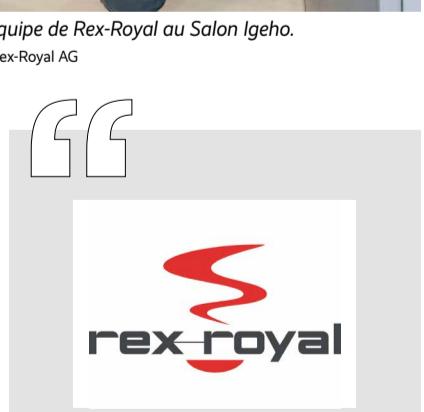


Depuis 2013, l'entreprise est dirigée par Peter L. Sager.



Une attention particulière a également été accordée à la machine à café S500 HS, spécialement conçue pour répondre aux exigences des hôpitaux et des EMS. Le «CoffeeLab» de Rex-Royal fut l'un des principaux pôles d'attraction. L'entreprise y a présenté ses machines les plus innovantes, y compris celles destinées à la restauration ferroviaire.

Le «Sanremo Corner» est venu compléter la présentation. En tant que partenaire commercial pour la Suisse et le sud de l'Allemagne, Rex-Royal y a présenté les machines à porte-filtre semi-automatiques de cette réputée marque italienne qui complètent sa propre gamme de machines.

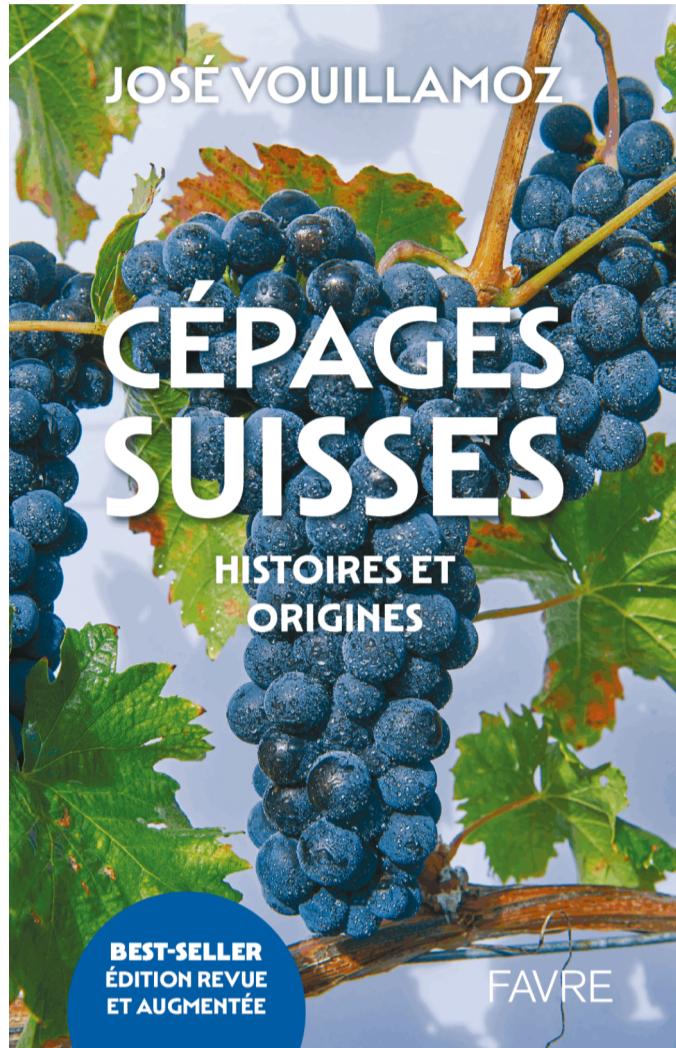


Rex-Royal AG
Industriestrasse 34
CH-8108 Daellikon-Zürich
T. +41 44 847 57 57
info@rex-royal.ch
www.rex-royal.ch

Des livres sous le sapin

Petite sélection d'ouvrages gourmands à offrir à Noël pour les amateurs de vins, de bière et de gastronomie.

MANUELLA MAGNIN



Le Valais et ses étiquettes de vin

Les étiquettes de vin sont bien plus que de simples illustrations sur une bouteille; elles racontent une histoire. Ce livre bilingue (français, allemand) propose un voyage visuel à travers plus de 150 ans d'histoire des étiquettes de vin valaisannes. Tiré de la collection exceptionnelle de Nikolaus Bodenmüller, conservée à la Médiathèque Valais-Sion, ce livre célèbre un patrimoine graphique unique, entre tradition, créativité et mémoire des caves.

Dentiste à Viège, Bodenmüller a consacré plus de cinquante ans à réunir près de 500 000 étiquettes, dont 100 000 valaisannes. Chaque jeudi, il arpenteait le canton, organisant parfois ses vacances autour des vignobles en quête des plus beaux spécimens. La sélection des étiquettes pour le livre a constitué un défi majeur. Il a fallu en choisir seulement 400 pour confectionner un ouvrage au graphisme attractif. Chaque étiquette

Le Valais et ses étiquettes de vin

Collection Nikolaus Bodenmüller –
Médiathèque Valais
Cent mille étiquettes pour un terroir

Das Wallis und seine Weinetiketten

Sammlung Nikolaus Bodenmüller –
Mediathek Wallis
Hunderttausend Etiketten für ein Terroir

EDITIONS MONOGRAPHIC

reflète une histoire, un vigneron, parfois une rencontre. Ce livre célèbre le vin comme vecteur culturel et social, ancré dans deux millénaires d'histoire. Désormais disponible dans les librairies valaisannes, il s'adresse autant aux passionnés de vin qu'aux amoureux d'images et de patrimoine régional.

*Le Valais et ses étiquettes de vin,
Simon Roth & Nikolaus Bodenmüller,
Éditions Monographic SA, novembre 2025.*

Cépages suisses

Le Dr José Vouillamoz est l'un des leaders mondiaux en matière d'origine et de parenté des cépages par le test ADN. Il est également l'un des auteurs préférés des professionnels de la viticulture et de l'oenologie, mais également du grand public. Après la sortie récente de «Grands cépages d'origine française» (Éditions Favre, 2025), les œnophiles ont de quoi se réjouir à nouveau! L'auteur nous propose aujourd'hui une réédition de son best-seller paru en 2017, consacrée aux cépages suisses.

En Suisse, 320 cépages sont cultivés sur une surface d'un peu moins de 15 000 hectares. Parmi eux, 94 peuvent être considérés comme indigènes,

63 sont des croisements récents obtenus par la main de l'homme, 31 sont des croisements spontanés apparus au fil du temps dans les vignobles.

Ce livre présente les principaux synonymes, l'historique, l'arbre généalogique (dont plusieurs inédits) l'étymologie, la superficie, les régions de culture et les différents types de vin et les recommandations personnelles de l'auteur sur les producteurs représentatifs. À savourer au coin du feu, un bon verre à la main!

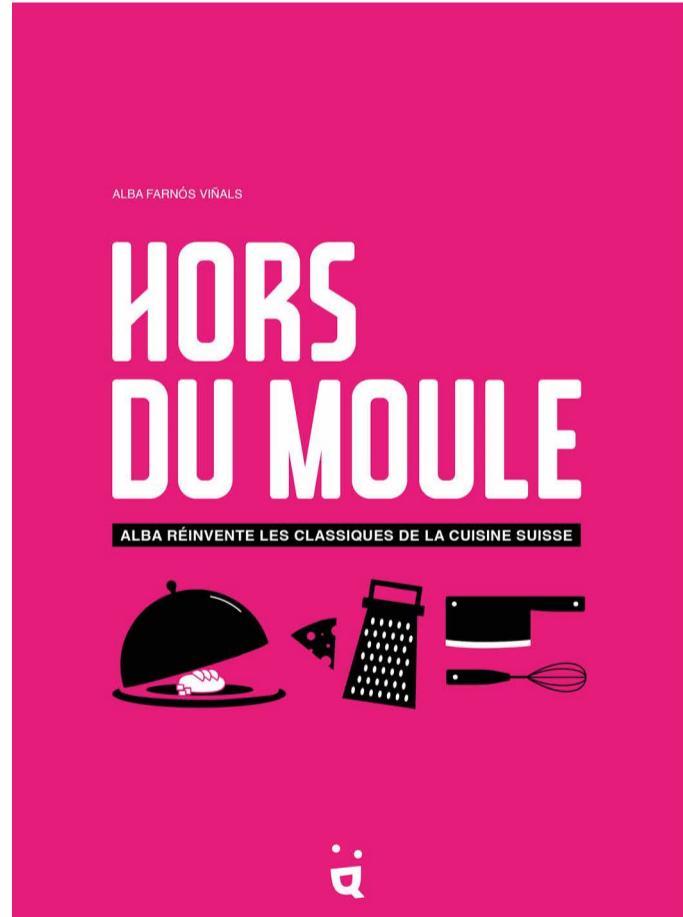
*Cépages suisses, José Vouillamoz,
Éditions Favre, septembre 2025.*

Passeport Bières Léman 2026

Amateurs de mousses désaltérantes, cet ouvrage est pour vous! Avec ce guide, vous partirez à la découverte de 30 brasseries autour du Léman. Cerise sur le gâteau, vous en apprendrez plus sur la bière et la culture brassicole régionale, et tout en dégustant de merveilleuses bières locales!

Entre septembre 2025 et octobre 2026, chacune des brasseries recensées dans ce livre vous offre une bière, pour le plus grand plaisir de vos papilles. Un must pour tous les amatrices et amateurs de houblon. Ce joli livre est signé David Genillard et Céline Michel. Le premier, journaliste bien connu en terre vaudoise, est né et a grandi entre les vignobles du Valais et du Chablais vaudois, mais c'est pour la bière qu'il se passionne depuis un quart de siècle. Céline Michel a, elle, commencé son parcours de photographe dans le domaine de la presse, avant de se spécialiser dans le portrait et le reportage. Ancrée localement, elle collabore avec de nombreux acteurs économiques et culturels de la Riviera vaudoise.

Passeport Bières Léman 2026, David Genillard et Céline Michel, Bergli Books, Helvetiq, 2025.



Hors du moule

Vous connaissez vos classiques de la cuisine suisse? Vous allez découvrir bien d'autres façons gourmandes d'apprêter vos recettes préférées. Dans Hors du moule, Alba Farnós Viñals, toute nouvelle cheffe de l'Auberge de l'Abbaye de Montheron (VD) vous propose une joyeuse relecture de la cuisine suisse en déconstruisant les classiques et en jouant avec les ingrédients pour créer des plats modernes, locaux et pleins de personnalité.

Un ouvrage parfait, pour créer la surprise à table, tout en jouant sur les fondamentaux de notre patrimoine culinaire helvétique.

*Hors du moule, Alba Farnós Viñals,
Éditions Helvetiq, 2025.*

