

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA



**illy**  
Café italien & Machines à café espresso  
www.illycafe.ch

# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 2 • 30 janvier 2026


## 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


Toutes les informations sur [www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch) ou contactez-nous directement au 032 951 23 77 [gastrotime@gastroconsult.ch](mailto:gastrotime@gastroconsult.ch)



**GENÈVE**  
> Page 6  
2<sup>e</sup> édition du Geneva Service Challenge,



**SWISSTECH CARE**  
SOLUTION AU SERVICE DE LA GRANDE CUISINE  
DÉPANNAGE / SAV - INSTALLATION  
MAINTENANCE - SOLUTION  
T. +41 (0) 78 247 84 95  
[contact@swisstechcare.ch](mailto:contact@swisstechcare.ch)  
[www.swisstechcare.ch](http://www.swisstechcare.ch)  
> Page 9



**NEUCHÂTEL**  
> Page 12  
Non Filtré 2025



**VU POUR VOUS**  
Le Tourbillon en quête de repreneurs

L'information a été révélée par Léman Bleu. Après trois ans d'exploitation à Plan-les-Ouates, le restaurant social «Le Tourbillon», géré par la Croix-Rouge, fermera ses portes en juillet. En cause, un déficit de 350 000 francs lié à l'arrêt de financements privés pour l'accompagnement de jeunes en insertion, non compensé par l'État.

Depuis son ouverture, le restaurant formait en cuisine et en salle des jeunes en difficulté. Une mission aujourd'hui stoppée net par l'annonce de la fermeture. L'équipe, composée de six professionnels, deux apprentis et quatre stagiaires, est sous le choc.

La cheffe Elodie Schenk lance un appel à d'éventuels repreneurs pour sauver le projet et sa dimension sociale.

M. M.

## DRAME DE CRANS-MONTANA

### Conséquences dans les cantons



Plusieurs cantons de Suisse romande ont pris des mesures suite à l'incendie tragique qui a fait 40 morts et 116 blessés le 1<sup>er</sup> janvier dans la station valaisanne. Tour d'horizon.

M. M.

L'incendie survenu en Valais. La rencontre rassemblera l'Établissement cantonal d'assurance immobilière et de prévention, le Service de l'économie et de l'emploi, la faïtière des restaurants Gastrojura, l'Association jurassienne des communes et les autres partenaires concernés.

#### NEUCHÂTEL

Le canton de Neuchâtel bannit les engins pyrotechniques dans les locaux fermés des établissements publics. L'exécutif a ordonné par ailleurs des contrôles complémentaires rapides des établissements présentant le risque le plus élevé. Parallèlement, il a lancé une analyse sur un renforcement de la sécurité. Le gouvernement veut un resserrement des contrôles des établissements à risques par les communes à une fréquence de deux ans et de quatre ans pour les établissements à risques modérés.

Le Conseil d'État mentionne encore un monitoring obligatoire des contrôles de prévention incendie des communes à remettre au canton. L'exécutif cantonal indique vouloir faire contrôler bars, clubs et discothèques par les communes en 2026.

#### FRIBOURG

Le canton de Fribourg a décidé de ne pas interdire les engins pyrotechniques dans les établissements publics, jugeant le cadre légal actuel suffisant, mais renforce la prévention des incendies et mise sur le respect des normes existantes. Les communes fribourgeoises ont été invitées à analyser leurs propres procédures, tandis que des députés ont déposé une motion pour une interdiction

des engins pyrotechniques. L'accent est mis sur la prévention, avec des analyses lancées par l'Établissement cantonal d'assurance des bâtiments (ECAB) pour renforcer les contrôles et la sensibilisation.

#### VAUD

Le Conseil d'État souhaite mener une analyse approfondie des réglementations cantonales en vigueur. Des contrôles supplémentaires dans les établissements les plus à risque seront coordonnés par la Police cantonale du commerce et l'Établissement cantonal d'assurance (ECA). Les communes devront intensifier les contrôles inopinés.

Le gouvernement rappelle que les exploitants et les propriétaires des établissements publics sont les premiers responsables de la mise en œuvre des mesures de protection et de défense incendie au sein de leur établissement. En ce qui concerne la surveillance des établissements de restauration et de divertissement, cette compétence appartient en premier lieu aux communes.

#### GENÈVE

Le Conseil d'État genevois a interdit l'usage de dispositifs pyrotechniques, bougies incandescentes et feux de Bengale dans les établissements soumis à la loi sur la restauration, les débits de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRBHD).

Une circulaire sera envoyée à près de 4'000 exploitants et propriétaires d'établissements publics, leur rappelant leurs obligations et les invitant à procéder à une « vérification rigoureuse » de leurs locaux et de leurs pratiques.

## SUISSE

#### VALAIS

Le gouvernement cantonal interdit l'usage d'engins pyrotechniques dans les établissements publics. Des séances de coordination ont été fixées avec les chargés de sécurité communaux, l'Office cantonal du feu, et la Fédération des communes valaisannes afin de répondre aux questions du terrain, et d'identifier les besoins de soutien. Par ailleurs, les communes doivent transmettre des formulaires d'autocontrôle à tous les établissements recevant du public.

La formation des chargés de sécurité communaux sera renforcée et une plateforme informatique créée pour le suivi des contrôles par les communes.

#### JURA

Le gouvernement jurassien entend modifier l'ordonnance sur les auberges et l'ordonnance sur les spectacles et les divertissements. Un projet en ce sens lui sera très prochainement soumis. Il propose aussi la mise sur pied d'une table ronde pour tirer les leçons de

kg  
**5.49**

Fricassée de porc  
avec couvert, spéciale  
env. 1 kg

PURISTE



Toutes les offres TVA exclue

kg  
**1.55**

Quality  
Yogourt  
nature  
3.5% de matière grasse  
10 kg



pièce  
**-.79**

Salade iceberg  
Espagne  
12 pièces

2.2-7.2.2026

Vous trouverez d'autres offres sous:  
**prodega.ch**





# Restauration: les spécialités suisses à l'honneur

La fameuse Quinzaine de restauration IGP revient cette année sous un nouveau nom: «la Quinzaine des spécialités suisses». Mais le but est toujours le même: mettre en valeur dans les restaurants les saveurs authentiques du terroir indigène. Du 31 janvier au 15 février prochain, plus de 130 établissements, répartis sur l'ensemble du territoire national sont, cette année, à l'affiche pour offrir à leurs clients des menus gourmands aux saveurs autochtones.

GEORGES POP

## SUISSE

« Lorsque nous avons lancé cette quinzaine, en 2021, nous voulions surtout faire connaître les produits suisses jouissant d'une IGP (Indication Géographique Protégée), cet acronyme étant mal identifié. Mais son nouveau nom est mieux adapté car les menus proposés par les restaurateurs comprennent aussi des produits AOP (Appellation d'Origine Protégée), bien plus nombreux, ainsi que des vins suisses », explique Alain Farine, le directeur de l'Association suisse des AOP-IGP qui dirige la stratégie et la promotion de nos produits du terroir.

### UNE VITRINE POUR LE TERROIR SUISSE

Selon lui, l'objectif premier de l'association est de sensibiliser les consommateurs à la valeur des produits qui font la richesse du patrimoine culinaire helvétique. Mais en s'adressant ponctuellement aux restaurateurs, ces produits acquièrent une vitrine supplémentaire qui est forcément la bienvenue. Chaque établissement qui joue le jeu reçoit du matériel promotionnel gratuit: flyers clients, dépliants produits, sets de table, affichettes de table, supports de

▲ Alain Farine, le directeur de l'Association suisse des AOP-IGP.

Photos: © quinzainespecialites.ch

//quinzainespecialites.ch



menu, etc. et se voit offrir une publicité personnalisée sur les réseaux sociaux.

### LES ROMANDS EN FORCE

À regarder la carte des restaurants participants, on constate une concentration massive d'établissements en Suisse romande. «C'est vrai! Les Romands représentent les deux tiers des inscrits», reconnaît Alain Farine. Cependant, il précise aussitôt: «Mais cela tient surtout à la répartition géographique des produits AOP-IGP et des vins. Il y en a moins outre-Sarine.» La liste des restaurants inscrits est disponible sur le site de la Quinzaine.

«Confidentiellement» et sans faire de jaloux, quel est le produit du terroir qui a les préférences de notre interlocuteur? Alain Farine hésite un peu... Mais il finit par nous confier: «Je suis Jurassien, originaire de Moutier et vivant à Delémont. Je suis donc très attaché au menu de la Saint Martin et à la saucisse d'Ajoie» Voilà qui est dit!



## Oui, 200 francs ça suffit

**Face à un monde politique qui fait la sourde oreille, l'initiative «200 francs ça suffit» doit permettre de redimensionner un service public audiovisuel disproportionné et de supprimer enfin la redevance absurde et injuste qui frappe les entreprises.**

### Redimensionner un service public disproportionné

L'initiative populaire «200 francs ça suffit (initiative SSR)», lancée en 2022 et aboutie en 2023, figure au menu de la votation fédérale du 8 mars prochain. Comme son titre l'indique, le texte demande que la redevance radio-TV destinée à financer le service public audiovisuel soit limitée à 200 francs par an et par ménage. La redevance prélevée actuellement auprès des entreprises sera abandonnée. Il est également précisé que les montants actuellement accordés aux radios et télévisions régionales ne seront pas réduits.

Le principal argument en faveur de cette initiative est que la SSR doit absolument être redimensionnée. La Suisse, en tant que petit pays multilingue, a besoin de médias de service public, ce point n'est pas contesté. Mais elle n'a pas besoin d'un empire audiovisuel occupant plus de 7100 collaborateurs et collaboratrices, avec 17 stations de radio, 7 chaînes de télévision et des sites internet présentant des contenus textuels, le tout pour un budget dépassant 1,5 milliard de francs et financé à 80% par une redevance obligatoire. A l'échelle de la Suisse, cette conception du service public apparaît excessive, dépassée, inadaptée aux nouveaux modes de consommation des médias. Elle écrase les autres acteurs du paysage médiatique.

Cette exhortation à plus de modestie a été régulièrement réitérée depuis au moins une dizaine d'années, y compris par ceux qui, comme le Centre Patronal, s'étaient opposés à la revendication trop radicale de l'initiative «No Billag». L'appel est resté sans effet, hélas, et on est donc amené à conclure que la SSR ne réduira sa voilure que sous la contrainte. L'initiative «200 francs ça suffit» offre l'occasion d'une telle contrainte – relativement sévère, mais

qui laissera tout de même à la SSR un budget non négligeable d'environ 900 millions de francs, correspondant plus ou moins aux montants qu'elle alloue actuellement à l'information et à la culture. On ne peut pas parler d'une asphyxie du service public – auquel les diffuseurs régionaux participent d'ailleurs aussi.

### Supprimer la redevance qui malmène les entreprises

Au sein du monde économique, un second argument plaide fortement en faveur de cette initiative: celle-ci représente aujourd'hui la seule perspective de mettre un terme, enfin, à la saga absurde de la redevance prélevée auprès des entreprises.

Le principe de taxer les entreprises en plus des ménages est contesté depuis longtemps. Les programmes de radio et de télévision ne sont pas destinés aux entreprises, et les personnes travaillant au sein de ces dernières paient déjà la redevance à titre privé. La nouvelle loi sur la radio et la télévision (LRTV), entrée en vigueur en 2019, ne s'est pas contentée de maintenir la taxation des entreprises, mais l'a au contraire amplifiée, en l'utilisant comme une variable d'ajustement. Pour réduire la redevance des ménages, on a en effet reporté une partie de la charge financière sur les entreprises. Leur contribution au produit total de la redevance a quadruplé, passant de 3% à 12%.

Surtout, la nouvelle loi soumet les entreprises – sans véritable justification – à une redevance progressive en fonction du chiffre d'affaires (indépendamment du bénéfice et donc de la capacité contributive). La taxation commence à partir d'un chiffre d'affaires de 500'000 francs, avec une redevance modeste de 160 francs, mais le barème progresse ensuite rapidement, atteignant jusqu'à 50'000 francs par année pour les plus grandes entreprises. Ce barème disproportionné a été jugé inconstitutionnel par le Tribunal fédéral, mais à ce jour le monde politique n'envisage pas de le modifier.

**«Le barème de la redevance des entreprises monte jusqu'à 50'000 francs par année. Il a été jugé inconstitutionnel par le Tribunal fédéral, mais le monde politique n'envisage pas de le modifier.»**

### Face à un monde politique qui fait la sourde oreille...

«Le barème de la redevance des entreprises monte jusqu'à 50'000 francs par année. Il a été jugé inconstitutionnel par le Tribunal fédéral, mais le monde politique n'envisage pas de le modifier.»

Face à un monde politique qui fait la sourde oreille...

Le discours officiel a beau jeu d'affirmer que la redevance ne touche qu'une minorité d'entreprises: celles qui sont exonérées (c'est-à-dire celles dont le chiffre d'affaires ne dépasse pas 500'000 francs) sont ce que l'on peut appeler des micro-entreprises, souvent des raisons individuelles; elles sont forcément majoritaires parmi les quelque 626'000 entreprises recensées par la Confédération. Face à elles, 148'000 entreprises petites, moyennes ou grandes sont soumises à la redevance radio-TV; elles sont certes minoritaires en nombre, mais elles jouent un rôle prépondérant au sein du monde économique suisse, en termes d'emplois, de recettes fiscales, de prospérité, de dynamisme et de rayonnement.

Relever le seuil de taxation à 1,2 million de francs, comme l'envisage le Conseil fédéral à partir de 2027, ne corrigerait pas les bases de ce système injuste – dont souffrent notamment les entreprises qui réalisent un bénéfice modeste malgré un chiffre d'affaires élevé.

Les deux dernières tentatives pour abolir la redevance des entreprises, il y a une année devant le Parlement, ont échoué.

Face à un monde politique qui fait la sourde oreille, l'initiative «200 francs ça suffit» doit permettre de redimensionner un service public audiovisuel disproportionné, mais aussi de supprimer la redevance absurde et injuste qui frappe les entreprises. Cette initiative mérite d'être soutenue.

Site de la campagne principale: [www.initiative-ssr.ch](http://www.initiative-ssr.ch)

Site de la campagne pour les entreprises:

[www.soulager-les-pme.ch](http://www.soulager-les-pme.ch)

**Rédacteur responsable, Pierre-Gabriel Bieri,**  
responsable politique



# TRÉSORS DE NOS TERROIRS

## Le Saucisson vaudois IGP

Comme sa cousine, la Sausisse aux choux, le Saucisson vaudois IGP est identifié par un plomb vert qui garantit une fabrication traditionnelle, authentique et certifiée. Cette spécialité charcutière emblématique du Pays de Vaud est l'héritière d'une longue tradition. Déjà au Moyen-Âge, les « vendeurs de viande cuite », comme on appelait les charcutiers en ce temps-là, avaient compris qu'en fumant la viande, on pouvait la conserver plus longtemps. Dans la région, la production de viande de porc était alors importante, le petit-lait des fromageries étant utilisé pour engraisser les cochons.

Le Saucisson vaudois a obtenu son IGP en 2004, ce qui a permis d'assurer sa traçabilité et de valoriser sa vente dans toute la Suisse. Sa production répond à un cahier des charges très strict. Le produit, fumé à maturation interrompue ou séché, est préparé exclusivement à base de viande de porc suisse, dans un boyau naturel de porc (frisé de porc). Les tendons, couennes, parties sanglantes et ganglions sont soigneusement enlevés de la viande qui est hachée et à laquelle sont ajoutées les épices. La masse est pétrie puis embossée dans les boyaux. Les saucissons sont ensuite suspendus puis fumés à froid, après égouttage.

**« C'est nous les meilleurs ! »**  
Actuellement, 45 fabricants, répartis sur l'ensemble du canton, bénéficient de l'IGP. Ils produisent annuellement quelque 1250 tonnes de saucisson, authentifiés par 3 200 000 plombs verts. Selon Jean-Luc Aebischer, qui est en charge de la

promotion des produits de l'Association Charcuterie Vaudoise IGP, le Saucisson vaudois IGP appartient à la même famille que la Longeole genevoise et le Saucisson Neuchâtelois. Mais, faussement provocateur, il précise aussitôt, sur le ton de la plaisanterie: « C'est nous les meilleurs ! »

Inutile de polémiquer, chacun de ces excellents produits artisanaux ayant leurs saveurs propres. De plus, tout est question de goût et de traditions. Le site de l'Association Charcuterie Vaudoise IGP propose, pour sa part, un grand nombre de recettes pour déguster son Saucisson, que ce soit en apéritif ou en plat principal: aumônières de Saucisson; tarte flambée; feuilleté, croustade, « pomponnettes » ou boulettes, etc... Jean-Luc Aebischer rappelle qu'habituellement le Saucisson vaudois IGP s'accompagne d'un bon gratin de pommes de terre, de lentilles ou d'haricots secs. Mais aussi, en toute simplicité, avec une tranche de pain de campagne et un verre de vin rouge ou blanc... vaudois cela va sans dire!

Georges Pop

Image: © charcuterie-vaudoise.ch



[//charcuterie-vaudoise.ch](https://charcuterie-vaudoise.ch)



Le Comité de la Société des Cafetiers,  
Restaurateurs et Hôteliers de Genève  
a le regret de vous faire part du décès de:

**Monsieur  
RENÉ BERNER**  
Membre d'Honneur de la Société des Cafetiers  
depuis de nombreuses années

A toute sa famille, le Comité présente  
ses plus sincères condoléances.



## 8500 TONNES D'ALIMENTS RÉCUPÉRÉS ET DISTRIBUÉS

La fondation Table Suisse annonce avoir «sauvé», en 2025, près de 8500 tonnes de denrées alimentaires parfaitement consommables mais excédentaires. Cette nourriture a été redistribuée à des institutions sociales dans tout le pays: des soupes populaires, des centres d'hébergement d'urgence, des foyers pour femmes, des foyers pour des personnes sans domicile, ainsi que divers points de distribution alimentaire. Cela représente une augmentation de plus de 11 % par rapport à l'année précédente.

Au total, Table Suisse a fourni 1,7 million de sacs de provisions de 5 kg chacun, ce qui correspond à une valeur marchande de 61,8 millions de francs. L'année dernière, le développement de la collaboration avec l'industrie alimentaire a permis de sauver des volumes supplémentaires de produits. De plus, la logistique de produits surgelés, lancée en août 2025, a contribué à cette dynamique en rendant possible, pour la première fois, la collecte et la distribution systématique de denrées congelées. Active depuis 2001, Table Suisse est une fondation financée par des dons. Elle collecte quotidiennement des denrées alimentaires et des articles non alimentaires excédentaires de magasins de détail et de partenaires de l'industrie alimentaire.

G. P.  
[//schweizertafel.ch/fr/](https://schweizertafel.ch/fr/)

## DE NOMBREUX AVANTAGES

Chaque semaine  
**plus de 2000 actions.**



CONSULTEZ TOUS  
LES AVANTAGES



38%  
**16.47**  
kg

Filet de truite  
saumonée fraîche  
avec peau, de France

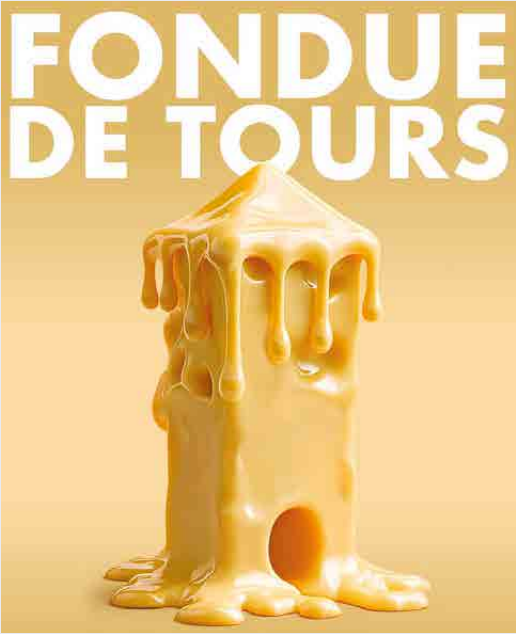


**ALIGRO**





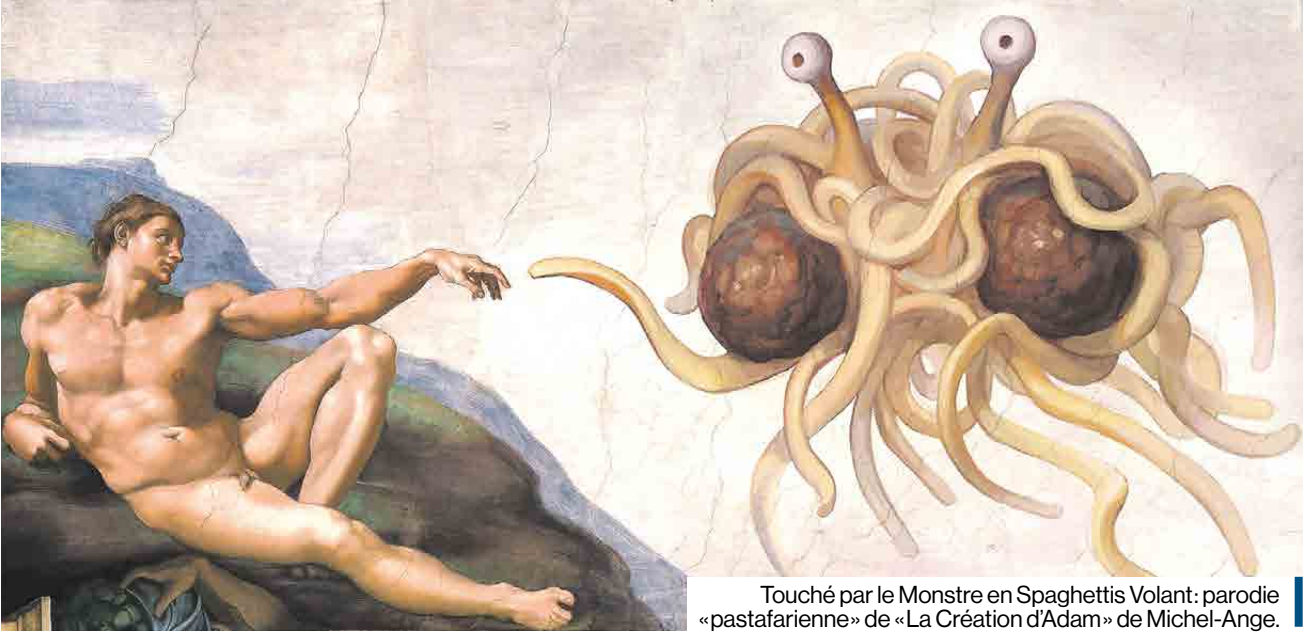
**VOUS RECHERCHEZ UN EXTRA EN RESTAURATION**  
**MERCREDI 18 MARS 2026, 17H - 19H**  
**Lieu: Le Trinquet, Route des Acacias 43, Carouge**  
Besoin de renforts fiables en service ou en cuisine? La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève (SCRHG), en collaboration avec l'Université de Genève (UNIGE) et l'École Hôtelière de Genève (EHG) a formé pour vous une nouvelle génération d'étudiants aux bases du métier d'extra en restauration (service, cuisine et intendance).  
Venez les rencontrer et repérez vos futurs extras! Nous vous convions à une soirée de réseautage exclusive incluant la remise des attestations de formation des étudiants et un cocktail.  
**Inscrivez-vous auprès de Rodolphe Collet**  
**T. +41 78 207 13 12 - r.collet@scrhg.ch**



**FONDUE DE TOURS**

Les 6 et 7 février 2026, Fribourg Tourisme et Région, en collaboration avec la société Fudlâb, lancera la première édition de Fondue de Tours, un nouvel événement hivernal proposant une balade gourmande et nocturne au cœur du patrimoine fribourgeois.  
Fondue de Tours met à l'honneur deux piliers de l'identité régionale. Le patrimoine bâti, d'abord, avec un parcours se déroulant en grande partie sur les fortifications de la ville, du Belluard à la Porte de Morat, jusqu'à la Tour Rouge. Ces lieux emblématiques, chargés d'histoire, se dévoilent dans une atmosphère inédite, à la tombée de la nuit.  
L'événement rend également hommage au patrimoine immatériel du terroir fribourgeois à travers la fondue, véritable symbole régional. Les dégustations sont abordées sous l'angle de la créativité culinaire.  
Fondue de Tours est coorganisé avec la société Fudlâb, reconnue pour la maîtrise et l'originalité de ses créations gastronomiques, alliant respect des traditions et innovation.  
Afin de garantir la qualité de l'expérience, le nombre de participant-e-s est limité. Chaque soir, le vendredi 6 et le samedi 7 février 2026, quatre horaires de départ sont proposés. Le parcours complet dure environ deux heures.

[//fribourg.ch/fr/fribourg/fondue-de-tours/](http://fribourg.ch/fr/fribourg/fondue-de-tours/)



**À la rencontre du «dieu spaghetti»!**

*À la napolitaine, bolognaise, carbonara ou encore aux fruits de mer, les spaghettis figurent parmi les mets les plus prisés des Suisses, que ce soit à la maison ou au restaurant. Avec près de 10 kg par personne et par année, nos concitoyens sont les deuxièmes plus grands consommateurs de pâtes au monde, après les Italiens. Mais la plupart ignorent qu'il existe un mouvement appelé «pastafarisme» qui a hissé les spaghettis au rang de divinité. Cette «religion» parodique compte de nombreux «fidèles» à travers le monde, y compris en Suisse. Elle a même été officiellement reconnue par certains pays.*

GEORGES POP

**INSOLITE**

Le «pastafarisme» (mot-valise faisant référence aux pâtes alimentaires et au mouvement rastafari) a été fondé en 2005, aux États-Unis par Bobby Henderson, un jeune diplômé en physique de l'Université d'État de

l'Oregon, afin de protester contre l'introduction de l'enseignement du créationnisme dans certaines écoles publiques de son pays. «Je n'ai aucun problème avec la religion. Ce qui me dérange, c'est la religion se posant en tant que science. S'il existe un dieu et qu'il est intelligent, alors je pense qu'il a le sens de l'humour», expliqua-t-il. À sa grande surprise, grâce à Internet, il fut rejoint par de très nombreux «fidèles», surtout dans les milieux universitaires américains, européens et australiens. Ils se comptent aujourd'hui par dizaines de milliers.

**UN TAS DE SPAGHETTIS AVEC DES BOULETTES DE VIANDE**  
Selon l'«Église pastafarienne», le créateur de l'univers est un «Monstre en Spaghetti Volant» (Flying Spaghetti Monster), décrit comme un tas de spaghettis avec des boulettes de viande et des yeux. Invisible et indétectable, cette créature divine aurait créé le monde «après avoir beaucoup bu», raison pour laquelle notre Terre n'est pas parfaite. Cultivant l'absurde, Henderson postule aussi que les premiers «vrais pastafariens» furent les pirates, ceux des Caraïbes notamment. Il attribue même le réchauffement climatique à leur déclin.

Après chaque Noël, le 27 décembre, les «Pastafariens» célèbrent une fête religieuse facultative, nommée «Nouillel» en français (Holiday en anglais) au cours de laquelle ils se gavent de spaghettis. En outre, lors de la Pâques juive et du Ramadan, ils se réunissent pour encore manger des spaghettis, afin de «communier» avec le «Monstre», dans l'espoir d'être «touchés» par son «appendice nouillesque». En guise de signe religieux, ils arborent une passoire sur la tête.

**DES PHOTOS-PASSEPORT AVEC UNE PASSOIRE SUR LA TÊTE**  
Dans une décision rendue le 2 décembre 2021, la Cour européenne des Droits de l'Homme a refusé de considérer le «pastafarisme» comme une religion. En Autriche et au Texas, notamment, des individus ont cependant obtenu de la justice le droit de poser avec une passoire sur la tête pour leur photo-passeport. Certains pays – les Pays-Bas et Taiwan, notamment, ainsi que la Nouvelle-Zélande où les mariages pastafariens sont autorisés – ont donné au mouvement le statut officiel de religion.

En Suisse, le «Pastafarisme» est simplement toléré. Il est vrai que ses adeptes qui prônent le respect d'autrui, la fête et la consommation de pâtes ne dérangent personne, tout en faisant le bonheur des producteurs de spaghettis.

[www.spaghettimonster.org](http://www.spaghettimonster.org)



Peu après Noël, les «Pastafariens» organisent une fête appelée «Nouillel», au cours de laquelle ils se gavent de spaghettis. Photos: © spaghettimonster.org



En guise de signe religieux, les «fidèles» arborent une passoire sur la tête.



# L'offensive des appellations étrangères

Nos producteurs locaux s'en plaignent souvent: la Suisse est un marché de choix pour les appellations viticoles étrangères. Les journalistes spécialisés sont régulièrement conviés à des dégustations commentées, souvent soutenues par des fonds européens. Rien qu'en 2025, les Grenache espagnols, les vins argentins de Dieter Meier, l'AOC Gigondas, la Ribera del Duero, et plusieurs régions italiennes ont engagé des opérations de communication à Genève. Clos Sélection, qui promeut notamment des crus confidentiels bourguignons, a organisé 2 événements dans le canton et en prévoit déjà d'autres en 2026. Nous avons demandé à son directeur ce qui le motivait.

PROPOS RECUEILLIS PAR  
MANUELLA MAGNIN

## VIGNES ET VINS

**MICHEL PIKHANOV, CLOS SÉLECTION S'EST IMPLANTÉE À GENÈVE EN 2025 ALORS QUE LA CONSOMMATION DE VINS EST EN BERNE UN PEU PARTOUT DANS LE MONDE, QU'EST-CE QUI VOUS A MOTIVÉ À AFFIRMER VOTRE PRÉSENCE SUR NOTRE MARCHÉ?**  
**Michel Pikhanov:** Ce projet est né d'une passion de plus de 20 ans pour les vins de Bourgogne et d'autres régions



▲ Le célèbre sommelier français David Biraud.

▲ ► Michel Pikhanov, passionné de vins bourguignons.

Photos: © DR

[www.clos-selection.ch](http://www.clos-selection.ch)

de France que nous voulions partager, d'abord avec nos amis en Suisse; puis le projet s'est naturellement développé par le bouche-à-oreille. Nous sommes bien entendu conscients de la situation actuelle du marché des vins et sommes d'autant plus vigilants sur notre proposition, que nous essayons de rendre particulièrement attractive.

**EN QUOI VOS CRUS SONT-ILS ATTRACTIFS PAR RAPPORT AUX AUTRES APPELLATIONS BOURGUIGNONNES. QUELLE EST VOTRE VALEUR AJOUTÉE?**  
**M. P.:** Beaucoup de crus bourguignons ont pris l'ascenseur ces dernières années. Clos Sélection propose des appellations prestigieuses de vigneron peu connus, mais avec des vins de très grande qualité à un prix très attractif, où vous ne payez que pour la qualité du vin et non pour le nom. Par ailleurs, tous nos vins sont validés par notre



sommelier David Biraud (MOF sommellerie, Meilleur Sommelier de France, Vice-champion du monde de sommellerie), ce qui garantit une sélection très rigoureuse.

**QUEL TYPE DE CLIENTÈLE VISEZ-VOUS?**  
**M. P.:** Nous nous adressons aux particuliers via notre site internet [www.clos-selection.ch](http://www.clos-selection.ch), ainsi qu'aux restaurants grâce à notre équipe commerciale.

**BÉNÉFICIEZ-VOUS D'AIDES À LA PROMOTION DE VOS CRUS SUR SOL SUISSE, COMME C'EST LE CAS POUR LA PLUPART DES APPELLATIONS EUROPÉENNES?**  
**M. P.:** Clos Sélection est une société suisse basée à Genève, où se trouve également notre stock. Par conséquent, nous ne bénéficions d'aucune aide européenne.



On l'a feuilleté pour vous et on l'a adoré. Édité par Vinum, ce livre présente 50 domaines viticoles exceptionnels de toutes les régions de Suisse – des exploitations qui, grâce à leur esprit d'innovation, leur exigence de qualité naturelle et leur viticulture durable, façonnent le vin de demain. Les lecteurs bénéficient de plongées personnelles dans le travail des vignerons, découvrent 150 recommandations de vins sélectionnés et apprennent comment la biodiversité, la réduction du CO<sub>2</sub> et le savoir-faire artisanal donnent naissance à des vins pleins de caractère. Le livre démontre le haut niveau de qualité atteint par le monde viticole suisse et invite à des dégustations, des accords mets-vins et des excursions dans les vignobles. Un guide gourmand pour les amateurs de vin et les explorateurs.

M. M.

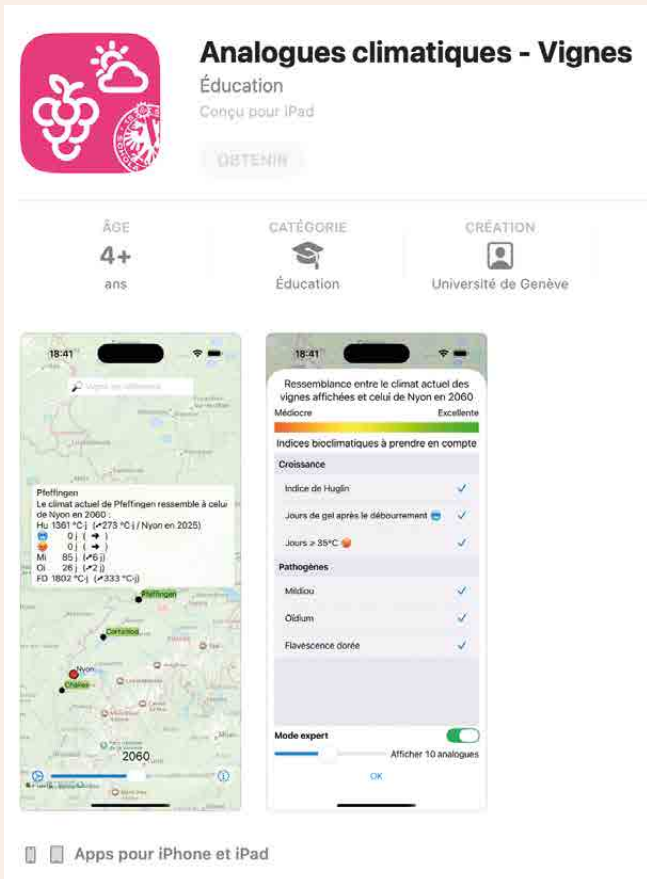
## VIGNOBLES

### Une application prédit l'avenir

À quoi ressemblera le climat d'un territoire dans 20, 30 ou 50 ans? Les analogues climatiques apportent une réponse concrète à cette question en identifiant des régions dont le climat actuel correspond à celui qu'une autre connaîtra à l'avenir. Pour la première fois, une équipe de recherche de l'Université de Genève (UNIGE) a appliqué cette approche aux vignobles, en collaboration avec Agroscope. Grâce à une application mobile, les viticultrices et viticulteurs peuvent désormais visualiser de manière concrète l'impact du changement climatique sur leur domaine, en identifiant des collègues déjà confronté-es aux conditions qui les attendent. Cette recherche, publiée dans Agricultural and Forest Meteorology, offre un outil essentiel pour anticiper et adapter les pratiques viticoles dans le contexte du changement climatique.

### L'exemple de Dardagny

Concrètement, quelles seront les conditions pour une vigne à Dardagny, dans le canton de Genève, en 2070? Selon l'application mobile, elles ressembleront à celles observées aujourd'hui à



Saint-Matré, dans le sud-ouest de la France, à une centaine de kilomètres de Toulouse. Grâce à cette information, la viticultrice ou le viticulteur genevois peut anticiper l'impact du changement climatique en s'informant sur les pratiques à l'œuvre sur ce futur «jumeau» climatique.

## FORMATION

### Devenir sommelier

L'Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP) lance une nouvelle session de sa formation à Changins dès le 2 février prochain, avant un déploiement à Fribourg et en Valais. Cette formation intensive de 20 jours (tous les lundis) délivre un certificat de sommelier reconnu dans plus de 70 pays par l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI). Ouverte à tous, elle permet d'accéder à une grande diversité de carrières: sommelier en restauration, caviste, acheteur, commercial du vin, conseiller... Pensée comme un véritable tremplin professionnel, la formation développe l'ensemble des compétences clés des métiers du vin: dégustation et analyse sensorielle, connaissance des vignobles, viticulture et vinification, accords mets-vins, gestion de cave et des achats, relation client, ainsi que les enjeux économiques et marketing du secteur.



**Prix: CHF 3000.- avec la possibilité de payer par module (3 x CHF 1000.-)**  
**Informations et inscriptions: <https://assp-sr.ch>**



RESTAURATEUR



Le Tennis Club Ecublens (VD) recherche

un-e restaurateur-trice  
pour son tout nouveau club house

Restaurant de 60 places avec terrasse de 30 places  
Cuisine professionnelle entièrement équipée  
Conditions avantageuses

- Situé dans un espace verdoyant
- A proximité des transports publics et d'un quartier en plein développement.
- Clientèle de base avec fort potentiel de croissance
- Ouverture au 1<sup>er</sup> avril 2026

Profil recherché :

- Titulaire du Certificat de capacité de cafetier-restaurateur
- Expérience confirmée dans le domaine de la restauration

Dossier (lettre de motivation, CV, certificats) à envoyer à :  
Tennis Club Ecublens – Pierre Kaelin, Président  
Case postale 352 – 1024 Ecublens

CONCOURS

CONCOURS DE LOCATION



La Commune de Bex,  
met au concours la location de :

L'AUBERGE DU PONT-DE-NANT

situé à 1'253 mètres d'altitude à Les Plans-sur-Bex, dans un cadre majestueux au pied du Grand Muveran.

- Restaurant de 70 places
- Terrasse de 140 places
- 3 chambres doubles
- 2 chambres familiales (4 et 5 lits)
- Appartement de service de 4 pièces
- Grande place de parc public
- Bail commercial de 5 ans
- Possibilité d'acheter l'inventaire existant
- Entrée prévue printemps 2026

Renseignements et dossier sur demande à :

Gastroconsult SA Pully

Peter Neuhaus | Mandy Hässler  
peter.neuhaus@gastroconsult.ch

Gastroconsult

IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893.  
Journal romand - 132<sup>e</sup> 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. 119 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

Retour en images

Deuxième édition du  
Geneva Service Challenge,  
les 24 et 25 janvier 2026



Rodolphe Collet, responsable de la formation continue à la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), Stéphane Faval, Chef exécutif de l'Ecole Hôtelière de Genève (EHG), Stefano Fanari Président de la commission de la formation professionnelle (SCRHG), Hugo Collet, pâtissier, Mario Carota, apprentis 3<sup>e</sup> années de l'EHG.

Le Geneva Service Challenge est une compétition conçue par et pour les acteurs de la branche. Elle est sponsorisée par Hotel & Gastro formation Genève (la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, la Société des Hôteliers de Genève et Hôtel Gastro Union) en partenariat avec la Fondation For-Pro et l'Ecole Hôtelière de Genève. Plusieurs donateurs ont apporté leur contribution: Brasiers Primeurs SA, Cave Les Perrières, Genève Terroir, Bruand Fromager, Novamedipesca, etc.

Les candidats ont concouru au travers de six épreuves:  
– Création d'une décoration de table  
– Création d'un cocktail  
– Mise en place et dressage de deux tables de deux couverts  
– Service complet d'un repas à la carte et d'un business lunch  
– Présentation et service d'une sélection de fromages suisses  
– Entretien individuel avec les experts du jour.

Photos: © Agence Tuk et Le Cafetier



Le service.

Maëllie Pobel, la gagnante et Esteban Valle, Directeur du Domaine de Châteaueux et Parrain du Geneva Service Challenge 2026.



Les candidats.



Mets servis.

PODIUM

- 1<sup>er</sup> Maëllie Pobel
- 2<sup>e</sup> Salomé Cardenas Equice
- 3<sup>e</sup> Halimatou Diallo
- 4<sup>e</sup> place ex-aequo:  
Diana Sousa Lopes  
Nami Embaye  
Emma Ruiz  
Nadia Guede  
Sofia Leladze  
Esteban Peyrera



MOTS CROISÉS

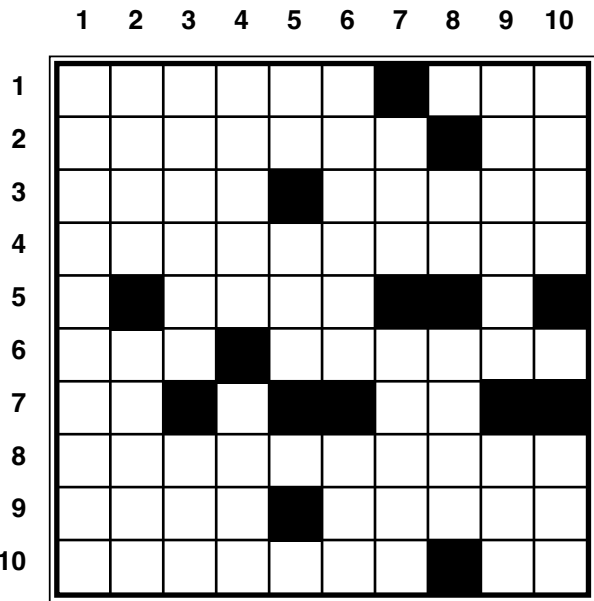
N° 1301

Horizontalement

1. Du violon, c'est en jouer fort mal ! Haute école française. – 2. Bon à gravir. Demi-canton. – 3. Halte ! Le mettre dessus, c'est trouver la solution. – 4. Ont les pieds sur terre... – 5. Coule en Afrique noire. – 6. Précèdent les autres. Attendu avec impatience. – 7. Tranche de rôti. Première partie du jour. – 8. Elle ne manque pas de pouvoir. – 9. Tube de rai condensé. Ouvris la fenêtre. – 10. Font de l'ordre. Personnel.


Verticalement

1. On s'y met à table. – 2. Opération en droit. Evaluer. – 3. Le faire, c'est s'unir aux autres. Personnel. – 4. Infection de la peau. Parfois, une boîte à surprise. – 5. Article étranger. Terre coupée du monde. – 6. Mises au point. Moyen de transport en commun. – 7. Désaccord. Jeux d'enfant. – 8. Préfixe privatif. Souverain arabe. – 9. Se jette à l'eau. S'est battue contre l'indépendance de l'Algérie. – 10. Plastiques, entre autres. Secoue le chef.




Solution des mots croisés N° 1300

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



SOCIÉTÉ DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

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




# COURS DE CAFETIER

## 232<sup>e</sup> 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](http://www.ge.ch/beneficier-cheque-annuel-formation) - (code école : 1341)

EN FRANCE, LA PROLIFÉRATION DES FAST-FOODS ALARME LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

Les fast-foods prolifèrent, en France, à un rythme qui alarme le secteur de la restauration classique. Selon les chiffres de l'Urssaf, l'organisme public qui collecte et gère les cotisations publiques, la France compte aujourd'hui quelque 51 000 établissements de restauration rapide, contre 40 000 en 2019. Cette progression spectaculaire s'accompagne d'un net recul des établissements traditionnels, surtout dans les zones urbaines, et particulièrement en banlieue parisienne, où plus de sept restaurants sur dix sont désormais des fast-foods.

Selon Bernard Boutboul, président du cabinet de conseil Gira et spécialiste de la restauration, interrogé par la radio RMC, ce sont surtout les enseignes de burgers, de poulet frit, de kebabs, de tacos ou encore de «croustilles» qui connaissent une expansion fulgurante. «Leur vitesse de développement est colossale. On double les unités d'année en année», constate-t-il. Il attribue cette croissance aux habitudes alimentaires des 30-35 ans. Il estime que le désintérêt pour la cuisine traditionnelle a commencé à se manifester dans les années 1980-1990, avec une perte progressive de la transmission du savoir-faire culinaire. «On cuisine de moins en moins, on sait de moins en moins cuisiner», regrette-t-il.

G. P.

NOUVELLE OBLIGATION ET FORMATION CONCERNANT LA REMISE D'ALCOOL

à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2026

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](http://age-check.ch).



## 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](http://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](http://www.vrankenpommery.com)

## BOULANGERIE



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

[www.romers.ch](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.valentine.ch)

## FOIE GRAS



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

[pro.rougie.fr](http://pro.rougie.fr)

## NOURRITURE



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

[www.kadi.ch](http://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](http://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](http://www.ditzler.ch)

## BIÈRE



AUSLÄNDISCHE BIÈRE AG  
Talstrasse 84 - 4144 Arlesheim  
T. +41 61 706 55 22  
François Girod GE-NE-JU  
francois.girod@auslaendischebiere.ch  
P. 076 372 70 08  
Laurent Manini VD-VS-FR  
laurent.manini@auslaendischebiere.ch  
P. 079 405 38 68

[//auslaendischebiere.ch](http://auslaendischebiere.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](http://www.swissgastrosolutions.ch)

## POISSON



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

[www.lucas.ch](http://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](http://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@gastrobouchieriemolard.ch  
[//boucheriemolard.ch](http://boucheriemolard.ch)

## TRANSPORT



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

[www.petitforestier.com](http://www.petitforestier.com)

## MEUBLES DE JARDIN



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

[www.hunn.ch](http://www.hunn.ch)

## CUISINE



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

[www.rotorlips.ch](http://www.rotorlips.ch)

## VAC-STAR AG

Rte de l'Industrie 7  
1786 Sugiez  
T. +41 26 673 93 00  
info@vac-star.com  
[shop.vac-star.com/fr](http://shop.vac-star.com/fr)

## GEHRIGGROUP

### GEHRIG GROUP SA

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

[www.gehriggroup.ch](http://www.gehriggroup.ch)



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

[www.salvis.ch](http://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](http://www.gruyere.com)



### INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS

Rue de la Condémne 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)

## EFFERVESCENT



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

[www.mauller.ch](http://www.mauller.ch)

## 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](http://www.cimbaligroup.com)

## schaerer

swiss coffee competence

### SCHAEERER SA

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

[www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)



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

[coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)



### CAFINA AG

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

[www.cafina.ch/ch-fr](http://www.cafina.ch/ch-fr)  
[mycafina.ch/fr](http://mycafina.ch/fr)

## CAVIAR



DÈS 1987

### PALAIS ORIENTAL

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

[www.palaisoriental.ch](http://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](http://www.lecafetier.net)

## CONTACTEZ-NOUS

Tél. 022 329 97 47

ou mail:

[g.gindraux@lecafetier.net](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)



PUBLIREPORTAGE

SWISSTECHCARE:  
LA SOLUTION POUR LES PROFESSIONNELS  
DE LA RESTAURATION

Fort d'une expérience technique de plus de 15 ans dans le secteur de la Grande Cuisine, Julien Boriancic a fondé en 2024 SWISSTECH CAREsolution Sàrl. La jeune entreprise Genevoise est active dans les cantons de Genève et de Vaud. Elle propose des services complets: Dépannage/SAV, Vente/Installation, Maintenance et Solution. Elle répond aussi dans l'urgence afin de rétablir le bon fonctionnement des équipements et limiter les interruptions d'activité.

Comment réagissez-vous face à une panne critique juste avant le service?

Julien Boriancic: «Lorsqu'un équipement essentiel au bon déroulement du service (un four par exemple) tombe en panne, le restaurateur peut immédiatement nous appeler. Une intervention est programmée avec réactivité pour remettre l'équipement en fonctionnement.»

Quelle est votre principale force?

Julien Boriancic: «Intervenir sur toutes marques confondues, du chaud au froid jusqu'à la laverie et le petit matériel.»

Et concernant la vente et l'installation d'équipements?

Julien Boriancic: «Nous examinons sur place les besoins de nos clients et apportons des solutions adaptées à chaque situation pour trouver les équipements qui conviennent parfaitement.»

Et pour conclure, proposez-vous des services d'entretien?

Julien Boriancic: «Chaque établissement est unique. Pour cela, nous proposons des services d'entretien adaptés à la taille de la cuisine et selon les besoins spécifiques du client en offrant un suivi et des tarifs préférentiels.»



Julien BORIANCIC



Rue Adrien-Lachenal 26  
1207 Genève  
T. +41 (0) 78 247 84 95  
contact@swisstechcare.ch  
www.swisstechcare.ch



LE RESTAURANT DE COURTEMELON  
Vitrine pédagogique du terroir jurassien

Géré par la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI), principal instrument du développement rural dans le Jura et le Jura bernois, le restaurant de Courtemelon, situé à mi-chemin de Courtételle et Delémont, est un établissement pour le moins singulier. Véritable vitrine du terroir local, il allie formation, produits locaux et cuisine durable. Les apprentis en Hôtellerie & Intendance y apprennent leur métier en conditions réelles, que ce soit en cuisine, dans la grande salle et, à la belle saison, côté jardin, sur la terrasse ou à l'ombre des grands arbres.

GEORGES POP



▲ Alexandre Ulmann (à droite) avec son équipe.

► Le site de la FRI à Courtemelon.

Photos: © frij.ch

personnel de notre fondation, mais ce n'est pas le cas. Nous faisons un effort de promotion pour dire au public que tout le monde est le bienvenu, pour un apéritif, un bon repas, des séminaires ou un moment de détente», souligne Olivier Boillat, le porte-parole de la FRI.

LES LÉGUMES DU JARDIN

En cuisine, c'est le chef Alexandre Ulmann qui tient la barre. «C'est une chance de pouvoir nous fournir directement chez les producteurs de la région, mais aussi de disposer des récoltes des fermes et du jardin du site qui soutiennent une agriculture responsable. J'ai évidemment beaucoup de plaisir à cuisiner des légumes frais à peine récoltés», nous confie-t-il. Il ajoute: «Chaque jour, mon équipe et moi servons une bonne centaine de couverts.

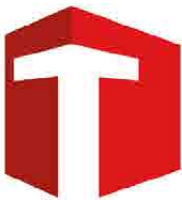
Ce chef imaginaire et expérimenté peut non seulement compter sur l'aide de son équipe et de ses apprentis «ordinaires» mais aussi sur le renfort ponctuels d'élèves en

«Hôtellerie & Intendance» qui se succèdent, par groupes de trois, afin de parfaire leur formation en situation réelle.

DES MENUS ÉQUILIBRÉS

Signataire de la charte « Nous travaillons avec les produits de notre région », et associé aux marques régionales « Jura l'Original » et « Grand Chasseral », le restaurant propose des menus délicats et équilibrés tous les jours de la semaine. Il est ouvert du lundi au vendredi de 7h45 à 16h et sur demande pour les groupes ou les mariages, les samedis et dimanches.

Les salles de l'établissement peuvent accueillir 200 convives. Outre celui de Courtemelon, la FRI gère, dans le même esprit, les restaurants de la Divart, à Delémont, du Collège de Delémont, ainsi que ceux de deux autres écoles converties aux produits régionaux dans le chef-lieu jurassien.



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](http://www.transgate.ch)



# Le surprenant safranier de Vulliens

Sur les hauteurs qui domine le joli village de Vulliens, au sud de Moudon, vit un homme singulier. Agriculteur et éleveur de son état, Jean-Daniel Cavin, converti à la biodynamique, s’est lancé il y a une quinzaine d’années, un peu par hasard, dans la très exigeante culture du crocus à safran. Il est aujourd’hui l’un des rares safraniers vaudois. Son délicat « Safran du Jorat » fait le bonheur d’un grand nombre d’amoureux de cette précieuse épice, qu’ils soient restaurateurs ou simples particuliers, de passage chez lui, sur les marchés ou les épiceries de la région.

GEORGES POP



produits artisanaux : jus de pomme au safran, miel au safran et sève de bouleau au safran. De la sève de bouleau ? « Absolument ! C’est une boisson énergisante reconnue pour ses bienfaits en médecine naturelle. Elle hydrate les muscles et combat l’arthrose, par exemple ».

## VAUD

« Tout a commencé en 2009, lorsqu’un couple de voisins m’a amené quelques bulbes de crocus, me suggérant de les planter dans le coin de vigne, des ceps de Garanoir, dont je prends soin pour le plaisir. Mais ils étaient trop petits. Ils n’ont donné que des feuilles. Je ne me suis pas découragé. Je suis parti chez un cultivateur français, dans le Doubs, d’où je suis revenu avec 3000 bulbes que j’ai aussitôt plantés », raconte-t-il avec un sourire réjoui. Il précise aussitôt : « Il faut savoir qu’un bulbe-mère peut donner, à terme, jusqu’à 50 bulbes-fils ».

▲ Jean-Daniel Cavin se consacre à la production de safran depuis 2010.

Photo: © Le Cafetier

▲► Il faut 150 à 200 crocus pour obtenir un seul précieux gramme de safran.

### UNE RÉCOLTE LABORIEUSE

La récolte du safran est une besogne très laborieuse qui s’effectue à la main. Les stigmates des crocus, la partie supérieure de leur pistil, doivent être délicatement prélevés, un à un, avant l’éclosion complète des fleurs, puis aussitôt séchés et conservés à l’abri de la lumière. Un vrai travail de bénédictin. « Lors de la récolte, en octobre, je me fais aider par des amis et des retraités. Sinon je n’y arriverais pas. Ce serait beaucoup trop long », nous a confié notre interlocuteur, rappelant qu’il faut 150 à 200 crocus pour obtenir un seul précieux gramme de safran.

Chaque année, Jean-Daniel Cavin, qui se dit « passionné » par ce travail, produit 150 grammes de cette épice très recherchée pour ses arômes puissants et subtils. Il les destine à la vente, bien sûr, mais aussi à ses propres

### MAIS AUSSI AGRICULTURE ET ÉLEVAGE

Non content de produire de l’« or rouge », l’infatigable et attachant safranier de Vulliens, dont le Domaine du Salagnon est labellisé Bio Suisse et Demeter, cultive sur ses terres du blé, de l’orge, de l’avoine, du sarrasin, etc. Sur ses prés paissent vaches, brebis, chèvres et ânesses et dans ses basses-cours résonnent les cris des poules, des oies, des dindes et des canards qui y prospèrent.

« Ici, les animaux sont nourris exclusivement avec les produits de ma terre », tient-il à souligner. Et il ajoute : « Lorsque j’ai commencé à planter des crocus, les limaces perçaient les feuilles et mangeaient les fleurs. Mais aujourd’hui, il n’y a plus de limaces. Ce sont mes canards qui les bouffent ! »

www.safrandujorat.ch

LA CHRONIQUE DE GEORGES POP

## La petite histoire des aliments

Considéré comme le roi des fromages du Nord de la France, où il est présenté comme le « plus fin des fromages forts », le Maroilles a connu son heure de gloire en 2008, dans le film « Bienvenue chez les Ch’tis », lors de la scène cocasse du petit déjeuner. On y voit le personnage incarné par Kad Merad manifestement incommodé par l’envahissante odeur de la tartine au Maroilles que le postier joué par Dany Boon trempe dans son café. Selon les amateurs, l’odeur forte du Maroilles est contrebalancée par un goût fin en bouche.

### Des moines affineurs

Ce sont les moines de l’Abbaye Saint-Humbert de Maroilles, fondée à l’aube du Moyen-Âge, non loin de l’actuelle frontière belge, qui auraient mis au point l’ancêtre de ce fromage, au VII<sup>e</sup> siècle. Jusqu’à cette date, il était connu sous le nom de « craquegnon ». Les moines l’achetaient aux paysans de la région pour le revendre après affinage. Tout éleveur qui possédait au moins une vache était obligé d’en livrer une certaine quantité à l’Abbaye.

C’est en 960 que, sur ordre impératif de l’évêque de Cambrai, ce fromage fut affiné plus longtemps, trois mois au moins, et qu’il prit le nom de l’Abbaye. Cette exigence de l’évêque tenait moins, semble-t-il, à des mobiles gustatifs que financiers. Propriétaires de l’Abbaye de Maroilles et des terres de cette



région, appelée Thiérache, l’Église prélevait en effet son impôt, la dîme, sous forme de fromage. En relevant ses exigences qualitatives, elle pouvait le revendre plus cher. Il paraît cependant assez peu probable qu’il s’agisse déjà, à cette époque, du fromage carré à pâte molle et à croûte lavée, tel que nous le connaissons aujourd’hui.

Le « Maroilles » contemporain apparaît comme un produit spécifique dès 1723, dans le Dictionnaire universel du commerce, d’histoire naturelle, d’arts et de métiers de Savary des Brûlons, un inspecteur général de la Douane française, sous le nom « marolles ». On retrouve ce nom plus tard dans le dictionnaire de Littré en 1877.

### Une race bovine aujourd’hui disparue

Selon les données de la Région Haut-de-France, ce fromage, fabriqué à l’origine à partir du lait de la vache de la race « Maroillaise », disparue vers 1930, est actuellement issu de celui des races Picarde et Rouge Flamande. Le Maroilles n’est aujourd’hui produit que par une dizaine d’agriculteurs fermiers, les seuls à maîtriser le savoir-faire du produit originel au lait cru. Ils fabriquent annuellement quelque 300 tonnes de fromage à partir de leur propre lait, dans la zone d’Appellation d’Origine Protégée correspondant peu ou prou à celle définie par les moines du Moyen-Âge.

À côté de ces producteurs traditionnels, une filière de transformation industrielle assure l’essentiel de la consommation, soit approximativement 4000 tonnes par an. Le Maroilles est le seul fromage AOP/AOC du Nord.





DRY JANUARY

De belles découvertes sans alcool

Chaque mois de janvier, le Dry January s'impose comme le nouveau rituel bien-être après des fêtes trop riches. Cette initiative, lancée officiellement au Royaume-Uni en 2013 par Alcohol Change UK, a fait depuis des émules un peu partout dans le monde. Le principe ? Mettre l'alcool sur pause pendant 31 jours pour repartir sur de meilleures bases. Loin d'un défi moralisateur, l'expérience séduit par ses effets immédiats: sommeil plus profond, esprit plus clair, énergie retrouvée. C'est aussi l'occasion de découvrir des boissons sans alcool créatives qui inondent le marché depuis peu, et de questionner ses automatismes. Un mois pour ralentir, écouter son corps et, parfois, changer durablement ses habitudes. Nous avons testé quelques flacons pour vous. Bluffant !

MANUELLA MAGNIN



FREEDL AMANTÉ CHERRY

Une gourmandise bio sans alcool, véritable alternative aux champagnes et autres mousseux, conçue pour porter un toast lors des grandes occasions. Sa base est une infusion de thé raffinée à l'hibiscus, à l'oolong et aux herbes alpines du Tyrol du Sud soigneusement sélectionnées. Le tout est sublimé par l'arôme profond de cerises griottes bien mûres, une touche de piment et de betterave naturelle.

Délicatement fermentée à l'aide d'une culture traditionnelle de bactéries et de levures, puis parachevée par de fines bulles, elle révèle une palette aromatique à la fois chaleureuse, pétillante et élégante. Un compagnon harmonieux pour les moments festifs. À déguster également avec un clafoutis ou un moelleux au chocolat noir.

www.freedl.it

OMA FRIDA N°3

Boisson pétillante biologique sans alcool, créée par Adeline Polus, basée à Guéthary dans les Pyrénées-Atlantiques. Il s'agit d'un assemblage de raisins de Chardonnay, de verjus et d'une infusion signature, à base de tilleul, de fleur de sureau et de romarin. Un breuvage, style Pet'Nat qui offre des arômes floraux et fruités, idéal pour accompagner des plats délicats. Se marie bien avec volaille, le poisson, le fromage frais et les desserts.

Les cuvées sont élaborées au rythme de la nature, à partir de verjus pour



l'acidité et la fraîcheur, de raisins mûrs pour la sucrosité et l'expression du cépage, ainsi que d'infusions botaniques destinées à intensifier la complexité aromatique.

OSAN VERVEINE-CURCUMA

Les boissons OSAN ont été mises au point par San Degeimbre, chef belge doublement étoilé du restaurant L'Air du temps à Bruxelles.

Disposant de 5 hectares de potager, San est sans arrêt à la pointe de la réflexion sur la façon de tirer le meilleur de cette nature. Dans cette même démarche sensible et innovante, face à une demande croissante des boissons sans alcool, San Degeimbre a conçu des dynamisations florales et végétales.

L'OSAN verveine-curcuma est une boisson gourmet sans alcool qui allie la douceur fraîche des agrumes et de la verveine aux notes chaudes et épicées du curcuma, pour une expérience à la fois légère et enveloppante. Elle s'accorde comme un vin blanc avec des fruits de mer, du poulet, des fromages à pâte molle, des légumes d'été, du risotto, du poisson blanc et des pâtes à la sauce blanche.

www.osandrinks.com

TEMPERA RIVA

Mauro Colagrecò, chef triplement étoilé au Mirazur à Menton, a également lancé sa gamme «Tempera» de boissons gastronomiques sans alcool. Il s'est associé avec Arielle Bove pour matérialiser ce projet ambitieux et mettre au point une gamme de six boissons aromatiques sans alcool, dont deux pétillants, un blanc minéral, un blanc liquoreux, un rosé et un rouge. Six profils aromatiques, qui se dégustent seuls ou bien ou en accord avec des mets. Cette gamme a été embouteillée et étiquetée comme des vins afin d'avoir un look qui s'apparente aux boissons avec alcool. Une très belle réussite !

On a adoré le Riva, un blanc délicat mariant la pomme, le thé blanc et les algues. À boire à l'apéritif ou à marier avec du poisson. Le chef recommande de servir ce flacon avec un homard à la vanille, des beignets d'encornets ou des œufs mimosas. Au top aussi avec des noix de Saint-Jacques.

www.drinktempera.com



OÙ LES TROUVER

Pour nous procurer ces flacons, nous nous sommes rendus chez Nicolas. Certaines bouteilles ont été achetées sur le site de QoQa. Le site internet de la Sobrerie, basée à Lausanne, propose un joli éventail de boissons créatives sans alcool.

www.lasobrerie.com



NON FILTRÉ 2025

«Un peu du brouillard du littoral qui vient se glisser dans le soleil des montagnes»

Pour la deuxième année consécutive, la sortie officielle de ce cru vif et gourmand s’est tenue dans les Anciens Abattoirs de La Chaux-de-Fonds. Un pur moment de délice, malgré la turpitude de ce nectar, qui a fait le bonheur de dégustateurs chevronnés et d’un public nombreux.

MANUELLA MAGNIN

NEUCHÂTEL

Comme à l’accoutumée, Neuchâtel Vins et Terroirs a fait les choses en grand pour accueillir la presse à l’occasion de la sortie officielle du Non Filtré, Chasselas emblématique du terroir neuchâtelois, premier vin à être mis en bouteille en Suisse. Des journalistes ont fait le déplacement de tout le pays pour assister à l’événement. Un cru adulé outre-Sarine, mais aussi dans toute la Romandie. 150’000 litres de Non Filtré sont mis en bouteille chaque année, soit 18% du Chasselas du canton connu aussi pour l’excellence de son Pinot Noir (décliné également en Cœur-de-perdrix) et de son Chardonnay.

Première escale de la journée au Domaine Saint-Sébastien à Saint-Blaise, propriété de la famille Kuntzer, membre éminent de la Mémoire des Vins Suisses, choisi cette année comme cave ambassadrice du Non Filtré.

Yves Dothaux, œnologue légendaire, nous livre ses impressions sur le premier vin de l’année de la maison: «le nez est fin, ample, complexe, mêlant notes de pommes cuites et de vanille Bourbon, de poires mûres. Une touche citronnée persistante lui apporte de la fraîcheur. L’intensité du nez laisse augurer une symphonie en bouche, à laquelle s’ajoutent quelques notes exotiques de mangue

▲ Elodie Kuntzer.

Photos: © NVT

//neuchatel-vins-terroir.ch/  
non-filtre/

et la vivacité de la carambole. Un liseré de fines bulles titille les papilles et égaie ce cru riche, accompli, d’une persistance interminable et cependant tout en fraîcheur.»

UNE ANNÉE CLIMATIQUE CONTRASTÉE

Pour Elodie Kuntzer, sur le plan viticole, ce millésime est le reflet d’une année climatique contrastée. Le prin-

temps, plutôt pluvieux, a exigé une vigilance accrue, tandis que l’été a offert une belle période ensoleillée, accompagnée d’une chaleur maîtrisée. Ces conditions ont favorisé une maturation lente et homogène des raisins. Les nuits fraîches, typiques de la région, ont permis de préserver la fraîcheur aromatique essentielle à l’expression du Non Filtré.

Place ensuite à la partie officielle, avec Théo Huguenin-Elie, président du Conseil communal de La Chaux-de-Fonds. Il a rappelé cette image chère à un vigneron neuchâtelois: «Le Non Filtré, c’est un peu du brouillard du littoral qui vient se glisser dans le soleil des montagnes.» Une métaphore qui illustre parfaitement l’âme de ce vin trouble, entre fraîcheur, lumière et mystère.

TURBIDITÉ

La soirée a aussi été marquée par une réflexion plus poétique et sociétale, portée par la journaliste Manuella Maury. En évoquant le terme de «turbidité», elle a rappelé que, loin d’être un défaut, celle-ci désigne en œnologie la présence de matières vivantes en suspension. Une image qu’elle a étendue à la soirée elle-même durant laquelle vignerons, journalistes, politiques, lectrices et lecteurs de la presse régionale, autant de «matières vivantes», circulent et donnent sens à la rencontre. «Le Non Filtré nous rappelle que la clarté n’exclut pas la matière, et que la transparence n’est pas l’effacement des différences», a-t-elle souligné, faisant de la turbidité un véritable symbole de la richesse du réel.

PODIUM D’ARCINFO

Une foule d’amateurs s’est précipitée ensuite vers les stands des vignerons au sein des Anciens Abattoirs de la Chaux-de-Fonds, avec une attention toute particulière portée aux trois crus, figurant sur le podium du prix des lecteurs d’ArcInfo. Un jury de trente personnes, est venu couronner plusieurs domaines, avec notamment The Legend Wine à Auvernier en première position, suivi de la Cave du Prieuré à Cormondrèche et de la Cave des Coteaux à Areuse.



Elodie Kuntzer, Théo Huguenin-Elie et Mireille Bühler.











## GENEVA SERVICE CHALLENGE 2025

# Une première édition haute en couleur

La compétition s'est déroulée les 18 et 19 janvier au nouveau centre de formation de Hotel & Gastro formation Genève, sur le campus SPARK à Plan-les-Ouates.

M. M.

### GENÈVE

Le Geneva Service Challenge est une compétition conçue par et pour les acteurs de la branche. Elle est portée par Hotel & Gastro formation Genève (la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève, la Société des Hôtelières de Genève et Hôtel Gastro Union) en partenariat avec la Fondation ForPro et l'École Hôtelière de Genève. Plusieurs sponsors ont apporté leur contribution: Brasiers Primeurs SA, Novamedipesca, Vivadis, Transgourmet, Métiers Hôtel Resto, etc.

Destiné aux apprenti-e-s et aux personnes en formation d'adulte, ce concours met en avant les professions d'Employé-e en restauration AFP et de Spécialiste en restauration CFC. Les épreuves reposent sur les compétences fondamentales du métier, notamment: une mise en place soignée, un service impeccable et attentionné envers les clients, une vente persuasive et active ainsi qu'une parfaite maîtrise des techniques de service.

#### TROIS ÉPREUVES

Les candidats devaient faire preuve de leurs compétences au travers de trois épreuves:

- Mise en place et dressage de deux tables de deux couverts à la carte
- Service complet d'un repas à la carte et d'un business lunch pour deux tables de deux convives
- Entretien individuel permettant de débriefer le service et d'évaluer les connaissances professionnelles.



▲ Les candidats.es et le comité organisateur du Geneva Service Challenge 2025.  
Photos: © Agence TUK

► Rencontre conviviale et amicale entre Rodolphe Collet, responsable de la formation continue à la SCRHG, Laurent Terlinchamp, président de la SCRHG et Esteban Valle élu «Meilleur Directeur de Salle de l'année» par les Grandes Tables du Monde 2024. © DR

#### LES LAURÉATES

**1<sup>re</sup> place:** Maëllie Pobel, 17 ans, apprentie Spécialiste en restauration CFC de 2<sup>e</sup> année au Restaurant Vieux Bois de l'École Hôtelière de Genève. Parmi les différents prix reçus, elle remporte une qualification pour l'assessment des SwissSkills 2025, ce qui lui ouvre les portes des championnats des métiers.

**2<sup>e</sup> place:** Sofia Machado, en formation d'adulte art. 32 chez Novae pour l'obtention de son CFC. Elle se qualifie elle aussi pour un concours national: le Championnat suisse du service en 2026.

**3<sup>e</sup> place:** Salomé Cardenas Equice, apprentie Employée en restauration AFP de 2<sup>e</sup> année au sein de l'Orif Intégration et formation professionnelle. Elle obtient une remarquable troisième place ainsi qu'un prix spécial du jury pour son mérite.

Enfin, Jasmine Rossetti, apprentie Spécialiste en restauration CFC de 2<sup>e</sup> année au Restaurant Vieux Bois de l'École Hôtelière de Genève, s'est distinguée en remportant le

prix du meilleur apéritif pour sa création originale.

La cérémonie s'est tenue dimanche 19 janvier en présence du parrain de cette première édition, M. Esteban Valle, Directeur du Domaine de Châteaueux, et de nombreux invités.



De g. à dr.: Marc Gay (Médaille d'or aux Swiss Skills 2022) et Mario Gianquitto (Président du Jury, Fondation ForPro) et le public lors de la remise des prix.



Vincent Tapponnier (Assistant du Restaurant Foodlab Fondation ForPro) lors du service.



Maëllie Pobel, apprentie spécialiste en restauration à l'École Hôtelière de Genève, est l'heureuse gagnante du Geneva Service Challenge 2025.



Sofia Machado.



Salomé Cardenas Equice.

