

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 4 • 27 février 2026



LIQUIDATION TOTALE

-50% sur tout le stock

RESTO-TEC

Rte du Simplon 4 - 1907 Saxon

RUBELLIN
four
machines

PAIEMENT EN CASH À L'ENLÈVEMENT

Renseignements: Tél. 079 779 67 21

DOSSIER TERRASSES MEUBLES DE JARDIN

> Pages 11-12



GENÈVE

> Page 10

Une pâtissière
indépendante au service
de la restauration

VU POUR VOUS



Vins suisses à Paris

Le salon Wine Paris a réuni du 9 au 11 février environ 60 000 visiteurs et plus de 6000 exposants venus du monde entier. Le vin suisse confirme son rayonnement international. 25 domaines viticoles de notre pays ainsi que l'Association pour la promotion du chasselas ont fait le déplacement dans la capitale française, établissant un nouveau record de participation. À titre de comparaison, sept domaines étaient présents dans la Ville Lumière en 2023, douze en 2024 et 21 en 2025. La France représente aujourd'hui le troisième marché d'exportation des vins suisses, un positionnement stratégique qui guide les actions de Swiss Wine Promotion (SWP): renforcer les partenariats locaux, accroître la notoriété des vins suisses et valoriser la richesse de leurs terroirs. Le stand SWP, un espace de 300 m² inspiré d'un chalet traditionnel suisse, a mis en lumière plus de 230 références issues des six régions viticoles du pays.

M. M.

VINS SUISSES

Des canaux de distribution variés



Une étude de l'Observatoire suisse du marché des vins (OSMV) de la Haute école de Changins pour l'année 2024 mesure les différents canaux de distribution et leur importance en termes économiques.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

113 vigneron-encaveurs, entreprises d'encavage et coopératives vitivinicoles ont répondu à un questionnaire de l'OSMV, ce qui représente 26% de la consommation globale (OFAG) de vin suisse en 2024.

65% des caves participantes produisent moins de 50 000 bouteilles par an en équivalent 0,75 l, 28% entre 50 000 et 300 000 bouteilles, et 7% plus de 300 000 bouteilles. Pour mémoire, quelque 1500 caves produisent du vin en Suisse. Cette étude a été commandée par Swiss Wine Promotion avec le soutien de l'Interprofession de la Vigne et des Vins Suisses et de l'Office fédéral de l'agriculture.

QUATRE CANAUX ÉTUDIÉS

De manière globale, l'étude démontre que la taille (en volume) des canaux de distribution pour la commercialisation des vins suisses en 2024 est de 41% par les revendeurs-distributeurs (vente de vin en qualité bouteille); 28% par le négoce (vente de vin en qualité vrac); 14% par la vente directe et 17% par le secteur HoReCa. Environ 37% du volume de vin vendu au secteur HoReCa est en « qualité litres », tout particulièrement dans les cantons de Vaud et du Valais. Un rabais en moyenne entre 13% et 17% selon la taille de la cave est accordé au secteur HoReCa par rapport à la vente directe et un rabais entre 18% et 30% est accordé aux revendeurs-distributeurs.

Toutes régions confondues, pour les vins AOC et de pays, l'HoReCa représente 23% du chiffre d'affaires et 17% du volume, avec une variation en fonction de la taille des caves (petites caves: 15% cha et 12% du volume; caves moyennes: 29% et 27% et grandes caves: 23% et 16%).

IMPORTANCE DE L'HORECA PAR APPELLATIONS

- Valais AOC: 20% cha et 14% du volume
- Vaud AOC: 25% cha et 19% du volume
- Suisse alémanique AOC: 23% cha et 22%
- Tessin: 20% cha et 12% volume
- Genève: 35% cha et 34% du volume
- 3 Lacs et Jura AOC: 35% cha, 33% du volume

Pour Alexandre Mondoux, Responsable de l'Observatoire suisse du marché des vins et Professeur d'économie à Changins, les ventes à l'HoReCa ne représentent pas la totalité des ventes au secteur de l'hôtellerie-restauration. Certains établissements s'approvisionnent également via des revendeurs.

RALENTISSEMENT EN GRANDE DISTRIBUTION

Les données sur la consommation de vin en Suisse en 2025 seront publiées en avril. L'OSMV livre toutefois de premières indications dans un rapport semestriel intermédiaire sur les six premiers mois de l'année 2025 pour la grande distribution.

Il en ressort que les achats de vin en grande distribution sont en recul de 5.3% par rapport au 1^{er} semestre 2024. Les ventes de vins blancs baissent de -4.0% et celles de vins rouges de -7.7%. En revanche, les ventes de vins rosés sont en légère hausse (+1.0%).

Pour la première année, les vins mousseux sont intégrés à l'analyse. Au premier semestre 2025, les volumes vendus sont en hausse de 6.4%. À noter, une baisse particulièrement importante des ventes d'AOC Genève en grande distribution (-9.3%).

kg
-.87

Onions gros
13 kg net

kg
9⁹⁹

Poitrine de poulet
coupée en 2
Italie
env. 2.4 kg

kg
5⁹⁹

Mozzarella Netto
45% MG/ES
râpée
5 x 2 kg

20%

2.3-7.3.2026

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



PRODEGA

CONSOMMATION DE VIANDE

La France monte au front

Le gouvernement a dévoilé sa nouvelle stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat. Il préconise une limitation de la consommation de viande et de charcuterie. Une préoccupation d'ampleur mondiale.

M. M.

CONSOMMATION

La consommation de viande dans le monde a connu une croissance spectaculaire au cours des cinquante dernières années. Cette évolution s'explique par l'augmentation de la population mondiale, du niveau de vie et l'urbanisation croissante. Dans les pays industrialisés, la viande est devenue un aliment courant, symbole d'abondance et de prospérité. Dans les pays émergents, notamment en Chine, l'augmentation des revenus a entraîné une hausse rapide de la consommation de produits d'origine animale. Aujourd'hui, la production mondiale de viande dépasse 350 millions de tonnes par an, contre moins de 100 millions dans les années 1960. Cette progression exerce une pression considérable sur les ressources naturelles, notamment les terres agricoles, l'eau et les écosystèmes.

Cependant, cette croissance n'est pas uniforme. Dans plusieurs pays développés, la consommation tend à se stabiliser, voire à diminuer légèrement en raison des préoccupations environnementales, du souci accordé au bien-être animal et des enjeux de santé publique. L'élevage est en effet responsable d'une part importante des émissions de gaz à effet de serre, et contribue à la déforestation, notamment en Amérique du Sud. Par ailleurs, une consommation excessive de viande rouge et transformée est associée à des risques accrus de maladies cardiovasculaires et de certains cancers.

DIVERSIFIER LES PROTÉINES

Dans ce contexte, la France a récemment renforcé sa stratégie nationale pour accompagner une transition alimentaire plus durable. Cette stratégie s'inscrit dans



▲ La viande est très prisée dans l'Hexagone..

Photo: © DR

une approche globale visant à concilier santé publique, souveraineté alimentaire et objectifs climatiques. Elle ne vise pas à supprimer la consommation de viande, mais à encourager un rééquilibrage vers une consommation plus modérée et de meilleure qualité. Parallèlement, la France soutient ses filières d'élevage pour les accompagner dans leur transition, en valorisant des pratiques plus durables, respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

Cette stratégie reflète un changement de paradigme : il ne s'agit plus d'augmenter la production à tout prix, mais de produire et de consommer mieux.

TRANSITION DIFFICILE

À l'échelle mondiale, cette transition reste un défi majeur. Les besoins alimentaires continueront d'augmenter, mais les contraintes environnementales imposent de repenser les modèles actuels. La consommation mondiale de viande a doublé depuis les années 1990, bien plus rapidement que l'augmentation de la population. Les Américains (du Nord et du Sud), les Australiens ou les Européens ont doublé leur consommation de produits animaux depuis 50 ans et mangent 2 fois plus de protéines d'origine animale que la moyenne mondiale. En

Chine, la consommation de viande par habitant (65 kg en 2022) a quadruplé en 40 ans. Selon les projections de la FAO, la consommation mondiale de protéines carnées aura augmenté de 9 % en 2032 par rapport à 2022 (+43 millions de tonnes). Cette augmentation devrait être principalement le fait des pays asiatiques (+26 millions de tonnes), notamment la Chine, et des pays du continent américain (10 millions de tonnes).

L'augmentation globale constatée concerne majoritairement la consommation de volailles. Une viande moins coûteuse, considérée plus saine et peu émettrice de gaz à effet de serre. Enfin, la viande de volaille n'est pas soumise à des interdictions religieuses, contrairement au porc ou au bœuf.

EN CHIFFRES

Les consommations par pays/habitant

Argentine	115	Allemagne	80
USA	110	Suisse	50
Espagne	100	Monde	29
France	85		

Politique de l'alcool: la Suisse ne connaît pas de situation d'urgence

La bière, le vin et les spiritueux font partie, au même titre que la gastronomie, du patrimoine culinaire suisse. Cette culture du plaisir se caractérise par sa diversité, son identité régionale et une consommation responsable des boissons alcoolisées. Des études controversées, des conclusions indifférenciées et des appels polémiques stigmatisent de plus en plus cet héritage de manière généralisée. Il est grand temps de mettre un terme à cette situation.

Baisse de la consommation de boissons alcoolisées

La baisse de la consommation d'alcool en Suisse est une tendance sociale observable depuis plus de 20 ans. Alors que la consommation par habitant était alors de 10,6 litres d'alcool pur, elle a baissé de 30% au cours de cette période pour atteindre aujourd'hui 7,6 litres, la consommation de vin ayant connu la plus forte baisse. Cette baisse s'explique par une prise de conscience accrue des questions de santé, des règles strictes interdisant la consommation d'alcool avant et pendant l'exercice de nombreuses activités professionnelles, des limites d'alcoolémie plus basses au volant et, ces dernières années, des mesures d'économie prises par les ménages privés.

Il est également intéressant de noter que 85% de la population suisse ne présente pas de consommation à risque d'alcool, c'est-à-dire qu'elle ne boit pas trop souvent, trop ou au mauvais moment (grossesse, circulation routière, lieu de travail, etc.). On peut donc considérer que la stratégie de prévention mise en place jusqu'à présent est un succès, et exiger et encourager une approche ciblée sur la consommation abusive, dont le caractère mortel est incontestable.

Lutte contre les produits et les entreprises

Malgré ces réalités, les appels à des mesures prohibitionnistes excessives dans le domaine de la prévention se multiplient depuis des années en Suisse également. La morale sanitaire s'efforce de stigmatiser et de dénormaliser les boissons profondément ancrées dans nos cultures et traditions, telles que la bière, le vin et les spiritueux. La nocivité proviendrait désormais du produit lui-même, sans distinction, et non plus de sa consommation abusive.

Sous l'égide de l'OMS, les nouvelles politiques internationales et nationales en matière d'alcool visent avant tout, dans un premier temps, à lutter contre les produits et, dans un second temps, à délégitimer l'activité entrepreneuriale même de l'ensemble du secteur économique des boissons alcoolisées – les brasseries artisanales situées dans les quartiers branchés des villes et les exploitations viticoles locales seraient alors stigmatisées.

Ces politiques portent non seulement atteinte aux libertés individuelles, mais elles mettent également en difficulté de nombreux secteurs économiques, notamment ceux de la bière, du vin et des spiritueux, qui défendent pourtant des produits traditionnels et de grande qualité.

«C'est ainsi qu'est née l'affirmation tapageuse selon laquelle un seul verre serait déjà dangereux, voire mortel, pour tout le monde.»

Base scientifique indifférenciée

Malgré leurs énormes différences démographiques, culturelles et socio-économiques, les études mondiales traitent tous les pays comme une entité collective, effaçant délibérément les habitudes de vie, les modes de consommation et les traditions. Il en résulte

l'affirmation tapageuse selon laquelle un seul verre d'alcool serait dangereux, voire mortel, pour tout le monde.

Paradoxalement, cette ligne dure en matière de boissons alcoolisées contraste avec des concepts beaucoup plus tolérants en matière de drogues, qui revendiquent le droit à une consommation responsable et l'abandon des politiques répressives...

Raison et proportionnalité

Imaginez des panneaux d'avertissement près des remontées mécaniques ou sur les sentiers de randonnée indiquant que la pratique d'un sport peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. Après tout, la probabilité qu'une personne active en Suisse soit victime d'un accident pendant son temps libre est comprise entre 11 et 13 % par an, dont 3 à 4,5% sont des accidents graves qui pèsent lourdement sur la communauté, tant sur le plan financier qu'émotionnel. Ces chiffres sont toutefois similaires à ceux concernant les quelque 15% de la population qui ont une consommation d'alcool «à risque». En toute logique, aucune demande de mesures de prévention supplémentaires allant au-delà de celles proposées par le Bureau de prévention des accidents n'est formulée.

Il est bien connu que la nocivité de la consommation d'alcool ne réside pas dans la consommation en soi, mais dans l'excès, qu'il convient de combattre. En revanche, il n'existe aucune nouvelle preuve qui justifierait une réduction générale de la consommation d'alcool. Les instruments de prévention peuvent se concentrer sur des normes éprouvées en matière d'information, de communication et de publicité.

Rédacteur responsable, Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

TRÉSORS DE NOS TERROIRS

Le Safran fribourgeois

Ancien cuisinier et viticulteur, Fabien Fragnière se décrit comme un homme passionné des produits du terroir et des métiers de bouche. Stimulé par une émission de télévision sur la culture du safran, c'est après une longue initiation qu'il s'est lancé, depuis plus d'une décennie, dans la production de cette rare épice, appréciée pour sa couleur rouge-vif et sa délicate amertume. Il s'est mis au travail sur les terres familiales du hameau du Guénavet, à Grolley-Ponthaux, dans le district fribourgeois de la Sarine.

La production du safran, issu des fleurs de *Crocus sativus* exige un coup de main délicat et beaucoup de patience. Après la récolte des fleurs, entre octobre et novembre, les stigmates sont extraits un à un, manuellement, selon un procédé appelé émondage. Les filaments ainsi obtenus doivent ensuite être séchés rapidement pour en préserver les saveurs et les protéger de la moisissure. Le safran, appelé aussi « or rouge », doit ensuite être stocké à l'abri de la lumière et de l'air, pendant au moins un mois, pour le laisser développer ses arômes. Précision : il faut 150 à 200 crocus pour obtenir un seul précieux gramme de safran.

Une plantation en croissance
Certifiée « produit du terroir fribourgeois », la plantation de Fabien Fragnière compte désormais plusieurs milliers de bulbes de *Crocus sativus*. Mais le safranier fribourgeois n'entend pas s'arrêter en si bon chemin : il développe un sentier didactique sur la culture, son histoire, ses vertus et son utilisation devant son ex-

ploitation. Il propose d'ailleurs des visites de groupe aux amateurs de bonne cuisine ou aux simples curieux pour les familiariser avec ses techniques de culture et de production.

En cuisine, le safran sert, par exemple, à parfumer, à colorer en jaune et rehausser le goût de plats salés, le riz, les poissons ou volailles, par exemple, ou sucrés, comme les crèmes, les gâteaux ou les confitures. Il agit comme un exhausteur de goût, apportant aux mets auxquels il est associé une note florale et miellée. Il est primordial de l'infuser dans un liquide pour libérer au mieux ses arômes et sa couleur. Sur le shop en ligne, de Fabien Fragnière, les fines bouches peuvent se procurer la précieuse épice, mais aussi diverses spécialités maison, des pâtes au safran, notamment, ainsi qu'un livre de recette qu'il a lui-même rédigé.

Georges Pop

Image: © safranfribourgeois.ch



www.safranfribourgeois.ch



MARTIGNY THE PLUS GRANDE RACLETTE OF THE WORLD REVIENT LE 18 AVRIL 2026

Mêlant convivialité, authenticité et excellence des produits du terroir régional, l'événement promet à nouveau de ravir les papilles d'un public intergénérationnel et romand de près de 5000 participants.

Après une première édition qui a réuni 4893 participants et marqué les esprits bien au-delà du Valais, The plus grande raclette of the world revient le 18 avril 2026 à Martigny Expo.

NE RATEZ PAS VOTRE BILLET !

Les billets seront mis en vente exclusivement via la plateforme QoQa, le jeudi 5 mars 2026 à 9h44 précises. Lors de la première édition, l'événement avait affiché complet en 1 heure et 20 minutes. Ce succès fulgurant témoigne de l'engouement suscité par cette soirée hors normes.

DE NOMBREUX AVANTAGES



**Bonus sur l'ensemble
des achats annuels,
y compris actions et tabac.**



CONSULTEZ TOUS
LES AVANTAGES



24%
25.54
kg

Faux-filet Resto de bœuf frais
de Suisse/Allemagne/Autriche



ALIGRO



Ici & Ailleurs



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 Hôteliers 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



ROADSHOW : DU 23 AU 27 MARS 2026
Le terroir neuchâtelois s'exporte ! Du 23 au 27 mars, les vignerons du canton feront escale dans cinq villes (Zürich, Lucerne, Bâle, Berne et Fribourg) pour une série de dégustations exclusives. Chaque encaveur présentera jusqu'à six crus de sa gamme, aux côtés du stand Neuchâtel Vins et Terroir. L'entrée est fixée à 15 CHF (verre souvenir inclus) et sera remboursée pour tout achat de vin dès 100 CHF. Une occasion unique de savourer le littoral neuchâtelois hors de ses frontières.
www.neuchatelvinsetterroir.ch



GASTIA: DU 22 AU 24 MARS 2026 À SAINT-GAL
Le salon professionnel Gastia s'installe durablement dans le paysage de l'hôtellerie-restauration helvétique. Avec 160 exposants attendus à Saint-Gall, l'événement combine habilement vitrine commerciale et débats d'experts. Ne manquez pas le «Dine & Drink Studio» pour une immersion dans les tendances de demain. Un rendez-vous incontournable pour les décideurs de la branche, où le réseautage et l'échange humain restent la priorité.
//gastia.ch



Le trio fondateur de Quiet: Sébastien Chauvin, Sophie Moritel et Pierre Busquet. © Quiet

Des assiettes légères, durables et «silencieuses»

L'année dernière, la jeune entreprise française Quiet a remporté le Prix de l'innovation du Sirha, le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, organisé tous les deux ans à Lyon. Cette distinction a récompensé sa vaisselle innovante, légère et «silencieuse», destinée prioritairement à la restauration collective qui a commencé à l'adopter. De potentiels clients suisses se sont aussi déjà manifestés.

GEORGES POP

INNOVATION

Basée à Bordeaux, Quiet («Tranquille» en anglais) a été fondée en 2021 par un trio: Pierre Busquet, un ancien directeur régional d'une entreprise de lave-vaisselle, dérangé par les importantes nuisances sonores de lave-vaisselles dans les cantines et les réfectoires, ceux notamment des établissements pour personnes âgées; Sébastien Chauvin, un physicien spécialisé dans la propagation des ondes sonores et Sophie Moritel qui travaillait dans le milieu de la cuisine professionnelle.



Lorsqu'elle est manipulée, la vaisselle Quiet réduit de 85 % le bruit des chocs.



L'entreprise propose actuellement trois modèles dans sa gamme de vaisselle silencieuse.

VERRE TREMPÉ ET SILICONE
En partenariat avec le CNRS (Centre national de la recherche scientifique) et l'INSA (Institut national des sciences appliquées) de Lyon, la petite équipe a mis au point des assiettes «anti-bruit», légères et antidérapantes. Elles sont modelées en verre trempé sur leur face alimentaire, doublées d'une fine couche en silicone (élastomère) qui étouffe les sons en absorbant les chocs. Lorsqu'elle est manipulée, cette vaisselle diminue de 85% le bruit des chocs, ce qui permet de réduire l'ambiance sonore de 35% dans les réfectoires. En cas de chute, l'assiette se fendille mais ne se brise pas, évitant les éclats dangereux.

TROIS MODÈLES
L'entreprise propose actuellement trois modèles dans sa gamme de vaisselle silencieuse: une grande assiette plate, une assiette à dessert ainsi qu'une coupelle. Cette vaisselle se veut durable et réutilisable, plutôt que jetable, mais elle nécessite un circuit de collecte et de recyclage spécifique à la marque. Les ventes sont prometteuses. Plusieurs établissements français ont déjà acquis cette vaisselle innovante et d'autres sont sur les rangs...

Et en Suisse? «Actuellement nous n'avons pas de représentant en Suisse. Mais nous sommes en mesure de répondre directement à la demande. Des contacts sont d'ailleurs en cours avec des clients suisses», nous a confié Sophie Moritel qui a pris la direction des Opérations de la jeune entreprise.

//getquiet.co

Une agriculture responsable pour protéger les pollinisateurs

Les expériences de collaboration entre agriculteurs et apiculteurs de ces six dernières années sont très encourageantes, aussi bien en Suisse qu'en France. Elles montrent une diminution de la mortalité des colonies d'abeilles, et une amélioration globale de leur état de santé. Ce sont là les conclusions d'un séminaire qui, à la fin de l'année dernière, a réuni des scientifiques suisses et français aux ateliers de la Fondation rurale interjurassienne (FRI), à Courtemelon, près de Delémont, dans le canton du Jura. Elles ont été rendues publiques le 10 février dernier par la FRI.

GEORGES POP

ENVIRONNEMENT

Ce séminaire, organisé dans le cadre d'un projet de recherche appelé «Agriculture et pollinisateurs» a réuni des experts d'Agroscope, de la FRI, de l'université de Neuchâtel (unine), de Proconseil, une filiale de Prométerre, de la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires – DGAV, de l'Association pour le développement de l'apiculture en Auvergne-Rhône-Alpes (ADA AURA) et de l'Institut français de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE).



▲ Le séminaire sur le thème «Agriculture et pollinisateurs» a réuni des scientifiques suisses et français.

Photo: © FRI

Les informations sur le contenu du séminaire sont disponibles sur le site www.prometerre.ch/prestations/projets-et-acquisitions-de-references/agriculture-et-pollinisateurs

Les participants ont offert un panorama complet des connaissances et des expériences réalisées dans les deux pays.

LES TECHNIQUES AGROÉCOLOGIQUES

Les scientifiques ont observé que, là où elles avaient été mises en œuvre, les techniques agroécologiques, comme la fauche sans éclateur – un dispositif situé derrière la faucheuse, composé de rouleaux ou de fléaux, qui broie ou plie l'herbe pour accélérer son séchage –, le report de la fauche lorsque cela est possible, ou encore le maintien de bandes refuges non fauchées, se sont révélées efficaces pour protéger tant les abeilles domestiques que sauvages. L'usage raisonné de produits phytosanitaires homologués a également été souligné. Selon eux, ces pratiques doivent à l'avenir être intégrées dans les politiques agricoles nationales.

PRÉVENIR LES PÉNURIES DE RESSOURCES FLORALES

Les chercheurs ont estimé avoir apporté la preuve que ces mesures, décidées conjointement par les agriculteurs et les apiculteurs, épargnent efficacement les pollinisateurs,



même lorsque leur mise en œuvre est concentrée sur quelques mois dans la saison. Selon eux, elles constituent «une véritable assurance» face aux pénuries de ressources florales, même si les effets du changement climatique, qui accentuent la variabilité des conditions d'une année à l'autre, restent une source majeure de préoccupation. Fort du succès de cette première édition, une nouvelle rencontre est envisagée, cette année ou en 2027, afin de poursuivre les échanges et consolider les collaborations entre scientifiques et professionnels.

LE MIEL SUISSE COUVRE UN TIERS DE LA DEMANDE INDIGÈNE

La production de miel en Suisse est variable, atteignant annuellement, en moyenne, quelque 20 kg par colonie d'abeilles. Avec quelque 165 000 à 175 000 colonies, la production nationale varie, avec des années faibles (7 kg par colonie) et des années plus fructueuses (près de 30 kg par colonie). Le miel suisse est majoritairement du miel de forêt (miellat), bien que le miel de nectar (fleurs) est également produit. La production indigène ne couvre environ qu'un tiers de la demande, le reste étant importé d'Allemagne, d'Argentine et du Mexique, notamment.

La petite histoire des aliments

Le Pumpernickel est un pain de seigle noir traditionnel originaire de Westphalie, au nord-ouest de l'Allemagne. Il est réputé pour sa densité et son goût sucré acidulé, évoquant le chocolat noir ou le café. C'est un pain très riche en fibres, avec un index glycémique bas. Il est habituellement consommé en tranches très fines, accompagnées, par exemple, de saumon fumé, de charcuterie ou de fromages.

Une cuisson très lente

Dans sa forme originelle, le Pumpernickel est fabriqué exclusivement à partir d'un gruau de seigle et de grains entiers de cette céréale rustique. Contrairement à la plupart des pains, il ne contient ni farine blanche ni levure. Il doit sa couleur, son goût légèrement sucré et ses arômes à sa cuisson très lente à basse température – 16 à 24 heures, entre 100°C et 120°C –, un processus qui caramélise les sucres naturels du seigle.

La plus ancienne mention évoquant un pain noir en Westphalie date de 1450. Rien ne laisse cependant penser qu'il s'agit bien de l'ancêtre direct du Pumpernickel. Selon une légende racontée dans la ville d'Osnabrück, ce pain aurait été créé lors d'une famine qui aurait frappé le nord de l'Allemagne. Les habitants y ayant pris goût les boulangers auraient continué à le

produire.

Les encyclopédies allemandes indiquent que la plus ancienne boulangerie spécialisée dans le Pumpernickel, encore en activité, est la Bäckerei Haverland sur la place du Marché de la petite ville de Soest, à l'est de Dortmund. Elle a été fondée en 1570 par un boulanger du nom de Jörgen Haverlanth. Elle est restée entre les mains de ses descendants jusqu'en 2010, lorsqu'elle fut reprise par une autre famille qui a cependant conservé la marque «Haverland».

«Le Pet du diable»

Il existe divers récits sur l'origine du curieux nom de ce pain robotatif qui signifie «Pet du diable». Pumpernickel est composé du verbe «pumpern» qui, en vieil allemand, signifiait «péter», et de «Nickel», le diminutif de Nicolas qui était jadis associé aux esprits malins ou au démon. Cette expression péjorative existait sans doute avant la création de ce pain pour désigner des personnages grossiers. Il a été attribué à cette spécialité boulangère en raison, peut-être, de son apparence très rustique ou pour une raison liée à sa digestion....

La recette du Pumpernickel est arrivée Outre-Atlantique dans les bagages des immigrants allemands. Mais dans sa version contemporaine américaine, ce pain n'a plus grand-chose à voir avec l'original. On y trouve de la mélasse, de la poudre de cacao ou de café et même du caramel.



À VENDRE

MAGNIFIQUE RESTAURANT
À TWANN



À VENDRE

80 places avec vue sur le lac de Bienne
(départ à la retraite après 40 ans d'exploitation).

Immeuble comprenant 2 appartements
et places de parc.

Prix avec inventaire CHF 1'200'000.-,
remise à convenir.

Pour tout renseignement, dossier de vente et tour
virtuel en 3D, contacter le 032 751 24 81.

GÉRANCE

Le Tennis Club de
La Chaux-de-Fonds
recherche son/sa

FUTUR(E) GÉRANT(E)
pour le restaurant du club,
dès le 1^{er} janvier 2027

Vous êtes entrepreneur(se) et
souhaitez développer une activité
dans un cadre sportif, dynamique
et convivial.

Votre mission: Assurer la gestion
complète du restaurant, proposer
une offre attractive à destination
de nos membres et visiteurs, et
contribuer activement à la vie
sociale et associative du club.

Les personnes intéressées sont invitées
à transmettre leur dossier de candidature
(CV et lettre de motivation) par mail:
tennisclub@tcchx-de-fds.ch

Cet emplacement pourrait être le vôtre!

Vous avez une annonce?
Nous avons l'audience.

Le Cafetier est le média de référence pour les professionnels de la
branche. Profitez d'un ciblage précis et d'une visibilité maximale
au cœur du secteur de la restauration.

RÉSERVEZ CET ESPACE DÈS MAINTENANT:

g.jindiaux@lecafetier.net - Tél. 022 329 97 47

www.lecafetier.net

RAP
Reconnaissance
d'Aptitudes Pratiques

La RAP est un processus pour attester des
compétences pratiques, mis en place par
la Société des Cafetiers, Restaurateurs et
Hôteliers, avec le soutien du Département
de l'Économie et de l'Emploi (DEE)
et de la Fondation pour la Formation
Professionnelle et Continue (FFPC).

Elle est destinée à des personnes
diplômées ou non qui ont une expérience
dans le secteur de l'hôtellerie et la
restauration.

L'objectif est de reconnaître et valider ces
compétences par des professionnels en
entreprise dans la perspective d'un rapide
retour à l'emploi et d'évolution de carrière.

Des talents pour
votre établissement

DOMAINE DE
COMPÉTENCE:
SERVICE

**Madame
MIOARA
CUCIUC**



DOMAINE DE
COMPÉTENCE:
CUISINE

**Monsieur
OUMAR THIAM
DIEYE**

Un profil a retenu votre attention?

Pour obtenir plus de détails ou organiser une rencontre, n'hésitez pas à joindre Rodolphe Collet.
Il vous accompagnera dans votre démarche de recrutement.

Rodolphe Collet – T. +41 78 207 13 12 – r.collet@scrhg.ch

GENÈVE

La Société des Cafetiers

vous propose

2 FORMATIONS GRATUITES
pour optimisez la gestion de votre établissement



Pour vous aider à gérer le temps de travail de
vos salariés, la Société des Cafetiers a mis en
place un programme simplifiant vos démarches
administratives. Cet outil vous permet de ré-
pondre sereinement aux exigences de l'OCIRT.

Choisissez la date qui vous convient: deux
sessions de formation vous sont proposées.

- **lundi 2 mars 2026** de 14h30 à 17h

- **lundi 16 mars 2026** de 14h30 à 17h



Afin de répondre aux exigences du SCAV
concernant la mise en place d'un concept
d'autocontrôle, la Société des Cafetiers vous
propose un classeur « clé en main ».

Choisissez la date qui vous convient: deux
sessions de formation vous sont proposées.

- **lundi 9 mars 2026** de 14h30 à 17h

- **lundi 23 mars 2026** de 14h30 à 17h

Pour vous inscrire, veuillez contacter
Stéphane Jan - par mail: s.jan@scrhg.ch

NOS **PARTENAIRES**
POUR VOS **ÉVÉNEMENTS**

LAUSANNE

HABITAT  JARDIN

Habitat et Jardin
12 au 15 mars 2026

Véritable plateforme de référence pour
la construction et l'aménagement,
l'événement réunira 150 exposants sur
une surface de 10 000 m².

www.habitat-jardin.events

SAINT-GALL

 **gastia**
Die Fach- und Erlebnismesse
für Gastfreundschaft

Gastia
22 au 24 mars 2026

Plus de 160 exposants et un pro-
gramme d'animations varié, la 3^e édi-
tion du salon Gastia est dédié aux
professionnels de l'hôtellerie-restau-
ration.

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

MORGES

DIVINUM
DES TERRES, DES VIGNES, UNE HISTOIRE

DIVINUM
25 au 30 mars 2026

L'hôte d'honneur de la 9^e édition sera
représenté par les vins de la Suisse
alémanique.

[//salon-divinum.ch](http://salon-divinum.ch)

VALAIS

**FOIRE DU VALAIS
MARTIGNY** *J'y vais!*

Foire du Valais
2 au 11 octobre 2026

Martigny devient le cœur battant du
Valais et accueille l'un des rendez-
vous les plus attendus de l'année.

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

MESSE BASEL

ZAGG

Der nationale Treffpunkt
mit relevanten Trends für
Gastronomie und Hotellerie.

ZAGG
25 au 28 octobre 2026

Le lieu de rencontre national des
tendances pertinentes pour la
gastronomie et l'industrie hôtelière.

www.zagg.ch

GENÈVE

 **cook'n'
show**

Cook'N'Show
(Les Automnales)
7 au 10 novembre 2026

Grand événement gastronomique de
Suisse romande a de nouveau fait de
la cuisine un espace d'expérimenta-
tion joyeux, généreux et plein de sur-
prises!

www.automnales.ch

MOTS CROISÉS

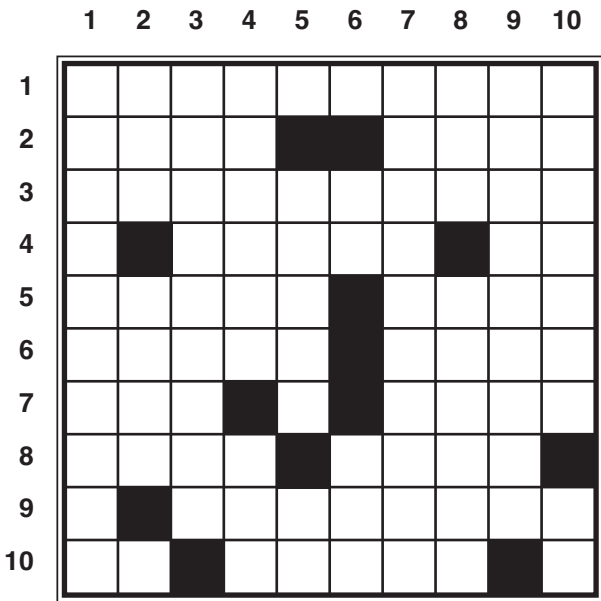
N°1303

Horizontalement

1. Il sait bien jouer avec les mots. – 2. N'est donc pas fils unique. Localité des Pyrénées-Orientales. – 3. Système social qui fait la part belle aux femmes. – 4. Dont la visibilité est bouchée. C'est oui ou c'est non. – 5. Qui ne courent pas les rues. Ingurgite. – 6. Qui en a vu de toutes les couleurs. Chère au poète. – 7. Réfuté. Commence en Turquie. – 8. Ville d'Espagne. Localité d'Eure-et-Loir. – 9. Rafraîchir la mémoire. – 10. Dans la gamme. Roche très dure.

Verticalement

1. Arbre tropical. – 2. Vallée fluviale noyée par la mer. Lu à l'envers: se marrera. – 3. Qui appartient au passé. – 4. Couches profondes de la peau. Sortis des ténèbres. – 5. Henrik, écrivain norvégien. Conjonction. – 6. Contracté. Plante à bulbe. – 7. Douleur vive et poignante. – 8. Solution difficile à comprendre. Futile. – 9. Cent pour cent. – 10. Contée. A ruisseau pour grand frère.



Solution des mots croisés N°1302

S	I	M	U	L	A	T	E	U	R
O	C	U	L	A	R	I	S	T	E
C	A	S	E		E	T	C		S
I		I	M	I	T	I	O	N	S
A	R	C	A	N	E		R		U
L	U	I		T	S	E	T	S	E
I	S	E	R	E		B	E	U	R
S	A	N	G	R	I	A			O
T	I	N		N		H	E	I	N
E	T	E	T	E	R	I	O	N	S



SOCIÉTÉ DES CAFETIERS
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

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



COURS DE CAFETIER

232^e SESSION

Examens mai 2026

1 FORMATION = 5 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE !



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

Dès le 2 mars jusqu'au 22 mai 2026

COURS DU MATIN CHF 1990.-
OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

Du lundi au vendredi - De 8h30 à 11h30



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

Dès le 25 mars jusqu'au 20 mai 2026

COURS DU JOUR CHF 1990.-
OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

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



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

Du 5 mars 2026 au 23 mai 2026

COURS DU SOIR CHF 1990.-
OU 1990 - 750* = CHF 1240.-

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



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

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

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

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



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

E-LEARNING CHF 600.-

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

Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

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



DIMANCHE 8 MARS
LE FESTIN NEUCHÂTELOIS
APPELLE LES GOURMANDS

Douze établissements de renom sont inscrits cette année au désormais traditionnel Festin neuchâtelois organisé par GastroNeuchâtel. Cet événement gastronomique, dont la seizième édition est prévue le dimanche 8 mars prochain, met à l'honneur les produits du terroir neuchâtelois dans divers restaurants et lieux insolites. Il propose des menus conviviaux, en couple, en famille ou en groupe, en plusieurs services valorisant le circuit court. Pour ceux qui préfèrent le voyage, il est en outre possible de participer à un circuit gourmand à bord du petit train touristique du Val de Travers, au départ de Neuchâtel.

La liste des établissements, ainsi que les menus proposés pour cette édition 2026 sont à découvrir sur le site de la manifestation.

Réservation obligatoire en contactant directement le restaurant de votre choix par téléphone. Certains établissements proposent la réservation en ligne.

G. P.
www.festin-neuchatelois.ch/

LE RESTAURANT L'AGY SUCCÈDE
AU SMASH À GRANGES-PACCOT

Le 9 février dernier, le centre de tennis d'Agy à Granges-Paccot, dans le canton de Fribourg, a annoncé l'ouverture de son nouveau restaurant. Le nouvel établissement, qui porte le nom du centre, prend la place du restaurant Le Smash dont la faillite avait été prononcée au mois d'octobre dernier. Six personnes, dont deux ex-collaborateurs du Smash sont employées dans le nouvel établissement géré conjointement par le site de Granges-Paccot et Vincent Winkelmann qui est à la tête du Café du Jura et du restaurant italien Cibo e Vino, en ville de Fribourg. L'établissement peut accueillir 100 couverts à l'intérieur et 30 en terrasse. Le restaurant sera ouvert tous les jours de 10h à 23h, à l'exception du dimanche soir. Il propose une cuisine traditionnelle.

G. P.



GROSSISTE

ALIGRO

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

www.aligro.ch

CHAMPAGNE



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

www.vrankenpommery.com

BOULANGERIE



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

www.romers.ch

TERROIR



NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR
Route de l'Aurore 4 - 2053 Cernier
T. +41 32 889 42 16
nvt@ne.ch

www.neuchatel-vins-terroir.ch

MAISON DU TERROIR
Route de Soral 93 - 1233 Bernex
T. +41 22 388 71 55

www.geneveterroir.ch

OFFICE DES VINS VAUDOIS
Avenue des Jordils 1 - CP 1080
1001 Lausanne
T. +41 21 614 25 80
info@vins-vaudois.com

www.ovv.ch

SWISS WINE VALAIS
Av. de la Gare 2 - CP 144
1964 Conthey
T. +41 27 345 40 80
info@swisswinevalais.ch

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

VOS

PARTENAIRES

POUR LA

ROMANDIE

FRITEUSE



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

www.valentine.ch

FOIE GRAS



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

pro.rougie.fr

NOURRITURE



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

www.kadi.chTERMINAUX
DE PAYEMENT

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

www.applitec-omron.chPRODUITS
SURGELÉS

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

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

POISSON



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

www.lucas.ch

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

www.santos-poissons.ch

GASTRONOMIE



SERVICE GASTRONOMIE MOLARD
BELL SUISSE SA
Rue Champ-Blanchod 13
1228 Plan-les-Ouates
T. +41 58 326 96 00
vente@gastrobouchერიemolard.ch

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

TRANSPORT



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

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

CUISINE



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

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

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

www.gehriggroup.ch

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

www.salvis.ch

FROMAGE



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

www.gruyere.com

INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
Rue de la Condémme 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 MAULER
Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers
T. +41 32 862 03 03
F. +41 32 862 03 04
mailbox@mauler.ch

www.mauler.chFOURNISSEUR
MACHINES À CAFÉ

CIMBALI GROUP SWITZERLAND SA
Rte de Bellevue 7
1029 Villars-Ste-Croix
CIMBALI GROUP SWITZERLAND AG
Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg

www.cimbali-group.com

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

www.schaerer.com

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

coffee.franke.com

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

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

CAVIAR



DÈS 1987

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

www.palaisoriental.ch

VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

Avec une annonce dans cette page, nous vous offrons une présence toute l'année. Voici nos excellentes conditions.

Pour 800.- frs HT, vous avez:

- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site www.lecafetier.net

CONTACTEZ-NOUS

Tél. 022 329 97 47

ou mail:

g.gindraux@lecafetier.net

Le chocolat, un remède contre le vieillissement

Une récente étude réalisée par des scientifiques du King’s College de Londres, en collaboration avec des chercheurs de l’Université Louis-et-Maximilien de Munich, le révèle: la consommation régulière de chocolat, noir en particulier, semble liée à un ralentissement du vieillissement biologique. Les résultats de cette recherche ont été publiés à la fin de l’année dernière dans la revue médicale américaine de gériatrie «Aging - US».

GEORGES POP

RECHERCHE

Au cours de leurs travaux, les chercheurs ont mis en évidence le rôle d’un alcaloïde appelé théobromine dans le processus de résistance au vieillissement. Ce composé, bien connu des vétérinaires, car toxique pour les chiens, mais manifestement bienfaisant pour les humains, se trouve à l’état naturel dans les fèves de cacao. On le trouve en grande quantité dans le chocolat noir, mais aussi, bien qu’en bien moindre quantité, dans les grains de café.

DES RÉSULTATS INÉDITS CHEZ DES SUJETS HUMAINS

Pour parvenir à leurs conclusions, les scientifiques ont analysé des échantillons de sang issus de quelque 1700 sujets, dont près d’un tiers de jumeaux. Ils ont constaté

▲ Le chocolat contribuerait à la préservation des télomères de nos chromosomes (en orange sur l’image), essentiels à la réplication de nos cellules.

Photo: © yourgenome.org

Le lien vers l’étude: <https://www.aging-us.com/article/206344>

que les individus qui présentaient le taux de théobromine le plus élevé étaient aussi ceux dont les signes de vieillissement biologique étaient les plus faibles. Des études antérieures avaient déjà établi un lien entre cet alcaloïde et le ralentissement du vieillissement biologique chez certains animaux, notamment des vers, mais c’est la première fois qu’il est observé chez des sujets humains.

UN RÔLE DANS LA BONNE RÉPLICATION DE NOS CELLULES

Le vieillissement biologique, distinct de vieillissement physique qui s’observe, par exemple, par l’apparition de rides, de taches pigmentaires, etc. se manifeste par un affaiblissement des télomères, des structures situées aux extrémités de nos chromosomes. Ils jouent un rôle essentiel dans la réplication de nos cellules. En vieillissant, ils deviennent plus courts, affaiblissant la longévité et la qualité de nos cellules, favorisant l’apparition de certaines



maladies. La théobromine a la vertu de les conserver en bon état.

Si le lien est désormais établi entre la théobromine, présente dans le chocolat, et le ralentissement du vieillissement, il reste encore à découvrir comment elle agit sur nos cellules. Bref, les scientifiques ne sont pas encore au bout de leur peine...

PAUSE

LE SAVIEZ-VOUS?

TEMPS DE TRAVAIL - PAUSES

Les pauses doivent permettre au travailleur de se reposer, de se restaurer et de disposer d’un peu de temps libre. Elles doivent être d’une durée d’au moins 15 minutes si la journée de travail dure plus de 5 heures et demie, de 30 minutes si elle dure plus de 7 heures et de 60 minutes si la journée dure plus de 9 heures.

QUIZ!

Quelle est la durée de la pause pour une journée de travail de 8h30 ?

A) aucune B) 60 min C) 30 min

Réponse C

POUR TOUTES VOS QUESTIONS EN LIEN AVEC VOS DROITS ET VOS DEVOIRS EN LIEN AVEC LA LOI SUR LE TRAVAIL, VOS PARTENAIRES SE TIENNENT À VOTRE SERVICE :

- OCIRT - Permanence téléphonique les Lu/Me/Ve de 13h30 à 16h30 - Tél. 022 388 29 29
Contact: Nicolas Hemmer, Inspecteur du travail, nicolas.hemmer@etat.ge.ch
- Ligne juridique GastroSuisse - Une juriste romande répond aux appels du lundi au jeudi, de 9h30 à 11h30 et de 14h à 16h - Tél. 022 329 01 01 - servicejuridique@gastrosuisse.ch

Liste de contrôle Hôtellerie Restauration

IMPRESSUM

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

Éditeur: SOFIED SA <i>Journal Le Cafetier</i> Avenue Henri-Dunant 11 1205 Genève Tél.: 022 329 97 47 Email: info@lecafetier.net www.lecafetier.net	Rédactrice en chef: Myriam Marquant Correspondants: Manuella Magnin et Georges Pop Régie publicitaire: SOFIED SA Avenue Henri-Dunant 11 1205 Genève	Publicité et petite annonce: Grégoire Gindraux g.gindraux@lecafetier.net Tél.: 022 329 97 47 Préresse: Laurence Bullat l.bullat@lecafetier.net	Service comptable: compta-journal@scrhg.ch Abonnement: 1 an Fr. 70.– (2,5% TVA incluse); Tarif publicités: annonces Fr. 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
--	--	--	--	---	--

Et si vous externalisiez vos desserts

Tous les établissements n’ont pas les moyens de s’offrir les services d’un pâtissier. Et souvent, les convives restent sur leur faim à l’heure du dessert. La solution ? Un service sur mesure proposé par la jeune entreprise Whipped à Genève.

MANUELLA MAGNIN

TENDANCE

À Genève, dans son laboratoire de la rue Vermont, Nora Kaladji façonne des desserts avec une approche artisanale et sur mesure, et une touche résolument féminine. Tous ses desserts portent un nom féminin. CFC en poche après un apprentissage chez Exbrayat à la Corraterie, elle a notamment œuvré au Beau-Rivage avant de choisir l’indépendance pour se consacrer pleinement à la création et à l’accompagnement des établissements qui souhaitent proposer une pâtisserie de haut niveau sans intégrer un pâtissier dans leurs équipes.

Depuis le lancement de son activité à plein temps en 2022, son quotidien alterne entre production, recherche et collaboration avec ses clients. Si elle a d’abord travaillé autant avec des particuliers qu’avec des professionnels, son orientation est désormais claire : « Je mets aujourd’hui davantage l’accent sur ma collaboration avec les professionnels. Je retrouve mon monde en travaillant avec eux. On parle le même langage. » Elle accompagne donc des restaurants, des établissements événementiels ou encore des entreprises qui souhaitent proposer des desserts de qualité sans nécessairement disposer d’un pâtissier en interne.

UNE VOCATION ENTREPRENEURIALE

Si Nora est aujourd’hui pâtissière, son premier moteur a toujours été l’entrepreneuriat. « J’ai grandi dans une famille d’entrepreneurs. Mes grands-parents ont notamment créé une usine de chocolat au Liban, puis une usine de glaces. Mon arrière-grand-père avait aussi sa propre pâtisserie. » Cette culture familiale a façonné sa vision. « Créer quelque chose de zéro, le faire grandir et durer, c’est quelque chose dans lequel j’ai baigné. »

La pâtisserie est venue ensuite. Elle obtient son CFC en 2018 à Genève. Après plusieurs expériences au sein de brigades, elle décide fin 2021 de se lancer pleinement. « C’était encore pendant la pandémie. J’ai pris mon courage à deux mains. Je me suis dit : maintenant, j’y vais. »



▲ Ruth D., en hommage à la conseillère fédérale Ruth Dreifuss.

▲► Elena, sans gluten et sans lactose.

▲► Nora Kaladji.

Photo: © DR

www.whipped.ch

ÉTAPE PAR ÉTAPE

Contrairement à certains entrepreneurs qui investissent immédiatement dans une boutique, Nora adopte une approche progressive. « J’ai commencé chez moi. Je préfère avancer à petits pas, mais sur des bases solides. » En juin 2024, elle franchit une nouvelle étape en ouvrant son laboratoire à Genève. « Je voulais revenir à un environnement professionnel, avec les normes, les machines, les conditions que j’avais connues. Aujourd’hui, le laboratoire est entièrement fonctionnel. »

Pour l’instant, l’ouverture d’une boutique n’est pas une priorité. « Peut-être un jour, mais ce n’est pas le moment. Je me concentre sur le développement actuel en m’adaptant à la demande. »

Son concept répond à un besoin croissant : permettre à des restaurants, bistrotts ou établissements de proposer des desserts créatifs sans devoir assumer le salaire d’un pâtissier.

« Je travaille avec des restaurants, des banques, des entreprises. Certains me commandent des mignardises chaque semaine. D’autres souhaitent développer une carte complète. » La collaboration est étroite et personnalisée. « J’adore créer. Parfois, un chef me donne un ingrédient inattendu, et je dois imaginer un dessert autour. Il y a un vrai travail de réflexion et de recherche. »

MATIÈRES PREMIÈRES SUISSES

Nora privilégie autant que possible les produits suisses, sans toutefois se priver d’ingrédients de qualité provenant de maisons réputées à l’étranger. « Pour moi, la provenance des matières premières est essentielle. C’est une garantie de qualité et de transparence. »

INTOLÉRANCES

La jeune femme explore également des alternatives sans gluten, sans lactose ou véganes. « Ce n’est pas ma spécialité principale, mais c’est important de pouvoir répondre à ces demandes. Et pour moi, c’est un défi passionnant. Je fais des recherches, je teste, j’apprends. »

À Genève, Nora estime proposer une offre relativement unique. « Il y a des cake designers ou des pâtissiers à domicile, mais le modèle que je développe – travailler directement avec les professionnels pour créer des desserts sur mesure – reste peu répandu. »

Son ambition ? Continuer à développer ce modèle avec prudence, mais détermination en s’adaptant aux contraintes économiques du secteur de la restauration. « L’entrepreneuriat est un risque. Mais si on avance avec réflexion, persévérance et passion, on peut construire quelque chose de solide. »



Evolène, la tarte à l’abricot.



Catalina allie le chocolat au quinoa.

DOSSIER

TERRASSES

MEUBLES DE JARDIN

Fin de la valeur locative

TOP CHRONO POUR
LES RÉNOVATIONS!



Habitat Jardin revient à Beaulieu Lausanne du jeudi 12 au dimanche 15 mars 2026 avec une ambition affirmée : aider les propriétaires et futurs propriétaires à prendre les bonnes décisions pour leur habitat.

M. M.

Lors de la votation populaire du 28 septembre 2025, les citoyens suisses ont accepté la Réforme de l'imposition de la propriété du logement. Ce changement fondamental supprime l'impôt sur le revenu fictif pour les propriétaires. En contrepartie, la plupart des déductions fiscales (intérêts hypothécaires, frais d'entretien) seront supprimées, avec une entrée en vigueur effective prévue au plus tôt en 2027 ou 2028. Il est temps donc de se pencher sur son bien et d'entreprendre des rénovations qui ne seront peut-être plus déductibles, ou entièrement déductibles des impôts à partir de 2028.

Habit Jardin 2026 tombe donc à point nommé. « Les halles sont pleines, prêtes à accueillir les visiteurs, et le programme de conférences prend aussi de l'ampleur », confie Diana Dreyfus, responsable communication du salon. Car le fil rouge de cette édition sera

bel et bien l'abandon de la valeur locative et ses conséquences.

Sur 10 000 m², répartis en trois halles d'exposition, Habitat-Jardin réunira 150 exposants et partenaires actifs dans les domaines de l'énergie, de la construction, de la sécurité, du jardin et du financement.

L'objectif n'est pas de multiplier les offres, mais de permettre aux visiteurs d'évaluer les solutions de manière éclairée, en tenant compte des nouvelles contraintes réglementaires, de la rentabilité des investissements et du confort à long terme.

Investir aujourd'hui pour habiter mieux demain fait directement écho au nouveau contexte fiscal : la fin progressive des déductions liées à l'entretien et aux intérêts hypothécaires renforce l'importance de choix structurants, pensés sur le long terme.



4 pôles

LE SALON SE DÉCLINE EN QUATRE THÉMATIQUES PRINCIPALES

Pôle énergie

Conseils sur la rénovation énergétique, les subventions encore en vigueur, l'autoconsommation et les systèmes de chauffage, dans un contexte de sortie progressive des énergies fossiles.

Pôle matériaux et construction

Décryptage des choix liés à l'enveloppe du bâtiment, aux fenêtres, aux matériaux et à la qualité de la mise en œuvre, avec un accent sur la durabilité et la performance à long terme.

Pôle sécurité de l'habitat

Analyse des vulnérabilités du logement et priorisation des mesures de protection, avant toute surenchère technologique.

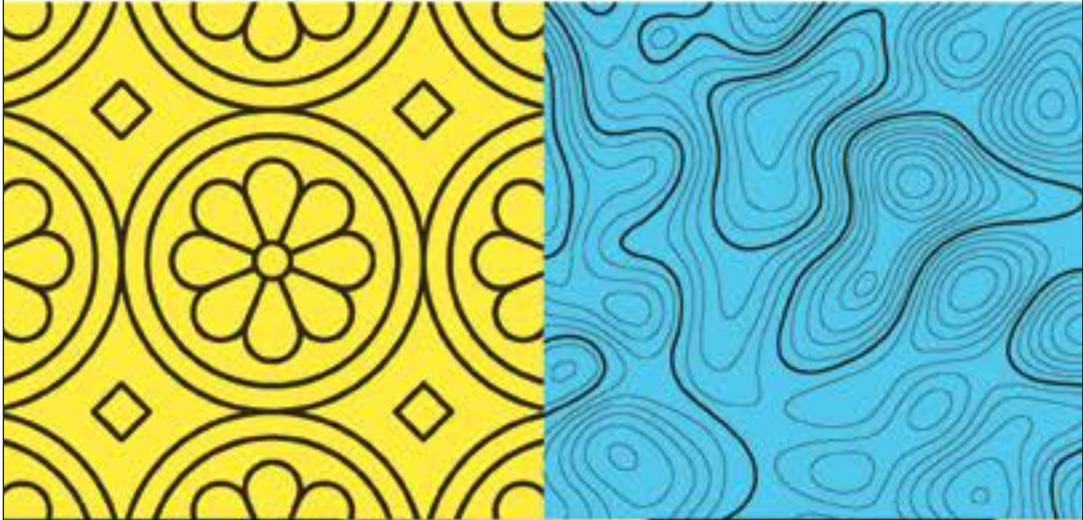
Pôle jardin

Réponses concrètes aux défis climatiques : gestion de l'eau, sols perméables, ombrage et aménagements extérieurs durables.

HABITAT JARDIN



www.habitat-jardin.events



12-15 mars 2026

Beaulieu Lausanne

Entrée offerte par : **Le Cafetier**

À échanger en ligne sur :
www.habitat-jardin.events/billetterie
et entrez gratuitement

1. Choisissez votre date
2. Choisissez le billet plein tarif et ajoutez-le au panier
3. Indiquez le code **HJ2026-CAFETIER** dans la partie Code Promo
4. Imprimez votre billet ou enregistrez-le sur votre smartphone et accédez directement au salon





Photos: © MCH Group

40 CONFÉRENCES POUR ÉCLAIRER LES CHOIX

Habitat-Jardin 2026 proposera près de 40 conférences animées par des spécialistes issus d'institutions publiques, d'associations professionnelles et d'entreprises actives sur le terrain.

Fiscalité, rénovation énergétique, matériaux, sécurité, jardin ou financement: ces interventions courtes et accessibles visent à donner des clés de compréhension, dans un cadre neutre, complété par des temps d'échange avec le public.

<https://www.habitat-jardin.events/conferences>

DOSSIER
TERRASSES
MEUBLES
DE JARDIN

INFORMATIONS PRATIQUES

Habitat-Jardin 2026
Beaulieu Lausanne

DU JEUDI 12 AU
DIMANCHE 15 MARS 2026

Heures d'ouverture :
Jeudi : 10h - 19h
Vendredi et week-end : 10h - 18h

PUBLIREPORTAGE



Hunn Meubles de jardin SA
SOLUTIONS ÉCONOMIQUES POUR LES ESPACES EXTÉRIEURS MODERNES

Les tendances outdoor 2026 montrent à quel point des espaces extérieurs conçus de manière professionnelle sont devenus essentiels au succès économique de la restauration et de l'hôtellerie.

Terrasses, jardins d'hôtels, bars sur les toits et zones de détente sont depuis longtemps bien plus que de simples compléments, ils façonnent l'expérience des clients et augmentent la qualité du séjour.

En conséquence, la collection outdoor de cette année de Hunn mise sur des matériaux durables, un design réfléchi et des concepts d'utilisation flexibles. Le concept d'outdoor living global constitue la base d'une planification dans laquelle les espaces de repas, d'assise et de détente s'intègrent dans un ensemble cohérent. Cela permet d'utiliser les surfaces de manière efficace, de répondre de façon professionnelle à différentes situations clients et de garantir une image homogène et haut de gamme.



Découvrez les nouveautés en meubles de jardin



PHOTO À GAUCHE:
Aménagement de terrasse élégant et raffiné à l'Hôtel Hermitage Lake Lucerne SA, Lucerne.

PHOTO À DROITE:
Zone de détente moderne au Val Fleuri Lieu de vie EMS, Genève.

PHOTOS:
© Hunn Gartenmoebel



Contactez notre expert en mobilier de restauration pour la Région Suisse romande:
Mathieu Anfossi
mathieu.anfossi@hunn.ch
T. +41 79 606 56 20
Hunn Meubles de jardin SA
5620 Bremgarten | 3421 Lyssach
www.hunn.ch



UN CONCEPT DE PROPRETÉ

Comex .ch sàrl

APPAREILS ET PRODUITS DE NETTOYAGE

Martigny - Servion - Morat

Tél. : 021 903 23 73 - Port. : 079 204 23 47

Trouvez votre machine appropriée à tous les sols !

Démonstration sans engagement !

Prix exceptionnels ! Reprise de votre appareil !

Service après-vente assuré !