

Offre GASTIA
Colonne myPRO 8KG
Valable jusqu'au
27/03/2026
CHF 4620.-HT
CHF 2990.-HT
myPRO
Retrouvez nous au
Nr. de stand: 2.1.17
ME GROUP
Switzerland

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 5 • 13 mars 2026

HUGO REITZEL
1909
Sans Reitzel,
c'est pas pareil!
HUGOREITZEL.CH

DOSSIER:



gastia
Die Fach- und Erlebnismesse
für Gastfreundschaft

22 AU
24 MARS
2026

Pages 10 à 12

LIQUIDATION TOTALE

-50 à 70% sur tout le stock

de matériel de pizzeria (pelles à pizza,
pétrins, laminoirs à pâtes, caisses à pâtons...)



Rte du Simplon 4 - 1907 Saxon
PAIEMENT EN CASH À L'ENLÈVEMENT
Renseignements: Tél. 079 779 67 21

Entr'Acte
DIVINUM
L'ANNÉE
DU VIN
25 AU 30 MARS 2026
Votre supplément
Entr'Acte

VIN SUISSE SANS ALCOOL



«La qualité est
au rendez-vous!»

VU POUR VOUS



L'IGP Teruel magnifiée à l'École hôtelière de Genève

Une fois n'est pas coutume. Les chefs de l'EHG mettent toujours un point d'honneur à magnifier le terroir local de notre belle Helvétie. Mais lorsqu'on leur apporte des produits hors norme de contrées voisines, leur créativité est émoustillée. Lundi 9 mars, ils ont eu l'opportunité de travailler la Truffe de Teruel IGP. Une melanosporum à l'arôme et au goût intense. Ils ont aussi pu mettre en valeur l'agneau de lait, la magnifique pêche, le cabri, le safran et le fameux jambon de cette région d'Espagne, qui, rappelons-le, est la plus grande productrice de truffe noire au monde, et la seule à afficher une Indication d'origine protégée. Les producteurs étaient présents pour conter leurs produits. Et les professionnels invités n'ont pas boudé leur plaisir!

M.M.

Deux sessions de
désalcoolisation réalisées
à Perroy (VD) ces
derniers mois démontrent
que nos producteurs
helvétiques ont une carte
à jouer. À découvrir à
Divinum à Morges du
25 au 30 mars prochain.

MANUELLA MAGNIN

VIN

Les vins sans alcool, une nouvelle voie pour la viticulture suisse? Marc Vicari, de la vigneronne-pleasure for everyone SA, y croit: «Le vin sans alcool ne constitue pas une solution miracle face aux difficultés économiques du secteur, mais il représente une opportunité de

diversification». De fait, environ 30% de la population ne consomme pas de vin pour des raisons de santé, de mode de vie ou de choix personnels. «Avec une offre sans alcool de qualité, les domaines disposent ainsi d'un nouveau produit à intégrer directement auprès de leur clientèle existante, testant progressivement son potentiel commercial», poursuit Marc Vicari.

Longtemps perçus comme une curiosité ou une simple alternative marginale, les vins sans alcool connaissent aujourd'hui une évolution rapide, portée par de nouvelles attentes sociétales et par l'innovation technologique. Des pays comme l'Allemagne, l'Espagne, ou encore la France, inondent déjà notre marché avec leurs propositions sans alcool.

ESSAIS CONCLUANTS

Entre novembre 2025 et février 2026, deux sessions pilotes de désalcoolisation organisées à Perroy par la société de Marc Vicari, en collaboration avec «Cenologie à façon SA», ont réuni

17 producteurs issus de cinq cantons (Vaud, Valais, Genève, Neuchâtel et Tessin).

Pendant trois semaines cumulées, près de 29 000 litres de vin suisse ont été désalcoolisés grâce à un système de nouvelle génération, donnant naissance à plus de 33 000 bouteilles réparties en 27 références: 17 blancs, 5 rosés, 4 rouges et 1 cidre, dont 9 versions gazéifiées.

«Nous voulions démontrer qu'un vin sans alcool peut être un produit qualitatif, issu du savoir-faire viticole traditionnel. Nous avons pu retirer l'alcool tout en préservant les arômes, la structure et l'identité du vin», se réjouit Marc Vicari qui insiste: «La Suisse possède un avantage compétitif important: une viticulture artisanale fondée sur la précision et la maîtrise technique. Or, la désalcoolisation amplifie le moindre défaut. Seuls des vins irréprochables peuvent donner de bons résultats.»

→ Suite de l'article page 2

16.3-21.3.2026
Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch
PRODEGA

kg 879
Carré de porc
désossé
env. 0,5 kg
Quality

pièce -.75
Salade iceberg
Espagne
12 pièces

kg 1340
Cremo
Le Gruyère AOP
classic
env. 2 kg

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

→ Suite de la page 1

Cette exigence placerait les producteurs suisses dans une position favorable face aux grandes productions internationales dominées par des groupes industriels. L'objectif des essais menés à Perroy n'était pas seulement technique, mais aussi pédagogique : convaincre les vignerons qu'il est possible de produire un vin sans alcool crédible et commercialisable.

INVESTISSEMENT NÉCESSAIRE

Et après ? Pour passer à la vitesse supérieure, un investissement conséquent sera nécessaire. Il est estimé à près d'un million de francs, dont environ 700 000 francs pour la machine elle-même. Afin de sécuriser ce financement, les producteurs intéressés peuvent verser des avances leur

garantissant des conditions préférentielles sur plusieurs années. Cette approche collaborative permet de démontrer l'existence d'un marché réel et d'accéder à des financements publics ou à des prêts sans intérêt.

L'ambition, on le voit, dépasse la simple création d'un produit : il s'agit de structurer une offre collective, capable de légitimer le vin suisse sans alcool, positionné sur la moyenne et la haute gastronomie.

Si le vin sans alcool ne cherche pas à remplacer le vin traditionnel, il invite à une nouvelle expérience sensorielle. À tester à Divinum !

//lavigneronne.ch



LES PRODUCTEURS ENGAGÉS

- Vaud :** Cave de Bonvillars, Domaine Deblüe, Domaine Christian Métroz, Cave de la Crausaz, Abbaye de Mont, Domaine La Capitaine
- Valais :** Cave du Rhodan, Cave Beltrami & Fils
- Genève :** Domaine du Château du Crest, Domaine de Champvigny, Domaine des Curiades, Domaine du Paradis, Domaine des Bossons, Domaine du Capitole
- Neuchâtel :** Caves de la Béroche
- Tessin :** Cantina Kopp von der Crone Visini



ZINEB HATTAB, MARRAINE SUISSE DU GOÛT 2026



À 36 ans, Zineb Hattab incarne la diversité et le dynamisme culinaire de la ville de Zurich. C'est donc tout naturellement elle, qui revêt l'habit de Marraine suisse du Goût 2026. Et pourtant, Zineb avait d'abord choisi d'être ingénieure. En effet, la jeune femme au regard doux autant que déterminé, a toujours voulu faire quelque chose d'utile. Mais, en cuisinant pour ses amis d'étude, Zizi – c'est ainsi que tout le monde la nomme – a réalisé que préparer à manger pour les autres, c'est bien plus qu'utile : «La cuisine, c'est l'amour», déclare la talentueuse cheffe hispano-marocaine. Alors elle s'est formée. Et pas n'importe où. En passant chez Andreas Caminada, Massimo Bottura et chez les frères Roca, elle a développé son style unique. Une gastronomie basée sur la confiance, avec ses producteurs, ses collaborateurs et aussi ses clients. Exploratrice, voyageuse et gourmande, sa cuisine majoritairement végane et de proximité remporte à présent tous les suffrages. Son premier restaurant, le KLE, obtient 15 points au GaultMillau et une étoile au Michelin. Et le Tout-Zurich se presse au DAR, plus simple, mais délicieusement urbain, et au COR, dédié aux tapas basques et catalans. Une vraie histoire d'amour.

CP

AVS: une réforme de fond plutôt qu'un bricolage désordonné et coûteux

Le financement isolé et immédiat de la 13^e rente AVS nécessiterait 0,4 point de TVA et 0,3 point de cotisations salariales. On peine à compter les autres hausses envisagées, hors de toute vision d'ensemble, et qui viendraient affaiblir la vitalité des entreprises et le pouvoir d'achat des consommateurs. Une réforme de fond de l'AVS, équilibrée et durable, est plus que jamais nécessaire.

Un Parlement pressé qui ne veut pas attendre une réforme globale

On est à la veille de nouveaux débats parlementaires sur le financement de la 13^e rente AVS, qui déboucheront peut-être sur une décision finale – l'objet revient devant le Conseil des Etats après les divergences exprimées l'automne passé par le Conseil national. A cette occasion, il vaut la peine de faire le point sur les diverses questions liées au 1^{er} pilier qui se sont imbriquées récemment. Il s'agit aussi d'évaluer les conséquences financières qui peuvent en découler pour les entreprises, les travailleurs et les consommateurs. La question du financement de la 13^e rente a été soumise au Parlement conjointement à celle de sa mise en œuvre. Cette dernière a été traitée séparément et elle est désormais validée: la 13^e rente sera versée dès décembre 2026, à hauteur d'un douzième de la rente annuelle, sans influence sur le droit aux prestations complémentaires ni sur les suppléments liés à AVS 21. Reste donc la préoccupation de son financement. Le Centre Patronal a toujours plaidé pour l'inclure dans une vision d'ensemble à moyen terme, en traitant les divers besoins de financement du 1^{er} pilier dans le cadre d'une réforme globale, qui devrait évidemment prévoir un partage des efforts entre diminution des coûts et prélèvements supplémentaires. Ce processus aurait nécessité un délai de quelques années, pendant lesquelles les réserves du fonds de compensation AVS auraient pu être mises à contribution. Mais les parlementaires fédéraux n'ont pas voulu démordre de leur préférence pour une décision rapide visant un financement spécifique à la 13^e rente, ou éventuellement combiné avec le dossier – également en cours de traitement – du déplaçonnement des rentes de couple.

Le prix à payer, juste pour la 13^e rente

En vue des débats qui interviendront en mars au plénum du Conseil des Etats, la commission (CSSS-E) recommande de dissocier ces deux objets. Le déplaçonnement des rentes de couple (actuellement la rente de deux conjoints mariés est plafonnée à une fois et demie la rente individuelle) est réclamé par une initiative populaire, non encore votée, à laquelle le Parlement veut tenter d'opposer un contre-projet, lequel ferait intervenir une adaptation des rentes de survivants, adaptation elle-même exigée par une jurisprudence de la Cour européenne des droits de l'homme... Ce dossier est donc suffisamment complexe et, à défaut d'une véritable réforme globale du 1^{er} pilier, il est plus raisonnable de le traiter de manière séparée. Pour ce qui concerne le financement de la 13^e rente, la seule piste envisagée est celle d'une hausse combinée de la TVA et des cotisations salariales. La commission des Etats considère toutefois que l'ampleur des besoins immédiats peut être légèrement revue à la baisse grâce aux résultats positifs réalisés par l'AVS en 2025. Cela implique tout de même, selon elle, un relèvement de la TVA de 0,4 point et une augmentation des cotisations salariales de 0,3 point (0,15 pour les employeurs et 0,15 pour les travailleurs). Seule l'augmentation de la TVA nécessite une votation populaire, qui devrait intervenir assez rapidement; cependant les deux augmentations, TVA et cotisations salariales, seraient juridiquement liées, de sorte que l'acceptation de l'une entraînerait automatiquement l'entrée en vigueur de l'autre. Parallèlement, un mécanisme d'intervention est proposé pour le cas où les réserves du fonds de compensation AVS seraient entamées: dans un premier temps, le Conseil fédéral devrait présenter des mesures de stabilisation au Parlement; mais si les réserves tombent à moins de 80%, cela déclencherait alors une nouvelle augmentation des cotisations salariales – jusqu'à 0,3 point supplémentaire. On s'étonne que le Parlement ose un ajustement automatique dans l'AVS, malgré le refus récent dans les urnes d'un mécanisme similaire basé sur l'âge de référence. En outre, il renonce ici à agir sur la TVA pour ne viser que le monde du travail, ce qui dénote un manque de considération pour ce dernier.

«L'accumulation de hausses faussement bénignes alourdit dramatiquement le coût du travail en Suisse, tout en grignotant progressivement le pouvoir d'achat de la population.»

Un empilement désordonné de nouvelles charges

On voit ainsi s'empiler de nouvelles charges sur les consommateurs, avec la TVA, mais aussi sur les employeurs et les salariés, à travers les cotisations paritaires – avec l'approbation indifférente des syndicats censés défendre les intérêts des travailleurs. Aux prélèvements supplémentaires liés à la 13^e rente s'en ajouteront d'autres, peut-être pour le déplaçonnement des rentes de couple, peut-être pour un futur congé parental fédéral, certainement pour la stabilisation durable de l'AVS, certainement aussi pour la nouvelle allocation de garde d'enfants, ou encore pour le budget de l'armée... Où s'arrêtera-t-on ? Et à quel moment aura-t-on une véritable vue d'ensemble de ce bricolage désordonné qui, à force d'accumuler des hausses faussement bénignes, alourdit dramatiquement le coût du travail en Suisse, tout en grignotant progressivement le pouvoir d'achat de la population ? Cette situation justifie plus que jamais la revendication du Centre Patronal en faveur d'une réforme de fond de l'AVS, équilibrée et durable, axée sur les années de cotisations (droit à une pleine retraite après 45 années de cotisations) plutôt que sur un âge légal fixe. La bonne situation du Fonds AVS et les perspectives financières de l'AVS nouvellement calculées par l'OFAS offrent le temps d'élaborer une réforme complète sans précipitation et sans mettre en danger le paiement des prestations. Une telle réforme permettrait à l'AVS de rester solide et fonctionnelle dans son rôle indispensable de premier pilier et de composante solidaire de la prévoyance-vieillesse – sans pour autant ruiner la vitalité des entreprises et le pouvoir d'achat des citoyens.

Rédacteur responsable, Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

TRÉSORS DE NOS TERROIRS

Le Formaggio d'Alpe-Ticino AOP

Issu d'une très ancienne tradition qui remonte au XII^e siècle, et peut-être au-delà, la Formaggio d'Alpe – Ticino AOP ou Fromage des Alpes – Tessin AOP est un fromage d'alpage gras à pâte mi-dure. Riche en saveurs laiteuses, légèrement beurrées et fruitées, avec de discrètes notes de noisette, il est produit avec du lait de vache, parfois mélangé avec du lait de chèvre. Son goût doit beaucoup à la riche flore des pâturages de haute montagne (entre 1500 et 2000 m d'altitude) où bovins et caprins paissent à la belle saison.

« La variété qui comprend 30% de lait de chèvre est une spécialité du Val Maggia », précise Bruno Schiavuzzi, coordinateur du projet « Eccellenze alpestri » (Excellences alpestres) dont le but est de valoriser ce fromage de tradition, ainsi que l'économie alpine du canton. Selon lui, actuellement, les fromagers d'alpage de la filière produisent annuellement, en moyenne, quelque 45 000 meules de ce savoureux fromage, l'équivalent de 250 tonnes. Le Formaggio d'Alpe, soumis à un cahier des charges très exigeant, a obtenu son AOP en 2002.

Pour libérer ses saveurs, le fromage doit être affiné en cave pendant au moins 60 jours, à des températures comprises entre 10 à 16°C et un taux d'humidité de 85% au minimum. Stocké sur des tablars d'épicéa ou de mélèze, il est retourné et nettoyé avec du sel une fois par semaine. La transformation de la caséine et des graisses constitue une phase essentielle de sa maturation. Elle permet la formation d'une belle croûte, tout en assurant le moelleux de la pâte et le développement de ses arômes.

« C'est un fromage dont nous sommes très fiers. Il est très apprécié des Tessinois, mais aussi des touristes qui nous visitent. Mais nous souhaitons le faire mieux connaître au nord des Alpes, aussi bien en Suisse alémanique qu'en Suisse romande. Nous œuvrons afin qu'il soit davantage présent sur les circuits de la grande distribution », souligne Bruno Schiavuzzi.

Il précise : « Depuis 6 ans, nous sommes présents au Salon Suisse des Goûts et Terroir à Bulle, mais aussi dans d'autres foires en Suisse et à l'étranger, notamment en France et en Italie. Nous avons décroché plusieurs prix ce qui témoigne de l'originalité et de la qualité de notre produit qui commence aussi à être exporté. C'est très encourageant ! »

Georges Pop

Image: © AOP-IGP



<https://www.stea.ch/il-formaggio-dalpe-ticinese>



LES FROMAGES DE SUISSE

Un ouvrage à savourer

Il est sorti de presse peu après la 37^e édition des World Cheese Awards qui s'est déroulées mi-novembre 2025 à Berne. Un bel hommage aux artisans suisses qui produisent des spécialités qui font fondre nos papilles.

M. M.

LIVRE

Le 13 novembre au cœur de la capitale fédérale, choisie pour accueillir la 37^e édition des World Cheese Awards, c'est le Gruyère AOP de la fromagerie de montagne Vorderfultigen, produit dans le canton de Berne qui est devenu champion du monde des fromages. Trois fromages suisses se sont placés dans le quatuor de tête de cette compétition mondiale haute en couleur.

Quelques jours plus tard, c'est un magnifique ouvrage intitulé « Les Fromages de Suisse - Une épopée gourmande » qui a rejoint les étals des libraires. Un livre qui fera saliver tous les amateurs de délices lactés produits dans notre pays.

Chaque fromage est présenté en narrant son terroir, le savoir-faire et la passion des producteurs. Ce livre richement illustré invite à la découverte de dix spécialités emblématiques du territoire helvétique, la plupart accolées à une appellation d'origine protégée. Le lecteur voyage à travers la région bucolique de Gruyère, découvre l'Abbaye de Bellelay et sa Maison de la Tête de Moine ou s'initie au folklore propre à Appenzell. Cet art de vivre qui connaît ses règles ou ses secrets invite à une authentique leçon de gastronomie. Douze chefs issus des tables parmi les plus en vue de Belgique, de France et de Suisse ont accepté de livrer leurs recettes inédites à base de fromages aussi gastronomiques qu'authentiques.

Les Fromages de Suisse - Une épopée gourmande, Éditions Glénat, 2025.

PUBLIREPORTAGE

EN QUÊTE DES « PÉPITES » DU BORDELAIS

Basée à Romanel-sur-Lausanne, la société B&S Wine a été fondée il y a une dizaine d'années par Bruno Gueuning.

Bruno Gueuning et sa collaboratrice et vice-directrice Maryline Kopp, se sont donné pour mission de trouver les meilleurs vins de Bordeaux pour une clientèle suisse attachée aux saveurs des domaines vitivinicoles de la Nouvelle-Aquitaine. Mais attention ! Pas les crus les plus connus ou les plus chers... Non ! Ceux qui les intéressent en priorité sont les « pépites » parfois méconnues proposées à des prix raisonnables.

« Les vins de Bordeaux sont souvent hors de prix et beaucoup d'amateurs hésitent à en acquérir. Notre philosophie est simple : trouver des bouteilles dont le

contenu est supérieur à ce que laisse supposer l'étiquette. Il suffit de prendre le temps de les chercher pour les trouver. Et généralement à des prix vraiment très raisonnables, très en deçà de ceux affichés dans le commerce », explique Maryline Kopp. Elle ajoute, avec un large sourire, « Nous faisons plaisir à des amateurs qui ne pensaient jamais pouvoir déguster, à ce prix, des Bordeaux de cette qualité ».

Pour parvenir à leurs fins et dénicher ces « perles » d'Aquitaine, les deux complices parcourent inlassablement le Bordelais, visitant des domaines souvent méconnus

et dégustant (professionnellement, cela va sans dire !) le contenu d'innombrables flacons. « Au fil des années, nous avons créé un incroyable réseau. Nos relations nous alertent dès qu'ils repèrent une bonne occasion. En outre, lors des repas privés que nous faisons sur place, il nous arrive de tomber par hasard sur des vins in-



Maryline Kopp



croyables qui ne sont même pas commercialisés au-delà de la région », précise encore notre interlocutrice.

La société B&S Wine dispose d'une cave privée et d'un shop en ligne. Elle organise des « events » à la demande, par exemple pour des entreprises, ainsi que des voyages dans le Bordelais.

B&S Wine sera présente au salon Divinum, qui aura lieu au Parc des Sports de Morges, du 25 au 30 mars.



Chemin Praz-Roussy 2
CH – 1032 Romanel-sur-Lausanne
T. + 41 79 548 3393
info@bswine.ch
//bswine.ch



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



SALON DES VINS VAUDOIS
16 mars 2026 - Razzia Restaurant und Bar Zürich
Découvrez la diversité des vins vaudois et les particularités des Vins Vaudois lors de la plus grande foire aux vins vaudois. Bénéficiez directement de l'expertise et des connaissances approfondies des spécialistes.
39 domaines viticoles vous présentent leurs millésimes actuels et plus matures. Laissez-vous également tenter par des délices régionaux, car les spécialités vaudoises complètent l'offre de vins sur place.
www.vinum.eu/ch/



FESTICHOC
21 - 22 mars 2026
Plus grand festival de suisse dédié au chocolat, le festichoc est une manifestation organisée par la ville de versioix, à caractère familial et convivial dont l'entrée est gratuite et qui rassemble plus de 30 artisans chocolatiers venus de toute la suisse romande. dégustations, ventes, exposition de sculptures en chocolat, animations et stands de restauration vous permettront de passer un moment délicieux... & chocolaté!



Jean-Pierre et Théodore Huber. PHOTOS: © huilerie-huber.ch

Les «trésors» de l'huilerie de Soyhières

Après trois décennies passées dans le commerce des olives et de l'huile qui en est tiré, Jean-Pierre Huber, un Jurassien pur sucre, a fondé en 2008 son propre moulin à huile dans le petit village de Soyhières, près de Delémont. Aujourd'hui, après des débuts incertains, et avec le renfort de son fils Théodore et de deux collaborateurs employés à temps partiel, ce passionné propose un fabuleux choix d'huiles biologiques, la plupart pressées à froid dans ses propres locaux.

GEORGES POP

JURA

Huile de lin; de cumin noir; de noix; de noisettes; de colza; d'argan; de pépins de courge ou encore de chanvre, etc. Avec une vingtaine de flacons «faits maison», le moulin de Soyhières est une véritable cave d'Ali Baba pour les amateurs d'huiles rares. Il y en a pour tous les goûts et pour tous les usages! «Pour les huiles indigènes, la matière première nous est directement et régulièrement fournie par les agriculteurs de la région. De plus, nous mettons notre pressoir au service des particuliers qui le souhaitent, et nous nous chargeons de l'embouteillage», souligne Théodore Huber.

HUILES INDIGÈNES ET «EXOTIQUES»
La petite équipe ne se contente d'ailleurs pas de proposer des huiles du pays. D'autres, plus «exotiques», figurent aussi sur les étals de son magasin de Soyhières ou de sa boutique en ligne. «Nous faisons venir nos olives de Crète ou du Portugal, notamment; notre argan du Maroc et nos graines de moringa



© huilerie-huber.ch

du Sénégal, pour ne citer que ces exemples», précise encore notre interlocuteur.

Il reconnaît que tout n'a pas toujours été facile et qu'il a fallu du temps pour se faire connaître. «Mais ça commence à bien marcher. Nous avons désormais des clients et des points de vente, en épicerie et même chez un grand distributeur dans toute la Suisse, y compris en Suisse alémanique. Et les gens qui sont attentifs à leur santé commencent aussi à mieux connaître les qualités de certaines de nos huiles».

LES VERTUS DE L'HUILE DE LIN
Il est vrai que si les propriétés de l'huile d'olive sont bien reconnues, celles de l'huile de lin, pour ne prendre que cet exemple, le sont moins. Qualifiée de «perle nutritionnelle» en cuisine par certains diététiciens, elle est reconnue pour sa richesse exceptionnelle en acides gras oméga-3 (acide alpha-linolénique). Elle se distingue par sa saveur légère de noisette et ses vertus antioxydantes. Idéale à froid (salades, soupes, smoothies), elle favorise la santé cardiovasculaire, réduit le mauvais cholestérol et soutient la fonction cérébrale.

//huilerie-huber.ch



Le tube préféré des Suisses a 75 ans!

Vous avez sans doute ce tube iconique dans votre frigo ou votre placard... Sachez que vous êtes comme bien des Suisses !

M. M.

PRODUIT

Nestlé célèbre en effet cette année les 75 ans de la mayonnaise THOMY à la française. Produite à Bâle depuis 1951, la toute première mayonnaise de fabrication industrielle d'Europe s'est rapidement imposée comme leader incontesté dans le caddie des Helvètes. Avec plus de trois quarts de parts de marché en Suisse, elle domine largement sa catégorie.

Chaque foyer suisse achète en moyenne quelque 6 tubes de mayonnaises THOMY par année, et une mayonnaise à la française est vendue toutes les 2 secondes dans le pays. Au-delà de sa mayonnaise emblématique, THOMY a constamment enrichi sa gamme pour répondre aux attentes du public. Depuis les premières déclinaisons au citron en 1963 ou piquante en 1968, jusqu'à la création de la Thomynaise, la première mayonnaise allégée du pays en 1980, la marque n'a cessé de se réinventer. Elle a développé des variantes Bio, des produits véganes, et lance régulièrement de nouvelles saveurs afin d'accompagner l'évolution des pratiques alimentaires. Aujourd'hui, THOMY propose quatorze mayonnaises ainsi que de nombreuses moutardes, sauces froides et chaudes. Une toute nouvelle mayonnaise sera lancée dans les semaines à venir.



RÉSERVES EMPLOYEUR ATOUT FISCAL

Exploitez judicieusement vos leviers financiers : grâce aux réserves de cotisations de l'employeur, vous optimisez votre charge fiscale tout en renforçant la prévoyance de votre entreprise.

En cas d'exercice fructueux, vous pouvez, en complément des cotisations ordinaires, effectuer pour votre établissement des paiements anticipés auprès de votre caisse de pension. Ces apports sont comptabilisés comme des charges et réduisent le bénéfice imposable. Parallèlement, vous disposez d'une plus grande flexibilité financière pour les futurs versements de cotisations.

Les réserves de cotisations de l'employeur peuvent représenter jusqu'à cinq fois le montant des cotisations annuelles. Le capital reste affecté à la prévoyance et rapporte des intérêts. Tout remboursement est exclu, mais vous profitez de conditions cadres claires et d'une sécurité de planification à long terme.

Les rachats d'années de cotisations manquantes, le préfinancement d'une retraite anticipée et les plans pour cadres ou les plans complémentaires offrent également un potentiel d'optimisation fiscale.

GastroSocial vous aide à trouver la solution adaptée à votre entreprise.



En savoir plus : Scanner le code QR, et c'est parti !



SALON LAVAUX VIN BIO

GRANDE TAVOLATA AU CŒUR DU VIGNOBLE

Le Salon Lavaux Vin Bio fête sa 10^e édition et donne rendez-vous aux amateur·trice·s de vins bio, biodynamiques et nature les 20 et 21 mars 2026 à la Salle des Mariadoules à Aran.

Au programme: rencontres avec les douze vigneron·ne·s de Lavaux Vin Bio, qui feront déguster leurs dernières cuvées, produites avec passion et respect du vivant. Celles-ci seront disponibles à la vente, dont certaines en primeur, exclusivement pour les visiteur·teuse·s du salon. Restauration bio, ambiance conviviale et animation musicale complètent l'expérience, avec, en prime, une grande Tavolata le vendredi soir.

Après l'ouverture du salon le vendredi de 16h à 19h30, les visiteur·teuse·s sont invité·e·s à prolonger l'expérience autour d'un grand repas partagé: une Tavolata de produits bio et locaux, en présence des vigneron·ne·s du salon et accompagnée de quelques cuvées rares.

DATES & HORAIRES

Vendredi 20 mars 2026

Salon: 16h – 19h30

Tavolata: 20h

Samedi 21 mars 2026

Salon: 10h – 17h

Infos, accès et préventes: lavaxvinbio.ch

À REMETTRE

RESTAURANT EN PLEIN CENTRE-VILLE DE MORGES

À REMETTRE

Magnifique café-restaurant clé en main, idéalement situé sur la rue piétonne au charme historique du centre-ville de Morges. Excellente visibilité et fort passage, belle terrasse.

Surface intérieure 110 m², 50 places ainsi qu'une grande terrasse sur la rue piétonne de 50 places. Le bien comporte aussi un dépôt de 17m².

Loyer y. c. dépôt: CHF 5 400.-/mois

Prix du fonds de commerce: CHF 240 000.-

Pour tout renseignement supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter par email à info@volver-tapas.ch

PETITE ANNONCE

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

NOS PARTENAIRES POUR VOS ÉVÉNEMENTS

SAINT-GALL



Gastia
22 au 24 mars 2026
Plus de 160 exposants et un programme d'animations varié, la 3^e édition du salon Gastia est dédié aux professionnels de l'hôtellerie-restauration.

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

MORGES



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
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)

LUCERNE



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
(Les Automnales)
7 au 10 novembre 2026
Grand événement gastronomique de Suisse romande a de nouveau fait de la cuisine un espace d'expérimentation joyeux, généreux et plein de surprises!

www.automnales.ch

BULLE



Goûts et Terroirs
2 au 6 décembre 2026
Premier hôte d'honneur: Swissmilk – Les producteurs suisses de lait.

www.gouts-et-terroirs.ch

LES FROMAGES SUISSES AU SALON DE PARIS: UN BILAN EN DEMI-TEINTE

L'édition 2026 du Salon de l'Agriculture a connu une fréquentation en net recul par rapport aux années précédentes, avec une baisse de l'ordre de 28%, soit 170 000 visiteurs de moins. En cause: l'absence de bovins en raison de l'épidémie de dermatose nodulaire contagieuse (DNC). Cette désaffection a forcément eu un impact sur les

dégustations et les ventes des trois fromages suisses (Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP et Tête de Moine AOP) proposés, comme chaque année, par l'équipe de Terroir Fribourg et de Switzerland Cheese Marketing (image). La curiosité des visiteurs présents pour ces produits emblématiques est cependant restée entière, notamment autour de la véritable fondue suisse moitié-moitié proposée dans le restaurant en mezzanine de 120 places, ainsi qu'en dégustation et à l'emporter en «Hot Fondue». Malgré ces difficultés, ce rendez-vous reste une vitrine importante pour la promotion des fromages suisses en France, un marché clé pour la filière, souligne Yannick Etter, directeur suppléant de Terroir Fribourg.

G. P.
Image © Terroir Fribourg



GENÈVE

La Société des Cafetiers vous propose
2 FORMATIONS GRATUITES
pour optimiser 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 répondre sereinement aux exigences de l'OCIRT.

Prochaine date:
- 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».

Prochaine date:
- lundi 23 mars 2026 de 14h30 à 17h

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

IMPRESSUM

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

► **Éditeur:**
SOFIED SA
Journal Le Cafetier
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
Tél.: 022 329 97 47
Email: info@lecafetier.net
www.lecafetier.net

► **Rédactrice en chef:**
Myriam Marquant
► **Correspondants:** Manuella Magnin et Georges Pop
► **Régie publicitaire:**
SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève

► **Publicité et petite annonce:**
Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net
Tél.: 022 329 97 47
► **Préresse:**
Laurence Bullat
l.bullat@lecafetier.net

► **Service comptable:**
compta-journal@scrhg.ch
► **Abonnement:** 1 an Fr. 70.-
(2,5% TVA incluse);
► **Tarif publicités:**
annonces Fr. 1.19 le mm
(2 col. minimum);

réclames Fr. 3.50 le mm
Petites annonces par
Tél.: 022 329 97 47
► **Impression:**
Atar Roto Presse SA
Crédit photo: © DR,
sauf mention contraire

www.lecafetier.net



MOTS CROISÉS

N°1303

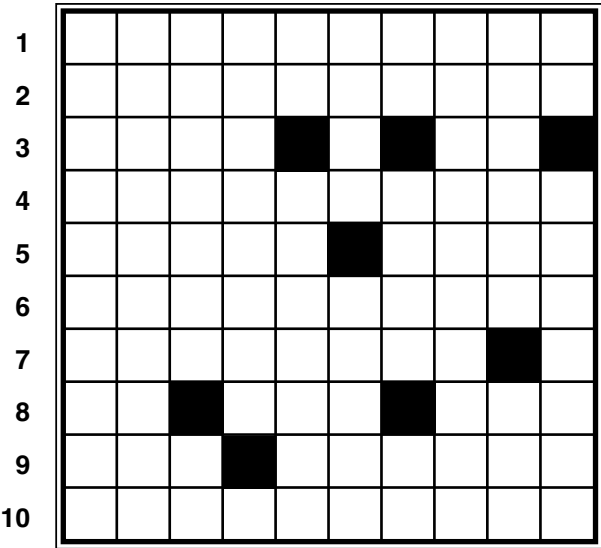
Horizontalement

1. Ils parlent toujours de chiffons! – 2. Cupide. – 3. Supérieure d’une communauté religieuse. Cuivre. – 4. Prenons la liberté. – 5. S’entend plus dans la yourte que dans l’isba. Solo vocal. – 6. Font la différence. – 7. Après l’avoir chantée, la révolution d’Octobre l’a déchanté... – 8. Facteur Rhésus. Unité de mesure. Roue à gorge d’une poulie. – 9. Charles, officier et agent secret de Louis XV. Forme d’écriture du sanskrit. – 10. Recouvre le tronc.

Verticalement

1. Dernières maisons. – 2. Spectacle unique de variétés. – 3. Terrains sédimentaires. Négation. – 4. Petit bout d’homme. – 5. Cité antique. Jouent les durs. – 6. S’est mis dans la peau de vache. Polis par un travail méticuleux. – 7. Dans la Côte-d’Or. Symbole de la nourriture. Elles se suivent... – 8. Ne ferai donc pas cavalier seul. – 9. Rassemblée. Demi-faute! – 10. Personnel. Mettait aux trous.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



Solution des mots croisés N°1302

T	R	A	D	U	C	T	E	U	R
A	I	N	E			E	L	N	E
M	A	T	R	I	A	R	C	A	L
A		E	M	B	U	E		N	A
R	A	R	E	S		B	O	I	T
I	R	I	S	E		R	I	M	E
N	I	E		N		A	S	I	E
I	R	U	N		A	N	E	T	
E		R	E	S	I	T	U	E	R
R	E		S	I	L	E	X		U



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)

À LA découverte DE nos caves

LA MAISON MAYE À RIDDES

Propriétaire de quelque 30 ha de vignes situés sur les plus beaux parchets de la région, idéalement orientés, dont le célèbre «Clos de Balavaud», la Maison Maye, édifée en 1889 par Léonide Maye, est l'une des plus anciennes caves du Vieux Pays. L'entreprise familiale, dirigée de nos jours par la 4^e génération issue du fondateur, se prévaut d'un savoir-faire séculaire qui permet de faire naître des vins d'exception aux expressions variées, dont certains sont uniques au monde.

«Nous étions connus sous le nom "Les Fils Maye"... En choisissant récemment de devenir "La Maison Maye", nous avons voulu non seulement moderniser notre image, mais aussi rendre justice aux femmes qui ont joué et jouent encore un rôle déterminant dans la tradition familiale», explique Sylvie Berger, chargée du marketing de l'entreprise. Selon elle, le «Clos de Balavaud», reste le joyau incontesté de la maison Maye.

Situé à Riddes, ce vignoble très ensoleillé, géré selon les critères d'une démarche durable (IP-SUISSE), offre des vins concentrés et intenses notamment un Fendant racé et minéral, ainsi qu'un Pinot Noir bien structuré, avec une belle trame tannique et une persistance sur des saveurs épicées. Tous deux sont primés et figurent dans la gamme «Les Grands Ors» qui est l'une des plus «emblématiques et des plus appréciées», de la maison, souligne Sylvie Berger.

Outre cette gamme, la famille Maye en propose six autres, réunissant des vins issus des cépages les plus célèbres du Valais: Johannisberg, Petite Arvine, Amigne, Malvoisie, Muscat, Gamaret, Merlot, Syrah, Cornalin, etc. Son grand cru La Chassenarde de la prestigieuse gamme «Héritage» a remporté l'étoile du Valais - Humagne Rouge, décerné à Sierre en novembre de l'année dernière. Un prix de plus, parmi de nombreux autres...

La Maison Maye vous donne rendez-vous:
Salon Divinum,
du 25 au 30 mars, à Morges;
Portes ouvertes,
le samedi 28 mars, de 10h à 18h,
dans ses locaux à Riddes;
Caves ouvertes, du vin du Valais,
du 14 au 16 mai.

www.maye.ch
G.P.
Images © maye.ch



VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

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)

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.ch
TERMINAUX
DE PAYEMENT


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

www.applitec-omron.ch
PRODUITS
SURGELÉS


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

www.ditzler.ch

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@gastrobouchieriemolard.ch
[//bouchieriemolard.ch](http://bouchieriemolard.ch)

TRANSPORT



PETIT FORESTIER SUISSE SA
Route du Molliau 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 Condémine 56
1630 Bulle
T. +41 26 919 87 56
info@vacherinfribourgeois-aop.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.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


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

www.schaerer.com


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

coffee.franke.com


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

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

CAVIAR



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

DE SAISON

L'ail des ours

Son odeur envahit les sous-bois et est synonyme de retour du printemps. Plein feu sur une plante à la saveur exquise.

M. M.

PRODUIT

Chaque printemps, l'ail des ours tapisse les sous-bois d'un vert éclatant et charme nos narines d'un parfum irrésistible. Cette plante sauvage, cousine de l'ail cultivé, pousse dans les forêts humides et ombragées, souvent près des ruisseaux. Entre mars et mai, elle forme de vastes tapis odorants qui annoncent le retour des beaux jours. Son nom viendrait d'ailleurs des ours, qui en consommeraient à la sortie de l'hibernation pour se revigorer.

Mais attention : l'ail des ours peut être confondu avec des plantes toxiques comme le muguet, le colchique ou l'arum. Le bon réflexe ? Froisser une feuille : son odeur franche d'ail ne trompe pas. On cueille feuille par feuille, sans arracher le bulbe, et seulement si l'identification est certaine.

En cuisine, l'ail des ours est un trésor de fraîcheur. Cru, il réveille une salade, twiste un fromage frais ou sublime un beurre maison. Mixé en pesto avec une bonne huile d'olive, il devient la star des pâtes et des tartines. Glissé dans un risotto, une omelette ou une soupe, ajoutée en fin de cuisson, il conserve toute sa vivacité.



Recette Tiramisu à l'ail des ours

Recette Manuella Magnin, photo Corinne Sporrer

PRÉPARATION: 15 MINUTES

POUR 4 PERSONNES

- 200 g de mascarpone
- 3 œufs
- 3 feuilles d'ail des ours ciselées
- 1 peu de pain de seigle sec concassé
- 4 c. à s. de vinaigre balsamique blanc
- 8 tomates confites
- 4 c. à c. de pesto à l'ail des ours
- Sel, poivre

1. Battre les jaunes d'œufs avec le mascarpone. Ajouter l'ail des ours ciselé.
2. Monter les blancs d'œufs en neige ferme. Intégrer délicatement au mélange précédent. Assaisonner. Transférer dans une poche munie d'une douille lisse.
3. Concasser le pain de seigle sec et le disposer au fond de quatre verrines. Arroser de balsamique.
4. Disposer les tomates au-dessus.
5. Au moyen de la poche à douille, dresser le mélange au mascarpone et à l'ail des ours sur le dessus. Laisser reposer plusieurs heures au frais.
6. Au moment de servir, saupoudrer de pain de seigle sec concassé et ajouter une pointe de pesto d'ail des ours.



21

dimanche

10h

11h

12h

13h

Travail

LE SAVIEZ-VOUS?

?

TRAVAIL DU DIMANCHE

Les collaborateurs ayant des responsabilités familiales doivent bénéficier de 12 dimanches de congé au minimum par année civile. Sont réputées responsabilités familiales l'éducation des enfants jusqu'à l'âge de 15 ans et la prise en charge de membres de la parenté ou de proches exigeant des soins.

QUIZ!

Suis-je autorisé à accorder un dimanche de congé tous les deux mois aux salariés ayant des responsabilités familiales ?

A) Oui B) Non

Réponse B

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

DOSSIER :



gastia
Die Fach- und Erlebnismesse
für Gastfreundschaft

22 AU
24 MARS
2026

Gastia 26: une fenêtre sur la restauration et l'hôtellerie de demain

Le 4^e salon professionnel Gastia 2026 se tiendra du 22 au 24 mars 2026 à l'Olma Messen de Saint-Gall. Ce rendez-vous incontournable pour le secteur de l'hospitalité (restauration, hôtellerie, catering, etc.) réunira plus de 160 exposants qui y proposeront les nouvelles tendances, produits et solutions pour les professionnels de la branche.

Lors de cette nouvelle édition, le salon se concentrera notamment sur les progrès de l'Intelligence Artificielle (IA), désormais bien présente dans la restauration et l'hôtellerie. L'exposition «Focus IA» sera consacrée aux applications concrètes, déjà adoptées par un nombre grandissant d'entreprises pour faciliter le travail: assistants numériques pour les tâches administratives; planification des services; aide robotisée à la réception ou au service, etc.

«TROUVER DU PERSONNEL»

Deux autres thèmes d'une brûlante actualité seront abordés: «Trouver du personnel en période de turbulences» et «La durabilité, avantage concurrentiel et non facteur de coût». Le rôle des femmes dans la restauration et l'hôtellerie fera

également l'objet d'un forum, ainsi que l'évolution du goût avec cette nouvelle tendance qui voit se fusionner le meilleur des deux mondes de la «street-food» et de la haute gastronomie.

CHANVRE ALIMENTAIRE...

Deux produits seront à l'honneur. D'abord le chanvre alimentaire avec le chef étoilé Urs Koller. Il a imaginé toute une série de recettes à base de cette plante, qualifiée de «super-aliment», aux saveurs de noisettes, riche en protéines, acides gras, fibres et vitamines. Issu des graines du Cannabis, le chanvre alimentaire est cultivé spécifiquement pour l'alimentation avec un taux de THC inférieur à 0,2%, ce qui le rend non psychoactif, contrairement au chanvre dit «récréatif».



... ET POIS JAUNE

Ensuite le pois jaune qui fait un retour impressionnant dans la cuisine professionnelle. Le chef Aurel Manser, membre des «Swiss Culinary Creators» se fera l'avocat de cette légumineuse aux vertus insoupçonnées et expliquera comment l'utiliser intelligemment en cuisine. Grâce à leur richesse en fibres, en protéines, en vitamines, ainsi qu'en minéraux, et leur faible indice glycémique, les pois jaunes sont aujourd'hui unanimement loués par les diététiciens.

Une place spéciale sera encore réservée au Label «Fait Maison», très présent en Suisse romande, mais qui mérite une plus grande visibilité outre-Sarine.



Lactalis Foodservice à Gastia 2026 : Saveurs méditerranéennes & innovation suisse sur la Piazza

Lactalis Foodservice est heureux de participer à l'édition 2026 de Gastia avec une présence gourmande et inspirante. En tant que partenaire de référence pour la gastronomie, nous présentons notre large gamme de produits premium – des spécialités fromagères italiennes emblématiques aux marques suisses fortes de notre portefeuille.

Un moment fort attend cette année tous les visiteurs : la toute nouvelle innovation BAER, dévoilée pour la première fois à Gastia. Avec cette nouveauté, nous affirmons notre engagement pour des solutions Foodservice modernes, pratiques et parfaitement adaptées aux besoins des professionnels – développées pour offrir encore plus de goût, de créativité et de performance en cuisine. Nos équipes se réjouissent de présenter le produit en démonstration et d'offrir un premier aperçu exclusif aux spécialistes.

Nous invitons également à un authentique «Aperitivo all'italiana»: une délicieuse combinaison de charcuteries italiennes soigneusement sélectionnées et d'un assortiment raffiné de nos spécialités fromagères. Tout ce qui fait l'essence d'une véritable culture de l'aperitivo italien. Une source d'inspiration tendance pour créer des moments gourmands simples et savoureux, parfaitement adaptés au quotidien de la restauration.

Nos expertes et experts seront présents pour partager les dernières tendances, présenter des applications concrètes et discuter de solutions personnalisées – pour la gastronomie, l'hôtellerie et le catering.

Nous vous invitons chaleureusement à nous rendre visite sur la Piazza Lactalis !

Halle 3.0, Stand 03





Une mousse de lait digne d'un barista professionnel – désormais disponible sur simple pression d'un bouton



Découvrez les innovations d'Egrosuisse, telles que la nouvelle lance vapeur automatique iSteam Pro pour les machines à café automatiques Egro Next et Egro MoDe, ainsi que pour la machine à café à porte-filtre Invicta Specialty de Rancilio.

iSteam Pro permet, d'une simple pression sur un bouton, de faire mousser le lait de manière précise et automatique, avec un résultat constant. Sur tous les modèles, la température, la hauteur de la mousse et les recettes individuelles peuvent être facilement réglées et activées automatiquement via l'écran tactile. iSteam Pro fournit une mousse parfaite et constante, de qualité barista, avec tous les types de lait, y compris les alternatives végétales.

Autres fonctionnalités intelligentes de la machine à café automatique Egro MoDe qui facilitent le quotidien et enrichissent votre offre :

- Le bypass d'eau fraîche: une option intéressante pour les boissons fraîches en été.
- Le nettoyage automatique intégré: une hygiène maximale sans manipulations compliquées, rapide et fiable.

Venez vous en convaincre par vous-même et savourez une mousse de lait parfaite !

Halle 3.0, Stand 3.0.57



DOSSIER :



gastia
Die Fach- und Erlebnismesse
für Gastfreundschaft

**22 AU
24 MARS
2026**



Les séduisants vins de la fratrie Wetli



(de g. à dr.) Kaspar, Matthias, Florian et Adrian Wetli.

Sur les coteaux ensoleillés de l'est de la Suisse, le domaine Wetli Weine, basé à Berneck, dans le canton de Saint-Gall, cultive une riche variété de cépages : Pinot Noir et Gris, Diolinoir, Muscaris, Donauriesling, Riesling-Sylvaner, etc. La maison Wetli est aujourd'hui dirigée par les frères Kaspar Jr, Matthias, Florian et Adrian qui ont pris la succession de leurs parents, Suzane et Kaspar, en 2022. Leur travail remarquable leur a valu d'être repérés par le Gault & Millau qui leur a conféré le titre de « Rookies de l'année 2025 », les hissant parmi les producteurs de vin les plus prometteurs du pays.

La maison Wetli, qui allie innovation, production durable et tradition, s'est d'ores et déjà taillé une belle réputation pour ses vins de la vallée orientale du Rhin. « Nos vignes sont réparties sur 18 ha et sur trois cantons, celui de Saint-Gall, et les deux Appenzell », nous a précisé Kaspar, dans un français (presque) sans accent, hérité de son séjour à la haute école de Changins. Il s'y

est formé à l'œnologie, une expertise qui reste son domaine de prédilection, en toute complicité avec son frère Adrian, maître de chai. Les ventes sont l'affaire de Matthias et l'administration celle de Florian.

Des spécialités remarquables

La spécialité la plus recherchée des quatre frères est manifestement le Malbec d'Appenzell, issu des grappes qui poussent près du lac de Constance, séchées à l'air et élevées en fûts de chêne. À quoi s'ajoute la Gamme 6tus, qui comprend des vins de haute tenue comme le Diolinoir, le Pinot Noir, le Chardonnay et le Pinot Gris, ainsi que le Gamme Invitius, avec ses cépages blancs et rouges aromatiques, comme le Johanniter, le Muscaris, le Donauriesling, le Merlot et le Pinot Noir.

Pour les frères Wetli, la « barrière de röstis » n'est pas un problème ! « Nous pouvons déjà compter sur une clientèle romande très fidèle, plus d'une dizaine de restaurateurs qui ont été séduits par nos vins, mais aussi une clientèle privée déjà significative », se félicite Kaspar.

Passionnée par son travail, la fratrie propose à ceux qui le souhaitent des cours de dégustation. Sa cave est ouverte aux visiteurs du mardi au samedi. La maison Wetli vous donne rendez-vous au salon Divinum du 25 au 30 mars, au Parc des Sports, à Morges.

Halle 2.0, Stand 2.0.11



© wetliweine.ch



L'audace du goût au service de la restauration

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

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

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

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

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



sur des matières premières issues de pays au climat adapté et au savoir-faire spécifiques, notamment pour les câpres, mini poivrons et piments. Cette transparence sur l'origine est un pilier fort : chaque filière, du Maroc à l'Inde, est tracée et suivie de manière transparente. La gamme s'étend au-delà des cornichons : piments jalapeños, mini épis de maïs, et à venir prochainement des sauces « street food ».

Nouvelle campagne dans le food service !

Sans Reitzel, ce n'est pas pareil ! Signé Hugo Reitzel avec son rebranding avec ses uniques packagings jaunes, avec une identité forte et décalée ! Comme pour poursuivre la continuité de l'envie d'innover et de se différencier avec ce petit twist décalé !

Découvrez notre gamme de produits - pickles, sauces et vinaigres pour les professionnels : Grand Format - Hugo Reitzel, www.hugoreitzel.ch

Durabilité

La seule conserverie de Suisse est très engagée dans la production responsable. Exemple ? Sa filière indienne de cornichons Fairtrade est unique au monde. Plus de 3 000 agriculteurs en Inde bénéficient de contrats transparents, de salaires équitables hommes-femmes et d'un fonds premium voté annuellement pour des projets collectifs, avec inclusion des femmes dans la gouvernance locale. Créée il y a 20 ans avec Fairtrade, cette filière garantit trois récoltes par an, assurant continuité et qualité pour le marché suisse, où les contraintes climatiques imposent



des approvisionnements complémentaires.

Leur programme VIA (Very Important Actions) structure les actions durables de la marque autour de trois piliers : People, Pickles, Planète, avec des objectifs concrets à 2030 : agroécologie, réduction des intrants, bilan carbone et développement de filières équitables.

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

Halle 3.1, Stand 3.1.38

Découvrez
notre rapport
de durabilité :



Naturellement surgelé



Parce que le vrai plaisir ne connaît pas de détours.

Du 22 au 24 mars, Louis Ditzler AG présentera au salon gastia de Saint-Gall ce que signifie aujourd'hui « Naturellement surgelé » : la nature à l'état pur. Le froid s'en charge. Le plaisir reste. En tant que spécialiste suisse des fruits et légumes surgelés, nous proposons des solutions qui facilitent le quotidien dans la restauration et la restauration collective – efficaces, durables et savoureuses.

Notre assortiment va des légumes frais du marché aux fruits aromatiques pleins de couleur et d'intensité, en passant par des champignons au caractère affirmé et à l'arôme boisé intense. Les marrons font également partie de notre assortiment de base : un produit qui allie le confort automnal et de multiples possibilités d'utilisation. Grâce à une congélation douce immédiatement après la récolte, la structure, les valeurs nutritionnelles et l'arôme d'origine des produits sont préservés, sans détours et en mettant l'accent sur la qualité naturelle.

Sur notre stand, cette qualité se traduit dans la pratique : un plat de dégustation adapté à la saison, fraîchement préparé par notre jeune chef talentueux, donne un aperçu des possibilités culinaires offertes par nos produits.

Une expertise en matière de produits surgelés qui rassemble, avec des produits fiables qui laissent place au plaisir gustatif.

Halle 3.0, Stand 3.0.47



La qualité en tasse, structurée par le digital

Dans l'hôtellerie et la restauration haut de gamme, la simplicité apparente repose souvent sur une grande complexité opérationnelle. Les clients perçoivent une expérience café fluide et cohérente. En arrière-plan, les équipes gèrent les heures de pointe, la rotation du personnel et des attentes croissantes en matière de personnalisation.

Garantir qu'un cappuccino servi à 7h du matin ait le même goût et la même texture que celui servi à 19h – sur un ou plusieurs points de vente – exige plus que d'excellents grains. Cela nécessite un système intelligent capable de protéger la qualité en tasse dès la conception.

Avec la Nouvelle Ligne A, Franke Coffee Systems introduit une nouvelle base digitale pour le service café professionnel : FrankeOS. Ce système d'exploitation de nouvelle génération redéfinit l'interaction entre l'utilisateur et la machine, tout

en sécurisant les standards de qualité au sein de l'établissement.

Conçu autour de la clarté et du contrôle, FrankeOS propose une interface structurée et visuelle qui guide intuitivement la sélection des boissons, la configuration et les processus de service. La logique



d'utilisation reste cohérente, ce qui réduit la complexité de formation et permet aux équipes d'opérer avec assurance – sans compromis sur le goût, la texture ou la présentation, même dans des environnements à forte rotation ou à forte pression.

Au niveau managérial, FrankeOS offre un pilotage précis des recettes, des paramètres et des droits d'accès. Les réglages des boissons peuvent être définis avec exactitude, les autorisations attribuées par rôle, et l'architecture du menu adaptée aux besoins opérationnels. Les standards de marque ne dépendent ainsi plus uniquement du niveau individuel de compétence : ils sont intégrés directement dans le système.



La machine devient alors bien plus qu'un équipement de production. Elle agit comme une plateforme maîtrisée, garantissant une qualité en tasse premium constant, simplifiant les routines quotidiennes et soutenant l'efficacité opérationnelle sur l'ensemble des équipes et des points de vente.

Avec FrankeOS en son cœur, la Nouvelle Ligne A transforme le service café professionnel en une expérience digitalisée, structurée et intuitive – au service de ce qui compte le plus en Suisse romande comme ailleurs : la constance et l'excellence dans chaque tasse servie.

Découvrez-en davantage sur la Nouvelle Ligne A : aline.franke.com

Hall 2.0, Stand 2.0.09