

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

Le temps c'est de l'argent

Cherchez-vous une solution de contrôle de la durée du travail à un prix attractif? GastroTime est un instrument de planification du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.

Simple et efficace!

Gastroconsult

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



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 6 • 27 mars 2026



SUISSE

> Page 5

Trois femmes et quatre hommes décrochent le Graal

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



GENÈVE

> Page 12

Des extras bien formés

SOUTIEN AU COMMERCE LOCAL

Une solution de paiement sans commission marchande



VU POUR VOUS



146^e cérémonie de remise des diplômes de l'école hôtelière de Genève

Cet événement a réuni plus de 200 invités, parmi lesquels familles, proches, partenaires et professionnels du secteur de l'hospitalité. Au total, 23 diplômés de l'École Supérieure ont reçu leur diplôme, aux côtés de 3 diplômés du programme EPD ES (postdiplôme). Ces derniers constituent la toute première volée depuis le lancement de ce programme en 2024, marquant une étape importante dans le développement académique de l'institution.

La cérémonie s'est ouverte par un mot de bienvenue de Mikael Lambotte, General Manager du Four Seasons Hôtel des Bergues Genève, soulignant l'importance de former les talents de demain dans des environnements d'excellence.

Kareen Vaisbrot, Directrice de GastroSuisse, a pris la parole pour partager sa vision du secteur et adresser ses encouragements aux diplômés. En ouverture, Elio Rossi, ancien Major de promotion, s'est adressé aux diplômés à travers un message vidéo. La cérémonie s'est conclue par une allocution de Susanne Welle, directrice de l'EHG, saluant l'engagement et le parcours des diplômés, désormais appelés à devenir les futurs leaders de l'industrie de l'hospitalité.

PimPay sera active en mai 2026. Cette solution a déjà suscité l'intérêt de plusieurs médias. Ses avantages? Pas de prélèvement sur les transactions et un modèle encourageant la visibilité du commerce auprès de la clientèle.

M.M.

TECHNOLOGIE

L'idée de PimPay est née à Lausanne, suite au constat partagé par ses fondateurs, dont un ancien cadre de la Banque cantonale vaudoise, que les frais de transaction imposés par les émetteurs de carte, et l'app bien connue de paiement mobile nationale, rendent la situation difficile pour les petits et moyens commerçants, en rognant leurs marges.

Animés par la volonté de créer une solution éthique et purement locale, ils ont développé PimPay afin d'en faire un véritable moyen de paiement responsable. Alors que toutes les solutions de paiement actuelles ont historiquement été pensées exclusivement pour le consommateur, faisant du mar-

chand la seule source de financement, PimPay renverse cette logique. La solution a été conçue d'abord pour le commerçant. Mais le consommateur n'est pas en reste : il bénéficie de promotions immédiates, de gains associés à sa fidélité, d'une plateforme d'échange sur ses expériences en magasin, tout en soutenant concrètement le commerce local.

PimPay s'adresse aux commerçants encaissant aujourd'hui par cash, carte de débit, carte de crédit ou Twint, sans limite de chiffre d'affaires. Tous les secteurs sont concernés : commerce de détail (épicerie, boulangeries, cordonneries...), restauration (bars, restaurants, salons de thé, food trucks...) et services (coiffeurs, salons d'esthétique, taxis...).

Les avantages de cette solution pour le commerçant? Zéro commission sur l'encaissement. L'argent généré par la transaction est reversé en 48 heures ouvrées maximum. De quoi réaliser des économies directes de plusieurs centaines de francs par mois pour chaque point de vente.

OUTILS DE FIDÉLISATION

PimPay intègre également des fonctionnalités exclusives pour les commerces de proximité, sous forme de campagnes de communication personnalisées destinées exclusivement aux consommateurs de proximité, ainsi qu'un programme de fidélité automatisé

et 100% sur mesure pour chaque point de vente, et un mini-réseau social focalisé sur le commerce local. Des outils de communication ciblée et de gestion de la fidélité qui permettent aux commerçants d'augmenter significativement leurs ventes et leur visibilité.

Envie d'en savoir plus? PimPay organise un webinaire le 2 avril prochain.
Plus d'infos : <https://www.pimpay.ch/fr/>

COMBIEN ÇA COÛTE?

PimPay fonctionne sur la base d'un abonnement mensuel fixe, entièrement modifiable et résiliable à tout moment, et sans engagement.

- Un premier abonnement à 0.- (STARTER) permet de tester l'application et d'encaisser jusqu'à 10 transactions par mois, sans aucun frais.
- Un abonnement intermédiaire à 9.- par mois (EVOLUTION) permet d'encaisser jusqu'à 35 transactions chaque mois, et de réaliser une campagne de communication gratuite par mois.
- Un abonnement à 29.- par mois (PRO) permet d'encaisser un nombre illimité de transactions (sans limite de montant) et de réaliser deux campagnes de communication gratuites par mois.

-85

32%

Baked Potatoes
fermes à la cuisson
10 kg net



20⁹⁹

GGAP Filet de saumon, en vrac
sans peau, pauvre en arêtes
élevage, Norvège
env. 1,3 kg
Prix à l'unité sous vide 22,90/kg



8⁶⁵

Quality
Crème à café
en portions
15% de matière grasse
UNT



30.3-4.4.2026

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



**139^e ASSEMBLÉE
GÉNÉRALE ORDINAIRE 2026**
Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève



MERCREDI 6 MAI 2026
RAMADA EVENT CENTER LA PRAILLE
Route des Jeunes 10-12, 1212 Lancy

**Ordre du jour Assemblée générale ordinaire
statutaire – 15 h**

1. Ouverture de séance, approbation de l'ordre du jour de l'AG 2026 et approbation du procès-verbal de l'AG 2025
 - a. Salutations — présences
 - b. Désignation des scrutateurs
2. Rapports des commissions (questions et approbation)
3. Rapport du Trésorier (questions et approbation)
4. Rapport de la fiduciaire (questions et décharge au comité)
5. **ÉLECTIONS :**
 - a. **Présentation des candidats**
 - b. **Élection du Président**
 - c. **Élection des membres du Comité Cantonal**
6. Discours du nouveau Président
7. Discours du nouveau Directeur
8. Élection des membres d'honneur
9. Divers et propositions individuelles

Il est rappelé que les membres doivent impérativement se munir de leur carte de membre pour accéder à l'assemblée. En cas de procuration délivrée à un tiers, ce dernier doit également être porteur d'une copie de la carte du membre représenté.

**Ordre du jour Assemblée générale publique –
sur invitation nominative et non transmissible – 17 h**

1. Discours du Président sortant, Monsieur Laurent TERLINCHAMP
2. Salutations et allocution de bienvenue du Président
3. Allocution du nouveau Directeur
4. Allocution du Président de GastroSuisse, Monsieur Beat IMHOF
5. Allocution du Magistrat, Monsieur Pierre MAUDET
6. Diplôme d'ancienneté *.
7. Remise des cadeaux aux élèves ayant suivi nos formations en 2025
8. Remerciements et invitation buffet dinatoire.

** Toutes les personnes membres de la SCRHG désirant recevoir un **diplôme d'ancienneté** pour 20 ans ou plus de sociétariat sont priées de s'annoncer au secrétariat au **022 329 97 22**.*

**CANDIDATURE
Comité Cantonal**

Aux termes de l'article 28 des Statuts de la SCRHG :

Les candidatures au comité cantonal doivent être déposées par écrit auprès du comité, au plus tard 30 jours avant la date de l'assemblée générale (la date de réception faisant foi).

Chaque candidature doit indiquer le poste visé (membre du comité cantonal) et être accompagnée des documents suivants :

1. Copie de la pièce d'identité, recto/verso (ou du passeport).
2. Copies de toutes vos autorisations d'exploiter valides au cours des 4 années qui précèdent l'élection.
3. Copie de votre carte de membre de la SCRHG.
4. Certificat de bonne vie et mœurs.
5. Extrait du casier Judiciaire.
6. Attestation de la Police du Commerce et de lutte contre le Travail au Noir (PCTN), certifiant que vous avez été au bénéfice d'une autorisation d'exploiter ininterrompue pendant 2 années au minimum, au cours des quatre années précédant l'élection. **

L'attestation doit entre-autre mentionner que vous n'avez fait l'objet d'aucune décision de suspension durant ces délais.

*** Afin de faciliter l'obtention de cette attestation, les candidats peuvent accorder une procuration à la SCRHG, qui se chargera d'effectuer une demande groupée pour l'ensemble des candidats.*

Pour obtenir le modèle de procuration, veuillez contacter rapidement le secrétariat au 022 329 97 22 et demander l'assistante de direction, ou adresser directement votre demande par courriel à j.marquant@scrhg.ch.

**CANDIDATURE
Présidence**

Aux termes de l'article 28 des Statuts de la SCRHG :

Les candidatures à la présidence doivent être déposées par écrit auprès du comité, au plus tard 30 jours avant la date de l'assemblée générale (la date de réception faisant foi).

Chaque candidature doit indiquer le poste visé (président — ou en cas de non-élection à la Présidence, vous devez indiquer si vous postulez aux élections de membre du Comité Cantonal) et être accompagnée des documents suivants :

1. Copie de la pièce d'identité, recto/verso (ou du passeport).
2. Copies de toutes vos autorisations d'exploiter valides au cours des 6 années qui précèdent l'élection.
3. Copie de votre carte de membre de la SCRHG.
4. Certificat de bonne vie et mœurs.
5. Extrait du casier Judiciaire.
6. Attestation de la Police du Commerce et de lutte contre le Travail au Noir (PCTN), certifiant que vous avez été au bénéfice d'une autorisation d'exploiter ininterrompue pendant 6 années au minimum, au cours des dix années dernières années. ***

L'attestation doit entre-autre mentionner que vous n'avez fait l'objet d'aucune décision de suspension durant ces délais.

**** Afin de faciliter l'obtention de cette attestation, les candidats peuvent accorder une procuration à la SCRHG, qui se chargera d'effectuer une demande groupée pour l'ensemble des candidats.*

Pour obtenir le modèle de procuration, veuillez contacter rapidement le secrétariat au 022 329 97 22 et demander l'assistante de direction, ou adresser directement votre demande par courriel à j.marquant@scrhg.ch.

TRÉSORS DE NOS TERROIRS

L'Abricotine AOP

L'Abricotine est l'une des deux eaux-de-vie emblématiques du Vieux Pays, l'autre étant celle issue des poires Williams du Valais. Ayant obtenu son AOP en 2003, elle est obligatoirement préparée avec un minimum de 90% d'abricots de la variété Luizet, les 10% restants pouvant provenir d'autres variétés locales. Seuls les meilleurs fruits indigènes sont utilisés : ils doivent être à maturité, sains, propres et de calibre d'au moins 35 mm. Chaque abricot doit être dénoyauté, souvent après sa fermentation, mais avant sa distillation, afin d'éviter une amertume trop prononcée.



L'abricot Luizet a été introduit dans la région vers 1875 par l'arboriculteur Lyonnais Joseph Sablier venu s'établir en Valais. Ce fruit s'est magnifiquement implanté sur les rives du Rhône dont l'ensoleillement lui convient à merveille. Il doit son nom à son créateur, l'abbé Gabriel Luizet, un ecclésiastique-botaniste qui l'a créé à Ecully dans la région de Lyon au début du XIX^e siècle. L'abricot Luizet est devenu la variété reine du canton bien que sa production soit en recul depuis quelques années.

La fermentation des abricots, après foulage, s'effectue idéalement à une température de 20°C. Les fruits sont ensuite placés dans des cuves ou des fûts fermés hermétiquement en attendant la distillation dont la limite est, selon le cahier des charges, fixée au 28 février de l'année suivant la récolte des fruits. Les fûts ou

les cuves sont stockés au frais (moins de 18°C), afin de garantir l'inertie du contenu. Une fois la distillation effectuée, le distillat est réduit jusqu'au taux désiré (minimum 40% vol.), à l'aide d'eau déminéralisée. Le sucrage est autorisé à hauteur de 5 g/litre.

« Seul un tout petit groupe de distillateurs locaux est habilité à produire notre Abricotine. Le producteur le plus important est la maison Morand à Martigny, mais on peut aussi citer le domaine de la Colline de Daval, à Sierre. Ces deux maisons ont une excellente réputation », nous a confié Brigitte Gabbud de la Chambre valaisanne d'agriculture (CVA) à Conthey. Toutes deux sont des entreprises familiales, ancrées dans la tradition de génération en génération, la première depuis la fin du XIX^e siècle et la seconde depuis le tout début du XX^e.

L'Abricotine AOP du Valais est une eau-de-vie fine idéale en digestif, fraîche ou frappée. En cuisine, elle sublime les desserts comme les parfaits glacés, les sorbets, ou le nappage de chocolat. Elle aromatise magnifiquement les pâtisseries, par exemple les tourtes, et s'associe même au salé, par exemple pour flamber une raclette ou napper un filet de porc.

Georges Pop

Image : © AOP-IGP



www.aop-igp.ch/fr/abricotine-aop

“



© Caritas - Frundgalina architectes

NEUCHÂTEL

CAFÉ BAINS AUX JEUNES RIVES

Porté par Caritas Neuchâtel, avec le soutien de plusieurs sponsors, dont la Loterie romande et la Mobilière Assurances, un Café-Bains ouvrira ses portes au début de l'été à Neuchâtel, dans le cadre du réaménagement des Jeunes-Rives. Le nouvel établissement proposera une petite restauration, avec des produits locaux et de saison. Il offrira un espace bain, avec deux saunas, ainsi qu'un accès au lac pour des baignades toute l'année. Diverses activités y sont prévues : concerts, jeux, yoga en plein air, etc. Caritas Neuchâtel souligne que ce lieu, « dédié au bien-être et au vivre-ensemble sera ouvert à toutes et à tous (...) dans le but de lutter contre l'isolement, en créant des espaces d'échanges et de rencontres ».

Le Café Bain de Caritas sera situé non loin du nouveau restaurant et « take away » des Jeunes Rives, dont la gestion, au début de cette année, a été confié par la ville à trois restaurateurs locaux. Ce nouvel établissement, qui sera également inauguré cet été, pourra accueillir 50 personnes en salle et une centaine en terrasse.

G.P.



© villars.com

FRIBOURG

UNE DÉGUSTATION RECORD DE CHOCOLAT

Le dimanche 15 mars dernier, à l'occasion du 125^e anniversaire de sa création, la chocolaterie Villars, a organisé une séance de dégustation géante, dans la grande salle Saint-Léonard de Fribourg, à laquelle près de 1000 gourmands – 997 pour être précis – ont participé.

Au total, ce sont 48 kg qui ont été simultanément engloutis par les participants, sous le regard d'huissiers mandatés pour homologuer ce nouveau record qui figurera dans le Livre Guinness. Le précédent record était détenu depuis 2018 par l'université de Lima, au Pérou, qui avait réuni 800 personnes pour une dégustation synchrone. La manifestation a aussi permis aux convives de découvrir les chocolats de la nouvelle collection anniversaire « Héritage 1901 », inspirée de recettes historiques de la maison. Ces tablettes inédites seront disponibles dès le 1^{er} avril en Suisse, ainsi que dans plus de 60 pays.

G.P.

DE NOMBREUX AVANTAGES

Chaque semaine
plus de 2000 actions.



CONSULTEZ TOUS
LES AVANTAGES



33%
16.47
kg

Gigot d'agneau frais
avec os, importé, env. 2.5 kg



ALIGRO

Du 30 mars au 4 avril 2020 - prix Prix hors TVA - rabais déduit



NOUVEAU PARTENARIAT MONDIAL
AVEC RELAIS & CHÂTEAUX

Aujourd'hui, des hôtels et des restaurants totalisant plus de 300 étoiles Michelin à travers le monde font confiance à sknife. Parmi eux, on compte des chefs de renom tels que Mauro Colagreco (Le Mirazur), les frères Sühring à Bangkok ou encore Franck Giovannini (Crissier), tous membres de l'association Relais & Châteaux.

Ils misent sur de l'acier chirurgical et damassé de haute qualité ainsi que sur du bois stabilisé d'une qualité irréprochable, qui confèrent à nos couteaux et couverts une beauté durable et un tranchant permanent.

//sknife.com

OONA CAVIAR :
DOUBLE SACRE
HISTORIQUE AUX
BLACK PEARL
AWARDS 2026



Le 23 mars 2026, la maison Oona Caviar, basée à Frutigen, a officialisé sa performance lors de la première édition des Black Pearl Awards à Gstaad. Ce nouveau concours international, exclusivement dédié à l'excellence du caviar, a réuni l'élite mondiale des producteurs et des experts gastronomiques.

Le jury, composé de chefs étoilés et d'experts internationaux, a récompensé les produits suivants lors d'une dégustation à l'aveugle :

- Gold : Fresh Siberian (Oona Caviar N°103 - classic)
- Gold : Fresh Ossetra (Oona Caviar Osietra Carat)

Ces prix sont d'autant plus prestigieux qu'ils ont été décernés dans les catégories les plus compétitives du concours, basés sur des critères de texture, de grain et de finesse sensorielle.

//www.oona-caviar.ch/fr
//theblackpearlwards.com/the-results-2026/



METTEZ LES VINS SUISSES À
L'HONNEUR DANS VOTRE RESTAURANT

Dans le cadre de Swiss Wine Gourmet, les restaurants labellisés sont invités à proposer un concept d'événement original autour des vins suisses qui se déroulera durant l'été, entre le 15 juin et le 15 juillet 2026.

Cette période estivale se prête particulièrement bien à la création d'expériences conviviales et festives, associant gastronomie, vins suisses et animations (musique, rencontres avec des vignerons, dégustations, etc.).

Après étude des concepts, 30 restaurants seront sélectionnés par un jury composé de représentants de Swiss Wine Promotion et de partenaires gastronomiques.

Chaque établissement retenu bénéficiera de :

- Maximum CHF 2'000.- de soutien financier pour l'organisation de l'événement (soirée spéciale, dégustation, Wine & Dine, animation, etc.).

- Un soutien à la communication locale (affiches, publications sponsorisées sur les réseaux sociaux, etc.).
- Un pack visuel Swiss Wine Gourmet comprenant notamment du matériel de promotion (ice bag, drop stop, verres estampillés, etc.).

Parmi ces 30 restaurants, trois établissements seront distingués sur le podium et bénéficieront d'une visibilité renforcée, notamment grâce à la production de contenus et à une mise en avant sur les canaux de communication de Swiss Wine.

Dépôt des concepts - jusqu'au 17 avril 2026

Les restaurants intéressés soumettent leur concept d'événement via la plateforme : <https://www.swisswinegourmet.ch/login>



Gaël Christen et Adèle Dafflon devant «Le Popu». © frapp

Un élan de solidarité sauve
«Le Popu» de la faillite

C'est presque un conte de fées : menacés de faillite, les propriétaires du Café Populaire, un établissement centenaire du centre de Fribourg, ont lancé en février dernier un appel à l'aide sur une plateforme de financement participatif. Ils ont été stupéfaits par la mobilisation solidaire que leur SOS a suscitée : non seulement l'argent nécessaire au sauvetage du «Popu», comme on l'appelle familièrement, a été réuni en quelques heures, mais la somme obtenue va leur permettre, en plus, de remettre à neuf une bonne partie de leurs installations.

GEORGES POP

FRIBOURG

Depuis plusieurs années, Le Populaire constatait une érosion de sa clientèle et de son chiffre d'affaires. En cause : les travaux interminables qui, à la rue Saint-Michel, encerclent l'établissement et limitent son accès. Ils sont liés à la rénovation de la Bibliothèque cantonale voisine et comprennent l'installation d'un chauffage à distance et, ce qui n'était pas initialement prévu, le remplacement des canalisations dont la vétusté a été constatée. L'année dernière «Le Popu» a bouclé sur une perte de 50 000 francs, alors que ses charges fixes se montent mensuellement à quelque 100 000 francs. La situation devenait intenable !

UNE DIVINE SURPRISE

«Ce fut incroyable, inattendu... formidable ! Nous avons mis en ligne notre appel au secours à 10h30. À peine six heures plus tard, les 50 000 francs nécessaires pour nous permettre de continuer étaient déjà réunis», raconte Adèle Dafflon, encore



sous le coup de l'émotion. Elle et son associé, Gaël Christen, avaient travaillé dans l'établissement lorsqu'ils étaient étudiants. S'y étant attachés, c'est ensemble qu'ils l'ont repris il y a une dizaine d'années.

Emporté par son élan, ce soulèvement de solidarité ne s'est pas arrêté; clients, citoyens, étudiants, restaurateurs, élus de la ville ou du canton, etc. ont continué à mettre la main à la poche, pendant des semaines. « Nous sommes infiniment reconnaissants à tous ces gens qui nous ont aidés. L'argent réuni dépasse toutes nos espérances... Plusieurs fois la somme indispensable pour nous permettre de tenir bon jusqu'à la fin des travaux, en automne », s'enthousiasme Adèle Dafflon.

ILS ONT RETROUVÉ LE SOURIRE

Grâce à ces fonds, les deux associés envisagent l'avenir avec optimisme. Ils prévoient des travaux pour insonoriser leur salle, rafraîchir le lieu, renouveler les installations en cuisine et acquérir un nouveau véhicule d'entreprise. « Le Popu » continuera ainsi à offrir à ses clients ses réputés burgers maison, ses gourmandes baguettes sandwiches, ses savoureux encas et ses salades au poulet ou au chèvre chaud qui ont fait sa réputation...

... Et poursuivre aussi sa vocation de lieu de vie, comme tous les bistrot, cafés et restaurants, enchâssés dans le tissu social d'une ville ou d'un village, sans lesquels l'existence serait bien triste !

MÉRITE CULINAIRE SUISSE

Trois femmes et quatre hommes décrochent le Graal

Sept professionnels de talent ont obtenu cette distinction destinée à honorer leur excellence. Claude Froté, ancien patron du Bocca à Saint-Blaise (NE), est gratifié d'un mérite d'honneur.

M. M.

SUISSE

Après six éditions en 2020, 2021, 2022, 2023, 2024 et 2025, sept professionnels des fourneaux et de la pâtisserie peuvent désormais arborer un foulard rouge et blanc, symbolisant leur haut degré d'excellence. Sélectionnés par un jury de haut vol, composé de grands chefs et de journalistes spécialisés, ils ont reçu le Mérite culinaire suisse des mains du conseiller fédéral Guy Parmelin lors d'une cérémonie qui s'est tenue à Berne le 9 mars.

Honneur aux dames tout d'abord, plus nombreuses cette année à avoir séduit le jury avec leurs CV, puisque, rappelons-le, il s'agit d'une sélection sur dossiers et non d'un concours. Maryline Nozahic, Découverte de l'année en 2005 au GaultMillau, lorsqu'elle œuvrait à Vugelles-la-Mothe, puis Cuisinière de l'année en 2012, alors installée à Cheseaux-Noréaz, et enfin gratifiée d'une étoile Michelin depuis 2017, fait partie des heureuses élues. Julia Pfäffli, qui a repris l'auberge familiale Zum Löwen à Bangerten (BE), est également récompensée. La cheffe aime marier ses racines culinaires avec l'expérience acquise durant ses années de voyage.

Stephanie Mittler crée depuis 2022 des desserts époustouflants au restaurant Mammertsberg, à Freidorf dans le canton de Thurgovie. Cette Bavaroise d'origine occupe également le poste de cheffe au sein de l'établissement et y prépare aussi le pain et mise sur des produits régionaux et de saison. Un talent et une approche qui lui valent un mérite pâtissier.

Côté masculin, on retiendra le célèbre Didier de Courten, connu pour sa cuisine d'exception au Terminus de Sierre où il a engrangé deux étoiles Michelin et 19 points au GaultMillau. Depuis quatre ans, il dirige neuf restaurants d'altitude, dont l'Espace Weissborn, un établissement haut de gamme et écoresponsable, ainsi



▲ Guy Parmelin, président de la Confédération.

► Une ambiance festive.

Photos : © ALOCO GmbH Alocco.ch

//meriteculinaire.ch

que six hôtels de la Société des Remontées Mécaniques de Grimentz-Zinal. En 2025, il a lancé Epicurialpe, un festival de saveurs alpines qui réunit grands chefs et artisans du goût.

Outre-Sarine, c'est Peter Schärer du Kronenhalle de Zurich qui a obtenu les faveurs du jury. Chef de cuisine depuis 2002, il est l'un des piliers du succès de la maison, dirige une brigade de 33 personnes et veille à la perfection de l'offre culinaire.

Côté douceurs, on retiendra encore le Jurassien Christian Boillat, dont la notoriété a démarré en 1997 à Saint-Prex où il a créé sa propre entreprise. Il est désormais à la tête d'un petit empire de l'excellence pâtissière, chocolatière et boulangère, avec une centaine de collaborateurs et plusieurs antennes : à Saint-Prex, Rolle, Signy, Morges, Crissier, Lausanne et Ouchy.

Ultime distingué : Paolo Loraschi, vice-directeur de la Confiserie Al Porto, présente à Locarno, Ascona, Bellinzona et Lugano. Depuis plus de 35 ans, il travaille au sein de l'entreprise, où il se distingue par l'excellence dans la création, le développement et le perfectionnement des produits.

Parallèlement, il s'est toujours engagé de manière constante et significative dans la formation professionnelle, notamment en tant que formateur pour les WorldSkills, contribuant ainsi de manière déterminante



à la valorisation et à la progression des nouvelles générations du secteur.

Acteur reconnu dans le monde des concours, il a porté son nom, et celui de la pâtisserie suisse bien au-delà des frontières nationales.

Ses créations, réalisées avec des matières premières de tout premier choix, se distinguent par leur fort impact visuel ainsi que par des associations de saveurs harmonieuses et mémorables.

CLAUDE FROTÉ, MÉRITE D'HONNEUR

Comme chaque année, le jury décerne un mérite d'honneur à un chef qui a marqué la scène gastronomique suisse. Une distinction qui couronne l'ensemble de la carrière de Claude Froté, cuisinier, restaurateur, vigneron, membre du Comité des Grandes Tables de Suisse. Pendant les nombreuses années passées au fameux Bocca, à Saint-Blaise, il a toujours parcouru son propre chemin, sans copier, sans suivre les modes, mais toujours en respectant ses clients et en réalisant ce dont il était convaincu. Il a toujours su rester à l'écoute de son entourage et s'imposer d'une manière à la fois amicale et élégante.

VIDÉOSURVEILLANCE

LE SAVIEZ-VOUS?

Afin de préserver la santé physique et psychique des travailleurs et de respecter leur personnalité, il est interdit d'utiliser des systèmes de surveillance au poste de travail.

QUIZ!

Suis-je autorisé à installer une caméra en salle pour m'assurer du bon comportement de mon personnel?

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

Nous rénovons vos volets

- En bois: Rénovation totale (ponçage, menuiserie, peinture)
- En aluminium: Nettoyage et Rethermolaquage selon les normes «Qualicoat» avec couleur à choix
- Fourniture et pose de volets alu neufs «Swiss Made»

Action -20%
jusqu'au 30.04.26

Prise en charge et livraison à votre domicile.

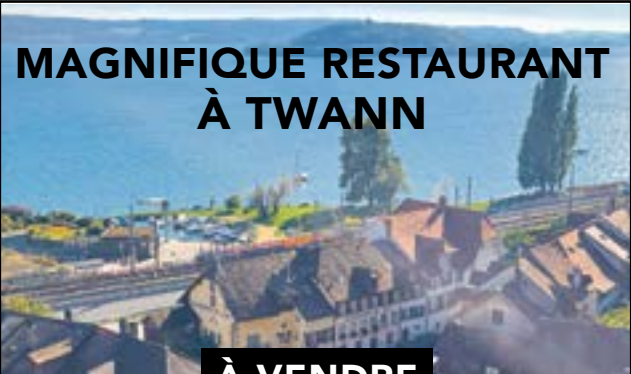
Contactez-nous pour un devis gratuit.

www.RenoCH.ch – 079 895 10 00

Votre entreprise régionale

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.

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.gindraux@lecafetier.net - Tél. 022 329 97 47

www.lecafetier.net

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

VALAIS

FOIRE DU VALAIS MARTIGNY

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

LUCERNE

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

(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 & Terroirs

Goûts et Terroirs
2 au 6 décembre 2026

Premier hôte d'honneur : Swissmilk

– Les producteurs suisses de lait.

www.gouts-et-terroirs.ch

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



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)**

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

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

LE CAFETIER

MOTS CROISÉS

N°1304

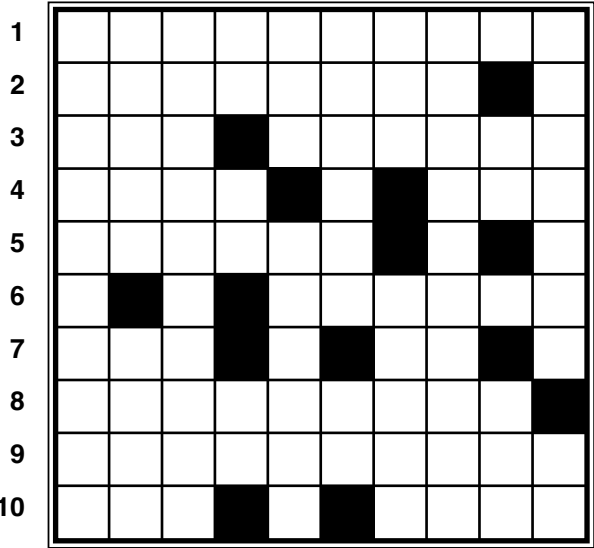
Horizontalement

1. Vit en altitude. – 2. Homme de bas fonds. – 3. Ne fait donc pas la tête. Mot d'ordre. – 4. Fut tsar de Russie. Tint. – 5. Croyant, mais pas religieux. – 6. Pas inutile. – 7. Sou nordique. Mesure jaune. – 8. Parlons du nez. – 9. Sont dans l'écuelle. – 10. Général sudiste. A traîné en justice.

Verticalement

1. Vit au sud. – 2. Espèce de tête. Détruit. – 3. Moitié de notable. – 4. Sujet. Epelé : droit d'autrefois. Chiffre romain. – 5. Agence de presse. Tissus minces et transparents. – 6. Corporations médiévales. Aux confins du Loiret. – 7. Préfixe novateur. Esclave. – 8. Sud-Américaines. – 9. Contracté. Partie de tennis. – 10. Greffe buccale. Personnel.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



Solution des mots croisés N°1303

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

LE «CRI» D'ALARME DES TOMATES

La découverte est fascinante : lorsque certaines tomates sont attaquées par un insecte ravageur, elles poussent un «cri» d'alarme destiné à leurs congénères qui activent aussitôt un mécanisme de défense pour se protéger.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

Il ne s'agit évidemment pas d'un avertissement sonore, mais d'un signal volatil et odorant que le biologiste Ted Turlings, de l'Université de Neuchâtel (UniNE), est parvenu à identifier, en étroite collaboration avec des chercheurs chinois de l'université de Hangzhou. Leurs conclusions ont été publiées dans la revue scientifique PNAS, de l'Académie des Sciences des États-Unis.

Bien que minuscule, l'aleurode du tabac (Bemisia tabaci), appelé aussi mouche blanche, est un insecte ravageur redoutable. Polyphage, il s'attaque non seulement aux tomates, mais aussi aux agrumes, aux tournesols, aux haricots, aux pommes de terre, au tabac, au coton, etc. Sa seule présence provoque souvent la destruction de toute une récolte. Cette bestiole transmet à ses victimes un virus, appelé bégomovirus, qui est fatal aux végétaux qu'il infecte. Or, certaines variétés de tomates ont appris à résister, aussi bien à l'insecte qu'à son hôte microbien.

PREMIÈRE ÉTAPE : NEUTRALISER LE VIRUS

Le biologiste de l'UniNE et ses collègues chinois ont constaté que, lorsque ces tomates étaient

attaquées par une légion d'aleurodes, elles libéraient une substance odorante contenant des molécules appelés β -caryophyllène. Aussitôt captées par les tomates voisines, ces molécules déclenchaient chez elles une réponse défensive qui consiste à produire d'autres molécules capables de neutraliser les bégomovirus. Un superbe travail en réseau !

SECONDE ÉTAPE : ANÉANTIR L'INSECTE

Mieux encore ! L'exposition au β -caryophyllène provoque chez les tomates la libération d'autres substances volatiles, comme le salicylate de méthyle et le β -myrcène, l'équivalent d'un « SOS » olfactif qui appelle à la rescousse les ennemis les plus redoutés de l'aleurode. Il s'agit en l'occurrence de guêpes parasitoïdes qui anéantissent les nymphes des insectes ravageurs, offrant ainsi à ces tomates une protection supplémentaire, suivant l'adage « les ennemis de nos ennemis sont nos amis ».

Les auteurs de cette étude soulignent cependant que seules certaines variétés de tomates sont capables d'émettre ce signal à base de β -caryophyllène. Ils constatent aussi que les variétés sauvages sont souvent plus résistantes que les variétés cultivées, ces dernières étant 80% plus susceptibles d'être attaquées. En sélectionnant les variétés résistantes, les scientifiques espèrent à terme trouver des pistes pour développer des cultures capables de se défendre contre les insectes ravageurs.

UN SCIENTIFIQUE PRIMÉ

À noter que le biologiste Ted Turlings n'en est pas à son coup d'essai. En 2023, il a reçu le Prix scientifique suisse Marcel Benoist pour ses recherches sur l'écologie chimique et ses découvertes sur les odeurs émises par les plantes pour attirer les prédateurs des insectes ravageurs.



L'aleurode (ou mouche blanche) est un ravageur redoutable des cultures.
© Chongqing Normal University (China)

À LA DÉCOUVERTE DE NOS CAVES

LAVANCHY VINS À NEUCHÂTEL

Fondé il y a plus de 130 ans par la famille Lavanchy, le domaine éponyme s'étend aujourd'hui sur 16 ha, sur les hauteurs bien exposées qui dominent le lac de Neuchâtel, entre le Landeron et Cortaillod. Bon an, mal an, on produit ici une gamme de vins au caractère bien marqué, comme le Chasselas - dont l'incontournable Non Filtré -, les Pinot Gris ou Noir, l'Œil de Perdrix et différentes spécialités qui, depuis cinq générations, ont fait la réputation de cette belle maison qui se partage entre tradition et modernité.

«Ici, on fait des vins qui nous plaisent en espérant qu'ils plairont au public», explique Florian Billod. Depuis un peu plus de 10 ans, ce viticulteur aguerrri dirige le domaine familial avec son oncle, Olivier Lavanchy. Il précise : «Nous avons eu une très belle vendange l'année dernière. Les millésimes 2025 sont solaires et présentent une belle maturité. Une belle année, en vérité ! En outre, au mois de janvier dernier, notre Non-Filtré est bien parti...»

Impossible pour le visiteur de déguster toute la gamme des vins exposés ici. Que nous suggère notre hôte ? Après une brève hésitation, tant il lui est difficile de désigner ses préférés, Florian Billod accepte de jouer le

jeu : «Puisqu'il faut faire un choix, peut-être notre Perdrix Blanche, spécialité exclusivement Neuchâteloise, issue du Pinot Noir pressé en blanc. Elle passe bien en apéritif, avec le poisson, la cuisine asiatique, ou les vieux fromages à pâtes dures. Sinon notre Sauvignier, un assemblage de Sauvignon et de Viognier. Les deux cépages sont vinifiés séparément : le Sauvignon en cuve et le Viognier en fût en chêne».

La famille Lavanchy s'honore de travailler ses vignes dans un esprit et une dynamique de respect de l'environnement, selon les pratiques de la culture biologique. Elle sera présente ce week-end au Salon Divinum, à Morges. Comme chaque année, elle participera aux Caves ouvertes, prévues cette année les 8 et 9 mai dans le canton de Neuchâtel. «Nous sommes toujours heureux de recevoir des visiteurs. Nous les attendons ici les vendredis dans l'après-midi, ainsi que les samedis en matinée. Il est aussi possible de venir à notre rencontre en semaine, sur rendez-vous», précise Florian Billod.

//lavanchy-vins.ch
G. P.

Images : © lavanchy-vins.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



GENÈVE terroir

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

www.geneveterroir.ch



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

www.ovv.ch



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

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

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 SÀRL
Partenaire Romandie
T. +41 21 626 50 60
info@applitec-pos.ch

www.applitec-pos.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@gastrobouchერიemolard.ch
[//bouchერიemolard.ch](http://bouchერიemolard.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
[//vacherinfribourgeois-aop.ch](http://vacherinfribourgeois-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-St-Croix

CIMBALI GROUP
SWITZERLAND AG
Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg

www.cimbaligroup.com



swiss coffee competence

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

Bocuse d'Or Europe : Karina Fruman marque l'histoire à Marseille

Première femme à porter les couleurs helvétiques lors de la sélection européenne, la cheffe Karina Fruman s'est classée 15^e ce lundi 16 mars. Si le ticket pour la finale mondiale de Lyon 2027 échappe à la Suisse, la délégation savoure une victoire stratégique : Lausanne accueillera officiellement l'édition 2028.

SUISSE

L'ambiance était électrique ce lundi 16 mars à Marseille. Sous le regard attentif du coach Jean-Michel Martin, Karina Fruman (26 ans) et son commis Niklas Erb (17 ans) ont lutté pendant 5 heures et 30 minutes contre l'élite de la gastronomie européenne.

UN DÉFI TECHNIQUE AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

Le duo a dû composer avec un cahier des charges exigeant, axé sur le terroir provençal : un plateau terre & mer mariant le filet de Taureau de Camargue AOP à la seiche, et une épreuve autour du grondin rouge et de l'oursin. La cheffe du Campus Sursee a également dû se plier à la nouveauté de cette édition : le « On Stage ! », une démonstration d'œuvres réalisées en direct face au jury en seulement 10 minutes.

Malgré une exécution rigoureuse et le soutien de Christoph Hunziker au sein du jury international, la 15^e place obtenue ne permet pas à la Suisse de se qualifier pour la grande finale de Lyon en 2027. Pourtant, le parcours de Karina Fruman reste exemplaire : elle n'est que la 12^e



▲ Team Switzerland, Bocuse d'Or Europe 2026 :
- Jean-Michel Martin, coach, 57 ans, chef du domaine subsistance de l'Armée suisse, champion du monde et champion olympique de cuisine militaire
- Niklas Erb, commis, 17 ans, Apprenti, caserne de Jassbach (Armée suisse)
- Karina Fruman, 26 ans, Campus Sursee
- Christoph Hunziker, 43 ans, Propriétaire du Schüpbärg-Beizli, Schüpbärg, président de la délégation et membre du jury

Photos : © Nicolas Reynaud

femme à intégrer ce concours historiquement masculin, sur un palmarès de près de 400 chefs.

CAP SUR LAUSANNE 2028

Si la déception était palpable au coup de sifflet final, elle a rapidement laissé place à une immense fierté lors de la cérémonie des résultats. Le comité d'organisation a officiellement annoncé que Lausanne sera la capitale européenne de la gastronomie en juin 2028.

KARINA FRUMAN, 26 ANS

Karina Fruman rêvait de devenir la première femme à représenter la Suisse au Bocuse d'Or – c'est désormais chose faite. Atteinte de la maladie cœliaque, elle veut aussi prouver que l'excellence en gastronomie est compatible avec les contraintes d'une allergie alimentaire.

Dynamique, curieuse et perfectionniste, elle a puisé son inspiration chez les meilleures nations du concours, avec l'ambition de faire rayonner la Suisse au plus haut niveau.

LES METS PRÉSENTÉS PAR KARINA FRUMAN

« Mediterranean Alpine Fusion » Bœuf & seiche avec une touche suisse

Roulade de bœuf à la seiche, parfumée au thym citron et aux champignons
Coupelle de farce de seiche garnie de salade de seiche braisée
Création végane à la betterave, pomme suisse et raifort
Aïoli servi avec pommes de terre de montagne suisses et viande des Grisons



« Red Gurnards meets Swiss Tradition » Grondin rouge de Méditerranée à la rencontre de la tradition helvète

Grondin rouge farci au fenouil, aneth, foie de grondin et safran, enrobé de panko sans gluten et de fleurs alpines suisses
Sauce oursin au fenouil et aux champignons
Gaufre biscuit suisse traditionnelle aux pois chiches, Gruyère AOP et citron
Artichaut reconstruit, gel de poivron rouge et embrace méditerranéenne



Photos : © Andrea Campiche

PUBLIREPORTAGE

IF DESIGN AWARD 2026 : FRANKE COFFEE SYSTEMS RÉCOMPENSÉ POUR SA NOUVELLE LIGNE A

Allier l'esthétique à la performance pure : c'est le pari réussi par Franke Coffee Systems. Sa toute nouvelle gamme de machines entièrement automatiques vient de décrocher le prestigieux iF DESIGN AWARD 2026, confirmant son statut de référence sur le marché du café professionnel.

Le design ne se limite pas à l'apparence, il sert l'excellence. C'est ce qu'a reconnu le jury international du iF DESIGN AWARD en distinguant la Nouvelle Ligne A de Franke dans la catégorie «Product Design». Parmi plus de

10000 candidatures issues de 68 pays, la solution de l'expert suisse s'est imposée comme l'un des designs les plus remarquables au monde pour l'année 2026.



La nouvelle A600 Twin, qui fait partie de la Nouvelle Ligne A, dans une boulangerie – elle offre toujours une qualité haut de gamme dans la tasse et des performances intuitives, même pendant les heures de pointe.

Une technologie au service de l'efficacité

Conçue pour répondre aux flux intenses des hôtels, restaurants et stations-service, la Nouvelle Ligne A mise sur une interface intuitive baptisée FrankeOS. Basée sur des visuels clairs, elle permet de gérer les pics de demande en toute sérénité, garantissant une qualité en tasse constante, quels que soient le volume de commandes ou le niveau de formation du personnel. Sa plateforme modulaire permet en outre aux exploitants d'élargir leur offre de boissons sans complexifier leurs opérations quotidiennes.

L'ingénierie suisse durable

Au-delà de ses performances techniques, cette nouvelle gamme reflète l'engagement de Franke en faveur de la durabilité. Fidèles à la précision helvétique, les machines intègrent des composants en acier inoxydable de haute qualité pour une longévité accrue, ainsi que des plastiques recyclés. Ce choix minutieux des matériaux vise à réduire les déchets tout au long du cycle de vie du produit, alliant ainsi responsabilité environnementale et robustesse professionnelle.

Pour les professionnels du secteur, la Nouvelle Ligne A ne représente pas seulement une évolution esthétique, mais un véritable outil stratégique pour protéger les standards de leur marque tout en optimisant leurs flux de travail.



La nouvelle A800, qui fait partie de la Nouvelle Ligne A, dans un environnement hôtelier – elle allie la précision de l'ingénierie suisse à une conception modulaire et une qualité de café exceptionnelle.



L'agriculture locale au cœur de la ville

Vendredi 13 mars, le Maire de la Ville de Genève, Alfonso Gomez, recevait les producteurs agricoles genevois au Palais Eynard et saluait leur engagement, leur professionnalisme, leur contribution essentielle à une nourriture qu'on souhaite, de plus en plus, saine, de proximité et de saison, bref durable.

GENÈVE

Rondement menée, conviviale et axée sur le concret, la rencontre s'est déroulée en trois temps. Tout d'abord une présentation des engagements de la plus grande commune du canton, bien décidée à faire sa part pour consolider le lien entre producteurs et consommateurs : la Ville avec ses 240 000 habitants est un débouché naturel pour l'agriculture genevoise, et elle le fait à travers les cuisines scolaires, les acteurs subventionnés, une information ciblée, des messages clairs. Elle entend prendre ses responsabilités dans la pérennisation d'une production locale durable et rémunératrice.

Des témoignages d'acteurs partenaires de la Ville ont ensuite souligné la diversité et l'importance de leurs engagements : beaucoup est en marche, mais beaucoup peut encore être fait. Puis une animation a permis à la salle de sélectionner de manière ludique les questions qui lui importaient le plus. Enfin, les échanges se poursuivirent autour d'un excellent apéro, préparant les partenariats de demain...



▲ Rencontre du 13 mars, ville de Genève, ses partenaires et les producteurs.

Photo : © Anna Pizzolante

RENFORCER LE LIEN

Espace urbain et espace rural ont tous deux besoin de mieux se connaître, de renforcer la confiance mutuelle. Flyers et infos sur le thème Nourrir la ville et chartes de l'alimentation durable en fournissent la toile de fond. Elles décrivent des engagements précis, qu'il s'agisse de l'origine des produits, de leur mode de production, du juste prix ou encore de leur équilibre nutritionnel. Quant à Festi'Terroir, c'est devenu le lieu incontournable de la fin août, amenant la campagne au cœur de la ville.

Il s'agit de faire converger autour de ces critères les acteurs de l'alimentation « de la fourche à la fourchette ».

Les circuits de distribution (courts si possible) ont ici toute leur importance, mais une des clés du succès est l'implication du secteur de la restauration. Le concours À table a été ici un puissant facteur de sensibilisation, tout comme les cours donnés aux professionnels par des grands chefs. Ou encore le programme Gaia de SwissFoodAcademy, un des partenariats conclus par la Ville, qui mobilise des chefs pour sensibiliser les enfants.

Praticiens de l'art culinaire et acteurs de la convivialité, les cafetiers-restaurateurs genevois ont ainsi un grand rôle à jouer dans le rapprochement entre producteurs et consommateurs et pour promouvoir une alimentation saine, de saison et de proximité. La Ville de Genève est à leurs côtés pour les accompagner dans ce sens.

RENÉ LONGET, CO-PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION GENEVOISE POUR LA PROMOTION DU GOÛT.

POUR UNE ALIMENTATION SAINE, LOCALE ET DURABLE L'ASSOCIATION GENEVOISE POUR LA PROMOTION DU GOÛT (AGPG)

Fondée en 2020, l'AGPG est la représentation cantonale de la Semaine du Goût.

Elle met en évidence les composantes et conditions d'une alimentation durable, encourage les acteurs du secteur agro-alimentaire à s'y référer et rassemble l'engagement et l'expertise de ses membres individuels mais aussi collectifs, dont plusieurs communes genevoises : <https://agpg-gout.ch/>

AMBASSADEUR DU TERROIR

Le Café de Cartigny

EN REPRENANT IL Y A VINGT ANS LE CAFÉ DE CARTIGNY – UN ANNIVERSAIRE QU'IL FÊTERA EN OCTOBRE PROCHAIN – LINO FERREIRA VOULAIT RÉALISER UN RÊVE : CRÉER UN ENDROIT PROCHE DES GENS, DESTINÉ CERTES AUX AMATEURS DE BONNE CHÈRE, MAIS AUSSI UN LIEU DE RENCONTRE ET DE CONVIVIALITÉ. AUJOURD'HUI, CET HOMME CHALEUREUX, VENU DU PORTUGAL EN 1987, SÉDUIT PAR LES CHARMES DE LA CAMPAGNE GENEVOISE APRÈS AVOIR TRAVAILLÉ EN VILLE, NE CHANGERAIENT SA PLACE POUR RIEN AU MONDE. DANS SON ÉTABLISSEMENT, IL FAIT BATTRE LE CŒUR DE SON VILLAGE D'ADOPTION.

PAR GEORGES POP

En cuisine, le patron peut compter sur la complicité du chef Gilles Brandy, un fidèle de la première heure, acquis aux arts d'une cuisine généreuse et gourmande, et, en salle, sur le renfort de sa sœur Elia, arrivée en Suisse il y a une petite dizaine d'années. Son sourire, son charisme et sa prévenance à l'endroit de clients, qui l'ont manifestement adoptée, constituent de très précieux atouts. « C'est elle l'âme du café. Il faut vraiment insister sur ce point », nous a répété, à plus d'une reprise, le maître des lieux.

PRIORITÉ AUX PRODUITS INDIGÈNES

Ici, tout fleurit bon le terroir genevois et les produits de saison. Lino, qui met lui aussi parfois la main à la pâte dans la préparation des mets, s'est donné pour mission prioritaire de « faire les courses », à la recherche de produits frais, locaux et de préférence GRTA (Genève Région – Terre Avenir).

« Nous faisons nous-mêmes notre pain et notre pâte à pizza, avec de la farine indigène du Moulin de la Plaine », souligne-t-il. Il précise encore que la mozzarella au lait de bufflonne vient de Bernex; qu'il se fournit en viande auprès de la ferme Desbaillet voisine, ou à la boucherie des Alpes à Satigny, et ailleurs encore, selon les arrivages. Quant aux légumes, il les achète chez les petits

maraichers du coin... Côté vins, à part deux rouges portugais, l'établissement propose exclusivement des flacons issus des meilleurs domaines genevois.

UNE TOUCHE DE SAVEURS ITALIENNES

Le patron propose-t-il des plats issus de son pays d'origine? « Non! Compte tenu de mon parcours dans la restauration, je suis bien plus attaché à la cuisine italienne qu'à celle du Portugal », souligne-t-il. Un coup d'œil à la carte de l'établissement, ainsi qu'aux menus qui changent très régulièrement, suffit à s'en assurer : pizzas au feu de bois et pâtes gourmandes en abondance, mais aussi poissons, viandes et volailles, etc. apprêtés avec goût par le chef, au gré d'une féconde inspiration qui lui assure une clientèle fidèle. Cerise sur le gâteau : les amateurs de desserts maison ne seront pas déçus!

« Nous sommes loin des grands axes. Nos hôtes sont surtout des gens du village et des villages voisins », précise Lino qui ajoute : « Nous les traitons davantage comme des invités que comme des clients. Certains font presque partie de la famille. » Deux belles terrasses, ouvertes les beaux jours sur la campagne environnante, complètent ce tableau champêtre qui instille l'authenticité.



Lino et sa sœur Elia.

Photos : © cafedecartigny.ch



CAFÉ DE CARTIGNY – Rue du Trabli 34 – 1236 Cartigny
Tél. : 022 800 33 11 – Email : info@cafedecartigny.ch – www.cafedecartigny.ch
Heures d'ouverture : Mardi à Samedi : 9h-23h30 – Dimanche et lundi fermé.

CHRONIC.

Le café de spécialité s’invite au cœur de Genève

Une nouvelle adresse attire les amateurs de café du bout du lac. Chronic. a ouvert sa toute première boutique début mars. Un lieu où le café se découvre, s’explore et se savoure.

M. M.

GENÈVE

Une odeur de café fraîchement moulu flotte dans l’air de la rue Argand, à quelques pas seulement de la gare Cornavin. L’ouverture de la boutique Chronic. début mars représente une étape importante pour la marque suisse de café de spécialité. Quelques semaines seulement après l’annonce d’une levée de fonds d’un million de francs suisses, Chronic. confirme ses ambitions et donne une nouvelle dimension à son développement avec un premier espace physique pensé comme une expérience à part entière.

Depuis ses débuts, Chronic. s’est donné pour mission de moderniser la culture du café en Suisse. Avec cette boutique genevoise, l’entreprise franchit un cap : celui de rendre son univers tangible, en permettant au public d’entrer directement dans les coulisses du café de spécialité. « Cette boutique est une étape très importante pour nous. Elle s’inscrit dans la continuité de tout ce que nous avons construit jusqu’ici, et dans l’élan créé par notre levée de fonds », explique Sébastien Grillet, co-fondateur de Chronic.

UN UNIVERS SEMBLABLE AU VIN

Sur 65 m², l’espace a été conçu comme un parcours sensoriel. Contrairement à un coffee shop traditionnel, on ne vient pas ici pour boire un espresso à la volée. L’objectif ? Prendre le temps de découvrir le café. Une vingtaine de références sont proposées à la dégustation et à la découverte. Chaque café possède son profil aro-



▲ Des cafés de haut vol pour amateurs exigeants.

Photos : © Guillaume Cottancin

matique, ses notes, son origine, exactement comme un vin. Les visiteurs peuvent sentir, comparer, goûter et être accompagnés dans leurs choix par des conseils personnalisés. Une approche pédagogique qui permet de mieux comprendre ce qui fait la richesse d’un café de spécialité. L’expérience se prolonge également autour des machines à café proposées à la vente. L’idée est de permettre aux clients de trouver l’équilibre parfait entre café et méthode d’extraction.

UN LIEU UNIQUE

Ce positionnement est encore rare à Genève. Chronic. combine dans un même espace la vente de café, les machines d’extraction et une approche premium qui privilégie le conseil, la personnalisation et la transmission. L’engagement est clair : défendre un café frais et de qualité, loin des standards industriels.

L’emplacement n’a pas été choisi au hasard. Située dans un quartier central et très fréquenté, la boutique s’inscrit



dans une zone où plusieurs coffee shops contribuent déjà à faire émerger un véritable petit « hub du café » genevois. La stratégie est claire : renforcer la visibilité de la marque tout en créant un lien direct avec les clients. Cette adresse vient également compléter le développement digital de Chronic. Les clients peuvent commander en ligne et récupérer leurs achats en boutique, dans une logique de complémentarité entre l’expérience physique et la plateforme e-commerce.

Dès le 1^{er} avril, l’entreprise transférera ses bureaux et ses activités de production à Meyrin. Le nouveau site accueillera à terme l’ensemble des opérations de torréfaction. Avec cette première boutique et son futur site de production, Chronic. entre dans une nouvelle phase de son histoire. Une croissance assumée, mais fidèle à l’esprit qui a fait sa réputation : défendre un café plus authentique, plus frais et plus exigeant.

//chronic.ch

PUBLIREPORTAGE

KADI : UN NOUVEAU VISAGE POUR 75 ANS D’EXCELLENCE HELVÉTIQUE

À l’occasion de son 75^e anniversaire, le spécialiste bernois des produits surgelés KADI SA opère une mue stratégique. Entre modernisation visuelle et unification de ses marchés, l’entreprise de Langenthal réaffirme son identité tout en projetant ses valeurs de qualité premium dans l’ère du numérique.

Une identité visuelle unifiée pour conquérir tous les segments

Depuis sa fondation en 1951, KADI s’est imposée comme une référence incontournable de la restauration avant de séduire, dès 2021, les cuisines privées. Pour marquer ses sept décennies de savoir-faire, la marque lance une refonte intégrale de son image. Cette mutation se traduit par la fusion stylistique des secteurs B2B et B2C sous une bannière unique.

Le renouvellement passe d’abord par les rayons : depuis fin novembre 2025, de nouveaux emballages au design épuré garantissent une meilleure visibilité et une reconnaissance immédiate. Cette cohérence graphique s’étend à l’ensemble des points de contact, des salons professionnels aux campagnes publicitaires, ainsi qu’à une plateforme web entièrement repensée.

Plus intuitif, le nouveau site Internet mise sur une immersion visuelle forte pour inspirer tant les chefs que les particuliers.

La tradition de Langenthal au cœur de l’innovation

Si l’esthétique évolue, les fondamentaux demeurent. KADI maintient l’intégralité de sa production sur son site historique de Langenthal. L’entreprise réaffirme son engagement envers les matières premières locales et le maintien des standards élevés qui ont bâti sa réputation.



« Nos partenaires peuvent compter sur cette continuité : après 75 ans, KADI reste le synonyme d’une qualité premium », souligne Andri Freyenmuth, responsable Marketing & Vente. En combinant des recettes éprouvées avec une présentation résolument moderne, la marque prouve qu’elle sait adapter son héritage aux exigences du plaisir contemporain sans renier ses racines suisses.





Des extras bien formés

Attestation en mains au terme d’une microformation mise sur pied par la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), 76 jeunes sont désormais aptes à se mettre au service des établissements en quête de main-d’œuvre temporaire.

M.M.

GENÈVE

Is et elles sont souriants, fiables, disponibles, communicatifs. Ils maîtrisent toutes les ficelles d’un service de qualité, connaissent les exigences en matière d’hygiène et de sécurité, sont à même de conseiller les clients, qu’il s’agisse du choix des mets ou des vins, et de donner un coup de main de façon efficace en cuisine. 76 étudiants de l’Université de Genève ont reçu une attestation décernée par la SCRHG le mercredi 18 mars au restaurant Le Trinquet à Genève après avoir suivi une formation intensive. Toutes et tous disponibles pour effectuer des missions dans les établissements du canton.

▲ Sébastien Favre, Romain de Sainte-Marie, Estelle Bonet, Édouard Gentaz, Laurent Terlinchamp, Susanne Welle, Jean-Luc Piguët, Vincent Orain, Stefano Fanari, Yves Chardonnens-Cook, Jean-Pierre Cattin, Dimitri Ruiz, Rodolphe Collet et Estelle Vignard.

Photos : © Le Cafetier

//scrhg.ch

La formation, « B.à.-ba d’un-e extra », s’est déroulée en deux sessions. Les étudiants ont suivi deux modules de 2 heures (cuisine et service), avant de se retrouver lors d’un cocktail final avec les partenaires, dont l’UNIGE, l’École hôtelière de Genève, l’OPAGE, Bragard et la Maison Brasier Primeurs. Pour cette occasion festive, ils ont préparé des dips de légumes printaniers et une salade de fruits.

L’objectif principal de cette formation est l’acquisition de compétences utiles pour des extras en restauration. Les participants ont pu rencontrer des entreprises présentes en quête de nouvelles recrues.

Destinée aux étudiants de l’Université de Genève, cette formation gratuite rencontre un fort succès depuis 2024. Il faut dire que dans un contexte économique incertain, les restaurateurs privilégient des extras ponctuels, ce qui renforce l’intérêt de ce type d’initiative gagnant-gagnant.

REMERCIEMENTS

La SCRHG remercie ses partenaires pour leur soutien sans faille : M^{me} Susanne Welle, directrice de l’École hôtelière de Genève ; M. Denis Beausoleil, directeur de Genève Terroir (OPAGE) et son assistante, M^{me} Estelle Guarino ; M^{me} Estelle Vignard, conseillère commerciale chez Bragard ; M. Johann Favre, Maison Brasier Suisse Primeurs.



Les membres du comité : Stefano Fanari, Laurent Terlinchamp, Jean-Luc Piguët et Vincent Orain.



Susanne Welle, Directrice de l’École Hôtelière de Genève.



Édouard Gentaz, Vice-recteur de l’Université de Genève.



Philippe Casadamont et David Vajou, de l’entreprise Proman Group et au milieu Rodolphe Collet, Responsable de la formation continue (SCRHG).



Les étudiants.



Les jeunes ont pu échanger avec des entreprises.