

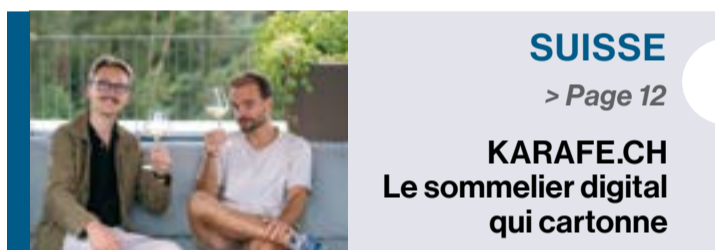
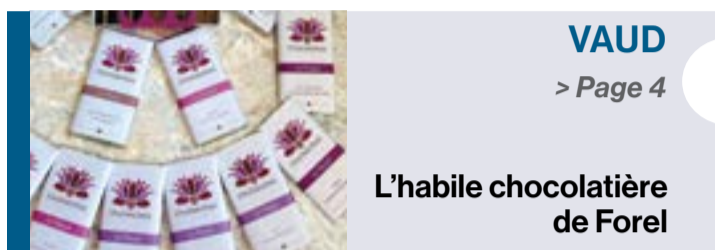


# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 7 • 10 avril 2026



## DÉPART D'ANNE-SOPHIE PIC

### « Un concept difficile à valoriser en Suisse »

## VU POUR VOUS



### Terravin, nouvelle identité

Le nouveau label Terravin a été officiellement présenté à Yverne le 24 mars dernier, réaffirmant son identité vaudoise et suisse, sa différenciation par rapport aux concours à médailles, et sa promesse de confiance fondée sur des dégustations à l'aveugle avec critères objectifs. L'évaluation d'un vin s'effectue en prenant en compte le cépage, le terroir et le millésime. Pour avoir le label Terravin, les vins sont évalués à l'aveugle à l'aide de 20 à 25 critères sensoriels.

Le nouveau symbole intègre l'écusson vaudois, la croix suisse et un verre rayonnant sur le vignoble, pour une visibilité plus affirmée et un positionnement clair auprès des consommateurs.

C'est à Yverne précisément qu'est né Terravin en 1963, à l'initiative du syndicat de l'époque, Robert Isoz. La refonte du label n'est pas un simple lifting esthétique. Elle traduit l'ADN de Terravin et évite toute confusion avec un concours. M. M.

L'annonce du départ d'Anne-Sophie Pic du Beau-Rivage à Lausanne signe-t-il la fin de la haute gastronomie? Nous avons tendu le micro à Knut Schwander, responsable romand du guide GaultMillau.

PROPOS RECUEILLIS PAR  
MANUELLA MAGNIN

## VAUD

**ANNE-SOPHIE PIC QUITTERA LAUSANNE À LA FIN DE CETTE ANNÉE. SON TABLIER EN SEPTEMBRE 2025 À ROUGEMONT. LA HAUTE GASTRONOMIE EST-ELLE EN PÉRIL EN SUISSE?**

**Knut Schwander:** La haute gastronomie n'est pas plus en péril en Suisse qu'ailleurs. Il y a peut-être un peu trop d'offres sur le marché dans une période où le pouvoir d'achat est significativement en berne. Aujourd'hui,

dépenser 1000 francs au restaurant n'est pas vraiment une priorité.

**QUELS SONT LES SIGNAUX QUE VOUS RECEVEZ DES GRANDES TOQUES DE NOTRE PAYS EN MATIÈRE DE RENTABILITÉ? LA FRÉQUENTATION S'ÉTOILE-T-ELLE?**

**K. S.:** Le midi devient extrêmement difficile. Il n'y a plus beaucoup de repas d'affaires comme à une certaine époque. Il y a toutes les grandes sociétés qui licencient et c'est une question d'image : quand on licencie, on n'envoie pas les cadres festoyer dans un établissement gastronomique!

**MAIS LES CADRES DE CES GRANDES SOCIÉTÉS JUSTEMENT ONT TOUJOURS DES CLIENTS QU'ILS DOIVENT BIEN RECEVOIR ET CHOYER...**

**K. S.:** Bien évidemment. Je constate un phénomène qui va grandissant : ces sociétés ont développé des concepts de tables gastronomiques VIP à l'interne avec d'excellents chefs aux manettes. C'est beaucoup plus discret et personne ne voit le montant des dépenses...

**EST-CE QU'IL Y A DES RÉGIONS PLUS TOUCHÉES DANS NOTRE PAYS?**

**K. S.:** Les régions périphériques sont les plus touchées. Le cas de Pic à Lausanne est parti-

culier. Le concept des tables de chefs étoilés étrangers est plus difficile à valoriser, surtout en Suisse. On l'a vu également avec Marc Haeblerlin au Royal Savoy. Nous ne sommes pas à Paris, où le monde entier passe par la Ville Lumière. D'une part, cela coûte très cher de s'offrir des stars étrangères; d'autre part, la clientèle suisse est attachée à voir le chef et privilégiera par exemple un repas à l'Hôtel de Ville de Crissier pour un coup d'épate. Les Suisses qui veulent manger du Pic se déplacent volontiers dans son fief de Valence.

**ÉVOQUONS LES MARGES. QUELS SONT LES CONCEPTS QUI RAPPORTENT LE PLUS AUJOURD'HUI EN MATIÈRE DE RESTAURATION?**

**K. S.:** Si l'on écarte les burgers, qui sont en mains de chaînes de restauration, ce sont sans conteste les pizzerias et crêperies. Elles nécessitent peu de compétences et n'ont pas besoin d'une brigade pléthorique. Il faut bien garder en tête que pour la plupart des gens, la sortie au restaurant, avant d'être un moment gastronomique, est un moment convivial!



13.4-18.4.2026

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



# 139<sup>e</sup> ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE 2026

Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières 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 (Président et Comité cantonal)**
  - 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 élu
3. Allocution du nouveau Directeur, Monsieur Simon BRANDT
4. Allocution du Président de GastroSuisse, Monsieur Beat IMHOF
5. Allocution du Conseiller d'État en charge du Département de la santé et des mobilités (DSM), 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**.

## Renchérissment de l'énergie : nécessité de s'adapter

**Après presque un mois de guerre au Moyen-Orient, les prix du pétrole et du gaz ont à peu près doublé. Des conséquences sont aussi à prévoir sur le prix de l'électricité, et le risque d'inflation se profile. Face à cette situation, il n'y a pas de solution miracle à très court terme : il faut poursuivre les efforts pour réduire la consommation d'énergie, mais aussi développer de nouvelles capacités de production permettant à la Suisse d'être moins dépendante de l'étranger.**

### Les incidences économiques de la guerre

La Confédération a mis en consultation il y a trois mois son projet de « Stratégie en matière de politique de sécurité 2026 ». Dans les soixante pages de ce document, on trouve trente et une fois le terme « Russie », trente allusions aux conflits « hybrides », mais seulement huit occurrences du mot « énergie ». Même si la réduction de notre dépendance énergétique fait l'objet d'une des quarante-cinq mesures présentées, on peut se demander si la perception officielle des risques n'est pas quelque peu biaisée. Aujourd'hui, la résurgence de grands conflits internationaux – l'attaque russe contre l'Ukraine en février 2022 comme l'attaque israélo-américaine contre l'Iran en février 2026 – a des incidences sur la Suisse qui ne sont pas essentiellement militaires, mais d'abord économiques et en particulier énergétiques.

Le blocage des circuits pétroliers au Moyen-Orient entraîne actuellement des pertes dépassant 10 % de la consommation journalière. Face à cette situation, le prix du baril a passé d'environ 60 dollars à plus de 100. Le prix du gaz naturel semble en passe de doubler lui aussi. Même si la guerre se terminait rapidement, les prix ne redescendraient que lentement, car des chaînes d'approvisionnement sont rompues et certaines infrastructures détruites. L'électricité, à laquelle notre société recourt de manière croissante,

ne sera pas entièrement épargnée car son prix sur le marché européen est corrélé à celui du gaz (les centrales thermiques à gaz étant souvent utilisées pour ajuster la production en temps réel).

C'est donc à un renchérissement important de l'énergie que la Suisse va être confrontée – même si l'impact sera décalé pour les entreprises qui bénéficient de contrats courant sur une certaine durée. Il faut d'ores et déjà se préparer à une inflation en 2026 qui ressemblera peut-être à celle de 2022.

### Que faire ?

Face à cette situation, on se demande naturellement ce qu'il est possible de faire pour en atténuer les conséquences. À titre individuel ou dans le cadre d'une entreprise, il faut se souvenir que l'énergie la moins chère est celle qu'on ne consomme pas, et il importe donc de poursuivre les efforts visant à réduire et à optimiser la consommation énergétique, dans tous les domaines. Lorsque cela est possible, il faut profiter de constituer des réserves – ce thème étant appelé à prendre de l'importance aussi pour l'électricité photovoltaïque, où l'utilisation de batteries performantes permet de stocker le courant qui n'est pas immédiatement consommé.

Parallèlement, on peut aussi songer à des réserves financières aidant à lisser, sur le moyen terme, les effets des fortes fluctuations des prix de l'énergie ; car il ne faut pas oublier que le prix du pétrole était particulièrement bas au début de cette année. Enfin, il ne faut pas hésiter à faire jouer la concurrence au moment d'acheter ou de passer des contrats, car le renchérissement actuel de l'énergie n'empêche pas quelques différences de prix substantielles.

**« Il faut se préparer à une inflation en 2026 qui ressemblera peut-être à celle de 2022. »**

### Les réserves stratégiques

L'État, lui aussi, possède quelques cartes à jouer, avec notamment la capacité de libérer tout ou partie de ses réserves stratégiques de

pétrole et de gaz. Celles-ci existent dans de nombreux pays et sont coordonnées notamment par l'Agence internationale de l'énergie (AIE), créée en 1974 en réponse au premier choc pétrolier. Il y a deux semaines, l'AIE a appelé ses membres à libérer 400 millions de barils afin de limiter la flambée des prix.

En Suisse, le stockage stratégique repose sur une collaboration entre la Confédération (Office fédéral pour l'approvisionnement économique du pays, OFAE) et le secteur privé, ce dernier étant légalement obligé de constituer et de conserver les réserves exigées. Les réserves obligatoires d'essence, de diesel et de mazout couvrent quatre mois et demi de consommation ; celles de kérosène trois mois. Aucune réserve de gaz naturel n'est actuellement prescrite, mais la Confédération peut intervenir ponctuellement pour demander un stockage minimum. Cela étant, la loi prévoit uniquement que ces réserves puissent être libérées « en cas de pénurie grave » (art. 31 LAP) ; or, pour le moment et selon l'administration fédérale, la hausse des prix ne s'accompagne d'aucune pénurie. Une intervention destinée uniquement à atténuer le renchérissement aurait-elle une base légale suffisante ? Faudrait-il prévoir, parallèlement, une réserve purement conjoncturelle ?

Le Conseil fédéral y réfléchira en temps utile. Il est toutefois peu probable que des mesures à court terme réussissent à réduire significativement les conséquences de la guerre sur le marché de l'énergie. Ce que l'on peut souhaiter, c'est que le thème de la dépendance énergétique soit davantage présent lorsqu'on parle de politique de sécurité ; que de nouvelles capacités de production d'électricité voient le jour en Suisse ; et aussi, bien sûr, que l'État limite au maximum les charges qui pèsent sur les personnes et sur les entreprises.

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

## TRÉSORS DE NOS TERROIRS

### La Tête de Moine AOP

L'invention de la girolle, en 1982, par le Jurassien Nicolas Crevoisier, a littéralement fait exploser les ventes de Tête de Moine, notamment à l'exportation. En facilitant le raclage de ce fromage à pâte mi-dure, de forme cylindrique, pour former des « rosettes », ce petit ustensile a transformé un fromage qui semblait difficile à consommer en un produit festif et très populaire, faisant passer sa production de 200 tonnes, en 1981, à plus de 2700 tonnes en 2019. L'année dernière, ce sont quelque 3200 tonnes qui sont sorties de la demi-douzaine de fromageries de la région qualifiées pour le fabriquer.

fromage stockée (une « tête » par moine). Après l'expulsion des moines pendant la Révolution française, vers 1797, la production se poursuit dans les fermes de la région. La Tête de Moine fête cette année les 25 ans de son AOP.

Selon Martin Siegenthaler, gérant de l'Interprofession, la Tête de Moine AOP est un excellent produit d'exportation. « Notre meilleur client est l'Allemagne, devant la France et l'Espagne qui nous achètent plusieurs centaines de tonnes. Quelque 70 tonnes partent aussi vers les États-Unis ». Il nous a confié être grand amateur de fondue à la Tête de Moine, une variante onctueuse de la Moitié Moitié, mélangée à du Gruyère AOP pour équilibrer son goût prononcé.

Toute l'année, à la Maison de la Tête de Moine, à Bellelay, les visiteurs peuvent plonger dans l'histoire de ce savoureux fromage pluriséculaire, découvrir sa fabrication au feu de bois dans une fromagerie de démonstration et le déguster. C'est encore à Bellelay, berceau de ce fromage, que se tiendra la 9<sup>e</sup> Fête de la Tête de Moine du 1<sup>er</sup> au 3 mai prochain.

Georges Pop

Image : © AOP-IGP



Ce fromage mythique est produit dans les zones de montagne et d'estivage du canton du Jura et du Jura bernois. Quelque 240 producteurs sont habilités à livrer le lait de vache destiné à sa fabrication. Aussitôt fourni, le lait cru est traité dans des cuves en cuivre. Une fois caillé pressé et moulé, une marque de caséine est appliquée sur la meule fraîche qui est immergée dans un bain de saumure. Patiemment frottées à l'eau salée, les meules sont affinées au minimum 75 jours sur des planchettes d'épicéa.

La Tête de Moine a une longue histoire. Selon les archives de l'évêché de Bâle, elle fut créée en 1192 par les moines du monastère de Bellelay qui l'utilisaient comme monnaie d'échange pour payer le cens. Le nom « Tête de Moine » est apparu vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, vraisemblablement en référence à la quantité de



//tetedemoine.ch/fr

“



### LES VINS DE NEUCHÂTEL À LA CONQUÊTE DE VERBIER

À l'initiative de l'association Neuchâtel Vins & Terroirs, le jeudi 23 avril prochain, cinq parmi les caves neuchâteloises les plus réputées seront présentes au l'hôtel No 8 Bed & Bar, à Verbier, en Valais, pour une dégustation qui ressemble fort à un défi, en plein cœur d'un canton fier de sa production vitivinicole et riche de nombreuses et belles spécialités. Les vigneronns du littoral neuchâtelois qui ont jeté le gant à leurs pairs valaisans, lesquels sauront à n'en pas douter se montrer bienveillants, sont : le domaine Bouvet-Jabloir; les vins Porret; Lavanchy Vins SA; Grillette Domaine de Cressier, ainsi que le domaine Hôpital Pourtalès. La dégustation aura lieu entre 16h et 20h. Chaque cave y présentera quatre vins soigneusement sélectionnés.

G.P.



© CyberRobotics

### UNE ÉTAPE VERS LA ROBOTISATION DE LA RESTAURATION RAPIDE

Le géant mondial de la restauration rapide, McDonald's, teste actuellement, à titre expérimental, des robots de service dans un de ses établissements pilotes de Shanghai, en Chine. Pour cette expérience, il a fait appel à l'entreprise chinoise Keenon Robotics qui lui a fourni des robots humanoïdes chargés de l'accueil et de la prise de commandes, ainsi que des unités de service à roues, équipées d'écrans, pour le service en salle et le nettoyage des tables. Ce projet vise à vérifier comment des robots pourraient être intégrés dans la restauration, afin de réduire, sans pour autant la supprimer, la dépendance à l'égard du personnel humain. Selon les premières évaluations internes, dont le contenu a été révélé par la presse spécialisée américaine, les robots ont montré qu'ils sont capables de gérer de nombreuses fonctions de base. Leur rôle dans des environnements de service complexes reste cependant encore imparfait. L'expérience de Shanghai suggère toutefois qu'une transition vers une répartition des charges mixte - robots-humains - est envisageable à court-terme.

G.P.

## DE NOMBREUX AVANTAGES



Plus de 30'000 articles rassemblés sous un même toit. Nous avons en stock tout ce dont vous avez besoin.



CONSULTEZ TOUS LES AVANTAGES

28%  
23<sup>39</sup>  
kg

Parisienne de bœuf frais de Suisse/Allemagne/Autriche

**ALIGRO**



Du 13 au 19 avril 2024 - prix Prix hors TVA, rebais d'édut



## Ici & Ailleurs



### EVIAN CÉLÈBRE SON BICENTENAIRE AUX CÔTÉS DE JEFF KOONS

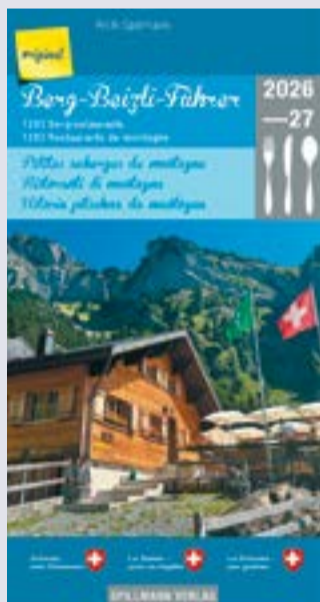
Evian marque une nouvelle étape avec le lancement de son eau minérale naturelle pétillante, disponible pour la première fois en Suisse. De la Source Chachat aux plus grandes tables du monde, evian prouve une fois de plus que la jeunesse, c'est avant tout un état d'esprit.

À l'occasion de son bicentenaire, evian s'associe à Jeff Koons pour dévoiler une bouteille en verre rose en édition limitée. Elle rend hommage au Balloon Dog, l'une des œuvres les plus reconnaissables de l'artiste, symbole universel de joie, de célébration et d'esprit ludique. Cette collaboration s'inscrit dans la longue lignée des partenariats créatifs qui ont façonné l'identité visuelle d'evian.

### GUIDE ORIGINAL DES PETITES AUBERGES DE MONTAGNE 2026/27

Cette édition du Guide original des petites auberges de montagne 2026/27 poursuit l'histoire à succès de ce livre très apprécié des randonneurs, des cyclistes et des gourmets. Il est considéré depuis plus de 30 ans comme une référence fiable pour tous ceux qui veulent découvrir des lieux authentiques pour faire une pause dans les montagnes suisses.

La nouvelle édition recense 1243 auberges de montagne, des buvettes confortables aux restaurants de montagne, en passant par les métairies, les grotti, les auberges alpines et de montagne. Le guide propose ainsi la plus grande collection de gastronomie de montagne de Suisse, le long des chemins de randonnée et d'altitude, pour tous ceux qui souhaitent allier activité physique en pleine nature et plaisir culinaire.



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

### ESCARGOT BLANC, LE DERNIER-NÉ DE LA MARQUE ESCARGOT

L'Office des Vins Vaudois (OVV) poursuit son développement avec le lancement de l'Escargot Blanc. Après le succès des déclinaisons Rouge et Rose, ce nouvel assemblage – composé d'au moins 60 % de Chasselas complété par des cépages aromatiques – mise sur la fraîcheur, la rondeur et l'accessibilité.

Un vin blanc polyvalent, expressif et moderne, idéal pour l'apéritif ou en accompagnement (poissons, volailles, mets au fromage). Comme le souligne son directeur Benjamin Gehrig : «L'aventure a débuté en 2021 avec deux gammes de rouge. Depuis, la marque s'est fortement développée : lancement de l'Escargot Rose en 2025, arrivée du Blanc en 2026 et aujourd'hui plus de 460 000 bouteilles produites. Un projet innovant sous l'AOC Vaud, né d'un regroupement de producteurs engagés.»

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



Christine Chollet a installé son laboratoire dans la ferme familiale. © Le Cafetier

## L'habile chocolatière de Forel

*Enfant de Chexbres, Christine Chollet vit aujourd'hui à Forel (Lavaux), aux côtés de son époux Rémy, qui se partage entre ses métiers d'agriculteur et d'employé communal. C'est dans un coin de sa belle ferme familiale, là où elle a vu grandir ses deux enfants désormais adultes, que cette étonnante artisanne chocolatière a installé son laboratoire. Et c'est dans ce petit univers gourmand qu'elle façonne à la main, au gré de sa fantaisie, des chocolats artisanaux, des pâtisseries maison, des créations sur mesure pour les particuliers et les entreprises. Régulièrement, elle organise des dégustations et des ateliers à thèmes pour petits et grands.*

GEORGES POP

VAUD

«J'ai fait mon apprentissage de pâtissière-chocolatière à Lausanne, dans les années huitante. Après quoi, j'ai travaillé dans des confiseries, toujours à Lausanne, puis dans la boulangerie-pâtisserie de mes parents à Chexbres. Elle n'existe plus aujourd'hui. De toutes les matières que j'aime travailler, c'est vraiment le chocolat qui me correspond le mieux. J'ai obtenu ma maîtrise fédérale de chocolatière en 1993», raconte-t-elle.



### LA BOUTIQUE «CHOLLETCHOC»

À sa petite entreprise, elle a donné le nom de «Cholletchoc». Sa boutique en ligne offre une riche variété de chocolats les uns plus savoureux que les autres : aux amandes ou aux noisettes rôties, à la fleur de sel des Alpes, au piment d'espelette, etc. Les gourmandises chocolatées de cette infatigable et créative quinquagénaire sont également en vente dans divers commerces de proximité de la région : Le Nid d'Abeille à Forel; le Self des Amoureux à Puidoux; le Petit Magaz, à Mézières, etc. La liste complète figure sur son site en ligne.

«J'aime travailler seule. Mais lorsque j'ai de grosses commandes ou lors des Fêtes de fin d'année, par exemple, je fais appel à des amies pour m'aider à emballer mes produits. Elles ne me laissent jamais tomber!», précise-t-elle. Elle ajoute : «J'ai aussi des commandes spéciales de la part de certains clients qui veulent des produits personnalisés. Je les écoute attentivement, et je m'efforce toujours de les satisfaire.»

### «LES TITINES»

Quel est son produit le plus emblématique, celui auquel elle est le plus attachée? Elle répond sans hésitation : «Les Titines! (Ndlr : le diminutif de Christine, évidemment!) Ce sont des petites coques fourrées d'un caramel liquide et d'un intérieur tendre de chocolat lait et caramel, avec un chapeau croustillant en tuiles aux amandes.»

Christine Chollet répond aussi à celles et ceux qui veulent apporter une touche d'originalité et d'authenticité à des mariages, des anniversaires ou des fêtes de famille, avec gâteaux personnalisés, buffets de desserts et apéros dînatoires... Bref, son petit laboratoire est un trésor du terroir régional.

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

# Le français Bridor se pare des couleurs suisses

C'est en présence d'une impressionnante foule d'invités, parmi lesquels figuraient l'ambassadrice de France en Suisse, Marion Paradas, et plusieurs élus locaux, que la maison française Bridor, leader mondial de la boulangerie surgelée premium, filiale du groupe Le Duff, a inauguré le vendredi 20 mars dernier, sa première usine «suisse», dans le petit village de Coussy, dans la Broye fribourgeoise. Objectif : assurer une production locale de pains et de viennoiseries, destinée en priorité à la restauration et à l'hôtellerie helvétique.

GEORGES POP

## FRIBOURG

« Pour notre entreprise, cette décision est stratégique. Notre nouvelle usine répond à une demande grandissante pour toute une gamme de produits de qualité fabriqués localement et qui sont adaptés aux goûts du pays. D'ailleurs, nous nous fournissons en farines dans la région, aux Minoteries de Granges-Marnand. Elles nous offrent une excellente matière première », nous a expliqué Arthur Brault, le nouvel administrateur délégué de Bridor Suisse. L'homme n'est pas un inconnu : fondateur de Chef Gourmet Distribution SA, à Bussigny, il a confié la direction de son entreprise à un proche collaborateur pour se consacrer entièrement à son nouveau mandat.

### DEUX CHAINES DE PRODUCTION... POUR COMMENCER!

Avec deux chaînes de production dernier-cri, la première pour le pain et la seconde pour les viennoiseries, Bridor Suisse a pris ses aises dans les halles de l'ancien site agro-industriel de Bossy Céréales, dont l'activité a cessé en 2024. L'entreprise y loue à la banque UBS, le propriétaire des lieux, un peu plus de la moitié des 4500 m<sup>2</sup> de la surface disponible, avec peut-être la possibilité de s'étendre ultérieurement. Une vingtaine de personnes y



▲ Les pains produits à Coussy sont destinés prioritairement à la restauration et à l'hôtellerie.

► Louis Le Duff, fondateur du groupe qui porte son nom et Arthur Brault, le nouvel administrateur délégué de Bridor Suisse.

Photos : © Le Cafetier



sont actuellement employées, encadrement compris. Mais des dizaines de nouveaux postes de travail pourraient y être créés au cours des prochaines années.

### DES OBJECTIFS AMBITIEUX

L'usine de Coussy, 16<sup>e</sup> site de production de Bridor dans le monde, est désormais à même de produire annuellement entre 400 et 600 tonnes de produits de boulangerie. « Au cours des prochaines années, nous souhaitons passer à 1000 tonnes par an avec, à plus long terme, un potentiel pouvant atteindre 10 000 tonnes », précise Arthur Brault qui compte sur le « swiss made » et la réputation de qualité de l'entreprise pour étoffer une clientèle suisse déjà nombreuse et fidèle, en dépit des prix qu'impose une production locale. « Il faut savoir qu'un produit suisse est jusqu'à 60 % plus cher qu'un produit importé, même taxé », souligne-t-il.



Le maître boulanger alsacien Jean-Luc Kasper est le créateur des recettes pour le marché suisse.



Damien se charge de la préparation des farines.



Michel surveille la ligne des production des pains. Ici des pièces de petite taille.

Présent à l'inauguration, Louis Le Duff, fondateur du groupe qui porte son nom, a pour sa part affiché sa totale confiance. « Je suis certain que notre petite usine deviendra grande... très vite ! », a-t-il lancé aux invités qui n'ont pas manqué de l'applaudir chaleureusement.

## MATERNITÉ

LE SAVIEZ-VOUS?

La durée maximale de travail des femmes enceintes est de 9 heures par jour, pauses non comprises.



Une serveuse enceinte peut-elle travailler de 7h à 18h, avec 1h de pause à midi ?

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

## À VENDRE

MAGNIFIQUE RESTAURANT  
À TWANN

## À VENDRE

80 places avec vue sur le lac de Biene (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.

## À REMETTRE

À REMETTRE À LAUSANNE  
Boutique Traiteur/take away

À 5 min. de la gare côté sud, réputation établie depuis plus de 10 ans. Chiffre d'affaires élevé réalisé pour 2/3 en vente directe et pour 1/3 en cocktails et banquets.

Local de vente & cuisine de production (62 m<sup>2</sup>) avec vitrines en angle sur rue à forte visibilité + 2 locaux de stock (18 m<sup>2</sup> & 24 m<sup>2</sup>) + 2 places de parc.

Loyer mensuel pour le tout: Fr. 2306.-  
Fonds de commerce: Fr. 190 000.- prix à discuter

Ventilation en toiture & séparateur de graisses  
Equipements récents

Vitrine frigorifique / buffet chaud 3xGN 1/1 / hold-o-mat / 2 combisteamer Unox 5 et 7 niveaux / fourneau vitrocéramique Hugentobler / chambre froide / frigo GN 2/1 / congélateurs / lave-vaisselle Hobart / cellule de refroidissement / machine sous-vide Erme + système GreenVac complet.

Matériel de cuisine complet & matériel traiteur

Appelez le 079/785 92 40 pour toute information complémentaire ou visite (agences s'abstenir)

## NOS PARTENAIRES

## POUR VOS ÉVÉNEMENTS

## VALAIS

LES CAVES OUVERTES  
DES VINS DU VALAIS

Jeu 14 au samedi 16 mai 2026  
de 11h à 18h

3 jours de dégustation offerte à tous les amateurs de vins. Plus de 230 caves à visiter, plus de 55 cépages à déguster, près de 4600 hectares de vignes.

Un pass journée à CHF 20.- incluant un verre de dégustation est prévu.

## VALAIS

FOIRE DU VALAIS  
MARTIGNY *J'y vais!*

Foire du Valais  
2 au 11 octobre 2026

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

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

## GENÈVE

LES CAVES OUVERTES  
GENEVOISES 2026

Samedi 30 mai 2026  
de 10h à 17h

Plus de 70 vigneron du Mandement, de l'Arve et Rhône, et de l'Arve et Lac ouvriront leurs portes pour faire déguster le millésime 2025.

Un pass journée à CHF 20.- incluant un verre de dégustation est prévu.

## GENÈVE



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

Grand événement gastronomique de Suisse romande à de nouveau fait de la cuisine un espace d'expérimentation joyeux, généreux et plein de surprises!

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

## VAUD

CAVES OUVERTES  
VAUDOISES

Samedi 23 mai  
et dimanche 24 mai 2026

Entre carnotzets et vignes en pente, on t'embarque là où poussent les vraies histoires : dans nos vignes, nos terres, nos traditions. Un week-end à portée de train, enraciné dans l'authentique, entre vibes modernes et amour du terroir.

Billet à CHF 40.- Inclut un bon de CHF 20.- valable sur un achat de 6 bouteilles, durant le week-end des 23 & 24 mai 2026, remis par la première cave visitée.

## LUCERNE



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

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. +4178 207 13 12 – [r.collet@scrhg.ch](mailto:r.collet@scrhg.ch)



## CAPSULE VIDÉO

de la Société des Cafetiers,  
Restaurateurs et Hôtelières de Genève



Situé au 9 rue des Rois, à deux pas du quartier de Stand à Genève, le Fluffy Café invite les gourmands à découvrir l'univers ultra-moelleux de Soraya Esmail. Passionnée de pâtisserie depuis l'âge de 15 ans et diplômée en cuisine et pâtisserie, la fondatrice a créé ce lieu unique pour offrir des plaisirs sucrés et salés totalement sans gluten et sans lactose.

## IMPRESSUM

Bi mensuel fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893. Journal romand — 132<sup>e</sup> année — Paraît le vendredi.

## Éditeur :

SOFIED SA

Journal Le Cafetier

Avenue Henri-Dunant 11

1205 Genève

Tél. : 022 329 97 47

Email : [info@lecafetier.net](mailto:info@lecafetier.net)

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

## Rédactrice en chef :

Myriam Marquant

## Correspondants :

Manuela Magnin et Georges Pop

## Régie publicitaire :

SOFIED SA

Avenue Henri-Dunant 11

1205 Genève

## Publicité et petite annonce :

Grégoire Gindraux

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

Tél. : 022 329 97 47

## Préresse :

Laurence Bullat

[l.bullat@lecafetier.net](mailto:l.bullat@lecafetier.net)

## Service comptable :

[compta-journal@scrhg.ch](mailto: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](http://www.lecafetier.net)

LE CAFETIER

# MOTS CROISÉS

N° 1305

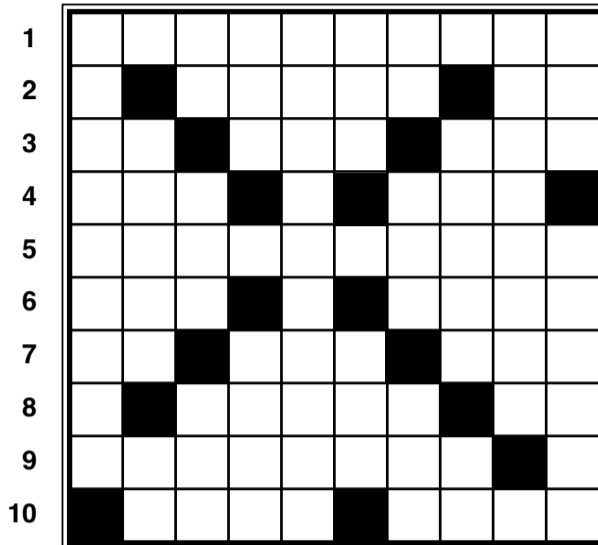
## Horizontalement

1. Ornaments masculins. – 2. Elle tourne sans qu'on le remarque. Parcouru. – 3. Mot de surprise. Plus il est gros, plus il est beau. Raison sociale. – 4. Qui a donc du cœur. Unité de résistance électrique. – 5. Ferais du neuf avec du vieux. – 6. Nuage. Revêtement imperméable. – 7. C'est du passé. Vignoble. Métro régional. – 8. Sans succès. Entre eux et nous. – 9. Estimée. – 10. Frappées d'étonnement. S'adresse à Dieu.

## Verticalement

1. Naturels, en parlant d'instincts. – 2. Oiseaux incapables de voler. Fleuve né dans l'Altaï. – 3. Note. Prénom germanique. Et approuvée. – 4. Donne du goût. Pèlerine. – 5. Duperies. – 6. Celui de la guerre n'est pas beau. Ne s'accordent pas toujours avec les autres. – 7. Démonstratif. Partie de la médecine. Pièce de bois ou de fer. – 8. Couleur blanc rose. – 9. Mise sur la touche. – 10. Travaille énormément. Attaque verbale.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



## Solution des mots croisés N° 1304

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



SOCIÉTÉ DES CAFETIERS  
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE  
Avenue Henri-Dunant 11  
1205 Genève  
//scrhg.ch

# COURS DE CAFETIER



## 233<sup>e</sup> SESSION

Examens mai X

**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 7 septembre jusqu'au 19 novembre 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 5 octobre jusqu'au 18 novembre 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 7 septembre au 20 novembre 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 septembre et novembre 2026

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



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

**E-LEARNING CHF 600.-**

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

Ne donne pas droit au chèque annuel de formation.

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



## LA CAVE ANGELRATH AU LANDERON

Fils de viticulteur, Jean-Claude Angelrath est un vigneron pour le moins singulier! D'abord, il travaille seul, au rythme des saisons, bien sûr, mais surtout au gré de son envie et de son inspiration. Ensuite, il se consacre désormais exclusivement à sa seule vraie passion : la vinification. Et cela semble lui réussir plutôt bien : sa cave peut compter sur une clientèle locale fidèle, passablement d'admirateurs outre-Sarine, mais aussi plusieurs restaurateurs de la région séduits par l'excellence de ses crus.

«Il y a un moment déjà que je loue les vignes dont je suis propriétaire à d'excellents vigneron, passionnés en bio, qui en prennent grand soin avec un immense respect de l'environnement. Je leur rachète une partie de leur production, ainsi qu'à d'autres collègues, selon mes besoins et en fonction de la demande de mes clients, ce qui extrêmement pratique», explique-t-il, précisant qu'il travaille tant en vinification classique qu'en barrique.

En bon Neuchâtelois, Jean-Claude Angelrath ne néglige aucun des cépages qui, notamment, font la renommée des domaines vitivicoles de son canton : Chasselas, Riesling Sylvaner, Chardonnay, Pinot Gris, Œil de Perdrix, Rosé de Cabernet Jura, Pinot Noir, Garanoir, Merlot, Galotta et Ca-

bernet Jura. Outre Son Chasselas Non Filtré, il propose aussi à la dégustation un Œil de Perdrix et un Pinot Non Filtrés. Étonnant!

Médaillé à de multiples reprises pour la haute tenue de ses élixirs, le vigneron du Landeron doit aussi sa belle réputation à sa gamme appelée «Larmes» qui réunit des vins élevés en barrique pendant deux ou trois ans : Larmes de Pinot, de Garanoir, de Merlot, de Galotta, etc. pour les rouges; Larmes de Chasselas, de Chardonnay, de Riesling Sylvaner et de Pinot Gris, pour les blancs. «Ce sont des vins de prestige dont je suis particulièrement fier. Ils exigent beaucoup de savoir-faire et de patience», souligne-t-il.

Présent au dernier salon Divinum, Jean Claude Angelrath sera au rendez-vous des prochaines Caves ouvertes, prévues cette année les 8 et 9 mai dans le canton de Neuchâtel, ainsi qu'au Salon Suisse des Goûts et Terroirs qui se tiendra du 2 au 6 décembre à Bulle. Il ouvre avec plaisir sa cave aux visiteurs sur demande. Il suffit de l'appeler!

//angelrath.ch

G. P.

Image: © angelrath.ch



### DOMAINE ANGELRATH

Jean-Claude Angelrath  
Propriétaire - Encaveur

Rue de la Gare 20  
2525 le Landeron  
Tél. 079 214 25 20

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

# VOS PARTENAIRES ROMANDIE POUR LA

## GROSSISTE ALIGRO

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

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

## CHAMPAGNE



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

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

## BOULANGERIE



ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG

Neubuchstrasse 1 - Case postale  
CH-8717 Benken SG  
T. +41 55 293 36 36  
info@romers.ch

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

## TERROIR



NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR

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

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



## GENÈVE terroir

MAISON DU TERROIR

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

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



OFFICE DES VINS VAUDOIS

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

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



SWISS WINE VALAIS

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

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

## FRITEUSE



VALENTINE FABRIQUE S.A.

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

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

## FOIE GRAS



ROUGIÉ

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

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

## NOURRITURE



KADI AG

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

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

## TERMINAUX DE PAYEMENT



APPLITEC-POS SÀRL

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

[www.applitec-pos.ch](http://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](http://www.ditzler.ch)

## BIÈRE



AUSLÄNDISCHE BIÈRE AG

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

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

## CONCEPTS CULINAIRES



FRESH FOOD & BEVERAGE  
GROUP AG  
SWISS GASTRO SOLUTIONS

Erlenwiesenstrasse 9  
8604 Volketswil  
T. +41 58 570 92 92  
info@swissgastro.com

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

## POISSON



LUCAS

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

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



A & P SANTOS SA

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

[www.santos-poissons.ch](http://www.santos-poissons.ch)

## GASTRONOMIE



SERVICE GASTRONOMIE MOLARD

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

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

## MEUBLES DE JARDIN



HUNN MEUBLES DE JARDIN SA

Fischbacherstrasse 15  
5620 Bremgarten  
T. +41 56 633 99 88  
info@hunn.ch

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

## CUISINE



ROTOR LIPS AG

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

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

VAC-STAR AG

Rte de l'Industrie 7  
1786 Sugiez  
T. +41 26 673 93 00  
info@vac-star.com

[shop.vac-star.com/fr](http://shop.vac-star.com/fr)



GEHRIG GROUP SA

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

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



SALVIS AG

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

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

## FROMAGE



INTERPROFESSION  
DU GRUYÈRE

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

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



INTERPROFESSION DU  
VACHERIN FRIBOURGEOIS

Rue de la Condémine 56  
1630 Bulle  
T. +41 26 919 87 56  
info@vacherinfribourgeois.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](http://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.cimbali.com](http://www.cimbali.com)



swiss coffee competer ce

SCHAERER SA

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

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



FRANKE COFFEE SYSTEMS

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

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



CAFINA AG

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

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

## CAVIAR



DÈS 1987

PALAIS ORIENTAL

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

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

## VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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

Pour 800.- frs HT, vous avez:

- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site [www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

## CONTACTEZ-NOUS

Tél. 022 329 97 47  
ou mail:  
[g.gindraux@lecafetier.net](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)

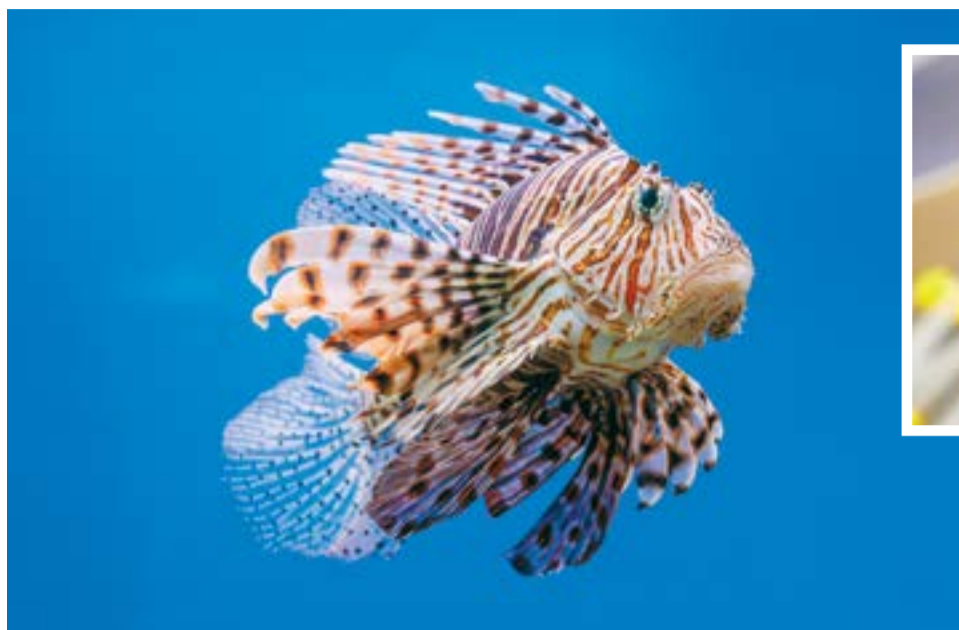
# Le poisson-lion demain dans nos assiettes

Il y a une trentaine d'années, venant de la mer Rouge et le canal de Suez, encouragé par le réchauffement climatique, le poisson-lion, appelé aussi Rascasse volante, est arrivé en Méditerranée orientale qu'il a désormais colonisée. Très vorace, il n'a pas de prédateurs. Invasif, il se reproduit à la vitesse de l'éclair, chaque femelle pouvant pondre annuellement un million d'œufs. Désormais présent aussi dans le sud de l'Italie, il poursuit sa progression vers le nord et l'ouest. La seule solution pour freiner sa croissance consiste à le pêcher... et à le manger !

GEORGES POP

## ENVIRONNEMENT & GASTRONOMIE

Doté d'épines dorsales venimeuses, le poisson-lion, originaire de l'océan indien, a longtemps été jugé impropre à la consommation. Or il s'avère que sa chair est non seulement parfaitement inoffensive, mais aussi très fine et savoureuse, rappelant celle du mérou, de la dorade ou de la rascasse. Une fois débarrassée de ses épines, la chair de ce poisson est inoffensive et se cuisine aussi bien en filets, en tartare, en ceviche, en beignets (accras), grillée au barbecue, etc.



▲ Le poisson-lion (Pterois miles/volitans) est une espèce invasive dévastatrice qui déséquilibre les écosystèmes marins.

▲► Dans les Caraïbes, le poisson-lion est cuisiné depuis longtemps. Ici en tartare, selon une recette du chef jamaïcain Kevin Broderic.

Photos: © DR

### UN MET « TOURISTIQUE » À CHYPRE, EN GRÈCE ET EN TURQUIE

Déjà présent dans les assiettes caribéennes et celles de Floride, à l'appel de plusieurs organisations de protection de l'environnement, et avec la complicité des pêcheurs locaux, le poisson-lion a récemment fait son apparition sur les marchés, les tavernes et les restaurants de Chypre, sur le port de Larnaca notamment; de Grèce, en Crète, à Santorin, Naxos, mais aussi à Athènes, par exemple, ainsi qu'en Turquie, à Antalya et Kas notamment. Les touristes qui fréquentent les établissements qui l'apprentent sont invités à le goûter. Et ils sont rarement déçus !



Contrairement au crabe bleu, une autre espèce invasive qui a envahi les marchés italiens depuis peu, le poisson-lion n'est pas encore pêché en quantités suffisantes au large de la Péninsule pour être proposé aux consommateurs sur les marchés de gros ou de détail. Mais des pêcheurs siciliens en proposent déjà parfois à la pièce. Il est cependant très probable qu'il finira par apparaître sur les marchés italiens dans les années à venir, suivant le modèle chypriote, tant sa progression est rapide. Sans doute finira-t-il aussi, tôt ou tard, par être importé en Suisse, même si ce n'est pas dans un avenir immédiat.

### SAVOUREUX, SAIN ET BON MARCHÉ

Manger du poisson-lion est un acte à la fois écologique et gastronomique. C'est l'un des rares cas où la surconsommation d'une espèce marine est vivement encouragée par les scientifiques pour sauver les écosystèmes méditerranéens et protéger les espèces locales, comme le thon rouge ou l'espadon. Très bon marché, car de plus en plus abondant, il possède une concentration en acides gras Oméga-3 supérieure à celle du vivaneau ou du mérou. En outre, contrairement à d'autres poissons, il accumule très peu de mercure.

En attendant de le trouver un jour chez nous, les touristes qui projettent de faire un séjour en Méditerranée orientale, l'été prochain, auront peut-être l'occasion de le savourer.



Les pêcheurs chypriotes et grecs sont en première ligne pour pêcher le poisson-lion et freiner sa progression.

## La petite histoire des aliments

Emblématique du room service dans de nombreux hôtels, le Club sandwich est un solide casse-croûte d'origine américaine. Il est servi traditionnellement coupé en quatre triangles de pain de mie grillé, souvent maintenus par des piques en bois ou des cure-dents. Initialement composé de deux tranches de pain, garnies de poulet ou de dinde, de bacon, de laitue, de tomate et de mayonnaise, il s'est popularisé avec trois étages de pain. Aujourd'hui, sa composition peut varier d'un établissement à l'autre.

### Pour les mordus des jeux de cartes

Selon la version la plus vraisemblable, le Club sandwich a été imaginé en 1894 au Saratoga-Club House, un établissement de jeux et de paris de Saratoga-Springs, une ville de l'État de New York, renommée pour son thermalisme et ses courses de chevaux. Peut-être inspiré de recettes antérieures, il était destiné à satisfaire l'appétit des joueurs de cartes qui avaient besoin de se sustenter sans avoir à quitter leur partie. Son nom viendrait précisément du nom de ce club de jeu privé, et non de l'acronyme «Chicken & Lettuce Under Bacon» (Poulet et Laitue sous Bacon) comme le prétend une légende urbaine.

Une des plus anciennes traces écrites de ce sandwich remonte au 18 novembre 1889, dans le journal The Evening World de New York, qui mentionne un «Union Club

sandwich» en ces termes : «Have you tried a Union Club sandwich yet? Two toasted slices of Graham bread, with a layer of turkey or chicken and ham between them, served warm.» (Avez-vous déjà goûté un sandwich Union Club? Deux tranches de pain Graham grillées, avec une couche de dinde ou de poulet, et de jambon entre les deux, servies chaudes.)

### Un pain complet

Notons au passage que le pain Graham cité dans cet article, et qui est aujourd'hui remplacé par du pain mie, doit son nom au pasteur presbytérien et pionnier de la diététique Sylvester Graham (1794-1851). Il l'avait imaginé pour remplacer le pain blanc qu'il jugeait peu sain. Au sens strict, un pain Graham est un pain de blé complet égrugé, sans levure ni sel. Mais de nos jours le terme est utilisé plus librement pour désigner divers pains complets.

La recette initiale du Club sandwich a évolué selon les pays et les établissements qui l'ont adopté. Au Québec, par exemple, on y ajoute souvent des tranches de fromage à pâte dure, principalement du cheddar. Dans la région du Bas-Saint-Laurent, il est même proposé avec de la chair de homard. Il convient de ne pas confondre le Club sandwich avec le très populaire «Club» belge, appelé aussi «dagobert», ou «dago»; un sandwich préparé avec une baguette garnie de tranches de jambon, de gouda, de salade, de tomates, d'œufs durs, d'oignons de cornichons et de mayonnaise.



# Le mythique hôtel-restaurant Chasseral passe à la vitesse supérieure

Perché au sommet du massif qui lui a donné son nom, l'hôtel-restaurant Chasseral ouvre une nouvelle page de sa longue histoire : son propriétaire depuis deux ans, Elias Vogt, qui préside le Centre Suisse du Paysage, a récemment nommé une nouvelle équipe à la tête de l'établissement. Objectif : mieux l'ancrer dans la région, en faire un lieu de séminaires et d'expositions et préparer aussi les chantiers qui attendent le site.

GEORGES POP

## JURA BERNOIS

La direction de l'établissement est désormais partagée entre Marion Carnal et Joris Zahnd, tous deux originaires et domiciliés dans la région. Formée à l'école hôtelière et de restauration de Poligny, dans le Jura français, la première a dirigé pendant cinq ans l'Auberge communale de la Croix-Blanche à Lusser-Villars, dans le canton de Vaud. (VD). Elle est la nouvelle responsable de la gastronomie et de l'hôtellerie. Vétéran des Swiss Indoors de Bâle, où il a occupé des fonctions dirigeantes pendant 15 ans, le second est le nouveau responsable des secteurs du marketing, des ventes et des « events ».



▲ Elias Vogt, Propriétaire, Joris Zahnd, codirecteur, Marion Carnal, codirectrice, Michael De Santis, Chef de Cuisine.

Photos : © chasseral-hotel

### UNE VUE PANORAMIQUE SUR LES PLATEAUX ET LES ALPES

« Nous ne sommes pas une station de ski. En hiver, la fréquentation est assez modeste, tournée vers une clientèle locale dont nous, qui sommes d'ici, connaissons bien les besoins. À la belle saison en revanche, nous recevons une clientèle très nombreuse et diverse, de Suisse alémanique, notamment, qui vient profiter de la vue panoramique du site », explique Marion Carnal. Selon elle, le propriétaire a de nombreux projets pour améliorer l'accueil et faciliter l'accès de l'établissement.

La nouvelle équipe dirigeante a été complétée par un nouveau chef de cuisine, Michael de Santis, venu d'Alsace. Lui aussi connaît bien ce coin de pays pour avoir été chef dans un établissement de Saignelégier, dans le canton du Jura voisin. Il propose une cuisine de saison, fidèle aux classiques appréciés des hôtes de l'hôtel-restaurant, comme la fondue ou les röstis. « Nos produits sont essentiellement locaux. La fromagerie de Nods figure parmi nos principaux fournisseurs », précise Marion Carnal.



### UNE HISTOIRE PLUS QUE SÉCULAIRE

C'est en 1880 qu'un premier établissement de style « Belle Epoque » fut bâti au sommet du Chasseral. Entièrement détruit par un incendie, l'édifice fut remplacé par un nouvel hôtel, inauguré en 1925. Il ressemble à une maison typique du Jura et possède un grand toit à deux pans qui le protège du vent et des rigueurs hivernales. En 2013, son toit fut entièrement rénové, et une installation solaire y a été installée pour la production d'électricité et de chaleur.

Le restaurant offre une capacité totale d'environ 300 à 340 places à l'intérieur pour les banquets et les groupes, et 120 places en terrasse, à la belle saison. L'hôtel dispose de 37 lits en chambre et de 48 lits en dortoir.

## HAUTE GASTRONOMIE

# Le rude revers de la médaille

Fort heureusement, tous les établissements ne sont de loin pas concernés. Quelques moutons noirs ont fait toutefois la Une des médias internationaux.

M.M.

## SUISSE

On le sait, le monde de la haute gastronomie est exigeant, et parfois dur à l'extrême. L'émission Temps Présent du 22 janvier dernier a fait état de violences physiques et morales dans certaines cuisines réputées de notre pays.

Le 12 mars dernier, c'est René Redzepi, figure emblématique de la gastronomie contemporaine, qui a profondément marqué le monde culinaire avec son restaurant Noma, plusieurs fois élu meilleur restaurant du monde, qui a fait la Une de la presse. Pas pour l'excellence de sa cuisine, mais pour les conditions de travail au sein de sa brigade. Accusé d'avoir porté des coups et usé de son influence pour menacer des employés, Redzepi a annoncé sa démission du restaurant Noma. Il avait cofondé en 2003 l'institution et en avait fait l'une des tables les plus prestigieuses au monde.

### COMPLÉMENT D'ENQUÊTE

Dans le sillage des révélations sur les violences commises par René Redzepi Complément d'enquête diffusé fin mars



▲ L'ambiance est parfois lourde dans les cuisines..

Photo : © DR

sur France 2, s'attaque aux coulisses du star-system culinaire. Celui de jeunes chefs dont la légitimité est proportionnelle au nombre d'abonnés sur les réseaux sociaux, souvent après un passage dans le show culinaire de M6 Top chef. Un menu particulièrement copieux, et parfois indigeste, qui aborde à la fois la fabrique de la notoriété et les abus qu'elle légitime.

### FORMER À LA GESTION DES RH

Passer de l'ombre à la lumière grâce au petit écran change le fil d'une carrière. Grâce aux réseaux sociaux et à leur impact, des contrats juteux se profilent bien souvent, avec un tiroir-caisse qui permet d'engranger de coquettes sommes. L'émission évoque l'ascension fulgurante de

Danny Khezzar, chef du Bayview à Genève, bien connu des Romands, et véritable star dans toute la francophonie.

Elle se penche aussi sur d'autres profils de chefs français dont la notoriété soudaine a entraîné des dérives avec une interview de Thierry Marx, célèbre chef étoilé et président de l'Union des métiers de l'hôtellerie. Pour ce grand nom de la gastronomie française, « rien ne vous impose d'être un bourreau en cuisine, rien ne vous impose de maltraiter un collaborateur et, surtout, de lui parler avec des mots qui ne sont pas appropriés ». Thierry Marx constate un déficit de formation à la gestion des RH. « Être un bon artisan ne signifie pas avoir une bonne capacité managériale. » À bon entendeur !

PUBLIREPORTAGE

## L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GENÈVE ET L'IFAGE ANNONCENT UN PARTENARIAT POUR ACCOMPAGNER L'ÉVOLUTION DES COMPÉTENCES

Face à l'évolution rapide des métiers du service et des compétences attendues, l'École Hôtelière de Genève (EHG) et l'ifage, Fondation pour la formation des adultes à Genève, annoncent la signature d'une convention de partenariat visant à développer des synergies ciblées entre leurs expertises respectives.

Cet accord traduit une volonté commune de développer des synergies entre leurs formations et leurs expertises, afin de répondre de manière concrète aux enjeux actuels et futurs des environnements professionnels.

«Nous sommes ravis de nous associer à une institution genevoise de référence avec laquelle nous partageons des valeurs et une vision commune de l'évolution des compétences. Dans un contexte où les métiers évoluent rapidement, ce partenariat nous permettra d'identifier des thématiques ciblées sur lesquelles nous pourrions, à terme, développer des certificats spécifiques co-construits, venant compléter les offres existantes de chaque institution.» Duncan Robertson, Directeur suppléant & Directeur Ventes & Marketing, École Hôtelière de Genève

«Ce partenariat s'inscrit pleinement dans la mission de l'ifage de former des professionnels capables de répondre concrètement aux exigences du marché. En élargissant l'accès à des compétences directement applicables à la pratique professionnelle et en développant des programmes agiles sur des enjeux actuels, nous renforçons l'employabilité des apprenants. En nous associant à l'expertise reconnue de l'École Hôtelière de Genève, étroitement connectée aux réalités du secteur, nous créons des formats en prise directe avec les évolutions rapides des

métiers.» Nicolas Wirth, Directeur général, ifage

Dans un premier temps, cette collaboration permettra d'élargir les possibilités offertes aux étudiants de l'EHG, notamment à travers l'accès à une offre renforcée de formations en langues proposée par l'ifage.

Au-delà des langues traditionnelles, cette ouverture inclut également des compétences spécifiques telles que la langue des signes, contribuant à préparer les étudiants à évoluer dans des environnements professionnels toujours plus diversifiés et exigeants.

Dans un second temps, les deux institutions travailleront à la mise en place de masterclasses conjointes, développées de manière ciblée et indépendante des programmes existants de chaque partenaire.

Ces formats permettront de croiser les savoir-faire sur des thématiques actuelles telles que la digitalisation des services, l'intelligence artificielle ou encore l'évolution des attentes clients.

À plus long terme, ce partenariat ouvre la voie au développement de certificats de formation continue co-construits, conçus comme des formats spécifiques, distincts des offres actuelles de chaque institution, et en lien direct avec les besoins du marché.



L'École Hôtelière de Genève et l'ifage partagent une approche commune de la formation, fondée sur l'intervention de professionnels en activité, apportant une expertise concrète et directement issue du terrain.

Cette complémentarité permet d'envisager des collaborations ciblées, combinant savoir-faire métier et compétences transversales, dans une logique pragmatique et orientée vers l'employabilité.

La convention établit un cadre de collaboration souple, permettant aux deux institutions d'adapter leurs initiatives en fonction des besoins et des opportunités.

Elle s'inscrit dans une dynamique genevoise visant à renforcer les liens entre acteurs de la formation et à proposer des formats toujours plus pertinents pour les professionnels comme pour les apprenants.

ÉCOLE HÔTELIÈRE  
GENÈVE

### À propos de l'École Hôtelière de Genève

Fondée en 1914, l'École Hôtelière de Genève est l'une des premières écoles hôtelières au monde. Elle forme des professionnels du service et du management en plaçant l'excellence opérationnelle et l'expérience client au cœur de son enseignement.

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

!fage  
FONDATION  
POUR LA FORMATION DES ADULTES

### À propos de l'ifage

L'ifage, Fondation pour la formation des adultes à Genève, est un acteur majeur de la formation à Genève, proposant un large éventail de formations dans les domaines des langues, du management, de l'administration et des technologies.

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

# Concours «La Cuisine des Jeunes» 2026 : les finalistes sont connus

La 24<sup>e</sup> édition du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» (LCDJ) de Viande Suisse se déroulera le 4 mai 2026. Cinq jeunes talents ambitieux s'affronteront en direct.

## CONCOURS

Sous la devise «The Veal Deal», les jeunes cuisinières et cuisiniers vont relever le défi de créer un plat principal et son amuse-bouche assorti à base de viande de veau suisse pour cinq personnes. Elles et ils auront chacun-e à leur disposition deux ris et une aiguillette de veau, à compléter par les ingrédients de leur choix. Chaque plat sera évalué en fonction de son goût, mais aussi de la créativité et du savoir-faire professionnel qu'il reflète. D'autres critères, tels que l'hygiène alimentaire et de travail ou la sécurité au travail, seront également pris en considération.

Les cinq finalistes sélectionné-es auront au total deux heures et demie pour préparer leurs créations en direct, les dresser et convaincre le jury de leur talent.



▲ Matthias Hervochon, Loris Tronolone, Melina Schenk, Janis Müller, Massimo Rogger.

Photos: © DR

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

## NOUVELLE AUGMENTATION DE L'OFFRE DE VIANDE EN 2025

En 2025, l'offre de viande en Suisse s'est élevée à 469 408 tonnes au total, soit une hausse de 3,5 % par rapport à l'année précédente (+ 2,5 % par habitant). Tandis que la production indigène était globalement en léger recul, les importations ont nettement augmenté. La part indigène dans l'offre totale est donc passée à 77,3 % (contre 79,6 % l'année précédente).

L'offre de viande bovine a connu une hausse particulièrement importante (+ 6,2%). La viande de volaille (+ 5,0%) a également été à nouveau fortement représentée dans l'offre, et a ainsi pu confirmer la tendance à la hausse qui la caractérise ces dernières années. Quant à l'offre de viande porcine, elle a enregistré une augmentation modérée de 2,0 %.

## KARAFE.CH

## Le sommelier digital qui cartonne

Destiné à ceux qui souhaitent s'initier au monde du vin et aux amateurs en quête de pépites, le concept séduit également les restaurateurs à la recherche de pépites viticoles.

MANUELLA MAGNIN

## VINS

Le million d'utilisateurs du site QoQa le connaissent bien. Charles Perrier y livre ses découvertes bacchiques depuis plusieurs années. Œnologue de formation, il déguste plus de 6000 vins par an et parcourt les vignobles pour sélectionner avec soin les meilleurs crus directement chez les vignerons. Le voici aux manettes de Karafe.ch avec Bryan Cornelius, ancien product manager, et as de la technologie.

Un duo de pointe qui a entrechoqué ses neurones durant un an au sein d'Apolo, le startup studio de QoQa. Après validation de la phase pilote, une levée de fonds de 600'000 CHF permet aujourd'hui d'accélérer le déploiement de Karafe.ch avec déjà une version alémanique à l'été.

Il faut dire que le résultat est décoiffant ! 6 000 profils ont déjà été créés sur Karafe.ch au terme d'un petit quizz ludique qui cerne les goûts des adhérents. Karafe s'impose comme une offre digitale innovante dans l'univers du vin, en combinant personnalisation, accessibilité et découverte. « Notre catalogue actuel comprend 120 domaines et plus de 350 cuvées, avec 30 % de vins suisses en moyenne, et une volonté d'accroître cette part. L'ensemble des vignerons partenaires s'inscrit dans une démarche responsable, avec une majorité certifiée bio ou biodynamique. Ce positionnement renforce la crédibilité de la plateforme et répond aux attentes actuelles des consommateurs en matière de durabilité », explique Charles Perrier. Autre argument de poids pour séduire un public jeune en quête d'une première initiation au monde du vin : chez Karafe, on peut déjà se faire plaisir avec 2 bouteilles pour 25 francs et les frais de port sont offerts ! Cette stratégie vise à lever les freins à l'achat en ligne et à concurrencer les



▲ Charles Perrier et Bryan Cornelius.

Photos: © DR

circuits traditionnels comme la grande distribution. Si la première commande est peu rentable, elle constitue un levier d'acquisition : le taux de réachat élevé observé démontre la satisfaction des clients et la pertinence des recommandations.

Depuis son lancement, la plateforme affiche une croissance mensuelle de 30 %, témoignant d'un fort intérêt du marché. L'objectif est de quintupler le nombre d'adhérents d'ici à fin 2026. Si tous ces profils ne sont pas encore des clients actifs, ils constituent une première étape vers la conversion. De fait, le modèle repose sur une relation progressive avec l'utilisateur, nourrie par des sélections personnalisées proposées deux à trois fois par mois, le dimanche, ainsi que des mises en avant ponctuelles de cuvées rares pour inciter l'utilisateur à sortir de sa zone de confort. Des cuvées qui ont retenu l'attention de plusieurs restaurateurs suisses romands. « Nous envisageons

de répondre à cette demande avec une liste de prix pour les professionnels et un délai de paiement à 30 jours », ajoute Charles Perrier.

## SANS IA

L'expérience digitale repose sur un système de profilage permettant d'orienter les utilisateurs vers des vins adaptés à leurs goûts. Contrairement à de nombreuses plateformes, Karafe revendique une approche sans intelligence artificielle, fondée sur des modèles mathématiques enrichis d'une dimension humaine. Cette particularité permet d'introduire volontairement une part de surprise dans les recommandations, afin de favoriser la découverte et d'élargir les horizons des consommateurs. Cette logique répond à un constat clé : face à une offre abondante, les consommateurs, en particulier les néophytes, se sentent souvent perdus.

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

