

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA



# LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 8 • 24 avril 2026



## TERROIR

> Page 10

Sa majesté l'asperge



## Dossier : Hygiène

PAGES  
11 ET 12



## CAVES OUVERTES

### À vos verres!



*Pour ne rien rater du millésime 2025, rendez-vous en Suisse alémanique, à Neuchâtel, en Valais, dans le canton de Vaud, au Tessin et à Genève. Petit tour d'horizon des dates à inscrire dans votre agenda d'œnophile.*

MANUELLA MAGNIN

## SUISSE

### SUISSE ALÉMANIQUE

Plus de 210 vigneronnes et vignerons dans toute la Suisse alémanique vous accueillent le **1er mai** ainsi que les **2 et 3 mai 2026**, que ce soit pour une visite de cave, une promenade dans les vignes ou pour déguster des spécialités et des vins de la région.

<https://deutschschweizerwein.ch/offene-weinkeller/>

### NEUCHÂTEL

Les **8 et 9 mai 2026**, vous avez la possibilité de découvrir la région viticole de Neuchâtel avec 42 vigneron-ne-s passionné-e-s. Les vigneronnes vous accueillent le vendredi de 16h à 20h et le samedi de 10h à 17h. Neuchâtel, la plus grande région viticole des Trois Lacs, est connue pour ses vins Pinot Noir et Chasselas, y compris le célèbre Ciel-de-Perdrix

Rosé. Grâce à votre pass facturé CHF 30.-, dégustez les vins de la région et bénéficiez d'une réduction de CHF 15.- sur vos achats chez les vigneronnes pendant l'événement. De plus, vous bénéficiez d'un bon de CHF 5.- à faire valoir sur un repas dans un établissement partenaire. Réservez votre billet «Caves Ouvertes» en ligne et voyagez gratuitement dans tout le réseau avec les transports publics.

<https://cavesouvertesneuchatel.ch>

### VALAIS

Le canton du Valais est l'une des plus grandes régions viticoles de Suisse. Le climat sec et ensoleillé ainsi que le vent fort et chaud favorisent la maturation des cépages tardifs tels que les vins rouges Cornalin, Humagne Rouge ou le vin blanc Amigne. Vous pouvez déguster ces cépages et d'autres comme la Petite Arvine lors des caves ouvertes du Valais. Visitez les vigneronnes valaisannes du **14 au 16 mai 2026** de 11h à 18h. Les 230 caves sont impatientes de vous présenter leurs cépages emblématiques. Ne manquez pas non plus le concert de Sébastien Tellier qui ponctuera cette 20<sup>e</sup> édition des Caves ouvertes valaisannes le samedi 16 mai à l'Usine de Chandoline à Sion.

<https://caves-ouvertes-valais.ch>

### VAUD

Le canton de Vaud est surtout connu pour ses cépages blancs et caractéristiques tels que le Chasselas. Découvrez l'histoire, les traditions et les paysages du canton de Vaud et ses meilleurs vins lors des caves ouvertes les **23 et 24 mai 2026**. Grâce à l'offre Mobilis,

vous voyagez gratuitement avec les transports publics. Vous bénéficiez également d'une réduction de CHF 20 à l'achat de 6 bouteilles dans l'une des 250 caves participantes.

<https://www.mescavesouvertes.ch>

### TESSIN

Les caves ouvertes dans le canton du Tessin accueillent plus de 80 caves participantes. Les vigneronnes vous recevront pendant deux week-ends consécutifs, les **16 et 17 mai 2026** dans le Sottoceneri et les **23 et 24 mai 2026** dans le Sopraceneri. Le Tessin est la seule région viticole du versant sud des Alpes et produit principalement des vins rouges à base de cépage Merlot. Le Canton est connu pour ses vins élégants et ses cuvées prestigieuses. Ne manquez pas cette occasion de découvrir le monde du vin tessinois.

<https://cantineaperte.ch>

### GENÈVE

La prochaine édition des caves ouvertes de la région de Genève aura lieu le **30 mai 2026**. Genève abrite des zones viticoles idylliques. Les vigneronnes de la région de Genève sont connus pour essayer constamment de nouveaux cépages, offrant ainsi une grande variété de vins originaux et caractéristiques. Laissez-vous séduire par la diversité de la région. Près de 80 caves sont impatientes de vous présenter leurs trésors viticoles. Le pass de la journée sera vendu à CHF 20.- sur place par les caves. Il permettra de recevoir le fameux verre de dégustation créé spécialement pour l'occasion.

<https://www.geneveterroir.ch/fr/>

## VU POUR VOUS

### Aromat en péril

Vous l'aimez ou le détestez, mais il ne vous laisse sans doute pas indifférent. Ce condiment en poudre, niché dans sa boîte jaune cylindrique, fait qu'on le veuille ou non partie de notre culture helvétique. Bien des bistrotts et auberges de campagne le proposent spontanément sur les tables depuis des lustres. Comme d'autres produits emblématiques, il est associé à une forme d'identité nationale. Une identité qu'un entrepreneur bâlois tente de sauver via une pétition intitulée «l'Aromat appartient à la Suisse». La raison de cette soudaine mise en lumière? Un projet de fusion entre Knorr (fabricant allemand de l'Aromat) et l'américain McCormick qui fait craindre un déplacement de la production. Aujourd'hui, la célèbre boîte jaune appartient déjà au groupe Unilever, via la marque Knorr. Mais sa production reste ancrée en Suisse, dans l'usine de Thayngen (SH).

Originaire d'Allemagne, l'entreprise Knorr établit une filiale en Suisse (à Thayngen) en 1907. Comme l'explique le Patrimoine culinaire suisse, jusqu'aux années 1940, la filiale helvétique reste dans l'ombre de la maison mère allemande. Son succès intervient lorsque l'Allemagne, à cause de la Seconde Guerre mondiale, ne peut plus fournir en Suisse d'extrait de viande pour l'élaboration des soupes, bouillons en cube, etc. C'est à ce moment que Knorr Thyngen saisit l'occasion d'affirmer sa différence et son indépendance. C'est ainsi qu'émergent de nouveaux produits, spécifiques à ce pays : bouillon de poule, Aromat et purée Stocki, en particulier. L'Aromat est inventé en 1952 par Walter Obrist, qui à l'époque travaille chez Knorr. M.M.



**ACTION**  
kg  
**21.99**



N° d'art. 058030  
Gigot d'agneau  
avec os  
env. 3 kg

**ACTION**  
kg  
**6.38**



N° d'art. 044901  
Asperges vertes  
Espagne/Yongne  
6 x 1 kg net.

**-19%**  
88 x 12,3 g  
**9.95**  
au lieu de 12.35



N° d'art. 015780  
Quality  
Cheddar en tranches  
rouge  
9 x 88 x 12,3 g

27.4-2.5.2026

Vous trouverez d'autres offres sous:  
[prodega.ch](https://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**.

## Révision de la loi sur l'aviation : un rendez-vous à ne pas manquer

**La révision de la loi sur l'aviation sera débattue lors de la session d'été du Conseil national. Elle illustre le défi fondamental d'une politique des transports moderne : trouver un équilibre entre la performance économique, la desserte internationale et la protection de l'environnement et de la population. Les horaires de l'exploitation des aéroports nationaux constituent le cœur de cette révision et des débats politiques qui l'entourent.**

### L'importance du transport aérien

Une étude commandée par l'Office fédéral de l'aviation civile (OFAC) montre que la valeur ajoutée directement générée par l'aviation s'est élevée à près de 10 milliards de francs en 2024. Grâce au transport aérien, la Suisse est facilement accessible et bien connectée au réseau international. La région de Zurich affiche la meilleure accessibilité en Europe, avec plus de 200 liaisons directes. Bâle et Genève figurent également parmi les 20 premières des 284 régions européennes étudiées.

Jamais autant de personnes n'ont voyagé en avion à l'échelle mondiale : en 2025, le nombre de passagers a atteint pour la première fois les cinq milliards. L'économie et l'évolution démographique sont les moteurs de la mobilité internationale. Cela se reflète également dans le fret : environ 1200 tonnes de fret quittent quotidiennement la Suisse et représentent, en valeur, plus de 40% de l'ensemble des exportations. 99% du fret quitte l'aéroport sous forme de «belly freight», c'est-à-dire dans la soute des avions de ligne. Cela signifie que les vols long-courriers transportant des vacanciers ne sont pas seulement importants pour les vacances, mais aussi pour la capacité de fret.

Notre économie et notre société, tournées vers l'étranger, ont besoin de compagnies aériennes basées en Suisse, d'aéroports performants et d'un contrôle aérien moderne. Les guerres, comme celle qui sévit actuellement en Iran, où les pandémies montrent à quel point il est important que la Suisse dispose d'un bon réseau et de liaisons diversifiées. Le transport de marchandises par voie maritime est actuellement limité en raison du blocus du détroit d'Ormuz; les entreprises peuvent néanmoins acheminer certaines marchandises urgentes vers la Suisse par fret aérien, afin de ne pas rompre leurs chaînes d'approvisionnement.

### Un enjeu de 30 minutes

Zurich, le «hub» de la Suisse, connaît actuellement des horaires d'exploitation allant de 6h à 23h, complétés par une demi-heure de «rattrapage des retards» jusqu'à 23h30. Pendant cette période de rattrapage, aucun vol régulier ne peut être programmé. Cette réglementation figure déjà parmi les plus restrictives en Europe. Si on supprime ces 30 dernières minutes, les derniers vols du soir disparaissent complètement, affectant les liaisons avec l'Asie, l'Amérique du Sud et l'Afrique du Sud. Cela équivaut à perdre 30% des vols long-courriers, 8000 emplois et 1,6 milliard de francs en valeur économique.

Les destinations vers ces pays doivent être desservies à des heures précises, sinon les aéroports perdraient un grand nombre de passagers. Beaucoup d'entre eux préfèrent nettement voler de nuit plutôt que de jour. Les vols long-courriers dépendent en outre des passagers en correspondance des vols court-courriers, et inversement. Si les long-courriers tardifs du soir étaient supprimés ou déplacés à d'autres horaires, bon nombre des vols court-courriers de l'après-midi et du soir n'auraient plus de rentabilité économique et tout le système commencerait à s'effondrer.

**«Il appartient au monde politique, et non aux tribunaux, de fixer les horaires d'exploitation de cette porte ouverte sur le monde.»**

### Une porte ouverte sur le monde

La révision de la loi sur l'aviation vise à préserver les horaires d'exploitation actuels des aéroports nationaux. Ces horaires sont régulièrement contestés dans le cadre de diverses procédures d'autorisation et de recours. Ces procédures s'éternisent, imposant des retards inutiles dans la mise en place de mesures de sécurité importantes, mais aussi une insécurité juridique pour les investissements dans la modernisation des infrastructures aéroportuaires.

Au cours des vingt-cinq dernières années, les horaires d'exploitation des aéroports de Genève et de Zurich n'ont cessé de se raccourcir. Jusqu'en 2000, il était possible de décoller et d'atterrir à Zurich de 5h00 à minuit. Si la révision de la loi sur l'aviation ne parvient pas à ancrer les horaires d'exploitation actuels dans la loi, nous risquons de voir se multiplier les recours visant à réduire le bruit nocturne, et les tribunaux fermer de plus en plus notre accès au monde. Et cela sans tenir compte du fait que les émissions sonores ont diminué au cours des vingt dernières années, grâce à une réduction du nombre des mouvements aériens et à des avions plus silencieux. La responsabilité de cette porte ouverte sur le monde, dont la Suisse a besoin aussi pour son économie d'exportation, doit rester entre les mains des acteurs politiques, non des tribunaux.

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

## TRÉSORS DE NOS TERROIRS

### Le Porc d'Ici

Créée en mars 2023, la marque « Le Porc d'Ici » vise à valoriser la viande de porc produite dans les cantons de Fribourg et Vaud, selon les cahiers des charges très stricts du Jambon de la Borne AOP et du Boutefas AOP. Outre ces deux produits emblématiques de notre terroir, elle offre aux restaurateurs et aux consommateurs toute une gamme de produits carnés porcins de proximité et de qualité supérieure : côtelettes, filet mignon, tranches de porc, charcuterie, etc.

« Cette marque est un peu l'équivalent d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP). Elle désigne bien un produit dont chaque étape est réalisée dans une zone géographique précise, en l'occurrence les cantons de Fribourg et de Vaud, en se conformant à un certain nombre d'exigences et à un savoir-faire reconnu », explique Julien Dorthe, le nouveau directeur de l'Association Terroir Fribourg. Il précise : « Comme on ne peut pas attribuer une AOP à du porc, cette marque permet de valoriser cet excellent produit. ».

La viande « Le Porc d'Ici » se veut de catégorie supérieure. Elle est produite par une filière indépendante qui s'engage en faveur des circuits courts, du bien-être animal, d'une production respectueuse de la nature, ainsi que d'un artisanat fier de ses traditions. Pour mériter cette marque, les porcs doivent bénéficier d'espace, avoir accès au plein air et bénéficier d'une nourriture saine, comme du pe-

tit-lait et des céréales produites dans la région sans atteintes à l'environnement.

La viande ainsi obtenue se veut plus tendre, plus goûteuse, avec moins de perte à la cuisson et un rapport favorable en acides gras (oméga 3 et 6). Elle est disponible à la vente dans plus de 30 boucheries-charcuteries de proximité, réparties sur tout le territoire des deux cantons. La liste de ces commerces est disponible sur le site de la marque.

La viande « Le Porc d'Ici » est utilisée pour produire le Jambon de la Borne AOP, un jambon de porc fumé et salé à sec, frotté avec un mélange de sel et d'épices durant six semaines environ, avant de « mûrir » pendant une semaine, ainsi que Le Boutefas AOP, une saucisse crue à maturation interrompue, préparée exclusivement à base de viande de porc et conditionnée uniquement dans un boyau naturel de porc.

Georges Pop

Image : © AOP-IGP



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



### LE VIN LE PLUS CHER DU MONDE

Le 28 mars dernier, à New York, la maison de ventes Acker Wines a adjugé aux enchères une bouteille du domaine de Romanée-Conti de 1945 pour la somme record de 812 500 dollars (CHF 650 000), à plus de 130 % au-dessus de son estimation initiale. Le précédent record, pour un flacon de la même cuvée, datait de 2018. Il avait été cédé pour la somme de 558 000 dollars (CHF 446 000) par la maison Sotheby's.

Ce vin fait partie d'une modeste cuvée de 600 bouteilles, issue des dernières « vieilles vignes » du domaine, avant leur arrachage en raison de la menace du phylloxéra, ce qui en fait l'une des cuvées les plus rare et les plus prestigieuses au monde. À l'issue de la vente, John Kapon, le président d'Acker, a déclaré à la presse spécialisée : « Nous avons marqué l'histoire. Je n'ai eu le privilège de déguster le Romanée-Conti 1945 que trois fois dans ma vie. C'est le plus grand vin que j'ai eu l'occasion de déguster. »

G.P.



### LA FÊTE DE LA TÊTE DE MOINE

La 9<sup>e</sup> Fête de la Tête de Moine se tiendra du 1<sup>er</sup> au 3 mai prochain, à Bellelay, dans le Jura bernois. Cette manifestation célèbre ce fromage pluriséculaire avec un grand marché du terroir, des dégustations et de nombreuses animations, notamment pour les enfants. Le fromage « hôte d'honneur » de la fête sera cette année le Berner Alpkäse AOP, produit pendant la période estivale dans les Alpes de l'Oberland bernois. Les visiteurs pourront découvrir la fabrication artisanale de la Tête de Moine au feu de bois, dans une fromagerie de démonstration et visiter la célèbre abbatale où ce fromage a vu le jour en 1192 sous la main des moines qui lui ont donné son nom. Le public sera également appelé à désigner la meilleure Têtes de Moine. Un concours international des plus beaux plateaux de fromage est également prévu. Marie-Thérèse Porchet sera également de la fête, avec un spectacle auquel il est vivement conseillé de s'inscrire à l'avance.

G.P.

### VINEA SORT LA TÊTE DE L'EAU

Association multidisciplinaire, spécialisée dans les concours (Grand Prix du Vin Suisse, Mondial des Pinots, Mondial du Merlot et Assemblages), et dans la réalisation d'événements pour la promotion des vins indigènes, renoue avec des finances saines.



En 2023 et 2024, l'association basée à Sierre a en effet traversé des difficultés relativement préoccupantes. Grâce, notamment, au généreux soutien d'un mécène et à une réduction des coûts de fonctionnement, l'association dirigée depuis l'automne 2025 par la jeune et dynamique Charlotte Loretan peut voir l'avenir avec sérénité et lancer de nouveaux projets pour mettre en valeur les vins suisses.

Parmi ces projets, une collaboration avec le média culinaire français « C'est meilleur quand c'est bon » (CMQCB), dont la première en Suisse se fera de concert avec VINEA. Ce média, suivi par plus de 2,5 millions d'abonnés, produit des contenus vidéo mettant en valeur les produits, les savoir-faire et les terroirs. Avec, à la clé, et grâce à des contenus novateurs diffusés à large échelle, l'occasion d'une excellente visibilité des vins suisses.

M.M.

## DE NOMBREUX AVANTAGES



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



CONSULTEZ TOUS  
LES AVANTAGES



38%  
**16.47**  
kg

Filet de truite  
saumonée fraîche  
avec peau, de France



**ALIGRO**



## Ici & Ailleurs

Des souvenirs ancrés dans les vignes



### SWISS WINE TOUR : L'ENOTOURISME SUISSE PASSE À L'ÉCHELLE NATIONALE

Swiss Wine Promotion propulse la plateforme SwissWineTour au rang de référence nationale. Lancé par la Fondation du Goût, cet outil structure désormais l'offre de tourisme expérientiel à travers tout le pays. Bien plus qu'une dégustation, l'enotourisme offre une immersion culturelle et humaine au cœur des terroirs helvétiques.

Face aux défis du secteur vitivinicole, cette vitrine numérique devient un levier stratégique majeur. Elle permet aux vigneronnes de diversifier leurs revenus tout en valorisant la durabilité et le patrimoine paysager. Grâce à une interface intuitive, les visiteurs suisses et internationaux peuvent désormais explorer et réserver en ligne une multitude d'activités : visites de caves, randonnées dans les vignes ou séjours gastronomiques.

//swisswinetour.com

### OONA CAVIAR : UNE RÉCOLTE BLANCHE HISTORIQUE

Après 14 ans d'élevage à Frutigen, la maison suisse Oona Caviar a dévoilé un phénomène rarissime : un caviar naturellement blanc, de teinte ivoire, issu d'un esturgeon russe à la pigmentation pourtant normale. Baptisé «Masterpiece», cet Osietra aux notes délicates de noisette a été affiné au sel pur suisse.

www.oona-caviar.ch



### SEMAINE DU GOÛT NOUVELLE DIRECTION

Alexandre Fricker, actuel directeur d'Opaline SA, entreprise valaisanne de boissons locales, remplacera Josef Zisyadis à la direction de la Fondation pour le Goût dès le 1<sup>er</sup> novembre 2026. Âgé de 61 ans, et parfaitement bilingue, Alexandre Fricker peut se targuer d'une belle expérience dans le domaine du goût. Il a été directeur de Vaud Terroirs et de Slowfood Suisse avant de reprendre la direction générale d'Opaline voici 5 ans.

M.M.



© monsieurben.ch

## Les morilles et autres champignons de Monsieur Ben

*Ancien homme d'affaires et entrepreneur, initié au monde des champignons par son grand-papa, lorsqu'il était enfant, Monsieur Ben a décidé, il a quelques années, de se consacrer à sa seule passion : la myciculture. Bien lui en a pris ! Aujourd'hui, sa petite affaire, basée dans la région de Fribourg, est en plein essor. Plusieurs restaurateurs, parmi les plus renommés, sont littéralement devenus « accros » à ses champignons, en particulier à ses morilles, authentiques « bijoux » de la gastronomie, dont il est le devenu le premier producteur suisse.*

GEORGES POP



### FRIBOURG

Actuellement, Monsieur Ben, son épouse «Jap», alias Janice, et Marcus, qui a rejoint le couple l'année dernière pour assurer la promotion de l'entreprise, exploitent une ferme à champignons, dans la campagne fribourgeoise. On y cultive diverses variétés, telles que les pleurotes, les pholiotés, les strophaires, etc. Mais la petite équipe doit sa notoriété montante à ses savoureuses et indigènes «Morilles de la Sarine», amoureusement couvées à l'orée d'un petit bois, à l'abri de longs petits tunnels recouverts de tissus qui les protègent du vent, des intempéries... Et des pirates!

#### LA MÉTHODE DU CÔNE EN TERRE

«Pour produire nos morilles, nous utilisons la technique du cône en terre», nous a confié Marcus. Cette méthode consiste



à cultiver des champignons en empilant du substrat (un mélange de paille, de marc de café ou de sciure) colonisé par du mycélium. Ce support est ensuite recouvert d'une couche de terre, en forme de cône, pour favoriser la fructification. Placé dans un endroit ombragé, il permet une bonne aération, tout en maintenant une humidité constante, entretenue par pulvérisation. La méthode est exigeante, les jeunes morilles étant très fragiles. Mais elle permet aux champignons d'émerger rapidement.

#### FRAÎCHEUR GARANTIE

«Durant la période de la récolte, au printemps, nos morilles extra-fraîches, d'une qualité irréprochable, sont livrées dans les 24 heures après leur cueillette. Elles sont destinées en priorité à la restauration. Mais nous sommes aussi présents sur les marchés, à Fribourg», indique Marcus. Pour le moment, Monsieur Ben produit annuellement quelques centaines de kilos de champignons, toutes variétés confondues. Mais la petite équipe s'active pour augmenter sa production et répondre à une demande croissante, notamment via son site Internet.

Mais qui se cache derrière l'enseigne Monsieur Ben? L'identité des trois acolytes est connue de leurs clients et de l'auteur de ces lignes. Il n'est d'ailleurs guère difficile de les «confondre» après une brève recherche. Mais pour cet article, ils nous ont demandé de ne pas les exposer. «C'est juste une question de marketing. Nous préférons désormais mettre en avant le nom de l'enseigne plutôt que de nous montrer», explique Marcus qui précise : «Mais il est très facile de nous joindre par téléphone ou par courriel.»

Soit! Nous nous soumettons volontiers à cette requête...

//monsieurben.ch

## AMBASSADEUR DU TERROIR

## Le Cottage à Anières

IL EST DIFFICILE DE NE PAS ÊTRE SÉDUIT PAR LE RESTAURANT LE COTTAGE; PAR SES PLATS DE SAISON, GOURMANDS ET GÉNÉREUX; PAR SON BEL EMPLACEMENT, ENTRE VIGNES ET LAC, AU CENTRE D'ANIÈRES; PAR SA TERRASSE OMBRAGÉE, À LA BELLE SAISON, MAIS AUSSI, ET PEUT-ÊTRE SURTOUT, PAR LA PRÉVENANCE DE CELUI QUI LE DIRIGE. NICK SÉCHAUD S'EST FAIT, LOIN À LA RONDE, UNE BELLE RÉPUTATION D'AFFABILITÉ, PARTAGÉE D'AILLEURS PAR L'ENSEMBLE DE SON PERSONNEL. ICI, TOUT LE MONDE EST «AUX PETITS SOINS» AVEC LES CLIENTS...

PAR GEORGES POP

«Compte tenu de notre situation, nous avons bien sûr une clientèle de passage. Mais la plupart de nos hôtes sont des fidèles, des résidents de la région très attachés à notre établissement et que nous retrouvons régulièrement», nous confie le maître des lieux qui a manifestement la restauration dans son ADN. Issu de l'École hôtelière de Glion, il a pris la barre du Cottage en 2011, alors qu'il avait à peine 21 ans, après avoir occupé «divers petits boulots».

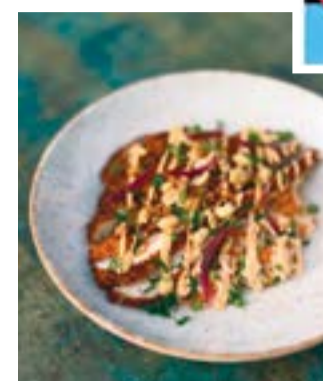
## LE SECRET DU BEURRE «COTTAGE»

Si notre interlocuteur s'occupe essentiellement du service, il peut compter en cuisine sur le savoir-faire inspiré du chef Wahel Bakier, un Bourguignon pur sucre, originaire de Côte d'Or. «Les Filets de perche du Léman restent une des pièces maitresses de notre carte. Mais on peut aussi citer notre Filet de bœuf au beurre Cottage», nous confie Nick Séchaud. Malgré notre insistance de façade, il se garde d'ailleurs bien de nous révéler la recette de ce beurre manifestement très apprécié, se contentant de nous préciser qu'on y trouve des «herbes aromatiques»...

## PRODUITS DE SAISON ET CUISINE FAIT-MAISON

Outre les deux plats cités ci-dessus, un rapide coup d'œil sur la carte du jour suffit à prendre la mesure de la belle variété de mets délicats proposés aux amateurs de bonne chère. Chaque midi, le Chef propose plusieurs formules à composer avec entrée, plat, et dessert. Deux entrées au choix sont proposées toute la semaine. Un plat de la semaine est proposé chaque jour, ainsi qu'un plat du jour qui change quotidiennement. À quoi il faut ajouter un dessert de la semaine. «La carte est composée au gré des saisons et nous sommes attachés au fait-maison», souligne le patron.

Côté fournisseurs, l'établissement, en bon «ambassadeur», privilégie les circuits courts et le terroir indigène : le Petit Primeur ou la Boucherie du Molard, pour ne citer que ces deux exemples. «Nous proposons des vins issus des cinq caves d'Anières», tient encore à souligner Nick Séchaud. Notons encore que le «boss» du Cottage gère, avec ses associés, deux autres établissements genevois.



Le Chef Wahel Bakier.



Nick Séchaud, le patron.

Photos : © Le Cottage

**Le Cottage**  
restaurant

LE COTTAGE – Rue Centrale 38, 1247 Anières – Tél : +41 22 751 16 17  
www.lecottage.ch – Email : info@lecottage.ch – Horaires : Ouvert 7/7 jours de midi à minuit

CAVES  
OUVERTES  
Neuchâtelaises  
8-9 MAI

www.cavesouvertesneuchatel.ch

À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

SWISS WINE  
NEUCHÂTEL



Suisse. Naturellement.

## À VENDRE

MAGNIFIQUE RESTAURANT  
À TWANN

## À VENDRE

80 places avec vue sur le lac de Bière (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.

PETITE  
ANNONCE

FIDUCIAIRE  
**FID & GEST**

JACQUELINE GORGONI

17BIS, AVENUE VIBERT  
1227 CAROUGE  
TÉL. 022 307 17 40  
FAX 022 307 17 49  
JG@FIDGEST.CH  
WWW.FIDGEST.CH

NOS PARTENAIRES  
POUR VOS ÉVÉNEMENTS

## VALAIS

LES CAVES OUVERTES  
DES VINS DU VALAIS

Jeudi 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.

## GENÈVE

LES CAVES OUVERTES  
GENEVOISES 2026

Samedi 30 mai 2026  
de 10h à 17h

Plus de 70 vigneron·nes 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.

## 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.

## 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)

## BONS BOISSONS

## HoReCa 2026

Marche à suivre à destination des établissements Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers, établis dans le canton de Genève

Relance de l'action « bons d'achat »  
pour le secteur HoReCa genevois

Suite au vote du budget du canton de Genève du 1<sup>er</sup> avril dernier, la mesure de soutien à la restauration et aux boissons locales (L 13674) est officiellement reconduite. Nous avons le plaisir de vous annoncer la réactivation, dès aujourd'hui, de l'action « bon d'achat » destinée au secteur HoReCa.

Grâce à une enveloppe supplémentaire de 600 000 francs, cette initiative vise spécifiquement à promouvoir les vins genevois ainsi que les boissons non alcoolisées et fermentées du terroir au sein de vos établissements.

**Le principe : à l'achat de CHF 1000.-  
de boissons genevoises,  
un bon d'achat de CHF 200.- vous est offert.**

Vous avez la possibilité de transmettre vos factures via la plateforme numérique gérée par M<sup>me</sup> Estelle Guarino. Les factures acquittées correspondant à l'achat de boissons genevoises seront acceptées pour toutes dépenses effectuées depuis le 1<sup>er</sup> avril 2026 et ce jusqu'à épuisement du stock (au plus tard fin décembre 2026). Les preuves de paiements pourront vous être demandées; nous vous remercions de votre compréhension.

Merci de noter que les envois papier ne seront pas acceptés.

Pour toutes questions, n'hésitez pas à nous contacter  
au 022 388 71 55 ([estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch](mailto:estelle.guarino@geneveterroir.ge.ch)).

## 3000 bons restants pour 2026

Attention, l'opération se termine le 31 décembre 2026  
ou dès épuisement du stock.



Je suis un établissement HoReCa  
(hôtel, restaurant, café, traiteur, etc.  
dans le canton de Genève)

DEMANDER L'ACCÈS



Je suis un fournisseur  
(producteur, encaveur, revendeur, distributeur)  
établi dans le canton de Genève

DEMANDER L'ACCÈS

## 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)

## 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)

## 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](mailto:g.gindraux@lecafetier.net) - Tél. 022 329 97 47

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

## 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 : 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](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. 119 le mm  
(2 col. minimum);  
réclames Fr. 3.50 le mm  
Petites annonces par  
Tél. : 022 329 97 47

Impression :  
Atar Roto Presse SA

Crédit photo : © DR,  
sauf mention contraire

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

LE CAFETIER

# MOTS CROISÉS

N° 1306

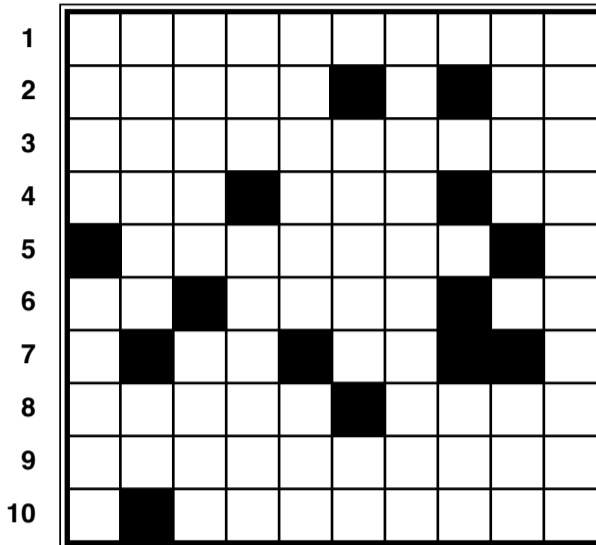
## Horizontalement

1. Les automobilistes y font certains plein. – 2. Autrement dit. Ancien. – 3. Schisme. – 4. Lettre grecque. Souverain. Épelé : briser. – 5. Omission volontaire. – 6. Préposition. Audacieux. Agent de liaison. – 7. Ingurgité. Était loué en Égypte. – 8. Exercices parfois périlleux. Prophète chez les Hébreux. – 9. Qui dépasse les bornes. – 10. Circulait à Rome..

## Verticalement

1. On y est mal à l'aise. Impulsion. – 2. Gratins. Or. – 3. Agave du Mexique. Fins. – 4. Multitude. Mammifère aquatique. – 5. Était aussi loué en Égypte. Tamis. – 6. Stimuler ou droguer. Mise au point. – 7. Soumission. – 8. Mélodie. – 9. Bois tropical. On le loue pour faire taire. – 10. Qui doit être accompli.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



## Solution des mots croisés N° 1305

M	O	U	S	T	A	C	H	E	S
A	T	E	R	R	E	L	U		
T	E	L	O	T	C	I	E		
E	M	U	M	O	H	M			
R	E	T	A	P	E	R	A	I	S
N	U	E	E	L	I	N	O		
E	X	C	R	U	R	E	R		
L	V	A	I	N	S	E	T		
S	O	U	P	E	S	E	E	I	
B	E	E	S	P	R	I	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)



## LES ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE (AVY)

Plus ancienne coopérative vinicole vaudoise encore en activité, la société des Artisans Vignerons d'Yvorne a été fondée en 1902. Elle rassemble aujourd'hui 110 propriétaires de vignes, qui lui livrent en exclusivité leur production de raisins. Au cœur du Chablais, l'une des plus ancienne et réputée région vitivinicole de Suisse, elle vinifie la vendange issue de 55 ha sur les 160 dévolus à la prestigieuse appellation Yvorne Chablais AOC.

Alliant modernité et tradition, la coopérative élabore une riche gamme de Chasselas, de vins rouges, de spécialités blanches, ainsi que diverses créations qui lui ont valu de nombreuses récompenses, portant sa réputation loin à la ronde. L'encavage comprend en grande partie le Chasselas, bien sûr, mais aussi de nobles cépages blancs (Doral, Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc, et Pinot Blanc) et de nobles cépages rouges (Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir, Cabernet Franc, Galotta, Divico, Mara et Diolinoir).

«Le fer de lance de nos vins est sans nul doute notre Yvorne Grand Cru Chant des Resses. Il est très apprécié de notre clientèle», nous a confié Hannelore Leemann, la responsable communication & marketing de la cave. Avant de préciser que la maison a célébré, le 24 mars dernier, deux événements symboliques : la première mise en

bouteille du millésime 2025 de ce «nectar» élaboré il y a 60 ans, ainsi que la présentation de la nouvelle identité du label Terravin, fondé en 1963.

Faute de pouvoir les nommer toutes, notre interlocutrice a choisi de citer encore deux «excellentes» bouteilles particulièrement appréciées des amateurs les plus exigeants : l'Yvorne Grand Cru Vigne d'or MAGNUS CORPUS, subtil mariage de nobles cépages rouges, élevé en fut de chêne, ainsi que l'Yvorne Pinot Noir «Feu d'Amour», sélection Terravin, «adopté par de nombreux restaurateurs, jusqu'en Suisse alémanique».

La cave de l'AVY, dirigée par Patrick Ansermoz (à g. sur l'image avec l'œnologue Christophe Echenard) est ouverte aux visiteurs du lundi au samedi (horaires sur le site).

Elle en attend un grand nombre à l'occasion des journées «Caves Ouvertes», prévues dans le canton de Vaud les 23 et 24 mai.

Elle sera notamment présente à la 5<sup>e</sup> édition de #Happy Wine Flon, à Lausanne, les 28 et 29 mai, ainsi qu'à l'OLMA, à Saint-Gall, du 8 au 18 octobre prochain.

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

G. P.

Images : © avy.ch



### ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE



Société coopérative  
Les Maisons Neuves 5  
CP 43  
1853 Yvorne - CH  
Tél. 024 466 23 44  
E-mail : [info@avy.ch](mailto:info@avy.ch)  
[www.avy.ch](http://www.avy.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](http://www.aligro.ch)

## CHAMPAGNE



CHAMPAGNE  
**POMMERY**  
à Reims - France

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

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 • 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)



Vaudois  
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

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

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's  
SWISS MADE

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  
SARLAT

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<sup>®</sup>

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



WORLDLINE

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



DITZLER

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 Biere  
Biere aus aller Welt

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



SWISS  
GASTRO  
SOLUTIONS

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



poissons  
**lucas**  
le meilleur de la mer

LUCAS

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

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



SANTOS  
poissons lac & mer

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  
GENÈVE  
DEPUIS 1921

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

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

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 FEUILLE  
VAC-STAR

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  
Professional Solutions

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

SALVIS AG

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

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

## FROMAGE



LE GRUYÈRE<sup>®</sup>  
SWITZERLAND

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)



Vacherin<sup>®</sup>  
Fribourgeois  
SWITZERLAND

INTERPROFESSION DU  
VACHERIN FRIBOURGEOIS

Rue de la Condémine 56  
1630 Bulle  
T. +41 26 919 87 56  
info@vacherinfribourgeoisaop.ch

[//vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch)



L'ETIVAZ  
FROMAGE D'ALPAGE AU FEU DE BOIS

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



Mauler  
MAISON FONDÉE EN 1829

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

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)



schaerer

swiss coffee competer ce

SCHAERER SA

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

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



FRANKE

FRANKE COFFEE SYSTEMS

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

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



Melitta<sup>®</sup>  
cafina

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



Caviar du Palais

DÈS 1987

PALAIS ORIENTAL

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

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

## VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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

Pour 800.- frs HT, vous avez:

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

## CONTACTEZ-NOUS

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

PUBLIREPORTAGE

## BENVENUTI ALLE CANTINE APERTE DEL TICINO

Dans le canton du Tessin, les Caves Ouvertes (Cantine Aperte) se tiendront sur deux week-ends : du 16 au 17 mai dans le Sottoceneri (sud du Tessin) et du 23 au 24 mai dans le Sopraceneri (nord du Tessin). Directeur de Ticinowine, Ivan Trezzini, adresse d'ores et déjà la plus cordiale des bienvenues aux visiteurs de la manifestation, leur promettant un accueil chaleureux, haut en couleurs et riche en saveurs. Rencontre.



**Le Cafetier :** Traditionnellement, les caves ouvertes ont lieu à des dates différentes dans le Sottoceneri puis le Sopraceneri. Pour quelles raisons ?

**Ivan Trezzini :** La répartition sur deux week-ends répond à une double logique, à la fois organisationnelle et stratégique. Elle permet d'offrir une expérience plus qualitative aux visiteurs, en évitant une trop forte concentration, en favorisant les rencontres avec les producteurs et en répartissant les déplacements. À quoi il faut ajouter que ce choix valorise la richesse et la diversité du canton. Le Sottoceneri et le Sopraceneri ne sont pas seulement deux zones géographiques, mais deux expressions complémentaires de notre viticulture, avec des paysages, des terroirs et des styles de vins distincts.

**L.C. :** Les « Cantine Aperte » constituent-elles, en quelque sorte, le début de la saison touristique ?

**I. T. :** Oui, clairement ! Cantine Aperte marque l'un des premiers grands temps forts du printemps et joue un rôle de déclencheur pour la saison touristique. Avec plus de 80 caves ouvertes, l'événement met en mouvement l'ensemble du territoire et attire un public toujours plus large, à la fois local et touristique. C'est un moment où le Tessin se découvre autrement, à travers ses vignobles, ses paysages, sa gastronomie et ses rencontres.

**L.C. :** Quelle est leur importance, en termes de ventes, pour le secteur vitivinicole tessinois ?

**I. T. :** Cantine Aperte a bien sûr un impact direct sur les ventes, grâce à la possibilité d'acheter les vins directement auprès des producteurs. Mais l'événement est avant tout un investissement relationnel de long terme : il permet de créer un lien direct entre le producteur et le consommateur, de raconter les vins, de faire découvrir leur origine et leur identité. Une visite en cave devient souvent le point de départ d'une relation durable entre le visiteur et la riche diversité du canton.

**L.C. :** Constatez-vous, comme c'est le cas partout ailleurs, une baisse de la consommation de vin ?

**I. T. :** Il ne s'agit pas seulement d'une baisse, mais plutôt d'un changement dans les habitudes : les consommateurs boivent peut-être moins en volume, mais recherchent davantage de qualité, d'authenticité et d'expérience. C'est précisément là que le Tessin a une carte importante à jouer, avec une production artisanale, un fort ancrage territorial et une grande diversité de styles.

**L.C. :** Le Merlot étant le vin le plus connu du Tessin, que conseillez-vous à vos visiteurs pour découvrir d'autres spécialités ?

**I. T. :** Le Merlot est en effet notre premier et très apprécié ambassadeur. Nous célébrons d'ailleurs cette année son 120<sup>e</sup> anniversaire. Nous en sommes très fiers, car il a connu une remarquable évolution qualitative. Et il s'exprime dans une très belle diversité, du rouge structuré aux versions blanches, rosées et même effervescentes. Mais Cantine Aperte est l'occasion idéale pour élargir les horizons. Nous invitons les visiteurs à se laisser surprendre par d'autres cépages, notamment des variétés autochtones comme la Bondola, ou encore par la richesse des vins blancs, qui gagnent en importance et en qualité.

SWISS WINE  
TICINO

Svizzera. Naturalmente.

//ticinowine.ch

GASTROVAUD  
Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE STATUTAIRE DES DÉLÉGUÉS

Lundi 11 mai 2026 à 15 h 00

GastroVaud, Av. Général-Guisan 42A (salles 30-31)  
à Pully

### ORDRE DU JOUR

1. Appel des délégués
2. Nomination des scrutateurs
3. Approbation du procès-verbal de l'Assemblée générale des délégués du 8 décembre 2025
4. Rapport du Président sur l'année 2025
5. Comptes de l'exercice 2025
  - 5.1 Présentation par M. Hans Haueter, trésorier cantonal
  - 5.2 Rapport de la Commission de gestion et de vérification des comptes
  - 5.3 Discussion et approbation  
Décharge aux organes responsables
6. Election de la Commission de gestion et de vérification des comptes 26-27
7. Cotisation cantonale 2027
8. Votations du 14 juin 2026 – initiative pour un salaire minimum cantonal
9. Ratification délégués au Comité cantonal – groupements sectoriels, restauration de système et bars/clubs
10. Lieu de l'Assemblée générale ordinaire 2027
11. Propositions des sections et divers

Au terme de l'assemblée, un apéritif vous sera servi

## JEUNES TRAVAILLEURS HEURES DE TRAVAIL



LE  
SAVIEZ-  
VOUS?

La loi sur le travail protège particulièrement les jeunes travailleurs (- de 18 ans) en fonction de leurs âges. Par exemple, les jeunes de moins de 16 ans ne peuvent pas travailler le dimanche.

A quelle heure au maximum un apprenti de moins de 16 ans doit-il finir une journée de travail ?

A) 20h    B) 22h    C) 23h

Réponse A

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

## DE SAISON

## Sa majesté l'asperge

*C'est la pleine saison.*

*Alors on en profite à fond jusqu'en juin en l'apprêtant en toute simplicité, ou en lui conférant quelques touches exotiques. À vos éplucheurs !*

MANUELLA MAGNIN

## TERROIR

L'ongiligne, l'asperge surgit de la terre à l'orée du printemps lorsque les beaux jours sont de retour. Elle annonce le renouveau avec une élégance discrète, vêtue de vert tendre ou de blanc nacré, parfois même teintée de violet. Sa chair délicate révèle des notes végétales subtiles, oscillant entre douceur et légère amertume. L'asperge est aussi un symbole de patience. Elle pousse lentement, attend le moment juste pour émerger, puis se laisse cueillir à la main.

Qu'elle soit simplement nappée d'un filet d'huile d'olive, accompagnée d'une sauce hollandaise ou posée sur une table de fête, elle conserve toujours sa noblesse naturelle. L'asperge n'a pas besoin d'artifice : elle incarne à elle seule l'équilibre entre simplicité et raffinement.

## BOTANIQUE

L'asperge est une liliacée de la même famille que l'ail, l'oignon, la ciboulette ou encore le poireau. Contrairement à une idée bien souvent répandue, c'est la variété verte qui fut d'abord consommée par l'aristocratie européenne. La blanche ne fut découverte qu'au XIX<sup>e</sup> siècle par des paysans hollandais. Dans les années cinquante, la culture bat son plein en Valais, avec une production d'environ 600 tonnes en 1953. En 1985, la « hâtive d'Argenteuil » cultivée dans la plaine du Rhône est ravagée par la fusariose. De nouvelles variétés plus résistantes aux attaques du champignon ravageur sont introduites.

## VERTUS

Les bienfaits médicaux de l'asperge sont reconnus depuis l'Antiquité. On l'utilisait pour soigner les troubles de la fonction rénale et de la vessie, les diarrhées ou encore les rhumatismes. Son pouvoir diurétique est réel, et les



▲ Verte, violette ou blanche, l'asperge est un pu délice.

Photos : © DR

personnes atteintes de goutte savent qu'elles doivent boire beaucoup lorsqu'elles mettent des asperges à leur menu.

Riche en folate, particulièrement important pour prévenir les malformations congénitales du cerveau et de la colonne vertébrale, l'asperge devrait être au menu de toutes les femmes enceintes. Les spécialistes en maladies cardio-vasculaires pensent que le folate est un nutriment protecteur essentiel. L'asperge contient aussi une quantité

non négligeable de glutathion, une petite protéine qui a la caractéristique d'être un puissant antioxydant, donc qui permet de combattre les radicaux libres, ces particules instables qui circulent à travers notre corps et ont la fâcheuse tendance à déstabiliser nos cellules. Last but not least : l'asperge blanche contient peu d'énergie et est riche en substances minérales.

## CHOIX ET CONSERVATION

Achetez vos asperges bien fraîches, de préférence le jour de la cueillette. La tige doit être lisse, ferme et cassante. Conservez vos asperges au maximum trois jours dans le bac à légumes du réfrigérateur avant de les apprêter.

## MARCHÉ

Les asperges sont cultivées par près de 180 maraîchers, la plupart se trouvant en Suisse orientale, sur le Plateau suisse et en Suisse occidentale. La surface de production s'élève à 240 ha pour les asperges vertes et à 180 ha pour les asperges blanches. La consommation d'asperges vertes et blanches, y compris d'asperges importées, s'élève à environ 1,2 kg par habitant en Suisse.



## Recette Tagliatelles d'asperges en salade

Recette : Manuella Magnin Photo : © DR

**PRÉPARATION : 15 MINUTES**  
**CUISSON : 12 MINUTES**

**POUR 4 PERSONNES**

- 3 asperges vertes
- 3 asperges blanches
- 100 g de nouilles fines aux œufs
- 2 fruits de la passion
- 1 c. à t. de sucre
- 4 c. à s. d'huile de caméline
- 1 c. à s. de graines de sésame noir
- Sel, poivre

1. Vider les fruits de la passion dans une casserole. Ajouter ½ dl d'eau et le sucre. Porter à ébullition. Éteindre le feu et laisser refroidir. Passer pour ôter les grains. Mélanger à l'huile de caméline. Assaisonner. Réserver.
2. Faire cuire les pâtes selon les instructions figurant sur l'emballage. Égoutter. Rincer à l'eau froide et réserver.
3. Parer les asperges vertes et éplucher les blanches. Les trancher en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Plonger 30 secondes dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et rafraîchir dans de l'eau glacée.
4. Mélanger les pâtes et les asperges. Napper de sauce. Agrémenter de graines de sésame noir et déguster.



# Dossier : Hygiène

## HYGIÈNE ALIMENTAIRE UNE EXIGENCE INCONTOURNABLE

L'hygiène alimentaire en restauration est aujourd'hui une évidence pour les consommateurs. Elle conditionne la confiance, la réputation des établissements et, surtout, la santé publique. Une thématique à ne pas prendre à la légère !

Manuella Magnin

De nos jours, l'hygiène alimentaire est strictement encadrée par des normes. Au-delà de la sécurité, l'hygiène est liée à la qualité globale de l'expérience client. Une cuisine propre inspire confiance, tandis qu'un manquement peut rapidement nuire à la réputation d'un établissement, notamment à l'ère des réseaux sociaux.

Les nouvelles technologies contribuent aussi à améliorer les pratiques : capteurs de température, logiciels de traçabilité, procédures digitalisées. Mais malgré ces outils, l'essentiel repose toujours sur le facteur humain.

En Suisse, l'hygiène alimentaire en restauration est régie par la Loi sur les denrées alimentaires et l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels, sous la supervision de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires.

Le principe central repose sur la méthode HACCP, qui impose aux établissements d'identifier les risques sanitaires, de définir des points de contrôle (notamment les températures) et de documenter leurs procédures via un plan d'autocontrôle obligatoire.

Le personnel doit respecter des règles strictes : hygiène des mains, tenue propre, interdiction de travailler en cas de maladie et formation de base. Les locaux doivent être conçus pour éviter les contaminations. La maîtrise des températures est essentielle et la traçabilité est obligatoire. Chaque produit entrant dans une cuisine doit pouvoir être suivi.

Les autorités cantonales effectuent des contrôles réguliers et peuvent sanctionner les manquements. Enfin, les restaurateurs doivent informer clairement les clients sur les allergènes. Ces exigences garantissent la sécurité alimentaire et la protection des consommateurs.

### SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : FORMEZ-VOUS AVEC LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS

Vous lancez votre Food-Truck ou votre activité de traiteur? Pour rappel, la formation en hygiène alimentaire est une obligation légale reconnue par le SCAV. La Société des Cafetiers propose deux solutions adaptées à votre emploi du temps pour maîtriser la législation suisse, la gestion des allergènes et les bonnes pratiques d'hygiène.

#### FORMATION EN PRÉSENTIEL

**Lundi 22 et mardi 23 juin 2026,  
de 8h30 à 16h15**

Durée : 2 jours

Formateur : Denis Conesa

Lieu : 11 avenue Henri-Dunant, 1205 Genève.

Prix : CHF 750.-

#### FORMATION EN LIGNE

Date : Toute l'année. Formation disponible pendant 3 mois après confirmation de l'inscription.

Plateforme E.learning

Prix : CHF 650.-

Pour vous inscrire ou d'autres informations :  
[www.scrhg.ch](http://www.scrhg.ch) / [022.329.97.22](tel:022.329.97.22) / [cours@scrhg.ch](mailto:cours@scrhg.ch)

### LES BONS GESTES

**L'Office fédéral de la sécurité alimentaire rappelle des règles simples pour éviter tout souci sanitaire. Des règles applicables également à la maison. Petit tour d'horizon.**

#### Bien laver

Il convient de veiller à l'hygiène irréprochable des mains, des ustensiles et des surfaces.

- Se laver soigneusement les mains avec du savon avant et après la préparation des plats surtout si l'on manipule de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer.
- Après chaque étape de préparation, nettoyer consciencieusement le plan de travail et les ustensiles à l'eau chaude et au savon.

#### Bien faire chauffer

Attention à la volaille et à la viande hachée! Les germes présents dans ces aliments survivent à une faible chaleur.

- Bien faire chauffer ces aliments à une température d'au moins 70 degrés.
- Réchauffer les aliments déjà cuits à la même température.



#### Bien séparer

Les germes présents dans les aliments peuvent se propager à d'autres aliments durant la préparation.

- Toujours bien séparer les aliments crus et les préparations cuites.
- Veiller particulièrement à ce que la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer crus n'entrent pas en contact avec d'autres aliments.
- Utiliser des ustensiles et des planches à découper différents pour les aliments crus et cuits.

#### Bien réfrigérer

Les germes adorent la température ambiante.

- Entreposer la viande, la volaille et les fruits de mer au réfrigérateur à une température inférieure à 5 degrés.
- Ne pas recongeler les aliments décongelés.
- Les aliments frais ou congelés doivent être rangés au réfrigérateur ou au congélateur directement après l'achat.





## Dossier : Hygiène

### ROBOTIQUE

## UN « ROBOT DE MÉNAGE » POUR L'HÔTELLERIE



La start-up chinoise Zerith Robotics annonce avoir lancé sur le marché son nouveau « robot de ménage » Zerith H1, conçu pour accomplir (presque) toutes les tâches quotidiennes d'entretien dans les hôtels. Au cours de l'année en cours, elle prévoit de livrer quelque 500 exemplaires de cet androïde ultra-performant, capable d'exécuter les besognes les plus pénibles en toute autonomie, à de grands établissements hôteliers, en Chine et aux États-Unis, notamment.

Georges Pop

Selon ses concepteurs, Zerith H1 est à même, sans intervention humaine, d'assurer le nettoyage des sols, des toilettes, des douches, des lavabos; de pourvoir au réassort de produits d'accueil; de prendre en charge la gestion des déchets, ainsi que de diverses autres tâches, comme le rangement des chaussures, le remplacement des serviettes, l'arrosage des plantes, etc. Il est même capable de livrer les petits-déjeuners. En revanche, il ne sait pas encore faire les lits... Du moins pour le moment!

#### AGILITÉ ET AUTONOMIE

Monté sur un socle doté de petites roues omnidirectionnelles, avec un buste ajustable en hauteur, ce robot peut se déplacer avec une grande agilité dans les espaces confinés, comme les couloirs les plus étroits et s'orienter entre les meubles des chambres d'hôtel grâce à une technologie de cartographie spatiale intelligente qui lui permet d'éviter les obstacles... et les clients! Il est équipé de bras articulés pour nettoyer des surfaces, passer l'aspirateur, ramasser les objets qui traînent et réapprovisionner les chambres en produits d'accueil (savons, serviettes). Ses batteries rechargeables lui offrent une autonomie de quatre heures.

#### UNE NOUVELLE GÉNÉRATION EN CHANTIER

L'entreprise souligne qu'elle ne cherche pas à supprimer le personnel humain. Selon elle, son robot humanoïde a été imaginé pour épauler les employés d'entretien dans les besognes les plus répétitives et les plus ingrates. Il peut en outre offrir une solution aux établissements confrontés

à des difficultés d'embauche ou à une rotation trop soutenue de son personnel (turnover). Elle révèle cependant être en train déjà de préparer une nouvelle génération de robots qui seront encore plus performants, capables, par exemple, de répondre aux demandes des clients en temps réel, notamment dans des fonctions d'accueil et de services personnalisés.

Fondée en janvier 2025, la start-up Zerith Robotics est « co-incubée » par l'Université Tsinghua de Pékin, considérée comme une des plus prestigieuses de la République populaire de Chine, et le Centre de technologie avancée de Jianghuai, spécialisé dans les technologies intelligentes et la création de robots humanoïdes.



### HYGIÈNE

## COMEX : DES MACHINES, DES PRODUITS... ET DES HOMMES!

Fondée il y a 25 ans par Genarro Valentino, l'entreprise Comex est spécialisée dans la commercialisation d'appareils et de produits de nettoyage, destinés aussi bien aux secteurs professionnel que privé. La qualité de ses services, de ses machines, de ses accessoires et de ses produits de nettoyage et d'entretien, adaptés à toutes les surfaces, a aujourd'hui conquis une vaste clientèle, dans des domaines aussi divers que l'hôtellerie, la restauration, les EMS, les établissements scolaires, les administrations, etc.

Georges Pop

« Notre force réside dans notre pratique qui consiste à nous rendre chez nos clients pour des démonstrations sans contrepartie et sans engagement », souligne le directeur et fondateur de Comex. Il ajoute : « C'est la cas, par exemple, pour nos autolaveuses, nos machines à récurer, ainsi que pour nos aspirateurs à vapeur qui, dans ce dernier cas, sont fabriqués exclusivement sous notre marque, et qui sont très performants. »

#### UN CONTACT DIRECT ET PERSONNALISÉ

Notre interlocuteur tient encore à préciser : « Il faut comprendre que sommes une entreprise familiale. Avec chaque client, mes collaborateurs et moi-même avons un contact direct et personnalisé. Nous nous adaptons à chaque situation, et nous sommes particulièrement attentifs à notre service après-vente. La confiance est essentielle dans notre travail. »

#### EN SUISSE ROMANDE ET AU-DELÀ

Installée à la fois en Valais, à Martigny, et dans le canton de Vaud, à Servion, où elle dispose d'un vaste dépôt, l'entreprise Comex est active dans toute la Suisse romande, et au-delà. « Actuellement le 80% de nos clients sont romands. Mais nous avons aussi une demande croissante en



Genarro Valentino a fondé la société Comex il y a 25 ans. © swisscomex.ch

Suisse alémanique. Nous sommes présents dans de nombreux comptoirs et foires pour nous faire connaître. Actuellement, notre clientèle se répartit moitié-moitié entre le privé et le professionnel », souligne le patron de Comex.

Problèmes de nettoyage; salissures récalcitrantes; revêtement difficile ou tout autre problèmes d'entretiens de surface... Genarro Valentino et son équipe se font forts de trouver une solution!

www.swisscomex.ch

UN CONCEPT DE PROPRETÉ

**Comex** .ch saarl

APPAREILS ET PRODUITS DE NETTOYAGE

Martigny - Servion - Morat

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

**Trouvez votre machine appropriée à tous les sols !**

Démonstration sans engagement !  
Prix exceptionnels ! Reprise de votre appareil !  
Service après-vente assuré !