

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

Valentine's
SWISS MADE
www.valentine.ch
Fabriqué en Suisse
Conçu pour durer
Apprécié des chefs
Prébéhicé par les professionnels

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 10 • 22 mai 2026

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



GENÈVE

> Page 7

Situation sécuritaire
du G7 d'Évian
Interview de Monica Bonfanti

GENÈVE

Coup de jeune à la Société des Cafetiers

CAVES OUVERTES VAUDOISES
23 - 24 MAI 2026
CHARPENTÉ!
ACHÉTEZ VOTRE BILLET SUR
MESCAVESOUVERTES.CH

**DOSSIER
BIÈRES**

PAGES 15-16



Un moment d'échange et de partage en présence d'une partie du Comité, entourant Pierre Maudet (Conseiller d'État), Jean-Luc Piguet et Beat Imhof (Président de GastroSuisse).

VU POUR VOUS



Un resto géré par l'IA

De plus en plus, l'intelligence artificielle nous accompagne au quotidien. Mais quid de la restauration? Un premier exemple a récemment défrayé la chronique. À Stockholm, un nouveau café a ouvert au mois d'avril. Sa patronne s'appelle Mona. Il s'agit en fait d'une intelligence artificielle qui fonctionne sur Google Gemini de manière autonome.

Comme n'importe quelle gérante, elle s'occupe des autorisations, d'imaginer la carte et de payer les salariés. Avec quelques couacs toutefois! Elle a notamment commandé 120 œufs alors que le café n'a pas de plaque pour les faire cuire, ou encore plus de 6 000 serviettes en papier! Mona engage aussi du personnel, comme le relate France Info. Elle a embauché Kajetan, 24 ans, qui a parfois le sentiment de travailler avec une personne démentie, ou tout au moins farfelue. «Une fois, elle a commandé 1,5 kilo de saumon, elle m'a harcelé toutes les dix minutes pour que je n'oublie pas de le sortir du congélateur. Quand je lui ai dit que le saumon est prêt et que l'on peut commencer les sandwiches, elle m'a demandé d'où sortait ce saumon.»

À l'origine de cette expérience un brin futuriste, qui mérite visiblement quelques améliorations, on trouve l'entreprise Adon Labs, une startup basée à San Francisco.

M. M.

Nouveau président, nouveau directeur, nouveau comité! La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG) est désormais en mains de la nouvelle génération. Son ambition? Être toujours plus et mieux au service de ses membres, les soutenir, alléger les lourdeurs administratives et défendre les intérêts de la profession.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Une page s'est tournée lors de la dernière assemblée générale de la SCRHG qui s'est tenue le 6 mai au Ramada à la Praille. Au terme de 26 ans de règne, Laurent Terlinchamp a passé le flambeau de la présidence à Nicolas Perrenoud, 40 ans, brillamment élu à l'unanimité à cette nouvelle fonction. La faitière peut

également s'appuyer sur un tout nouveau comité très motivé (voir page 5) et sur Simon Brandt, nommé directeur, qui succède à Myriam Marquant après 28 ans de bons et loyaux services. Le président et la directrice, désormais à la retraite, laissent entre les mains de la nouvelle équipe une société en pleine santé, forte de quelque 1550 affiliés. L'assemblée générale a bien sûr rendu un hommage appuyé à l'engagement fort du duo Terlinchamp-Marquant, mais aussi à Daniel Carugati, vice-président sortant, et à Stefano Fanari, qui s'est investi sans relâche pour la formation professionnelle.

Le nouveau capitaine Nicolas Perrenoud promet de soutenir les membres face à l'administration, de défendre la profession dans l'arène politique, d'optimiser les conditions-cadres d'une branche économique vitale pour le canton et le vivre ensemble, et d'unifier les affiliés malgré la diversité des profils des différents établissements. Une fonction à laquelle il s'est préparé tout au long de l'année écoulée en participant notamment aux conférences des présidents de GastroSuisse.

UNE APPROCHE PROACTIVE

Nicolas Perrenoud et le comité peuvent compter sur Simon Brandt qui reprend les rênes de la direction. Le jeune quadragénaire,

au bénéfice d'une solide expérience politique au Conseil municipal de la Ville de Genève et au Grand Conseil, a été durant plusieurs années le conseiller personnel du magistrat Pierre Maudet. Avant d'accepter son nouveau mandat, il a travaillé pendant huit ans en qualité d'adjoint scientifique à l'état-major de la police cantonale et œuvré notamment sur le dossier brûlant des impacts sécuritaires du futur sommet du G7 à Évian.

Fin connaisseur des arcanes administratifs et politiques, Simon Brandt entend jouer un rôle proactif au service des membres de la SCRHG, en mettant l'accent sur l'intermédiation avec les communes, la police et les autorités cantonales afin de résoudre des problèmes concrets tels que l'allègement des différentes taxes auxquelles sont soumis les restaurateurs, la lutte contre l'insécurité ou encore l'indemnisation des pertes engendrées par les chantiers publics. Simon Brandt saura à n'en pas douter frapper aux bonnes portes.

Il rappelle être à disposition des membres 24h/24 par mail et, bien sûr, aux heures du bureau.

25.5-30.5.2026

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

PRODEGA

ACTION
kg
0.98

N° d'art. 040119
Pommes de terre
fermes à la cuisson
10 kg net



-23%
kg
10.39
au lieu de 13.50

N° d'art. 059906
Poussin de poulet
env. 100-250 g
Slovénie
4 x env. 2,5 kg



-19%
kg
14.50
au lieu de 18.10

N° d'art. 00257
Quality
Grana Padano DOP
env. 2 kg



Un café ou un repas après vos courses du dimanche ?

Vos cafetiers et restaurateurs sont toujours là pour vous !



OUI

Modification de la loi sur les heures d'ouverture des magasins (LHOM) (L 1 05 - 11715)

www.scrhg.ch

SOCIÉTÉ DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

VOTATION

Ouverture des magasins le dimanche : un choix clair pour soutenir l'économie locale

Le 14 juin 2026, les Genevois se prononceront sur la modification de la loi sur les heures d'ouverture des magasins (LHOM).

SIMON BRANDT

GENÈVE

Initialement prévu le 30 novembre 2025, ce scrutin avait été annulé par le Conseil d'État à la suite d'une décision du Tribunal fédéral (TF). Les juges de Mon Repos (lieu où siège le Tribunal Fédéral) avaient alors estimé que l'obligation de disposer d'une convention collective de travail (CCT) étendue pour ouvrir le dimanche relevait de la protection des travailleurs et n'avait donc pas sa place dans la LHOM, une loi axée sur la tranquillité publique comme le respect du repos nocturne et dominical.

Le projet remanié propose désormais d'autoriser les commerces genevois à ouvrir deux dimanches par an jusqu'à 17 heures, en plus du 31 décembre, sans demande d'autorisation préalable. Ces dates seront fixées par l'autorité après consultation des partenaires sociaux.

Sur le plan social, le personnel bénéficiera soit d'un supplément de salaire de 100 %, soit d'un congé compensatoire de durée équivalente. Conformément au droit fédéral, ce travail dominical restera strictement volontaire et personne ne pourra y être contraint.

Cette loi vise également à soutenir le commerce local face à la concurrence de la France voisine et de la vente en ligne, qui s'affranchissent des réglementations horaires.

Surtout, ce projet est particulièrement favorable au secteur de l'hôtellerie-restauration du fait de l'augmentation de fréquentations des commerces alentour. Leur ouverture va générer un flux naturel de clientèle qui profite directement aux cafés et restaurants de proximité.

Voter « OUI » à l'extension des heures d'ouverture des magasins le 14 juin, c'est ainsi dynamiser l'économie locale et l'animation de nos quartiers, sans que cela ne coûte un centime au contribuable. Et en plus, cela contribue à maintenir des emplois locaux.

//scrhg.ch

La Suisse a besoin de plus d'électricité, et d'encore un peu de pétrole

On redoute une pénurie de carburant en Suisse, avec un prix du pétrole qui ne cesse de grimper. On se tourne naturellement vers l'électricité, mais il faut se donner les moyens de la produire, ce qui implique de ne pas fermer la porte aux nouvelles formes de l'énergie nucléaire. Quant au pétrole, il reste encore indispensable pour quelques années.

Un risque élevé de pénurie de carburant

Le risque de pénurie de carburant est très élevé en Suisse. Voilà ce qu'on peut lire ces jours dans la presse, qui relaie ainsi l'avis des professionnels du secteur. On évoque un prix du baril de pétrole qui pourrait grimper jusqu'à 150 dollars, soit une augmentation de plus de 50 % par rapport à la situation du début de l'année. A ce stade, on s'attend à ce que seuls les pays les plus riches, qui seront aussi les plus disposés à payer un prix élevé, ne soient pas véritablement confrontés à une restriction matérielle des quantités disponibles. Mais qui sait comment et jusqu'à quand se poursuivra le conflit au Moyen-Orient ?

Face à cette situation extraordinaire, les véhicules électriques suscitent un intérêt grandissant. L'électricité apparaît comme la solution à tous nos maux : elle présente une grande efficacité énergétique, et surtout elle est propre, abondante, indigène. Encore faut-il la produire en suffisance. Aujourd'hui, la production suisse couvre la consommation annuelle moyenne, avec toutefois d'importantes variations saisonnières, et il faut s'attendre à une augmentation assez rapide des besoins, en raison de la croissance démographique, de la transition énergétique, ainsi que d'un usage de plus en plus intense de l'informatique, en particulier de l'intelligence artificielle.

Si la Suisse veut maintenir un degré élevé d'auto-provisionnement énergétique, elle doit commencer par préserver ses capaci-

tés de production actuelles, ce qui implique notamment de ne pas débrancher ses centrales nucléaires plus vite que nécessaire et de remplacer leur capacité le moment venu. Mais ce remplacement devra aussi permettre d'augmenter la production indigène. En l'état actuel, les « nouvelles énergies renouvelables » (photovoltaïque, éolien, etc.) jouent un rôle croissant, mais encore insuffisant pour atteindre ce double objectif. L'énergie hydraulique offre aussi un potentiel de développement limité, et elle est généralement moins efficace en hiver.

L'énergie nucléaire n'a pas dit son dernier mot...

C'est évidemment dans ce contexte que s'inscrit l'initiative populaire « stop au blackout » et son contre-projet indirect. Ce dernier devrait trouver son épilogue – que l'on espère positif – durant la session de juin des Chambres fédérales (objet 25.068). L'enjeu est simple : en abandonnant les dispositions légales qui interdisent actuellement par principe toute nouvelle centrale nucléaire, on permettra au moins que de nouveaux projets puissent être envisagés, étudiés, proposés – et autorisés si toutes les conditions sont réunies.

L'énergie nucléaire dont on parle aujourd'hui n'est plus celle du siècle passé. Il est question de centrales de quatrième génération, voire de centrales au thorium, avec des gains importants de sécurité et d'efficacité et une diminution considérable du problème des déchets radioactifs. Et on ne parle pas seulement de grandes centrales dont la construction serait très coûteuse et durerait de nombreuses années : on voit aussi arriver des projets de micro-réacteurs transportables sous forme de containers. Ces nouvelles réalisations doivent encore faire leurs preuves ; pourquoi ne le feraient-elles pas en Suisse ? En juin, les parlementaires auront l'occasion d'ouvrir la porte à de nouvelles solutions pour l'auto-provisionnement électrique du pays.

« On voit arriver des projets de micro-réacteurs nucléaires transportables sous forme de containers. »

... et le pétrole non plus

Faut-il en conclure que l'ère du pétrole est révolue ? Pas tout à fait. Sans même parler des besoins de l'industrie, le remplacement du parc automobile peut encore prendre des années, et celui des moyens de chauffage aussi. Et puis il reste l'aviation : contrairement à ce que voudrait nous faire croire une minorité bruyante, la population y est toujours favorable. La fréquentation des avions le montre, mais aussi une enquête toute récente réalisée pour le compte de l'association Aviationsuisse, qui révèle qu'une confortable majorité des Suisses évalue positivement les voyages en avion et apprécie l'importance du fret aérien pour la prospérité économique. L'aviation réalise des progrès considérables pour devenir plus « propre », mais l'électricité n'est actuellement capable de faire voler que de petits avions privés, pas des avions de ligne. On a besoin de moins en moins de pétrole pour se déplacer, mais on en a encore besoin.

D'une manière plus générale, la quantité de pétrole nécessaire au produit intérieur brut des économies occidentales ne cesse de diminuer depuis quarante ans, comme l'indiquent certaines statistiques. On devient plus efficace, on a besoin de moins en moins de pétrole pour être prospère... mais on en a quand même besoin.

Pour que cette ressource toujours nécessaire reste disponible à un prix convenable, et pour que le continent européen cesse de faire les frais de l'affrontement que se livrent les grands blocs géostratégiques qui dominent le monde, la Suisse ferait œuvre utile, non pas en s'alignant sur l'un ou l'autre de ces grands blocs, mais en déployant une politique de bons offices et de diplomatie au service de la paix.

Rédacteur responsable, Pierre-Gabriel Bieri,
responsable politique

TRÉSORS DE NOS TERROIRS

La Longeole IGP

Appelée autrefois « Andouille de Genève », la Longeole est la saucisse traditionnelle la plus emblématique du terroir genevois. Selon la tradition orale, elle doit son nom à son créateur supposé, le « Père Longeot », un moine de l'abbaye de Pomier, en Haute-Savoie, qui aurait eu l'idée d'ajouter des graines de fenouil sauvage et de la couenne à un mélange de porc pour créer cette saucisse.

certifiés, autorisés à produire cette spécialité, selon un cahier des charges strict qui décrit précisément les méthodes de fabrication, les spécificités de la matière première et les ingrédients autorisés. En 2023, sous l'impulsion d'un groupe de passionnés, une Confrérie de la Longeole s'est constituée pour déguster en société et vanter les trésors du patrimoine gastronomique genevois, à commencer par cette emblématique saucisse.

La préparation d'une Longeole exige une cuisson de 2 ou 3 heures dans une eau à peine frémissante, à 70°C au maximum, afin d'obtenir une texture tendre et des saveurs bien équilibrées. Certains recommandent de la servir avec des pommes de terre vapeur, du chou ou des légumes de saison. Directeur de l'Office de promotion des produits agricoles de



Son nom apparaît pour la première fois dans le « Glossaire genevois » d'Aimé-Jean Gaudy-Lefort, paru en 1820. Mais sa recette serait bien antérieure. Elle serait arrivée dans la Cité de Calvin vers la toute fin de XVII^e siècle, transmise par des réfugiés huguenots chassés de la France voisine après la révocation de l'édit de Nantes, en 1685, par le roi Louis XIV.

Cette saucisse à cuire, protégée depuis 2009 par une IGP (Indication Géographique Protégée), est composée de viande de porc, de lard de cou (dans une proportion de 20 %), de couenne crue (environ 15 %) et d'épices, dont le fameux fenouil en grain qui en est l'ingrédient « signature ». Elle se distingue par sa richesse en gras de couenne qui lui confère sa texture onctueuse. Elle est traditionnellement embossée dans un boyau naturel de porc ou de bœuf.

Dans le canton de Genève, selon la Communauté interprofessionnelle de la Longeole (CIL), on compte 16 bouchers

Genève (OPAGE), Denis Beausoleil nous a confié être un grand amateur de Longeoles : « Il y a mille est une façon de la préparer, même en carpaccio. En ce qui me concerne, je préfère la recette classique. Je la déguste avec un bon gratin de pommes de terre ou accompagné de lentilles. »

Georges Pop

Image : © aop-igp.ch

longeole IGP

www.agrigeneve.ch/cil
www.opage.ch

PUBLIREPORTAGE

CIDRERIE MÖHL : UN NOUVEAU SANS-ALCOOL MÉDAILLÉ D'OR ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ



Bien plus qu'une alternative, le sans-alcool incarne aujourd'hui un véritable art de vivre. La cidrerie Möhl sublime cette tendance avec son nouveau Möhl Abricot : un cidre haut de gamme et naturel qui prouve que l'on peut privilégier la légèreté sans jamais sacrifier l'intensité du goût.

Le mariage de deux terroirs suisses

Ce nouveau cidre est le fruit d'une rencontre audacieuse entre les pommes croquantes de Thurgovie et les abricots gorgés de soleil du Valais. Cette alliance 100 % régionale garantit une identité suisse forte et un profil aromatique d'une grande pureté. En bouche, l'équilibre est parfait : une douceur naturelle, une fraîcheur fruitée et une acidité subtilement maîtrisée.

Pour parfaire cette complexité, Möhl a ajouté une touche de houblon. Ce dernier apporte une profondeur aromatique raffinée, soulignant le caractère élégant et la clarté d'un produit qui ne fait aucune concession sur le plaisir gustatif.

Une consécration internationale : Médaille d'or au Cider World 2026

L'ambition de Möhl ne se limite pas aux mots. Lors du prestigieux concours Cider World 2026 à Francfort, le Möhl Abricot sans alcool a décroché la médaille d'or. Cette distinction internationale confirme le rôle de pionnier de la cidrerie thurgovienne et place sa nouvelle création au sommet de la hiérarchie mondiale des cidres sans alcool.

Le nouveau Möhl Abricot trouve ainsi un écho auprès d'un large public : des amateurs de plaisir authentique, qui souhaitent profiter consciemment des bons moments sans faire de compromis sur la qualité. Que ce soit comme apéritif sans alcool raffiné, en accompagnement d'un repas ou comme rafraîchissement au sommet d'une montagne, ce cidre s'adapte subtilement aux moments de dégustation les plus divers. Il incarne un style de consommation moderne et conscient, alliant légèreté et qualité.

Ce produit offre un potentiel important pour la restauration et l'hôtellerie. La demande en options sans alcool de grande qualité ne cesse de croître et les consommateurs attendent davantage que les boissons gazeuses classiques. Le Möhl Abricot sans alcool permet de répondre à ce besoin et d'élargir l'offre de manière moderne.

Conditionné dans la traditionnelle bouteille à bouchon mécanique de 50 cl ainsi que dans la bouteille pratique en verre de 33 cl, Möhl allie tradition et innovation. Avec Möhl Abricot sans alcool, la cidrerie Möhl envoie un message clair : l'avenir du plaisir est sans alcool et plein de saveurs.

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

FOIRE AUX VINS
PRÈS DE 500 VINS EN ACTION
du 25.5 au 6.6

28%
8.17
75 cl

L'As de Cœur
Assemblage Rosé
Vaud AOC 2023, 6 x

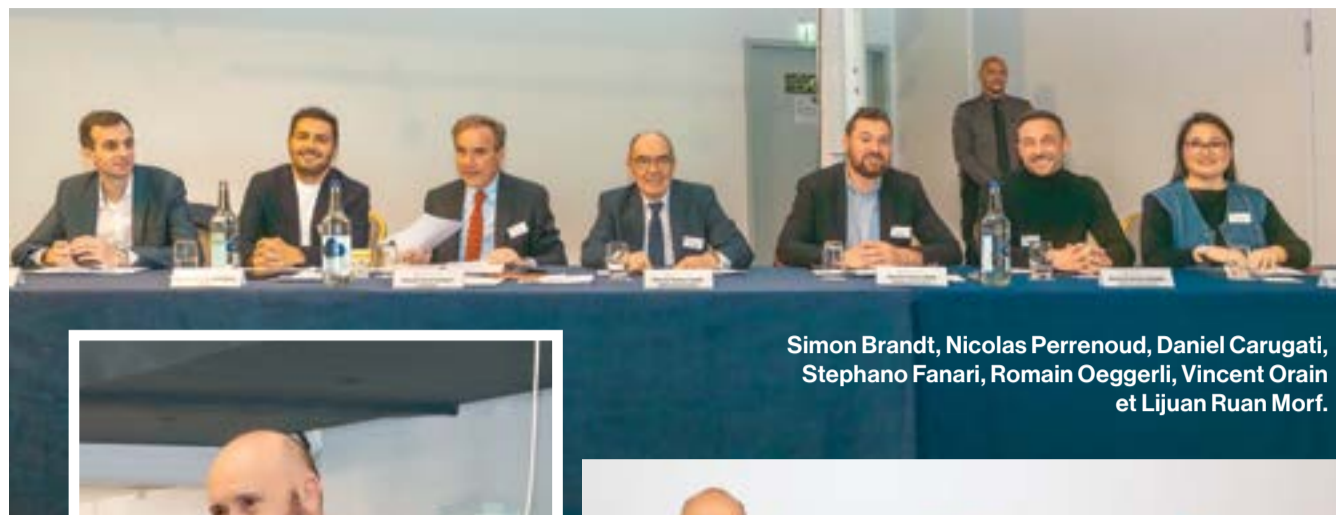
ALIGRO



RETOUR EN IMAGES

Assemblée Générale 2026

Découvrez les instants marquants de cette édition en images.



Simon Brandt, Nicolas Perrenoud, Daniel Carugati, Stephano Fanari, Romain Oeggerli, Vincent Orain et Lijuan Ruan Morf.



Nicolas Perrenoud, le nouveau Président de la Société des Cafetiers



Laurent Terlinchamp.



Diplôme de Membre d'Honneur remis à Laurent Terlinchamp, Daniel Carugati et Stephano Fanari (Myriam Marquant absente de la photo).



Diplôme d'ancienneté remis par Nicolas Perrenoud, à Laurent Terlinchamp après 40 ans de sociétariat et à Jean-Luc Piguet après 60 ans de sociétariat.



Simon Brandt, Directeur de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève et rédacteur en chef du Journal «Le Cafetier».



Laurent Terlinchamp et Nicolas Perrenoud entourant Beat Imhof Président de GastroSuisse.



Dans le sac, les élèves ont pu découvrir deux bouteilles – l'une de blanc, l'autre de rosé – signées par des vigneron genevois, ainsi qu'un sachet de lentilles de Sauvigny labellisées GRTA, les célèbres raviolis de chez Roberto et le Journal *Le Cafetier*. Un magnifique assortiment de produits du terroir local!



Jacqueline Gorgoni (professeure de comptabilité) et Stéphane Jan (Responsable des formations) ont eu le plaisir de remettre des cadeaux aux élèves pour célébrer leur parcours et leurs efforts.

Le nouveau comité

Romain Oeggerli

Exploitant du restaurant Gemüse Kebab depuis de nombreuses années, Romain Oeggerli a intégré le comité cantonal de la SCRHG en 2022. Dès son arrivée, il s'est rapidement investi dans les affaires courantes de l'organisation, avec une attention particulière portée aux actions visant à faciliter le quotidien des membres.



Romain Oeggerli a démontré une remarquable capacité à concevoir et présenter ses projets de manière claire et structurée, puis à les concrétiser avec détermination et engagement. Il est notamment à l'origine du lancement réussi d'une plateforme d'achats collectifs, destinée à réduire les coûts pour les restaurateurs.

Au cours des quatre prochaines années, il souhaite développer un programme d'accompagnement destiné aux jeunes exploitants récemment diplômés, afin de les aider à démarrer leur carrière sur des bases solides.

Vice-Président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève

Sandrine Pally

Sandrine Pally exploite actuellement quatre établissements à Genève : Soi, Suahoy, Suahoy Studio et Satu. Après un Bachelor en gestion hôtelière obtenu au Glion Institute of Higher Education, elle a travaillé de 2011 à 2017 au département achats de Procter & Gamble.

Au fil des années, son expérience professionnelle lui a permis de développer une expertise reconnue en création de concepts, gestion d'établissements, développement de marques, ainsi qu'en marketing et communication. Âgée de 37 ans, elle souhaite mettre ses connaissances et son expérience au service de la SCRHG afin d'améliorer la représentation, la transmission et la structuration des métiers.



Trésorière de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève
Présidente de la commission des finances et sponsors
Présidente de la commission du journal

Marc Wuarin

Âgé de 32 ans, Marc Wuarin exploite «Les Fourneaux du Manège d'Onex». Après son CFC de cuisinier, il a occupé successivement les postes de chef de partie puis de second au sein des Jardins de la Colline à Genève. Il a ensuite obtenu un diplôme à l'École Hôtelière de Genève, puis à la Haute École de Gestion. Fort de cette solide formation, il a repris l'exploitation de son restaurant à Onex avec son associé.



Marc Wuarin s'intéresse particulièrement à la formation professionnelle. Il s'est ainsi engagé comme formateur pour les apprentis cuisiniers ainsi que pour des stagiaires découvrant le métier. Il est également expert aux examens de CFC cuisine et AFP depuis quatre ans. Au comité de la SCRHG, il souhaite s'impliquer active-

ment dans le développement et la promotion de la relève dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Président de la commission de la formation professionnelle

Damien Lopez

Titulaire d'un MBA International en Management Hôtelier obtenu au sein de l'École Hôtelière Vatel, Damien Lopez est un jeune restaurateur de 35 ans. Il exploite actuellement deux établissements à Genève : L'Agape depuis 2019 et, plus récemment, le Fattoush. Damien Lopez s'intéresse particulièrement aux domaines de la gestion financière et administrative. Passionné d'informatique, il dispose d'une grande maîtrise dans la recherche et l'utilisation des outils technologiques modernes visant à optimiser l'efficacité du travail.



Président de la commission de représentativité, communication et contact avec les membres, internet et réseaux sociaux

Vincent Orain

Exploitant des établissements Tartares & Co à Genève et à Lausanne, Vincent Orain est membre du comité cantonal de la SCRHG depuis 2022.

Au cours des quatre dernières années, il a siégé à la Commission des finances ainsi qu'à la Commission de la représentativité. À ce titre, il a activement participé aux travaux liés aux réseaux sociaux, devenus aujourd'hui des outils indispensables pour gagner en visibilité, informer, rassembler et promouvoir la profession. Animé par la volonté de valoriser les métiers, il a également contribué à la relance en 2025 de «La Course des Serveuses et Garçons de Café». Vincent Orain souhaite aujourd'hui renforcer la cohésion entre les membres de la SCRHG afin de leur permettre de relever les défis à venir. Très engagé dans la formation professionnelle, il travaille actuellement à l'élaboration d'un projet dont les contours seront prochainement dévoilés.



Président de la commission des prud'hommes et CCNT

Dejan Pavlovic

Au terme d'un séjour linguistique d'un an en Australie, Dejan Pavlovic a intégré l'École Hôtelière de Genève, dont il est sorti diplômé en 2015. Il a ensuite travaillé brièvement au Mandarin Oriental en tant que cost controller, avant de rejoindre ses parents au restaurant Le National, où il s'est investi aussi bien en cuisine qu'en salle, jusqu'à en prendre la direction. En 2020 et 2022, en association avec un ancien camarade de l'École Hôtelière, il a ouvert successivement le Café de Coppet puis le Café de Collex. Très intéressé par le domaine du vin, il a obtenu le Brevet fédéral de sommelier en 2025, après deux années d'études. Dejan Pavlovic, 37 ans, entend apporter des idées concrètes et un soutien utile pour simplifier le quotidien des restaurateurs.



Président de commission pour la promotion des vins Genevois et des produits du terroir

Romain Desvenain

Après avoir œuvré durant 15 ans en qualité de cuisinier dans divers établissements gastronomiques, Romain Desvenain exploite depuis quatre ans le Bistrot du Lion d'Or à Carouge. Âgé de 36 ans, il est également expert aux examens de CFC de cuisine.



Particulièrement sensible à la valorisation des métiers de la restauration, il souhaite contribuer aux travaux visant à redonner à la profession le rayonnement qu'elle mérite. Son entrée au comité cantonal contribuera sans aucun doute à dynamiser l'évolution de la branche au niveau cantonal.

Membre du comité

Géraldine Müller

Âgée de 44 ans, Géraldine Müller est à la tête de quatre restaurants et food trucks à Genève, réunis sous l'enseigne des crêperies Müller's Factory.

Après l'obtention d'une maturité commerciale professionnelle en 1999, elle a exercé durant trois ans en tant que responsable d'un stand saisonnier en Ville de Genève. En 2005, elle reprend la direction des restaurants familiaux ainsi que de leur personnel. Elle crée en 2009 la marque «Müller's Factory crêperie-gelateria», puis poursuit le développement de son activité avec l'ouverture d'une quatrième crêperie en 2014, suivie d'une cinquième l'année suivante.

Géraldine Müller dirige aujourd'hui une équipe de quelque 35 collaborateurs et assure la gestion complète de ses établissements, de l'administration à la comptabilité, en passant par le marketing.

Au comité cantonal de la SCRHG, elle souhaite mettre son expérience, son savoir-faire et sa connaissance du terrain au service de la profession.

Membre du comité

Kohei Kakinuma

Âgé de 32 ans, Kohei Kakinuma exploite trois établissements Temaki Bar à Genève. Il est également cofondateur, aux côtés de son frère, de plusieurs restaurants en Suisse, dont Sando, Saoko et Lulu's Fried Chicken.



Formé à l'École Hôtelière de Lausanne, il est pleinement engagé dans l'exploitation quotidienne de ses établissements. Héritier du savoir-faire familial du restaurant Kakinuma aux Eaux-Vives, véritable institution de la gastronomie japonaise genevoise, Kohei Kakinuma incarne une nouvelle génération de restaurateurs.

En rejoignant le comité cantonal de la SCRHG, il souhaite contribuer à la mise en place d'outils permettant aux exploitants de disposer d'indicateurs concrets pour piloter efficacement leurs activités au quotidien.

Membre du comité

Mathias Geuther

Âgé de 35 ans, Mathias Geuther a obtenu un diplôme de l'École Hôtelière de Genève en 2016. Il a successivement exploité Le Chalet des Augustins ainsi que les établissements Shiso Burger à Genève et à Zurich. Il a ensuite travaillé au département consulting F&B de Mystery Guest Agency, avant d'intervenir comme enseignant auprès de GastroSuisse. Il a par la suite ouvert le Morena Tropicana, dont il est aujourd'hui l'exploitant.

Mathias Geuther s'intéresse particulièrement aux enjeux liés aux plateformes de livraison, à l'évolution de la concurrence avec les supermarchés développant des offres de restauration, ainsi qu'à l'impact des charges fiscales et locatives sur la pérennité des établissements.

Membre du comité





Ici & Ailleurs

CAVES OUVERTES DE GENÈVE : 39^E ÉDITION !

Rendez-vous le samedi 30 mai pour les caves ouvertes de Genève. Plus de 70 caves vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir le millésime 2025 et les crus 2024 élevés en barrique, à travers les trois grandes régions viticoles du canton (Mandement, Entre Arve et Rhône, Entre Arve et Lac).

Le Pass Dégustation est au prix : 20 CHF (disponible directement dans les caves). Un verre gravé et un macaron collector dessiné par le caricaturiste Patrick Chappatte.

Pour profiter de la journée en toute sécurité, privilégiez les transports en commun.



Retrouvez toutes les infos pratiques et la carte interactive des domaines sur le site officiel de Genève Terroir !

www.geneveterroir.ch

MIAM FESTIVAL DU SAMEDI 23 AU LUNDI 25 MAI

Lausanne à Table et ses quelque 50 tenancier·ères vous donnent rendez-vous rue Centrale et sur les places des Pionnières et Pépinet pour un week-end placé sous le signe de la gourmandise et du partage.

Animations gratuites, ateliers et concerts rythment le week-end et créent une atmosphère chaleureuse et festive, idéale pour flâner en famille, entre ami·es ou en solo. Les petit·es comme les grand·es y trouveront leur bonheur, dans une ambiance conviviale qui fait la signature de Lausanne à Table.



Horaires :
samedi 18:00-00:00
dimanche 11:00 – 00:00
lundi 11:00 – 22:00

www.lausanneatable.ch

2025, UNE ANNÉE POSITIVE POUR LE VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

Réunis en assemblée générale le 12 mai dernier à Bulle, les délégués de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) ont dressé un bilan positif de l'année 2025. Selon le communiqué de l'Interprofession, «avec une production de 2989 tonnes et des exportations atteignant les 401 tonnes, l'année écoulée s'inscrit dans la continuité des bons résultats observés ces dernières années», même si l'exercice 2025 n'a pas battu de record, compte tenu d'un contexte marqué par des incertitudes géopolitiques, économiques et sanitaires. L'assemblée s'est aussi félicitée du succès des manifestations liées au 20^e anniversaire du Vacherin Fribourgeois et du 30^e anniversaire de son AOP. La présence du Vacherin lors de nombreux événements, ainsi que son rôle d'invité d'honneur du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, ont contribué à renforcer sa notoriété et son image auprès du grand public et des professionnels. Créée en 1995, l'IPVF regroupe les producteurs, fabricants et affineurs de Vacherin Fribourgeois AOP.

//vacherin-fribourgeois-aop.ch

G. P.



JUBILÉ Villars célèbre 125 ans d'histoire tout en gourmandise

On lui doit le tout premier chocolat suisse à la liqueur, et un système de distribution unique dans notre pays. La chocolaterie fribourgeoise dévoile sa toute nouvelle collection Héritage 1901.

MANUELLA MAGNIN

FRIBOURG

Neuf recettes de chocolat au lait, explorant toute la palette aromatique du lait suisse, pur ou avec des éclats de caramel, de crêpes, de noisettes; six recettes de chocolat noir, exprimant la diversité des notes aromatiques selon les origines et assemblages de fèves de cacao, pur ou avec des éclats d'oranges confites, crisps cappuccino ou amandes...

Les gourmets ont de quoi se faire plaisir avec la nouvelle collection Héritage 1901 qui marque les 125 ans de la chocolaterie. Fruit de trois années de recherche et d'innovation, cette collection entièrement conçue à Fribourg, est inspirée des archives de la chocolaterie.



Elle met bien en évidence le lait de nos prairies helvétiques et un savoir-faire artisanal éprouvé au fil des décennies. Les fèves de cacao sont tracées à la parcelle et certifiées Rainforest Alliance. Elles font l'objet d'une torréfaction spécifique selon leur origine, afin de révéler pleinement leurs caractéristiques aromatiques. Le point d'orgue consistant en un conchage lent, qui dépasse les 50 heures sur certaines recettes, pour affiner les arômes et harmoniser les saveurs.

La vanille provient des meilleurs terroirs de Madagascar; les noisettes d'Italie, les oranges de Sicile et les crêpes de Bretagne. Le sucre et le caramel sont suisses. Last but not least, cette nouvelle collection arbore un nouveau logo et un nouveau packaging.

DES PRIX MAÎTRISÉS

Le prix du cacao a été multiplié par trois ces dernières années. La hausse généralisée du prix du chocolat a entraîné une contraction de la demande. Malgré des stocks de cacao encore acquis à des prix élevés, Villars a décidé de réduire significativement le prix recommandé de ses tablettes de 100 g d'Héritage 1901 dès le 1^{er} mai 2026, en amont des baisses effectives de coûts attendues sur les prochains approvisionnements. Une façon de soutenir le pouvoir d'achat des consommateurs. Les prix finaux restent, eux, à la discrétion des distributeurs.

www.villars.com



UN FONDATEUR VISIONNAIRE

Fondée en 1901 par Wilhelm Kaiser à Villars-sur-Glâne, Villars a profondément marqué le patrimoine industriel fribourgeois. Après un âge d'or et des innovations notables, l'usine historique a été sauvée de la disparition en 1985 par Cremo et a définitivement quitté ses ateliers ornés de briques rouges en 2013, ne laissant aujourd'hui que son enveloppe architecturale en ville de Fribourg.

Wilhelm Kaiser a rompu avec les cartels dominants du chocolat pour développer un réseau de distribution directe, baisser les prix de 25 % et démocratiser le chocolat auprès de la classe moyenne. Villars s'est distinguée par des innovations produites (création du premier chocolat à la liqueur, maîtrise de la chaîne «de la fève à la tablette») et par des avancées sociales (octroi de deux semaines de vacances payées dès 1915), contribuant à son image d'entreprise innovante et responsable. L'entreprise est aujourd'hui en mains du groupe français Savencia.

SITUATION SÉCURITAIRE DU G7 D'EVIAN

Interview de Monica Bonfanti

A quoi devons-nous nous attendre durant le G7 ? La commandante de la Police genevoise répond aux nombreuses inquiétudes sur le sujet et annonce la mise en place d'une ligne verte dédiée aux questions en lien avec l'évènement.

PROPOS RECUEILLIS PAR
SIMON BRANDT

GENÈVE

QUELLES SONT LES MESURES DE SÉCURITÉ QUI SERONT PRISES POUR ÉVITER UNE RÉPÉTITION DES ÉVÉNEMENTS DU G8 DE 2003 ?

Monica Bonfanti : Le dispositif prévu pour 2026 s'inscrit dans la continuité de l'expérience acquise, tout en reposant sur des capacités sensiblement différentes de celles déployées en 2003. Là où la coordination intercantonale se construisait alors en grande partie au cas par cas, elle s'appuie désormais sur un mécanisme IKAPOL consolidé, permettant un engagement coordonné, fluide et harmonisé des polices cantonales en appui. Ce renfort, auquel s'ajoute celui des agents des polices municipales, contribue à assurer un niveau de sécurité en adéquation avec l'ampleur de l'évènement, grâce à une présence renforcée sur le terrain. Les effectifs engagés interviennent sous la conduite des autorités genevoises, dans le respect de procédures harmonisées à l'échelle nationale, illustrant ainsi la solidarité et la capacité d'action conjointe des polices suisses face à des événements d'envergure internationale.

La coopération transfrontalière a elle aussi été profondément renforcée, notamment au travers du Centre de coopération policière et douanière ainsi que des structures de liaison permanentes avec nos homologues français.

D'autre part, les enjeux sécuritaires en 2026 diffèrent de ceux de 2003 : les dimensions liées au cyberspace, à la surveillance de l'espace aérien face aux drones, à la prise en compte des menaces hybrides et à l'analyse en temps réel des réseaux sociaux sont désormais pleinement intégrées au dispositif. Les cantons de Genève, Vaud et Valais, en lien avec leurs partenaires fédéraux et français, ont acquis au fil des grands événements organisés depuis plus de vingt ans une solide maîtrise des mécanismes de planification, de conduite et de coopération, permettant aujourd'hui d'aborder ce Sommet avec un niveau de préparation nettement renforcé.

Fort de son expérience dans la gestion de manifestations internationales d'envergure, le canton de Genève s'appuie sur des dispositifs éprouvés, incluant l'analyse de scénarios, la mobilisation de ressources humaines et matérielles adaptées ainsi que l'activation de mécanismes de coopération transfrontalière. L'objectif est de prévenir les débordements et de garantir un encadrement sécuritaire proportionné à l'importance de l'évènement.

EST-CE QUE LES COMMERCES DU CENTRE-VILLE, PARMIS LESQUELS LES CAFÉS-RESTAURANTS, DOIVENT CRAINDRE D'ÉVENTUELS DÉBORDEMENTS ?

M.B. : À l'heure actuelle, l'analyse des risques menée par la police ne permet pas encore de définir de manière précise les mesures opérationnelles à déployer. Aucun élément concret ne permet, à ce stade, d'identifier des menaces spécifiques ni de formuler des recommandations particulières à l'attention de la population ou des acteurs économiques du canton.

La police assurera ses missions de maintien de l'ordre ainsi que de protection des personnes et des biens.

Les organisateurs de manifestations, tout comme les acteurs économiques (commerces, restaurants, hôtels), restent responsables des mesures de sécurité propres à leur activité ou à leurs installations. En cas de dommages matériels,



▲ Monica Bonfanti, commandante de la Police cantonale de Genève.

Photo: © DR

ceux-ci seront, en principe, pris en charge par les assurances des personnes ou entités concernées, et les auteurs identifiés pourront être poursuivis sur les plans civil et pénal. Les mesures préventives mises en œuvre par des acteurs privés, telles que la sécurisation des vitrines ou l'installation de dispositifs anti-effraction, relèvent en règle générale de leur responsabilité et sont assumées à leur charge.

QUELLES MESURES DOIVENT-ILS PRENDRE POUR SÉCURISER LEURS LOCAUX ?

M.B. : Une protection efficace repose avant tout sur une anticipation en amont. Il est recommandé de s'informer sur les dispositifs existants, de maintenir un lien régulier avec les autorités locales ou la commune et d'identifier les risques potentiels à proximité de son activité, afin d'adapter son organisation en conséquence.

Il convient de sécuriser les accès, de limiter l'exposition des objets de valeur ainsi que le mobilier de terrasse et, si nécessaire, de mettre en place des dispositifs de protection temporaires. Il est également opportun de vérifier sa couverture d'assurance en cas de dommages liés à ce type de situation.

En cas de tensions ou de rassemblements, la priorité doit être donnée à la sécurité, en évitant les zones à risque et en se conformant aux consignes des autorités. La police interviendra de manière proportionnée afin de garantir la préservation de l'ordre public.

EST-CE QUE L'ÉTAT PRENDRA EN CHARGE LES MESURES DE SÉCURISATION (PALISSADES ANTICASSEUR) DANS LES LIEUX SENSIBLES ? QUID D'UNE ÉVENTUELLE INDEMNISATION EN CAS DE DÉGÂTS OU DE PERTE DE CHIFFRE D'AFFAIRES ?

M.B. : Les autorités peuvent émettre des recommandations et coordonner certaines actions dans des périmètres déterminés, mais les dispositifs de protection mis en place à titre préventif par des acteurs privés ne sont, en règle générale, pas financés par l'État. Selon les cas et les garanties d'assurance souscrites, une prise en charge partielle de certains frais peut intervenir. Toutefois, sauf situation particulière ou décision exceptionnelle, ces coûts ne relèvent pas de la collectivité publique.

Y AURA-T-IL UN MOYEN DE CONTACTER LA POLICE RAPIDEMENT ? PAR EXEMPLE VIA UNE LIGNE VERTE ?

M.B. : Oui, une ligne verte sera ouverte en amont, dès le début du mois de juin, avec un numéro d'appel gratuit destiné aux questions en lien avec l'évènement (0800 902 456). En cas d'urgence le 117 reste la porte d'entrée pour toute sollicitation.

LE CONSEIL D'ÉTAT A ANNONCÉ LA FERMETURE DE FRONTIÈRES POUR L'ÉVÉNEMENT DU G7, QUELLES SONT CONCRÈTEMENT LES MESURES QUI SERONT PRISES ET COMMENT LA POLICE COMPTE S'Y PRENDRE POUR LES CONTRÔLES AUX FRONTIÈRES ? A QUOI DOIVENT S'ATTENDRE LES CITOYENS ?

M.B. : Le Conseil d'Etat n'a pas annoncé une fermeture complète des frontières, mais un renforcement temporaire et ciblé des contrôles dans le cadre du dispositif sécuritaire du G7. Concrètement, du 12 au 18 juin, le franchissement de la frontière franco-genevoise sera uniquement possible par les postes d'Anières, Moillesulaz, Thônex-Vallard, Bardonnex, Perly, Meyrin et Ferney-Voltaire. Les passages par les gares de Cornavin et d'Annemasse resteront également autorisés, tout comme l'aéroport de Genève. Tous les autres points de passage seront fermés au trafic, y compris pour les déplacements à pied, à vélo ou par voie lacustre.

Ces points de passage feront l'objet de contrôles permanents, 24 heures sur 24, assurés par l'Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières (OFDF), avec l'appui des forces de police engagées pour l'évènement. Des vérifications d'identité et des contrôles de véhicules pourront être effectués en fonction de la situation sécuritaire et des flux observés. L'objectif est de garantir la sécurité du sommet tout en maintenant les déplacements indispensables, notamment pour les services essentiels et les infrastructures critiques, qui bénéficieront d'un système d'accès prioritaire par macarons.

Les autorités prévoient d'importants ralentissements sur les axes menant à la frontière française et recommandent à la population comme aux entreprises d'anticiper leurs déplacements, de limiter les trajets non essentiels et de privilégier le télétravail lorsque cela est possible.

NE SACRIFIONS PAS (ENCORE) L'HOTELLERIE RESTAURATION

Si le retour d'expérience de 2003 et le dispositif policier annoncé semblent à la hauteur de la situation, tel n'est pas (encore) le cas des décisions politiques annoncées par le Conseil d'Etat lors de son point presse du 13 mai 2026. En l'état, nous ne pouvons que regretter l'absence de mesures concrètes de soutien aux entreprises en général, et au secteur de l'hôtellerie-restauration en particulier. C'est la raison pour laquelle nous appelons les autorités à ne pas attendre plus longtemps pour mettre en place un dispositif global. Celui-ci doit comprendre un mécanisme d'indemnisation dédié aux

établissements qui subiraient des dommages matériels ou une perte d'exploitation consécutive aux mesures de sécurité ou aux troubles à l'ordre public, ainsi que la prise en charge des coûts de sécurisation passive (palissades anticasseurs) engagés par les commerçants dans les zones à risque.

Manifester contre la globalisation de l'économie et ses excès est une chose, détruire l'économie locale de proximité en est une autre. Nos établissements, déjà fragilisés par le contexte économique actuel, ne peuvent pas servir une nouvelle fois de variables d'ajustement. **S. B.**

À VENDRE

MÉZIÈRES (VAUD)

À VENDRE
BAR-RESTAURANT

Cave, économat, salle de billard.
Proche de toutes commodités,
parking à proximité.
Reprise du matériel: Fr. 150'000.-
Loyer: Fr. 3'800.- + charges.

Contact et information
au 079 758 36 73

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

GENÈVE



La Société des Cafetiers
vous propose **2 FORMATIONS GRATUITES**
pour optimiser la gestion de votre établissement

1. DROIT DU TRAVAIL
Date 1^{er} juin de 14h30 à 17h30

Maîtriser le cadre juridique est essentiel pour protéger votre établissement. Afin de vous aider à mieux appréhender les bases légales du contrat de travail, nous vous proposons une formation approfondie. Ce cours traitera notamment de la forme de résiliation des rapports de travail, de la distinction cruciale entre CDI et CDD, ainsi que des spécificités liées aux différents types de licenciement. Vous repartirez avec des clés concrètes pour agir en toute légalité et éviter les litiges aux prud'hommes.

2. SALAIRES ET CHARGES SOCIALES
Date 8 juin de 14h30 à 17h30

À la suite des nombreuses sollicitations de nos membres désireux de mieux maîtriser leurs obligations administratives, nous avons le plaisir de vous proposer une formation spécifiquement dédiée à la gestion des charges sociales et à la tenue rigoureuse des fiches de salaire. Ce module pratique a été conçu pour répondre à vos réalités quotidiennes et vous garantir une conformité totale avec les régulations en vigueur.

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



CAPSULE VIDÉO

de la Société des Cafetiers,
Restaurateurs et Hôteliers de Genève



L'Assemblée Générale du 6 mai 2026, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), section genevoise de Gastrosuisse, a procédé au renouvellement de sa présidence et de son bureau.

NOS PARTENAIRES
POUR VOS ÉVÉNEMENTS“
CAVES OUVERTES
DU VULLY 2026

Du 22 au 24 mai, les vigneronns de la région entre le Lac de Morat et le Mont Vully ouvrent leurs domaines pour faire découvrir leurs nouveaux millésimes dans une ambiance conviviale.

Prolongation festive le samedi : La place de fête du tir en campagne s'animera le samedi soir avec une cave à vin, une tonnelle à bière et du poisson servi sur place.

Lien avec le Mondial de hockey : Les spectateurs du Mondial bénéficient de la gratuité des transports publics fribourgeois. Le Vully se trouvant à 30 minutes en train de Fribourg, il est facile de combiner les deux événements.

Tradition locale en parallèle : La Fête cantonale fribourgeoise de lutte suisse se déroule durant tout le week-end, offrant une immersion culturelle et sportive supplémentaire aux visiteurs.

www.vully.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.- inclus 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.

GENÈVE

LES CAVES OUVERTES
GENEVOISES 2026

Samedi 30 mai 2026
de 10h à 17h

Plus de 70 vigneronns 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.

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)

LUCERNE

ZAGG

Der nationale Treffpunkt
mit relevanten Trends für
Gastronomie und Hotellerie.

ZAGG

25 au 28 octobre 2026

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

www.zagg.ch

IMPRESSUM

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

Éditeur :

SOFIED SA

Journal Le Cafetier

Avenue Henri-Dunant 11

1205 Genève

Tél. : 022 329 97 47

Email : info@lecafetier.net

www.lecafetier.net

Rédacteur en chef :

Simon Brandt

Correspondants :

Manuella Magnin

et Georges Pop

Régie publicitaire :

SOFIED SA

Avenue Henri-Dunant 11

1205 Genève

Publicité et petite annonce :

Grégoire Gindraux

g.gindraux@lecafetier.net

Tél. : 022 329 97 47

Préresse :

Laurence Bullat

l.bullat@lecafetier.net

Service comptable :

compta-journal@scrhg.ch

Abonnement : 1 an Fr. 70.-
(2,5 % TVA incluse);

Tarif publicités :

annonces Fr. 1.19 le mm

(2 col. minimum);

réclames Fr. 3.50 le mm

Petites annonces par

Tél. : 022 329 97 47

Impression :

Atar Roto Presse SA

Crédit photo : © DR,
sauf mention contraire

www.lecafetier.net

LE CAFETIER

MOTS CROISÉS

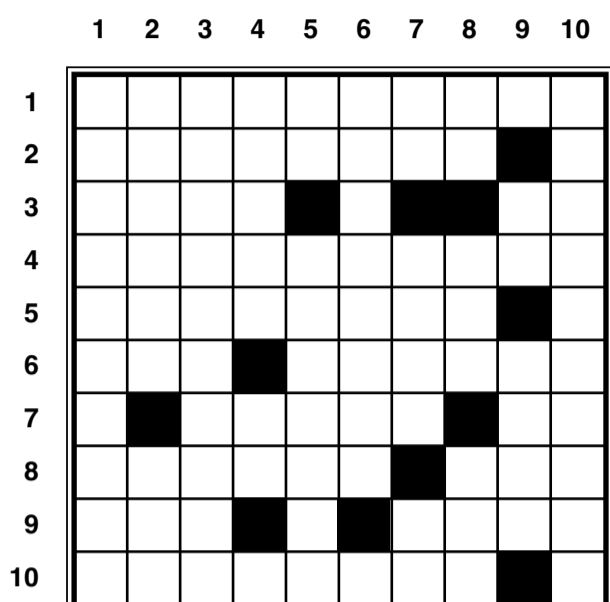
N° 1308

Horizontalement

1. Fine bouche. – 2. Poussent à ne donner que le minimum. – 3. Enroulé en spirale. Un oui plutôt franc. – 4. Adorateur d'images. – 5. La garder, c'est avoir du sang-froid. – 6. Agence de presse. Qui en a n'est pas triste. – 7. Singé. Terminaison de verbe. – 8. Qui n'existe que dans l'imagination. Bête. – 9. Département français. Deuxième calife des musulmans. – 10. Circulait à Rome..

Verticalement

1. Quelle salade! – 2. Du diable, cherche la petite bête. Localité de la Drôme. – 3. Français proches des Suisses. – 4. Coule outre-Manche. Possessif. – 5. N'a pas été triste. Portugaise. – 6. Travaille toujours à l'œil. – 7. Participe passé. Sert à tirer la soie des cocons. Langue d'autrefois. – 8. On s'y casse la tête. Par trois. Quand on la rend, c'est la fin. – 9. Objet de ruée. Ville d'Allemagne. – 10. Déplacera l'axe.



Solution des mots croisés N° 1307

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



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

COURS DE CAFETIER



233^e SESSION

Examens les 27 ou 28 novembre 2026

1 FORMATION = 5 POSSIBILITÉS D'APPRENTISSAGE!



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

Dès le 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 - (code école : 1341)



LA CAVE DUPUIS, À FÉCHY

Située à Féchy, au cœur de l'appellation La Côte AOC, la cave Dupuis exploite un domaine familial de 9 ha et s'honore de cultiver son raisin selon les principes de la production intégrée, dans le respect de l'environnement. Elle est aujourd'hui dirigée avec passion par Christian Dupuis, 42 ans, qui a pris, il y a un peu plus de deux décennies, le relais de son père, Bernard, avec le renfort de son épouse Noémi.

«Nos vins sont vinifiés exclusivement avec des raisins produits dans nos vignes. Toutes les étapes de leur élaboration ont lieu ici afin d'en assurer la plus grande qualité», souligne le maître des lieux. Il précise privilégier les fermentations lentes et l'élevage sur lies pour la fraîcheur, pour ses blancs, et les tannins soyeux avec des cuvages adaptés à la maturité, pour ses rouges.

Ici, le Chasselas, parfaitement adapté au sol et au climat, reste le cépage «roi». Le Gamay, le Pinot noir, le Gamaret et le Divico, fruit d'un croisement entre le Gamaret et le Bronner, figurent parmi les autres cépages cultivés sur le domaine. La Cave du couple propose à ses clients plus d'une quinzaine de flacons, blancs, rosés, rouges et mousseux, de haute tenue, ainsi qu'un excellent jus de fruits du verger.

Entrepreneur et imaginatif, Christian Dupuis entretient sa propre pépinière où les futurs plants de vigne sont élaborés par greffage. Amoureux du Viognier du Condrieu, il a créé, après de longs essais, un nouveau cépage rouge-blanc «unique au monde», par croisement naturel : «en déposant du pollen de Viognier sur des fleurs de Gamaret», explique-t-il. Baptisé «Violier», le vin dont il est issu est produit actuellement en quantité limitée. Mais il offre, selon son créateur «un beau potentiel pour la gastronomie».

La Cave Dupuis, accessible en transports publics, organise régulièrement des soirées à thèmes (chocolat, fondue, etc.), avec dégustations. Les visiteurs, y compris ceux à mobilité réduite, sont les bienvenus en tout temps, ou presque, pour autant qu'ils s'annoncent au préalable.

Prochain rendez-vous : le samedi 23 et le dimanche 24 mai pour les Caves Ouvertes Vaudoises, avec Malakoffs et château gonflable (à l'intérieur en cas de pluie).

www.cavedupuis.ch

G. P.

Images : © cavedupuis.ch



CAVE
DUPUIS
FÉCHY



CAVE DUPUIS

Ch. de St-Pierre 3
1173 Féchy

Tél. : 021 825 11 38
info@cavedupuis.ch
www.cavedupuis.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

CHAMPAGNE



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

www.vrankenpommery.com

BOULANGERIE



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

www.romers.ch

TERROIR



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

www.neuchatel-vins-terroir.ch

GENÈVE terroir

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

www.geneveterroir.ch



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

www.ovv.ch



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

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

FRITEUSE



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

www.valentine.ch

FOIE GRAS



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

pro.rougie.fr

NOURRITURE



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

www.kadi.ch

TERMINAUX DE PAYEMENT



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

www.applitec-pos.ch

PRODUITS SURGELÉS



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

www.ditzler.ch

BIÈRE



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

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

CONCEPTS CULINAIRES



FRESH FOOD & BEVERAGE GROUP AG
SWISS GASTRO SOLUTIONS
Erlenwiesenstrasse 9
8604 Volketswil
T. +41 58 570 92 92
info@swissgastro-solutions.ch
www.swissgastro-solutions.ch

POISSON



le meilleur de la mer

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

www.lucas.ch



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

GASTRONOMIE



SERVICE GASTRONOMIE MOLARD
BELL SUISSE SA
Rue Champ-Blanchod 13
1228 Plan-Jes-Ouates
T. +41 58 326 96 00
vente@gastroboucherlemolard.ch
[//boucheriemolard.ch](http://boucheriemolard.ch)

TRANSPORT



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

MEUBLES DE JARDIN



HUNN MEUBLES DE JARDIN SA
Fischbacherstrasse 15
5620 Bremgarten
T. +41 56 633 99 88
info@hunn.ch

www.hunn.ch

CUISINE



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

www.rotorlips.ch

VAC-STAR AG

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

shop.vac-star.com/fr

GEHRIGGROUP Professional Solutions

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

www.gehriggroup.ch



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

www.salvis.ch

FROMAGE



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



INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle
T. +41 26 919 87 56
info@vacherinfribourgeois-aop.ch
[//vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://vacherin-fribourgeois-aop.ch)



LA MAISON DE L'ETIVAZ
Route des Mosses 78
1660 L'Etivaz
T. +41 26 924 62 81
cooperative@etivaz-aop.ch
[//etivaz-aop.ch](http://etivaz-aop.ch)

EFFERVESCENT



CAVES MAULER
Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers
T. +41 32 862 03 03
F. +41 32 862 03 04
mailbox@mauler.ch

www.mauler.ch

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ



CIMBALI GROUP SWITZERLAND SA
Rte de Bellevue 7
1029 Villars-Ste-Croix

CIMBALI GROUP SWITZERLAND AG
Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg

www.cimbaligroup.com

schaerer

swiss coffee competence

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

www.schaerer.com



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



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

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

CAVIAR



DÈS 1987

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

www.palaisoriental.ch

VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

Avec une annonce dans cette page, nous vous offrons une présence toute l'année. Voici nos excellentes conditions.
Pour 800.- frs HT, vous avez:
- 19 parutions dans LE CAFETIER
- une présence permanente dans notre page spéciale sur notre site www.lecafetier.net

CONTACTEZ-NOUS
Tél. 022 329 97 47
ou mail:
g.gindraux@lecafetier.net

La résurrection du Beausite... en bouillon!

Fermé depuis deux ans, le mythique restaurant Beausite, un établissement plus que centenaire du quartier de Beauregard à Fribourg, a repris vie depuis le 1^{er} avril dernier, réincarné en bouillon franco-suisse. Pour mémoire, à l'origine, un restaurant bouillon est un établissement parisien traditionnel, apparu au XIX^e siècle, qui propose une cuisine française classique, généreuse et très abordable, dans un décor souvent Belle Époque. Ces établissements populaires misent sur le volume, un service très rapide, des prix bas (entrée-plat-dessert à petit prix) et une ambiance conviviale.

GEORGES POP

FRIBOURG

Cette résurrection doit tout à la détermination de Georges Arbach, Elias Esbert et Pascale Issa, trois jeunes Fribourgeois, âgés de 26 à 29 ans, conquis par l'idée d'ouvrir un restaurant bouillon dans leur ville. Patron d'une fiduciaire et fils de restaurateurs, le premier se charge de la gestion du nouvel établissement, le deuxième, qui achève des



▲ Elias Esbert et Pascale Issa lèvent leur verre à la santé de leur établissement.

Photos: © bouillonlebeausite.ch

//bouillonlebeausite.ch

études, s'occupe de sa communication, quant à Pascale, qui a déjà travaillé dans la restauration, elle a pris la responsabilité du service en salle.

UNE VISITE À PARIS

« Tout a commencé lors d'un séjour à Paris. Nous avons été séduits par le charme des bouillons parisiens. Et lorsque nous avons découvert que le Beauregard, avec son magnifique décor Belle Époque, était à prendre, nous avons décidé de réunir les fonds nécessaires et de nous jeter dans l'aventure », raconte Elias Esbert, précisant que le modèle économique de l'établissement repose sur des prix très raisonnables, compensés par le volume de la clientèle. Le restaurant est ouvert tous les jours de 11h30 à 14h00 et de 18h30 à 23h00.

DES DÉBUTS ENCOURAGEANTS

Le trio a confié la cuisine au chef jurassien Bryan Jacotey, issu d'une famille d'origine corse, doté d'une solide expérience acquise dans divers établissements,



la Brasserie de l'Épée, notamment, situé en vieille ville de Fribourg. Trois employés ont été embauchés pour former la brigade du chef et deux pour seconder Pascale en salle. « Nos plats les plus emblématiques sont le bœuf bourguignon, le cordon-bleu maison, ainsi que nos frites maison qui sont très appréciées », explique Elias Esbert. Selon lui, les premiers pas du nouvel établissement sont très encourageants, avec un fréquentation (presque) déjà à la hauteur des attentes.

Après le départ du chef français Franck Chouette, le restaurant Beausite avait fermé ses portes, au début de l'année 2023. Il les avait brièvement réouvertes, sous le nom de « Beausite by Kult'r ». Le projet s'était cependant interrompu en raison d'un problème de patente, le titulaire n'ayant pas suivi le cours obligatoire de cafetier-restaurateur.

PUBLIREPORTAGE

LÉGURIVIERA CAROUGE, L'ORFÈVRE DU VÉGÉTAL AU SERVICE DES RESTAURATEURS

Depuis 2001, l'entreprise Léguriviera livre au quotidien les établissements de toute la Suisse romande. Cet acteur clé de la gastronomie dispose d'une base logistique rue Blavignac.

Dans les métiers de bouche, tout se joue souvent en quelques heures. Une livraison attendue avant le service, un produit de saison à trouver rapidement ou une demande spécifique à traiter sans délai.

À Carouge, le dépôt logistique de Léguriviera, leader des fruits et légumes à Genève, est bien plus qu'une plateforme d'approvisionnement. C'est un véritable centre névralgique au service des restaurateurs, cafetiers et professionnels du goût du Grand Genève.

Chaque jour, les équipes orchestrent avec précision l'arrivée et la distribution de produits frais, locaux et d'exception, avec une priorité constante : la qualité, la réactivité et le service. Car chez Léguriviera, le service est au cœur de l'activité.

Cette proximité se traduit aussi sur le terrain par une présence commerciale forte et en constante évolution. L'entreprise continue de renforcer son équipe

de vente, menée par Maxime Preterre, directeur adjoint des ventes. Une équipe proche des chefs et des établissements, capables de comprendre les réalités quotidiennes des cuisines professionnelles et d'y répondre avec efficacité.

Il va sans dire que dans la restauration, les fruits et légumes occupent une place essentielle. Ce sont souvent les premiers produits travaillés en cuisine et probablement parmi les plus exigeants en matière de fraîcheur, de régularité et de qualité. Les chefs attendent une précision irréprochable, une constance dans les approvisionnements et des produits capables de valoriser leur cuisine au quotidien.

Pour répondre à ces exigences, Léguriviera poursuit ses investissements afin d'améliorer en permanence la performance de sa logistique ainsi que le cadre de travail de l'ensemble de ses collaborateurs. Cette volonté d'excellence se traduit notamment



Maxime Preterre, directeur adjoint des ventes.



Stéphanie Rol et Gregory Mansilha, les commerciaux aux conseils passionnés.

par l'aménagement de 1 000 m² dédiés à la 4^e gamme au sein du centre de Carouge. Un développement stratégique qui permettra d'optimiser la qualité et la fraîcheur des produits et d'ouvrir une toute nouvelle gamme de produits GRTA prêts à l'emploi.

Proche des producteurs et des chefs

Très proche des producteurs tout au long de l'année, Léguriviera agit comme un véritable lien entre la terre et l'assiette. Le terroir genevois occupe naturellement une place importante dans l'assortiment proposé, dans une logique

de proximité, de saisonnalité et de valorisation du savoir-faire local. Cette démarche est renforcée par la certification GRTA, symbole d'un engagement concret en faveur d'une agriculture régionale de qualité.

Mais la véritable force de Léguriviera reste son ancrage humain. Les commerciaux, Stéphanie Rol et Gregory Mansilha, visitent quotidiennement les établissements, échangent avec les chefs et construisent des relations basées sur l'écoute, la confiance et une passion commune du produit bien travaillé.

Dans un secteur où la pérennité, la régularité, la rapidité et la qualité sont essentielles, cette proximité fait toute la différence.

Léguriviera
Fruits et légumes d'exception

Tel + 41 58 595 95 00
info@leguriviera-groupe.ch
www.leguriviera-groupe.ch



MILLÉSIME 2025 À encaver absolument!

Les vendanges ont été magnifiques et les crus estampillés 2025 sont tout simplement exceptionnels. De quoi enrichir votre carte en valorisant la production locale.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Les œnophiles avaient rendez-vous le 7 mai dernier aux Halles de l'Île en plein cœur de Genève pour découvrir les créations des vigneronnes et vignerons du canton qui s'affairent année après année afin de tirer le meilleur de leurs raisins. Un rendez-vous honoré bien sûr par les restaurateurs en quête de flacons à mettre à leurs cartes. Bonne nouvelle : ils auront l'embarras du choix cette année tant la qualité est au rendez-vous. De quoi donner le sourire aussi aux producteurs affectés par une année 2024, qualifiée par beaucoup d'annus horribilis en raison des aléas climatiques.

Le ciel a été clément en 2025. Tant les blancs que les rouges affichent des profils riches en saveurs et équilibrés. Et les rosés, en vogue auprès des consommateurs, sont tout simplement exquis.

Et si vous avez manqué la présentation du millésime, rendez-vous aux Caves Ouvertes le samedi 30 mai. Près de 80 caves du canton accueilleront la population. Le pass de la journée à CHF 20.- vous permettra de recevoir le fameux verre de dégustation créé spécialement pour l'occasion.

POUR LES AMATEURS DE ROSÉS

Les statistiques de vente en témoignent. Les consommateurs sont friands de rosés. Une masterclass animée par José Vouillamoz (biologiste, spécialiste de la génétique de la vigne, auteur d'ouvrages de référence) et Dorian Pajic, œnologue cantonal, a permis aux restaurateurs, présents le 7 mai, d'en apprendre plus sur les rosés de pressée et de saignée, leurs couleurs, leurs saveurs, et surtout de déguster des crus élaborés avec différents cépages. Des vins à accorder avec des mets estivaux.



▲ Dorian Pajic, Denis Beausoleil et José Vouillamoz.

Photos : © Le Cafetier

www.geneveterroir.ch



NOS COUPS DE CŒUR

Rosé de Gamay

Le Gamay est probablement né en Bourgogne. Son nom vient du village Gamay près de Saint-Aubin en Côte-d'Or. Il est issu d'un croisement entre le Pinot et le Gouais Blanc, tout comme le Chardonnay.

Domaine des Alouettes, Satigny, Florian et Jean-Daniel Ramu

Il nous a séduits par sa fraîcheur, son côté friand, ses notes acidulées de fruits rouges (fraise, framboise, cerise).

Rosé de Garanoir

Le Garanoir a pour parents le Gamay et le Reichensteiner, et pour frères le Gamaret et le Mara. Créé en 1970 à Pully, il produit des vins colorés, souples, fruités et peu acides, souvent utilisés en assemblage.

Cave de Genève, L'Instant Rosé, Satigny, Florian Barthassat

On a adoré sa légèreté, sa fraîcheur, ses notes de bonbon anglais, de litchi et de pétales de rose. Sa bouche est grasse et persistante et son acidité moins tranchante que sur un rosé de Gamay.

Rosé de Pinot Noir

Le Pinot Noir est un grand cépage d'origine française dont les parents sont difficiles à identifier. Il a été mentionné en Suisse pour la première fois en 1754 (Servagnin, Téco) dans les cantons de Vaud et Neuchâtel, puis en 1848 en Valais.

Les vins de la Gara, Jussy, Adeline Wegmuller

Vif et tranchant, ce rosé arbore des arômes de fruits rouges et des notes florales ainsi qu'une légère trame tannique. On aime sa bouche joliment structurée.

Rosé de Diolinoir

Créé en 1970 à Pully, le Diolinoir est un cépage de niche, très peu présent dans le vignoble suisse. Il est issu d'un croisement entre le Pinot Noir et le Rouge de Diolly ou Robin Noir.

Cave Les Crêtets, Les Temps Changent, Peissy, Sophie et Philippe Plan

Aromatique expressive rappelant la fraise bien mûre. Bel équilibre entre gras et fraîcheur avec une finale sapide.

Rosé d'assemblage

Domaine de Miolan, Crépuscule, Choulex, Bertrand Favre

Très joli assemblage de Gamay (2/3) et de Pinot Noir (1/3). Robe rose très pâle. Friand, acidulé et fruité.





PRÉVENTION DES ACCIDENTS

LE SAVIEZ-VOUS?

Les équipements de protection individuelle (EPI) servent à se protéger d'un risque qui n'a pas pu être éliminé par des moyens techniques ou organisationnels.

QUIZ!

Lequel de ces équipements n'est pas un EPI ?

- A) Lunette de sécurité
- B) Trousse de secours
- C) Gants anti-coupure

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 - Tél. 022 329 01 01 - servicejuridique@gastrosuisse.ch

↳ Liste de contrôle Hôtellerie Restauration



AMBASSADEUR DU TERROIR

Le Café Restaurant à l'Union

APRÈS AVOIR TENU PENDANT 19 ANS LE RESTAURANT LE CERCLE DU SALÈVE AVEC SON ÉPOUX PHILIPPE, DULCE NEUENSCHWANDER A REPRIS L'UNION EN 2014 AFIN, DIT-ELLE, D'Y APPORTER UNE TOUCHE PERSONNELLE, TOUT EN CONSERVANT L'ESPRIT DU CAFÉ SI CHER AU CŒUR DE LA CLIENTÈLE LOCALE. PARI TENU! CE CHARMANT ÉTABLISSEMENT DE VEYRIER EST DEVENU UNE RÉFÉRENCE GOURMANDE DANS LA RÉGION ET BIEN AU-DELÀ. POUR TÉMOIN, À LA BELLE SAISON, SA SUPERBE TERRASSE EST RÉGULIÈREMENT PLEINE... À CRAQUER!

PAR GEORGES POP



Suivant toute une vie consacrée aux arts de la table, dans divers établissements du canton, et après avoir accompagné en tendre complicité sa femme dans ses projets, Philippe Neuenschwander a récemment décidé de prendre sa retraite. « Mais je continue régulièrement à donner petit un coup de main... Surtout lorsqu'il fait beau et que notre terrasse se remplit. On y sert jusqu'à 150 couverts et de ce n'est pas une mince affaire. Ils s'ajoutent aux 50 couverts de la salle », nous a-t-il confié.

LES INCONTOURNABLES MALAKOFFS
La carte de l'Union, qui change régulièrement, propose des plats de brasserie réalisés avec des ingrédients frais, de proximité et de saison. Ses plats les plus emblématiques? « Nos Malakoffs sont simplement extraordinaires. On vient de loin pour les déguster. Mais chez nous on peut aussi savourer nos fondues, nos filets de perche, et, ponctuellement, nos moules-frites ou nos gambas à gogo, etc. », explique-t-il.

En bons « ambassadeurs », les patrons se font un devoir de se fournir localement, autant que cela se peut. « Regardez notre carte des vins, par exemple.

Rien que des vins genevois... Pas un seul vin étranger! », souligne Philippe. À quoi on peut ajouter qu'ici, les légumes sont issus de l'Union Maraîchère de Genève (UMG); la viande de chez Aligro; les produits de boulangerie de la maison Taillé, etc.

PÉTANQUE, APÉRITIFS ET REPAS

L'établissement a d'autres beaux atouts, selon Philippe : « Nous avons ici un magnifique terrain de pétanque avec cinq pistes. Il attire passablement de monde. Les joueurs prennent l'apéro et après avoir joué, ils mangent (rires)... J'ajoute que les enfants sont les bienvenus dans notre établissement. Tout est fait pour accueillir agréablement les familles. »

En cuisine, c'est la souriante Dulce qui tient la barre, avec le concours d'un aide cuisinier. À la belle saison, entre les mois de mai et septembre, les trois employés de l'établissement reçoivent le renfort de deux collaborateurs saisonniers pour assurer la demande après l'ouverture de la terrasse qui – comme on l'a vu – attire les foules.



Dulce et Philippe Neuenschwander en tendre complicité.

Photos : © restaurant-union-veyrier.ch

CAFÉ RESTAURANT À L'UNION – 269, rte de Veyrier - 1255 Veyrier

Tél : 022 784 17 25 – Email : contact.union.veyrier@gmail.com – www.restaurant-union-veyrier.ch

Horaires : de Mardi à Samedi : 7h-00h – Dimanche : 9h-17h30. Lundi Fermé.

Affluence record et soleil pour les Caves ouvertes

Les Caves ouvertes neuchâteloises, organisées les 8 et 9 mai derniers, sous un soleil radieux, furent celles de tous les records, aussi bien pour l'affluence que pour la participation. Les sourires étaient donc de mise, du côté des visiteurs, bien sûr, sollicités par cette ambiance estivale et la riche variété de crus du terroir local, que de celui des viticulteurs, rassurés par une affluence propre à dissiper quelque peu les inquiétudes qui se sont emparées du petit monde de la vigne et du vin.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

Croisée lors de sa traditionnelle tournée des caves dans les jardins du Domaine de l'Hôpital Pourtalès, à Cressier, célèbre pour ses traditionnelles ventes aux enchères de vins, Mireille Bühler, la directrice de l'association Neuchâtel Vins et Terroir, affichait, elle aussi, une satisfaction sans faille : « Samedi, à la mi-journée, plus de 3300 billets étaient déjà partis. C'est sans précédent! De plus, 42 caves se sont inscrites cette année pour ces deux journées. Là encore, c'est un record », nous a-t-elle confié avec un enthousiasme communicatif.

PINOTS, CHARDONNAYS, NON-FILTRÉ ET COCKTAILS

Enfant de Cressier, village qu'il n'a jamais quitté, Loïc Veillard, le chef des caves du domaine, et ses cinq



▲ Mireille Bühler et Loïc Veillard dans le jardin du Domaine de l'Hôpital de Pourtalès.

▲▶ Loïc Veillard devant le portrait de Jacques-Louis de Pourtalès.

Photos : © Le Cafetier

collaborateurs, avaient mis les petits plats dans les grands pour accueillir leurs hôtes, venus de tout le canton, mais aussi, notamment, de Fribourg et de Suisse alémanique. « En dégustation, nos Pinots, notre Non-Filtrés et notre Chardonnay en fût de chêne sont particulièrement prisés », a-t-il souligné. De plus, les visiteurs ont pu goûter pour la première fois le tout nouveau cocktail à base d'Œil de Perdrix, tout récemment composé pour célébrer les 165 ans de ce vin emblématique du canton.

Petite confidence de Loïc Veillard : « Nous sommes en train de travailler ici sur un nouveau cru. Il s'agit d'un Pinot noir vieilli en fût de chêne et élevé pendant 36 mois. Nous vous tiendrons au courant le moment venu. »

UN PEU D'HISTOIRE

Pour mémoire, le Domaine de l'Hôpital Pourtalès doit son nom à la famille qui l'a acquis dans le but de financer l'hôpital gratuit pour les indigents que Jacques-Louis de Pourtalès avait fondé, il y a deux siècles, à Neuchâtel. Aujourd'hui encore, les vignes du domaine produisent des vins dont les bénéfices continuent d'être reversés à la Fondation de l'Hôpital de Pourtalès pour soutenir des projets liés aux patients, même si l'hôpital lui-même est passé en mains publiques en 1979.



Ce constat « optimiste » de Mireille Bühler pour conclure : « Certains prétendent que les jeunes ne s'intéressent plus au vin. Eh bien je peux vous dire que j'ai vu de très nombreux jeunes, lors de ces caves ouvertes. Certes, les habitudes de consommation ont changé, avec un grand souci de qualité. Mais manifestement, la relève est assurée... »



© domaineportalès.ch

//domaineportalès.ch

www.neuchatel-vins-terroir.ch

DOSSIER BIÈRES



Signe des temps, l'année dernière, chez nos voisins français qui se targuent pourtant d'une longue et belle tradition viti-

vinicole, la bière a pour la première fois dépassé de quelque 10 millions de litres le vin en volume consommé. Il est vrai que les deux boissons suivent une tendance générale à la baisse, mais la bière résiste beaucoup mieux. C'est ainsi qu'en Suisse, en 2025, le marché des mousses a connu un petit tassement, de 1,9 %, attribué, notamment, aux difficultés économiques du moment.

Mais on est loin de la morosité qui afflige le monde viticole.

Le recul du vin au profit de la bière s'explique surtout par un mode de vie plus hâtif, davantage centré, à la mi-journée, sur des collations sur le pouce, aux dépens de longs repas réguliers, arrosés d'un verre de vin. En outre, les nouvelles générations privilégient la bière pour son prix et son côté désaltérant. Elles sont aussi plus attentives à leur santé et adoptent une consommation plus prudente, avec une forte appétence pour les bières à faible degré d'alcool ou sans alcool, qui

- il est vrai - se sont nettement améliorées en qualité au cours de ces dernières décennies.

Le secteur de la bière en Suisse reste une industrie dynamique avec une densité de production parmi les plus élevées au monde, avec plus de 1200 brasseries, environ 14 pour 100 000 habitants. La bière est la boisson alcoolisée la plus consommée du pays. Chaque habitant en boit en moyenne quelque 50 litres par an, contre 30 à 35 litres en moyenne pour le vin. Avec 70 % des ventes, la Lager blonde domine largement le marché local. Près de 80 % de la bière bue est brassée sur le territoire national. Les brasseries suisses produisent un peu plus de 3,6 millions d'hectolitres par an.

Témoin de ce dynamisme, en Suisse romande, le nombre de brasseries artisanales a connu une progression spectaculaire : le secteur compte aujourd'hui plus de 200 entreprises de toutes les tailles, contre à peine une dizaine en 2010. Le marché indigène de la bière reste cependant dominé à près de 70 % par deux multinationales : Heineken (Calanda, Eichhof) et Carlsberg via le leader national Feldschlösschen.

Retrouvez l'ensemble des statistiques officielles et des détails du secteur sur le site de l'Association suisse des brasseries : <https://biere.swiss>

NEUCHÂTEL

LES SEPT SAVEURS DES « BIÈRES DE NEUCH »

Rien ne prédestinait Charly Rabin à ce lancer dans la production de bière. Mais ce technicien du spectacle, amateur de théâtre et de musique, avait une forte envie de se consacrer à une activité « artisanale ». Et lorsque l'occasion s'est présentée à lui d'acquérir une brasserie, c'est sans hésiter qu'il a sauté sur l'occasion. À 33 ans, il se partage aujourd'hui entre sa passion du spectacle et les « Bières de Neuch », une marque qui fait son bonhomme de chemin, avec une variété de goûts appréciée des amateurs de mousses au caractère affirmé.

GEORGES POP

www.bieredeneu.ch



Charly Rabin s'est piqué au jeu du brassage en 2021.

« La brasserie a été fondée en 2007, par quatre passionnés qui l'ont cependant très vite abandonnée. Elle est ensuite passée de mains en mains. Je l'ai reprise en 2021, avec la ferme intention d'améliorer la production et la qualité », raconte-t-il. Il ajoute : « J'ai très vite beaucoup investi : nouveau fermenteur, nouvelle étiqueteuse, nouvelle machine à embouteiller, nouvelles bouteilles, etc. », raconte le jeune artisan-brasseur.

UNE GAMME LIMITÉE MAIS COMPLÈTE

La petite entreprise propose actuellement sept variétés originales : la Sambuca, une blonde à la fleur de sureau; la Blanche de Neuch, brassée avec un subtil mélange de quatre malts de blé, d'orge blond, rigoureusement sélectionnée, et complétée par une touche d'épeautre; la Brune de Neuch, brassée avec six malts et trois houblons différents; la Rousse de Neuch, légèrement caramélisée, et subtilement amère; une traditionnelle IPA anglaise, très aromatique; la « Guineuch », une Guinness « en mieux », bien noire à la fève de cacao, ainsi qu'une bière de Noël, baptisée 25 décembre, une blanche sublimée aux épices, brassée une fois par année à l'occasion des fêtes.

« Toutes nos bières sont brassées artisanalement. Elles sont de fermentation haute, sans agents conservateurs

ni colorants artificiels. Fermentées une seconde fois en bouteille, elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées »; tient à souligner l'éleveur des bières de Neuch. Travaillant seul, avec parfois un petit coup de main de Valérie, sa maman, et de Christophe, son papa, (sa compagne travaille à plein temps), il reconnaît que le temps lui manque parfois pour venir à bout de tous ses projets.

MALT BAVAROIS ET HOUBLON DE ZURICH

Issu d'une famille bretonne, mais grandi dans le Val-de-Ruz, Charly Rabin précise encore qu'il importe son malt de la prestigieuse malterie Malzfabrik Michael Weyermann GmbH & Co. KG, fondée en 1879, à Bamberg, en Bavière et qu'il commande son houblon auprès de la maison SIOS Homebrew Shop, de Zurich. Ses flacons sont disponibles dans de nombreux points de vente du canton, et leurs contenus peuvent être dégustés dans plusieurs établissements, par exemple le Café du Jardin botanique de Neuchâtel.

Directeur technique du KIF, un festival d'improvisation théâtrale en plein air qui se tient chaque été sur l'esplanade de la Collégiale à Neuchâtel, il en profite - et c'est de bonne guerre - pour écouler sa mousse auprès des spectateurs de la manifestation. « Actuellement ma production annuelle tourne autour des 6000 litres. Avec ma bras-



serie je pourrais faire le double. Mais je n'y tiens pas... J'ai du plaisir à produire ma bonne bière à mon rythme », conclut-il avec un sourire entendu.

Photos : © bieredeneu.ch



DOSSIER BIÈRES

VALAIS

LA PETITE VALAISANNE AUX GRANDES AMBITIONS

La brasserie artisanale Bartis, installée à Saxon, se distingue non seulement par l'ancrage régional de sa gamme de mousses « ordinaires », mais aussi par l'originalité de ses mousses éphémères comme ses mousses au raisin. Fort de son succès, son jeune et dynamique patron, Fabio Farquet, a de grandes ambitions : produire bientôt entre 200 à 500 mille litres de bière annuellement, pour arroser le Vieux Pays de ses nectars houblonnés.

GEORGES POP

www.bartis.ch

«J'ai toujours adoré le monde de la bière. J'avais d'ailleurs suivi plusieurs stages en brasserie. Pendant la pandémie de Covid, j'ai appris que le fondateur de Bartis voulait s'en défaire. J'ai aussitôt sauté sur l'occasion. Je savais que ce ne serait pas facile. Il faut être passionné. Mais je le suis...», nous a confié ce jeune patron de 33 ans qui peut compter aujourd'hui sur le renfort de Pascal Praz, un brasseur expérimenté.

UNE EAU LÉGENDAIRE

L'eau de Saxon, utilisée pour les mousses Bartis, est réputée pour sa pureté. Elle provient d'une source alpine située au pied de la Pierre Avoi. Selon une légende, un jour, l'eau passa tantôt de blonde à blanche, d'ambrée à noir, et il en émanait tour à tour des effluves de réglisse, de vanille ou encore d'abricot. Les villageois, incroyables, se rendirent à la source et y découvrirent une étrange créature à cornes, affairée près du torrent. Les apercevant, elle leur tira la langue et s'enfuit dans les montagnes en ricanant. «Nos bières sont élaborées en hommage à cette



Fabio Farquet en plein travail.

légende», souligne Fabio Farquet qui en a fait un argument de marketing.

DES DISTINCTIONS EN CASCADE

La gamme Bartis comprend actuellement six bières : la blonde 13 étoiles; la Contheysanne, une blanche légère; la Koyot, une bière ambrée récompensée au Concours international de Lyon; la Hop Hop Hop, une IPA, elle aussi distinguée à Lyon; la

Saxonne, une blanche au parfum typique du Luizet, également médaillée dans la capitale des Gaules, ainsi que la Rainbow, une Milky Stout Vanille, médaille d'or dans la catégorie Stout au 1^{er} salon de la bière de Conthey en 2019. À quoi s'ajoute toute une gamme «éphémère» de bières au raisin qui ont boosté la réputation de la petite entreprise.

Les bières Bartis peuvent être dégustées dans de nombreux établissements de la région, en plaine comme en montagne. Elles sont aussi présentes sur les rayons de très nombreux commerces. Les deux compères qui la font vivre sont optimistes. Non seulement ils entendent développer leur production, mais ils nous ont confié qu'ils vont, dès cette année, la commercialiser aussi en canettes.



Photos : © bartis.ch






Des pâtes
qui ravissent les

GOURMETS!





Découvrez les Rondelli Limone Basilico

Suivez-nous sur les réseaux sociaux!

 [foodservice.hilcona](https://www.facebook.com/foodservice.hilcona)
 [hilcona.foodservice](https://www.instagram.com/hilcona.foodservice)
 [Hilcona Foodservice](https://www.youtube.com/HilconaFoodservice)

foodservice.hilcona.com