

Le temps c'est de l'argent

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

Simple et efficace!

Gastroconsult

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



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

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

N° 11 • 5 juin 2026



GENÈVE

> Page 5

Foule aux Caves Ouvertes

DOSSIER: Boissons



PAGES 10 ET 11

MANIFESTATION DU 14 JUIN

G7 bonnes raisons de m'inquiéter



GENÈVE

> Page 9

Interview de Marie Barbey-Chappuis
Ouverture des terrasses pendant la Coupe du Monde

VU POUR VOUS



Dégustation à l'aveugle: L'EHL récompensée

Le Comité Millésime de l'EHL Hospitality Business School a brillamment célébré la 14^e édition de son concours international de dégustation à l'aveugle le 8 mai 2026 sur le campus lausannois. Placée sous le thème Vina Mundi – A world of regions, one journey endless sunshine, cette édition a réuni des étudiants de 9 institutions prestigieuses autour d'une passion commune pour le vin et l'excellence. Soutenu par LVMH Vins d'Exception, l'événement a notamment récompensé les grands gagnants avec une bouteille de Château d'Yquem 2023 et une bouteille de Cheval des Andes. La victoire est revenue à l'équipe suisse composée de César Ritz Colleges Switzerland, de l'École Hôtelière de Genève et de Swiss Hotel Management School, tandis que la Blind Wine Tasting Society de l'University of Cambridge a décroché la deuxième place. Le lendemain, le Comité et les participants ont pris part à une excursion œnologique au départ de Saint-Saphorin jusqu'à Rivaz.

La journée s'est conclue au domaine Chappuis & Fils à Rivaz, avec une vue inenquable sur les vignobles en terrasses de Lavaux et le lac Léman.

M. M.

Alors que le G7 d'Évian approche à grands pas, la tenue de la grande manifestation du 14 juin dans les rues de Genève reste incertaine. À l'heure de l'écriture de ces lignes, les organisateurs n'ont pas encore accepté le parcours proposé par les autorités.

SIMON BRANDT

GENÈVE

En cas de débordements, le Conseil d'Etat a dans tous les cas prévu une aide financière qui pourra être versée sous forme de remboursement de frais effectifs ou d'une avance. Dans le second cas, elle pourra être allouée rapidement sans attendre le décompte final des dommages causés. Seront éligibles à l'aide financière extraordinaire:

- Les dommages causés aux vitrines, façades, portes, enseignes et installations fixes;
- Les dommages causés aux locaux commerciaux;
- Les dommages causés au mobilier, aux équipements, aux machines et aux marchandises.

Si cette enveloppe financière a le mérite d'exister, elle reste largement insuffisante face à la réalité des risques. Pour rassurer le tissu économique genevois, le Conseil d'Etat ne pourra plus esquiver ces sept questions cruciales laissées en suspens:

1. **La perte de chiffre d'affaires:** Qui indemnera le manque à gagner des commerces qui subiront une perte de clientèle due à la généralisation du télétravail sur cette période?
2. **Le coût du vandalisme prolongé:** Qui dédommagera en cas de fermeture forcée à long terme si une boutique est saccagée?
3. **La sécurisation préventive:** Qui paiera la facture de l'installation des palissades et des protections anticasseurs?
4. **Le salaire des employés:** Qui prendra en charge la rémunération des collaborateurs incapables de se rendre sur leur lieu de travail ou de télétravailler?
5. **Le blocage des frontières:** Qui compensera la fuite de la clientèle transfrontalière provoquée par le filtrage strict des douanes?
6. **L'impact sur les assurances:** Qui assumera l'augmentation inévitable des primes d'assurance pour les entreprises qui devront déclarer un sinistre?
7. **La garantie de sécurité:** Qui, en dehors de la conseillère d'Etat Carole-Anne

Kast lors de son intervention au 19h30 le 13 mai dernier, peut prétendre que la sécurité des biens et des personnes sera garantie à 100 % lors de la manifestation autorisée du 14 juin?

Nous avons ainsi, en tout cas, sept bonnes raisons de nous inquiéter des conséquences du G7 d'Évian sur l'économie genevoise en général, et sur le secteur de l'hôtellerie-restauration en particulier. La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), section genevoise de GastroSuisse sera à vos côtés pour vous soutenir dans vos démarches et réclamer un soutien à la hauteur de vos besoins.

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.

-36%
pièce
-98
au lieu de 1.55



N° d'art. 041327
Laitue iceberg
12 pièces

-23%
kg
6.69
au lieu de 8.70



N° d'art. 071950
Poitrine de poulet
surgelée en bloc
Brésil
140 g+
4 x env. 2 kg

ACTION
1l
5.15

N° d'art. 024320
Quality
Crème entière 35%
UHT
12 x 1l



8.6-13.6.2026

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

PRODEGA

VOTATION

2 x NON au SMIC extrême. OUI au contre-projet!

Le 14 juin, les Vaudois voteront sur deux initiatives demandant un salaire minimum d'Etat primant sur les salaires fixés aujourd'hui par conventions (CCT). Des initiatives extrêmes, par leurs effets induits sur les employés, les employeurs et les consommateurs. Et extrêmes, parce qu'elles rompent avec le partenariat social. Par chance, un contre-projet de bon sens améliore le système sans le casser.

GILLES MEYSTRE, PRÉSIDENT DE GASTROVAUD,
VICE-PRÉSIDENT DE GASTROSUISSE, ANCIEN DÉPUTÉ PLR

VAUD

Aux salariés, ce contre-projet garantit en effet une double protection. La première, c'est celle offerte aux employés qui disposent déjà d'une convention. En faisant primer les CCT sur le SMIC, le contre-projet protège les avantages acquis jusqu'ici: hausses salariales annuelles dans la coiffure, retraite anticipée dans le bâtiment, formations offertes dans l'hôtellerie-restauration. La seconde, c'est celle offerte aux employés les plus fragiles, actifs dans des branches aujourd'hui sans CCT. Dans leur cas, le SMIC s'imposera. Alors que les initiatives veulent remplacer les CCT, le contre-projet vient donc compléter. Ce modèle n'a rien d'exceptionnel, puisqu'il est en vigueur dans le Jura, au Tessin et à Bâle-Ville. Mieux: il est en phase avec la volonté des Chambres de donner la primauté aux CCT. À l'inverse, les initiatives infligent un coup de massue à des secteurs qui ont déjà procédé à des revalorisations. L'hôtellerie-restauration par exemple a augmenté le salaire minimum moyen de sa convention de 9 % depuis 2012. Et son salaire réel a, selon l'OFS, augmenté davantage que dans de nombreux autres secteurs. Les milieux économiques n'ont donc pas attendu le SMIC pour prendre leurs responsabilités, et même Pierre-Yves Maillard l'a reconnu dans un article paru en 2022 dans 24 Heures: «Des secteurs comme l'hôtellerie-restauration, les aéroports ou l'horlogerie, exposés à de nombreuses turbulences, accordent des revalorisations salariales qui dépassent parfois l'inflation».

DES EFFETS NÉGATIFS POUR TOUS

Peuvent-ils en faire davantage? Réponse négative évidemment. Sauf à imaginer quatre solutions, qui sont autant d'autogoals... Première solution: réduire leurs charges, pour compenser les hausses salariales. Résultat: les petits commerces et les restaurants fermeront davantage encore aux heures les moins productives et employeront davantage de collaborateurs à temps partiels. Un autogoal pour les salariés. Deuxième solution: limer sur les coûts de marchandises et les investissements. Le restaurateur achètera son pain chez le discounter plutôt que chez l'artisan, et le coiffeur fera l'impasse sur le café offert à ses clients... Troisième solution, souvent impossible: délocaliser ou automatiser. Dernière solution enfin: augmenter les prix, au détriment des consommateurs, et avec le risque de faire augmenter l'IPC, donc... le SMIC qui lui est indexé!

Seul le contre-projet permet d'éviter ce cercle vicieux. C'est un compromis de bon sens. Une solution conforme à notre ADN. Et le meilleur rempart contre les initiatives. Le 14 juin, 2 x NON aux initiatives, OUI au contre-projet!

SALAIRE MINIMUM ?

2 x NON AU SMIC

Évitons les hausses de prix

Défendons les commerces de proximité

Protégeons l'emploi et les jobs d'été

OUI

LE BON SENS VAUDOIS

AU CONTRE-PROJET

14 JUIN 2026 smic-vd-non.ch

CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

Optez pour des chaussures de type SRC répondant à la norme « Équipements de protection individuelle – Chaussures de sécurité » (NF EN ISO 20345). L'inscription « SRC » doit figurer sur les chaussures, de manière lisible et indélébile.

LE SAVIEZ-VOUS ?

QUIZ!

Quel est le pourcentage d'accident lié aux chutes et glissade dans la branche de l'hôtellerie et de la restauration ?

A) 10% B) 25% C) 40%

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

TRÉSORS DE NOS TERROIRS

L'Eau-de-vie de poire AOP

Très fruitée et intense, l'Eau-de-Vie de poire AOP du Valais restitue fidèlement les saveurs sucrées de la poire fraîche. Elle nécessite quelque 12 kg de fruits pour élaborer une seule bouteille. Elle est distillée exclusivement à partir de poires Williams cultivées et transformées en Valais. Elle mobilise 5 à 12 distillateurs agréés, le chiffre précis pouvant légèrement varier d'une année à l'autre selon les certifications. Ils s'approvisionnent auprès d'un bassin de quelque 130 producteurs de fruits répartis sur tout le territoire cantonal.

Cette poire emblématique du Vieux Pays doit son nom à un pépiniériste anglais nommé Williams, qui l'a popularisée et répandue à la fin du XVIII^e siècle. À l'origine, cette variété, née en Angleterre vers 1770, s'appelait la poire « Bon-Chrétien ». Son nom complet officiel est d'ailleurs « Bon-Chrétien Williams ». En Valais, sa culture est attestée à partir de 1881, année où elle fit une première apparition parmi les fruits présentés lors de l'exposition d'agriculture de Lucerne. Son implantation massive dans les terres chaudes de la vallée du Rhône n'a cependant eu lieu qu'au cours des premières décennies du XX^e siècle.

L'eau-de-vie de poire Williams du Valais a été initiée et popularisée par André Morand de la célèbre distillerie familiale qui porte toujours son nom, à Martigny. Il commença à distiller le fruit à la fin des

années 1940 et créa sa célèbre marque déposée, la Williamine, en 1953. L'appellation générique a ensuite été protégée sous le label officiel Eau-de-vie de poire du Valais AOP en 2001.

Sa production annuelle varie selon les récoltes. À titre indicatif, pour 2024, la dernière saison de référence, 14 440 litres ont été produits. Le distillat est vieilli au moins 6 mois avant sa mise en vente.

Après distillation, le taux d'alcool est réduit jusqu'à 40 % avec l'ajout d'eau de source ou d'eau déminéralisée. Le respect du cahier des charges est contrôlé par un organisme indépendant : les eaux-de-vie sont dégustées à l'aveugle et analysées avant d'obtenir leur label AOP.

Les sites de la promotion des produits du terroir valaisans proposent de savoureuses recettes avec de l'Eau-de-vie de poire du Valais, comme la fondue ou le tartare de perche, le sorbet « colonel », ainsi que de nombreux cocktails. Mais on peut tout simplement la boire en digestif... avec modération, cela va sans dire!

Georges Pop

Image: © aop-igp.ch

Eau-de-vie de poire du Valais



www.aop-igp.ch



DIVERSITÉ GUSTATIVE ET GÉNÉTIQUE

Une table ronde pour mieux comprendre

Pourquoi l'agrobiodiversité est-elle importante ?

Quelles plantes cultiverons-nous demain en Suisse ?

L'Association Genevoise

pour la Promotion du Goût (AGPG) fait le point avec les acteurs impliqués le 16 juin à la Maison de l'Avenir.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Si le canton de Genève est riche d'une longue tradition maraîchère remontant à l'arrivée des Huguenots au XVII^e siècle, au fil des générations, paysans et paysannes ont développé de nombreuses variétés, soigneusement sélectionnées pour s'adapter aux conditions climatiques et répondre aux goûts de leur clientèle. Malheureusement, ces dernières décennies, une grande partie de la richesse végétale s'est perdue au profit de variétés plus adaptées à une production et à une distribution à grande échelle. Une uniformisation qui entraîne une érosion des ressources génétiques et un manque de diversité.

Pourquoi l'agrobiodiversité est-elle importante? Quelles plantes cultiverons-nous demain en Suisse? La table ronde du 16 juin prochain à la Maison de l'Avenir

fera tout d'abord un état des lieux. Des personnalités de l'Office fédéral de l'Agriculture et de l'Office cantonal de l'Agriculture et de la Nature exposeront les engagements et actions menés par la Confédération et le Canton. La fondation ProSpecieRara (PSR) expliquera son engagement pour la diversité génétique depuis plus de 40 ans.

En seconde partie, des acteurs du terrain évoqueront leur contribution, à l'instar de l'Union Maraîchère de Genève et de l'OPAGE, des cafetiers-restaurateurs, représentés par Romain Oeggerli, vice-président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, et d'un semencier. Pour clore le débat, le Professeur François Lefort, responsable de la filière agronomie à la Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture (HEPIA), apportera son point de vue scientifique.

Une soirée qui permettra de prendre toute la mesure de la situation et surtout des actions en cours. Car comme le dit ProSpecieRara, « pour soutenir une variété agricole en péril, il faut la manger afin d'amorcer le cercle vertueux de son retour sur les champs et dans les assiettes ».

Les tables rondes annuelles de l'AGPG sont un moment important du programme d'activités de l'association. Elles visent à mettre en avant une alimentation durable et riche en goût, et à fédérer les acteurs ainsi que les compétences.

[//agpg-gout.ch](https://agpg-gout.ch)



DE NOMBREUX AVANTAGES



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



CONSULTEZ TOUS
LES AVANTAGES

23%
3.22
kg

Tomates Peretti
de Suisse, env. 6 kg

ALIGRO





Ici & Ailleurs



LA DÉGUSTATION « ANNIVERSAIRE » DE L'ŒIL DE PERDRIX

La traditionnelle dégustation de l'emblématique Œil de Perdrix neuchâtelois aura lieu le jeudi 18 juin prochain de 17 h à 20 h à la Place du Port, en ville de Neuchâtel. Quatorze encaveurs seront présents pour faire découvrir aux visiteurs plus d'une trentaine de leurs meilleurs crus. La manifestation prend cette année une dimension particulière pour trois raisons. D'abord ce rosé de Pinot célèbre ses 165 ans. C'est en effet en 1861 qu'apparaît la première trace officielle de ce vin, avec la toute première étiquette imprimée par Louis Bovet, encaveur à Areuse.

Ensuite, afin de marquer cet anniversaire, les encaveurs neuchâtelois ont souhaité sublimer ce vin iconique en le présentant dans une toute nouvelle bouteille transparente, afin de mettre en valeur sa robe lumineuse. Enfin, dès 21 h, les visiteurs pourront suivre sur grand écran le match, prévu à cette date, de l'équipe suisse de football en Coupe du monde. Pour faciliter les déplacements, des navettes gratuites aller-retour sont prévues entre La Chaux-de-Fonds, Boudevilliers et Neuchâtel. G. P.

[//neuchatel-vins-terroir.ch/oeil-de-perdrix](https://neuchatel-vins-terroir.ch/oeil-de-perdrix)

DÉCÈS DU FONDATEUR DE SLOW FOOD

Carlo Petrini s'est éteint à l'âge de 76 ans le 21 mai dernier. Leader visionnaire et intellectuel engagé pour le bien commun, les relations humaines et la nature, Carlo Petrini a fondé Slow Food, la rencontre internationale Terra Madre et l'Université des Sciences gastronomiques de Pollenzo. À travers ces initiatives, il a créé un mouvement mondial ancré dans les valeurs d'une alimentation bonne, propre et juste pour tous, rassemblant communautés, agriculteurs, artisans de l'alimentation, chefs, militants et jeunes du monde entier.

Son énergie, sa détermination et son engagement inlassable resteront une source d'inspiration pour tout le mouvement Slow Food. M. M.

LAUSANNE: CARTON PLEIN POUR LE MIAM FESTIVAL

Le Miam Festival a animé la Rue Centrale de Lausanne durant le week-end de Pentecôte dans une ambiance festive et conviviale. Sous un soleil estival, des dizaines de milliers de visiteurs ont célébré la gastronomie locale autour de plus de 50 stands culinaires et de boissons artisanales. Ateliers, découvertes gourmandes et concerts d'artistes locaux ont rythmé cette édition saluée comme un véritable succès par Lausanne à Table. Le festival a aussi marqué les esprits avec son engagement durable, en testant un système de vaisselle réutilisable non consignée. M. M.

WIGHT NIGHT FESTIVAL PLUS DE 6000 PERSONNES À CAROUGE

Vins et produits du terroir ont attiré une foule de gourmets place de Sardaigne durant le week-end de Pentecôte. Les festivaliers ont pu découvrir les délices proposés par une centaine de stands, et goûter les crus d'une dizaine de vigneron genevois. Un grand buffet préparé par le traiteur Genecand a drainé aussi les amateurs de saveurs locales le dimanche 25 mai. M. M.



Sourires, engagement et détermination: les candidats de la 232^e session ont relevé avec succès le défi de la préparation à la patente. © Le Cafetier

COURS DE PATENTE DE CAFETIER 232^e session de la patente: un tremplin vers l'avenir

Après plusieurs mois de formation, la 232^e session de préparation à la patente est arrivée à son terme.

STÉPHANE JAN

GENÈVE

Le week-end dernier, nos participantes et participants ont franchi une étape importante en se présentant aux examens, aboutissement d'un parcours exigeant qui demande engagement, persévérance et investissement personnel.

Tout au long de cette session, les élèves ont fait preuve d'une grande implication afin d'optimiser leurs chances de réussite. Grâce aux différentes formules de cours proposées, chacun a pu bénéficier d'un accompagnement adapté à ses besoins et à ses contraintes professionnelles ou personnelles. Cette flexibilité a permis de répondre efficacement aux attentes des candidats et de les préparer dans les meilleures conditions possibles. Au fil de la formation, les participants ont pu développer leurs

connaissances, partager leurs expériences professionnelles et créer des liens précieux avec leurs camarades de promotion.

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève tient également à adresser ses sincères remerciements à l'ensemble des formateurs qui ont contribué au succès de cette session. Spécialistes dans leurs domaines respectifs, ils ont su transmettre leurs connaissances avec professionnalisme, passion et bienveillance. Leur engagement quotidien auprès des participants constitue un élément essentiel de la qualité de nos formations.

Au moment où les candidats attendent désormais les résultats de leurs examens, nous leur adressons nos meilleurs vœux de réussite. Nous espérons que cette formation leur permettra de concrétiser leurs projets professionnels, que ce soit en tant que restaurateurs, exploitants d'établissements ou dans d'autres fonctions au sein de notre branche.

La SCRHG leur souhaite plein succès pour la suite de leur parcours et les remercie pour la confiance accordée à notre centre de formation.

[//scrhg.ch/formations](https://scrhg.ch/formations)

COURS DE CAFETIER

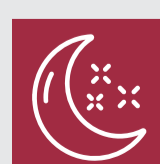
À celles et ceux qui envisagent de franchir le pas à leur tour, le moment est venu de se lancer. Forte de son expérience et de ses différentes formules de formation, la SCRHG accompagne chaque année de nombreux candidats vers la réussite.

Les inscriptions pour la prochaine session sont ouvertes: votre futur professionnel commence peut-être aujourd'hui.



E-LEARNING

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



COURS DU SOIR

Du 7 septembre au 20 novembre 2026



COURS DU MATIN

Dès le 7 septembre jusqu'au 19 novembre 2026



COURS DU JOUR

Dès le 5 octobre jusqu'au 18 novembre 2026



COURS MIXTE

Cours E-Learning + 42 heures en présentiel entre septembre et novembre 2026

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



Domaine de la Vigne Blanche, Cologny. © Le Cafetier

Foule aux Caves Ouvertes

La 39^e édition de la journée Caves Ouvertes a vu défiler dans la campagne genevoise un public curieux, enthousiaste et cosmopolite, estimé à 30 000 personnes.

M. M.

GENÈVE

Directeur de Genève Terroir, Denis Beausoleil, qui prendra sa retraite au printemps prochain, n'a pas caché sa joie à l'heure du bilan de la 39^e édition des Caves Ouvertes qui s'est déroulée le samedi 30 mai sous un soleil de plomb. « Les 75 caves du canton ont pu faire découvrir leurs crus aux nombreux visiteurs venus entre amis ou en famille dans le vignoble. J'ai été frappé par la moyenne d'âge du public. Beaucoup de jeunes se sont déplacés et c'est réjouissant! »

Certes, la météo était plus que favorable. Mais la qualité du millésime 2025 a sans doute motivé le public à se déplacer massivement. 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.

La prochaine édition de ce rendez-vous de cet événement incontournable est fixée au samedi 22 mai 2027.

D'ici là, la plupart des caves accueillent les visiteurs tous les samedis dans une atmosphère plus intimiste.



Domaine Château du Crest, Jussy. © Le Cafetier



© Regis_Colombo



Domaine des Dix vins, Hermance. © Le Cafetier

LA MAISON D'ASIE SUBLIME LES ROSÉS GENEVOIS

L'été est souvent synonyme d'un bon verre de rosé en terrasse. Si ces nectars peuvent se commander à des prix imbattables auprès de producteurs à l'étranger, de plus en plus de restaurateurs choisissent de mettre en avant du vin local. C'est le cas de la Maison d'Asie à Genève. Cet établissement, labellisé Fait Maison, sert une cuisine vietnamienne réputée loin à la ronde. La cheffe, Thi Thuy Linh, de concert avec Wong Dinh Manh, l'un des concepteurs de cette adresse emblématique, ont choisi de réaliser un menu gourmet tout l'été, associé exclusivement à des rosés genevois. « Cette idée nous est venue suite à la masterclass sur les rosés genevois organisée par Genève Terroir lors de la présentation du nouveau millésime en mai. Nous nous sommes approchés de VinSuis, une microentreprise locale, pour la sélection et les accords mets-vins. » Une belle initiative!

M. M.



GENÈVE



La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève, en partenariat avec Accès II (DIP) et le Bureau de l'intégration et de la citoyenneté (BIC), recherche des établissements prêts à accueillir de jeunes adultes motivés dans les domaines :

**Cuisine - Service - Hôtellerie-intendance
Restauration de système**

Ces jeunes suivent un programme d'intégration socioprofessionnelle et souhaitent construire un véritable projet professionnel dans les métiers de l'hôtellerie-restauration.

Le programme comprend :

- Deux stages pratiques de 2 mois et demi (10 semaines)
- Une immersion professionnelle réelle en entreprise
- Une évaluation des compétences via les RAP (Reconnaissance des Aptitudes Pratiques)
- Début des stages mi-août

Organisation hebdomadaire : 3,5 jours de stage en entreprise, 1,5 jour de cours, 2 jours de congé

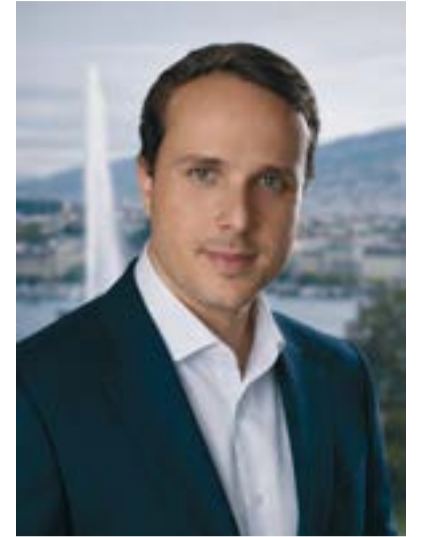
Rémunération du jeune : CHF 560.- / mois

Pour les établissements intéressés: r.collet@scrhg.ch

PUBLIREPORTAGE

SAFEGUARD GLOBAL, UNE RÉPONSE CONCRÈTE À LA PÉNURIE DE PERSONNEL DANS L'HÔTELLERIE-RESTAURATIONS

Dans l'hôtellerie-restauration, une absence imprévue, une saison chargée, un événement confirmé à la dernière minute ou un besoin soudain de renforcer une équipe peuvent rapidement déséquilibrer toute une organisation. Dans ce secteur, pouvoir compter sur du personnel fiable et compétent est essentiel pour garantir la qualité du service et la satisfaction des clients. Face à des besoins de personnel parfois urgents, les établissements doivent pouvoir s'appuyer sur des solutions rapides, fiables et simples à mettre en place.



C'est dans ce contexte que Safeguard Global accompagne les professionnels du secteur. Présente en Suisse depuis 2017, l'entreprise propose des solutions flexibles de recrutement et de payrolling pour les hôtels, restaurants, cafés, traiteurs et acteurs de l'événementiel. Active partout en Suisse romande et alémanique, elle intervient auprès d'établissements de toute taille, selon leurs besoins ponctuels, saisonniers ou durables.

Chefs de rang, chefs de partie, cuisiniers, serveurs, barmans, plongeurs, hôtesse, personnel d'entretien, extras ou profils plus spécialisés, Safeguard Global aide les établissements à renforcer leurs équipes pour des missions temporaires, des événements ponctuels, des besoins saisonniers ou des postes fixes.

La force de Safeguard Global réside également dans son équipe. Composée de professionnels issus de l'hôtellerie-restauration, elle connaît les exigences du terrain, les rythmes du métier et les compétences réellement attendues pour chaque poste. Dans un secteur où un bon profil ne se résume pas à un CV, cette expertise terrain fait la différence.

À Genève, Nicolas Terlinchamp accompagne directement les établissements dans cette démarche. Issu du secteur de la restauration et diplômé dans le domaine, il connaît les réalités du métier et comprend

les contraintes auxquelles les hôteliers et restaurateurs sont confrontés au quotidien.

« Dans notre métier, tout peut aller très vite. Une absence, un service complet, une météo favorable ou changeante, ou un événement important peuvent rapidement mettre une équipe sous pression. Notre rôle est d'apporter une solution fiable et rapidement mobilisable », explique Nicolas Terlinchamp.

Safeguard Global compte déjà parmi ses références suisses des acteurs reconnus tels que la CGN, le Lausanne Hockey Club ou encore le World Economic Forum. L'entreprise bénéficie également d'un partenariat avec l'École Hôtelière de Lausanne, renforçant son ancrage dans l'écosystème hôtelier suisse.

À l'écoute des établissements de toute taille, Nicolas Terlinchamp se tient disponible pour échanger directement avec les professionnels et identifier, au cas par cas, les solutions les plus adaptées à leurs besoins.



Nicolas Terlinchamp

T. +41 (0) 78 343 71 23

nicolasterlinchamp@safeguardglobal.com

CAVES OUVERTES VAUDOISES 2026 100 000 visiteurs conquis!

L'édition 2026 a battu un nouveau record de fréquentation. Les quelque 270 vigneronnes et vignerons participants, ainsi que les œnophiles n'ont pas boudé leur plaisir.

M. M.

VAUD

Le vignoble vaudois a tant à offrir. De Lavaux au Chablais, en passant par La Côte, Bonvillars, Vully et les Côtes de l'Orbe, les visiteuses et visiteurs ont pu explorer la richesse des terroirs viticoles dans une ambiance conviviale et détendue les 23 et 24 mai. Les organisateurs totalisent près de 100 000 visites de caves pour cette édition 2026, un nouveau record qui témoigne une nouvelle fois de l'intérêt du public pour les vins vaudois et les rencontres authentiques avec les producteurs.

Le millésime 2025, particulièrement attendu, a suscité un vif intérêt, tout comme les nombreuses nouveautés proposées cette année dans les caves.

DYNAMISME

Cépages emblématiques, alternatives sans alcool, cocktails autour du vin, boissons innovantes à base de raisin ou encore expériences immersives ont rencontré un bel enthousiasme, notamment auprès des jeunes générations, qui plébiscitent le Chasselas. « Les Caves



▲ Des œnophiles en quête de découvertes.

Photos: © DR

Ouvertes Vaudoises s'imposent aujourd'hui comme une expérience à part entière, où la découverte passe autant par la rencontre que par les paysages et les savoir-faire. Cette édition met en lumière une envie toujours plus forte de vivre des moments authentiques et ancrés dans nos régions », souligne Céline Baechler, responsable communication de l'Office des Vins Vaudois.

Au-delà de la dégustation, cette édition 2026 a une nouvelle fois illustré la capacité du vignoble vaudois à évoluer avec son époque, tout en restant profondément attaché à ses racines et à son patrimoine. « Les Caves Ouvertes Vaudoises démontrent chaque année leur rôle clé dans le rayonnement de notre vignoble. Elles reflètent la diversité, le dynamisme et l'engagement de toute une profession tournée vers l'avenir », ajoute Benjamin Gehrig, directeur de l'Office des Vins Vaudois.



La glacière « 100 % VAUD CERTIFIÉ D'ICI », imaginée avec Vaud Promotion, a également contribué à enrichir l'expérience œnotouristique proposée tout au long du week-end. Les Caves Ouvertes Vaudoises donnent d'ores et déjà rendez-vous au public les 15 et 16 mai 2027 pour une nouvelle édition placée sous le signe des découvertes et du partage.



MOTS CROISÉS

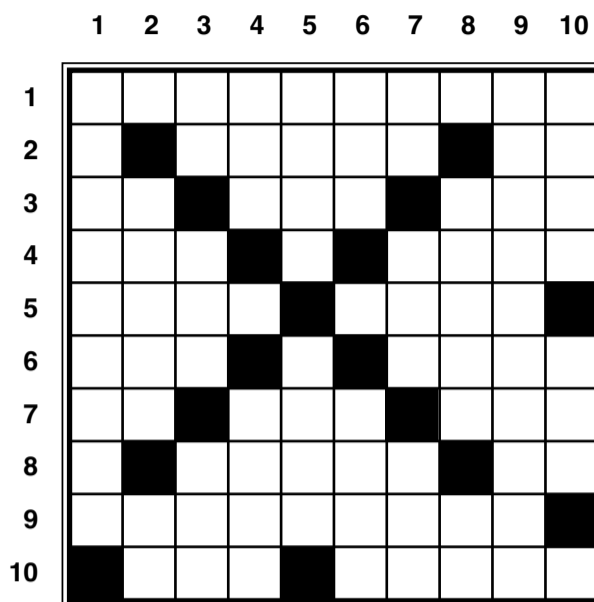
N° 1309

Horizontalement

1. Collections d'animaux. – 2. Lieu d'internement. Lettre de l'alphabet grec. – 3. Participe passé. Lecture plaisante. Ceinture japonais. – 4. Déesse grecque. En argot: complètement ivre. – 5. Cabane. Fit parler. – 6. Poète allemand du Moyen Âge. Dialecte celtique. – 7. Négation. Lieu de repos. Agence spatiale européenne. – 8. Abandonner. Chef-lieu en Seine-Maritime. – 9. Passe son temps à obéir. – 10. Demoiselle. Vadrouillas.

Verticalement

1. Qui ont droit aux éloges. – 2. Stupéfiant. Hep! – 3. Mot de même. Mot de passe. Son perçant. – 4. Vainquit le roi d'Israël. Sorti du lit. – 5. Prénom de femme et d'actrice. Sud. – 6. Roi d'Israël. Boîte crânienne. – 7. Dans la gamme. Compagne. Sigle. – 8. Choqué. Cité antique de la Mésopotamie. – 9. Choisira, en parlant d'une carrière. – 10. Noir de fumée. Liquide incolore.



Solution des mots croisés N° 1308

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

Un beau parcours de chef... et bientôt la retraite!

Visage attachant de la restauration en Lavaux et chef unanimement loué pour sa cuisine authentique et gourmande, Peter Hasler annonce son prochain départ. À 65 ans, après une vie entière consacrée à flatter les papilles des gourmands les plus exigeants, celui qui anime les riches heures du Restaurant-Café de Rieux, depuis plus d'une décennie, rendra son tablier à la fin de cette année pour une retraite « bien méritée », selon la formule consacrée.



GEORGES POP

VAUD

« La propriétaire des lieux, Ghislaine Magnin, et moi, sommes d'ores et déjà en train de chercher la personne qui me succèdera. Ce sera forcément une femme ou un homme qui partage notre philosophie, celle d'un établissement au décor singulier, attaché à ce coin de pays, à ses particularités, à son terroir et à une cuisine authentique et de saison », nous a confié cet homme généreux, dévoué depuis son adolescence aux arts de la table.

UNE VOCATION TOUTE TRACÉE

Déjà gamin, Peter Hasler avait choisi sa vocation: « Mes parents étaient restaurateurs dans le village de Signau, dans l'Emmental dont je suis originaire. J'ai très vite su que je voulais suivre leur voie. » C'est à Berne, dans des établissements réputés, que le jeune cuisinier fait son apprentissage. Comment a-t-il échoué sur les bords du Léman? « Dans les années 1980, il était d'usage venir en Suisse romande pour apprendre le français et s'initier à

▲ Peter Hasler entouré de son épouse Doris (à dr. sur l'image) et de Ghislaine Magnin, la propriétaire.

▲► En cuisine avec Tiago, son cuisinier en second.

Photos: © Le Cafetier

la cuisine française. J'ai donc passé une année à l'Auberge du Raisin, à Cully », raconte-t-il.

Manifestement conquis par le « Raisin », établissement réputé loin à la ronde, et par le charme de la région, de ses vins et de ses uniques vignobles en terrasses, il y retournera un peu plus tard, cette fois comme cuisinier attiré. Il y restera jusqu'en 2013, date de son arrivée à Rieux, à la tête d'une petite équipe qui partage son rêve: créer un endroit de vie chaleureux, dévolu à une cuisine soignée et gourmande, fleurant bon le terroir... Son pêché mignon? « Avec mon équipe, j'adore préparer des plats mijotés, comme les joues et les jarrets de porc. Mais nous sommes aussi très attentifs à ceux de nos clients qui souhaitent des plats plus légers. »

UN JARDIN ET DES COURS DE CUISINE

À quoi va-t-il occuper sa retraite? Son épouse Doris qui, « dans l'ombre » comme elle dit, assure la comptabilité et une partie de l'intendance du restaurant, profite de son hésitation pour répondre à sa place: « Il a un magnifique jardin. Il a de quoi s'occuper... ». Lui précise, en rigolant: « J'y cultive les herbes aromatiques pour mes recettes. On verra! ... J'ai aussi été sollicité pour donner des cours de cuisine ce qui ne me déplairait pas. » Ce grand-papa nous confiera aussi vouloir s'occuper davantage à sa famille...

www.cafe-de-riex.ch



En attendant son départ, clients fidèles et gourmands curieux de découvertes ont jusqu'à la fin de l'année pour goûter l'hospitalité et savourer les recettes alléchantes de ce chef bienveillant au contact chaleureux. Il y a deux ans, son établissement a reçu le « Bib gourmand » du Guide Michelin. Indépendante des fameuses étoiles, cette récompense distingue les restaurants offrant le meilleur rapport qualité-prix; ceux qui proposent une cuisine soignée, savoureuse et de qualité... à un prix raisonnable.

Le « Bib » (diminutif du bibendum Michelin) met en avant les « bonnes petites tables », comme celles du chef Hasler...

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

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
Neubruchstrasse 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

UNE PRODUCTION LOCALE engagée
DU CHAMPS À L'ASSIETTE

Unions maraichère de Genève
45 route de base - 1258 Pirly
T. +41 022 827 40 00
vendeurs@umg.ch
umg.ch

GENÈVE terroir

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

www.geneveterroir.ch



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

www.ovv.ch



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

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

FRITEUSE



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

www.valentine.ch

FOIE GRAS



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

pro.rougie.fr

NOURRITURE



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

www.kadi.ch

TERMINAUX DE PAYEMENT



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

www.applitec-pos.ch

PRODUITS SURGELÉS



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

www.ditzler.ch

BIÈRE



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

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

CONCEPTS CULINAIRES



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

POISSON



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

GEHRIG GROUP

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



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

INTERVIEW DE MARIE BARBEY-CHAPPUIS

Ouverture des terrasses pendant la Coupe du Monde

Il y a plusieurs mois, la SCRHG a démarché les instances compétentes pour obtenir l'autorisation de diffusion de la Coupe du Monde sur les terrasses. La magistrate de la Ville de Genève nous explique pourquoi elle y a répondu favorablement.

PROPOS RECUEILLIS
PAR SIMON BRANDT

GENÈVE

QUELLE A ÉTÉ LA PESÉE D'INTÉRÊT QUI VOUS A AMENÉ À AUTORISER LA DIFFUSION DES MATCHES SUR LES TERRASSES MALGRÉ LA TENUE DU G7?

Marie Barbey-Chappuis: J'ai regretté la décision du Conseil d'Etat qui empêchait la tenue de la Fan Zone, même si je la comprends. J'ai toujours défendu une politique d'équilibres. La présence du G7 aux portes de Genève génère beaucoup d'externalités négatives pour notre cité, ses commerçants, ses entreprises et ses habitants, donc il me semblait nécessaire de garder un peu d'animation et d'autoriser au moins la diffusion des matchs de la Coupe du monde de foot en terrasse.

Y AURA-T-IL UNE TOLÉRANCE SUR LES HORAIRES? PAR EXEMPLE EN CAS DE PROLONGATION OU D'UN BON PARCOURS DE L'ÉQUIPE SUISSE?

M. B.-C.: Si la Nati passe le premier tour, cela fait partie des choses envisageables. J'ai demandé à mes services d'étudier les options. Mais je ne veux pas en dire plus pour ne pas porter la poisse à nos joueurs!

CERTAINS VOUS ONT ACCUSÉ, PAR LE PASSÉ, D'EMPÊCHER LA VIE NOCTURNE ET FESTIVE, FAUT-IL VOIR UN CHANGEMENT DE POLITIQUE AVEC CETTE DÉCISION?

M. B.-C.: Si l'on regarde objectivement les choses, il y a... énormément d'animations en ville de Genève. En 2025, le Service de l'espace public (SEP) a délivré plus de 2000 autorisations pour des terrasses d'établissements publics, et les horaires d'ouverture des terrasses restent les plus tardifs de Suisse. En outre, le SEP a octroyé un millier d'autorisations pour des manifestations ordinaires (hors cortèges politiques) et des événements ponctuels au sens de la LRDBHD. À chaque fois, ces sont des milliers, voire des dizaines de milliers de personnes qui affluent au centre-ville. En 2025, l'Euro foot féminin a attiré de très nombreux fans à Genève qui ont fréquenté les cafés, les commerces et dormi dans les hôtels. Chaque année, le Gonet Open de tennis, qui vient de se terminer, génère environ 900 nuitées d'hôtels. En hiver, le Festival de lumières Geneva Lux attire aussi beaucoup de monde dans l'hypercentre... En ce qui concerne une future grande manifestation estivale, nous cherchons encore avec le Canton un concept qualitatif qui apporte une vraie plus-value. Mais pour un tel événement d'importance cantonale, à vocation touristique, il sera nécessaire que le Canton s'implique financièrement et aussi dans l'organisation.

DEPUIS LA DISPARITION DES FÊTES DE GENÈVE, NOTRE CITÉ N'ACCUEILLE PLUS DE GRANDS ÉVÉNEMENTS FESTIFS. CECI FAIT QUE LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION ATTEND BEAUCOUP DU POSSIBLE ACCUEIL DE LA FÊTE FÉDÉRALE DE LUTTE À GENÈVE, SUR LA PLAINE



▲ Marie Barbey-Chappuis, Conseillère administrative au Département de la sécurité et des sports.

Photo: © Magali Girardin

DE PLAINPALAIS, EN 2031. OÙ EN EST LE PROCESSUS DE VALIDATION DU DOSSIER DE CANDIDATURE?

M. B.-C.: Nous sommes favorables à une candidature de Genève. Nous défendons l'idée d'un double site, l'un situé hors du périmètre Ville de Genève avec de la place pour accueillir l'immense arène. L'autre sur Plainpalais, avec un village, une fan zone et des animations. On pourra imaginer des navettes spéciales entre les deux sites. En revanche, monter une arène de 45 000 places sur Plainpalais, près d'une fois et demie le Stade Genève, cela n'est pas réaliste. On pourrait aussi imaginer une arène sur Plainpalais mais beaucoup plus petite... Nous avons exposé les options aux organisateurs dans un esprit constructif afin que l'on conjugue envies et faisabilité. Les discussions se poursuivent.

QUELLES MODALITÉS POUR VOS ÉTABLISSEMENTS?

En novembre 2025, le Conseil d'Etat a adopté un arrêté qui prévoit que les manifestations sportives, culturelles et festives au centre-ville de Genève qui ont un fort impact sur le domaine public ne pourront pas être autorisées du 1^{er} au 28 juin 2026. Ceci en raison de la tenue du G7.

Ceci a amené la SCRHG à entamer immédiatement des démarches pour obtenir une autorisation de diffusion de la Coupe du monde sur les terrasses des cafés-restaurants de Genève, tant il semblait anormal d'interdire toute activité festive sur le canton.

Faisant preuve bon sens, le Conseil d'Etat s'est rangé à nos arguments en autorisant la diffusion de la Coupe du monde de football masculine, dans les établissements publics, malgré les restrictions sécuritaires. Chaque

commune devant ensuite préciser les modalités de diffusion.

En Ville de Genève, la diffusion des matchs à l'extérieur sera ainsi autorisée pendant les horaires habituels d'ouverture des terrasses (6 h-24 h en semaine, et 6 h-2 h du matin les vendredis et samedis). En dehors de ces horaires, les matchs devront être diffusés à l'intérieur pour tenir compte du sommeil des riverains, il sera alors possible de le faire jusqu'à 2h00 du matin du dimanche au mercredi et jusqu'à 4h00 du matin du jeudi au samedi.

En complément, la Ville de Genève autorisera aussi la diffusion de musique sur les terrasses durant la journée du samedi 20 juin prochain, à l'occasion de Fête de la musique. Le détail des modalités est à retrouver sur www.scrhg.ch. S. B.

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 - 11 715)



SOCIÉTÉ DES CAFETIERS
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

www.scrhg.ch



DOSSIER: Boissons

PHÉNOMÈNE

Le boom des boissons hyperprotéinées

Avides de breuvages pratiques et supposément bénéfiques pour la santé, les consommateurs se ruent sur ces produits devenus très tendance. Une bonne idée ?

Comme bon nombre de consommateurs, vous avez peut-être craqué pour un breuvage enrichi en protéines présent en bonne place au rayon frais de votre supermarché. Et vous n'êtes pas seul ! Les ventes de ces boissons connaissent de fait une croissance spectaculaire. Longtemps réservées aux adeptes de musculation, elles séduisent aujourd'hui un public beaucoup plus large : actifs pressés, personnes soucieuses



de leur santé, seniors, étudiants... Un succès qui repose également sur la place privilégiée accordée aux protéines dans l'alimentation moderne. Celles-ci sont perçues comme essentielles et les avaler en version liquide est une solution simple et efficace qui permet d'augmenter l'apport en protéines, quel que soit le moment de la journée.

Les offres sur ce marché juteux ont fortement évolué ces dernières années. Les premières boissons protéinées présentaient des goûts artificiels et affichaient des packagings techniques. Aujourd'hui, les marques misent davantage sur le plaisir, le design et la naturalité. Les recettes se diversifient avec des saveurs gourmandes, des ingrédients plus sains et des alternatives végétales. Les consommateurs recherchent des produits riches en protéines, mais pauvres en sucre et en additifs.

BIEN LIRE LES ÉTIQUETTES

Les grandes marques agroalimentaires ont rapidement compris le potentiel de ce segment et elles investissent massivement dans l'innovation. Mais attention : toutes les boissons hyperprotéinées ne se valent pas ! Certaines contiennent

beaucoup trop de sucre, d'édulcorants, d'arômes artificiels ou d'additifs. Comme l'a relevé récemment une émission d'A bon entendeur, certains de ces produits se rapprochent davantage d'une boisson ultra-transformée que d'un aliment réellement sain. Il est donc important de lire les étiquettes et de privilégier des compositions simples, avec un bon équilibre nutritionnel.

Il convient aussi de garder à l'esprit que les besoins en protéines varient selon l'âge, l'activité physique et l'état de santé. Un excès de protéines peut entraîner une surcharge inutile pour l'organisme. Chez une personne en bonne santé, une consommation raisonnable reste généralement sans danger.

Manuella Magnin



elmhurst1925



emmi-energy-milk



SUISSE

Le gin suisse « Jurassic Gin » triomphe sur la scène internationale

Enchaînant les distinctions prestigieuses entre 2025 et 2026, la marque helvétique s'impose comme une référence incontournable du gin premium.

Lancé en octobre 2022, le gin suisse Jurassic Gin vient de réaliser un sans-faute sur la scène nationale et internationale en décrochant trois récompenses majeures :

Étoile montante au Falstaff 2025 : Il décroche la 2^e place mondiale avec la note exceptionnelle de 96 points.

Sacré en Suisse : Lors de la Disti-Suisse 2025/2026, il bat 66 concurrents et devient officiellement le meilleur gin de Suisse.

Consécration en Angleterre : Aux GinGuide Awards 2026, face à des centaines de rivaux de 32 pays, il repart avec une médaille d'argent et le titre de « Best Gin of Switzerland ».

Avec 14 médailles au compteur en moins de quatre ans, Jurassic Gin confirme sa régularité et son excellence auprès des experts du monde entier.



Jurassic Gin

DOSSIER:
Boissons

DJINDJA ET BISSAP Les boissons suisses aux saveurs africaines

C'est une véritable success story! Elle démontre qu'il est possible de valoriser des savoir-faire africains tout en construisant, depuis la Suisse, une marque durable innovante et à vocation européenne.

En quelques années seulement, Djindja et Bissap se sont imposées comme des boissons originales et rafraîchissantes sur le marché suisse ainsi qu'en France. Authentic Djindja Sarl, dont le siège social se trouve à Genève, regarde désormais au-delà des frontières helvétiques. L'entreprise à l'origine de ce magnifique projet, a entamé depuis peu son développement en Italie, en Espagne, en Allemagne et dans les pays du Benelux.

Quelque 150 000 bouteilles de Djindja et Bissap ont été produites en 2025. «Aujourd'hui, le prêt-à-boire représente près de 85 % du volume de nos ventes, tandis que les concentrés de gingembre constituent environ 15 % de l'activité. Ces derniers sont principalement destinés aux mixologues pour la réalisation de cocktails», commente Albert Ohayon, en charge de la distribution. Historiquement très présentes dans les tabac shops et les épiceries spécialisées, Djindja et Bissap ont également fait leur entrée dans le secteur de la restauration depuis deux ans.

Derrière cette réussite se trouve Paulin Tadadjeu Dadjou, entrepreneur d'origine camerounaise, en partenariat avec Albert Ohayon. Leur ambition? Faire découvrir au plus grand nombre des saveurs authentiques inspirées de l'Afrique, tout en développant une production locale et durable.

GRÂCE À LA TÉLÉVISION

Le succès de la marque a connu une accélération spectaculaire depuis 2023 grâce à quatre passages dans l'émission *Basik* de la RTS. «Cette visibilité a permis de faire connaître nos produits auprès d'un large public et d'ouvrir de nouvelles perspectives commerciales», se réjouit Albert Ohayon.

Parmi les boissons phares figure un breuvage au Bissap (fleurs d'hibiscus) agrémenté de sucre de betterave suisse. Djindja, l'autre produit emblématique, associe gingembre, ananas et citron vert. L'ananas apporte naturellement une partie de la sucrosité. Résultat en bouche? Un profil gustatif équilibré alliant la puissance du gingembre à une légère acidité et à des notes fruitées.

Pour le moment, l'entreprise a fait le choix de ne pas gazéifier ses créations. Les consommateurs peuvent y ajouter de l'eau gazeuse selon leurs préférences. Cette option est particulièrement appréciée, car elle rehausse les arômes tout en atténuant légèrement la perception du sucre.

UNE CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT MAÎTRISÉE

La qualité des produits repose sur une chaîne d'approvisionnement soigneusement maîtrisée. Les ingrédients de base proviennent du Cameroun et sont expédiés par avion jusqu'à Genève. La transformation est ensuite réalisée à l'Agropôle de Molondin



dans le canton de Vaud. L'embouteillage et la flash pasteurisation sont assurés en Suisse allemande. Une méthode qui permet de préserver au mieux les qualités gustatives des boissons.

En plus de la création d'emplois au Cameroun, une association destinée à soutenir les producteurs de la région est en cours de constitution.

Manuella Magnin



djindja

LE CERCLE DU THÉ

Le thé froid maison : l'atout fraîcheur, la simplicité en plus

Une nuit d'infusion à l'eau froide, zéro amertume et une rentabilité maximale : découvrez la nouvelle solution écoresponsable et pré-dosée pour régaler vos clients en un tour de main.

Le Cercle du Thé vous propose en exclusivité sa gamme de thés froids maison. Grâce à un conditionnement optimal, vos sachets vous arrivent prêts à l'emploi pour garantir à vos clients une dégustation unique.

D'une simplicité absolue à préparer, notre solution promet un succès assuré auprès de votre clientèle. Ce procédé d'infusion à froid réduit fortement la présence de théine et d'amertume, rendant vos boissons particulièrement douces et accessibles aux petits comme aux grands, à tout moment de la journée.

UNE PRÉPARATION SIMPLE ET ÉCONOMIQUE

Il suffit de laisser infuser un sachet pré-dosé dans 5 litres d'eau froide durant la nuit. Dès le lendemain matin, votre thé est prêt à être servi, pour un coût de revient d'environ CHF 0,80 par litre.

Le bonus? Le Cercle du Thé vous propose de créer votre propre thé froid maison sur mesure, parfaitement adapté à l'image de votre établissement et aux goûts de vos clients.



Cercle du Thé





Rodolphe Collet, Emmanuel Boucher, Matias Salcuni, Oudratullah Momand, Stéphanie Blaser, Irshadullah Safi, Cassandra Gagliani, Sarah Cook et Simon Brandt.

Des compétences validées pour trois jeunes d'ACCESS II

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève (SCRHG), section genevoise GastroSuisse, a eu le plaisir de participer à la remise des validations de compétences en cuisine pour trois jeunes issus de l'ACCES II (Service de l'accueil du secondaire II).

STÉPHANE JAN

GENÈVE

Celui-ci a pour mission d'accompagner des jeunes, entre 15 et 19 ans, issus de l'immigration, dans une première étape d'intégration dans l'instruction publique genevoise. Le but principal de ce service est d'amener les élèves allophones à un degré de francophonie qui leur permette de poursuivre une formation scolaire ou professionnelle. Ce qui permettra de construire le socle académique indispensable pour intégrer une formation certifiante. Ils bénéficient ensuite d'un accompagnement pour identifier leurs aptitudes, faire des stages pratiques en entreprise et découvrir les métiers qui proposent des certifications par la pratique (comme la RAP en hôtellerie-restauration).

Après plusieurs mois de formation au sein d'ACCES II, ces jeunes ont pu démontrer et valider différentes compétences professionnelles en cuisine, sélectionnées selon un cahier de compétences établi en lien avec les exigences du métier. Cette étape importante vient récompenser leur investissement, leur motivation et les progrès réalisés tout au long de leur parcours. L'insertion en préapprentissage ou en emploi pour acquérir l'expérience du terrain requise. L'accès à une certification: soit par une formation initiale standard (AFP/CFC), soit plus tard par les voies de validation de l'expérience (comme la RAP) une fois les années de pratique professionnelle validées sur le sol suisse.



▲ Matias Salcuni, Irshadullah Safi et Oudratullah Momand.

Photos: © Le Cafetier

www.schrg.ch

À travers ce partenariat entre ACCES II et la SCRHG, l'objectif est de créer des passerelles entre la formation et les entreprises de la branche, afin d'accompagner les jeunes vers une première expérience professionnelle valorisante et adaptée à leur projet.

Dès l'année scolaire 2026-2027, les participants auront l'opportunité d'effectuer des stages en entreprise dans plusieurs domaines professionnels:

- Cuisine
- Restauration de système
- Service
- Hôtellerie et intendance

Afin de permettre à ces jeunes de poursuivre leur parcours dans les meilleures conditions, la SCRHG est à la recherche de nouveaux partenaires de stage prêts à s'engager dans cette démarche formatrice et humaine. N'hésitez pas à nous contacter si besoin. C'est aussi une réponse au manque de main d'œuvre dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Accueillir un jeune en stage, c'est lui offrir l'occasion de découvrir un métier sur le terrain, de développer sa confiance et de construire progressivement son avenir professionnel. C'est également une opportunité pour les entreprises de participer activement à la transmission des savoir-faire et à la valorisation des métiers de notre branche.

La SCRHG remercie chaleureusement les enseignants et partenaires impliqués dans ce projet, ainsi que les jeunes pour leur engagement et leur sérieux tout au long de cette formation.

INTERVIEW DES ÉLÈVES

1. Matias 2. Oudratullah 3. Irshadullah

Pourquoi avoir entamé ce processus de RAP ?

1. J'ai toujours adoré le monde de la cuisine. J'y baigne depuis que je suis tout petit car toute ma famille travaille dans le domaine de la restauration. J'ai même travaillé dans un food-truck en République Dominicaine de mes 10 ans jusqu'à mon arrivée en Suisse.
2. Pour avoir une expérience préparatoire qui m'ouvrira le monde du travail. Ce sera plus facile de trouver un apprentissage avec cette certification.

3. J'aime beaucoup cuisiner. J'ai fait la RAP pour m'ouvrir des portes pour trouver un travail dans le domaine de la restauration.

Que pourrait-on améliorer dans cette formation ?

1. Des vêtements et du matériel de cuisine professionnel.
2. Des vêtements et du matériel de cuisine professionnel.
3. Il ne m'a rien manqué. Sauf peut-être des chaussures de sécurité.

Qu'aimeriez-vous faire dans le secteur de l'hôtellerie-restauration à présent ?

1. Grâce à la RAP, j'ai pu trouver un AFP d'employé en cuisine dans une maison

de retraite. Je me réjouis beaucoup de commencer.

2. Je suis en train de chercher un PAI (Préapprentissage d'Intégration) dans le secteur de la restauration.
3. Peu importe tant que je travaille dans une cuisine. Cuisinier, aide-cuisinier ou plongeur tout me convient.

Souhaiteriez-vous aussi faire AFP ou un CFC ? Est-ce la prochaine étape ?

1. Oui ! Je commence mon AFP le 1^{er} juillet. Peut-être un jour le CFC.
2. Oui, je l'envisage mais pas tout de suite. Je ferai d'abord un pré-apprentissage.
3. Pourquoi pas, mais d'abord je veux

apprendre davantage en travaillant dans un restaurant.

Dans un futur plus lointain, voudriez-vous passer un diplôme de cafetier-restaurateur à nos côtes ?

1. Ce n'est pas exclu, je rêverai de monter un concept de cuisine.
2. J'en ai déjà parlé avec des copains, on verra, pourquoi pas.
3. Ce n'est pas exclu mais ce n'est pas un objectif en soi.

Propos recueillis par Simon Brandt

UN CONCEPT DE PROPRIÉTÉ

Comex .ch sàrl

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 !