

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° 12 • 26 juin 2026



JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA



GENÈVE
> Page 5
Extension du dispositif d'indemnisation des entreprises pour la période du G7



Une exposition à voir à la Bibliothèque de Genève – Bastions
> Pages 10 à 12



Terre et Gastronomie
TERROIRS SUISSES

VU POUR VOUS



Swiss Hospitality Awards Deux établissements romands primés

Les Swiss Hospitality Awards mettent en lumière l'excellence du secteur suisse de l'hébergement. En décernant le prix à l'**Hôtel des Horlogers** (photo 1) au Brassus, le jury rend hommage à un établissement qui réinvente l'hôtellerie en région de montagne. Alliant une architecture remarquable, une démarche durable concrète et une expérience client haut de gamme, cet établissement est un véritable moteur pour la Vallée de Joux. Le jury a notamment été séduit par l'audace d'un concept tourné vers l'avenir, le lien étroit avec la région ainsi que l'exigence de haut niveau en matière de design, de gastronomie et de qualité de l'expérience. L'Hôtel des Horlogers tire parti de son emplacement exceptionnel, de l'histoire de l'horlogerie et de ses exigences en matière d'hospitalité contemporaine pour offrir une expérience dont le rayonnement dépasse largement les frontières de la Vallée de Joux.

L'**Hostellerie du Pas de l'Ours** (photo 2) à Crans-Montana place, elle, la gastronomie au cœur de son établissement. Sous la houlette de Franck Reynaud, les plats créés allient produits régionaux, saveurs alpines et ingrédients de saison, avec une précision artisanale et un raffinement contemporain. La diversité des concepts gastronomiques, l'accent mis sur la qualité et l'origine des produits, ainsi que le lien palpable avec la nature et la région font de cet hôtel une destination culinaire au rayonnement national et international.
M. M.

G7 : un succès sécuritaire, un naufrage économique



Qui payera les dégâts économiques consécutifs au G7? Cette question reste toujours sans réponse.

SIMON BRANDT

GENÈVE

Le G7 est maintenant terminé et la vie économique reprend presque comme si de rien n'était. Presque? Pas tout à fait. Car si les dégâts matériels sont heureusement très faibles, les pertes économiques, elles, sont énormes. Si le bilan est positif sur le plan sécuritaire, on ne peut pas en dire autant du point de vue économique: le dispositif d'indemnisation s'avère inversement proportionnel au déploiement policier. Le débriefing des opérations nous amène en effet à constater que le dispositif sécuritaire a répondu aux attentes, ce qui n'est pas le cas du dispositif d'indemnisation.

On se retrouve ainsi avec un fonds de six millions de francs (L 13837), voté par le Grand Conseil, destiné à indemniser des dégâts qui n'ont (heureusement) pas eu lieu. À l'inverse, on a des centaines de PME qui ont vu leur activité économique être lourdement péjorée par les mesures sécuritaires mais qui n'ont droit à aucune indemnité actuellement. Ce n'est pas le moindre des paradoxes.

La solution est pourtant simple: il suffit que le Grand Conseil modifie les critères d'attribution, aujourd'hui limités aux seuls dommages matériels, pour permettre d'indemniser les pertes de chiffre d'affaires. Parallèlement, le Département de l'économie, de l'emploi et de l'énergie (DEE) et son Office cantonal de l'emploi (OCE) doivent activer le dispositif de réduction de l'horaire de travail (RHT) afin de prendre en charge la rémunération des collaborateurs incapables de se rendre sur leur lieu de travail ou de télétravailler. Il n'est ainsi pas trop tard pour bien faire.

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), section genevoise de GastroSuisse, continuera de réclamer des mesures de soutien à la hauteur de vos besoins, notamment à travers le vote d'une loi rectificative lors de la rentrée politique de septembre.

Par ailleurs, comme vous l'avez remarqué depuis le mois de mai, le renouvellement des instances de la SCRHG a également vu celui de la rédaction de votre journal. Une nouvelle ligne éditoriale a été adoptée afin de vous connecter au plus près de l'actualité politique qui touche le secteur de l'hôtellerie-restauration. Les articles autour du G7 en sont la parfaite illustration.

Ces changements, sur le fond comme sur la forme, vont se poursuivre durant l'été et la pause estivale des parutions. Je vous donne rendez-vous début septembre pour découvrir la nouvelle maquette du journal, enrichie de contenus inédits. D'ici là, je vous souhaite un excellent été!

<p>ACTION pièce 2.12</p>  <p>N° d'art. 647821 Melons Charentais France 4 pièces</p>	<p>ACTION kg 8.69</p>  <p>N° d'art. 050083 Filet de porc sans os env. 3 kg</p>	<p>-17% kg 15.70 au lieu de 19.05</p>  <p>N° d'art. 027500 Züger Beurre à rôtir par bevrne fondu 2 kg</p>	<p>29.6-4.7.2026 Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch</p> 
--	---	--	--



Mireille Bühler (à droite sur l'image) et son équipe affichaient un large sourire. © Le Cafetier

L'Œil de Perdrix nouveau est arrivé!

165 ans de l'Œil de Perdrix : une célébration festive au cœur de Neuchâtel.

NEUCHÂTEL

« Patronne » de Neuchâtel Vins et Terroir, Mireille Bühler et son équipe affichaient un large sourire, le 18 juin dernier, à la Place du Port de Neuchâtel. Leur appel à venir déguster l'Œil de Perdrix nouveau a attiré la foule des grands jours. Véritable emblème du vignoble neuchâtelois, ce vin rafraîchissant fête cette année ses 165 ans. Pour marquer cet anniversaire, les encaveurs neuchâtelois, venus en nombre sous un soleil triomphant, ont choisi de le mettre en valeur à travers une nouvelle bouteille transparente, qui permet de mieux voir son élégance et la délicatesse de sa robe. À Neuchâtel, le pinot noir, qui est vinifié aussi bien en blanc (perdrix blanche), qu'en rosé (Œil de Perdrix) ou qu'en rouge, ne cesse de s'étendre et recouvre actuellement 55 % des 600 ha du vignoble du canton.

//neuchatel-vins-terroir.ch



Pierre-Alain Bapst, Mireille Bühler, Jonathan Gretillat et Simon Vouga. © Matthey Media



© Matthey Media

GRANDES TABLES SUISSES Cinq nouveaux membres



Les nouveaux chefs entourant Guy Ravet, Président des Grandes Tables Suisses. Photo: © DR

G. P.

Les Grandes Tables Suisses accueillent cette année cinq nouveaux chefs romands, issus de quatre cantons, qui incarnent une relève dynamique et créative de la gastronomie suisse.

SUISSE

À Genève, Andrés Arocena rejoint l'association avec La Micheliné, restaurant situé dans le quartier des Eaux-Vives. Originaire du Pays basque espagnol, ce chef de 36 ans se distingue par une cuisine inspirée par la nature, la pêche et les grandes maisons où il s'est formé.

En Valais, à Martigny, Maël Gross et Christophe Genetti intègrent également les Grandes Tables Suisses avec Les Touristes.

Amis d'enfance, les deux trentenaires défendent une gastronomie locale, proche des artisans et maraîchers de leur région.

Dans le canton de Neuchâtel, Alexandre Luquet, chef du Bocca à Saint-Blaise, représente lui aussi cette nouvelle génération de chefs en quête de sincérité. Originaire de Saint-Étienne, il revendique une cuisine d'instinct, entre produits du terroir et influences lointaines.

M. M.

Enfin, dans le canton de Vaud, Grégory Halgand rejoint l'association avec L'Hôtel de Ville d'Ollon, qu'il dirige aux côtés de son épouse Audrey, maître pâtissière. Passé par de grandes maisons françaises, il s'est notamment spécialisé dans les produits de l'océan.

Ces nouveaux membres illustrent la volonté des Grandes Tables Suisses de valoriser une gastronomie exigeante, ancrée dans les régions, mais ouverte à la créativité et aux influences contemporaines.



LES MEILLEURS VINS BIO DE SUISSE

Le concours BioVino 2026 a réuni 75 vigneron·nes présentant 309 vins issus de 19 régions et appellations, évalués à l'aveugle par un jury de 47 spécialistes. Au total, 61 médailles d'or, 31 médailles d'argent, 14 titres de lauréats par catégorie et trois prix spéciaux ont été attribués. Le titre suprême de Meilleur Vin Suisse BioVino 2026 a été décerné à l'Humagne 2024 de Daniel Magliocco & Fils (Saint-Pierre-de-Clages, VS), qui obtient également la meilleure note du concours avec 92 points sur 100 et le titre de Meilleure Cave Suisse Bio 2026. Le titre de Meilleure Cave Suisse Nature 2026 revient au Domaine de Miolan (Choulex, Genève), dirigé par Bertrand Favre.

Les lauréats par catégorie

Meilleur Chasselas : « 4 saisons » 2023 – Le Clos de Céligny, AOC Genève

Meilleur Monocépage blanc : Diversitas Riesling 2024 – Cave du Rhodan, AOC Valais

Meilleur Assemblage blanc : Escargot Blanc 2025 – Caves Laurent Munier, AOC Vaud

Meilleur Rosé : Rose Rose 2025 – Domaine les Hutins, AOC Genève

Meilleur Vin effervescent (ex aequo) : Le Péteux – Cuvée des Pèdzes, AOC Vaud | Schaumwein Extra Brut 2023 - Weingut FiBL, AOC Aargau

Meilleur Pinot Noir (ex aequo) : Pinot Noir Les Planes 2023 – Cave et Domaine du Petit Château, AOC Vully | Pinot Noir 2023 – Domaine du Cotrable, Morges AOC La Côte | Aime Terre Pinot Noir 2023 – Javet & Javet, AOC Vully

Meilleur Monocépage rouge : Humagne 2024 – Daniel Magliocco & Fils, AOC Valais

Meilleur Assemblage rouge : Evolution 2023 – Domaine de la Devinière, AOC Genève

Meilleur Blanc nature : Chasselas Nature 2023 – InterCellar, Mont-sur-Rolle GC AOC La Côte

Meilleur Rouge nature (ex aequo) : Divico 2023 – Cave Le Bosset, AOC Valais | Divico Nature 2025 – Domaine Saint-Sébastien, VdP des Trois Lacs

M. M.

TRÉSORS DE NOS TERROIRS

La Poire à Botzi AOP

Fondée en 2008, la Confrérie de la Poire à Botzi AOP compte actuellement 120 membres. Elle réunit des pépiniéristes, des producteurs, des transformateurs, des acteurs de la promotion et de la commercialisation de ce fruit qui se consomme principalement en garniture des menus de Bénichon ou de chasse. Cette petite poire fribourgeoise, amoureusement cultivée également dans quelques régions limitrophes du canton de Vaud, peut aussi être utilisée pour la production de vin cuit, d'eau-de-vie, ou encore de sauce aigre-douce de type chutney. Elle est le seul fruit suisse à disposer d'une AOP.



La date exacte de son introduction dans le canton de Fribourg reste un mystère. Mais l'arbre est considéré comme une variété locale ancienne présente depuis 300 à 400 ans. La légende raconte que des mercenaires fribourgeois ont rapporté ce poirier de la région de Naples, en Italie, il y a plus de 300 ans. Cette théorie n'est cependant pas formellement attestée. Son nom, quant à lui, dérive du patois fribourgeois « botzet » ou « botset, qui signifie « grappe » car ces poires poussent en bouquets.

« Si on plante un poirier à Botzi au milieu d'un champ, il poussera en hauteur, en forme de balai, et il ne donnera pas de fruits. Pour obtenir des poires, nous devons planter les arbres en ligne et guider les branches en les arquant sur des fils afin qu'elles poussent horizontalement.

L'arbre est très délicat. Le travailler exige beaucoup de savoir-faire », explique Dominique Savary gouverneur de la Confrérie de la Poire à Botzi.

« Notre interprofession compte entre 20 et 25 membres, selon les années. Ils répondent à un cahier des charges extrêmement exigeant », souligne ce maître éleveur qui, à 66 ans, a récemment cédé à son fils Grégoire la direction de son domaine du Grand-Clos, situé dans le joli village de Sâles, en Gruyère. Il précise : « Une fois la récolte achevée, le travail ne s'arrête pas pour autant. Contrairement aux pommes ou à d'autres variétés de poires, ces petits fruits ne se mangent pas crus et ils se conservent très mal. Nous les mettons très vite en conserve. Nos bocaux contiennent juste de l'eau sucrée, aucun additif... ».

Selon lui, les restaurateurs fribourgeois, y compris ceux qui travaillent en dehors du canton, figurent parmi les premiers clients de cette rare variété, conservée amoureusement sur le sol fribourgeois. « Il existe de très nombreuses recettes impliquant ces petits fruits, non seulement pour la Bénichon, mais aussi pour les menus de chasse. Certains chefs reconnus du canton en font aussi de délicieux desserts... ». Et vous ? « Moi, je les mange nature, après une brève cuisson. C'est délicieux... ».

Georges Pop

Image : © aop-igp.ch

Poire à Botzi

www.poire-a-botzi.ch

PUBLIREPORTAGE



MIRUSOCIAL – LE PROGRAMME DES SALAIRES DE L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

Entre l'accueil de la clientèle, la planification des horaires et les activités quotidiennes, il reste souvent peu de temps pour les tâches administratives. Avec le programme des salaires miruSocial, GastroSocial aide les établissements à gérer les salaires de manière efficace et structurée. Le logiciel adapté au secteur facilite le traitement des salaires et simplifie le quotidien.

Efficace, connecté et adapté au secteur

Le programme des salaires miruSocial a été spécialement développé pour l'hôtellerie et la restauration, et couvre l'ensemble des tâches clés :

- Administration des données des collaborateur-trice-s et salariales
- Traitement mensuel des salaires conformément aux directives de la CCNT
- Déclarations à la caisse de compensation, à la caisse de pension et aux autorités
- Rapports pour la comptabilité et la révision

Grâce à une connexion directe aux systèmes de GastroSocial, les processus peuvent être automatisés et les données transmises efficacement – sans doublons. La structure modulaire facilite par ailleurs l'adaptation à une diversité de tailles d'établissement et d'exigences.

Un support précieux au quotidien

Un soutien rapide est crucial dans les cas spéciaux ou quand le temps disponible pour les tâches administratives est limité. Des spécialistes apportent leur soutien par téléphone ou directement dans le système : 5 à 15 heures de support sont incluses selon la ligne de produits. Lors d'une enquête menée

en 2025, 96 % des personnes participantes ont déclaré avoir déjà utilisé le support – principalement pour des questions liées à l'utilisation du programme et au traitement des salaires. Environ 78 % d'entre elles utilisent le téléphone pour cela.

Le Helpcenter miruSocial met par ailleurs à disposition des instructions, des listes de contrôle, ainsi qu'un chatbot intelligent disponible 24 heures sur 24.

Plus de temps pour l'essentiel

Le programme des salaires miruSocial allie logiciel, expertise sectorielle et support pour offrir une solution efficace au quotidien – permettant une gestion prévisible des salaires et libérant du temps pour l'essentiel : vos hôtes.

gastrosocial.ch/miruSocial-fr



GASTROSOCIAL

GastroSocial

Bucherstrasse 1
Case postale | 5001 Aarau
T. 062 837 71 71

info@gastrosocial.ch
gastrosocial.ch



ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GENÈVE

DEUX NOUVEAUX PARTENARIATS

L'École Hôtelière de Genève (EHG) et le Crowne Plaza Geneva ont signé un partenariat institutionnel visant à renforcer la formation pratique en hébergement des futurs professionnels de l'hospitalité. À travers cette collaboration, les étudiants de première année de l'EHG bénéficieront d'une immersion pratique au sein du Crowne Plaza Geneva dans les domaines de la réception et du housekeeping, leur permettant de confronter très tôt leurs apprentissages académiques aux réalités opérationnelles d'un hôtel international. L'EHG annonce également un partenariat avec l'École Germaine de Staël (EGS). Objectif ? Créer une passerelle académique innovante

permettant à des jeunes issus de parcours éducatifs différenciés d'accéder à une formation supérieure reconnue dans les métiers de l'hospitalité.

Les élèves de l'EGS bénéficieront d'un programme de découverte et d'immersion au sein de l'EHG. Cette expérience leur permettra de mieux comprendre les réalités du secteur de l'hospitalité, d'explorer les opportunités professionnelles qu'il offre et de se projeter dans un éventuel parcours d'études supérieures.

M.M.



27^E SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE

Une vitrine de choix pour les crus locaux

Qui décrochera le sanglier, le castor, le renard, le marccassin, la fouine, les gravures des aigles et du papillon ? Fin du suspense le jeudi 25 juin au soir lors de la cérémonie officielle dédiée aux vins genevois à la salle communale de Plainpalais. Une cérémonie diffusée en direct sur Léman Bleu.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

À l'heure où nous mettons sous presse, le secret sur le nombre de médailles (or, argent et bronze) est bien gardé. Unique certitude : seuls 30 % des 586 nectars évalués début juin à Satigny par les 70 dégustateurs et dégustatrices du concours de la Sélection des Vins de Genève pourront arborer une médaille. Pour obtenir l'or, la note doit être égale ou supérieure à 89,66 sur 100.

Professionnels de la viticulture, de la restauration ou simples amateurs passionnés ont prêté leurs papilles expertes durant trois jours dans une atmosphère évoquant les examens de maturité. Concentration maximale et pas de triche ! Tout est organisé en backstage pour que le concours se déroule au mieux.

RIGUEUR ET IMPARTIALITÉ

La Sélection des Vins de Genève est organisée selon la Norme VIN éditée par l'Union Suisse des Œnologues (USOE). Cette organisation nationale vérifie le déroulement de la dégustation et l'application stricte de la norme qui est basée sur les exigences internationales de l'O.I.V. (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin). L'organisation technique est assurée par la Station cantonale de viticulture et d'œnologie.

En 2011, le comité de la Sélection des Vins de Genève a décidé de modifier le mode de dégustation. En effet, parallèlement à la multiplication des concours de vins, des observations sur leur fonctionnement sont apparues, comme par exemple l'ordre de service des vins. Avec l'appui de l'École d'Ingénieurs de Changins, la Sélection des Vins de Genève, a choisi, en première Suisse, de présenter les vins dans un ordre différent pour chaque dégustateur. Chaque



▲ Concentration maximale pour le jury.

▲► Florian Barthassat, œnologue à la Cave de Genève, prépare les échantillons pour les jurés.

Photos: © Manuella Magnin

vin est évalué par 8 personnes qui ne communiquent pas entre elles et ne dégustent pas le même échantillon au même moment. Par cette présentation plus équitable pour les vins, on obtient une meilleure fiabilité des résultats et une meilleure crédibilité du concours.

Les caves fournissent 3 bouteilles de chaque vin qu'elles soumettent au concours, dont deux servent d'une part de réserve en cas de goût de bouchon, et d'autre part à la promotion assurée par Genève Terroir.

LE PALMARÈS À VENIR

À retrouver sur nos différents réseaux sociaux et sur le site internet du Cafetier.

- Le sanglier pour le vin qui a obtenu le plus haut pointage
- Le castor pour le meilleur vin nature
- Le renard, prix des restaurateurs pour le meilleur Chasselas
- La gravure des aigles, prix des Vieux-Grenadiers pour le domaine ayant obtenu la meilleure moyenne avec son Chasselas et son Gamay
- La fouine, prix de la presse pour le meilleur Merlot
- Le marccassin, prix des étudiants de l'École hôtelière de Genève pour le meilleur rosé

www.opage.ch



Anne-Sophie Hach (Opage) et Annabelle Anex, œnologue à l'Etat œuvrent dans la bonne humeur en coulisse.

PRÉVENTION DES ACCIDENTS

LE SAVIEZ-VOUS?

De nombreuses coupures se produisent lors de la manutention ou du ramassage d'éclats de verre ou de débris de vaisselle.

QUIZ!

Quels sont les bons réflexes ?

- A) Les gros bris de verre peuvent être éliminés à la main sans risque.
B) En ramassant les éclats avec un balai et une pelle.
C) En portant des gants lors du ramassage.

Réponse B et C

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



Extension du dispositif d'indemnisation des entreprises pour la période du G7

La Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), section genevoise de GastroSuisse a alerté le Grand Conseil sur les limites du PL 13837, qui ne tient pas compte de la réalité économique du secteur de l'hôtellerie-restauration. Le député LJS Vincent Canonica, également PDG de Canonica SA et membre de la SCRHG, a relayé ces préoccupations.

PROPOS RECUEILLIS
PAR SIMON BRANDT

GENÈVE

LE DISPOSITIF D'INDEMNISATION NE COUVRE QUE LES DÉGÂTS MATÉRIELS. POURQUOI EXCLURE LES PERTES D'EXPLOITATION ET LE MANQUE À GAGNER?

Vincent Canonica: Le Conseil d'Etat a choisi un dispositif volontairement limité aux dommages matériels constatés après les événements. Sont exclus les pertes d'exploitation, le manque à gagner, les baisses de chiffre d'affaires ainsi que les frais engagés pour protéger préventivement les établissements.

Pourtant, l'expérience du G8 d'Évian en 2003 a montré que de nombreux commerces avaient dû investir des sommes importantes pour sécuriser leurs vitrines et leurs accès afin d'éviter des déprédations. Aujourd'hui encore, ces coûts sont assumés par les professionnels, seuls.

Je comprends la volonté de mettre en place un système simple et rapidement activable. Toutefois, cette approche ne reflète pas complètement la réalité économique du terrain. Un restaurant, un hôtel ou un café peut subir un préjudice considérable sans qu'aucune vitre ne soit brisée. Les frais de protection préventive, les restrictions d'accès, les fermetures imposées ou la chute de fréquentation peuvent générer des pertes bien supérieures à certains dégâts matériels.



▲ Vincent Canonica, député LJS au Grand Conseil et PDG de Canonica SA.

Photo: © DR

Lorsque l'intérêt public justifie l'organisation d'un événement international d'une telle ampleur, il me paraît légitime que la collectivité assume aussi une partie des conséquences économiques supportées par les entreprises directement touchées.

VOUS AVEZ DÉPOSÉ UNE MOTION POUR COMPLÉTER LE DISPOSITIF. QUEL ACCUEIL A-T-ELLE REÇU?

V.C.: La motion M 3232 du groupe LJS demandait la prise en compte des mesures de protection préventives mais aussi la prise en compte du manque à gagner subi par les commerces, restaurants et hôtels, qu'il résulte des mesures de sécurité mises en place pendant le G7 ou de l'impossibilité de poursuivre normalement leur activité durant les semaines nécessaires à la réparation des dommages.

Le débat a permis de mettre ces enjeux sur la table et de relayer les préoccupations exprimées par les commerçants, les restaurateurs et les hôteliers. Toutefois, une large majorité du Grand Conseil a préféré s'en tenir à l'approche plus restrictive du Conseil d'Etat.

Je le regrette. Une vitrine cassée se remplace, mais plusieurs semaines d'activité réduite peuvent fragiliser durablement une entreprise. Pour beaucoup d'établissements, le principal risque réside dans la perte de chiffre d'affaires et non dans le coût des réparations.

PEUT-ON ENCORE ESPÉRER UNE EXTENSION DU DISPOSITIF APRÈS LE G7?

Il faut rester prudent mais déterminé. Aucune extension n'est acquise à ce stade, mais le débat est désormais posé. Les associations professionnelles, dont la SCRHG, ont documenté les risques économiques encourus par leurs membres. Si des pertes importantes sont constatées sans mécanisme d'aide adapté, il sera difficile pour les autorités d'ignorer cette réalité.

Lors des travaux en commission, la conseillère d'Etat Delphine Bachmann a elle-même indiqué que la loi pourrait être adaptée si nécessaire. Si les conséquences du G7 dépassent le cadre des seuls dégâts matériels, il sera légitime d'examiner des mesures complémentaires.

Au-delà du G7, cette réflexion mérite d'être menée plus largement. Les entreprises sont régulièrement confrontées à des décisions prises dans l'intérêt général qui entraînent des restrictions d'activité et des conséquences économiques importantes. Il serait utile de disposer d'un cadre cohérent permettant d'examiner les conditions d'une éventuelle indemnisation.

L'objectif n'est pas d'obtenir des privilèges, mais de garantir un traitement équitable des entreprises qui supportent des charges particulières dans l'intérêt général.

LA SCRHG A DEMANDÉ LA LECTURE DE SON COURRIER DEVANT LE GRAND CONSEIL. POURQUOI CERTAINS PARTIS S'Y SONT-ILS OPPOSÉS?

Je ne souhaite pas prêter d'intentions aux autres partis. Ce qui compte, c'est que les professionnels concernés puissent faire entendre leur voix. Les associations économiques jouent pleinement leur rôle en relayant les préoccupations du terrain et j'espère que leurs remarques continueront à être prises en considération.

BOREX

L'Essentiel, repaire des gourmets

Reprise il y a un peu plus d'un an, l'adresse séduit. Aux commandes : un jeune chef de la région, aussi actif derrière ses fourneaux que sur Instagram avec ses vidéos qui font le buzz.

M.M.

VAUD

Terrasse somptueuse, salle moderne, cocktails signatures d'exception, carte gourmande... L'Essentiel à Borex a su se faire une belle réputation depuis la reprise de cet établissement par le jeune chef Allan Gremlich.

Après un apprentissage à la Barcarolle à Prangins, ce cuisinier de talent a fait ses armes dans plusieurs établissements de la région, dont l'Ancre à Nyon. Le natif de Givrins propose une cuisine de saison, particulièrement bien travaillée et mâtinée de petites folies.

Le chef adore réinterpréter les classiques. Ainsi, le pot-au-feu servi en entrée se mue en terrine goûteuse farcie de foie gras, auréolée d'un jus dense et d'une pimpante compotée d'oignon. Le carpaccio d'asperge verte juste



▲ Allan Gremlich, un jeune chef bourré de talent.

Photos: © DR

www.restaurant-lessentiel.ch

tiède batifole avec des morilles grillées et une mayonnaise aux arômes intenses de safran.

On se pâme ensuite en dégustant ce magret de canard parfaitement rosé, son jus aux fruits rouges, sa cohorte

de petits légumes, sa polenta grillée et ses petites fraises au balsamique. Le pavé de lieu jaune affiche une cuisson précise. Il est joliment sert de rubans de courgettes verte et jaune. Si l'œil est séduit d'emblée, l'émulsion de pomme de terre et la sauce

au combawa de la ferme aux agrumes voisine sont absolument divines.

Côté dessert, on a craqué pour ces fines tagliatelles d'asperges sucrées, surmontées d'un exquis fondant au chocolat et d'une crème anglaise. On a aussi adoré cette fraise en trompe-l'œil. Une fausse fraise géante alliant une coque au chocolat blanc teintée de rouge écarlate, une mousse à la fraise et un insert au basilic et à la fraise.

SUR INSTAGRAM

Allan Gremlich ne se contente pas de cuisiner. Il est très actif sur Instagram. Repéré par des marques, il réalise des vidéos dans sa cuisine le lundi qui font le buzz sur les réseaux sociaux. Un complément de revenu bienvenu et surtout une belle vitrine pour titiller les gourmets.



PRÉVENTION DES INCENDIES : LES BONS RÉFLEXES PEUVENT TOUT CHANGER

Un départ de feu peut survenir à tout moment dans un établissement. Dans les premières minutes, les bonnes décisions et les bons gestes peuvent faire toute la différence pour protéger les personnes, limiter les dégâts et faciliter l'intervention des secours.

La SCRHG, en collaboration avec des spécialistes de la sécurité incendie, vous propose une formation pratique et accessible permettant de mieux comprendre les risques, de connaître les premières mesures à prendre et de vous exercer à l'utilisation des moyens d'extinction.

AU PROGRAMME :

- Les principes de base de la prévention incendie
- Les comportements à adopter en cas de départ de feu
- Les différentes classes de feu
- Les moyens d'extinction et leur utilisation
- Des exercices pratiques avec les équipements d'intervention

Date : lundi 28 septembre 2026

Horaire : 13h30 à 16h30

Prix : CHF 50.- Nombre de places limité

Renseignements et inscriptions :

cours@scrhg.ch

À l'attention de Stéphane Jan

Objet : Prévention des incendies

PUBLIREPORTAGE



Une faible consommation d'eau, un cycle de lavage rapide et une construction robuste font de l'ARIANE GTW 3300 un assistant de cuisine indispensable.

80 ANS DE GEHRIG – UNE BRÈVE HISTOIRE DE LA PROPRETÉ

Depuis 80 ans, le cœur de Gehrig bat pour la gastronomie et l'hôtellerie professionnelles suisses – toujours avec la même mission : faciliter le quotidien des cuisines professionnelles. Ce qui a commencé il y a huit décennies avec un seul modèle de lave-vaisselle est aujourd'hui devenu l'entreprise suisse leader dans la technologie de lavage professionnelle.

Tout reposait sur la vision de rendre la cuisine plus efficace et hygiénique. Grâce à des innovations continues et à la conviction en une technique précise et fiable, Gehrig s'est imposé pendant 80 ans comme partenaire des cuisines professionnelles.

Du fabricant de lave-vaisselle, l'entreprise est devenue un prestataire de services complets et de solutions globales. Avec des marques comme Hobart, Eloma, Unox et les fours Moretti Forni, le portefeuille n'a cessé de croître. L'offre ne se limite pas à la distribution d'appareils, mais propose un service rapide 365 jours par an. Car pour Gehrig, fiabilité maximale, solutions rapides et service de première classe sont prioritaires.

C'est à juste titre que la gastronomie professionnelle suisse mise sur Gehrig : tout est disponible sous un même toit – de la technologie de lavage aux fours combinés jusqu'à la machine à café. Cette compétence globale s'est développée au fil des décennies grâce à des partenariats stratégiques.

En 2007, Gehrig a regroupé ses compétences sous un même toit pour former le Gehrig Group. Résultat : les exploitants de cuisines ont aujourd'hui un interlocuteur unique pour la planification, l'installation

et la maintenance de tout leur équipement de cuisine. Et depuis 2024, avec Unox également pour la technologie innovante de cuisson et de rôtissage.

Aujourd'hui, chez Gehrig, tout tourne autour de solutions complètes plutôt que d'appareils individuels. L'avantage? Des produits de nettoyage parfaitement adaptés rencontrent des appareils professionnels que chaque technicien connaît parfaitement. Avec 365 jours d'intervention par an, les temps d'arrêt sont réduits au minimum.

Pour l'avenir, une chose est claire – la vision reste, seuls les moyens s'adaptent. Avec la transformation numérique, des solutions plus durables et des partenariats renforcés, les processus doivent devenir encore plus efficaces. La cuisine de demain se développe déjà aujourd'hui chez Gehrig.

GEHRIG 80 Jahre

Bäulerwisenstrasse 1 - 8152 Glattbrugg

T. +41 43 211 56 56

info@gehriggroup.ch

www.gehriggroup.ch



LE LABEL FAIT MAISON N'EST PAS ENCORE AFFICHÉ SUR VOS CARTES?

N'hésitez plus! Mettez en avant votre savoir-faire car le «fait maison» est un critère de choix pour les consommateurs et la transparence crée de la confiance.

Le Label Fait Maison renforce l'image des établissements et la fierté professionnelle, défend l'authenticité des saveurs et encourage l'utilisation des produits saisonniers et régionaux.

Plus d'infos sur : [//labelfaitmaison.ch/obtenir-le-label/](http://labelfaitmaison.ch/obtenir-le-label/)

Découvrez leurs ambassadeurs : [//labelfaitmaison.ch/ambassadeurs/](http://labelfaitmaison.ch/ambassadeurs/)

Le secrétariat est ouvert tout l'été, n'hésitez pas à les contacter :

info@labelfaitmaison.ch – 021 721 07 15



Faire la vaisselle il y a 80 ans : avec Gehrig, on était déjà en avance sur son temps.



Les débuts de Gehrig : la G7, petite mais performante.

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 :

Manuela Magnin
et Georges Pop

Régie publicitaire :

SOFIED SA
Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève

Publicité et petite annonce :

Grégoire Gindraux
g.gindraux@lecafetier.net
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

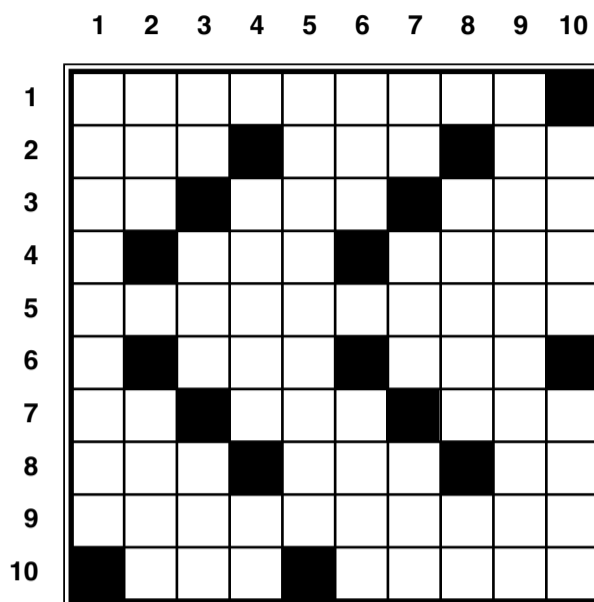
N° 1310

Horizontalement

1. Pas de courte durée. – 2. Choisi parmi d'autres. Vert. Symbole chimique. – 3. Venu au monde. Objectif de tir. Sujets. – 4. Vent. Bisons d'Europe. – 5. Donnera naissance. – 6. Longue période. Déesse marine. – 7. Localise. Première Allemande. Agence spatiale créée en 1975. – 8. Sans tache. Poisson d'eau douce. Avant les sciences. – 9. Ont peut-être un chat dans la gorge. – 10. Partie d'une église. C'est donc un machin...

Verticalement

1. Piano. – 2. Encourage le toréador. Éclairage. – 3. Lettre grecque. Pas né d'hier. A éliminer. – 4. D'aucuns préfèrent la brune à la blonde. Science-fiction. – 5. Outil. – 6. Existe. En compagnie. – 7. Personnel. A un taureau sur son drapeau. Marque le doute. – 8. Prénom de femme et d'impératrice. Canton alémanique. – 9. Qui n'ont plus de force. – 10. Montagne de Grèce. Localité de Belgique.



Solution des mots croisés N° 1309

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

LA SECONDE NAISSANCE DE L'HÔTEL-RESTAURANT

La Vue des Alpes



Perché à 1283 mètres d'altitude, et lieu de passage incontournable pour les innombrables touristes qui, boudant le tunnel, empruntent le col qui relie la ville de Neuchâtel à celle de la Chaux-de-Fonds, l'hôtel restaurant de la Vue des Alpes a rouvert ses portes le 30 avril dernier, après quatre ans de fermeture et d'importants travaux de rénovation. L'établissement, avec son annexe pavillonnaire, offre désormais 20 belles chambres. Le restaurant, quant à lui, est capable de servir à la belle saison 110 couverts, répartis entre la salle et la grande terrasse panoramique.

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

Abandonné par son ancien gérant, usé par la charge de travail, le bâtiment, bâti vers 1845, et ses annexes ont été rachetés en 2022 par la commune de Val de Ruz, un choix peu ordinaire pour une collectivité publique. Selon la conseillère communale Anouk Arbona, en charge des bâtiments, interrogée par la presse locale, «Il était essentiel pour la commune de conserver cet

établissement situé dans un endroit absolument emblématique du canton de Neuchâtel et du territoire communal».

UNE DIRECTRICE EXPÉRIMENTÉE

La commune n'a d'ailleurs pas lésiné sur la dépense : quelque 12 millions de francs ont été consacrés à la transformation complète de l'établissement en un complexe écoresponsable, comprenant, outre les chambres et le restaurant, un spa et un espace destiné aux séminaires. La direction a été confiée à Micaela Reis qui compte plus de 15 ans d'expérience en gestion hôtelière en Suisse. Elle a notamment travaillé à l'hôtel Le Baron Tavernier qui domine le vignoble de Lavaux, à Puidoux, ainsi qu'à Vevey pour la société de gestion hôtelière Ming SA.

LE CRÉDO DU CHEF

La brigade du restaurant, rebaptisé « Horizons », a été confiée au chef Oriol Vaquer de la Torre. Transfuge, lui aussi, du Baron Tavernier, il s'est fait notamment connaître en tant que second du chef Lionel Rodriguez au restaurant Le Deck de l'hôtel. Son crédo : « Mettre à l'honneur les produits locaux, respecter les saisons et créer des instants de partage autour de chaque plat ». La liste de ses fournisseurs de proximité comprend notamment la boucherie Perroud à la Chaux-de-Fonds; la poissonnerie Berger à Cortaillod; le Jardin (légumes) des Turricules au Val-de-Ruz, et la fromagerie Linford à Cernier.

Directeur de Tourisme neuchâtelois, Yannick Placi, qui a pris la succession de Yann Engel en août de l'année dernière, s'est félicité de cette réouverture. Se confiant à la RTS, il a estimé que l'hôtel-restaurant rénové « offrait la possibilité de développer une région qui a un important potentiel touristique, notamment avec l'aspect quatre saisons ».

//hotel-vda.ch



BEST PARTNER AWARD'25

TRANSGOURMET/PRODEGA MET

DES PARTENARIATS SOLIDES SUR

LE DEVANT DE LA SCÈNE

Le leader de la livraison et du libre-service en gros en Suisse, Transgourmet/Prodega, a récompensé ses meilleurs fournisseurs de l'année 2025. Réunis au prestigieux Zentrum Paul Klee à Berne, quelque 300 partenaires ont été mis à l'honneur lors d'une cérémonie placée sous le signe de l'innovation, de la durabilité et de la confiance mutuelle.

Cet événement annuel incontournable a rassemblé de nombreux fournisseurs venus des quatre coins de la Suisse. Au-delà de la simple distinction, cette après-midi festive s'est voulue un véritable hommage à la collaboration et à l'estime réciproque qui lient le grossiste à ses précieux partenaires.

L'excellence logistique et l'innovation à l'honneur

Pour attribuer ses récompenses, Transgourmet/Prodega a passé au crible les performances de 300 entreprises partenaires. Les critères d'évaluation étaient particulièrement exigeants : une qualité irréprochable des produits, une forte capacité d'innovation, un respect strict des délais de livraison et, bien sûr, une qualité de coopération partenariale exemplaire au quotidien. Les performances les plus remarquables ont été saluées par la remise de diplômes d'or, d'argent et de bronze, répartis dans cinq grands groupes de marchandises clés pour le secteur : Food, Non-Food, Boissons, ainsi que Produits frais et surgelés.

Cap sur l'avenir et la durabilité

Preuve que la performance commerciale ne va plus sans responsabilité environnementale et sociale, un "Award de la durabilité" a également été décerné lors de cette édition. En valorisant les pratiques écoresponsables de ses fournisseurs, Transgourmet/Prodega réaffirme son engagement à bâtir, main dans la main avec ses partenaires, une chaîne d'approvisionnement plus durable et tournée vers l'avenir. Une distinction qui prouve que l'orientation client et le respect de la planète forment aujourd'hui le socle des partenariats les plus solides du marché.

www.transgourmet.ch



Tous les gagnants du diplôme d'or dans tous les groupes de marchandises et Award de la durabilité

Philipp Dautzenberg, Transgourmet, Olivier Camille, Reitzel (Suisse) SA, André Keller, Jean-Marc Leu, tous deux de Duni AG, Antonio Barbato, Christian Schenk, Andreas Thomi, tous d'Emmi Schweiz AG, Aurèle Meyer, Philip Herrmann, tous deux de Brauerei Locher AG, Verena Duchoud-Heeb, Andreas Erni, tous deux de Kadi AG, Pascal Krebs, Transgourmet.

VOS PARTENAIRES POUR LA ROMANDIE

GROSSISTE



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

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



MAISON DU TERROIR
Route de Sorail 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)

TRANSPORT



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

www.petitforestier.com

FRITEUSE



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

www.valentine.ch

FOIE GRAS



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

pro.rougie.fr

NOURRITURE



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

www.kadi.ch

TERMINAUX DE PAYEMENT



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

www.applitec-pos.ch

PRODUITS SURGELÉS



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

www.ditzler.ch

BIÈRE



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

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

SALLES DE BAINS



SWISSPOOL BALNEO SA
Chemin des Bains 1
2612 Cormoret
T. +41 32 941 48 28
info@swisspool-balneo.ch

www.swisspool-balneo.ch

Spécialiste de salle de bains pour l'hôtellerie

CONCEPTS CULINAIRES



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

www.swissgastro.com

POISSON



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

www.lucas.ch



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

www.santos-poissons.ch

GASTRONOMIE



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

[//bouchieriemolard.ch](http://bouchieriemolard.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



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

www.gehriggroup.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@vacherinfribourgeoisaop.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)

MEUBLES DE JARDIN



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

www.hunn.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



swiss coffee competitor co

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

AMBASSADEUR DU TERROIR

L'Auberge de La Couronne

IL Y A AU MOINS TROIS BONNES RAISONS DE S'ATTABLER À L'AUBERGE DE LA COURONNE À JUSSY : EXCITER SA GOURMANDISE EN DÉCOUVRANT LES SAVEURS DE LA GÉNÉREUSE CUISINE DE L'ÉTABLISSEMENT LARGEMENT ARRIMÉE AU TERROIR INDIGÈNE; PROFITER D'UN CADRE ÉLÉGANT DANS UN BEL ENVIRONNEMENT CHAMPÊTRE ET SE LAISSER ENFIN SÉDUIRE PAR UN PERSONNEL AUX PETITS SOINS ET L'AFFABILITÉ SOURIANTE D'AUDREY RENARD, LA MAÎTRESSE DE LIEUX. CONVERTIE DE LONGUE DATE AUX ARTS DE LA TABLE, CETTE FEMME CHARMANTE A EU UN PARCOURS PLUTÔT SINGULIER.

PAR GEORGES POP

«J'étais encore adolescente lorsque j'ai attrapé le virus de la cuisine. Mes parents m'avaient envoyé en Angleterre, pour apprendre la langue. Mon premier choix était l'Australie, mais, faute de place, je suis tombée dans une famille d'accueil anglaise dont la maman était traiteuse et le père prof de cuisine. J'ai été très vite captivée», raconte-t-elle. De retour en France, pays dont elle est originaire, et après un passage chez Marc Veyrat à Annecy, elle choisit de s'établir à Genève où, employée dans divers établissements, elle enrichit son expérience, aussi bien en salle qu'en cuisine.

UNE MAÎTRESSE DE MAISON POLYVALENTE

«J'ai repris La Couronne en 2018. Les lieux étaient passablement défraîchis. Il a fallu tout retaper du plancher au plafond pour en faire un endroit convivial avec un joli décor vintage». L'établissement dispose aujourd'hui de deux belles salles et d'une terrasse qui n'a aucun mal à faire le plein à la belle saison. Audrey Renard est en désormais à la fois la propriétaire, la gérante et la cheffe. Elle peut compter en cuisine sur le renfort de son «fidèle second», Oltjon Nokaj, cuisinier et habile pizzaiolo Florentin d'origine albanaise.

«Notre carte peut sembler modeste, mais nous la changeons régulièrement et nos suggestions séduisent toujours notre clientèle qu'elle soit régulière ou de passage», explique cette patronne devenue restauratrice par passion. Parmi les plats les plus courus de l'Auberge figure son remarquable Pâté en Croûte avec gelée au Porto, ses Tartares de bœuf «des Pâturages», ses savoureuses côtes de bœuf ou encore ses Filets de perche garantis du Léman, meunières ou citronnées. «En saison, nous avons aussi d'excellents plats de chasse. J'y tiens beaucoup», tient à préciser notre interlocutrice.

LOCAL ET AU FIL DES SAISONS

Fidèle aux produits de proximité et de saison, la patronne de La Couronne cite volontiers parmi ses fournisseurs la ferme Vuagnat, à Jussy, celle de l'Ortie, à Meinier, la filiale carougeoise de la maison Léguriviera SA, ainsi que le domaine du Château du Crest, non loin de son établissement. Outre sa riche carte de vins genevois et suisses, l'Auberge propose toute une gamme de cocktails, avec ou sans alcool. L'établissement peut être privatisé pour des événements.



Audrey Renard dirige l'Auberge de la Couronne depuis 2018.

Photos : © Auberge de la Couronne



AUBERGE DE LA COURONNE – 316 route de Jussy, 1254 Jussy

Tél. 022 759 12 66 – //aubergecouronne.com

HORAIRES D'OUVERTURE : de mercredi au vendredi de 10h à 15h et de 18h à 22h, Non-stop samedi et dimanche - Restauration de 12h à 22h – FERMÉ lundi et mardi

Le Gruyère AOP à l'offensive sur tous les fronts

Le Gruyère est non seulement le fromage le plus apprécié des Suisses, mais il est aussi considéré comme l'un de nos emblèmes nationaux. Il fête cette année le 25^e anniversaire de son Appellation d'Origine protégée (AOP). Pour marquer ce moment, l'Interprofession du Gruyère (IPG) déploie à l'intention des consommateurs suisses un programme spécial, à la fois festif et pédagogique. Et en parallèle, elle poursuit ses opérations de séduction à l'étranger, notamment aux États-Unis.

GEORGES POP

FRIBOURG

«Nous sommes des pionniers en AOP. Le Gruyère est le troisième fromage suisse à avoir obtenu ce label, après l'Étival et la Tête de Moine», rappelle Olivier Isler, le directeur de l'IPG. Il ajoute : «Depuis le mois de juin, nous avons lancé une nouvelle campagne nationale à vocation explicative, afin de mieux faire connaître le produit, son AOP et surtout les contraintes qualitatives qui encadrent son élaboration, avec un cahier des charges et un mode de fabrication très exigeants.»



▲ Olivier Isler a pris la tête de l'IPG en juin 2025.

Photos : © gruyere.com



DES FRIGOS RÉTRO REMPLIS DE GRUYÈRE

Et ce n'est pas tout ! Pendant 25 semaines, depuis le 8 juin dernier et jusqu'au 29 novembre prochain, l'IPG organise en ligne 25 concours, sur son site Internet. Leur but : faire encore mieux connaître le produit et permettre aux gagnants de décrocher des réfrigérateurs rétro remplis de fromages, des packs fondue, des nuits d'hôtel, ou des repas préparés à domicile par un chef étoilé. Cerise sur le gâteau : les personnes nées en 2001, l'année de l'obtention de l'AOP, peuvent recevoir gracieusement une meule de Gruyère AOP. Il suffit de se manifester !

ÉTATS-UNIS ET AUSTRALIE

Les marchés étrangers ne sont pas négligés pour autant. Du 28 au 30 juin, Olivier Isler et son équipe seront présents au Summer Fancy Food Show de New-York, la plus grande foire américaine de l'alimentation. «En dépit des difficultés actuelles, et du recul de nos ventes, le marché américain reste prioritaire. Il constitue 30 % de nos exportations et 10 % de notre production», souligne le patron de l'IPG. «Aux États-Unis, le Gruyère reste malheureusement

un produit générique, mais les consommateurs avertis font très bien la distinction entre un vrai Gruyère suisse artisanal et les fromages américains qui portent ce nom», précise-t-il.

L'Interprofession a aussi lancé une campagne de charme en Océanie, «un marché prometteur», selon Olivier Isler. Elle était présente à la mi-juin à la Good Food & Wine Show de Sydney, en Australie, et sera de retour dans ce grand pays des antipodes en juillet, à la foire de Perth.

La marque à d'autres grands rendez-vous, aux Montreux Jazz Festival, par exemple, et surtout lors des grandes manifestations de l'été athlétique : les championnats suisses d'athlétisme à Zürich; les championnats d'Europe à Birmingham, au Royaume-Uni; Athletissima à Lausanne; Le meeting Weltklasse, à Zurich, etc. «Notre soutien aux grandes manifestations d'athlétisme est associé de longue date à notre histoire. Mais, même si c'est moins visible, nous encourageons aussi vivement la pratique sportive chez les jeunes», précise Olivier Isler.



Dany Gignoux, Georges Haldas. Café genevois, la vie même.

**Une exposition à voir à la
Bibliothèque de Genève – Bastions**

DANS LE PARC DES BASTIONS, LA BIBLIOTHÈQUE DE GENÈVE OFFRE UN ACCROCHAGE PUBLIC, GRATUIT, CONSACRÉ À UNE EXPLORATION DE LA VIE DES CAFÉS GENEVOIS DANS LA SECONDE MOITIÉ DES ANNÉES 1970. LITTÉRATURE ET PHOTOGRAPHIES SONT AU RENDEZ-VOUS, GRÂCE AUX ARCHIVES DE DEUX PERSONNALITÉS : LE CHRONIQUEUR-POÈTE GEORGES HALDAS ET LA PHOTOGRAPHE DANY GIGNOUX.

Frédéric Sardet, Directeur de la Bibliothèque,
commissaire de l'exposition

Genève dans les années 1975-1980

Dans un cadre encore fortement réglementé par la clause du besoin, l'introduction du « service compris » (1974) ou l'ouverture du premier McDonald's à Genève (1976) témoignent des mutations de la restauration qui accompagnent la fin des « Trente Glorieuses » sur fond de forte inflation à la suite du choc pétrolier de 1973. Ce secteur d'activité emploie (avec l'hôtellerie) plus de 10'000 personnes soit 5 % des emplois du canton de Genève en 1975.

Contexte de crise donc. Le PIB genevois s'effondre en 1975 dans une proportion inédite et jamais rééditée depuis, que ce soit lors de la crise des subprimes en 2008 ou lors de l'épidémie de covid en 2020. Cette crise économique s'accompagne à Genève d'un phénomène historiquement rare, lié aux mesures fédérales visant à réduire la population étrangère, essentielle dans la restauration (60 % des employés) : le solde migratoire cantonal est négatif en 1975 et 1976. Après un premier échec en 1974, l'Action nationale (J. Schwarzenbach et V. Oehen) relance deux initiatives contre « l'emprise étrangère », balayées en 1977. Toutefois, dans une société qui prend conscience des réalités écologiques et se met à douter de sa faculté à transformer le « progrès » en avenir radieux, la sécheresse et canicule couplées à la catastrophe de Seveso de 1976, pourraient constituer le symbole d'une époque fébrile qui entrevoyait déjà des changements globaux dont nous sommes désormais tous et toutes témoins et acteurs.



Trois cafés entre Genève et Carouge, trois ambiances
dans le viseur de D. Gignoux (1976-1978)

Crédit photo : BGE, archives D. Gignoux

Deux chroniques des cafés en état de poésie

C'est dans ce cadre que deux figures de la culture genevoise, le poète Georges Haldas (1917-2010) ainsi que la photographe reporter Dany Gignoux (1944-2025) s'intéressent à la vie des cafés genevois, lieux simples et populaires dont ils font la chronique, chacun à leur manière.

En pleine maturité, G. Haldas, qui a passé sa vie au bistrot, publie *La Légende des Cafés* (1976), un récit sous forme de promenade intime et quasi métaphysique dans Genève souvent liée à des souvenirs de l'entre-deux-guerres. Cette œuvre qui sert de fil rouge à l'exposition est l'occasion de redonner vie par les mots aux sensations anciennes et à la fraternité silencieuse des cafés. Une prose poétique qui confronte, sans nostalgie, l'âpreté à la beauté des relations humaines qui se forgent en ces lieux entre tenancier, serveurs et clients, narrateur compris.

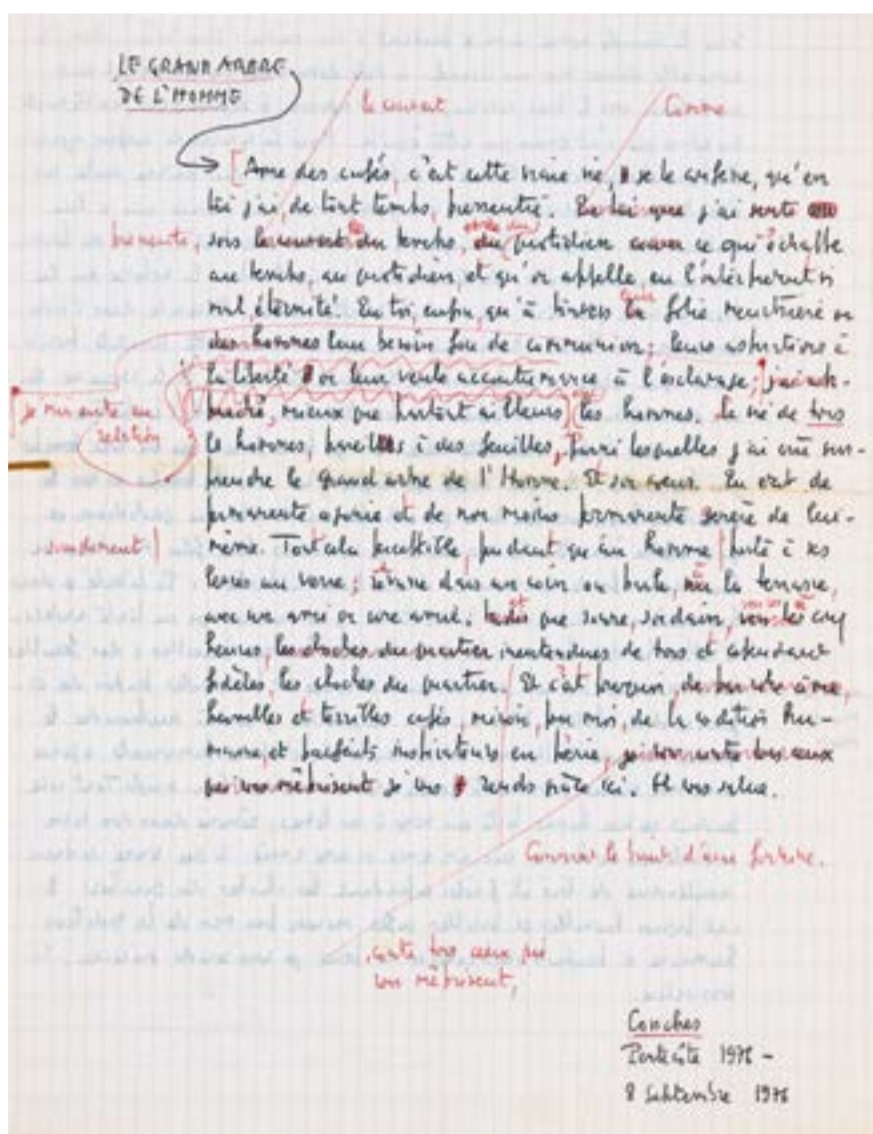
Quant à la jeune D. Gignoux, elle réalise divers reportages, des commandes pour les médias mais pas seulement, saisissant les ambiances contrastées de ces lieux accueillant toutes les générations. Symboliquement, ses derniers clichés sur les cafés sont dédiés à l'incroyable fête en l'honneur d'Olga Venturi, patronne du mythique café Monney au boulevard de la Cluse qui ferme ses portes en 1983.

La Bibliothèque de Genève, lieu de préservation de leurs archives, présente conjointement, mais dans le respect de leur vision littéraire d'un côté et visuelle de l'autre, des documents et photographies qui témoignent d'un monde disparu, saisi avec empathie, compassion même, toujours avec tendresse. Instants de vie remémorés et transfigurés par le poète, instants de vie saisis par l'objectif de la photographe dont l'œuvre, associée d'abord aux portraits d'artistes des grands festivals de musique (Paléo, Montreux), révèle ici toute sa force par sa diversité.



Chants et danse de fin au café Monney : « la vie même »

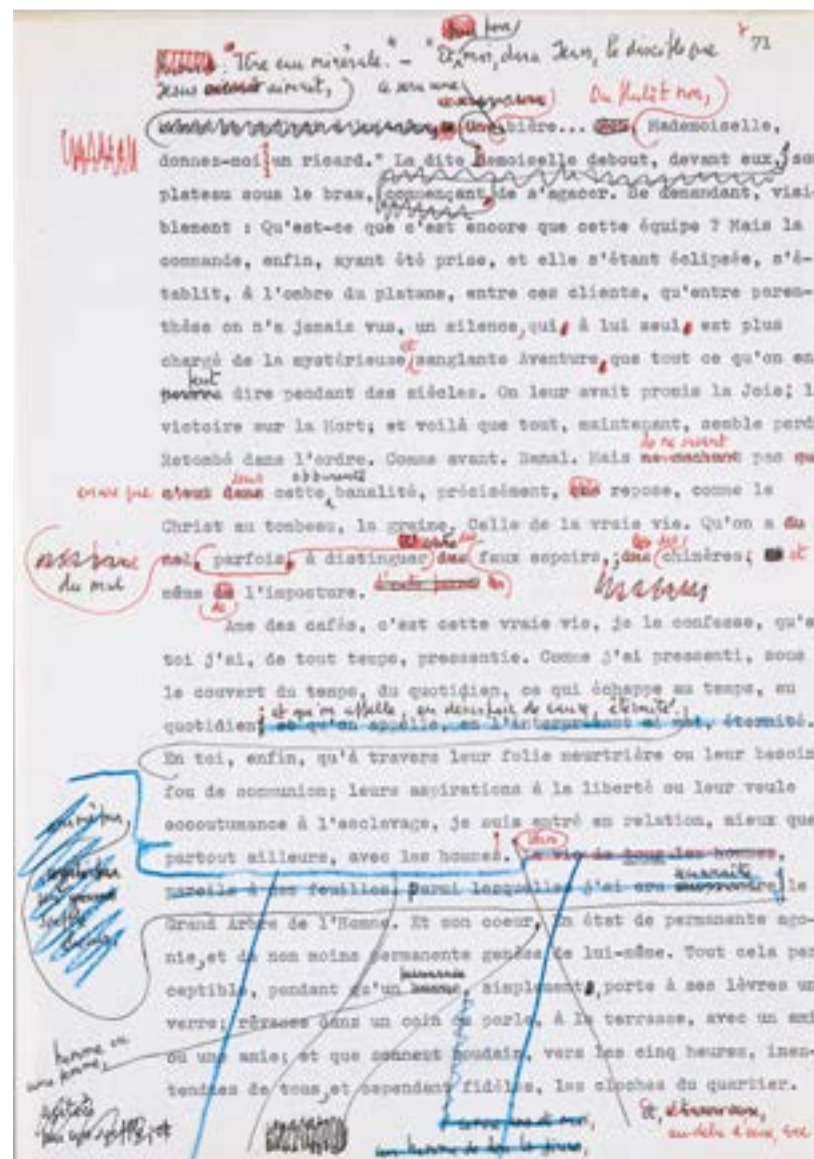
Crédit photo : BGE, archives D. Gignoux



Le grand Arbre Ame des Cafés, c'est cette vraie vie, je le de l'Homme confesse, qu'en toi j'ai, de tout temps, pressentie. Comme j'ai pressenti, sous le couvert du temps, du quotidien, ce qui échappe au temps, au quotidien; et qu'on appelle, en désespoir de cause, éternité. En toi, enfin, qu'à travers leur folie meurtrière ou leur besoin fou de communion; leurs aspirations à la liberté ou leur veule accoutumance à l'esclavage, je suis entré en relation, mieux que partout ailleurs, avec les hommes. Et, au-delà d'eux, avec le grand Arbre de l'Homme. Et son cœur. En état de permanente agonie, et de non moins permanente genèse de lui-même. Tout cela perceptible, au gré des heures, pendant qu'un homme, entre deux âges, simplement porte à ses lèvres un verre; rêve dans un coin, ou parle, à la terrasse, avec un ami ou une amie; et que sonnent, soudain, à l'approche du soir, inattendues de tous, et cependant fidèles, les cloches du quartier. Couvrant le bruit de la fontaine. Et c'est pourquoi, humbles et terribles cafés, miroir, pour moi, de la condition humaine, et parfaits inspireurs en poésie, contre tous ceux qui vous méprisent, je vous rends grâce ici. Et vous salue.

« Le Grand arbre de l'homme » ou la genèse d'une chronique : du manuscrit au livre édité, le travail de l'écrivain se révèle.

Crédit photo : BGE, archives G. Haldas/101/02 et La légende des cafés, l'Age d'Homme, Lausanne, 1976.





Haldas et l'âme des cafés

« Buvez l'Amer Picon,
Nos vies sont des étoiles
Qui ne s'éteignent pas. »

Georges Haldas, tiré du poème
« Après le match » in Corps mutilé.

Crédit photo : Sepo (1895–1983); Publivox Genève [ca 1930]

L'adieu au Café Monney (1983).

Vue extérieure du café au boulevard de la Cluse, service de midi à quelques jours de la fermeture, l'équipe féminine du café lors de la dernière heure du café et notes manuscrites de D. Gignoux sur l'émotion liée à la fête.

Crédit photo : BGE, archives D. Gignoux

Mort du
Café Monney — 30 sept. 83

Un enterrement chaleureux et gai grâce à la générosité provinciale d'Olga, la patronne: repas de midi et soupers du soir étaient offerts. Une équipe de l'hôpital, dont un médecin, fait son concert musical, ainsi que des clients joueurs etc Et quelle ambiance. Une ambiance qui, par moment, cachait mal la tristesse et la morosité des habitués devant ce francher de vie qu'on leur arrache.

La fête est finie....

bientôt le déménagement.

' Bien sûr, les gens se sont amusés. Mais, faut pas croire, nous les anciennes serveuses, ça nous entore un bout du cœur, tout ça.'

(commentaire qui m'a été adressé, accompagné d'un beige geste de l'ancien)

INFOS PRATIQUES

Jusqu'au 17 octobre 2026

Bibliothèque de Genève,
parc des Bastions, 1^{er} étage

Ouvert du lundi au vendredi :
9h-18h; samedi : 9h-12h

Plus de détails sur le site de
la Bibliothèque de Genève
www.bge-geneve.ch

