

Le Cafetier

RÉDACTION : AVENUE HENRI-DUNANT 11 - 1205 GENÈVE - TÉL. 022 329 97 47

lecafetier.net

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

EDITO

Bienvenue
dans votre
nouveau
journal

PAGE 2

GENÈVE

L'enjeu de la
climatisation
avec le député
Michael Andersen

PAGE 4



SUISSE

Interview de
Kareen Vaisbrot,
directrice
de GastroSuisse

PAGE 10



ENTR'ACTE

Semaine
du Goût
Romande
2026

SUPPLÉMENT



Pourquoi la climatisation devient indispensable dans les restaurants

Face à
l'intensification
des vagues de
chaleur estivales,
la climatisation
dans la restauration
n'est plus un simple
luxe, mais une
nécessité vitale
pour le confort des
clients, la sécurité
sanitaire et les
conditions de travail
du personnel.

PAGES 4-5



-24%
160 g
1.59
au lieu de 2.10



N° d'art. 075109
Bell
Saucisse à rôtir
OLMA St-Gall
5 x 160 g

ACTION
sachet

5.06



N° d'art. 043566
Quality
Salade mêlée
standard
1 kg net

ACTION

250 g
3.20



N° d'art. 027281
Le Beurre
4 x 250 g

7.9-12.9.2026

Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch



Édito

Chères lectrices,
Chers lecteurs,

La rentrée scolaire rime, comme chaque fois, avec celle du Cafetier. Mais elle est cette fois un peu différente, car vous tenez entre vos mains une étape majeure de l'histoire de notre journal.

Comme vous le constaterez, ce ne sont pas seulement les enfants qui ont fait des devoirs de vacances, mais également l'équipe de votre journal et son comité de rédaction.

C'est avec un immense plaisir que nous vous présentons sa nouvelle maquette. Nous avons entièrement repensé la manière dont l'information vient à vous. Dans un monde saturé de notifications et de flux continus, nous avons voulu créer un espace de clarté et vous donner un meilleur confort de lecture. Cette nouvelle interface se veut ainsi plus aérée, plus lisible et surtout plus moderne.

Alors que l'arrivée d'une nouvelle équipe à la tête de la SCRHG, et d'un nouveau rédacteur en chef à la tête du Cafetier en mai dernier, avait amené des modifications sur le fond, il nous semblait indispensable d'accompagner cette dynamique par un changement de forme.

Mais que ce nouvel habillage ne vous trompe pas : si la forme change, notre ADN demeure inchangé. Nous continuerons ainsi à défendre les intérêts du secteur de l'hôtellerie-restauration et à relayer les problématiques auxquelles vous vous confrontez au quotidien. Moderniser un journal n'est jamais un choix esthétique superficiel. C'est une démarche comparable à celle d'un restaurant qui repense sa décoration pour mieux accueillir sa clientèle, tout en conservant la qualité de sa carte. Soit ici de repenser la manière dont l'information vous parvient.

Cette évolution, nous l'avons menée en pensant à vous, votre fidélité étant notre plus belle récompense. En plus d'articles de fond plus denses, vous découvrirez désormais régulièrement des dessins de presse pour illustrer la vie de notre secteur. Plus que de simples illustrations, ces traits d'esprit, d'humour et d'ironie apporteront un regard affûté et nécessaire sur l'actualité.

Nous espérons donc que vous prendrez autant de plaisir à parcourir ces nouvelles pages que nous en avons eu à les concevoir.

Bonne lecture et... bon service si vous vous apprêtez à accueillir votre clientèle ! N'hésitez pas à mettre ce numéro à sa disposition, notre journal est aussi fait pour cela.



Sandrine PALLY
PRÉSIDENTE DE LA
COMMISSION DU JOURNAL



Nicolas PERRENOUD
PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS,
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE,
SECTION GENEVOISE DE GASTROSUISSE.

Brèves

FRIBOURG - LE VACHERIN FRIBOURGEOIS RÉDUIT SA VOILURE

La production de Vacherin fribourgeois AOP sera réduite au cours de la seconde partie de 2026. Selon le journal La Liberté, l'Interprofession (IPVF) a réduit de 5 % les quotas de la gamme classique et de 10 % ceux de la gamme bio. Le directeur de l'IPVF, Romain Castella, a confié au quotidien que ces mesures visent à maintenir un équilibre entre l'offre et la demande pour garantir les prix : « Nous sommes plus dans l'anticipation que dans la réaction. L'année 2025 s'est située dans une moyenne encourageante et le début de 2026 a été correct, mais les indicateurs pour l'hiver sont négatifs ». Au total, la production de Vacherin fribourgeois devrait atteindre un peu plus de 3000 tonnes en 2026.

G. P.

NEUCHÂTEL - DÉCOUVRIR LES MÉTIERS DE BOUCHE, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

La 10^e édition de Capa'cité, le grand salon des métiers du canton de Neuchâtel, se tiendra du 10 au 16 septembre 2026 sur le site d'Evolgia à Cernier. Au cœur de la manifestation, le Quartier Gourmand mettra en valeur les métiers de la restauration, de l'hôtellerie, de la cuisine, de la boulangerie-pâtisserie, de la confiserie, ceux liés à la boucherie et à la laiterie-fromagerie, ainsi que les professions de l'intendance. Démonstrations, animations et échanges avec des professionnels et des apprentis permettront aux visiteurs de découvrir les savoir-faire, les parcours de formation, ainsi que les perspectives de carrière. La manifestation est organisée en partenariat avec GastroNeuchâtel, GastroSuisse, Hôtellerie suisse et une quinzaine d'entreprises privées.

G. P.

 www.capacite.ch

GENÈVE - SUIVI DE LA CAMPAGNE DE SENSIBILISATION À LA FUMÉE PASSIVE SUR LES TERRASSES ENTRE LA SCRHG ET LE DSM

En sus des chevalets et des affiches, nous avons dorénavant à disposition des autocollants que vous pouvez coller sur vos nappes en papier, vos cendriers ou directement sur vos tables.

Si vous souhaitez en recevoir, il vous suffit d'écrire à info@scrhg.ch en nous précisant la quantité souhaitée et l'adresse de votre établissement.

Nous comptons sur vous pour soutenir et rendre visible cette campagne tant elle constitue l'ultime étape pour éviter une interdiction totale, laquelle serait tragique pour notre secteur.



VAUD - L'ÉVÉNEMENT DE FORMATION ET DE RÉSEAUTAGE DE HOTEL & GASTRO UNION

Le lundi 5 octobre 2026 à partir de 8h30, Hotel & Gastro Union donne rendez-vous aux professionnels de la branche à l'Hôtel Alpha-Palmiers de Lausanne pour la première édition du HGU Focus Romandie. Une journée placée sous le signe de la formation, du partage d'expériences et du réseautage.

 www.hotelgastrounion.ch

GENÈVE - CLÉMENT SOMMIER DEVIENT LE MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

Clément Sommier, sommelier-conseil de 29 ans exerçant pour la maison Berthaudin, a remporté le prestigieux titre de Meilleur Sommelier de France lors de la finale du concours organisée par l'Union de la Sommellerie Française (UDSF) à Lyon. À l'issue d'épreuves de haut vol mêlant dégustations à l'aveugle, accords mets-vins et techniques de service.

REMI(COM)
LOCAUX COMMERCIAUX - COMMERCE - ENTREPRISES



www.remicom.com

VENDRE UN RESTAURANT
ne s'improvise pas,
trouver le BON REPRENEUR
non plus !

 **PLUS DE 25 ANS D'EXPÉRIENCE**
DANS TOUTE LA SUISSE



CAFÉ - RESTAURANT - TAKEAWAY



- N°1 en Suisse
- 2000 produits
- 20 agences
- 1000 transactions/an

 **022 700 22 22**

 **info@remicom.com**

F&B SOLUTIONS LA GESTION ADMINISTRATIVE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT EST NOTRE PRIORITÉ

Confiance, bienveillance et loyauté : telles sont les valeurs qui animent Jean-Charles Arbon aussi bien dans le cadre de la mission de F&B Solutions que dans son quotidien. Passionné par le domaine de la restauration, il permet aux responsables d'établissements de placer entre des mains expertes toute la gestion administrative qui auparavant leur prenait beaucoup de temps et d'énergie.

Son accompagnement sur mesure, sa grande expérience et, depuis peu, les outils digitaux qu'il a développés pour ses clients, en font un professionnel reconnu sur lequel s'appuyer en toute sérénité.

Un lien fort avec le domaine de la restauration

À l'origine, Jean-Charles fait ses premières armes en tant que cuisinier. Durant vingt-cinq ans, il évolue dans le domaine de la restauration, perpétuant ainsi une longue tradition familiale. Avec le temps, il s'intéresse de plus en plus à la gestion des établissements. « J'avais l'envie grandissante d'en comprendre les mécanismes : comment ouvrir, quelles étapes et quelles règles suivre pour que tout se passe bien, comment prospérer... J'ai donc décidé d'obtenir mon diplôme d'aide-comptable, puis mon certificat de comptable spécialisé avant de passer ma patente de cafetier. » En 2019, le gérant d'un restaurant genevois en proie à des difficultés fait appel à ses conseils et lui accorde sa confiance pour mettre en place des solutions fortes : Jean-Charles procède à la restructuration nécessaire de l'établissement, qui inclut notamment le renouvellement du personnel, la gestion des contrats et affiliations des collaborateurs puis l'accompagnement de son client pour le processus de vente. « Cette expérience marquante et passionnante m'a donné l'idée de créer F&B Coaching et de proposer des services en adéquation avec les vrais besoins des acteurs de la profession. »

Si l'activité ralentit durant la crise du Covid, Jean-Charles n'en reste pas moins très actif : toujours présent pour les restaurateurs et à l'affût de nouvelles idées, il se consacre durant cette période au développement d'un autre concept en lien avec le recyclage des huiles dans le cadre d'une démarche circulaire « Biohuile ». Fin 2022, il décide de céder cette structure à une entreprise d'assainissement pour revenir à son activité première. Au fil du temps, F&B Coaching évolue pour devenir F&B Solutions avec un objectif constant : aider les restaurateurs. « J'ai compris qu'ils avaient davantage besoin de solutions que de coaching et que ces solutions étaient en lien avec des problématiques très concrètes, telles que leur gestion administrative. » Il devient également exploitant d'établissements publics dans le canton de Genève et affine l'expertise de F&B Solutions, qui comporte deux catégories : les services aux exploitations existantes et les créations ou reprises d'exploitations ou établissements.

Un accompagnement sur mesure pour un établissement en règle

Grâce à la solide expérience qu'il a acquise sur le terrain et aux situations complexes qu'il a été amené à gérer, Jean-Charles intervient à plusieurs niveaux pour accompagner les restaurateurs : « J'ai fait le constat qu'au début de leur aventure, les porteurs de projets faisaient face à de nombreux défis. Dans le cas d'une franchise à développer par exemple, il faut parfaitement connaître le tissu économique genevois, remplir les documents dans les règles de l'art et, bien sûr, dans les temps. Cela ne s'improvise pas et je suis justement là pour que les procédures soient bien appliquées, ce qui garantit une vraie sérénité à mes clients et la possibilité de se concentrer sur leur métier. »

Il épaula ainsi le futur patron à chaque étape : accompagnement à la création de sa société, choix des partenaires et fournisseurs, choix des différents corps de métiers pour la réalisation de l'établissement, ainsi que toutes les démarches en lien avec la PCTN, indispensables pour l'ouverture mais également pour les animations et les prolongations d'horaires qui sont renouvelables chaque année, démarches auprès de la ville pour les terrasses... « Les besoins sont importants et je propose des audits avant l'ouverture pour notamment fournir toutes les informations réglementaires et demander les bonnes autorisations.



Jean-Charles Arbon,
fondateur de F&B Solutions.

Il est essentiel de s'assurer que l'établissement que l'on crée est 100 % conforme aux règles et c'est mon métier. Je m'appuie également sur un réseau de partenaires locaux experts dans leurs domaines pour offrir des services sur mesure et complets. »

Une gestion administrative pour alléger la charge des restaurateurs

L'activité première de F&B Solutions réside dans la gestion administrative des établissements : le but est de l'externaliser complètement pour permettre aux restaurateurs de se concentrer pleinement sur leurs priorités et leur cœur de métier. « Toute collaboration débute autour d'un café dans nos bureaux, un moment simple et convivial qui me permet de comprendre les besoins et les enjeux du restaurateur puis d'établir un devis adapté. Ils peuvent s'appuyer sur moi en toute confiance. D'ailleurs, la confiance représente pour moi une valeur clé dans mon activité et plus généralement dans mon existence. Nous signons toujours une clause de confidentialité et je m'attache à travailler avec discrétion et efficacité en toutes circonstances. Mes services incluent le suivi des fournisseurs, de la trésorerie, le paiement des factures, la gestion des ressources humaines... en résumé, il s'agit d'une gestion analytique sur mesure qui garantit aux restaurateurs d'être informés en temps et en heure de la santé de leurs entreprises. »

Depuis mai 2026, cette collaboration au quotidien s'appuie également sur une plateforme digitale développée sur mesure pour les clients de F&B Solutions. Fini les échanges d'e-mails dispersés ou les documents égarés sur WhatsApp : chaque restaurateur dispose désormais d'un espace personnel sécurisé sur lequel transmettre en quelques clics ses pièces comptables, ses factures fournisseurs à régler ou tout document utile au suivi de son établissement. « L'idée était simple : offrir à mes clients un seul endroit, accessible à tout moment, pour déposer leurs documents et suivre ce qui reste à traiter, sans avoir à y penser ni à relancer. Cela nous fait gagner un temps précieux à tous les deux et fluidifie considérablement le suivi administratif. » Concrètement, les restaurateurs ali-

mentent leur espace au fil de l'eau et savent en un coup d'œil ce qui a été reçu et ce qui est encore attendu, pendant que Jean-Charles et son équipe traitent les documents et assurent le relais avec les fiduciaires partenaires.

Concentrez-vous sur votre métier.

Nos équipes s'occupent du reste.

Jean-Charles propose également un reporting trimestriel, voire mensuel selon le degré d'implication souhaité du restaurateur, comprenant une analyse de chaque poste afin d'optimiser les coûts et dépenses. Son objectif consiste à définir les éventuelles négociations à mener et les actions correctives à mettre en place. « Ces informations sont précieuses. Elles donnent lieu à une vraie prise de recul ainsi qu'à une vision systémique très utile pour faire les bons choix et, de ce fait, des économies de temps et d'argent. »

Outre son savoir-faire éprouvé, Jean-Charles s'appuie également sur ses connaissances acquises sur le terrain grâce à des rencontres riches et variées : homme de réseaux, il est très actif dans de nombreuses associations (il est notamment trésorier du club de hockey de Meyrin depuis 3 ans).

Professionnels de la restauration, n'hésitez pas à contacter Jean-Charles pour toute demande relative à la gestion de votre établissement. Il se déplace dans vos locaux aussi bien pour vous conseiller que pour répondre à toutes vos interrogations. Efficace et réactif, il sera votre unique interlocuteur pour vous apporter toutes les solutions dont vous avez besoin.

L'enjeu de la climatisation

Interview du Député UDC Michael Andersen qui présente son projet de loi sur la climatisation.

PROPOS RECUEILLIS PAR SIMON BRANDT

Alors que Genève étouffait sous la canicule, le député UDC Michael Andersen propose d'assouplir les critères permettant d'installer des climatiseurs. L'objectif étant d'adapter Genève à la réalité des canicules. La SCRHG soutient cette démarche qui permettrait un meilleur confort pour la clientèle comme pour le personnel des restaurants.

Pouvez-vous nous expliquer les objectifs de votre projet de loi?

L'objectif de ce projet de loi est d'adapter Genève à la réalité des canicules. Nous voulons faciliter l'installation de systèmes de climatisation fixes, performants et alimentés par des énergies renouvelables, tout en protégeant les personnes les plus vulnérables. Aujourd'hui, la réglementation produit parfois l'effet inverse de celui recherché en favorisant des appareils mobiles plus énergivores et moins efficaces. Ces appareils mobiles d'une efficacité médiocre rejettent l'air chaud avec un tuyau, ce qui implique de laisser la fenêtre ouverte. Leur mode de fonctionnement crée une dépression en rejetant de l'air dehors, ce qui aspire l'air chaud extérieur et annule presque toute leur efficacité. Il s'agit de favoriser des installations modernes, efficaces et réalisées par des entreprises locales qualifiées. Notre projet vise à remplacer une logique d'interdiction par une logique de bon sens : mieux protéger la santé des Genevois tout en maintenant des exigences environnementales élevées et en modifiant une réglementation qui favorise paradoxalement les équipements les moins performants.

Qu'est-ce qui vous a amené à le déposer?

Les canicules ne sont plus exceptionnelles. En parallèle, un certain dogmatisme entoure encore la question de la climatisation à Genève, en entravant l'installation de systèmes fixes performants. Certains milieux entretiennent en effet l'idée que la climatisation serait en elle-même responsable du réchauffement climatique, ce qui n'est pas le cas en Suisse où notre électricité est décarbonée et de surcroît abondante en été. Face à la nouvelle réalité climatique, il n'est plus défendable de compliquer l'installation de systèmes performants. J'ai déposé ce projet avant tout parce qu'il en va de la santé des personnes. Les fortes chaleurs peuvent avoir des conséquences graves, voire mortelles, en particulier pour les personnes âgées, les malades, les résidents d'EMS ou encore les enfants.



Michael Andersen, député UDC. © DR

Est-ce que votre proposition permettrait au secteur de la restauration d'installer plus facilement une climatisation?

Oui, la modification proposée de la loi sur l'énergie (LEn) (L 2 30) prévoit que l'autorisation est accordée pour les installations de moins de 7 kW thermiques, si l'installation est alimentée exclusivement par des énergies renouvelables et dotée d'appareils de mesure de la consommation d'énergie.

Y aura-t-il des limites?

Oui, le projet prévoit des limites. Les autorisations sont facilitées pour les installations jusqu'à 7 kW thermiques. Au-delà de ce seuil, le régime ordinaire continue de s'appliquer.

Peut-on espérer qu'il entre en vigueur pour l'été 2027?

Cela dépendra de la célérité de la commission appelée à traiter du projet de loi, vraisemblablement la commission de l'énergie et des Services industriels de Genève. J'espère, face à l'urgence résultant de l'augmentation des canicules, que le Parlement

réservera bon accueil au projet de loi et qu'il le traitera avec la diligence requise afin qu'il puisse entrer en vigueur pour l'été 2027.

En tant que Député, pensez-vous que les nombreuses PME ayant subi des pertes économiques durant le G7 pourront être indemnisées? Peut-on espérer une extension du dispositif existant actuellement limité aux seuls dégâts matériels?

L'UDC s'était opposée à la tenue d'une manifestation pendant le sommet du G7 pour ces mêmes raisons. Mon parti n'a pas souhaité limiter le montant des indemnités à une somme déterminée. Le raisonnement est le suivant : du moment qu'une majorité du Grand Conseil a choisi la politique du chaos voulue par le Conseil d'Etat, il engage l'Etat qui devient responsable quel qu'en soit le montant. À l'Etat, manifestement fautif dans cette affaire, d'assumer toutes les actions en réparation !

TÉMOIGNAGE : SUSURU RAMEN FACE AUX FORTES CHALEURS

Propos recueillis auprès de l'équipe de SUSURU RAMEN (Rue du Stand 35, Genève) concernant l'impact des vagues de chaleur estivales sur la fréquentation, l'organisation en cuisine et les contraintes d'équipement.

Avez-vous constaté une baisse de fréquentation en salle ou une modification des heures d'affluence lors des pics de chaleur?

Oui, clairement. Dès qu'une vague de canicule s'installe, nous constatons une chute nette de la fréquentation. Le midi est particulièrement touché : il y a une grosse baisse d'affluence générale, que ce soit en terrasse ou à l'intérieur.

De toute façon, personne ne s'installe à l'intérieur car il y fait beaucoup trop chaud. Le soir, l'attitude des clients change également : ils viennent beaucoup plus tard, une fois que les températures commencent enfin à retomber.

Les clients refusent-ils d'être placés à l'intérieur si la salle n'est pas climatisée?

Oui, complètement. Le problème vient de la configuration de notre établissement : nous n'avons que des baies vitrées tout autour du restaurant. Comme nous sommes installés dans un bâtiment ancien, nous n'avons pas l'autorisation d'installer la climatisation.

En plein été et pendant les pics de chaleur, la température grimpe à l'intérieur entre 40°C et 45°C. Dans ces

conditions, il est tout simplement impossible de faire s'asseoir des clients en salle.

Comment l'équipe gère-t-elle physiquement la chaleur (coup de chaud, fatigue, baisse de productivité)? À combien de degrés monte la cuisine lors des services de midi et du soir en pleine canicule?

En cuisine, lors des services du midi comme du soir en pleine canicule, les températures atteignent facilement les 45°C. C'est une chaleur constante et insoutenable. Il y a évidemment une grosse fatigue physique et une baisse de productivité inévitable. Même une fois le service terminé et de retour à la maison, le corps a énormément de mal à se ventiler et à récupérer.

Pourquoi la climatisation devient indispensable dans les restaurants

Face à l'intensification des vagues de chaleur estivales, la climatisation dans la restauration n'est plus un simple luxe, mais une nécessité vitale pour le confort des clients, la sécurité sanitaire et les conditions de travail du personnel.

SIMON BRANDT

La Suisse romande vient de vivre un été particulier, marqué par des pics caniculaires de plus en plus fréquents et des nuits tropicales où la température ne chute plus. Dans les rues de Genève, particulièrement dans les zones minérales du centre-ville, la chaleur s'accumule et transforme les restaurants en véritables fournaies. Pour eux, maintenir une température clémente grâce à un système de rafraîchissement performant n'est plus un luxe mais bien une nécessité.

C'est d'abord une question de confort. Manger ou dîner dans une atmosphère étouffante nuit directement à l'expérience gastronomique. Un client incommodé par la chaleur écourtera son repas, évitera les plats chauds et hésitera à revenir. Dans un marché genevois très concurrentiel, proposer une salle à manger tempérée, fraîche et bien ventilée n'est plus seulement un argument commercial mais bel et bien un enjeu de santé publique.

Cela va aussi devenir une question de droit du travail sachant qu'on doit préserver la santé et fidéliser le personnel. Travailler au cœur d'une cuisine professionnelle en pleine canicule relève de l'épreuve physique. La surchauffe ambiante provoque fatigue rapide, baisse de la vigilance et risques accrus de déshydratation pour les cuisiniers et les serveurs. Dans un secteur qui fait face à de réelles tensions de recrutement, garantir un environnement de travail tempéré et sain est devenu un levier indispensable pour prendre soin des équipes et stabiliser sur le long terme.

Enfin, la surchauffe peut aussi finir par menacer la chaîne du froid et la conservation des denrées périssables, compliquant l'application des normes dictées par le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV). La climatisation s'impose donc comme un renfort sanitaire et un outil indispensable pour pouvoir consommer en toute sécurité.

On soulignera aussi l'incohérence réglementaire et politique face aux autres secteurs. Alors que les salles de cinéma, les centres commerciaux ou les grands magasins genevois bénéficient légitimement d'espaces climatisés pour accueillir le public pendant les vagues de chaleur, les restaurants restent encore soumis à des restrictions d'une sévérité disproportionnée. Cette disparité de traitement pénalise directement l'économie de la restauration, alors même que les clients recherchent des refuges frais pour s'alimenter et s'hydrater dans des conditions décentes. Un bistrot de quartier n'est-il ainsi pas plus convivial et moins cher qu'un cinéma pour accueillir des personnes fuyant la canicule ?

La conseillère d'Etat Delphine Bachmann, en charge du Département de l'économie, de l'emploi et de l'énergie (DEE), ne s'y est pas trompée en déclarant cet été sur Léman Bleu que la climatisation ne doit être « ni une fin en soi, ni un tabou », tout en affirmant vouloir revoir le dispositif genevois afin de faciliter l'installation de systèmes de rafraîchissement. Par exemple en remplaçant la demande d'autorisation par une simple procédure d'annonce, comme cela se fait lors de l'installation d'une



pompe à chaleur, pour les installations de faible puissance.

On attend maintenant des actes concrets comme le projet de loi du député UDC Michael Andersen qui va dans le bon sens. Il est ainsi à espérer que le Conseil d'Etat et le Grand Conseil prendront rapidement les décisions qui s'imposent afin que l'été prochain soit plus supportable dans les établissements, tant pour la clientèle, le personnel et les exploitants de restaurants.

Pour gérer cette situation extrême, nous adaptons toute notre organisation : nous essayons de produire l'intégralité des bouillons d'un seul coup pour réduire le temps d'exposition à la chaleur, et nous faisons au mieux pour ne pas brancher le four ou d'autres appareils producteurs de chaleur non indispensables pendant le service. Nous cherchons constamment à minimiser toutes les sources de chaleur émanant des équipements.

Avez-vous subi des pertes de marchandises (denrées qui tournent plus vite) à cause des températures extrêmes en salle ou en cuisine ?

Nous n'avons pas eu de pertes directes de marchandises, mais le matériel souffre énormément. Nous

avons eu un réfrigérateur qui nous a lâchés en plein milieu de l'été. De plus, la hotte d'extraction s'est mise deux fois en sécurité et s'est coupée brutalement - une première pour nous.

Comme les moteurs d'extraction se situent au-dessus et que la température en cuisine devient excessive, la sécurité thermique du système se déclenchait directement. Nous avons dû faire modifier les réglages de sécurité avec l'entreprise chargée du nettoyage et de la maintenance de la hotte. C'est également très dur pour la machine à glaçons et pour l'ensemble des équipements de réfrigération, qui ne sont pas dimensionnés pour supporter de telles chaleurs sur une période aussi prolongée que la canicule de cette année. S. P.



Annonces

À LOUER

CHABLAIS VAUDOIS
**CAFÉ
RESTAURANT**

- 270 m² avec terrasse, parking à proximité.
- Emplacement privilégié.
- Objet rare pour un chef cuisinier avec des grandes compétences de restauration.

Condition de location et reprise intéressante.

Pour tous renseignements :
Tél. 079 433 32 30



FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

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

RESTAURANT À VENDRE

PLAINPALAIS

Belle opportunité au cœur de Plainpalais !

À vendre, fonds de commerce (avec SA), idéalement situé à proximité de la future rue piétonne.

- Bel emplacement d'angle, entièrement vitré
- 45 places assises à l'intérieur
- 40 places en terrasse
- Surface : 90 m²
- Sous-sol : 40 m²
- Une chambre froide
- Loyer modéré
- Frais et commission inclus

Prix du fonds de commerce : CHF 300 000.–
Contact : eric.vouriot@orange.fr

Cours

DE LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS,
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE



PRÉVENTION DES INCENDIES : LES BONS RÉFLEXES PEUVENT TOUT CHANGER

Date : **lundi 28 septembre 2026**
Horaire : 13h30 à 16h30
Prix : CHF 50.– Nombre de places limité

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

Renseignements et inscriptions : cours@scrhg.ch
À l'attention de Stéphane Jan
Objet : Prévention des incendies

IMPRESSUM

Le Cafetier

Journal romand bi-mensuel fondé le 1^{er} octobre 1893
132^e année – Paraît le vendredi

ÉDITION & ADMINISTRATION

Éditeur : SOFIED SA | Journal Le Cafetier
Adresse : Avenue Henri-Dunant 11, 1205 Genève
Téléphone : 022 329 97 47 – E-mail : info@lecafetier.net
Site web : www.lecafetier.net

RÉDACTION

Rédacteur en chef : Simon Brandt – s.brandt@scrhg.ch
Correspondants : Manuella Magnin, Sandrine Pally et Georges Pop
Crédits photos : © DR (sauf mention contraire)

PUBLICITÉ & PETITES ANNONCES

Régie publicitaire : SOFIED SA, Genève
Grégoire Gindraux – g.gindraux@lecafetier.net
T. : 022 329 97 47
Abonnement annuel (1 an) : CHF 70.–
Tarif : Annonces : CHF 1.19 le mm (minimum 2 colonnes)

PRODUCTION TECHNIQUE

Prépresse : Laurence Bullat – l.bullat@lecafetier.net
Service comptable : compta-journal@scrhg.ch
Impression : Atar Roto Presse SA

PUBLIREPORTAGE

LE CHAMPIONNAT SUISSE DES APPRENTIS CUISINIERS ENTAME UNE NOUVELLE SAISON

Transgourmet/Prodega lance la nouvelle édition du championnat suisse des apprentis cuisiniers. Pour la première fois, le sujet du concours impose un mode de préparation : la viande de poulet et un accompagnement de légumes doivent être grillés ou fumés.

Désormais, toutes les personnes qui postulent pour Gusto27 peuvent s'inscrire non seulement à un voyage à Salzbourg et en Suisse, mais aussi à un voyage gastronomique à Munich. Comme jusqu'à présent, toute participation valide garantit en outre un couteau professionnel et un bon d'achat Prodega.

«Chicken, Egg & Fire» : tel est le thème du concours du championnat suisse des apprentis cuisiniers Gusto27, organisé par le spécialiste de la livraison et du libre-service Transgourmet/Prodega, sous le patronage de l'Association suisse des cuisiniers. Il s'agira d'un plat principal composé de poulet, d'œufs et de légumes bio – tous d'origine suisse – accompagné d'un féculent à base de maïs.

Sa particularité ? Le poulet et un légume doivent chacun être grillés ou fumés. «C'est la première fois que nous imposons un mode de préparation, ceci dans l'idée de mieux comparer les plats», explique Yanick Mumenthaler, président du jury du Gusto. «La fumée et le feu nous ramènent également aux origines lointaines de la cuisine.»

Les finalistes révélés en live au ZAGG de Lucerne

Les apprentis cuisiniers de 2^e ou 3^e année d'apprentissage, nés en 2003 ou plus tard, ont jusqu'au 20 octobre pour créer leur plat et envoyer une photo accompagnée d'une brève description. Le conseil de Yanick Mumenthaler : «Sur la photo, il faut bien veiller à ce que l'on puisse claire-

ment distinguer tout ce qui se trouve dans l'assiette et observer comment l'exercice a été réalisé. Je recommande par ailleurs de ne pas s'aventurer dans des expériences gustatives trop audacieuses, afin que le jury de sélection puisse se faire une idée précise lors de la présélection sur la base du dossier.»

Ce jury de sélection examine toutes les créations et les évalue selon des critères tels que l'innovation, l'harmonie et la qualité du travail artisanal. Le 26 octobre,

les jeunes talents qui se sont hissés en finale seront dévoilés. Et pour la première fois, tous les participants ainsi que l'ensemble des sponsors seront invités au salon professionnel Zagg à Lucerne. C'est là que les noms des six meilleurs seront annoncés en direct.

Les conditions exactes du concours sont consultables dès maintenant

 transgourmet.ch/gusto

LA FÊTE DES VENDANGES DE NEUCHÂTEL

Une aubaine pour l'hôtellerie

Grande célébration de l'univers viti-vinicole et du terroir neuchâtelois, la Fête des vendanges attire chaque année dans le chef-lieu du canton plus de 320 000 visiteurs, venus non seulement de toute la Suisse, mais aussi de l'étranger. Depuis 1902, elle marque le début de la récolte du raisin avec lequel les caves du canton produiront les nouveaux millésimes. Depuis 1983, la manifestation se déroule le dernier week-end de septembre.

GEORGES POP

La manifestation est une aubaine pour l'hôtellerie du canton. Les hôtels du centre-ville affichent complet pour le week-end dès la fin de l'été. Le flux de réservations déborde sur le littoral, le Val-de-Ruz et jusqu'au Locle ou à La Chaux-de-Fonds. L'office Neuchâtel Tourisme promeut activement l'hébergement grâce à sa « Tourist Card », un pass gratuit qui associe les transports publics et des accès culturels dès la première nuitée réservée.

«L'alchimie des sens»

La 99^e édition sera placée sous le thème « L'alchimie des sens », sélectionné parmi une centaine de propositions issues du public. Selon Alexia Quesada Paz, chargée de la communication de la manifestation, il s'agit d'un thème « très ouvert, mystérieux, qui interroge, à la fois flou et poétique », laissant une large place à l'interprétation. Le Corso fleuri du dimanche s'inspirera de ce thème, tout comme le cortège des enfants prévu le samedi après-midi.

Les saveurs du Jura

Comme les années précédentes, le Village des Vignerons réunira une trentaine de chalets en bois réunissant vignerons encaveurs, artisans et producteurs du terroir. Après le Valais, l'an dernier, le Jura sera l'invité d'honneur de cette nouvelle édition. Plusieurs chalets



consacrés aux spécialités jurassiennes permettront au public de savourer les produits les plus emblématiques du canton voisin.

Disponible notamment dans tous les stands, le bracelet de la Fête est le sésame officiel de la manifestation. L'argent liquide et les cartes bancaires ne sont pas acceptés dans les quelque 300 stands du

centre-ville. Les paiements s'effectuent uniquement en scannant la puce du bracelet qui donne aussi accès aux transports publics, au Corso fleuri, etc.

PUBLIREPORTAGE

FRANKE COFFEE SYSTEMS : LE CAFÉ GLACÉ, FRAÎCHEMENT PRÉPARÉ

Alors que la demande s'installe au-delà de la saison estivale, les établissements doivent concilier qualité premium, constance et rapidité de service.

Le café glacé ne se résume plus à quelques glaçons ajoutés à un espresso. Lattes glacés, boissons aromatisées, alternatives végétales et créations signature visuellement attrayantes occupent une place croissante sur les cartes.

Selon World Coffee Portal, la moitié des professionnels européens interrogés estiment qu'il existe désormais une forte demande pour les boissons glacées tout au long de l'année*. Pour les cafés, restaurants et hôtels, cette évolution ouvre de nouvelles occasions de consommation, du petit-déjeuner à la terrasse, en passant par la vente à l'emporter.

Refroidir sans diluer la qualité

Le café fraîchement préparé est extrait à haute température. Lorsqu'il est versé directement sur les glaçons, ceux-ci fondent rapidement. La boisson risque alors de perdre en intensité et en arômes, tout en présentant une qualité variable.

D'autres méthodes exigent de préparer puis de refroidir le café à l'avance, ou nécessitent des processus et équipements distincts. Ces étapes supplémentaires mobilisent du temps, de l'espace de stockage et l'attention des équipes, en particulier durant les périodes de forte affluence.

Le véritable enjeu n'est donc pas seulement de servir un café froid, mais de préserver la qualité du café fraîchement extrait tout en rendant la préparation rapide et reproductible.

Fraîchement préparé, activement refroidi

Franke Coffee Systems a développé ActiveChill afin d'intégrer le refroidissement directement dans la préparation de la boisson. Disponible pour les machines à café de la Nouvelle Ligne A, la technologie fait passer le café fraîchement préparé d'environ 88-92°C à 35-40°C pendant la distribution, avant qu'il n'atteigne le verre.

Derrière une boisson simple en apparence se cache un véritable défi opérationnel.



Lorsqu'il entre en contact avec les glaçons, le café étant déjà nettement refroidi, ceux-ci fondent moins rapidement. ActiveChill contribue ainsi à réduire la dilution tout en préservant davantage les arômes, la saveur et l'attrait visuel de la boisson.

La technologie fonctionne en combinaison avec iQFlow™, intégré de série à la Nouvelle Ligne A. iQFlow™ régule l'extraction en temps réel afin de favoriser

une qualité en tasse constante. Le café est ainsi extrait avec précision, puis immédiatement refroidi dans le cadre d'un processus intégré.

* Source : World Coffee Portal, Project Café Europe 2026.

VOS partenaires POUR LA ROMANDIE

GROSSISTE

ALIGRO

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

www.aligro.ch

CHAMPAGNE

POMMERY
CHAMPAGNE
POMMERY

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 • TERROIR

NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR
Route de l'Aurore 4 - 2053 Cernier
T. +41 22 889 42 16
nvt@ne.ch
www.neuchatel-vins-terroir.ch



GENÈVE
terroir

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

Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

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

SWISS WINE VALAIS

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

PAYEMENT

pimpay

PIMPAY
Avenue de Morges 35
1004 Lausanne
info@pimpay.ch
www.pimpay.ch

TRANSPORT

Petit Forestier

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

FRITEUSE

Valentine's
IT SWISS MADE

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

FOIE GRAS

ROUGIÉ

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

NOURRITURE

KADI

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

PRODUITS SURGELÉS

DITZLER

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

BIÈRE

Ausländische Biere
Biere aus aller Welt

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

SALLES DE BAINS

SWISS POOL BALNEO SA

DOUCHE CONCEPT
by SWISSPOOL BALNEO SA

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

SWISS GASTRO SOLUTIONS

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

Lucas
le meilleur de la mer

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

SANTOS
poissons lac & mer

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

GASTRONOMIE

SERVICE GASTRONOMIE MOLARD GENEVE

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

MEUBLES DE JARDIN

hunn
MEUBLES DE JARDIN

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

GESTION

F&B Solutions.

F&B SOLUTIONS
C/O HiFlow
Chemin du Champs-des-Filles 36A
1218 Plan-les-Ouates
T. +41 79 390 00 93
hello@fnbsolutions.ch
www.fnbsolutions.ch

CUISINE

ROTOR
Lips FEUINA
VAC-STAR

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
www.shop.vac-star.com/fr

GEHRIG GROUP
Professional Solutions

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

FROMAGE

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

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

Vacherin Fribourgeois
SWITZERLAND

INTERPROFESSION DU VACHERIN FRIBOURGEOIS
Rue de la Condémne 56
1630 Bulle
T. +41 26 919 87 56
info@vacherinfribourgeois.aop.ch
www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

L'ETIVAZ
FROMAGE D'ALPAGE AU FEU DE BOIS

LA MAISON DE L'ETIVAZ
Route des Mosses 78
1660 L'Etivaz
T. +41 26 924 62 81
cooperative@etivaz-aop.ch
www.etivaz-aop.ch

IMMOBILIER

REMI(COM)

LOCALS COMMERCIAUX - COMMERCE - ENTREPRISES
REMI(COM)
T. 022 700 22 22
info@remicom.com
www.remicom.com

EFFERVESCENT

Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

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

FOURNISSEUR MACHINES À CAFÉ

CIMBALI GROUP

CIMBALI GROUP SWITZERLAND SA
Rte de Bellevue 7
1029 Villars-St-Croix
CIMBALI GROUP SWITZERLAND AG
Schaffhauserstrasse 134
8152 Glattbrugg
www.cimbaligroup.com

FRANKE

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

CAVIAR

Caviar du Palais
DÉS 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

AIGLE

La Pinte communale au centre d'un conflit

Fin juin, le gérant de l'établissement a alerté les médias en raison de litiges qui l'opposent à son bailleur. L'été a aiguisé sa combativité.

M. M.

« Je suis devenu le pestiféré d'Aigle. Mais je ne compte pas me laisser faire. J'irai jusqu'au bout. Nous avons engagé une procédure devant le Tribunal des baux. » Le 26 juin dernier, Laurent Belissa, chef et gérant du restaurant La Pinte communale, a souhaité s'exprimer publiquement sur les difficultés rencontrées par son établissement par le biais d'un communiqué de presse. Situé au cœur de la ville (Place du Marché 4), le restaurant subissait de plein fouet l'impact des chantiers urbains environnants. Après plusieurs phases de perturbations dans le secteur et six mois de travaux touchant directement les abords du bâtiment, la pérennité de cette institution locale se trouvait fragilisée.

On dit que le temps apaise les tensions. Nous avons voulu prendre le pouls du restaurateur à la veille de l'automne. Laurent Belissa ne décolère pas. « J'ai un potentiel acheteur. Je souhaite tirer un trait le plus vite possible et rebondir ailleurs. Mais quoi qu'il arrive, maintenant, vu que la procédure est lancée, on ne lâchera rien jusqu'au bout. Parce qu'on a subi des mois et des mois de travaux sans aucun dédommagement. »

Nombreux griefs

Laurent Belissa nourrit de nombreux griefs envers son bailleur, qui n'est autre que la commune d'Aigle. Cette dernière aurait omis de l'informer des nombreux travaux prévus autour de l'établissement. Depuis l'ouverture en septembre 2023, le restaurant n'aurait connu que deux mois sans chantier. Il dit avoir subi

des nuisances importantes en raison de ces travaux. Il estime avoir perdu entre 30 et 40 % de son chiffre d'affaires parce que l'établissement paraissait fermé et que la clientèle évitait la terrasse et l'intérieur. Il aurait demandé en vain une réduction de loyer. De plus, certains défauts techniques de son établissement n'auraient pas été pris en charge, entraînant des frais importants qu'il dit avoir dû assumer seul. La Commune et son avocat auraient refusé de rechercher un arrangement. Une offre de seulement 10 000 francs aurait été proposée pour mettre fin au bail, alors que l'établissement était estimé à 160 000 francs. De plus, d'autres travaux sont annoncés jusqu'en 2028, notamment sur la place située devant le restaurant, ce qui compromettrait durablement l'exploitation. La suite se déroulera de toute évidence entre avocats, et devant la justice si aucun accord ne peut être trouvé entre les parties.

«Les échanges se poursuivent»

Nous avons soumis point par point les griefs du gérant à l'administration communale d'Aigle qui demeure ouverte à une résolution constructive. Voici sa réaction transmise par écrit.

« La situation concernant la Pinte communale fait effectivement l'objet de discussions entre les parties. Compte tenu de la procédure juridique engagée et afin de préserver les intérêts de chacun, nous préférons toutefois ne pas commenter publiquement, à ce stade, les différents points que vous soulevez, ni entrer dans le détail des prétentions respectives. Nous

pouvons néanmoins vous confirmer que la Commune prend cette situation au sérieux et qu'elle souhaite parvenir à une solution de la manière la plus constructive et équitable possible, dans le respect du cadre légal.

Contrairement à l'idée d'un dialogue totalement rompu, les échanges se poursuivent par l'intermédiaire des représentants des parties. La Commune entend privilégier cette voie afin que les différents éléments du dossier puissent être examinés de manière objective et juridiquement appropriée.

S'agissant notamment des travaux, des éventuelles nuisances, des aspects techniques, des questions relatives au bail ainsi que de la situation concernant une éventuelle vente de l'établissement, ces différents éléments doivent être appréciés dans leur contexte et à la lumière des obligations respectives de chacune des parties. Il serait dès lors prématuré de tirer des conclusions sur les responsabilités ou sur l'existence d'un éventuel préjudice.

Par respect pour la procédure en cours et pour les personnes concernées, nous ne souhaitons donc pas commenter davantage le dossier à ce stade. La Commune reste naturellement ouverte à une résolution constructive de cette situation et souhaite que celle-ci puisse être réglée de la meilleure manière possible, y compris sur le plan juridique. »

RECETTE

Langouste à la braise, moules de bouchot, carotte, safran et arroche



© Jose Miguel Ramirez

Au cœur de Genève, au 26 boulevard du Pont-d'Arve, Jacopo Romagnoli a installé Gallo dans une adresse chargée de souvenirs. L'ancien chef du Café de la Plage s'est approprié cette institution genevoise pour y insuffler une cuisine d'inspiration franco-transalpine, généreuse et instinctive. Chez lui, le produit est roi et le feu, un véritable instrument de goût.

Pour cette recette, le chef choisit la langouste, qu'il saisit à la braise avant de l'arroser de son étonnante «agua de Lourdes», un condiment vif mêlant vinaigre de cidre, huile d'olive, ail, piment, persil et citron. À ses côtés, les moules de bouchot soulignent l'iode, tandis que la carotte, travaillée en jus et glacée, apporte douceur et profondeur. Le safran vient lier l'ensemble, relevé de quelques feuilles d'arroche. Une assiette précise et généreuse, où la braise, l'iode, l'acidité et la douceur composent un équilibre tout en relief.

SANDRINE PALLY

Pour 4 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la langouste
- 2 langoustes de 700 à 800 g
- huile d'olive
- fleur de sel
- quelques feuilles d'arroche

Pour l'«agua de Lourdes»
- 200 ml d'eau
- 60 ml de vinaigre de cidre
- 35 ml d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 petit piment vert doux
- quelques branches de persil
- 1 morceau de zeste de citron
- piment d'Espelette
- sel marin

Pour le jus de têtes
- les têtes et carapaces des langoustes
- 1 échalote
- ½ carotte
- 1 branche de céleri
- 1 gousse d'ail
- 20 g de concentré de tomate
- 50 ml de vin blanc
- 500 ml de fumet de crustacés
- 20 g de beurre

Pour les moules
- 500 g de moules de bouchot
- 1 échalote
- 50 ml de vin blanc

Pour les carottes
- 12 petites carottes fanes
- 600 g de carottes à jus
- 30 g de beurre
- quelques filaments de safran

- 1 pincée de sucre
- quelques gouttes de jus de citron
- sel

MARCHE À SUIVRE

1. Agua de Lourdes. Mixer tous les ingrédients à cru jusqu'à obtenir une préparation homogène. Filtrer finement et réserver au frais.
2. Jus de têtes. Colorer fortement les têtes et carapaces. Ajouter la garniture et le concentré de tomate. Déglacer au vin blanc, mouiller au fumet, cuire 25 minutes, filtrer, réduire et monter au beurre.
3. Moules de bouchot. Faire suer l'échalote, ajouter les moules et le vin blanc. Couvrir et retirer dès l'ouverture. Filtrer le jus et réserver les moules.
4. Jus de carotte au safran. Réduire le jus de carotte avec le jus des moules et le safran. Terminer au beurre et avec quelques gouttes de citron.
5. Carottes fanes. Cuire avec eau, beurre, sucre, sel et safran. Réduire jusqu'à obtenir un glaçage brillant.
6. Langouste. Fendre les langoustes et les griller sur braises très chaudes. Retourner côté carapace et arroser régulièrement d'agua de Lourdes.
7. Dressage. Dresser la langouste avec les carottes glacées et les moules juste ouvertes. Ajouter le jus de carotte safrané, le jus de têtes et l'arroche.

Interview de Kareen Vaisbrot, directrice de GastroSuisse

Interview de Kareen Vaisbrot, directrice de GastroSuisse, sur la campagne mettant en valeur les métiers de l’hôtellerie-restauration « La restauration et l’hôtellerie nous rassemblent ! »

PROPOS RECUEILLIS PAR SIMON BRANDT

Quel a été le principal élément déclencheur de cette campagne? Pourquoi maintenant?

«La restauration et l’hôtellerie nous rassemblent» constitue la troisième phase de l’initiative Avanti!, lancée en 2023 pour renforcer l’attractivité de la branche. Après avoir mis en lumière les possibilités de carrière offertes par notre secteur, nous souhaitons aujourd’hui mettre à l’honneur celles et ceux qui le font vivre au quotidien. Cette campagne est avant tout un message de reconnaissance à leur égard. Car derrière chaque repas servi, chaque chambre préparée ou chaque accueil chaleureux, il y a des professionnels passionnés qui font la force de notre branche.

Qu’est-ce qui vous a poussée à choisir l’humour plutôt qu’un ton institutionnel ou dramatique?

L’humour permet de capter l’attention tout en créant de la proximité. Nous voulions adopter un regard positif sur notre secteur et rappeler, avec légèreté, le rôle essentiel joué chaque jour par les professionnels. Et à titre personnel, je souhaitais aussi des émotions positives et de l’élégance. Nous avons de magnifiques métiers dans la branche !

La campagne vise-t-elle davantage le recrutement ou la valorisation du secteur?

Notre priorité dans cette campagne est de renforcer la reconnaissance des quelque 270 000 personnes qui travaillent dans notre branche. Mais la valorisation des métiers contribue aussi à renforcer leur attractivité. Plus une profession est reconnue et appréciée, plus elle attire de nouveaux talents. Nous avons une évolution positive du nombre d’apprentis dans la branche. C’est bien mais nous devons poursuivre nos efforts.

Comment avez-vous adapté les messages aux différentes régions linguistiques de la Suisse?

La campagne contient très peu de texte et les images parlent d’elles-mêmes. Le vrai « casse-tête » a commencé lorsqu’il a fallu trouver le slogan français. Comme souvent en Suisse, traduire ne suffit pas ; il



Kareen Vaisbrot, directrice de GastroSuisse. © Daniel Winkler

faut trouver des mots qui résonnent naturellement de part et d’autre de la Sarine. Nous nous sommes alors demandé ce qui caractérise le mieux notre branche. La réponse s’est imposée assez vite : elle rassemble. Elle crée des rencontres, rapproche les générations, les cultures et les régions. C’est ainsi qu’est née la signature «La restauration et l’hôtellerie nous rassemblent».

Quels sont les premiers retours des professionnels du secteur?

Les réactions sont très positives. De nombreux établissements et collaborateurs ont relayé la campagne sur les réseaux sociaux, ce qui montre que le message trouve un véritable écho auprès de la profession. Les

associations cantonales contribuent également activement à sa diffusion.

Une nouvelle équipe est à la tête de la SCRHG depuis mai. Comment se passe la collaboration?

La collaboration est excellente. Nous partageons la même volonté de renforcer durablement l’attractivité et la visibilité de notre secteur. Les échanges sont directs, constructifs et orientés vers des solutions concrètes pour les membres.

IMAGES DE LA CAMPAGNE



Sécurité alimentaire ou mise sous tutelle?

L'initiative populaire « Pour une alimentation sûre », soumise au vote populaire le 27 septembre 2026, part d'une intention louable : renforcer la sécurité d'approvisionnement de notre pays face aux crises mondiales. Pourtant, les moyens qu'elle préconise pour y parvenir sont déconnectés de la réalité économique et agricole et auraient pour conséquence un renchérissement des prix et un début de contrôle étatique sur ce que nous consommons.

SIMON BRANDT

En fixant un taux d'autosuffisance net à 70 % en seulement dix ans tout en imposant une transition végétale forcée, ce texte s'avère irréaliste, contre-productif et dangereux pour les consommateurs. Car bien que l'initiative contienne de bonnes idées, comme l'urgence de mieux protéger notre eau potable et d'optimiser l'efficacité des cultures végétales face aux crises, elle reste inapplicable tant sa rigidité constitutionnelle et son calendrier de dix ans détruiraient l'agriculture suisse. Pour atteindre 70 % d'autosuffisance sur un territoire aussi exigu que la Suisse, il faudra rentabiliser chaque centimètre carré. Cela poussera à une intensification agressive des terres de plaine existantes, mettant en péril les surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) actuelles que les paysans ont mis des décennies à mettre en place.

Sur cet aspect, on citera le conseiller fédéral Guy Parmelin : « nous restons un pays de collines et d'alpages. Les meilleurs animaux pour mettre en valeur ces régions restent les ruminants. Ce n'est ni vous ni moi qui allons brouter l'herbe de nos pâturages ».

Ensuite, il convient de souligner qu'atteindre un taux d'auto-alimentation de 70 % dans un laps de temps aussi court relève de l'illusion bureaucratique. La Suisse ne dispose pas des surfaces cultivables nécessaires pour nourrir sa population à un tel niveau sans restructurer de manière radicale et autoritaire son paysage agricole. Vouloir planifier la production par décret étatique nie les lois du marché et le libre choix des consommateurs, tout en ignorant la topographie de notre pays, structurellement adaptée à l'élevage dans de nombreuses régions alpines et préalpines. De plus, cette focalisation aveugle sur la production indigène occulte notre dépendance structurelle envers l'étranger pour les engrais, les machines ou l'énergie : augmenter le taux brut ne nous rendra pas indépendants en cas de crise majeure si nos chaînes logistiques mondiales sont coupées.

Ensuite, l'application de ce texte entraînerait une explosion des coûts de production. En restreignant drastiquement l'usage de certains engrais et en forçant une reconversion rapide vers le tout-végétal, les rendements globaux risquent de chuter dans un premier temps. Pour compenser ces pertes et financer cette transition étatique, les prix des denrées alimentaires de base prendront l'ascenseur. À l'heure où le coût de la vie est déjà une préoccupation majeure, la population suisse n'a pas les moyens de subir une telle inflation dans son caddie. Cette situation pénalisera en premier lieu les ménages à faible revenu, creusant les inégalités sociales entre ceux qui auront les moyens d'une alimentation de qualité et ceux qui ne les auront plus.

Pour le secteur de la restauration, l'impact serait dévastateur. La raréfaction des produits carnés et laitiers suisses ferait s'effondrer les marges des établissements attachés aux labels locaux. Pour survivre, les restaurateurs devront augmenter le prix de leurs menus, au risque de vider leurs établissements. Ceci



pour le plus grand plaisir de leurs concurrents se trouvant de l'autre côté de la frontière. Ce texte va ainsi stimuler massivement le tourisme d'achat, déplaçant la consommation de viande et de produits laitiers vers l'étranger, au détriment direct de notre économie et de l'environnement. Il est ainsi rappelé que les normes suisses en la matière sont déjà bien plus strictes et plus élevées que celles de nos voisins.

Le Conseil fédéral et l'Assemblée fédérale ne s'y trompent pas et recommandent le rejet de cette initiative. Les autorités rappellent que la politique agricole actuelle intègre déjà des objectifs écologiques stricts et progressifs, sans pour autant sacrifier la viabilité de nos exploitations familiales. L'approche pu-

native de l'initiative ne ferait que fragiliser les paysans suisses au profit d'importations massives pour combler les manques.

Le 27 septembre, votons non à une ingérence étatique disproportionnée et préservons une agriculture suisse réaliste, durable et abordable, ainsi que le libre choix du consommateur de manger ce qu'il souhaite. Et aux restaurateurs de proposer les mets de leur choix.

LA NOUVELLE APPLICATION ROMANDE
QUI BOUSCULE LE PAIEMENT MOBILE

PimPay

Connaissez-vous l’application de paiement mobile PimPay ? Elle permet de réduire drastiquement les frais supportés par les commerçants grâce à un abonnement fixe au lieu de prélever une commission sur chaque transaction.

S.B.

Zéro commission : la révolution
solidaire pour les commerçants

Pour les PME, les frais de transaction par carte ou par application mobile représentent un poids financier invisible mais lourd (1 % à 1,5 % par transaction). PimPay brise ce modèle traditionnel avec une formule radicale : 0 % de commission sur les ventes, ce qui garantit des économies nettes significatives sur le volume de paiement mobile tout en intégrant des outils marketing.

Pour une boutique locale, ce changement se traduit immédiatement par des économies substantielles et une meilleure marge sur chaque produit vendu. Plus qu’un simple outil technique, PimPay s’impose comme un partenaire équitable de l’économie locale en redonnant du pouvoir d’achat aux consommateurs et de l’air aux commerçants de quartier.

Quel seuil de rentabilité
pour un commerce ?

PimPay propose trois forfaits mensuels fixes et sans commission, adaptés à la situation de chaque établissement. L’offre Starter est gratuite jusqu’à 10 transactions par mois. Pour les volumes modérés, l’offre Evolution à 9 francs par mois couvre jusqu’à

35 transactions. Enfin, l’offre Pro à 29 francs par mois propose des transactions illimitées ainsi que des outils marketing. La rentabilité de PimPay repose sur ce modèle par abonnement, qui supprime totalement les frais de transaction au pourcentage (estimés en moyenne à 1,3 %).

À titre d’exemple : pour 15 000 francs encaissés en un mois, PimPay ne vous coûtera que 29 francs (forfait Pro), contre environ 195 francs avec une application comme Twint.

Une expérience utilisateur
gratuite et enrichie

Du côté des consommateurs, l’application est entièrement gratuite et disponible sur iOS et Android et fonctionne à travers un système de QR Code fixe simple et rapide. Un autre point fort pour l’utilisateur réside dans la possibilité de faire des transferts d’argent gratuits entre clients privés ainsi que dans son système de fidélité. En effet, l’application intègre des outils marketing qui permettent aux commerçants de proposer des offres flash, des réductions exclusives et des programmes de fidélité automatisés tout en faisant faire des économies pour chacun.



© Pascal Blitz

PimDay : 15 francs offerts tous
les jeudis sur la première
transaction du jour

Un exemple concret ? Tous les jeudis à partir du 31 août et jusqu’à une date indéterminée, 15 francs seront offerts par client sur le premier achat PimPay du jour. Cette offre est valable chez tous les commerçants utilisant l’application. Améliorer son pouvoir d’achat tout en augmentant la marge des commerces qui dit mieux ?

Le choix du circuit court numérique

En choisissant PimPay, on fait le choix d’un circuit court numérique. L’application offre une alternative crédible aux solutions bancaires traditionnelles, portée par des valeurs de proximité, de transparence et d’équité. Une innovation romande à suivre de près, et à tester dès aujourd’hui si vous voulez diminuer vos frais de fonctionnement.

www.pimpay.ch



Les Fourneaux
du Manège

LE CADRE PAISIBLE DU RESTAURANT LES FOURNEAUX DU MANÈGE MÉRITE À LUI SEUL LE DÉTOUR. INSTALLÉ AU CENTRE D’ONEX, DANS LA MAISON ROCHETTE, UNE BELLE DEMEURE INITIALEMENT BÂTIE EN 1628, L’ÉTABLISSEMENT EST UN HAVRE DE PAIX, ENTOURÉ DE VERDURE. DEPUIS 2018, IL EST GOUVERNÉ PAR GAUTIER EXTERMANN ET MARC WUARIN, DEUX PASSIONNÉS, GENEVOIS PUR SUCRE, ATTACHÉS AUX PRODUITS LOCAUX ET AUX SAVEURS AUTHENTIQUES DU FAIT MAISON DONT ILS AFFICHENT LE LABEL.

par Georges Pop

« Nous avons tous deux une formation de cuisinier, sommes issus de l’École hôtelière de Genève et avons travaillé dans divers établissements avant de reprendre le restaurant. Nous avons aussi achevé un bachelors en gestion d’entreprise », nous a confié Gautier Extermann. En ce mois de septembre, lui et son associé ont été rejoints par le chef Damien Lindt, une vieille connaissance qui a repris la barre en cuisine, après le départ du cuisinier sortant.

PERCHES, COCHON DE JUSSY ET SANGLIER

« Comme son prédécesseur, c’est lui qui, avec une grande liberté, imagine nos menus de saison. Mais nous en discutons toujours collectivement. En ce qui nous concerne, nous nous occupons en priorité de l’accueil et de la gestion », souligne Gautier. Interrogé sur les mets les plus emblématiques du restaurant, il esquisse un sourire : « Nos perches du lac nous collent un peu à la peau... C’est un brin réducteur, mais il est vrai que nous sommes attachés aux poissons du Léman. »

Hors produits lacustres, la carte du restaurant offre manifestement une belle variété de saveurs, aussi bien en entrées, en plats principaux qu’en desserts. « Le cochon de Jussy et, en saison de chasse, le sanglier genevois figurent aussi parmi nos incontournables », rapporte notre interlocuteur, partisan des circuits courts. Parmi ses fournisseurs, il cite la pêche de la famille Clerc, à Allaman, l’exploitation familiale Pierre Gallay au domaine de la Brunette, à Cartigny ou encore la maison Brasier.

UN ÉCRIN DE NATURE

À la belle saison, la grande terrasse, avec ses 80 places, nichée dans un bel écrin de nature fait régulièrement le plein. Les espaces intérieurs comprennent



le restaurant, un bistrot et des salons privés. « Nous avons surtout une clientèle d’habités, et notamment de cols blancs qui travaillent non loin d’ici. Nous sommes aussi sollicités pour des séminaires et des événements privés », indique Gautier Extermann, manifestement content de la bonne marche de son établissement.