JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

LE JOURNAL DES RESTAURATEURS
ET HÔTELIERS ROMANDS

N° 18
27 novembre 2026

Le Cafetier

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

EDITO

Grands Dimanches à Genève, ouverture des commerces les 13 et 20 décembre

PAGE 2

TENDANCE

Pourquoi les cafés à chats boudent-ils Genève?



PAGE 4

RUBRIQUE

Le baromètre du secteur : Alors, ça va?
Street Cellar, Lausanne

PAGE 11

SUISSE

Les milliards indûment empochés par Booking.com dans le viseur des hôteliers

PAGE 12

Redevances et droits d'auteur dans la restauration en Suisse



Qui a le droit de vous facturer et comment déjouer les arnaques?

PAGE 9



Édito

Grands Dimanches à Genève : faites une pause gourmande entre deux achats de Noël

Les dimanches 13 et 20 décembre 2026, Genève vibrera au rythme de l'ouverture exceptionnelle de ses commerces. L'occasion rêvée de flâner au centre-ville, de préparer ses cadeaux sans précipitation et de s'offrir une parenthèse conviviale autour d'une bonne table.

C'est une première très attendue dans le calendrier genevois. À la suite de la votation populaire de juin dernier autorisant l'ouverture des magasins deux dimanches par an, campagne à laquelle avait participé la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers Genevois (SCRHG), les artères commerçantes genevoises s'animeront tout particulièrement avant Noël.

Encadrée par des garanties sociales strictes (le personnel des commerces participant exclusivement sur la base du volontariat et bénéficiant d'une rémunération doublée), cette mesure dessine une nouvelle dynamique pour tout un écosystème urbain. C'est une véritable bouffée d'oxygène pour le commerce local, mais aussi une belle vitrine pour l'ensemble du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Pour les restaurateurs, cet événement représente une belle opportunité de faire découvrir leur savoir-faire à un public venu profiter de la magie de Noël en famille ou entre amis. À travers l'opération *Les Grands Dimanches*[1], commerçants et acteurs de la gastronomie conjuguent leurs efforts pour faire du centre-ville un lieu de vie animé et accueillant. De nombreux établissements adaptent ainsi leurs horaires ou proposent des suggestions festives, mettant à l'honneur les produits du terroir et l'hospitalité locale.

Faire ses cadeaux un dimanche change profondément le rythme de la ville. Loin de la précipitation des fins de journée en semaine, les visiteurs peuvent prendre le temps de flâner en famille ou entre amis sous les illuminations hivernales. Dans ce décor festif, les cafés, brasseries, salons de thé et restaurants du centre-ville jouent un rôle central en offrant des haltes chaleureuses et des pauses bienvenues tout au long de la journée.

Du brunch dominical prolongé au déjeuner de saison, en passant par le chocolat chaud réconfortant au cœur de l'après-midi ou l'apéritif convivial après la fermeture des boutiques à 17h00, les tables genevoises se mettent au diapason des fêtes.

Portée par l'élan des différentes associations patronales genevoises à travers l'opération *Les Grands Dimanches*, cette synergie entre commerces et restauration redonne au centre-ville sa vocation première : celle d'un lieu de rencontre, d'échange et de vie. En conjuguant animations de rue, vitrines accueillantes et plaisirs de la table, Genève offre à ses habitants comme aux visiteurs de passage ce que devrait être notre Ville en permanence.

Plus qu'une simple extension des horaires d'ouverture, ces deux dimanches de décembre montrent que Genève sait aussi proposer des évènements festifs, où le soutien aux acteurs économiques de la région rime avec convivialité. Car en privilégiant Genève pour leurs achats de fin d'année, les visiteurs offriront aussi un beau cadeau à l'économie locale : chaque achat et chaque repas partagé contribuent directement à faire vivre les commerces de notre canton.

[1] https://www.lesgrandsdimanches.ch/



Simon BRANDT
DIRECTEUR DE LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS,
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

Brèves

NEUCHÂTEL - « LA TABLÉE » FAIT UN TABAC
L'opération « La Tablée » lancée par la Banque Cantonale Neuchâteloise (BCN), en partenariat avec GastroNeuchâtel, entre janvier et octobre 2026, pour remercier ses clients tout en soutenant la restauration locale s'est achevée sur un succès. À l'heure du bilan, la BCN constate que 70% des bons resto de 50 francs offerts à ses clients au début de l'année ont été utilisés dans les quelque 200 restaurants partenaires. Sur les 80 000 cartes envoyées, 57 000 ont été utilisées. Grâce à cette opération, quelque 3,5 millions de francs ont été dépensés dans les établissements du canton. « Les objectifs ont été pleinement atteints », constate l'établissement bancaire dans un communiqué publié à l'issue de l'opération qui était ouverte à tous les établissements publics du canton, membres de GastroNeuchâtel ou soumis à la CCNT et inscrits auprès de Lunch-Check Suisse, sans obligation d'être clients de la banque. G. P.

FRIBOURG - LE RESTAURANT LE CYGNE MET LA CLÉ SOUS LA PORTE
En raison d'une trop faible rentabilité, le restaurant Le Cygne, à Fribourg, propriété d'une dépendance de l'église catholique, a fermé ses portes à la fin de l'été dernier, juste une année après sa réouverture. Situé à la Rue des Bouchers, tout près de la cathédrale Saint-Nicolas, l'établissement avait été acquis et rénové par le Bénéfice curial de Villars-sur-Glâne, une entité juridique ecclésiastique fondée au Moyen-Âge. Les propriétaires nous avaient alors confié leur intention d'en faire un lieu de restauration classique, doublé d'un lieu de rencontre, indépendant du restaurant, inspiré de l'Évangile. Si l'ambition spirituelle du lieu est abandonnée, son avenir dans la restauration n'est pas perdu. L'abbé Vincent Marville, administrateur du Bénéfice curial, vient d'annoncer à la presse locale qu'un nouveau bail avait été signé pour y ouvrir prochainement une brasserie. G. P.

SUISSE - VOTATION FÉDÉRALE DU 29 NOVEMBRE SUR LE FINANCEMENT ADDITIONNEL DE L'AVS
Selon le deuxième sondage SSR réalisé par gfs.bern, le non conserve une courte avance sur le financement additionnel de l'AVS par une hausse de la TVA. Parmi les personnes ayant l'intention de voter, 46% accepteraient certainement ou plutôt le projet, contre 51% qui le rejetteraient certainement ou plutôt (+2 points de pourcentage). L'issue du scrutin reste donc incertaine malgré la légère avance du NON.



GENÈVE - PROLONGATION DE L'HORAIRE D'EXPLOITATION DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS DURANT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
Durant le mois de décembre 2026, tous les établissements publics de catégorie cafés-restaurants et bars, titulaires d'une autorisation d'exploiter au sens de la LRDBHD, sont autorisés à rester ouverts :

a) jusqu'à 03h00 du matin, les nuits du vendredi au samedi et du samedi au dimanche ;

b) sans limite d'horaire, les nuits du 12 au 13 décembre (Escalade), du 24 au 25 décembre (Noël) et du 31 décembre 2026 au 1er janvier 2027 (Nouvel-An).

Les établissements bénéficiant déjà d'une dérogation à l'horaire d'exploitation maximal au sens de l'article 7, alinéa 1 *in fine* LRDBHD ne sont pas soumis à la lettre a) précitée. Ils bénéficient en revanche de l'horaire sans limite de la lettre b) pour les jours spécifiquement mentionnés.

REMI(COM)
LOCAUX COMMERCIAUX - COMMERCES - ENTREPRISES
CRÉER ACHETER VENDRE GÉRANCE
www.remicom.com
Vous pensez vendre votre restaurant ?
PARLONS-EN EN TOUTE CONFIDENTIALITÉ
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

PUBLIREPORTAGE

ALIGRO SOUTIENT LA GASTRONOMIE GRÂCE À SON ACADEMY

ALIGRO Academy est un concept exclusif développé par ALIGRO et destiné à accompagner ses clients professionnels : restaurateurs, chefs de cuisine, gérants d'établissements et acheteurs.



Dans un secteur aussi exigeant que celui de la restauration, où les habitudes de consommation, les tendances culinaires et les défis économiques évoluent rapidement, l'accès à des informations pertinentes et à des conseils pratiques constitue un véritable atout. À travers son Academy, ALIGRO souhaite aller au-delà de son rôle de fournisseur et renforcer sa position de partenaire de confiance des professionnels de la gastronomie.

Guides pratiques, tendances et idées de professionnels pour les professionnels

Développé en collaboration avec des experts du domaine de la gastronomie, ALIGRO Academy propose régulièrement des contenus informatifs, des guides pratiques et des idées concrètes destinés à optimiser la gestion des établissements et à dynamiser leur activité commerciale.

Les thématiques abordées sont variées et répondent aux préoccupations quotidiennes des professionnels. Elles concernent aussi bien la gestion d'un établissement que les tendances culinaires, les techniques de préparation ou encore les opportunités commerciales liées aux événements saisonniers.

Parmi les sujets traités figurent notamment :

- Les bonnes pratiques pour reprendre un établissement.
- Comment valoriser ses produits.
- Les solutions pour mieux gérer les périodes creuses en restauration.
- Les stratégies pour augmenter le ticket moyen lors d'événements saisonniers.
- Les tendances des cuisines du monde : asiatique, italienne, méditerranéenne, etc.
- La gestion des allergies et intolérances alimentaires.
- La mise en place et le développement d'une offre de vente à l'emporter (take-away).
- Les conseils de cuisson pour optimiser la qualité des préparations.

Afin de s'adapter aux contraintes de temps des professionnels, les articles d'ALIGRO Academy sont également disponibles en version podcast. Ce format audio permet de s'informer tout en poursuivant ses activités quotidiennes. Les restaurateurs peuvent ainsi écouter les conseils et les contenus Academy pendant la préparation du service, en cuisine ou lors de leurs déplacements, sans devoir consacrer du temps supplémentaire à la lecture.

Des partenariats utiles et des conseils gratuits en présentiel

L'accompagnement des professionnels ne se limite pas aux contenus pratiques. Les clients PRO d'ALIGRO bénéficient également de différents partenariats à des conditions avantageuses, leur donnant accès à des solutions concrètes pour faciliter leur quotidien et développer leur activité.

Ces partenariats concernent notamment :

- La location de camions frigorifiques pour répondre aux besoins logistiques des professionnels.
- Une plateforme dédiée à l'emploi dans le secteur de la restauration, afin de faciliter le recrutement.
- Des solutions pour améliorer la visibilité en ligne et renforcer la présence numérique des établissements.

ALIGRO organise aussi périodiquement dans ses marchés des permanences de conseil gratuites et sans engagement. Les clients PRO peuvent ainsi venir spontanément poser leurs questions à des spécialistes et bénéficier de conseils personnalisés sur des problématiques liées à leur métier.

Parmi les thèmes abordés : marketing digital appliqué à la restauration, règles d'hygiène, gestion des conflits au sein du personnel, autorisations et exigences administratives, etc.

Avec ALIGRO Academy, ALIGRO affirme sa volonté d'être bien plus qu'un fournisseur : un véritable partenaire qui accompagne les professionnels dans leurs défis quotidiens et contribue activement au développement de leurs affaires.

ALIGRO

Plus de qualité pour votre argent.

ALIGRO, spécialiste de la gastronomie, est une entreprise familiale suisse indépendante, active depuis plus de 100 ans dans le commerce de gros. Avec ses 14 points de vente répartis en Suisse romande et en Suisse alémanique, ALIGRO est un partenaire privilégié de la gastronomie et un prestataire attractif pour les professionnels.

14 points de vente ALIGRO dans toute la Suisse

Genève – Chavannes-Renens – Sion – Matran – Berne – Pratteln – Emmen – Spreitenbach – Schlieren – Brüttisellen – Frauenfeld – Gossau SG – Rapperswil-Jona – Wangs-Sargans

ACADEMY



Pourquoi les cafés à chats boudent-ils Genève?

Les cafés à chats ont conquis Tokyo, Paris et New York, mais pas Genève. Pourquoi ce concept, qui séduit ailleurs, peine-t-il à trouver sa place dans la cité de Calvin?

ODILE HABEL



Tout commence en 1998, à Taipei. C'est là qu'ouvre *Cat Flower Garden,* considéré comme le premier café à chats au monde. Dans ce café au décor coloré, pensé comme un petit jardin, les clients dégustent leur boisson en profitant de la présence apaisante de chats, circulant entre les tables, libres de venir ou non à la rencontre des personnes. Le concept attire les habitants, mais aussi les touristes japonais, qui rapportent l'idée chez eux.

En 2004, Osaka accueille *Neko no Jikan,* le premier café à chats japonais, et très vite le nombre d'établissements se multiplie. En 2008, les médias japonais parlent déjà d'un véritable «cat café boom». Un succès qui s'explique notamment par les règlements locatifs des logements qui rendent difficile la possession d'un animal, mais aussi par la culture de l'*iyashi*, cette recherche de réconfort et d'apaisement face au stress du quotidien.

Mais les bars à chats ne s'arrêtent pas au pays du Soleil-Levant et, dès les années 2010, ils partent à la conquête de l'Europe avec, en 2011, le premier café à Saint-Pétersbourg, le *Respublika Koshek*, et en l'Amérique du Nord.

Un concept qui évolue

Mais en traversant l'Atlantique, le concept évolue. Alors qu'en Asie, les clients viennent simplement pour être en contact avec les petits félins, en Amérique du Nord, en revanche, s'ajoute désormais la notion d'adoption.

En avril 2014, New York accueille un premier café éphémère organisé par la marque Purina ONE en collaboration avec l'association North Shore Animal League America. Les visiteurs peuvent boire leur café en présence de 16 chats recueillis par un refuge, mais aussi les adopter. Quelques mois plus tard, à Montréal, *Le Café des Chats* est ouvert, devenant le premier café à chats d'Amérique du Nord avec des félins à adopter.

De Tokyo à Paris, de Madrid à Christchurch, les bars à chats, avec ou sans possibilité d'adoption, font le tour du monde.

À l'exception de la Suisse où le concept peine à s'implanter. Ce n'est, du reste, qu'en 2021 que le premier établissement, la *Casa del Gato*, est inauguré à Zurich avant de fermer ses portes cet été. Une décision qui, selon ses fondateurs, n'est pas due à des difficultés financières, mais à la fatigue liée à l'exploitation du café.

Les obstacles genevois

À Genève, le *Cats' P.l.ace*, imaginé à Carouge en 2015 puis relancé en ville en 2023, n'a pas abouti. Le projet de Daniela Agres-Eloy, bibliothécaire-traductrice, prévoyait d'accueillir des chats recueillis auprès de refuges, dans un espace associant café, librairie et galerie d'art. En 2015, le budget nécessaire était estimé à 200 000 francs, selon le magazine suisse alémanique *TierWelt*, et faisait l'objet d'un appel aux dons.

Huit ans plus tard, le projet était relancé avec un budget prévisionnel de 450 000 francs et une nouvelle campagne de financement participatif. Mais cette seconde tentative n'a pas davantage abouti.

La cité de Calvin serait-elle réfractaire aux félins? Non, mais ouvrir un café à chats ne s'improvise pas. La détention des félins dans ce type d'établissement est soumise à une autorisation du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV). Le service assimile cette activité à de la publicité au moyen d'animaux et exige le respect des règles de protection animale. L'aménagement est examiné au cas par cas. Les chats doivent notamment pouvoir se retirer à tout moment dans un espace calme, qui leur est réservé et auquel le public n'a pas accès. La personne responsable de la prise en charge des chats doit également être au bénéfice d'une attestation de compétences, conformément à l'ordonnance fédérale sur la protection des animaux.

À ces exigences s'ajoutent celles de l'hygiène alimentaire. En principe, les animaux ne sont pas admis dans les locaux où sont préparées ou manipulées des denrées alimentaires avec des exceptions toutefois pour les salles à manger, à condition qu'il n'y ait aucun risque de contamination. Autrement dit, il faut penser l'établissement dès sa conception en séparant clairement les différents espaces selon leur fonction. À Genève, où les loyers commerciaux sont élevés, cette nécessité de disposer de locaux suffisamment grands et adaptés pourrait constituer un frein supplémentaire.

Le principal obstacle semble plutôt lié au bien-être des chats

Valérie Derivaz, fondatrice de SOS Chats, reçoit chaque année deux ou trois demandes de personnes qui envisagent d'ouvrir un café à chats. «En ce qui nous concerne, nous ne mettrons pas de chats à disposition pour ce type de projet. C'est trop de stress pour eux, précise-t-elle. Du reste, tous les chats ne sont pas adaptés à de tels établissements, il faut en trouver qui soient suffisamment sociables et à l'aise avec le public.»

Pour qui voudrait se lancer à Genève, le chemin s'annonce semé d'embûches.

FAIRE VIVRE UN CAFÉ À CHATS

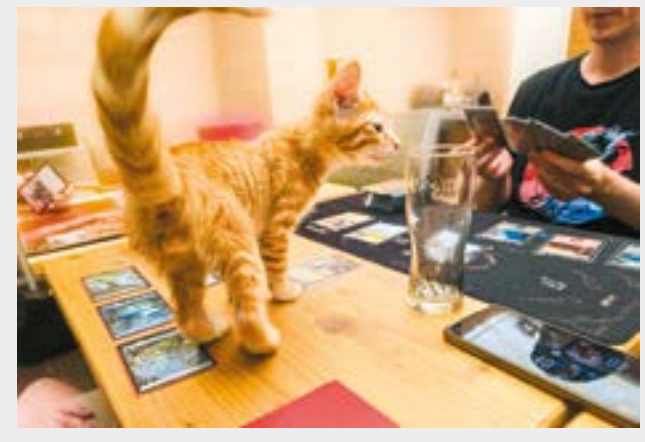
De l'autre côté de la frontière, à Annemasse, Michael Maniglier, ancien informaticien passé par la restauration, a ouvert en 2021 Féline idée, qui accueille neuf chats dont certains à adopter.

«C'est compliqué! On cumule les normes d'un restaurant et celles, en quelque sorte, d'un refuge. Il a fallu cinq ans pour monter le projet», résume-t-il.

La clientèle est au rendez-vous, surtout féminine, avec une moyenne d'âge entre 30 et 35 ans. Cependant si le concept plaît, il ne se traduit pas forcément par une hausse des consommations. «Ce sont plutôt des gens qui vont boire juste un café et qui vont passer l'après-midi. Certains essayent même de ne pas consommer.»

La présence des félins n'est pas non plus un argument pour augmenter le prix du café. «Le nôtre est légèrement plus élevé que la moyenne car nous privilégions la qualité. Le prix serait le même sans les chats.» Alors que ceux-ci coûtent. Michael Maniglier estime que les dépenses, entre nourriture, litière et frais vétérinaires, représentent entre 5 et 10% de son chiffre d'affaires mensuel.

Mais le concept demande surtout un réel investissement personnel. «On est 100% à leur disposition, ce qui a des répercussions sur la vie de famille et les vacances.»





La Brasserie Odéon

ÉTABLISSEMENT HISTORIQUE DE GENÈVE DEPUIS 1903, SITUÉ AU CŒUR DE LA VILLE, AU BOULEVARD DE SAINT-GEORGES, LA BRASSERIE ODÉON, FRAÎCHEMENT RÉNOVÉE, A ROUVERT SES PORTES EN AVRIL 2025 À L'INITIATIVE D'UN GROUPE D'INVESTISSEURS AU NOMBRE DESQUELS FIGURE RACHEL PERRIN QUI EN A PRIS LA DIRECTION. ISSUE DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GENÈVE, CETTE RESTAURATRICE AU RICHE PARCOURS PROFESSIONNEL S'EST DONNÉ POUR MISSION DE FAIRE DE SON RESTAURANT « UNE RÉFÉRENCE DU BIEN MANGER ET DU BIEN RECEVOIR ».

par Georges Pop

www.odeongeneve.ch

Pour y parvenir, à la fin de l'été, elle a remis les clés de sa cuisine à Valentin Pouzet. Attaché aux saveurs authentiques, ce jeune chef a démarré sa carrière au sein de la maison Verrot à Paris, l'un des plus réputés charcutiers-traiteurs de la capitale française, avant de rejoindre l'une des brigades du célèbre chef Daniel Boulud, considéré comme une figure majeure de la gastronomie française en Amérique du Nord et au Royaume-Uni

UNE BRASSERIE *« DEUX-POINTS ZÉRO »*

Comment Rachel Perrin caractérise-t-elle la cuisine de son établissement ? « Je dirais que c'est une cuisine de brasserie revisitée version 2.0… Plus moderne, plus légère et plus imaginative. Les plats de brasseries traditionnelles sont parfois perçus comme un peu lourds par certains clients. Ce n'est pas le cas ici… Nos recettes se veulent plus légères », nous a-t-elle confié.

Des plats emblématiques ? « Il est difficile de vous répondre, car nous changeons notre carte très régulièrement, avec des menus de saison midi et soir. Actuellement, par exemple, nous proposons un savoureux Saucisson brioché chicorée et pistache ; un Orzo, calamar et aïoli et un Tatin d'oignons, siphon au Mont-d'or et rampon. Et bien d'autres choses encore… »

PRIORITÉ ASSUMÉE AU « LOCAL »

En bon ambassadeur du terroir, l'Odéon se flatte d'utiliser des produits rigoureusement sélectionnés, issus dans une proportion de 80% de la région : Boucherie du Palais ; Léguriviera à Carouge, etc. La carte des vins, riche de 400 références suisses et étrangères, laisse une large place aux vignerons du canton : Domaine des Curiades ; Domaine des Pendus ; Domaine Laurent Villard ; Domaine Mermoud ; Caves de Genève, etc.


© DR

Le duo de l'Odéon : Valentin Pouzet et Rachel Perrin.

La brasserie emploie actuellement 3 personnes en cuisine et autant en salle. Elle dispose d'un salon privé pour 10 à 12 personnes, mais aussi d'une salle arrière pouvant accueillir jusqu'à 25 personnes. En privatisant la moitié du restaurant, il est possible de recevoir plus de 30 personnes pour des événements d'entreprise, des vernissages, des anniversaires, etc.

Êtes-vous satisfaite de la fréquentation, Madame la directrice ? « Disons que l'été a été particulièrement morose. Peut-être à cause de la canicule… Je ne sais pas ! Mais après, ça a bien redémarré. Nous sommes optimistes ! »



Annonces

MÉZIÈRES (VAUD)
À VENDRE
RESTAURANT BAR, TERRASSE
Restaurant de 50 places, terrasse de 30 places, cave, économat, salle de billard.
Proche de toutes commodités, parking à proximité.
Reprise du matériel: Fr. 150'000.–
Loyer: Fr. 3'300.– + charges.
Contact et information au 079 758 36 73

A REMETTRE
dès le 1er janvier 2027 un charmant
CAFÉ-RESTAURANT
situé à la Rue Centrale 91, au centre de Plan-Conthey.



Le local dispose d'une salle principale avec un bar, une salle à l'arrière avec fourneau à bois décoratif, une cuisine et deux WC séparés. Une cave en sous-sol est également à disposition. Une place de parc extérieure est à louer avec le café. Possibilité de louer un appartement dans l'immeuble.
Loyer mensuel CHF 1'600.–
+ CHF 300.– d'acompte de charges.



GASTROVAUD
Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE D'AUTOMNE DES DÉLÉGUÉS

Lundi 14 décembre à 15 h 00
GastroVaud, Av. Général-Guisan 42A (salles 30-31) à Pully

ORDRE DU JOUR

1. Introduction
2. Appel des délégués
3. Nomination des scrutateurs
4. Approbation du procès-verbal de l'assemblée générale de printemps des délégués du 11 mai 2026
5. Activités et actualités de la branche
6. Comité cantonal 2025-2030 :
   a. ratification d'une nouvelle membre
   b. changement La Belle Nuit
   c. dissolution AVESA
7. Budget GastroVaud 2027
   a. Présentation par M. Hans Haueter, trésorier cantonal
   b. Rapport de la Commission de gestion
   c. Adoption du budget 2027 et du budget d'investissement 2027
8. Pinte vaudoise 2.0 : état des lieux
9. Présentation Assises 2027
10. Proposition des sections et divers
11. Remerciements
12. Présentation des premiers résultats du sondage sur la restauration par Vaud Promotion

IMPRESSUM

Le Cafetier
Journal romand bi-mensuel fondé le 1er octobre 1893
132e 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 : Odile Habel 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

TRÉSORS DE NOS TERROIRS

LE CARDON ÉPINEUX GENEVOIS AOP

Tout comme l'artichaut, son cousin, avec lequel il partage certaines saveurs, le cardon genevois est originaire du bassin méditerranéen. Déjà connu des Grecs et des Romains, qui en consommaient les boutons des jeunes pousses ainsi que la moelle ou le cœur, qu'ils considéraient comme un mets de luxe, le cardon est arrivé dans la cité de Calvin dans le balluchon de cultivateurs huguenots venus du Midi de la France, au cours du XVIe siècle. Au fil du temps, les maraîchers genevois sélectionnèrent les meilleures plantes pour les reproduire.

La variété genevoise est une plante volumineuse, dont la hauteur atteint 1,5 m. Les côtes sont larges et pleines, les feuilles sont vert brillant sur le dessus alors que le dessous passe de l'argenté au blanc mat. Les nervures des feuilles du cardon, appelées «cardes» sont généralement blanchies avant d'être cuisinées, afin de les attendrir et de réduire leur amertume. La chair de cette plante reste à la fois ferme et croquante à la cuisson, tout en étant très peu filandreuse.



© Union Maraîchère de Genève

Le cardon épineux est sans conteste le légume le plus emblématique du terroir genevois. Il est inscrit au registre fédéral des appellations d'origine protégée (AOP) et des Indications géographiques (IGP), depuis 2003. Seule la variété locale, le «Cardon épineux argenté de Plainpalais» y trouve sa place. Premier légume suisse à décrocher une AOP, il doit son nom au lieu où il fut cultivé pour la première fois, lorsqu'il fut introduit dans le canton. La plaine de Plainpalais avait alors une vocation maraîchère.

«Actuellement, trois maraîchers genevois produisent notre cardon AOP : le domaine maraîcher du Centre de Lullier, Pierre Boehm à Confignon, ainsi que Georges Vuillot à Bardonnex», nous a précisé Léa Roguet, chargée de marketing à l'Union Maraîchère de Genève (UMG), une coopérative créée en 1949 pour réunir les cultivateurs locaux de légumes et de petits fruits. Ses membres assurent quelque 80% de la production genevoise. Traditionnellement plantés au printemps, les cardons frais sont disponibles dès le mois de novembre pour une durée limitée. Mais ils sont disponibles toute l'année en bocal ou en conserve, dans les magasins de l'UMG.

En gratin, le cardon fait traditionnellement partie de la table de Noël, accompagné de poulet ou de Longeole IGP. Mais il entre dans une grande variété de recettes.

GEORGES POP

//umg.ch/products/cardons

La restauration conquise par les jambons ibériques des frères Alcala

Nichés dans une bâtisse historique du XVIIIe siècle, dans le village de Vaumarcus, dans le canton de Neuchâtel, deux frères d'origine andalouse, Tomás et Eleuterio Alcala, se sont mis en tête d'élaborer des jambons haut de gamme de type ibérique, comme le Pata Negra et le Pata Blanca.

GEORGES POP

Bien leur en a pris : leur production est aujourd'hui destinée dans une proportion de 80% à la restauration et approvisionne les meilleures tables; celles, notamment, de plusieurs chefs étoilés, comme Georges Wenger, au Noirmont.

« Le jambon a toujours fait partie de notre vie. Lorsque nos parents sont arrivés en Suisse, dans les années 1960, ils n'ont pas trouvé le jambon cru qu'ils avaient l'habitude de déguster, comme beaucoup d'immigrés espagnols. Ils ont donc décidé de le faire eux-mêmes, pour la famille et pour quelques amis. C'est ainsi que tout a commencé », raconte Tomás, l'aîné des deux frères. Il précise : « Lorsque nos parents sont rentrés en Espagne, nous avons simplement pris le relais, d'abord en parallèle avec nos activités professionnelles puis le bouche-à-oreille aidant, désormais à plein temps. »

Changer de métier

« La transition fut assez rock'n'roll », raconte de son côté Eleuterio, en riant. « Nous avions nos propres métiers, l'un dans l'économie, l'autre dans la technique. Nous étions souvent en voyage, que ce soit du côté de Singapour ou de l'Amérique latine. Il devenait de plus en plus difficile de répondre à une demande en constante croissance… Nous avons donc décidé d'un commun accord de lâcher nos jobs. Mais il a fallu un peu de temps. »

Le shop de la petite entreprise, où les deux frères organisent régulièrement des dégustations, offre diverses spécialités, comme des chorizos, des terrines et encore des tapenades. Mais le produit phare des Alcala reste sans conteste le jambon ibérique. Le Pata Negra (patte noire) est exclusivement issu de porcs ibériques élevés en liberté et nourris de glands (bellotas) et d'herbes naturelles, durant les derniers mois de leur engraissement. Moins prestigieux, le Pata Blanca (patte blanche) est issu de porcs le plus souvent nourris aux céréales et aux fourrages.



Tomás et Eleuterio Alcala. © B.Python Switzerland

Un élevage au Portugal

« Pour notre Pata Negra, nous élevons des cochons noirs de l'Alhambra chez une amie franco-suisse qui possède un domaine au Portugal. Pour notre Pata Blanca, il existe suffisamment d'élevage de porcs ici, en Suisse. Mais nous sommes très attentifs à la qualité, donc très sélectifs », souligne Eleuterio. Le jambon des frères Alcala est disponible en tranches, mais aussi entier, désossé ou non. Les commandes peuvent aussi se faire en ligne. L'entreprise est particulièrement sollicitée avant les Fêtes de fin d'année.

www.lesfreresalcala.ch



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 Soral 93 - 1233 Bernex
T. +41 22 388 71 55
www.geneveterroir.ch

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

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

PAYEMENT

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

TRANSPORT

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

FRITEUSE

VALENTINE FABRIQUE SA
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

PRODUITS SURGELÉS

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

BIÈRE

AUSLÄNDISCHE BIERE AG
Talstrasse 84 - 4144 Arlesheim
T. +41 61 706 55 22
François Girod Ge-Ne-Ju
françois.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

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@swissgastrosolutions.ch
www.swissgastrosolutions.ch

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@gastroboucheriemolard.ch
www.boucheriemolard.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

GESTION

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

SALON

GOÛTS & TERROIRS
26E ÉDITION
2 AU 6 DÉCEMBRE 2026
5 000 produits du terroir à déguster
www.gouts-et-terroirs.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
www.shop.vac-star.com/fr

GEHRIG 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
www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

IMMOBILIER

REMI(COM)
T. 022 700 22 22
info@remicom.com
www.remicom.com

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

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

CAVIAR



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

VOTRE PRÉSENCE DANS NOTRE PAGE

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

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

Redevances et droits d'auteur dans la restauration en Suisse

Qui a le droit de vous facturer et comment déjouer les arnaques ?

SIMON BRANDT

Dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, la réception de courriers officiels et de factures liées aux redevances audiovisuelles ou aux droits d'auteur est une réalité administrative incontournable. Face à la multiplication des envois commerciaux trompeurs et des tentatives d'escroquerie, il est essentiel de distinguer les organismes légalement habilités à percevoir ces taxes de ceux qui n'en ont aucun droit.

En Suisse, la gestion collective des droits d'auteur dans la restauration est strictement encadrée par la Loi fédérale sur le droit d'auteur (LDA). Elle est centralisée à travers Swisscopyright, qui regroupe les cinq sociétés agréées par l'Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle (IPI) ayant le droit de percevoir des redevances légales de droits d'auteur : SUISA, ProLitteris, SWISSPERFORM, SSA et SUISSIMAGE.

SUISA (Musique). Elle gère les droits d'auteur des compositeurs, paroliers et éditeurs de musique. Pour un restaurant, c'est le guichet unique qui facture la diffusion de musique d'ambiance, les concerts et la télévision (en encaissant aussi pour les autres sociétés).

ProLitteris (Textes et images). Elle représente les écrivains, journalistes, photographes et artistes plasticiens. Elle facture directement aux entreprises un forfait annuel (Tarif commun 8) pour la photocopie, le scan ou le partage interne d'articles et d'images.

SWISSPERFORM (Droits voisins). Elle protège les interprètes (musiciens, acteurs), les producteurs de disques et les diffuseurs (radios, TV). Sa redevance s'applique dès qu'un restaurant diffuse de la musique enregistrée ou la télévision, mais elle est perçue directement par SUISA.

SUISSIMAGE (Cinéma et télévision). Elle gère les droits des créateurs et producteurs d'œuvres audiovisuelles (films, documentaires, émissions). Un restaurant la rémunère indirectement via la facture globale de SUISA s'il dispose d'un écran diffusant des chaînes TV ou des films.



SSA – Société Suisse des Auteurs (Arts de la scène et audiovisuel). Elle défend les auteurs d'œuvres dramatiques, théâtrales, chorégraphiques et d'humour. Elle intervient uniquement si le restaurant organise des spectacles vivants (stand-up, café-théâtre) ou projette certaines œuvres audiovisuelles.

En résumé, dans le secteur de la restauration, les exploitants doivent principalement s'acquitter de redevances auprès de SUISA pour la diffusion de musique et de télévision, ainsi qu'auprès de ProLitteris pour la reproduction de textes et d'images. Pour ce qui est de SUISA, les membres de GastroSuisse (et donc de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève) bénéficient d'ailleurs d'une réduction de 10% sur les redevances SUISA pour le tarif TC H.

Toute demande de paiement émanant d'un autre organisme au titre d'une « taxe de droit d'auteur » ou d'une inscription à un registre privé constitue une démarche commerciale facultative, voire une tentative d'escroquerie.

Vous pouvez les signaler auprès du Secrétariat d'État à l'économie (SECO) : https://www.seco.admin.ch/fr/arnaques-a-l-annuaire.

Scanner et retrouver toutes les informations



La «résurrection» du mythique Hôtel Pattus

Jadis établissement historique des bords du lac de Neuchâtel, à St-Aubin, l'Hôtel Pattus est de retour. Cet ancien relais de diligence était, avant sa disparition, un lieu de séjour très couru.

GEORGES POP

L'aventure avait commencé au début du XVIIe siècle avec la création d'une halte, appelée Pattus, sur la route entre Yverdon et Neuchâtel. Les chevaux y étaient changés et les voyageurs pouvaient s'y reposer et se restaurer. Au fil du temps, cet ancien relais se transforma en hôtel-restaurant baptisé « Chez Pattus », véritable institution et lieu emblématique du littoral neuchâtelois

En 1991, le vénérable bâtiment fut réduit en cendres par un incendie. Dix ans plus tard, sur le site du sinistre, un complexe immobilier fut bâti comprenant un nouvel établissement, l'hôtel Port-Conty, dont le propriétaire a fait faillite l'année dernière. Racheté par le groupe Campus Hospitalité Group, c'est sous le nom de son époque glorieuse, Le Pattus, que le nouvel hôtel, rénové, a rouvert ses portes, en juillet dernier. À la grande satisfaction de la commune, mais aussi de ses habitants qui y ont gagné un nouvel espace de restauration.

Un démarrage sur les chapeaux de roue

« Nous avons été heureux de constater que, dès notre ouverture, la clientèle a tout de suite été au rendez-vous. Ce fut très encourageant ! », nous a confié Antoine Embrechts, 33 ans, le jeune directeur de l'établissement. Il précise : « C'est mon premier poste de directeur et j'en suis particulièrement heureux. C'est très motivant ! » Originaire de Belgique, ce diplômé en Management du Tourisme et des Loisirs de la Haute École Charlemagne de Liège a occupé divers postes dans des établissements hôteliers de son pays d'origine ainsi qu'en France, avant de venir en Suisse.





Antoine Embrechts, le jeune directeur de l'Hôtel Pattus. Photos : © pattushotel.ch

« En juillet, août et septembre, nous avons accueilli beaucoup de clients, notamment de Suisse alémanique, mais aussi de France et de Belgique, essentiellement des touristes. À partir du mois d'octobre, et pour la saison d'hiver, nous comptons davantage sur une clientèle d'affaires. Nous sommes très bien équipés pour des séminaires et avons conclu des accords d'hébergement avec certaines entreprises de la région », explique-t-il.

Des saveurs méditerranéennes

Dans leur environnement lacustre, les trois bâtiments de l'établissement offrent des chambres en catégorie standard ou « Rivière », côté jardin, ainsi que des suites, certaines pratiquement « les pieds dans l'eau ». La Maison Rivia, le restaurant de l'hôtel, ouvert sur le large grâce à sa grande baie vitrée et, à la belle saison, sa vaste terrasse, propose une cuisine méditerranéenne, ainsi que des produits du lac.

Le Campus Hospitality Group, qui a repris l'établissement et lui a rendu son nom historique, est une structure active dans l'hôtellerie et la restauration. Basée à Bulle, dans le canton de Fribourg, elle est dirigée par la famille Perrottet et gère, notamment, trois campings, deux hôtels (l'Hotel Pattus, à St-Aubin et l'Alpha Hotel à Fribourg) ainsi que différents bars.

www.pattushotel.ch

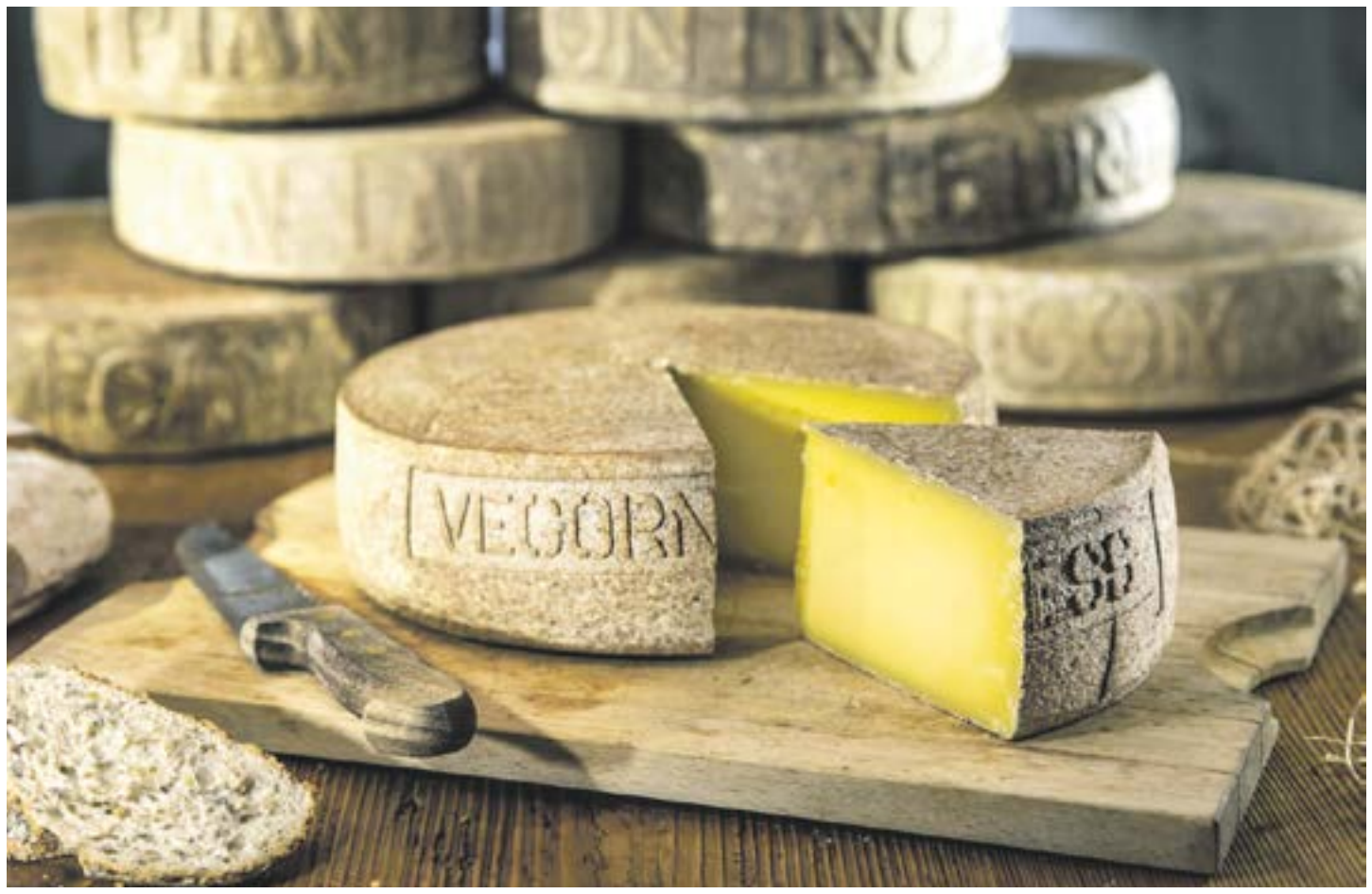
PUBLIREPORTAGE

DES ALPAGES TESSINOIS AUX PODIUMS INTERNATIONAUX

De Fribourg à Córdoba en passant par Stans, le Formaggio d'Alpe Ticinese AOP a brillé à l'automne 2026. À Mezzovico, la cave d'affinage de Cetra Alimentari SA révèle le caractère des meules de sa sélection Premium.

Fabriqué au lait cru durant l'estivage, le fromage d'alpage tessinois AOP doit la diversité de ses saveurs aux pâturages et au savoir-faire propre à chaque alpage. Pour la sélection Premium, les meilleures meules poursuivent leur maturation dans la cave à microclimat maîtrisé de Cetra Alimentari SA. Retournées et soignées chaque semaine, elles y développent les arômes de leur terroir. Au cœur du projet de développement régional Eccellenze Alpestri, cette cave valorise le travail des familles d'alpage et soutient l'économie alpestre tessinoise.

À Stans, le fromage de l'Alpe Fortunei, élaboré par Danilo Peter et affiné par Cetra, a décroché l'or et le Prix d'Excellence de la catégorie des produits laitiers au concours ALP'26. Sa pâte fine, ses arômes alpins et sa longueur en bouche l'ont distingué parmi 150 produits. Les fromages affinés par Cetra y ont remporté huit médailles.



Aux Swiss Cheese Awards de Fribourg, le fromage de l'Alpe Manegorio a remporté sa catégorie. Aux World Cheese Awards de Córdoba, les fromages d'alpage affinés par Cetra ont récolté dix médailles, dont l'or pour Croce Lucomagno. La fromagerie de démonstration du Gothard, à Airolo, y a ajouté trois médailles pour ses spécialités.

Sur un plateau de dégustation, goûtez côte à côte deux fromages d'alpages différents. C'est ainsi que s'apprécie toute la diversité du Tessin alpin.

www.cetra.ch

ALORS, ÇA VA ?



Julien et Nico (associé) de Street Cellar.

STREET CELLAR
Quartier du Flon, Lausanne
www.streetcellar.ch

JULIEN, STREET CELLAR : « LA PASSION EST TOUJOURS À 9, MAIS LA SÉRÉNITÉ PLUTÔT À 3 ! »

À LAUSANNE, STREET CELLAR BOUSCULE LES CODES DU VIN AVEC UN CONCEPT QUI PRIVILÉGIE LA DÉCOUVERTE, LA CONVIVIALITÉ ET LE SERVICE À LA TIREUSE. ENTRE HAUSSE DES CHARGES, NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS ET NÉCESSITÉ DE SE RÉINVENTER, JULIEN PARTAGE SON REGARD SUR UNE PROFESSION SOUS PRESSION, MAIS QUI NE MANQUE NI D'IDÉES NI D'ÉNERGIE.

ALORS JULIEN, COMMENT ÇA VA ?

Ça va ! Avec beaucoup d'énergie et quelques cheveux blancs en plus ! La restauration reste un métier exigeant, et rien n'est jamais acquis. Chez STREET CELLAR, on continue de faire évoluer notre concept, avec cette envie de proposer de bons produits, une vraie expérience et surtout des moments de convivialité.

SI TU DEVAIS DONNER UNE NOTE AU MORAL DE LA PROFESSION AUJOURD'HUI, CE SERAIT COMBIEN SUR 10 ?

Je dirais 6/10, sans prétendre parler au nom de mes confrères. La passion est toujours à 9, mais la sérénité plutôt à 3 ! Les charges augmentent, les clients font davantage attention à leurs dépenses et les marges sont sous pression. Mais je reste convaincu qu'il y a de belles choses à faire pour ceux qui savent se remettre en question.

QUEL EST AUJOURD'HUI LE PLUS GRAND DÉFI POUR UN RESTAURATEUR ?

Réussir à concilier qualité, accessibilité et rentabilité. On veut bien payer nos équipes, travailler avec de bons producteurs et offrir des prix cohérents à nos clients. Mais l'équation devient de plus en plus compliquée. Le défi, c'est de ne pas devoir sacrifier l'un pour sauver l'autre.

AS-TU LE SENTIMENT QUE LES ATTENTES DES CLIENTS ONT CHANGÉ ?

Oui, j'ai le sentiment que les gens ne sortent plus simplement par habitude. Ils veulent une bonne raison de sortir : de la qualité, une ambiance, une expérience qui a du sens. Et dans un contexte parfois un peu morose, je pense qu'ils ont aussi besoin qu'on leur change les idées, qu'on leur donne le sourire et qu'on leur fasse oublier le quotidien le temps d'un moment.

Avec le vin, par exemple, on essaie de casser les codes : goûter, découvrir, échanger, sans avoir besoin d'être un expert pour apprécier un bon canon.

ON PARLE BEAUCOUP DE RÉINVENTER LA RESTAURATION. CONCRÈTEMENT, COMMENT CELA SE TRADUIT-IL CHEZ STREET CELLAR ?

Je pense qu'on a énormément à gagner en osant repenser certaines habitudes. Chez STREET CELLAR, par exemple, on a choisi de travailler la majeure partie de nos vins en fûts, directement avec les vignerons, et de les servir à la tireuse.

C'est une autre manière de travailler : moins de bouteilles et de manipulations, une bonne maîtrise de la conservation et un service plus flexible. Tout en gardant l'essentiel : de vrais bons vins et ceux qui les font.

SI TU POUVAIS CHANGER UNE CHOSE POUR FACILITER LA VIE DES RESTAURATEURS, CE SERAIT QUOI ?

Même si notre terrain de jeu est aujourd'hui Lausanne (et pas encore Genève !), je pense que le constat est assez similaire à l'échelle romande.

Il faut redonner un peu d'air et de liberté à ceux qui entreprennent : simplifier les démarches administratives, alléger certaines contraintes et laisser davantage de souplesse pour faire évoluer nos établissements et nos concepts.

Notre métier évolue, les attentes des clients aussi. On nous demande constamment de nous réinventer, mais encore faut-il nous donner les moyens de le faire !

ET POUR TERMINER SUR UNE NOTE POSITIVE, QU'EST-CE QUI TE DONNE ENCORE CONFIANCE DANS L'AVENIR DE LA RESTAURATION ?

Les gens auront toujours envie de se retrouver, de partager une bonne assiette, de découvrir un vin et de passer un bon moment ensemble. On peut digitaliser beaucoup de choses, mais pas ça !

Et je vois une nouvelle génération de restaurateurs et de producteurs qui a envie de faire bouger les lignes. Ça me donne beaucoup d'espoir pour la suite.

PROPOS RECUEILLIS PAR SANDRINE PALLY

LE BAROMÈTRE

MÉTÉO DU MOMENT :
☑ Éclaircies

LA RESTAURATION GENEVOISE DANS 12 MOIS :
☑ Optimiste

ÊTRE RESTAURATEUR À LAUSANNE AUJOURD'HUI : ★★★☆☆

SI C'ÉTAIT À REFAIRE :
☑ Je resigne demain



Les milliards indûment empochés par Booking.com dans le viseur des hôteliers

La bataille judiciaire qui oppose des milliers d'hôteliers en Europe, notamment en Suisse, à Booking.com peut désormais commencer. L'action collective contre le site de réservation, avec la liste définitive des plaignants, a été déposée en ce mois de novembre devant le tribunal de district d'Amsterdam, siège social de la plateforme mise en cause.

GEORGES POP

Au total, ce sont 18 135 établissements, dont environ 800 établissements suisses avec, dans leur cas, le soutien des faitières HotellerieSuisse et GastroSuisse, qui exigent des dommages-intérêts à la plateforme Booking.com, accusée d'avoir imposé aux hôteliers, pendant des années, des dispositions anticoncurrentielles. Le préjudice est estimé à plusieurs milliards d'euros à l'échelle du continent.

Le droit suisse et européen

La plainte porte sur les clauses de parité exigées par la plateforme entre 2004 et 2024. Elles interdisaient aux hôteliers d'offrir des chambres à des prix inférieurs sur d'autres plateformes, ou sur leur propre site, que sur Booking.com. En Suisse, la loi interdit de telles clauses depuis le 1er décembre 2022. La Cour de justice de l'UE les a également bannies dans un arrêt rendu le 19 septembre 2024.

Les frais de la procédure sont et seront intégralement pris en charge, même en cas d'échec, par un organisme spécialisé dans le financement de litiges, par l'intermédiaire de la fondation *Stichting Hotel Claims Alliance (SHCA)*. Cette fondation de droit néerlandais, à but non-lucratif, a été créée pour mener à bien cette action, à l'initiative de l'ensemble du secteur hôtelier européen, suisse inclus.

« La forte participation (des hôteliers) montre l'insatisfaction de nombreux établissements vis-à-vis des conditions générales des plateformes de réservation », estime, dans un communiqué, Christian Hürlimann, directeur d'HotellerieSuisse. Selon lui, « De nombreux hôtels dépendent de ces plateformes pour leur visibilité, mais n'ont guère d'influence sur leurs conditions générales. Avec l'action collective, la branche s'engage rétroactivement contre les pratiques qui provoquent des distorsions du marché. »

La crainte de représailles

Les hôteliers plaignants que nous sommes parvenus à contacter souhaitent rester anonymes. Ils craignent en effet de possibles représailles commerciales de la part de la plateforme dont ils dépendent toujours pour gagner un nombre non négligeable de clients. Ils se déclarent cependant satisfaits de la tournure des



évènements, même s'ils craignent une longue attente avant une issue définitive, compte-tenu des voies de recours.

La direction de Booking.com, de son côté, rejette les accusations des hôteliers. Avec ses avocats, elle soutient, notamment, que l'évaluation des clauses de parité et des règles de concurrence doit s'apprécier au cas par cas. Bref, la bataille judiciaire s'annonce ardue.

En cas de condamnation, la plateforme joue-t-elle sa survie ? Pas vraiment ! Sur l'ensemble de l'année 2025, le groupe américain Booking Holdings (ex- Priceline.com) qui a racheté Booking.com en 2005 pour 133 millions de dollars, a généré quelque 27 milliards de dollars de chiffre d'affaires et 5,4 milliards de dollars de bénéfice net, en 2025. Même si les hôteliers devaient récupérer 30%, voire plus, du total des commissions versées entre 2004 et 2024, la pérennité de la plateforme ne serait pas menacée.

Pas d'intérêts «punitifs»

Cela s'explique aussi par le fait que le droit néerlandais et européen - qui encadre la procédure à Amsterdam – ne prévoit pas de dommages-intérêts « punitifs » comme aux États-Unis. Le tribunal ne peut donc pas condamner le site de réservation à payer plus que le préjudice subi par les hôteliers.

La première audience du procès des hôteliers contre Booking.com devant le tribunal de district d'Amsterdam est attendue en 2027, sans date précise encore annoncée.

Le site de la fondation Stichting Hotel Claims Alliance (SHCA).

www.mybookingclaim.com

