



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch Hebdo • N°26 • 18 septembre 2015



Genève

L'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) fête ses 20 ans



De gr. à dr.: John Schmalz, président de l'Opage; Jean-Luc Piguet, vice-président de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève; Luc Barthassat, conseiller d'Etat; Denis Beausoleil, directeur. / © AGIR

Producteurs et partenaires se sont retrouvés le jeudi 3 septembre dernier pour célébrer les 20 ans de l'OPAGE à la Maison du Terroir à Lully. Présent à la fête, le Conseiller d'Etat Luc Barthassat soulignait dans son allocution la belle réussite de l'Office grâce, en particulier, aux 235 exploitations productrices. Une réussite qui porte un nom: le label Genève Région - Terre Avenir (GRTA), porté par plus de 500 produits. Le Président de l'Opage, John Schmalz, rappelait d'ailleurs que Genève avait été le premier canton suisse à avoir mis en place un label cantonal de production locale.

Parmi les quelque 130 invités réunis à la Maison du Terroir, Jean-Luc Piguet, vice-président de la Société des cafetiers, restaurateurs, hôteliers de Genève, (SCRHG) laquelle entretient depuis toujours des liens étroits avec l'Office, Brigitte Rosset, comédienne, marraine du millésime genevois 2014

ou encore Philippe Bardet, directeur de l'interprofession du Gruyère qui présentait un tour d'horizon de la promotion du Gruyère AOP.

Un long chemin parcouru

John Schmalz, président de l'Opage, revenait dans son discours sur le chemin parcouru durant ces 20 ans, à commencer par la création de l'office en 1995 avec AgriGenève, les producteurs genevois et le soutien de nombreuses personnalités des milieux agricoles et politiques. La votation en 2004 de la loi sur la promotion de l'agriculture qui offrait plus de moyens à l'Office a ensuite permis la création de la Maison du terroir à Lully, qui permet l'organisation de cours tout au long de l'année et d'accueillir des soirées d'entreprises ou des séminaires. Le bâtiment abrite en outre les activités techniques et expérimentales de la ferme viticole du domaine de la République et canton de Genève, où sont présentés et vendus les différents crus de la cave de l'Etat. La signature en 2009, d'un contrat quadriennal

avec l'Etat, propriétaire du label Genève région Terre Avenir (GRTA) favorise la notoriété de celui-ci puisqu'identifié par 25 % des consommateurs en 2006, il est aujourd'hui reconnu par plus de la moitié d'entre eux. Pour parvenir à ce résultat, de nombreux moyens ont été mis en œuvre, notamment à travers les médias, salons et expositions, campagnes de publicité ou encore les cours du terroir avec toujours comme message essentiel, ainsi que l'a souligné le président: «Chaque produit de qualité de notre canton est le résultat d'un travail et du savoir-faire d'une personnalité, agriculteur ou agricultrice».

John Schmalz concluait son intervention en saluant l'investissement sans faille du directeur de l'office, Denis Beausoleil et de son équipe et soulignait combien tous les intervenants qui œuvrent à la cause des produits genevois peuvent être fiers que Genève ait été le premier canton suisse à avoir son label cantonal de production locale.

Frédéric Finot



Genève

Cours des Cafetiers: un excellent taux de réussite

> Page 2



Fribourg

La moutarde de Bénichon

> Page 3



Dossier

Café, Thé et Chocolat

> Pages 9 à 12

VU pour vous

Quand le caviar rencontre la BD suisse

Le 24 septembre, à la Marmite Food Lab, à Zurich, le public pourra découvrir, lors d'un flying lunch informel, les toutes dernières créations de la manufacture de la Maison tropicale de Frutigen, dont les filets d'esturgeon et le caviar de l'Oberland bernois. Par ailleurs, en collaboration avec le célèbre artiste d'outre-Sarine Ted Scapa, auteur de livres pour enfants et de bandes-dessinées, sera présentée la deuxième édition CaviArt, de Oona, le véritable caviar des Alpes bernoises. Découvrez comment le thème du caviar a inspiré l'univers de la BD.

Nathalie Brignoli

PUBLICITE

une exclusivité pour cet automne.

silvermat



DE GOUDALE, GRAND CRU, HOUBLONS CITRA ET AMARILLO, BIÈRE BLONDE A L'ANCIENNE.

(en verre perdu 75 cl, bière forte Alc. 7,9%)

commandes au : 022 716 19 20 et info@silvermat.ch



scannez ce code et suivez le grand concours en or de Goudale.





Recette



© DR

Gratin de poireaux jambon gruyère

Ingrédients (par portion):

- 2 blancs de poireau
- 50 g de gruyère râpé
- 25 g de beurre
- 50 g de farine
- 25 cl de lait
- Sel, poivre
- 2 tranches de jambon blanc

Préparation

Faire une sauce béchamel.

Cuire les blancs de poireaux 20 minutes puis les égoutter.

Beurrer un plat allant au four, y déposer une tranche de jambon avec sur un côté le blanc de poireau et l'enrouler de jambon.

Répéter l'opération autant de fois qu'il y a de jambon et de blancs de poireau. Une fois le plat garni, verser la béchamel, parsemer de gruyère et mettre au four 30 minutes à 210°.

Ajouter 1 ou 2 pommes de terre coupées en deux.



Des lames en acier chirurgical. / © DR

Consommation

Une nouvelle gamme de couteaux à steaks

La marque Sknife produit essentiellement des couteaux innovants de grande qualité conçus en coopération étroite avec les spécialistes du couteau en Suisse et la haute gastronomie. Forgées dans la région d'Emmental, les lames sont ensuite montées à Bâle par le forgeron Hansjörg Kilchenmann qui les équipe d'un manche ergonomique qui leur assure un design moderne et fonctionnel.

Adaptés aux besoins des chefs de cuisine, Sknife propose une large gamme de couteaux de découpe ainsi que de nombreux accessoires tels que des protections de lames, des mallettes en cuir ou encore des planches à découper et des blocs porte-couteaux. Jusqu'à présent, manquait à la collection, un

couteau à steak qui réponde à la demande des amateurs comme des professionnels. Michael Bach, spécialiste en couteaux y a remédié et propose dorénavant un produit innovant dont la lame en acier chirurgical offre une résistance à la corrosion quatre fois plus élevée qu'un modèle classique.

Un design moderne

Hormis ses qualités de coupe très performantes, l'esthétique de ce nouveau modèle a été particulièrement soignée. La transition entre le manche et la lame est très fluide et offre une coupe ergonomique et une apparence moderne à ce très bel objet. Le modèle est disponible soit avec un manche en noyer soit en frêne teint en noir, tandis qu'une version couteau à fromage sera proposée très prochainement.

Michel Bagard

Biblio-gastro

Par N.B.

Petite histoire de l'alimentation en Suisse

Ce livre est une invitation, pour tous les curieux passionnés d'alimentation, à s'interroger et découvrir l'histoire de l'alimentation humaine et celle de la Suisse en particulier. Cette aventure témoigne d'une évolution pragmatique oscillant entre plaisir et nécessité, disette et abondance, ressources et savoir-faire. La cuisine et les coutumes alimentaires sont des témoins historiques et sociaux qui révèlent la dimension culturelle du repas dont notre patrimoine culinaire, d'inspiration romande, est issu.



Petite histoire de l'alimentation en Suisse,
Yvan Schneider, paru aux Editions Loisirs et pédagogie

Alimentation les nouveaux choix

Notre alimentation devrait respecter des critères de base: respect de sa santé, proximité des aliments, diversité, prix équitable pour les producteurs et production respectueuse de l'environnement. Tel est l'enjeu d'une alimentation consciente et cohérente. L'évolution est en cours: manger sain, bio, équitable, consommer local sont devenus les nouveaux impératifs de l'alimentation responsable et des nouveaux choix alimentaires. Une vue d'ensemble pour les consommateurs, pour les aider à faire les bons choix de produits.

Alimentation les nouveaux choix,
René Longet, paru aux Editions Jouvence

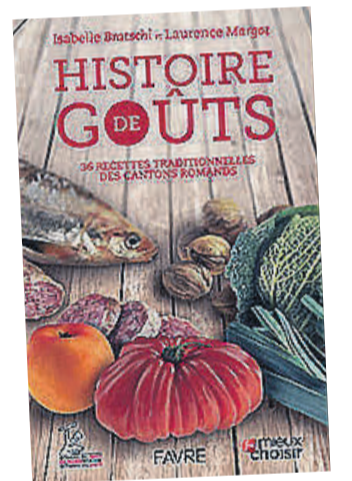


Histoire de Goûts

La semaine du goût, depuis plus de dix ans, cherche à sauvegarder et à partager les valeurs culinaires de notre pays, pour transmettre à la jeune génération l'importance du bien manger. Ce livre-guide vous fait découvrir des recettes ancestrales, des plats de nos grands-mères, avec de précieux conseils de grands chefs. Un livre qui propose des plats traditionnels remis au goût du jour, avec conseils diététiques et indications de budget.

A mettre entre toutes les mains.

Histoire de Goûts, Isabelle Bratschi et Laurence Margot, guide paru aux Editions Favre



Dans la cuisine de Chloé

125 recettes de vos plats préférés à la sauce végane. Bienvenue dans la cuisine de Chloé Coscarelli! Le nouveau visage de la cuisine végane vous y accueille avec fraîcheur, enthousiasme et une succession de plats, tous plus beaux et succulents les uns que les autres. À peine installé, l'apéro vous est servi: sushis avocats hiitake, samoussas sauce coriandre et wontons sauce moutarde-abricot. Votre estomac tombera sous le charme. Le véganisme est encore nouveau pour vous? Pas de souci, Chloé, épaulée par le Dr Neal D. Barnard, vous expliquera avec clarté comment obtenir, avec un régime végétal, les valeurs nutritives essentielles ainsi que leurs bienfaits.

Dans la cuisine de Chloé, par Chloé Coscarelli, Ed. L'Age d'Homme, nouvelle édition 2015



Retrouvez **Le Cafetier** chaque semaine
sur **www.lecafetier.ch**