



# 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°21 • 10 juin 2016



Jura

## Assemblée générale de GastroJura: le marché concurrentiel soude les métiers de bouche



### Genève

La Cave de Genève  
retravaille ses gammes

> Page 3



### Jura

Coup de chapeau à  
Jean-Marc Soldati

> Page 4



### Genève

Prodega / Transgourmet  
séduit

> La Der



Yves Rondez, président GastroJura. / © DR

**L'assemblée générale de GastroJura s'est tenue le 31 mai dernier. Elle reflète des aspects très différents liés à l'offre de restauration et aux changements nets de comportement des consommateurs. Bouchers, boulangers et autres partenaires de la restauration resserrent leurs liens pour s'adapter au marché du 21<sup>e</sup> siècle.**

**L**e président Yves Rondez, reconduit pour la 17<sup>e</sup> année, a présenté son bilan 2015. Il relate en bref les activités de ses commissions, dont le comité in corpore a été reconduit pour quatre ans.

#### Tourisme et terroir mis en avant

Eric Serda, (commission Tourisme) a évoqué le «Concours de la plus belle terrasse», en collaboration avec Jura Tourisme, qui a rassemblé 5000 votes du public soumis au jury. Le succès de cette première lui vaut d'être relancée du 1<sup>er</sup> juin jusqu'au 31 août, avec des résultats en automne.

Responsable de la commission Professionnelle, Alain Joliat, a présenté les cours inter-entreprises, 10 jours où les apprentis des trois années œuvrent à l'école professionnelle sur des sujets théoriques et pratiques.

Une belle collaboration également avec la Fondation Rurale Interprofessionnelle pour la promotion des produits du terroir. GastroJura et son pendant à Bâle Campagne ont organisé ensemble les premiers échanges d'apprentis. Durant une journée d'école ordinaire, les étudiants reçoivent un enseignement théorique et sur les produits, puis les préparent pour une

dégustation conviviale. L'enjeu principal est l'obligation de parler la 2<sup>e</sup> langue nationale principale. L'exercice sera renouvelé sur cinq jours en 2017 avec les maîtres d'apprentissage.

Le cours de cafetier, géré par Philippe Fleury, compte aujourd'hui deux volées de 25 participants pour satisfaire la forte demande. «On note un taux de mutations de 30-35% des établissements, dû au changement de gestionnaire ou de propriétaire dans notre canton», indique Yves Rondez.

Dans son exposé, Laura De Falco a rendu les restaurateurs attentifs à la transparence pour les clients intolérants au gluten, un sujet passionnant. Si le cas se présente plus souvent en agglomération, les exploitants doivent être conscients des répercussions que cela peut engendrer.

#### Restauration traditionnelle en déclin

Dans son rapport, le président Yves Rondez a présenté une statistique de GastroSuisse portant sur les nouveaux comportements d'achat des consommateurs entre la restauration traditionnelle, les *fast foods* et *take aways*, et les cantines et restaurants d'entreprise. L'évolution entre 2005 et 2014 montre que les habitudes d'alimentation durant la pause de midi se dirigent clairement vers la restauration à l'emporter.

François Gessler, membre du Conseil GastroSuisse de GastroSuisse a ensuite présenté les salutations de l'organe faïtier et sa participation à la prochaine initiative populaire «Stop à l'îlot de cherté», qui vise à palier l'écart de prix de la Suisse avec les pays limitrophes. La récolte de signatures débutera en août.

Sandy Métrailler



### Estavayer-le-Lac fêtera la lutte en août

Quelle manifestation sportive, vieille de 121 ans, n'a lieu que tous les trois ans? Il s'agit la fête fédérale de la lutte et des jeux alpestres, une des plus grandes fêtes de lutte traditionnelle au monde, qui aura lieu cette année à Estavayer-le-Lac (Fribourg) du 26 au 28 août 2016. De nombreux visiteurs vont se presser cette année encore dans l'arène. Une vraie fête populaire agrémentée de yodel et de musique populaire aura lieu autour de l'arène de lutte. La lutte et le couronnement du roi de la lutte seront au cœur de cette fête. Les hornussiens et les lanceurs de pierre combattront également dans leurs disciplines sportives respectives, faisant de cette manifestation un événement inoubliable. L'accès à la place de fête est libre et gratuit pour tous les visiteurs. Un billet est par contre nécessaire pour accéder à l'arène de lutte réunissant environ 50 000 spectateurs.

N.B.

PUBLICITE

**PRICE RALLYE**  
Actions valables du 13-18.6.2016  
www.transgourmet.ch  
PRODEGA GROWA



les  
bonnes  
affaires

50  
Jouez  
aussi  
avec  
Fust

**Fust**  
Et ça fonctionne.

**Grand choix d'appareils professionnels dans votre succursale Fust**

**FUST: votre partenaire pour consultation, livraison, montage et service des appareils gastro!**

**NOVAMATIC**  
**Cave à vin VINOCAVE 6**  
• H/U/P: 37 x 25 x 51.5 cm No art. 203031

**bamiX**  
**Mixeur GASTRO 350**  
• Profondeur de 35 cm, pour quantités jusqu'à 30 litres No art. 600555

**NOVAMATIC**  
**Machines à glaçons ICE BULL**  
• Capacité journalière jusqu'à 20 kg No art. 107875

**KIBERNETIK**  
**Réfrigérateur à boissons Bernardi 108 GS**  
• Contenance 108 litres No art. 107893

**Electrolux**  
**Lave-verres EUCAI WT2 (LP/FMWP)**  
• Corbeille 400 x 400 mm No art. 198106

**NOVAMATIC**  
**Trancheuse S 220**  
• Incl. aiguiser No art. 670209

**LIEBHERR**  
**Réfrigérateur FKV 4140**  
• Température +1°C jusqu'à +15°C • Verrouillable No art. 197950

**jura**  
**Machine à café automatique IMPRESSA XS9 Classic**  
• Jusqu'à 60 tasses de café par jour No art. 540889

Emplacement de nos 160 succursales: 0848 559 111 ou [www.fust.ch](http://www.fust.ch)

Réparation et remplacement immédiat d'appareils 0848 559 111  
Prix sans TVA 8% + TAR incl.

• Garantie de prix bas de 5 jours  
• Toujours des modèles d'exposition et occasions  
(Détails [www.fust.ch](http://www.fust.ch))

Profitez de la possibilité de location!  
\*Durée min. de location 3 mois

**DES SUPERPOINTS POUR DE SUPER AVANTAGES.**  
[www.supercard.ch](http://www.supercard.ch)

**LIGNE DU DROIT  
DU TRAVAIL  
POUR LA SUISSE  
ROMANDE**

du lundi au vendredi

de 8h30 à 11h30

M. J.-L. PIGUET

Tél. 022.329.01.01

Fax. 022.329.01.11

**restorex.ch**  
CUISES PROFESSIONNELLES SA

Validité du 09 au 18 Juin 2016

**Trancheuse à viande 275 G**  
Dimensions : 63 x 46 x 45 cm  
gravité à 45°  
diamètre de la lame : 27.5 cm  
course du chariot : 27 cm  
régulation de la coupe : 13 cm  
capacité de coupe : Ø 19 cm / 18 x 25 cm  
raccordement : 230 V-240 W  
Garantie : 2 ans

**Fr 1590.Ht**

**Fr 1350.ht**  
TVA 8 % non incluse

**Zone commerciale de Conthey**  
28 rue des Rottes, 1694 Conthey Tél 027 203 81 61

**Immeuble Apollo, 3 av des baumettes**  
1020 Renens / Crissier Tél: 021 632 85 11

**Hôtel Restaurant Les Rangiers**

**A louer :**

Hôtel-Restaurant des Rangiers, situé au sommet du Col des Rangiers, Commune de la Baroche (Jura), à 15 km de Delémont et de Porrentruy  
Salle pour banquet – Terrasse – Parking – Hôtel de 10 chambres  
Logement de fonction – Rendez-vous des motards  
Loyer : Fr 4'200.-/mois. Date d'entrée : à convenir.  
Renseignements : Bourgeoisie de Boécourt-Séprais, Bout-Dessus 51C, 2856 Boécourt (JU), Tél. 032 426 56 07  
[www.bourgeoisieboecourt.ch](http://www.bourgeoisieboecourt.ch) - [info@bourgeoisieboecourt.ch](mailto:info@bourgeoisieboecourt.ch)

**Impressum**

Hebdomadaire fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893. Journal romand – 123<sup>e</sup> année – Paraît le vendredi.

**Rédaction Le Cafetier:**  
CP 5811, 1211 Genève II  
tél. 022 329 97 46 - fax 022 320 40 25  
E-mail: [journal@scrhg.ch](mailto:journal@scrhg.ch)

**Rédactrice en chef:** Myriam Marquant

**Secrétaire de rédaction:**  
Nathalie Brignoli

**Rédaction:** Promoédition SA

**Secrétariat:** Chantal Longchamp

**Correspondants:** JC Genoud-Prachex, JF Ulysse, Lilly Martini, Lionel Marquis et Sandy Métrailler.

**Tirage contrôlé FRP/REMP:**  
8000 ex.  
(32 000 lecteurs chaque semaine)

**Prépresse:**  
Laurence Bullat | Promoédition SA

**Impression:** Atar Roto Presse SA

**Régie publicitaire:** Promoguide SA  
Rue des Bains 35 - CP 5615 – 1211 Genève II  
tél. 022 809 94 90 - fax 022 809 94 99

**E-mail:** [info@lecafetier.ch](mailto:info@lecafetier.ch)

**Editeur et administration:**  
SOFIED SA - Rue des Bains 35  
1205 Genève

**Site internet:** [www.lecafetier.ch](http://www.lecafetier.ch)

**Abonnement:**  
1 an Fr. 70.- (2,5% TVA incluse);  
6 mois Fr. 45.- (2,5% TVA incluse)

**Tarif publicités:**  
annonces Fr. 1.19 le mm (2 col. minimum);  
réclames Fr. 3,50 le mm  
Petites annonces par tél.: 022 329 97 46

**LE CAFETIER**

**RETROUVEZ  
LE BULLETIN  
D'INSCRIPTION sur  
[www.scrhg.ch](http://www.scrhg.ch)**

**SGH**  
SOCIÉTÉ GENEVOISE  
D'HORTICULTURE

CONCOURS DES CAFES, RESTAURANTS, HOTELS

Produit

Swiss knife: la danse de l'enclume et du marteau

Huit mois après son lancement, sknife SA Bienne célèbre la vente du millième couteau à steak. Du forgeage de l'acier chaud à l'assemblage de la poignée, jusqu'au dernier affilage de la lame, les couteaux de la marque sknife sont fabriqués à la main en Suisse.

Déjà huit mois que les couteaux sknife ont été lancés et le succès se confirme! L'acier chirurgical nitruré novateur du couteau à steak sknife résulte en une résistance à la corrosion quatre fois plus élevée et en la haute dureté de 58 HRC. Le finissage et l'affilage à la main sont menés par le coutelier Hansjörg Kilchemann, à Bâle. La transition s'écoulant entre la poignée et la lame permet une coupe ergonomique et – grâce à la conception optimisée – la surface de la coupe est sans contact. Outre le couteau à steak Swiss Made, un couteau à fromage avec un manche en bois de noyer stabilisé ou de frêne noir a été désormais conçu, ainsi qu'une variante exclusive du couteau à steak en damas frêne, qui est disponible auprès des détaillants haut de gamme.

Bois suisse et art de la découpe  
Adapté aux besoins des Chefs, sknife a lancé des produits fonctionnels autour de la découpe: outre plusieurs variantes de protection de la lame, sknife propose également une mallette à couteau en cuir, fabriquée à la main dans

une sellerie spécialisée dans l'Emmental. Le bois suisse utilisé fait également partie de la culture dans cet art. Les inserts de tiroir préservant les lames destinés aux particuliers (la variante gastro consiste en plastique PE de qualité alimentaire), les blocs de couteaux, bars

magnétiques et les planches à découper Surf sont tous fait de bois local, en effet sknife est certifié pour le logo Schweizer Holz. Les produits de sknife, fabriqués exclusivement en Suisse, sont vendus sur le marché suisse par la société sœur CeCo-monde des couteaux. Sknife peut ainsi profiter du réseau excellent dans la haute gastronomie, avec de premiers partenaires de distribution en Allemagne, Autriche, Pays-Bas et Suède. Grâce au sponsoring de longue date de l'équipe nationale suisse des cuisiniers et de l'équipe nationale junior des cuisiniers, le titre de membre d'honneur de la société suisse des cuisiniers a été décerné au CEO Michael Bach.

Lilly Martini



L'acier du couteau à steak résiste à la corrosion. / © DR

Informations

[www.sknife.com](http://www.sknife.com)