

RECATEC - CPA www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01

Cafélines Professionnelles Depuis 1989



Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch

N°28 • 3 novembre 2017



Illy CAFE

IGEHO: Halle 1.1, Stand C102

www.illycafe.ch

JAA
CH-1211 Genève 11

Bâle

L'Igeho répondra aux angoisses hôtelières



Les restaurateurs et hôteliers suisses sont de plus en plus sous pression, à cause de nouveaux besoins de la clientèle et de la hausse des coûts d'exploitation. A Messe Basel, le Salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie, des repas à l'emporter et du secteur Care (Igeho) s'efforcera d'y répondre.

Saviez-vous qu'il existait une économie alternative de la restauration? Elle a ses différents secteurs: ubérisation des livraisons, chefs sans restaurants, traiteurs non professionnels, espaces de cuisines loués, repas chez l'habitant et plats du voisin. Cette économie pesait encore 15 milliards de dollars en 2013. Elle pèsera pas moins de 335 milliards de dollars en 2025.

Cette pression, les restaurateurs et les hôteliers suisses la ressentent de plus en plus fortement. Ils ont leur Salon à Bâle, qui s'appelle l'Igeho (18 - 22 novembre 2017, Messe Basel). Il s'agit de la plus grande foire internationale spécialisée de Suisse. Les chiffres mentionnés ci-dessus viennent d'une étude conjointe menée par la Chaire Food & Beverage Saviva et l'Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL). Saviva, filiale du géant suisse Migros, est l'un des acteurs impliqués dans la livraison en gros. Il est donc concerné au premier chef.

Acheter, rénover, vendre

Une perle de cette foire spécialisée, c'est certainement le Swiss Hospitality Investment Forum (SHIF). Il en est à sa deuxième édition et il réunit des banquiers, des

promoteurs immobiliers, des autorités publiques et, bien sûr, des hôteliers et des restaurateurs. Il faut savoir acheter, investir, rénover et vendre. Les premiers résultats sont là: il y a de plus en plus d'hôtels (y compris luxueux), de restaurants et de bars en Suisse.

Un bon tiers

34% des employés de l'hôtellerie-restauration suisse visitent l'Igeho. La branche emploie 209 920 personnes, pour un chiffre d'affaires de 22,4 milliards de francs. C'est une moyenne statistique de 2,4 personnes par établissement suisse qui viennent à l'Igeho, où les décideurs présents s'analysent ainsi: 70 000 visiteurs professionnels nationaux et internationaux (soit 10% d'étrangers); 63% qui ont une influence directe sur les décisions relatives aux investissements et aux projets; 42% qui ont des intentions d'investissements concrètes durant les deux prochaines années; 22% qui sont de nouveaux visiteurs.

Street Food, Wellness

Outre les départements plus traditionnels, on découvre à l'Igeho un Food Truck Festival et un autre qui est dédié au spa. La restauration «dans la rue» est plus populaire que jamais. Les Street Food Festivals sont très à la mode. «Compétence spa» est une plate-forme d'échanges et d'inspiration nouvellement créée. Cette présentation exceptionnelle en Suisse permet de plonger dans cet univers spa, de respirer et de s'informer directement auprès des professionnels du spa, présents sur place.

Pascal Claivaz



Neuchâtel

Chocolatissimo!

> Page 3

Gastroconsult 
proche. compétente.

**COMPTABILITE - FISCALITE
CONSEILS**

Gastroconsult SA
Av. Général-Guisan 42 - 1009 Pully
021 721 08 08 - www.gastroconsult.ch



Votre supplément
Entr'Acte
Igeho 2017



Café Bach

Après le Studio Bach, le Café Bach. Il vient d'ouvrir avenue Pictet-de-Rochemont 8. Le Studio Bach était un bureau d'architecture d'intérieur réputé. Il avait laissé sa marque dans des établissements comme le Griffin's ou l'hôtel Richemond à Genève. Il livre maintenant passage à un immense restaurant à la mode. Il a été lancé par une célébrité des Nuits genevoises, Janine Dunand, qui dirige également le JavaClub, la discothèque à la mode du Grand Hôtel Kempinski. Une nouvelle histoire à succès se profile au Café Bach, à l'exemple du Baroque, une autre réussite de Janine Dunand.

P.C.

PUBLICITE

Rumpsteak de bœuf II
Suisse/Import
env. 2,5 kg



21⁹⁰

Entrecôte de bœuf II
Suisse/Import
env. 3 kg



25⁹⁹

Actions valables du 6.11.-11.11.2017
Toutes les offres TVA exclue



Gastro

Le 10'000^e couteau a vu le jour

Le dix millième sknife est né à la manufacture biennoise sous les yeux du public, symbole d'une demande croissante de la clientèle hôtelière, en Suisse comme à l'international.

Selon un communiqué de la marque, la demande en couteaux du label sknife affiche une belle progression, ce qui a requis une adaptation des effectifs dans l'usine biennoise et donné naissance à une gamme de produits aussi esthétique qu'efficace pour les utilisations spécifiques de chaque partie. Les 10'000 couteaux produits par an en Suisse sont d'abord forgés en Emmental et la structure biennoise reprend le processus à partir de l'assemblage. Le finissage et l'affilage à la main sont notamment supervisés par le coutelier Timo Müller.

Pour parfaire son assortiment dans la cohérence, la société sœur de CeCo Ltd a également lancé d'autres couteaux, dont certains chefs d'œuvres en acier damassé. Une fourchette à steak vient compléter ce service à viande, de quoi convaincre les acheteurs

désireux d'acheter des produits fabriqués localement. Une vingtaine de restaurants sont déjà équipés de ces précieux outils, du restaurant d'entreprise au restaurant gastronomique.

Dessinés pour la restauration

La conception des couteaux à viande sknife n'a pas de secret pour le sponsor de longue date de la section juniors de l'équipe suisse des cuisiniers. Le design de chaque objet a été pensé de façon à coller à sa fonction et à son utilisation pratique. Leur forme respective se prête particulièrement à la gastronomie, notamment pour les steak house ou les brasseries branchées qui, un peu à contre-courant il est vrai, ont pris le parti d'investir dans le marché des carnivores. La restauration haut de gamme, pour sa part, est loin d'être négligée puisqu'elle a largement contribué à l'élaboration d'un service au design pur et élégant qui compte plusieurs pièces. La mallette à couteau et son étui en cuir fabriquée à la main dans une sellerie d'Appenzell plaira sans nul doute aux chefs exigeants. L'assortiment général, à côté du fameux couteau à steak, propose des outils spécifiques. Un



Michael Bach, CEO de CeCo Ltd à Bienne, présente son couteau à steak sknife. / © DR

couteau à fromage, un couteau de table, un couteau à viande séchée résolument adapté au marché helvétique avec sa planche à découper, un couteau à beurre et à petit pain, un couteau à huîtres avec une édition spéciale signée par l'écailler vedette Marcel Lesoille. Ce quintuple recordman et Champion du monde d'ouvertures d'huîtres s'était distingué, rappelons-le, en ouvrant pas moins de 2'064 mollusques en une heure à l'aide de cet outil.

Collectionneurs conquis

Si les lames damassées peuvent plaire ou pas selon les goûts, elles ont plu aux collectionneurs allemands, luxembourgeois et australiens, qui ont déjà acquis 300 pièces. Ils ont notamment été séduits par l'alliance d'un design assurément moderne et de la lame artisanale damassée. Ainsi toute la gamme est également disponible en version damassée, y compris la fourchette.

Ces beaux objets luxueux sont d'ores et déjà en vente chez les distributeurs usuels pour quelques centaines de francs la pièce et les esthètes seront assurément séduits par la belle facture du manche en bois de noyer stabilisé, également disponible en frêne teinté en noir.

Sandy Métrailler

|| www.monde-du-couteau.ch



Un bel assortiment. / © DR



Le Chef Marcel Lesoille ouvre 2'064 huîtres en une heure avec un couteau à huîtres sknife. / © DR



Quality

Et vous, vous voyez la différence?



Beurre de marque



Notre beurre

Qualité à prix avantageux.

**PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET**