

www.recatec-cpa.ch
0848 0848 01

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 47

N° 5 • 14 mars 2025

Le temps c'est de l'argent

Cherchez-vous une solution de contrôle de la durée du travail à un prix attractif? GastroTime est un instrument de planification du temps, simple à manier tout en étant performant et attractif.



Simple et efficace!

Gastroconsult

proche, compétente.

Toutes les informations sur www.gastroconsult.ch ou contactez-nous directement au 032 951 23 77 gastrotime@gastroconsult.ch

à Etagnières.

SUISSE

> Page 12

Mérite culinaire suisse
Une femme et six hommes décrochent le Graal

Trouvez votre appareil approprié.



www.rotorlips.ch

cté
 Votre supplément Entr'Acte

L'année du vin

POUR VOUS

Terroir sur la ville!



Dimanche 16 mars 2025
1^{er} Rallye Gourmand en Ville de Genève

l'événement se déroulera le dimanche 16 mars 2025, un dimanche attend les épiciers en Ville de Genève! cinq haltes gourmandes où des vigneronnes accueillent les participants et proposent des crus sélectionnés pour se marier avec des recettes du terroir. À gagner: des bons cadeaux d'une valeur de 100.- dans les restaurants Ambassadeurs du terroir pour les questionnaires les mieux remplis. Départ par groupe de 25 personnes à 9h30 de la Terrasse Agrippa-d'Aubigné. L'arrivée est également prévue à la Terrasse Agrippa-d'Aubigné. M. M. (adultes), CHF 40.- (enfants jusqu'à 16 ans).

© MAH Musée d'art et d'histoire, Ville de Genève.



EDGARD BOVIER

Parrain de la Semaine du Goût 2025

Magnifique ambassadeur du terroir, il loue les producteurs locaux dont il sublime les produits au Cerf à Rougemont. Il fera rayonner toute la région, dont Aigle est la Ville du Goût cette année.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Après 50 ans en cuisine, qui l'ont mené des plus grands palaces au Cerf à Rougemont, le Valaisan Edgard Bovier a cumulé les étoiles, les points et les honneurs. L'homme n'a toutefois jamais oublié le lien profond qui le lie à l'art culinaire. «Pour moi, la cuisine n'a jamais été qu'un simple métier. C'est une passion, un héritage vivant, un

langage universel qui rassemble. Le goût du terroir, c'est bien plus qu'une question de saveur. C'est une histoire que l'on raconte à travers un plat, un souvenir d'enfance réveillé par une odeur, une transmission précieuse entre générations.»

Un souvenir d'enfance? Le chef en parle avec émotion: «Qui n'a jamais été transporté par une bouchée dans la cuisine de sa grand-mère, là où mijotaient des recettes secrètes où chaque ingrédient avait une âme? Derrière chaque produit de notre terroir, il y a des hommes et des femmes passionnés, des artisans du goût, qui travaillent avec patience et exigence.»

HONORER LES ARTISANS

Au travers de ses mets les plus simples et les plus élaborés, Edgard Bovier n'a cessé d'honorer les artisans: du fromager qui affine ses meules avec amour, au vigneron qui attend le bon moment pour vendanger, en passant par le maraîcher qui cultive ses terres avec amour.

C'est peu dire qu'il prend aujourd'hui son rôle de Parrain de la Semaine du Goût 2025 avec cœur pour que tous les mangeurs du pays redécouvrent ensemble le plaisir du local.

«En choisissant le local, nous ne faisons que savourer des mets d'exception. Nous honorons ces artisans, nous soutenons une agriculture durable et nous préservons une richesse inestimable de goût et de culture. Nos fromages affinés; nos meringues légères, nos vins d'exception, ces saveurs racontent notre histoire, forgent notre identité. Promouvoir le goût du terroir, c'est avant tout préserver un art de vivre, un patrimoine immatériel que nous avons le devoir de protéger.»

POSTE CH SA
JAA
CH-1205 Genève

kg
15⁹⁹

11
5⁸⁶



17.3-22.3.2025

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

AIGLE VILLE DU GOÛT 2025

Un rayonnement tout au long de l'année

Depuis le 12 décembre 2024 et jusqu'au 12 décembre 2025, Aigle célèbre le Chasselas et les produits du terroir. Au cœur des festivités gourmandes, la mise en avant des délices locaux par les professionnels des métiers de bouche.

M. M.

SUISSE

Aigle, capitale mondiale du Chasselas et carrefour des saveurs du Chablais vaudois, vit une année exceptionnelle en tant que Ville suisse du Goût 2025. Ce titre prestigieux consacre son riche patrimoine viticole et gastronomique, ainsi que son rôle central dans la promotion des produits du terroir.

Dans ce cadre, la Ville d'Aigle, en partenariat avec GastroVaud section Chablais et les acteurs locaux des métiers de bouche, lance une initiative destinée à mettre en lumière les produits de notre terroir et le savoir-faire des restaurateurs et artisans de la région. Ce projet, qui a débuté le 3 mars 2025, vise à faire rayonner les saveurs du Chablais à travers une offre culinaire authentique et locale.

MOBILISATION DES MÉTIERS DE BOUCHE

Dès le 3 mars, les établissements participants (cafés, restaurants, bouchers, boulangers et confiseurs) proposent une création gastronomique exclusive et originale, composée presque exclusivement d'ingrédients locaux, produits ou transformés dans le Chablais. L'objectif? Valoriser la richesse des terroirs et encourager une consommation durable et de proximité.

En complément, les restaurateurs sont invités à associer leur plat à une boisson régionale (vin, bière, jus de fruits ou autre), pour une expérience gustative complète. Un autocollant distinctif figure sur les menus des établissements participants, permettant aux clients de repérer ces créations du goût en un coup d'œil.



▲ Edgard Bovier, Parrain de la Semaine du Goût 2025, Josef Zisyadis, directeur de la Fondation pour la Promotion du Goût et Stéphane Montangero, Président du comité d'organisation Aigle Ville suisse du Goût 2025.

Photo: © Manuella Magnin

www.aiglevilledugout.ch



La section GastroVaud Chablais à participer au projet. Si des établissements du district d'Aigle intéressés sont à l'initiative, ils sont invités à sélectionner le(s) produit(s) qu'ils souhaitent mettre en avant. L'offre pourra évoluer au fil des mois pour mieux refléter la diversité des produits locaux.

PROJET FÉDÉRATEUR

Au-delà de la Ville d'Aigle, ce projet fédérateur rassemble les communes du Chablais vaudois (district d'Aigle), autour d'une dynamique régionale autour de la gastronomie. Pour assurer une visibilité maximale, les plats et leurs artisans sont mis en avant à travers des différents canaux de communication. Aigle Ville suisse du Goût 2025 est une vitrine numérique à celles et ceux qui souhaitent mettre en valeur des produits du terroir.

Menace sur le droit de propriété: il faut rejeter l'initiative pour un impôt sur les successions

L'initiative populaire «Pour une politique climatique sociale financée de manière juste fiscalement (initiative pour l'avenir)» demande une imposition de 50% sur les successions et les donations de plus de 50 millions de francs. Cet objectif avait déjà été formulé par Karl Marx en 1848: «Vous nous accusez de vouloir abolir votre propriété. C'est précisément ce que nous voulons faire.» Marx, qui voulait abolir le droit de succession, aurait été ravi de cette initiative.

des entreprises familiales. Si l'initiative était acceptée, ces entreprises se retrouveraient alors en grande difficulté au moment où l'impôt deviendrait exigible. Beaucoup d'entre elles devraient être divisées et vendues. Cela engendrerait des incertitudes qui affecteraient les investissements

«mieux.» Les nombreuses entreprises familiales qui prospèrent en Suisse témoignent du soin avec lequel la propriété et la fortune sont transmises de génération en génération, et avec lequel les emplois sont préservés et créés. Voilà une vraie durabilité!

Nous devrions profiter de cette initiative pour nous rappeler à quel point il est important, pour

La Suisse comme m
Nous devons réappre
réussira que si nous d
notre héritage libéral.
que le travail mérite d'être
n'a pas à s'excuser de
ne doit pas punir les p
tant les impôts, les tax