

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

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

30
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande **RATIONAL**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46

N° 2 • 28 janvier 2022

illy
CAFE



www.illycafe.ch

TRAITS DE CARACTÈRE

OFFRE SPÉCIALE
Commandez votre
Neuchâtel
NON FILTRÉ
sans plus attendre sur le site
www.neuchatelnonfiltre.ch

SWISS WINE | SANS HESITER
NEUCHÂTEL

Suisse. Naturellement.

GENÈVE
> Page 12

Malgré la pandémie,
Palexpo entrevoit
un avenir radieux

+
ROTOR
Lips

Machines de qualité
suisse.

Trouvez votre
appareil approprié.



www.rotorlips.ch

LU pour VOUS

REMIX
Donne une seconde vie
à tes restes



Pour une cuisine
créative et antigespille

Un livre pour donner vie aux déchets

Son titre? Remix! Téléchargeable sur le site de Too Good To Go <https://toogoodtogo.ch/fr-ch/download/ebook>, cet ebook fera la joie de celles et ceux qui souhaitent lutter contre le gaspillage alimentaire responsable de 10% des gaz à effet de serre dans le monde.

L'application Too Good To Go, créée au Danemark en 2015 compte déjà un joli lot de fans en Suisse, avec plus d'1,6 million d'utilisateurs et quelque 5300 restaurants, café et commerces qui y adhèrent pour donner une seconde vie aux invendus.

Au fil des saisons, ce plaisant ouvrage donne des idées à ceux qui se sentent désemparés face aux restes de repas, aux légumes et fruits un peu moches ou aux yaourts fraîchement périmés. Une mine d'idées pour réaliser des mets, de l'apéro au dessert, sans rien jeter. Alors on s'y met?

M.M.

<https://toogoodtogo.ch/fr-ch/download/ebook>

**Le Label
Fait Maison
cartonne**



**FAIT
MAISON**
labelfaitmaison.ch

*Malgré la pandémie, les
restaurateurs ont été nombreux
à demander à pouvoir arborer
la petite planche orange sur
leur carte. Le signe d'un besoin
d'authenticité!*

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Il y a aujourd'hui 360 labellisés dont plus de 180 nouveaux depuis le début de la pandémie. À Pully, dans les quartiers généraux du Label Fait Maison, Carine Rouge, chargée de projet, a le sourire. Elle se réjouit d'aborder cette année 2022 avec plein de nouveaux projets. «En mars 2020, nous pensions que la fermeture des restau-

rants entraînerait une chute des demandes de labellisation. Cela n'a pas été le cas. Entre avril et mai 2020, j'ai effectué 40 visites chez des professionnels qui font de la vente à l'emporter. Aujourd'hui 50% de nos adhérents font de l'emporter, contre 20% au démarrage du label. Tous sont convaincus que si les gens sortent moins, ils veulent s'assurer de l'authenticité de ce qu'ils mangent.»

Le Label Fait Maison a été initié par GastroSuisse, La Semaine du Goût, Slow Food Suisse et la Fédération romande des consommateurs en septembre 2017 en Suisse romande. Transparence, savoir-faire, diversité des goûts et authenticité sont les valeurs communes aux organisations de défense des consommateurs et des restaurateurs. Un plat est considéré comme «Fait Maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine. Si un plat ne répond pas aux exigences du cahier des charges, il est signalé par un astérisque

sur la carte signifiant un gage de transparence pour les consommateurs et une assurance d'une cuisine authentique. Les restaurants labellisés sont mis en avant sur le site internet <https://labelfaitmaison.ch>, également sur les réseaux sociaux et lors d'actions ponctuelles tout au long de l'année (voir encadré).

LA SUISSE ALÉMANIQUE

En 2022, l'expansion va se poursuivre en Suisse romande, mais également en Suisse alémanique. «Nous n'en sommes qu'aux prémices outre-Sarine, mais nous allons mettre le paquet cette année grâce à une nouvelle recrue bilingue qui a été engagée à cet effet. Notre objectif est d'avoir 150 labellisés, principalement dans les grandes villes alémaniques!», relève Carine Rouge. 2022 sera aussi l'occasion de développer des ateliers pratiques de cuisine pour les restaurateurs, une présence accrue sur des salons et événements axés grand public et professionnels. Une page «recettes des labellisés» sera aussi créée sur le site internet du Label.

PROMOTIONS À FOISON

Plus de 260 restaurants
ont participé aux
promotions 2021 autour
de différents produits.
Le programme s'étoffe
pour 2022:

**NOUVEAU - La saucisse aux choux
vaudoise IGP** revisitée du
24 au 30 janvier en collaboration avec
Charcuterie Vaudoise;

**À la découverte du printemps avec
Le Gruyère AOP** du 21 au 27 mars, en
collaboration avec Le Gruyère AOP;

Asperges repensées du 16 au 22 mai;

**Nouveau - Douceur au soleil:
dessert** du 20 au 26 juin;

NOUVEAU - Végé pour la rentrée
du 22 au 28 août, une suggestion
végétarienne marque la rentrée, des
légumes oui... mais pas que!

**Un plat signature durant la
Semaine du Goût: le curry du Label
Fait Maison** du 15 au 25 septembre;

La chasse découverte en octobre et
novembre: + de 100 adresses et menus
chasse!

kg
15⁵⁰

Doucette
1 kg net



Toutes les offres TVA exclue

l
2⁹⁵

Quality
Huile de colza
20 l



kg
10⁴⁰

Cremo
Raclette Mazot
IP Suisse
carrée
1/2 meule
env. 3 kg



31.1-5.2.2022

Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch



PRODEGA