



Ici & Ailleurs



IGEHO 2025: PLATE-FORME INTERNATIONALE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA GASTRONOMIE

La prochaine édition d'Igeho aura lieu **du 15 au 19 novembre 2025**:

- 60 ans du point de rencontre-sectoriel n°1 en Suisse!
- 60 d'expérience de l'hospitalité!
- 60 ans d'Igeho!

Participez à l'Igeho 2025 et célèbrez avec nous notre 60^e anniversaire ! Durant cinq jours, du samedi au mercredi, vous pourrez déguster de nouveaux produits et découvrir des prestations, revisiter le passé du secteur, faire de nouvelles rencontres, découvrir les partenaires existants et raviver vos partenariats, découvrir les dernières tendances du secteur, élargir vos connaissances grâce à des conférences et des masterclasses passionnantes, et bien plus encore.

www.igebo.ch



LA FÊTE DU FAIT MAISON

L'équipe du Label Fait Maison et sa directrice, Carine Rouge, ont rassemblé plus de 250 invités, le lundi 2 juin dernier, au Casino de Montbenon, à Lausanne, pour une soirée conviviale destinée aux restaurateurs romands partenaires. Au programme: échanges, réseautage, dégustation de spécialités... faites maison, cela va sans dire ! Les rires ont été partagés lors du spectacle humoristique intitulé «C'est moi le chef ! Non, c'est moi !» avec Nathalie Devantay et Philippe Lignon.

Créé en 2017 par GastroSuisse, la Semaine du goût, Slow food (Suisse) et la FRC, l'association des consommateurs et consommatrices, le label Fait Maison est octroyé, après examen, aux restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits pré-cuisinés. Actuellement, quelque 430 établissement, dans la restauration, et 130 dans la restauration collective, affichent le label. Mais la liste s'allonge de jour en jour. **G.P.**



NESMUK UN ARTISANAT DE HAUT NIVEAU

Nesmuk développe et fabrique des couteaux de cuisine d'une extrême précision en utilisant des matériaux, technologies et aciers innovants.

Félicitations aux gagnants de la tombola de la Société des Cafetiers

Les gagnants sont:

- Un R de Famille - www.unrdefamille.ch
- Café de la Place - <https://restaurantlaplace.ch>
- Chez le Docteur - www.restaurantchezledocteur.ch

Ils remportent de superbes lots :

- Une veste BRAGARD brodée
- Un tablier floqué avec le logo SCRHG
- Un bon de restauration "Ambassadeurs du Terroir Genevois" d'une valeur de CHF 200.-
- 12 verres à vin gravés avec le logo de la SCRHG



PUBLIREPORTAGE



Sarti Rosa

L'APERITIVO QUI MET LA DOLCE VITA EN BOUTEILLE

Rose, fruité, rafraîchissant –

Sarti Rosa est la nouvelle coqueluche des amateurs d'aperitivo.

Ce breuvage venu tout droit de l'univers Campari débarque chez Coop et promet une vague de fraîcheur méditerranéenne dans nos verres. Déjà testé et approuvé dans de nombreux établissements en Romandie, il s'invite désormais à la maison – et s'impose comme un incontournable de l'apéro nouvelle génération.

Avec sa faible teneur en alcool et son profil aromatique fruité, Sarti Rosa offre une alternative élégante aux apéritifs classiques. La mangue, le fruit de la passion et l'orange sanguine se mêlent ici pour créer une expérience douce, ensoleillée et résolument contemporaine. Le tout habillé d'un rose éclatant qui attire autant l'œil que le palais.

Un héritage italien revisité

Mais Sarti Rosa, ce n'est pas qu'une belle robe et un goût agréable. C'est aussi une histoire. Celle de la Casa Sarti, distillerie fondée en 1885 à Bologne, ancien fournisseur de la maison royale italienne. Si la recette reste secrète, l'intention est claire: faire revivre la tradition italienne de l'aperitivo, en lui donnant un souffle nouveau. Et le pari semble réussi.

Visuellement, la bouteille en dit long sur l'identité du produit: lignes épurées, détails dorés, rose vibrant – un design aussi soigné que stylé, qui parlera aux amateurs de beaux objets comme aux hédonistes modernes. On est ici à mi-chemin entre l'élégance classique et le pop italien assumé.



Une recette iconique à essayer

Et dans le verre ? Le Sarti Spritz, variation pétillante d'un apéritif italien, marie prosecco, eau gazeuse et Sarti Rosa pour un équilibre parfait entre amertume et douceur. Une seule recette, une promesse unique: transformer chaque apéro en un moment de pur plaisir.

Disponible désormais dans toutes les succursales Coop, mais aussi sur leur boutique en ligne, Sarti Rosa est bien plus qu'un nouveau rayon. C'est un état d'esprit. Une façon de vivre l'été qui ne se vit pas seulement au soleil, mais aussi dans le verre.



SARTI SPRITZ

INGRÉDIENTS

- 6cl de Sarti
- 2cl de prosecco

PRÉPARATION

- Remplir un verre à vin de glaçons
- Ajouter le prosecco et enfin la Sarti