

JAA
1200 Genève 2

Le site
www.lecafetier.ch
change de look

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

25 ANS



Distributeur pour la Suisse romande **winterhalter**

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5456, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch

Hebdo • N° 10 • 14 mars 2014

75 années



Gourmet

www.illycafe.ch



Suisse

Le Davidoff Tour
Gastronomique
fête ses 10 ans

> Page 2



Genève

Les différents
moyens de
financer son
commerce

> Page 8



Zurich

Le 3^e Salon
du chocolat
ouvrira ses
portes

> Page 8

Suisse

Les premiers sommeliers de la bière de Suisse romande ont obtenu leur diplôme



Le certificat qu'ont reçu les 11 sommeliers romands est reconnu par l'académie Doemens, à Munich. / © ASB

Le premier séminaire intensif de Suisse romande «Le sommelier suisse de la bière» s'est achevé par la certification des 11 participants. L'engouement est de bon augure avant la journée de la bière suisse, le 25 avril.

Début mars, Klaus Künzli, président de GastroSuisse, a récompensé 11 nouveaux sommeliers de la bière, à la Brasserie La Croix-Blanche à Posieux. La première volée romande du séminaire intensif «Le sommelier suisse de la bière – la découverte, la dégustation et la présentation attractive de la bière» a été lancée en automne 2013 par GastroSuisse en collaboration avec l'Association suisse des brasseries (ASB). Les onze candidats qui se sont présentés cette année ont tous répondu aux exigences de l'examen final, grâce aux éclairages d'intervenants tels que Stéphane Quellet, responsable du développement de la production chez Feldschlösschen, Pierre Dubler, responsable de la brasserie Felsenau ou encore Jérôme Rebetez, directeur de la brasserie BFM SA. Les sommeliers ont étudié des thèmes historiques, techniques voire économiques, notamment le service à la pression et en bouteille, l'évolution de la culture et du marché de la bière en Suisse, le consommateur de bière comme la gestion d'une brasserie. Un sommelier de la bière certifié se doit en effet de tout connaître du secteur et du produit. Il doit savoir le processus de production et le brassage de la bière et connaître les bases juridiques autour du thème de la bière. Il a un rôle de conseiller et est, de fait, susceptible d'établir une carte de la bière répondant aux besoins des clients.

Les lauréats sont devenus aux yeux de Klaus Künzli, «des ambassadeurs aptes à diffuser dans l'hôtellerie-restauration

suisse le savoir acquis autour de la bière». Les spécialistes romands ont dès lors une mission de représentation. D'ailleurs, l'ASB et GastroSuisse ont mis sur pied un système de location d'experts, via leur site internet commun, pour inciter les entreprises à s'offrir les services de ces sommeliers certifiés, pour un atelier dégustation ou à l'occasion d'un événement. En même temps que cette remise de diplômes, l'ASB était fière d'annoncer l'ouverture de la version française du site www.bier-sommelier.ch. Ce dernier s'adresse d'abord aux professionnels, mais également au grand public.

La troisième Journée de la bière suisse aura lieu le 25 avril. Placée sous le signe de la culture de la bière et de la tradition brassicole, elle invitera les consommateurs suisses à la découverte des bières nationales dans leur diversité. Cette fête marque solennellement et joyeusement l'ouverture de la saison brassicole. Dans la soirée, une personnalité 2014 recevra de l'ASB l'ordre de la bière Ad gloriam cerevisiae honoris causa, succédant ainsi à Ueli Maurer, alors président de la Confédération.

Le séminaire «sommelier suisse de la bière» qui a d'abord rencontré le succès en Suisse alémanique sera pérenne. Chaque année, deux cursus de huit jours auront lieu, l'un en automne, l'autre au printemps. La prochaine session romande démarrera le 8 septembre.

Arnold Kohler

VU POUR VOUS Chronique au cœur de la Gruyère



La Maison du Gruyère, à Pringy-Gruyères, présentera «Chronique Paysanne en Gruyère», le documentaire de Jacqueline Veuve, l'ethnologue cinéaste de Payerne, le 27 mars, près d'un an après sa disparition. En hommage, la soirée sera marquée de la présence de Léopold Veuve, son mari. Le film raconte la vie d'une famille paysanne gruérienne au fil du temps et des saisons, de juillet 1989 à juillet 1990. Il met en scène la vie quotidienne de la famille Bapst, à La Roche, dans le canton de Fribourg. Jacqueline Veuve a signé une soixantaine de films, anthropologique et ethnographique, en Suisse, en France ou aux États-Unis. Parmi ses œuvres, *Journal de Rivesaltes 1941-1942*, récompensé du prix du meilleur documentaire en 1998, ou encore *Jour de Marché*, en 2002. Elle a reçu en 2013 le prix d'honneur du cinéma suisse pour l'ensemble de sa carrière.

Jeudi 27 mars, 20h, entrée libre, collecte à la sortie

B.P.

PUBLICITE



Louez le linge pour votre restaurant et bénéficiez de solutions souples et économiques.



Le linge c'est notre affaire
Hôtellerie - Gastronomie
Soins et santé - Vêtements de travail

LAVOTEL SA - Chemin de la Vuarpillière 35 - CH 1260 Nyon
contact@lavotel.ch - www.lavotel.ch - T +41 (0)22 361 71 21

une société **elis**



Avec notre linge sur vos lits vous dormez sur vos deux oreilles.