

Bourse de 90 000 francs

Dans le contexte actuel de pandémie, qui aggrave encore la situation des restaurateurs des régions périphériques de la Suisse, l'organisation à but non lucratif Cuisine sans frontières (Csf) lance pour eux le projet «Stamm:Tisch». Csf octroie une bourse de 90 000 fr. qui permettra à leurs bénéficiaires de lancer leur installation. Le projet doit être envoyé par voie électronique au format PDF (budget sous forme de fichier Excel séparé) à l'adresse suivante: info@cuisinesansfrontieres.ch. Délai d'envoi: 5 septembre 2021. Plus d'infos:

www.cuisinesansfrontieres.ch

Tomates suisses célébrées



Pour la deuxième année consécutive, mais sur une plus longue période (du 26 juillet au 29 août), des restaurateurs labellisés Fait Maison mettent les tomates suisses à l'honneur de façon créative et 100% maison. La liste des participants et les photos des suggestions sont disponibles sur les pages Facebook et Instagram du label et seront mises à jour au fur et à mesure. Les restaurateurs ont le libre choix des dates durant cette promotion estivale.

«Bon de se retrouver!»

Le comité d'organisation du Salon suisse des Goûts et Terroirs a obtenu les autorisations et garanties nécessaires à la réalisation de sa 21^e édition qui se tiendra du 28 octobre au 1^{er} novembre prochain. L'accès sera réservé aux personnes détentrices d'un certificat Covid. La quasi-totalité des exposants ont d'ores et déjà confirmé leur intention de participer. Avec eux, partenaires et visiteurs auront plaisir à se retrouver «comme avant».

Le certificat Covid sera-t-il imposé aux clients des restaurants?

Des voix s'élèvent contre le passe sanitaire

Après la France, l'Italie, l'Autriche et l'Allemagne, la Suisse imposera-t-elle un accès réservé aux clients détenteurs d'un certificat Covid dans les restaurants? La faitière s'y prépare.

Texte Caroline Goldschmid

«Un certificat Covid ne devra en aucun cas aboutir à la discrimination de collaborateurs ni à l'obligation de vaccination, car cela serait contraire à la Constitution. Qui plus est, en aucun cas le contrôle ne doit être transféré aux chefs d'entreprises de l'hôtellerie-restauration.» GastroSuisse craint que le Conseil fédéral n'adopte le certificat Covid et ne l'impose aux secteurs classés orange, dont les restaurants et les bars font partie. La faitière soumettra prochainement au Conseil fédéral divers scénarios pour cet automne. Son vice-président, Massimo Suter, s'est exprimé dans l'émission «Forum» de la RTS, et a lui aussi pointé le problème du contrôle du passe sanitaire. «Du personnel supplémentaire devra, selon les cas, être engagé pour faire les contrôles à l'entrée et cela nous gêne beaucoup.» Parmi les solutions évoquées par le président de GastroTicino:

plutôt que d'imposer le rôle de policier aux restaurateurs, miser sur l'autoresponsabilité des clients. Ces derniers ne se rendraient au restaurant que s'ils sont munis d'un passe sanitaire et seraient punis d'une amende en cas de contrôle.

Quant à Gilles Meystre, il s'oppose clairement au passe sanitaire dans les restaurants. Le président de GastroVaud s'est exprimé à travers une newsletter et sur les réseaux, rappelant que le passe est «parfaitement contraire à notre vocation. Il n'appartient pas aux restaurateurs de trier leurs clients, mais bien d'accueillir tout le monde sans discrimination.» Gilles Meystre rappelle que «si le passe devait être imposé, il induirait des problèmes juridiques, pratiques et financiers.» Sa solution? Encourager la population à se faire vacciner. «Plus le taux de vaccination augmentera, plus la menace d'un passe vaccinal s'éloignera.»



PEOPLE

People-News: www.gastrojournal.ch



Benoît Carcenat

Le 23 juillet dernier, **Benoît Carcenat**, Meilleur Ouvrier de France 2015, a inauguré sa première carte en qualité de chef exécutif et directeur de l'Hôtel-Restaurant Valrose à Rougemont. Avec une brigade de 10 cuisiniers, la Table du Valrose accueille 45 convives et le Café 25 par service. La Table du Valrose propose un menu unique décliné en 7 ou 9 temps, qui changera au fil des produits de saison, toutes les 5 à 6 semaines.



Diego Albanese

Diego Albanese et son épouse Anne-Lise Albanese sont les nouveaux directeurs de L'Auberge de Bellelay, qui regroupe le restaurant et l'hôtel de l'Ours. Ce bâtiment historique construit en 1698 dispose d'une douzaine de chambres, de salles de séminaire et d'une salle de banquet. Il a été rénové de sorte à préserver le patrimoine. Ces rénovations ont permis à l'Auberge de Bellelay de devenir le premier hôtel 4 étoiles du Jura bernois.