



CONSEIL VIN

Las Parcelas Rioja DOCA 2021

«Un néo-rioja frais issu de vieilles parcelles de mélange»

GABRIEL TINGUELY, EXPERT EN VINS

Région

La Rioja Alavesa, la plus petite sous-région viticole de la Rioja, se situe au nord de l'Ebre, qui la sépare de la Rioja Alta et Baja. Ses vignobles s'étendent sur les versants sud des montagnes cantabriques, entre 420 et 600 m d'altitude. Les sols se composent principalement de calcaire blanc et d'argile rouge-gris. Le climat est sec, caractérisé par des journées chaudes et des nuits fraîches.

Cépages

Le tempranillo, cépage principal de la Rioja, apporte fruité, acidité et structure tannique. Le graciano, riche en tannins, ajoute de la profondeur. La mazuela (carignan) offre de la couleur et une pointe d'acidité, et la grenache adoucit l'ensemble avec son onctuosité.

Vin

Le Las Parcelas Rioja DOCA est une cuvée élaborée à partir de parcelles d'exception, plantées en polyculture entre les années 1920 et 1940. Ces vieilles vignes produisent de faibles rendements mais des vins d'une grande intensité et concentration. Dominé par des arômes de cerises éclatantes, ce millésime 2021 dévoile au palais des notes épicées renforçant sa complexité. Ce vin mérite d'être carafé.

Producteur

Le domaine Bideona, dont le nom signifie «le bon chemin» en basque, s'appuie sur l'héritage de plus de 300 parcelles de vieilles vignes pour réinterpréter les vins de la Rioja dans un style contemporain. Les parcelles et le millésime sont ici au premier plan.

Distribution

Terravigna, le négociant de vins d'Utzenstorf (BE), dirigé par Thomas Steffen, son fils Raphael et sa fille Annina, est une entreprise familiale qui emploie 25 personnes.

Adresse: Terravigna SA, Bahnhofstrasse 1, 3427 Utzenstorf
Prix: 21 francs
terravigna.ch



Davantage d'informations: bideona.wine



Davantage d'informations: cuisinierdor.ch

Salon Careho 2024: succès pour l'événement Horeca romand

Avec une hausse de visiteurs et un programme riche, la troisième édition du Salon Careho s'impose comme un rendez-vous majeur pour la branche.

Dans un contexte de reprise dynamique pour l'hôtellerie-restauration, la 3^e édition du Salon Careho a fermé ses portes sur un bilan très positif. Organisé à Martigny du 17 au 19 novembre 2024, l'événement a rassemblé pas moins de 5288 visiteurs et 120 exposants en l'espace de trois jours, confirmant son rôle clé comme plateforme d'échange pour les professionnels du secteur Horeca en Suisse romande.

Nombreuses conférences

Né en 2018 et relancé en 2022 après la pandémie, l'événement bienal s'inscrit en complément des grands rendez-vous d'outre-Sarine tels que Igeho, Gastia et Zagg. L'édition 2024 a ainsi démontré l'importance d'un événement local dédié aux acteurs régionaux, tout en annonçant d'ores et déjà une prochaine édition pour 2026.

Le programme de cette année a particulièrement séduit grâce à ses 25 conférences et ateliers, organisés autour de la Place centrale, véritable hub de réseautage. Parmi les animations phares, les démonstrations de flambage ou de filetage par l'Association suisse des maîtres d'hôtel ont captivé les visiteurs, tandis que des tables rondes, comme celle sur l'avenir des cafés et hôtels de village, ont enrichi les débats.

Exposants et visiteurs satisfaits

L'innovation était également mise à l'honneur avec des espaces dédiés aux start-up et technologies, notamment grâce à la présentation d'un Apérobot. Mais le salon n'a bien sûr pas oublié le terroir, avec son espace Le Marché, élaboré en partenariat avec Cuisinons notre Région de Fourchette verte Valais, pour valoriser les artisans locaux.

Pour les exposants, l'événement a permis de rencontrer une clientèle diversifiée, nouer des partenariats et présenter leurs nouveautés. «Les retours de nos exposants et des nombreux visiteurs présents lors de cette 3^e édition confirment le besoin de bénéficier d'une plateforme telle que Careho en Suisse romande. Nous nous réjouissons donc de poursuivre notre développement pour



Les animations ont mis en valeur les professions du secteur Horeca.

DR

devenir LE lieu de rencontres incontournable pour tous les professionnels de la branche, au cœur des Alpes», a déclaré Anouck Marmy, cheffe de projet Careho et membre de la direction de Myexpo (anciennement FVS Group), organisateur de l'événement. Avec des retours enthousiastes, Careho

s'impose comme un événement clé pour dynamiser les échanges et soutenir l'innovation dans la branche Horeca, tout en mettant en valeur les spécificités régionales. Les organisateurs ont d'ores et déjà fixé à l'automne 2026 la tenue de la prochaine édition de la manifestation. (HGH)

Toujours à fond, dans sa vie comme en cuisine



Elodie Schenk mise sur l'empathie pour former la relève.

DR

Elodie Schenk s'est qualifiée pour la finale du Cuisinier d'Or. Portrait de la cheffe du Tourbillon, à Plan-les-Ouates (GE).

Vivre des aventures et bien manger, voilà deux valeurs qui ont toujours compté dans sa famille. Passionnée de cuisine et de pâtisserie, elle a longtemps hésité entre une formation de cuisinière ou de pâtissière-confiseuse. Elle a finalement choisi les fourneaux et s'y est investie pleinement: meilleure apprentie de son canton, elle a également décroché les titres de

meilleure apprentie suisse et de troisième meilleure apprentie européenne. Après cette première formation, elle a complété son parcours en obtenant un CFC de boulangère-pâtissière-confiseuse.

Patience plutôt qu'autorité

«En tant que femme en cuisine, j'ai dû me battre dès le début», dit-elle. Mais au fil des ans, son travail acharné lui a permis de gagner le respect de ses pairs. Ayant travaillé sous les ordres de chefs parfois brutaux, elle veut prouver qu'une autre approche est possible. Dans son restaurant, exploité par la Croix-Rouge genevoise, elle emploie des jeunes confrontés à des difficultés personnelles. «Mon équipe et moi voulons montrer une autre facette du métier. Nous faisons preuve de plus de patience et d'empathie.» Voir ces jeunes progresser est, selon elle, une expérience presque magique.

En dehors du travail, Elodie Schenk est une danseuse passionnée de salsa. La pandémie lui a appris qu'il n'était pas toujours nécessaire de passer ses journées en cuisine. «Avant, ma vie se résumait à: travail, travail, travail.» Aujourd'hui, elle apprécie l'équilibre qu'elle a trouvé entre vie professionnelle et loisirs. Dès qu'elle en a l'occasion, elle participe à des master class. Car même dans la danse, elle ne fait jamais les choses à moitié. (AHÜ/PCL)

L'Edelweiss dévoile son nouvel écrin à Genève

Après rénovation, l'établissement rouvre ses portes avec un cadre repensé et une offre culinaire centrée sur les traditions suisses.

Le restaurant Edelweiss, situé à Genève et relié à l'hôtel du même nom, a rouvert ses portes le 4 octobre dernier après une rénovation complète. Géré par le groupe Manotel, l'établissement ambitionne de renforcer son identité de lieu dédié aux traditions culinaires suisses tout en modernisant son infrastructure et son expérience client. Disposant de deux étages et pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes, l'Edelweiss propose un cadre inspiré des chalets alpins. Son étage supérieur, conçu comme un authentique chalet valaisan, est destiné à accueillir des repas, mais aussi des activités comme des cours de fondue au fromage ou au chocolat, permettant une immersion dans les traditions helvétiques. L'étage inférieur, quant à lui, intègre un nouveau bar et une scène pour des performances musicales live. Ces dernières alternent entre des tonalités contemporaines et des éléments traditionnels, tels que le cor des Alpes ou des chants folkloriques.

La carte met à l'honneur les spécialités suisses, avec des plats

emblématiques comme la raclette, la fondue, les viandes des Grisons ou encore des meringues à la crème de gruyère. Ces mets, issus du terroir, s'inscrivent dans une démarche qui entend valoriser les traditions gastronomiques locales. L'aménagement intérieur, agrémenté de photographies de montagnes suisses signées Thomas Crauwels, se caractérise par une ambiance chaleureuse et authentique, renforçant l'idée d'un voyage au cœur des Alpes. Ce repositionnement vise à séduire aussi bien les Genevois que les visiteurs internationaux, en proposant un équilibre entre héritage suisse et modernité. (HGH)



L'Edelweiss se veut un lieu unique dans le paysage genevois.

DR