

## Citations de la semaine

«En rejetant l'initiative sur la souveraineté alimentaire, la population montre clairement son soutien à la politique agricole actuelle de la Confédération.»

JOHANN SCHNEIDER-AMMANN,  
CONSEILLER FÉDÉRAL EN CHARGE DE L'AGRICULTURE

«Ce que j'attends, c'est que l'on mette véritablement en action cet article 104a sur la sécurité alimentaire, souvent évoqué pendant la campagne.»

JACQUES BOURGEOIS,  
PRÉSIDENT DE L'UNION SUISSE DES PAYSANS

## Chiffre de la semaine

# 0,4%

En 2017, les salaires ont ainsi crû de seulement 0,4% sur une base nominale, c'est à dire sans inclure l'inflation, selon Credit Suisse. Les augmentations de salaires ont été relativement faibles depuis la crise financière de 2008, avec des progressions inférieures à 1% par an.



Laura Schälchli, ancienne élève de l'Uni de Pollenzo et créatrice de La Flor, chocolat «Bean to Bar» de haut vol, ici à Turin. DR

## La Suisse présente ses produits phares au Salon du goût de Turin

Placée sous le signe du changement, la douzième édition de la manifestation a accueilli nombre de Suisses.

Le premier est étonnamment doux, avec des notes de miel et de cerise, le deuxième marqué au contraire par une belle acidité et des arômes de fruits rouges, le troisième follement épicé, sauvage, avec des nuances de tabac. Ces grands crus de chocolat originaires d'Equateur, du Brésil et du Venezuela étaient proposés à la dégustation des visiteurs du douzième Salon du goût de Turin. Laura Schälchli est à l'origine de La Flor, formidable chocolat «Bean to Bar» qui redonne une vraie noblesse à cette tradition suisse souvent malmenée par l'industrie. De son côté, Ilario Garbani produit dans une des vallées les plus secrètes de Suisse, la Valle Onsernone, la *farina bona*, délicate spécialité à base de farine de maïs toastée aux usages sucrés ou salés traditionnels. La rencontre de l'artisan tessinois et du glacier turinois Alberto Marchetti a débouché sur une amitié fertile et des glaces moelleuses – aux saveurs insolites mi-noisette, mi-pop



Avantage d'informations:  
[www.salonedelgusto.com/en](http://www.salonedelgusto.com/en)

corn. Quant à Amadeo Arnold, il pétrit à l'ancienne son pain de seigle dans le village frontière de Simplon, à 1500 m d'altitude, et son levain chef vieux de 120 ans est entré au musée parmi les plus anciens du monde. Laura, Ilario et Amadeo étaient présents sur le stand suisse parmi d'autres produits protégés par Slow Food: l'emmental, le furmagin da Cion de Poschiavo, le sbrinz d'alpage ou le Zincarlin de Muggio.

### Une vision nouvelle de l'alimentation

Cette douzième édition de la plus grande manifestation du goût, organisée par Slow Food et réunissant 7000 délégués de 150 pays, avait pour thème «Food for change». On relevait avec plaisir le dynamisme de la délégation suisse emmenée par le directeur de Slow Food Suisse, Alexandre Fricker. Et la mise en lumière de produits relevant du patrimoine et emblématiques d'une vision nouvelle de l'alimentation. Des produits (ré)inventés par des start-up (de Plalocal aux insectes d'Essento) ou réveillés par les nouvelles générations aspirant à consommer «bon, propre et juste», selon le fondateur de Slow Food Carlo Petrini. VÉRONIQUE ZBINDEN

## Les deux initiatives populaires sur l'alimentation ne passent pas la rampe

Le peuple a refusé nettement les deux initiatives populaires qui auraient durci les exigences posées aux agriculteurs helvétiques.

Les Suisses n'ont pas voulu que l'Etat renforce son intervention dans la politique agricole. L'initiative des Verts pour des aliments équitables a été rejetée par 61,3% des votants et celle d'Uniterre pour la souveraineté agricole par 68,4%. Seuls quatre cantons romands ont dit «oui»: Genève, Vaud, Jura et Neuchâtel, ainsi que le Jura bernois. Fribourg et le Valais ont en revanche dit «non». Mais dans les cantons bilingues, les tendances ont été divergentes selon la langue. Tous les cantons alémaniques ont rejeté ces deux objets. Pour l'initiative des

Verts, la barre est au-dessus de 70% dans onze cantons et pour celle d'Uniterre dans 17 cantons. L'opposition la plus forte est venue des cantons d'Obwald, de Nidwald et de Schwyz, dépassant les 80% pour la souveraineté alimentaire et 75% pour les aliments équitables.

### Mise en place de normes internationales

Le ministre de la sécurité alimentaire Alain Berset était heureux du net rejet de l'initiative des Verts. La Suisse dispose déjà des bases légales pour agir. Le Conseil fédéral continuera de s'engager pour des aliments de qualité. Il soutient la mise en place de normes internationales ainsi que la transparence, notamment pour les denrées produites par des méthodes interdites en Suisse. (ATS)

## Revue de presse

### LE TEMPS

#### La guérilla des boucheries à Paris

Un «happening» végan a frôlé l'escalade samedi à Paris, annonce le quotidien. Des militants anit-spécistes y ont entrepris de camper, tracts en main, devant plusieurs boucheries. Une cause risquée dans la capitale française, l'image de cette dernière étant intimement liée à la gastronomie. Sans compter que c'est à Paris que les premiers bouchers professionnels de France ont installé leurs étals sur l'île de la Cité dès l'époque gallo-romaine.

### 24 HEURES

#### Les employés chinois courtisés

La semaine dernière, l'Office du tourisme vaudois a accueilli une délégation de vendeurs travaillant pour le géant C-Trip, une agence de voyages en ligne. But de l'opération: attirer sur l'arc lémanique les bénéficiaires de «voyage d'incentive», récompensant les meilleurs éléments.

## CONCOURS

### Gagnez un couteau à pain Kai Shun DM-0705



De quel chef renommé Michel Owona a-t-il fait la connaissance au départ de sa carrière?

A  
Joël Robuchon

B  
Alain Ducasse

C  
André Chiang

Le prix d'une valeur de 269 francs est offert par CeCo, Bienne.  
[www.monde-du-couteau.ch](http://www.monde-du-couteau.ch)

Merci de nous faire parvenir votre réponse d'ici au 8.10.2018 à l'adresse suivante: Rédaction Hotellerie Gastronomie Zeitung, Case postale 3027, 6002 Lucerne, ou par e-mail: [wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch](mailto:wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch)

Les gagnants du n°23/2018 sont Ulla Steiner, Zurich, et Eliane Neuhaus, Bulle.