



GOURMETHICA

DOSSIER DE PRESSE

Le goût d'une deuxième chance.

« Ce n'est pas une posture éthique.
C'est une façon de choisir. »



Gourmethica Sàrl — 42 boulevard des Tranchées, 1206 Genève

Épicerie fine italienne en ligne, **depuis 2013** · gourmethica.ch

Direction : Teresa Sofia, propriétaire, depuis novembre 2025

39 produits · 7 catégories · 4 maisons partenaires

Livraison en Suisse uniquement · offerte dès CHF 150.00

Site en français, allemand, italien et anglais

En une phrase — une épicerie italienne à Genève dont chacun des quatre fournisseurs travaille sur des terres confisquées à la mafia, dans un atelier de prison ou dans une coopérative de réinsertion — et dont le dernier kilomètre est confié à une entreprise d'insertion genevoise.

LE COMMUNIQUÉ

« Ce n'est pas une posture éthique. C'est une façon de choisir. »

Genève — Il existe une manière simple de vérifier si une épicerie fine pense vraiment ce qu'elle écrit sur ses étiquettes : remonter sa chaîne d'approvisionnement, maillon par maillon, jusqu'au bout.

Chez Gourmethica, le résultat est inhabituel. Les pâtes sont trafilées au bronze, à partir de blé cultivé sur des terres reprises à la mafia. Le panettone lève 72 heures dans une pâtisserie de Padoue installée à l'intérieur d'une prison. Les grissini sont façonnés un à un, à la main, par de jeunes apprentis boulangers de l'institut Malaspina, à Palerme. Les miels — acacia et fleur d'oranger — viennent des ruches d'une coopérative de Lunigiane qui offre un toit et un travail à des personnes sortant de prison. L'huile d'olive est extraite à froid pour un atelier de Rimini qui emploie des personnes en réinsertion professionnelle. Et une fois arrivées à Genève, les commandes sont préparées et expédiées par **Réalise**, entreprise genevoise de formation par la pratique.

Quatre maisons, autant de projets sociaux, une logistique d'insertion.



« *Le goût passe d'abord — sans compromis. L'impact social n'est pas un argument de vente. C'est ainsi que travaillent nos producteurs.* »

— TERESA SOFIA, PROPRIÉTAIRE DE GOURMETHICA

Fondée en 2013 et reprise en novembre 2025 par Teresa Sofia, la maison a beaucoup grandi : d'une adresse saisonnière qui ne proposait que les panettoni et les colombe, elle est passée à 39 références disponibles toute l'année — huiles, pâtes, conserves, sauces, biscuits, miels et confitures — sans jamais changer de concept. Le site existe en quatre langues. La distribution passe par Réalise.

Nous n'avons pas choisi une cause. Nous avons choisi des producteurs — et ils viennent avec leur histoire.

LA MAISON

Née à Neuchâtel, installée à Genève

Gourmethica naît à Neuchâtel en 2013, par le bouche-à-oreille et l'e-mail. Une adresse pour les Suisses qui cherchaient des produits italiens éthiques et solidaires.

En novembre 2025, la maison change de mains. Teresa Sofia en prend la direction, reconstruit la boutique en ligne, élargit le catalogue et remet la question des producteurs au centre. Le site est refait de fond en comble : quatre langues, paiements suisses, livraison rapide.

Le principe de sélection, lui, n'a pas changé. Il tient en trois critères, dans cet ordre :

- 1. Le goût d'abord.** Sans compromis, et sans exception. Un produit médiocre ne rentre pas au catalogue, quelle que soit l'histoire derrière.
- 2. L'impact humain.** Réinsertion, coopératives sociales, terres libérées. Non pas comme argument, mais comme condition.
- 3. Une agriculture réfléchie.** Bio, circuits courts, savoir-faire transmis.

C'est un petit catalogue. Trente-neuf références là où d'autres en alignent trois cents. Chaque produit vient d'un des quatre ateliers, et chaque atelier a été choisi pour son goût et son impact social.



Quatre ateliers, quatre histoires vraies

Libera Terra

SUD DE L'ITALIE · PÂTES, PASSATA, CONSERVES

Le réseau Libera Terra cultive des terres agricoles confisquées aux mafias par l'État italien, en application de la loi 109 de mars 1996 qui permet de réaffecter les biens saisis à un usage social. Huit coopératives sociales exploitent ces terres, de la Sicile à la Calabre, la Pouille et la Campanie ; la première, Placido Rizzotto, s'installe en 2001 à San Giuseppe Jato. La marque Libera Terra naît en 2002.

Ce sont les pâtes et la passata de la maison. Blé cultivé sur des terres reprises, trafilé au bronze ; tomates du Sud.

« Des terres libérées, des saveurs qui ont du sens. »

Pasticceria Giotto

PADOUE · PANETTONI, COLOMBE, BISCOTTI SALATI

La pâtisserie Giotto fonctionne depuis 2005 à l'intérieur de la maison d'arrêt Due Palazzi, à Padoue. Elle a commencé avec quatre détenus et cent panettoni. Elle emploie aujourd'hui quarante-six personnes détenues, encadrées par quatre maîtres pâtisseries, et exporte en Suisse, en France, en Allemagne, en Angleterre et aux États-Unis.

Ce n'est pas un atelier symbolique : les panettoni Giotto figurent depuis plus de dix ans au classement national du Gambero Rosso, et le *New York Times* leur a consacré un article en décembre 2021. Levée naturelle de 72 heures. Toute l'année, la maison produit aussi ses biscotti salati.

« Quand le temps et le soin transforment tout — même une vie. »

Cotti in Fraganza

PALERME, SICILE · GRISSINI, FROLLINI, CHOCOLATS

Cotti in Fraganza naît en 2016 dans l'institut pénal pour mineurs Malaspina, à Palerme, à l'initiative de la coopérative sociale Rigenerazioni et de la Fondazione Don Calabria per il Sociale. Des jeunes en fin de peine y apprennent le métier de boulanger — et le gardent en sortant.

Le projet a été désigné **meilleur projet social food d'Italie par le Gambero Rosso en 2019**, et distingué en 2021 par le président Sergio Mattarella au titre d'*Alfiere della Repubblica*. Il a ouvert depuis un troisième atelier, en 2024, dans un bâtiment confisqué à la criminalité organisée.

« Le grissino comme un geste artisanal — et un acte de confiance. »

La Madre Terra

HUILE DES POUILLES · ATELIER À RIMINI

L'huile d'olive extra vierge de la maison vient des Pouilles, extraite à froid : rondeur fruitée, légère amertume en finale — la signature d'olives cueillies à maturité. Elle est conditionnée, comme les sauces, pestos et conserves de la gamme, par une coopérative sociale installée à Rimini qui emploie des personnes en parcours de réinsertion professionnelle.

Petites séries, ingrédients certifiés bio ICEA, aucun conservateur. La gamme comprend aussi les miels de la maison — acacia et zagara — produits par une coopérative apicole de Lunigiane, en Toscane.

« Une Italie biologique, façonnée à la main. »

LE DERNIER KILOMÈTRE

Réalise, Genève

La cohérence d'une chaîne se juge aussi à son extrémité. Les commandes Gourmethica sont préparées et expédiées depuis Genève par **Réalise**, organisation genevoise qui pratique la formation par la pratique dans des secteurs à forte intensité de main-d'œuvre — dont la logistique.

Concrètement : la personne qui emballe le colis est en formation, et cette formation débouche sur un emploi. C'est le même principe qu'en amont, appliqué en Suisse.



Ce que propose la maison

La boutique — 39 références en sept familles : huiles, pâtes, biscuits & snacks, tartinables & crèmes, sauces & tomates, condiments, miels & confitures.

Les sélections — Des sélections composées, pensées comme des tablées plutôt que comme des assortiments. *Prima Tavola* CHF 63.00 · *La Cena Italiana* CHF 80.00 · *La Dispensa* CHF 109.00 — auxquels s'ajoutent des sélections plus courtes autour d'un producteur ou d'un produit.

Les recettes — Neuf recettes publiées sur gourmethica.ch/recettes, en quatre langues, à raison d'une par mois.

Le saisonnier — Panettoni à Noël, colombe à Pâques, signés Pasticceria Giotto — les deux produits par lesquels la maison a commencé.

Les entreprises — Coffrets cadeaux sur devis, dès 5 coffrets, réponse sous 48 heures.

La livraison — Suisse uniquement. Moins de CHF 60.00 : CHF 19.00 · CHF 60.00–149.00 : CHF 9.00 · dès CHF 150.00 : offerte.

FAITS & CHIFFRES

Fondation	2013, Neuchâtel
Reprise	Novembre 2025
Forme juridique	Gourmethica Sàrl
Siège	42 bd des Tranchées, 1206 Genève
Références	39 permanentes + saisonniers
Maisons partenaires	4
Langues du site	FR · DE · IT · EN
Marché	Suisse
Logistique	Réalise, Genève
Paielements	Visa, Mastercard, Amex, TWINT, Apple Pay, Klarna, Amazon Pay

Trois angles

1. La chaîne intégrale.

Peu d'enseignes peuvent faire remonter *chacun* de leurs fournisseurs à un projet social vérifiable, logistique comprise. C'est l'angle le plus solide, et le plus vérifiable : chaque maillon est documenté publiquement en Italie.

2. Vingt ans de panettone à Padoue.

Une levée naturelle de 72 heures, quarante-six pâtisseries formés par quatre maîtres, un classement Gambero Rosso tenu depuis plus de dix ans — et un atelier qui se trouve à l'intérieur d'une prison. Sujet saisonnier naturel pour décembre. À traiter comme une pâtisserie d'excellence dont le lieu dit quelque chose, jamais comme une histoire de détenus.

3. Une reprise d'entreprise en Suisse romande.

Née à Neuchâtel en 2013 sur deux produits saisonniers, la maison est reprise fin 2025 par Teresa Sofia, installée à Genève, reconstruite en ligne et élargie à 39 références — sans jamais changer de concept. Angle entrepreneurial romand, et une transmission qui a réussi.

Visuels — logos, photographies culinaires et packshots en haute définition. Feuille d'usage jointe au dossier ; les règles de marque font foi dans le Brand Book 1.0 de la maison.



CONTACT PRESSE

Gourmethica Sàrl

42 boulevard des Tranchées · 1206 Genève

info@gourmethica.ch · +41 76 628 21 61

gourmethica.ch

*Le nom de la maison s'écrit **Gourmethica**, sans accent, dans toutes les langues.*