

LE CAFETIER

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

LE CAFETIER
JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS
Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46
N° 4 - 28 février 2025

30 ans
Distributeur pour la Suisse romande

TROPHÉE ECO-SCORE
Trouvez votre appareil approprié.
 www.rotor-lips.ch

DOSSIER TERRASSES MEUBLES DE JARDIN
> Pages 10 à 12

APPLIKTÉC POS

VU POUR VOUS

HUGO REITZEL
PICKLES OIGNONS ROUGES

Après son sacre à Berne, où elle a tout donné avec son apprenti et commis Baptiste Geletz, Élodie Schenk et toute l'équipe du restaurant de la Croix-Rouge à Plan-les-Ouates ont reçu des convives émerveillés par les mets présentés aux prestigieux concours national.

MANUELLA MAGNON

GENÈVE

Elodie Schenk et Baptiste Geletz sont revenus de Berne le Mérité dernier avec une magnifique médaille d'argent dans le sac. En première place à décerner également le titre de meilleur chef au prestigieux concours Culinaire d'Or! Pour la cheffe du Tourbillon et son équipe, c'est une concurrence «Neuchâtel en direct» dont elles sont toutes convaincues, assurément dure mais longue. Cela résultait extrêmement bien pour toute l'équipe de restaurant. Baptiste Geletz, chef de partie, a été nommé à l'heure de la remise des récompenses. Élodie Schenk était la seule candidate sur le podium à élire une commande d'honneur.

M.H.

LA FINALE EN BREF

Tous les finalistes du concours du Cuisinier d'Or ont été impressionnés par la qualité des mets proposés. Le jury a été plus déceptif et un peu plus sévère qu'à l'ordinaire sur les plats et servis au jury sur des assiettes. Les petits plats étaient préparés avec beaucoup de soins et de temps. Les légumes étaient cuites et servies avec une sauce, en utilisant du velouté ou de la crème. Les desserts étaient également très bons et devaient être créés avec des garnitures et une sauce, ainsi que des légumes et des fruits.

Le concours a été remporté par Jöle Coelho, sous-chef-patron à l'Hôtel de Ville de Crissier. La médaille d'argent est revenue à Baptiste Geletz, chef de partie à la brasserie du Tourbillon. Élodie Schenk était la seule candidate sur le podium à élire une commande d'honneur.

3.3.-8.3.2025
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

1.19
Oignons gros 10 kg/1t

1kg 10.90 CHF

25.99
Angus Rumpsteak de boeuf 1 kg
serv. 2.1 kg

1kg 25.99 CHF

5.88
Hausp. Calotte entière 1 kg
sans saucisse à 10.90 CHF

1kg 5.88 CHF

-97
Laitue salade 12 tiges

1kg 9.70 CHF

49.99
Filet mignon de veau 700 g

700g 49.99 CHF

3.20
Le Beurre 4 x 750 g

4x 750g 3.20 CHF

12.5.-17.5.2025
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

LE CAFETIER
JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS
Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46
N° 9 - 9 mai 2025

30 ans
Distributeur pour la Suisse romande

tempo
Responsabilité Design Choc
www.tempo-deco.ch

DOSSIERS
CUISINES PROFESSIONNELLES
Pages 13 à 16

CAVES OUVERTES
À vos verres!

VU POUR VOUS

Pour ne rien rater du millésime 2024, rendez-vous à Neuchâtel, Genève, au Tessin, en Valais et dans le canton de Vaud. Swiss Wine vous dit tout sur cet événement incontournable.

Consommation de vin

Les Suisses boivent toujours moins d'alcool et notamment de vin, mais pas moins que les jeunes générations. Deux tendances principales sont à l'œuvre: l'appréciation de l'agriculture (AG) fin et en figure de dosse dans le vignoble suisse, la consommation de vin a reculé de 7,5% par rapport à 2023. Cette baisse s'explique à la fois par une diminution de la consommation de vins rouges et d'un piquant chardonnay et pampelmousse. On a adoré le rataillage, le tartare de bœuf et le poulet au piment d'Espelette et au pampelmousse. On a adoré le rataillage, le tartare de bœuf et le poulet au piment d'Espelette et au pampelmousse. Un grand bravo également au vin.

NEUCHÂTEL
Les **3 et 4 mai 2025**, vous avez la possibilité de découvrir la région viticole de Neuchâtel, la plus grande région viticole des Trois Glacières, grâce à la promotion de l'Office du tourisme et à la participation de nombreux agriculteurs et producteurs locaux. Des dégustations de vins rouges et blancs sont organisées dans les villages de la région, tels que les vins blancs Chasselas et Chardonnay, ou le vin rouge Gamay. Laissez-vous séduire par la diversité de la région de Genève, 70 vignobles et vigneronnes qui vous présentent leurs vins viticoles.

Les Suisses boivent toujours moins d'alcool et notamment de vin, mais pas moins que les jeunes générations. Deux tendances principales sont à l'œuvre: l'appréciation de l'agriculture (AG) fin et en figure de dosse dans le vignoble suisse, la consommation de vin a reculé de 7,5% par rapport à 2023. Cette baisse s'explique à la fois par une diminution de la consommation de vins rouges et d'un piquant chardonnay et pampelmousse. Un grand bravo également au vin.

VAUD
Le canton de Vaud est l'une des plus grandes régions viticoles de Suisse. Le climat sec et ensoleillé ainsi que le sol fort et chaud favorisent la croissance des vignes. Les vins de Vaud sont connus pour leur caractère fruité et floral, tels que les vins rouges Corail, Bourgue, Bourgue Rouge ou le vin blanc Amandine. Vous pouvez également visiter les caves ouvertes de Vaud. Peut-être arrivez-vous lors d'une visite guidée? Venez découvrir les vignobles valaisans du 29 au 31 mai 2025 de 11h à 18h. Les 230 Cave sont impatients de vous présenter leurs cépages emblématiques.

VALAIS
Le canton du Valais est l'une des plus grandes régions viticoles de Suisse. Le climat sec et ensoleillé ainsi que le sol fort et chaud favorisent la croissance des vignes. Les vins de Valais sont connus pour leur caractère fruité et floral, tels que les vins rouges Corail, Bourgue, Bourgue Rouge ou le vin blanc Amandine. Vous pouvez également visiter les caves ouvertes de Vaud. Peut-être arrivez-vous lors d'une visite guidée? Venez découvrir les vignobles valaisans du 29 au 31 mai 2025 de 11h à 18h. Les 230 Cave sont impatients de vous présenter leurs cépages emblématiques.

TESSIN
Le canton du Tessin offre une variété de vignobles et de vigneronnes, dont certains sont très anciens. Les vignobles sont situés dans les vallées du Tessin, du Säntis et du Saplün. Les vins suisses détiennent 35,5% des parts de marché (+ 3,4%).

GENÈVE
La production des vins suisses de la région de Genève aura lieu le **24 mai 2025**. Genève offre plusieurs vignobles, dont le vignoble de l'Alpen, qui produit principalement des vins rouges à base de cépage Merlot. Le Tessin est connu pour ses vins élégants et

1.19
Laitue salade 12 tiges

1kg 9.70 CHF

49.99
Filet mignon de veau 700 g

700g 49.99 CHF

3.20
Le Beurre 4 x 750 g

4x 750g 3.20 CHF

12.5.-17.5.2025
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

“ Zeitschrift der
Cafébesitzer, Gastwirte
und Hoteliers der
französischen Schweiz. ”

- Format
- Tarife
- Technische Daten
- Platzierungswünsche für vierfarbige Anzeigen
- Erscheinungsplan 2026
- Media-Anzeigen

SOFIED SA

Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
Tél. 022 329 97 47
www.lecafetier.net

JAH R
2026 Mediadaten

1 / 6
SEITE

LE CAFETIER

RECATEC - CPA www.recatec-cpa.ch
0646 0646 01

LE CAFETIER
JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS
Rédaction, Avenue Henri-Dunant N° 1205 Genève • Tel. 022 329 97 46
N° 13 • 5 septembre 2023

CÉNOLOGIE
> Page 3
Un ouvrage de référence pour les œnophiles

22^e COURSE DES SERVEUSES ET GARÇONS DE CAFÉ

ENT'R'ACTE
Votre supplément Entr'Acte
Semaine du Goût Romande 2023

ROTOR
Machines de qualité suisse
www.rotorlips.ch

VU POUR VOUS

Gastronomie à température

Après une 21^e et dernière édition en 2017, le challenge réservé aux professionnels se tiendra à nouveau le dimanche 16 novembre dans le cadre des Automnales à Palexpo. Cet événement emblématique a connu son apogée durant les Fêtes de Genève. Interview de Jean-Luc Piguet, qui veille sur ces joutes depuis le début.

GENÈVE

MANGER EN PLEIN AIR AU QUAI GUSTAVE ADORÉ

Le Quai Gustave Adoré accueille un concours, soit un ordinateur ou encore un barbecue en céramique du montant sur plusieurs échéances selon accord avec les vendeurs. Un modèle qui a donné des idées à un grand touqué français. Pour gagner de nouveaux clients et démontrer la haute gastronomie, il suffit d'acheter un ticket de participation et d'obtenir un crédit gratuit pour les achats dans son prestigieux établissement situé près de Nice, à La Colle-sur-Loup (Alpes-Maritimes). Plutôt que de régler la note en un clic, il est possible de le faire en trois paiements. Le chef a annoncé son offre singulière fin juillet. Un pari gagnant? En tout cas une première pour un établissement prestigieux.

POURQUOI AVONS-NOUS EN PAUSE?
CETTE TRADITION DURANT 7 ANS?

J.-L.P.: Cette course avait lieu pendant les Fêtes de Genève qui ont vécu leur dernière édition en 2017. Il nous a fallu refaire à un nouveau format qui sera forcément très différent en raison de la configuration des lieux. Au Quai Gustave Adoré, nous comptons jusqu'à 100 participants. Plus de 300 professionnels du service, femmes et hommes, y participeront. Aux Automnales, le principe reste inchangé: marcher – et non courir – tout en maintenant l'équilibre d'un plateau de service de 25 kg. L'objectif est de faire dans une ambiance professionnelle irréprochable. Plus qu'une performance physique, il s'agit de mettre en lumière la classe et le maintien des serveurs, en respectant l'esprit d'un siècle révolu.

REPÉTRIEZ-VOUS VIRE UN PEU CETTE AMBIANCE FOLLE DES DERNIÈRES COURSES?

J.-L.P.: Les participants avaient le Quai Gustave Adoré pour la démonstration de leurs talents. Ils étaient précédés de gardes en patins à roulettes qui couvraient la piste et empêchaient les spectateurs de se rapprocher. Il y avait une volente du Service HC avec sa perche et un vieux véhicule de la dernière guerre chargé de divers objets. Le club des marcheurs de Carouge était présent pour surveiller que les participants ne tombaient pas. Le déroulement de l'épreuve était assuré par les organisations de la Course et l'École d'hostellerie. Cet événement était très suivi par les médias locaux et internationaux. Nous avons même eu les honneurs d'un reportage d'une tv chinoise! Quant aux gagnants, ils remportaient des lots grâce à la générosité des partenaires.

ET CETTE ANNÉE, Y'AURA-T-IL DES PRIX POUR LES GAGNANTS?

J.-L.P.: Pas de prix. Nous nous tournons actuellement sur ces lots. Quatre grandes institutions pour les gagnants, elles seront possibles tout prochainement sur le site internet de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève et aussi via le journal Le Cafetier.

8.9.-13.9.2025
Vous trouverez d'autres offres sous:
prodega.ch

5,99
Tige Macaroni 45% MG
5,75 kg

195
Raisins UVA Italia
5 kg net

13,39
Filet de porc
cuit à 55 °C
5 kg
Quality

PRODEGA

LE CAFETIER

Le Cafetier wendet sich zweimal pro Monat an alle Cafetiers, Gastwirte und Hoteliers der französischen Schweiz.

Die Zeitung informiert unter der aktiven Beteiligung von Fachleuten und ist darauf ausgerichtet, alle nützlichen Informationen für die Ausübung der Profession. Das Redaktionsteam präsentiert die nationalen und kantonalen Nachrichten, führt Umfragen durch, plant Spezialdossiers und thematische Beihefte, gemäss Aktualität der Branche.

EXTRASEITEN

- Terrassen & Gartenmöbel
- Hygiene
- Profiküchen
- Getränke & Frische
- Biere
- ZAGG
- Kaffee - Frühstück

SEITE



JAH R
2026 Mediadaten

Entr'Acte
Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, LE CAFETIER

TERROIRS SUISSES

Entr'Acte
Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, LE CAFETIER

L'année du vin

DIVINUM
DES TERRES, DES VIGNES, UNE HISTOIRE
26 AU 31 MARS 2025
PARC DES SPORTS, MORGES

Entr'Acte
Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, LE CAFETIER

cafe ho

17 – 19 novembre 2024
CERM, Montigny

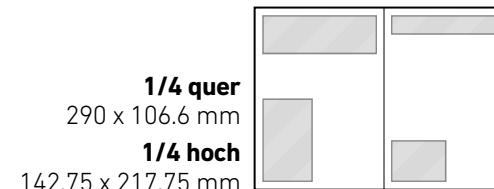
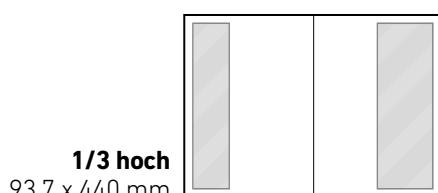
cafe ho

CaféHo, la revue pour des professionnels des métiers de la boulangerie et de l'hôtellerie, au cœur des Alpes.

cafe ho

LE CAFETIER

► FORMATE



! Die angegebenen Formate betreffen nur die Zeitschrift «Le Cafetier». Angaben für Anzeigen in der Beilage «Entr'Acte» sind im Mediakit «Entr'Acte» zu finden.

► TARIFE

FORMAT	VIERFARBENSATZ
1/1 – page C4	7'000.–
1/1 Seite	6'450.–
1/2 – quer / hoch	3'280.–
1/3 – quer / hoch	2'500.–
1/4 – quer / hoch	1'900.–
1/8 – quer / hoch	1'120.–

SPEZIFISCHE WIEDERHOLUNGSRABATTE FÜR VIERFARBIGE ANZEIGEN

Anzahl	3 x	6x	12 x	19 x
Rabatt	-7.5%	-10%	-15%	-20%

BERATERGEBÜHR: - 5%

Tarife in Schweizer Franken.
Zuzügl. 8.1% MWST.

J A H R
2026 Mediadaten

SEITE

3
6

► TECHNISCHE ANGABEN

AUFLAGE 2025
7'000 Kopien

LESERSCHAFT
25'000 Leser

ERSCHEINUNGSWEISE
Wöchentlich (19 Nummern pro Jahr)
Erscheinungstag: Freitag

ZEITUNGSFORMAT
315 x 470 mm

SATZFORMAT
290 x 440 mm

DATEN
Raster: 300
Druck: Zeitungspapier

DATENTRÄGER
CD-Rom, USB-Stick, DVD Mac/PC
High Resolution PDF
Alle Schriften integrieren
(vektorisiert)
Probeabzug der Anzeige ist
beizulegen

Per E-mail
g.gindraux@lecafetier.net

► TARIFE DER KLEINEN SCHWARZ-WEISS ANZEIGEN

TARIFE UND BEDINGUNGEN

Anzeigen:
CHF 1.19,- pro mm/Spalte
10 Spalte zu 27.2 mm Breite

Minimum:
2 Spalten

Rubrikenanzeigen:
Stellenanzeigen, Kauf und Verkauf, Immobilien, Geschäftsanzeigen

Tarife in Schweizer Franken.
Zuzügl. 8.1% MWST.

EFFEKTIVE SPALTENBREITE IN MM

Spalte	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Anzeige	-	54,4	83,85	113,3	142,75	172,2	201,65	231,1	260,55	290

SPEZIFISCHE WIEDERHOLUNGSRABATTE für schwarz-weiss Anzeigen

BERATERGEBÜHR: - 5%

Anzahl	3x	6x	12x	19x
Rabatt	-5%	-7,5%	-10%	-15%

► BESONDERE AUFSTELLUNGSORTE

PUBLI-REPORTAGE bereit zur Vervielfältigung

✗ 1/2 Seite: 3'280.-
Bereitgestelltes Material: 2 Fotos Maximum
3'200 Zeichen Leerzeichen enthalten

✗ 1/1 Seite: 6'450.-
Bereitgestelltes Material: 3 Fotos Maximum
6'400 Zeichen Leerzeichen enthalten

! Alle Preise inbegriffen die Lieferung von Vorlagen nach den technischen Daten voraus. Eventuelle Kosten für die Umarbeitung nicht konformer Vorlagen werden zusätzlich berechnet (Anpassung: CHF 80.- / Schaffung: CHF 120.-). Die Wiederholungsrabatte der Anzeigen und Kleinanzeigen sind nicht miteinander kumulierbar.

JAHR

2026 Mediadaten

SEITE

4
6

► PLAZIERUNGS-WÜSCHE FÜR VIERFARBIGE ANZEIGEN

Inselanzeigen neben dem Titel
(kleine Anzeigen ausgeschlossen)
500.-

Binderandstreifen, links
Format 93,7 x 40 mm (hoch)
750.-

Steifen 1, Seite unten
(kleine Anzeigen ausgeschlossen,
max. 50 mm)
1'280.-

Firmen-Porträts
(Lieferung druckfertiger Vorlagen)
✗ 1/2 page: 3'280.-
✗ 1/1 page: 6'450.-

Beilagengebühr:
5100 Exemplare sind vor
Erscheinung zu liefern
4'950.-

Technische Kosten:
Auf Anfrage

Tarife in Schweizer Franken.
Zuzügl. 8.1% MWST.

► ERSCHEINUNGSPLAN 2026

Ausgabe Erscheint am Thema

1	16.01.2026
2	30.01.2026
3	13.02.2026
4	27.02.2026 ES: Terrassen & Gartenmöbel <small>Erhöhte Auflage - Verteilung auf der Messe Habitat-Jardin, Lausanne 13-16 März</small>
5	13.03.2026 Entr'Acte : Das Jahr des Weins <small>Erhöhte Auflage- Verteilung Messe Divinum, Morges 25-30 März</small>
6	27.03.2026
7	10.04.2026 ES: Hygiene
8	24.04.2026
9	08.05.2026 ES: Profiküchen
10	22.05.2026 ES: Biere

Ausgabe Erscheint am Thema

11	05.06.2026 ES: Getränke & Frische
12	26.06.2026 Entr'Acte : Schweizer Terroirs
13	04.09.2026 Entr'Acte : Genusswoche <small>Erhöhte Auflage 1 500 ex - Verteilung auf 3 Messen: Valais, Genève, Bulle</small>
14	18.09.2026
15	09.10.2026 ES: ZAGG
16	23.10.2026 ES: Kaffee - Frühstück
17	13.11.2026 Entr'Acte : CAREHO Martigny Expo, 22 au 24 novembre <small>Erhöhte Auflage 1 000 ex. - Verteilung auf der Messe</small>
18	27.11.2026
19	11.12.2026 Entr'Acte : Feste und Grands chefs <small>Erhöhte Auflage</small>

J A H R
2026 Mediadaten

LE CAFETIER

INTERNET-ANZEIGEN



IHRE PRÄSENZ PRINT / WEB

Eine Anzeige für jede Auflage der Zeitung
Bekannter werden in der Öffentlichkeit während
des ganzen Jahres

Für 800.- frs ohne Steuern kriegen sie:
19 Erscheinungen in der Zeitung Le Cafetier
Eine jährliche Präsenz auf unserer Seite
"Ihre Partner" auf www.lecafetier.net

LECAFETIER.NET

Le Cafetier ist auch in elektronischer Form erhältlich und auf
der Internetseite www.lecafetier.net vollständig abrufbar.

Mit einem eichhaltigen Archiv und nützlichen Links reut sich
www.lecafetier.net über durchschnittlich 25 000 Aufrufe im
Monat und bietet eine moderne Art, die Zeitschrift zu lesen

TARIFE UND FORMATE

Tarife exkl. MWST für eine Dauerzeit von

Formate	6 Monate	1 Jahr
- header banner	(468 x 60)	1120.-
- main banner (1024 x 315)	1500.-	2500.-
- square button (300 x 250)	660.-	1200.-
- businesscard (300 x 160)	500.-	1000.-



J A H R
2026 Mediadaten

SEITE

6
6

HERAUSGEBER SOFIED SA

Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève
Tél. 022 329 97 47

WEBSITE www.lecafetier.net

SOZIALES NETZWERK

f [Journal Le Cafetier](#)

KONTAKT

Grégoire Gindraux
Verkaufsberater
g.gindraux@lecafetier.net

