

# LE CAFETIER

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA



www.recatec-qua.ch  
0848 9848 01

## LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46 - N° 4 - 25 février 2025

Le temps c'est de l'argent

Cherchez-vous une solution pour accélérer le service de votre clientèle? Le Café-Tier est un restaurant qui vous offre une solution simple et efficace!

Gastroconsult

Toutes les informations sur les événements de la région sont disponibles sur le site www.lecafetier.net

**ROTOR**

Trouvez votre appareil approprié.

www.rotorip.ch

### Une ovation pour le Tourbillon

Après son sacre à Berne, où elle a tout donné avec son apprenti et élève Baptiste Gala, Elodie Schenk et toute l'équipe du restaurant de la Crûte Rouge à Plan des Ouates ont reçu des comités émerveillés par les mets présentés au prestigieux concours national.

MANUELA MAMON

GENÈVE

Elodie Schenk et Baptiste Gala sont revenus de Berne le 30 février avec un titre de championne nationale. Ils ont remporté le concours national de cuisine professionnelle de la Crûte Rouge à Plan des Ouates. Les deux chefs ont présenté une cuisine d'exception, marquée par la maîtrise et la créativité. Le jury a été particulièrement impressionné par la précision et la créativité de leur prestation. Les deux chefs ont été félicités pour leur travail et leur engagement envers leur métier. Le concours a été une occasion pour les deux chefs de montrer leur talent et leur passion pour la cuisine. Ils ont été récompensés pour leur travail et leur engagement envers leur métier. Le concours a été une occasion pour les deux chefs de montrer leur talent et leur passion pour la cuisine.

**HUGO REITZEL**

Hugo Reitzel new look

La marque phare de petites hélicoptères change de look. Nouvelle identité visuelle donc pour la maison basée à Aglie dans le canton de Vaud, mais aussi de nouveaux produits. Tout d'abord les Baby cantons agiles, conçus en local, garnies pour l'apprenti, et tout spécialement pour les professionnels, les cantons rouges en lamelles. De quoi relever burgers, sandwiches et salades. Désormais, tous les produits affichent leur ECO-SCORE sur les étiquettes ainsi que l'origine des matières premières principales, pour une transparence accrue.

Depuis 1909, Hugo Reitzel incarne la curiosité et la passion du goût. Inspiré par ses voyages en Inde, en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique du Nord, le fondateur a su marquer l'empreinte des cuisines du monde dans ses recettes. Cet esprit pionnier est aujourd'hui perpétué par les descendants des familles Reitzel et Pouppou.

H. H.

**LA FINALE EN BRIEF**

Tous les finalistes du concours de Cuisine d'Or ont dû préparer en cinq heures et demie, pour douze personnes, un plat d'entrée et un plat de résistance. Les plats ont été dégustés par un jury de professionnels. Le jury a été particulièrement impressionné par la précision et la créativité de leur prestation. Les deux chefs ont été félicités pour leur travail et leur engagement envers leur métier. Le concours a été une occasion pour les deux chefs de montrer leur talent et leur passion pour la cuisine.

**PRODEGA**

Vous trouvez d'autres offres sous: [prodega.ch](http://prodega.ch)

**PRODEGA**

Vous trouvez d'autres offres sous: [prodega.ch](http://prodega.ch)

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA



www.recatec-qua.ch  
0848 9848 01

## 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

**tempo**

Responsable  
Dessins  
Dessins

Palais de l'art d'un aménagement scénographique, solide et abordable. Idéal pour un événement personnel.

120000  
120000

**CUISINES PROFESSIONNELLES**

Pages 13 à 16

### CAVES OUVERTES

#### À vos verres!

qui, grâce à la proximité du Jura, des Préalpes et du lac Léman, produisent diverses variétés de microclimat et de sols. Les vignes romandes de la région de Genève sont connues pour leur diversité et leur qualité. Elles produisent des vins blancs Chasselas et Chardonnay, ou le vin rouge Gamay. Les vignes romandes de la région de Genève sont connues pour leur diversité et leur qualité. Elles produisent des vins blancs Chasselas et Chardonnay, ou le vin rouge Gamay.

**NEUCHÂTEL**

Les 16 et 17 mai 2025, vous avez la possibilité de découvrir la région viticole de Neuchâtel avec 75 vignes romandes «ouvertes». Les vignes romandes accueillent le vin blanc de 18h à 20h et le vin rouge de 18h à 19h. Neuchâtel, la plus grande région viticole de Suisse romande, est connue pour ses vins Pinot Noir et Chasselas, y compris le célèbre Chasselas de la Vallée. Dégustez les vins de la région et bénéficiez d'une réduction de CHF 15.- sur vos achats chez les vignes pendant l'événement. De plus, «Caves Ouvertes» vous offre CHF 3.- de rabais sur votre repas. Réservez votre billet «Caves Ouvertes» en ligne et voyagez gratuitement dans tout le réseau «Garde Verte» avec les transports publics.

**GENÈVE**

La prochaine édition des caves ouvertes de la région de Genève aura lieu le 24 mai 2025. Genève abrite des vignerons viticoles légendaires.

**PRODEGA**

Vous trouvez d'autres offres sous: [prodega.ch](http://prodega.ch)

**PRODEGA**

Vous trouvez d'autres offres sous: [prodega.ch](http://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](http://www.lecafetier.net)

SEITE

1  
6

JAH R  
**2026** Mediadaten

## LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Redaction: Avenue Henri-Dunant 15-1525 Genève, Tél: 022-1229 97 40 N° 13-15 septembre 2025

Le temps c'est de l'argent

Cherchez-vous une solution de gestion de la chaîne d'approvisionnement à un prix attractif? SimpleTime est un environnement de planification du temps simple à manier tout en étant performant et sécurisé.

Simple et efficace!

Gastroconsult

proche conseiller

Toutes les informations sur

www.gastroconsult.ch ou contactez nous directement au 022 951 57 77

gastroconsult@gastroconsult.ch

**CENOLOGIE**

> Page 3

Un ouvrage de référence pour les œnologues

Votre supplément Entr'Acte

**Semaine du Goût Romande 2025**

Trouvez votre appareil approprié.

Machines de qualité suisse

www.rotorip.ch

### 22<sup>e</sup> COURSE DES SERVEUSES ET GARÇONS DE CAFÉ

Jean-Luc Piquet

Après une 21<sup>e</sup> 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 feues les Fêtes de Genève. Interview de Jean-Luc Piquet, qui veille sur ces joutes depuis le début.

différent en raison de la configuration des lieux, au Quai Gustave-Adolphe, nous comptons jusqu'à 10 000 spectateurs. Plus de 100 professionnels du service, femmes et hommes, y participent. Aux Automnales, le principe reste inchangé: marcher – et non courir – tout en maintenant l'équilibre d'un plateau chargé de verres et de boissons, dans une tenue 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 métier exigeant.

**REFAITES-NOUS VIVRE UN PEU CETTE AMBIANCE FOLLE DES DERNIÈRES COURSES...**

M.M. J.-L.P. Les participants avaient le Quai Gustave-Adolphe pour faire la démonstration de leurs talents. Ils étaient précédés de gendarmes en patine à roulettes qui ouvraient la piste et emmenaient les spectateurs de traverser. Il y avait aussi une voiture du Service NC avec sa pompe à air 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 courent pas. Le chronométrage de l'épreuve était assuré par les organisateurs de la Course de l'Escalade. 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 de jolis lots grâce à la générosité de nos sponsors.

**ET CETTE ANNÉE, Y AURA-T-IL DES PRIX POUR LES GAGNANTS?**

J.-L.P. Bien sûr! Nous travaillons actuellement sur ce bémol. Quand nos inscriptions pour la compétition, elles seront possibles nous présenterons sur le site internet de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hoteliers de Genève et aussi via le Journal Le Cafetier.

**GENÈVE**

**MONSIEUR PIQUET, À QUOI FAUT-IL S'ATTENDRE À PALEXPO LE 16 NOVEMBRE PROCHAIN?**

Jean-Luc Piquet: À une compétition haute en couleur, dans un format inédit, puisqu'elle se déroulera en intérieur dans le cadre des Automnales sur un parson de 800 m contre les 1800 m initiaux lorsque nous l'organisions sur le Quai Gustave-Adolphe. Il y aura deux catégories de concurrents: les femmes et les hommes, tous professionnels du service et de la restauration. La course ne se déroulera pas en extérieur, nous devrions limiter le nombre de participants.

**POURQUOI AVOIR MIS EN PAUSE CETTE TRADITION DURANT 7 ANS?**

J.-L.P. Cette course avait lieu pendant les Fêtes de Genève qui ont vu leur dernière édition en 2017. Il nous a fallu réfléchir à un nouveau format qui sera forcément très

**5.99**

Prodega

**1.95**

Rizotto V.A. Italia 5 kg net

**13.39**

Plat de porc en 15 kg

**8.9-13.9.2025**

Vous trouverez d'autres offres sous:

**prodega.ch**

**PRODEGA**

## LE CAFETIER

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

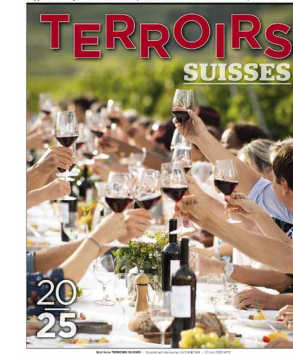
Die Zeitung informiert unter der aktiven Beteiligung von Fachleuten und ist darauf ausgerichtet, alle nützlichen Informationen für die Ausübung der Profession. Das Redaktionsteam präsentiert die nationalen und kantonalen Nachrichten, führt Umfragen durch, plant Spezialdossiers und thematische Beihefte,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

### EXTRASEITEN

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

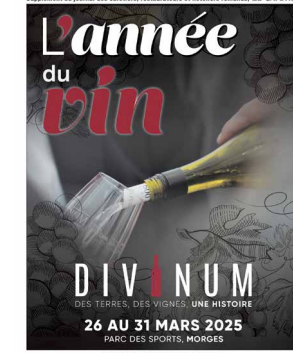
## Entr'Acte

Supplément de journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, Le CAFETIER



## Entr'Acte

Supplément de journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, Le CAFETIER



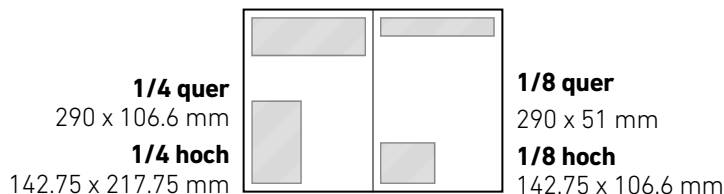
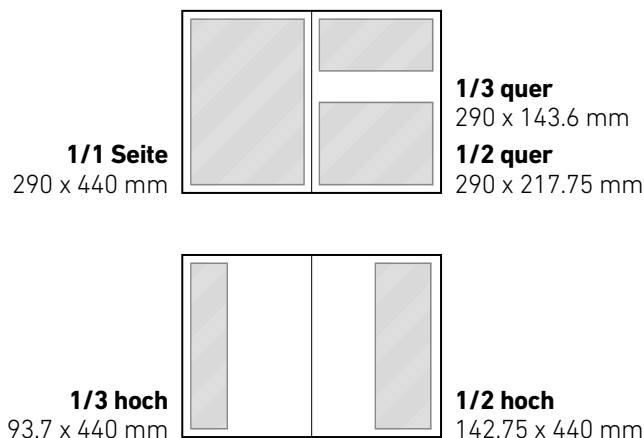
## Entr'Acte

Supplément de journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, Le CAFETIER



# 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

### FORMATE

FORMATE	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.

## 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  
(vektoriisiert)  
Probeabzug der Anzeige ist  
beizulegen

Per E-mail  
g.gindraux@lecafetier.net

J A H R  
**2026** Mediadaten

SEITE





## ➡ 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

**Rubrikanzeigen:**  
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.

## ➡ PLAZIERUNGS- WÜSCHE FÜR VIERFARBIGE ANZEIGEN

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

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

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

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

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

**Technische Kosten:**  
Auf Anfrage

**Tarife in Schweizer Franken.**  
**Zuzügl. 8.1% MWST.**

## ➡ ERSCHENUNGSPLAN 2026

### Ausgabe Erscheint am Thema

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

### Ausgabe Erscheint am Thema

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

# LE CAFETIER

## INTERNET-ANZEIGEN



### LECAFETIER.NET

Le Cafetier ist auch in elektronischer Form erhältlich und auf der Internetseite [www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net) vollständig abrufbar.

Mit einem eichhaltigen Archiv und nützlichen Links reut sich **[www.lecafetier.net](http://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.-



### 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](http://www.lecafetier.net)

PRINT



## HERAUSGEBER



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

## WEBSITE

[www.lecafetier.net](http://www.lecafetier.net)

## SOZIALES NETZWERK

 [Journal Le Cafetier](https://www.facebook.com/JournalLeCafetier)

## KONTAKT

Grégoire Gindraux  
Verkaufsberater  
[g.gindraux@lecafetier.net](mailto:g.gindraux@lecafetier.net)



J A H R  
**2026** Mediadaten

SEITE

