

LE CAFETIER

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA



www.recatec-qua.ch
0848 9648 01

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 48

N° 4 - 26 février 2025

Le temps c'est de l'argent

Cherchez-vous une solution pour accélérer le service de votre établissement ?

Gastroconsult

Toutes les informations sur les nouveautés de la gastronomie sont disponibles sur le site www.gastroconsult.ch

ROTOR

Trouvez votre appareil approprié.

www.rotorips.ch

Une ovation pour le Tourbillon

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

MANUELLA MANN

DOSSIER TERRASSES MEUBLES DE JARDIN

> Pages 10 à 12

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 condiments agiles-douceurs en bocal, garnitures pour l'apéro, et tout spécialement pour les professionnels, les sandwichs 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, inspirée par ses voyages en Inde, en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique du Nord, le fondateur a su ramener 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.M.

GENÈVE

Elodie Schenk et Baptiste Gala sont revenus de Berne le 10 février dernier avec une magnifique médaille de bronze autour du cou. En prime, le duo a décroché également le titre ambassadeur du public au prestigieux concours du Culinair d'Or. Pour la chef de Tourbillon et son commis, c'est une consécration : « Nous avons tout donné. Nous nous sommes entraînés énormément durant de longs mois. C'est un résultat extraordinaire qui réaffirme notre fierté de restaurateur. Pour Baptiste, cette mise en lumière est une formidable chance. Ce résultat devait lui ouvrir les portes vers un brillant avenir. Un avenir que Baptiste imagine déjà sur les routes du monde. Après son apprentissage, il rêve de parfaire son art en Asie.

UN SACRE APRÈS L'AUTRE

Pour la jeune chef, habituée des concours et distinctions, ce sacre n'est de loin pas le premier. En novembre dernier, le Tourbillon a obtenu le prix de la cuisine locale offert par Gastro-Tourisme au concours de la restauration durable à Table. De quoi faire briller un restaurant pas comme les autres. L'établissement, fondé par la Cantina-Rouge genevoise, présente la particularité de mêler l'excellence culinaire et engagement social à travers l'insertion professionnelle des jeunes en difficulté en misant sur l'éducation et la bienveillance. Alors, monter qu'on peut arriver au sommet de la gastronomie en se battant est un bien bel exemple, susceptible de susciter des vocations. Ce personnel également pour Elodie qui gère à la fois la cuisine et l'accueil de format.

DES METS CIBELÉS À LA PERFECTION

Mais revenons aux débuts mets que nous avons eu le privilège de déguster le 20 février dernier lors d'une soirée spéciale à guichet fermé, le restaurant n'était ouvert le soir que sur réservation pour ces événements spéciaux. On a craqué pour ce tandem transalpin, d'une crêpe d'herbes et d'escart d'une kyrielle de légumes en différentes textures, avec un coup de cœur pour cette tartine surmontée d'un tartare de betterave et d'un piment chutney au paprika. On a adoré le fil de bœuf tendre à souhait, marfi au vinaigre, à la courge butternut, au choucroute et à un surprenant champignon porc pommé. Quant au roesti au choucroute, allié à la fêta du fruit de la passion, il nous a laissés sans voix et fin de nous convaincre qu'Elodie Schenk et son équipe ont un sacré talent. Un grand bravo également au service!

LA FINALE EN BRIEF

Tous les finalistes du concours du Culinair d'Or ont dû préparer en deux heures et demie, pour deux personnes, un plat de poisson et un plat de viande ou de légumes. Le plat de poisson, composé de deux poissons, a été préparé avec trois garnitures végétales séparées et une sauce en utilisant du gelée et du café. Le plat de viande, composé de bœuf suisse, d'un filet de bœuf et d'une sauce, a été préparé avec trois garnitures végétales séparées et une sauce en utilisant du gelée et du café.

Le concours a été remporté par Judo Coelho, sous-chef poisson à l'Hotel de Ville de Genève. La médaille d'argent est revenue à Olivier Hodel, sous-chef au Dorset Swiss Park à Thoiry. Elodie Schenk et Baptiste Gala ont obtenu la médaille de bronze.

CONSUMMATION DE VIN EN BERNE

Les Suisses boivent toujours moins d'alcool et notamment de vin, particulièrement les jeunes générations. Pour la branche vitivinicole helvétique, les chiffres révélaient par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) fin avril 2024, la consommation de vin en Suisse a baissé de 7,5% par rapport à 2023. Cette baisse s'explique à la fois dans les vins blancs (-2,9%) et les vins rouges, vins rosés inclus (-9%) et moussoux (-2,5%).

Autre fait préoccupant : la consommation de vins blancs, surtout à domicile de 11% alors que celle des vins blancs étrangers a baissé de 0,2%. La consommation de vins rouges étrangers a diminué de 3,7% contre 20% pour les vins rouges helvétiques. La consommation totale de vins suisses a diminué conséquemment de 10%. En 2024, les vins suisses détiennent 35,5% des parts de marché (3,4%).

L'interdiction de la vente de vins suisses (VVS) prend acte avec regret de ces données. Afin de faire face à cette tendance, des mesures ont déjà été mises en place au niveau promotionnel tel le projet avec les revendeurs - « certaines des vins suisses » et d'autres suivront prochainement.

GENÈVE

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

Genève abrite des vignerons viticoles lyonnais

VU POUR VOUS

ROTOR

Trouvez votre appareil approprié.

www.rotorips.ch

119

Epaves pour 10 personnes

25,99

Maget sandwichs de bœuf à la sauce tomate

5,88

Maget sandwichs de bœuf à la sauce tomate

3.3-8.3.2025

Vous trouverez d'autres offres sous prodega.ch

119

Epaves pour 10 personnes

25,99

Maget sandwichs de bœuf à la sauce tomate

119

Epaves pour 10 personnes

25,99

Maget sandwichs de bœuf à la sauce tomate

5,88

Maget sandwichs de bœuf à la sauce tomate

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA



www.recatec-qua.ch
0848 9648 01

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 48

N° 9 - 9 mai 2025

CAVES OUVERTES 9-10 MAI

NE

tempo

Responsable Design Centre

Plusieurs le choix d'un aménagement d'extérieur, solide et abordable, bénéficiant d'une expertise 3D et d'un conseil personnalisé.

N° 1414 - 020 177

14, rue de la Chapelle - Genève

020 177 1414

CAVES OUVERTES À vos verres!

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

NEUCHÂTEL

Les 6 et 7 mai 2025, vous avez la possibilité de découvrir la région viticole de Neuchâtel avec 87 vigneronnes et vignerons. Les vignes suisses vous accueillent le vendredi de 14h à 20h et le samedi de 10h à 17h. Neuchâtel, la plus grande région viticole des Trois Lacs, est connue pour ses vins Pinot Noir et Chardonnay, y compris le célèbre Châtaignier. Dégustez les vins de la région et bénéficiez d'une réduction de CHF 15,- sur vos achats chez les vigneronnes pendant l'événement. De plus, « Caves/Neuchâtel » vous offre CHF 3,- de rabais sur votre repas. Réservez votre billet « Caves Ouvertes » en ligne et voyagez gratuitement dans tout le réseau « Onde 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 lyonnais

CAVES OUVERTES 9-10 MAI

NE

ROTOR

Trouvez votre appareil approprié.

www.rotorips.ch

CAVES OUVERTES À vos verres!

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

NEUCHÂTEL

Les 6 et 7 mai 2025, vous avez la possibilité de découvrir la région viticole de Neuchâtel avec 87 vigneronnes et vignerons. Les vignes suisses vous accueillent le vendredi de 14h à 20h et le samedi de 10h à 17h. Neuchâtel, la plus grande région viticole des Trois Lacs, est connue pour ses vins Pinot Noir et Chardonnay, y compris le célèbre Châtaignier. Dégustez les vins de la région et bénéficiez d'une réduction de CHF 15,- sur vos achats chez les vigneronnes pendant l'événement. De plus, « Caves/Neuchâtel » vous offre CHF 3,- de rabais sur votre repas. Réservez votre billet « Caves Ouvertes » en ligne et voyagez gratuitement dans tout le réseau « Onde 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 lyonnais

CAVES OUVERTES 9-10 MAI

NE

119

Epaves pour 10 personnes

25,99

Maget sandwichs de bœuf à la sauce tomate

5,88

Maget sandwichs de bœuf à la sauce tomate

3.3-8.3.2025

Vous trouverez d'autres offres sous prodega.ch

119

Epaves pour 10 personnes

25,99

Maget sandwichs de bœuf à la sauce tomate

119

Epaves pour 10 personnes

25,99

Maget sandwichs de bœuf à la sauce tomate

5,88

Maget sandwichs de bœuf à la sauce tomate

Journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands

- Format
- Tarifs
- Données techniques
- Emplacements spéciaux
- Planning de parution 2026
- Annonces médias

SOFIED SA

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

www.lecafetier.net
Journal Le Cafetier

PAGE

1/6

LE CAFETIER

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 15-1205 Genève, Tél: 022 329 97 40 N° 13-15 septembre 2025

Distributeur pour la Suisse romande

Le temps c'est de l'argent

Cherchez-vous une solution de gestion de la table? Le travail à un prix attractif? Sans stress et en respectant la planification du temps, simple à mettre en place, performant et efficace!

Gastroconsult

Tous les renseignements sur www.gastroconsult.ch ou contactez nous directement au 022 951 5277 gastro@gastroconsult.ch

CENOLOGIE

> Page 3

Un ouvrage de référence pour les œnologues

Entr'Acte

Votre supplément Entr'Acte

Semaine du Goût Romande 2025

ROTOR

Trouvez votre appareil approprié.

Machines de qualité suisse

www.rotor.ch

VU POUR VOUS

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 Automates à Palexpo. Cet événement emblématique a connu son apogée durant feus les Fêtes de Genève. Interview de Jean-Luc Piguet, qui veille sur ces joutes depuis le début.

Gastronomie à l'emplacement

Payer en plusieurs fois sans frais. La pratique est couramment dans certains commerces, et plus courante dans les pays voisins qu'en Helvète.

Ainsi, on peut acquiescer un nouveau sofa, un ordinateur ou encore un beau lingon s'acquittant du montant en plusieurs échéances selon accord avec le vendeur.

Un modèle qui a donné des idées à un grand toqué français. Pour gagner de nouveaux clients et démontrer la haute gastronomie, le cuisinier Alain Llorca, une étoile au Guide Michelin, propose un crédit gratuit pour les auditeurs dans son prestigieux établissement situé près de Nîmes, à La Colle-sur-Loup (Alpes-Maritimes). Plutôt que de régler la note en une fois, il est possible de la faire en trois versements.

Le chef a annoncé son offre singulière fin juin. Un pari gagnant? En tout cas une grande première pour un établissement prestigieux.

GENÈVE

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

Jean-Luc Piguet: À une compétition hâte en couleur, dans un format inédit, puisqu'elle se déroulera en intérieur dans le cadre des Automates sur un parson de 800 m contre les 1800 m initiaux lorsque nous l'organisons 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 devons 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 vécu leur dernière édition en 2017. Il nous a fallu réfléchir à un nouveau format qui sera forcément très 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 Automates, 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-VOUS 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 emportaient les spectateurs de traverser. Il y avait aussi une voiture du Service NC avec sa pompe 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 lot. Quand aux inscriptions pour la compétition, 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

PRODEGA

LE CAFETIER

Le journal des Cafetiers, des Restaurateurs et des Hôteliers Romands. Chaque quinze jours, **Le Cafetier** atteint l'ensemble des cafés, restaurants et hôtels de Suisse romande.

Réalisé avec la participation active des professionnels, le journal est conçu pour apporter toutes les informations utiles à l'exercice de leurs activités.

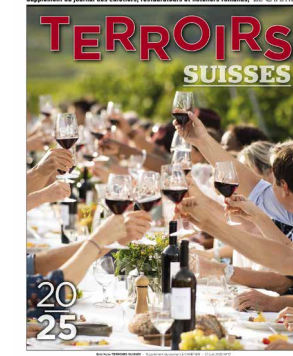
L'équipe rédactionnelle présente les nouvelles nationales et cantonales, réalise des enquêtes, conçoit des dossiers spéciaux et des suppléments thématiques, répondant aux questions que se posent les professionnels.

DOSSIERS

- Terrasses & Meubles de jardin
- Hygiène
- Cuisines professionnelles
- Boissons & Fraîcheur
- Bières
- ZAGG
- Café - Petit déjeuner

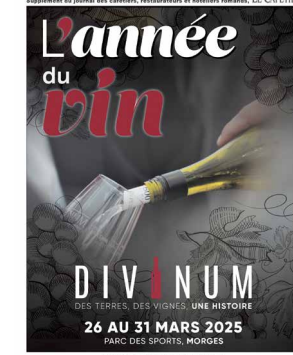
Entr'Acte

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



ANNÉE
2026 kit média

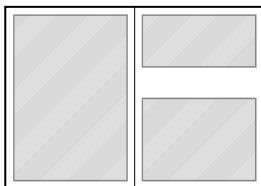
PAGE



LE CAFETIER

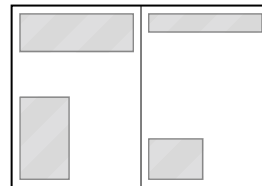
FORMATS

1/1 page
290 x 440 mm



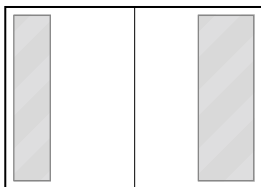
1/3 page largeur
290 x 143.6 mm
1/2 page largeur
290 x 217.75 mm

1/4 page largeur
290 x 106.6 mm
1/4 page hauteur
142.75 x 217.75 mm



1/8 page largeur
290 x 51 mm
1/8 page hauteur
142.75 x 106.6 mm

1/3 page hauteur
93.7 x 440 mm



1/2 page hauteur
142.75 x 440 mm

! Les formats annoncés ne concernent que le journal « Le Cafetier ». Pour les annonces dans le supplément « Entr'Acte », se référer au kit média « Entr'Acte ».

TARIFS

FORMATS

1/1 – page C4
1/1 – page
1/2 – largeur / hauteur
1/3 – largeur / hauteur
1/4 – largeur / hauteur
1/8 – largeur / hauteur

QUADRI

7'000.–
6'450.–
3'280.–
2'500.–
1'900.–
1'120.–

RABAIS DE REPETITION

| Nombre | 3 x | 6x | 12 x | 19 x |
|--------|-------|------|------|------|
| Rabais | -7.5% | -10% | -15% | -20% |

COMMISSION

Commission d'agence - 5 %

Tarifs en francs suisses.
TVA 8.1% en plus.

DONNÉES TECHNIQUES

TIRAGE 2025
7'000 exemplaires

LECTORAT
25'000 LECTEURS

PARUTION
Hebdomadaire (19 fois par année)
Parution le vendredi

FORMAT DU JOURNAL
315 x 470 mm

FORMAT DE COMPOSITION
290 x 440 mm (sans bord perdu)

DONNÉES IMPRIMEUR
Trame: 300 DPI
Impression: papier journal

MATÉRIEL
CD-Rom, clé USB, DVD Mac/PC
PDF haute résolution
Toutes polices incluses (vectorisées)
Epreuve de l'annonce en sortie laser couleur ou cromalin à joindre.

Par courriel
g.gindraux@lecafetier.net

ANNÉE
2026 kit média

LE CAFETIER

➡ TARIFS DES PETITES ANNONCES

TARIF ET CONDITIONS

Petites annonces:

CHF 1.19,- le mm/col
en noir et blanc

Minimum:

2 colonnes

Insertion sous rubrique:

Emplois, ventes et achats,
immobilier, commerces

Tarifs en francs suisses.
TVA 8.1% en plus.

LARGEUR EFFECTIVE DES COLONNES EN MM

| Colonne | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---------------|---|------|-------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-----|
| Annnonce | – | 54,4 | 83,85 | 113,3 | 142,75 | 172,2 | 201,65 | 231,1 | 260,55 | 290 |
| Largeur en mm | | | | | | | | | | |

RABAIS DE REPETITION

Spécifique aux petites annonces

| Nombre | 3x | 6x | 12x | 19x |
|--------|-----|-------|------|------|
| Rabais | -5% | -7,5% | -10% | -15% |

COMMISSION

Commission d'agence: - 5 %

➡ EMBLEMENTS SPÉCIAUX

Oreille à côté du titre 500.-
PA exclues

Bandeau latéral gauche 750.-
Format 93,7 x 40 mm (hauteur)

Bandeau bas de 1^{re} page 1'280.-
Max. 50 mm, PA exclues

Encarts: 4'950.-
5'100 exemplaires à nous fournir
avant parution

Frais techniques:
Nous consulter

Tarifs en francs suisses.
TVA 8.1% en plus.

➡ EMBLEMENT SPÉCIAUX

PUBLI-REPORTAGE prêt à la reproduction

✖ 1/2 page: 3'280.-
Matériel fourni: 2 photos maximum,
3'200 signes espaces compris

✖ 1/1 page: 6'450.-
Matériel fourni: 3 photos maximum,
6'400 signes espaces compris



Tous les prix s'entendent matériel conforme aux normes techniques, prêt à la reproduction et au format contractuel.

Les frais inhérents à un matériel non conforme seront facturés (adaptation: CHF 80.- / création: CHF 120.-).

Les rabais de répétitions des annonces et des petites annonces ne sont pas cumulables entre eux.

ANNÉE
2026 kit média

📅 PLANNING DE PARUTION 2026

| Edition | Parution | Thèmes |
|---------|------------|--|
| 1 | 16.01.2026 | |
| 2 | 30.01.2026 | |
| 3 | 13.02.2026 | |
| 4 | 27.02.2026 | Dossier : Terrasses & Meubles de jardin Tirage augmenté - Distribution au Salon Habitat-Jardin, Lausanne 12 au 15 mars |
| 5 | 13.03.2026 | Entr'Acte : L'Année du Vin Tirage augmenté - Distribution au Salon Divinum, Morges 25-30 mars |
| 6 | 27.03.2026 | |
| 7 | 10.04.2026 | |
| 8 | 24.04.2026 | Dossier : Hygiène |
| 9 | 08.05.2026 | Dossier : Cuisines professionnelles |
| 10 | 22.05.2026 | Dossier : Boissons & Fraîcheur |

| Edition | Parution | Thèmes |
|---------|------------|---|
| 11 | 05.06.2026 | Dossier : Bières |
| 12 | 26.06.2026 | Entr'Acte : Terroirs |
| 13 | 04.09.2026 | Entr'Acte : Semaine du goût romande Tirage augmenté 1 500 ex - Distribution sur 3 foires: Valais, Genève, Bulle |
| 14 | 18.09.2026 | |
| 15 | 09.10.2026 | Dossier : ZAGG |
| 16 | 23.10.2026 | Dossier : Café - Petit déjeuner |
| 17 | 13.11.2026 | Entr'Acte : CAREHO Martigny Expo, 22 au 24 novembre Tirage augmenté 1 000 ex. - Distribution sur la foire |
| 18 | 27.11.2026 | |
| 19 | 11.12.2026 | Entr'Acte : Festivités & Grands Chefs Tirage augmenté |

LE CAFETIER

ANNONCES MÉDIAS



LECAFETIER.NET

Le Cafetier est aussi disponible en version électronique, entièrement consultable sur le site internet www.lecafetier.net

Riche d'années d'archives et de liens utiles, www.lecafetier.net jouit d'une moyenne de 25 000 affichages par mois et propose une façon moderne de lire le journal.

TARIFS ET FORMATS

Formats

| | Tarifs H.T pour une durée de | |
|--------------------------------|------------------------------|--------|
| | 6 mois | 1 an |
| header banner (468 x 60) | | 1120.- |
| bannière centrale (1024 x 315) | 1500.- | 2500.- |
| pavé (300 x 250) | 660.- | 1200.- |
| businesscard (300 x 160) | 500.- | 1000.- |

VOTRE PRÉSENCE PRINT / WEB

Une annonce dans chaque édition du journal, et une visibilité sur le site toute l'année.

Pour 800.- frs HT, vous avez :
 - 19 parutions dans Le journal Le Cafetier
 - une présence annuelle dans notre page Vos partenaires sur www.lecafetier.net



ANNÉE
2026 kit média

PAGE

6/6

ÉDITEUR



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

SITE INTERNET

www.lecafetier.net

RÉSEAU SOCIAL

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

CONTACT

Grégoire Gindraux
 Conseiller commercial
g.gindraux@lecafetier.net

