

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 - 25 Janvier 2025

RECEPTEUR - CPA
www.recepteur-cpa.ch
0241 0843 01

Le temps c'est de l'argent
Chez vous, vous avez le temps de faire le café ? Chez nous, le temps est de l'argent. C'est pourquoi nous vous proposons un service de livraison de café express. Simple et efficace !
Gastroconsult
Plus d'informations sur le service de livraison de café express nous contacter au 022 991 22 77
www.gastroconsult.ch

ROTOR
Trouvez votre appareil approprié.
www.rotor.ch

DOSSIER TERRASSES MEUBLES DE JARDIN
Pages 10 à 12

AMPLIÉES POS

Une ovation pour le Tourbillon
Après son sacre à Berne, il elle a tout donné avec son apprenti et commis Baptiste Gato, Elodie Schenk et toute l'équipe du restaurant de la Cité-Rouge à Plan-les-Ouates ont reçu des comités émerveillés par les mets présentés en prestigieux concours national.

HUGO REITZEL
HUGO REITZEL
OIGNONS ROUGES

GENÈVE
Elodie Schenk et Baptiste Gato ont remporté le titre de meilleur apprenti et commis de la région de Genève. Ils ont été couronnés lors du concours national de la Cité-Rouge à Plan-les-Ouates. Les deux jeunes talents ont impressionné les jurés par leur créativité et leur maîtrise technique. Ils ont également reçu des félicitations de la part de leur équipe et de leur famille. Cette victoire est une grande fierté pour eux et pour leur restaurant. Ils ont promis de continuer à travailler dur pour maintenir leur niveau et offrir toujours la meilleure qualité à leurs clients.

LA FINALE EN BERNE
Tous les finalistes du concours de la Cité-Rouge ont été invités à participer à la finale nationale à Berne. Les participants ont été répartis en deux équipes : les hommes et les femmes. Ils ont dû préparer un plat principal et un dessert en 30 minutes. Les jurés ont évalué les plats sur la base de leur présentation, leur goût et leur créativité. Les gagnants ont été annoncés à la fin de la compétition. Les deux jeunes talents de Genève ont été couronnés vainqueurs de la finale nationale. Ils ont reçu un trophée et un diplôme de la part des organisateurs. Cette victoire est une grande fierté pour eux et pour leur restaurant. Ils ont promis de continuer à travailler dur pour maintenir leur niveau et offrir toujours la meilleure qualité à leurs clients.

PRODEGA
3.3-8.3.2025
Vous pouvez d'acheter vos produits 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° 4 - 9 mai 2025

RECEPTEUR - CPA
www.recepteur-cpa.ch
0241 0843 01

CAVES OUVERTES 9-10 MAI
NE

tempo
www.tempo.ch

CUISINES PROFESSIONNELLES
Pages 13 à 16

ROTOR
Trouvez votre appareil approprié.
www.rotor.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. Sur les vins de tout sur cet événement incontournable.

NEUCHÂTEL
Les 9 et 10 mai 2025, vous avez la possibilité de découvrir la région viticole de Neuchâtel avec 17 vignobles « passionnés ». Les vignobles vous accueillent le vendredi 9 mai de 14h à 18h et le samedi 10 mai de 10h à 18h. Neuchâtel la plus grande région viticole de Suisse romande, vous propose de découvrir les vins de la région de Neuchâtel et de la Vallée de la Dranse. Les vignobles vous accueillent de 14h à 18h. Les vins de la région de Neuchâtel et de la Vallée de la Dranse sont proposés à la vente. Les vignobles vous accueillent de 14h à 18h. Les vins de la région de Neuchâtel et de la Vallée de la Dranse sont proposés à la vente.

GENÈVE
La prochaine édition des caves ouvertes de la région de Genève aura lieu le 9 mai 2025. Le Centre de la Vigne de Genève vous propose de découvrir les vins de la région de Genève et de la Vallée de la Dranse. Les vignobles vous accueillent de 14h à 18h. Les vins de la région de Genève et de la Vallée de la Dranse sont proposés à la vente.

PRODEGA
12.5-17.5.2025
Vous pouvez d'acheter vos produits PRODEGA.ch

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

ANNÉE
2026 kit média

PAGE

1/6

LE CAFETIER



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.

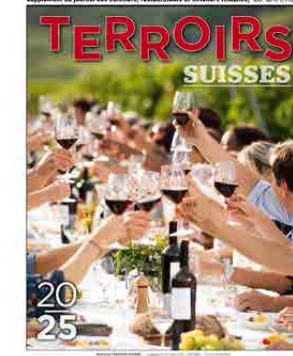
L'équipe rédactionnelle présente les nouvelles nationales et cantonales, réalise des enquêtes, conçoit des dossiers spéciaux et des suppléments thématiques, répondant aux questions que se posent les professionnels.

DOSSIERS

- Terrasses & Meubles de jardin
- Salon Gastia
- Hygiène
- Cuisines professionnelles
- Boissons & Glaces
- Bières
- ZAGG
- Café - Petit déjeuner

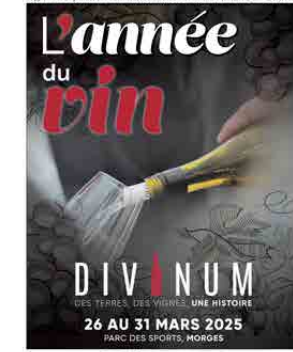
Entr'Acte

Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands. LE CAFETIER



Entr'Acte

Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands. LE CAFETIER



Entr'Acte

Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands. LE CAFETIER



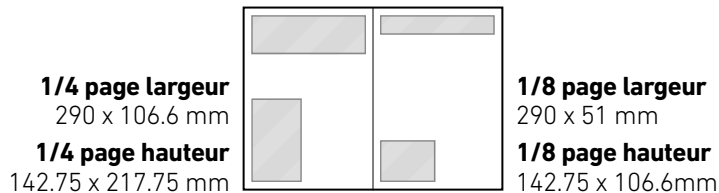
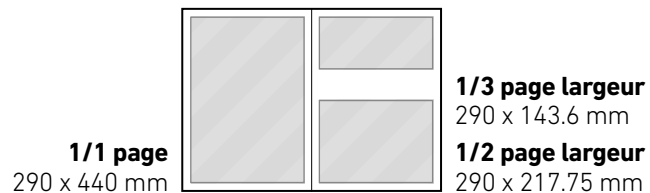
ANNÉE
2026
kit média

PAGE

26

LE CAFETIER

FORMATS



! 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

Dans le Journal et sur le
site: www.lecafetier.net

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 %

➡ EMPLACEMENTS 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.-
4'100 exemplaires à nous fournir
10 jours avant parution

Frais techniques:
Nous consulter

Tarifs en francs suisses.
TVA 8.1% en plus.

➡ EMPLACEMENT SPÉCIAUX

PUBLI-REPORTAGE prêt à la reproduction

✖ 1/2 page: 3'280.-
Matériel fourni: 2 photos maximum,
3'000 signes espaces compris

✖ 1/1 page: 6'450.-
Matériel fourni: 3 photos maximum,
6'000 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

LE CAFETIER

📅 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	Dossier : Salon Gastia , Saint-Gall, 22-24 mars 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 : Bières

Edition	Parution	Thèmes
11	05.06.2026	Dossier : Boissons & Glaces
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 , Lucerne, 25-28 octobre
16	23.10.2026	Dossier : Café - Petit déjeuner
17	13.11.2026	
18	27.11.2026	
19	11.12.2026	Entr'Acte : Festivités & Grands Chefs Tirage augmenté

ANNÉE
2026 kit média

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

Skyscraper (300 x 1024)
Bannière centrale (1024 x 315)
Pub (320 x 200)
Bannière (468 x 60)

Tarifs H.T pour une durée de

	6 mois	1 an
Skyscraper (300 x 1024)	1500.-	2500.-
Bannière centrale (1024 x 315)	1500.-	2500.-
Pub (320 x 200)	600.-	1200.-
Bannière (468 x 60)	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 web Partenaires



ANNÉE
2026 kit média

ÉDITEUR



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

SITE INTERNET www.lecafetier.net

CONTACT

Grégoire Gindraux
Conseiller commercial
g.gindraux@lecafetier.net

