

JAA
CH-1211 Genève 11
POSTE CH SA

REGATEC-CPA
www.regatec-cpa.ch
022 221 88 81

Gastroconsult
COMPTABILITE
FISCALITE
CONSEILS
Gastroconsult SA
Av. Général-Guisé 42 - 1209 Pully
021 721 08 08
www.gastroconsult.ch

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS
Rédaction: CP 8811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrg.ch N° 5 - 6 mars 2020

WOL, votre Marchandise à Déguster

ROTOR
L'expert de la cuisine professionnelle

SUISSE-GENÈVE
> PAGE 5
SALONS ANNULÉS
Salon de l'auto annulé

Plus de chiffre d'affaires avec Lunch-Check

VU POUR VOUS
LA SUISSE
PAYS DU MAL-MANGER?

Mieux vaut en rire: la Suisse figure au palmarès des pays où l'on mange le plus mal. A en croire la dernière édition du Best Countries Report, le hit parade américain des pays où il fait bon vivre, la gastronomie helvétique décroche une note minable: 1,4 sur 10, contre un glorieux 10 pour l'art culinaire italien et un brillant 9,1 pour le cuisine française. Bah! Il est patent que les ahuris interrogés là-bas pour parvenir à une constatation aussi idiote n'ont jamais mis les pieds ici; ont au mieux bouloté une forquette trop liquide dans un gargote «suiss» du Nebraska et se repaissent de préjugés sur la délicatesse de notre alimentation et le savoir-faire de nos Chefs. Ils ignorent tout des saveurs de nos terroirs, ne savent rien des ripailles de la St-Martin, des bombonades de la St-Jean, ou des banquets neuchâtelois. Ces somnolents ont au moins la vertu de nous ouvrir l'appétit!

G. Pop

SUISSE
www.scrg.ch

«Four mock, c'est un grand honneur d'être le parrain de cette 20^e édition, car c'est en ces murs que la Semaine du Goût est née voilà 20 ans. L'Hôtel de Ville a toujours entretenu des liens très étroits avec cette manifestation», confie le Chef qui œuvre aux fourneaux de cette belle maison depuis 23 ans.

Franck Giovannini
PARRAIN DE LA SEMAINE DU GOÛT 2020
Le grand chef de Crissier est l'ambassadeur de la 20^e édition.

Le respect contre le gaspillage
Aux yeux du parrain, la connaissance et le respect des produits sont aussi de la cuisine saine. Toutefois, les chiffres communiqués fin avril ont été qualifiés d'effrayants. Les helvètes se sont en effet plus tournés vers les crus locaux en 2019. Selon l'Office fédéral de l'agriculture, les consommateurs ont bu plus de vin qu'en 2016 en Suisse. Sa consommation a augmenté de 4,7% par rapport à 2018 pour s'établir à quelque 255 millions de litres, soit l'équivalent d'une quarantaine de bouteilles de 75 cl par personne. Les vins suisses blancs et rouges ont le vent en poupe, et particulièrement les vins blancs, dont la consommation s'est accrue de 2,3 millions de litres et atteint 47 millions de litres. Les vins rouges suisses ne sont pas en reste, avec 47,8 millions de litres (+4,3%). Une bonne nouvelle, certes, mais le COVID-19 pourrait avoir des conséquences désastreuses pour les producteurs. Swiss Wine Promotion en appelle à un soutien fort de la Confédération pour la promotion des produits locaux. M. M.

Source: Semaine du Goût

Actions valables
9.3-14.3.2020
Toutes les offres TVA exclue

PRODEGA

JAA
CH-1211 Genève 11
POSTE CH SA

REGATEC-CPA
www.regatec-cpa.ch
022 221 88 81

Gastroconsult
COMPTABILITE
FISCALITE
CONSEILS
Gastroconsult SA
Av. Général-Guisé 42 - 1209 Pully
021 721 08 08
www.gastroconsult.ch

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS
Rédaction: CP 8811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrg.ch N° 9 - 8 mai 2020

Distributeur pour la Suisse romande

Plus de chiffre d'affaires avec Lunch-Check

AMBASSADEUR DU TERROR
> PAGE 5
Au Renfort de Sézéggin

SUISSE ROMANDE
> PAGE 8
L'asperge en majesté

VU POUR VOUS
LES VINS SUISSES ONT LA COTE

«Avec la possibilité de se remettre au travail le 1^{er} mai, nos membres ont enfin une date!» Président de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève, Laurent Terlichamp appelle à voter le verre à moitié plein plutôt qu'à moitié vide. «Nous sommes vécus dans l'angoisse. C'est de loin pas terminé, mais nous devons nous approcher à nous réjouir.»

Se réjouir? Concrètement, rien ne sera comme avant, du moins dans un premier temps. Il va falloir vivre avec et mettre en place un concept de protection dans chaque établissement pour accueillir moins de clients afin de respecter une distance de deux mètres entre chaque table à laquelle seuls quatre convives pourront prendre place. L'exception des familles plus nombreuses avec leurs enfants. «La bonne nouvelle est que les soutiens vont perdurer en matière de loyers à Genève. Cette aide ne concernait dans un premier temps que les baux commerciaux ne dépassant pas les 2000 francs. Le Conseil d'Etat a annoncé le jeudi 18 avril que les loyers d'établissement jusqu'à 2000 francs pourront être partagés entre le bailleur, l'Etat et le locataire sur une période de trois mois. Pour les loyers jusqu'à 10 000 francs, hors charges, l'aide est plafonnée à 2000 francs.» Cet arrangement, fruit d'un accord entre l'Union suisse des professionnels de l'immobilier (USPI), la Chambre genevoise immobilière (CGI) et l'Asblca Genève, doit faire l'objet d'une entente entre les parties (voir ci-dessus). Aucune soutien pour les patrons: une aide complémentaire accordée par l'Etat de Genève. Celle-ci peut aller jusqu'à 2000 francs par mois pour les employeurs, sans compter leur personnel à l'abri du chômage, en faisant notamment les dimanches nécessaires pour obtenir des réductions d'heure de travail (RH1).

Vers une mutation
Dès le 1^{er} mai, les restaurateurs devront peut-être revoir leur concept, dédoubler les services, calibrer sur une partie de leur clientèle. Ils feront avec des convives patients dans l'établissement et l'autre avec des livraisons ou de la vente à emporter. Toutes les options sont possibles. Certains ne pourront peut-être pas survivre en raison de la configuration de leurs locaux. D'autres devront maintenir des employés en RH1. «Des incertains demeurent en ce qui concerne l'attitude des clients et celle des collaborateurs qui préféreraient rester à la maison. L'essentiel, toutefois, c'est de pouvoir redémarrer en respectant toutes les consignes en matière de respect des normes sanitaires», conclut Laurent Terlichamp.

LE CAFETIER
suite en page 2

GENÈVE
www.scrg.ch

«Réapprendre à sourire»

Les annonces du Conseil fédéral donnent une leçon d'espoir à la restauration qui est appelée à reprendre ses activités en douceur grâce à un soutien sur le front des loyers, à la poursuite des RH1 et à une aide complémentaire aux employeurs.

Actions valables
11.5-16.5.2020
Toutes les offres TVA exclue

PRODEGA

Zeitschrift der Cafébesitzer, Gastwirte und Hoteliers der französischen Schweiz.

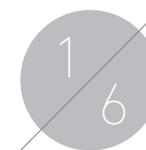
- Format
- Tarife
- Technische Daten
- Platzierungswünsche für vierfarbige Anzeigen
- Erscheinungsplan 2021
- Media-Anzeigen



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

J A H R
2021 Mediadaten

SEITE



LE CAFETIER

JAA
CH-1211 Genève 11
POSTE CH SA

LE CAFETIER
JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS
Redaction: CP 3811, 1211 Genève 11, tél. 022 229 97 46, journal@cafetier.ch N° 20 mars 2020

GastroTime – moins de CHF 3'000.–
Une solution complète de contrôle de la durée du travail pour moins de CHF 3'000.– (logiciel et imprimante)
GastroTime, conforme à la CCNE, répond à vos besoins.
Informations sur www.gastrotime.ch ou 022 801 23 77

Gastroconsult
précise, complète.

VAUD 4
-> PAGE 4
Huile de noix vaudoise
Sur le chemin de l'ACOP

JURA
Le premier bistro gastronomique de Doleman confié à un disciple de Wenger

VU POUR VOUS

LE TOFU DE COINSINS
Ah, cette saveur subtile de carafine qui évoque le goût du petit pois printanier ou de l'asperge verte! Production de tofu Bio à Coinsins, Mme Kim a été bien inspirée d'aromatiser son fromage « fromage blanc » avec quelques graines de ce lin baltard, cultivé en Europe depuis plus de 3000 ans. Une idée audacieuse qui séduira le palais tant des végétariens que des flexitariens.
Avec ses recettes originales, Mme Kim fait des délices de bien des amateurs de tofu depuis quelques années déjà, installée dans le centre de Vaud depuis 2012, la Coconerie s'est fait connaître du grand public romand grâce à l'émission Cuisine de chez nous, diffusée à la RTS en 2019. Son tofu est fabriqué à base d'eau de source de Coinsins et de graines de soja Bio, issues de la ferme Juggi voisine. Il est proposé en version nature ou aromatisée selon les envies de Madame Kim.
Vendu sous la marque Terroirs, on le trouve sur les marchés de Chand et Nyon ainsi que dans plusieurs échoppes végétales. Mme Kim s'essaye aussi au tofu de pois chiches. A découvrir absolument!
Plus d'informations sur www.terroirs.ch

M. Magrin

Actions valables 23.3-28.3.2020
Toutes les offres TVA exclue

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

- Hygiene
- Geschirr & Möbel
- Ausrüstung & Küchenartikel
- Getränke
- Biere
- Kaffe-Tee-Schokolade

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

TERROIRS 2020

LA CUCHAILE

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

L'Année DU Suisse

LA CUCHAILE

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

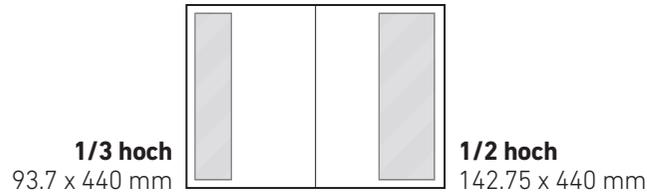
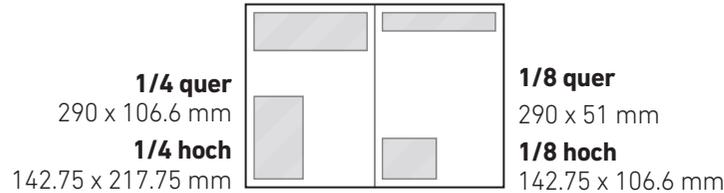
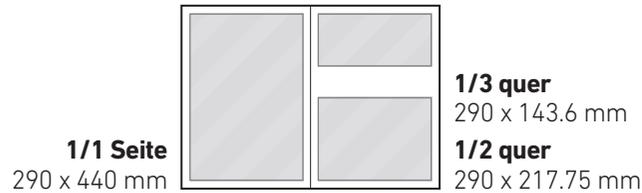
LA SEMAINE DU GOÛT
fête ses 20 ans

J A H R
2021 Mediadaten

SEITE 26

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

BERATERGEBÜHR: - 5%

Tarife in Schweizer Franken.
Zuzügl. 7.7% MWST.

TECHNISCHE ANGABEN

AUFLAGE 2020

8'000 Kopien
mit 5'065 Abonnenten
(WEMF/REMP 2018 kontrolliert)

LESERSCHAFT

32'000 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

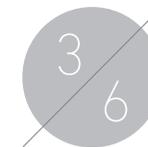
CD-Rom, USB-Stick, DVD Mac/PC
High Resolution PDF
Alle Schriften integrieren
(vektoriert)
Probeabzug der Anzeige ist
beizulegen

Per E-mail

g.gindraux@lecafetier.net

J A H R
2021 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. 7.7% 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.-
8'000 Exemplare sind vor
Erscheinung zu liefern

Technische Kosten:
Auf Anfrage

Tarife in Schweizer Franken.
Zuzügl. 7.7% MWST.

↳ ERSCHEINUNGSPLAN 2021

Ausgabe	Erscheint am	Thema	Ausgabe	Erscheint am	Thema
1	15.01.2021		11	11.06.2021	ES: Biere
2	29.01.2021		12	25.06.2021	Entr'Acte: Regionalprodukte der Schweiz
3	12.02.2021		13	10.09.2021	Entr'Acte: Die Genusswoche Erhöhte Auflage
4	26.02.2021	ES: Hygiene	14	24.09.2021	
5	12.03.2021	ES: Geschirr & Möbel	15	08.10.2021	ES: Kaffee-Tee-Schokolade
6	26.03.2021	Entr'Acte: Das Jahr des schweizer Wein Erhöhte Auflage	16	22.10.2021	
7	16.04.2021		17	05.11.2021	Entr'Acte: IGEHO Erhöhte Auflage
8	30.04.2021	ES: Ausrüstung & Küchenartikel	18	19.11.2021	Entr'Acte: CAREHO Erhöhte Auflage
9	14.05.2021	ES: Getränke & Frische	19	03.12.2021	Entr'Acte: Feste und Grands chefs Erhöhte Auflage
10	28.05.2021				

LE CAFETIER

INTERNET-ANZEIGEN



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.-
- skyscraper (300 x 1024)	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



JAHR
2021 Mediadaten

HERAUSGEBER



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

WEBSITE

www.lecafetier.net

SOZIALES NETZWERK

Journal Le Cafetier

KONTAKT

Grégoire Gindraux
Verkaufsberater
g.gindraux@lecafetier.net