

# LE CAFETIER

JAA CH-1211 Genève 11 POSTE CH SA

REGATEC-CPA www.regatec-cpa.ch 022 329 97 47

## LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Redaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrg.ch N° 9 • 6 mai 2020

Gastroconsult SA www.gastroconsult.ch 022 329 97 47

COMPTABILITE FISCALITE CONSEILS

Gastroconsult SA Av. Général-Guislin 42 • 11009 Pully 021 721 08 68 www.gastroconsult.ch

WOL, votre partenaire à Dispositifs

ROTOR *Life* Machines de qualité suisse

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 l'on 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 connotation aussi idiote n'ont jamais mis les pieds ici; ont au mieux bouloté une forçade trop liquide dans un gargote «suisse» 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 bombardes de la Biedschon, ou des banquets neuchâtelois. Ces somnolents ont au moins la vertu de nous ouvrir l'appétit!

G. Pop

SUISSE

www.gout.ch

Pour sa vingtième édition, la Semaine du Gout peut compter sur un formidable ambassadeur. Avec 3 étoiles au Guide Michelin et 10 points au guide GaultMillau, Franck Giovannini est un des plus grands noms de la gastro-monde suisse qui perpétue l'image d'excellence du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier et signe une cuisine de saison en parfaite adéquation avec la philosophie de la Semaine du Gout.

**Franck Giovannini**  
PARRAIN DE LA SEMAINE DU GOÛT 2020

Le grand chef de Crissier est l'ambassadeur de la 20<sup>e</sup> édition.

«Four mock, c'est un grand honneur d'être le parrain de cette 20<sup>e</sup> édition, car c'est en ces murs que la Semaine du Gout est née voici 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 21 ans.

**Le respect contre le gaspillage**

Aux yeux du parrain, la connaissance et le respect des produits sont aussi de fondamentales leçons pour lutter contre le gaspillage alimentaire. L'héritage de la Semaine du Gout 2020. «Au travers de notre métier de cuisinier, nous avons le privilège de toucher tout le monde et pouvons influencer les gens dans leurs choix. Je me réjouis d'y contribuer encore plus cette année, même si je m'en suis déjà toujours bien fait pour par mes messages, notamment auprès des plus jeunes dans les écoles.»

Sources: Semaine du Gout

Actions valables 9.3-14.3.2020 Toutes les offres TVA exclue

PRODEGA

13.99 11.99

33.99

-64

-59

Actions valables 11.5-16.5.2020 Toutes les offres TVA exclue

PRODEGA

JAA CH-1211 Genève 11 POSTE CH SA

REGATEC-CPA www.regatec-cpa.ch 022 329 97 47

## LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Redaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrg.ch N° 9 • 8 mai 2020

Gastroconsult SA www.gastroconsult.ch 022 329 97 47

COMPTABILITE FISCALITE CONSEILS

Gastroconsult SA Av. Général-Guislin 42 • 11009 Pully 021 721 08 68 www.gastroconsult.ch

WOL, votre partenaire à Dispositifs

Plus de chiffre d'affaires avec Lunch-Check

AMBASSADEUR DU TERROR > PAGE 5 Au Renfort de Sézegin

SUISSE ROMANDE > PAGE 8 L'asperge en majesté

VU POUR VOUS LES VINS SUISSES ONT LA COTE

Difficile de dire quelle sera la consommation de vins indigènes en Suisse cette année en raison de la crise sanitaire actuelle. Toutefois, les chiffres communiqués fin avril ont été quoiqu'il en soit remarquables. 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.

GENÈVE

www.scrg.ch

«Avec la possibilité de se remettre au travail le 1 mai, nos membres ont enfin une date!» Président de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève, Laurent Terlichamp appelle à voir le verre 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? Concètement, 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. À l'exception des familles plus nombreuses avec leurs enfants. «La bonne nouvelle est que les soutiens vont percuter en matière de loyers à Genève. Cette aide ne concernait dans un premier temps que les baux commerciaux ne dépassant pas les 2500 francs. Le Conseil d'Etat a annoncé le jeudi 28 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'un examen entre les parties (voir ci-dessus). Aune soutien pour les patrons: une aide complémentaire accordée par l'Etat de Genève. Celle-ci peut aller jusqu'à 390 francs par mois pour les employeurs, en ajoutant au personnel à l'abri du chômage, en faisant notamment les démarches nécessaires pour obtenir des réductions d'heures de travail (RHT).

**Vers une mutation**

Dès le 1 mai, les restaurateurs devront peut-être revoir leur concept, dédoubler les services, calibrer sur une partie de leur clientèle. Faites avec des convives patients dans l'établissement et l'autre avec des livraisons ou de la vente à emporter. Tous 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 RHT. «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 »

Actions valables 11.5-16.5.2020 Toutes les offres TVA exclue

PRODEGA

## Journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands

- Format
- Tarifs
- Données techniques
- Emplacements spéciaux
- Planning de parution 2021
- Annonces médias



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



PAGE

ANNÉE 2021 kit média

# LE CAFETIER

JAA  
CH-1211 Genève 11  
POSTE CH SA

RECATEC - CPA  
www.recatec-cpa.ch  
0948 040111

**LE CAFETIER**  
JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS  
Redaction: CP 3811, 1211 Genève 11, tél. 022 229 97 46, journal@schg.ch N° 6 • 20 mars 2020

Illustré en couleurs  
www.millycafe.ch

Distributeur pour la Suisse romande: **PRODEGA**

**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.gastroconsult.ch ou 022 901 23 77  
**Gastroconsult**  
proche collaborateurs.

**VAUD**  
→ PAGE 4  
Huile de noix vaudoise  
Sur le chemin de l'ACOP

**JURA**  
→ PAGE 8  
Le premier bistro gastronomique de Dôlemont certifié à un disciple de Wenger

**VU POUR VOUS**

**LE TOFU DE COINSINS**  
Ah, cette saveur subtile de cameline qui évoque le goût du petit pois printanier ou de l'asperge verte! Productrice 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 les délices de bien des amateurs de tofu depuis quelques années déjà, installée dans le canton de Vaud depuis 2012. Le Coeurisme s'est fait connaître du grand public romand grâce à l'émission Cuisine de chef 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 Jougé 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 Châtel et Nyon ainsi que dans plusieurs échoppes végétales. Mme Kim s'essaye aussi au tofu de pois chiches. À découvrir absolument!  
Plus d'informations sur [www.terroirs.ch](http://www.terroirs.ch)  
M. Magrin

**Actions valables 23.3-28.3.2020**  
Toutes les offres TVA exclue

**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

- Hygiène
- Art de la table & Meubles
- Agencement, Equipements de cuisine
- Boissons
- Bières
- Café, Thé & Chocolat

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

**TERROIRS 2020**

LA CUCHAILE  
BOUTIQUE DE CUISINE  
www.cuchaile.ch

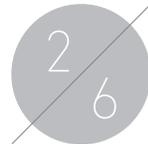
**Entr'Acte**  
Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, LE CAFETIER

**L'Année DU Suisse**

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

**LA SEMAINE DU GOÛT**  
fête ses 20 ans

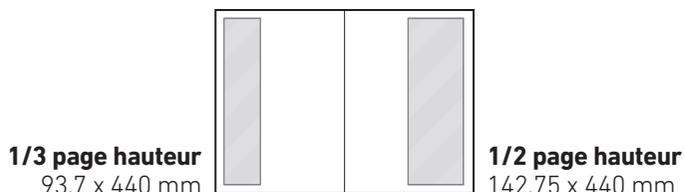
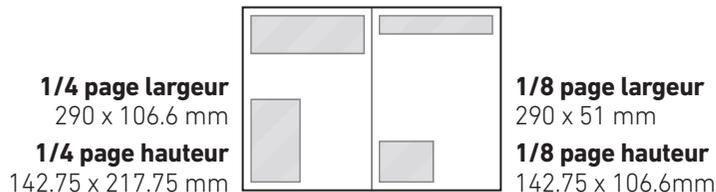
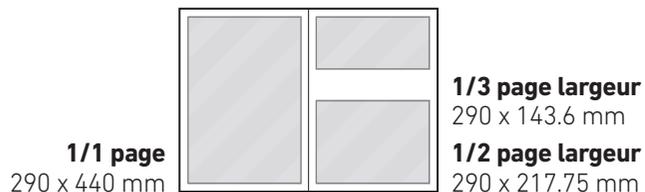
ANNÉE **2021** kit média



PAGE

# 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	QUADRI
1/1 – page C4	7'000.–
1/1 – page	6'450.–
1/2 – largeur / hauteur	3'280.–
1/3 – largeur / hauteur	2'500.–
1/4 – largeur / hauteur	1'900.–
1/8 – largeur / hauteur	1'120.–

RABAIS DE REPETITION				
Nombre	3 x	6 x	12 x	19 x
Rabais	-7.5%	-10%	-15%	-20%

COMMISSION	
Commission d'agence	- 5 %

Tarifs en francs suisses.  
TVA 7.7% en plus.

ANNÉE  
**2021** kit média

## DONNÉES TECHNIQUES

**TIRAGE 2020**  
**8'000 exemplaires**  
dont 5'065 abonnés  
(certifié WEMF/REMP 2018)

**LECTORAT**  
**32'000 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

## ➔ 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 7.7% en plus.

### LARGEUR EFFECTIVE DES COLONNES EN MM

Colonne	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Annonce	-	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<sup>ère</sup> page 1'280.-  
Max. 50 mm, PA exclues

Encarts: 4'950.-  
8'000 exemplaires à nous fournir  
avant parution

Frais techniques:  
Nous consulter

Tarifs en francs suisses.  
TVA 7.7% en plus.

## ➔ EMPLACEMENT 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  
**2021** kit média

## 📌 PLANNING DE PARUTION 2021

Edition	Parution	Thèmes
1	15.01.2021	
2	29.01.2021	
3	12.02.2021	
4	26.02.2021	<b>Dossier: Hygiène</b>
5	12.03.2021	<b>Dossier: Art de la table &amp; Meubles</b>
6	26.03.2021	<b>Entr'Acte: L'Année du Vin Suisse</b> Tirage augmenté
7	16.04.2021	
8	30.04.2021	<b>Dossier: Agencement, Equipements de cuisine</b>
9	14.05.2021	<b>Dossier: Boissons &amp; Fraîcheur</b>
10	28.05.2021	

Edition	Parution	Thèmes
11	11.06.2021	<b>Dossier: Bières</b>
12	25.06.2021	<b>Entr'Acte: Terroirs de notre Suisse</b>
13	10.09.2021	<b>Entr'Acte: Semaine du Goût</b> Tirage augmenté
14	24.09.2021	
15	08.10.2021	<b>Dossier: Café, Thé &amp; Chocolat</b>
16	22.10.2021	
17	05.11.2021	<b>Entr'Acte: IGEHO</b> Tirage augmenté
18	19.11.2021	<b>Entr'Acte: CAREHO</b> Tirage augmenté
19	03.12.2021	<b>Entr'Acte: Festivités &amp; Grands Chefs</b> Tirage augmenté

ANNÉE  
**2021** 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](http://www.lecafetier.net)

Riche d'années d'archives et de liens utiles, [www.lecafetier.net](http://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

header banner (468 x 60)  
bannière centrale (1024 x 315)  
skyscraper (300 x 1024)  
pavé (300 x 250)  
businesscard (300 x 160)

Tarifs H.T pour une durée de

	6 mois	1 an
header banner (468 x 60)	1120.-	2500.-
bannière centrale (1024 x 315)	1500.-	2500.-
skyscraper (300 x 1024)	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](http://www.lecafetier.net)



## ÉDITEUR



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

## SITE INTERNET

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

## RÉSEAU SOCIAL

 Journal Le Cafetier

## CONTACT

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

ANNÉE  
**2021** kit média