

JAA CH-1205 Genève POSTECH SA

REGATEC-CPA www.regatec-cpa.ch 0648 048 01

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 47 N° 14 - 22 septembre 2023

Illy BIO Milano

Trouvez votre appareil approprié. **ROTOR** *Spina* www.rotorlips.ch

FRIBOURG Les meilleurs fabricants de Vachons fribourgeois ADP récompensés

Le temps c'est de l'argent. **Gastroconsult**

VU pour VOUS

Moisson de déchets dans la rade

Un tambour de machine à laver, 10 pneus, 1 extincteur, 2 bouteilles de crème chantilly, 1 lot de bûches, 5 bouteilles de peinture, 2 ordinateurs, 3 chaises en cuir, 3 bouteilles de parfum, 4 cartes de crédit, 6 chaussures, 31 croquets, cinq milliers de mégots, deux pneus... C'est à l'accolumée, la 31^e édition du Nettoyage annuel du lac, organisée par Ka-Ching, a ramassé à terre son lot de déchets. Sous un soleil radieux, 350 bénévoles se sont engagés sans relâche durant le week-end du 10-11 septembre pour ramener ces introuvables sur les berges. En tout, 3900 kg ont pu être ramassés à la surface. Pour assurer cet effort d'hygiène, Monica Bonfanti, commandante de la police genevoise, et Alfonso Gomez, maire de Genève, ont tenu à remercier les bénévoles pour cette action sociale et environnementale devant un buffet de clôture apprécié par les Chêrs Goutteux et amical de champagne du Moulin Rouge. Comme chaque année, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève est partenaire de cet événement.

M.M.

25.9-30.9.2023 Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

PRODEGA

REGATEC-CPA www.regatec-cpa.ch 0648 048 01

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 47 N° 13 - 6 septembre 2023

Gastroconsult **Expertises Analyses** Publi.1321.721.38.68@illy@gastroconsult.ch

Trouvez votre appareil approprié. **ROTOR** *Spina* www.rotorlips.ch

SWISS TASTE OF SWITZERLAND **Olivier Jean fait chavirer les papilles des voyageurs**

Entr'Acte **Le grand raout des vins suisses**

TI-TEK Culinaires Professionnelles de qualité **Le grand raout des vins suisses**

VU pour VOUS

GENÈVE

11.9-16.9.2023 Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

PRODEGA



EMPLOI DANS LA RESTAURATION

Le défi du changement sociétal

personnel enthousiaste relève de plus en plus de la quadrature du cercle. Pourtant, selon les chiffres de Secstar et l'Etat à l'Economie (SECO) publiés en août, si le taux chômage en Suisse reste bas (3,9%), le nombre de personnes inactives dans l'hôtellerie et la restauration est, lui, élevé (3,7%).

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

Premier août 2023, à la table du Gernsgart Kulm Hotel, si, à salades sont aux anges. Etre nationaliste oblige, la radette est au menu avec quelques charcuteries locales. Un cuisinier grec se désole sans être bien que mal pour faire goûter le fromage fondant dans les assistes. Au service, une Ukrainienne et un Hongrois jettent un œillet radieux. Etablissement à de la chance, même si le radieux manque un peu de technique, au moins il a trouvé du personnel prêt de faire la saison estivale, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève est partenaire de cet événement.

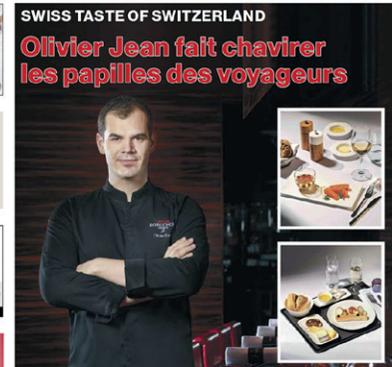
Alléluia dans le pays, pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration, recruter du

Trouvez votre appareil approprié. **ROTOR** *Spina* www.rotorlips.ch

Entr'Acte **Le grand raout des vins suisses**

TI-TEK Culinaires Professionnelles de qualité **Le grand raout des vins suisses**

VU pour VOUS



MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

« Je suis extrêmement honoré de pouvoir accueillir les merveilleux des terroirs suisses et proposer pour la clientèle Business et First de la compagnie SWISS le chef-créateur de l'hôtel Woodland à beau être français, c'est un inconditionnel du terroir local. Pour ses cartes de l'Atelier Robuchon et du Jardinier, il a coutume de se rendre en personne chez les producteurs. C'est dans cet esprit qu'il a travaillé les menus pour son VIP de notre compagnie nationale qui seront quelque 180 par jour sur 24 destinations internationales à déguster et créations. Et à notamment sélectionné des viandes, poissons, légumes et fruits de Genève pour constituer son menu, sans oublier le fameux choco la Fichlin travaillé par Thomas Claudet, chef chocolatier du Woodland. »

Pour que tout soit parfait, Olivier Jean s'est rendu à trois reprises dans les cuisines de SWISS Zurich. « Cela fait un an que je travaille sur ce projet, avec des guidelines précises de la compagnie, notamment en ce qui concerne le choix des produits, les températures, les saisons, la contrainte de la réglementation en vol, la hauteur des aliments dans la vaisselle, et le nombre de gâteaux à fabriquer par le personnel du catering. »

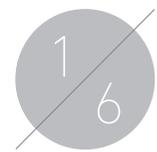
Journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands

- Format
- Tarifs
- Données techniques
- Emplacements spéciaux
- Planning de parution 2024
- Annonces médias



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

ANNÉE **2024** kit média



PAGE

LE CAFETIER

JAA
CH-1205 Genève
POSTE CH SA

REATEC-CDA
www.reatec-cda.ch
020 30 00 11

39

LE CAFETIER
JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS
Publication: Avenue Herf-Durand 11 - 1200 Genève - Tél. 022 329 07 44 N° 15 - 6 octobre 2023

Le temps c'est de l'argent.
C'est une vraie révolution de remettre de la main à la tête de l'entreprise!
GastroTime est un instrument de contrôle du temps, simple à utiliser et efficace!
Simple et efficace! Gastroconsult

DOSSIER
CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT
Préparez-vous!

YIKER Cuisines Professionnelles SA
YIKER, spécialiste de la cuisine professionnelle, propose des solutions adaptées à votre établissement.
VALD VALAIS
1200 Sion
1811 Sion
Tél: +41 24 635 15 37 - info@yiker.com - www.yiker.com

VU POUR VOUS
Si les fameux guide de digitalité des cette année en Suisse romande, les restaurateurs n'ont pas ménagé leurs efforts pour proposer aux gourmets un florilège de très bonnes tables.

DES CRUS FESTIFS genevois à découvrir
Genève Terrail se plaisir d'organiser en collaboration avec la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hoteliers de Genève (SCRHG) une rencontre avec quatre domaines afin de découvrir leurs vins de fête en novembre le samedi 23 octobre dans la salle de cours de la SCRHG.
La présentation - dégustation d'expériences de vigneron-ne-s et des membres du comité central débutera dès 17h45 et se terminera vers 19h30. Un cocktail d'adieu vous le tenez sera proposé durant la soirée.

Les restaurateurs intéressés sont priés d'informer Estelle Courtois avant le 18 octobre 2023 par e-mail: estelle.courtois@genewebterrac.ch ou par téléphone au 079 671 62 27.

16.89
10.99
11.90
9.10-14.10.2023
Vous trouverez d'autres offres sous: prodega.ch

PRODEGA

LE CAFETIER

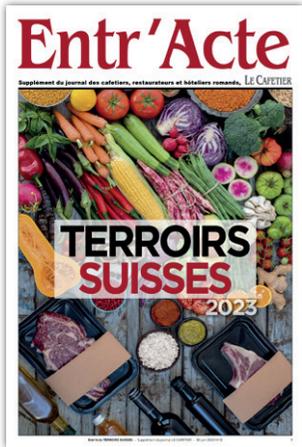
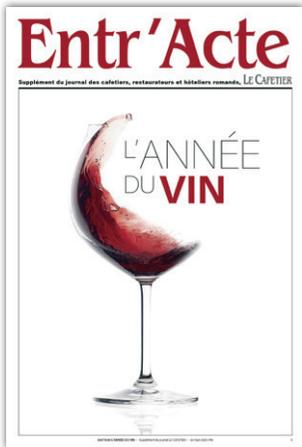
Le journal des Cafetiers, des Restaurateurs et des Hôteliers Romands. Chaque quinze jours, **Le Cafetier** atteint l'ensemble des cafés, restaurants et hôtels de Suisse romande.

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

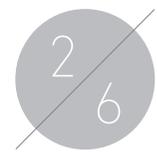
L'équipe rédactionnelle présente les nouvelles nationales et cantonales, réalise des enquêtes, conçoit des dossiers spéciaux et des suppléments thématiques, répondant aux questions que se posent les professionnels.

DOSSIERS

- Terrasses - Meubles de jardin
- Hygiène
- Cuisines professionnelles
- Boissons & Fraîcheur
- Bières
- ZAGG
- Café - Thé - Chocolat
- CAREHO



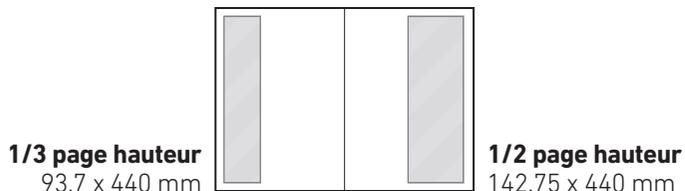
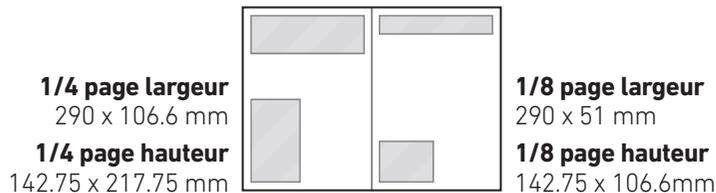
ANNÉE
2024 kit média



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

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.–

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 2021

8'000 exemplaires
dont 5'065 abonnés
(certifié WEMF/REMP 2021)

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

ANNÉE
2024 kit média

PAGE



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
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^{ère} 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 8.1% 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
2024 kit média

PAGE



📌 PLANNING DE PARUTION 2024

Edition	Parution	Thèmes
1	13.01.2024	
2	26.01.2024	
3	09.02.2024	
4	23.02.2024	
5	08.03.2024	Entr'Acte : L'Année du Vin Suisse Tirage augmenté - Distribution au Salon Divinum, Morges 20-25 mars
		Dossier : Terrasses - Meubles de jardin, Tirage augmenté - Distribution au Salon Habitat-Jardin, Lausanne 14-17 mars
6	22.03.2024	
7	12.04.2024	Dossier : Hygiène
8	26.04.2024	
9	17.05.2024	Dossier : Cuisines professionnelles
10	31.05.2024	Dossier : Boissons & Fraîcheur

Edition	Parution	Thèmes
11	14.06.2024	Dossier : Bières
12	28.06.2024	Entr'Acte : Terroirs de notre Suisse
13	06.09.2024	Entr'Acte : Semaine du Goût Tirage augmenté - Distribution sur 3 foires
14	20.09.2024	
15	04.10.2024	Dossier : ZAGG, Lucerne, 20-23 octobre
16	18.10.2024	Dossier : Café - Thé - Chocolat
17	08.11.2024	Dossier : CAREHO, Martigny, 17-19 novembre
18	22.11.2024	
19	06.12.2024	Entr'Acte : Festivités & Grands Chefs Tirage augmenté - Distribution aux Chefs étoilés

ANNÉE
2024 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

	Tarifs H.T pour une durée de	
	6 mois	1 an
header banner (468 x 60)		1120.-
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



ANNÉE
2024 kit média



PAGE

ÉDITEUR



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

SITE INTERNET

www.lecafetier.net

RÉSEAU SOCIAL



CONTACT

Grégoire Gindraux
 Conseiller commercial
g.gindraux@lecafetier.net

