

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

REGATEC-CMA  
www.regatec-cma.ch  
0848 0848 01

## LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46 N° 6 - 22 mars 2024

39  
www.regatec-cma.ch  
0848 0848 01

REGATEC-CMA  
www.regatec-cma.ch  
0848 0848 01

INCL. robe fabrication à l'apéro

Gastroconsult  
COMPTABILITE  
FISCALITE  
CONSEILS  
021 721 08 08  
pully@gastroconsult.ch

Le temps c'est de l'argent  
Avec GastroTime économisez du temps!  
• Planification • Suivi des heures • Gestion des absences  
• Gestion des rapports • Tableaux interactifs  
Simple et efficace! Gastroconsult

HOTELLERIE-RESTAURATION  
**Un nouvel écrin pour les apprentis**

SUISSE  
Mérite culinaire suisse  
Page 12

ROTOR  
Trouvez votre appareil approprié.  
Machines de qualité suisse  
www.rotorlips.ch

VU POUR VOUS

L'IA au service de la création alimentaire

Dans les années 70, on nous prédisait qu'en l'an 2000 notre alimentation se résoudrait à une collection de pilules multicolores à avaler en lieu et place des repas. Nous nous sommes mesurés à cette prédiction pour nos papilles. Quel est l'avenir? La dernière émission d'A Bon Entendeur, diffusée le 12 mars par la RTS a de quoi donner des sueurs froides. On y apprendra que l'intelligence artificielle Viv Nova, conçue pour ses océans sous-marins, a mis sur la machine une boisson entièrement créée par l'intelligence artificielle (IA). Elle a démarré à ChatGPT de lui concocter une recette vegan avec de bonnes vitamines pour la santé. En quelques minutes, l'IA a proposé de mélanger du jus de baies de framboise, du jus de citron vert, de la poudre de sucre de coco, un peu de sucre de canne et de l'eau. Le résultat s'est avéré bluffant. Mais l'expérience ne s'arrête pas là. C'est l'émission l'IA qui a créé la mangue Viv Nova et son packaging futuriste. La nouvelle boisson a déjà séduit son public. À redoubler lorsque vous êtes en panne d'idées derrière vos fourneaux.

Inauguré en grande pompe le 8 mars dernier, le tout nouveau centre d'Hotel & Gastro formation Genève offre 670 m<sup>2</sup> aux jeunes et adultes qui se destinent aux beaux métiers de la cuisine et du service.

U n séminaire de personnalité et des prix dans 3 langues. Le tout nouveau centre d'Hotel & Gastro formation Genève, sis à Plan-les-Ouates, a vu défiler de beaux invités le 8 mars dernier. Il faut dire que l'événement était riche de découvrir ce magnifique lieu.

Ce centre n'est autre que l'aboutissement d'un objectif majeur dans la stratégie qui vise à développer la formation et la visibilité positive des métiers de la branche de l'hôtellerie-restauration. Il accueille depuis le 22 janvier 2024 les apprentis CFC et AFP dans le domaine de la cuisine et de la restauration (servici) pour saloir leurs cours interentreprises. Si démontre également la formation pratique des art.32, soit la formation pour adultes, dans ces mêmes domaines.

L'UdC de ce projet date d'il y a 7 ans. Il aura fallu de solides partenaires financiers pour lui donner vie et permettre le démarrage des travaux voilà 2 ans. Le financement a été assuré principalement par la Fondation pour la formation professionnelle et continue (FFPC) et une fondation bien connue dans le canton. L'ONFC, Office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue du canton de Genève est également un soutien important, principalement pour les loyers du centre de formation.

LE PÔLE DE COMPÉTENCES Outre les deux interentreprises, H&G-Génève organise également des journées de révision pratiques pour les apprentis ainsi que les examens pratiques de fin d'apprentissage. «Le centre a pour mission de devenir un pôle de compétences et nous soutenons et nous se développer plusieurs activités comme la formation continue en gestion, des ateliers, des activités de promotion, des ateliers, etc., a conclu Roman Heller. Enfin, ce centre est également ouvert à la location privée.

Pour mémoire, H&G-G est une association qui regroupe la SCRIBIG (Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hoteliers de Genève), la SHG (Société des Hoteliers de Genève) et l'HGU (Hotel & Gastro Union).

25.3-30.3.2024  
Vous trouverez d'autres offres sous:  
prodega.ch

PRODEGA

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

REGATEC-CMA  
www.regatec-cma.ch  
0848 0848 01

## LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève - Tél. 022 329 97 46 N° 6 - 22 mars 2024

39  
www.regatec-cma.ch  
0848 0848 01

REGATEC-CMA  
www.regatec-cma.ch  
0848 0848 01

INCL. robe fabrication à l'apéro

Gastroconsult  
COMPTABILITE  
FISCALITE  
CONSEILS  
021 721 08 08  
pully@gastroconsult.ch

Trouvez votre appareil approprié.  
ROTOR  
Machines de qualité suisse  
www.rotorlips.ch

Entr'Acte  
Votre supplément  
Entr'Acte  
Les Grands Chefs 2024

VISITE VIRTUELLE  
DELICIEUX GRATUIT  
www.rotorlips.ch

VU POUR VOUS

Titouan Claudet honore par La Liste

CONCOURS DE LA RESTAURATION DURABLE «A TABLE!»

Douze établissements genevois primés

L'édition 2024 du Concours de la restauration durable s'est conclue par sa traditionnelle cérémonie de remise des prix le 25 novembre au Grand Théâtre.

Pour Alfonso Gomez, conseiller administratif de la Ville de Genève en charge du développement durable, «ce concours permet de prendre conscience du dynamisme du secteur des métiers de bouche et soutenir une économie agricole locale soumise à de fortes pressions. Il met également en lumière des établissements engagés et innovants.

«La restauration et l'alimentation sont aujourd'hui à l'avant-garde de nombreuses politiques publiques: santé, économie, climatique, agriculture, déchets, cohésion sociale pour n'en citer que quelques-unes. La durabilité des prix et des organisations qui les remettent en question est ce visage dont on ne peut que se réjouir», a relevé Antonia Hojden, Conseiller d'Etat chargé du Département du territoire.

Les établissements La Plage (Eaux-Vives), Le Fil, Le Trouillillon, Chez Cami, Sureau, Moments Le Grill, La République, du CERN se partagent la quatrième somme de CHF 20 000. Cette dotation récompense les restaurants qui se sont le plus investis durant un mois pour proposer des plats de qualité, faits maison, sains et durables. 20% de chaque prix seront versés sous forme de bons de formation pour permettre aux restaurateurs et aux restauratrices de renforcer leur savoir-faire à l'agriculture locale.

Les restaurants Le 3 Plus, La Chaumière et L'Ancre ont tous trois été distingués, respectivement par le Label Fair Maillon, l'Association Genevoise pour la Promotion du Goût et la Somme de Goût, et l'Association Maillon.

9.12-14.12.2024  
Vous trouverez d'autres offres sous:  
prodega.ch

PRODEGA

Journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands

- Format
- Tarifs
- Données techniques
- Emplacements spéciaux
- Planning de parution 2025
- Annonces médias

ANNÉE  
**2025** kit média

**SOFIED SA**

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

# LE CAFETIER

JAA  
CH-1205 Genève  
POSTE CH SA

REIATEC-CMA  
www.reiatec-cma.ch  
0918 9818 11

30

**LE CAFETIER**  
JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS  
Production: Avenue Herf-Dumont 11 - 1206 Genève - Tél. 022-329 07 48 N° 9 - 17 mai 2024

Café Italien & Machines à café  
www.cafesuisse.ch

VOTRE VISITE VIRTUELLE  
DEVIS GRATUIT  
022-344 01 43

SARL SAVEURSPRO ALIMENTAIRE  
DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES  
CONCESSIONNAIRE LEDISTRIB  
www.saveurs-pro-distributeurs.ch - Tél. +41 79 25 97 76  
100 de l'Industrie - 1210 Geneva, Suisse

DES CUISINES PROFESSIONNELLES  
Pages 10 à 11

VU POUR VOUS

Un magnifique millésime genevois

Riches, équilibrés, concis, doux... Les représentants des médias et les concepteurs, conviés à déguster le millésime 2023 dans le cadre somptueux de la Nautique à Genève le 13 mai, n'ont pas tari d'éloges en associant les premières grandes cuvées produites par 39 caves du canton. Ils sont tombés d'accord avec Dorian Pagan, nouvel ambassadeur cantonal pour qui le vin de ce millésime sort plus équilibré que celui de 2022... Ils expriment également et compatissent les blancs sont nouveaux et équilibrés, tandis que les rouges sont élégants et structurés au point d'être givrés de l'important... De quoi se régaler à la veille des Caves Quartiers qui se dérouleront le 25 mai prochain, même si on a parlé les professionnels de la vigne et du vin à l'occasion du 100<sup>e</sup> anniversaire 2024. La suite au gel prochain qui a ravagé une bonne partie du vignoble.

Avis donc aux restaurateurs, il est temps de se procurer ces beaux restants dans les caves bioéthiques, du Chablais, des roses, ou encore des rouges, à l'Éclair du Garay, du Garnant, de la Sirib, du Cabernet, ou encore du Hérité sans oublier quelques autres spécialités.

MANUELLAMAGNIN

GENÈVE

À l'initiative de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève, une soixantaine d'universitaires ont été initiés aux bases de la restauration pour vous soutenir efficacement dans vos établissements.

Des étudiants de l'Université formés à votre service

que 2 classes de 32 élèves», relève Rodolphe Collet, responsable de la formation continue de l'école de la SCRIG.

Ces nouvelles recrues potentielles ont pu s'appuyer sur les connaissances et les expériences de Benoît Riboud et de Benoît Tassinari. Le premier est au bénéfice d'un Brevet Fédéral de Chef de la restauration le second, d'un Brevet Fédéral de Chef cuisinier et est aussi Maître principal pour la cuisine et l'assiette. Tous deux ont partagé leurs savoirs respectifs à chaque classe qui a bénéficié de 4 heures de cours pratiques et théoriques afin de multiplier le flux d'un entre en restauration.

Ces futurs extras sont désormais formés sur le travail de base en cuisine et en hygiène, les secrets d'un service de qualité, l'accueil, la gestion des réclamations, la vente active, le dressage d'une table, le service des mets et des vins avec un focus sur les vins genevois. Le tout avec le soutien, bien sûr!

LES THÈMES ABORDÉS

En quatre heures, les universitaires ont pu faire le tour des bases essentielles du service et de cuisine. La SCRIG leur a ensuite délivré

une attestation certifiant les compétences acquises.

Enfin, en partenariat avec l'OPAGE (Office de promotion des produits agricoles de Genève) et la maison Brugnot, les étudiants ont reçu une sélection de produits du terroir et un tablier floqué «SCRIG».

Ces futurs extras sont désormais formés sur le travail de base en cuisine et en hygiène, les secrets d'un service de qualité, l'accueil, la gestion des réclamations, la vente active, le dressage d'une table, le service des mets et des vins avec un focus sur les vins genevois. Le tout avec le soutien, bien sûr!

Les restaurateurs intéressés à engager ces jeunes motifs peuvent s'inscrire gratuitement sur le site de l'Université de Genève [herp.complexity.ch](http://herp.complexity.ch)

20.5-25.5.2024  
Vous trouvez d'autres offres sous:  
[prodega.ch](http://prodega.ch)

PRODEGA

410  
939  
499

Prodega

## LE CAFETIER

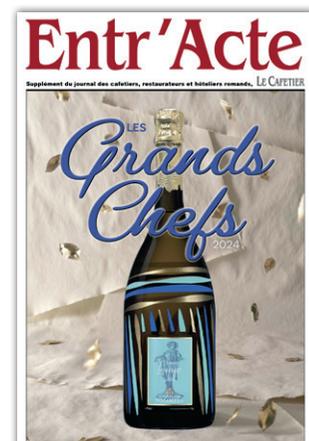
Le journal des Cafetiers, des Restaurateurs et des Hôteliers Romands. Chaque quinze jours, **Le Cafetier** atteint l'ensemble des cafés, restaurants et hôtels de Suisse romande.

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

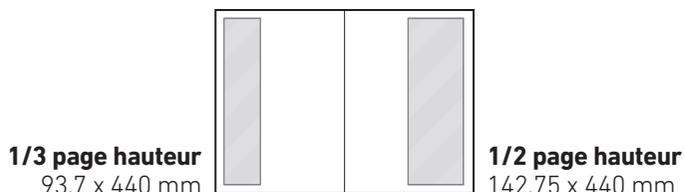
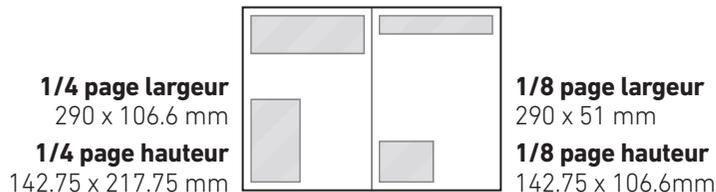
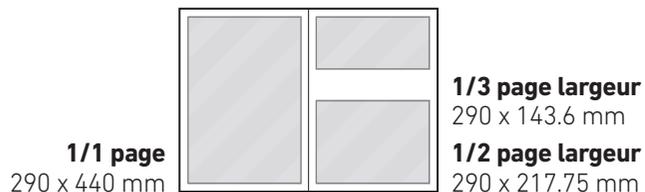
- Terrasses & Meubles de jardin
- Hygiène
- Cuisines professionnelles
- Bières
- Boissons & Fraîcheur
- Café - Thé - Chocolat



ANNÉE  
**2025** kit média

# 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	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 2024**  
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  
**2025** 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
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.-  
7'000 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



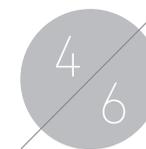
**Tous les prix s'entendent matériel conforme aux normes techniques, prêt à la reproduction et au format contractuel.**

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  
**2025** kit média

PAGE



## 📅 PLANNING DE PARUTION 2025

Edition	Parution	Thèmes	Edition	Parution	Thèmes
1	17.01.2025		11	06.06.2025	<b>Dossier : Boissons &amp; Fraîcheur</b>
2	31.01.2025		12	27.06.2025	<b>Entr'Acte : Terroirs de notre Suisse</b>
3	14.02.2025		13	05.09.2025	<b>Entr'Acte : La fête des saveurs</b> Tirage augmenté - Distribution sur 3 foires: Valais, Fribourg, Genève
4	28.02.2025	<b>Dossier : Terrasses &amp; Meubles de jardin</b> Tirage augmenté - Distribution au Salon Habitat-Jardin, Lausanne 13 au 16 mars	14	19.09.2025	
5	14.03.2025	<b>Entr'Acte : L'Année du Vin</b> Tirage augmenté - Distribution au Salon Divinum, Morges 26-31 mars	15	03.10.2025	<b>Dossier : Café - Thé - Chocolat</b>
6	28.03.2025		16	17.10.2025	
7	11.04.2025	<b>Dossier : Hygiène</b>	17	07.11.2025	<b>Entr'Acte : IGEHO 60 ans</b> Messe Basel, 15 au 19 novembre Tirage augmenté 2000 ex. - Distribution sur la foire
8	25.04.2025		18	21.11.2025	
9	09.05.2025	<b>Dossier : Cuisines professionnelles</b>	19	05.12.2025	<b>Entr'Acte : Festivités &amp; Grands Chefs</b> Tirage augmenté
10	23.05.2025	<b>Dossier : Bières</b>			

ANNÉE  
**2025** 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)  
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.-
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)



ANNÉE  
**2025** kit média



PAGE

## ÉDITEUR



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

## SITE INTERNET

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

## RÉSEAU SOCIAL



## CONTACT

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

