

De Restaurant & Co Gids is een gastronomisch en culinair referentiewerk en één van de vier prachtige toppublicaties met het label van ELLE België (Hotel Gids, Archi & Deco Gids, Fashion & Beauty Gids, Restaurant Gids).

Begin 2017 verschijnt de volgende tweejaarlijkse tweetalige editie (NI/Fr). In die gloednieuwe Restaurant & Co Gids 2017-2018 zullen de grootste talenten van de Belgische gastronomie worden opgenomen alsook de favoriete adresjes die elke levensgenieter graag wil leren kennen of herontdekken. Deze chique kwaliteitsgids bevat heel wat uitnodigende verrassingen. Hij zal dan ook letterlijk en figuurlijk in de smaak vallen bij iedereen die het ELLE-label naar waarde schat.

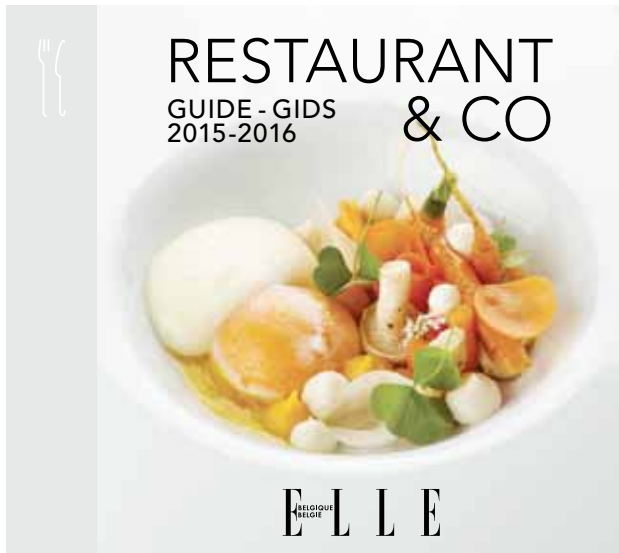
De Restaurant & Co Gids 2017-2018 bestaat uit drie rubrieken. De sterrenchefs, restaurants, traiteurs en de evenementenzalen in Vlaanderen, Wallonië en Brussel worden telkens op een dubbele pagina voorgesteld.

- 30.000 exemplaren in de boekhandel en bij onze partners gedurende 2 jaar.
- 15.000 exemplaren in een transparante blisterverpakking; in 2017 samen met de lentenummers van de magazines ELLE België (NI) en ELLE Belgique (Fr).

EEN MUST!

Boek uw plekje op de website (NI/Fr) van het magazine ELLE (www.elle.be) en mis deze bijkomende kans niet om u te introduceren bij een uitgelezen lezerspubliek.

<p>iCook! Jean-Philippe Watteyne</p> <p>Avenue Reine Astrid 31 Mons 7000 Bergen Belgique - België T +32 (0)45 33 40 33 info@restaurant-icook.be www.restaurant-icook.be</p>	<p>LA BALADE DES SENS</p> <p>Enfant déjà, Jean-Philippe Watteyne plongait la tête dans les casseroles de sa grand-mère. Aujourd'hui, auréolé de nombreux prix prestigieux, ce jeune chef avenant et jovial en a conservé le goût des produits authentiques cuisinés au feeling. Il prône une cuisine gastronomique de tradition revisitée avec beaucoup de modernité et d'imagination. Chaque assiette divinement présentée ressemblerait presque à une œuvre d'art. Son restaurant émerveille encore les yeux par la grandeur de sa décoration cosy et raffinée et, pour les plus chanceux, la possibilité de dîner sur la table de la cuisine. En salle ou sur la terrasse l'été, Maureen, veille à l'accueil et aux judicieux accords mets/vins. Ensemble, ils partagent avec vous leur plaisir de la table et l'art de vous recevoir aussi au sein des nouvelles suites d'hôtes situées à l'étage du iCook!</p>	<p>ZINTUIGLIJKE EXCURSIE</p> <p>Reeds als kind was Jean-Philippe Watteyne nieuwsgierig naar wat er zich afspeelde in de kookpotten van zijn grootmoeder. Ook vandaag zweert deze innemende en joviale chef, die prat kan gaan op tal van prestigieuze onderscheidingen, bij de smaak van authentieke producten die op gevoel worden bereid. Resultaat is een traditionele gastronomie die met veel modernisme en een grote verbeeldingskracht wordt opgewerkt. Elk bord is dan ook een plaatje - een kunstwerk! Ook de cosy en verfijnde decoratie van zijn restaurant is een voltreffer met - voor wie geluk heeft - de mogelijkheid om aan de keukentafel te dineren. In de zaal of op het zomerterras verzorgt Maureen het onthaal en orkestreert ze de uitgekende gerechten/wijnakkoorden. Samen delen ze met u het plezier van het tafelen en verwelkomen ze u graag in de nieuwe gastensuites op de verdieping boven iCook.</p>			<p>Feeling Feeling Imaginatif Verbeeldingrijk Cosy Cosy Design Design</p>
	<p>Propriétaire & Chef JEAN-PHILIPPE WATTEYNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuisine gastronomique française - Michelin: 1 Fourchette - Gault&Millau: 14/20 - Business lunch / Formules menus / Banquets - Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h 	<p>Eigenaar & Chef JEAN-PHILIPPE WATTEYNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Franse gastronomische keuken - Michelin: 1 York - Gault&Millau: 14/20 - Businesslunch / Formule menu's / Banketten - Open dinsdag tot zaterdag van 12 tot 14 uur en van 19 tot 21 uur 			



De **Restaurant & Co Gids** is een gastronomisch en culinair referentiewerk en één van de vier prachtige toppublicaties met het label van ELLE België (Hotel Gids, Archi & Deco Gids, Fashion & Beauty Gids, Restaurant Gids).

Begin 2017 verschijnt de volgende tweejaarlijkse tweetalige editie (Nl/Fr). In die gloednieuwe **Restaurant & Co Gids 2017-2018** zullen de grootste talenten van de Belgische gastronomie worden opgenomen alsook de favoriete adresjes die elke levensgenieter graag wil leren kennen of herontdekken. Deze chique kwaliteitsgids bevat heel wat uitnodigende verrassingen. Hij zal dan ook letterlijk en figuurlijk in de smaak vallen bij iedereen die het ELLE-label naar waarde schat.

De **Restaurant & Co Gids 2017-2018** bestaat uit drie rubrieken. De sterrenchefs, restaurants, traiteurs en de evenementenzalen in Vlaanderen, Wallonië en Brussel worden telkens op een dubbele pagina voorgesteld.

- 30.000 exemplaren in de boekhandel en bij onze partners gedurende 2 jaar.
- 15.000 exemplaren in een transparante blisterverpakking; in 2017 samen met de lentenummers van de magazines ELLE België (Nl) en ELLE Belgique (Fr).

TECHNISCHE INFO

- Formaat: H 190mm / B 210mm (+ 5 mm verloren boord)
- Wij verzorgen de tekst en de lay-out
- Materiaal door u te bezorgen

PUB TARIEVEN

- Cover 2 = €4950 ex. btw.
- Cover 3 = €3850 ex. btw.
- Cover 4 = €7000 ex. btw.
- Tegenover Editoriaal = €3125 ex. btw.
- Tegenover Inhoudsopgave = €3065 ex. btw.
- Dubbel 1ste helft = €6250 ex. btw.
- Dubbel 2de helft = €6130 ex. btw.
- Enkel 1ste helft = €2500 ex. btw.
- Enkel 2de helft = €1980 ex. btw.