

Véritable référence gastronomique et gourmande, le Guide Restaurant & Co fait partie d'une belle collection de 4 ouvrages de qualité labélisés par le magazine ELLE Belgique (Guide Hôtels, Guide Archi & Déco, Guide Fashion & Beauty, Guide Restaurant).

Diffusée durant deux ans, la prochaine édition bilingue (fr/ndl) sortira au début de l'année 2017. Ce nouveau Guide Restaurant & Co 2017-2018 réunira les meilleurs talents de la gastronomie belge ainsi que des adresses 'coup de cœur' que chaque épcurien aimera découvrir ou redécouvrir. Chic, qualitatif et rempli de surprises alléchantes, il s'invitera chez tous ceux pour qui le label ELLE représente une valeur sûre.

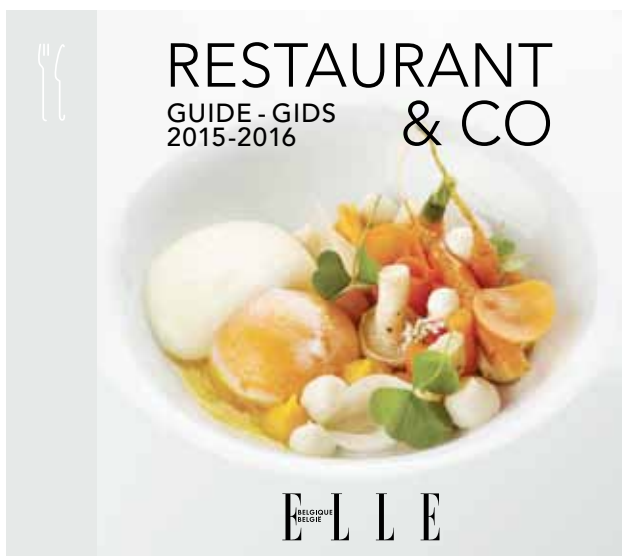
Scindé en 3 rubriques, le Guide Restaurant & Co 2017-2018 présentera sur une double page rédactionnelle des portraits de Chefs étoilés, des restaurants et des traiteurs & salles événementielles répartis en Flandre, Wallonie, Bruxelles.

- 30.000 exemplaires en librairie et chez nos partenaires durant 2 ans.
- 15.000 exemplaires sous blister transparent avec les magazines ELLE francophone et ELLE néerlandophone du printemps 2017

À NE PAS MANQUER !

La possibilité de figurer sur la page WEB (fr+ndl) du magazine ELLE (www.elle.be) est une opportunité supplémentaire de vous faire connaître par un lectorat de choix.

<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 plongeait 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, veuille 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 • GuideMillelens 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 Vork • GuideMillelens 14/20 • Businesslunch / Formule menu's / Banketten • Open dinsdag tot zaterdag van 12 tot 14 uur en van 19 tot 21 uur 			



Véritable référence gastronomique et gourmande, le Guide Restaurant & Co fait partie d'une belle collection de 4 ouvrages de qualité labélisés par le magazine ELLE Belgique (Guide Hôtels, Guide Archi & Déco, Guide Fashion & Beauty, Guide Restaurant).

Diffusée durant deux ans, la prochaine édition bilingue (fr/ndl) sortira au début de l'année 2017. Ce nouveau Guide Restaurant & Co 2017-2018 réunira les meilleurs talents de la gastronomie belge ainsi que des adresses 'coup de cœur' que chaque épcurien aimera découvrir ou redécouvrir. Chic, qualitatif et rempli de surprises alléchantes, il s'invitera chez tous ceux pour qui le label ELLE représente une valeur sûre.

Scindé en 3 rubriques, le **Guide Restaurant & Co 2017-2018** présentera sur une double page rédactionnelle des portraits de Chefs étoilés, des restaurants et des traiteurs & salles événementielles répartis en Flandre, Wallonie, Bruxelles.

- 30.000 exemplaires en librairie et chez nos partenaires durant 2 ans.
- 15.000 exemplaires sous blister transparent avec les magazines ELLE francophone et ELLE néerlandophone du printemps 2017

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Format : H 190mm / L 210mm (+ 5 mm de fausse coupe)
- Texte et mise en page réalisés par nos soins
- Matériel à nous fournir

TARIFS PUB

- Cover 2 = €4950 htva
- Cover 3 = €3850 htva
- Cover 4 = €7000 htva
- Pub face édito = €3125 htva
- Face sommaire = €3065 htva
- Double 1ère moitié = €6250 htva
- Double 2ème moitié = €6130 htva
- Simple 1ère moitié = €2500 htva
- Simple 2ème moitié = €1980 htva