

# Fresh Mag

L'ART DE VIVRE PREMIUM

Kit Média 2024

*Fresh  
Mag*

L'ART DE VIVRE PREMIUM

# En quelques mots...

Fresh Magazine Paris est à la fois un **guide des bonnes adresses** dans Paris et un **magazine sur l'art de vivre**.

**10 000 exemplaires et 50 000 lecteurs**, le magazine est distribué dans les salons VIP, les showrooms, les musées, les Hôtels, les instituts, ... ainsi que dans les kiosques [FNAC](#), [France Loisirs](#), [ePresse](#), [Cafeyn](#), [Viapresse](#), [Publicis Drugstore](#), ... !

Notre site accueille **30 000 visiteurs uniques** par mois  
[www.freshmagparis.com](http://www.freshmagparis.com)

Notre **lectorat** ? Des Parisiens curieux de découvrir les richesses de leur ville mais également des touristes et des provinciaux.



Fashion Edito FRESH MAG PARIS  
« Rock Chic »



L'ART DE VIVRE PREMIUM

# Media Kit

Fresh Magazine Paris

## Le Concept...

Fondé en 2020, Fresh Magazine Paris est à la fois un guide des bonnes adresses dans Paris et un magazine sur l'art de vivre diffusé gratuitement dans les Salons VIP / Showrooms / Boutiques / Instituts / Spas à Paris ainsi que dans les kiosques FNAC, France Loisirs, ePresse, Cafeyn, Viapresse, Publicis Drugstore, ...

## Les Rubriques...

La Gastronomie – Les Hôtels – La Beauté – Le Shopping – La Mode – La Technologie – Les Voyages – La Culture

# Fresh Mag

L'Art de Vivre Premium

**PRINT**

**1 Numéro par an / Freemium**

**100 pages**

**50 000 Lecteurs / Grand Paris**

**DIGITAL**

@Freshmagparis

[www.freshmagparis.com](http://www.freshmagparis.com)

**30 000 Visiteurs Uniques / mois**

**Application Mobile**

**Nos bonnes adresses**

**L'oiseau Blanc**  
 Dans un décor unique sur les bords de Paris, l'équipe de L'oiseau Blanc propose un nouveau menu entièrement exclusivement au déjeuner : « La Table de L'oiseau Blanc ». Décrite en deux ou trois étapes et imaginée comme une école gastronomique, ce menu reflète toute la philosophie du Chef David Biot : naturalité, régularité et authenticité.  
 L'oiseau Blanc  
 19 Avenue Kléber - 75016 Paris

**Restaurant Auguste**  
 Gaël Oiseau impose son style, entre tradition et modernisme sans jamais se départir de ses convictions profondes : notamment le respect de la nature et la rencontre entre le terre et le mer. Il propose les menus synthétiques et tente de sensibiliser ses convives à une consommation « éco-responsable ».  
 Restaurant Auguste  
 54, Rue de Bourgogne - 75007 Paris

**Grand Café Fauchon**  
 Depuis 1884, le Maison Fauchon sélectionne les meilleurs produits pour créer des expériences gustatives mondialement connues. Une cuisine délicieuse dans le restaurant spectaculaire, Le Grand Café Fauchon.  
 Grand Café Fauchon  
 11 Place de la Madeleine - 75008 Paris

Restaurant Auguste  
54, Rue de Bourgogne - 75007 Paris

**#CHAMPAGNE PLEASE**

Le Champagne, un des symboles de la Haute Gastronomie Française. Concrètement dans le monde entier, le Champagne déchaîne les passions depuis le 17ème siècle.

POMMERY DELAMOTTE DE SAINT GALL LE BRUN DE NEUVILLE  
 GREMILLET CHEURLIN CASTELNAU COLLET

1. CHAMPAGNE POMMERY - Royal Brut - 33,90 € / 2. CHAMPAGNE DELAMOTTE - Blanc de Blancs Brut 2007 - 50€ / 3. CHAMPAGNE DE SAINT GALL - ORFÈVRE 2008 - 110,00€ / 4. CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE - Blanc de Blancs Brut - 30€ / 5. CHAMPAGNE GREMILLET - Clos Rocher - 85,00€ / 6. CHAMPAGNE CHEURLIN - La Cuvée Spéciale - 25,00€ / 7. CHAMPAGNE DE CASTELNAU - « Héros - Catérogne - 19,00 € / 8. CHAMPAGNE COLLET - Égrot Chouave - 145,00 €

Cette photo est destinée pour la carte, les bouteilles illustrées sont à commander sur notre site.

**HOTEL À 2H DE PARIS**

**Les Manoirs des Portes de Deauville \*\*\*\***

Authentique Manoir normand des XVIIe et XVIIIe siècles, situé à Canyville, dans le département de Calvados en région Normandie et à 5 kilomètres seulement de Deauville-Trouville.

Pour les amoureux de la nature, du calme et d'histoire, ce manoir typique d'architecture normande a été l'ancienne demeure de Cornaille.

Dans son parc de 2,5 hectares abondamment boisé et fleuri, l'hôtel comprend un verger produisant des pommes délicieuses, un étang aux reflets poétiques, un espace détente avec un pool house, une piscine extérieure chauffée, un sauna et un jacuzzi pour le bien-être du corps. Un ensemble très harmonieux de 27 logements, pouvant héberger jusqu'à 80 personnes.

**LES MANOIRS DES PORTES DE DEAUVILLE**  
 30 D677  
 14800 Canyville  
 www.portesdeauville.com

**CLOS L'ABBÉ \*\*\*\*\***

La Manche en Normandie Clos l'Abbé\*\*\*\*\* est la seule Demeure Hôtelière 5 étoiles de la Manche, en Normandie.

Entièrement privatizable, cette Maison de Maître d'architecture normande offre le meilleur de l'hôtellerie haut de gamme et propose, grâce à sa conciergerie, des séjours sur-mesure, uniques et raffinés, dans un décor de nature.

**CLOS L'ABBÉ**  
 3 Rue de l'Église  
 50210 Ouaille  
 www.closlabba.com

**L'AUBERGE DU JEU DE PAUME \*\*\*\*\***

Chantilly proche du Château L'Auberge du Jeu de Paume, Babou & Châteaufort, fait le part belle à l'élégance, au raffinement discret et subtil. Un lieu qui s'inscrit dans chacune des 92 chambres et suites au confort parfait ainsi qu'à travers les deux restaurants, les salons et le Spa.

**L'AUBERGE DU JEU DE PAUME**  
 4 Rue du Comte de  
 60500 Chantilly  
 www.aubergedujeudepaumechateaufort.fr

## Interview célébrités



David Hallyday



Stéphane Bern



Pierre Richard



Norbert Tarayre



Christophe Beaugrand



### UN CHEF PAS COMME LES AUTRES NORBERT TARAYRE

Aujourd'hui, la mémoire collective a retenu que c'est Norbert Tarayre qui aurait remporté le challenge Top Chef en 2012. Pourtant, après avoir soutenu les battues finales avec brio, il franchira le podium à la troisième place. Doté d'un indéfectible capital sympathie, son dynamisme et son humour ont fait de lui une célébrité de premier plan.

Norbert, comment la gastronomie est-elle arrivée dans votre vie ? Est-ce dû à un atavisme, ou est-ce tout simplement par choix ?

NT : C'est le fruit du hasard. Après avoir essayé le football, ou j'aurais pu faire une brillante carrière à condition d'être bon, j'ai finalement choisi de me lancer dans le métier de cuisinier. Je remercie mon père, qui m'a gardé sur la difficulté due à la cuisine professionnelle.

Mais j'ai également eu le plaisir de rencontrer sur ma route des gens comme Marc Veyrat, Cyril Lignac, et Mauro Colagreco, élu récemment le meilleur restaurateur du monde. Un vrai bonheur ! Ce sont des personnes qui vous transmettent l'amour du métier.

La télévision a-t-elle changé votre vie ? Êtes-vous toujours la même personne ?

NT : En télévision, tu es sous pression, comme dans un restaurant étoilé. Tu passes devant des millions de téléspectateurs et tu es confronté à leur regard. C'est une véritable mise à nu. J'ai acquis de la maturité.

La télévision a fait de moi une personne plus humaine, plus à l'écoute des autres. Elle a déclenché en moi une vraie prise de conscience.

De plus, il ne faut pas se mentir, c'est un incroyable accélérateur de réseau.



### NOUVEL ALBUM DAVID HALLYDAY

Le chanteur David Hallyday de 54 ans, a dévoilé le nom de sa nouvelle chanson "Imagine un monde". Après son dernier album "J'ai quelque chose à vous dire", David Hallyday atteint les 50.000 ventes et remporte ainsi un disque d'or. Il revient avec une chanson inédite qui parle de la crise sanitaire.

Vous dévoilez une chanson inédite sur l'après-confinement avec pour titre "Imagine un monde". Une chanson bouleversante et engagée sur la crise sanitaire et sur le monde d'après. Quels sont les messages ?

David Hallyday : Qui cette chanson est basée non pas sur la crise sanitaire mais sur la fin d'un cycle et le début d'un autre, autant du point de vue société que

humain. Ce titre, comme tout l'album d'ailleurs parle de mon ressenti depuis des années, que les choses ne peuvent pas continuer comme cela. Les fonctionnements d'avant devenaient les dysfonctionnements d'aujourd'hui. Mais je voulais qu'il soit positif, et un jour voir la lumière au bout du tunnel. Le confinement a accéléré mon envie d'en parler.

Beaucoup de personnes ont été très durement affectées par l'isolement dû au confinement. Comment avez-vous vécu les confinements et globalement la crise ?

DH : C'est en effet une période très douloureuse pour tout le monde et plus pour d'autres. La souffrance de ne pas pouvoir voir leurs proches et bien pire. Je pense que de notre côté du monde, nous n'étions pas préparés à vivre ça. Le manque de liberté n'est pas quelque chose dont nous avons l'habitude.

Pour moi, j'en ai profité pour parler de mon ressenti et faire cet album. Je devais rester créatif pour m'occuper et sortir un peu de cette monotonie et de cette période anxiogène. Donc je me suis dit que j'avais le temps de cogiter un peu sur cette période et sur l'avenir et surtout d'en faire quelque chose de positif.

Vous parlez d'un monde qu'on pourra éventuellement reconstruire, sur de nouvelles bases et de nouvelles valeurs, pensez-vous qu'il est possible de refaire autrement ?

DH : Mon instinct me dit que oui pour plusieurs raisons. J'observe que les nouvelles générations sont très lucides, beaucoup plus que la mienne et encore plus que celle de nos parents. Ils sont beaucoup plus informés que nous l'étions à leur âge. On le voit à travers leurs choix et leurs discussions sur la protection de la planète, des animaux etc. Ils sont de plus en plus jeunes à trouver des solutions pour avancer du bon côté et ça c'est vraiment rassurant car pour la plupart, ils ont le bon discours et les bonnes actions. Ensuite, je crois



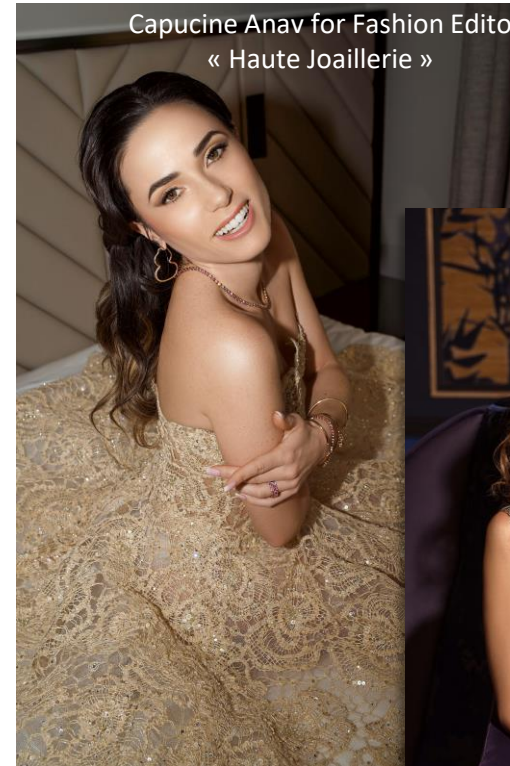
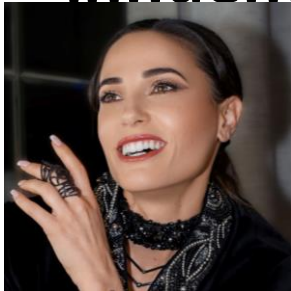


L'ART DE VIVRE PREMIUM

# Media Kit

Fresh Magazine Paris

## Shooting avec des influenceurs



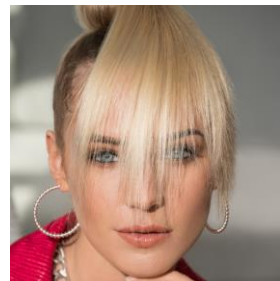
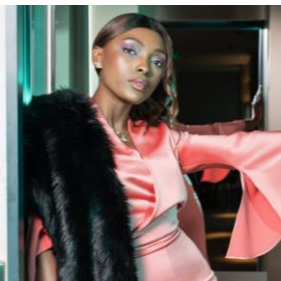
@patriciagloriacontreras 500K

@capucineanavoff 1,4M

@alexandra\_zimny 280K

@\_Justyumi\_ 410K

@pieromodelo 81,3K



@charly\_poirier 3M

@evepamba 807K

@eva\_mikulski 497K

@raphael\_say 333K

@lauragenovino 128K

\* Toutes les photos proviennent des Fashion Edito Fresh Mag Paris



L'ART DE VIVRE PREMIUM

# Media Kit

Fresh Magazine Paris

**BRACH**  
UN STYLE DE VIE À PARIS

RESTAURANT / HÔTEL / CLUB DE SPORT / SPA  
PÂTISSERIE / POTAGER / ÉVÉNEMENTS

CONTACT@BRACHPARIS.COM  
1-7 RUE JEAN RICHEPIN, 37-39 RUE DE LA POMPE  
PARIS 14<sup>e</sup> - FRANCE  
MEMBER OF EVOXI

C'EST ICI QUE J'ENTRETIENS MA P'TITE FOURRURE.

**Dépil Tech**  
Paris, Mandelstam Massaro  
épilation permanente

www.depiltech.com

\* Réseau Corinne, Photographie Inrochable

## Références

Ils nous font confiance





L'ART DE VIVRE PREMIUM

# Media Kit

Fresh Magazine Paris

## Diffusion Papier

+ de 600 points de distribution

## Diffusion en Numérique

Kiosque Publicis Drugstore



## Référencé sur



Club VIP La Vallée Village



L'ART DE VIVRE PREMIUM

# Media Kit

Fresh Magazine Paris

## Les Médias en parlent



« Le premier numéro renferme de nombreuses surprises comme l'interview exclusive de David Gallienne » CB NEWS

“the press market is falling,’ but if you believe it, and have a good idea, and if you have a place to do it, now is the time to do it.” Yahoo Finance



« Ce magazine ambitieux d'un nouveau genre sera de surcroit totalement gratuit, vous le trouverez dans les lieux parisiens les plus raffinés et s'adressera prioritairement à un lectorat d'épicuriens » Stars Media





L'ART DE VIVRE PREMIUM

# Media Kit

## Fresh Magazine Paris

### Les Influenceurs en parlent



Paris Secreta

DOROTHEE DUTHEIL

Bien dans ses escarpins

ANDREA Lounge

Cinémade

Fashion-Spider

le journal des jeunes

# Tarifs





L'ART DE VIVRE PREMIUM

# Media Kit

Fresh Magazine Paris

## Tarifs PRINT 2024 HT

### Placements Premium

Double page d'ouverture : 4 000€  
4<sup>ème</sup> de couverture : 4 000€  
2<sup>ème</sup> de couverture : 3 000€  
3<sup>ème</sup> de couverture : 3 000€  
Face édito / sommaire : 2 000€

### Placement Standard

Page Intérieur : 1 400€  
Double Page : 2 000€  
1/2 Pages : 800 €  
1/3 Pages : 600€  
1/4 Pages : 400 €

### Publi-Reportages

Article 3 Pages + 1 page photo : 4 000€ Article 2 Pages : 3 000€ Article 1 Page : 2 000 €

### Page Shopping List \*

Sur un page de 5/7 articles : 200€ Sur une page de 12/16 articles : 100€

\* Si le produit peut correspondre à la page shopping



10 000 ex.



FREEMIUM



QUADRIMESTRIEL



GRATUIT



FRESHMAGPARIS.COM

## Côté Papier

### Notre Lectorat

**MIXTE CSP++ URBAIN**

55% de nos lecteurs sont des femmes  
80% des citadins  
Tranche d'âge moyen 30/45 ans

### Diffusion

**PARIS & GRAND PARIS**

(adapté à la situation Covid)



**Boutiques**

Mauboussin,  
Parfumerie  
Caron, Light  
Optical, ...



**Salon VIP**

La Vallée Village,  
Galerie Lafayette,  
Oscar De La  
Renta, Erik Schaix  
...



**Autres**

Depil Tech,  
Musée  
Baccarat,  
Gemmology, ...

Et en numérique sur Epress et Cafeyn





L'ART DE VIVRE PREMIUM

# Media Kit

## Fresh Magazine Paris

### Tarifs WEB 2021 HT

#### Publi-Reportages

Article complet : à partir de 500€  
Relais sur App Mobile : 100€  
Newsletter : 250€

#### Bandeau publicitaire

Premium Bannière pub : 1 000€ / mois  
Promo Box 110 x 25 : 200€ / mois  
Bandeau Pop Up : 300€ / mois

#### Réseaux Sociaux

Posts et storys : sur devis

Autre bannière : sur demande

#### Création de contenu

Création Visuels : à partir de 300€  
Jeu Concours : 200€



**- Site Internet -**  
[www.freshmagparis.com](http://www.freshmagparis.com)  
30 000 visiteurs / mois  
3 actualités / jour



**- Newsletter -**  
10 000 contacts



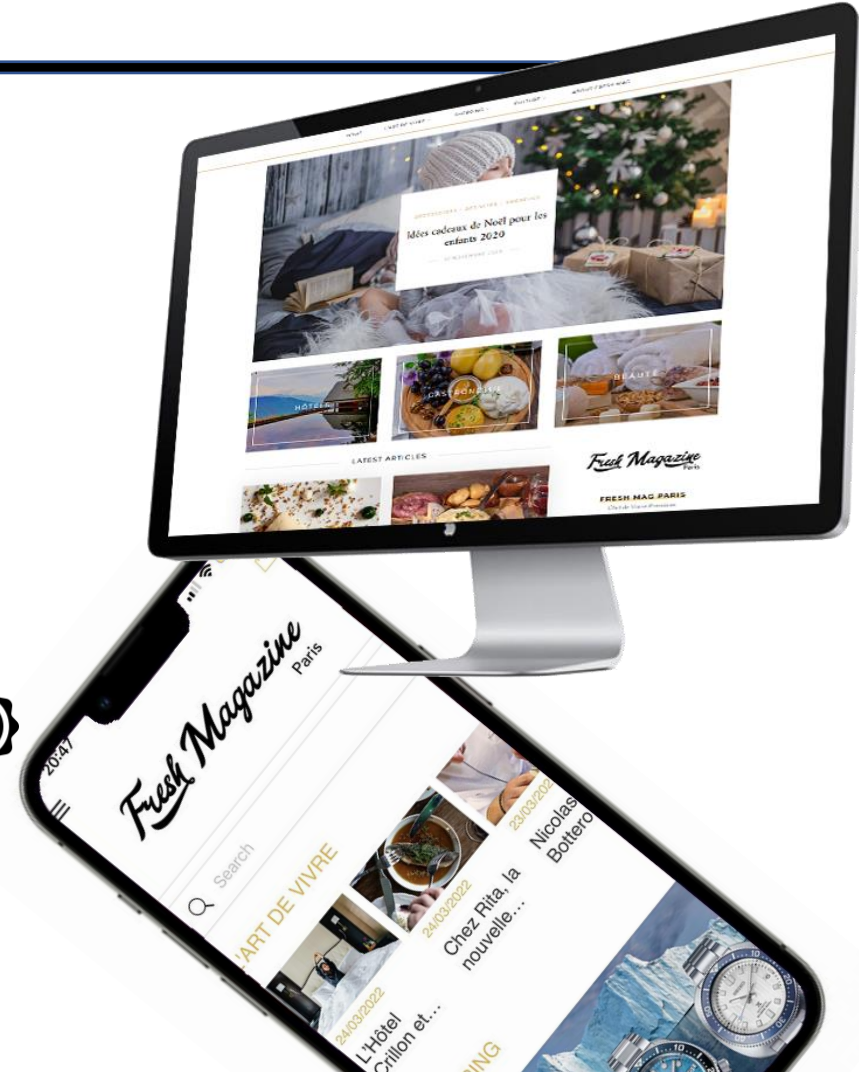
**- Instagram -**  
@freshmagparis



**- facebook -**  
@freshmagparis



**- Application Mobile -**  
Disponible sur App Store et Play Store





L'ART DE VIVRE PREMIUM

# Media Kit

Fresh Magazine Paris

Pack pour un an  
soit 3 numéros

## Tarifs Pack annuels 2024 HT

	PRINT	DIGITAL	EN PLUS	
<b>Visibilité +++</b>	1 publireportage de 4 pages 4 000€ + 3 Doubles pages pub 6 000€	1 article Web 500€ + 1 Newsletter 250€ + 3 mois promo box 600€	1 article blog (Parisabor) + 1 article App mobile + Stories et post IG 1000 €	<b>10 000€</b> au lieu de 12 350€ soit réduction de 23,5%
<b>Visibilité ++</b>	1 publireportage de 2 pages 3 000€ + 2 Doubles pages pub 4 000€	1 article Web 500€ + 1 Newsletter 250€ + 2 mois promo box 400€	1 article App mobile + Stories 600 €	<b>7 500€</b> au lieu de 8 750€ soit réduction de 16,7%
<b>Visibilité +</b>	1 publireportage de 1 page 2 000€ + 2 pages simple pub 2 800€	1 article Web 500€ + 1 mois promo box 200€	—	<b>5 000€</b> au lieu de 5 500€ soit réduction de 10%

\*acompte de 25% \*\* Paiement en 3 fois sans frais sur 3 mois



## Certification Fresh Mag Paris \*\* Restaurants & Hotels

### Référencement Bonnes Adresses

1/3 page : 100€

Photo pleine page + 1/3 page :  
400€

### Etiquette en polypropylène

Recommandé par Fresh Mag Paris :  
100€

### Référencement Hotels

½ page : 200€

1 page : 700€

Double page : 1000€

### Plaque en métal / plastique

Recommandé par Fresh Mag Paris :  
à partir de 365€



\*\* Sous réserve d'avoir testé et été approuvé par la rédaction Fresh Mag Paris. La direction se réserve le droit de mettre les notes.

Les certifications Fresh Mag Paris (plaques et étiquettes) sont apposées devant les établissements testés et recommandés.

## GUIDE

FRESH MAGAZINE PARIS

Pour ce troisième numéro, nous avons souhaité apporter de la nouveauté en poussant un peu plus loin notre sélection.

C'est pourquoi nous avons mis en place dans ce guide une notation faite par la rédaction représentées par des lits pour l'hôtellerie et des cloches pour la restauration.

### HÔTELS



**DEMEURE D'EXCEPTION**  
Un service de qualité irréprochable



**DEMEURE PREMIUM**  
Une expérience haut de gamme



**DEMEURE DE QUALITÉ**  
Confort et efficacité

### RESTAURANTS



**TABLE D'EXCELLENCE**  
Une expérience unique



**TABLE PREMIUM**  
Raffinée et gastronomique



**TABLE DE QUALITÉ**  
Des produits de qualité

Des QR Codes seront également disposés dans le magazine afin de rendre la lecture plus interactive.





L'ART DE VIVRE PREMIUM

# Media Kit

Fresh Magazine Paris

## Contact

### Directeur de la rédaction

Yanis BARGOIN  
yanisbargoin@freshmagparis.com

### Commercial

contact@freshmagparis.com

[www.freshmagparis.com](http://www.freshmagparis.com)

6 impasse du pèlerin – 75017 PARIS

