

Kit média
2019

Notre notoriété à votre
service!

Magazine
Gaspésie .ca

Depuis plus de 55 ans, le Magazine Gaspésie – à l’origine la Revue d’histoire de la Gaspésie – promeut les différentes facettes du riche passé gaspésien. Miroir de notre identité, il révèle sous la plume de ses nombreux collaborateurs les particularités de la petite et de la grande histoire de la péninsule. On y scrute avec tout le sérieux du chercheur autant qu’avec un humour bien gaspésien les événements distinctifs, les figures légendaires et les traditions issues d’une forte culture orale.

Le Magazine Gaspésie c’est aussi:

2 200 copies de distribuées

Une **version numérique** interactive

1 500 abonnés

3 publications par année
(mars, juillet et novembre)

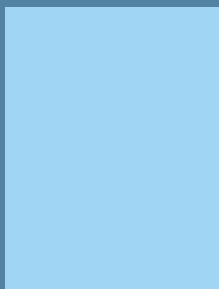
30 points de distribution

Une publication de qualité
qui se **conserve** et se **collectionne**

En plus de rejoindre votre clientèle cible, dans un produit de prestige, vous contribuez directement à la sauvegarde et à la diffusion de l’histoire et du patrimoine gaspésien!

COUVERT
ARRIÈRE C3

1 400 \$
Couleur



COUVERT
INTÉRIEUR C2

1 400 \$
Couleur

1 PAGE

1 145 \$
Couleur

645\$
Noir et blanc

8,5 pces L x
11 pces H

Marge perdue :
0,13 pce (1/8 pce)

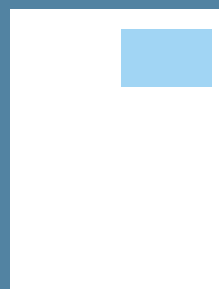
Format total :
8,75 pces L x
11,25 pces H

Marge de sécurité :
0,63 pce (5/8 pce)

CARTE
D'AFFAIRES

165 \$
Couleur

110 \$
Noir et blanc

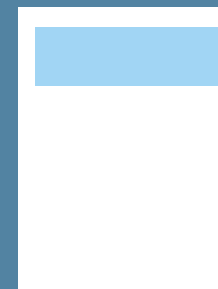


3,5 pces L x
2,25 pces H

1/4 PAGE

370 \$
Couleur

205 \$
Noir et blanc

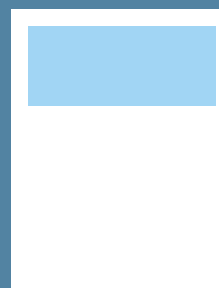


7,2 pces L x
2,25 pces H

1/3 PAGE

455 \$
Couleur

265 \$
Noir et blanc

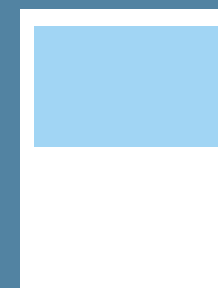


7,2 pces L x
3,06 pces H

1/2 PAGE

645 \$
Couleur

385 \$
Noir et blanc



7,2 pces L x
4,69 pces H

Pour seulement
5% supplémentaire,
intégrez une **publicité
vidéo** et un **lien direct
vers votre site web**
dans l'édition numérique !

Des frais de 10% s'appliquent pour la conception graphique.

Bénéficiez de

10% de rabais sur réservation de 3 parutions et plus!

* les prix n'incluent pas les taxes

Format accepté :
Pdf haute résolution (300 ppi) CMYK

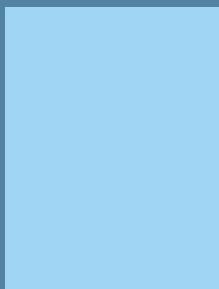
1 PAGE

1 145 \$

Couleur

645\$

Noir et blanc



8,5 pces L x
11 pces H

Marge perdue :
0,13 pce (1/8 pce)

Format total :
8,75 pces L x
11,25 pces H

Marge de sécurité :
0,63 pce (5/8 pce)

Grâce à un **texte personnalisé et détaillé**, vous obtiendrez **une excellente visibilité** et vous pourrez mettre **votre entreprise de l'avant**, sous un tout nouvel angle.

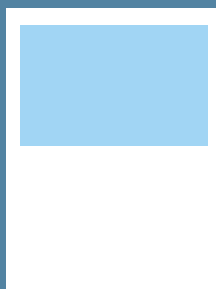
1/2 PAGE

645 \$

Couleur

385 \$

Noir et blanc



7,2 pces L x
4,69 pces H

L'ITALIE ET LA GASPÉSIE : UNE ALLIANCE PLUS QUE PARFAITE!

Depuis quelques années, monsieur Tony Carpinteri a recréé la Toscane en Gaspésie!

Bien installé au cœur de St-Ulric, un chai et une majestueuse villa vous accueillent dans le vignoble le plus au nord du Canada. Des vallées de vignes donnent le ton à ce site enchanteur où l'ambiance toscane est à l'honneur. De plus, pour les passionnés de vins de cépages européens, l'expérience est complète. Les nuitées en chambre de luxe, la visite des caves, ainsi que la dégustation des vins de la propriété, en plus d'un souper inspiré du mouvement slow food, combinent les touristes qui réservent jusqu'à deux ans d'avance! La Villa Carpinteri vous reçoit de la fin juin à la mi-octobre, du jeudi au dimanche.



Virtuelle attraction touristique, le vignoble se positionne désormais comme un incontournable dans la région.



Le Vignoble Carpinteri est le seul au Québec à cultiver uniquement des vignes de type « vitis vinifera » (principale espèce de vignes cultivée en Europe et dans le monde), desquelles découlent cinq vins rouges, trois blancs et un rosé. S'orientant également vers la distillation, l'entreprise élargit son éventail de produits en fabriquant une Grappa, un Brandy de style Cognac, ainsi qu'un Limoncello. De plus, monsieur Carpinteri et son équipe cultivent leurs ceps dans le plus grand respect de l'environnement. Des engrais organiques combinés aux soins portés à leur cep, favorisent la récolte de fruits sains; d'où la grande qualité de leurs vins.

Photos : Johanne Fournier

MICROBRASSERIE AU FRONTIBUS : LA NATURE SAUVAGE À CHAQUE GORGÉE!

Au cœur de Rivière-au-Renard, entre mer et montagnes, se trouve une microbrasserie aux accents boisés. Ses fondateurs l'y installent en 2017 et ne tardent pas à exploiter les richesses du territoire dans la création de leurs produits.



Issus du milieu des arts et de la musique, Lydia Martin-Bérubé et Patrick Leblanc, soutenus par Laurie Boissonneault et Claudia Martin, sont à l'origine de la Microbrasserie au Frontibus. Se spécialisant dans la fabrication de bières belges, ils développent une gamme de saveurs inspirées de la nature sauvage de la Gaspésie. Dans ce milieu en pleine effervescence, des ingrédients comme le thé du Labrador, les églantiers et les fleurs sauvages sont minutieusement choisis pour concevoir les recettes qui les distinguent sur le marché. L'ambiance chaleureuse de la microbrasserie marie les arômes envoiés qui flottent dans l'air, à la convivialité de l'équipe, à tôt fait de séduire les touristes de passage ainsi que les habitants du village. Étant nouveaux dans le domaine de la bière, l'aventure commence plutôt bien! Mettant à profit leur expérience d'entrepreneurs et en y allant de front (comme son nom latin *Frontibus* l'indique), ils ont su saisir l'occasion qui s'offrait à eux.

En parallèle à la fabrication de bières, Le Frontibus s'est doté d'une mission environnementale et sociale importante. Du côté environnemental, la préservation de l'eau, composante principale de leur produit, est au cœur de leurs préoccupations. En offrant 10 sous par bière anglaise vendue à la Fondation Rivières, ils participent à la protection des sources d'eau potable de la province. Du côté social, ils aspirent à devenir des acteurs importants dans le projet de revitalisation du village et à créer de l'emploi à l'année, dans la région.

Dans un avenir rapproché, ils souhaitent prendre davantage de place sur le marché en augmentant leur production et en élargissant leur distribution provinciale. Afin de répondre à la demande grandissante, un objectif de production de 135 000 litres de bière d'ici 2019 est fixé. Cette expansion permettra de plus de poursuivre l'exploration et l'exploitation de nouvelles saveurs forestières, et d'espérer ainsi attirer plus d'amateurs à qui faire découvrir toutes les autres richesses de la Gaspésie. Un chemin dans lequel, cette équipe rusée, est déjà bien engagée!



Seul un frais de 10% s'applique pour la rédaction et la conception graphique.

Bénéficiez de

10% de rabais sur réservation de 3 parutions et plus!

* les prix n'incluent pas les taxes

Format accepté :
Pdf haute résolution (300 ppi) CMYK

Magazine
Gaspésie

Notre notoriété
à votre service!

Kit média
2019

Pour réserver votre espace
ou s'abonner :

Gabrielle Leduc
Coordonnatrice



418 368-1534, poste 102

magazine@musedelagaspesie.ca

magazinegaspesie.ca

Abonnez
votre entreprise!

1 an : 28 \$

2 ans : 53 \$

3 ans : 76 \$

Abonnement
numérique

1 an : 22,95\$

3 mois : 7,95\$