

# Le magazine de la Fédération Grand Pontarlier

800 commerçants • 180 enseignes nationales

Centre-ville et 3 zones commerciales

Parkings gratuits

---

une création  
**Séquence**



**o-doo®**





**50 000**

exemplaires

**33 500**

boîtes aux lettres (FR)

**4 000**

points de distribution  
& lieux d'attente

**12 500**

boîtes aux lettres (CH)



Magazine en version numérique  
sur notre site [www.o-doo.com](http://www.o-doo.com)



Imprimé en Franche-Comté  
sur papier recyclé dans  
une imprimerie certifiée PEFC

## Zone de distribution



\*Hors centre-ville · Carte non contractuelle







**Recette**  
**Salade de pâtes radiatori primavera**  
6 personnes

### Ingrédients

<p>500 g de pâtes radiatori 850 g de ricotta 850 g de tomates cerises farine 1 poignée d'ortie jeune 1 bouquet de espargite Quelques olives noires 1 Espece Signature de jambon italien 1 poignée de basil</p>	<p>1 poignée de graines de courge Huile d'olive Frome la saveur Signorizza 2 œufs à coque et ciboule fraîche 2 œufs à coque et ricotta 1 œuf à coque et parmesan râpé 1 œuf à coque et petit roque</p>
--	--

Difficulté ★★★★★

- 1 Faire cuire les pâtes radiatori à droite dans une grande quantité d'eau salée. Couper le culot en petits cubes, le laisser égoutter puis l'assecher à l'aide d'un torchon propre. Réserver le jus de cuisson et couvrir les tomates cerises en deux en en quart à l'autre face.
- 2 Dans un bol, mélanger la saveur Signorizza en mélangeant crème fraîche, ricotta, jus de cuisson et petit roque. Couvrir et réfrigérer jusqu'à utilisation. Mélanger le jus de cuisson de cette sauce et réserver au frais.
- 3 Dans un grand saladier, mélanger les ingrédients de la salade : ciboule grossièrement coupée en cubes, espargite, olives et tomates cerises, éventuellement à l'aide d'une spatule.
- 4 Faire revenir les graines de courge quelques minutes à la poêle avec roque en gras, puis leur ajouter un petit bouquet de ciboule et les faire revenir à nouveau. Arroser d'un beau filet d'huile d'olive et bien mélanger.
- 5 Ajouter pour finir les pâtes égouttées de sauce Signorizza, découvrir ses tomates de jambon italien, et déguster bien frais.

**Astuce**  
Les pâtes radiatori sont de petites pâtes abritées la forme inhabituelle rappelle celle... d'un radiateur! Idéal pour absorber le sauce, elle permet d'être remplis par des légumes délicieux, avec l'ortie comme garniture.



**S SIGNORIZZA**  
PASSIONNEMENT PIZZA

**AU MARATHON DES SAVEURS, c'est l'Italie qui gagne!**

PIZZAS ET SPÉCIALITÉS ITALIENNES  
SUS PIZZE - À EMPORTER - EN LIVRAISON

5 rue Jean Dufrenoy - Roubaix  
03 21 89 66 54 - signorizza.com

## Recette

demi-page de publicité



**Recette**  
**Aubergines farcies aux légumes au soleil**  
4 personnes

### Ingrédients

<p>2 bœufs aubergines 2 poivrons 2 signorizza jaunes 160 g de tomates 60 g de tomates de venise 160 g de fromage de chèvre frais</p>	<p>4 œufs 1 grosse d'ail 30 g de pain sec de pin 1 œuf à coque et persil de fraîche Quelques feuilles de basilic frais Quelques feuilles de sauge Huile d'olive et gros sel</p>
--	---

Difficulté ★★★★★

- 1 Préchauffer le four à 180°C. Laver les aubergines et les couper en deux dans le sens de la longueur, puis évider chaque moitié et réserver à l'air sec. Déposer les tomates aubergines entières dans un plat à four huilé, et mettre à l'échouage une aubergine et deux tomates à l'heure d'un plat de gros sel. Enfourner 10 minutes, puis réserver.
- 2 Faire une petite friture des signorizza jaunes et les pointer quelques minutes à l'huile. Puis ajouter un peu de chair d'aubergine, verser le cru de tomates et les feuilles de basilic, laisser mijoter à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Laisser refroidir et les protéger tout en reposant.
- 3 Laver les poivrons et les aubergines, ôter les feuilles de sauge, ajouter l'ail finement émincé, le persil et les feuilles de basilic frais. Bien mélanger, puis verser la préparation dans les aubergines et ajouter les signorizza de pain sec que le fromage se dilue.
- 4 Ajouter cette préparation dans les quatre moitiés d'aubergines évidées, et enrouler un trou en pain sec. Enfourner pendant 15 minutes. Couvrir et servir dans un plat professionnel réchauffé, puis remettre au four pendant 15 minutes supplémentaires, servir aussitôt.

**Astuce**  
Cette recette se prête à de nombreuses variantes épicées, avec des tomates fraîches ou séchées, des légumes, des olives et du jambon... Les légumes de saison et trouveront facilement leur place!



**AQUA 2 LACS**  
L'ESPACE FORME

**PLONGEZ DANS LE BIEN-ÊTRE**

★★★★

**Un lieu pour prendre soin de soi**  
Bassin sports & loisirs  
Espace forme  
Espace bien-être  
Cours collectifs



Molleville  
03 83 84 88 88  
www.aqua2lacs.fr

10-000  
BASSIN PLONGÉE

Houtaud

## Piliers en mêlée

### Ancré et durable

EcoDoulo, ce sont avant tout 30 ans d'un savoir-faire exercé et engagé en Franche-Comté. En entreprenant des projets d'envergure atteignant jusqu'à 3000 m<sup>2</sup>, la société s'investit pleinement dans le développement de mesures énergétiques dans la région. En plus de son expertise solaire photovoltaïque, EcoDoulo offre des solutions de pompes à chaleur et des chauffe-eau thermodynamiques. Le bureau d'études spécialisé met l'accent sur son savoir-faire, plaçant l'humain au cœur de ses préoccupations, ainsi que sur des contrats de maintenance d'une efficacité reconnue. EcoDoulo intervient dans le Doubs, dans le Jura, en Haute-Saône, dans l'Ain et sur le Territoire de Belfort. Un partenaire local authentique qui saura accompagner particuliers et professionnels dans leurs transitions énergétiques.



### Des bases solides

Depuis un an déjà, l'agence SYMMETRIA s'est implantée à Houtaud et apporte son expertise en maîtrise d'œuvre et en architecture. L'équipe a su s'imposer comme acteur incontournable en réponse aux besoins variés des habitants du Doubs et des départements limitrophes. SYMMETRIA assure un accompagnement complet de ses clients. Experte dans la gestion des chantiers, l'équipe maîtrise indolablement tous les langages du bâtiment. L'agence signe aujourd'hui son savoir-faire dans la réalisation d'un projet de 12 logements en vente aux fins «12 Transvertiss», par la transformation d'un ancien corps de ferme. Cette réhabilitation s'inscrit parmi d'autres projets : rénovation de quatre logements à Labège, à Sarregois, à Vaux-et-Changé ou encore aménagement de la boulangerie «Le Pain de l'Ours» à Port-sur-Forest.

### Symmetria

7 rue de la Champagne, Houtaud  
03 83 89 11 11 - 03 83 83 20 44  
symmetria.maitreoeuvre.fr

14 • EcoDoulo | Symmetria

immoxalis  
PROXIMITÉ • ENGAGEMENT • QUALITÉ



Houtaud

## Force & noblesse

«Le Privilège» dont seul Immoxalis a le secret.

**Situé au cœur de la rue Arthur Bourdieu** à Pontarlier, «Le Privilège» sortira de terre dès juin 2024. Ce complexe immobilier, accueillant habitant et locaux professionnels, sera livré en juin 2024, avec son haut niveau, dont sa en élévation et dnu en souterrain, ce projet ambitieux promet un cadre de vie des plus remarquables.

**Chaque logement, de T2 au T5**, allie de 43 m<sup>2</sup> à 120 m<sup>2</sup> est conçu pour offrir un confort optimal. Grâce à ses terrasses dédiées à chaque unité et son local de 43 places de stationnement, la résidence est un compromis idéal entre l'intimité d'une maison individuelle et la praticité d'un appartement.

«Le Privilège» se distingue par son architecture moderne et son mélange audacieux d'ossature bois et de béton, réalisé en collaboration avec des entreprises locales. Labellisé R2+2020, ce projet est à la pointe du confort énergétique. Pourvu d'un chauffage au sol, il sera le dernier bâtiment alimenté par le réseau de chaleur urbain.

**Les frais de notaire réduits** pour les achats dans le neuf font de ce programme une opportunité rare sur le marché immobilier pontarlierien. «Le Privilège» s'inscrit également dans le dispositif Pinel et Pêche +, offrant ainsi des avantages fiscaux attractifs aux investisseurs.

**Le bénéfice d'une personnalisation poussée.** Vendu en état futur d'achèvement, «Le Privilège» invite à choisir parmi une vaste gamme de matériaux et de coloris tant pour le sol que pour les murs. Les appartements seront livrés avec plusieurs types de finitions, avec des couleurs ouvertes sur le salon et la possibilité de cloisonnement selon vos préférences individuelles.

**Huit logements disponibles!** Une occasion unique de vivre dans un environnement d'exception, où qualité et confort se rencontrent.



### Immoxalis

3 rue de la Champagne, Houtaud  
04 84 82 07 44  
immoalis.fr



infos

03 • Immoxalis | 15

# Cahier thématique

double page

# Gabarits

## Autour de la maison

### Comme on fait son lit on se couche

**Olivier Desforges nous mette à l'endroit.**



**Entreprise**  
**Logistique de haut niveau**

**ATM, spécialiste des flux import-export franco-suisses, inaugure bientôt un nouveau site ambitieux.**

**Fortes d'une expertise de plus de 40 ans dans les transports trans-europe et la logistique**, l'entreprise toujours implantée au Grand-Épiplatay se développe grâce à deux nouveaux bâtiments dans la zone des Graveliers (ouverture des portes au premier trimestre 2025).

**Les 2200 m<sup>2</sup> du bâtiment A seront en partie dédiés à la poursuite des activités logistiques «valaisinoises et gâbles»,** cette dernière étant les opérations de commerce des entreprises suisses sur les territoires français et suisses. Endowment équipé pour optimiser les opérations de chargement/déchargement, le lieu offrira des installations modernes et modulables. En parallèle, ATM propose le stockage à température ambiante, ou à température dirigée (plus de 1000 mètres cubes) et/ou réfrigérée. La modeste activité concernera la livraison «dernier kilomètre» pour les entreprises et commerces de l'agglomération, à l'aide de véhicules électriques dédiés. Cette initiative accompagnera le futur plan d'ambition de la circulation personnelle, avec l'ambition de diminuer les nuisances liées au transport. Le bâtiment B sera consacré à la mise à disposition d'équipement de stockage pour les professionnels sur plus de 800 m<sup>2</sup> possiblement couverts et extra-modulaires, dédiés des technologies avancées, de courants d'air et de qualité de chargement. Les entreprises disposent de surfaces adaptées et sur mesure correspondant à leurs besoins spécifiques.

**ATM**  
A rue Fernand France, Pontarlier  
03 81 38 82 70 - contact@atmvalais.com

adobe stock 47

## Autour de la maison

### Comme on fait son lit on se couche

**Olivier Desforges nous mette à l'endroit.**

draps en avant tout un affaire de la maison, un draps tout entier à son achèvement entre le dormeur et sa part d'un sommeil réparateur en vert.

L'installation de la couette dans sa dans le bon sens OUI, c'est d'ailleurs toujours évident. Lors de l'achat de la couette, il est essentiel de la placer dans la couette mesure 202x202 cm. Ne la largeur du lit. En respectant cette règle, la couette est plus modulable. C'est ainsi que la couverture se sera pas par trop vide.

**Préciser**, l'habillage du tissu, soit, «chiffon fourreau», une literie en une à deux côtés. Le tissu de la literie typologiques et respectueux à avec un minimum de 80% naturel (laine et d'une durabilité accrues. La zone de coton est une autre partie (le lin, quant à lui, apporte une note fraîche à la literie face en réglisse la

**en option** Prendre soin de sa literie les années. Laver la couette régulièrement pour éviter d'absorber les fibres. À haute température est un conseil à ne pas suivre. Enfin, pour garder sa literie en excellent état, il est recommandé d'uniformement et faire au soleil à l'air pour conserver sa literie fraîche et plus et nous avec!



À retrouver sur **Ma Villa Mon Shopping**

**Horaires**

- Lundi 14h - 19h
- Mardi au vendredi 10h30 - 12h 14h - 19h
- Samedi 10h - 13h30 13h30 - 19h
- Dimanche fermé

## Culture

### une page

## Culture

### Jeux de l'imaginaire

**Bertille & Lassiter**  
Yves Sauer

Installé à Paris depuis quelques mois après avoir fué le Valais, Jonathan Lassiter décide un jour de prendre un train pour Saint-Rémy à la gare Montparnasse. Dans un compartiment de première classe, il fait la connaissance de Bertille. Cette improbable rencontre fait de nombreux dialogues. Un croquer entre Bertille et Bertille et 13x17 dans la vie de Jonathan Lassiter.

**GRAND ANGLE - 96 pages - 19,90€**  
Parution 29.03.24

**La Route**  
Manu Lartegat

Manu Lartegat adapte une nouvelle œuvre majeure de la littérature, La Route, avec une originalité absolue et pourtant une totale fidélité. Dessin remarquable, Chef d'œuvre.

**DARGAUD - 160 pages - 29,50€**  
Parution 29.03.24

**Titans**  
Olivier Péro, Luc

Redécouvrez l'anti-quête au travers de la guerre québécoise entre les Dieux et les Titans. De sang et des larmes... Quatre histoires complètes pour cette série, issues d'un même univers. Retrouvez le souffle épique des épopées mythologiques.

**OXYMORE - 54 pages - 19,95€ - Parution 22.05.24**

**Au chant des grenouilles**  
Tome 1  
Florent Sarril, Barbara Canepa et Anneli Roland

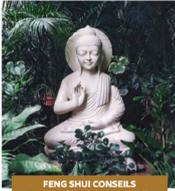
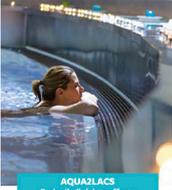
«Au chant des grenouilles» invite petits et grands, en quête de repères, au cœur d'un univers onirique et poétique, afin de leur faire découvrir la lecture enchantée des signes et des secrets qu'offre la nature. Une histoire et un dessinateur différents pour les cinq tomes de cette magnifique série.

**MÉTAPHOROSE - 48 pages - 12,95€**  
Parution 24.04.24

**Librairie Vannolles-ID-Mangas**  
Librairie indépendante de - 11 rue Grand-BD  
7 rue Vannolles, Pontarlier  
03 81 38 82 70 - contact@vannolles-id-mangas.fr

## Métier / Conseils

### une page

<p><b>o.doo</b> CHÈQUE <b>BON PLAN</b></p>  <p><b>FENG SHUI CONSEILS</b> 10% de réduction sur un audit habitat ou entreprise</p> <p>Offre valable jusqu'au 31.12.2024 Voir conditions au verso</p>	<p><b>o.doo</b> CHÈQUE <b>BON PLAN</b></p>  <p><b>FESTIVAL DE LA PAILLE</b> 5€ de crédit cashless offerts à partir de 30€ de rechargement</p> <p>Offre valable les 26, 27 et 28.07.24 Voir conditions au verso</p>
<p><b>o.doo</b> CHÈQUE <b>BON PLAN</b></p>  <p><b>TRAIL DES SANGLIERS</b> Bon pour l'usage au sort Nommez les à gagner</p> <p>Bulletin à déposer jusqu'au 22.06.2024 Voir conditions au verso</p>	<p><b>o.doo</b> CHÈQUE <b>BON PLAN</b></p>  <p><b>AQUAZLACS</b> Frais d'adhésion offerts pour tout abonnement</p> <p>Offre valable jusqu'au 30.09.2024 Voir conditions au verso</p>

<p><b>22<sup>e</sup> FESTIVAL DE LA PAILLE</b> du 27-28 juillet 2024 à Héribail</p> <p><b>5€ de crédit cashless offerts à partir de 30€ de rechargement</b></p> <p>Offre valable les 26, 27 et 28.07.24 sur présentation de ce bon à la caisse cashless, située à l'entrée du festival. À l'intérieur, seuls les paiements par carte cashless sont acceptés. Plus d'infos sur <a href="http://www.festivaldepaille.fr">www.festivaldepaille.fr</a></p> <p><b>FESTIVAL DE LA PAILLE</b> Midi-Jule <a href="mailto:info@festivaldepaille.fr">info@festivaldepaille.fr</a></p>	<p></p> <p><b>10% de réduction sur un audit habitat ou entreprise</b></p> <p>Offre valable jusqu'au 31.12.2024</p> <p><b>FENG SHUI CONSEILS</b> (07 72 90 74 88) <a href="mailto:fengshui.conseils.fr">fengshui.conseils.fr</a></p>
<p><b>AQUAZLACS</b></p> <p><b>Frais d'adhésion offerts pour la souscription de tout abonnement</b></p> <p>Offre valable jusqu'au 30.09.2024</p> <p><b>AQUAZLACS</b> 3 chemin des Landes, Mabusson 03 63 28 98 64 <a href="http://aquizlacs.fr">aquizlacs.fr</a></p>	<p></p> <p><b>Nom :</b> _____</p> <p><b>Prénom :</b> _____</p> <p><b>Tél.</b> _____</p> <p><b>À gagner :</b> 1 vélo, 2 x 1 repas pour deux aux Papillères - Brasserie de Montagne, 1 bon d'achat de 50€ chez Sport 2000, 3 paires de lunettes de soleil, 1 panier garni</p> <p>Unes présentes chez les partenaires suivants : Cycles Perrot - Restaurant Les Papillères-Brasserie de Montagne - Sport 2000 - Opac 2000 - Crémère Marcel Pétite</p> <p><b>LE TRAIL DES SANGLIERS</b> Bulletin à déposer jusqu'au 22.06.2024 Tirage au sort le 26.06.2024</p>

.....

## Encart Bon plan

un quart de page, recto-verso

# Les tarifs

## DU MAGAZINE

Votre contact o-doo

Céline Laspreses

+33 (0)6 25 21 83 27

celine.las@sequane.fr

Descriptif		Tarifs adhérent HT	Tarifs non-adhérent HT
	2 pages • Publi-reportage / tutoriel / portrait / tendances	2 690€	3 090€
	<b>Double-page d'ouverture</b>	<b>3 290€</b>	<b>3 790€</b>
	Double page de recette complète (recette + 1/2 page de publicité)	2 690€	3 090€
	1 page • <b>Conseils / métier / mode / kids / culture / publicité</b>	<b>1 590€</b>	<b>1 900€</b>
	1/2 page de publicité associée à une recette choisie par Séquane	1 290€	1 490€
	<b>1/2 page thématique</b>	<b>849€</b>	<b>990€</b>
	1/3 page thématique	590€	690€
	<b>Encart bon plan recto-verso</b>	<b>790€</b>	<b>890€</b>

### LÉGENDES:

 Inclut 1 rédactionnel par une rédactrice Séquane par téléphone ou lors d'un rendez-vous

 Inclut 1 reportage photo (5 photos) par un photographe Séquane

# Conception d'une page de publicité

## Option 1



### Publicité fournie par vos soins

Selon spécifications techniques définies  
Pas de retouche effectuée.

+300€ HT

## Option 2



### Contenus fournis par vos soins + mise en page Séquane

Éléments vectorisés et/ou photo(s) en haute définition + textes sous format Word, prêts pour mise en page



### Composition entièrement créée par l'équipe Séquane

Sous réserve du logo fourni en haute définition

+500€ HT

## Informations

**TRANSMISSION DU FICHIER PDF OU JPG**  
pour utilisation par vos soins: offert

**DOUBLE PARUTION:**  
-5% sur la 2<sup>e</sup> parution

### RÈGLEMENT:

Acompte de 50% à la commande, puis 50% à la publication. Sauf montant inférieur à 1000€: "Comptant à la parution"

# Les avantages DE L'AVENTURE o-doo®



À chaque numéro, c'est un **concept marketing dédié** pour  
**valoriser les annonceurs**  
**et susciter l'intérêt des lecteurs.**



# Être annonceur o-doo c'est aussi:



**Une photothèque**  
de 3 à 5 photos



**Le fichier JPG de votre parution**  
pour votre site internet et vos réseaux sociaux

## Vous bénéficierez également du plan de communication du magazine:



**Un site internet dédié**  
et responsive



**Un magazine interactif**  
consultable en ligne



**Des réseaux sociaux dédiés**  
Facebook et Instagram

ET EN FONCTION DES NUMÉROS



**Du street marketing**



**Des événements festifs**



**Une vidéo promotionnelle**

# Fédération

## COMMERCE & ARTISANAT GRAND PONTARLIER

Commerce Grand Pontarlier est une fédération, créée depuis 2008, à l'initiative des associations du centre-ville et des zones commerciales présentes sur le territoire, ainsi que des pouvoirs publics.

### Les objectifs

**1 COMMUNIQUER**  
de la manière la plus pertinente possible afin de garder les consommateurs sur l'agglomération et d'en attirer de nouveaux

**2 FIDÉLISER**  
la clientèle à l'aide des chèques cadeaux

**3 REPRÉSENTER**  
les commerçants et artisans auprès des collectivités et des pouvoirs publics afin de défendre leurs intérêts, le cas échéant, en participant à de nombreuses réunions.

### Les actions

 **Magazine o-doo**

- Parution 2 fois par an
- 50 000 exemplaires distribués en France et en Suisse
- Support de communication qualitatif

 **Présence numérique**

- Site dédié aux adhérents [www.commerce-grand-pontarlier.fr](http://www.commerce-grand-pontarlier.fr)
- Page Facebook

 **Multiplés supports de communication**

- Presse
- Radio
- Publicité sur les réseaux sociaux
- Office du Tourisme
- Suisse (via o-doo)
- Panneaux numériques

 **Chèques cadeaux**

- 300 enseignes partenaires
- Vente aux entreprises, CES, administrations, associations, aux particuliers à l'Office du Tourisme, et en ligne sur le site de la Fédération.

 **Haute-Foire**

- Tous les 2 ans
- Stand de la FCGP: vitrine de l'ensemble des commerçants et artisans du Grand Pontarlier

 **Partenariat**

- avec différentes manifestations (culturelles, sportives, municipales, solidaires et caritatives...)

# Les tarifs D'ADHÉSION



Description	Surface de vente couverte en m <sup>2</sup>	Cotisation annuelle HT	Cotisation annuelle TTC (20%)
Très grandes surfaces	Hypermarchés	1860 €	2232 €
Grandes surfaces	1500 et +	865 €	1038 €
Moyennes surfaces	de 300 à 1499	370 €	444 €
Surfaces intermédiaires	de 150 à 300	200 €	240 €
Petites surfaces	- de 150	100 €	120 €
1. Artisans (dont restauration)	Entreprise de + 10 salariés*	370 €	444 €
2. Artisans (dont restauration)	Entreprise de 5 à 10 salariés*	200 €	240 €
3. Artisans (dont restauration)	Entreprise de - 4 salariés*	100 €	120 €

\*Équiv. temps plein

**Règlement:** une facture vous sera adressée chaque année à la date anniversaire de votre souscription.

- **Prélèvement automatique (sans frais) 2 fois par an** (joindre un RIB et remplir l'autorisation de prélèvement)
- **Pour tout autre moyen de règlement, nous consulter**

## → Fédération Commerce et Artisanat Grand Pontarlier

42, rue de Besançon 25300 Pontarlier

Contact: Florence NICOD

Horaires: lundi/mardi/jeudi • 9h-12h et 14h-17h

☎ 03 81 38 92 70

✉ [contact@commerce-grand-pontarlier.fr](mailto:contact@commerce-grand-pontarlier.fr)

💻 [www.commerce-grand-pontarlier.fr](http://www.commerce-grand-pontarlier.fr)

# SÉQUANE

## 12 COLLABORATEURS

enthousiastes qui échangent, réfléchissent, réagissent, créent, conseillent et dynamisent votre projet.

o-doo



.....

→ Agence Séquane

10 rue Pierre Dechanet 25300 Pontarlier  
+33 (0)3 81 46 57 48 • [www.sequane.fr](http://www.sequane.fr)

webmarketing  
et e-services



design



stratégie



digital / web



# SQ

événementiel



conception  
rédaction



audiovisuel

