

Le magazine de la Fédération Grand Pontarlier

800 commerçants • 180 enseignes nationales
Centre-ville et 3 zones commerciales
Parkings gratuits

une création
Séquane



o-doo®





50 000
exemplaires

33 500
boîtes aux lettres (FR)

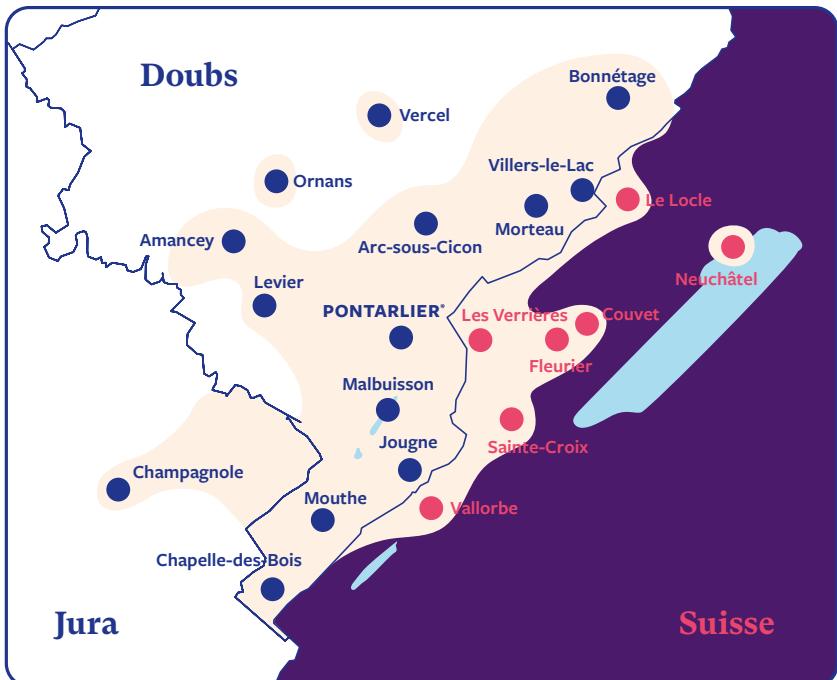
4 000
points de distribution
& lieux d'attente

12 500
boîtes aux lettres (CH)

→ Magazine en version numérique
sur notre site www.o-doo.fr

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

Zone de distribution



*Hors centre-ville · Carte non contractuelle

Gabarits

Hautaud

Faire la différence



Depuis septembre 2022, SoCoo'C Hautaud cultive son image de « culiniste pas comme les autres » en misant l'efficacité et bonne humeur.



La cuisine en 1 RDV

- Plan
- Marché détaillé
- Livre 3D

pour réaliser vos projets
dans le meilleur des délais

Publi-reportage

double page

Publi-reportage

double page

double page



Gabarits

Recette

Salade de pâtes radiatori primavera

6 personnes



Ingédients

Détaillé à la fin de l'article

- 250 g de pâtes radiatori
- 250 g de ricotta
- 250 g de tomates cerises
- 100 g d'olives noires et vertes
- 1 poivron vert ou jaune
- 1 bouquet de roquette
- 1 citron bio
- 1 à 2 cuillères à soupe de vinaigrette au basilic
- 1 à 2 cuillères à soupe de huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de huile d'olive

Difficulté ★★★★☆

1 Faire cuire les pâtes radiatori et les déposer dans une grande assiette. Les laisser refroidir quelques minutes, puis les égoutter et les éponger avec une serviette humide. Enrober les pâtes de vinaigrette au basilic et les assaisonner avec du sel et du poivre noir.

2 Dans un bol, mélanger la ricotta et le fromage de chèvre avec l'huile d'olive et la vinaigrette au basilic. Assaisonner avec du sel et du poivre noir.

3 Dans un grand saladier, mélanger les ingrédients de la salade : poivron, roquette, tomates cerises, olives et quelques cuillères de vinaigrette basilic, puis assaisonner avec du sel et du poivre.

4 Parsemer la préparation de fromage queso fresco et de ricotta. Ajouter les œufs durs et les olives noires.

5 Assaisonner avec le poivre et égoutter quelques minutes les lentilles de pâtes radiatori, et déguster bien frais.

Astuce

Les pâtes radiatori sont des petites pâtes assez fines à la forme arrondie et plate, avec un trou au centre pour pouvoir les garnir. Elles sont très adaptées pour les recettes qui nécessitent des fruits de mer ou des légumes.

28 | Recette Signorizza

S SIGNORIZZA
PASSIONNÉMENT PIZZA



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

PIZZAS ET SPÉCIALITÉS ITALIENNES
SUR PLACE & À EMPORTER - EN LIVRAISON

5 rue Jean-Pierre, Montreuil
03 81 89 68 54 | signorizza.com

Recette

Aubergines farcies aux légumes du soleil

4 personnes



Ingédients

Détaillé à la fin de l'article

- 2 aubergines
- 2 poivrons
- 2 légumes du soleil
- 1 cuillère à soupe de huile d'olive
- 60 g de fromage blanc
- 100 g de fromage de chèvre

1 Détacher la tige des aubergines et les couper en deux dans le sens de la longueur, puis évider les aubergines et les cuire au four à 180 °C pendant 15 minutes. Détacher les aubergines évidées dans un plat à four huilé, et mettre à chauffer au four à 200 °C pendant 10 minutes. Détacher les poivrons et les cuire au four à 200 °C pendant 10 minutes. Détacher les légumes du soleil et les cuire au four à 200 °C pendant 10 minutes.

2 Couper une poitrine farcie en dés et les ajouter dans les aubergines évidées. Couper les poivrons en dés et les ajouter dans les aubergines évidées. Cuire les légumes du soleil et les ajouter dans les aubergines évidées. Cuire les légumes du soleil et les ajouter dans les aubergines évidées.

3 Laver les légumes entiers et les couper en dés. Mettre les légumes dans une poêle huilée et faire revenir à feu moyen, puis verser la préparation au fromage de chèvre et la cuire jusqu'à ce que la préparation soit cuite.

4 Garnir une préparation dans les quatre moitiés d'aubergines évidées, et créer un lit de plats en cercle pour servir 4 personnes. Cuire un peu de riz et égoutter complètement, puis ajouter la préparation au fromage de chèvre et la cuire jusqu'à ce que la préparation soit cuite.

Astuce

Cette recette est également excellente avec des légumes bio et locaux, avec des légumes bio et locaux.

30 | Recette Signorizza

AQUA 2 LACS

PLONGEZ DANS LE BIEN-ÊTRE

Un lieu pour prendre soin de soi

Bassin sports & loisirs

Espace fitness

Espace sauna

Cours collectifs



L'entretien : 03 83 24 88 84
aquapark2lacs.fr

Gabarits

Houtaud

Piliers en mêlée

Ancré et durable

EcoDouble, ce sont plus de 20 ans d'un savoir faire exercé et engagé en Franche-Comté. En entrepreneur des projets d'énergie intelligents jusqu'à 5000 m², la société s'investit dans l'efficacité énergétique et la transition énergétique dans la région. En plus de son expertise solaire photovoltaïque, EcoDouble offre des solutions de chauffage et de production d'eau chaude. Le bureau d'études spécialisé met l'accent sur son service après-vente, pilotant le suivi et l'entretien de ses propres installations, ainsi que sur des contrats de maintenance pour une efficacité optimale.

EcoDouble intervient dans le Doubs, dans le Jura, en Haute-Saône, mais aussi dans les environs. Une équipe locale authentique qui saura accompagner particuliers et professionnels dans leurs transitions énergétiques.



EcoDouble
2 rue des Dômes, Le Belieu
3 rue de la Charnière, Houtaud
03 81 03 38 71 - www.eco-double.com

14 [www.EcoDouble.fr](#)

immoxalis

PROXIMITÉ • ENGAGEMENT • QUALITÉ



Houtaud

Force & noblesse

« Le Privilège » dont seul Immoxalis

Site au cœur de la rue Arthur Roura à Remiremont : « Le Privilège » sortira de terre dès juin 2024. Ce complexe immobilier, accueillant habitat et locaux professionnels, sera bâti en ossature bois et en béton armé. Situé au cœur de la ville et de ses souterrains, ce projet ambitieux promet un cadre de vie des plus remarquables.

Chaque logement, de 75 à 115 m², sera de 40 m² à 120 m² de surface habitable et sera doté d'un garage ou d'une place de parking. Grâce à ses terrains dédiés à chaque unité et son total de 22 places de stationnement, ce programme va créer un véritable lien entre l'habitat d'une maison individuelle et un espace d'activités et de services.

Le Privilège se distingue par son architecture moderne et son maillage audacieux d'ossatures bois et de béton. Situé au cœur de la ville de Remiremont, au cœur du Label RF 2029, ce projet est à la pointe du confort énergétique. Pourvu d'un étage sous sol, il sera le dernier bâtiment alliant confort et durabilité.

Les frais de notaire réduits pour les acheteurs dans le seul lot de ce programme : une opportunité rare sur le marché immobilier portuaire. « Le Privilège » s'inscrit également dans le dispositif Pôle et Terr' offrant ainsi des avantages fiscaux attractifs aux investisseurs.



Immaxalis

infos

3 rue de la Charnière, Houtaud
03 81 03 38 45

www.immaxalis.com

15

Cahier thématique
double page

Gabarits



Entreprise
Logistique de haut niveau

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

Partie d'une expertise de plus de 40 ans dans les transports trans-douanes et la logistique, l'entreprise basée aux Grands-Métiers se développe grâce à deux nouvelles unités de production et de stockage de portes au premier trimestre 2021.

Les 2200 m² du bâtiment A sont en partie dédiés à la gestion des activités logistiques « traditionnelles » et « picking », cette dernière facilitant les opérations de « cross-docking ». Les autres unités sont réservées aux équipements électroniques pour optimiser les opérations de chargement/déchargement des camions et les préparations immobilières et moyennes. En parallèle, ATM passe à l'ère du stockage à température ambiante, ou à température dirigée, plus adaptée aux besoins de certains clients qui doivent conserver la livraison « dernière minute » pour les entreprises pharmaceutiques et agroalimentaires, mais aussi pour les énergies dédiées. Cette initiative accompagne le futur plan d'extension de la création prévue avec la volonté de développer une offre de services complémentaires. ATM sera commandé à la mise à disposition d'équipes de stockage pour les partenaires qui ont choisi de faire appel à ses services et extra-modulables, dotés de technologies avancées, courroies d'entraînement et d'un système de chargement, les entreprises disposant ainsi de capacités de sur mesure et correspondant à leurs besoins spécifiques.

4 rue des Moulins France, Pontarlier
Tél. 03 81 50 30 30 - www.atmimportexport.com

47

Métier / Conseils

une page

Autour de la maison

Comme on fait son lit on se couche

Olivier Desforges nous ouvre à l'endroit.

draps avec tout une affaire de y à la maison, on n'oublie tout entre à l'heure de dormir. Lors de l'installation d'un matelas, il faut bien savoir où et comment le repasser et où l'enrouler.

L'installation de la couette dans sa lit dans le bon sens. Où, chez élément traiteur diviseur. Lors de l'installation d'un matelas, il faut bien savoir où et comment le repasser et où l'enrouler.

La couette mesure 260x240 cm, les bras de couette sont assez courts pour que la couverture ne vienne pas se retrouver. Problème de peau, sommeil, cheveux fourchus, une literie en très bon état est nécessaire. Il faut que les hypodermiques et respectueuses avec la peau, et que la literie soit douce et d'une durabilité exceptionnelle. La peau du coton est une allié parfait. La literie doit être adaptée à la saison : la literie tout en régulant la température.

en pratique: Prendre soin de sa literie très simple. Laver sa parure régulièrement, pour éviter les mauvaises odeurs à basse température est un conseil que les adhérents font, pour garder une literie fraîche et confortable, uniformément et l'aider au repos afin de pouvoir dormir.

Le pour conserver sa literie fraîche et limpide et nous avec !

interview: Olivier Desforges

Horaires

Lundi : 14h - 18h
Mardi : 14h - 18h
Mercredi : 14h - 18h
Samedi : 14h - 18h30 - 19h
Dimanche : Fermé

À retrouver sur MaVilleMonShopping.com

Culture

une page

Culture

Jeux de l'imaginaire

Bertrille & Lassiter
Eric Stahler

Installé à Paris depuis plusieurs mois, Eric Stahler et son épouse, Josiane Lassiter décide un jour de prendre un train pour Saint-Léon à la recherche d'un livre. Dans un compétition de première classe, il fait la connaissance de Bertrille. Cette improbable rencontre lui donne envie de l'emmener avec elle. Bertrille et Josiane se rendent à l'Institut dans la veille de Josephine Lassiter.

GRAND ANGLE - 96 pages - 15,90€
Parution 29.03.24

La Route
Manu Larcenet

Manu Larcenet adapte une nouvelle œuvre majeure de la littérature française à l'adolescence : « La Route » de Jack Kerouac. Un voyage initiatique et poétique vers l'Amérique. Chef d'œuvre.

DARGAUD - 160 pages - 26,50€
Parution 29.03.24

Titans
Olivier Penc, Luc

Réécriture de l'antique légende grecque de la guerre mondiale entre les dieux et les titans. Volcan, typhon, monstres. Quatre histoires complètes pour cette série, toujours aussi drôle et délirante. Vers, retrouvez le coffret épuisé des épisodes mythologiques.

OXYMORE - 56 pages - 15,90€
Parution 22.05.24

Au chant des grenouilles
Tome 1
Florent Bézi, Barbara Canaga et Anna Halaré

À la recherche de grenouilles petits et grands, en quête de repas, au cœur d'un univers magique, afin de leur faire découvrir la lecture enchantée des signes et des secrets qui offre la nature. Des histoires et dessins d'une différence pour les cinq tomes de cette collection mythique.

MÉTAMORPHOSE - 48 pages - 12,95€
Parution 24.04.24

Librairie Van molles-BD-Mangas
Librairie indépendante du réseau Canal BD
7 rue Vendôme, Pontarlier
03 81 58 82 70 - canalbd.net/vanmolles-bd-mangas

Gabarits

<p>CHÈQUE BON PLAN</p> <p>FENG SHUI CONSEILS 10% de réduction sur un audit habitat ou entreprise</p> <p>Offre valable jusqu'au 31.12.2024 Voir conditions au verso</p>	<p>CHÈQUE BON PLAN</p> <p>FESTIVAL DE LA PAILLE 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>CHÈQUE BON PLAN</p> <p>5 € de crédit cashless offerts à partir de 30€ de rechargement</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 www.festivaldelapaille.fr</p> <p>Offre valable jusqu'au 31.12.2024</p>
<p>CHÈQUE BON PLAN</p> <p>TRAIL DES SANGLIERS Bon pour une entrée au sort Nombreux lots à gagner*</p> <p>Bulletin à déposer jusqu'au 22.06.2024 Voir conditions au verso</p>	<p>CHÈQUE BON PLAN</p> <p>AQUA2LACS Frais d'adhésion offerts pour tous abonnements</p> <p>Offre valable jusqu'au 30.09.2024 Voir conditions au verso</p>	<p>CHÈQUE BON PLAN</p> <p>10% de réduction sur un audit habitat ou entreprise</p> <p>Offre valable jusqu'au 31.12.2024</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€
	Double-page d'ouverture	3 290€	3 790€
	Double page de recette complète (recette + 1/2 page de publicité)	2 690€	3 090€
	1 page • Conseils / métier / mode / kids / culture / publicité	1 590€	1 900€
	1/2 page de publicité associée à une recette choisie par Séquane	1 290€	1 490€
	1/2 page thématique	849€	990€
	1/3 page thématique	590€	690€
	Encart bon plan recto-verso	790€	890€

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.

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

+300 € HT



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^e 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 PRÉSENTER

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
- Page Facebook

Multiple 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 ²	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

💻 www.commerce-grand-pontarlier.fr

SéQuane

12 COLLABORATEURS

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



→ Agence Séquane

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

stratégie



webmarketing
et e-services



design



digital / web



événementiel



audiovisuel



conception
rédaction

