



# picurisme Mag

Media Kit 2025

Le City Guide des Epicuriens



# picurisme

## Définition

*L'épicurisme est un courant issu de la philosophie antique ayant pour objectif principal l'atteinte du bonheur par la satisfaction des seuls désirs « naturels et nécessaires ».*

*C'est une doctrine matérialiste et atomiste qui peut être soit qualifiée d'hédonisme raisonné, soit d'eudémonisme. Il encourage la recherche du plaisir modéré et la tranquillité de l'âme, tout en soulignant l'importance de l'amitié, de la connaissance et de l'absence de crainte de mort.*

# En quelques mots...

Epicurisme Mag est le **City Guide des Epicuriens**

Epicurisme Mag se décline autour de l'Exquis pour la Gastronomie, de l'Évasion pour le Voyage, de l'Élegance pour la Beauté et la Mode ainsi que de l'Expérience pour les Activités et la Culture.

[www.epicurisme-mag.com](http://www.epicurisme-mag.com)

Notre site accueillent **10 000 visiteurs uniques** par mois

Notre **lectorat** ? Des Epicuriens de découvrir les richesses de la France mais également de l'étranger.

*Tome 1*



picurisme

*2025*

# La Création ...

À l'origine de ce projet, **Yanis Bargoin** un épicurien qui cumule plus de dix ans d'expérience dans les **Médias Luxe et Premium**.

Son expertise en matière de lifestyle et son amour pour l'art de vivre sont au cœur d'Epicurisme Mag. Son ambition est simple : offrir un guide qui inspire et célèbre les plaisirs simples mais raffinés de la vie.

**Ses univers** : L'Art de Vivre Premium et Luxe  
(Voyage, Gastronomie, Hotellerie, Beauté, Mode, Culture)





# Le Créateur ...

## Qui est Yanis Bargoin ?

Yanis Bargoin s'est imposé dans le paysage médiatique comme un journaliste incontournable, reconnu pour ses interviews percutantes et ses analyses pointues qui ont forgé sa crédibilité dans l'univers du luxe.

En plus de son expertise journalistique, Yanis est le fondateur du city guide **Fresh Mag Paris**, véritable référence pour les meilleures adresses parisiennes. Ce guide est devenu une bible pour les amateurs de découvertes urbaines et tendances, faisant écho à son flair pour dénicher l'essence de la capitale.

Collaborant avec de prestigieux médias tels que Yonder, Luxus +, Infotravel, Luxury Place, ... Yanis Bargoin partage régulièrement sa vision du luxe et de l'art de vivre. Son influence s'étend également à l'écran, en tant qu'animateur pour Telestar, où il continue de façonner l'actualité et de partager ses passions avec un large public.





# Media Kit

## Epicurisme Mag

### Le Concept (en cours) ...

Fondé en 2024, Epicurisme Mag est à la fois un guide des bonnes adresses dans Paris et un magazine sur l'art de vivre Premium et Luxe qui sera 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

**PRINT**

**1 Numéro par an**

**100 pages**

**30 000 Lecteurs / Grand Paris**

**DIGITAL**

@epicurisme\_mag

@evasion\_mag / @exquis\_mag / @elegance\_mag / @experience\_mag

[www.epicurisme-mag.com](http://www.epicurisme-mag.com)

**10 000 Visiteurs Uniques / mois**

### Focus sur le collagène

**Nature**  
NATURE propose des compléments de collagène hydrolysé, formulés pour soutenir la santé de la peau, des articulations et des os. Leur collagène est soigneusement associé à la vitamine C pour optimiser son absorption et son efficacité. Une proposition simple, efficace et incontournable.

**Super Diet**  
La gamme collagène marin Super Diet enrichit son offre dès mars 2025. Quatre nouvelles formules expertes sont lancées pour des actions ciblées : Santé articulaire - Santé osseuse - Absorption musculaire - Anti-âge et Beauté de la peau. À chacun son collagène !

**Les 3 Chénés Laboratoires**  
Le collagène 3 CHÉNÉS LABORATOIRES se distingue par une approche innovante basée sur le biominotome. Formulé avec VeCellul, un ingrédient d'origine végétale, il stimule la production naturelle de collagène en favorisant les acides aminés. Ce collagène, compatible avec tous les régimes alimentaires, offre une efficacité prouvée par des études scientifiques sur l'hydratation.

**Vital Proteins**  
Vital Proteins est réputée pour ses pépétides de collagène de haute qualité dérivés de sources animales nourries à l'herbe. Leur produit phare, le « Collagène Pepsidés », est enrichi en acide hyaluronique et en vitamine C, contribuant ainsi à la santé des cheveux, de la peau, des ongles et des articulations de manière tout à fait complète.

**Twenty DC**  
Twenty DC est spécialisée dans les compléments alimentaires à base de collagène, conçus pour répondre aux besoins des consommateurs soucieux de leur santé et de leur bien-être.

**Onatara**  
Ce collagène marin hydrolysé soutient la santé des articulations et de la peau. Formulé avec du collagène Natcol® de qualité premium, il est sans goût, et odoré et facilement absorbable.

Il est idéal pour la mobilité et la souplesse des cartilages et facilite également la régénération des tissus et la récupération musculaire. Il restaure leur fonctionnalité et prévient les lésions futures.

### TUNISIE Voyage

C'est ainsi que La Badira propose un décor unique qui mêle objets évoquant les voyages du début du XXe siècle et créations artistiques contemporaines. Au-delà de la décoration, chaque suite LEGEND est hommage à l'une de ces personnalités incarnant ses valeurs. Par exemple, une nouvelle suite dédiée à la délicate Directrice artistique d'Hermès, Lella Menchari, a été inaugurée. Ces touches uniques prémonstrent la fusion des cultures des deux rives de la Méditerranée.

**MOUNA BEN HALIMA, FEMME D'AFFAIRE ENGAGÉE**  
Mouna Ben Halima, à la tête du groupe hôtelier familial, a su relever le défi de devenir cheffe d'entreprise à seulement 24 ans. Mais son engagement va bien au-delà du secteur hôtelier. Elle est également une citoyenne engagée dans la promotion de la démocratie et le soutien de la société civile en Tunisie.

**ANNÉE DÉCÉLÉBRATION ET RENOUVAULTÉ POUR LA BADIRA**  
Per le lancement des retombées de l'hôtellerie tunisienne, La Badira a été le premier hôtel en Tunisie à accueillir un Spa by Clarins. Pour célébrer son 10e anniversaire, l'hôtel dévoile plusieurs nouveautés, des collaborations inédites et des hommages à des personnalités incarnant ses valeurs, comme l'inauguration de la suite dédiée à Lella Menchari.

Cet engagement se traduit notamment par la co-fondation de « bus citoyens » pour appeler les Tunisiens à voter et par ses prises de position publiques en faveur des réformes sociales, juridiques et économiques. Également, elle a participé à différents forums et conférences internationales sur des questions de développement durable dans l'hôtellerie.

La Badira a été conçue pour être revivre la riche histoire de Hammamet, sous son nom. Pourtant, elle a été un véritable foyer artistique dès 1914. Sous l'impulsion de Georges Sébahian, Hammamet a attiré de grands artistes tels qu'August Macke et Paul Klee puis André Cadé et Jean Cocteau. Créa à fait de la ville un centre de création et d'influence culturelle des deux rives de la Méditerranée.

**La Badira**  
Route touristique, Merjane  
Hammamet 8050  
Tunisie

## Guide Critères de Notation

### Restaurants de nos Territoires



**La Table Castigno**  

Au cœur du village de Castigno, Maison Robert est bien plus qu'un restaurant : c'est une maison de cuisine livrable, une table à vivre tournée vers le territoire, la vigne et la garrique. Installée dans une ancienne maison de vénéologues entièrement rénovée, l'adresse respire l'âme du lieu.

6137 Rue Carrière de la Teulière  
34360 Auzignan

**The Marcel**  

Originaire d'Avignon, le chef Denis Martin a gravi les échelons de la gastronomie avec passion et détermination. Aujourd'hui, à la tête du restaurant étoilé The Marcel, il célèbre la richesse des produits méditerranéens, offrant une cuisine entre tradition et modernité. Rencontrez avec un chef qui puise son inspiration dans les terroirs d'ici et d'ailleurs.

5 Rue Lazare Carnot,  
34200 Sète



**Le Jardin des Plumes**  

Situé au cœur de Giverny en Normandie, Le Jardin des Plumes avec à sa tête le chef David Gallienne, continuera de rayonner à travers une cuisine créative, authentique et profondément ancrée dans le terroir normand. Installé dans une élégante demeure néo-normande avec une décoration au style copy, il promet un moment de relaxation total loin de toute agitation.

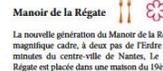
1 Rue du Millieu  
27620 Giverny



**L'Artimon** 

Depuis leur rachat de l'Artimon en 2022, Anthony et Élodie Gerbeau modifient une nouvelle fois cette tradition de Filasse-les-Flots. Originaire de Normandie, ce couple complémentaire combine leurs talents : Anthony, chef passionné et autodidacte, et Élodie, responsable de salle au parcours atypique, incarnent une vision moderne de la gastronomie méditerranéenne.

Bassin du Port de Plaisance, Rive droite,  
34250 Palavas-les-Flots



**Manoir de la Régate**  

La nouvelle génération du Manoir de la Régate, dans un magnifique cadre, à deux pas de l'Ézère et à quelques minutes du centre-ville de Nantes, Le Manoir de la Régate est placée dans une maison du 19<sup>e</sup> siècle.

155 Route de Gachet  
44300 NANTES



**Cédric Burtin**  

Clément Burtin, chef étoilé, est reconnu pour sa cuisine raffinée et abordable sur le territoire bourguignon. Après avoir fait ses armes dans de grandes maisons, il ouvre en 2005 à Saint-Rémy, un établissement qui lui vaudra deux étoiles Michelin.

Rue de l'Industrie  
71100 Saint-Rémy, France



**Château Rosa Bonheur**  

À quelques pas de Fontainebleau, le Château Rosa Bonheur sévère comme un écriin intemporel ou paisé et présent s'entendait. Chargé d'histoire et d'émotion, ce lieu unique fut le refuge créatif de Rosa Bonheur, artiste visionnaire et pionnière des droits des femmes. Aujourd'hui, le château se transforme en un haut lieu de gastronomie et de culture.

12 Rue Rosa Bonheur  
77810 Thymery



## Interviews



**Arnaud VIEIL**

Pourriez-vous nous raconter votre parcours et ce qui vous a donné envie de devenir chef ?

J'ai toujours eu cette passion pour la cuisine. J'ai commencé par un apprentissage traditionnel, et j'ai eu la chance de rencontrer des chefs qui, bien qu'exigeants, savaient transmettre cette envie et cette rigueur dans le métier. Mon parcours a pris forme à Paris, où j'ai travaillé dans des établissements étoilés. Très jeune, à 22 ans, j'ai pris les rênes d'un restaurant aux côtés de ma mère, une auberge appelée l'Auberge Abbey. Nous avons fait de belles choses ensemble, puis en 1998, j'ai racheté l'Hostellerie de la Renaissance, un lieu qui était alors en difficulté. Depuis, cela fait plus de 26 ans que je continue cette aventure avec passion.

En tant que chef, quelle est votre vision de la cuisine aujourd'hui, avec le retour aux produits authentiques ?

La cuisine a connu de nombreuses modes, mais je pense que l'essentiel reste le produit, l'ai une approche créative, mais pas trop sophistiquée. Aujourd'hui, les gens recherchent une authenticité, quelque chose de sincère dans leur assiette, où le produit est la star. C'est ce que j'essaie de mettre en avant avec des produits locaux et de saison, qui parlent d'eux-mêmes.

Vous avez publié un livre en 2019, Cuisine et Intuition en Normandie. Que représente ce projet pour vous ?

Écrire ce livre, c'était une manière de marquer le temps, de transmettre ma passion et de partager les liens que j'ai tissés avec les producteurs de la région. Je voulais rendre hommage au terroir normand et à ma philosophie culinaire. Ce livre est un peu le reflet de mon parcours et de mes convictions, et il permet aussi de montrer aux lecteurs ce que signifie pour moi la cuisine normande. J'ai d'autres projets de livres, notamment autour du canembert et d'autres produits emblématiques de Normandie.



**Maxence LIGNEUL**

Vous avez un parcours très varié dans l'hôtellerie. Pouvez-vous nous en parler ?

J'ai grandi en Bretagne, j'ai suivi des études en hôtellerie avant d'occuper différents postes au sein de groupes prestigieux tels que Barrière, Relais & Châteaux et Small Luxury Hotels of the World. J'ai ensuite travaillé au Royaume-Uni chez Raymond Blanc, dans son restaurant doublement étoilé, ce qui m'a permis de perfectionner mon anglais, indispensable dans l'univers du luxe.

De retour en France, j'ai alterné entre La Réserve à Ramatuelle l'été et l'hiver au K2 Palace à Goucheville, maisons dans lesquelles j'ai évolué année après année, ce qui m'a permis d'occuper différentes responsabilités. Par la suite, j'ai rejoint le groupe Ultima Collection, spécialisé dans l'hôtellerie ultra-luxe, où j'ai géré des propriétés en Colée, Suisse et France. En 2023, j'ai rejoint l'Hôtel de Toiras en tant que directeur, avant d'être rapidement nommé directeur général des trois établissements, incluant le restaurant Le George.

Hôtel de Toiras et Villa Clarisse, quelles sont les principales différences entre ces deux établissements ?

La Villa Clarisse, plus discrète, propose une expérience intimiste avec seulement neuf chambres et un service très personnalisé. Elle fut le premier hôtel de la côte Atlantique à proposer un service de majordome. Les clients y trouvent une atmosphère apaisante, et un espace bien-être avec des soins signés Olivier Claire.

La Villa Clarisse, plus discrète, propose une expérience intimiste avec seulement neuf chambres et un service très personnalisé. Elle fut le premier hôtel de la côte Atlantique à proposer un service de majordome. Les clients y trouvent une atmosphère apaisante, et un espace bien-être avec des soins signés Olivier Claire.

Leux deux établissements sont très complémentaires et permettent de vivre différentes expériences selon les saisons.

Elle offre une grande variété d'activités tout au long de l'année. L'hiver, l'ambiance est chaleureuse avec les marchés de Noël, les cheminées et les décorations sur le port de Saint-Martin. Des expériences bien-être, comme le yoga ou les soins spa, sont très appréciées.

1261, le vélo est incontournable avec plus de 100 km de pistes cyclables traversant les marais salants et menant à des dégustations d'huîtres.

Le directeur général de l'Hôtel de Toiras et de la Villa Clarisse, Maxence Ligneul, s'est prêté au jeu des questions réponses de Yann Bargain. Arrivé en août 2023, il dirige ces établissements d'exception appartenant à Madame Olivia Le Calvez. L'Hôtel de Toiras, situé sur le port de Saint-Martin-de-Ré, incarne l'héritage et l'histoire, tandis que la Villa Clarisse, nichée dans un ancien cloître du XVII<sup>e</sup> siècle, offre un refuge intimiste et exclusif.

Hôtel de Toiras  
1 Quai Job Foran, 17410 Saint-Martin-de-Ré

Villa Clarisse  
5 Rue du Général Lapostolle, 17410 Saint-Martin-de-Ré



# Media Kit

## Références

Ils nous font confiance

MAUBOUSSIN  
✖

**CARON**  
PARIS

Galeries  
Lafayette

Dépil Tech  
Paul & Jean-Baptiste Mauveru

ALEXANDRO FRATELLI  
PARIS

ghd  
good hair day

LA VALLÉE  
VILLAGE

dunhill  
LONDON

**PINKO**

Marc O'Polo  
EST. IN STOCKHOLM

NICOLAÏ  
PARFUMEUR - CRÉATEUR

Melvita  
POUR UNE BEAUTÉ BIO ET SAINTE



# Tarifs



# Media Kit

Epicurisme Mag

## Tarifs PRINT 2023 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



30 000 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**



**Boutiques**  
Flor en  
Provence, Cap  
Orientan ...



**Salon VIP**  
La Vallée Village,  
Galerie Lafayette,  
Oscar De La  
Renta, Erik Schaix



**Hotels**  
Château de  
Thorigny, Chill  
and Golf, ...

...

Et en numérique sur Epress et Cafeyn



# Media Kit

Epicurisme Mag

## Tarifs WEB 2023 HT

### Publi-Reportages

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

### Réseaux Sociaux

Posts et storys : sur devis

### Bandeau publicitaire

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

Autre bannière : sur demande

### Création de contenu

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



- Site Internet -  
[www.epicurisme-mag.com](http://www.epicurisme-mag.com)

10 000 visiteurs / mois  
3 actualités / jour



- Newsletter -  
10 000 contacts



- Instagram -  
@epicurisme\_mag



- facebook -  
@epicurisme\_mag





# Events

# Nos évènements épicuriens

Épicurisme organise régulièrement des événements exclusifs et dispose d'un large carnet d'adresses réunissant des partenaires de prestige.

28 mars 2025, invitation de plusieurs journalistes et influenceurs pour assister au Dîner de Gala et Bal de l'infini qui a eu lieu dans les salons de l'hôtel Arts et Métiers à Paris 16



Patricia Gloria Contreras,  
Georgina Boboc, Sarah Martins



Patricia Gloria Contreras



Ksenia Fishmen, Yanis Bargoin,  
Georgina Boboc



Gilane Barret, Christophe Gascard,  
Jean Baptiste Marteau

26 février 2025, invitation d'Adriana Karembeu et de plusieurs journalistes durant la soirée HFC Paris à Maison Villeroy



HFC Paris Pink Moon

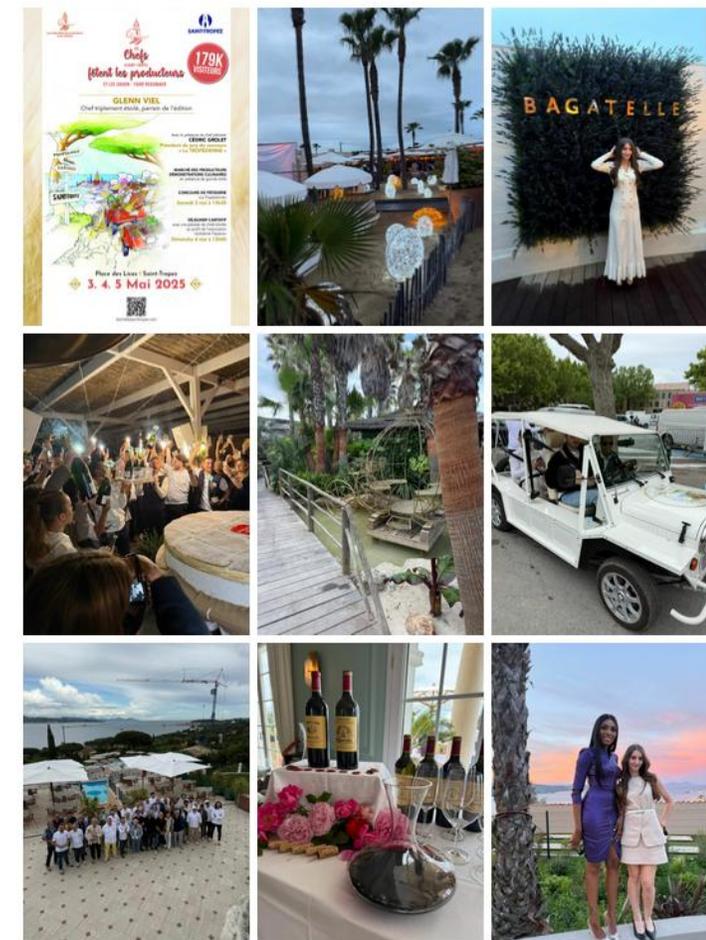


HFC Paris Pink Moon



## Les chefs à Saint Tropez

Du 2 au 6 mai 2025, organisation de l'événement [@les\\_chefs\\_a\\_sainttropez](#) en invitant les influenceurs [@ophenya](#), [@kseniafishmen](#), [@antoine\\_grdan](#), [@evepamba](#), [@alexandre\\_bdb](#) ! 🍷🍴





# Media Kit

Epicurisme Mag

## RELATION INFLUENCEURS / CELEBRITES / JOURNALISTES

Organiser un événement influenceurs, faire du placement de produits ou créer une expérience, profitez de notre réseau !!

Notre équipe gère votre projet de la mise en relation, en passant par le suivi et les relances jusqu'aux retombées et analyses Media Value.

**Le tarif comprend pour un shooting mode :**

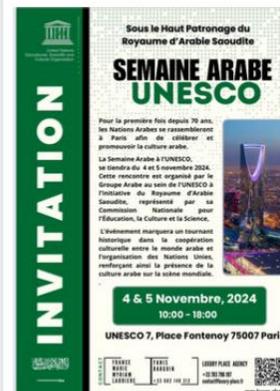
Recherche / Contact / Suivi / Relance / Retombées / Analyse

### Prestation 2025 HT

Invitation : A partir de **500€**

Evènement : A partir de **2 000€**

4-5 novembre 2024, invitation d'une centaine de journalistes et d'influenceurs pour la soirée cérémonie de clôture de la semaine arabe à PUNESCO



Sur les photos : Sarah Martins, Eve Pamba, Nicoletta, Maxime Dereymez



# Media Kit

Epicurisme Mag

## Contact

**Directeur de la rédaction**

Yanis BARGOIN

[yanis@epicurisme-mag.com](mailto:yanis@epicurisme-mag.com)

[www.epicurisme-mag.com](http://www.epicurisme-mag.com)