



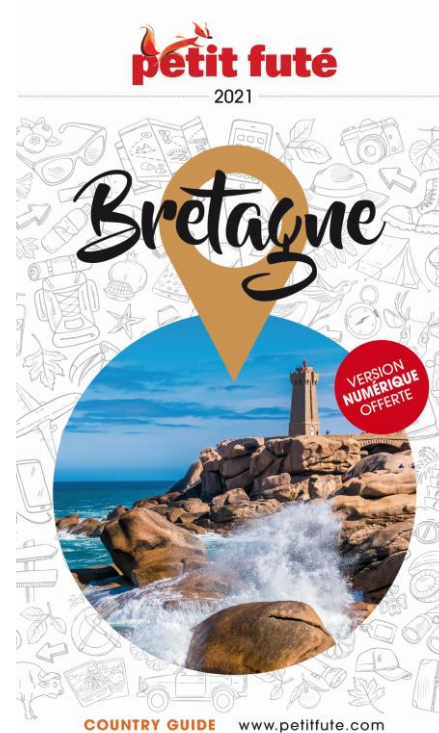
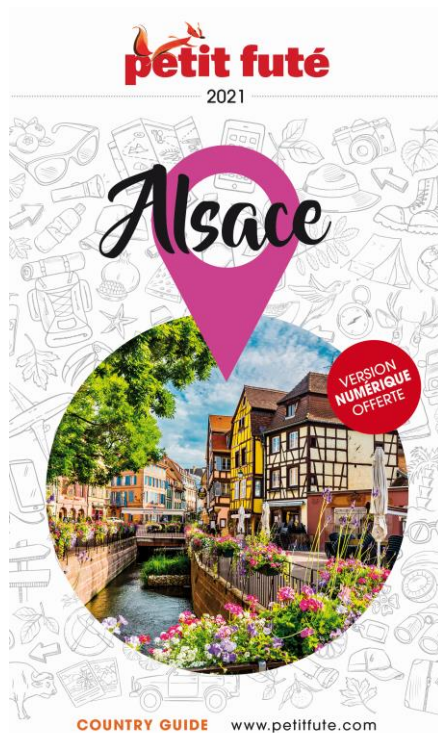

petit futé

GUIDE FRANCE TOURISME
Régions & Départements français



Une nouvelle formule pour proposer une nouvelle génération de guides plus interactifs et axés sur l'expérience locale.

A mi-chemin entre le guide et le magazine, Petit Futé innove en proposant un contenu unique sur le marché des guides touristiques.



INSPIRER

La destination est présentée de façon **synoptique et très visuelle** pour en saisir d'un coup d'œil les principaux atouts.

Si l'aspect patrimonial reste bien développé, le guide propose des **expériences nouvelles** pour sortir des sentiers battus.



HISTOIRE

1900 - Le 22 mai 1900, le préfet de la Haute-Garonne, M. de Lamoignon, a inauguré le pont de la République, qui relie les deux rives du Tarn à Albi. Ce pont, qui a été construit en béton armé, est considéré comme l'un des plus beaux ponts de France. Il a été construit par l'architecte Albert Caumont Laforce, qui a également conçu le pont de la République à Toulouse.

1914 - Le 14 juillet 1914, le général Gallieni a été nommé commandant en chef de l'armée de Paris. Il a dirigé la défense de Paris pendant la bataille de la Marne, qui a permis de stopper l'offensive allemande pendant la Première Guerre mondiale.

1944 - Le 17 août 1944, les troupes alliées ont libéré Albi de l'occupation allemande pendant la Seconde Guerre mondiale. Le pont de la République a été gravement endommagé pendant la bataille et a été reconstruit après la guerre.

1950 - Le 10 mai 1950, le général de Gaulle a été élu président de la République française. Il a dirigé la France pendant la guerre d'Algérie et a été le premier président à avoir été élu par suffrage universel direct.

PRATIQUE

SORTIR

BOIRE - Albi est une ville qui aime le vin. Les vins de la région sont réputés pour leur qualité et leur diversité. Les vins de la vallée du Tarn sont particulièrement appréciés. Les vins de la région sont disponibles dans les bars, les restaurants et les caves locales.

TRANSPORTS MILITAIRES - Albi est une ville qui a une longue histoire militaire. Elle a été occupée par les Romains, les Français, les Anglais et les Espagnols. Elle a été le théâtre de nombreuses batailles et a été détruite à plusieurs reprises. Elle a été reconstruite à plusieurs reprises et est aujourd'hui une ville moderne et dynamique.

À PROPOS DE VOTRE ÂGE - Albi est une ville qui est ouverte à tous. Elle offre des activités pour tous les âges et tous les goûts. Les enfants adorent les parcs et les jardins, les adultes adorent les musées et les monuments, et les seniors adorent les promenades et les visites.

C'EST TRÈS LOCAL - Albi est une ville qui est très locale. Elle a une identité propre et une culture riche. Elle est connue pour ses traditions, ses coutumes et ses produits locaux. Elle est une ville qui a beaucoup à offrir à ses visiteurs.

FINIR - Albi est une ville qui est parfaite pour finir un séjour. Elle offre une ambiance agréable et une vue magnifique sur le Tarn. Elle est une ville qui a beaucoup à offrir à ses visiteurs.

LES ATTRACTIONS TOURISTIQUES - Albi est une ville qui a beaucoup de attractions touristiques. Elle a des musées, des monuments, des parcs et des jardins. Elle a une histoire riche et une culture vivante. Elle est une ville qui a beaucoup à offrir à ses visiteurs.

SE RÉGALER

Les professionnels de la restauration ont une grande expérience et une grande passion. Ils ont travaillé dans les meilleurs restaurants de France et ont appris les secrets de la cuisine professionnelle. Ils sont capables de créer des plats uniques et de satisfaire les goûts de tous les clients. Ils ont une grande expérience et une grande passion.



DÉCOUVRIR MAIS SURTOUT VIVRE

La destination est traitée sous l'angle de la découverte (histoire, culture...) mais aussi le moyen d'**aller plus loin et de vivre une expérience** en rapport avec ce sujet : la connaissance par l'expérimentation.

VIVRE COMME UN LOCAL

Des adresses pour redécouvrir le territoire en dehors des sentiers battus et valoriser les professionnels qui font vivre les traditions locales ou les réinventent avec talent.

Il s'agit d'avoir les meilleures expériences : de l'authentique et dans la tendance.

ORGANISER SON SÉJOUR

Les clés pour connaître l'offre touristique du territoire et organiser son séjour au meilleur coût.

SE RÉGALER - LE VIEUX-QUÉBEC ET LE PORT

BUFFET DE L'ANTIQUAIRE €



95, rue Saint-Paul ☎ +1 418 692 2661
www.lebuffetdelantiquaire.com
Ouvert tous les jours de 6h à 21h. Carte : moins de 25 CAN \$. Jolie terrasse.



Les fenêtres grandes ouvertes sur le port, le Buffet de l'Antiquaire répand depuis plus de 40 ans ses effluves de gibiers et d'épices dont seule Mémé connaît les secrets. De génération en génération, ce resto est devenu un incontournable de la cuisine traditionnelle dans ce qu'elle a de plus authentique. Au menu : cipaille, pâté à la viande, ragout, fèves au lard, tartes de saison, confiture aux fraises et caramel maison... La meilleure adresse pour se régaler, sans perdre votre bourse au passage, c'est assurément au Buffet de l'Antiquaire !

CHARBON STEAKHOUSE €€€

450, rue de la Gare du Palais ☎ +1 418 522 0133
www.charbonsteakhouse.com
Ouvert le midi en semaine (sauf lundi) et tous les soirs. Plats à la carte et table d'hôtes : 10 à 80 CAN \$.

Une atmosphère qui frise le lounge, version steakhouse raffinée. Les viandes sont attendries selon un procédé naturel et grillées sur charbon d'érable : coupe Manhattan ou Boston, côte de bœuf, mignon de bœuf et steak de côtes vieillies à sec... En résumé, des grillades vraiment délicieuses. L'environnement de la Gare du Palais a en outre un je-ne-sais-quoi de bucolique qui participe à la séduction. Plan fûté : la boucherie sur place propose des pièces de viande, des plats cuisinés, des accompagnements, des sauces, des épices et autres délices à emporter.

LES FRÈRES DE LA CÔTE €€



1129, rue Saint-Jean ☎ +1 418 692 5445
restaurantlesfreresdelacote.com
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h. Carte : 10 à 30 CAN \$. Menu midi et table d'hôte du soir également proposés.



Bistro de quartier décontracté et animé, avec cette bonne humeur qui agrémente l'atmosphère des lieux. Il offre une carte variée comprenant les grands classiques de la cuisine bistro : foie gras au torchon, planche de charcuteries et fromages, boudin noir, foie de veau à la paysanne, bavette de cheval (très populaire), steak-frites, tartares (saumon, bœuf)... Belle sélection également de pizzas, pâtes et burgers, et plusieurs autres spécialités gourmandes comme la poutine au canard confit, un délice. Mention spéciale à la carte des vins, bien garnie.

LA BÛCHE €€



49, rue Saint-Louis ☎ +1 418 694 7272
www.restolabuche.com
Horaires variables. Recommandation : menu La Totale d'la Bûche (min. 4 pers.) : 50 CAN \$ par personne.

On mise ici sur la cuisine québécoise traditionnelle revisitée dans un décor tout aussi évocateur, les produits locaux et les bonnes traditions. Grand-maman règne en maîtres, les cocktails valent le détour, notamment la bûche (vodka au bacon, crevette, saumon, Bloody Mary) et l'incontournable (mélange d'alcool, de vin et de jus) : un bar à neige où savourer de la poutine à l'année, des tables à pique-nique en plein air, un atelier de confiserie... Savoir profiter comme à la cabane à sucre, et des animations pour une ambiance 100 % québécoise.

LE VIEUX-QUÉBEC ET LE PORT - SE RÉGALER

LÉGENDE €€€

255, rue Saint-Paul ☎ +1 418 614 2555
restaurantlegende.com
Ouvert toute l'année. Carte : 15-25 CAN \$, menu dégustation : 79 CAN \$. Possibilité d'accords mets et vins et mocktails.

Petit frère du réputé restaurant Tanière, le Légende propose un menu inspiré du patrimoine culinaire québécois et de l'empreinte laissée par le temps sur cette cuisine. Un lieu de rencontre et de partage autour de la table afin de découvrir ou redécouvrir la terre, la forêt et le fleuve, dans un menu en constante évolution. À savoir aussi que la carte des vins jouit d'une grande renommée, le magazine américain Wine Spectator la classant parmi les meilleures au monde. Un gros coup de cœur pour cette adresse qui propose exclusivement des produits du Québec.

CHEZ MUFFY €€€

10 rue Saint-Antoine ☎ +1 418 692 1022
www.saint-antoine.com
Ouvert du matin au soir. Menu midi, soir, charcuteries, dégustation et brunch du dimanche. Superbe cave à vin.

Chez Muffy œuvre selon la philosophie « ferme à la fourchette » en mettant en vedette les produits de sa ferme d'Orléans ainsi que ceux d'autres fermes de la province. Une cuisine de terroir s'inspire dans les inspirations françaises. Le tout en version actuelle, sous la gouverne du chef Julien Ouellet. L'accent est mis sur des techniques de cuisine : braisage, rôtisserie, conserves et gelées, qu'elles soient de la terre ou de la mer. Un terroir fertile et convivial.

L'ORIGINE €€

36 1/2, rue Saint-Pierre ☎ +1 418 872 4386
www.lorygine.com
Mercredi-vendredi, 11h30-14h & 17h30-22h ; samedi-dimanche, 10h-14h & 17h30-22h. Carte : 10-70 CAN \$. Terrasse.

Ouverte depuis l'été 2018, c'est l'une des enseignes du groupe La Tanière. On y propose une cuisine organique aux saveurs locales qui plaira tant aux végétariens et végétaliens qu'aux carnivores de ce monde. Que ce soit pour un brunch, le midi ou le soir, on recommande le menu découverte pour un fantastique voyage gourmand (possibilité d'accord avec des vins ou des boissons sans alcool). Mention au mur végétal qui trône à l'entrée, une conception de Manon Laliberté de Profil Vert, sans oublier le superbe décor signé Rebel Design et la magnifique terrasse.

DON €



97, rue du Sault-au-Matelot ☎ +1 418 800 9663
don-restaurant-100-vegan-vegetarian-bio-business.site
Ouvert tous les jours de 11h à 22h. Carte : moins de 25 CAN \$. Terrasse.

Ouvert depuis le printemps 2019, il fait partie de la famille qui unit le Bello Ristorante, La Bûche et Peppé. Ce qui le démarque : une carte entièrement végétalienne et qui s'inspire des saveurs du monde. On peut ainsi savourer des dumplings, une soupe thaïe, un tartare de betteraves, un risotto aux champignons ou encore des raviolis à la ricotta d'amandes et épinards. Aux commandes en cuisine, la chef Anne-Marie Grenier qui tenait les rênes du défunt Véganville. Mention au décor à la fois industriel et végétal et à la grande murale qui orne un des murs.



2 PHOTOS

1 PHOTO

PRÉSENCE PARTENAIRE

- Les pages sont construites par un système de 6 cases. Cette nouvelle offre pub photo vous permet, en tant qu'établissement disposant d'une case pour son rédactionnel, de bénéficier d'une mise en avant par l'acquisition de cases supplémentaires.
- Vous pouvez ainsi valoriser votre texte par un aplat de couleur, avoir une ou deux cases de plus, avoir une page entière qui lui soit consacrée ou en plus de sa case rédactionnel, faire l'objet d'un zoom ou interview d'une page.
- L'interactivité avec votre fiche premium sur PF.com est mise en place avec des QR codes. Pour cela, tapez PETITFUTE.APP dans le navigateur de votre smartphone, puis prenez une photo de la page avec picto et vous irez directement sur la FP du POI.

MISE EN AVANT

QUÉBEC

QUÉBEC

LES EMPLACEMENTS PUB

- La pub photo d'une page peut être un **plein pot photo** ou une **composition de 5 photos**.
- Ces configurations sont fixes afin de conserver une répétition typique d'un traitement strictement éditorial. La pub photo se trouve à l'emplacement naturel du POI dans le guide.
- La **pub photo d'une page** peut aussi prendre la forme d'un **zoom éditorial** ou d'une **interview**. L'article reste une case à part et à proximité (ou pas).



PLEIN POT



5 PHOTOS



ZOOM ÉDITORIAL

SE RÉGALER - QUARTIER LATIN ET VILLAGE GAI

PUB 1/6
48x56,5

LA PIAZZETTA €€
1101, rue Sainte-Catherine Est
☎ +1 514 525 2244 - M^o Beaudry
www.lapiazzetta.ca
Ouvert tous les jours dès 11h30. Carte : 10-35 CAN \$, table d'hôtes : ajouter 9 ou 14 CAN \$ au prix du plat.
Oubliez les pizzas de type américain. La Piazzetta mise en effet sur une très large sélection de fines pizzas à croûte mince et de pizzas de style napolitaine, ou la qualité et le raffinement des ingrédients triment avec saveurs et originalité. Des salades repas, des roulées à l'italienne, des pâtes [sélection de pâtes sautées également] et des escalopes de veau figurent également au menu, sans oublier les desserts gourmands. Une adresse toujours aussi populaire, de laquelle vous ne sortirez pas déçu ! Nombreuses autres succursales au Québec.

AGRIKOL €€
1844, rue Amherst ☎ +1 514 903 6575
M^o Sherbrooke
www.agrikol.ca
Ouvert tous les soirs dès 17h [fermé lundi hors saison]. Brunch le dimanche.
Carte : moins de 25 CAN \$ le plat.
Ce resto hâtien offre un véritable voyage au cœur des Caraïbes, tant dans l'assiette (bananes pesées, gnot, lambi et riz, poulet à la noix de cajou, etc.) que dans le verre (goutez absolument au ti-punch). La déco poursuit le voyage avec ses tapisseries tropicales, ses couleurs pastel, ses inscriptions en créole, ses fresques et œuvres de Roland Jean, ses plantes... Lors de la belle saison, il faut absolument découvrir le magnifique jardin-terrasse qui possède son propre bar et deux grills en guise de cuisine extérieure. Bar Ti-Agrikol à deux pas.

LE RED TIGER €
1201, boulevard de Maisonneuve Est
☎ +1 514 439 7006 - M^o Beaudry
www.leretdiger.com
Lundi : 12h-23h30, mardi-jeudi : 11h30-14h30 et dès 17h ; samedi 17h-23h30.
Carte : moins de 20 CAN \$.
Le Red Tiger, c'est un genre d'hybride entre le bar à cocktail et le resto de street food typique vietnamien. Au menu : salade de papaye verte, pâte de riz et taro poêlée avec œufs, brochettes de poulet au satay et coco, sandwichs bánh mì... À plusieurs, on vous recommande de partager quelques plats, question de goûter à tout. Belle liste de cocktails maison et même une bière à l'éffigie de la place, une blonde légère qui se boit bien. Si l'endroit n'a pas de terrasse, sachez qu'une grande porte de garage s'ouvre entièrement lors des beaux jours.

PUB 1/3
HORIZONTAL
100x56,5

CAFÉ SANTROPOL €
3990, rue Saint-Urbain ☎ +1 514 842 3110 - M^o Sherbrooke
www.santropol.com
Ouvert tous les jours. Carte : moins de 15 CAN \$. Superbe arrière-cour verdoyante.
La réputation des succulents sandwichs de ce café végétarien et végétalien (mais pas que) n'est plus à faire. Exemple de sandwich parmi tant d'autres : tox aux carottes, oignons rouges, câpres, aneth et fromage à la crème ou tartina de noix de cajou. La maison prépare également d'autres plats comme le chili végétarien, des soupes réconfortantes, des salades copieuses et de succulents desserts [goutez au gâteau aux carottes ou encore à celui au fromage et aux bleuets sauvages]. Les prix restent très abordables compte tenu de la générosité des portions.

- Les **pubs classiques** n'ont plus que **4 formats fixes** : 1/6, 1/3 horizontal, 1/2 vertical ou pleine page. Les couvertures et cartonnées sont en pub classique uniquement.

Une pub classique bénéficie d'une *mise en avant* lorsqu'elle est rattachée à un POI.

PLATEAU MONT-ROYAL ET MILE-END - SE RÉGALER

LA BANQUISE €
994, rue Rachel Est ☎ +1 514 525 2415
M^o Mont-Royal
www.labanquise.com
Ouvert 24h/24, 7j/7. Menu à la carte : moins de 20 CAN \$. Terrasse.
À toute heure du jour ou de la nuit, on y vient pour déguster l'une des 30 sortes de poutines figurant au menu. Plus que des frites, du fromage et de la sauce gravy, ici la créativité donne des résultats parfois surprenants, comme la Savoyarde au bacon, oignons, fromage suisse et crème sure. On y trouve aussi une sélection de sandwichs, clubs sandwichs, burgers, omelettes et autres petits plats, à accompagner d'une bière de microbrasserie. Bon choix également de petits déjeuners copieux à prix dérisoires. Un passage obligé dans la métropole !

LA BINERIE MONT-ROYAL €
4152, rue Saint-Denis ☎ +1 514 285 9078
M^o Mont-Royal
www.labineriemontroyal.com
Ouvert le matin et le midi du mardi au dimanche, et le soir du jeudi au samedi.
La foule s'y presse à toute heure du jour car ici, les petits déjeuners sont servis toute la journée. Des assiettes bien garnies, des omelettes et crêpes de toutes sortes, du bon pain doré, sans oublier la vedette des lieux, les fameuses binies (fèves au lard). Un menu de cuisine traditionnelle est aussi offert midi et soir. Nous vous recommandons d'ailleurs l'assiette québécoise composée de soupe aux pois, de ragout de boulettes, de tourtière, de pommes de terre, de fèves au lard, et d'un pouding chômeur ou blanc-manger. Une adresse incontournable !

PUB 1/2
VERTICAL
48x180

OTL GOUVERNEUR SAGUENAY - CHICOUTIMI €€
1303, boulevard Talbot ☎ +1 418 615 8800
www.othotelsaguemay.ca
Occupation double à partir de 164 CAN \$, petit déjeuner buffet complet inclus. Forfaits disponibles.
Ce hôtel est l'unique 5 étoiles au Saguenay : une expérience incomparable. De la chambre Supérieure à la suite Signature, elles intègrent toutes les dernières technologies comme un iPad multifonction et une machine à café Nespresso. Ce séjour se termine agréablement avec un menu terre et feu en soirée. Le Petit Saguenay offre une expérience thermique.

LA CUISINE €€
397, rue Racine Est ☎ +1 418 698 2822
www.restaurantcuisine.ca
Ouvert le midi en semaine et tous les soirs dès 17h. Midi : moins de 25 CAN \$, soir : 20-50 CAN \$. Terrasse.
Un restaurant branché et très prisé qui se spécialise dans la cuisine de type bistro. Le chef David Janelle, originaire de la région, aime faire jongler les saveurs et les produits de qualité : foie gras de canard, tarte de cerf rouge, terrine de homard du Québec aux algues de la Gaspésie, feuilleté de noix de ris de veau, risotto aux fruits de mer, etc. Une excellente carte des vins agrémente le tout. Une adresse incontournable où l'accent est mis sur les produits du terroir régional (La Cuisine est membre du réseau Ambassadeur Zone Boreale).

MISE EN AVANT

DES RABATS EN COUVERTURE INTÉRIEUR

Profitez d'un espace supplémentaire en 2^{ème} et 3^{ème} couverture afin d'agrémenter votre emplacement d'un message complémentaire ou d'augmenter tout simplement votre surface visuelle



TSAR VOYAGES

TSAR Voyages a été créé à Moscou il y a 15 ans par Benoit et Elena Lardy pour accueillir en Russie les voyageurs français. Ouverte en 2010, notre agence parisienne rassemble aujourd'hui 15 personnes, les meilleurs spécialistes de la Russie en France.

TSAR Voyages à Paris compte cinq départements

- ✓ Circuits individuels
- ✓ Voyages mini-groupes
- ✓ Croisières
- ✓ Transsibérien
- ✓ Visas

Vous y trouverez les meilleurs offres, des tarifs attractifs et des voyages à la carte sur mesure selon votre budget

FAITES CONFIANCE À NOS SPÉCIALISTES

Yulia SANTALOVA
Experte Sibérie
Individuels et mini-groupes
Transsibérienne et séjours nature

Thomas MARIE
Expert Baïkal
Voyages en groupes
Séjours et circuits combinés

Depuis 10 ans, nos experts à vos côtés
À Paris, Moscou et Saint-Petersbourg

01 75 43 96 77
TSARVOYAGES.COM

TSAR VOYAGES
À Paris :
58, rue de Paradis
75 010 Paris

À Moscou :
10/1 Milyutinski Peroulok
101000 Moscou

À Saint-Petersbourg :
21 Nevsky Prospekt
191186 Saint-Petersbourg



est capade

Votre spécialiste Transsibérien et Sibérie à la carte

www.estcapade.com



est capade

1067



TourEast
Votre voyage mythique en Orient

TourEast propose une grande palette de tours en Ouzbékistan et en Asie Centrale :

- ✓ Excursions de courte et longue durées
- ✓ Voyages d'affaires et incentive
- ✓ Tours gastronomiques
- ✓ Tours archéologiques
- ✓ Voyages combinés
- ✓ Eco-tours Trekking
- ✓ Safari

@toureast.info
 +998 99 777 80 20
 toureastorg@yandex.com
 31 rue Islam Karimov, Boukhara 200100

RABAT

ESPACE CLASSIQUE

TARIFS

La réalisation technique consiste à **télécharger les visuels photos qui doivent être fournis par le client.**

Si une photo de pleine page nécessite une bonne résolution, une photo prise avec un smartphone récent peut suffire pour une simple case.

Les textes ne sont pas intégrés au BAT pour garder l'indépendance pub/rédactionnel.

Couverture

Logo en 1 ^{ère}	5 000 €
Photo en 1 ^{ère}	5 000 €
2 ^{ème}	4 400 €
3 ^{ème}	4 100 €
4 ^{ème}	5 100 €

Pub photo

Mise en avant (1/6p)	600 €
1 Photo (1/3p)	1 040 €
2 Photos (1/2p)	1 380 €
Plein pôt / 5 photos (1p)	2 000 €
Reportage (1p)	2 500 €

Page cartonnée

Simple (recto ou verso)	3 100 €
Double (recto ou verso)	5 000 €

Pub classique

1/6 Page	950 €
1/3 Page (horizontal)	1 250 €
1/2 Page (vertical)	1 560 €
1 Page	2 250 €

Marque page

4 600 €

Pack 4D + 390€

Inclut un post sponsorisé

FP Multilingue + 89€

par langue supplémentaire pour votre fiche premium

Le PACK 3D :

Une offre exclusive pour communiquer à la fois dans le guide, sa version numérique et sur notre site Internet à travers la fiche premium



GUIDE PAPIER

Votre **publicité** proche de votre **article** pour un double impact.



GUIDE NUMERIQUE

Votre **publicité** et votre **article** apparaissent aussi sur smartphones et tablettes.



LE SITE INTERNET

Référencement prioritaire sur le site **Fiche Premium**, votre page web personnalisée :

- Lien direct vers votre site web,
- Email et système de réservation.
- 15 photos + 1 vidéo.
- Votre texte de présentation.
- Avis du Petit futé + Avis des internautes.
- Localisation et itinéraire.