

**Dispositif**

Annonce en page rédactionnelle

**Descriptif de l'offre**

Nos pages « Loisirs thématiques » sont consacrées à une thématique prédéfinie\* (châteaux, musées, jardin, activités hivernales, lieux insolites, etc.) avec différents formats d'annonce à disposition pour vous mettre en lumière.

**Contenu des prestations**

- **Mention de votre activité**  
Dans l'un des 10 bons plans cités sur la page
- **1 annonce publicitaire**  
Selon le format choisi

**Tarifs annonces commerciales**

Type	Format	Prix
Bandeau	290 × 108 mm	<b>CHF 2'750.-</b>
Module	143 × 108 mm	<b>CHF 1'450.-</b>
Petit module	94 × 108 mm	<b>CHF 980.-</b>

**Dates de parution 2024**

18 janvier	20 juin au 29 août
15 février	12 septembre
14 mars	10 octobre
11 avril	7 novembre
10 mai	5 décembre
6 juin	

\*Thèmes et disponibilités consultables en ligne



**LOISIRS** Que ce soit sur l'alpage, à la ferme ou dans une fromagerie, des artisans ont à cœur de perpétuer la tradition de la production de pâtes dures, mi-dures ou molles. Voici nos dix propositions de visites gourmandes.

**Plongez dans l'univers passionnant de la fabrication de fromages suisses**

**1. LA MAISON DE ÉTIVAZ (VD)**  
Forage d'alpage par excellence, ce produit emblématique du canton vaudois se trouve sous toutes ses coutures. Il est possible de visiter les caves au sous-sol, les fromages à leur naissance. Et cela bouillonne, les visiteurs peuvent déguster sous la coupe allégée de l'Étival AOP, ainsi que traverser d'autres spécialités du pays d'Étival.

**2. SUR L'ALPAGE, NENDAZ (VS)**  
Rendre visite en Valais et en fromager vous ouvre la porte de son univers une fois que minuit sonne le matin de juillet et août. Il s'agit de la fabrication du célèbre fromage à l'alpage ainsi que son affinage pendant 1 à l'alpage ainsi que son affinage pendant 1 à l'alpage ainsi que son affinage pendant 1 à l'alpage.

**3. LA CAVÈRE, TROISTÈRES (VS)**  
Découvrez le monde de ce célèbre pain au lait de la région. Un magasin propose une large gamme de fromages de la région que vous pouvez déguster sur place ou emporter dans des sacs à main.

**4. CAVES DE LA TRINTE, CHAMREY (VS)**  
Le fromage d'alpage AOP et le yaourt d'alpage sont les produits phares de la région. Ils sont produits dans des caves souterraines, ce qui leur confère un goût unique.

**5. LES INVINETTES, CHAMREY (VS)**  
Jusqu'à la fin du siècle dernier, les fromages étaient produits dans des caves souterraines, ce qui leur confère un goût unique.

**6. FROMAGERIE DES FRANCHES-MONTAGNES, LE ROSEMONT (VD)**  
Dans la région de la Franche-Montagne, vous pouvez visiter d'anciennes caves souterraines.

**7. FROMAGERIE DE BOIS-ROUSSEL, CORTÉVAL (NE)**  
Au cœur du Parc national Chamonix et d'Annecy, la Fromagerie de Bois-Roussel propose une expérience unique.

**8. FROMAGERIE SPELMOFFER, SAINT-IMIER (NE)**  
La Fromagerie Spelmoffer propose une expérience unique de la fabrication de fromages.

**9. CAVÈRE D'AFFINAGE DU SIBINE, LUCERNE**  
C'est un fromage à pâte dure, mi-dur et mi-molle, produit dans une cave souterraine.

**Bandeau**  
290 × 108 mm

**LOISIRS** Vous souhaitez enrichir vos connaissances mycologiques et botaniques? Voici dix propositions d'activités autonomes au Romand qui vous permettront de percer les secrets de cet univers haut en couleur.

**Le monde merveilleux des lichens et des champignons s'ouvre à vous**

**1. LES LICHENS À L'UNIFORME**  
Les lichens sont des organismes composites qui peuvent pousser sur des rochers, des arbres et même sur des bâtiments.

**2. SALADES MYCologiques**  
Découvrez comment préparer des salades à base de champignons et de légumes.

**3. SORTIES MYCologiques**  
Participez à des sorties de découverte pour apprendre à reconnaître les champignons sauvages.

**4. SORTIES BOTANICO-MYCologiques**  
Découvrez comment reconnaître les lichens et les champignons dans la nature.

**5. SORTIES MYCologiques**  
Participez à des sorties de découverte pour apprendre à reconnaître les champignons sauvages.

**6. SORTIES MYCologiques**  
Participez à des sorties de découverte pour apprendre à reconnaître les champignons sauvages.

**7. SORTIES MYCologiques**  
Participez à des sorties de découverte pour apprendre à reconnaître les champignons sauvages.

**8. SORTIES MYCologiques**  
Participez à des sorties de découverte pour apprendre à reconnaître les champignons sauvages.

**9. SORTIES MYCologiques**  
Participez à des sorties de découverte pour apprendre à reconnaître les champignons sauvages.

**10. SORTIES MYCologiques**  
Participez à des sorties de découverte pour apprendre à reconnaître les champignons sauvages.

**Module**  
143 × 108 mm

**Petit module**  
94 × 108 mm