

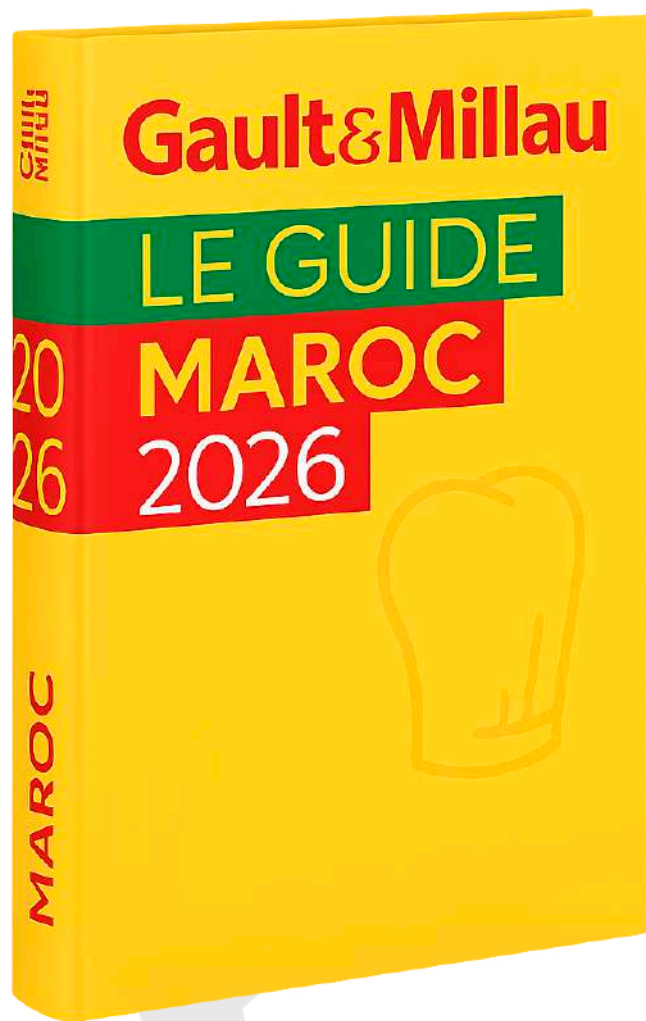
# Gault&Millau

## MAROC

81 BD MOULAY HASSAN I, 6ÈME ÉTAGE, CASABLANCA, MAROC

**Gault & Millau** | **MÉDIAS**  
PRINT

**GUIDE RÉGIONAL DES RESTAURANTS**



## LE GUIDE MAROC

*La référence incontournable de la gastronomie au Maroc*

**BÉNÉFICIEZ** d'une présentation personnalisée de votre établissement

**RAYONNEZ** auprès d'un public sensible à l'authenticité et à l'excellence

### GUIDE MAROC

Pleine page	50 000 MAD
1/2 page	30 000 MAD
2e de couverture	100 000 MAD
3e de couverture	120 000 MAD
<b>Couplage print + digital</b>	<b>Contactez-nous</b>



## LE GUIDE RÉGIONAL

*La référence incontournable de la gastronomie au Maroc*

**BÉNÉFICIEZ** d'une présentation personnalisée de votre établissement

**RAYONNEZ** auprès d'un public sensible à l'authenticité et à l'excellence

### GUIDE RÉGIONAL

Pleine page	25 000 MAD
1/2 page	15 000 MAD
2e de couverture	50 000 MAD
3e de couverture	60 000 MAD
<b>Couplage print + digital</b>	<b>Contactez-nous</b>

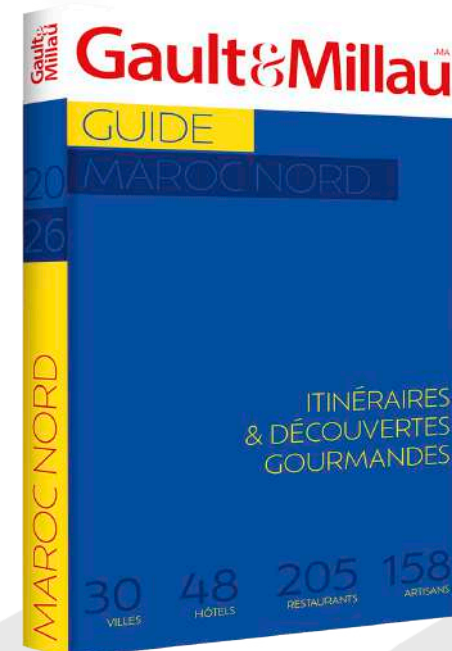
**ABONNEMENT 3 ANS :  
-20% ET DIGITAL OFFERT**



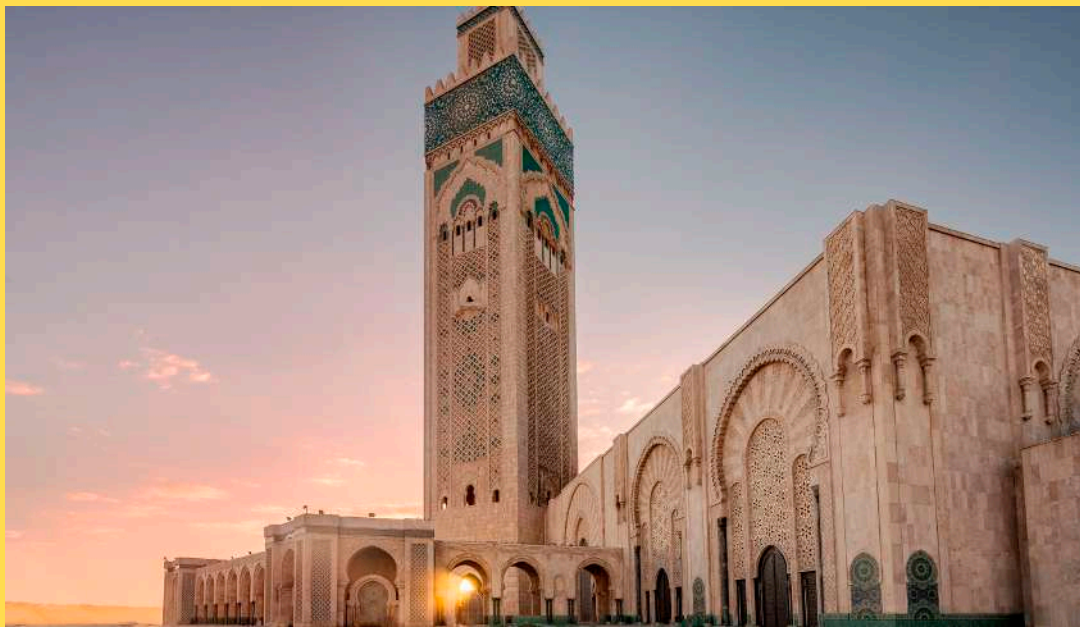
# MAROC NORD

## TANGER, TÉTOUAN, NADOR

**Tanger, Tétouan et Nador sont à l'honneur dans cette nouvelle édition du Guide Gault&Millau Nord du Maroc, une région à l'identité culinaire forte, où tradition et modernité s'unissent pour offrir des expériences uniques.** Des adresses raffinées en bord de mer aux tables familiales revisitées avec audace, en passant par des chefs ancrés dans leur terroir, le Nord du Maroc regorge d'établissements qui racontent, chacun à leur manière, l'amour du goût, du produit et de l'accueil.



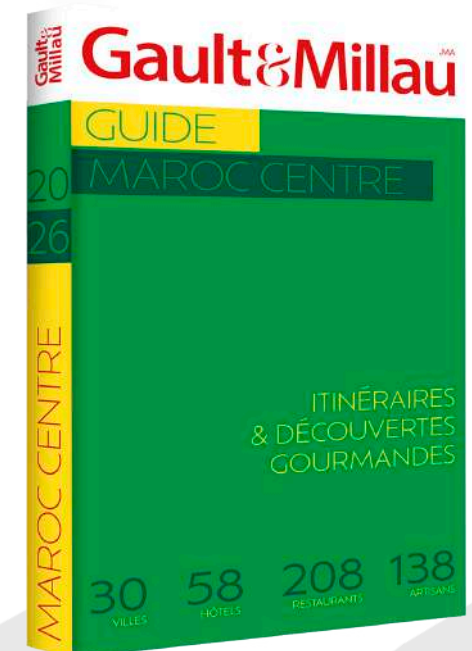




# MAROC CENTRE

## CASABLANCA, FÈS, RABAT

Dans cette édition du Guide Gault&Millau Centre du Maroc, la richesse gastronomique de trois villes majeures, Casablanca, Fès et Rabat, se révèle à travers une sélection d'établissements d'exception, où le raffinement, la modernité et le respect des traditions s'expriment avec talent. À Casablanca, cœur économique et culturel en pleine effervescence, les chefs réinventent la cuisine marocaine et internationale dans un esprit contemporain et audacieux. À Fès, cité impériale au patrimoine millénaire, les établissements valorisent un art culinaire ancestral, servi avec élégance et exigence. À Rabat, capitale politique et ville de contrastes, la scène gastronomique allie subtilement tradition et innovation, portée par une nouvelle génération de chefs engagés, soucieux de qualité et d'identité culinaire.





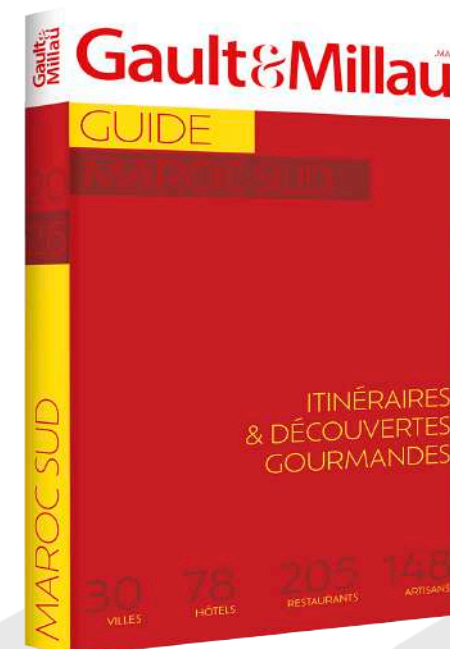


# MAROC SUD

## MARRAKECH, AGADIR, DAKHLA

**Dans cette édition du Guide Gault&Millau Sud du Maroc, la richesse gastronomique de trois destinations emblématiques, Marrakech, Agadir et Dakhla, s'exprime à travers une sélection d'établissements d'exception, où créativité, terroir et hospitalité marocaine se rencontrent avec finesse. À**

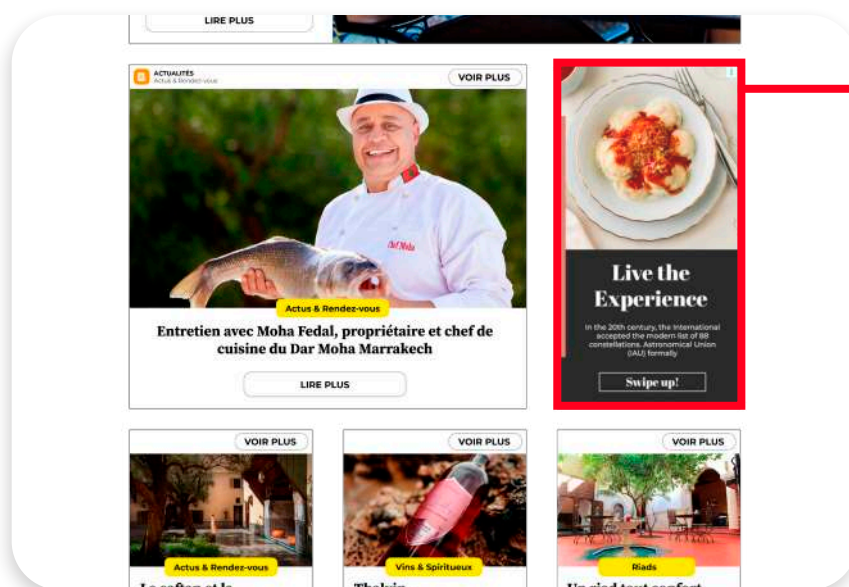
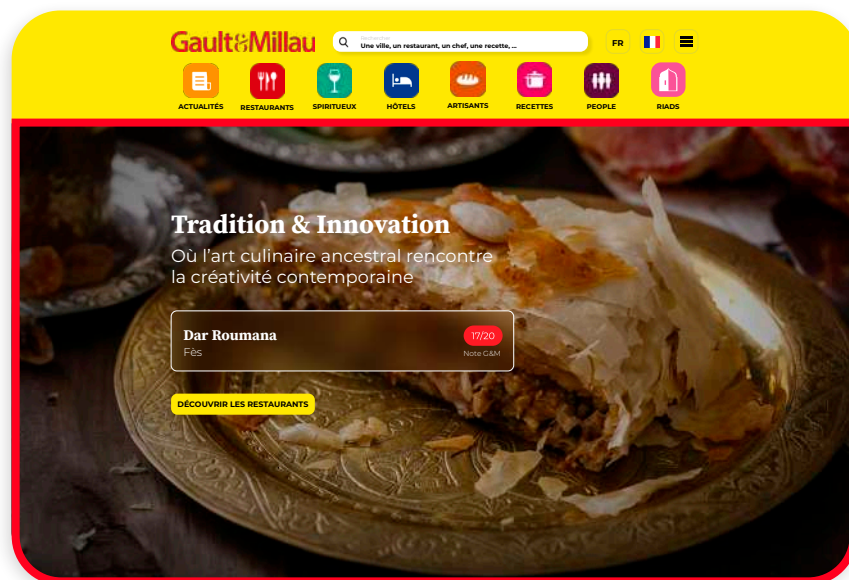
Marrakech, capitale touristique et culturelle, la scène culinaire brille par son audace et son éclectisme. Entre tables d'auteur, adresses confidentielles et grands restaurants, les chefs y mêlent héritage marocain et inspirations internationales dans un esprit de renouvellement permanent. À Agadir, entre mer et montagnes, les établissements puisent dans la générosité du terroir soussi, sublimant produits de la mer, argan, safran et amandes avec simplicité et élégance. À Dakhla, perle du littoral atlantique, la gastronomie met à l'honneur une pêche d'exception, sublimés par des chefs qui marient tradition locale et influences contemporaines dans un cadre naturel unique.



**Gault & Millau** | **MÉDIAS**  
DIGITAL

**SITE INTERNET - RÉSEAUX SOCIAUX - NEWSLETTER**





# SITE INTERNET

*La plateforme digitale pour s'informer et se régaler*

**RETROUVEZ** la sélection des meilleures adresses partout au Maroc

**DÉCOUVREZ** les dernières actualités de la scène gastronomique

## HABILLAGE

Tarif/jours **7 000 MAD**

Tarif/semaines **50 000 MAD**

## BANNIÈRES

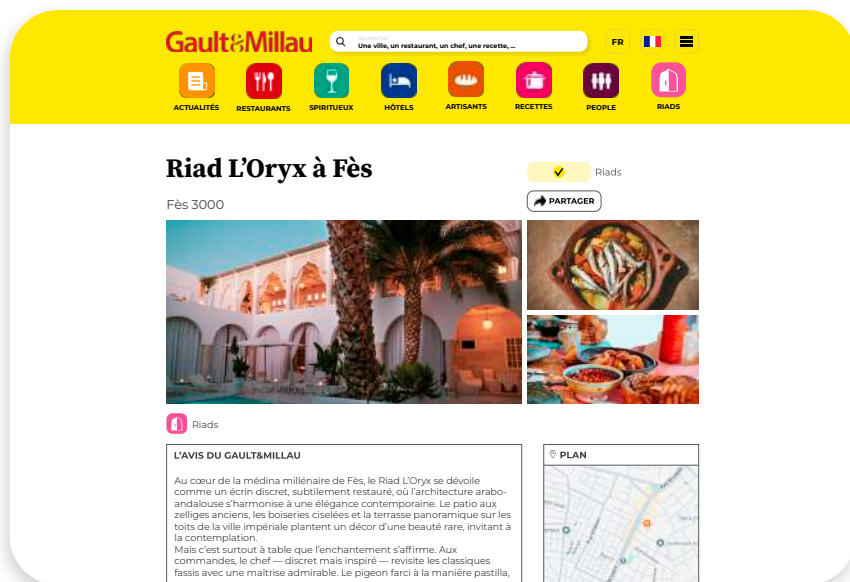
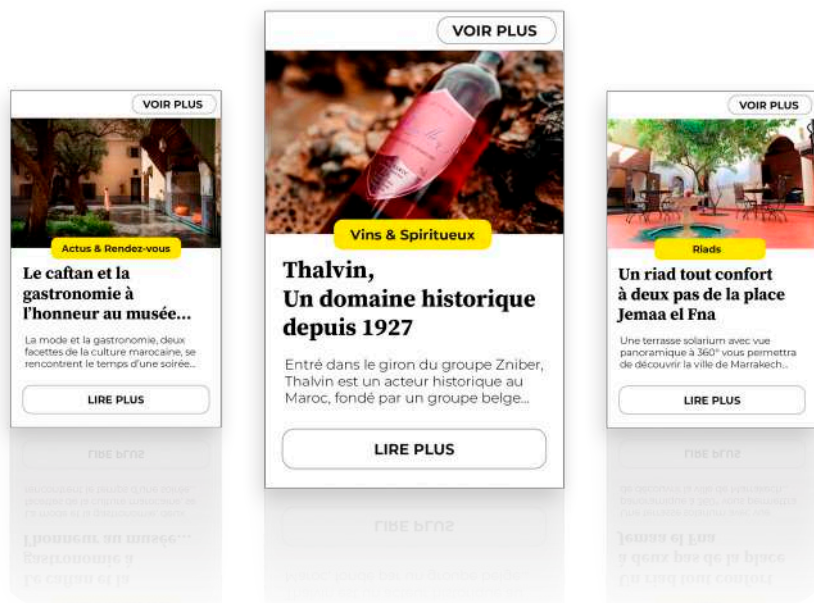
Grand Angles - 400K impressions en rotation générale **20 000 MAD**

Full Banner - 400K impressions en rotation générale **20 000 MAD**

**Couplage print + digital** **Contactez-nous**

**Moyenne mensuelle  
519K Visiteurs Uniques**

**Audience du site  
CSP+**



# SITE INTERNET

La plateforme digitale pour s'informer et se régaler

**COMMUNIQUEZ** auprès d'une cible qualifiée de CSP+

**BÉNÉFICIEZ** de différents formats de visibilité sur notre site

**ASSOCIEZ-VOUS** aux valeurs et à l'image de Gault&Millau

## PUBLIRÉDACTIONNEL

Rédaction de l'article et création de format pub

Espace dédié sur le site

**50 000 MAD**

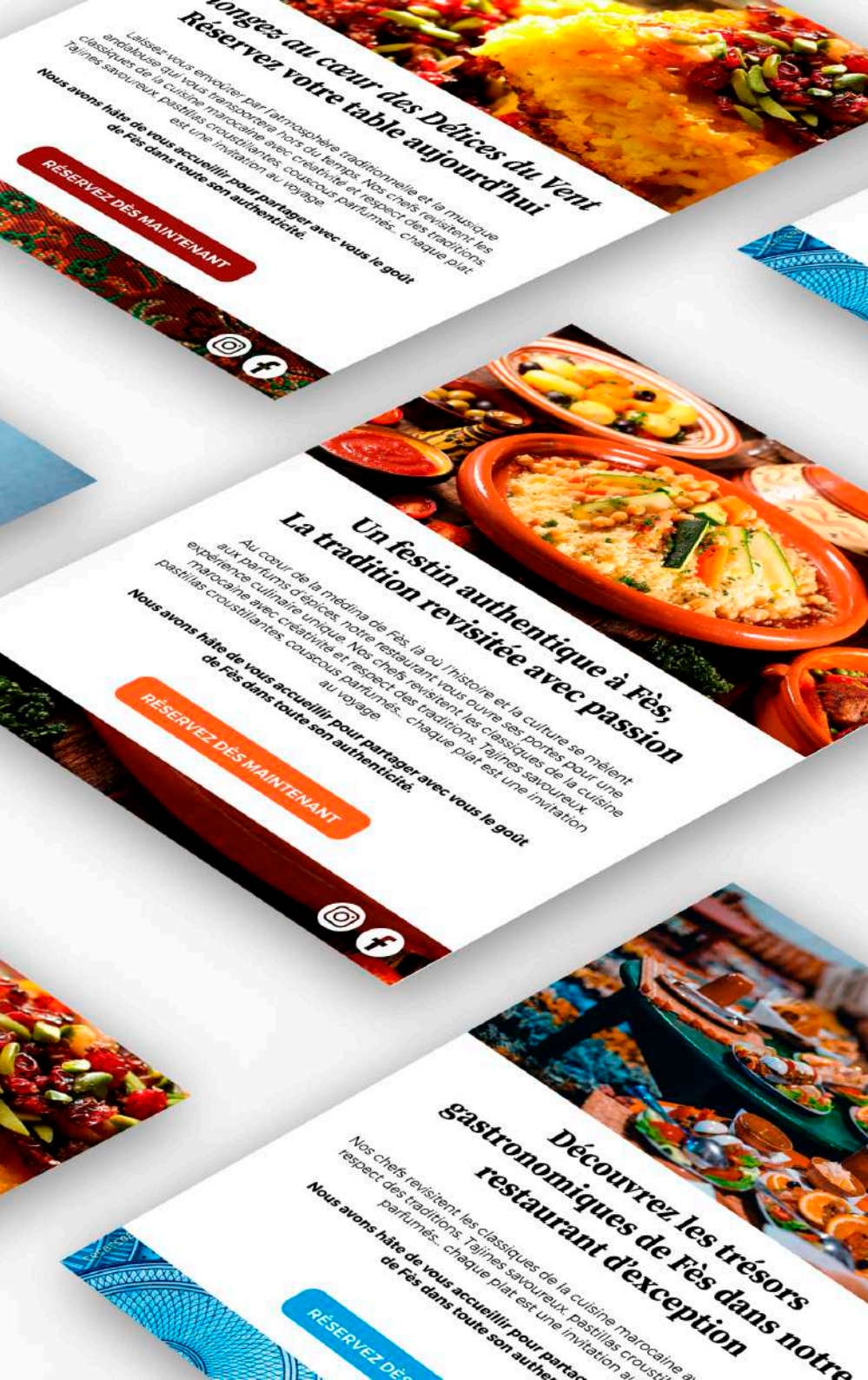
Relai en social media (publication organique IG et FB)

**Couplage print + digital**

**Contactez-nous**

**Moyenne mensuelle  
519K Visiteurs Uniques**

**Audience du site  
CSP+**



# NEWSLETTER

Un condensé de l'actualité du secteur chaque semaine

**CONVERTISSEZ** de nouveaux leads et prospects en clients

**DÉVELOPPEZ** votre notoriété en captant des contacts B2B qualifiés

**14K** destinataires

Taux d'ouverture moyen : **39%**

**ENVOI HEBDOMADAIRE**

Taux de clic moyen : **13%**

**NEWSLETTER**

Full Bannez - 1 envoi / 3 envois

**7 500 MA / 17 500 MA**

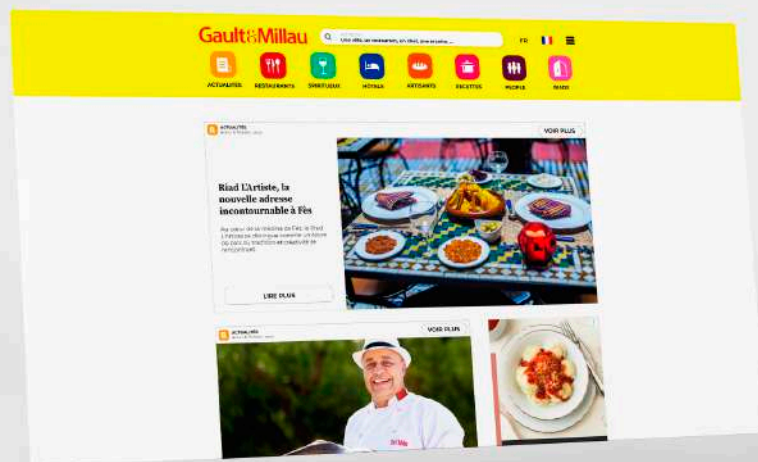
Publirédactionnel / emailing

**Contactez-nous**



# DÉCUPLEZ VOS CHANCES DE RENFORCER VOTRE NOTORIÉTÉ

Des supports éditoriaux **print** et **digitaux** pour maximiser votre **visibilité**  
auprès d'une **audience qualifiée** de **CSP+**





يَا كِبْرِيَا بِجَلَالَةِ الْمَلِكِ مُحَمَّدٍ السَّادِسِ بِصَرَفِ اللَّهِ

Gault & Millau Maroc adresse ses plus sincères remerciements à Sa Majesté le Roi Mohammed VI pour son engagement constant en faveur de la promotion du patrimoine culinaire et touristique du Royaume.

## CONTACT

Steve BERDAH

Président

Email : [sberdah@gaultmillau.ma](mailto:sberdah@gaultmillau.ma)

Tél : (+212)6.64.08.21.88

[www.gaultmillau.ma](http://www.gaultmillau.ma)

# Gault&Millau

81 BD MOULAY HASSAN I, 6ÈME ÉTAGE, CASABLANCA, MAROC