

MEDIADATEN 2024



MARIE CLAIRE,
das führende
FRAUENMAGAZIN!

ESPRIT UND STIL

Marie Claire Suisse ist die
100% schweizerische Version
für eine maximale Lesernähe.
Das Magazin baut eine enge Beziehung
zu seinen Leserinnen auf,
denn es spricht über ihren Alltag.

*Für Frauen von
Frauen – eine gemeinsame
feminine Vision.*

INHALT

Jeden Monat erscheinen die aktuellsten Trends, die besten Adressen, Ratschläge, eindruckliche Erlebnisberichte und spannende Reportagen.

LES CRÈMES DE NUIT RAFFERMISANTES

Par Catherine Pheule

RÉGULATEUR (1)
Avec des ingrédients naturels et bio, le Régulateur agit sur la régulation de la production de collagène et de l'élasticité de la peau. Il agit sur la régulation de la production de collagène et de l'élasticité de la peau. Il agit sur la régulation de la production de collagène et de l'élasticité de la peau.

LEGER (2)
Avec des ingrédients naturels et bio, le Léger agit sur la régulation de la production de collagène et de l'élasticité de la peau. Il agit sur la régulation de la production de collagène et de l'élasticité de la peau.

CALDAIE (3)
Avec des ingrédients naturels et bio, la Caldaie agit sur la régulation de la production de collagène et de l'élasticité de la peau. Il agit sur la régulation de la production de collagène et de l'élasticité de la peau.

ATELIER COSMÉTIQUES NATURELS
www.cosmetiquesnaturels.ch
www.ateliercosmetiquesnaturels.ch

SCHÖNHEIT

GESUNDHEIT

LA SPIRULINE
star des compléments alimentaire



Apparu il y a plus de trois milliards d'années, la spiruline est un microalgue microscopique surnommée « or vert » tant ses qualités nutritionnelles sont exceptionnelles. La bonne nouvelle, c'est qu'il existe une spiruline swiss made, produite et cultivée à Loney, dans le canton de Valais.

Par Méline Neuhaus

Dans la famille des compléments alimentaires, difficile de passer à côté de la spiruline. Elle serait même consommée dans l'espace par les astronautes grâce à sa teneur exceptionnelle en protéines, en vitamine A, en fer et en minéraux tels que le potassium, le calcium ou encore le sélénium. Fortifiant, détoxifiant et stimulant le système immunitaire, la spiruline se positionne comme le complément alimentaire qui compte bien révolutionner l'alimentation.

Une spiruline 100% suisse
À Loney, au cœur d'une serre de 1000 m² regroupant six bassins, la société Spiruline SwissMade SA produit et cultive chaque année environ 600 kilos de spiruline. La saison de culture s'étend généralement d'avril à septembre. Depuis sa fondation, l'entreprise connaît une évolution fulgurante, entre récolte de fonds via une campagne de financement participatif. L'installation fin 2017 à Loney et le fort développement de sa surface de production.

La raison de ce succès repose principalement sur le fait que Spiruline SwissMade SA répond aux nouveaux défis et besoins alimentaires de la société en apportant des solu-

tions saines pour améliorer le bien-être des consommateurs. « Nous cultivons et metons ainsi à disposition du marché une spiruline de qualité, éthique et responsable. A travers nos actions, nous souhaitons sensibiliser la population et participer à la prise de conscience d'un manger mieux », explique Wolfgang Sickenberg, associé et responsable de la communication et du marketing. L'entreprise est d'ailleurs labellisée Swiss Made et détient également le label Vaudois, la spiruline étant entièrement produite à Loney dans le Canton de Valais. « Nous sommes fiers de proposer un produit 100% naturel, 100% suisse et 100% bon pour le bien-être de nos consommateurs ».

Conseil de consommation
Pour une consommation journalière, la recommandation générale est de 3 à 5 grammes, soit l'équivalent d'une cuillère à café. Au goût léger, presque neutre, cet or vert peut s'allier avec un immense éventail d'aliments. Dans un verre d'eau, un jus de fruit, un breuvon ou même dans la salade, il n'y a aucune limite à la créativité. Le secret est de ne pas la cuire au risque de perdre les vertus de ses nutriments. Il est toutefois possible de la chauffer, en la déglacant sur un plat de pâtes par exemple.

OÙ SE PROCURER DE LA SPIRULINE SWISS MADE ?
Sur la boutique en ligne: www.spiruline.ch
Vente directe à la serre: lundi-vendredi: 11h-12h et 15h30-18h, samedi 8h-12h
Adresse: Route de Denges 27, 1027 Loney

CRÉATEURS SUISSES...

À la découverte d'artisans designers passionnés qui s'imposent sur la scène helvétique. Talents à suivre...
Par Catalina Kohli



DOUCES VIBRATIONS
Chloé, la fondatrice de Boëti, vous transporte à travers ses collections dans un univers doux et bohème-chic. Ses collections sont imprégnées des énergies positives et féériques d'Ébiza. Sac à main bohème, CHF 100,-... www.boeshop.ch



PIERRES PROTECTRICES
Terra Gemma est né de deux sœurs helvète-écossaises passionnées par les beaux bijoux. Leurs créations mêlent style bohème, chic et minimaliste et sont ornées de belles pierres semi-précieuses aux vertus protectrices. Bague en argent 925 plaquée or, ornée de pierres d'œil de tigre, CHF 70,-... www.terragemma.ch



STYLE MINIMALISTE ET FRAI
Shoppingtherapy est une marque suisse de sandales en cuir naturel qui sent bon le soleil. C'est au cours de ses nombreux voyages en terre grecque que la créatrice, Paula Kapellos, addict aux chaussures, se prend de passion pour l'artisanat local. Sandales « ikaria » en cuir véritable, CHF 139,-... www.shoppingtherapy.ch

MODE



BONNEUR À PORTER...
Jolly Jungle est avant tout une histoire de famille, puis c'est à travers des rencontres, des voyages, des pierres ou encore des matériaux que l'inspiration se trouve pour créer les collections limitées de bijoux, de vêtements et d'accessoires. Des pièces originales au look ethno-chic. Boucles « Malour », quartz rose et pointe de flèche, le porte-bonheur emblématique des amérindiens, CHF 49,-... www.jolly-jungle.com

Destinations secrètes

Abbas Saint-Paul de Venet Un resort prestigieux qui évoque tout à la fois la Fondation Maeght, Perret ou Chapel, Le Caire d'Abbas et son univers dans une nature intègre. 12 suites de villégiature au style raffiné. Au cœur de cet oasis s'étire le Domaine du Max de Pierre D' d'une beauté insolite avec de bassines préservées. Incomparable...
Par Hana Pflieger

Je suis TOUT
Après avoir été l'une ou l'autre maison, il est temps de se faire plaisir dans les grandes lignes. Pour qui souhaite un logement moderne et ouvert à la fois par rapport au quartier de Belpoort ou Nyon. Le Domaine du Max de Pierre contre les critères du bon vivant suisse qui vit en ville et aime la nature. Le tout, un lieu de vie où la fonction, un jardin méditerranéen et un paysage qui se voit dans une nature préservée, une maison et every on the scene, un lieu à l'heure de la fonction. What's new?

Luxeux et confidentiel
Construite par les architectes les plus réputés, authentiques et créatifs en matière de design, elle est conçue pour offrir un confort et un bien-être, une ambiance très particulière et à la fois moderne. Le chef d'œuvre de la Fondation Maeght, Perret ou Chapel, Le Caire d'Abbas et son univers dans une nature intègre. 12 suites de villégiature au style raffiné. Au cœur de cet oasis s'étire le Domaine du Max de Pierre D' d'une beauté insolite avec de bassines préservées. Incomparable...
Le tout, un lieu de vie où la fonction, un jardin méditerranéen et un paysage qui se voit dans une nature préservée, une maison et every on the scene, un lieu à l'heure de la fonction. What's new?

Plan de Provence
Puis que le soleil brille encore, le Domaine dispose de son propre hôtel de luxe avec piscine, tennis, court de tennis, club de golf et ses piscines en bordure. Une atmosphère agréable et un lieu de vie où la fonction, un jardin méditerranéen et un paysage qui se voit dans une nature préservée, une maison et every on the scene, un lieu à l'heure de la fonction. What's new?

Hôtel Domaine du Max de Pierre
2000 m de haut
2000 Saint-Paul de Venet
Tel. + 41 79 83 83 10 10
www.domainedumax.ch

REISEN GASTRONOMIE

DES BONS PLATS SANS SE RUINER

De chouettes repas pour 4 personnes extraits des +100 meilleures recettes de Jow-



DINDE ET CAROTTES RÔTIES

Pocher/rouir la dinde à 220°C. Éplucher 600 g de carottes fines et couper-les en deux dans le sens de la longueur. Placer les dans un plat à four, ajouter un filet d'huile d'olive, sel, poivre. Enfourner pour 25 min. Pendant ce temps, râper le zeste, puis presser 1 citron, ajouter un filet d'huile d'olive, sel, poivre. Mélanger les avec 1 œuf, 2 c.c. de garniture maigre, 2 c.c. de chapelure, le zeste de citron, sel et poivre. Former des petits tas de 40 g environ, appuyer avec la fourchette. Réchauffer dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 min. Déposer dans un plat à four, ajouter un filet d'huile d'olive, sel et poivre. Déposer dans un plat à four, ajouter un filet d'huile d'olive, sel et poivre. Déposer dans un plat à four, ajouter un filet d'huile d'olive, sel et poivre.

TAGLIATELLES AUX CREVETTES ET CHORIZO

Faites cuire 300 g de tagliatelles selon les instructions. Pendant ce temps, poêler 100 g de crevettes en coquilles en sautelles. Dans une poêle bien chaude, verser un filet d'huile d'olive et ajouter 250 g de petits pois frais surgelés. Faire cuire 10 min, en remuant souvent. Ajouter 300 g de crevettes cuites, le chorizo et mélange pendant 2 min. Incorporer le jus de citron. Saler, poivrer. Ajouter les pâtes dans la poêle, sel, poivre, mélange et un peu d'huile d'olive.

ŒUFS COCOTTE EPINARDS ET LARD

Pocher/rouir la dinde à 220°C. Dans un bol, mélanger 60 g de persennet râpé et 100 g de crème fraîche épaisse. Saler, poivrer. Enfourner en four préchauffé à 180°C pendant 10 min. Déposer dans un plat à four, ajouter un filet d'huile d'olive, sel et poivre. Déposer dans un plat à four, ajouter un filet d'huile d'olive, sel et poivre.

ŒUFS COCOTTE EPINARDS ET LARD

Pocher/rouir la dinde à 220°C. Dans un bol, mélanger 60 g de persennet râpé et 100 g de crème fraîche épaisse. Saler, poivrer. Enfourner en four préchauffé à 180°C pendant 10 min. Déposer dans un plat à four, ajouter un filet d'huile d'olive, sel et poivre. Déposer dans un plat à four, ajouter un filet d'huile d'olive, sel et poivre.

LESERSCHAFT

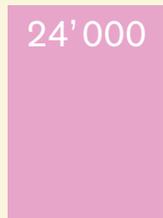
Marie Claire ERSTE MONATLICHE PREMIUMMARKE FÜR FRAUEN

marie claire 
(monatlich)



4,0

ELLE
(wöchentlich)



3,0

Leserschaft

Penetrationsatz

(Source: MACH Basic 2023-2)

marie claire 

Altersgruppe

14-34 Jahre	8'000
35-54 Jahre	11'000
55 Jahre und älter	11'000

Einkommen

< CHF 4000	4'000
CHF 4000-8000	12'000
> CHF 8000	14'000

Ausbildung

Grundschule	5'000
Berufsschule	14'000
Hochschule	11'000

Kanton

Genf	12'000
Waadt	12'000
Andere Kantone	6'000

LESERSCHAFT

Die Affinitäten unserer Leserinnen

	Kosmetik, Körperpflege, Schönheit	241		Lokale und regionale Themen	188
	Wohnen, Einrichtung, Möbel	233		Gesundheit, Ernährung	185
	Kunst und Kultur	226		Aus- und Weiterbildung	183
	Kleider und Mode	225		Gastronomie, essen, kochen	182
	Literatur, Philosophie	220		Familie und Paarbeziehung	182
	Psychologie	203		Umwelt	174
	Reisen	195		Tier und Natur	164

TERMINPLAN 2024

N°	ERSCHEINUNG	ERSCHEINUNGSDATUM	DRUCK MATERIAL SCHLUSS
857	JANUAR	Donnerstag, 4. Januar 2024	Freitag, 8. Dezember 2023
858	FEBRUAR	Freitag, 2. Februar 2024	Montag, 8. Januar 2024
859	MÄRZ	Freitag, 1. März 2024	Montag, 5. Februar 2024
860	APRIL	Mittwoch, 3. April 2024	Freitag, 8. März 2024
861	MAI	Mittwoch, 1. Mai 2024	Freitag, 5. April 2024
862	JUNI	Samstag, 1. Juni 2024	Freitag, 26. April 2024
863	JULI	Montag, 1. Juli 2024	Mittwoch, 29. Mai 2024
864	AUGUST	Freitag, 2. August 2024	Mittwoch, 3. Juli 2024
865	SEPTEMBER	Dienstag, 3. September 2024	Donnerstag, 8. August 2024
866	OKTOBER	Mittwoch, 2. Oktober 2024	Montag, 9. September 2024
867	NOVEMBER	Mittwoch, 6. November 2024	Montag, 14. Oktober 2024
868	DEZEMBER	Donnerstag, 5. Dezember 2024	Montag, 11. November 2024

TARIFE 2024

Zweites Cover der Schweizer Ausgabe:

9500.-

Auf Anfrage:

Tarife für Beilagen lose, geheftet oder geklebt

Wiederholungsrabatt:

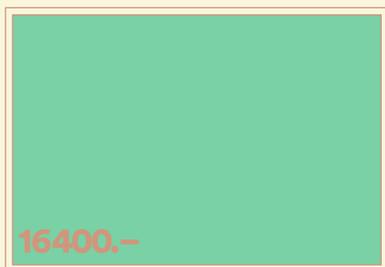
- 3 - mal = 5%
- 6 - mal = 10%
- 10 - mal = 15%

Beratungskommission: 15%

Nutzaufgabe:

15000 Exemplare

Alle Preise verstehen sich in CHF, exkl. MwSt.



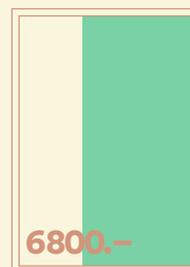
16400.-

2/1 Seite Doppelseite
430 x 270 mm
+ 5 mm Beschnitt



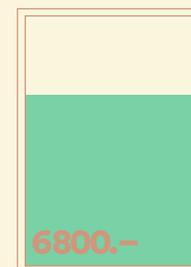
8200.-

1/1 Seite
215 x 270 mm
+ 5 mm Beschnitt



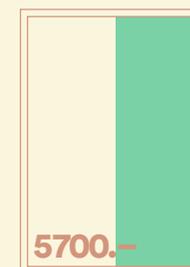
6800.-

2/3 Seite hoch
143 x 270 mm
+ 5 mm Beschnitt



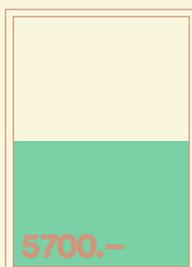
6800.-

2/3 Seite breit
215 x 180 mm
+ 5 mm Beschnitt



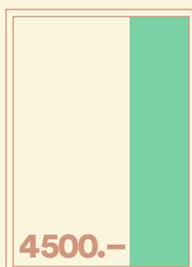
5700.-

1/2 Seite hoch
107 x 270 mm
+ 5 mm Beschnitt



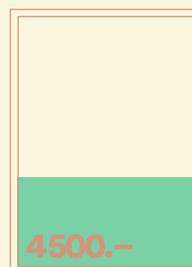
5700.-

1/2 Seite breit
215 x 135 mm
+ 5 mm Beschnitt



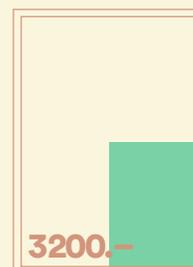
4500.-

1/3 Seite hoch
72 x 270 mm
+ 5 mm Beschnitt



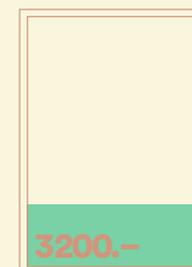
4500.-

1/3 Seite breit
215 x 90 mm
+ 5 mm Beschnitt



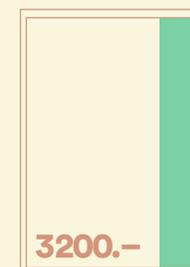
3200.-

1/4 Seite
107 x 135 mm
+ 5 mm Beschnitt



3200.-

1/4 Seite breit
215 x 67 mm
+ 5 mm Beschnitt



3200.-

1/4 Seite hoch
54 x 270 mm
+ 5 mm Beschnitt

PUBLI-REPORTAGE X MARIE CLAIRE SUISSE

MARIE CLAIRE SUISSE X CLINIQUE DE LA SOURCE

PUBLI-REPORTAGE

Comment s'est déroulé le suivi de votre grossesse au sein de la Clinique de La Source?

Je peux dire qu'il a véritablement été exceptionnel! Ce qui, particulièrement apprécié, et surtout plus en période de pandémie, c'est que les futurs papas étaient accueillis pour les échographies bien sûr, mais aussi pour tous les examens, entretiens et traitements. La Dre Clément-Wig et toujours près le temps de nous échanger les choses de ce que nous avons vécu. Au cours de ma grossesse, elle m'a amené un thrombopénie et un risque de pré-éclampsie. Ce fut un moment difficile, car je pensais que cela allait compromettre mes chances d'accoucher à la Clinique de La Source. Là encore, la docteure a été d'une écoute extraordinaire et m'a assurée que nous allions tout mettre en œuvre, avec les équipes d'ultra-sound et de sage-femmes, pour que je puisse accoucher à l'endroit que j'avais choisi et si possible par voie basse!

Maternité, pédiatrie, au cœur d'un réseau de soins, car celle-ci est dédiée aux femmes.
Le personnel soignant est au service de la femme enceinte, avec une présence de proximité dans les locaux, afin d'une meilleure prise en charge.

Justement, quel souvenir gardez-vous de votre accouchement?

Très positif, bien que cela ait été long! J'avais une semaine de retard et mes plaquettes se dégradaient de plus en plus, donc la décision a été prise de me provoquer, ce aussi pour éviter une césarienne d'office. C'est Sophie, une jeune sage-femme, qui est venue me rassurer avec beaucoup de douceur. Puis à midi, c'était parti! J'ai senti que nous formions une véritable équipe, la Dre Clément-Wig, les sage-femmes, mon mari, le personnel. Il y avait une telle cohésion, une telle écoute, le tout dans une atmosphère très calme... Cela m'a permis de me sentir forte. Céline, la sage-femme accoucheuse, a pu aussi me poser des aiguilles pour stimuler les poussées. Malgré quelques rebondissement, tout moi, j'ai vécu un accouchement tout à fait normal!

Qu'en pensez-vous, Dre Clément-Wig?

Je ne pourrais pas dire que ça a été un accouchement facile. Mais la relation de confiance que nous avons construite tout au long de la grossesse nous a permis d'aller jusqu'au bout de cet accouchement par voie basse d'une manière très positive. Je pense que ce lien a certainement aussi joué un rôle dans l'acceptation de certains gestes médicaux au moment de l'accouchement, qui peuvent être salvateurs mais mal vécus s'ils ne sont pas expliqués en amont. Je garde également un très bon souvenir de cet accouchement!

Dr Clément-Wig
Médecin spécialiste en gynécologie et obstétrique.
www.lasource.ch

NAISSANCE **Un lien pour la vie**

Surprise, joie, excitation... Le début d'une grossesse rime toujours avec une avalanche d'émotions. Et puis très vite, la question du choix de la maternité pointe aussi à l'horizon. Où vais-je accoucher pour me sentir pleinement en confiance? Pour Odaline, la réponse était déjà toute trouvée: ce sera la Clinique de La Source à Lausanne. Retour sur le parcours d'une jeune maman, accompagnée par sa médecin gynécologue.

Pourquoi avoir choisi la Clinique de La Source pour la naissance de votre enfant?

Tout d'abord pour la prise en charge, le suivi. Je souhaitais trouver un endroit où je puisse être suivie tout au long de ma grossesse, mais également pendant et après mon accouchement. La Clinique de La Source propose non seulement des soins de préparation à l'accouchement au sein de l'établissement, mais également un accompagnement pour les premiers soins et le libre choix du mode d'alimentation du bébé lors du séjour, ainsi qu'un suivi jusqu'à huit semaines après l'accouchement. Il y a aussi des séances d'ostéopathie, d'aromathérapie et d'acupuncture qui sont idéales pour prendre soin de soi et du bébé.

En quoi votre rencontre avec la Dre Clément-Wig a-t-elle été déterminante?

La Dre Clément-Wig m'avait été recommandée par mon ancienne gynécologue et j'ai tout de suite eu un très bon feeling. Enceinte durant la pandémie et très exposée de par mon métier d'hygiéniste dentaire, je craignais par exemple d'être arrêtée rapidement. Je suis quelqu'un de très actif et je souhaitais absolument continuer à travailler le plus longtemps possible. La Dre Clément-Wig a réellement su prendre en compte mes besoins et écouter ma sensibilité, tout en me garantissant un suivi de qualité. D'autre part, elle a su également intégrer pleinement le futur papa dans le suivi de ma grossesse. C'était aussi un point très important pour moi.

MARIE CLAIRE SUISSE X C&A

PUBLI-REPORTAGE

La mode côté JARDIN

À l'arrivée des beaux jours, C&A vous convie dans un jardin où imprimés floraux, matières naturelles et teintes vives rivalisent d'élégance et de féminité. La couleur phare? Le PINK, qui se décline avec grâce sur des blouses brodées ou par petites touches sur des jupes maxi - véritable tendance 2022. Une sélection Premium, composée principalement de pièces 100% coton que vous pourrez mixer à l'infini!

#wear the change

Blouse en C&A CHF 59,95
T-shirt avec motif floral C&A CHF 29,95
Jas de coupe slim en C&A CHF 129,95
Mini sac à bandoulière, C&A CHF 24,95
Robe imprimée à fleurs C&A CHF 79,95
Blouse imprimée à fleurs C&A CHF 59,95
Mini sac à bandoulière, C&A CHF 24,95

Disponible dans une sélection de magasins C&A et sur la boutique en ligne www.c-a.com

MARIE CLAIRE SUISSE X OONA

PUBLI-REPORTAGE

Un caviar qui se fête!

Pour fêter en beauté les 10 ans du caviar Oona, le designer et artiste Christa Riguzzi marie liberté des Alpes et ambiance tropicale de la Maison de Fulglen et lui crée un écran peilliant.

10 ANS ANNIVERSAIRE DE L'EXCEPTION

En cette année anniversaire, le design de Caviar est un feu d'artifice où se loge une perle rare: le caviar et l'art se mêlent à la perfection. Étant moi-même épicurienne, j'ai accueilli avec grand plaisir de concevoir cette édition Caviar, raconte Christa Riguzzi, ancienne Miss Suisse aujourd'hui artiste, à côté des robes haute couture pour la marque Lisbeth Egli et propose sa propre collection de bijoux et de chaussures. Pour cette édition spéciale, elle propose un design plein de vitalité: «Les couleurs diffusent de l'énergie, je me suis inspirée des éléments de la Maison tropicale tels que feu, la nature, les produits tropicaux, le soleil, les plantes et la positivité. Le jaune symbolise le soleil, le noir le caviar, le vert la végétation luxuriante, le bleu l'eau et le rose est un clin d'œil à la Suisse. Les ailes, enfin, représentent la liberté, comme un vol dans les Alpes suisses, bercées du caviar Oona».

personnelle à la série, en utilisant le tigre, base et symbole de son style de vie. L'édition zero, elle, est créée par le hockeyeur et artiste Kris Ray Blum qui explore l'interaction entre calme et espace.

10 ANS D'ANNIVERSAIRE DE L'EXCEPTION

Le caviar Oona est rare et précieux. Il est issu d'esturgeons élevés avec passion, patience et soin, dans une eau de source provenant des Alpes bernoises. Premier élevage suisse d'esturgeons sibériens et russes, il est abrité par la maison tropicale de Fulglen, site exceptionnel situé dans l'Oberland bernois. Là, 80000 esturgeons produisent à la tonne de caviar par an. Les poissons vivent dans des bassins alimentés par une eau de montagne pure et naturellement chaude, puisqu'elle jaillit à 9°C du massif du Litschberg. Cette eau magique contribue au caractère et à la saveur d'un caviar unique en son genre. Le tout rehausse par du sel suisse d'exception et garanti sans autre conservateur.

CAVIAR: UNE SAGA DE CRÉATIONS

2021 sera la huitième édition spéciale, toutes ont fait appel à des personnalités de renom. En 2014, la première création est confiée à la marque Portier/Boffo, de Thonon, et la boîte de caviar a habillé d'un suremballage cubique. La 2^e édition est signée Ted Kupa, il s'inspire de ses séjours en Russie et en Iran. En 2016, la 1^{re} édition est réalisée par l'artiste Ernst Opliger, qui enchante avec ses créations en papier désoxygéné. C'est ensuite le tour de Gregory Knie avec son slogan «Obald et Oona», il ouvre au caviar les portes de l'univers du cirque. En 2018, le rockeur Michaël Lucerne prête sa madone à Caviar pour un emballage très dynamique. L'année suivante, DJ Antoine apporte sa touche

WWW.OONA-CAVIAR.CH
WWW.TROPENHAUS-FULGLEN.CH

MARIE CLAIRE SUISSE X MANOR

NATIVE ADVERTISING

UNE TOUCHE DE «VERY PERY»

COULEUR DE L'ANNEE 2022

C'est l'automne et, on sait, la saison s'apprête à changer. La nouvelle collection Manor apporte des accents colorés. L'occasion parfaite de repenser notre garde-robe pour l'arrivée des premiers frimas. Place au traditionnel manteau matelassé, aux bottes, bottines et autres accessoires de saison.

pull à col rond en cachemire bio de Manor Women, CHF 159.-
Manteau matelassé en laine et duvet de Manor Women, CHF 299.-
Robe longue en laine de Manor Women, CHF 129.-
Bottes Chelsea de Manor Women, CHF 49,95
Bottines Chelsea de Manor Women, CHF 49,95
Bonnets en cachemire bio de Manor Women, CHF 69,95

Découvrez les nouvelles collections sur www.manorch.ch

Profiteren Sie von unserem Fachwissen und dem Talent unserer Journalisten

PREISE & KUNDENKONDITIONEN AUF ANFRAGE

ONLINE

WEBSITE

www.marieclaire.ch

Banner (970*250px - 728*90px - 300*250px)
Paid Post Digital

SOCIAL MEDIA

Instagram + Facebook (15k)

Paid Post Digital
Wettbewerb
Video

PREISE & KONDITIONEN AUF ANFRAGE



SO FINDEN SIE UNS

Herausgeber

MHD SA
Chemin du Bugnon 1
1803 Chardonne
mhd@mhdsa.ch
Tél.: +41 21 922 16 90

Websites

www.marieclaire.ch
www.mhdsa.ch

Werbung

Marc-Henri Debluë
mhd@marieclaire.ch
Mobile: +41 79 623 96 76

Dominique Breschan
db@marieclaire.ch
Mobile: +41 79 818 27 55