

THE COMMUTER

YOUR LOCAL IN-FLIGHT

KIT MEDIA 2021



ST BARTH COMMUTER **25** CELEBRATING YEARS ANNIVERSARY

OBJECTIF 2021 > 42 000 passagers/an transportés
(= trafic 2016)

70% ST MAARTEN (Juliana) -
20 % ST MARTIN (Grand Case)
10 % GUADELOUPE
3% Autres...

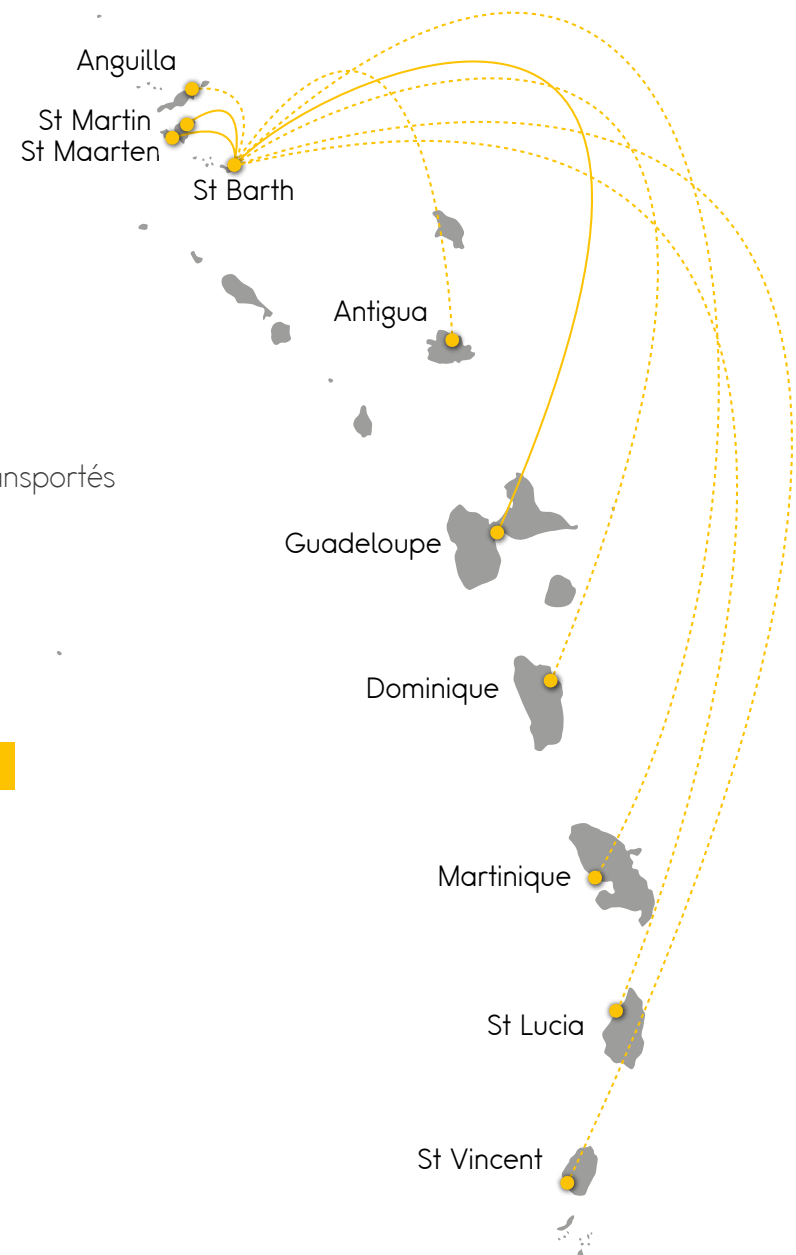
FLOTTE : 5 CESSNA C208B "Grand Caravan"

DESTINATIONS VOLS REGULIERS :

SAINT BARTH > ST MAARTEN (Juliana)
SAINT BARTH > ST MARTIN (Grand Case)
SAINT BARTH > GUADELOUPE

DESTINATIONS VOLS CHARTERS :

SAINT BARTH > ANTIGUA
SAINT BARTH > ANGUILLA
SAINT BARTH > MARTINIQUE
SAINT BARTH > SAINTE-LUCIE
SAINT BARTH > SAINT VINCENT
et 25 autres destinations...



THE COMMUTER

YOUR LOCAL IN-FLIGHT

PARUTIONS

#1 > 15 NOVEMBRE 15 MAI (bouclage le 1er novembre)

#2 > 25 DÉCEMBRE 2020 > 25 DÉCEMBRE 2021

TIRAGE : 5.000 exemplaires annuel

DISTRIBUTION : – A bord de la flotte ST BARTH COMMUTER
– Dans les Villas louées par SIBARTH en 2021
– Dans une trentaine de points de dépôts sur Saint-Barth :
(Hyper U – Village St Jean – Kiki é Mo – Papillon Ivre – Yummy
Resto le jardin – Boulangerie Choisy – Petite Colombe – Le bouchon
l'oasis – Caisse d'épargne – Human step – Fabienne Miot – La Collectivité
Aéroport de St Jean – SI BARTH – Toilette du carré d'Or – QG...)

FORMAT : A4 – 21cm Lx29,7cm H + 5mm de fond perdu
traits de coupe – 300 dpi – .pdf ou .jpg

EN PARTENARIAT AVEC

SIBARTH
BESPOKE VILLA RENTALS

THE COMMUTER

YOUR LOCAL IN-FLIGHT

LIGNE ÉDITORIALE :

Un magazine sur Saint-Barth,
pour (les amoureux de) Saint-Barth

- Reflet à la fois d'un ancrage territorial, du sentiment d'appartenance et des mobilités historiques propres à Saint-Barthélemy
- Volonté de montrer que les liens qu'entretient Saint-Barth avec son environnement immédiat – et ses visiteurs venus du monde entier – sont ceux d'échanges anciens, quotidiens et durables

THE COMMUTER

YOUR LOCAL IN-FLIGHT

TARIFS :

	Coût unitaire	
	€	\$
Pleine page simple intérieur	2 080 € HT	2 370 \$
Pleine page face édito et sommaire	2 400 € HT	2 730 \$
2 ^{ème} et 3 ^{ème} de couverture	2 880 € HT	3 300 \$
4 ^{ème} de couverture	3 360 € HT	3 828 \$
Double page	3 600 € HT	4 100 \$
Double d'ouverture de magazine	3 760 € HT	4 275 \$

RUBRIQUES (À TITRE INDICATIF) :

Première classe / *First class*

- A l'honneur / *In the Spotlight*
 - > Sujet de couverture (événement, interview...)
- Portrait de voisinage / *Meet your Neighbor*
 - > Rencontre avec un membre de la communauté de l'île (témoignage, parcours, hommage...)
- Tour d'îles / *Island-hopping*
 - > Tableau d'une destination desservie par la compagnie (notamment en charter)
- Récits de Ouanalao / *Tales of Ouanalao*
 - > Présentation d'un pan de l'histoire locale
- Secrets de Saint-Barth / *Secrets of St. Barts*
 - > Découverte d'une facette ou anecdote méconnue de l'île

Statut de vol / *Flight status*

- Quoi de neuf sur le caillou ? / *What's New on the Rock?*
 - > Nouveautés récentes ou à venir, tous domaines confondus
- Cap sur la mode / *Fashion Everything*
 - > Actualités du secteur local (marques, événements, mannequins, photographes...)
- Initiatives locales / *Local Instigators*
 - > Valorisation de projets innovants ou singuliers, portés localement
- Le Vert et le Bleu / *The Green & the Blue*
 - > Préservation environnementale à Saint Barth : problématiques et projets
- Le coin affaires / *The Business Corner*
 - > Actualités économiques, entrepreneuriales et sectorielles

Carte d'embarquement / *Boarding pass*

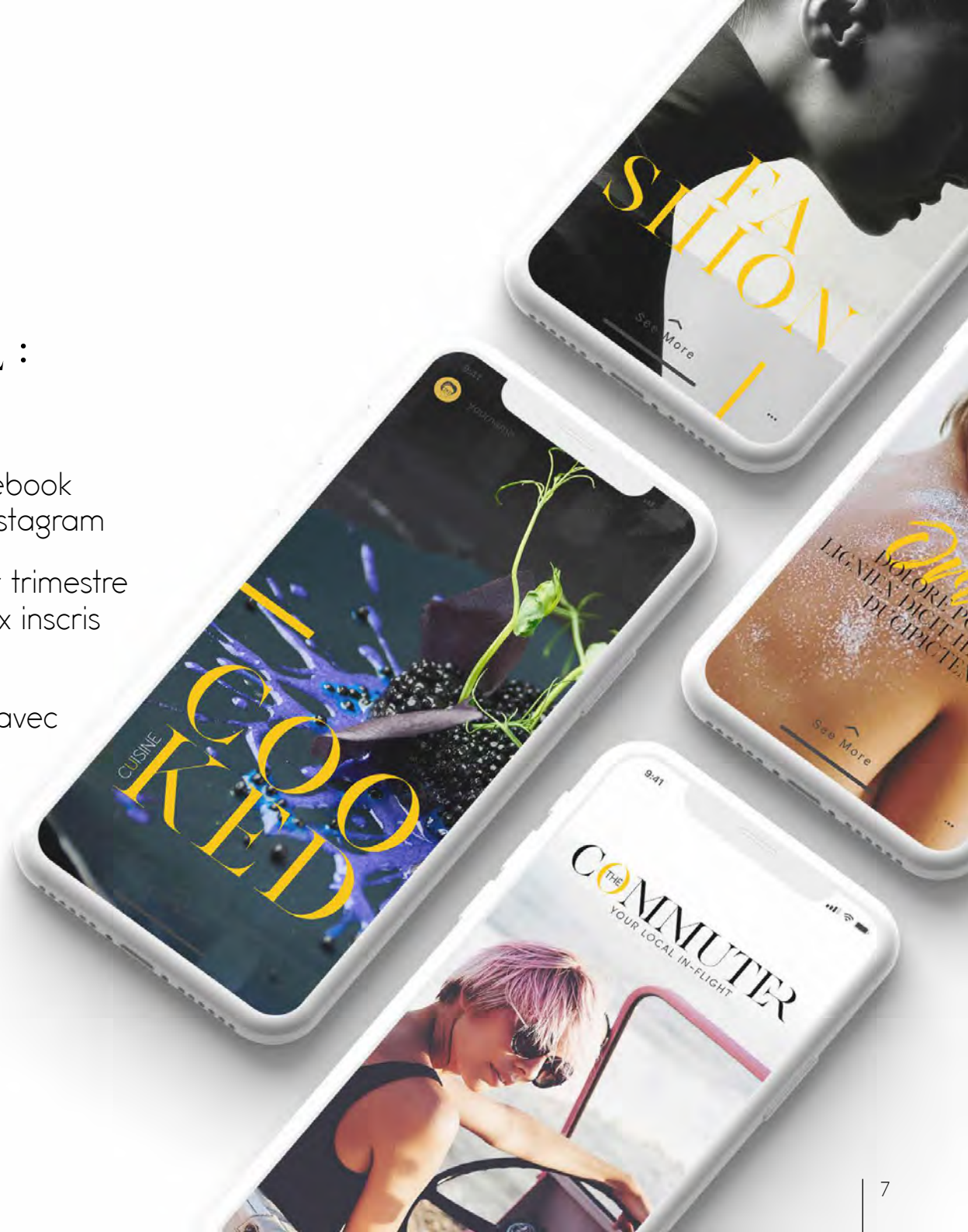
- Plaisirs du palais / *Eats and Treats*
 - > Visite thématique des tables de l'île (tradition, spécialités...)
- Hôtellerie à la carte / *Hospitality on Demand*
 - > Aperçu thématique de l'offre hôtelière (services, emplacements, accès...)
- Sport à gogo / *Sports Galore*
 - > Manifestations et activités sportives, à terre comme en mer
- En plein air / *Outdoors Living*
 - > Suggestions d'activités en extérieur (ballades, excursions...)
- Art de vivre / *Life-styling*
 - > Idées bien-être, entre activités et offre de services

Plan de vol / *Flight schedule*

- Le Commuter au rapport / *The Commuter Brief*
 - > Actualités de la compagnie, passées et à venir
- En coulisses / *Behind the Scenes*
 - > Entretien avec un membre de la compagnie
- Agenda illustré
 - > Programme de la saison à venir, illustré de photos des événements passés
- Infos compagnie
 - > Offre de services, numéros utiles, etc
- Carte réseau
 - > Régulier + Charter

LE RELAIS DIGITAL :

- Un compte Facebook et un compte instagram
- 1 newsletter par trimestre envoyée aux pax inscrits (RGPD)
- Un site internet avec les parutions et le kit media



« THE COMMUTER »



« THE COMMUTER »



ISLAND HOPPING TOUR D'ÎLES

Elusive ANGUILLA

INSAISSABLE ANGUILLA

Author: F. Adjour
Patrick Stanier

Photos
Courtesy of the Anguilla Tourist Board

Anguilla is one of the most northerly of the Leeward Islands. Preferred from mainstream tourism, it is fast becoming one of the Caribbean's preferred hideaways and an alternative to seemingly more glamorous destinations.

Anguilla est une des îles les plus septentrionales des Petites Antilles, ignorée par le tourisme de masse, elle devient rapidement une des destinations préférées de la Caraïbe et une alternative à des destinations à priori plus prestigieuses.

The Caribbean's best kept secret

Anguilla remains one of the many diversity with a blend of West Indian, African, French, and British cooking traditions. If you are a foodie, in July and August, the annual Summer Festival brings the island's musical stages, food booths, and traditional sailboat racing (Grand Prix Accorimontations). On Anguilla, leisurely feeling a mix of luxury and la boutique hotels or apartments are magic of the beach is never far away. Sandy beaches are easily accessible, with pristine water ideal for swimming or snorkeling. Northwesterly trade winds blow most of the year, creating perfect conditions for sailing, kite and windsurfing. If you feel adventurous, offshore, beautiful reefs, and bird sanctuaries - are only a short boat ride away. Further from the shore, rugged landscapes offer plenty of activities such as hiking and biking. To mention tennis or golf. A golfer's paradise.

Un secret bien gardé

Anguilla demeure un des secrets africains, français et britanniques. Si vous êtes de passage en juillet et août, ne manquez pas le Festival d'été (Summer Festival) : parades, concerts, autres régimes de valeurs traditionnelles et autres régimes de valeurs traditionnelles. L'embellissement sur Anguilla est une entreprise de luxe et de tranquillité. La plage de la plage persiste. Les villages, la mer, les plages et les plages sont facilement accessibles. Les plages de nord-est sont idéales pour la navigation, les plages de sud-est pour la navigation, les plages de sud-est pour la navigation. Si vous voulez sentir l'air et le vent, les îlots isolés sont idéaux pour la navigation. Pour ceux qui préfèrent la tranquillité, les îlots isolés sont idéaux pour la navigation. Pour ceux qui préfèrent la tranquillité, les îlots isolés sont idéaux pour la navigation.

THE COMMUTER

ISLAND HOPPING TOUR D'ÎLES



A DIFFERENT LENS
CHANGEMENT D'OPTIQUE

Capricieuse:
A PHOTOGRAPHIC
NOVEL OF LOVE
AT FIRST SIGHT

LA CAPRICIEUSE :
ROMAN PHOTOGRAPHIQUE
D'UN COUP DE FOUDRE



Quirky, decidedly marked by the casualness we so love to live by, "La Capricieuse" is the photographic story of a cheeky love for the island of St. Barth and the laid-back lifestyle it nurtures. Quite in contrast with the world's overall frenzy... Take a look.

Décadent, résolument empreinte de cette légèreté dont raffolent nos quotidiens, "La Capricieuse" se veut le récit tout en images d'un amour taquin pour l'île de saint-Barthélemy - et de la douceur de vivre qui s'y cultive, à contre-courant des frenésies envahissantes... Découverte.

Auteur : Juliette
Sally Slay

Author / Autorin
Sally Stainer

Photos
Carolina Cappo

Press inquiries -
Attachée de presse /
Mouna Nouda
+590 (0)690 183 888
lacc@nclusestb@gmail.com

[illegible]

« THE COMMUTER »



EATS & TREATS
PLAISIRS DU PAIS

Philippe Tayac ARCHITECT OF FLAVORS AND EMOTIONS

PHILIPPE TAYAC,
ARCHITECTE DE SAVEURS ET D'ÉMOTIONS



His trade is the reflection of a meticulous character and way of being, echoing caramel flans and other Sunday treats prepared by his mother. Meet Philippe Tayac, the impressive head pastry chef of Cheval Blanc St-Barth Isle de France.

“It is more of a passion than a job.” And yet, Philippe Tayac’s journey – shopping star of the pastry scene who will be overseeing, this year, a team of 10 – is as dreamy as his sophisticated creations. After debuting with the Neige de la Mer in Bora Bora, Eden Rock in Saint-Jean and Château Courchevel in Courchevel, his return to St. Barth last season has been driven by projects and perspectives.

The Commuter – What are your favorite products to work with here?
Philippe Tayac – I really love coconut. By the way, a little sneak peek: for the opening of the restaurant La Cabane, we will introduce the Bora-Bora (Editor’s note: La Cabane is a really famous dessert Paris-Brest). Featuring a coconut and cashew cream, it’s a really the product I’ve been fond of ever since landing in Bora-Bora. There are plenty of products that connect me to the Mediterranean: hazelnuts from France, and lemon from Menton. They combine well. And then, when it comes to pastries, the truth is there are plenty of gluten-free desserts. I try to do a lot of things aimed at our American clients, who are very fond of this kind of products.

The Commuter – How do you prepare for the season, typically?
Philippe Tayac – Every day there are tests, experiments. Which we taste, and revamp. We try to change it two or three times throughout the year. The year is the second restaurant which will be inaugurated, we will have a point of

EATS & TREATS / PLAISIRS DU PAIS
Interview by / Interview réalisée par
Sally Stalder
Photo
Yusuf

Son métier se veut le reflet d'un caractère minutieux et d'une façon d'être. L'écho des flans au caramel et autres douceurs dominicales préparées par sa maman. Rencontre avec le maître pâtissier du Cheval Blanc St-Barth Isle de France.

“C’est plus une passion qu’un métier”. Et pourtant, le parcours de Philippe Tayac, 30 ans, est aussi celui d’un chef de cuisine. Après avoir travaillé au Neige de la Mer à Bora-Bora, au Château Courchevel à Courchevel, au St-Jean à Saint-Jean, au Eden Rock à Saint-Jean, il revient à St-Barth. Cette fois-ci, pour ouvrir le restaurant La Cabane. Tayac est un passionné de pâtisserie, et son retour à St-Barth est motivé par des projets et perspectives en tous points ambitieux.

The Commuter – Quels sont vos produits de prédilection, ici ?
Philippe Tayac – Le coco, j’aime beaucoup. Par exemple, pour l’ouverture du restaurant La Cabane, on aura un Paris-Brest Bora-Bora (NDLR : version revisité du célèbre Paris-Brest). Avec une mousse de chocolat et de noix de coco. C’est un produit que j’aime beaucoup. Et c’est aussi un produit qui me rappelle Bora-Bora. La Cabane, c’est un restaurant qui va être très différent de La Cabane. C’est un restaurant qui va être très différent de La Cabane. C’est un restaurant qui va être très différent de La Cabane.

produits. On va faire des choses qui ont été faites ailleurs, mais qui ont été faites différemment.

introducing Casa St Barth, reloaded! With a new concept, likely to convert occasional visitors into total regulars, this staple in Gustavia's gastronomic life is more than ever ready to guarantee you an exceptional experience that you will have trouble living without...

[illegible]

...the transition into party mode materializes
...available in the lounge area, as well as sit-
...the restaurant and nightclub areas.
...which will undoubtedly be all-
...the dream come true of any
...feeling of exclusivity provided to
...Coca Di Barth, (visited)

...provident to
...added re
Cava St Barths, revisited

WINTER 2011

CASA ST BARTH a fait peau neuve ! Avec un concept inédit à même de convertir les visiteurs occasionnels en habitués, ce lieu incontournable de la vie gastronomique et nocturne que Gustavia vous réserve, plus que jamais, une expérience exceptionnelle dont vous saurez difficilement vous passer.

Sa réouverture le 31 octobre 2016 aura lieu : l'histoire d'un restaurant qui a tout pour séduire et satisfaire les fins gourmets, l'hospitalité d'une équipe passionnée, la célébration d'un anniversaire remarquable.

[illegible][illegible]

« THE COMMUTER »



« THE COMMUTER »



“THE C



« THE COMMUTER »



THE AIRLINE
LA COMPAGNIE



St Barth
COMMUTER
NETWORK

CARTE RÉSEAU
ST BARTH COMMUTER

INDEX

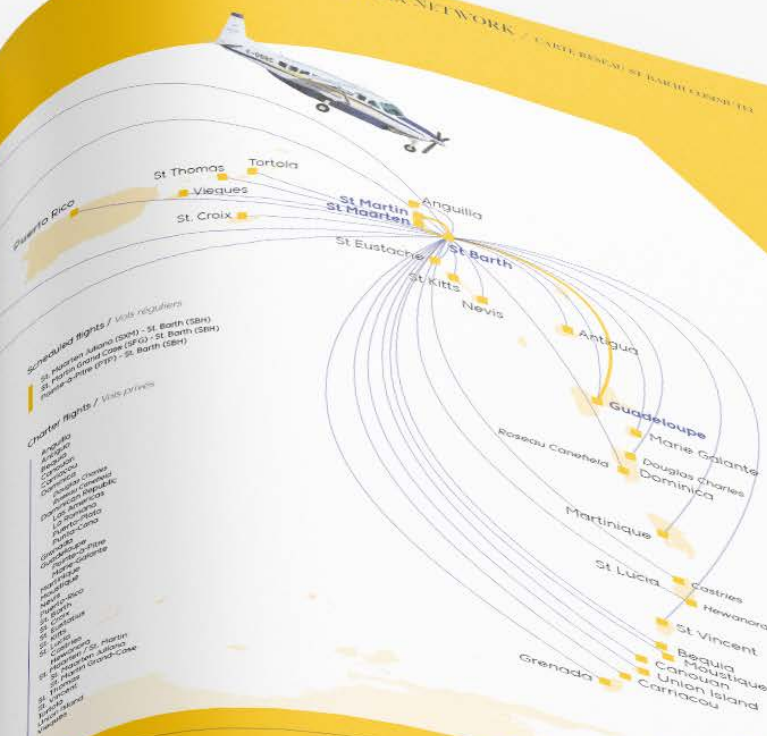
FLEET
St Barth Commuter operates
5 CESSNA C208B - "Grand Caravan",
manufactured in 2009, 2010, 2012 and 2017.

FLOTTE

FLOTTE
La flotte de St Barth Commuter se compose de
5 CESSNA C208B - "Grand Caravan"
produits en 2009, 2010, 2012 et 2017.

ST BARTH COMMUTER

www.stbarthcommuter.com



CONTACTS

Mathieu AUDIGIER

C/o Editions Ante Insulæ

redaction@anteinsulæ.fr

+590 (0)690 747 777

Agnès MONLOUIS-FÉLICITÉ

Rédactrice en chef

amf@anteinsulæ.fr

+596 (0)696 440 763

Editions Ante Insulæ

Carrefour Les 4 Chemins – Marigot

97133 Saint-Barthélemy

www.anteinsulæ.fr