VERY GOOD FOOD

MEDIAOBS

MEDIAOBS

13 familles de marques media à forte personnalité,
influentes, spécifiques, repères dans leurs univers

25 ÉDITEURS ÉCRIVENT LEUR HISTOIRE AVEC NOUS

MODE/FÉMININ/LUXE
L'Officiel
L'Officiel Hommes
Jalouse
La Revue des Montres

BUSINESS
Challenges

CULTURE
Première
Illimité
Polka
Photo
Lire Magazine Littéraire

MUSIQUE
Magic
Opéra Magazine
Classica

ÉVASION
Grands Reportages
A/R Magazine
L'Officiel Voyage
Trek
Yachting Classique

BIEN-ÊTRE ET SANTÉ
Saveurs Green
Yoga Journal
Méditation

HISTOIRE/SOCIÉTÉ
Historia
L'Histoire
Raids
L'Essor
Militaria
Raids Aviation
Charge Utile
GBM
SteelMasters
WingMasters

TREND SETTER ET SOCIÉTÉ
Têtu
Causette

INVESTIGATION
Le Nouveau Détective
Réponse à tout
Horoscope
Suspect

ART/DESIGN
Arts Magazine
Grande Galerie
L'Officiel Art

DÉCORATION STYLE DE VIE
Viva Déco
Esprit d'ici

SCIENCES ENVIRONNEMENT
Sciences et Avenir
#Sciences / Sciences et Avenir
La Recherche

GASTRONOMIE
Marmiton
Saveurs
Saveurs Simplissime
Fou de Pâtisserie
Thermomix et moi
Papillote
Saveurs Thermomix
Yam
Fou de Cuisine

LES FRANÇAIS ET LA CUISINE

HABITUDES COMPORTEMENTALES

LA FOOD RÉVOLUTION

NOS MARQUES MEDIA

NOTRE EXPERTISE FOOD CONTENT

MEDIAOBS

LES FRANÇAIS ET LA CUISINE

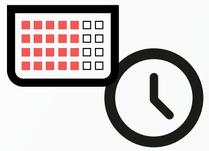
LA FRANCE, UN PAYS DE CUISINIERS

65%
de français cuisinent tous les jours

MAIS LES FRANÇAIS ONT PEU DE TEMPS À Y CONSACRER
À CAUSE DU RYTHME EFFRÉNÉ DE LA SEMAINE...

41%
cuisinent entre 15 et 30 min

42%
cuisinent entre 30 et 60 min



Sources : Sondage Laboratoire des tendances mené sur Marmiton. Enquête Marmiton – Cooking Lab 2018

LES FRANÇAIS ET LA CUISINE

… ILS SE RATTRAPENT LE WEEK-END

45%
cuisinent entre
30 et 60 min

32%
cuisinent entre
1 et 2 heures

15%
cuisinent entre
15 et 30 min

SAVOIR BIEN CUISINER EST DENENU UN AUTHENTIQUE PLAISIR

- Le plaisir de découvrir **de nouveaux produits, de nouvelles recettes** avec leurs traditions et leurs histoires qui se transmettent **de génération en génération**

- **Le plaisir de réaliser soi-même** pour les siens est **un bonheur palpable**, recherché et reconnu

Sources : Sondage Laboratoire des tendances mené sur Marmiton. Enquête Marmiton – Cooking Lab 2018

UNE FORTE DEMANDE

DES FRANÇAIS CURIEUX DE S'AMÉLIORER

51%
sont satisfaits de leur niveau mais estiment avoir des progrès à faire dans certains domaines

26%
sont encore plus exigeants et estiment réussir certains plats mais avoir encore beaucoup à apprendre.

MAIS QUI ONT BESOIN D'ÊTRE ACCOMPAGNÉS ET INSPIRÉS

28%
souhaitent varier leur cuisine mais n'ont pas d'idées

24%
estiment ne pas avoir l'expérience suffisante

Sources : Sondage Laboratoire des tendances mené sur Marmiton. Enquête Marmiton – Cooking Lab 2018

L'ALIMENTATION PREND UNE NOUVELLE DIMENSION ET CHANGE DE STATUT

VISIBILITÉ GRANDISSANTE DE LA CUISINE

- **Des modes et des tendances renouvelées :** Fooding, bistronomie, street-food, végan…
- **Les Chefs : Rock Stars** de la scène culinaire
- **La Télé Réalité Gastronomique omniprésente**
- L'édition culinaire au Top : **La Librairie Gourmande**, …

NOUVELLES PRATIQUES ALIMENTAIRES VERS LE MIEUX-MANGER

- **Envie de naturalité,** de produits frais, de « fait maison ».
- **Mieux manger au quotidien** sans abandonner le plaisir
- **Sens des Responsabilités :** Locavore, Bio, durable, équitable, green, solidaire
- **Vigilance Santé :** vs allergies, pesticides, OGM, additifs

72% **des français considèrent que cuisiner est un réel plaisir**

10 MARQUES MEDIA EMBLÉMATIQUES AUTOUR DES NOUVELLES ATTITUDES CULINAIRES

10 VISIONS COMPLÉMENTAIRES

CONTENUS • PROFILS • PUISSANCE

FONCTION

- Donner envie de cuisiner
- Convaincre d'adopter de nouveaux comportements alimentaires
- Déclencher des achats produits liés à la cuisine
- La prise en compte d'une gastronomie attentive au goût mais aussi aux nouvelles règles du confort food

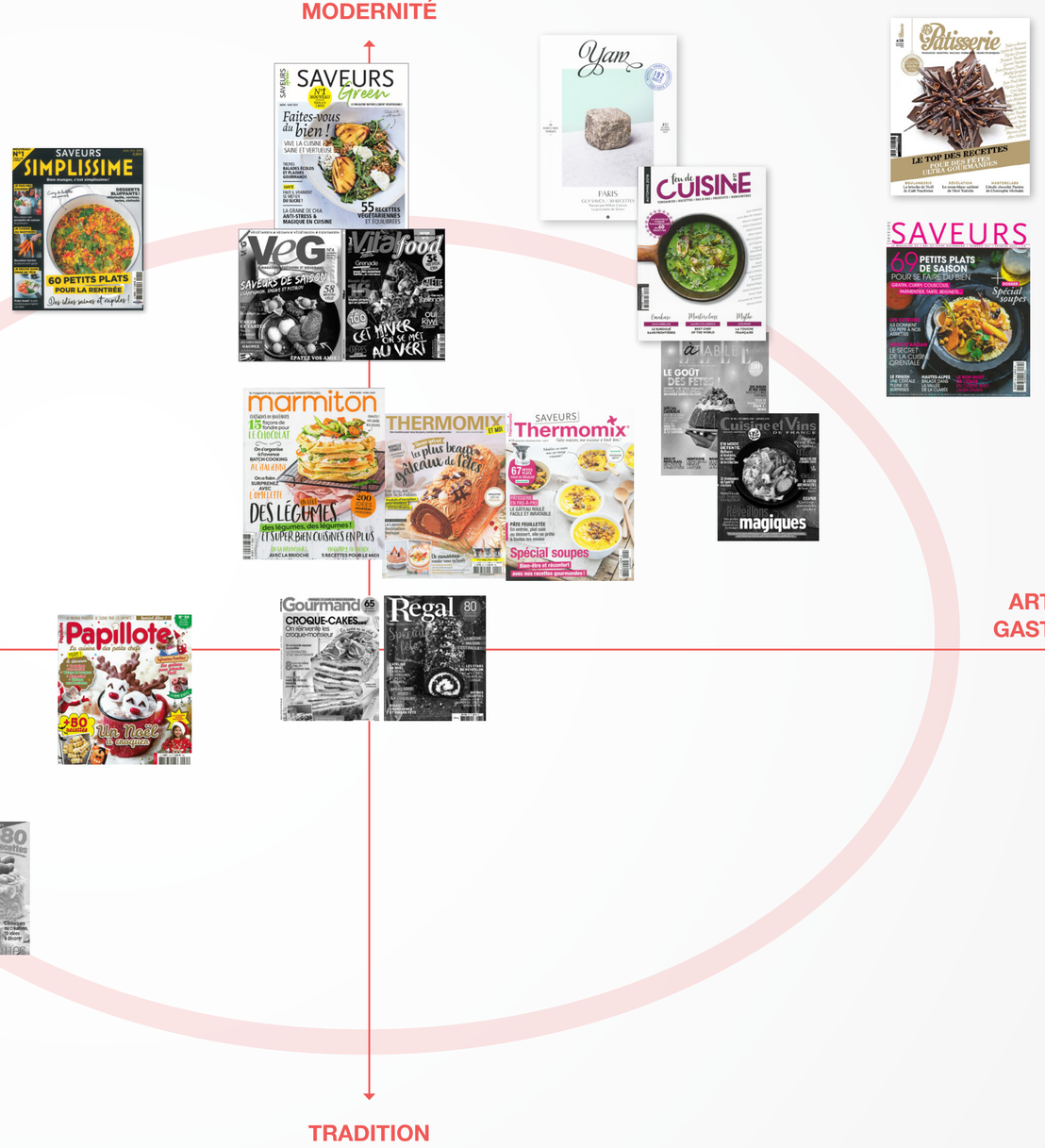
POSITIONNEMENT DES TITRES

MODERNITÉ

TRADITION

UTILE
CONSOMMATION

ART DE VIVRE
GASTRONOMIE



LE BONHEUR EST FAIT MAISON DE MARMITON.ORG… À MARMITON MAGAZINE

CONCEPT

Cuisiner rend heureux !

PROMESSE ÉDITORIALE

L'offre éditoriale de Marmiton fait rimer cuisine avec plaisir, générosité et gourmandise.
Un contrat de lecture fort, un magazine contemporain, agréable à lire et moderne.
On s'informe, on achète, on s'organise, on cuisine, on s'engage.

CONTENU

Des recettes, des astuces plus gourmandes les unes que les autres

- **On achète malin** autour d'une thématique et d'un produit de saison (soupes, cuisine de bistrot, tomates, fruits d'été…) de l'entrée au dessert !
- **On s'organise en cuisine** batch cooking, shopping : nouveautés en GMS, recettes avec le chef Yoni Saada, 10 basiques à avoir dans son congélateur, 4 menus, une liste de courses
- **Dossier recettes** un thème leader : légumes, apéro, …
- **On nourrit sa tribu** tout pour se régaler en famille ;
- **On s'y met maintenant** l'actu food **tendance green**
- **On découvre sans bouger de chez soi** inspirations culinaires à travers le monde
- **Une place pour le dessert** parce que la gourmandise est essentielle…

…et 1001 autres petites choses qu'on vous invite à découvrir au fil des pages...

marmiton

CIBLE

Femmes, 25-49 ans

Actifs, Foyer AB

Eco-responsables

Épicuriens

Foodistas

ATOUTS : DES PERFORMANCES «RECORD»

- **Une des plus grandes réussites Print**
- **3e marque** magazine française
- **N°1 en audience** et ventes kiosques de la presse cuisine
- **Plébiscité et récompensé** par la profession
  Prix Trophée Magazines Maison de la Presse 2018
  Prix Relay des Magazines de l'Année 2016

Brand	dont Print	dont Digital	dont Exclusifs Print	dont Exclusifs Digital	dont Communs
Marmiton	22400	4379	20668	1732	18021	2647

LES PLUS

Générationnel • Communautaire • Pratique • Coach • Généreux

EN CHIFFRES

24,4 millions de lecteurs
(ACPM ONE NEXT GLOBAL 2020/2)

5,6 millions lecteurs Print
(ACPM ONE 2017)

105 643 exemplaires
(ACPM DSH 2019)

6 numéros / an + 1 HS

UN ÉCOSYSTÈME DE COMMUNICATION

LE MAGAZINE RÉFÉRENT HAUT DE GAMME DE L'ART DE VIVRE GOURMAND

CONCEPT

Propose dans chaque numéro un voyage gastronomique, à la découverte de goûts, d'alliances créatives inspirées d'ici et d'ailleurs.

Suggère une cuisine gourmande, inventive, accessible, adaptée à chaque occasion pour les passionnés de plaisirs gourmands.

Suscite l'envie d'essayer, le bonheur de réussir et le plaisir de partager.

POSITIONNEMENT

Beau : Un stylisme culinaire qui met l'eau à la bouche et qui donne envie de réaliser les recettes proposées.

Simple : Des produits du marché, des recettes abordables, savoureuses et faciles à réaliser.

Moderne : Une gastronomie inventive sans excès de snobisme, qui associe tradition et créativité.

Gourmand : Le goût avant tout, des escapades gastronomiques, des rendez-vous de chefs, la découverte en France et dans le monde de mets et de vins.

CONTENU

4 Grandes parties

- **Amuses bouches :** Cuisine et Tendances, Sur le feu, les Mots de la faim, Chez mon Caviste, Casseroles Solidaires
- **Cuisiner :** Chez mon Boucher • Gourmet • Simplement bon
- **Recevoir :** Variations gourmandes/Menus de saison • Cours de pâtisserie • Portrait de Chef
- **Voyager :** Patrimoine français et international avec une sélection des meilleures adresses où se régaler

SAVEURS

CIBLE

35-54 ans | Urbains | CSP+ | Actifs | Voyageurs | Épicuriens

ATOUTS

- **Un positionnement unique dans son marché** une gastronomie moderne sans excès de snobisme
- **Un traitement éditorial qualitatif,** une référence sur l'univers de la gastronomie
- **Un lectorat csp+**,consom-acteur des produits haut de gamme et épicuriens

LES PLUS

Une application mobile : + de 3000 recettes à télécharger
Des livres de recettes en partenariat avec Hachette,
Des évènements : « de la cagette à l'assiette »

EN CHIFFRES

197 000 lecteurs

49 637 exemplaires
(ACPM OJD 2019)

9 numéros / an
+ 3 HS + 2 Best-of

SAVEURS Thermomix

FAIT MAISON…
MA CUISINE A TOUT BON !

CONCEPT

L'association de l'élégance et de l'efficacité.

Saveurs Thermomix est né de l'association de Saveurs et Thermomix qui ont mis en commun leurs savoir-faire complémentaires.

CONTENU

Plus de 70 recettes inédites, des conseils d'utilisation, des tours de main, des bancs d'essais, des sélections de produits, des recettes filmées, etc.

4 grandes parties

- **Sur les étals** : Fruits et légumes de saison • Chez mon boucher
- **Dans les rayons** : L'Epicerie • Coté forme • Epices
- **En cuisine** : Ustensiles • Leçons filmées • Pâtisserie
- **A table** : Mon thermomix en 3 menus • Fromage
  La recette bluffante • Voyager

CIBLE

35-54 ans · Urbains · CSP+ · Actifs · Voyageurs · Épicuriens

LES PLUS

La communauté Thermomix
La tendance « homemade »

EN CHIFFRES

100 000 exemplaires

6 numéros / an

1 Thermomix vendu toutes les **23 secondes** dans le monde

SLOWLY VEGGIE GRANDIT ET DEVIENT SAVEURS GREEN

CONCEPT

SAVEURS GREEN, déclinaison de la marque SAVEURS est le 1er magazine entièrement responsable. Il s'adresse à des consommateurs, de plus en plus nombreux, désireux d'adopter une alimentation équilibrée et gourmande, 100% végétarienne. Des consommateurs à la recherche de sens dans leur alimentation, à leur bien-être et à la protection de la planète. **SAVEURS GREEN** les guide pour adopter au quotidien un mode de vie plus sain et plus vertueux.

POSITIONNEMENT

BON, GOURMAND, SAIN ET BIO

SAVEURS GREEN, le 1er magazine de cuisine et **life style 100% végé et complètement green** avec au sommaire des rendez-vous autour du bien-être, de la beauté éco-responsable, des recettes alléchantes et saines, des produits de saison, des interviews d'experts, des rencontres, des conseils nutritionnels et des bonnes adresses…

CONTENU

3 grandes parties

- **Cuisine** : Des recettes végétariennes inédites, gourmandes et équilibrées ; des produits de saison ; des astuces de cuisine, des conseils d'achat, des shopping éco-responsables ; des dossiers d'actualité...
- **Bien-Etre** : Des interventions de spécialistes (naturopathes, nutritionnistes, médecins…) pour faire rimer alimentation et santé ; les bienfaits des activités sportives, des psycho-tests
- **Inspiration** : Des astuces pour adopter des gestes green au quotidien, mais aussi des adresses éco-responsables (boutiques, épiceries, restaurants...) dans toute la France, des rencontres avec des acteurs engagés qui participent à la construction du monde de demain

SAVEURS Green

CIBLE

Femme, 25-35 ans

CSP+

Eco-responsables

Locavores

ATOUTS

Un éditeur référent !

Une marque internationnale présente dans 10 pays dont 5 en Europe (France, Belgique, Allemagne, etc.)

Les meilleurs chefs cuisiniers végétariens et vegan.

LES PLUS

- **Une communauté active** sur les réseaux sociaux
- Une marque partenaire des événements Bio et Vegan

EN CHIFFRES

80 000 exemplaires

6 numéros / an

J.F. Mallet
Créateur / Fondateur de Simplissime

SAVEURS
SIMPLISSIME

BIEN MANGER C'EST SIMPLISSIME

BIO

J.F. Mallet travaille avec les plus grands chefs : Michel Rostang, Gaston Lenôtre, Joël Robuchon ...
Cuisinier mais également Photographe, il signe de nombreux reportages pour les grandes revues culinaires dont **SAVEURS** qu'il accompagne depuis les premiers numéros.
En 2015, J.F. Mallet fait paraître un livre de cuisine devenu «culte» en quelques semaines, succès de librairie (vendu à 250 000 exemplaires)

28 AOÛT 2020

Création et lancement d'une coédition, Hachette/Burda Bleu
Soutenue quotidiennement sur France Télévision (2)
mini format / prime time

3 GRANDES PARTIES

- Dans mon supermarché/Je fais mes courses
- Ma cuisine au quotidien
- Inspirations

EN CHIFFRES

130 000 exemplaires

Bimestriel
Prix de vente : 3,95 €
Piloté par :
Sylvie Gendron / Laurie Fourcade

PHILOSOPHIE

- Un **support haut de gamme** à destination des amateurs
- Un **dynamisme éditorial**
- Une **charte stylistique,** forte et contemporaine
- Un magazine pérenne
- Une forte visibilité grâce aux campagnes promotionnelles (affichage, parutions televisées,...)
- **6 numéros**
- **130 000 exemplaires**

LE MAGAZINE RÉFÉRENT ENTIÈREMENT DÉDIÉ À LA PÂTISSERIE

CONCEPT

Magazine qui explore le monde passionnant de la pâtisserie à travers des recettes exceptionnelles, créées par les plus grands chefs actuels ou inspirées des gourmandises d'ici et d'ailleurs.

POSITIONNEMENT

Magazine référent sur l'univers de la pâtisserie, porté par les valeurs du « fait maison » avec une promesse simple : **100 recettes, pas à pas à faire chez soi, conçues par les meilleurs chefs français :** Rose Bakery, Claire Heitzler, Pierre Hermé, Cyril Lignac, Christophe Michalak, Jean-François Piège…

CONTENU

4 grandes parties

- **Actualités** : toutes les tendances du moment
- **Recettes** : 100 recettes de saison, B.A.B.A
- **Pâtisseries de chefs et Home made** : les plus époustouflantes et les meilleures des plus grands chefs
- **Cahier technique** : ustensiles, pas à pas…

CIBLE

Mixte féminin + 25 ans et plus

Professionnels de la Pâtisserie

Majoritairement Urbains

CSP+

Professionnels de la Pâtisserie

ATOUTS

- **Un concept novateur** dans l'air du temps
- **Inscrit dans la tendance** du fort engouement pour la pâtisserie
- **La prescription des plus Grands Chefs**

LES PLUS

2 Boutiques « Fou de Patisserie » - Paris 2e et Paris 9e
Une sélection de créations sucrées réalisées par les plus grands chefs français.
(Pierre Hermé, Philippe Conticini, Christophe Adam, Cyril Lignac, Hugo & Victor…)

Workshop - Masterclass avec les plus grands chefs dans des lieux prestigieux.

Un livre en 2018 !
400 pages de recettes, de pas à pas, décryptages, conseils...
l'ouvrage de référence pour tous les fous de pâtisserie.

EN CHIFFRES

32 262 exemplaires

400 000 socionautes

foudepatisserie.com

6 numéros / an + 2 HS

LA CUISINE DES CHEFS D'AUJOURD'HUI POUR TOUS !

CONCEPT

Découverte de la cuisine **moderne, authentique, exigeante** et créative, incarnée par toute une génération de jeunes chefs engagés.
Un concept novateur, à la pointe des tendances, de l'information des « néo » chefs.
Il cultive le BON, le BEAU et le SAIN.

POSITIONNEMENT

FOU DE CUISINE propose aux passionnés les clés et les infos de **la cuisine « moderne ».**
Avec des chefs qui partagent leurs recettes, leurs astuces et deviennent de véritables ambassadeurs du bien manger et du bien cuisiner.

CONTENU

Tendances • recettes • pas à pas • inspiration • portraits • reportages

- Recettes, produits, restaurants, reportages, conseils…
- **Le meilleur des chefs.** 50 recettes de la génération montante des chefs.
- Pas à pas, ustensiles et fiches techniques.

CIBLE

Femme, 25 et plus

Professionnels de la Gastronomie

Majoritairement Urbains

CSP+

Foodistas

EN CHIFFRES

30 000 exemplaires

4 numéros / an

ENCHANTEZ VOTRE EXPÉRIENCE CULINAIRE

L'HISTOIRE

...un appareil culinaire toujours précurseur dans le domaine des innovations et des technologies de pointe. Son invention remonte à **1961**. Forte de **130 ans d'innovation,** Vorwerk société-mère de Thermomix®, est une marque d'envergure mondiale pratiquant la vente directe dans 70 pays.

CONCEPT

Le magazine officiel de la marque Thermomix® : élégant, haut de gamme, coloré et appétissant. **Thermomix® et Moi** nous donne l'envie de cuisiner et de s'abonner.

ATOUTS

- **Une Communauté**
  - 1 Thermomix® vendu toutes les 23 secondes dans le monde.
  - 45 000 conseillers à travers le monde dont 8 000 en France.
  - 200 000 possesseur du robot
- **Une Passion**
  Un magazine de cuisine conservé et réutilisé comme un livre.
- **Une Cible**
  Mixte à tendance féminine, Épicurien(ne)s, CSP+, Hyper consommateurs(trices) de produits culinaires, avides d'informations sur la gastronomie et sur leur communauté.

CIBLE

Mixte à tendance féminine, 25-49 ans

CSP+

Épicuriens

Prescripteurs sur la gastronomie

EN CHIFFRES

120 000 exemplaires dont 40 000 abonnés

6 numéros / an

Papillote

LA CUISINE DES PETITS CHEFS

CONCEPT

Le magazine cuisine et recettes pour les 7/12 ans.

POSITIONNEMENT

Approche pédagogique, astuces et conseils, quizz, jeux, fiches-recettes.

CONTENU

Au menu : Dossiers produits, Recettes, Quizz'in, Chimie, Cadeaux, Shopping, Fiche recettes, Décoration, Coup de cœur, Marché, Lexique.

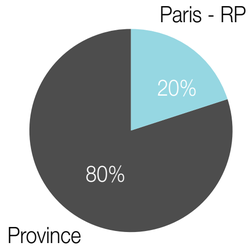
ATOUTS

- Un territoire neuf : le seul magazine cuisine pour enfants.
- Un ciblage idéal autour d'expériences de vie valorisantes.
- Des numéros thématiques autour des grands rendez-vous des enfants : Noël, Chandeleur, Pâques, Fêtes des mères, …
- L'objectif : rendre les enfants « consomm'acteurs », apprentis cuisiniers, et créer un lien entre les générations.

CIBLE

Parents 25 - 49 ans
Enfants 5-15 ans

Urbain



EN CHIFFRES

50 000 exemplaires

4 numéros / an

LE MAGAZINE DES CHEFS

CONCEPT

Yam se situe à l'a rencontre d'un livre de cuisine et d'un magazine.
Conçu et rédigé par des professionnels de la gastronomie, sa vocation est de partager les connaissances en véhiculant la générosité et les valeurs contemporaines de la cuisine.

POSITIONNEMENT

Magazine lifestyle haut de gamme pour experts en gastronomie.
Véhiculant des valeurs de **modernité, d'innovation et de créativité**…
Tous les deux mois Yannick Alléno et ses chefs invités font bénéficier de leurs expériences, en **rendant accessible le meilleur de la cuisine française.**

CONTENU

4 grandes parties

- Recevoir
- Créer
- Boire
- Manger

CIBLE

Professionnels de la Gastronomie
35-54 ans
Urbains
CSP+
Actifs
Voyageurs
Épicuriens

EN CHIFFRES

24 000 exemplaires

6 numéros / an + 1 HS

THE MAKERS
by MEDIAOBS

PLATEFORME CRÉATIVE

DÉPARTEMENT OPS DE MEDIAOBS : PRINT - DIGITAL ET EVENTS

Construire de puissantes connections entre vos marques et nos communautés

- Nouveaux story tellings
- Qualité des contenus avec les redactions
- Communiquer autrement, créer du lien
- Engager nos communautés

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

marmiton, Lansay, INAPORC, Sylvanian Families, Carrefour, Vranken Pommery Monopole, Paris Region Comité Régional du Tourisme, Mauviel 1830, Vichy Célestins, Roquefort Papillon, Metro, Herta, Maggi, Pure Via Stevia, Carrefour Veggie, Leffe, Vins de Loire, Le BHV Marais, KitchenAid, SNCF, Nestlé, Cniel, Grillon d'Or, La Lorraine, Céréco, Heineken

RUBRIQUE « FOOD »

CARREFOUR VEGGIE

Réalisation de recettes « Simplissimes et Familiales »

- STYLISME
- PHOTOGRAPHE
- FOCUS PRODUIT
- PACKSHOT

RUBRIQUE : «MA FAMILLE SE RÉGALE»

HERTA, NESTLE DESSERT

Intégration du produit au sein de recettes

CRÉER DE L'USAGE AUTOUR DU PRODUIT
ET UN RÉFLEXE D'ACHAT DE LA MARQUE
PAR NOS LECTEURS

Endives au jambon et reblochon | Sponsorisée par Herta

POUR 4 PERSONNES • **PRÉPARATION 20 MIN** • **CUISSON 50 MIN**

■ 6 grosses endives ■ 6 tranches de Jambon LE BON PARIS Sans Nitrite HERTA ■ 300 ml de lait demi-écrémé UHT ■ 250 g de reblochon ■ 50 g de beurre ■ 50 g de farine ■ 1 pousse d'ail ■ 1 cuillerée à soupe de miel ■ 2 branches de persil plat ■ 1 pincée de sel ■ 1 pincée de poivre ■ 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive ■ 200 ml d'eau

Préchauffez votre four Th.6/7 (200°C). Retirez les premières feuilles d'endives. Coupez les endives dans le sens de la longueur, faites-les revenir avec les gousses d'ail épluchée et écrasée dans une sauteuse avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive pendant 5 minutes en les tournant régulièrement. Ajoutez une cuillerée à soupe de miel et poursuivez la cuisson 1 min. Ajoutez l'eau, couvrez et poursuivez la cuisson 20 minutes à feu doux. Les endives doivent être fondantes. Egouttez-les en récupérant le jus.

Réalisez une béchamel: dans une petite casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez sur feu doux à l'aide d'un fouet. Hors du feu, ajoutez petit à petit le lait et le jus des endives sans cesser de remuer puis replacez la casserole sur le feu jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez le persil ciselé. Assaisonnez à votre convenance.

Coupez le reblochon en lamelles. Placez une tranche de reblochon entre deux 1/2 demi endives et roulez l'ensemble dans une tranche de jambon, placez les dans un plat à gratin, nappez de sauce béchamel puis recouvrez de tranches de reblochon. Faites cuire 20 minutes dans votre four.

Œufs de Pâques en chocolat | Sponsorisée par

POUR 8 PERSONNES • **PRÉPARATION 15 MIN** • **CUISSON 2 MIN 30** • **RÉFRIGÉRATION 1 H**

■ 1 tablette de chocolat NESTLÉ DESSERT noir ■ 30 g de Mini-Smarties ■ 30 g de noisettes ■ 30 g de pistaches ■ 30 g d'amandes émondées

Dans un bol, cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au micro-ondes pendant 1 min 30 à 350 W.

Versez le chocolat fondu dans 16 cuillères à soupe. Répartissez sur le chocolat les Mini-Smarties, les pistaches, les amandes concassées et les noisettes.

Placez au frais 1 heure. Démoulez délicatement les œufs avec la pointe d'un couteau. C'est prêt, vous pouvez déguster vos œufs de Pâques !

Crêpes sucrées et leur **pâte à tartiner maison** | Sponsorisée par

POUR 4 PERSONNES • **PRÉPARATION 15 MIN** • **CUISSON 25 MIN** • **RÉFRIGÉRATION 3 H**

■ 50 cl de pâte à crêpes (recette p. 32) ■ 10 cl de crème liquide ■ 20 g de beurre ■ 1 tablette de chocolat NESTLÉ DESSERT praliné ■ 30 g de noisettes

Faites chauffer la crème liquide au micro-ondes pendant 1 minute 30 à 900 W.

Cassez la tablette de chocolat praliné dans un saladier puis versez la crème chaude et recouvrez d'une assiette le temps qu'il fonde. Mélangez et ajoutez le beurre.

Concassez les noisettes à l'aide d'un couteau, ajoutez-les à la préparation et versez le tout dans un pot à confiture stérilisé. Mélangez et placez minimum 3 heures au réfrigérateur. Conservez au frais jusqu'au moment de servir votre pâte à tartiner.

Faites cuire les crêpes et servez-les avec la pâte à tartiner.

37

Carrefour

SHOOTING, STYLISME

CARREFOUR

Intégration des recettes au sein des differentes rubriques du Hors serie

PROMOUVOIR LA GAMME « SÉLECTION », LES PRODUITS HAUT DE GAMME DE CARREFOUR DANS LE HS « SPÉCIAL FÊTES »

DOSSIER SPÉCIAL 4 PAGES EN FIL ROUGE

GRILLON D'OR

« Réalisation de recettes avec les produits de la Gamme Grillon d'Or »

PROMOUVOIR ET FAIRE
DÉCOUVRIR LA GAMME
GRILLON D'OR AUPRÈS
D'UNE CIBLE VÉGÉTARIENNE

OPÉRATION SPÉCIALE FIL ROUGE

SYLVANIAN FAMILIES

Accroche sur la couverture
+ Shopping produit
+ Double page recettes
+ Personnages SYLVANIAN FAMILIES dans tout le numéro

INSTALLER LA MARQUE
SYLVANIAN FAMILIES
SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS
AUPRÈS D'UNE CIBLE FAMILIALE

Sylvanian Families®

MINI MAGAZINE COLLÉ EN UNE 32 PAGES

HEINEKEN

« Toutes les tendances gastronomiques mènent au houblon »

« 4 ingrédients seulement pour des milliers de bières »

par Steve Acker,
ambassadeur-brasseur chez Heineken

Quel rôle joue le brasseur ? La bière est un produit naturel et noble comme le montrent les quatre étapes de sa fabrication. L'eau, la céréale (malt d'orge), le houblon et la levure sont à l'origine d'une grande variété de bières.

ZOOM sur le houblon

Ce sont les fleurs femelles du houblon qui sont utilisées, notamment une poudre jaune sécrétée par la fleur, la lupuline. Autrefois, les fleurs de houblon étaient traditionnellement placées sous l'oreiller pour favoriser un bon sommeil. Voilà pourquoi on dit que la bière offre une meilleure qualité de sommeil.

Étape 1 : le maltage

C'est la torréfaction du malt qui détermine la couleur et les arômes de la bière. Le brasseur ne peut travailler la céréale brute. Il doit collaborer avec le malteur.

Étape 2 : le brassage

On chauffe le malt et l'eau. On filtre et l'on ajoute le houblon. On obtient un moût. L'amertume de la bière dépend de la dose de houblon ajoutée. Le houblon est « l'or » du brasseur du fait de sa couleur. Il apporte l'amertume à la bière et ses huiles essentielles procurent des arômes floraux que l'on retrouve dans la bière de printemps, comme la Pelforth de Printemps. Lors de ce brassage, on peut y ajouter des épices.

Étape 3 : la fermentation

On ajoute alors au moût la levure afin de transformer le sucre en alcool. La fermentation basse dure 8 à 12 jours et donne la blonde. La fermentation haute dure de 3 à 5 jours et donne des bières plus corsées (stouts ou « noires irlandaises », blanches et bières d'abbaye). Ce sont les levures qui font émerger des arômes de fruits ou de fleurs. La levure est le « secret » du brasseur. Chacun cultive ses levures, qui sont des organismes naturels. Voilà pourquoi la bière Heineken présente des notes de pomme verte et pamplemousse, et l'Affligem de mirabelle.

Étape 4 : la garde

Une maturation de 2 à 6 semaines à l'abri de la lumière permet à la bière d'affiner ses arômes. Elle est ensuite filtrée et embouteillée. Le travail de la levure est alors moins actif, mais c'est aussi pendant ce temps que la bière va gagner en corps et en parfum. La bière est ensuite pasteurisée, ce qui stabilise son goût. Ce qui garantit aussi sa qualité pendant un an.

Pression en vogue

Vintage et très contemporaine à la fois, la collection BeerTender Chromatic Edition réinvente l'esprit des fifties dans ses trois tons. Ce petit bijou de technologie moderne signé Krups B 90 pour Heineken est à la pointe en matière de système pression pour la maison. Avec ses quatre mini-fûts disponibles à la vente (Heineken, Pelforth blonde, Affligem et Desperados), rien de plus facile que de servir la bière pression de son choix en un seul geste, comme au bar.
En vente sur www.beertender.fr

8 - SAVEURS *Tendances bière*

Brochette libanaise
bœuf épicé au citron, sauce tomate acidulée

Préparation : 20 mn.
Cuisson : 20 mn.
Pour 6 personnes

Pour la sauce tomate :
• 1 boîte de tomates en dés dans leur jus • 1 oignon • 1 gousse d'ail • le jus de 1 citron vert • 2 cs de cassonade • 3 pincées de sel

Pour les boulettes de bœuf épicé :
• 300 g de bœuf haché • 1 gousse d'ail • 1 cuil. à café de cumin en poudre • 3 pincées de poudre de piment • 5 branches de coriandre fraîche • 1 jus de citron jaune • huile d'olive • sel fin

Pour la sauce tomate :
■ Éplucher et ciseler l'oignon et l'ail. Dans une grande casserole ou une cocotte, mettre les tomates en dés, l'oignon et l'ail. Assaisonner avec le sel et la cassonade. Laisser mijoter à feu moyen pendant 20 mn, puis mixer finement avec le jus de citron vert. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

Pour les boulettes de bœuf épicé :
■ Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
■ Éplucher et hacher l'ail. Effeuiller et ciseler la coriandre fraîche.
■ Dans un saladier, réunir le bœuf haché, l'ail, la coriandre et les épices. Assaisonner de sel fin.
■ Former ensuite des boulettes de viande de la taille d'une petite balle de ping-pong, puis les rouler entre la paume des mains.
■ Dans une poêle, mettre un filet d'huile d'olive et cuire les boulettes pendant 1 mn sur chaque face. Lorsqu'elles sont bien dorées, les débarrasser. Les piquer sur des pics à brochette, les disposer dans un plat, les arroser de jus de citron, et les remettre à cuire au four à 180°C pendant 5 mn.
■ Servir les brochettes accompagnées de la sauce tomate.
Conseil du biérologue :
une Desperados.

Cake à la noisette
poire et roquefort

Préparation : 15 mn.
Cuisson : 20 mn.
Pour 6 personnes

• 100 g de farine • 50 g de poudre de noisette • 3 œufs • 10 g de levure chimique • 12,5 cl de lait • 10 cl d'huile d'olive • 150 g de roquefort • 2 poires • sel fin

Pour les moules
■ 20 g de beurre ■ 20 g de farine
■ Préchauffer le four à 180 °C.
■ **Préparer la pâte à cake.** Mélanger au fouet la farine, la levure chimique, la poudre de noisette, les œufs, l'huile d'olive, le sel et le lait.
■ **Préparer la garniture.** Couper le roquefort en petits dés. Éplucher, épépiner et couper les poires en petits dés. Ajouter la garniture à la pâte à cake.
■ Beurrer et fariner les moules, puis les remplir aux trois quarts et les enfourner pendant 20 minutes. Déguster tiède.
Conseil du biérologue :
une Heineken.

Finger salé
aux tomates séchées, piment et basilic

Préparation : 20 mn. Cuisson : 20 mn.
Pour 6 personnes

• 120 g de farine • 2 cc de levure • 3 pincées de sel • 4 pincées de poudre de piment rouge • 50 g de tomates séchées • 6 cl d'huile d'olive • 15 cl de lait • 1 œuf • 3 branches de basilic • 10 g de graines de sésame

■ Préchauffer le four à 180°C (th.6).
■ Couper les tomates séchées en petits dés. Effeuiller et ciseler le basilic.
■ Dans un saladier, mélanger la farine avec la levure, la poudre de piment et le sel. Faire un puits, puis verser l'huile d'olive, le lait et l'œuf entier battu.
■ Mélanger la préparation énergiquement, puis ajouter les dés de tomate et le basilic.
■ Verser cette préparation dans des moules en forme de petites gouttières pour former des gâteaux en forme de doigts. Parsemer de graines de sésame et enfourner à 180°C pendant environ 20 minutes.
■ Laisser refroidir avant de démouler.
Conseil du biérologue :
une Desperados.

Tartare de St-Jacques
et son caviar de bière

Préparation : 25 mn.
Pour 8 personnes

• 16 noix de St-Jacques • 1 citron vert • 50 g de poivron rouge • 50 g de poivron jaune • 50 g de courgette • ½ botte de ciboulette • 2 cl de Pelforth brune • 1 g d'agar-agar • 50 cl d'huile de pépin de raisin ou tournesol (pour les perles) • 3 cl d'huile d'olive • tabasco • sauce soja • sel, poivre

■ Émincer les noix de St-Jacques en petits cubes ainsi que tous les légumes en fine brunoise. Prenez soin de blanchir les légumes. Mélanger le jus du citron vert, sauce soja, tabasco, sel, poivre, et incorporer l'huile d'olive.
■ Incorporer cet assaisonnement avec les légumes et les St-Jacques au dernier moment.
■ Faire réduire 1 cl de bière afin de concentrer les saveurs, ajouter le reste de bière, incorporer l'agar-agar et porter à ébullition 2 mn. Laisser reposer.
■ Prélever ce liquide à l'aide d'une seringue ou pipette, et verser en goutte-à-goutte dans l'huile de pépins de raisin bien froide. Récupérer le caviar à l'aide d'une petite passoire et rincer sous l'eau claire.
■ Dresser dans une verrine et compléter avec le caviar de Pelforth brune.
Conseil du biérologue :
une Pelforth blonde.

10 - SAVEURS *Tendances bière*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

VALORISER LA DIVERSITÉ
ET LA RICHESSE
DE LA BIÈRE

MINI MAGAZINES

RÉALISATION DE RECETTES AUTOUR D'UN PRODUIT

- MINI-MAGAZINE
- ECHANTILLONNAGE

INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE

Maggi

Pure Via Stevia

AVEC LE PÔLE FOOD
UN CONTACT VAUT PLUS QU'UN CONTACT

La Presse cuisine ne vend pas seulement un espace, une diffusion, une audience, elle vend une relation à la marque.

LA VALEUR DE LA MARQUE/MAGAZINE PROFITE À LA MARQUE/ANNONCEUR

marmiton
15 façons de fondre pour LE CHOCOLAT
DES LÉGUMES
des légumes, des légumes ! ET SUPER BIEN CUISINÉS EN PLUS
SAVEURS
69 PETITS PLATS DE SAISON POUR SE FAIRE DU BIEN
Spécial soupes
Le Cuisine
Thermomix
Les pâtes nous épatent
SAVEURS Green
Faites-vous du bien !
Pâtisserie
LE TOP DES RECETTES
Papillote
Noël
Yam
PARIS
THERMOMIX
Les plus beaux gâteaux de fêtes

ET VOUS ?

TEAM

Corinne Rougé
crouge@mediaobs.com
01 44 88 93 70

Sandrine Kirchthaler
skirchthaler@mediaobs.com
01 44 88 89 22

Alexandra Horsin-Rat
ahorsin@mediaobs.com
01 44 88 89 12

Cécile Ghis
cghis@mediaobs.com
01 44 88 89 25

Laurie Vigroux
lvigroux@mediaobs.com
01 44 88 97 79

Studio
Cédric Aubry
caubry@mediaobs.com
01 44 88 89 05

Louis Fourquet
studio@mediaobs.com
01 44 88 89 26

Brune Provost
bprovost@mediaobs.com
01 44 88 89 13

MEDIAOBS