VERY GOOD FOOD

MEDIAOBS

MEDIAOBS

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

26
ÉDITEURS ÉCRIVENT LEUR HISTOIRE AVEC NOUS

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

BUSINESS
Challenges

CULTURE
Les Inrockuptibles
Première
Les Cahiers du Cinéma
Illimité
Polka
Photo
Lire Magazine Littéraire
L'Écran Fantastique
Retrogamer

MUSIQUE
Opéra Magazine
Classica

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

INFORMATIQUE
01.Net

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
L'Œil
Journal des Arts
Grande Galerie
L'Officiel Art

DÉCORATION STYLE DE VIE
Esprit d'ici
Silence ça pPousse !
Au Cœur des Régions
New Witch

SCIENCES ENVIRONNEMENT
Sciences et Avenir
La Recherche

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

LES FRANÇAIS ET LA CUISINE

HABITUDES COMPORTEMENTALES

LA FOOD RÉVOLUTION

NOS MARQUES MEDIA

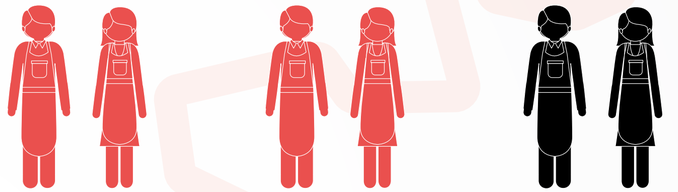
NOTRE EXPERTISE FOOD CONTENT

MEDIAOBS

LES FRANÇAIS ET LA CUISINE

LA FRANCE, UN PAYS DE CUISINIERS

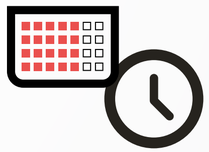
65%
de français
cuisinent tous
les jours



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**

9 MARQUES MEDIA EMBLÉMATIQUES AUTOUR DES NOUVELLES ATTITUDES CULINAIRES

9 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

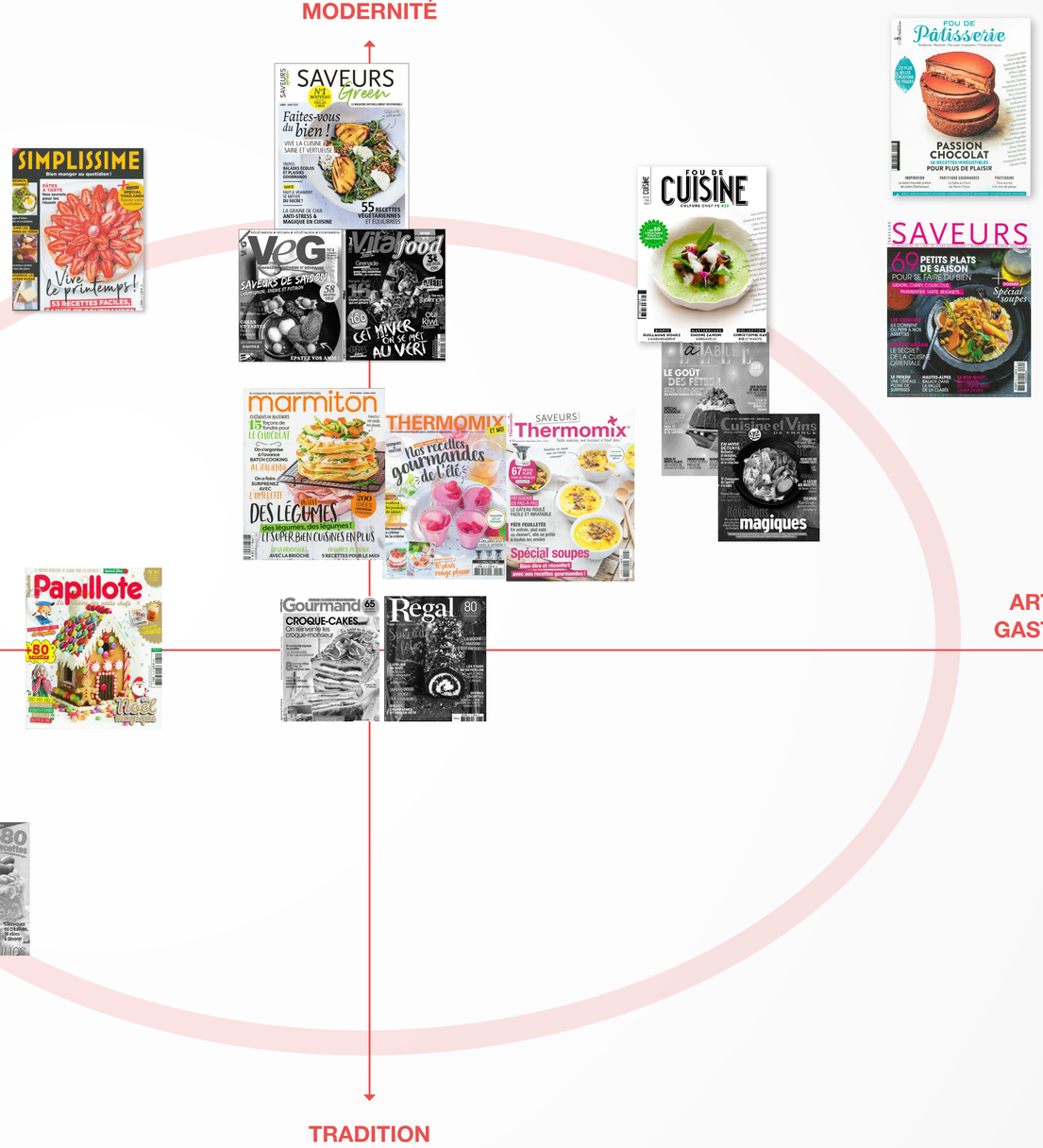
POSITIONNEMENT DES TITRES

MODERNITÉ

UTILE
CONSOMMATION

ART DE VIVRE
GASTRONOMIE

TRADITION



marmiton

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

LES PLUS

Générationnel • Communautaire • Pratique • Coach • Généreux

EN CHIFFRES

22 millions de lecteurs
(ACPM ONE NEXT GLOBAL 2021/3)

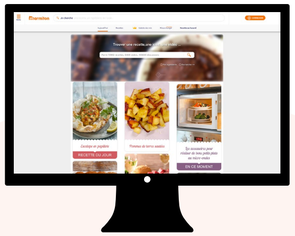
6 815 000 lecteurs Print
(ONE LDP 2021/3)

79 529 exemplaires
(ACPM DFP 2021)

6 numéros / an + 3 HS

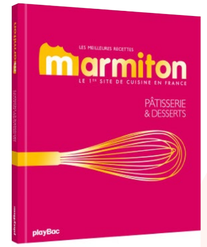
UN ÉCOSYSTÈME DE COMMUNICATION

marmiton



PLATEFORME

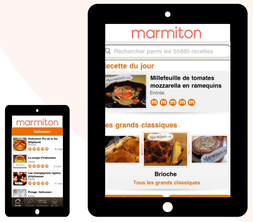
EVENT/PARTENARIAT



LIVRES DE RECETTES

ASSISTANT VOCAL

MAGAZINE



APPLI

SOCIAL

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

590 000 lecteurs

50 483 exemplaires
(ACPM DSH DFP 2021)

9 numéros / an
+ 3 HS + 2 Best-of

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 : **60 recettes, pas à pas à faire chez soi, conçues par les meilleurs meilleurs chefs français :** Claire Heitzler, Philippe Conticini, Pierre Hermé, Cyril Lignac, Christophe Michalak, Cedric Grolet, Hugues Pouget, Maxime Frederik, ...

CONTENU

4 grandes parties

- **Actualités** : toutes les tendances du moment
- **Tendances** : dossiers et sujets de fond sur la pâtisserie, en France et dans le Monde
- **Des recettes de chefs :** les meilleures recettes de saison des plus grands chefs
- **Cahier technique** : ustensiles, pas à pas…

FOU DE Pâtisserie

CIBLE

Mixte féminin + 25 ans et plus

Professionnels de la Pâtisserie

Majoritairement Urbains

CSP+

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 PÂTISSERIE » - Paris 2e, Paris 9e,
2 Corners chez Maison Plisson et au BHV Marais, 1 salon de thé
Une sélection de créations sucrées réalisées par les plus grands chefs français. (Pierre Hermé, Philippe Conticini, Jean François Foucher, Carl Marletti, Nicolas Haelewyn, Cyril Lignac, Hugo & Victor…)

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

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

EN CHIFFRES

32 262 exemplaires
(ACPM)

Plus d'un million de socionautes

foudepatisserie.com

6 numéros / an + 2 HS + 1 Mook

FOU DE Pâtisserie

MARQUE RÉFÉRENTE ENTIÈREMENT DÉDIÉE À LA PÂTISSERIE

LEADER EN COMMUNAUTÉ PÂTISSERIE

Plus de 1 million de socionautes

341K 764K 30,2K 4,6K

QUELQUES CHIFFRES CLÉS :

Dans le monde :

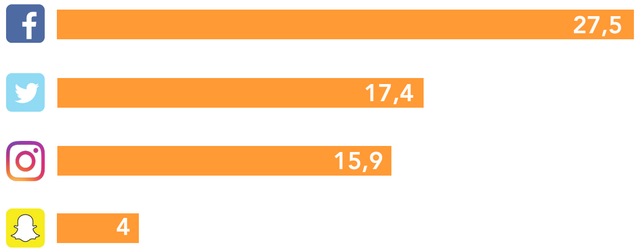
- **3 800 milliards d'utilisateurs** des réseaux sociaux
- **3 910 milliards d'utilisateurs** des réseaux sociaux sur mobile

En France :

- **3 69,17 millions** d'abonnements mobiles (99%)
- **60,42 millions** d'internautes (92%)
- **39 millions** d'utilisateurs des réseaux sociaux (58%)
- **33 millions** d'utilisateurs des réseaux sociaux sur mobile (50%)

Source : DIGITAL 2019 : GLOBAL DIGITAL OVERVIEW

Utilisateurs des réseaux sociaux en France
Par plateforme - 2020 - millions



Note : Utilisateurs de tout âge, tout device au moins une fois par mois.

Source : eMarketer, novembre 2019

NOTRE OFFRE SOCIAL CONTENT

Ciblage affinitaire
Consommateurs de pâtisserie

\+

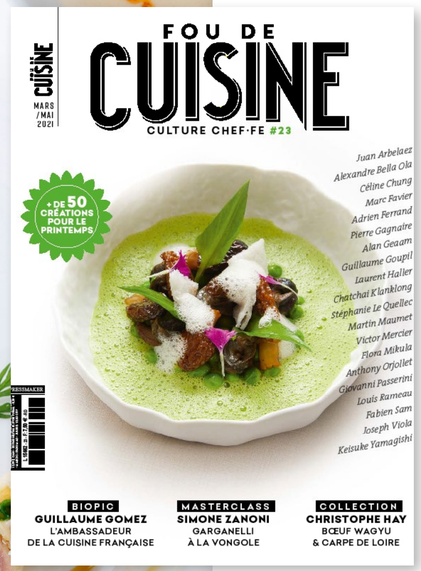
Créations de formats
Clefs en main

\+

Interaction avec les
communautés engagées

=

Démultiplication
Vos points de contacts



CULTURE CHEF.FE

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

80 000 exemplaires (tirage)

4 numéros / an + 1 H.S.

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.

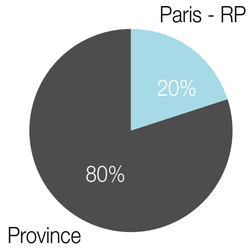
ATOUTS

- 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

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

FOOD CONTENT

RUBRIQUE : «ROBOT DU FUTUR»

KENWOOD

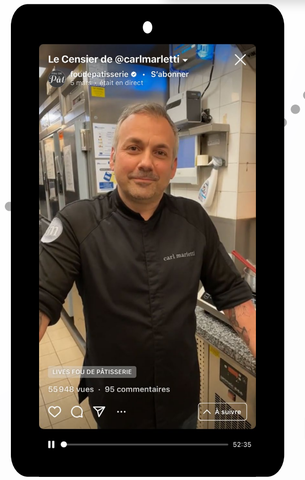
Une opération à 360°

- PRINT
- EVENT
- LIVE

PRINT

WORKSHOP

INFILTER LE COMMUNAUTÉ
CRÉER DE L'USAGE AUTOUR
DU ROBOT PATISSIER



LIVE INSTAGRAM

KENWOOD

BEST CASES

silikomart®

VALRHONA

Confiserie Azuréenne
DEPUIS 1948

CNIEL

Produits laitiers : alimentation durable
2 double pages content + recettes

PROMOUVOIR
LES PRODUITS LAITIERS DANS LE CADRE
D'UNE ALIMENTATION DURABLE

CRT AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Dossier 4 pages

VALORISER LES VINS EFFERVESCENTS ET LES SPÉCIALITÉS CULINAIRES RÉGIONALES

PUBLI-COMMUNIQUÉ

Balade en région avec Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme

Les effervescents font pétiller les fêtes (et on en redemande !)

Parce que les bulles prennent de multiples formes, cette année, on choisit celles qui viennent de la région Auvergne-Rhône-Alpes. On vous emmène en balade avec nous, à la découverte des terroirs à ne pas manquer.

Impossible d'imaginer les fêtes de fin d'année sans bulles. Elles sont le début ou la fin du spectacle (certains préfèrent les savourer en apéro ou en dessert). Et si, cette année, vous optiez pour les vins effervescents ? Souffrant à tort, d'une mauvaise réputation, ils ont longtemps été boudés face au sacro-saint champagne. Depuis plusieurs années maintenant, ils prennent une belle revanche en proposant une large palette œnologique. Et la région Auvergne-Rhône-Alpes plus connu des vins pétillants est la Clairette de Die. Entre les montagnes du Vercors et la douceur de la Provence, ce nectar issu du cépage du muscat est reconnu depuis l'Antiquité. Sa découverte reviendrait au peuple gaulois des Voconces qui aurait obtenu ce vin pétillant après avoir abandonné des jarres de vin dans une rivière au cours d'un hiver. C'est l'un des secrets révélés par la cave coopérative Jaillance et le Muséobulles, à Die, qui proposent une visite guidée, un parcours muséographique et un « bar à bulles » de dégustation. Avec ses tonalités fruitées et sucrées, la Clairette de Die se boit fraîche, entre 6 et 8 °C, et accompagne particulièrement bien le foie gras.

https://jaillance.fr

Début de parcours, Saint-Péray

En quittant la Drôme pour remonter le long du Rhône côté Ardèche, arrêtez-vous à Saint-Péray. Le vin du même nom, effervescent et méthode traditionnelle, possède, lui aussi, une longue histoire. Situé aux pieds du château de Crussol, le village abritait une industrie de négoce connue dans toute l'Europe au XIXe siècle. Richard Wagner en était un grand amateur. S'il connaît une renaissance depuis une trentaine d'années, ce produit de niche rivalise avec le haut de gamme. Ici, les raisins de marsanne et de roussanne sont ramassés à la main. Ces bulles aux saveurs florales produisent un jus avec peu d'acidité. La deuxième fermentation se prête bien à l'élevage sur lattes. D'une durée minimale de 12 mois, cet élevage est poussé à 36 mois par le domaine Alain Voge, ce qui confère une vinosité aux Bulles d'Alain allant jusqu'à concurrencer les champagnes millésimés. Essayez aussi l'Extra Brut de Rémy Nodin, le plus ancien domaine du village, à exprimer un Saint Péray à l'état brut. Et que dire de l'exceptionnelle cuvée du Lys floriisant, limitée à seulement 712 bouteilles ? Pour profiter de cette région, suivez l'ancienne voie de chemin de fer, jusqu'au Domaine du Tunnel. Ce vestige de 150 mètres de long, tout en pierre, recouvert en cave d'élevage, se visite et propose des chambres d'hôtes.

www.alain-voge.com et www.remy-nodin.fr

Direction le vignoble de Bugey

Surnommé « le champagne des Lyonnais », le Montagnieu trône sur les tables des bons bouchons lyonnais. Cette méthode traditionnelle est issue de l'assemblage de quatre cépages (chardonnay, pinot, mondeuse, et roussette). Vin brut à l'expression vineuse, son nez développe des tonalités florales. Les vins de la cave Peillot sont à essayer sans hésiter. Vous pouvez également faire une halte gourmande à la table vigneronne de la Maison Bonnard pour déguster des produits locaux face au coteau de Montagnieu.

La perle, l'AOC Bugey-Cerdon

Cette appellation recouvre un vin rose unique. Naturellement pétillant par une méthode ancestrale, cet assemblage de poulsard et de gamay est peu alcoolisé et développe des notes aromatiques de fruits rouges dès sa prime jeunesse. Ce vin apéritif à la tonalité festive et au caractère demi-sec se déguste aussi en dessert. À découvrir chez l'un des vignerons présents dans les 11 communes couvertes par le vignoble, par exemple au Domaine Lingot Martin, implanté au cœur du vignoble cerdonnais et issu de quatre familles présentes depuis plusieurs générations. Rendez-vous aussi à la Cuverie, un producteur passionné installé près de Bourg-en-Bresse, convaincu que ses petites parcelles de vigne en Reverment abritent les vins les plus conviviaux.

www.bugey-vignobles-decouvertes.com

DU VERRE À L'ASSIETTE : NOS MEILLEURS ACCORDS

Les conseils de Lionel Fraisse, gérant du domaine Alain Voge

« J'adore avec les cépages de marsanne et de roussanne, le vin de Saint-Péray possède une belle largeur en bouche, agrémentée de notes florales, de poire et parfois de bergamote. « La marsanne a une très belle capacité à traiscender les accords. Il ne faut pas hésiter à aller sur des fromages ou même des choses exotiques »

Dans l'assiette : tajine de viande blanche, ceviche, ou un simple plat de spaghettis

La suggestion des fêtes par Maxime Le Maux, chef du restaurant La Ruche à Saint-Péray

« Une entrée avec de la truite d'Ardèche marinée façon gravlax accompagnée d'un chèvre frais au poivre de l'Imal »

Sur la route des vins de Savoie

Ou plus particulièrement à la découverte du Crémant de Savoie. Ce vin effervescent blanc ou rosé est réputé pour sa grande qualité et sa force de caractère. Là encore, les raisins, issus à 60 % de cépages jacquère et altesse, sont récoltés à la main. Élevé pendant 12 mois minimum, le Crémant de Savoie se distingue par de fines bulles d'une rare élégance aromatique. Un peu plus bas, entre 200 et 400 mètres d'altitude, entre Aix et Haute-Savoie, se trouve l'AOC Seyssel qui abrite deux cépages originaux : l'altesse (roussette) et la molette. Faites un dernier arrêt au Domaine de Mjsane ou au Caveau de Chautagne pour le crémant et à la Maison Mollex pour le vin de Seyssel. Vous voilà paré pour habiller vos tables de fêtes de jolies bulles.

PUBLI-COMMUNIQUÉ

Balade en région avec Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme

Le long du Rhône coule une rivière... de chocolat !

À l'approche des fêtes de fin d'année, comment ne pas penser au chocolat ? Si les fèves de cacao sont arrivées en France par le Sud-Ouest, elles se sont trouvé une place de choix en région Auvergne-Rhône-Alpes, où quelques-uns des plus grands chocolatiers y sont installés depuis le XVIIIe siècle.

Avec leurs jolies franges dorées, elles sont l'une des friandises emblématiques des festivités de Noël. On aime partager en famille leurs citations ou proverbe. Ce sont… les papillotes, une spécialité des coteaux de la Loire. Mais saviez-vous qu'on doit leur invention à une histoire d'amour qui s'est déroulée à Lyon au XVIIIe siècle ? Il se raconte que, pour séduire sa belle, le commis d'un confiseur lui envoyait des chocolats entourés de mots doux. La légende propose deux fins. Dans la version malheureuse, le commis aurait été renvoyé par son patron, M. Papillot, qui aurait néanmoins repris l'idée à son profit. La seconde hypothèse se termine comme dans un conte : le commis aurait épousé sa belle, qui n'était autre que la nièce de M. Papillot. Si l'idée de la papillote est née à cette époque, ce n'est qu'un siècle plus tard qu'elle s'impose avec la création de la chocolaterie Révillon, basée en Auvergne-Rhône-Alpes, bien sûr !

Une tradition de longue date

Avec Isère et le sud-ouest, Auvergne-Rhône-Alpes fait partie des trois grandes régions bastions du chocolat en France, grâce au Rhône qui permettait de transporter les fèves depuis Marseille. Dans les années 1920, plus de 10 % du chocolat français était produit dans l'une des 25 chocolateries de Saint-Étienne. Eugène Weiss était l'un d'eux puisqu'il a créé sa boutique en 1882, où il excellait dans l'art du praliné et de l'assemblage. La chocolaterie a, depuis, créé Les Ateliers, un « musée-vitrine » où il est même possible de fabriquer sa propre tablette. Mais la région Auvergne-Rhône-Alpes recèle d'autres pépites d'or noir, comme la cité du chocolat, à Tain-l'Hermitage. Impossible de passer à côté de cette grande maison qui fournit, depuis 1922, les meilleurs pâtissiers et restaurateurs. Mais saviez-vous que c'est un carré de quelques centimètres qui a fait connaître Valrhona au grand public ? Dans les années 1980, la famille Bongrain reprend une tradition suisse en plaçant un petit carré noir avec le café.

https://weiss.fr/ateliers-weiss

LA CITÉ DE CHOCOLAT VALRHONA ? PARI GAGNANT !

Rencontre avec Franck Vidal, directeur de la Cité.

S'l idée court depuis 1990 de créer un lieu dédié pour faire connaître toute la filière du cacao, ce n'est qu'en 2013 qu'il ouvre ses portes. Il est aujourd'hui le site touristique autour du chocolat le plus visité en France.

Comment avez-vous pensé la Cité du chocolat Valrhona ?

2 000 m² sont consacrés au chocolat avec cinq activités : la boutique, le parcours de visite, l'école de pâtisserie, l'espace de restauration où l'on déguste le chocolat de l'entrée au dessert, un lieu pour accueillir des séminaires ainsi qu'un site web.

Pourquoi créer un tel lieu dédié au chocolat ?

Il y a du bon chocolat partout dans le monde. Il faut aller le trouver et le chercher. Chez Valrhona, nous travaillons avec 18 208 producteurs de cacao de 15 pays différents et proposons une centaine de références différentes. C'est important d'expliquer toute cette diversité au sein de la filière du chocolat.

https://citeduchocolat.com

CHOCOLARTISAN ET SES PÂTES À TARTINER SANS HUILE DE PALME

L'histoire commence quand Roland Charles, un passionné de chocolat et du goût, tombe dans un pot de pâte à tartiner. Son objectif : ne conserver que des matières premières 100 % naturelles et supprimer l'huile de palme, les colorants et les conservateurs. En 2009, il crée sa chocolaterie artisanale dédiée uniquement à la pâte à tartiner. Depuis, il a été rejoint par 23 autres passionnés. Nutolérie aux noisettes torréfiées, Kcroustly chocо-noisettes à la feuilletine croquante, au chocolat noir ou blanc, et même sans sucre ou sans gluten. Difficile de résister. Alors, si vous découvrez qu'en plus il est possible de remplir son pot directement à la fontaine ou de visiter la chocolaterie, située à Civens dans la Loire…

www.patetartiner.fr

Des chocolatiers défenseurs du « de la fève à la tablette »

Les passionnés de chocolat s'engagent depuis toujours pour une production transparente. L'incontournable famille Bernachon, avec Maurice, dès 1953, a pour ambition de transformer, elle-même, les fèves de cacao brutes et maîtriser la torréfaction. Leur confirie emblématique est le palet dor (une ganache enrobée de chocolat noir avec de la feuille d'or). Autre référence : la Maison Sève, défenseur de l'idée de la fabrication « Bean to bar » (de la fève à la tablette). En partant sur les traces des meilleures fèves, Richard et Gaëlle ont rapporté de leurs voyages des témoins de l'histoire et de la culture du cacao qu'ils partagent au sein du Musco, le premier musée du chocolat de Lyon. Et impossible de ne pas évoquer Pralus, à Roanne, connu notamment pour ses fameuses « pralulines », des brioches aux pralines concassées, qui a créé sa propre plantation de 17 hectares de cacaoyers à Madagascar.

www.chocolatsevе.com/Presentation-du-musco.html

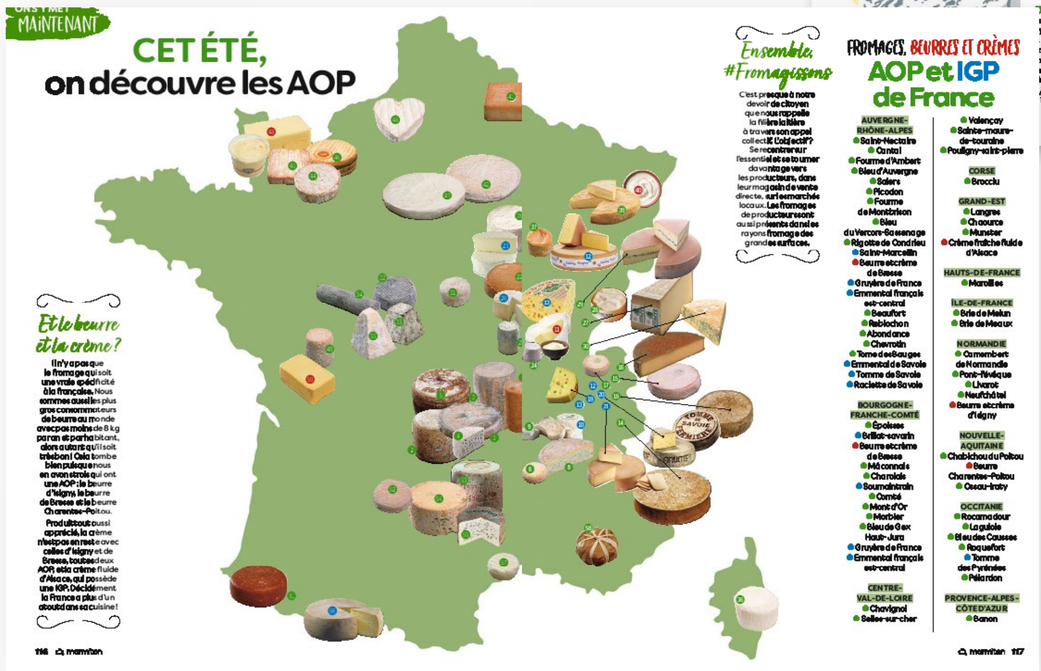
La Région Auvergne-Rhône-Alpes

CNIEL

Intégration du produit au sein de recettes

VALORISER

LES FROMAGES AOP IGP



Cniel
Centre national interprofessionnel de l'économie laitière

RUBRIQUE : «MA FAMILLE SE RÉGALE»

RIANS, NESTLE DESSERT, OVIVE

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

Sponsorisée par rians

Cheesecakes à la faisselle, abricot et pistache

25 MIN Préparation | 10 MIN Cuisson
30 MIN Congélation | POUR 4 à 6 cheesecakes

LA GARNITURE :
200 g de Faisselle Rians
200 g de crème liquide
180 g de mascarpone
1 gousse de vanille
2 c. à soupe de miel

LA BASE :
1 boîte de verveine
90 g de beurre demi-sel
200 g de sablés pur beurre

LE TOPPING :
6 abricots
10 g de beurre
1 c. à soupe de miel
1 poignée de pistaches décortiquées

1 Sortez le beurre et laissez-le à température ambiante 1 h avant la préparation de la recette. Placez un récipient au réfrigérateur (il servira à monter la chantilly).

2 Déposez les biscuits dans un saladier et écrasez-les à l'aide d'un pilon. Hachez finement la verveine puis ajoutez-la au beurre. Réalisez un beurre pommade à la verveine, puis mélangez-le aux biscuits. Réservez.

3 Mélangez dans un récipient la Faisselle Rians et le miel jusqu'à obtenir une texture onctueuse.

4 Versez le mascarpone, la crème liquide et les petites graines extraites de la gousse de vanille fendue en deux dans le récipient préalablement placé au réfrigérateur. Fouettez le contenu de manière progressive jusqu'à obtenir une chantilly qui se tient bien, assez ferme. Versez la faisselle battue sur la chantilly et mélangez délicatement.

5 Coupez les abricots en dés et faites-les revenir dans une poêle chaude beurrée, ajoutez le miel et laissez cuire une dizaine de minutes jusqu'à obtenir une compotée. Réservez au frais.

Concassez les pistaches à l'aide d'un grand couteau. Réservez.

7 Dressez l'assiette. Pour cela, aidez-vous d'un emporte-pièce. Placez au fond la base biscuit, ajoutez la crème. Pour qu'elle se tiennent bien, placez ensuite les cheesecakes 30 minutes au congélateur. Au moment de servir, disposez des cuillerées de compotée d'abricots, ajoutez les pistaches concassées et des feuilles de verveine. Terminez avec quelques pointes de miel autour.

La faisselle se mariera avec absolument tous les fruits d'été. Vous pouvez ainsi troquer les abricots contre des fruits rouges, par exemple. N'oubliez à ce que la chantilly soit ferme, c'est elle qui va donner le mélange à bien se tenir.

marmiton 133

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

Sponsorisées par OVIVE

Bruschetta printanière

20 MIN Préparation | 5 MIN Cuisson | POUR 4 tartines

2 à 3 tranches de truite fumée Ovive
Quelques œufs de truite Ovive
2 asperges vertes
3-4 radis roses
100 g de fromage frais de brebis
110 g de pointes d'asperge blanche en conserve
4 tranches de pain de campagne
2 c. à soupe de vinaigre de cidre
1 c. à soupe d'huile de colza
Sel et poivre

1 **Préparez la crème d'asperge.** Egouttez les pointes d'asperge, mixez-les avec le fromage de brebis, salez et poivrez. Réservez au frais.

2 **Rincez les asperges vertes et coupez les pointes.** À l'aide d'un Économe, réalisez des tagliatelles en commençant par la base puis en remontant jusqu'à la pointe. Mettez-les dans un récipient, ajoutez le vinaigre de cidre et l'huile de colza et laissez mariner quelques minutes. Lavez puis émincez les radis.

3 **Procédez au dressage.** Toastez légèrement les tranches de pain de campagne. Tartinez-les de la crème d'asperge blanche, puis ajoutez les rondelles de radis, la truite fumée en chiffonnade, les tagliatelles d'asperge égouttées, puis répartissez en touches les œufs de truite. Poivrez et dégustez.

Recevez jusqu'à 1 an d'abonnement au magazine Marmiton pour l'achat de produits Ovive*.

Roulés de truite à la crème de petits pois

30 MIN Préparation | 1 H Réfrigération
15 MIN Cuisson | POUR 4 personnes

8 tranches de truite fumée Ovive
1 bocal d'œufs de truite Ovive
200 g de petits pois frais
4 feuilles de menthe
150 g de fromage frais
120 g de ricotta
1 c. à soupe de vinaigre de cidre
Sel et poivre

1 **Préparez la crème de petits pois.** Écossez les petits pois et plongez-les dans de l'eau frémissante. Laissez-les cuire 15 minutes. Ajoutez les feuilles de menthe 2 minutes avant la fin de la cuisson. Égouttez le tout. Mixez les petits pois avec la menthe et le fromage frais. Ajoutez le vinaigre de cidre, salez et poivrez. Ajoutez la ricotta et mélangez à la cuillère. Réservez au congélateur 10 minutes.

2 **Procédez au montage.** Étalez un film alimentaire de 35 x 35 cm. Répartissez 3 à 4 tranches de truite en les faisant se chevaucher pour obtenir un rectangle de 20 x 25 cm. Sur les deux tiers, étalez 2 cuillerées à soupe de crème de petits pois, puis, en soulevant et en vous aidant du film alimentaire, roulez en serrant bien. Gardez le rouleau bien serré dans le film. Procédez de la même façon pour le reste des tranches. Réservez au frais 1 heure.

3 **Otez délicatement le film,** coupez les rouleaux sur 2 cm d'épaisseur. Ajoutez des œufs de truite sur la crème et/ou sur le dessus et servez bien frais.

* Du 01/05 au 30/06/2021. Plus d'infos et modalités complètes sur : Offreabonnementovive.fr

marmiton 59

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

veggie! PETIT-DÉJEUNER — PUBLI-COMMUNIQUÉ

CRAQUANT

Grillon d'Or
CRÉATEUR DE VOS PETITS-DÉJEUNERS BIO !

TARTINES DE SARRASIN ET RIZ À LA CRÈME CACAO AVOCAT BANANE

Préparation : 5 min.

POUR 2 PERSONNES :
Tartines K'kroc sarrasin et riz Grillon d'Or
1 avocat bien mûr
1 banane mûre
1 filet de jus de citron
4 c. à soupe de cacao cru en poudre
3 dattes medjoul
1 filet de sirop d'érable

- Couper l'avocat en deux, ôter le noyau et prélever l'avocat à l'aide d'une cuillère. Couper la banane en rondelles. Ôter les noyaux des dattes.
- Dans un blender ou à l'aide d'un mixeur à pied, mixer ensemble tous les ingrédients.
- Déposer la crème obtenue dans un pot et tartiner à la connnance de chacun sur les tartines sarrasin et riz, pour le petit-déjeuner ou en guise d'encas aussi savoureux.
- Cette préparation fraîche est à consommer juste après sa fabrication.

Le saviez-vous ?

Engagé dans une démarche BIO de qualité, Grillon d'Or se donne pour objectif une parfaite maîtrise de la filière d'approvisionnement et de l'ensemble des processus de fabrication dans un respect de l'environnement. Les tartines K'kroc sarrasin et riz Grillon d'Or sont sans gluten, légères, croustillantes et faciles à digérer. Elles remplacent parfaitement le pain et se consomment aussi bien avec une touche salée que sucrée.

24 veggie! — veggie! 25

veggie! PETIT-DÉJEUNER

HEALTHY

d'Or
CRÉATEUR DE VOS PETITS-DÉJEUNERS BIO !

PORRIDGE AVOINE SANS GLUTEN, CHIA, FRAISES, DATTES, GINGEMBRE, THYM

Préparation : 5 min.
Cuisson : 4-5 min.

POUR 2 PERSONNES :
6 c. à soupe de flocons d'avoine sans gluten Grillon d'Or
2 c. à soupe de graines de chia
40 cl de lait de riz
6 fraises
3-4 dattes
2 branches de thym frais

- Dans une casserole, verser le lait, les flocons d'avoine sans gluten et les graines de chia. Ajouter le gingembre préalablement pelé et râpé. Faire chauffer à feu moyen pendant quelques minutes.
- Quand le mélange est onctueux, verser dans des bols ou coupelles, répartir dessus les fraises et dattes coupées en morceaux ainsi que le thym effeuillé.
- Déguster sans attendre.

Le saviez-vous ?

L'avoine contient une protéine de gluten appelée « avénine », bien mieux tolérée que la gliadine (et autres protéines de gluten) que l'on trouve dans le blé, le seigle, l'orge, etc. L'avoine est garantie sans gluten dans certains des produits Grillon d'Or, ce elle subit des contrôles stricts : dès sa récolte, lors de son stockage, de son transport, de son utilisation jusqu'à sa mise en sachet pour éviter toute contamination par d'autres céréales (blé, seigle, etc.).

veggie! 27

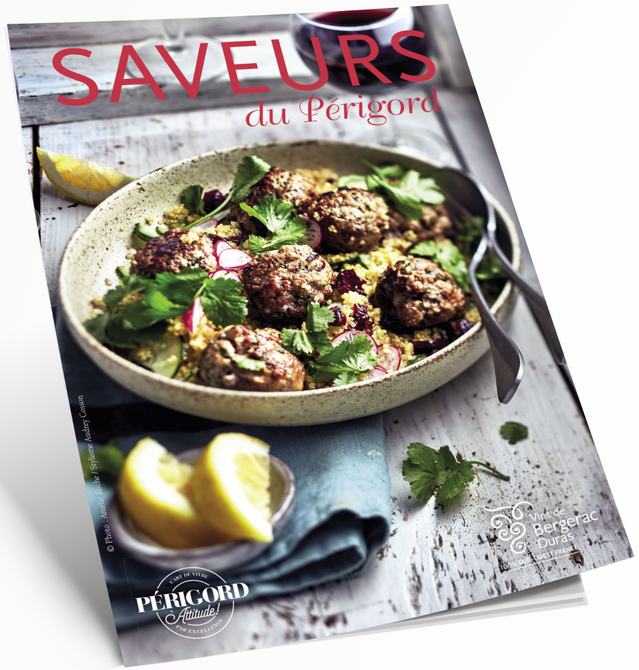
OPÉRATION SPÉCIALE FIL ROUGE

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 68 PAGES

IVBD

« Saveurs du Périgord »

L'identité du vignoble de Bergerac-Duras : la diversité !

À vue de nez, les sceptiques pourraient considérer le vignoble de Bergerac-Duras comme un satellite de son illustre voisin bordelais. Ce serait faire fi de sa profonde identité, héritée d'une longue histoire de près de 2 000 ans, d'un territoire singulier et d'une variété de vins de qualité exceptionnelle. Avec presque 11 317 hectares de vignes, sept grands terroirs, 17 vins d'appellation et 900 domaines, ce vignoble a bien des choses à raconter aux néophytes comme aux amateurs chevronnés qui viennent sapenser ses coteaux, visiter des domaines et déguster ses vins. Et, labellisé « Vignobles & découvertes », il les accueille bien volontiers, en gré d'une activité œnotouristique multiple et en plein essor. En premier lieu, avant de s'engager sur la Route des vins, passage obligé à la Maison des Vins de Bergerac, face au port où sont amarrées quelques gabarres sur la Dordogne. Installée Quai Cyrano, superbe ensemble architectural du XVII[e] siècle qui abrite le Cloître des Récollets, elle offre une formidable introduction à la connaissance du vignoble, avec son très sérieux bar à dégustation, parcours d'une délicieuse terrasse avec vue sur la rivière, sa sélection de vins de quelque 140 domaines, ses nombreuses animations et sa mine d'informations à disposition.

De la nature

Depuis quelques années, la biodiversité est sur toutes les lèvres ! Et, à Bergerac et Duras, ce n'est pas un vain mot. Dans d'autres contrées viticoles, la vigne est exclusive, sans partage, occupant le moindre espace de terre. Et ce monopole vire au monstrueux ! Ici, elle a la politesse de laisser de la place à des bois, des bosquets, à d'autres activités agricoles, pour se placer comme un élément de paysages harmonieux, équilibrés. Au-delà de la question esthétique, la biodiversité est essentielle aussi à la bonne santé du vignoble, pour de multiples raisons : la présence d'animaux prédateurs des parasites ennemis de la vigne, d'une végétation qui participe à l'ambiance du terroir, la lutte contre l'érosion ou contre la propagation de maladies, etc. Avec l'œnotourisme, la biodiversité est l'une des thématiques fortes du vignoble Bergerac-Duras, via des initiatives individuelles ou collectives.

TAPAS

CROMESQUIS AU FOIE GRAS ET NOIX, CONFITURE DE FRAISES

Préparation : 30 min. Cuisson : 40 min. Repos : 1 nuit.
Pour 4 personnes :

Pour la confiture : 500 g de Fraises du Périgord ; 250 g de sucre en poudre ; le jus de 1/2 citron ; 4 brins de thym

Pour les cromesquis : 100 g de cerneaux de Noix du Périgord râpés en poudre ; 80 ml de crème fraîche entière liquide ; 60 g de farine ; 1 œuf ; 1 filet de Miure ; Beurre de noix, poivre du moulin ; 150 g de foie gras cuit de canard entier du Périgord

1. La veille, équeutez et découpez les fraises en quatre et placez-les dans une casserole avec le sucre et le jus de citron, et portez à ébullition. Baissez le feu, ajoutez le thym et laissez mijoter environ 30 min tout en tournant régulièrement. Une fois la confiture prête, retirez du feu et laissez refroidir avant de placer au réfrigérateur.
2. Découpez le foie gras en petits morceaux et placez-les dans un bol. Dans une casserole, faites frémir doucement la crème fraîche et versez-la sur le foie gras. Mixez avec un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un mélange lisse, mixez et poivrez. Versez dans les empreintes d'un moule à demi-sphères de 40 mm de diamètre et placez au réfrigérateur pendant toute une nuit.
3. Le jour même, hachez finement les Noix. Démoulez les demi-sphères, assemblez-les deux par deux pour obtenir des boules. Roulez chaque boule dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure de Noix.
4. Faites chauffer l'huile à 180 °C. Faites frire les cromesquis jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Déposez-les sur une feuille de papier absorbant avant de les servir accompagnés de la confiture de fraises.

ACCORDS VIN

MONBAZILLAC

Sa fraîcheur et ses arômes anglaises accueillent en parfaite harmonie du miel, des fleurs d'acacia ou d'agrumes confits. Également le foie gras et ses cousins bien sûr.

BERGERAC ROUGE

Un accord de plaisir immédiat, mais un vin complet aux arômes de fruits rouges qui souligne le côté tendre du foie gras.

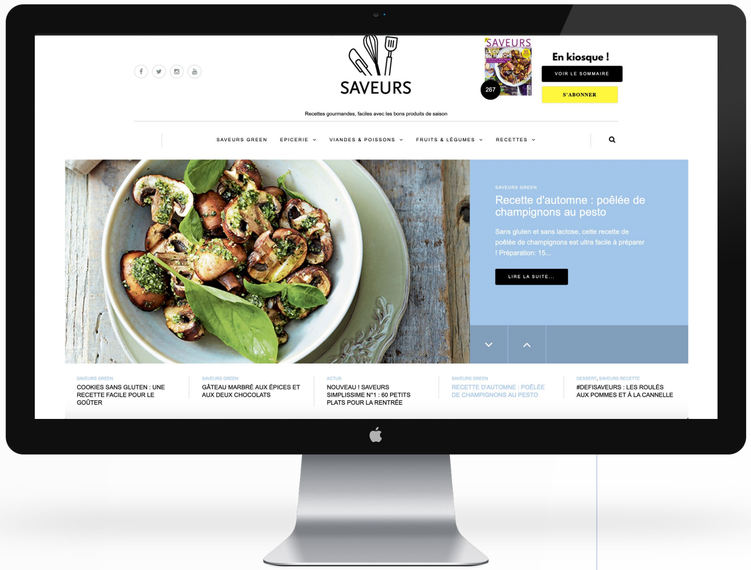
VALORISER LA DIVERSITÉ
ET LA RICHESSE
DU PÉRIGORD

MINI MAGAZINES

RÉALISATION DE RECETTES AUTOUR D'UN PRODUIT

- MINI-MAGAZINE
- ECHANTILLONNAGE

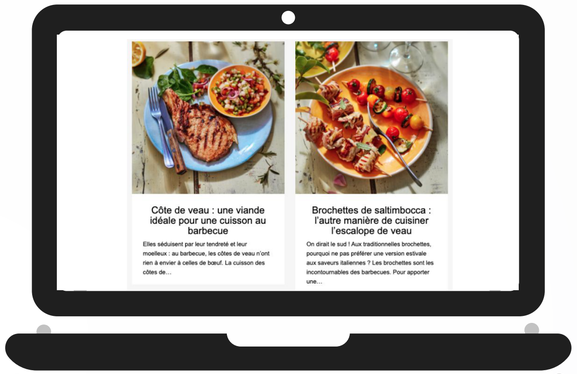
NATIVE CONTENT



360° DIGITAL

VEAU

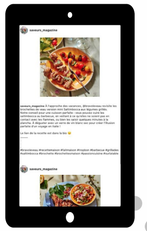
Création de recettes autour du veau
2 articles publiés sur le site
+ Création d'un onglet dédié « logotisé »
+ Mise en avant sur le site via le Slider
+ 2 Relais Instagram
+ 2 Relais Facebook

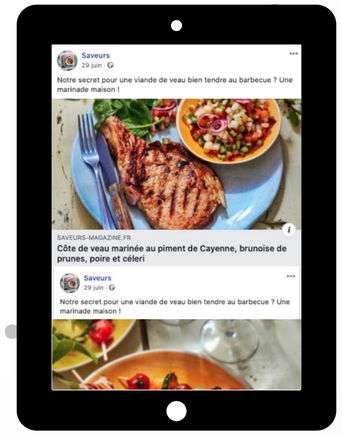


Recette n°1
Côte de veau
Vues de la page : 13 497
Vues uniques : 12 673
Temps moyen : 00:01:46
Taux de rebond : 72%

Recette n°2
Brochettes de saltimbocca
Vues de la page : 13 182
Vues uniques : 12 365
Temps moyen : 00:01:51
Taux de rebond : 70%

Post Instagram :
271 likes
7 commentaires
17 enregistrements
Taux D'engagement : 4%
Couverture : 8 218
Impressions : 10 530





Post Facebook :
12 516 personnes touchées
113 mentions j'aime
86 clics sur la publication
Taux d'engagement : 1,6%

SAVEURS

LE GOÛT, FIERTÉ EUROPÉENNE

LE VEAU
1 BONNE IDÉE POUR
1 000 BONNES IDÉES

PROMOUVOIR ET VALORISER
LE VEAU AUPRÈS DE LA COMMUNAUTÉ
DE SAVEURS

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

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

Baptiste Mirande
bmirande@mediaobs.com
01 44 88 89 06

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