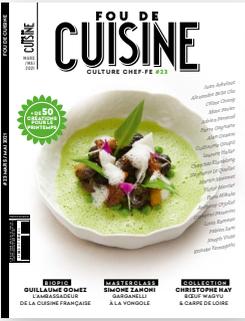




FOU DE
Pâtisserie

FOU DE
CUISINE
CULTURE CHEF-FE



TRIMESTRIEL
1 HORS-SÉRIE

TIRAGE

80 000 exemplaires

250 000 sociocnautes



Mixte, 25 et plus



Majoritairement
Urbains



CSP+



Épicuriens



Professionnels
de la cuisine

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.



FOU DE Pâtisserie

DATÉ 2022	PARUTION	TECHNIQUE
#50	7 JANVIER	15 DÉCEMBRE 2021
#51	9 MARS	15 FÉVRIER
NUMÉRO SPÉCIAL VANILLE	12 AVRIL	15 MARS
#52	12 MAI	15 AVRIL
#53	8 JUILLET	16 JUIN
#54	7 SEPTEMBRE	22 JUILLET
HS #16	12 OCTOBRE	22 SEPTEMBRE
#55	9 NOVEMBRE	14 OCTOBRE
GUIDE DES TOPHÉES	2 DÉCEMBRE	3 NOVEMBRE

FOU DE CUISINE

CULTURE CHEF-FE

DATÉ 2022	PARUTION	TECHNIQUE
PRINTEMPS #27	23 FÉVRIER	7 FÉVRIER
ÉTÉ #28	25 MAI	28 AVRIL
AUTOMNE #29	30 AOÛT	25 JUILLET
HS 4	5 OCTOBRE	1ER SEPTEMBRE
HIVER #30	29 NOVEMBRE	25 OCTOBRE

TEAM CO.

Corinne Rougé

01 44 88 97 70

crouge@mediaobs.com

Sandrine Kirchthaler

01 44 88 89 22

skirchthaler@mediaobs.com

Alexandra Horsin-Rat

01 44 88 89 12

ahorsin@mediaobs.com

Cécile Ghis

01 44 88 89 25

cghis@mediaobs.com