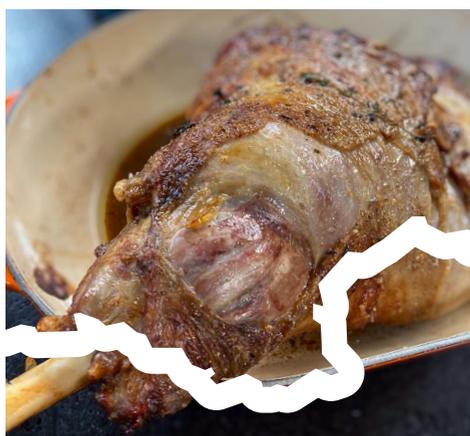




petitsplats  
les **petitsplats**  
de Laurent Mariotte



**MEDIAOBS**

# LE NOUVEAU MAGAZINE CUISINE QUI S'ADRESSE À TOUS LES FRANÇAIS EN QUÊTE D'UNE CUISINE ACCESSIBLE, LOCALE ET DE SAISON !

BIO

LAURENT MARIOTTE



Chroniqueur culinaire Laurent Mariotte est animateur de Radio et de TV.

Il présente quotidiennement sur les chaînes du Groupe TF1,

« Petits Plats en équilibre ».

Chaque week-end, également sur Europe 1, il anime

« La Table des Bons Vivants » et « La table du Dimanche ».

En 2021, il lance son magazine « Petits Plats », chaque numéro consacre

**60 recettes pour une cuisine de tous les jours, simple et conviviale,**

qui s'appuie sur les produits de nos terroirs.

« Accompagner le lecteur au marché,  
dans la nature, dans les fermes  
et partager de belles rencontres. »

PHILOSOPHIE

LES PETITS PLATS

- Partager l'engagement de Laurent Mariotte qui communique passion de cuisiner à travers un ton simple, complice, sans complexe.
- Transmission, Savoir faire et Pédagogie de Laurent mariotte qui a envie de transmettre son savoir-faire avec pédagogie.
- Explorer plusieurs régions de France, mais aussi les cuisines du monde.
- Capitaliser sur l'importance des échanges et des rencontres avec les hommes et les femmes qui font la cuisine d'aujourd'hui, du champ à l'assiette.

AMBITION

TRANSMETTRE LA PASSION DE LAURENT MARIOTTE

Magazine **grand public de cuisine au quotidien**. Ce nouveau titre a vocation à explorer les formidables ressources de nos terroirs, qui sont autant de sources d'inspiration culinaire.



- Valoriser le monde rural et la saisonnalité
- Tirer le meilleur parti d'une cuisine accessible
- Partager le résultat

## CONTENU 3 GRANDES PARTIES

60  
Recettes

### ● Le goût de la France

Exploration des régions de France : la diversité des terroirs se retrouvent dans l'assiette.



### ● Le goût de la Saison

Portraits d'hommes, de femmes producteurs et artisans, Laurent Mariotte apporte un regard expert sur les produits locaux et de saison.



### ● Le goût du partage

Partager les plaisirs de la table, échanges, astuces, secrets de l'impro et bien sûr ses pas à pas en 24 minutes chrono.



## PROFIL



Femmes, 25-49 ans



Actifs, Foyer AB



Moyennes/grandes villes

## PERFORMANCES

### LEADER

de la presse Cuisine  
en diffusion

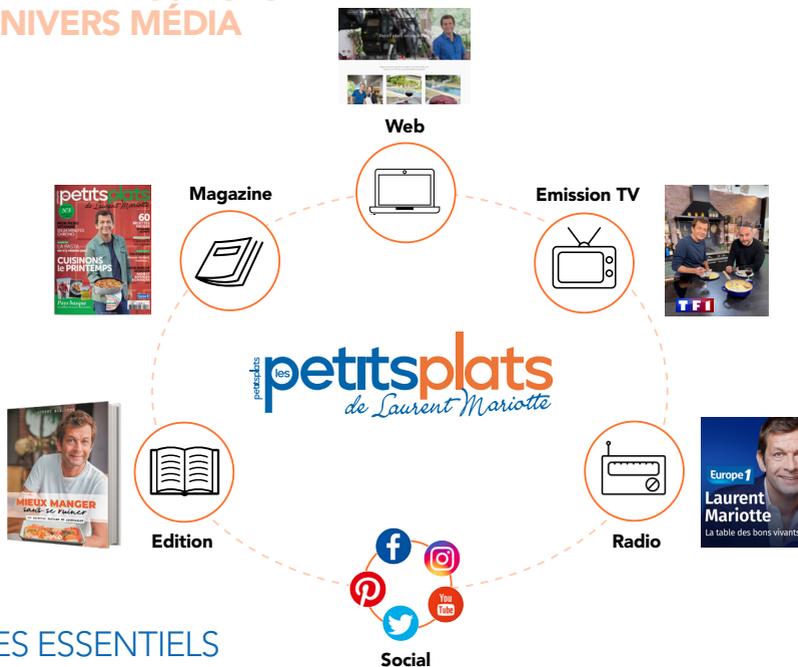
86 305  
exemplaires

6 numéros / an + 2 HS

Meilleur lancement 2021



## ECO-SYSTEME UNIQUE MIX DE PLUSIEURS UNIVERS MÉDIA



## LES ESSENTIELS

- Succès des magazines incarnés avec un plus : l'implication effective et opérationnelle de Laurent Mariotte
- Un **concept cohérent et des tendances porteuses** : Terroir, Local, Authentique, Tradition et Savoir-faire
- Une **forte visibilité** grâce aux campagnes promotionnelles (affichage, TV,...)
- Un ton simple, complice et sans complexe
- **Leader sur la Presse Cuisine en diffusion**
- **Meilleur lancement 2021**

## PÔLE FOOD



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

**Jean-Benoit Robert**  
jbrobert@mediaobs.com  
01 44 88 89 25

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

**Tanguy Lafargue**  
tlafargue@mediaobs.com  
01 44 88 89 15

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

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