

FOU DE
Pâtisserie

FOU DE
CUISINE
CULTURE CHEF·FE

2023

MEDIAOBS



BIMESTRIEL

2 HORS-SÉRIES

1 GUIDE DES TROPHÉES

32 262 exemplaires

1,7 M socionautes

FACEBOOK

715 K abonnés

INSTAGRAM

1,1 M followers

Mixte féminin +
25 ans et plusMajoritairement
Urbains

CSP+

Professionnels
& passionnés
de la Pâtisserie

LE MAGAZINE RÉFÉRENT SUR 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...

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

- **3 Boutiques « Fou de Pâtisserie » - Paris 2^e, Paris 9^e, Paris 17^e**
- 1 Corner au Publicis Drugstore des Champs Elysées**
- 1 salon de thé, Paris 6^e**

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...)

- **Des Workshops - Masterclass**
avec les plus grands chefs dans des lieux prestigieux.

- **Des numéros thématiques collectors**
Boulangerie, Chocolat, Écoles...

- **2021 : Première édition des Trophées Fou de Pâtisserie**

- **2023 : Fou de Pâtisserie fête ses 10 ans**





TRIMESTRIEL

1 HORS-SÉRIE

DIFFUSION

25 000 exemplaires

FACEBOOK

65 K abonnés

INSTAGRAM

73 K followers



Mixte, 25 et plus



Majoritairement Urbains



CSP+



Épiciuriens



Professionnels de la cuisine



CULTURE CHEF.FES

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.

l'encroûte de
PIERRE SANG BOYER

AL AMBI DÉFINI PAR SA DOSE DE CROQUANT ET FINE ETUDE IL EST CROÛTE, JOYEUX, LÉGER ET DÉLICAT. UN PETIT DÉFI POUR LES CHEFS DE RESTAURANT QUI VEULENT ALLIER CROQUANT ET DÉSALINÉ. UN DÉFI QUI NE SE RESOUDRA QUE SI L'ON A DES CHEFS EN CHEF À LA MANIÈRE DE SA GRAND-MÈRE. LA BONNE NOUVELLE, C'EST DÉSALEZÉ, SÉRIEL, ET TANT À LA MAISON POUR DÉGUSTER UNE RÉGÈTE SUAVISÉE.

CÔTE DE BœUF, PICKLES DE CHAMPIGNONS, CHARRETTES DE DOMESTIC DE CERSE ET SAUCE CŒUR DE

FINE GELÉE ET MOUSSEUX À LA CAROTTE, COULANT DE YAOURT À LA FLEUR D'ORANGER ET VOATSIPERIFY

LE CROQUANT À LA FLEUR D'ORANGER
C'est une recette qui a été créée par Pierre Sang Boyer, chef de cuisine au restaurant Le Jardinier à Paris. Elle est composée de carottes râpées, de fromage blanc, de sucre et de fleur d'orange. Elle est servie avec une sauce cœur de cerise et des charrettes de domestique de cerse.

LA GELÉE DE CAROTTE
C'est une recette qui a été créée par Pierre Sang Boyer, chef de cuisine au restaurant Le Jardinier à Paris. Elle est composée de carottes râpées, de jus de citron, de sucre et de gélatine. Elle est servie avec une sauce cœur de cerise et des charrettes de domestique de cerse.

LA MOUSSEUX À LA CAROTTE
C'est une recette qui a été créée par Pierre Sang Boyer, chef de cuisine au restaurant Le Jardinier à Paris. Elle est composée de carottes râpées, de jus de citron, de sucre et de crème fouettée. Elle est servie avec une sauce cœur de cerise et des charrettes de domestique de cerse.

LA SAUCE CŒUR DE CERISE
C'est une recette qui a été créée par Pierre Sang Boyer, chef de cuisine au restaurant Le Jardinier à Paris. Elle est composée de cerises, de sucre et de vinaigre de cidre. Elle est servie avec une gelée de carotte et une mousseux à la carotte.

LES CHARRETTES DE DOMESTIC DE CERSE
C'est une recette qui a été créée par Pierre Sang Boyer, chef de cuisine au restaurant Le Jardinier à Paris. Elle est composée de cerises, de sucre et de vinaigre de cidre. Elle est servie avec une gelée de carotte et une mousseux à la carotte.

2023

FOU DE *Pâtisserie*

DATÉ 2023	PARUTION	TECHNIQUE
JANVIER-FÉVRIER	6 JANVIER	6 DÉCEMBRE
MARS-AVRIL	10 MARS	10 FÉVRIER
N° SPÉCIAL CHOCOLAT	7 AVRIL	7 MARS
MAI-JUIN	12 MAI	12 AVRIL
N° SPÉCIAL CAHIER DE VACANCES	9 JUIN	22 MAI
JUILLET-AOÛT	12 JUILLET	12 JUIN
N° ANNIVERSAIRE	8 SEPTEMBRE	21 JUILLET
N° SPÉCIAL PETITS GÂTEAUX	13 OCTOBRE	13 SEPTEMBRE
DÉCEMBRE-JANVIER	8 NOVEMBRE	8 OCTOBRE
N° SPÉCIAL GUIDE DES TROPHÉES	5 DÉCEMBRE	10 NOVEMBRE

SPÉCIAL
10 ANS

FOU DE **CUISINE** CULTURE CHEF-FE

DATÉ 2023	PARUTION	TECHNIQUE
PRINTEMPS	3 MARS	3 FÉVRIER
ÉTÉ	2 JUIN	2 MAI
AUTOMNE	1 ^{er} SEPTEMBRE	21 JUILLET
N° SPÉCIAL FÊTES	20 OCTOBRE	20 SEPTEMBRE
HIVER	1 ^{er} DÉCEMBRE	3 NOVEMBRE

Sous réserve de modification

TEAM CO.

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

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

Jean-Benoit Robert
jbrobert@mediaobs.com
01 44 88 97 79

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

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

DIGITAL
Baptiste Miranda
bmirande@mediaobs.com
01 44 88 89 06

www.MEDIAOBS.com