

tutti quanti pour Les Recettes de Madame Loïk

Les ingrédients

- Dans son petit pot rond, le Fromage Fouetté Madame Loïk de Paysan Breton est unique en son genre : grâce à sa texture aérée, c'est un délice en tartines. Mais il sait aussi devenir très gourmand en cuisine.
- Pour accompagner sa dynamique, la marque demande à Tutti Quanti de réfléchir à une action de fidélisation.



Aux fourneaux

La stratégie recommandée par l'agence repose sur plusieurs constats :

- l'attention portée au pouvoir d'achat,
- les nouveaux comportements de consommation et en particulier l'engouement actuel des français pour la chose culinaire et le « fait maison ».

La promotion doit donc travailler la fidélisation sur deux registres :

- un registre « mécanique » : satisfaire les attentes des consommateurs en matière d'économies,
- un registre « naturel » : diversifier les occasions et les modes de consommation tout en renforçant le capital sympathie de la Marque ...



Le tour de main !

- Tutti Quanti orchestre une vaste opération 360° autour de la création d'un livre de 33 recettes inédites, relayée ...
- on-pack par une action promotionnelle originale, simple et attractive : le consommateur se voit proposer un remboursement de 4 € + l'envoi du livre de recettes
- en presse avec un dispositif événementiel : une version mini du livre de recettes collée dans Cuisine Actuelle, Guide Cuisine et Cuisine Gourmande, soit une diffusion de plus de 450.000 exemplaires,
- sur Internet via un partenariat avec l'un des sites culinaires leaders : Cuisine AZ,
- de la PLV en points de vente.





Le Paris-Brest
Caramel au beurre salé

INGRÉDIENTS
4 Fromages fouettés nature purs (diversifier les 4 avec Fromage)
à raison de 100g par fromage
1 paquet 200g de Fromage Fouetté Madame Loïk nature au sel de Guérande
50g d'amandes effilées (ou en poudre)
4 œufs et 4 œufs de réserve (sans coque)

COMMENT FAIRE ?

Pour le caramel au beurre salé
1. Faites fondre le sucre avec l'eau et laissez jusqu'à l'obtention d'une coloration brune.
2. Retirez du feu et ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Laissez à ébullition puis ajoutez le crème fouettée tout en remuant au fouet. Réservez.

Pour le Paris-Brest
1. Dans une poêle, faites griller à sec les amandes effilées. Laissez refroidir et concassez-les.
2. Divisez légèrement le fromage fouetté nature avec la crème. Mélangez délicatement en évitant d'être une poêle à double cuisson.
3. Ouvrez les Paris-Brest en 2, horizontalement et garnissez-les avec le mélange à base de fromage.
4. Parsemez d'amandes grillées et servez avec le caramel au beurre salé.

4 pers. 15 min. 5 min.

1. Dans un cercle à pâtisserie, déposez les disques de bûche puis 1 à 2 cuillères de fromage fouetté au sel de Guérande. Couvrez au tour de sucre à la poêle. Ajoutez les disques de bûche.

2. Laissez refroidir au frais.

3. Démoulez et servez très frais.

73

