

Un grand nombre de produits alimentaires connaissent aujourd'hui un deuxième souffle avec l'avènement de la cuisine et de nouveaux arrivants surfent allègrement sur la vague.

Petits et grands, hommes, femmes, ménagères de moins de 50 ans, de plus de 50 ans ...

Gourmandise, plaisir, partage, convivialité, souci de manger sain ou loisir créatif ... Toutes les raisons sont désormais bonnes !

Pour la plupart des marques, c'est une opportunité extraordinaire de diversifier les occasions de consommation, d'augmenter les quantités achetées/ acheteurs et d'obtenir une fidélisation dynamique et riche de sens.

Nous avons exploité cette tendance avec succès notamment pour le fromage fouetté de Paysan Breton, les purées de légumes Créaline, les cidres Loïc Raison, la bière La Trappe ou les fromages de Hollande.

Pour la plupart de ces marques, non seulement nous avons mis au point les recettes, les avons **mises en scène** mais surtout, nous avons contextualisé la démarche culinaire **dans le cadre d'une action promotionnelle** (offres de remboursement, jeux, primes, ...) ; ceci non seulement pour être interactif, mais aussi pour obtenir un effet rapide sur les volumes et optimiser le retour sur investissement.

Ce qui nous anime ?

Outre **notre savoir-faire en termes de marketing opérationnel**,

- ▣ Une vraie passion pour la cuisine avec un réel apport sur la conception des recettes vs les problématiques marketing
- ▣ Une valeur ajoutée jouée selon le cas par des chefs étoilés ou des partenariats originaux avec les meilleurs titres de la presse culinaire
- ▣ Le recours à des rédacteurs culinaires créatifs
- ▣ Un stylisme et des prises de vue sans compromis, au service de la gourmandise.

Mises en bouche ...



Aux fourneaux !

;) ... Edition



Les Recettes de Madame Loïk :

- ... Mettre en scène toute la gourmandise du fromage fouetté de Paysan Breton
- ... Séduire les cuisinières de 7 à 77 ans grâce à 33 recettes inédites
- ... Développer les occasions d'utilisation.



;) ... Et promotion des ventes



- ... Offre de remboursement + le livre en prime
- ... Impact en linéaire
- ... Recrutement de nouveaux acheteurs.

- Diffusion maximale des recettes grâce à :
- Une action on-pack
 - Des moyens terrain (PLV, animations)
 - Un relais presse
 - Une partenariat internet (site culinaire)
 - Une action vers les blogueurs.

;)... Actions publi-promotionnelles



Créaline

- ... Suggérer des utilisation inattendues des purées de légumes
- ... Concevoir des recettes colorées, créatives et faciles à réaliser
- ... Relayer on-pack et accompagner l'ensemble d'offres financières.



Loïc Raison

- ... Désenclaver la consommation de cidre en créant de nouvelles occasions de consommation
- ... Préserver le territoire breton avec des recettes d'inspiration
- ... Travailler la présence à l'esprit.

Pour chacun, la puissance de Cuisine Actuelle (200.000 ex) dans un format « opération spéciale » : un mini Cuisine Actuelle collé dans le mensuel.

Marketing mémoriel, culinaire...

Cuisine Actuelle AVEC **Frico** PUBLICITE

(8) recettes originales

Fromages de Hollande Frico artistes par nature!

PARTICIPEZ À NOTRE CONCOURS DE RECETTES
Un bon de réduction à l'intérieur!

Frico :

- ... Augmenter la gourmandise des fromages hollandais
- ... Souligner leur potentiel de diversité
- ... Travailler leur modernité
- ... Événementialiser le tout avec un concours de recettes.

Moelleux toscans au Gouda

Pour 4 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 10 min

1 Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Verser la farine dans une poêle, ajouter les œufs et le beurre fondu, mélanger pour former une pâte lisse. Ajouter les ingrédients, la tomate séchée émincée et les olives noires tranchées. Fouetter mais ne saler pas (les olives le font déjà). Mélanger.

2 Répartir cette préparation dans 4 moules à moelleux. Couper le Gouda en 4 tranches de 30 g environ et enfiler les préparations au centre de chaque moule, recouvrir les bords de pâte.

3 Cuire pendant 10 min. Dès précuit, décoller délicatement et servir sans attendre.

Conseil
Utilisez un moule à moelleux en silicone, comportant des empreintes rondes, de 6 à 7 cm de diamètre.

Le coin des enfants

Salade de tagliatelles au Gouda et à la Mirabelle

Pour 4 personnes - Préparation : 5 min - Cuisson : 0 min

1 Préparer la sauce : mélanger le vinaigre, le miel et le jus de citron. Ajouter le Gouda râpé et la mirabelle coupée en deux. Mélanger.

2 Préparer la salade : mélanger les tagliatelles, les tomates, les courgettes, les olives et le Gouda. Mélanger dans un saladier les tagliatelles, les tomates de concombre et le fromage. Saupoudrer les tomates coupées en deux.

3 Mélanger la vinaigrette avec la salade, le sel et le poivre, puis émulsionner avec l'huile. Ajouter la salade de cet assaisonnement avant de servir.

Astuce
La Mirabelle est idéale pour obtenir de jolis rubans. Pour le Gouda, faciliter l'opération en la plaçant au congélateur, 20 min, avant.

Voyage initiatique...

Avec l'Old Dutch Master de Frico, réveille vos sens...

100% world food

100% world food

Avec l'Old Dutch Master de Frico, réveille vos sens...

100% world food

Old Dutch Master :

- ... Redonner ses lettres de noblesse au gouda vieux
- ... Communiquer à travers des recettes créées spécialement par de jeunes chefs prestigieux
- ... Augmenter la notoriété.

100% world food

Avec l'Old Dutch Master de Frico, réveille vos sens...

100% world food

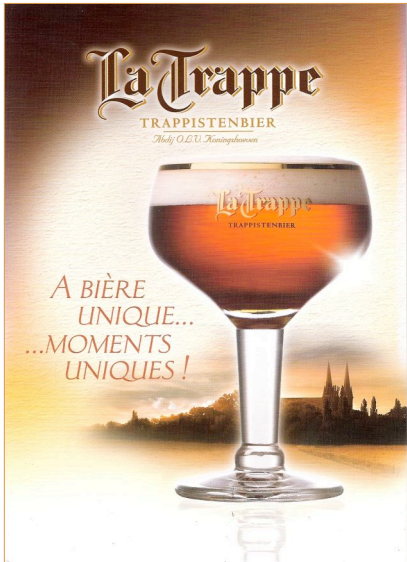
Avec l'Old Dutch Master de Frico, réveille vos sens...

100% world food

Présence publi-promotionnelle pendant un an dans GaultMillau Magazine.

Marketing mémoriel, culinaire...

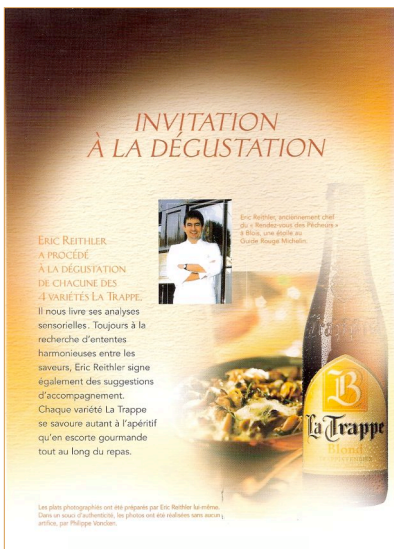
;) ... Animation circuits CHR



La Trappe :

... Développer des suggestions gourmandes en accompagnement de cette authentique trappiste
 S'attacher les talents d'un étoilé Michelin
 ... Augmenter la présence à l'esprit et les occasions de dégustation.

Forte visibilité grâce à :
 - de la PLV
 - Un jeu
 - De l'encartage en presse



Cuisine et Vins
de France