

FOU DE
Pâtisserie

FOU DE
CUISINE
CULTURE CHEF·FE

2024

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.



2024

FOU DE *Pâtisserie*

DATÉ	PARUTION	TECHNIQUE
JANVIER-FÉVRIER #62	5 JANVIER	13 DÉCEMBRE
MARS-AVRIL #63	8 MARS	14 FÉVRIER
N°SPÉCIAL	3 AVRIL	13 MARS
MAI-JUIN #64	7 MAI	3 AVRIL
JUILLET-AOÛT #65	10 JUILLET	17 JUIN
SEPTEMBRE-OCTOBRE #66	6 SEPTEMBRE	24 JUILLET
NOVEMBRE-DÉCEMBRE #67	8 NOVEMBRE	16 OCTOBRE
N°SPÉCIAL GUIDE DES TROPHÉES	4 DÉCEMBRE	14 NOVEMBRE

FOU DE **CUISINE** CULTURE CHEF-FE

DATÉ	PARUTION	TECHNIQUE
PRINTEMPS #35	1 ^{er} MARS	5 FÉVRIER
N°SPÉCIAL BOULANGER	19 AVRIL	25 MARS
ÉTÉ #36	31 MAI	6 MAI
AUTOMNE #37	30 AOÛT	22 JUILLET
HIVER/FÊTES #38	29 NOVEMBRE	4 NOVEMBRE

TEAM CO.

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

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

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

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

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