

# **Nouveau magazine client Match**



## **Focus - Terroirs & Délices**

Challenger le support pour lui donner une aspérité nouvelle.  
Quid de le traiter davantage comme un magazine enseigne.

**Nouveau support – Consumer Mag**  
*destiné aux meilleurs porteurs de cartes*

## **Nouveau support – Consumer Mag** *destiné aux meilleurs porteurs de cartes*

Magazine trimestriel 'statutaire' envoyé par voie postal aux clients  
Format type A5 – 20/24 pages

### **Contenu :**

Un contenu riche qui nourrit l'expertise et le positionnement de l'enseigne avec des idées de recettes, des informations Good Food, des reportages de producteurs locaux, une rubrique Santé/Nutrition, un focus sur les tendances.



# Nouveau support – Consumer Mag

## Budget du mag

### **CONTENUS EDITORIAUX & PAGES FINALISEES 24P**

12 000 €

Réalisation des doubles pages suivantes :

- > Edito/sommaire
- > Tendances...
- > Nouveautés > Interview d'experts
- > Création et réalisation maquette graphique finalisée
- > Recherche et sélection photos
- > Brief intention de shoot
- > Copy-Writing : sourcing information, définition des angles éditoriaux, rédaction des articles

### **FRAIS TECHNIQUES & DROITS 24P**

Hors achat d'art, reportage et shooting

Forfait par numéro

4800 €

Reportage : déplacement, prise de vue – sur devis

- > Photoshoot ambiance, portrait & plats
- > Style reportage avec et sans personnage



# Nouveau support – Consumer Mag

## NUMERO 1 - DECOUPAGE - 24 PAGES

COUV / DER

EDITO SOMMAIRE 1DP

NEWS 1DP

A LA UNE 2 DP

PAGE SHOPPING – La valise de l'été 1 SP

AUTOPROMO – 1 SP

TENDANCE – 1DP

SANTE NUTRITION – 1 DP

PRODUCTEUR LOCAL - 1DP

DEVELOPPEMENT DURABLE – RUBRIQUE ECO – 1 SP

RECETTES - 1 DP + 1 SP

METIER - 1 SP

NOUVEAUTE – 1 SP

Page 2	EDITO + SOMMAIRE
Page 3	
Page 4	NEWS
Page 5	
Page 6	A LA UNE
Page 7	
Page 8	
Page 9	
Page 10	PAGE SHOPPING
Page 11	AUTO PROMO
Page 12	TENDANCE
Page 13	
Page 14	PRODUCTEUR LOCAL
Page 15	
Page 16	SANTÉ & NUTRITION
Page 17	
page 18	DD - RUBRIQUE ECO
Page 19	RECETTES
Page 20	
Page 21	
Page 22	NOUVEAUTE
Page 23	METIER



# **Nouveau support – Consumer Mag**

## **COUVERTURE & DER**

*En cours LNB*



# **Nouveau support – Consumer Mag**

**EDITO SOMMAIRE - 1DP**

*En cours LNB*



# **Nouveau support – Consumer Mag**

## **NEWS - 1DP**

- Nouveautés produits
- Mini tendances
- Livres, films, podcasts
- News RSE
- News enseigne (capital..)

*En attente de retour Match : nouveautés produits et actus de l'enseigne*





# **Nouveau support – Consumer Mag**

## **A LA UNE - 2DP**

### ➤ **Un été vitaminé**

*En cours LNB*



# **Nouveau support – Consumer Mag**

## **PAGE SHOPPING – 1SP**

Définir un type de produits ou une thématique et proposer des produits de différentes marques, vendus chez MATCH et éventuellement chez d'autres marques du Groupe.

### ➤ **La valise de l'été**

*En attente retour Match : sélection de 5/6 produit + les visuels et désignations*



# **Nouveau support – Consumer Mag**

## **AUTOPROMO - 1SP**

### ➤ **Campagne Kantar boucherie**

*En cours LNB*



# Nouveau support – Consumer Mag

## **TENDANCE – 1DP**

Mise en avant de tendance.

### ➤ **Le vrac**

*En cours LNB*



# **Nouveau support – Consumer Mag**

## **SANTE & NUTRITION – 1DP**

Mise en avant d'un sujet nutrition & santé.

### ➤ **L'huile d'olive et ses bienfaits**

*En cours LNB*



# **Nouveau support – Consumer Mag**

## **PRODUCTEUR LOCAL - 1DP**

Mise en avant d'un producteur local – produit de saison

➤ **Tomates**

*En cours LNB*



# **Nouveau support – Consumer Mag**

## **DEVELOPPEMENT DURABLE – RUBRIQUE ECO' – 1SP**

Mise en avant d'un sujet ou d'une tendance écoresponsable.

### ➤ **Zéro déchet en cuisine**

*En cours LNB*



# **Nouveau support – Consumer Mag**

## **RECETTES - 1DP + 1SP**

3 recettes de saison.

- **Carpaccio de tomates**
- **Tarte tatin aux tomates cerise**
- **Gazpacho**

*En cours LNB*





# **Nouveau support – Consumer Mag**

## **METIER – 1SP**

Mise en avant d'un pros Match et de son métier.

### ➤ **Un expert Cave**

*En cours LNB*



# **Nouveau support – Consumer Mag**

## **NOUVEAUTE – 1SP**

Mise en avant d'une nouveauté PPNP sous l'angle 'instant match'.

*En attente retour Match : « recette » + photo à prévoir*



# Nouveau support – Consumer Mag

## Récap

### En cours LNB

- **METIER** : interview expert Cave prévue vendredi 7.04

### En attente retour Match

- **NEWS** : nouveautés produits et actus de l'enseigne
- **PAGE SHOPPING** : sélection de 5/6 produit + les visuels et désignations
- **NOUVEAUTE** : « recette » + photo à prévoir



# PISTE 1

# C'est tout bon!

## UN ÉTÉ VITAMINÉ

REPORTAGE  
TOMATE : LA STAR DE L'ÉTÉ

SANTÉ  
L'HUILE D'OLIVE

TENDANCE  
LE RETOUR DU VRAC

MATCH

CE MAGAZINE EST OFFERT POUR NOS CLIENTS FIDÈLES

# Un été VITAMINÉ

Cet été, que l'on soit à la campagne ou à la ville, à la mer ou à la montagne, on a envie de repas légers, colorés et équilibrés. En prenant soin de notre corps, à l'intérieur comme à l'extérieur, on fait souffler un air de vacances sur notre saison préférée !

Enfin l'été ! La saison la plus chaude de l'année est aussi celle de la détente. Les températures grimpent, les journées rallongent... On a envie de tenues estivales, de soupes fraîches et de saveurs grillées, de boissons fraîches et d'apéro ou soleil. En bref, de profiter ! On vous livre les clés pour faire le plein de recettes légères et gourmandes, les astuces pour s'hydrater tout au long de la journée, vous oublier de se protéger du soleil et de faire quelques exercices tout en douceur. Suivez le guide !

### Menus d'été

Les étals des marchés regorgent enfin de fruits et légumes du soleil, et les parfums des saveurs estivales viennent tréfler nos papilles ! En été, en famille ou entre amis, c'est l'occasion de faire la part belle aux produits de saison, gorgés de vitamines, avec des recettes d'été pleines de couleurs et de saveurs. On profite de l'arrivée des beaux jours pour remplir son panier de courgettes et d'aubergines, de tomates et de poivrons, qui feront d'excellents légumes farcis, à la viande ou au fromage frais. On n'hésite pas à les préparer en délicieuses soupes froides, en ratatouille, à les mariner ou à simplement les griller ou barbecuer, pour leur apporter cette saveur fumée caractéristique des repas d'été ! Si les merguez et des pilates sont toujours les incontournables de la saison, les brochettes maison permettent de laisser parler sa créativité en cuisine tout en faisant le plein de protéines ! Viande rouge ou blanche, volaille ou poisson, les brochettes peuvent marier délicatement dans l'huile d'olive avant d'être grillées. Croustillantes, on les assaisonne avec

### Un été vitaminé



Griller au barbecue pour une saveur fumée que seul l'été a !

des herbes fraîches, comme le thym et le romarin, et des gousses d'ail. Ce super aliment qui déborde de vitamines et de minéraux est la star du régime cétos, célèbre pour ses incroyables bienfaits ! Choucroute et jus de fruits de l'été se font également une place sur le barbecue. Les amateurs de saveurs sucrées-salées ajoutent abricots, pêches, cerises ou framboises à leurs grillades ! L'été, c'est aussi la saison des associations culinaires. Pastèque-menthe, fraise-basilic ou pêche-menthe, elles apportent de l'originalité aux desserts. En plus d'être légers et savoureux, ils permettent de consommer un maximum de fruits... et de vitamines !

Les plus gourmands profiteront de la saison pour préparer un clafoutis aux cerises (avec les noyaux !), un crumble abricot-caramel, une tarte rustique à la nectarine ou un trancheaux fruits rouges. Ultra rafraîchissantes, les glaces maison ne nécessitent pas de posséder une sorbetière ! Pour confectionner ces bâtonnets glacés, il suffit de mixer pêches, kiwi, fraises ou melon, avec une touche de miel si besoin, et de verser le jus obtenu dans des petits moules en silicone à glacer ou congélater pendant quelques heures. Une astuce simple pour faire manger des fruits (et des vitamines) aux enfants ! De quoi faire les repas tout en légèreté !

# PISTE 2



# BIEN-ÊTRE

## délices

### Les tomates STAR DE L'ÉTÉ



SPONSORISÉ PAR  
**MATCH**

À LA UNE  
UN ÉTÉ VITAMINÉ

SANTÉ  
L'HUILE D'OLIVE

TENDANCE  
LE RETOUR DU VRAC

CE MAGAZINE EST OFFERT POUR NOS CLIENTS FIDÈLES

# LA Tomate STAR DE L'ÉTÉ

De toutes les formes et de toutes les couleurs, elle offre une infinité de possibilités en cuisine. On se jette sur ce fruit aux mille vertus, à consommer sans modération !

Découvrez les recettes de  
selon le bon de tomates  
p. 10-21

Interview avec **Pauline Boyer**  
de l'exploitation Les Cailloux en  
Provence

**Quelle est la spécificité de votre  
exploitation, Les Cailloux en  
Provence ?**

C'est avant tout une histoire de famille et un amour pour la terre qui se transmet de génération en génération. Les Cailloux est une exploitation familiale depuis trois générations. En 2007, nous avons pris la décision de faire des tomates anciennes en pleine terre. Aujourd'hui, nous avons plusieurs variétés exceptionnelles comme des coeurs de bœuf,

## La tomate star de l'été

Même si on la consomme comme un légume la plupart du temps, la tomate est l'un des fruits les plus appréciés de l'été ! Originaire d'Amérique du Sud, où elle est cultivée depuis plus de 2000 ans, elle doit attendre le XIXe siècle pour être introduite en Europe par les conquistadors espagnols. À l'époque pourtant, elle est utilisée pour ses qualités... décoratives ! Ce n'est que 300 ans plus tard que la tomate se fait une place en cuisine, grâce notamment aux Italiens qui apprécient cette "pomme d'or" (pomodoro en italien) en base de sauces savoureuses !

Riches en vitamines, en potassium et en lycopène, un antioxydant ultra puissant, la tomate est excellente pour la santé, et peu calorique. Constituée de plus de 90% d'eau, elle est légère... et pleine de saveurs ! Crue ou cuite, on la déguste aujourd'hui en... solide

légère, en gaspacho ou en ratatouille niçoise, rôtie, grillée, compotée ou caramélisée, en jus et même en sorbet ! Elle s'intègre sur toutes les tables, de la plus familiale à la plus gastronomique. La tomate se marie aussi bien avec viandes qu'avec poissons, aux céréales qu'aux fromages frais, aux herbes aromatiques qu'aux fruits rouges. Forcée, elle devient gourmande et permet d'utiliser les restes, pour des recettes anti-gaspillage très tendances !

Qu'elle soit petite ou grosse, ronde ou allongée, ferme ou fondante, rouge, jaune, verte ou noire, on profite de ses bienfaits tout au long de la saison ! Pour la choisir, on se fie à son parfum. Il doit être fort et prononcé au niveau du pédoncule. Côté aspect, pour être digérée crue, sa peau doit être bien lisse, ferme et souple au toucher. Et si elle est un peu flétrie, elle n'en sera que meilleure une

fois celle ! Les nombreuses variétés de tomates permettent de diversifier les plats... On redécouvre aujourd'hui des variétés anciennes, portées par des producteurs passionnés qui mettent beaucoup de soin et d'énergie à "bichonner" leurs tomates avec une philosophie d'agriculture raisonnée. Quand ça goûte !



des normandes ou des noires de Grinde. Mais aussi des variétés plus spécifiques et moins connues comme la manne bleue ou les « bombetta ».

**Pourquoi cette décision de produire en pleine terre ?**

Tout est parti de l'envie de satisfaire nos clients avec un produit qui a du goût et de notre amour inné pour notre région. Cette méthode de production permet de révéler la typicité et les caractéristiques de notre terroir provençal !

**Quel type de méthode agricole pratiquez-vous ?**

Nous nourissons la terre de notre exploitation en apportant du fumier

et de compost au sol. On cultive comme si nous étions en agriculture raisonnée, en faisant au mieux pour l'environnement et la santé de nos clients. La Terre se travaille, il faut la bichonner !

**Quelle est votre façon préférée de déguster vos tomates ?**

En carpaccio simplement assaisonné d'un peu d'huile d'olive et d'une pincée de sel ! J'adore couper mes tomates en tranches fines et toujours de haut vers le bas et non à l'horizontale. Après il faut mélanger les variétés pour obtenir la douceur, l'acidité et les couleurs parfaites ! Nos tomates, c'est un délice !

# Nouveau support – Consumer Mag

## Propositions de naming

- C'est tout bon
- Bien manger
- Bien-être & délices
- Dans mon assiette / Bien dans mon assiette





# Nouveau support – Consumer Mag

## Retroplanning

RETROPLANNING MAGALOGUE - ETE 2023	
Brief sujets / rubriques	Semaine du 20/02
Envoi du Chemin de Fer et validation	03-mars
Réception de l'intégralité des contacts des chefs de marché et intervenants (producteurs / fournisseurs...)	d'ici le 15 mars max
Interviews, Reportages & Rédaction // Maquettes et A/R	du 8 mars au 12 avril
Shoots si besoin et derniers A/R	Semaine du 17/04
Exécution des PDF HD	S du 24 avril
Départ print	02-mai
	Diffusion le 6 juin (S23 / FDC)

