

Kit Média

mon **ROBOT**
& *moi* thermomix®



KAMATÉ
RÉGIE



monROBOT
& moi **thermomix®**

Cela fait déjà **plus de 60 ans** que le Thermomix s'est imposé comme **le robot de référence** pour les cuisiniers en herbe et les professionnels (L'Elysée a le sien depuis... 1964 !).

Le **magazine « Mon Robot & Moi »** met son savoir-faire à la disposition des adeptes du **robot thermomix ©** afin de proposer de nouvelles recettes pour en tirer le meilleur parti !

Avec **thermomix ©**, c'est si bon, c'est si facile **le fait maison !**



Dans chaque numéro,

50 recettes inédites,

- ✓ testées par notre Cheffe
- ✓ validées par une nutritionniste.
- ✓ des recettes claires et précises,
- ✓ des informations sur les valeurs nutritionnelles
- ✓ les particularités alimentaires (vegan, sans gluten, végétarien, sans lactose, etc.),
- ✓ les ingrédients sont listés par ordre d'utilisation

mon**ROBOT**
& moi thermomix®

8 numéros par an :

4 numéros de saison (Trimestriel)

+ 4 numéros thématiques hors-série
(Spécial Italie, Boulangerie-Pâtisserie,
Cuisine de bistrot, Cuisine de fêtes)

Distribué à : **50 000 exemplaires**

Cibles : **femmes de 25-65 ans** ,
actives, CSP+, épicuriens et gastronomes

Utilisatrices du robot **thermomix** ©

SORTIE du 1^{er} numéro thermomix ©

N° AUTOMNE

de 100 Pages – Septembre/octobre/novembre 2024

prévue **le 6 septembre 2024** (RET: le 12 août 2024)



HS thermomix © n°2 : Spécial fêtes
LA MAGIE DE NOËL !

Novembre / décembre / Janvier 2025

Sortie prévue : **26 octobre 2024**
(RET: le 18/10/24)

SORTIE du 3^{ème} numéro thermomix ©

de 100 Pages - Décembre/Janvier/Février 2025

N° HIVER

prévue **le 26 décembre 2024** (RET: le 6 décembre 2024)



mon**ROBOT**
& *moi* thermomix®



...des recettes gourmandes
de saisons



Depuis le lancement du **thermomix** ©, la France est le pays où nous en avons vendu le plus au monde »

* Selon N. Gamby, directrice marketing de Vorwerk, la marque allemande qui le fabrique en Eure-et-Loire - fev. 2022



Moyenne de **600.000 robots*** thermomix ©, vendus en France /an

*Selon GFK Market intelligence (fev. 2022)



Baguette de campagne

POUR 4 PERSONNES • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 20 MIN • MISE À MISE 1 JOUR

INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine T55
- 100 g de farine T110
- 100 g de farine T150
- 100 g de farine T220
- 100 g de farine T45
- 100 g de farine T65
- 100 g de farine T80
- 100 g de farine T90
- 100 g de farine T100
- 100 g de farine T110
- 100 g de farine T120
- 100 g de farine T130
- 100 g de farine T140
- 100 g de farine T150
- 100 g de farine T160
- 100 g de farine T170
- 100 g de farine T180
- 100 g de farine T190
- 100 g de farine T200
- 100 g de farine T210
- 100 g de farine T220
- 100 g de farine T230
- 100 g de farine T240
- 100 g de farine T250
- 100 g de farine T260
- 100 g de farine T270
- 100 g de farine T280
- 100 g de farine T290
- 100 g de farine T300

ÉTAPE 1

1. Préparez la pâte à pain. Mélangez la farine et le sel dans un grand saladier. Ajoutez l'eau et pétrissez pendant 10 minutes.

ÉTAPE 2

2. Laissez lever la pâte pendant 24 heures à température ambiante.

ÉTAPE 3

3. Préparez la baguette. Étirez la pâte en une baguette et laissez lever pendant 2 heures.

ÉTAPE 4

4. Cuissez la baguette. Placez la baguette dans un four préchauffé à 250°C pendant 20 minutes.

ÉTAPE 5

5. Laissez refroidir la baguette pendant 1 heure avant de la servir.

NOTES

- Vous pouvez utiliser une farine de blé dur pour une baguette plus rustique.
- Vous pouvez ajouter des graines de lin ou de chanvre pour plus de croquant.
- Vous pouvez également ajouter du miel ou du sucre pour une baguette plus douce.

SOMMAIRE

Les halles

- 01. Les halles de Paris
- 02. Les halles de Lyon
- 03. Les halles de Marseille
- 04. Les halles de Bordeaux
- 05. Les halles de Nantes
- 06. Les halles de Lille
- 07. Les halles de Strasbourg
- 08. Les halles de Metz
- 09. Les halles de Clermont-Ferrand
- 10. Les halles de Dijon
- 11. Les halles de Besançon
- 12. Les halles de Grenoble
- 13. Les halles de Annecy
- 14. Les halles de Chambéry
- 15. Les halles de Valence
- 16. Les halles de Montpellier
- 17. Les halles de Toulouse
- 18. Les halles de Nîmes
- 19. Les halles de Perpignan
- 20. Les halles de Pau
- 21. Les halles de Bayonne
- 22. Les halles de Biarritz
- 23. Les halles de Pau
- 24. Les halles de Bayonne
- 25. Les halles de Biarritz

CONFIDENTIEL

Des recettes adaptées

Tarifs 2024



Page Simple : 5.500 €
Page Double : 11.000€

Double d'ouverture : 15.500€

ou

2^{ème} de couverture : 9.000€

1^{er} Double : 12.000€

Face édito : 6.500€

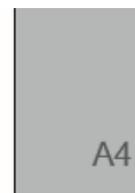
Face News : 6.000€

3^{ème} de couverture : 7.000€

4^{ème} de couverture : 10.000€



INFORMATIONS TECHNIQUES



formats

A4 (21x29.7cm)

A3 (42x29.7cm)

- ✓ **Fichier PDF** Haute résolution (300dpi) (En CMJN)
- ✓ **Format** 210x297mm (A4) + **Fond perdu de 5mm** + **traits de coupe**
- ✓ **Profil colorimétrique** : en **Fogra39**
- ✓ **Impression**: **offset rotative**

A envoyer à : L'éditrice => Marina DEROUET :

derouet.marina@gmail.com

Merci de mettre en copie : Véronique Andrei :

vandrei@kamateregie.com



KAMATÉ
R É G I E

mon **ROBOT** & *moi* **thermomix**®

Contact :

6 Ter rue Rouget de L'Isle
92400 - Courbevoie
Tél. : 01.47.68.59.43

dolivier@kamateregie.com – vandrei@kamateregie.com – jplaroussinie@kamateregie.com



KAMATÉ
R É G I E