

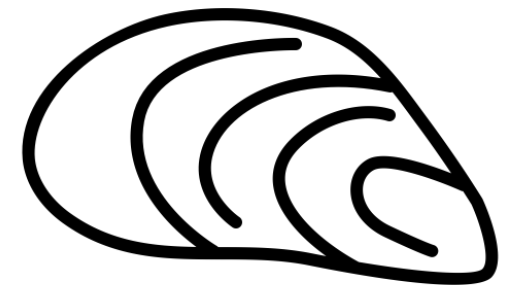
Comité National Conchyliculture

— *Bilan opérations - 14 novembre 2018*



heaven

sopexa



An aerial photograph of a dense forest, showing a complex network of tree canopies in various shades of green and brown. The perspective is from directly above, looking down on the terrain. The text 'Merci' is centered in the image, flanked by two horizontal white lines.

Merci

— *sommaire.*

Menu Marin

- 1.** *Rappels*
- 2.** *Bilan des opérations*
 - a. *#Nouvelle Vague*
 - b. *Événement x Influence*
 - c. *Social Media*
 - d. *Partenariat Média*
- 3.** *Learnings*
- 4.** *Conclusion*

1. Rappels



— le brief.



objectif

Augmenter la consommation de moules à la rentrée



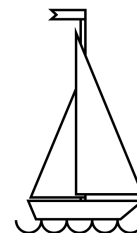
comment

Proposer une activation cohérente, créative et virale



cibles

Couple urbain
20-45 ans



Marché

Focus France



budget

150 000€ TTC
(Contenu + Media)

— *Concept*

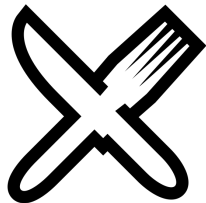
#1

Nouvelle Vague

— *concept.*

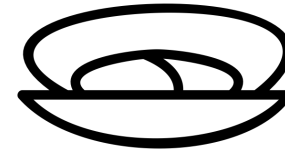
Notre concept

#1



Des recettes créatives
qui subliment la moule
avec un traité premium

#2



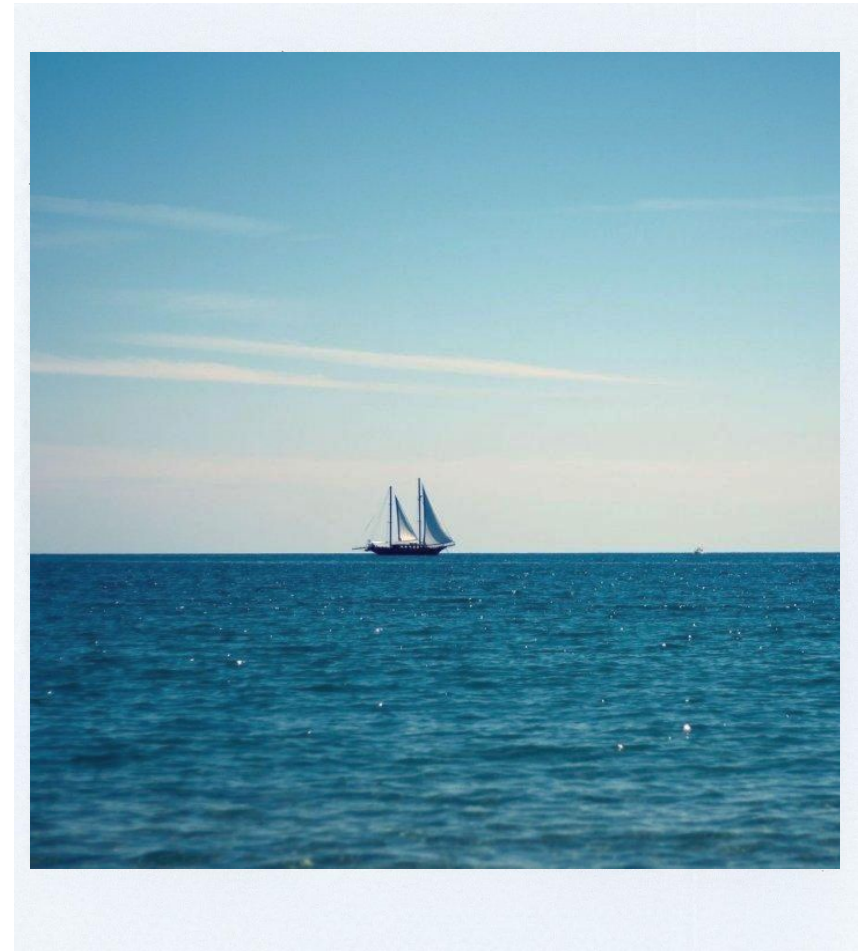
Un naming de recette décalé
qui reprend les codes de la
pop culture de la cible

Les Recettes

#NOUVELLEVAGUE



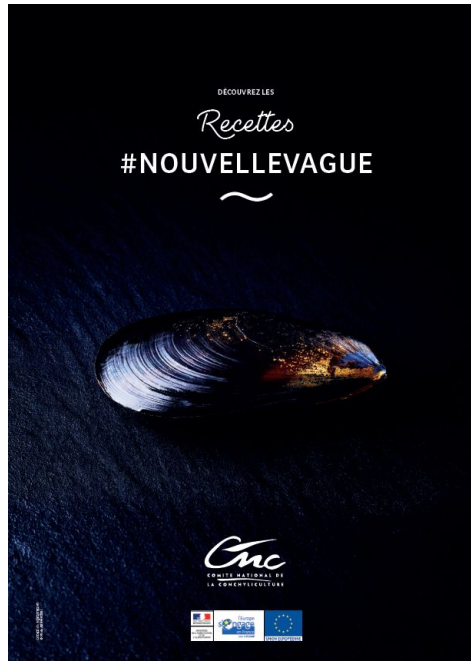
2. Bilan des opérations



a. *#NouvelleVague*



le kit.



Mise à disposition des éléments PLV (1 000 KITS)

- | | |
|-------------------|--|
| Auray | : livraison le 13/08 |
| Marennes | : livraison le 13/08 |
| Gouvilles sur mer | : livraison le 13/08 |
| Paris | : livraison le 10/08 |
| Morlaix | : livraison le 14/08 |
| Beauvoir | : livraison le 14/08 |
| Meze | : livraison le 24/08 (Accès au quai indisponible pour le transporteur, livraison reprogrammée à plusieurs reprises) |

Shooting photo

— le kit.

Volume

200,000 Fiches recette

10,00 * 15,00 cm

papier couché brillant 130g/m² R°/V°

2 modèles de recettes

1,000 Affiches

40x60cm

papier couché brillant 170g/m² R°/V°

1,000 présentoirs (Box PLV)

115x50x150 cm

sur papier moderne 170g

livrée montée avec 200 fiches recettes recto-verso

— le kit.

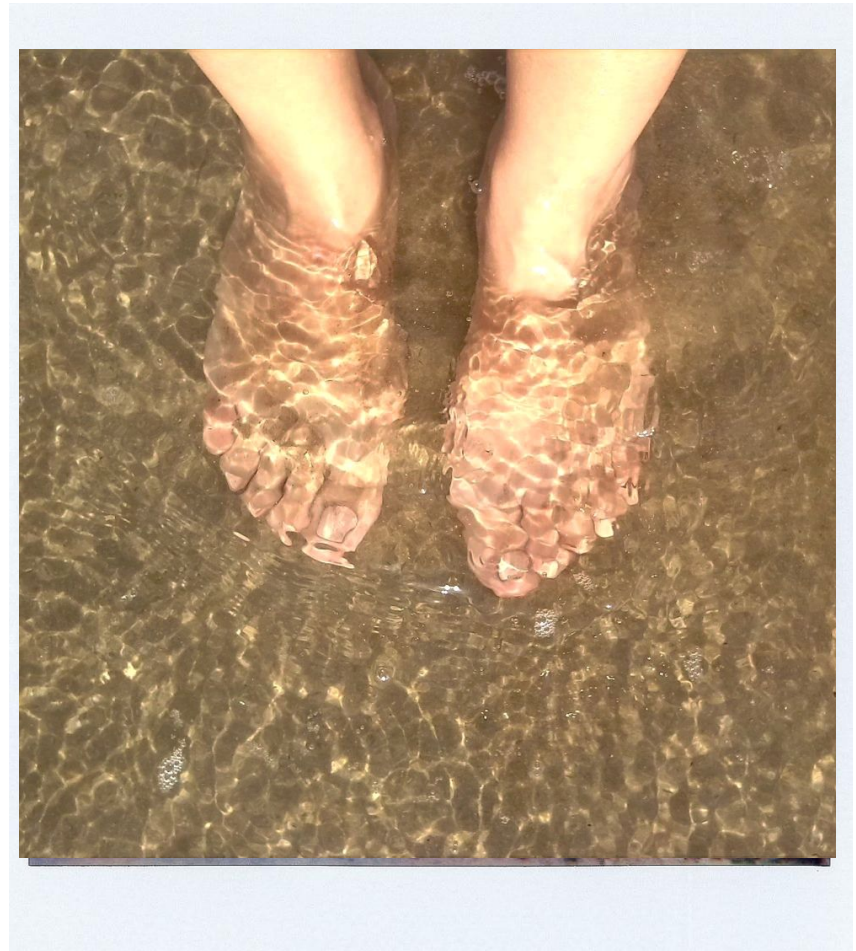
Le Kit Producteur

1 Affiche qui présente la campagne
#Nouvelle Vague

2 Fiches recettes à emporter en libre service
par les consommateurs

1 présentoir pour événementialiser le point
de vente

b. Événement & Influence



— *Event Influence.*

#1

Événement

— *La Cheffe*

>> **Salomé Habiba** du restaurant-poissonnerie
La Reine Mer.

Chef



— le lieu

Pavillon des Canaux

Lieu : 39 Quai de la Loire, 75019 Paris

Date : mardi 25 septembre



l'atelier



Entrée : Ceviche de moule

Plat : Moule à la tomate, piment végétarien et lard fumé

Dessert : Nage de fruit, aloe Vera, concombre, grenade

— *Event Influence.*

#2

Influence

— *stratégie d'influence.*

Objectifs

- >> Initier les influenceurs à différentes recettes simples autour des moules
- >> Favoriser la création de contenus et le partage aux communautés

— *Evénement Influence*

Présents

18 personnes présentes :

- 7 journalistes
- 11 influenceurs

Les présents.



7 de table



Linda Beiji du
Parisien.fr



Nicole Real
Gourmand



Envie d'apéro



Mes Papilles
partent en
voyage



Bulle de Mint



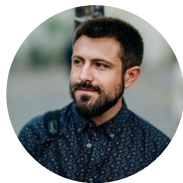
Mère pas
parfaite et
alors ?



Père pas
parfait et alors
?



Judith Girard
Marczak



Thibaut
Octave



Akouavi
ASSOGBA-MIG
AN
Pigiste Marie
France /RFI



French Naked
Chef



Stéphanie
Chermont
L'arrogante



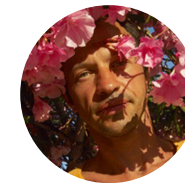
Jean
Dusaussoy
Septième Goût



Alice Orhant
Pigiste -
La revue des
comptoirs



SABINE
Alaguillaume
Le Parisien

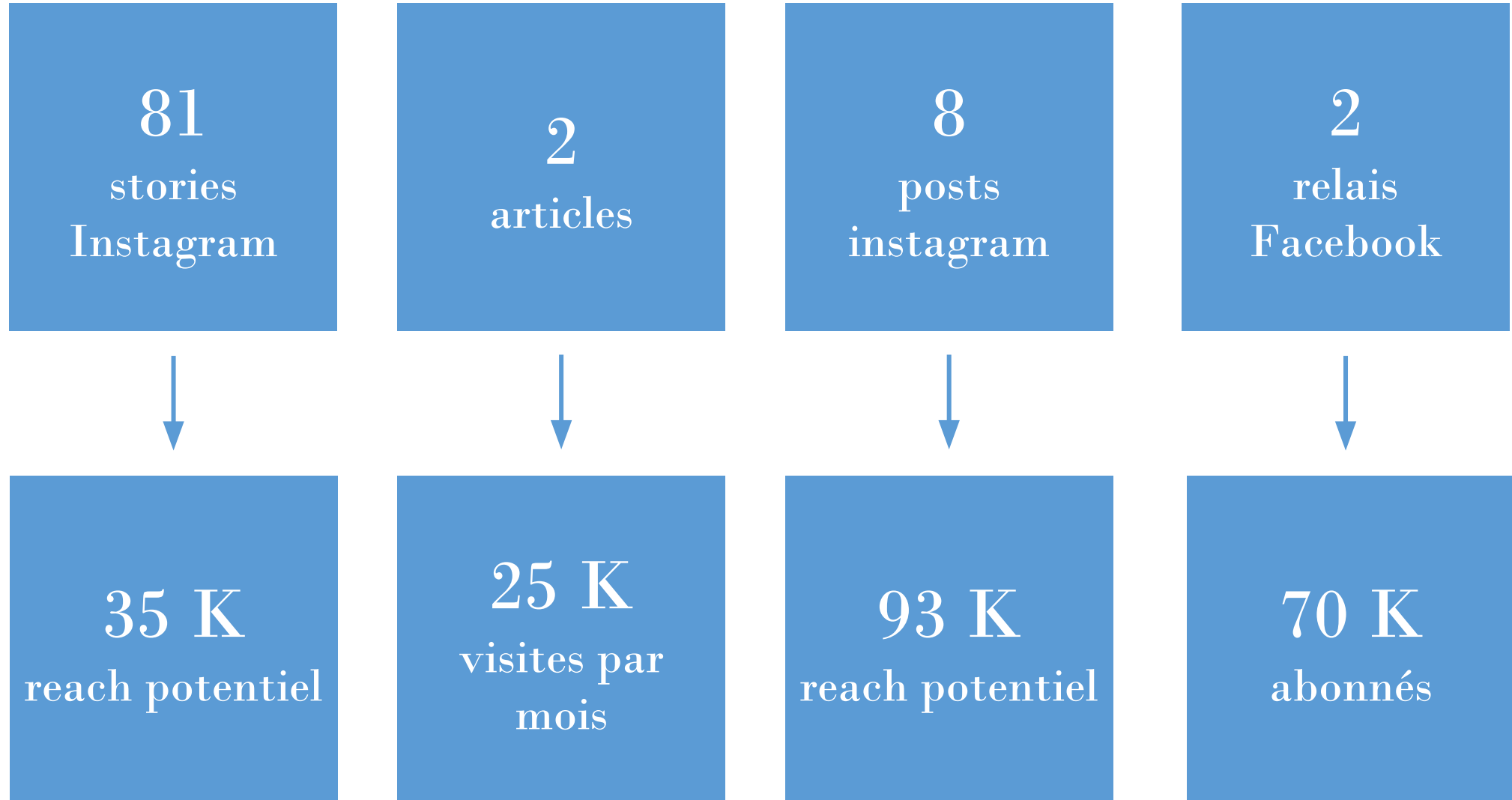


Paralleles
Potentiels



Géraldine
Bourcier
Pigiste
Fémitude

Résultats chiffrés



Des taux intéressants

18
présents à l'
événement



120 %
d'achievement

14 %
taux
d'engagement
moyen
Instagram

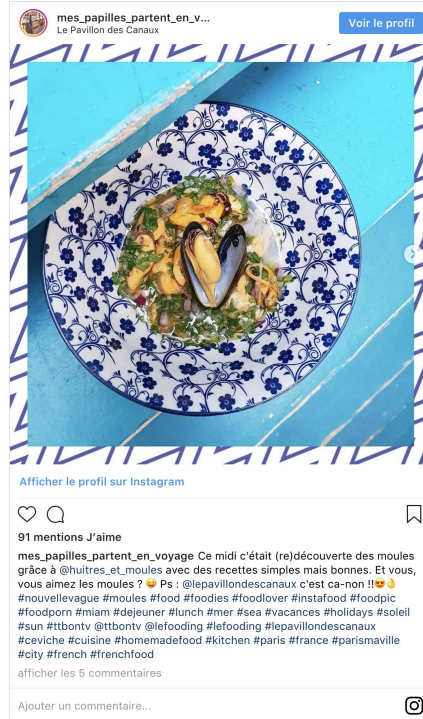
Instagram : des contenus qualitatifs & gourmands

Les contenus (posts)



French Naked Chef

21948 abonnés
6584 reach moyen
9218 impressions
329 interactions
5% taux d'engagement moyen



Mes papilles partent en voyage

3754 abonnés
1126 reach moyen
1577 impressions
91 interactions
8% taux d'engagement moyen



Père pas parfait et alors ?

16300 abonnés
4890 reach moyen
6846 impressions
393 interactions
8% taux d'engagement moyen



Père pas parfait et alors ?

16300 abonnés
4890 reach moyen
6846 impressions
425 interactions
8% taux d'engagement moyen

Instagram : des contenus qualitatifs & gourmands

Les contenus (posts)



Salomé Habiba

414 abonnés
124 reach moyen
174 impressions
48 interactions
37% taux d'engagement moyen



Judith Girard-Marczak

1232 abonnés
370 reach moyen
517 impressions
20 interactions
5% taux d'engagement moyen



Sandrine Béatriz-Pereira

416 abonnés
125 reach moyen
175 impressions
37 interactions
30% taux d'engagement moyen

Instagram

Les contenus (stories) : Bulle de Mint



Bulle de Mint

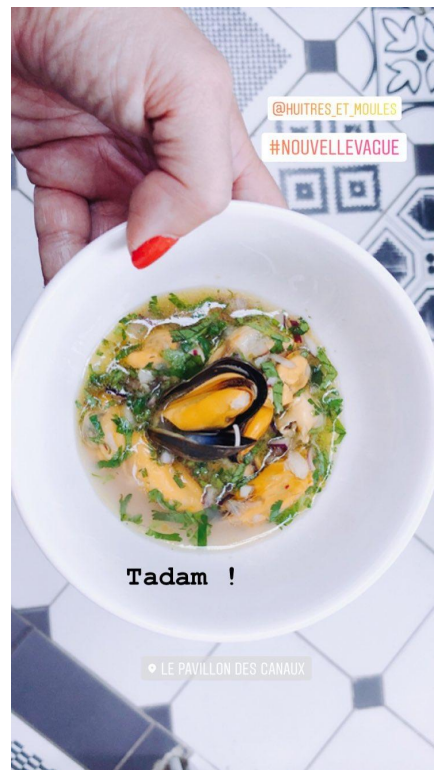
6780 abonnés

10 frames

2028 vues

Instagram

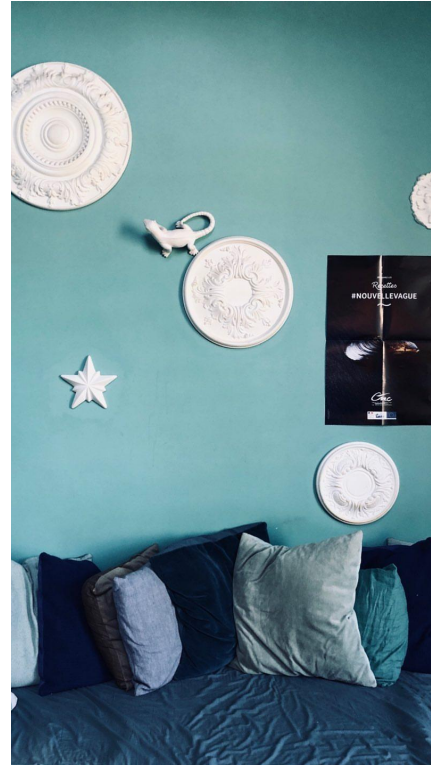
Les contenus (stories) : Envie d'apéro



Envie d'apéro
6780 abonnés
10 frames
3480 vues

Instagram

Les contenus (stories) : French Naked Chef



French Naked Chef
21948 abonnés
13 frames (2 stories)
6600 vues

Instagram

Les contenus (stories) : Mère pas parfaite et alors ?

AUJOURD'HUI ON EST INVITÉ
À UN DÉJEUNER MARIN 🌊
ORGANISÉ PAR LE COMITÉ
NATIONAL DE LA
CONCHYLICULTURE AU
PAVILLON DES CANAUX.
AU PROGRAMME 📌
ATELIER CUISINE
DÉCOUVERTE DE LA MOULE
ANIMÉE PAR SALOMÉ HABIBA,
CHEF DU
RESTAURANT-POISSONNERIE
LA REINE MER À PARIS ET
BALADE SUR LE BASSIN DE LA
VILLETTE EN BATEAU 🚤
#NOUVELLEVAGUE

**@huitres_et
moules**



Mère pas parfaite et alors ?

38800 abonnés

14 frames

11640 vues

Instagram

Les contenus (stories) : Mes papilles partent en voyage



Mes papilles partent en voyage

3754 abonnés

5 frames

1128 vues

Instagram

Les contenus (stories) : Père pas parfait et alors ?

AUJOURD'HUI, ON EST INVITÉ
PAR LE COMITÉ NATIONAL DE
LA CONCHYLICULTURE AU
PAVILLON DES CANAUX.

AU PROGRAMME  ATELIER
CUISINE
#NOUVELLEVAGUE



Père pas parfait et alors ?

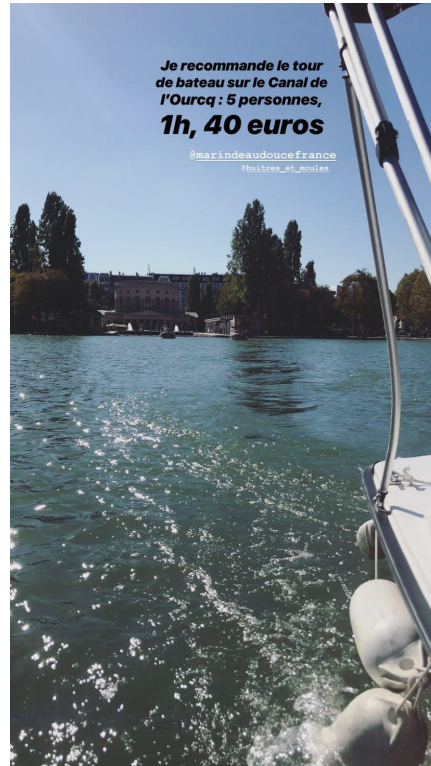
16300 abonnés

9 frames

4050 vues

Instagram

Les contenus (stories) : Stéphanie Chermont



Stéphanie Chermont

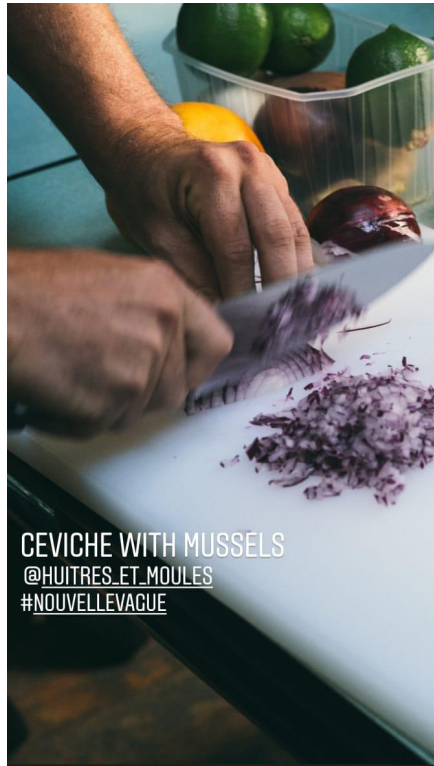
6614 abonnés

14 frames

1929 vues

Instagram

Les contenus (stories) : Thibaut Octave



Thibaut Octave
16275 abonnés
16 frames
4830 vues

Blog

Les contenus (article) : 7 de table

7 de table

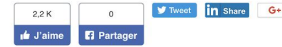
16336 visiteurs / mois



Suggestions - Les recettes

Recette : Moule à la tomate, piment végétarien et lard fumé

Ecrit par Fred Ricou le 08.10.2018



De la classe des Bivalvia et de la sous-classe des Pteriomorpha, la Mytilida, plus communément appelée moule est élevée et pêchée de la Normandie à la Méditerranée. Comme une grande partie des coquillages, celle-ci se mange aussi bien cuite que cru. Parce que les moules ne se mangent pas uniquement qu'en marinère voici une chouette recette que nous avons réalisé récemment. Le lard fumé apporte une saveur incomparable qui vient se matiner avec le piment végétarien, celui-ci a le goût du piment antillais sans son piquant. Délicieux !



Pour une portion :

500 gr de moule
4 piment végétarien (piment antillais)
1 grosse tomate
1 échalote
4 branches de persil
100 gr de lard fumé
100 gr de blé
1 citron jaune

Pas à pas :

Tailler en gros dés les tomates en gardant les pépins.
Ciseler l'échalote,
Épépiner et tailler les piments,
Hacher le persil
Faire revenir dans une cocotte avec de l'huile d'olive le lard et les échalotes.
Ajouter les tomates
Lorsqu'elles ont rendu leurs jus, mettre les moules et couvrir la cocotte jusqu'à ouverture des moules
Ajouter le persil
Cuire le blé, récupérer le jus de cuisson des moules et le mélanger avec le zeste de citron jaune
Servez à part les moules et le blé

Mots-clés : [recette moule](#) - [conchyliculture](#) - [piment antillais](#)



Les plus lus



Ailleurs

Le Miel bio des Carpates, un coup de foudre atypique

Le 08/11/2018 à 10h05

Dave : « La bouffe est une vraie jouissance ! »

Le 12/11/2018 à 16h16

« La pâtisserie de Chloé », le retour de la gourmandise sucrée sur My Cuisine

Le 12/11/2018 à 17h52

Déguster la cuisine de Pierre Augé, à Noël, chez soi !

Le 06/11/2018 à 17h54

we love technology



we love technology = on aime bien la technologie

Blog

Les contenus (article) : *Envie d'apéro*

Envie d'apéro

7 780 visiteurs / mois

[Accueil](#) » [Apéro dinatoire](#) » [Verrines](#) » [Ceviche de Moules](#)

Ceviche de Moules

1 Oct 2018 | Verrines | 2 commentaires

 Imprimer



Dernièrement j'ai assisté à un atelier culinaire autour des moules* organisé par le comité nationale de la conchyliculture (CNC) ! Et comme j'adore les moules j'ai vraiment adoré ce beau moment convivial et de partage autour de cette coquille noire. Je vous livre cette recette délicieuse de ceviche de moule où tout le monde a mis la main à la « pâte » !



Facebook

Les contenus : Pere pas parfait & alors

Père pas parfait & alors

70 K abonnés

2 publications



Père pas parfait et alors ?
J'aime cette Page · 25 septembre · 🌐

Aujourd'hui, on est invité par le Comité National de la Conchyliculture au Pavillon des Canaux.

Au programme 🍴 Atelier cuisine
Au menu =
Entrée : ceviche de moule
Plat : moules à la tomate
Dessert : nage de fruits à l'aloë Vera, grenade et concombre
#NouvelleVague

👍❤️👤 314 34 commentaires 2 partages

👍 J'aime 💬 Commenter ➦ Partager

Les plus pertinents ▾

Angéla Julicher Une activité sympa, en plus le repas à préparer, ça me plait tout ça! Amusez vous bien 😍❤️
J'aime · Répondre · 7 sem

Val Eri je ne suis pas adepte des moules, mais ça a tout de même l'air bien sympa. Tu nous diras ce que tu penses du dessert 🤔
J'aime · Répondre · 7 sem

Mathilde Desteirdt Miiiiiam
J'aime · Répondre · 8 sem

Votre commentaire... 😊📷📧🗨️

Père pas parfait et alors ?
J'aime cette Page · 25 septembre · 🌐

On a passé une super journée 😄

Au programme :
- atelier culinaire au Pavillon des Canaux
- balade en bateau à la Villette

Et vous ?
#NouvelleVague

👍❤️👤 332 42 commentaires 1 partage

👍 J'aime 💬 Commenter ➦ Partager

Les plus pertinents ▾

Adel Hélo Nous trankilou à la maison. Ma Puce malade. Du coup on a fait activité manuelle. Fabrication d'attrape rêve. Puis gâteau pour l'anniv de Papa. 😊🍰

En mode
de maison
de gâteau
pour l'anniv
de Papa

Votre commentaire... 😊📷📧🗨️

Verbatims

“Je tenais à vous remercier pour l’événement d’hier organisé pour le CNC ! C’était très intéressant & j’ai vraiment passé un super moment. Bravo pour tout ce qui a été mis en place, j’ai beaucoup apprécié.”

Bulle de Mint

“Merci Laura, c’était vraiment génial !”

L’arrogante

“Merci pour ce moment partagé avec plaisir.”

Envie d’apéro

— Événement Influence

Learnings

Des contenus produits qualitatifs et gourmands qui sort la moule de sa consommation habituelle

Des recettes qui ont plu et ont été reprises par les influenceurs & des articles en attente

Le comité bien identifié

Un lieu & une animation plébiscitée

C. *Social Media*



— *Rappel du dispositif.*

Le dispositif

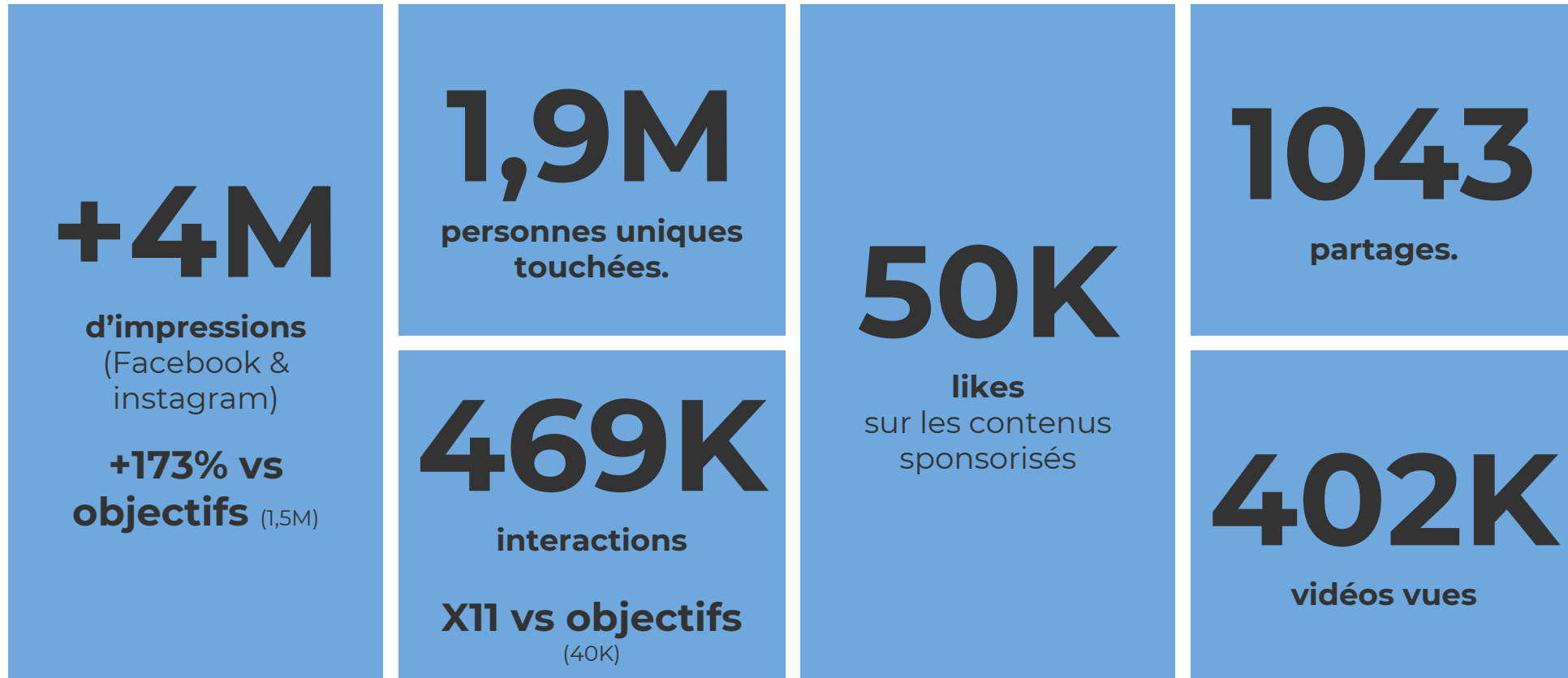
Accroître la visibilité de l'opération auprès de notre cible & **générer des engagements** autour des recettes.

2 plateformes sociales : Facebook & Instagram.

2 formats : posts image & motion (vidéo)

2 cibles : le coeur de cible (30-40 ans) et la cible large (20 ans & +)

— *Vue d'ensemble.*



Facebook

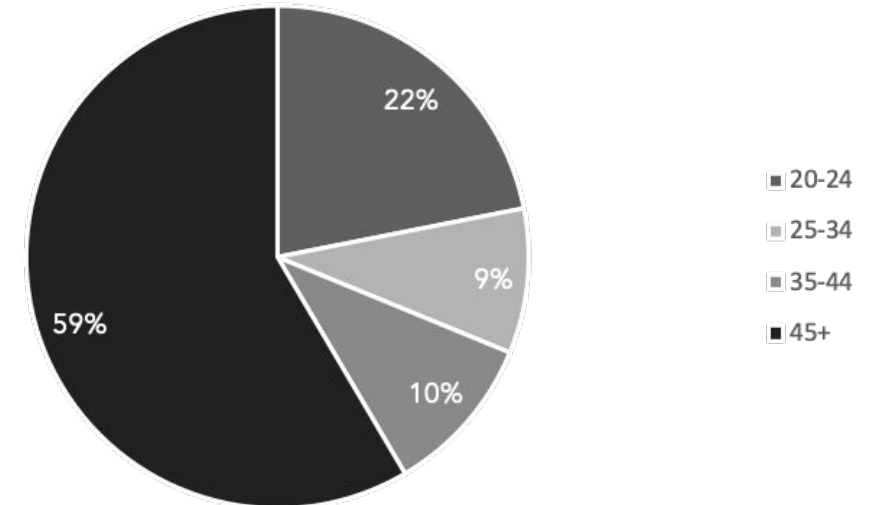
Analyse des résultats

Près de 1,9 million d'impressions
+de 860 000 personnes uniques touchées.
198 461 interactions dont :
7 939 likes
110 commentaires
961 partages
5 454 clics vers les recettes
176 208 vidéos vues, dont 63% vues à 100%.

Une audience de **+ de 45 ans particulièrement réceptive à nos contenus**. S'ils constituent la tranche d'âges qui a le plus interagi avec nos contenus et relayé nos recettes (**91% des partages**), ce sont les **20-34 ans qui ont le plus consommé notre vidéo** (78% des vidéos vues par cette cible ont été vues en entier.)

Enfin, **nos contenus ont plu à une cible mixte**. Les femmes qui ont enregistré la majorité des interactions mais il n'y a pas de différence très significative entre les femmes et les hommes.

Répartition des engagements :



52% des interactions
58% des likes
53% des commentaires
51% des partages
48% des clics vers les recettes
49% des vidéos vues
64% de vidéos vues à 100%



48% des interactions
41% des likes
46% des commentaires
49% des partages
52% des clics vers les recettes
51% des vidéos vues
62% de vidéos vues à 100%

Facebook

Les contenus

Huîtres & Moules de nos côtes
Sponsorisé (démonstration) · 🌐

Une histoire d'a-moule comme on en vit qu'une fois dans une vie.
Découvrez plus de recettes #NOUVELLEVAGUE : <https://bit.ly/2InFkO5>



Huîtres & Moules de nos côtes
Organisme communautaire

En savoir plus

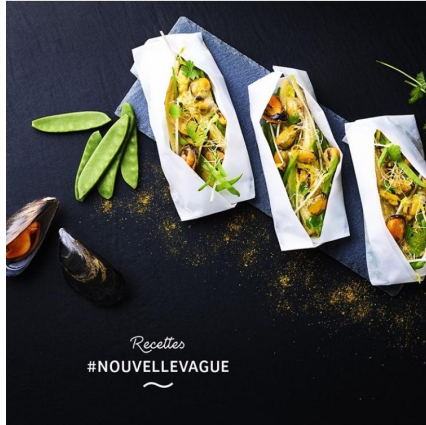
Moule Rise Kingdom

3 892 interactions
34% des likes
32% des commentaires
28% des partages
217 clics vers la recette
178 591 personnes uniques

Post le plus engageant

Huîtres & Moules de nos côtes
Sponsorisé (démonstration) · 🌐

Ça sent bon les vacances dans votre cuisine.
Découvrez plus de recettes #NOUVELLEVAGUE : <https://bit.ly/2DUETwv>



Huîtres & Moules de nos côtes
Organisme communautaire

En savoir plus

C'est la moule à la plage

3 537 interactions
18% des likes
11% des commentaires
16% des partages
604 clics vers la recette
190 398 personnes uniques

Huîtres & Moules de nos côtes
Sponsorisé (démonstration) · 🌐

La recette idéale pour les longues virées entre amis.
Découvrez plus de recettes #NOUVELLEVAGUE : <https://bit.ly/2DUETwv>



Huîtres & Moules de nos côtes
Organisme communautaire

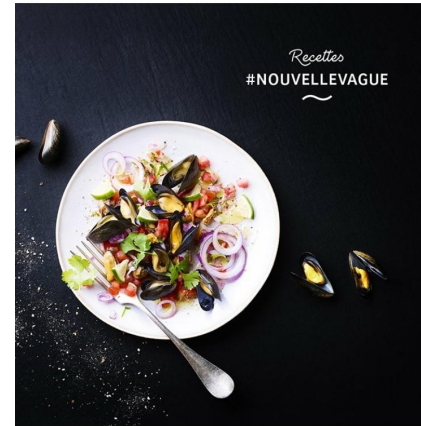
En savoir plus

Les 3 moule-squetaires

3 831 interactions
20% des likes
13% des commentaires
20% des partages
524 clics vers la recette
164 800 personnes uniques

Huîtres & Moules de nos côtes
Sponsorisé (démonstration) · 🌐

Pour vous, la moule se dévoile. Attention, vous pourriez en re-tomber amoureux.
Découvrez plus de recettes #NOUVELLEVAGUE : <https://bit.ly/2DUETwv>



Huîtres & Moules de nos côtes
Organisme communautaire

En savoir plus

Moules Sentimentales

3 321 interactions
23% des likes
30% des commentaires
20% des partages
330 clics vers la recette
186 429 personnes uniques

Huîtres & Moules de nos côtes
Sponsorisé (démonstration) · 🌐

Une recette qui vous fera atteindre le septième ciel.
Découvrez plus de recettes #NOUVELLEVAGUE : <https://bit.ly/2DUETwv>



Huîtres & Moules de nos côtes
Organisme communautaire

En savoir plus

Fly me to the moule

6 587 interactions
5% des likes
14% des commentaires
16% des partages
2 864 clics vers les recettes
193 915 personnes uniques

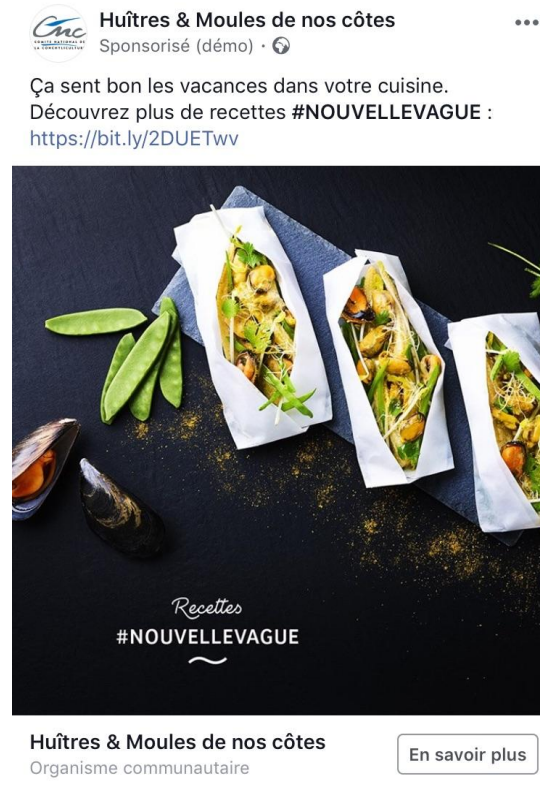
Recette qui attise le plus la curiosité

Facebook

Les contenus

La vidéo a permis de **booster la visibilité de l'opération (32% des personnes uniques touchées)**, notamment auprès des **20-34 ans qui ont visionné 34% des vidéos vues**.

Il s'agit par ailleurs du **2ème contenu qui a généré le plus de trafic vers les recettes**, après Fly me to the moule, avec **17% des clics vers Démotivateur food**. Ce trafic est réparti de façon globalement homogène entre les différentes tranches d'âges mais aussi entre les hommes & les femmes.



The image shows a Facebook post from the page "Huîtres & Moules de nos côtes". The post is a sponsored demo and features a video of three paper bags filled with oysters and mussels, garnished with green peas and herbs. The video is set against a dark background. Below the video, the text "Recettes #NOUVELLEVAGUE" is visible. The post includes a caption in French: "Ça sent bon les vacances dans votre cuisine. Découvrez plus de recettes #NOUVELLEVAGUE : https://bit.ly/2DUETwv". At the bottom of the post, there is a button labeled "En savoir plus".

Vidéo

177 293 interactions
147 likes
2 commentaires
21 partages
176 208 vidéos vues dont 63% vues à 100%
278 463 personnes uniques

Instagram

Analyse des résultats

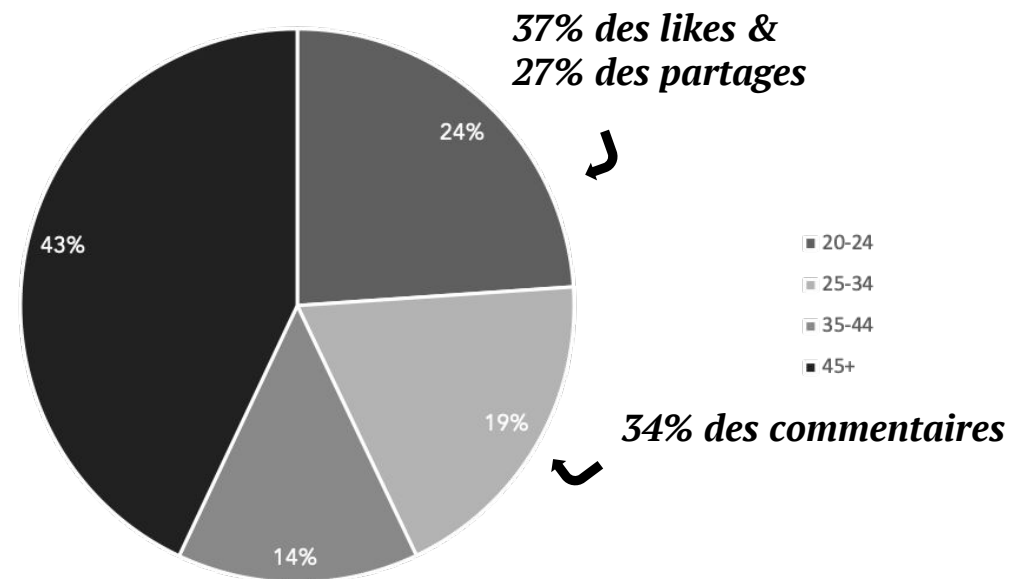
Plus de 2,2 millions d'impressions
Plus d'1 065 000 personnes uniques touchées.
270 841 interactions dont :
42 459 likes
47 commentaires
82 partages
2 075 clics vers les recettes
226 176 vidéos vues, dont 22% vues à 100%.

Une audience engagée plus jeune que sur Facebook, avec la majorité des interactions générées par les 20-34 ans.

Les 45 ans et + enregistrent un volume important d'interactions grâce à la vidéo (47% des vidéos vues vs 20% des likes)

Une répartition globalement homogène entre les hommes et les femmes. Si ces dernières enregistrent la majorité des likes, partages et clics vers les recettes, ce sont les hommes qui ont le plus commenté nos recettes.

Répartition des engagements :



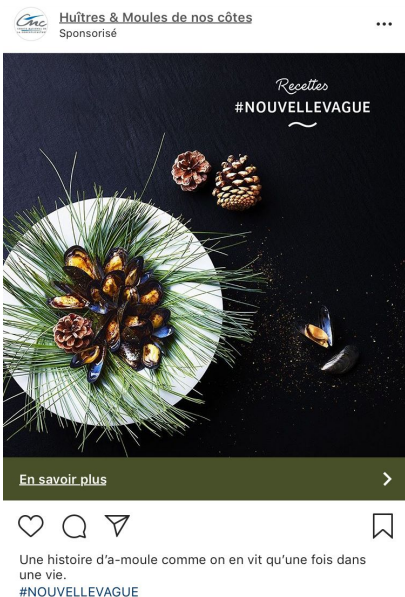
57% des interactions
51% des likes
43% des commentaires
54% des partages
54% des clics vers les recettes
59% des vidéos vues
21% de vidéos vues à 100%



40% des interactions
49% des likes
55% des commentaires
44% des partages
45% des clics vers les recettes
42% des vidéos vues
24% de vidéos vues à 100%

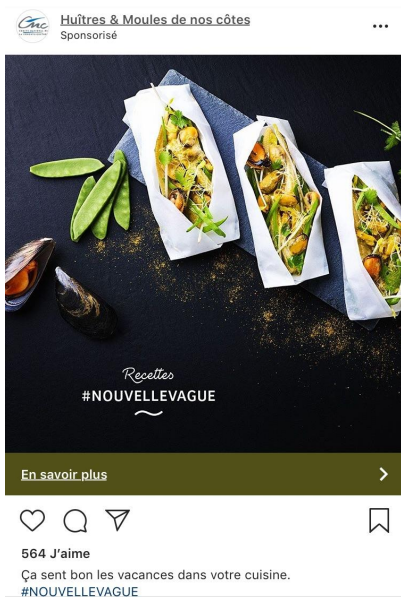
Instagram

Les contenus



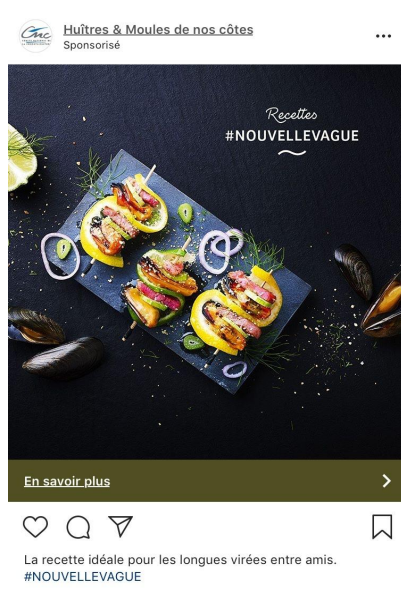
Moule Rise Kingdom

8 315 interactions
20% des likes
31% des commentaires
11% des partages
129 clics vers la recette
187 006 personnes uniques



C'est la moule à la plage

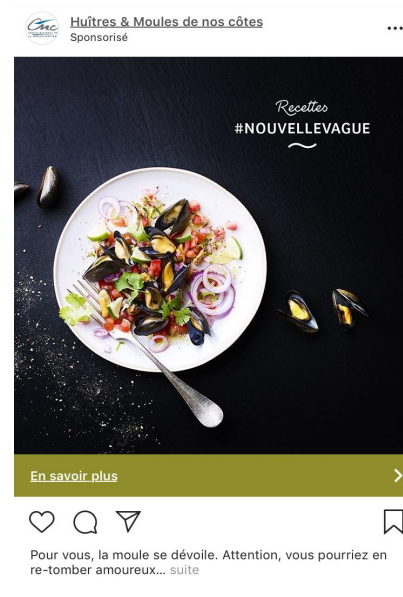
8 128 interactions
19% des likes
4% des commentaires
0 partage
121 clics vers la recette
168 352 personnes uniques



Les 3 moule-squetaires

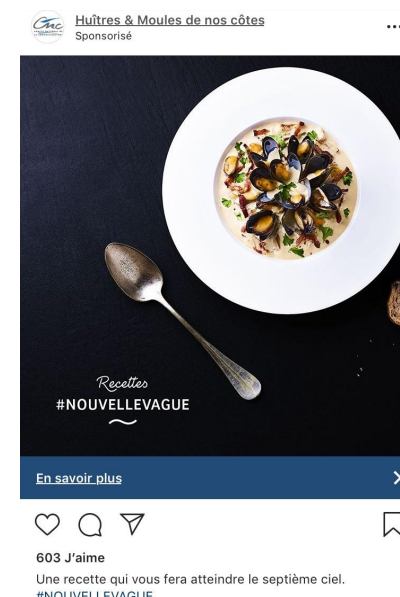
10 019 interactions
23% des likes
31% des commentaires
46% des partages
212 clics vers la recette
247 417 personnes uniques

Post le plus performant



Moules Sentimentales

7 392 interactions
17% des likes
23% des commentaires
14% des partages
111 clics vers la recette
211 387 personnes uniques



Fly me to the moule

8 640 interactions
20% des likes
11% des commentaires
29% des partages
173 clics vers la recette
198 878 personnes uniques

Instagram

Analyse de la vidéo

La vidéo a été le contenu de la campagne Instagram **le plus commenté** (45% des commentaires), **le plus partagé** (66%) mais aussi celui qui a généré **le plus de clics vers les recettes** (64%)

Contrairement à Facebook donc, la vidéo a été moins vue à 100% mais a enregistré davantage d'interactions. Par ailleurs, **ce sont surtout les femmes qui ont contribué à ces interactions** (55% des likes, 54% des partages, 56% des clics vers les recettes et 59% des vidéos vues).



Vidéo

228 347 interactions
765 likes
21 commentaires
54 partages
1 329 clics vers les recettes
226 176 vidéos vues dont 22% vues à 100%
466 428 personnes uniques

Conclusion.

Une campagne qui obtient de **très bons résultats** avec des **objectifs très nettement dépassés & un volume d'interactions importants.**

Des contenus qui ont **capté l'attention de notre cible & suscité son intérêt** : Un volume de likes, de partages & de clics vers le site significatif.

Des **plateformes sociales complémentaires** pour toucher l'ensemble de notre cible (Instagram pour les 20-44 ans & Facebook pour les 45 ans+) & pour mettre en avant différentes recettes.



Fabrice Kuntzmann Tres sympa ce petit plat

J'aime · Répondre · 4 sem



Sophie Bouriquet Miam miam !!! 😊

J'aime · Répondre · 4 sem



Marylou Bister MAGNIFIQUE..

J'aime · Répondre · 4 sem



Sam Gold Jolie ca donne envie 😊

J'aime · Répondre · 6 sem



Stéphane Lainé Miam 😊



Marie Dias Un délice ❤️❤️❤️

J'aime · Répondre · 5 sem



Marie Rose Kestermans Hum très bon 👍 1

J'aime · Répondre · 5 sem



Yvette Sene Ça donne faim 👍 4

J'aime · Répondre · 6 sem



Anne Brugnaux UN PUR RÉGAL MADE IN FRANCE 🍷👍👍👍❤️

J'aime · Répondre · 5 sem

Etc.

d. *Partenariat media*



— *Rappel du dispositif.*

**Le
dispositif**

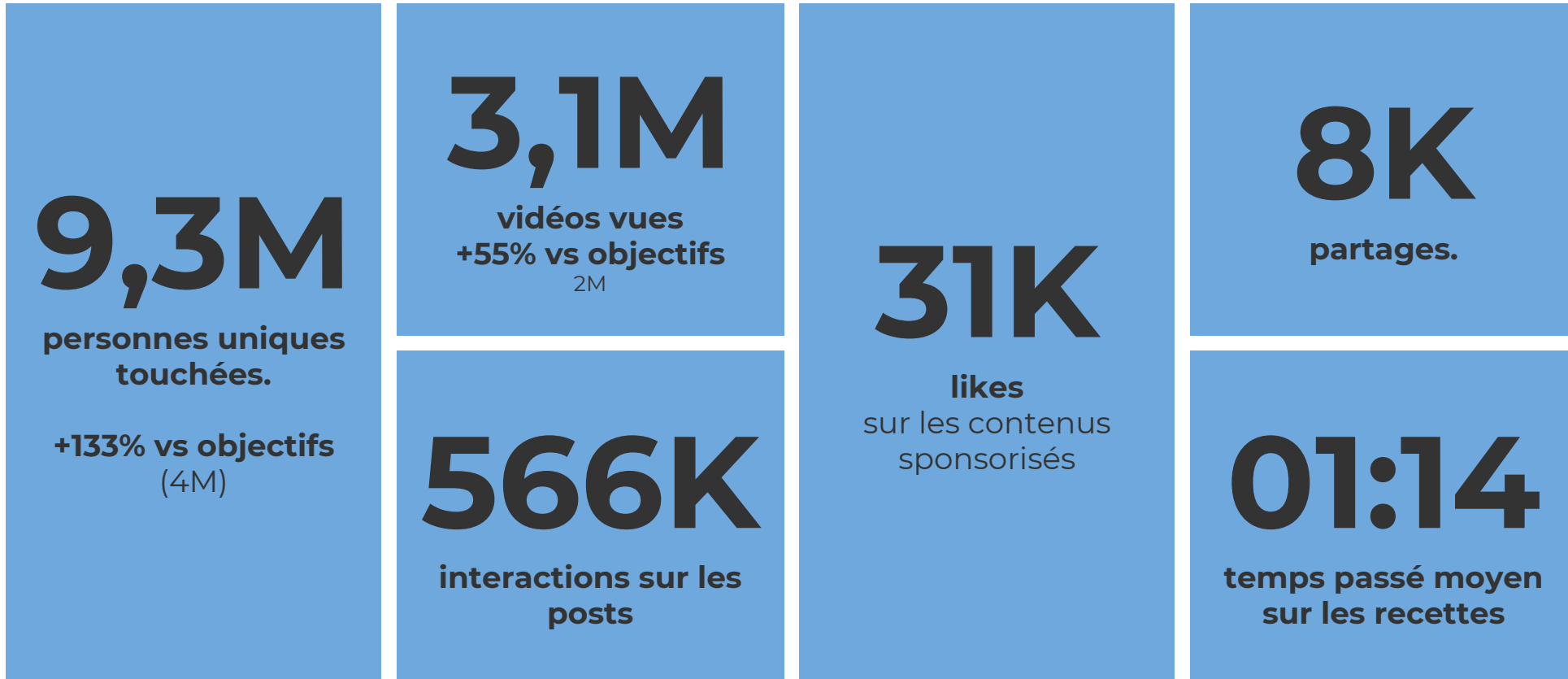
S'associer au 1er média d'inspiration food pour produire des contenus sur-mesure & engageants.

4 recettes vidéos, avec relai sur Facebook & Instagram, + les articles recettes associés.

4 stories Instagram.

1 espace dédié pour référencer l'ensemble des contenus.

— *Vue d'ensemble.*



Les recettes vidéos



L'hymne à la moule

Portée sur FB : 2,3 millions
Portée sur IG : 57K
740K vidéos vues
6 286 likes
465 commentaires
2 346 partages

24% des vues sur les stories



Moule run the world

Portée sur FB : 3,2 millions
Portée sur IG : 72K
1,1M de vidéos vues
11 272 likes
672 commentaires
1 969 partages

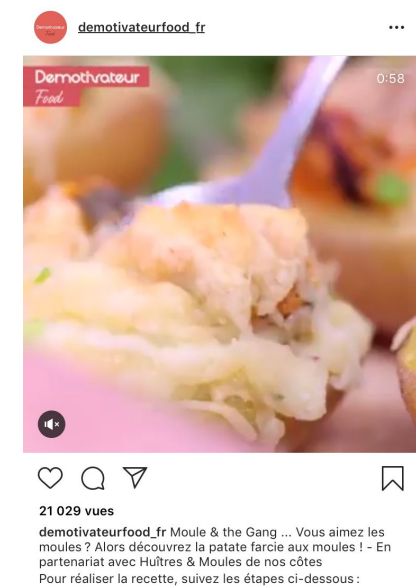
33% des vues sur les stories



Fly me to the moule

Portée sur FB : 1,6 million
Portée sur IG : 64K
618K vidéos vues
3 734 likes
277 commentaires
749 partages

23% des vues sur les stories



Moule & the Gang

Portée sur FB : 2 millions
Portée sur IG : 73K
593K vidéos vues
9 984 likes
482 commentaires
3 238 partages

20% des vues sur les stories

Les articles recettes

Demotivateur Food RECETTES MAGAZINE VIDEOS

L'hymne à la moule... Pour changer des frites, gratinez vos moules à la sauce Dynamite !


Par Mylène D. il y a 21 jours

18 Partages Partager sur Facebook Enregistrer sur Pinterest Ginc

Les moules gratinées c'est si bon, et si rapide à préparer, qu'on en oublierait presque l'indétrônable moule frite !

Si vous aimez les moules et que vous souhaitez leur donner un second souffle, pourquoi ne pas essayer de les gratiner. Les moules sont préparées dans une sauce à base de mayonnaise, de sauce piquante, de soja ou encore de citron pour atteindre un équilibre parfait entre doux, piquant et acidité ! Autant profiter des dernières moules de la saison !

Pour réaliser la recette, suivez les étapes ci-dessous :



L'hymne à la moule : Moules gratinées à la sauce dynamite

L'hymne à la moule

13% des lectures de recette

Temps passé moyen : 01:24

Demotivateur Food RECETTES MAGAZINE VIDEOS

Moule run the world ! Rien de mieux qu'un cornet aux moules pour un apéro réussi !


Par Mylène D. il y a 11 jours

21 Partages Partager sur Facebook Enregistrer sur Pinterest Ginc

Le cornet aux moules ? Vous n'y aviez jamais songé ? À partir d'aujourd'hui, c'est chose faite !

Si vous souhaitez mettre un peu de piquant dans vos soirées, pourquoi ne pas réaliser ces cornets aux moules ? En plus d'être rapide, la recette peut être sympathique si tout le monde met la main à la pâte ! Vous connaissez les moules frites ? Eh bien maintenant, faites place aux cornets à la moule !

Pour réaliser la recette, suivez les étapes ci-dessous :



Moule run the world : Cornet de moule
Publié par Demotivateur Food
272 907 vues

Moule run the world

10% des lectures de recette

Temps passé moyen : 01:11

Demotivateur Food RECETTES MAGAZINE VIDEOS

Fly me to the moule ! Une idée sympa avec de la moule ? Pensez à l'émulsion de moule et son bol de bacon !

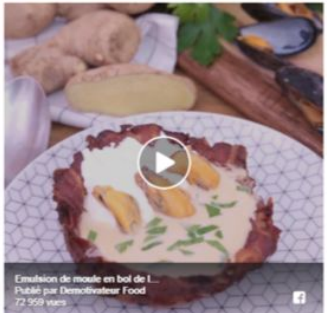
Par Mylène D. il y a 3 jours

18 Partages Partager sur Facebook Enregistrer sur Pinterest Ginc

La moule et le lard sont des associations auxquelles on ne penserait pas forcément, et pourtant ça vaut le détour.

Si vous souhaitez quelque chose sortant de l'ordinaire, découvrez cette recette à base de crème de moule et de lard à la place du bol ! Pour une fois que la vaisselle se mange qui plus est, écologique pas besoin de gaspiller trop d'eau... on ne va pas se faire prier !

Pour réaliser la recette, réalisez les étapes ci-dessous :



Emulsion de moule en bol de lard...
Publié par Demotivateur Food
72 909 vues

Fly me to the moule

7% des lectures de recette

Temps passé moyen : 01:24

Demotivateur Food RECETTES MAGAZINE VIDEOS

Moule & the Gang ... Vous aimez les moules ? Alors découvrez la patate farcie aux moules !


Par Mylène D. il y a 21 jours

18 Partages Partager sur Facebook Enregistrer sur Pinterest Ginc

Si vous êtes amateur de moules, réalisez sans plus tarder cette recette de patates farcies aux moules !

Ah les moules ! Saviez-vous que ce mollusque se marie très bien avec d'autres plats que le sempiternel moule/frite ? Ce n'est pas ces patates délicieusement fourrées de fromages et de moules qui diront le contraire ! Avec ce plat estival, on oublierait presque la rentrée et les galères qui vont avec !

Pour réaliser la recette, suivez les étapes ci-dessous :



Moule & the Gang : Patates fourrées aux moules

Moule & the Gang

8% des lectures de recette

Temps passé moyen : 01:22

Les articles recettes

Demotivateur Food RECETTES MAGAZINE VIDÉOS LIVRE

Moule Rise Kingdom ! Découvrez la recette des moules en éclade, un feu de joie qui vous rappellera les vacances !

Par Salim B. il y a 1 mois

27 Partages [Partager sur Facebook](#) [Enregistrer sur Pinterest](#) 

Amateurs de feu de joie, découvrez comment préparer une éclade de moules, fumées aux aiguilles de pins !

Pour réaliser la recette, suivez les étapes ci-dessous :



Moule Rise Kingdom : Eclade de Moule aux aiguilles de pins

Moule Rise Kingdom

15% des lectures de recette
Temps passé moyen : 01:04

Demotivateur Food RECETTES MAGAZINE VIDÉOS LIVRE

C'est La Moule à la plage ... Prenez un bol d'air frais avec les papillotes de moules à la thaïlandaise !

Par Salim B. il y a 1 mois

35 Partages [Partager sur Facebook](#) [Enregistrer sur Pinterest](#) 

Des moules en papillotes, c'est délicieux ! Apportez-y un peu de piquant avec cette version à la façon Thai, avec de la pâte de curry, du lait de coco, de la coriandre, des germes de soja...

Pour réaliser la recette, suivez les étapes ci-dessous :



C'est La Moule à la plage : Papillote de moules à la thaïlandaise

C'est la moule à la plage

22% des lectures de recette
Temps passé moyen : 00:56

Demotivateur Food RECETTES MAGAZINE VIDÉOS LIVRE

Les 3 moule-squetaires ! Préparez de savoureuses brochettes garnies de moules et de poitrine fumée !

Par Salim B. il y a 1 mois

24 Partages [Partager sur Facebook](#) [Enregistrer sur Pinterest](#) 

Vous ne résisterez pas à l'équilibre gourmand entre croustillant de la poitrine fumée et le fondant des moules avec les brochettes de moules au four !

Pour réaliser la recette, suivez les étapes ci-dessous :



Les 3 moule-squetaires : Brochettes de moules


Les 3 moule-squetaires

13% des lectures de recette
Temps passé moyen : 01:11

Demotivateur Food RECETTES MAGAZINE VIDÉOS LIVRE


Moules sentimentales ... Cédez à la fraîcheur du ceviche de moules, au piment, à la coriandre et au citron vert !

Par Salim B. il y a 1 mois

26 Partages [Partager sur Facebook](#) [Enregistrer sur Pinterest](#) 

Préparez un délicieux ceviche de moules comme au Pérou, avec une vinaigrette légère au citron vert, pour un repas délicatement relevé au piment rouge et à la coriandre !

Pour réaliser la recette, suivez les étapes ci-dessous :



Moules sentimentales : Ceviche de moules

Moules sentimentales

12% des lectures de recette
Temps passé moyen : 01:22

— Conclusion.

Une **campagne très bien perçue par l'audience de Démotivateur food**, à l'image du volume d'interactions générées et des commentaires enregistrés sur les différentes recettes.

Un partenariat qui nous a permis de **capter l'attention d'une cible plus jeune** à travers des recettes inattendues.



Emilie El Hadou Julien Zanzola je veux bien que vous m'invitez avec ça au menu



Suzanne Boisseau Vendredi, jour des. Moules je vais essayer , car très appétissant ""

lossgautier Excellent pour l'apéro

odiletatessian Miam miam

culinary_touch @noemi.ghr émulsion de moule 🤔🤔



Sky Pistache Tiens Topper Haley au lieu de te faire des trucs au fromage, t'auras droit à ça à la place... 🤔🤔🤔

Merci

