



« Moules de bouchot » Bilan de la campagne 2012



Orchestré par



Resonances & cie

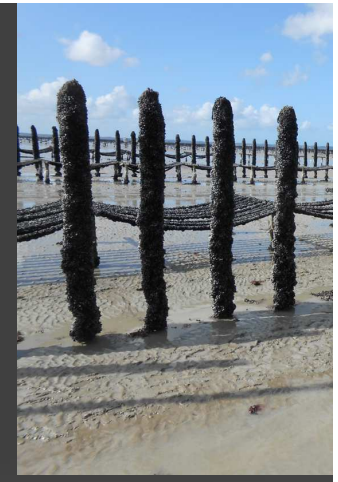


Les objectifs

*Créer une véritable dynamique autour du lancement du label
Moules de Bouchot Spécialité Traditionnelle Garantie
pour mettre en avant :*



- *Les qualités « uniques et éternelles » des Moules de bouchot*
- *Le sérieux du travail des producteurs*



Un logo modernisé



Un logo modernisé, stylisé et épuré. Les zones littorales de production sont délimités par un code couleur spécifique, la typographie est modernisée. La lisibilité est améliorée.

Le dispositif

Dates de l'opération : de juillet à octobre 2012

Un dispositif conçu autour du parcours consommateur.



Médias Grands Publics

Pour assurer la visibilité et valoriser le produit

- PQR comme média de proximité et de déclenchement d'envie.
- Presse magazine dans des titres puissants pour valoriser les Moules de Bouchot et assurer leur visibilité.
- Internet en display pour inciter à découvrir les Moules de Bouchots STG.



Lieu de vente

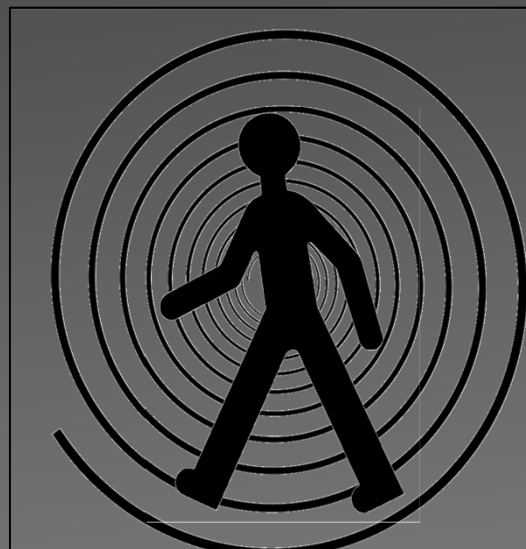
Cible professionnelle

- Annonce en presse spécialisée

Média digitaux

Pour créer le lien et l'envie

- Un site Internet dédié
- Un grand concours de cuisine à base de Moules de bouchot sur les principaux blogs de gastronomie



Lieu de vente

Cible grand public pour favoriser l'achat

- PLV pour présence sur le lieu d'achat (kakémono, présentoir avec flyer recette)

La Création

➤ Une campagne d'image mettant en avant le lieu d'élevage, la naturalité, le travail des mytiliculteurs et les qualités de la Moule de bouchot.

Moules de Bouchot

CRÉÉE PAR LA MER ET PAR LE TALENT DES HOMMES...

La Moule de Bouchot... l'Unique
Bientôt Labellisée Spécialité Traditionnelle Garantie

Les Moules de Bouchot sont élevées avec soin par des professionnels Artisans de la mer.

Ils ont pour priorités :

- Le respect de l'environnement,
- la naturalité,
- la qualité.

Leur passion vous apporte le meilleur de la mer.

Recettes et informations sur www.moulesdebouchot.fr

Communauté européenne © C.N.C. Coëbi Bouchot

Logo Cnc (Comité National de la Conchyliculture)

Logos: L'Europe s'engage en France (avec le PDR), FranceAgriMer, Cnc

Pour le point de vente

Presse Professionnelle

Une pleine page dans le numéro de Septembre.



Support : **Linéaires**

Titre lu par 43 % des acheteurs et chefs de rayons hyper des produits de la mer.



Supports PLV

Pour assurer la présence des Moules de bouchot sur le point de vente et valoriser la Spécialité Traditionnelle Garantie

1 600 kakémonos

5 000 affiches 60x80 cm

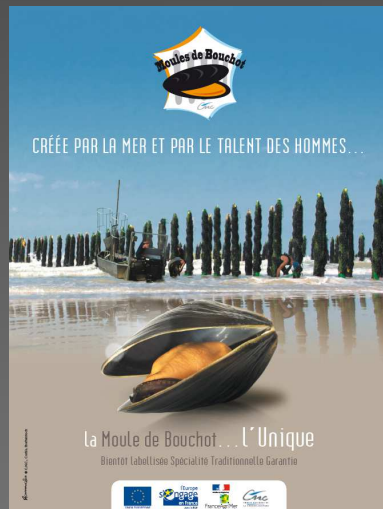
100 000 fiches recettes (une début juillet et une début octobre)

200 présentoirs pour fiches

Le matériel point de vente

Annonce presse dans Linéaires

Kakémono



Fiches recette & présentoirs



Affiche 60x80cm

Sur le web

www.moulesdebouchot.fr

Un site créé exclusivement pour les Moules de bouchot :

Pour informer sur le nouveau label Spécialité Traditionnelle Garantie.

Pour faire découvrir et aimer les Moules de bouchot.

Pour démontrer les qualités des Moules de bouchot.

Pour progresser en référencement naturel sur le web.

Pour devenir la référence des sources de recettes à base de moules.



Un site gourmand

pour servir l'objectif final du consommateur :

Le plaisir de manger des Moules de bouchot

Tout le site est tourné vers ce plaisir de déguster un produit traditionnel, sain, goûteux et abordable.

Une page d'accueil qualitative et simple d'utilisation.

➤ + de 9600 visites entre juillet et novembre 2012



ACCUEIL | DÉCOUVRIR | CUISINER

TRÈS BIENTOT
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE



La Moule de Bouchot... l'Unique.
Créée par la mer et le talent des hommes.



DÉCOUVRIR

Les **Moules de bouchot** sont élevées avec soin par des professionnels artisans de la mer. Leurs Priorités : le **Respect de l'environnement**, la **naturalité** et la **qualité**. Les **Moules de bouchot** seront bientôt labellisées **Spécialité Traditionnelle Garantie**.



CUISINER

Vos envies, *vostra recette*. Quelles que soient vos envies, utilisez notre moteur de recherche pour croiser vos critères. Les recettes qui y correspondent apparaissent alors. **Bon Appétit !**



Grand Concours
Moules de bouchot
Inspirations en cuisine

DÉCOUVREZ LES GAGNANTS

Les résultats du Grand Concours



UNE RECETTE AU HASARD

Moules de bouchot gratinées

Liens utiles | Contactez-nous





ACCUEIL | DÉCOUVRIR | CUISINER

TRÈS BIENTÔT
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

Spécialité Traditionnelle Garantie | Élevage de moules | Santé | Du bouchot à l'assiette | Les plus | Choisir et préparer les moules

Moules de Bouchot / Découvrir / Spécialité Traditionnelle Garantie

Les Moules de bouchot bientôt Labellisées « Spécialité Traditionnelle Garantie »

QU'EST-CE QUE C'EST ?

La **STG, Spécialité Traditionnelle Garantie**, est un signe européen qui met en valeur la composition d'un produit ou son mode de production traditionnel. Elle atteste de la **spécificité et de la qualité d'un produit**.

COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

La **STG est une démarche collective, obligatoirement portée par une structure fédérative** appelée Organisme de Défense et de Gestion (ODG). Celui-ci représente et rassemble les opérateurs de la filière des produits labellisés « STG ».

Pour la STG « Moules de bouchots », l'ODG est le **Groupement des Mytiliculteurs sur Bouchots**. Ce signe de qualité a pour vocation à remplacer le signe français « CCP (Certification de Conformité Produit) » en vigueur.

Les règles de production sont consignées dans un cahier des charges dont le respect est contrôlé par un organisme certificateur.

Le champ d'application du cahier des charges que l'ODG a rédigé concerne uniquement les produits dénommés « **Moules de bouchot** », c'est-à-dire **des moules d'élevage produites exclusivement sur bouchot dans les estrans après captage de larves en milieu naturel**. Les produits de la pêche et tous les autres modes d'élevage en sont exclus.

Les moules bénéficiant de la Spécialité Traditionnelle Garantie « Moules de bouchot » sont des moules fraîches entières, vivantes.

QUELS AVANTAGES POUR VOUS ?

Une fois que le signe de qualité européen STG sera homologué par l'Europe (2013), les professionnels seront protégés des fraudes et...
Les consommateurs seront sûrs de déguster de vraies et bonnes Moules de bouchot !



Liens utiles | Contactez-nous



Des informations essentielles sur les Moules de Bouchot.



ACCUEIL | DÉCOUVRIR | CUISINER

TRÈS BIENTÔT
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

Spécialité Traditionnelle Garantie | Élevage de moules | Santé | Du bouchot à l'assiette | Les plus | Choisir et préparer les moules

Moules de Bouchot / Découvrir / Élevage de moules

Moules de bouchot, un savoir-faire unique

Pour commencer, savez-vous ce qu'est une Moule de bouchot ? Bien évidemment il s'agit d'une sorte de moule !! Ce qui fait sa spécificité, c'est son mode d'élevage... En fait Bouchot n'est ni une ville ni un lieu-dit... c'est l'une des façons d'élever des moules !

RETOUR SUR LES ORIGINES DE CE MODE D'ÉLEVAGE

C'est un voyageur irlandais, Patrick Walton, qui en 1235, a inventé la culture sur bouchot. Victime d'un naufrage dans le Baie de l'Argentan, il s'installa et se consacra à la capture d'oiseaux d'eau à l'aide de filets. Il s'aperçut rapidement que les plaquets relevant ses filets, plantés dans la mer, se recouvrent de moules. Il multiplia les plaquets et les reunit par des clés. Il baptisa son invention avec les mots « bout » et « chost » : la cîsture en bois. La culture des Moules de bouchot est née.

EN QUOI CONSISTE CE MODE D'ÉLEVAGE ? OÙ EST-IL PRATIQUÉ ?

Deux espèces sont cultivées pour produire les Moules de bouchot : *Mytilus edulis*, et *Mytilus galloprovincialis*. Ces espèces correspondent à des produits sélectionnés pour leur aptitude à vivre dans les conditions d'élevage sur estran telles que définies dans un cahier des charges précis mais également selon les méthodes et la durée d'élevage qui permettent de garantir la spécificité et la régularité des produits. Cette culture se pratique sur le littoral Atlantique ou de la Manche, sur des alignements de pieux, les fameux bouchots.

COMBIEN DE TEMPS FAUT-IL POUR OBTENIR DES MOULES DE BOUCHOT ?

1 an.
C'est au début du printemps que naissent les Moules de bouchot entre la Charente et la Loire. Des cordes sont tendues horizontalement pour recueillir ce naissain qui peut se fixer facilement.

En juin, les cordes sont disposées sur des portiques en bois appelés charniers.

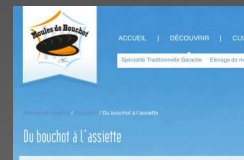
de la prau et des cellules voisines.

Egalement, les moules adent les cellules à se protéger des radicaux libres. En effet, ces coquillages contiennent des quantités importantes de cystéine et de sélénine (9% de la matière sèche dans les moules). Ces deux substances sont des **antioxydants** majeurs, qui participent à la protection contre les toxiques et les radicaux libres". La cystéine entre dans la composition du principal détoxifiant cellulaire, le glutathion, protecteur de nombreux tissus comme le cristallin de l'œil. La sélénine favorise l'élimination des substances toxiques par la bile.

Comme la plupart des coquillages, les moules sont très riches en iode : 105 µg aux 100 g. Pour réparer, les Apports Nutritionnels Conseillés sont de 150 µg/jour à partir de l'âge de 10 ans. Une alimentation insuffisante en iode peut entraîner une hypothyroïdie et provoquer ainsi un ralentissement général, de la fatigue, ou une dépression.

Nous conseillons donc une consommation régulière pour rester en forme !!

*Les radicaux libres sont des molécules instables qui, lorsqu'elles ne sont pas neutralisées par des antioxydants (vitamines, enzymes, minéraux, polyphénols) de manière régulière par différents constituants des cellules de l'organisme (membranes lipidiques, protéines et ADN) et sont à l'origine de maladies et cancers.



ACCUEIL | DÉCOUVRIR | CUISINER

Spécialité Traditionnelle Garantie | Élevage de moules

Du bouchot à l'assiette

UNE FOIS QUE LE MYTILICULTEUR A RÉCOLTÉ LES MOULES DE BOUCHOT MOULES DE QUALITÉ ET D'UNE FRAICHEUR IRRÉPROCHABLE.



Récolte des moules à partir

Préparation pour

En fonction de la zone de production associée, la préparation des moules de bouchot pour la mise en marché peut comprendre plusieurs étapes: purification et nécessaire et/ou stockage temporaire.



Contrôle de la taille et du taux de chair. Ces critères doivent respecter l'unité nationale.

Conditionnement des produits
Les moules de bouchot sont dégrappées, lavées, triées puis emballées.

Etiquetage des produits
L'étiquette doit spécifier la dénomination « Moules de bouchot STG ».

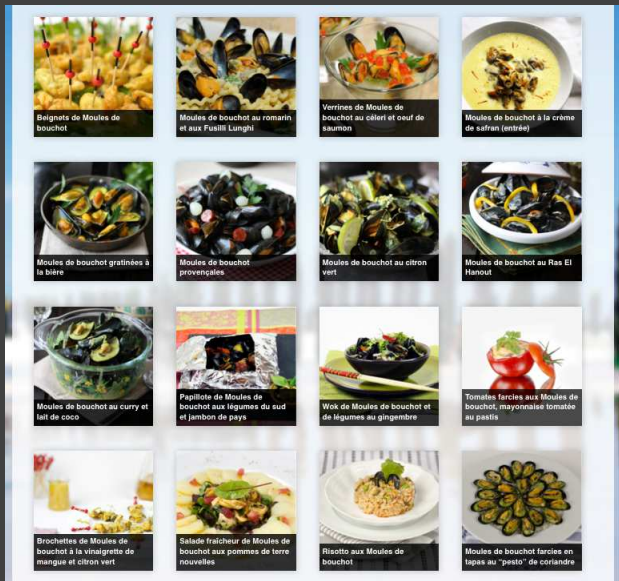


Leurs nutritionnelles des moules
(pour 100g de matière comestible)

Energie (kcal)	118
Protéines (g)	20,2
Glucides (g)	3,1
Lipides (g)	2,8

Source: Institut Français de la Conchyliculture





Création de 50 recettes de cuisine originales à base de Moules de bouchot avec photos .

Un moteur de recherche multi critères pour trouver facilement les recettes souhaitées .



Le référencement du site Web

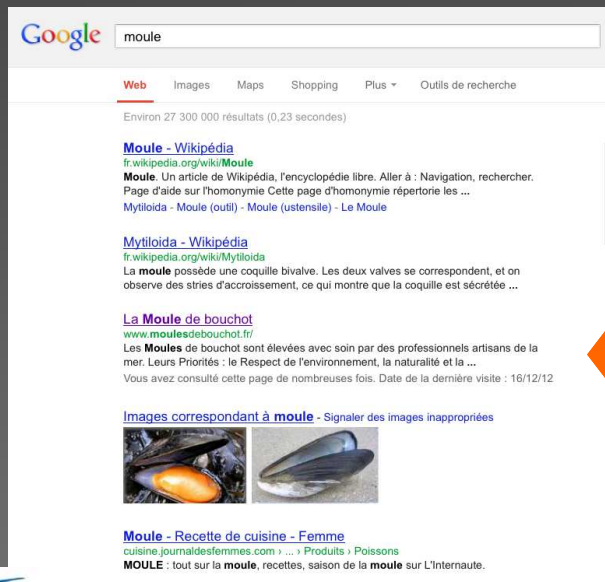
Mise en ligne : 29 juin 2012

Evolution du référencement Google avec la saisie de « Moules de Bouchot » :

le 2 juillet 2012 : 11^{ème} page de résultats
le 11 juillet 2012 : 10^{ème} position sur la 1^{ère} page de résultats
le 22 juillet 2012 : 1^{ère} position de la 1^{ère} page de résultats

Au 17 décembre 2012 :

saisie du mot « Moule » : 3^{ème} position de la 1^{ère} page
saisie du mot « Moule de bouchot » : 1^{ère} position de la 1^{ère} page



Google moule

Web Images Maps Shopping Plus Outils de recherche


Environ 27 300 000 résultats (0,23 secondes)

Moule - Wikipédia
fr.wikipedia.org/wiki/Moule
Moule. Un article de Wikipédia, l'encyclopédie libre. Aller à : Navigation, rechercher.
Page d'aide sur l'homonymie Cette page d'homonymie répertorie les ...
Mytiloïda - Moule (outil) - Moule (ustensile) - Le Moule

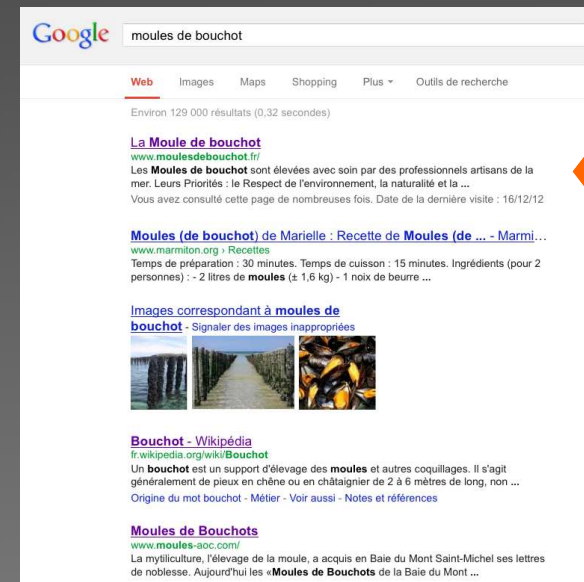
Mytiloïda - Wikipédia
fr.wikipedia.org/wiki/Mytiloïda
La moule possède une coquille bivalve. Les deux valves se correspondent, et on observe des stries d'accroissement, ce qui montre que la coquille est sécrétée ...

La Moule de bouchot
www.moulesdebouchot.fr
Les Moules de bouchot sont élevées avec soin par des professionnels artisans de la mer. Leurs Priorités : le Respect de l'environnement, la naturalité et la ...
Vous avez consulté cette page de nombreuses fois. Date de la dernière visite : 16/12/12

Images correspondant à moule - Signaler des images inappropriées



Moule - Recette de cuisine - Femme
cuisine.journaldesfemmes.com > ... > Produits > Poissons
MOULE : tout sur la moule, recettes, saison de la moule sur L'Internaute.



Google moules de bouchot


Web Images Maps Shopping Plus Outils de recherche

Environ 129 000 résultats (0,32 secondes)

La Moule de bouchot
www.moulesdebouchot.fr
Les Moules de bouchot sont élevées avec soin par des professionnels artisans de la mer. Leurs Priorités : le Respect de l'environnement, la naturalité et la ...
Vous avez consulté cette page de nombreuses fois. Date de la dernière visite : 16/12/12

Moules (de bouchot) de Marielle : Recette de Moules (de ... - Marmi...
www.marmifon.org > Recettes
Temps de préparation : 30 minutes. Temps de cuisson : 15 minutes. Ingrédients (pour 2 personnes) : - 2 litres de moules (± 1,6 kg) - 1 noix de beurre ...

Images correspondant à moules de bouchot - Signaler des images inappropriées

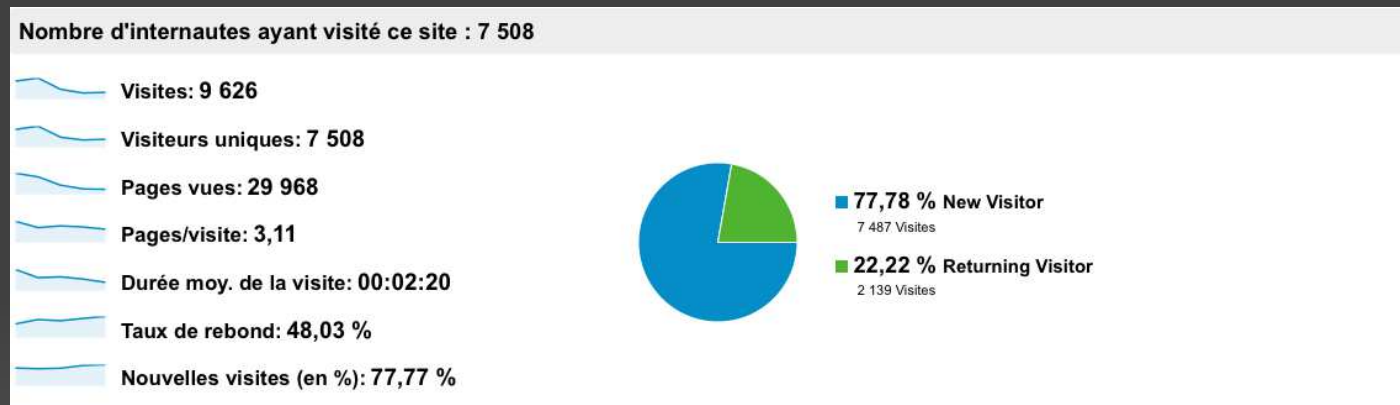


Bouchot - Wikipédia
fr.wikipedia.org/wiki/Bouchot
Un bouchot est un support d'élevage des moules et autres coquillages. Il s'agit généralement de pieux en chêne ou en châtaignier de 2 à 6 mètres de long, non ...
Origine du mot bouchot - Métier - Voir aussi - Notes et références

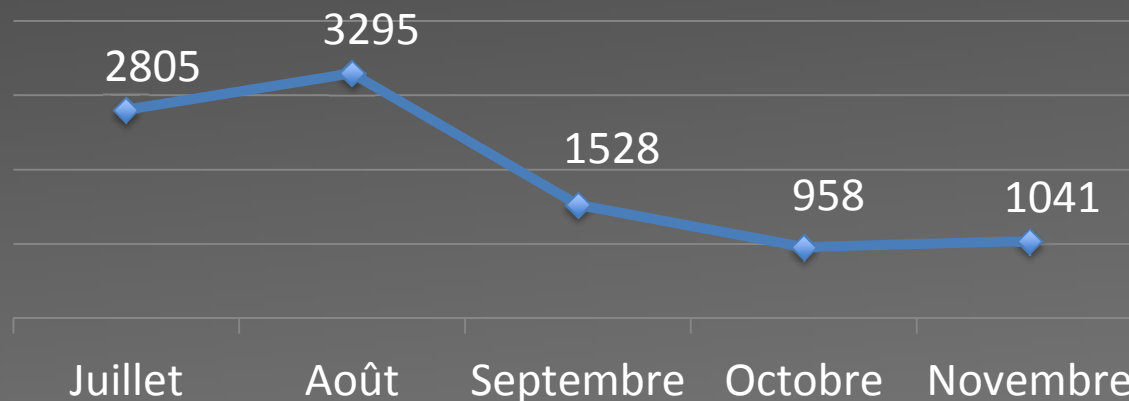
Moules de Bouchots
www.moules-acc.com/
La mytiliculture, l'élevage de la moule, a acquis en Baie du Mont-Saint-Michel ses lettres de noblesse. Aujourd'hui les «Moules de Bouchots de la Baie du Mont ...

Les chiffres du site Web

De très bons résultats pour un nouveau site.



Evolution des visites sur www.moulesdebouchot.fr



Des visites accrues en période de communication. Pour mémoire, campagne PQR en juillet et campagne Presse Magazine fin Août/ Début Septembre. **On note un pic de fréquentation en août, période du jeu-concours.**

La campagne média

Phase 1 : la Presse Quotidienne Régionale > Début Juillet

Lancement de la saison avec une campagne d'envergure. Utilisation du Pack Mer pour toucher les cibles au plus près des zones de production :

- 3 parutions en ½ page quadri dans 14 titres
- 1,6 millions d'exemplaires par jour (moyenne annuelle)
- 5,1 millions de lecteurs quotidiens (moyenne annuelle)

Détail du plan :



Près d'4,8 millions d'exemplaires diffusés.

7,5 millions de lecteurs ont pu voir la campagne en Presse Quotidienne Régionale

Départements	Dates de parution	OJD 2010	Audience	Groupe de titres
59 Nord	les 3, 6 et 12 juillet	192 411	712 000	La Voix du Nord, Nord Eclair
62 Pas de Calais	les 3, 6 et 12 juillet	113 880	429 000	La Voix du Nord, Nord Eclair, Nord Littoral
80 Somme	les 3, 6 et 12 juillet	49 488	195 000	Le Courrier Picard
14 Calvados	les 3, 6 et 12 juillet	51 842	189 000	Ouest France
50 Manche	les 3, 6 et 12 juillet	58 984	182 000	Ouest France, Presse de la Manche
22 Côtes-d'Armor	les 4, 6 et 12 juillet	90 868	233 000	Ouest France
29 Finistère	les 5, 6 et 10 juillet	44 708	126 000	Ouest France
35 Ille-et-Vilaine	les 3, 6 et 12 juillet	132 524	348 000	Ouest France
56 Morbihan	les 2, 6 et 12 juillet	110 692	279 000	Ouest France
44 Loire-Atlantique	les 3, 6 et 12 juillet	151 316	445 000	Ouest France, Presse Océan
85 Vendée	les 3, 6 et 12 juillet	79 602	207 000	Ouest France
17 Charente-Maritime	les 3, 6 et 12 juillet	43 374	164 000	Sud Ouest
33 Gironde	les 3, 6 et 12 juillet	107 035	398 000	Sud Ouest
40 Landes	les 3, 6 et 12 juillet	47 174	135 000	Sud Ouest
64 Pyrénées-Atlantiques	les 3, 6 et 12 juillet	83 413	259 000	Sud Ouest-L'Eclair (Pyrénées), La République des Pyrénées
66 Pyrénées-Orientales	les 3, 6 et 12 juillet	40 165	143 000	Midi Libre, L'Indépendant
11 Aude	les 3, 6 et 12 juillet	35 882	123 000	Midi Libre-L'Indépendant, La Dépêche du Midi
34 Hérault	les 3, 6 et 12 juillet	73 242	266 000	Midi Libre, La Marseillaise
30 Gard	les 3, 6 et 12 juillet	59 657	208 000	Midi Libre, La Marseillaise
13 Bouches-du-Rhône	les 3, 6 et 12 juillet	48 000	44 000	La Marseillaise
83 Var	les 3, 6 et 12 juillet	5 779	7 000	La Marseillaise
		1 620 036	5 092 000	

Moules de Bouchot
Cnc

CRÉÉE PAR LA MER ET PAR LE TALENT DES HOMMES...

La Moule de Bouchot... L'Unique
Bientôt Labellisée Spécialité Traditionnelle Garantie

Les Moules de Bouchot sont élevées avec soin par des professionnels Artisans de la mer.
Ils ont pour priorités :

- le respect de l'environnement,
- la naturalité,
- la qualité.

Leur passion vous apporte le meilleur de la mer.

Recettes et informations sur www.moulesdebouchot.fr

Union Européenne | l'Europe s'engage en France | FranceAgriMer | Cnc

Communauté de Communes de la Côte d'Opale © C.N.C. Comité Interprofessionnel

ouest france

Nord éclair

L'INDÉPENDANT

Courrier picard

SUD OUEST

LA VOIX DU NORD

LA DÉPÊCHE
DU MIDI

Presse Océan

Nord Littoral
Le journal de la Côte d'Opale

La République
DES PYRÉNÉES

Midi Libre

la Marseillaise

Cnc
COMITE NATIONAL DE
LA CONCHYLICULTURE

La campagne média

Phase 2 : la Presse Magazine > Fin Août - Septembre

Amplification de la puissance de la campagne par la mise en place d'un plan média national en presse magazine.

Détail du plan :









Près d'1,8 millions d'exemplaires diffusés.

10 millions de lecteurs ont pu voir la campagne en presse magazine grand public, dont :

- 2,1 millions de 25-49 ans de foyer CSP+
- 1,5 millions de femmes 25-49 ans de foyer CSP+

supports	diffusion OJD	nombre de lecteurs	pen% sur ensemble 25-49 ans, foyer CSP+	pen% sur femmes 25-49 ans, foyer CSP+	Parution
Cible acheteurs : chef de rayons produits de la mer					
Linéaires	12 994				N° septembre : le 3/9
Cible consommateurs					
Paris Match	620 214	3 727 000	6,0%	7,4%	N° 13 septembre
Elle	383 846	2 017 000	5,2%	8,2%	N° 14 septembre
Elle à Table	163 596	1 860 000	3,5%	5,9%	N° septembre/octobre (le 29/8)
Avantages	441 134	1 170 000	4,0%	7,2%	N° octobre : le 5/9
Cuisine & vins de France	144 885	1 311 000	3,5%	4,3%	N° septembre/octobre (le 22/8)

Le calendrier Presse Magazine

supports	août	septembre	octobre	novembre
Cible acheteurs : chef de rayons produits de la mer				
Linéaires		 N° septembre (le 3/9) : 1 PQ recto dans dossier Signes officiels de qualité / produits de la mer		
Cible consommateurs				
Paris Match			 N° 13/9 : 1 PQ rubrique Vivre Match Saveurs	
Elle			 N° 14/9 : 1 PQ recto Cuisine	
Avantages		 N° octobre (le 5/9) : 1 PQ recto		
Elle à Table		 N° septembre/octobre (le 29/8) : 1 PQ recto 1ère partie "Beau & Bon"		
Cuisine & vins de France		 N° septembre/octobre (le 22/8) : 1 PqQ recto début de magazine		

avantages

ELLE

PARIS MATCH

ELLE
à table

Cuisine et Vins
de France



CRÉÉE PAR LA MER ET PAR LE TALENT DES HOMMES...

La Moule de Bouchof...
L'Unique

Bientôt Labellisée
Spécialité Traditionnelle Garantie

Les Moules de Bouchof sont élevées avec soin par des professionnels Artisans de la mer. Ils ont pour priorités :

- Le respect de l'environnement,
- la naturalité,
- la qualité.

Leur passion vous apporte le meilleur de la mer.

Grand Concours
Moules de bouchof
Inspirations en cuisine

Et laissez la RECETTE de votre blogueur préféré...
Rendez-vous sur www.moulesdebouchof.fr

... et tentez de GAGNER une tablette Samsung GALAXY Tab 2

Jeu gratuit sans obligation d'achat. Moules de Bouchof et CNC. © 2014. Tous droits réservés.

La campagne Digitale



Le dispositif :

Mise en place d'un **concours de recettes de cuisine**, à base de Moules de Bouchot ouvert aux blogs gastronomique les plus influents. Votes des Internautes pour créer du trafic sur le site moulesdebouchot.fr

Objectifs :

- mobiliser les prescripteurs (= bloggeurs) et créer de la recommandation sur notre produit
- Générer de la conversation autour de la Moules de Bouchot
- Créer du trafic et favoriser le référencement naturel du site www.moulesdebouchot.fr



Grand Concours

Moules de bouchot

Inspirations
en cuisine

Jeu-concours médiatisé en presse et sur Marmiton.

Campagne Marmiton

Période : du 28 juillet au 8 août

1 667 000 de pages vues

2 052 clics

Soit un taux de clic de 0,12%, une performance dans la moyenne.



The screenshot shows the Marmiton website interface. At the top, there's a navigation bar with 'marmiton' and 'aufeminin.com' logos. Below it are menu items like 'Accueil', 'Recettes', 'Pratique', 'Vidéo', 'Restos', 'Magazine', 'Communauté', and 'Espace perso'. A central banner features a 'Magazine 6' with the text 'Magazine 6 : plus que quelques jours pour le dévorer !'. Below the banner are several content blocks: 'Menu de la semaine' with a list of dishes, 'La minute Marmiton' with a video thumbnail, 'En vedette' featuring 'Sud-Ouest' and 'Sauce tomate', 'Techniques en vidéos', 'Tout sur...' with a 'Sondage' section, and 'En direct du forum'. A sidebar on the right contains 'Toute l'actu Marmiton' with newsletter sign-up forms and 'Bons de réduction'.

The screenshot shows a recipe page for 'Soupe au Chocolat'. The page includes the recipe title, a 'Dessert' category, and a 'Très facile' difficulty level. It features a star rating of 5/5 and a 'Bon marché' badge. The ingredients list includes 300g of chocolate, 20cl of cream, and 40cl of milk. The preparation steps are detailed, and there's a 'Ajouter votre photo' button. The page also has social media sharing options (Facebook, Twitter) and a 'Votez' section for the recipe.

Grand Concours

Moules de bouchot



Une bonne visibilité sur la blogosphère culinaire.

39 articles sur les 11 blogs participants au jeu

Estimation : 1 million de lecteurs

1 577 votes au total

 73 votes Recette de Philou JE VOTE POUR LUI	 93 votes Recette de Nadia JE VOTE POUR ELLE	 221 votes Recette de Nathalie JE VOTE POUR ELLE	 156 votes Recette de Anne JE VOTE POUR ELLE
 27 votes Recette de Dorian JE VOTE POUR LUI	 458 votes Recette de Isa-Marie JE VOTE POUR ELLE	 128 votes Recette de Marina JE VOTE POUR ELLE	 41 votes Recette de Sandra JE VOTE POUR ELLE
 31 votes Recette de Birgit JE VOTE POUR ELLE	 189 votes Recette de Mamina JE VOTE POUR ELLE	 160 votes Recette de Sandra JE VOTE POUR ELLE	

Grelinette et Cassolettes



Mamina
Et si c'était bon...



Parmesan et Paprika



Mais pourquoi est-ce que je vous raconte ça...
doriancuisine.com



Philou... Câpres de Pantelleria Lapsang Souchong Natsumikan
Lard de Colonnata Saçur L'Atelier Kikuna leaves Omble Chevalier
Dom Ruinart Anchois de Collioure Wagyu d'Un Cuisinier Amateur Prat-Ar-Coum Blue Ocean
Bellota Tuffe blanche d'Alba Main de Bouddha Culatello di Zibello

