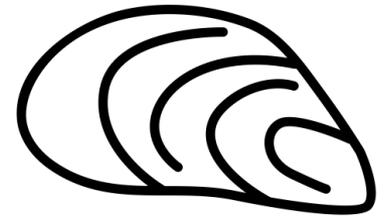


Tournage vidéos - Demotivateur Food

— CNC



heaven

Tournage jour 1

Vendredi 31/08

21 bis rue de Bruxelles 75009 Paris
RDV à 10H

1 recette = 1 vidéo

Recettes à tourner :

- Moules gratinées à la sauce dynamite
 - Cônes de moules
 - Emulsion de moules au lard
-

Tournage jour 2

Vendredi 14/09

21 bis rue de Bruxelles 75009 Paris
RDV à 10H

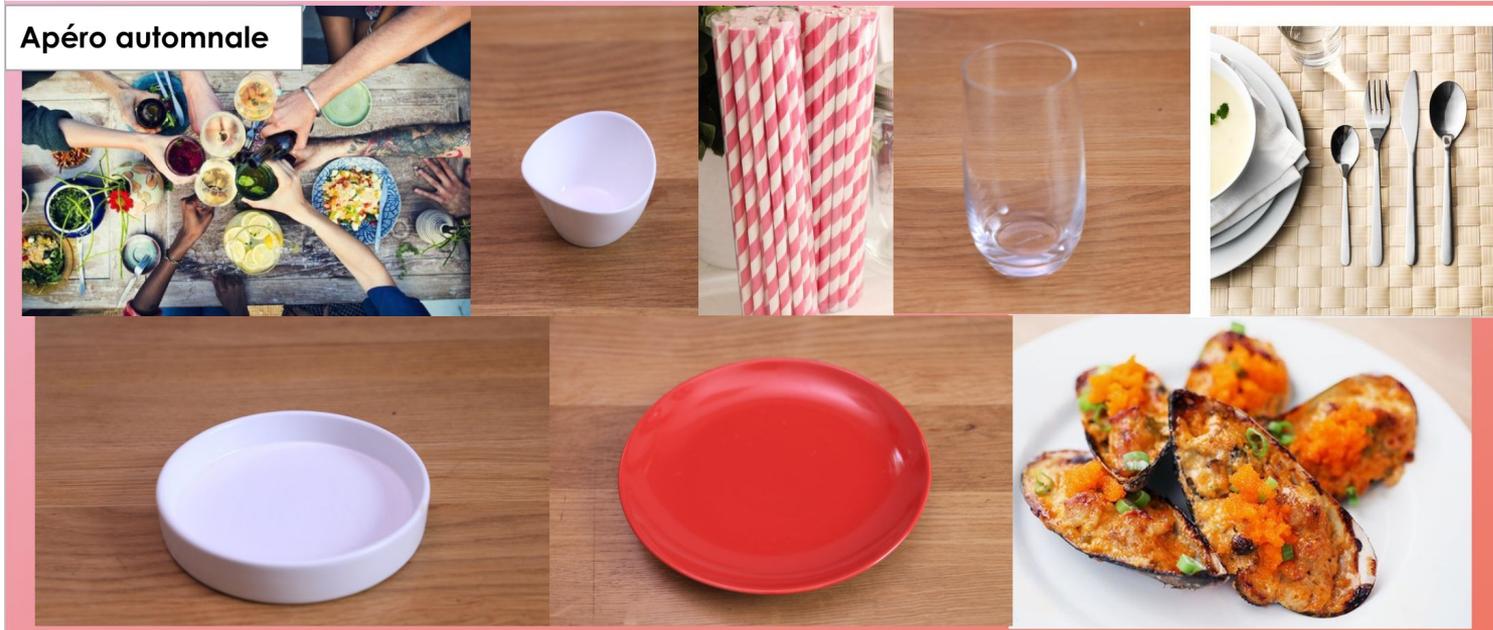
1 recette = 1 vidéo

Recette à tourner :

- Pommes de terre au moules gratinées
-

Tournage jour 1

Moule gratinées à la sauce dynamite



Wording proposé : Les feux de la Moule

Tournage jour 1

Moule gratinées à la sauce dynamite



Ingrédients :

20 moules
3 cs de mayonnaise
2 cuillère à café de sauce piquante
2 cuillères à café de mirin
½ cuillère à café de sauce soya
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 CS de chapelure
2 cuillères à soupe d'oeufs de truite (pour la décoration)
1 tige d'oignons nouveaux, tranchés

Préparation :

Rincez les moules à l'eau froide et retirez des coquilles.

À l'aide d'un couteau, coupez chaque moules en trois tiers environ. Conservez les coquilles pour servir.

Mélanger la mayonnaise, la sauce piquante, le mirin, la sauce soya, le jus de citron, et les oignons nouveaux dans un bol (garder le vert pour la décoration).

Mélangez bien et ajoutez les moules hachées et re-mélangez délicatement .

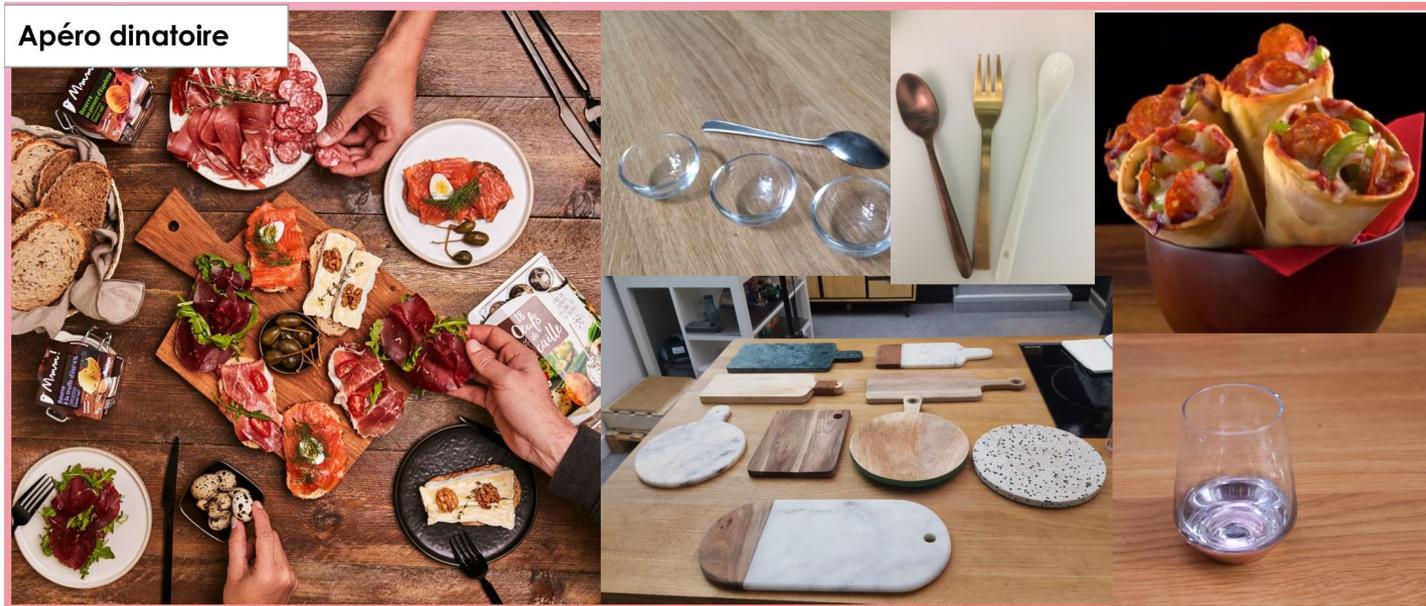
Versez le mélange dans les demi-coquilles. Saupoudrer de chapelure. Placez dans le grill à feu moyen environ 10 minutes.

Décorer d'oeufs de poisson et d'oignons nouveaux.

Wording proposé : Les feux de la Moule

Tournage jour 1

Cônes de moules



Wording proposé : Moule run the world !

Tournage jour 1

Cônes de moules



Ingédients :
Pâte à pizza

Préparation :

A l'aide d'un patron préparez les cônes de pizza et enfournez 10min à 180°C

Versez progressivement, la sauce tomate, le fromage râpé, les moules, des dés d'oignons rouges et répétez l'opération

Terminez la dernière couche avec des lamelles de poivron

Faites cuire le tout 5min à 180°C

Dégustez

Wording proposé : Moule run the world !

Tournage jour 1

Emulsion de moules au lard



Fly me to the moule

Ingrédients

1,5kg de moules (presque 2litres)
1 morceau de gingembre frais (2-3 cm)
60 cl de crème fraîche
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
12 fines tranches de lard
du persil frais
sel & poivre

Préparation

Pour commencer, nettoyez soigneusement les moules et passez les plusieurs fois dans de l'eau froide avant de les cuisiner. Faites-les cuire dans une cocotte avec un peu d'eau salée jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Filtrez l'eau de cuisson et conservez-la dans une casserole.

Séparez alors délicatement la chair des coquilles et pensez à réserver 4 moules par personne pour le dressage.

Pelez et râpez finement le gingembre. Ajoutez 30 cl de crème fraîche ainsi que le gingembre râpé à l'eau de cuisson des moules.

Faites réduire cette préparation d'un tiers sur feu vif. Lorsque la préparation prête, filtrez-la de façon à retirer le gingembre puis ajoutez-y la moitié des moules ainsi qu'un filet d'huile d'olive.

Pendant cette étape, pensez à préchauffer votre four pour la préparation du lard grillé (200 en chaleur tournante).

Pour l'émulsion, il vous suffira de passer la préparation au mixeur et l'assaisonner.

Pour la crème de présentation, montez le reste de la crème en chantilly ferme et assaisonnez-la également. Réservez-la au frais.

Disposez les tranches de lard sur du papier de cuisson et mettez-les au four afin de les faire griller et de les rendre croustillantes. La cuisson au four les rendra moins grasses qu'une cuisson à la poêle. Lorsque le lard est bien cuit, coupez-le en lamelles et réservez.

Récupérez votre chantilly au frais et mélangez-la à la crème de moules. Fouettez vivement.

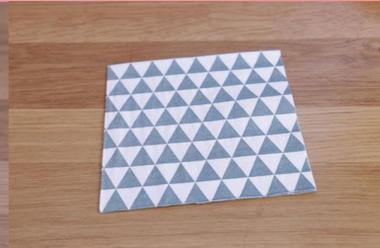
Pour le dressage, déposez 4 moules par bol (au fond du bol) puis versez l'émulsion par dessus. Disposez ensuite les tranches de lard grillé et de quelques feuilles de persil.

A servir bien chaud !

Tournage jour 2

Pommes de terre aux moules gratinées

Dîner montagnard



Wording proposé : La moule est aveugle // Moule and the gang

Tournage jour 2

Pommes de terre aux moules gratinées



Ingrédients :

Persil ciselé
2 oignons nouveaux coupés en rondelle
70g d'emmental râpé
50g de comté râpé
1 gousse d'ail
Huile d'olive
Sel & poivre
5cl de crème liquide
Moules

Préparation :

Dans une poêle, faites rissoler l'oignon nouveau.
Faites cuire les pommes de terre, coupez-les en deux et videz-les sans les casser
Mélangez la pomme de terre, l'oignon nouveau, l'ail, le persil et salez et poivrez
Ajoutez la crème liquide, l'emmental et le comté râpés et mélangez
Fourrez les pommes de terre à l'aide de la farce, ajoutez des moules et de l'emmental par dessus
Enfournez le tout 10min à 200°C

Wording proposé : La moule est aveugle // Moule and the gang

— Storyboard des vidéos

1. Aperçu de la recette finale

2 ou 3 plans de la recette finalisée et de la dégustation



2. Déroulé de la recette

Plan des étapes de la recette avec inserts ingrédients, quantités et instructions



Storyboard des vidéos

3. Placement de produit

Le packaging est visible lors de l'utilisation du produit ou sur le plan de dégustation si il n'est pas utilisé avant (3 sec au total)



Storyboard des vidéos

4. Plans finaux

Un plan dégustation succède à un plan de la recette finalisée. Le logo "Bon appétit" apparaît sur l'image. Un panneau avec le logo marque apparaît ensuite.



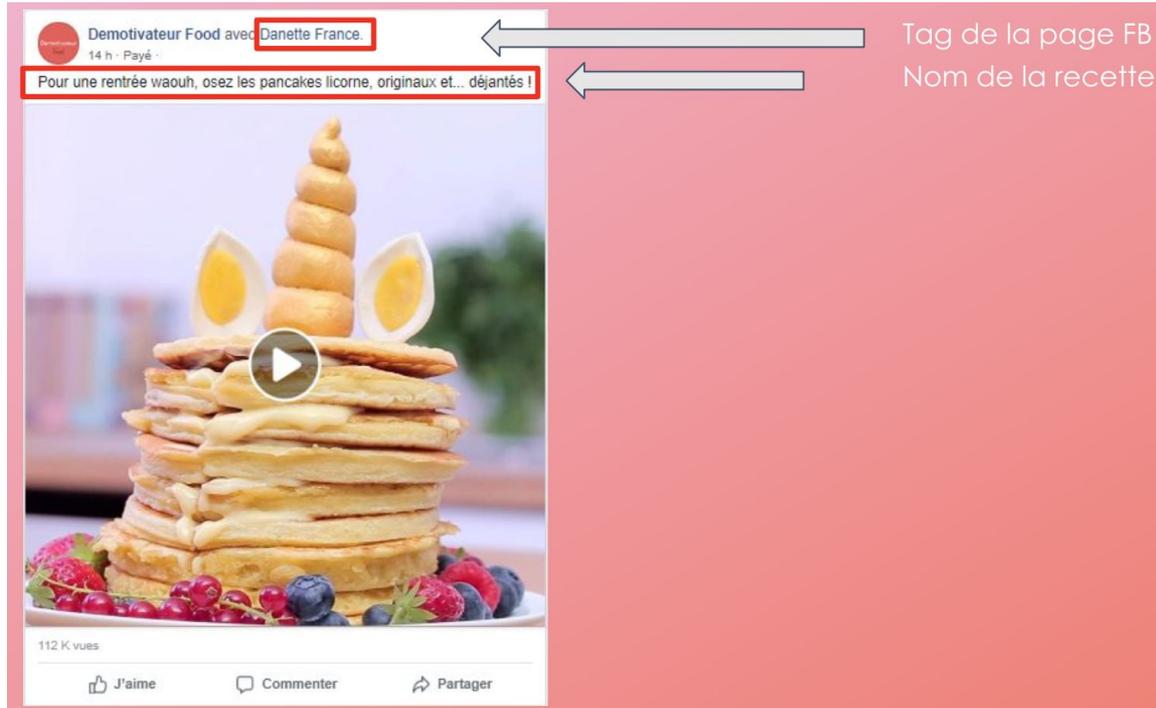
Attention : aucun visuel, pictogramme ou texte supplémentaire ne peut être ajouté au dernier panneau.

— Date de publication de chaque vidéo

- Moule gratinées à la sauce dynamite - Mercredi 26 septembre
- Cônes de moules - Samedi 6 Octobre
- Émulsion de moules au lard - Samedi 13 Octobre
- Pommes de terre aux moules gratinées - Lundi 22 octobre

Mise en avant du partenariat

Publication sur les comptes Facebook et Instagram de Demotivateur Food



Exemple de post sur Facebook

Mise en avant du partenariat

Publication sur le site de Demotivateur Food

The screenshot shows the Demotivateur Food website interface. At the top, there are navigation tabs for RECETTES, MAGAZINE, and VIDÉOS, along with a search bar. The main content area features several recipe cards:

- A VOIR ABSOLUMENT**: A large image of a loaf of bread with a rosemary sprig. Below it, the text reads: "Amis viandards, ce pain de viande deviendra votre nouvel allié régime !".
- Rien de mieux qu'un gratin de Pennes complètes à la tomate et mozzarella pour un repas non...**: An image of a pasta gratin. Below it, the text reads: "Vous aimez les pâtes à tartiner ? Cette recette sans lactose devrait vous donner faim...".
- Préparez un sublime Red Velvet, un gâteau au rouge flamboyant !**: An image of a Red Velvet cake. Below it, the text reads: "Les fêtes sont arrivées et il est temps de célébrer en pâtisseries mais certains desserts restent des favoris depuis comme le Red Velvet, le gâteau rouge passion ! Pour les amateurs de grande gâteau géant, découvrez la recette de Pierre à l'appel du petit-déjeuner ou le goûter ! La brioche, habituellement servie à l'...
- Une brioche aux pépites de chocolat pour les petits-déjeunés, ça vous dit ? Découvrez notre recette !**: An image of a chocolate chip brioche. Below it, the text reads: "Pourquoi ne pas préparer une brioche pour le petit-déjeuner pour bien commencer la journée ? Voici un petit moment qui sera toute la joie à l'appel du petit-déjeuner ou le goûter ! La brioche, habituellement servie à l'...
- Rien de mieux qu'un gratin de Pennes complètes à la tomate et mozzarella pour un repas nourrissant !**: An image of a pasta gratin. Below it, the text reads: "Rien de mieux qu'un gratin de Pennes complètes à la tomate et mozzarella pour un repas nourrissant ! Pour changer des gratins de courgettes, on vous propose une recette incontournable au premier semestre à la tomate et mozzarella. De quoi être le petit-déjeuner ! Un bon plat de pâte à tarte et rien de mieux ! Ce qui est merveilleux...".
- Vous aimez les pâtes à tartiner ? Cette recette sans lactose devrait vous donner faim !**: An image of jars of spreads. Below it, the text reads: "Vous aimez les pâtes à tartiner ? Cette recette sans lactose devrait vous donner faim ! La pâte à tartiner est un grand plaisir du petit-déjeuner et du goûter, habituellement additivée, elle rend accro-pâtis et gratin. Souvent riche en sucre et sans composants nutritifs, cette pâte sans lactose est une plus saine alternative...".
- Pour un dîner léger, découvrez cette salade de figue fraîche et de saison !**: An image of a salad. Below it, the text reads: "Pour un dîner léger, découvrez cette salade de figue fraîche et de saison ! Cette recette est idéale pour le dîner, quand on sort du travail, ou un moment le temps d'un week-end de préparer un repas qui va vous faire plaisir...".
- Pensez à notre smoothie à la banane et cassis pour faire le plein d'énergie !**: An image of a smoothie. Below it, the text reads: "Pensez à notre smoothie à la banane et cassis pour faire le plein d'énergie ! Cette recette est idéale pour le petit-déjeuner et le goûter...".

The screenshot shows a detailed recipe page for "Millefeuilles aux fruits rouges, le dessert express pour épatar vos invités!". The page includes:

- Préparez un millefeuille minute aux fruits rouges, le dessert express pour épatar vos invités !**: A large image of a millefeuille topped with raspberries, blueberries, and strawberries. Below it, the text reads: "Vous avez des invités ? Vous êtes pressé mais vous n'avez pas eu le temps de vous lever à l'heure pour un dessert qui vous prendra toute une journée ? C'est facile de le faire à la maison, le millefeuille est sans aucun doute l'un des desserts les plus appréciés au même titre que la tarte aux citrons ou le Paris-Brest. Découvrez l'un de nos plats avec cette recette de millefeuille aux fruits rouges ! Vous serez épatés et les invités aussi !".
- RETROUVEZ NOS 50 MEILLEURES RECETTES DANS CE LIVRE CONCOCIÉ AUX PETITS OIGNONS POUR VOUS**: A small image of a book cover.
- DERNIERS ARTICLES**: A section with a small image of a Red Velvet cake and the text: "Préparez un sublime Red Velvet, un gâteau au rouge flamboyant !".
- Millefeuilles framboise express**: A section with the ingredients list: "Ingrédients : - Une pâte feuilletée - 30 cl de crème liquide entière (ou coco pour les végétaliens) - 100 g de sucre - Un peu de beurre (ou margarine bio) - Saucis de canne (pour la pâte feuilletée) - Un mélange de fruits rouges (framboise, myrtille)".
- Préparation :**: A list of steps: "1. Préchauffez le four à 200°C. Déroulez la pâte feuilletée. Étales, découpez-la en 10 rectangles de pâte à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce. 2. Placez les rectangles de pâte sur un plateau de four recouvert de papier cuisson. Piquez avec une fourchette et badigeonnez d'un mélange de beurre fondu et de sucre. 3. Enfournez pendant 15 minutes. Laissez refroidir, réserver. 4. Mettez les framboises soigneusement. 5. Montez la crème liquide (ou coco) en chantilly bien ferme au batteur électrique. Ajoutez le sucre de canne, continuez de fouetter. 6. Réservez au frais pendant 30 minutes. Placez la chantilly dans une poche à douille (ou à l'aide d'une cuillère si vous n'en disposez pas), réservez un peu de crème pour la décoration finale. 7. Répartissez la chantilly sur les deux rectangles de pâte. Continuez ainsi pour chaque carré de millefeuille. Réservez de crème de 15 à 20 minutes. Vous pouvez tenter une version entièrement à la vanille, c'est tout aussi exquis !".
- Bon appétit !**: A small image of a book cover.
- LIEN ET ARTICLE SUR FACEBOOK**: A section with social media sharing options.

Mise en avant du partenariat

Publication sur les comptes Facebook et Instagram de Demotivateur Food



Exemple de stories sur Instagram

heaven