

Les ingrédients

- Frico, la marque de référence du fromage hollandais est confrontée à une double problématique :
 - une notoriété quasi inexistante
 - l'image du fromage hollandais qui, par son unique « technologie » (pâte pressée), ne peut - dans l'esprit des français du moins - entrer en concurrence avec les fromages français. D'une manière générale, son goût est perçu comme un peu uniforme, sans grande fantaisie. Il est donc le plus souvent considéré comme un ingrédient (salade, cuisine, sandwiches).
- Les objectifs assignés par Frico à l'agence :
 - développer la notoriété, les valeurs de la marque et la connaissance de la diversité de l'offre Frico auprès des consommateurs.
 - contribuer à changer l'image des fromages hollandais auprès des consommateurs.
 - soutenir la gamme des fromages « Jeunes ».
 - installer le positionnement premium du « Old Dutch Master » et le faire connaître/ essayer

Aux fourneaux !

La stratégie recommandée par l'agence :

1- ne pas aller à l'encontre de l'habitude bien ancrée d'utiliser le fromage hollandais « classique » en tant qu'ingrédient culinaire, notamment les Jeunes. Mais retourner cette habitude un peu passive en attitude active, positive et travailler certains points faibles pour en faire des points forts :

. le manque de fantaisie => **insuffler de la fantaisie**

. l'uniformité => **suggérer le potentiel de diversité**

. l'aspect un peu vieillot => **conférer de la modernité** en inscrivant la marque, les produits dans leur époque tant en termes de mots que d'utilisations (tendances slunch, finger food...)

2 - Soutenir la démarche par des actions média à forte dimension incitative.

Le tour de main

Des dispositifs en presse culinaire relayés on pack, sur le terrain dans le cadre d'animations magasins et au rayon coupe

1- **Création d'un mini guide de recettes avec Cuisine Actuelle**, le titre leader de la presse culinaire :

. plus de 200 000 guides diffusés dans le titre et distribués en animations magasin

. relais dans les titres Prima Cuisine Gourmande, Guide Cuisine et sur le site internet de la Marque

Des recettes originales, un traitement gai et coloré...

2- **Pour le Old Dutch Master, un partenariat annuel avec le magazine GaultMillau :**

. des recettes originales autour du Old Dutch Master imaginées par de grands chefs sont le support de double pages quadri tout au long de l'année



GAULT MILLAU

COMMUNIQUE



Depuis 2002, Flora Mikula est une chef comblée. Aux côtés de son sommelier de mari, elle s'épanouit dans le restaurant qu'elle a choisi et façonné à son image. Née d'une mère lorraine et d'un père polonais, sa cuisine est résolument un hymne au métissage. La preuve par la carte avec un Kebab de rognons et ongles de veau épeautre à l'orientale, jus de pois chiches, une Brochette de thon sauce saté, wok de légumes grillés ou bien un Cochon de lait façon tandoori, purée de patates douces et lassis mandou...
 Et avant débauchation, on les trempe dans une sauce concoctée avec le jus d'un demi-citron, trois cuillères d'huile d'olive et une demi-cuillère à café de curry. Un régal aux parfums d'ailleurs !
 En accompagnement, le sommelier Raphaël Peraud conseille un vin rond et puissant tel qu'un condrieu ou un pouilly-fumé.
 Les Saveurs de Flora : 36 avenue George V 75008 Paris - 01 40 70 10 49

100% food'attitude

Rémi Van Peltghem propose une version inattendue de l'Old Dutch Master de Frico. Avec autant, il l'associe à la fois gras et des figues dans des bouchées apprêtées soignées capables de créer une véritable passerelle entre la gastronomie et le monde plus typé de la tinger house...

Avec l'Old Dutch Master de Frico, révélez vos sens...

C'est l'association de fromage hollandais, un fromage de caractère au goût puissant, celui de caractère de sé.

UNE AVENTURE HUMAINE
 L'Old Dutch Master, c'est le plus de la gamme de fromages d'élite par Frico, le meilleur et raffiné des fromages hollandais. Reposez sur une délicieuse ficelle de pâte d'édam de fabrication en Hollande d'une véritable saveur hollandaise, des morceaux de rognons de porc marinés à l'ail, du thon et du saumon.

UNE EXIGENCE DE QUALITÉ
 L'Old Dutch Master est un produit de caractère élaboré à partir du lait de vache de nos plus grands producteurs de Hollande. Sélectionné et contrôlé par Frico y veille. De cette confiance nous au long du processus de fabrication assurez l'Old Dutch Master une constante qualité haut de gamme.

UN PRODUIT D'EXCELLENCE
 Rémi Van Peltghem propose une version inattendue de l'Old Dutch Master de Frico. Avec autant, il l'associe à la fois gras et des figues dans des bouchées apprêtées soignées capables de créer une véritable passerelle entre la gastronomie et le monde plus typé de la tinger house...

On l'a testé...
 Et c'est à notre tour, le moment de se joindre, se laisser tenter et découvrir le plaisir de nos créations de sé et nos goûts délectés.
 Vous aimez l'Old Dutch Master et le plus sur les plus beaux moments de l'année ? Et si vous aimez un pain blanc, mais se marie si bien également à un pain de seigle, nous vous recommandons pour ceux qui aiment une note sucrée-salée, un pain aux olives et aux figues.
 Pour une note d'originalité, il peut s'accompagner d'une confiture de tomates séchées ou de figues, ou encore d'un pain de seigle.

L'Old Dutch Master est également idéal pour réaliser toutes sortes de bouchées originales ou réceptifs.

*Savoy - 19 rue Bata - 75008 Paris
 Tél: 01 42 27 59 80