

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<sup>er</sup> 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<sup>ème</sup> numéro thermomix ©**

de 100 Pages - Décembre/Janvier/Février 2025

**N° HIVER**

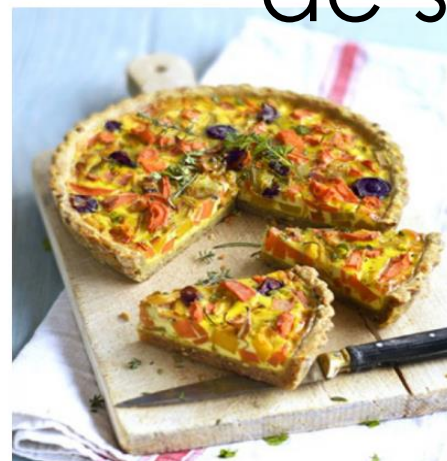
prévue **le 26 décembre 2024** (RET : le 6 décembre 2024)



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 MACHE 1 JOUR**

**INGRÉDIENTS**

- 1 kg de farine
- 100 g de levure fraîche
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de lait
- 100 g de miel
- 100 g de sel

**PRÉPARATION**

1. Mélanger la farine, le sucre, le miel et le sel dans un grand saladier.
2. Ajouter le lait et le beurre ramolli, puis pétrir la pâte à la main pendant 10 minutes.
3. Ajouter la levure fraîche et continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.
4. Couvrir le saladier avec un torchon humide et laisser lever la pâte pendant 24 heures à température ambiante.
5. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
6. Rouler la pâte en baguettes de 20 cm de long et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Laisser lever les baguettes pendant 1 heure.
8. Enfourner les baguettes pendant 20 minutes.
9. Laisser refroidir les baguettes pendant 10 minutes avant de les servir.

**NOTES**

- Vous pouvez remplacer le miel par du sucre ou du sirop d'agave.
- Vous pouvez également ajouter des graines de lin ou de chanvre.
- Vous pouvez également ajouter des herbes aromatiques.

**Le conseil de Vorwerk**

ARRÊTEZ LES PÊLES AVEC LES CHAÎNES DE PÊLE À TOUVER EN EMPRANT LA PÊLE

### SOMMAIRE

**Les halles**

- 01. **CRêpe** (10 min)
- 02. **CRêpe** (10 min)
- 03. **CRêpe** (10 min)
- 04. **CRêpe** (10 min)
- 05. **CRêpe** (10 min)
- 06. **CRêpe** (10 min)
- 07. **CRêpe** (10 min)
- 08. **CRêpe** (10 min)
- 09. **CRêpe** (10 min)
- 10. **CRêpe** (10 min)
- 11. **CRêpe** (10 min)
- 12. **CRêpe** (10 min)
- 13. **CRêpe** (10 min)
- 14. **CRêpe** (10 min)
- 15. **CRêpe** (10 min)
- 16. **CRêpe** (10 min)
- 17. **CRêpe** (10 min)
- 18. **CRêpe** (10 min)
- 19. **CRêpe** (10 min)
- 20. **CRêpe** (10 min)
- 21. **CRêpe** (10 min)
- 22. **CRêpe** (10 min)
- 23. **CRêpe** (10 min)
- 24. **CRêpe** (10 min)
- 25. **CRêpe** (10 min)
- 26. **CRêpe** (10 min)
- 27. **CRêpe** (10 min)
- 28. **CRêpe** (10 min)
- 29. **CRêpe** (10 min)
- 30. **CRêpe** (10 min)
- 31. **CRêpe** (10 min)
- 32. **CRêpe** (10 min)
- 33. **CRêpe** (10 min)
- 34. **CRêpe** (10 min)
- 35. **CRêpe** (10 min)
- 36. **CRêpe** (10 min)
- 37. **CRêpe** (10 min)
- 38. **CRêpe** (10 min)
- 39. **CRêpe** (10 min)
- 40. **CRêpe** (10 min)
- 41. **CRêpe** (10 min)
- 42. **CRêpe** (10 min)
- 43. **CRêpe** (10 min)
- 44. **CRêpe** (10 min)
- 45. **CRêpe** (10 min)
- 46. **CRêpe** (10 min)
- 47. **CRêpe** (10 min)
- 48. **CRêpe** (10 min)
- 49. **CRêpe** (10 min)
- 50. **CRêpe** (10 min)
- 51. **CRêpe** (10 min)
- 52. **CRêpe** (10 min)
- 53. **CRêpe** (10 min)
- 54. **CRêpe** (10 min)
- 55. **CRêpe** (10 min)
- 56. **CRêpe** (10 min)
- 57. **CRêpe** (10 min)
- 58. **CRêpe** (10 min)
- 59. **CRêpe** (10 min)
- 60. **CRêpe** (10 min)
- 61. **CRêpe** (10 min)
- 62. **CRêpe** (10 min)
- 63. **CRêpe** (10 min)
- 64. **CRêpe** (10 min)
- 65. **CRêpe** (10 min)
- 66. **CRêpe** (10 min)
- 67. **CRêpe** (10 min)
- 68. **CRêpe** (10 min)
- 69. **CRêpe** (10 min)
- 70. **CRêpe** (10 min)
- 71. **CRêpe** (10 min)
- 72. **CRêpe** (10 min)
- 73. **CRêpe** (10 min)
- 74. **CRêpe** (10 min)
- 75. **CRêpe** (10 min)
- 76. **CRêpe** (10 min)
- 77. **CRêpe** (10 min)
- 78. **CRêpe** (10 min)
- 79. **CRêpe** (10 min)
- 80. **CRêpe** (10 min)
- 81. **CRêpe** (10 min)
- 82. **CRêpe** (10 min)
- 83. **CRêpe** (10 min)
- 84. **CRêpe** (10 min)
- 85. **CRêpe** (10 min)
- 86. **CRêpe** (10 min)
- 87. **CRêpe** (10 min)
- 88. **CRêpe** (10 min)
- 89. **CRêpe** (10 min)
- 90. **CRêpe** (10 min)
- 91. **CRêpe** (10 min)
- 92. **CRêpe** (10 min)
- 93. **CRêpe** (10 min)
- 94. **CRêpe** (10 min)
- 95. **CRêpe** (10 min)
- 96. **CRêpe** (10 min)
- 97. **CRêpe** (10 min)
- 98. **CRêpe** (10 min)
- 99. **CRêpe** (10 min)
- 100. **CRêpe** (10 min)

Des recettes adaptées

# Tarifs 2024



Page Simple : 5.500 €  
Page Double : 11.000€

Double d'ouverture : 15.500€

ou

2<sup>ème</sup> de couverture : 9.000€

1<sup>er</sup> Double : 12.000€

Face édito : 6.500€

Face News : 6.000€

3<sup>ème</sup> de couverture : 7.000€

4<sup>ème</sup> 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](mailto:derouet.marina@gmail.com)

Merci de mettre en copie : Véronique Andrei :

[vandrei@kamateregie.com](mailto:vandrei@kamateregie.com)



KAMATÉ  
R É G I E

# monROBOT & moi thermomix®



## Contact :

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

[dolivier@kamateregie.com](mailto:dolivier@kamateregie.com) – [vandrei@kamateregie.com](mailto:vandrei@kamateregie.com) – [jplaroussinie@kamateregie.com](mailto:jplaroussinie@kamateregie.com)



KAMATÉ  
R É G I E