

Laurent MARIOTTE

Interview de Laurent Mariotte,
Directeur éditorial de
les petits plats de Laurent Mariotte



Vous êtes aujourd'hui chroniqueur culinaire sur TF1 et vous animez une émission sur Europe 1. Ce jeudi 4 novembre, sort le tout nouveau magazine « les petits plats de Laurent Mariotte », comment appréhendez-vous ce nouveau défi de conquérir le réseau presse ?

Heureux et impatient à la fois ! Ce magazine me permet de prolonger le lien avec les téléspectateurs fidèles depuis 13 ans. C'est un nouveau rendez vous !

“ **Ce magazine me permet de prolonger le lien avec les téléspectateurs fidèles depuis 13 ans.** ”

D'où vous vient cette passion pour la cuisine ?

Fils et petit-fils de paysan, je suis concerné depuis toujours par notre agriculture et les produits de saison en particulier. Élevé à la campagne, j'ai vu ma mère et ma grand-mère pratiquer une cuisine rurale qui m'inspire encore aujourd'hui !

Pouvez-vous nous en dire plus sur ce concept de ces petits plats ? Quelle est la ligne éditoriale ?

Bien manger et comprendre ce que nous mangeons ! Comme dans mon émission, je souhaite montrer qu'il est possible de cuisiner au quotidien de façon abordable sans passer des heures aux fourneaux. Il y aura de nombreux reportages en France pour mettre en avant nos producteurs locaux. On va aider les lecteurs à bien choisir. Je me suis aussi entouré de spécialistes pour aborder le vin, les fermes auberges et notre agriculture.

Ce numéro 1 sera un spécial fin d'année pour la période de Noël, pouvons-nous avoir un petit avant-goût de ce qu'on pourra y trouver ?

J'emmène les lecteurs chez moi dans les Vosges à la rencontre de mon volailler pour faire un casting de volailles de fêtes. Entre la pintade et la poularde, les recettes ne manquent pas ! Je propose aussi un menu express de réveillon en 40 minutes chrono cuisson comprise. Velouté de courge, filet de bœuf en croute et mascarpone aux fruits secs !

Idéal pour ceux qui travaillent ou ne veulent pas passer tout le réveillon en cuisine. Et bien entendu mes recettes de foie gras maison !

On peut voir un certain nombre de magazines de cuisine en linéaire, comment « les petits plats » se démarquera-t-il des autres ?

C'est un magazine pour pratiquer une cuisine du quotidien, pas pour faire rêver avec des recettes sophistiquées. Toutes les recettes ont été réalisées par mes soins, testées et re-testées. Comme pour mon émission, elles sont inratables en suivant la progression ! On y trouvera aussi des conseils d'experts et de producteurs avertis pour bien faire ses courses.

“ **C'est un magazine pour pratiquer une cuisine du quotidien** ”

Un petit mot de fin pour les diffuseurs de presse ?

Merci pour votre soutien et le bouche à oreille pour ce magazine de bouche !



© les petits plats de Laurent Mariotte ©2021TF1 Business Solutions

Au sommaire de ce premier numéro « spécial fêtes » :

*Les 60 recettes bluffantes de Laurent
Mariotte pour Noël*

Un menu festif en 40 minutes

*Le marché Gourmand de Laurent
Mariotte à Epinal.*

La bûche facile sans cuisson

Balade gourmande en Champagne

En vente dès le 4 novembre

les petits plats
de Laurent Mariotte

À positionner aux côtés de

**Marmiton, Régal, Saveurs, Elle à table,
Saveurs simplissimes, Cuisine & vins de France**