



Un Canelé
à la vanille...

GROUPE 1

Marion Pradere
Hugo D'agatha
Maeva Martorana
Maeva Baranger
Zoé Guillemain
Violette Auger



Sommaire



Le contexte de l'évènement	4
Les communiqués de presse	6
Les évènements	8
Les messages à délivrer	16
Les plannings de contenus	17
Sur les réseaux sociaux	18



Le contexte de l'évènement

LA TOQUE CUIVRÉE

Fondée en 1999 par Bernard Lussaut, La Toque Cuivrée est aujourd'hui la référence bordelaise en matière de canelés. Mais surtout, c'est un acteur majeur de la conservation de patrimoine culinaire cher à Bordeaux.

Si la marque est aujourd'hui connue de tous les gourmets, il lui a fallu un certain temps pour prendre son essor. Ce n'est qu'en 2009, dix ans après la création de la marque, que sa deuxième boutique a ouvert, à Eysines. Depuis 2015, sa notoriété s'est envolée, et elle compte aujourd'hui 21 boutiques, en Gironde et dans toute la France : Bassin d'Arcachon, Libourne, Paris, Toulouse, et La Rochelle. Elle reste néanmoins très discrète sur son fonctionnement interne: elle emploie "une centaine d'employés", engrange "quelques millions d'euros" de chiffre d'affaires (3 503 828 en 2015), et prévoit d'ouvrir "quelques boutiques" dans "certaines villes", non précisées. La marque est à l'image de son fondateur, Bernard Lussaut, qui évite la presse. Chez La Toque Cuivrée, c'est le produit qui est mis au premier plan, devant la réussite de l'entreprise.

Si sa spécialité est le canelé, aromatisé au rhum et à la vanille, La Toque Cuivrée propose aussi de nombreux autres produits. En particulier, des pâtisseries et gâteaux traditionnels girondins: la tourtière au pomme, le gâteau bordelais... En effet, la marque a un objectif bien précis : conserver et transmettre le patrimoine, en démocratisant le canelé. A la Toque Cuivrée, on y vient comme on visiterait sa boulangerie de quartier : sans chichis ni grands airs, en choisissant des produits servis devant soi, à un prix battant toute concurrence sans rien sacrifier de sa qualité. La marque se veut moderne, tout en s'inscrivant dans la continuité de la tradition avec des produits authentiques. Pour La Toque Cuivrée, le canelé n'est pas un produit de luxe réservé aux plus riches et aux grandes occasions, mais une friandise populaire de notre enfance, qui fait autant partie de la culture bordelaise que le Port de la Lune ou la Place de la Bourse. Le canelé n'est pas un objet du passé, mais un patrimoine à faire entrer dans le présent. Et tout l'univers de la marque sert cette vocation.

L'HISTOIRE DES CANELÉS

La première trace des canelés à Bordeaux remonte au XVI^e siècle, dans le couvent de l'Annonciade, situé derrière l'église de Ste Eulalie. A cette époque, le « canelat » était une petite friandise de pâte frite au saindoux et roulée autour d'une cane à sucre. Les religieuses le confectionnaient à partir de farine qu'elles récupéraient dans les cales des bateaux, le jaune des œufs dont le blanc servait à coller le vin, ainsi que de la vanille et du rhum, des produits du commerce atlantique facilement procurables au Port de la Lune. Elles distribuaient ensuite ces friandises aux pauvres et aux orphelins, ou les vendaient pour cette cause.

Jusqu'au jour où, en 1790, les religieuses furent chassées de leur couvent. La fin des canelats ? Certes, mais seulement pour un temps. Si la tradition tomba dans l'oubli, elle ne fut pas totalement perdue. La recette continua de se transmettre au sein de quelques familles, et à apparaître sur les tables des bourgeois bordelais. Jusqu'au 20^e siècle, où le canelé est enfin revenu dans la lumière. En 1985 débute son heure de gloire, avec la fondation de la Confrérie du Canelé. Jusqu'à aujourd'hui, où cette friandise est devenue le symbole du patrimoine culinaire et historique de Bordeaux.

POURQUOI CET ÉVÉNEMENT ?



Les canelés à la vanille

Le canelé vanille est le tout premier de la gamme de La Toque Cuivrée à être une déclinaison du canelé traditionnel. L'événement de lancement a pour objectif premier de faire connaître ce produit nouveau, et de l'intégrer à la gamme et l'univers de la marque. En plus de cela, il sert à rappeler le positionnement populaire et proche du consommateur de La Toque Cuivrée, en faisant participer les bordelais et la communauté de fans de la marque au lancement du produit. L'événement a une dimension historique affirmée: le nouveau produit fait écho aux origines du canelé, avec la présence de la vanille, un épice exotique, représentatif du commerce atlantique et de l'époque du Port de la Lune. La marque veut ainsi continuer dans sa démarche de partage et de transmission du patrimoine et de la tradition. Les invités, mais également la communauté, auront donc l'occasion de découvrir des aspects méconnus de l'histoire culinaire de Bordeaux.



Communiqué de presse Journalistes



LA VANILLE AVANT TOUT

Mercredi 25 novembre 2020

La marque bordelaise la Toque cuivrée lance sa nouvelle gamme de canelé le 15 décembre. Afin d'innover et de se rattacher à son patrimoine bordelais, l'entreprise décide de se pencher sur un canelé au goût vanille.

Fidèles à ses origines, va vous dévoiler un nouveau cœur moelleux au subtil goût de la vanille. Cet arôme aux saveurs des îles vient rappeler la liaison avec le port bordelais.

Créés au XVI^e siècle, les canelés, petits gâteaux à pâte tendre font figure sont aujourd'hui emblèmes de la région bordelaise.

Cette petite friandise adulée par les consommateurs tient son origine d'un ordre religieux. Vendue en trois différentes tailles, la pâtisserie se décline en toutes sortes de saveurs, sucrées comme salées.

Nous vous proposons en avant-première de découvrir cette nouvelle collection aux saveurs exotiques au lien suivant : <https://www.la-toque-cuivree.fr>

Nous vous invitons à notre conférence de presse le 30 novembre pour le lancement de la nouvelle gamme, au château...

Pour plus d'informations :

contact presse

Martin Paya

Marketing Manager à Toque Cuivrée

06 54 78 97 20

martinpaya@latoquecuivree.fr



Communiqué de presse Journalistes

N'EN PERDS PAS UNE MIETTE...

Bonjour Noholita,

À l'occasion des fêtes de fin d'année, La Toque Cuivrée lance son Canelé à la Vanille, afin de continuer à ravir vos palais. À travers cette nouvelle création, nous voulons adoucir les papilles et éblouir les pupilles. J'ai pensé à toi pour m'aider dans cette gourmande aventure.

Je te suis depuis longtemps sur les réseaux sociaux, je sais que tu es née et que tu as vécu toute ton enfance dans la Belle Endormie, tout comme moi. Tout comme toi, ce nouvel arôme subtil et délicat égaye tout autour de lui, que ce soit un café ou un thé. Notre nouveau canelé n'attend que toi, pour lui ouvrir les portes du monde.

Je te propose une collaboration : je t'invite à venir sur Bordeaux, pour assister à l'après-midi organisée spécialement pour le nouveau de la famille Toque Cuivrée. Et je compte sur toi pour partager chaque instant de ton voyage sur tes réseaux sociaux afin qu'ils soient vus par ta communauté.

Tu le sais, cette petite pâtisserie bordelaise est emblématique. Réalisée dans son moule traditionnel en cuivre, près de dix ingrédients authentiques et choisis avec soin entrent dans sa composition. Simple et gourmand, tu découvrira son histoire et ses secrets de fabrications. Mais pas que... Au fil d'un voyage sur la Garonne, d'une visite aux cuisines, et d'une soirée sous les étoiles, tu pourras apprendre à le créer, le marier et le déguster.

Bien plus qu'une simple pâtisserie, le canelé est un véritable symbole. Nous partageons le même amour pour notre ville; toi, moi et nos communautés respectives sommes faites pour se rencontrer. Accompagnons ensemble ce canelé Vanille à mettre les pieds dans le plat.

Pour plus de plaisir, je t'invite à aller sur ce lien, pour découvrir la nouvelle recette :
la-toque-cuivrée.fr

Pour en savoir plus sur l'événement, contacte moi au 06 16 73 09 53 , c'est avec plaisir que je répondrai à tes questions.

Martin Paya, Marketing Manager à Toque Cuivrée



Les évènements



EVENEMENT POUR LES JOURNALISTES

Le 30 novembre 2020, Les journalistes seront invités à un petit déjeuner sur le domaine de Saint Haon. En effet ce grand domaine est directement ancré dans le patrimoine bordelais et se trouve sur les routes du médoc. Cette "maison" produit du vin de qualité et renvoie une image d'accessibilité, une des valeurs de La Toque Cuivrée.

En choisissant ce lieu, nous offrons aux journalistes un espace prestigieux issu du terroir girondin qui appuie la présentation de notre produit.

La présentation se fera le matin lors d'un petit déjeuner qui permettra de s'accommoder du temps dont disposent les journalistes.

Le programme sera composé d'une présentation du nouveau canelé de la firme, avec une dégustation qui sera composée d'un café et du gâteau. Dans le même temps un lien sera réalisé entre l'histoire du canelé (origine) et ses liens avec le monde culinaire bordelais.

Une boîte de canelés vanilles sera par la suite distribuée à l'ensemble des journalistes, accompagné par une bouteille de vin du propriétaire du château. Cette association permettra de diffuser au plus grand nombre le canelé et donc à faire parler de lui. La présence de la bouteille sera aussi pour rappeler l'autre grand symbole de bordeaux, le vin.



Planning petit déjeuner de presse

10h

accueil

10h15

début du pitch

10h45

réponses aux question des journalistes

11h15

distribution des dossiers presse +cadeau

11h30

fin de l'évènement



LISTE DES INVITES

La liste des journalistes sera essentiellement composée de journalistes issus de magazines de mode ou culinaires bordelais ou non : Vivre Bordeaux, Bordeaux Madame, Marie France, Elle, Gourmand, Ma ville à moi. Nous inviterons également des journalistes issus de média digitaux, tel que Le Bonbon.

INVITATION PAR MAIL

Madame, Monsieur,

La Toque Cuivrée vous invite au petit déjeuner de lancement de son tout nouveau canelé : le canelé vanille.

Afin de mieux comprendre les intentions de cette nouvelle saveur, l'événement se déroulera au domaine du Haon.

*Celui-ci aura lieu le **Lundi 30 Novembre 2020 à partir de 10h.***

Merci de bien vouloir nous confirmer votre présence à latoquecuivreeRP@gmail.com avant le 15 novembre 2020.

Bien cordialement, La Toque Cuivrée

MAIL DE REMERCIEMENT

Bonjour, Madame, Monsieur X,
L'équipe de la Toque Cuivrée tenait à vous remercier pour votre venue lors de la conférence de presse organisée avec Monsieur Bernard Lussaut, ce lundi 30 novembre, au château d'Haon.

Nous espérons que vous avez passé un agréable moment et que vous avez pu savourer la nouvelle gamme de la Toque Cuivrée.

Merci de votre adhésion et à très bientôt,

Sincèrement,
L'équipe la Toque Cuivrée.

PITCH

Bonjour à toutes et à tous, je suis Bernard LUSSAUT, fondateur de la pâtisserie La Toque Cuivrée.

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons aujourd'hui pour vous annoncer l'arrivée d'un nouveau produit dans notre pâtisserie. En effet, nous avons décidé de sortir une nouvelle gamme de canelés à la vanille, qui seront, comme les canelés classiques, déclinés en 3 formats. Comme vous le savez, le canelé est le produit phare de notre pâtisserie, puisque nous l'utilisons même comme base de la plupart de nos produits; tels que nos caramels aux éclats de canelés ou encore notre verrine de canelés imbibée de sirop de rhum. Néanmoins, jusqu'à aujourd'hui, nous ne proposons pas d'autres saveurs de canelés mais juste le canelé classique au léger goût de vanille et de rhum. C'est pourquoi nous avons décidé de revisiter un peu ce produit qui est pour nous l'emblème du patrimoine historique et culinaire de Bordeaux. Nous souhaitons donc ramener au goût du jour ce classique en lui apportant une saveur rafraîchissante qui est la vanille.

Il vous sera bien évidemment possible de déguster ce nouveau canelé que nous mettons à votre disposition. Nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes vos questions à l'issue de la dégustation.

Merci à tous.

Le discours se veut être succinct et précis. Comme il s'adresse aux journalistes, il faut donner les informations nécessaires sur l'évènement. Ici, le fondateur (qui lit le discours), va droit au but en donnant la raison de l'évènement: la sortie du canelé à la vanille. Il ajoute également la raison de l'ajout de ce produit, c'est-à-dire une raison historique à travers la volonté de la Toque Cuivrée de rester dans la tradition bordelaise tout en se revisitant cette tradition à travers une saveur différente de canelé, qui s'ancre toujours dans la tradition bordelaise.

EVENEMENT POUR LES INFLUENCEURS

Depuis 20 ans, La Toque Cuivrée se place comme l'une des références dans la vente d'un produit phare: le canelé. Cette friandise, autrefois populaire dans les milieux les plus pauvres, est devenue un des symboles culinaires de Bordeaux. Pour la mise en vente de son nouveau canelé vanille, La Toque Cuivrée va organiser un événement pour les influenceurs. Le but est simple: il s'agit de faire ici la promotion de leur nouvelle recette de canelé à la vanille, que la marque inaugure le 15 décembre.

Ainsi, nous invitons les influenceurs dans l'usine-boutique de La Toque Cuivrée à Artigues-Près-Bordeaux, le 5 décembre, à partir de 13 heures.

Ce rendez vous sera l'occasion d'expliquer et de montrer le processus de fabrication du canelé vanille, qui sera par la suite dégusté par les invités. Les influenceurs verrons ainsi les backstages de la fabrication : un processus gardé secret par la marque.

La suite de l'événement se déroule sur une péniche, privatisée pour l'après-midi. La péniche sera l'occasion pour eux d'avoir une esquisse de la ville bordelaise sous son meilleur jour et de goûter le nouveau canelé goût vanille. Ils pourront prendre des photos souvenirs de qualité, et poser un cadre idyllique. Ensuite, nous leur proposerons une activité ludique de revisite du canelé vanille: les invités cuisineront eux-même un dessert à partir de canelés à la vanille. Cette activité s'organisera autour d'une compétition amicale entre équipes de deux influenceurs. Pour les aiguiller et les aider, 3 chefs pâtissiers seront présents. Il s'agira ici de valoriser le produit, mais aussi de mettre en avant l'aspect ludique de la cuisine, et surtout la diversité des desserts que l'on peut réaliser avec un canelé.

Après cette embarquée aux saveurs gourmandes, la journée se finira à la Cité du Vin. L'ensemble des influenceurs y seront amenés par voie fluviale via la péniche. Un apéritif aura alors lieu sur le rooftop du bâtiment, et permettra de découvrir l'histoire du canelé, grâce à une rencontre avec un historien spécialisé. Ce temps plus calme viendra adoucir une journée forte en aventure, et permettra de clôturer l'après-midi par une dégustation de vins bordelais diverses - et de découvrir leur lien avec l'histoire des canelés.

Planning évènement influenceurs

13h	accueil dans le hall de l'usine
13h10	début du pitch
13h20	réponses aux question et visite guidée
14h45	dégustation du canelé à la vanille
15h00	accueil sur la péniche
15h15	présentation de l'activité, des chefs
17h30	accueil sur le <u>rooftop</u> de la cité du vin : pot avec buffet, dégustation de vin
18h30	discours de sommelier

LISTE DES INVITES

Nous avons décidé d'inviter des influenceurs lifestyle et bordelais comme Noholita, Cindy Poum. Il y aura aussi des invités parisiens comme Megan Villiot, Lisa Germaneau. En effet, nous souhaitons faire connaître ce nouveau produit à un niveau national. Nous invitons aussi des influenceurs culinaires comme Cyril Lignac, Juan Arbelaez, David Gallienne, Papille et pupille.

INVITATION PAR MAIL

coucou X ou Y,

Avide de friandise,

Nous sommes ravies de t'inviter à l'inauguration de la toute nouvelle gamme de canelé, dont celle-ci sera parsemée de saveurs exotiques. Pour cette occasion exceptionnelle, nous souhaitons te faire découvrir les secrets de fabrication d'un des gâteaux les plus populaires d'Aquitaine.

Pour ce faire, nous te convions le 6 décembre à Artigues près de Bordeaux pour venir vivre un véritable voyage au sein de l'art culinaire de La Toque Cuivrée.

Au programme:

- Visite d'un magasin fabrique de la toque cuivrée
- Prise du bateau sur les quais
- Activité de revisite du canelés avec un chef pâtissier
- Dégustation sur un rooftop bordelais

Petit plus : dégustation de vin

Merci de bien vouloir nous confirmer ta présence à l'adresse suivante avant le 30

Novembre : toquecuivree@gmail.com

Au plaisir de partager ce moment avec toi

La Toque Cuivrée

MAIL DE REMERCIEMENT

Bonjour Noholita,

Nous tenons à te remercier pour ta venue lors de notre événement, le 6 Décembre. Nous espérons que tu as passé un agréable moment et que tu as pu savourer chaque instant de cette aventure au goût exotique.

Au plaisir de pouvoir de nouveaux collaborer avec toi.

Amicalement,

L'équipe de la Toque Cuivrée.

PITCH

Bonjour à tous et à toutes,

Merci d'être ici aujourd'hui à Bordeaux, pour certains d'entre vous c'est une première et pour d'autre une habitude. Mais ce qui est sûr, c'est que vous allez tous découvrir notre nouveauté. La journée va être rythmée par quelques surprises et beaucoup de gourmandise. Comme vous le savez, La Toque Cuivrée compte un petit nouveau dans sa gamme. À l'occasion des fêtes de fin d'année, on a créé une recette plus gourmande et fondante. Notre ingrédient phare de 2020, c'est la Vanille, on renoue avec nos origines tout en modernisant nos canelés. Même recette, même format, même tradition, mais une bonne dose de douceur en plus. Le canelé et Le Petit Paris sont indissociables, une histoire d'amour qui dure depuis 30 ans. Cette année, on renouvelle nos vœux de mariage. Avec la vanille on renoue notre passé à notre futur, notre patrimoine historique à notre culture culinaire. Le yin et yang le plus gourmand de l'histoire. C'est ce qui vous attend aujourd'hui, vous allez en prendre pleins les papilles et les pupilles. En commençant avec l'envers du décor, les coulisses, vous avez deviné les cuisines. Ensuite, on va voguer sur la Garonne à bord d'une péniche où vous allez déguster et également concocter des canelés. Pour finir la journée en douceur, au sommet de la Cité du Vin, Bordeaux aux creux de vos mains.

J'espère que le programme vous plaît, et qu'à travers cette journée, nous aurons réussi à vous transmettre tout notre savoir-faire et notre amour.

Le discours se veut être succinct et précis. Comme il s'adresse aux journalistes, il faut donner les informations nécessaires sur l'évènement. Ici, le fondateur (qui lit le discours), va droit au but en donnant la raison de l'évènement: la sortie du canelé à la vanille. Il ajoute également la raison de l'ajout de ce produit, c'est-à-dire une raison historique à travers la volonté de la Toque Cuivrée de rester dans la tradition bordelaise tout en se revisitant cette tradition à travers une saveur différente de canelé, qui s'ancre toujours dans la tradition bordelaise.



Les messages à délivrer



PLANNING EVENEMENT POUR LES JOURNALISTES

Points de la stratégie digitale :

Il faut savoir qu'être une marque sur les réseaux sociaux de nos jours est de plus en plus compliqué car le public est de plus en plus exigeant et demande des justifications ou cherche un contenu plus authentique et singulier.

Depuis quelques années le digital est devenu le roi des likes, des commentaires, des réactions, pour cela les individus cherchent davantage à réagir sur ce qu'ils voient. Et pour les marques c'est aussi une façon de se rapprocher de leur communauté et de communiquer avec elle.

« Plus il y a de contenu, plus il y a d'interaction, plus il y a de visibilité »

Vous l'avez bien compris, il faut rester de plus en plus actif sur les réseaux sociaux pour se démarquer et garder l'attention de notre communauté.

FACEBOOK

Nous avons décidé d'utiliser Facebook dans le but d'augmenter la notoriété de la marque. C'est un choix judicieux car Facebook est un réseau qui compte plus de 2 milliards d'utilisateurs, tous âges et tous intérêts confondus. Le but des posts sera de capter l'attention et de créer une interaction avec les consommateurs. En d'autres termes mettre en valeur les produits de la marque.

Pour cela un contenu original & de qualité doit être mis en avant. En somme, nous nous servons de Facebook pour relayer les informations concernant les événements, les influenceurs et les journalistes.

TWITTER

Malgré l'image que ce réseau social peut avoir, il reste l'un des plus influents sur la toile. Il permet de développer son image de marque, cependant il est important de respecter certaines pratiques sur Twitter. Il faut savoir que c'est un réseau qui compte plus de 320 millions d'utilisateurs actifs, les utilisateurs Twitter sont bien plus enclins à suivre des marques que sur Facebook par exemple. Ainsi, 49% des utilisateurs actifs de Twitter suivent des marques contre 16% des utilisateurs sur les autres réseaux sociaux.



Twitter est essentiellement connu pour ses #, il est donc très important de savoir communiquer avec ceci et de choisir ceux qui sont les plus pertinents en fonction du message que l'on souhaite passer. Ensuite, il est essentiel de mettre des photos de bonne qualité et surtout qui illustrent parfaitement votre message.

Enfin le plus important il faut publier au bon moment, il faut déterminer les moments clefs, il faut twitter quand notre communauté est la plus connectée. Pour notre cas ce sera à l'occasion de l'euro 2020, un moment où tous les supporters de foot vont commenter avec des # de ce qu'ils verront à l'écran.

INSTAGRAM

Instagram est un réseau qui compte plus de 300 millions d'utilisateurs actifs chaque mois depuis décembre 2014. 46% des utilisateurs actifs suivent des marques.

L'application Instagram est donc un outil marketing efficace pour augmenter la visibilité de l'entreprise.

Les stories, format de partage de contenu créé par Snapchat et adopté par de plus en plus par la plateforme, sont devenues une fonctionnalité incontournable sur Instagram depuis plus d'un an.

Outils indispensables du storytelling, ces micro-contenus (entre 5 et 15S) sont omniprésents :

- 1 marque sur 2 présente sur le réseau a fait au moins une story le mois dernier !
- Les stories ont fait grimper le temps d'utilisation quotidienne à 32 minutes par jour pour les moins de 25 ans, et 24 minutes par jour pour les plus de 25 ans
- Instagram veut devenir incontournable pour le partage visuel, sous toutes ses formes, et plus seulement via des photos carrées.

Les hasthag, nouvelles formes de communication sur les réseaux sociaux sont désormais indissociables pour booster la visibilité des publications.

TIK-TOK

Tiktok a été téléchargé 1,27 milliard de fois pour atteindre 700 millions d'utilisateurs actifs mensuels depuis juillet 2018. En 2021, les vidéos représenteront 82% du trafic mondial. Cette nouvelle application rencontre un succès phénoménal chez les jeunes générations. Fort de cet essor, le réseau est très peu utilisé par les entreprises, ce qui peut créer de multiples opportunités d'un point de vue marketing. Il s'agit ainsi de pouvoir fidéliser un nouveau type de clients.

SITE WEB

Les sites webs sont pour la vie d'une entreprise, indispensable. Les acheteurs y viennent faire leurs commandes ou suivre l'actualité de la structure. Venir sur un site web est un acte bien différent qui nécessite une recherche de la part du consommateur. Son intention est donc de toucher une cible sans interruption toute l'année.

AVANT

Instagram

1er post : Teaser Un nouveau-né dans la famille



« Le compte à rebours est lancé, J- avant que le petit nouveau de la Toque Cuivrée vous rencontre. Nous sommes impatients de vous le représenter et de vous le faire goûter ! En attendant on vous met l'eau à la bouche avec ses quelques indices.

Il est :

- doux
- gourmand
- fondant

D'ici là, restez connectés »

2ème post : Dites-nous les lieux où vous aimez manger un canelé



« À l'approche des fêtes, on a décidé de vous faire une surprise. Pour cela nous voulons savoir l'endroit où vous préférez un de nos canelés la Toque Cuivre. Dites-nous en commentaire. On vous en dit pas plus, la suite arrive bientôt D'ici là, restez connectés »

3ÈME POST SURPRISE POP UP STORE (la vieille)

3ème post surprise : Pop up store



« HO-HO-HO le père Noël Toquet a décidé de vous gâter aujourd'hui. En attendant de connaître notre grande nouvelle, on réalise votre vœux ! Rappelez-vous quand on vous a demandé de nous dire l'endroit où vous préférez déguster un canelé. Et bien nous avons vu les choses en grand, en effet à partir de demain nous vous attendons dans nos pop-up store créer pour l'occasion, dans les 10 endroits qui sont revenus le plus fréquemment. Voici la liste :

1. Bordeaux
2. Lyon
3. Marseille
4. Lille
5. Toulouse
6. Strasbourg
7. Paris
8. Nantes
9. Montpellier
10. Caen

Facebook

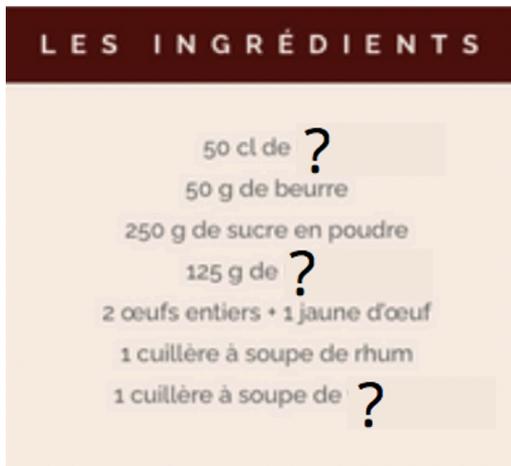


1er post : Teaser Nouveau Produit

La Grande famille de La Toque Cuivrée va s'agrandir, prochainement une petite nouvelle rejoindra l'aventure gourmande qui dure déjà depuis 30 ans. Nous sommes impatients et heureux de vous la présenter.

Site Web

1^{er} post : Teaser liste d'ingrédients



« On vous met l'eau à la bouche, bientôt vous découvrirez la nouvelle recette de notre canelé vedette, en attendant, arriverez-vous à deviner les ingrédients manquants ?

Si vous pensez avoir la réponse mettez la en commentaire et testez la c'est le meilleur moyen pour savoir si c'est la bonne ou pas. »

2^{ème} post : Deviner le nouvel ingrédient



« En attendant la révélation de notre nouvel ingrédient, vous avez des idées ?

On lance les paris !

Celui ou celle qui trouve gagnera le titre du ou de la « Meilleur(e) Détective Toquet »

PENDANT

Instagram

JOUR J



“C’est le grand jour !
La Toque Cuivrée est ravie de vous présenter le petit nouveau de la famille, le Canelé Vanille né le 15 décembre 2020 à 10h00, pèse 50g.
Au programme de notre babyshower, on plante le décor sur la Garonne dans une péniche, puis dans les Cuisines de la Toque Cuivrée pour plus de gourmandise et enfin dans Un domaine Viticole pour se rapprocher de nos origines.”

Post Événement en Direct



« En direct de la Garonne avec la Team de La Toque Cuivrée @latoquecuivrée et les @ des influenceurs. »
+ partager les photos des influenceurs présents + repost des stories

Facebook



POST PETIT DEJEUNER DES JOURNALISTES

« Petit déjeuner au Château d’Haon accompagner de Monsieur Bernard LUSSAUT pour une présentation de la nouvelle gamme de canelés : saveur Vanille »

Twitter

tweet petit dej journaliste

Description :

Un moment enrichissant avec le directeur Bernard Lussaut de la Toque cuivrée
@ToqueCuivree

Site Web

POST DÉVOILE INGRÉDIENT MYSTÈRE



« TIC TAC TIC TAC

L'heure est venue de dévoiler l'ingrédient tant attendu. Le prochain à rejoindre l'équipe de la Toque Cuivrée est (comme beaucoup d'entre vous l'ont deviné) la VANILLE.

Pour la petite histoire : Bordeaux était un grand port commercial où il était facile de se

procurer du rhum et de la vanille venant des îles.

C'est pourquoi avec cette nouveauté, nous avons voulu rendre hommage à notre histoire et à nos origines. »

APRÈS

Instagram

POST REMERCIEMENT



“Un grand merci à tous les parrains et marraines qui sont venus accueillir notre bébé Canelé Vanille. On se replonge dans cette belle journée qui a été possible grâce à vous et aussi à eux (@noholita, @lisagermaneau, @cindypoum, @cyrillignac, @meganVilliot, @juanArbelaez , @davidGallienne)

Pour vous remercier davantage nous vous offrons 20% via le code “UNNOELTOQUET”. Ce code promo est valable sur l’ensemble des produits de la Toque Cuivrée, du 16 au 26 décembre 2020.

Instagram VIDÉO 60 secondes : TOUR DES POP STORE »



Courte vidéo récapitulative de tous les pop up stores, avec une succession de rapide vidéo filmée par les consommateurs sur les différentes places, en montrant en premier plan le fameux Canelé Vanille et en second plan le lieu du Pop up Store.

Facebook



POST REMERCIEMENT

“Cela fait plus de 30 ans que nous créons pour votre plus grand plaisir des Canelés Bordelais. Une histoire qui au fil des années a grandi de part sa gamme, ses consommateurs et maintenant ses saveurs. Tout ça, c’est grâce à vous. Merci de nous suivre depuis le début, de faire perdurer cette belle tradition qui nous tient tant à cœur. C’est grâce à vous que tout ça existe. Encore merci, passez de belles fêtes de fin d’année.”

Site Web

Vidéo d'1 minute 30 secondes « Souvenir Vanillé »

Longue vidéo qualitative qui retrace les différents événements qui se sont déroulés pour le lancement du nouveau canelé. Cette vidéo sera mise en ligne sur le site web en premier page, avec une ambiance festive de fin d’année. En fond une musique de Noël style Mariah Carey, elle sera également diffusée sur les réseaux sociaux.

