

DOSSIER DE PRESSE

CUISINORAMA.COM VERSION 3

<http://www.cuisinorama.com/>

I. PRESENTATION DU SITE CUISINORAMA.COM :

LE PORTAIL COMMUNAUTAIRE DE RECETTES DE CUISINE ET COCKTAILS

1. LE CONCEPT CUISINORAMA.COM
2. LA COMMUNAUTE CUISINORAMA.COM « LA CUISINAUTE »
3. CUISINORAMA.COM VERSION 3 : UNE VALEUR AJOUTEE POUR UNE PLUS GRANDE COMMUNAUTE

II.SERVICES ET NOUVEAUTES

1. LES MOTEURS DE RECHERCHE INTERNES
 - Recherche phonétique
 - Recettes thématiques
 - Le « Cuisino'Frigo »
 - La page d'accueil
2. COTE PRATIQUE : LES OUTILS DE CUISINORAMA.COM
 - Les fiches recettes en haute définition format PDF
 - Le « Cuisino'Book »
 - La rubrique « Cuisino'Pratik »
3. INTERACTIVITE
 - Les recettes des Cuisinautes
 - Le forum
 - Communication interne

III. PUBLICITE ET COMMUNICATION

1. RECETTES SPONSORISEES
2. INSERTION PUBLICITAIRE SUR SUPPORT PDF
3. L'ESPACE PUBLICITAIRE CLASSIQUE

CONTACTS

I . PRESENTATION DU SITE CUISINORAMA.COM : LE PORTAIL COMMUNAUTAIRE DE RECETTES DE CUISINE ET COCKTAILS

1. LE CONCEPT CUISINORAMA.COM

Le principe de Cuisinorama.com est simple : l'utilisateur peut non seulement consulter les recettes de cuisine ou de cocktails sur le portail Cuisinorama.com mais il peut aussi proposer lui-même sa propre recette qui va être sélectionnée, validée, pour enfin être diffusée sur le site par le « Chefmaster ».

Ainsi les « Cuisinautes » interagissent et participent à développer le contenu de Cuisinorama.com en proposant de nouvelles recettes personnalisées qu'ils vont pouvoir télécharger sous forme de fiches, collectionner et s'échanger.

Plus besoin d'accumuler les livres de cuisines et de passer des heures à épurer les 15 à 20 façons de cuisiner la blanquette de veau, Cuisinorama.com vous propose de créer et composer vous-même votre propre livre de recettes personnalisées :

Recettes favorites, coup de cœur, les plats les + souvent cuisinés, tous vos cocktails à succès feront désormais tous partie d'un seul et même document que vous pouvez consulter gratuitement sur votre compte Cuisinorama ou imprimer sous forme de fiches recettes.

2. LA COMMUNAUTE CUISINORAMA.COM « LA CUISINAUTE »

Tous les internautes inscrits peuvent donc proposer leurs recettes et les échanger entre eux ou encore communiquer via le forum de Cuisinorama.com pour donner ses idées, astuces et conseils en temps réel.

Terminées les crises de panique à l'idée d'improviser un repas de dernière minute pour des hôtes imprévues, les amis Cuisinautes sont là pour trouver une solution.

Cuisinorama.com n'est donc pas qu'un simple site de recettes de cuisine mais un véritable portail communautaire, un espace d'échange et de partage des connaissances culinaires.

En effet, avec pas moins de 450 000 visiteurs par mois, Cuisinorama.com a fédéré une communauté hétérogène ; la « Cuisinauté », constituée de plus de 190 000 membres

composés d'une majorité de femmes (65 %) et représentés en particulier par une tranche d'âge assez large qui va de 25 à 50 ans .

3. CUISINORAMA.COM V3 : UNE VALEUR AJOUTEE POUR UNE PLUS GRANDE COMMUNAUTE

C'est aussi parce que cette communauté grandit de jours en jours (environ 200 internautes par jour deviennent membres) que le site Cuisinorama.com se veut novateur et de plus en plus pratique et ergonomique.

L'objectif du site reste de faire grandir la communauté et de fédérer les utilisateurs en leurs proposant un maximum d'informations utiles et pratiques, disponibles gratuitement.

La nouvelle version du site Cuisinorama.com propose de nouvelles prestations en accord avec les attentes de ses visiteurs et offre de véritables services personnalisés et améliorés.

II. SERVICES ET NOUVEAUTES

1. LES MOTEURS DE RECHERCHE INTERNES

Une des vocations de la nouvelle version de Cuisinorama.com est d'identifier les requêtes de ses utilisateurs et de donner des réponses claires et des informations faciles à trouver.

Pour cela, CuisinoramaV3 optimise la recherche d'informations en diversifiant ses moteurs de recherche internes et en donnant une nouvelle dimension avec l'apparition de la recherche phonétique

La **recherche phonétique** permet de trouver les recettes aux noms improbables et à l'orthographe écorchée du style « kouglof » etc.

Cuisinorama V3 conserve des moteurs de recherche basiques comme les recettes de A à Z, recherches avancées... mais se veut plus novateur en développant une collecte d'informations plus ciblées, notamment avec les recettes thématiques et le Cuisino'Frigo :

Recettes thématiques

Cuisinorama.com propose un classement complet par thèmes des recettes et des cocktails :

Recettes généralistes, recettes de l'été, sauces et crèmes, recettes végétariennes, recettes micro-ondes, recettes pâtes, recettes sandwiches, recettes amuse gueule, buffet, recettes du monde.

Cocktails alcoolisés ; classique, champagne, rhum, digestif, liqueur et eau de vie, extravagant, Gin, Vodka, Whisky, et pour les cocktails sans alcool ; fruits rouge, fruits du verger, fruits exotiques, agrume, pétillants, extravagants.

Le Cuisino'Frigo

Le Cuisino'Frigo est un mode de recherche très pratique qui permet à partir d'ingrédients contenus dans le frigo/placard de composer une recette.

La page d'accueil

La page d'accueil est à elle seule une véritable base de données : plus large, elle propose une grande visibilité et accessibilité des informations contenues dans le site sans donner pour autant une sensation de saturation.

Elle permet une navigation cohérente et facile vers les liens externes et internes et met en valeur l'information la plus utilisée et les contenus les plus visités ainsi que l'accès au forum bien sûr.

Aussi, sur la page d'accueil, avec les recettes et cocktails du jour apparaissent désormais les recettes les plus visitées, les plus téléchargées et imprimées.

2. COTE PRATIQUE : LES OUTILS DE CUISINORAMA.COM

Pour lier l'utile à l'agréable Cuisinorama.com a misé sur la commodité de son information en proposant différents outils et accessoires qui rendent son utilisation encore plus attractive :

Les fiches recettes

Une fois trouvées et sélectionnées, les fiches recettes peuvent être téléchargées gratuitement au format PDF ce qui permet une impression en haute définition (exemple disponible ici http://www.cuisinorama.com/exemple/gateau_bourbonnais.pdf).

Ainsi, le Cuisinaute peut collectionner voire échanger ses fiches recettes et réaliser son propre livre de recettes personnalisé ; « le Cuisino'Book »

Le « Cuisino'Book »

Il permet de mémoriser les recettes sélectionnées au préalable par le Cuisinaute et de les ajouter à son compte créé lors de son inscription.

Une fois le Cuisino'Book créé, l'internaute pourra le consulter et le compléter en s'identifiant sur le site.

Avec Cuisinorama.com, le Cuisinaute peut alors s'approprier un livre de recettes virtuel et totalement personnalisé.

De plus, la possibilité d'imprimer les fiches recettes au format PDF donne une valeur ajoutée au Cuisino'Book qui devient un document plus accessible.

Ainsi, le Cuisinaute pourra consulter son Cuisino'Book dans sa cuisine, le ranger dans sa bibliothèque et même l'offrir à un ami.

La rubrique « Cuisino'Pratik »

Cuisinorama.com prévoit sur sa page d'accueil une rubrique très utile qui propose aux Cuisinautes différents outils judicieux :

- Le convertisseur qui traduit les valeurs décimales en valeurs de contenu (ex : 15ml = 1 cuillère à soupe) : très pratique quand on a pas de balance ou autre instrument de mesure chez soi...
- La calculatrice minceur pour les inconditionnels des régimes
- Un guide des aliments qui donne la valeur nutritive de chaque produit utilisé dans les recettes proposées par Cuisinorama.com
- Le lexique culinaire qui permet d'obtenir une définition complète de tous les mots utilisés sur le site et qui évite bien des soucis quand on découvre pour la première fois le nom d'un ingrédient dans une recette...

3. INTERACTIVITE

Les recettes des Cuisinautes

Cuisinorama.com ne se contente pas d'informer son utilisateur, il lui permet de communiquer et de devenir un acteur à part entière du site puisque c'est le « Cuisinaute » lui-même qui donne le contenu des recettes.

En effet, le Cuisinaute a la possibilité de communiquer une recette qu'il a lui-même composé en proposant cette dernière au « Chefmaster » de Cuisinorama qui décidera de la diffuser sur le site.

Pour cela, il lui suffit, une fois inscrit, de rédiger sa recette dans la rubrique « proposer une recette » ou « proposer un cocktail » et de laisser le Chefmaster s'occuper du reste.

Une fois diffusée, les recettes peuvent être consultées et commentées par tous les adhérents de Cuisinorama.com et même faire l'objet d'un vote pour la recette du jour.

Le Forum

Les Cuisinautes ont également besoin d'échanger idées et astuces en temps réel, et surtout de tisser des relations autour de leur passion commune.

Le forum propose à « la Cuisinauté » un espace interactif où elle peut se retrouver et donne l'occasion aux Cuisinautes de se connaître. Les Cuisinautes s'expriment librement sur le forum et réagissent ensemble sur différents sujets qui peuvent être consultés à partir de la page d'accueil et de sa rubrique « les derniers sujets du forum ».

Communication interne

Si les Cuisinautes en proposant leurs recettes permettent à Cuisinorama.com d'évoluer, ils participent aussi à son amélioration en donnant, en quelques mots, leurs impressions et opinions dans le **livre d'Or**.

Le site fait aussi parler de lui dans sa newsletter ou plus exactement sa « Cooking'Letter » qui peut être envoyée gratuitement à tous les adhérents qui souhaitent connaître l'actualité du site et les dernières infos croustillantes...

III. PUBLICITE ET COMMUNICATION

Cuisinorama.com est déjà partenaire de différents annonceurs, issus de tous secteurs d'activités, ayant l'opportunité au quotidien de faire valoir leur image à chaque visite du site.

Pour cela, le système de navigation de Cuisinorama.com prévoit des liens externes et propose un large espace publicitaire que chaque annonceur peut personnaliser en choisissant et identifiant un mode d'affichage ou pourquoi pas en sponsorisant une recette ou un cocktail.

1. RECETTES SPONSORISEES

Le portail Cuisinorama.com a créé un espace de communication permanente dédié aux annonceurs avec les rubriques recettes et cocktails sponsorisés qui consacrent une page d'accueil réalisée à partir de la charte graphique du sponsor comprenant texte, logo, photos ou tout autre élément html et flash, et intégrant une liste de recettes classées par thème.

Ainsi, chaque fiche recette est identifiée à la marque du sponsor (ex : recette proposée par « ma société ») et renvoie à la page d'accueil qui représente ce sponsor.

Autrement dit, chaque fiche recette sponsorisée est accessible, non seulement à partir d'une page d'accueil personnalisée mais aussi à travers tous les moteurs de recherche internes de Cuisinorama.com, ce qui optimise considérablement les moyens pour une marque d'être connue.

2. INSERTION PUBLICITAIRE SUR SUPPORT PDF

Cuisinorama.com permet à ses utilisateurs de sauvegarder au format PDF toutes les recettes de cuisine et de cocktail, leurs donnant ainsi plusieurs possibilités comme d'imprimer les fiches, de les collectionner ou encore de les envoyer à leurs contacts.

Cuisinorama.com propose alors à ses annonceurs de bénéficier de cette communication virale en insérant leur campagne publicitaire sur chaque fiche PDF (exemple disponible ici <http://www.cuisinorama.com/exemple/rosbif.pdf>).

3. L'ESPACE PUBLICITAIRE CLASSIQUE

Le portail Cuisinorama.com prévoit également pour ses annonceurs des espaces publicitaires plus classiques tels que l'affichage en ligne de leur campagne visuelle sous forme de bannières, skyscrapers...

Cuisinorama.com propose aussi le routage des e-mails et communication visuelle via la newsletter « la Cooking'Letter » et les campagnes d'e-mailing vers les membres du site (190000 membres).

Autant dire qu'en proposant une telle diversité des espaces publicitaires, la nouvelle version de Cuisinorama.com tend à s'associer avec de plus en plus d'annonceurs qui souhaitent personnaliser leur communication et se positionner sur un portail communautaire visant un public large et diversifié.

CONTACTS

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à nous contacter :

Par téléphone :

- Contact : IBANEZ Laurent au 06 01 97 60 16 de 10h à 19h

Par e-mail :

- Contact : info@cuisinorama.com