



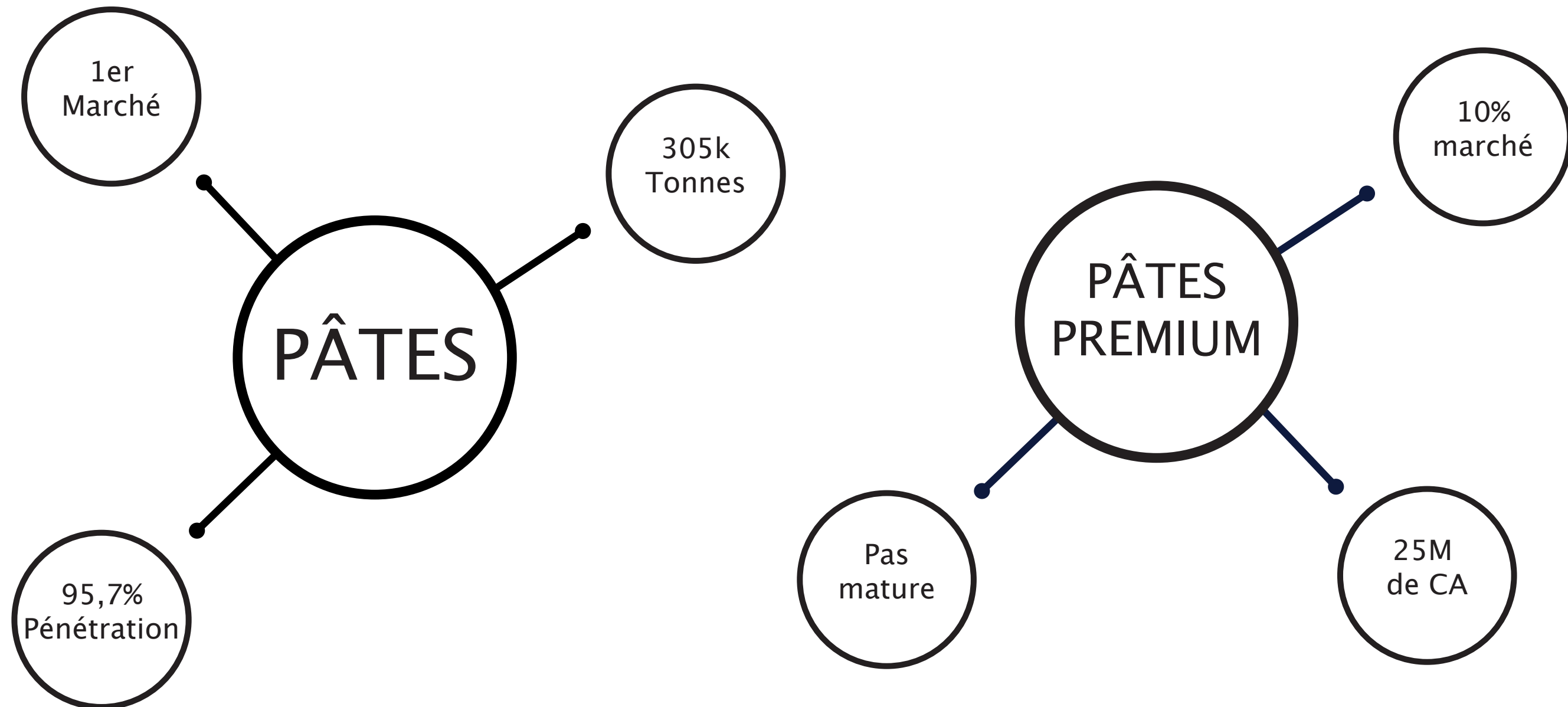
VOODOO

RAPPEL DU BRIEF

- **INSTALLER** Garofalo sur le **territoire** français.
- **DÉVELOPPER** une communication **harmonieuse** entre vos cibles business et le grand public
- **BUDGET** : 1.4 million d'euros.

ÉTAT DES LIEUX

LE MARCHÉ DES PÂTES



LES CONSOMMATEURS



EN FRANCE :

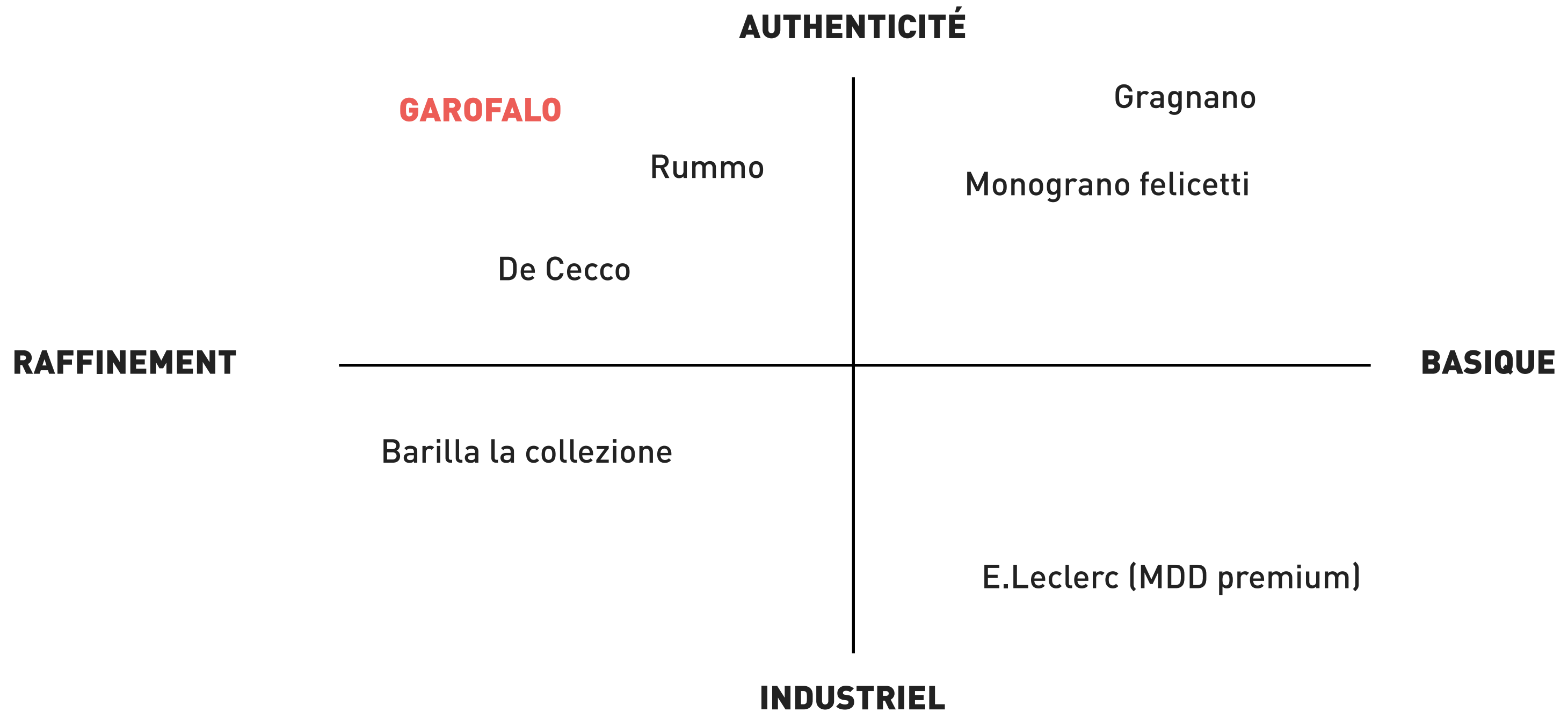
- 3ème consommateur de pâtes dans le monde
- 1 Français sur 2 mange plus d'une fois par semaine des pâtes
- Achat routinier



LES CONSOMMATEURS DES PÂTES PREMIUM :

- Attachement à la culture italienne
- Attente d'une histoire et d'authenticité de la part du produit
- Faire et se faire plaisir avec un produit de qualité

LES CONCURRENTS



GAROFALO



LES VALEURS :

- Passion
- Histoire et tradition
- Renommée de la gastronomie italienne



DISTRIBUTION :

- GMS : 13 références
- Restaurant et épicerie : 9 références



COMMUNICATION ANTÉRIEURE :

- Partenariat avec « Les Toques Blanches Lyonnaises »
- Salon du Sirah
- Dispositif de relations presse

DIAGNOSTIC

- **MARCHÉ DES PÂTES PREMIUM** en croissance
- **CONSOMMATEURS** dans l'attente d'authenticité et de qualité
- **FRANÇAIS** ont un lien affectif avec la gastronomie italienne
- **PACKAGING** transparent, qui laisse voir la qualité du produit

- **NOTORIÉTÉ** faible
- **BEAUCOUP D'ACTEURS** revendiquent les racines de Gragnano
- **DISCOURS** qui ne met pas assez en avant la qualité du produit
- **MARCHÉ POLLUÉ** par la présence de nombreux acteurs

PROBLÉMATIQUE

Comment **différencier et appuyer le territoire de marque** et l'aspect premium de Garofalo sachant que le marché est **parasité par l'existence de nombreux acteurs** ?

STRATÉGIE DE COMMUNICATION

OBJECTIF DE MARQUE

Relancer la marque en installant **la supériorité** Garofalo Di Gragnano en France.

OBJECTIFS DE COMMUNICATION

1

IMPOSER

Garofalo comme
un **acteur majeur**
des pâtes premium
en France.

2

RÉVÉLER

un **univers** de marque.

3

ACCROÎTRE

la **notoriété** de la marque.

4

CRÉDIBILISER

auprès des
professionnels.

OBJECTIFS DIGITAUX

- **DÉVELOPPER** la visibilité online (e-notoriété) de Garofalo
- **RÉVÉLER** le positionnement premium de la marque à travers des outils digitaux
- **GÉNÉRER** du trafic sur les différents relais numériques

LES CIBLES BUSINESS

RESTAURATEURS ET ÉPICERIES FINES :

- Recherche d'informations et de preuves rationnelles.
- Besoin de connaître la qualité du produit.

COMMUNICATION INTERNE :

- Besoin de fédérer les équipes Garofalo

LES CIBLES INFLUENCEURS

BLOGUEURS ET JOURNALISTES :

- Domaine d'activité : art de vivre - gastronomie - cuisine - restauration
- Influencent aussi bien le grand public que les professionnels

LES CIBLES CONSOMMATEURS

CIBLE PRINCIPALE :

- Prêt à mettre le prix pour un produit de qualité
- Bien manger et prendre le temps de préparer son repas
- Aime faire et se faire plaisir

DEUX TYPOLOGIES :

- Achat habituel
- Achat occasionnel

LES CIBLES CONSOMMATEURS

COEUR DE CIBLE :

- Aime revendiquer une manière de vivre avec de petits détails
- En recherche de produits de qualité
- Habitude d'achat premium

REVENDIQUE :

- Plaisir à cuisiner, tendance fooding, cross canal

STRATÉGIE CRÉATIVE

POSITIONNEMENT

L'héritage d'une conception unique.

PROMESSE

Signez vos compositions avec Garofalo.

CONCEPT CRÉATIF

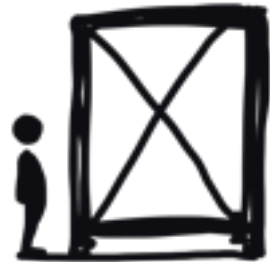
L'Héritage Garofalo, un **écosystème fort** basé sur le savoir-faire et la modernité.

STRATÉGIE DES MOYENS

LES PIÈGES À ÉVITER



LA TÉLÉVISION



L'AFFICHAGE CLASSIQUE



UNE CAMPAGNE ONE-SHOT

L'ÉCOSYSTÈME

ÉTAPE 1

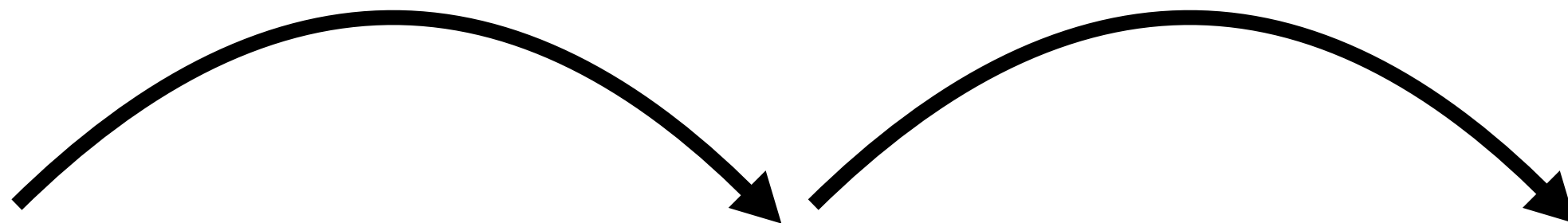
CRÉDIBILISER LA MARQUE

ÉTAPE 2

FAIRE PASSER LE MOT

ÉTAPE 3

ACTIVER LE CONSOMMATEUR



L'ÉCOSYSTÈME

ÉTAPE 1

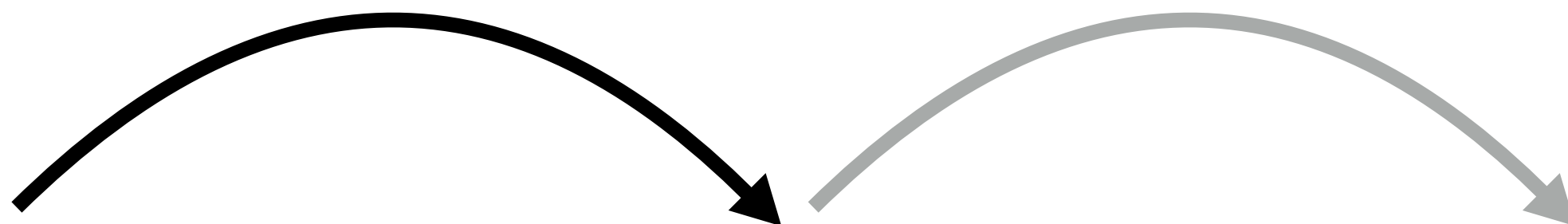
CRÉDIBILISER LA MARQUE

ÉTAPE 2

FAIRE PASSER LE MOT

ÉTAPE 3

ACTIVER LE CONSOMMATEUR



COMMUNICATION INTERNE

Événement d'environ **50 personnes**



Atelier Défi culinaire



Team Cooking par Filippo Giarolo



Cocktail dinatoire



OUTIL COMMERCIAL



OUTIL COMMERCIAL



SALONS PROFESSIONNELS



SÉLECTION DES SALONS :

- **Lille :** Envie culinaire
- **Paris :** Salon Gourmet
- **Nantes :** Salon Serbotel
- **Paris :** Salon Saveurs
- **Paris :** Salon International de l'agroalimentaire
- **Genève :** Salon Sirha

L'ÉCOSYSTÈME

ÉTAPE 1

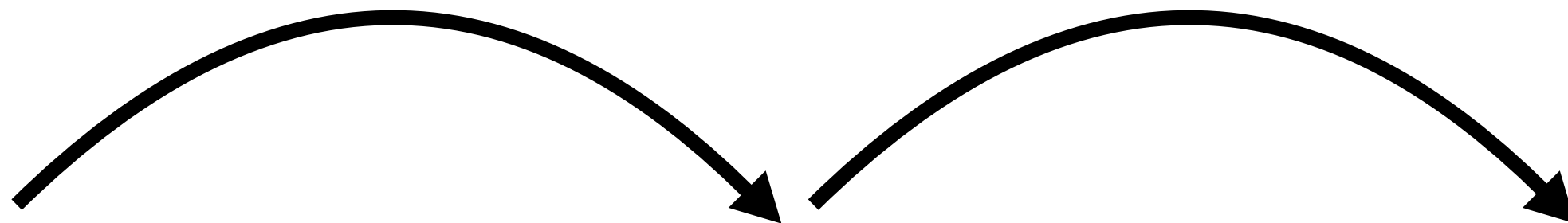
CRÉDIBILISER LA MARQUE

ÉTAPE 2

FAIRE PASSER LE MOT

ÉTAPE 3

ACTIVER LE CONSOMMATEUR



SOIRÉE BLOGUEURS

Événement : 20 blogueurs
Art de vivre, gastronomie, cuisine



Atelier Défi culinaire

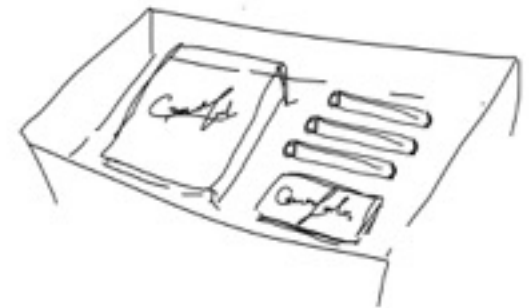


Team Cooking par Filippo Giarolo



Cocktail dinatoire

DOSSIER DE PRESSE





COMMUNIQUÉ DE PRESSE



LES COMMUNIQUÉS DE PRESSE :

- Moyens digitaux
- Salons
- Opération Lafayette Gourmet
- Les livres

VOYAGE DE PRESSE

Événement : **27 journalistes + 3 salariés**
Destination : **Gragnano (Région de Naples)**



JOUR 1

- Restaurant Romeo
- Visite de Naples

JOUR 2

- Atelier Team Cooking
- Visite usine de pâte de Gragnano
- Restaurant Marine Grande
- Orchestre symphonique de Naples

L'ÉCOSYSTÈME

ÉTAPE 1

CRÉDIBILISER LA MARQUE

ÉTAPE 2

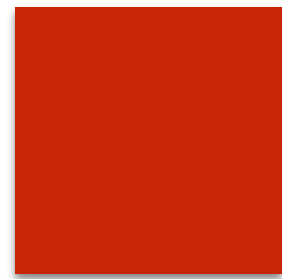
FAIRE PASSER LE MOT

ÉTAPE 3

ACTIVER LE CONSOMMATEUR

ANIMATION AUX GALERIES

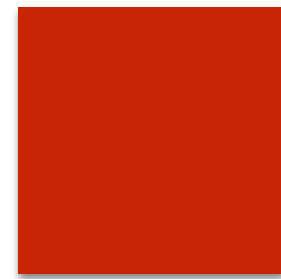
Événement : 5 semaines (1 ville par semaine)
Paris - Nice - Marseille - Bordeaux - Lyon



Couponing



**Animation avec 2 chefs
des Toques Blanches Lyonnaises**



**Stimuler la
créativité**

PLV



PRESSE



COMPOSEZ
Notre héritage

La Pasta Di Gragnano

Les pâtes Garofalo sont faites à partir de grains de blé dur uniques provenant des hauts plateaux de la région de Gragnano en Italie. Cette dernière exceptionnelle constitue l'héritage de toute une région ayant vu naître et ayant accueilli le berceau de la pasta.



RÉVÉLEZ
Notre héritage

La Pasta Di Gragnano

Les pâtes Garofalo sont faites à partir de grains de blé dur uniques provenant des hauts plateaux de la région de Gragnano en Italie. Cette dernière exceptionnelle constitue l'héritage de toute une région ayant vu naître et ayant accueilli le berceau de la pasta.



ÉTONNEZ
Notre héritage

La Pasta Di Gragnano

Les pâtes Garofalo sont faites à partir de grains de blé dur uniques provenant des hauts plateaux de la région de Gragnano en Italie. Cette dernière exceptionnelle constitue l'héritage de toute une région ayant vu naître et ayant accueilli le berceau de la pasta.



PRESSE

2. Fusillone Garofalo

recette n°2

Laurent Rigal chef étoilé L'Alexandrin FUSILLONE SAVORITA À LA NAPOLITAINE

LE CHEF :

Laurent Rigal, originaire de Clermont-Ferrand et fils d'une excellente cuisinière, débute dans le métier en pré-apprentissage dès l'âge de 13 ans. À 21 ans à peine, il prend la gérance d'un restaurant à Royat, puis s'affirme bientôt comme chef à Clermont chez Clabé.



LA BELLE HISTOIRE :

J'ai toujours adoré Naples et sa culture gastronomique parfois fourre-tout mais tellement poché de la mer, exploitant par la même si grande richesse de son terroir. Saumon, câpre et

INGRÉDIENTS :

320 g de pâtes Fusillone Garofalo
150 g de tomates confites
300 g de petites tomates fraîches (grappe)
12 cerneaux de noix de Sorrento
15 nouilles
1 œuf, à soupe d'olives noires
1 gousse d'ail, sel et poivre



10 minutes



facile



500g
2/3 personnes



30 minutes

RECETTE :

Éplucher et écraser légèrement 1 gousse d'ail, la faire dorer dans une sauteuse avec à cœur à soupe d'huile d'olive. La retirer dès qu'elle se colore. Ajouter les câpres de parmigiano en saumure, puis les noix pas secs. Laisser revenir 1 minute, incorporer les olives. Ajouter les tomates confites et fraîches. Mélanger délicatement, saupoudrer de 2 pinces d'origan broyé. Couvrir, laisser mijoter 1 minute, retirer du feu.

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et y faire cuire



PRESSE

Jeux de rôle et jeux d'aventure : frères d'armes

En 1976, 800 volontaires participent au projet...
En 1976, 800 volontaires participent au projet...
En 1976, 800 volontaires participent au projet...

Vikings et la naissance du RPG moderne

Alors que les ordinateurs gagnent en puissance, les jeux deviennent également plus imaginatifs et plus ambitieux...
Alors que les ordinateurs gagnent en puissance, les jeux deviennent également plus imaginatifs et plus ambitieux...
Alors que les ordinateurs gagnent en puissance, les jeux deviennent également plus imaginatifs et plus ambitieux...



RÉVÉLEZ Notre héritage

Revelage: origin...
Revelage: origin...
Revelage: origin...



2. Fusillone Gouffalo

Laurent Rigal chef étoilé L'Alexandrie

FUSILLONE SAVORITA À LA NAPOLITAINE

LE CHEF : Laurent Rigal, étoilé de L'Alexandrie, l'emplacement de son restaurant...
LE CHEF : Laurent Rigal, étoilé de L'Alexandrie, l'emplacement de son restaurant...
LE CHEF : Laurent Rigal, étoilé de L'Alexandrie, l'emplacement de son restaurant...

LA BELLE HISTOIRE

Il a toujours adoré l'opéra et la culture gastronomique...
Il a toujours adoré l'opéra et la culture gastronomique...
Il a toujours adoré l'opéra et la culture gastronomique...

INGRÉDIENTS :

- 300 g de pâtes fusillone Gouffalo
- 100 g de tomates fraîches
- 10 tomates de saison
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail

RECETTE :

Éplucher et hacher finement 1 gousse d'ail...
Éplucher et hacher finement 1 gousse d'ail...
Éplucher et hacher finement 1 gousse d'ail...



Entre deux pays

par Eve Chrétien

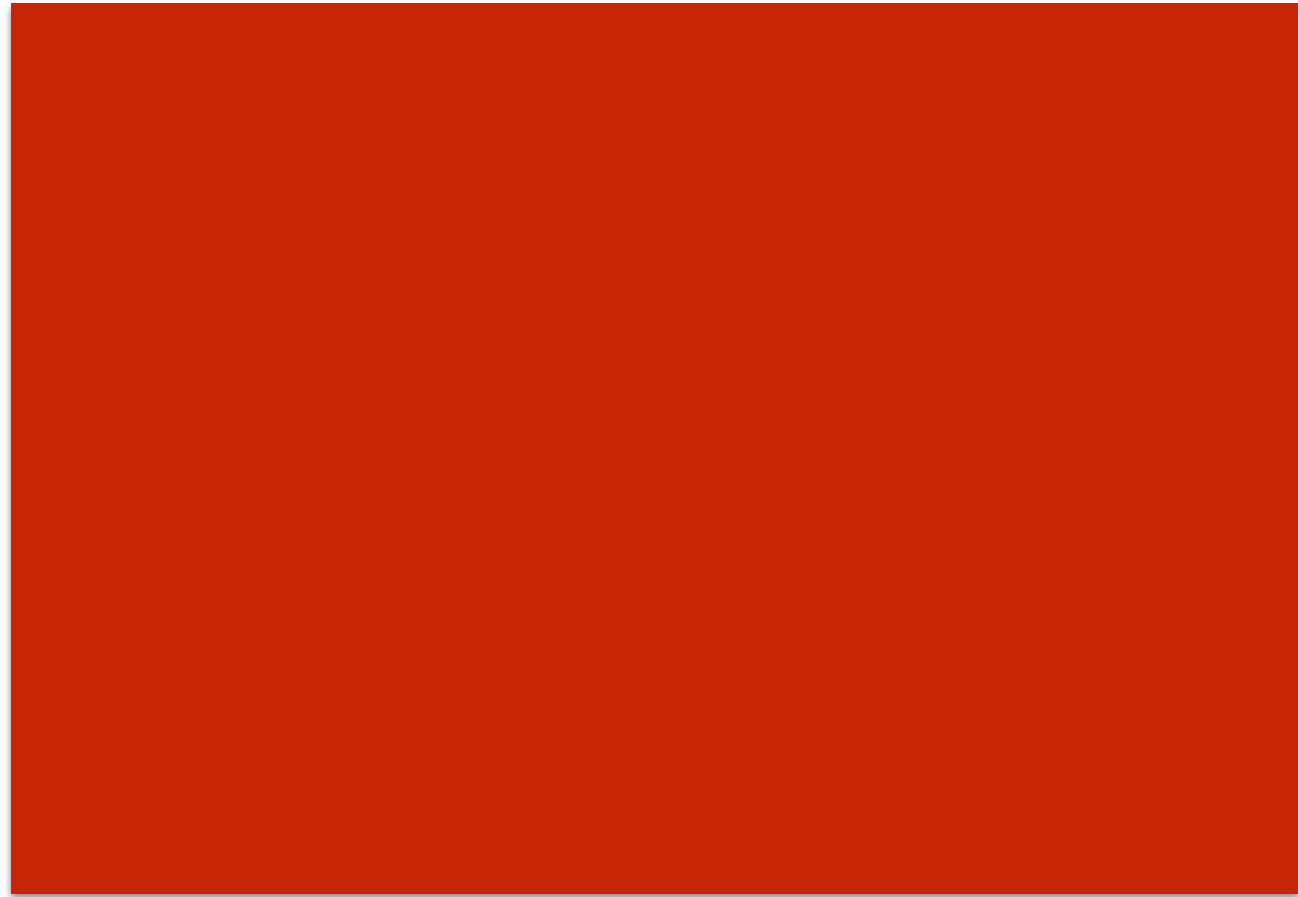
Je suis assistante sociale au centre international de La Gouffalo en région parisienne. Nous accueillons des réfugiés strictement temporaires...
Je suis assistante sociale au centre international de La Gouffalo en région parisienne. Nous accueillons des réfugiés strictement temporaires...
Je suis assistante sociale au centre international de La Gouffalo en région parisienne. Nous accueillons des réfugiés strictement temporaires...

Septembre 2010

Octobre 2010



FILM ONLINE



SITE DEDIÉ



Garofalo



Le début de l'héritage
Là où tout a commencé
le roi et son goûteur

La Pasta Di Gragnano

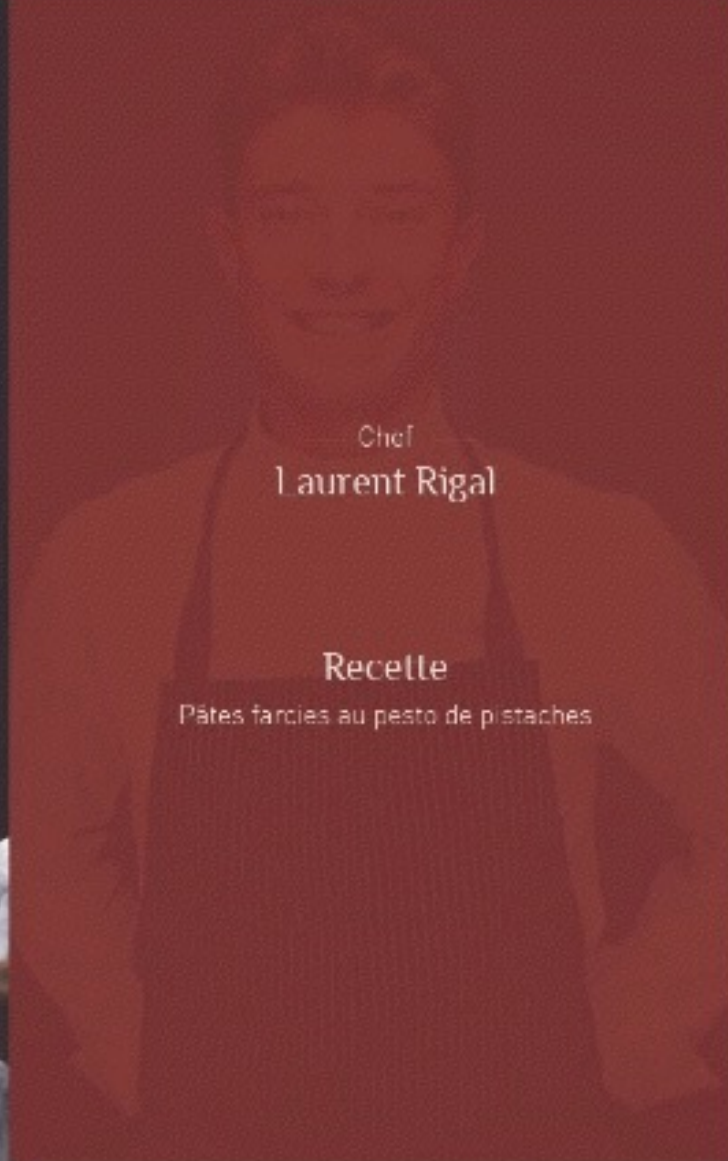
Il Patrimonio / l'Héritage

Passer l'histoire

Nos Chefs

Les Toques Blanches Lyonnaises

Fort de leur expérience et de leur renommée, les Chefs des Toques Lyonnaises nous accompagnent pour agrémenter cette créativité qui nous est chère.



Chef
Laurent Rigal

Recette

Pâtes farcies au pesto de pistaches



Le souffle de la baie

Cragnano

Jour après jour, nous avons appris à maîtriser les éléments qui font de cette baie une terre au goût unique.
Le secret des saveurs de Garofalo se cache dans le souffle si spécial de la baie de Naples.
Ce climat si particulier sert notre savoir-faire depuis des générations pour garantir à nos pâtes leur authenticité.

Ziti
À la Napolitaine

Recette
Pâtes farcies au pesto de pistaches



Source d'Inspiration

Conception

Grâce à ce micro-climat propice à la culture du blé dur et à la confection de pâtes, mais aussi tributaire de celui-ci Garofalo s'efforce au quotidien de se renouveler afin de vous proposer un support non seulement gourmand mais créatif.



Parce que nous avons le goût des bonnes choses, nous cherchons depuis des centaines d'années à perfectionner nos recettes en prenant en compte les éléments nous permettant ainsi de toujours surprendre vos papilles.



La force de nos origines et de nos racines
rendent le goût de nos pâtes unique.
Validées par nos 35 Chefs Lyonnais
la qualité de nos produits permettent aux restaurants
de vous proposer les meilleurs plats

Forgée par ses racines et par le temps, Garofalo continuera toujours à observer les éléments pour concevoir la matière
et ainsi vous permettre de laisser libre cours à votre imagination afin de soigner votre entourage.

THE
Garofalo
SAL



AFFICHAGE DIGITAL



OFFRE :

- 10 secondes toutes les minutes sur un totem dédiée.
- 4 212 000 nombres de spot sur Clear Channel / an

VILLES :

- 20 villes à travers la France

APPLICATION : UNIONE

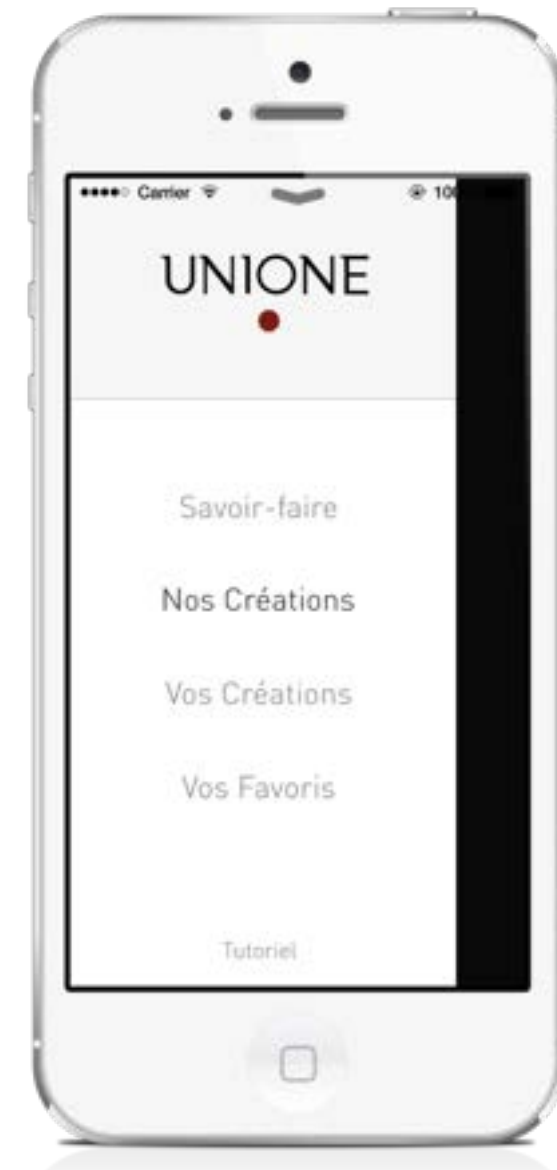
OUVERTURE



FACEBOOK CONNECT



ARBORESCENCE



APPLICATION : UNIONE

« SAVOIR-FAIRE »
VISUELS



« SAVOIR-FAIRE »
TEXTE



« NOS CRÉATIONS »
RECETTE DES CHEFS



APPLICATION : UNIONE

« NOS CRÉATIONS »
RECETTE DES CHEFS



« VOS RECETTES »
RECETTES CONSOMMATEURS



« VOS FAVORIS »
FAVORIS CONSOMMATEURS



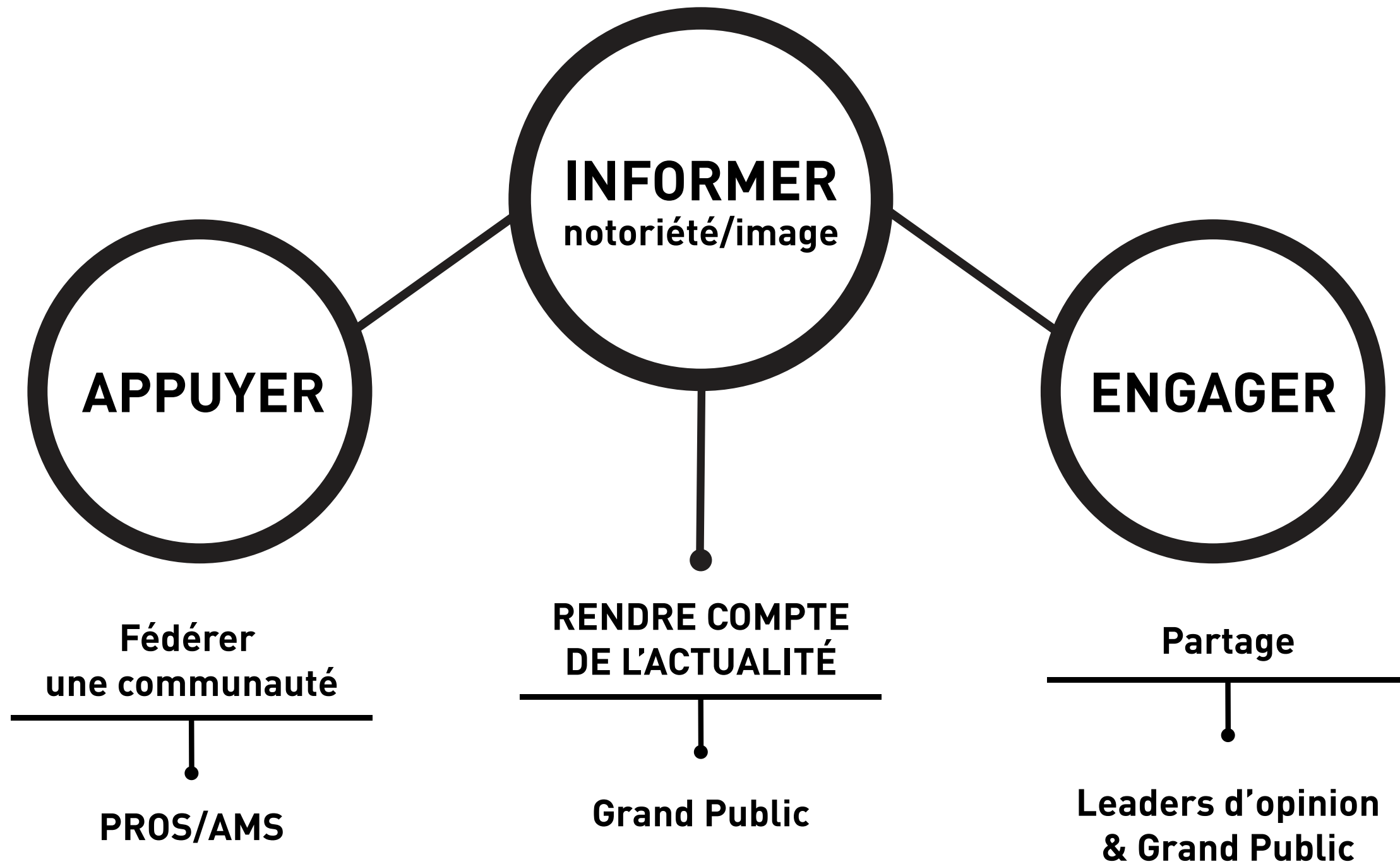
LE LIVRE : UNIONE



LE LIVRE : UNIONE



SOCIAL MEDIA



UNE SIGNATURE ICONIQUE



```
graph TD; A[UNE SIGNATURE ICONIQUE] --- B[Transmettre un héritage]; A --- C[Stimuler la créativité]; A --- D[Partager une vision]; B --- B1[Films digitaux]; B --- B2[Visuels créatifs]; B --- B3[Événements]; C --- C1[Pinterest]; C --- C2[Instagram]; D --- D1[Actu live]; D --- D2[Relais OPÉ];
```

**Transmettre
un héritage**

-
- Films digitaux
 - Visuels créatifs
 - Événements

**Stimuler
la créativité**

-
- Pinterest
 - Instagram

**Partager
une vision**

-
- Actu live
 - Relais OPÉ

SOCIAL MEDIA

HÉRITAGE

Transmission

Expérience

Partage

Force

Famille

Tradition

Vision

Lignée

MODERNITÉ

Transgression

Code

Futur

Proposition

Ouverture

Innovation

Dynamique

Concevoir

GASTRONOMIE

Chef

Bistronomie

Confection

Préparation

Saveur

Odeur

Raffinement

Ustensiles



Message

Pasta Garofalo France
1 Juin 2015

#NEWS
Le Dishcrawl, une nouvelle tendance qui arrive tout juste en France.
Comment casser les codes du dîner assis et traditionnel ?



Le Dishcrawl débarque en France !

This is Photoshop's version of Lorem Ipsum. Proin gravida nibh vel velit auctor aliquet. Aenean sollicitudin, lorem quis bibendum auctor, nisi elit consequat ipsum, nec sagittis sem nibh id elit. Duis sed odio sit amet nibh vulputate cursus a sit amet mauris. Morbi accumsan ipsum velit. Nam nec tellus a odio tincidunt auctor a ornare odio. Sed non mauris vitae erat consequat auctor eu in elit. Class aptent taciti sociosqu ad litora torquent per conubia nostra, per inceptos himenaeos.

GAROFALOPASTA.COM/BLOG

J'aime · Commentaire · Partage

Pasta Garofalo France
1 Juin 2015 · Sponsorisé

#EVENT
Lyon, capitale de la gastronomie française.
Alexandre Tournadre, chef des Toques Blanches Lyonnaises,
stimule la créativité des passants



J'aime · Commentaire · Partage

FACEBOOK

Informer

Notoriété / Image

STRATÉGIE

Cible : Grand Public

Tons : Proche, premium

Rendre compte de l'actualité



Pasta Garofalo France @garofalopastafr 9 juil
[#saintvalentin](#)
Des Zitis au dîner ce soir, à partager en amoureux...?



1 3 ... Voir plus de photos et vidéos

Pasta Garofalo France @garofalopastafr 9 juil
[#food](#) Dolce Vita à casa ROCA, un [#NOUVEAU](#) restaurant. Ambiance cool et produits italiens de chez [@capribazar](#)



1 3 ... Voir plus de photos et vidéos

TWITTER

Appuyer

STRATÉGIE

Cibles : Professionnels et amateurs

Tons : Instantané, contextualisé

Fédérer une communauté



INSTAGRAM

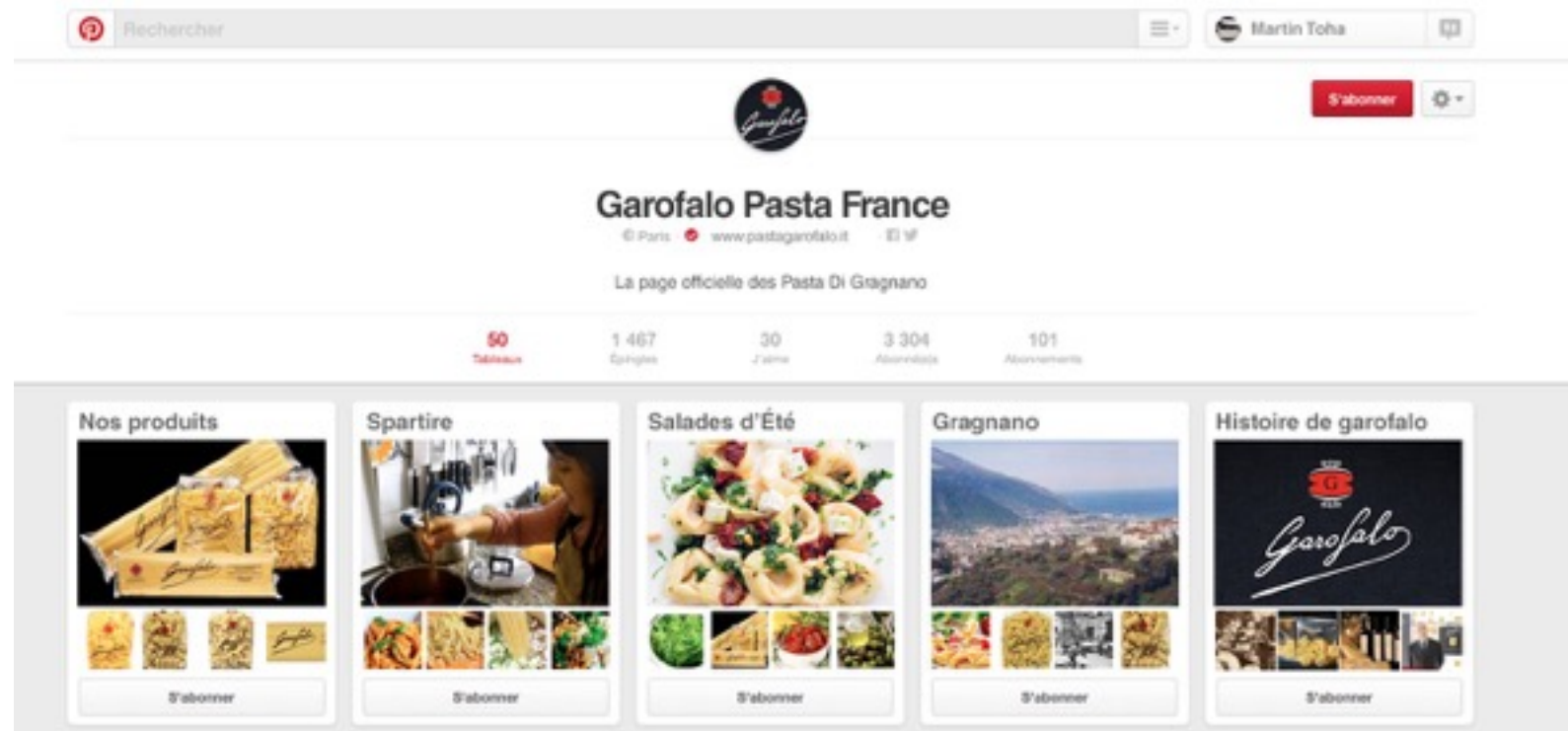
Engager

STRATÉGIE

Cibles : Leaders d'opinion et grand public

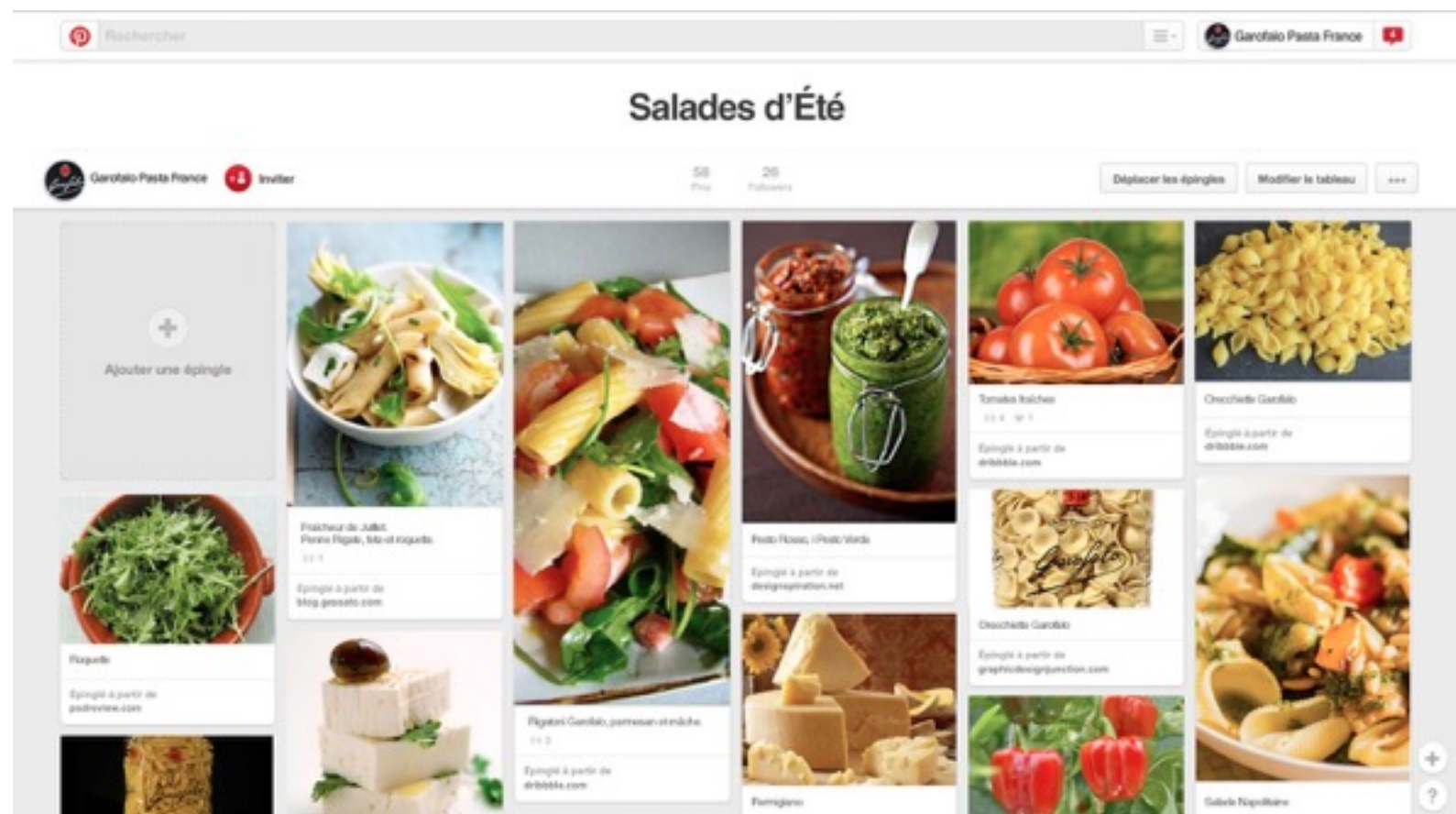
Tons : Instantané, narratif

Partage



PINTEREST

Inspirationnel - Narratif - Participatif



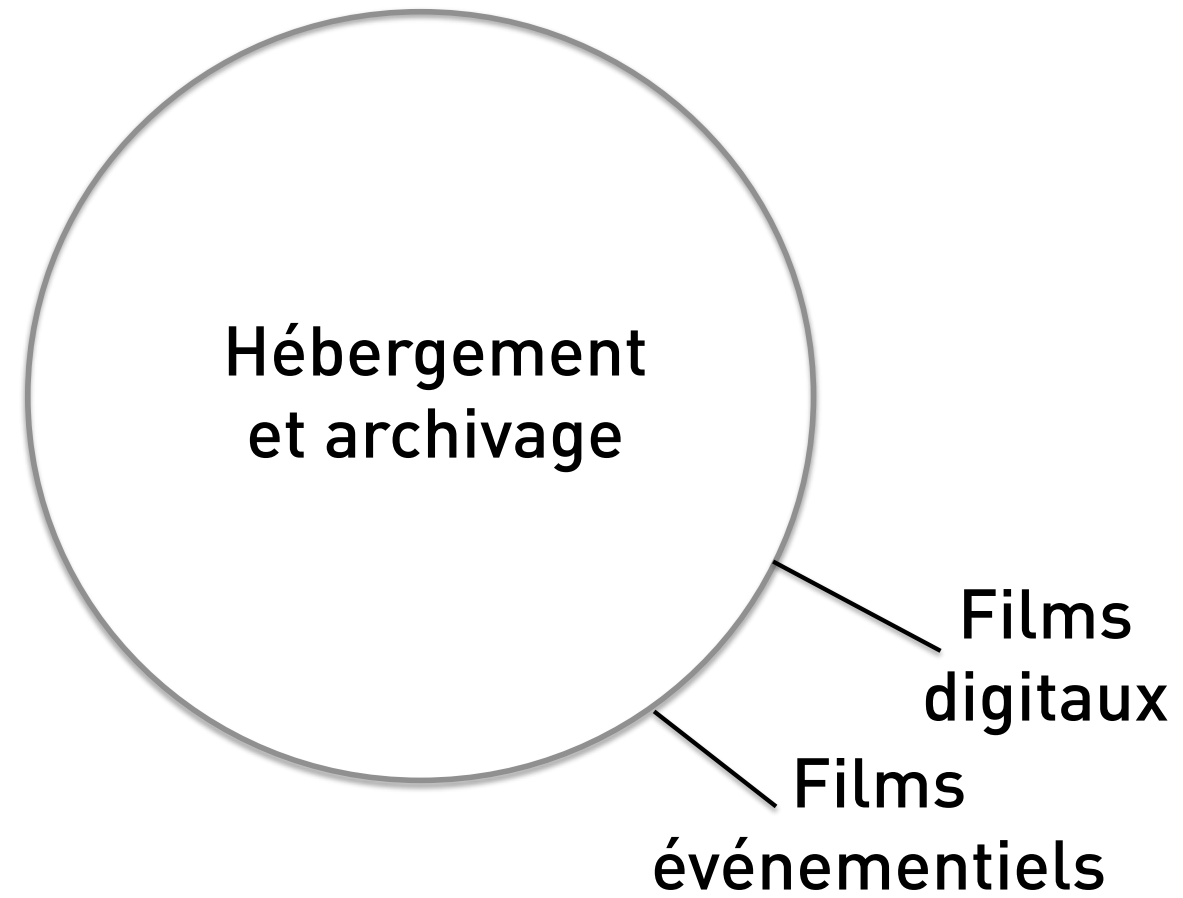
STRATÉGIE

Cibles : Leaders d'opinion et public féminin

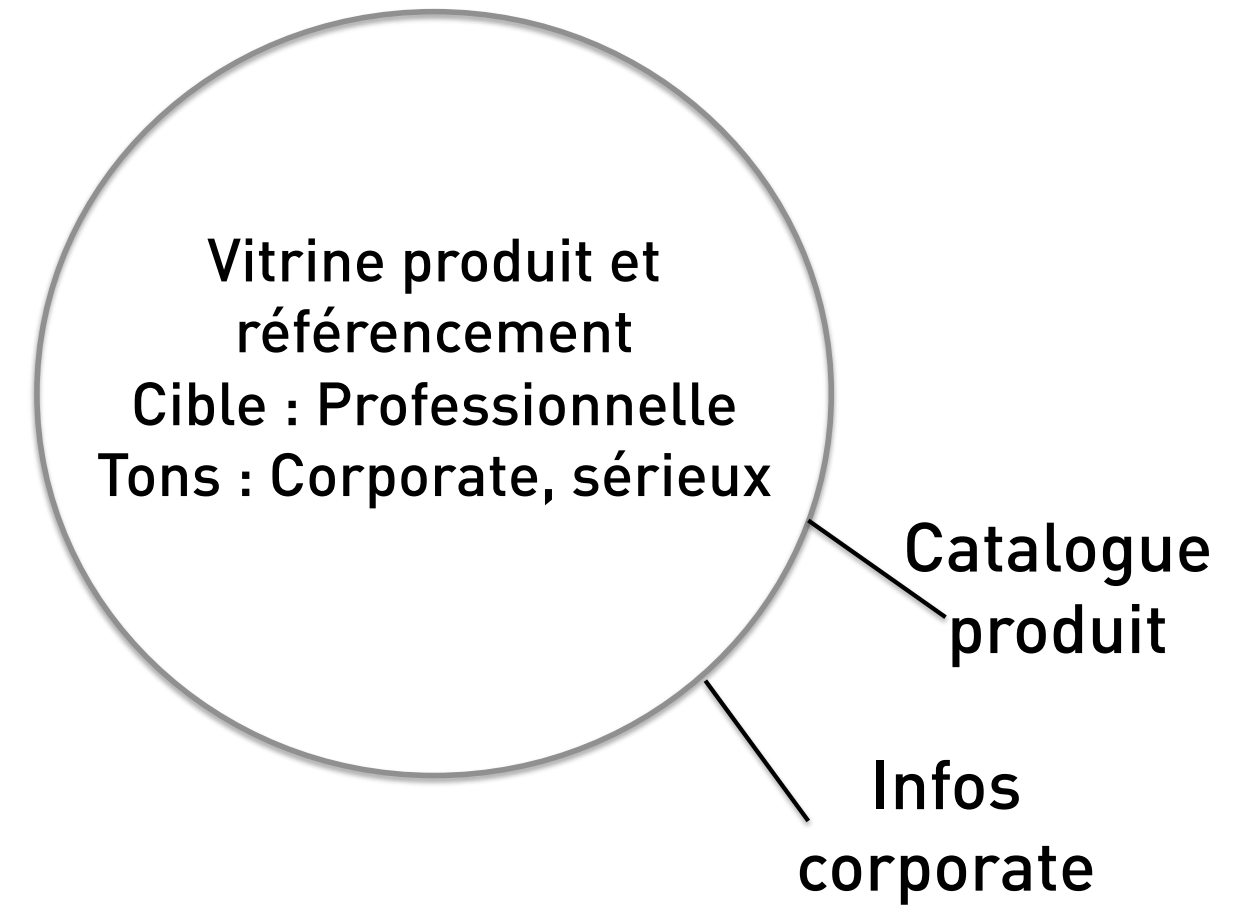
Tons : Instantané, narratif

Partage

YOUTUBE



GOOGLE +



REFONTE DU SITE

The screenshot displays the website for Pasta Garofalo. At the top, there is a navigation menu with the following items: Accueil, L'Héritage de Garofalo, La Pasta / Nos pâtes, Site e-commerce, News, and Le Blog. A language selector is set to "France (FR)".

The main banner features the text "La Pasta par Garofalo DI GRAGNANO" on the left and a large image of various pasta shapes (penne, farfalle, and fettuccine) on the right. Below the banner is a carousel of three promotional cards:

- Card 1:** "Pasta Garofalo. Noi siamo sempre buoni. Lui no. Ted #pastagarofalo #ted #cinema"
- Card 2:** "Pasta Garofalo. Aggiungete alle vostre ricette una vera chicca. #pastagarofalo #prodotti"
- Card 3:** "Pasta Garofalo. Guarda il nuovo episodio di Quasi Amici. #iotifoquasiamici #pastagarofalo #napoligenoa <http://t.co/JFt87KdXH>"

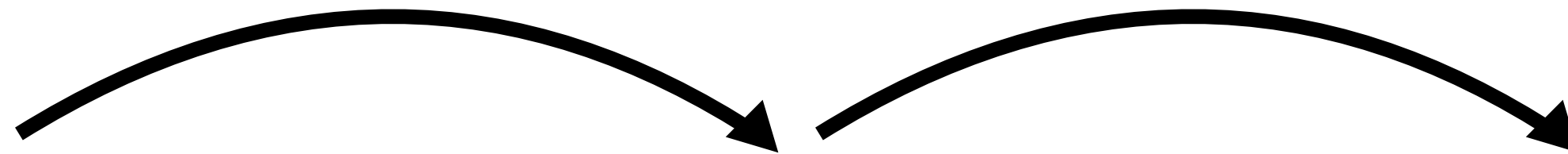
On the right side, there is a "Flux Twitter" section with three tweets:

- Nadine Marchand (@NadMarchand)** - 8 fév.: "La vie est un mélange entre de la magie et des pâtes! #Fellini #pastedegragnano #garofalo #spalmanchi #napoli #pasta @dolapmarchi"
- Jean Denis (@Alham)** - 8 fév.: "J'ai été en voyage à Naples! Petit détour par Gragnano pour acheter des pâtes #Garofalo #pastedegragnano #passey"
- Gianluigi Salvato (@gianluisalvato)** - 7 fév.: "Genial la recette de pain à la napolitaine du chef @alexandretournadre! #pastaitalienne | #bonap #veutsoir #jeleam #cuisine #pasta"

Below the tweets is a "Rejoignez-nous sur Facebook" section showing a user profile for Julian Thomas and a notification that the user and 34 friends like Garofalo.

RÉFÉRENCEMENT





ÉTAPE 1

CRÉDIBILISER LA MARQUE

Communication Interne
Outil commercial
Salons professionnels

ÉTAPE 2

FAIRE PASSER LE MOT

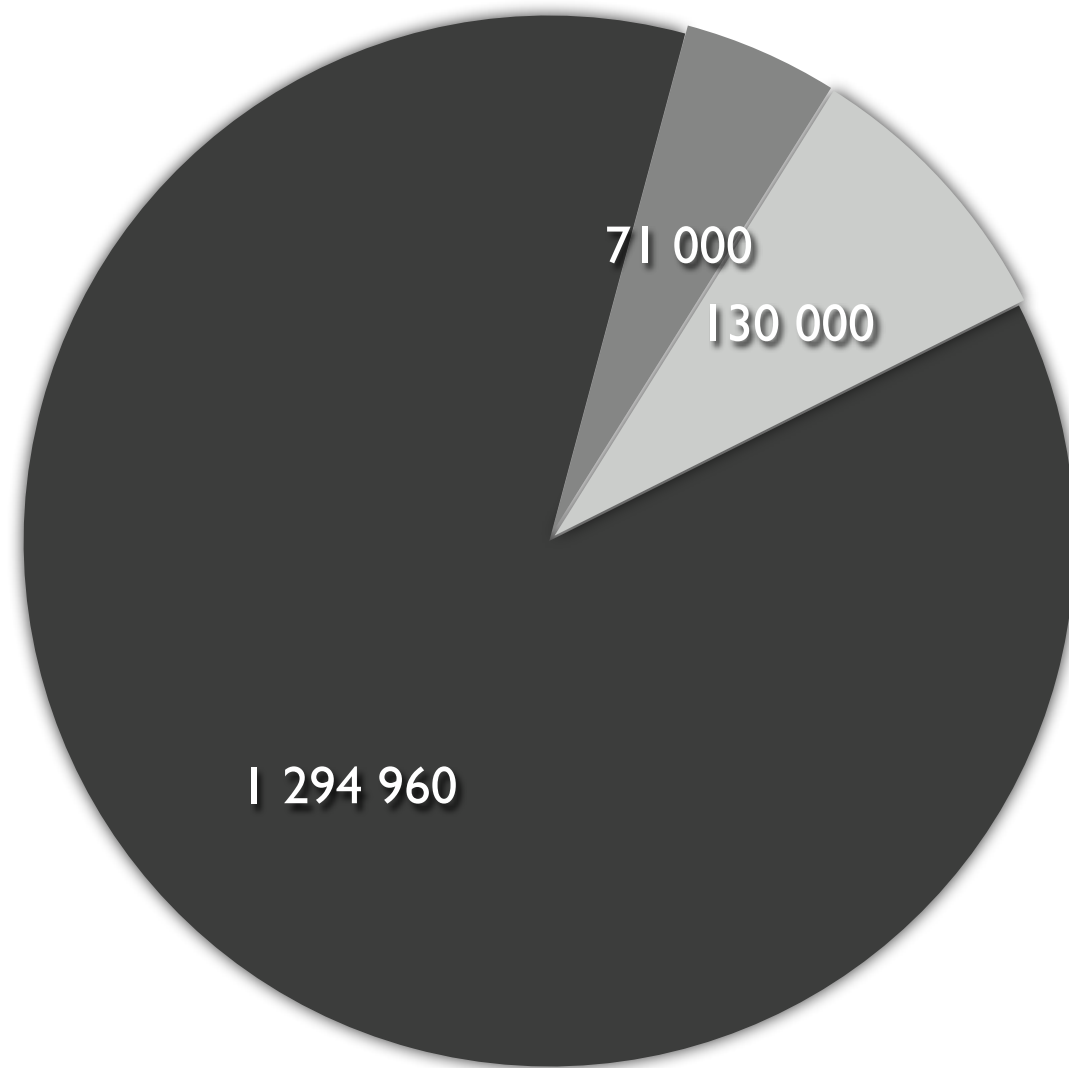
Soirée blogueurs
Dossier de presse
Communiqué de presse
Voyage de presse

ÉTAPE 3

ACTIVER LE CONSOMMATEUR

Animation Galeries Lafayette
PLV
Presse
Film online - Site dédié
Affichage digital
Unione : Application - Livre
Social Media - Référencement

BUDGET



- Crédibiliser la marque
- Faire passer le mot
- Activer le consommateur

TOTAL : 1 495 960 €



VOODOO