

Thuriès Magazine mijote sa nouvelle formule

jeu 18/04/2024 - 12:40



Les saveurs du changement mettent la main à la pâte. Thuriès Magazine investit les points de vente dans une nouvelle formule (codification 13681 ; prix : 9,90 euros).

Pensée pour répondre toujours aux attentes des professionnels du monde de la restauration et de l'hôtellerie, la nouvelle formule "redonne au magazine un nouvel élan, une modernité essentielle pour l'inscrire dans son époque", indique Anne Luzin, présidente-directrice générale et directrice de la publication du magazine.

L'acteur majeur dans l'univers de la gastronomie depuis 35 ans revoit sa structure interne pour soumettre aux lecteurs une mouture plus dynamique et variée, une mise en page modernisée, plus de fluidité dans la lecture et des visuels plus nombreux.

Une version augmentée

Dans chaque numéro, deux produits sont mis en avant, chacun décliné en trois recettes exclusives. Le magazine conserve son ADN, en proposant toujours ses albums de chefs (cuisiniers et pâtisseries) eux aussi restructurés.

Au menu de ce nouveau Thuriès, plus de vingt recettes signées de chefs étoilés et la découverte des personnalités inspirantes du secteur. La génération de jeunes chefs comme Mathieu Pérou au Manoir de la Régate et Nicolas Masse aux Sources de Caudalie passe à table. Les habitués du magazine culinaire retrouvent les rendez-vous forts, à savoir "l'album du chef", "l'album du pâtissier", et le "carnet de recettes".

Union Presse - 16 place de la République 75010 Paris - Tél : 01 42 40 27 15