

**KIT MÉDIA / ATABULA / 2018-2019**

**LE MÉDIA PURE PLAYER POUR TOUS LES  
PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ET PLUS !**

**DEVENEZ PARTENAIRE**

## LES PRINCIPAUX CHIFFRES

**240 000** sessions par mois / **170 000** visiteurs uniques mensuels / **420 000** pages vues par mois  
**21 700** fan sur Facebook / **15 000** abonnés sur le fil twitter / **21 000** abonnés à la newsletter gratuite

## ATABULA, MÉDIA FREEMIUM

Depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2017, Atabula a développé une offre dite « freemium » : un mélange de contenus gratuits et de contenus payants. Ce passage au payant partiel (**Atabula+**) s'est accompagné d'une montée en puissance du contenu éditorial : plus d'analyses, plus de décryptages, plus de dossiers. Parmi les nouveaux services réservés aux abonnés : **Toast**. Chaque matin, à 7h, les abonnés reçoivent une newsletter dans leur boîte mail avec les dernières infos, le chiffre du jour, l'image du jour, un conseil de table à faire et d'autres informations diverses.

# ATABULA, C'EST QUOI AUJOURD'HUI ?

Une plateforme éditoriale « gratuite » qui propose :

- . Un important **contenu éditorial** chaque jour : flash info, analyses, opinions, décryptages, conseils de tables à faire, etc.
- . Des **podcasts** :
  - . **Les oreilles dans le fait-tout** : un sujet (business, produit, tables...), plusieurs voix,
  - . **Court-Bouillon** : un thème, un interviewé et un intervieweur,
- . Le **Food's Who**, véritable « who's who » de la Food en France

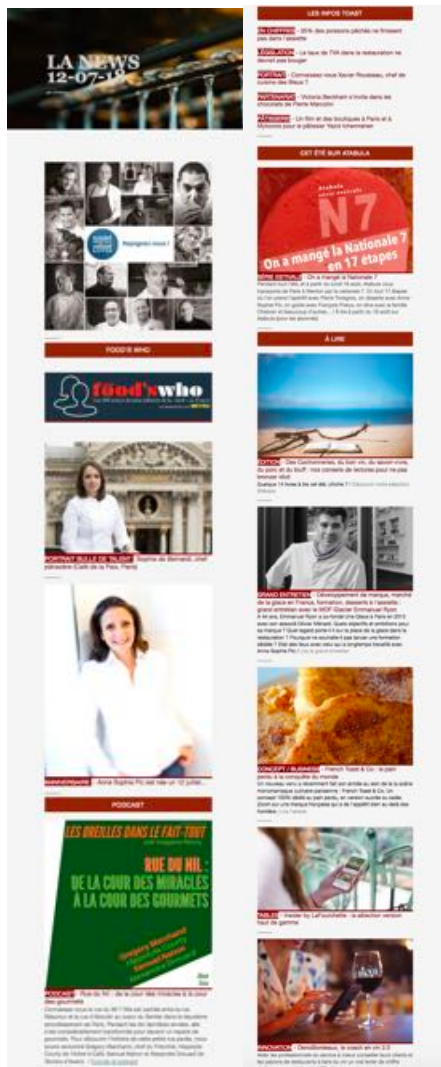
Un média « payant » qui propose :

- . Un contenu éditorial très pointu pour les professionnels de la restauration,
- . **Toast**, la newsletter quotidienne (voir page suivante)
- . Un think tank (**Atabulab**) qui produit des notes, des classements et des benchmarks,
- . Des avantages divers à ses abonnés : un **Club Atabula+** (en cours de création), un espace de mise en relation avec les céramistes pour les chefs (en cours de création)

Un média qui propose plusieurs **grands rendez-vous** dans l'année :

- . Le **Palmarès des villes françaises où l'on mange le mieux** (seconde édition en juin 2019)
- . Les **Palmarès des « Vingténaires » et des Trenténaires** qui comptent le plus dans la gastronomie en France (4<sup>e</sup> édition) : c'est le grand rendez-vous annuel.
- . D'autres rendez-vous sont en cours de création (voir ci-dessous)

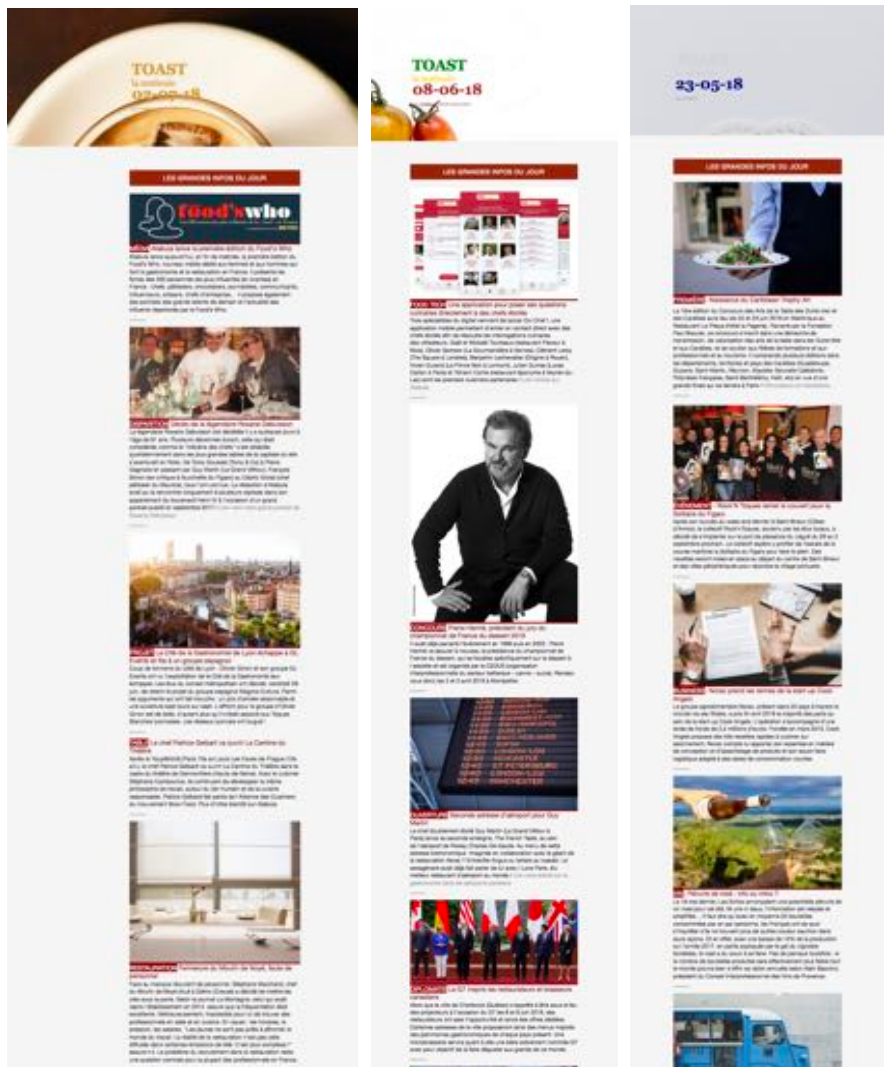
# LA NEWSLETTER



Une à deux fois par semaine, Atabula envoie sa newsletter à ses 21 000 abonnés.

Taux d'ouverture > 35%

# TOAST, LA NEWSLETTER 100% PRO



Les abonnés à Atabula+ reçoivent TOAST tous les matins à 07h00 (du lundi au vendredi) les dernières informations de la foodosphère en exclusivité :

- Les infos du jour
- L'article du jour
- Les chiffres du jour
- La photo du jour
- La citation du jour
- Lu Ailleurs
- La lecture du jour
- Comment briller à table ce soir
- Où dîner ce soir
- À noter dans votre agenda
- Et d'autres rubriques en fonction de l'actualité !

Taux d'ouverture > 55%

**EN LIGNE DEPUIS DÉBUT JUILLET 2018**

## **LE FOOD'S WHO**



Atabula a lancé le Food's Who début juillet 2018. Il constitue un « who's who » de la food en France. Pour cela, l'équipe Atabula a identifié les 500 acteurs (chefs, restaurateurs, journalistes, influenceurs, chefs d'entreprise...) les plus influents. Chacun a sa fiche avec des éléments biographiques et le contact.

Le Food's who est un outil indispensable pour tous les acteurs professionnels de la food avec, outre les 500 fiches, un fil d'actualité et des portraits de jeunes talentueux (Rubrique « Bulle de Talent »).

Atabula va développer prochainement des éditions spécifiques du Food's Who : investisseurs, etc.

Lien : <https://www.foodswho.atabula.com>

**PUBLICATION : OCTOBRE 2018**

## **LES PRIX ATABULA**

Atabula lance, en octobre 2018, les Prix Atabula (nom non définitif). Un jury (en cours de constitution) va décerner une dizaine de prix inédits et décalés par rapport aux prix classiques :

Meilleure photographie culinaire

Meilleure vaisselle de restaurant

Meilleur livre catégorie essai

Meilleur reportage journalistique

Meilleur coup de communication

Meilleur site Internet de restaurant

Meilleure start-up

Meilleure offre culinaire de festival

Meilleure décoration de restaurant

Meilleur menu/carte sous l'angle de la papeterie

**Devenez partenaire d'un prix Atabula (ou de l'ensemble des prix)**

**PUBLICATION : NOVEMBRE 2018**

## **LES CLASSEMENTS DES VINGTENAIRES ET TRENTENAIRES**

Depuis 2015, Atabula réalise le Classement des Trentenaires qui comptent dans la gastronomie en France (et celui des Vingténaires depuis 2017). Ces deux classements disposent d'une très grande visibilité dans les médias et sur les réseaux sociaux.

Pour la première fois, Atabula va organiser un événement autour des classements. Cet événement devrait proposer plusieurs moments : repas, débats, animations.

Ce sera l'occasion de réunir toutes les personnes citées dans les deux classements, la presse et les différents influenceurs de l'univers de la gastronomie en France.



**PUBLICATION : DÉCEMBRE 2018 / DÉBUT 2019**

## **LE CARNET DE TENDANCES**

Atabula lance, en fin d'année (ou début 2019), son carnet de tendances.

L'équipe Atabula travaille actuellement à la forme et au fond de ce Carnet qui se veut différent de l'offre actuelle.

**PUBLICATION : MARS/AVRIL 2019**

## **L'INDICE POTAGER**

Atabula lance, à la fin du premier trimestre 2019, un large indice potager qui va permettre de savoir, restaurant par restaurant, quelle est la part réelle des légumes provenant du jardin du restaurant versus les légumes achetés à l'extérieur.

Cet indice va contribuer à mettre en avant les démarches positives des chefs et restaurateurs en faveur des circuits courts et de l'autosuffisance (réelle ou pas) légumière des restaurants.

## **ATABULA, ILS EN PARLENT**

En tant qu'acteur médiatique de référence, le site Atabula est régulièrement cité dans les médias : *Europe 1, Télérama, Le Monde, Libération, Les Echos, Le Figaro, BFMTV, Konbini France, The New York Times, le Parisien, France info, Slate.fr, l'Obs, l'Express, 20 minutes, Paris Match, Canal Plus* et beaucoup d'autres.

## **ATABULA, DES PARTENARIATS FORTS**

Atabula a noué de nombreux partenariats avec des acteurs de référence, médias, événements ou autres : *CNN International, Huffington Post, La Fête de la Gastronomie, Rock'n Toques, Chefs World Summit...*

# ATABULA, QUELS PARTENARIATS ?

## Du contenu éditorial sur-mesure

**Brand Content** – Un article écrit sur-mesure / 4500 euros par article

**Dans les coulisses de** – Un photographe chez vous pour un superbe reportage en photos / Entre 12 et 20 photos, avec légende et court article de présentation / 5500 euros

**Podcast** – Un podcast réalisé avec vous / à voir avec vous

## Display – Vos bannières à la bonne place

**Sur notre newsletter** (format 580pix de large max. ; 400pix de hauteur max.)

1 édition / 1200 euros    2 éditions / 1800 euros    4 éditions / 3200 euros    8 éditions / 6000 euros    12 éditions / 8600 euros

**Dans le header de la plateforme**

15 jours / 6 000 euros    1 mois / 11 000 euros    2 mois / 18 000 euros    3 mois / 25 000 euros

**En colonne de droite** (350pix de large max. ; 400pix de hauteur max.)

15 jours / 3 000 euros    1 mois / 5 400 euros    2 mois / 10 000 euros    3 mois / 12 500 euros

## e-mailing partenaire

Envoyez avec notre fichier la meilleure information pour leur parler de votre marque / 5500 euros

## **ATABULA, QUELS PARTENARIATS ?**

### **Partenariat exclusif d'une rubrique**

Devenez le partenaire exclusif d'une rubrique phare : flash info, Atabul'à table / **15 000 euros**

### **Partenariat des événements Atabula**

Devenez partenaire du Food's Who Atabula ou du classement des Vingtenaires ou Trentenaires qui comptent le plus dans la gastronomie en France / **à discuter avec vous**

### **Partenariat d'un Indice-Baromètre**

Devenez partenaire du Classement des villes françaises où l'on mange le mieux ou d'un autre indice-baromètre réalisé sur mesure avec vous / **à discuter avec vous**

# ATABULA, QUI SE CACHENT DERRIÈRE ?



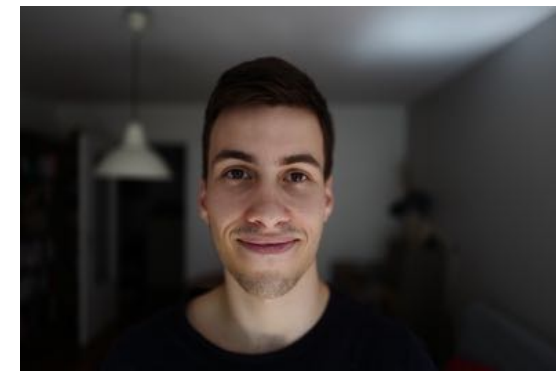
**FRANCK PINAY-RABAROUST / RÉDACTEUR EN CHEF** / Ancien rédacteur du guide Michelin, ex membre du jury du classement du 50 Best et ancien enquêteur pour le guide Lebey, Franck Pinay-Rabaroust est le fondateur et le rédacteur en chef de la plateforme d'information Atabula. Il est l'auteur de plusieurs livres, dont le premier livre du chef David Toutain. Avant d'être spécialisé dans le secteur de la restauration, il a été pendant plusieurs années journaliste indépendant et rédacteur en chef d'un média culturel. Il est titulaire d'un DEA de philosophie du droit et de l'Institut Français de Presse.



**ÉZÉCHIEL ZÉRAH / RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT** / Diplômé du groupe ESSEC, Ézéchiél Zérah est rédacteur en chef adjoint du média Atabula. Il a participé à la rédaction du livre *Where to Eat Pizza* aux éditions Phaidon. Il a collaboré avec le guide du Fooding, le Lebey des bistrotts ainsi qu'avec les magazines Fou de Pâtisserie, Jésus et Mint. Il est l'auteur de l'ouvrage *Gastronomie 2.0 : quand les marques s'invitent à la table du web* publié en 2016 aux éditions EUE.



**LOUIS JEUDI / JOURNALISTE**



**LÉANDRE MAGE / JOURNALISTE**

## CONTACT

Franck Pinay-Rabaroust

01 43 15 26 17

06 30 07 59 43

[franck@atabula.com](mailto:franck@atabula.com)