

ALIMENTATION

Le duo de Joël Robuchon

Fleury Michon conditionne une recette raffinée de Joël Robuchon dans un emballage qui permet de conserver intactes les saveurs subtiles, la texture et le croquant des ingrédients. Original, esthétique et pratique, cet emballage anniversaire édité en série limitée est une véritable création événementielle...

1. CHEZ L'INDUSTRIEL

Pour fêter dignement leurs 20 années de collaboration, Joël Robuchon et Fleury Michon n'ont pas hésité à innover. Si la recette originale, qui repose sur une alliance inédite de textures, de saveurs et de couleurs, est alléchante, le packaging, lui aussi, ne manque pas de surprendre. Ce dernier est composé de deux bols operculés en polypropylène injecté, maintenus tête-bêche, l'un sur l'autre dans un cavalier en carton. Le premier bol, noir, contient des crevettes roses décortiquées sautées à l'huile d'olive et aux piments de Cayenne, des boulettes de crevettes roses, des poireaux fermes et croquants, des morceaux de poulet, des champignons noirs, des cubes de tomates et des pâtes fines. Le second bol, rouge, accueille un bouillon concentré en saveurs. C'est en associant au dernier moment le contenu des deux bols, que le consommateur peut déguster la recette du grand chef dans des conditions optimales. Mais attention, il n'y en aura pas pour tout le monde, il s'agit d'une série limitée.



VERS UN EMBALLAGE HARMONIEUX...

Chaque mois, **Fabrice Peltier**, président de P'Référence - Dynamiseur de marques, présente un produit qui, à ses yeux, a su par la bonne combinaison du travail des designers, du marketing et des



industriels, apporter des solutions efficaces pour se montrer plus performant dans l'ensemble de ses quatre cycles de vie: chez l'industriel, de la création à la production; chez le distributeur, de la sortie du carton à la mise en linéaire; chez le consommateur; enfin, lorsqu'il devient déchet.

www.p-reference.fr

3. CHEZ L'UTILISATEUR

Pour mettre en œuvre la recette des 20 ans de Joël Robuchon et Fleury Michon, il suffit de retirer les opercules des deux bols et de verser le bouillon dans le bol des ingrédients solides. Puis, il faut mettre l'emballage dans un four à micro-ondes pendant 2 minutes à 900 watts, en se servant du bol de bouillon vide comme couvercle, pour assurer un meilleur réchauffage et pour éviter les projections. Une fois à température, le plat se déguste directement dans le bol.

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage service très pratique et facile à utiliser.



Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage innovant qui permet de conserver intactes toutes les qualités organoleptiques de la recette et la texture la texture des ingrédients.

2. CHEZ LE DISTRIBUTEUR

L'emballage de la recette des 20 ans de Joël Robuchon et Fleury Michon émerge dans le rayon des plats cuisinés, car il se démarque en montrant une forme inédite dans un univers assez uniforme. De plus, les visuels et la qualité de réalisation de l'emballage sont exemplaires. Un tel type de packaging est parfait pour susciter les achats impulsifs.

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage dont la forme et les couleurs attirent irrésistiblement.



4. À LA POUELLE

On peut difficilement parler d'écoconception avec ce type d'emballage. Néanmoins, le cavalier en carton très épais et les bols sont des déchets d'emballage totalement recyclables.

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage qui, s'il devait se généraliser, mériterait d'être mieux écoconçu.