



Le Tablier Gourmet

Kit média

Mise à jour : décembre 2023

Derrière le Tablier...

Je m'appelle Romain, j'ai une trentaine d'années et je vis en Charente-Maritime. Passionné de pâtisserie et cuisine depuis l'enfance, j'ai ouvert un blog il y a plus de dix ans maintenant, lorsque je passais les concours judiciaires.

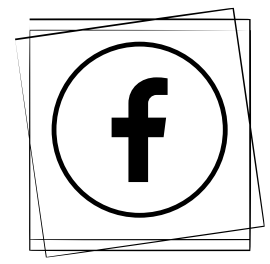
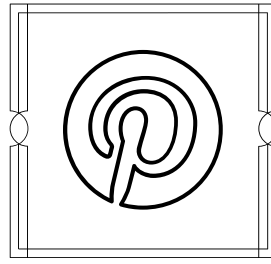
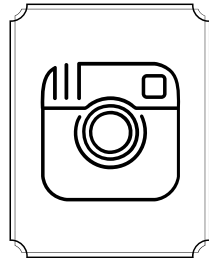
Depuis, je n'ai cessé d'apprendre : je me suis perfectionné en pâtisserie, avec des stages chez Vincent GUERLAIS notamment, et en photographie via des formations en ligne. Récemment, j'ai décidé de donner une tournure plus professionnelle à cela. Si je continue à partager des recettes sur mon blog et à poster régulièrement sur les réseaux sociaux, notamment Instagram, je propose mes services aux marques et aux entreprises dans le domaine de l'influence et de la création de contenus.

Et sinon ? Je suis curieux, patient et méticuleux. Je cours, fais du crochet et écris. Et, sur mes réseaux sociaux, vous pouvez aussi retrouver mon jumeau maléfique : Gromain !

Si vous avez un projet ou envie de travailler avec moi, j'ai déjà hâte de vous lire. A très vite !



Le Tablier en ligne



- + de 10 ans d'existence
- + de 300 articles
- + de 400 000 visiteurs par an

- + de 10 ans d'existence
- + de 1400 post
- + de 18 K abonnés

- + de 2,5 K abonnés
- + de 420K vues mensuelles

- + de 10 ans d'existence
- + de 850 abonnés

Ils m'ont fait confiance

J'ai déjà eu l'occasion de travailler avec plusieurs marques. Qu'il s'agisse de petites entreprises locales ou de structures plus grandes au rayonnement national, elles ont fait le pari de travailler avec moi : **La Mère Poulard**, **Kritsen**, **Forchy**, **les couteaux ChefsDeFrance**, **Au Fumoir d'Annie**... Voici deux exemples de photographies et de travail réalisés au cours de ces collaborations.



La Mère Poulard

Création libre et shooting d'un entremets intégrant les biscuits que la marque m'avait fait parvenir.

Au fumoir d'Annie

Réalisation et shooting d'une recette d'entrée avec des ingrédients imposés, au sein de l'entreprise.

Collaborer avec le Tablier

Vous souhaitez travailler avec moi ? Vous trouverez ci-dessous les prestations que je propose. N'hésitez pas à me contacter pour en savoir plus : letabliergourmet@gmail.com

Photographie : qu'il s'agisse d'un produit brut ou d'une recette préétablie, je réalise et retouche le cliché souhaité (stylisme, ambiance, mise en scène...) Ces photos sont idéales pour partager sur un site internet/des réseaux sociaux ou embellir un support publicitaire.

Création de recettes : qu'elle soit sucrée ou salée, je pense une recette de A à Z, de l'intégration du produit, au stylisme en passant par la retouche de la photo finale.

Photoreportages : un artisan, un commerçant ou même un restaurateur qui souhaiterait mettre en valeur son environnement professionnel, son établissement ou son quotidien.

Rédaction/influence : création d'un support écrit (article, post, Reel, story, ebook) à partager sur le compte de la marque ou que je relaierais à ma communauté.

Animation d'ateliers : team building en entreprise, démonstration de pâtisserie dans des magasins de loisirs créatifs ou petits ateliers pour des occasions particulières et/ou des publics précis (semaine du goût dans les écoles, journée contre le gaspillage alimentaire dans une collectivité territoriale...).

Pour la création de contenu en marque blanche, n'hésitez pas à me contacter par mail pour discuter ensemble du projet et des tarifs.

Contactez le Tablier et me retrouver



Vous avez un projet gourmand et vous voulez qu'il soit à votre image ? Vous recherchez un photographe, styliste culinaire et créateur de contenu ? Parlons-en :
letabliergourmet@gmail.com

Au plaisir de travailler avec vous,

(G)romain