



@Arnolfo, restaurant deux étoiles Michelin, Italie – Relais & Châteaux

Guide de Participation – Défi Culinaire Estival 2025

Vos saveurs, votre inspiration, notre histoire

Bienvenue à la deuxième édition du Summer Menu Challenge, fièrement organisé par All4Chefs – le réseau mondial de la gastronomie et de l'hôtellerie qui célèbre la saisonnalité, les techniques raffinées et la philosophie créative.

Après le succès retentissant de notre défi inaugural, nous sommes fiers de lancer l'édition 2025 – en élargissant sa portée, en améliorant sa narration et en débloquent une exposition mondiale encore plus importante.

Ce guide présente les documents dont nous avons besoin pour présenter votre restaurant et votre équipe de chefs dans le cadre du Summer Menu Challenge 2025. Notre campagne est conçue pour offrir une visibilité à long terme à travers un réseau mondial de professionnels de la cuisine, d'acheteurs et de publics intéressés par l'alimentation.

Veuillez consulter notre édition de l'année dernière : Summer Menu challenge 2024

Participants 2024 :

- Smoked Room (1* Michelin, Dubai) – Chef Jesus Lobato Suarez
- Restaurant Sirocco (Bangkok, Thaïlande) – Chef Brian Rodriguez
- Arnolfo (2** Michelin, Italie) – Chef Gaetano Trovato
- Szara Reneta (Guide Michelin, Pologne) – Chef Piotr Polak
- 8 ½ Otto e Mezzo Bombana (2** Michelin) – Chef Nicolo Rotella
- Le Japonais (2** Michelin, Suisse) – Chefs Dominic Satto & Fabio Toffolon
- *Azafrán 1 Michelin, Argentine – Chef Sebastián Weigandt**
- Yamazato – Okura Prestige Bangkok – Chef Sebastiaan Hoogewerf

"L'année dernière, en raison de l'affluence exceptionnelle, cinq restaurants participants n'ont pas pu être présentés à temps. Afin de pouvoir accueillir toutes les candidatures exceptionnelles cette année, nous ouvrons les inscriptions plus tôt. Veuillez lire attentivement les conditions de soumission suivantes."

1. Matériel à soumettre

A. Carte de menu d'été

- Format : PDF ou document Word
- Inclure la liste complète du menu dégustation ou à la carte.

B. Visuels et descriptions des plats

- 9 à 15 photos en haute résolution des plats de votre menu d'été actuel (idéalement en 300 DPI)
- **Photos pour les vidéos type Reels** : format vertical 9:16 (1080×1920 px)
- **Photos pour les vidéos LinkedIn / Facebook** : format 4:5 (1080×1350 px) ou format carré 1:1 (1080×1080 px)

Chaque photo doit être accompagnée de :

- Le **nom du plat**
- Une **brève description** (ingrédients principaux ou inspiration)
- Le nom du fichier photo doit correspondre au plat afin d'éviter toute confusion lors de la production.

C. Images du restaurant et de l'hôtel

- 2 à 4 photos haute résolution (salle, terrasse, cuisine, extérieur)

D. Matériel vidéo (facultatif)

- Vidéos de coulisses, reels, interviews
- Format : MP4 ou formats verticaux

E. Inspiration du menu

- Petit texte du chef expliquant l'inspiration ou la philosophie
- Citation personnelle ou principe directeur (facultatif)

F. Logos et Médias sociaux

- Logo en haute résolution (.PNG)
- Comptes Instagram et LinkedIn du restaurant et du chef

2. Marques en vedette, arts de la table et crédits créatifs

Nous accueillons et encourageons également l'inclusion des informations suivantes :

A. Arts de la table, vaisselle et outils

Merci de nous indiquer avec quelles marques ou quels artisans vous travaillez concernant :

- La vaisselle / porcelaine / céramique
- Les couverts ou couteaux personnalisés
- La verrerie, les accessoires de service ou les outils particuliers

Si vous souhaitez que ces marques soient mentionnées ou créditées, veuillez fournir leur **nom complet** ainsi que leurs **identifiants sur les réseaux sociaux** (si disponibles).

Cela permet d'**étendre la portée** de votre publication/vidéo au-delà de vos propres abonnés et réseau.

B. Ingrédients vedettes

Si votre menu met en avant des ingrédients rares, signature ou de marque (par exemple : caviar, truffe, huiles ou condiments spéciaux), vous pouvez indiquer leur **origine ou fournisseur**.

- Marques de vaisselle, coutellerie ou accessoires (avec identifiants)
- Fournisseurs d'ingrédients vedettes (ex. : truffe, caviar)

Cela nous permet de taguer et de mentionner ces producteurs si vous souhaitez les mettre en valeur.

C. Crédits créatifs

Si vous souhaitez **créditer des photographes, vidéastes ou équipes de production** :

- Merci d'indiquer le **nom + Instagram** du photographe / vidéaste
- Nous incluons les crédits dans les publications et vidéos, lorsque cela est autorisé

Les crédits sont entièrement **facultatifs mais appréciés**. Merci de préciser si certains sont **obligatoires ou préférés**.

3. Présentation de votre menu

Votre participation comprend :

- Un article sur notre plateforme
- Inclusion dans la vidéo officielle
- Visibilité via :
 - Instagram (31 500 abonnés – plus de 1 million de vues mensuelles)
 - LinkedIn (73 000 membres dans le groupe All4Chefs)
 - Facebook (22 000 abonnés)
 - Newsletter (15 000 abonnés)
 - Groupes culinaires partenaires

Les chefs et restaurants seront tagués dans toutes les publications.

4. Boost sponsorisé (optionnel)

Certains participants choisissent de renforcer encore davantage leur visibilité grâce à une **campagne promotionnelle ciblée**. Bien que totalement facultatives, ces campagnes génèrent **systematiquement d'excellents résultats**.

Exemples de portée de campagnes réelles (Défi Menu de Printemps 2025) :

- TRB Hutong (Pékin) – plus de 230 000 vues
- Moma (Rome) – plus de 133 000 vues
- Horváth (Berlin) – plus de 122 000 vues

Budget type : entre 60 € et 100 €

Pourquoi envisager un boost sponsorisé ?

- Atteignez **au-delà de vos abonnés organiques** pour toucher de nouveaux publics
- Augmentez votre **visibilité auprès des convives internationaux**, des professionnels de la gastronomie et des médias

- Favorisez des **collaborations potentielles**, des **réservations** et un **engagement accru pour votre marque**

Notre équipe digitale vous accompagnera pour :

- Définir le **bon public cible** par région, centre d'intérêt ou langue
- Préparer les contenus et mettre en place la campagne sur les bonnes plateformes
- Fournir des **conseils d'optimisation** afin de garantir une **visibilité maximale**

Remarque : Cette option est facultative mais **fortement recommandée** pour les restaurants qui souhaitent développer leur visibilité **au-delà de leur réseau existant**.

Certains restaurants peuvent également **collaborer avec des partenaires privilégiés** pour co-sponsoriser leur campagne boostée. Si tel est le cas, veuillez nous en informer afin que nous puissions procéder aux remerciements appropriés.

5. Avantages supplémentaires pour les participants

Au-delà de l'inclusion dans la campagne standard, **All4Chefs est heureux d'offrir les avantages suivants** afin de maximiser la valeur et la visibilité mondiale de votre participation :

A. Inclusion dans le Livre de Cuisine Numérique Annuel

- **Format :** Une publication digitale soigneusement conçue mettant en avant les contributions remarquables au Défi Menu d'Été 2025.
- **Diffusion :** Disponible pour notre réseau de plus de 15 000 abonnés, les écoles culinaires, les institutions partenaires et les médias affiliés.
- **Valeur :** Archivage permanent dans un e-book de référence culinaire international, renforçant le potentiel médiatique, la notoriété du chef et le prestige à l'échelle mondiale.
- Ce livre numérique fera office d'**eBook officiel du Défi Menu d'Été 2025**, distribué gratuitement à l'échelle mondiale auprès des lecteurs, chefs et institutions culinaires.

B. Invitation au “Panel Mondial de Dégustation All4Chefs”

- **Format** : Un cercle privé de chefs sélectionnés pour donner leur avis sur les campagnes à venir, les innovations de menus ou les présentations saisonnières.
- **Valeur** : Positionne les participants comme des leaders d’opinion reconnus et des faiseurs de tendances, renforçant leur influence dans la communauté culinaire internationale.

C. Récompense de reconnaissance des sponsors (non divulguée)

- **Format** : Certains restaurants ou chefs sélectionnés pourront être récompensés par les partenaires de la campagne.
- **Divulgation** : Les détails des récompenses resteront confidentiels jusqu’à leur attribution.
- **Valeur** : Sert d’incitation surprise pour récompenser un contenu exceptionnel ou une affinité créative avec les valeurs du sponsor.

D. Fonctionnalité de vote des menus à l’échelle mondiale

- **Format** : Tous les menus d’été éligibles seront publiés sur la plateforme All4Chefs et ouverts au vote international.
- **Public** : Ouvert aux chefs, professionnels de la cuisine et passionnés de gastronomie du monde entier.
- **Valeur** : Implique un public mondial, favorise le partage viral et permet une visibilité portée par la reconnaissance populaire et celle des pairs.

6. Clause relative aux droits des médias

En soumettant du matériel dans le cadre du Défi Menu d’Été 2025, les participants accordent à All4Chefs une licence illimitée, non exclusive, libre de droits et mondiale pour utiliser, reproduire, distribuer et afficher publiquement tout le contenu soumis (y compris les images, vidéos, logos et textes), sur toutes les plateformes numériques et imprimées, à des fins marketing, éditoriales et promotionnelles, sans limitation de durée.

7. Soumissions & Questions

Date limite : 30 juin 2025

Envoi via WeTransfer, Dropbox, Google Drive ou similaire à : info@all4chefs.com

Prêt à élever votre menu saisonnier au niveau mondial ? Soumettez vos documents et partageons votre histoire.

Pour toute information complémentaire ou question, veuillez contacter Madame Zoe Kaliva via WhatsApp au +44 7882 797360 ou par e-mail à l'adresse mentionnée ci-dessus.

Merci pour votre créativité et votre confiance.

Nous sommes honorés de présenter votre travail avec soin.

All4Chefs Team



t: +442081232129 | m: +447882797360
e: info@all4chefs.com www.all4chefs.com

