



Lady Coquillettes

**STYLISTE &
PHOTOGRAPHE CULINAIRE**

À PROPOS

Je suis Pauline, passionnée de cuisine, auteure du blog ladycoquillettes.fr et créatrice de recettes gourmandes. Mes formations à Paris en arts appliqués, en textile, puis en design culinaire, ont aiguisé ma créativité, et le désir de me perfectionner au quotidien dans tout ce que j'entreprends. Je n'ai pas de formation particulière en cuisine... J'apprends au fil de mes découvertes, des saisons, et surtout de mes envies !

Ma cuisine est proche de celle d'une maman ou d'un papa, qui doit improviser tous les jours avec les restes, les produits du placard et du réfrigérateur. Mon but est donc de faciliter la cuisine du quotidien en donnant des idées de recettes originales, riches en astuces pour être irrésistibles, et bien sûr, délicieusement épatantes dans l'assiette.

Découvrez mon univers !



STATISTIQUES

<https://www.ladycoquillettes.fr/>

30 000 visiteurs / mois

40 000 pages visitées / mois

(-> 65 % via mobile)

400 recettes déjà publiées

-> **4 nouveaux articles** tous les mois

+ de **60 000 utilisateurs** de l'application de cuisine **Youmiam** sont abonnés à mes recettes

Instagram : @lady.coquillettes

7600 abonnés

Démographie de l'audience interagissant avec mon contenu :
femmes (91%) françaises (75,6%) de 25 à 35 ans (42,6 %).

MES COORDONNÉES

Pauline Guillet

mail : contact@ladycoquillettes.fr

tel : 06 45 74 31 95

MES PRESTATIONS

- Veille et étude permanente des **tendances culinaires**, pour vous proposer des idées de recettes ou des thématiques originales, à l'image de votre marque.
- **Création de recette(s)**, réalisation en cuisine, rédaction.
- **Stylisme et photographie culinaire** (*mise en scène du plat ou du produit à mettre en valeur, prise de vue, retouches photo*) en fonction de l'ambiance que vous recherchez.

TARIF (*devis sur demande*):

1 recette rédigée
+ 1 photo HD
+ cession des droits d'auteur
= 200 euros TTC



Ils m'ont fait confiance :

Régal



youmiam

photoCuisine

Elle & Vire

LA
ROCHÈRE
1475 FRANCE

NOTE POUR TOUT PARTENARIAT :

Je prends le temps d'étudier chaque demande.

La marque ou le produit doit être en accord avec ma vision de la cuisine et de l'alimentation (*exit les produits industriels ou aliments ultra-transformés mauvais pour la santé...*).

Je privilégie les marques & les produits bio ou en agriculture raisonnée, si possible locaux, ayant une démarche de protection de l'environnement.

Partenariats non rémunérés :

Sauf exception, je ne travaille pas pour des produits offerts ou en échange de «visibilité» ; merci de votre compréhension :-)