



Concours Pro' RICARD Élaboré avec de l'anis issu de PLANTES FRAÎCHES

Marseille, le 01/06/2020

La société Ricard lance un concours à destination des professionnels du réseau CHR (Café-Hôtel-Restaurant). Alors que les professionnels du secteur de la restauration et du bar se préparent à la réouverture de leurs établissements depuis le 02 juin 2020 après une fermeture imposée d'environ 2 mois, la Société Ricard lance un concours à leur destination.

En effet, avec son produit Ricard élaboré avec de l'anis issu de Plantes Fraiches, la Société Ricard invite les professionnels à exprimer leur créativité par le biais d'un concours sur le réseau social Instagram pour gagner leur re-opening et les soutenir dans la relance de leur activité.

Pour participer à ce concours, rien de plus simple : les propriétaires et employés (cuisiniers et barmans) pourront participer à cette occasion à un défi créatif ; celui de préparer un cocktail à base de Ricard élaboré avec de l'anis issu de Plantes Fraiches accompagné d'une bouchée apéritive composée de Ricard élaboré avec de l'anis issu de Plantes fraîches ou se mariant parfaitement avec le Cocktail proposé.

Il leur suffira de poster sur l'Instagram de l'établissement participant au concours la photo rassemblant leurs créations : cocktail et bouchée apéritive, avec une légende qui devra contenir le détail des deux recettes, le hashtag #concoursproricardplantesfraiches, le montant du budget pour réaliser ces recettes, le nom et la ville de l'Établissement CHR, le prénom du participant ainsi que le message sanitaire « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».

La photo ne devra reproduire que le cocktail et la bouchée apéritive. Qu'un seul verre de cocktail devra apparaître sur la photo. La photo devra permettre que le cocktail et la bouchée apéritive soient suffisamment visibles ; ils devront être l'élément principal de la photo. Le décor devra être neutre sans accessoire complémentaire. Aucune personne ne devra figurer sur les photos.

Tous les professionnels qui le souhaiteront auront jusqu'au vendredi 10 juillet à minuit pour poster leur photo afin de participer au concours, et tenter de gagner l'organisation d'un événement dans leur établissement.

Lancé en 2018, le Ricard élaboré avec de l'anis issu de plantes fraîches, est la première véritable innovation de la marque depuis son origine en 1932, soit 86 ans après ses débuts. Ce nouveau Ricard, est une invitation à la nature, aux notes végétales et fraîches, il nous fait découvrir le plateau de Valensole au cœur de la Haute-Provence. Les plantes fraîches aromatiques sont sélectionnées et cueillies à maturité, puis distillées sous 24 heures en circuit court sur le lieu même de leur récolte, pour préserver toute la fraîcheur et la richesse de leurs arômes. Il se consomme généreusement allongé d'eau bien fraîche (7 à 10 fois le volume de pastis de Marseille) avec beaucoup de glaçons et se déguste à l'apéritif accompagné de bouchées simples et gourmandes tout juste rapportées du marché.

Le lien vers le règlement complet du jeu sera disponible dès le lancement du concours.

Chiffres clés:

- 1ère année particulièrement réussie : N°1 des innovations alcools depuis 2011 et N°2 des lancements de l'alimentaire en 2018 (1)
- Une innovation qui recrute à la catégorie : 40% des acheteurs de RPF n'achetaient pas d'anisés auparavant et 55 % des acheteurs de RPF n'achetaient pas Ricard. (2)

Source : (1) Suivi inno spi alcool depuis 2011 jusqu'à P9 2019 (2) Bilan Kantar PIO 2019

Société RICARD, société par actions simplifiée au capital de 54 000 000 Euros.

Siège social : 4-6 rue Berthelot 13014 Marseille. RCS MARSEILLE 303 656 375.

N° de téléphone : +33 04 91 11 11 11. Adresse de courrier électronique : contact@ricard.com

Directeur de la publication : Philippe COUTIN, Président de la société RICARD.