

SUMMER TABLES

THE COLLECTION 2026



Dans ce guide

Un guide de travail concis pour les chefs, restaurants, hôtels, équipes RP et marketing.

15 CHAPITRES DE CHEFS	30 JOURS DE PUBLICATION	1 ÉDITION CHEFS MAG	2,4 M DERNIÈRE CAMPAGNE
---------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------	-----------------------------------

Summer Tables: The Collection 2026 est un parcours éditorial sélectionné par All4Chefs & Chefs Mag, construit autour de 15 histoires d'été portées par des chefs du monde entier.

Ce guide explique le concept, le parcours de publication, ce que chaque chef reçoit, les frais de participation, les délais, les éléments à fournir et la manière dont chaque chapitre devient partie intégrante de l'édition digitale spéciale finale de Chefs Mag.

01. La Table d'Été Le concept et le langage éditorial de la collection.	02. La structure en 15 chapitres Pourquoi la collection est limitée à 15 chapitres portés par des chefs.
03. Comment l'histoire se déploie De l'approbation et des éléments à l'article, au Reel, à l'audio et au déploiement.	04. Ce que chaque chef reçoit Livrables clairs inclus dans la contribution de participation chef.
05. Contribution & délais Frais, allocation promotionnelle, moment du paiement et dates clés.	06. Éléments & demande vidéo Ce qu'il faut envoyer, comment le nommer, et la demande vidéo du chef pour le Prologue d'Été.
07. Participation soutenue par un fournisseur Comment un fournisseur pertinent peut soutenir la participation du chef.	08. Soumission & utilisation Comment soumettre les éléments et confirmer les droits de publication.

La Table d'Été

Un voyage culinaire mondial à travers la saison, le menu et le lieu.

L'été n'est pas seulement une saison de chaleur. C'est une saison de lumière, de sel, de feu, de fruits, d'herbes, de terrasses, de littoraux, de dîners tardifs, de fenêtres ouvertes et de menus qui portent la mémoire d'un lieu.

Summer Tables: The Collection 2026 est dédiée aux histoires estivales portées par les chefs : le menu, le plat, le décor, les ingrédients, l'atmosphère d'hospitalité et les personnes qui façonnent la saison.

Après Nature's Premiere: The Spring Collection 2026, Summer Tables poursuit le voyage éditorial saisonnier avec une structure plus ciblée : 15 chapitres portés par des chefs, publiés au cours d'une campagne estivale de 30 jours.

Mer Poissons, coquillages, herbes côtières, agrumes, préparations crues, clarté minérale et mémoire du sel.	Jardin Tomates, poivrons, herbes, fleurs, baies, fruits à noyau et légumes à leur apogée.
Feu Charbon, fumée, braises, légumes grillés, poissons entiers et simplicité de la chaleur.	Hospitalité Le premier service, le pain, l'huile d'olive, le rythme du service, la terrasse et l'heure dorée.
Lieu Littoral, île, montagne, campagne, hôtel, terrasse urbaine, vignoble, jardin ou salle.	Les personnes derrière la saison Agriculteurs, pêcheurs, maraîchers, cueilleurs, vignerons, artisans et collaborateurs créatifs.

La structure en 15 chapitres

Une collection éditoriale ciblée, pas une campagne illimitée.

15	2	30
CHAPITRES CHEFS CONFIRMÉS	JOURS ENV. PAR CHAPITRE	JOURS DE PARCOURS DE PUBLICATION

Summer Tables est conçue autour de 15 chapitres éditoriaux portés par des chefs du monde entier. Chaque chapitre représente une histoire d'été distincte, une destination, une cuisine, un point de vue créatif et une atmosphère de table.

La structure à 15 chefs permet à chaque chapitre d'avoir sa place dans la campagne, au lieu de se perdre dans une longue liste. Le plan de publication offre à chaque chef environ deux jours de visibilité dans un déploiement serré de 30 jours.

Ligne de campagne

15 chefs. 15 histoires. Une collection estivale mondiale.

Comment l'histoire se déploie

De l'approbation éditoriale au chapitre publié et à l'édition digitale.

1. Revue éditoriale All4Chefs examine le chef, le restaurant, l'idée de menu d'été, la direction visuelle et l'adéquation globale avec la collection.	2. Approbation & créneau Après approbation éditoriale, le créneau du chapitre peut avancer sous réserve de la livraison des éléments, du paiement et de la capacité de production.
3. Soumission des éléments Le chef envoie le menu, les photos des plats, l'image du chef, les visuels du restaurant, descriptions, crédits et vidéos dans un seul lien propre.	4. Préparation éditoriale All4Chefs prépare l'article dédié, les textes de campagne, la séquence visuelle, l'article audio et la structure sociale.
5. Fenêtre de publication Chaque chapitre confirmé reçoit environ deux jours dans le parcours de publication de 30 jours.	6. Édition digitale Après le déploiement, les chapitres finalisés sont assemblés dans la Chefs Mag Digital Special Edition.
Logique de production Les 30 premiers jours sont consacrés à la publication et à la dynamique. Les 15 jours suivants sont réservés à la construction de la Chefs Mag Digital Special Edition à partir des chapitres finalisés.	

Ce que chaque chef reçoit

Inclus dans la contribution de participation du chef à Summer Tables.

Chapitre éditorial dédié Un article composé présentant le chef, le restaurant, le menu d'été, les plats sélectionnés, l'inspiration et le lieu.	Landing page dédiée Publication sur la page de collection Summer Tables d'All4Chefs.com, y compris le hub de campagne dédié : all4chefs.com/summer-menu-collection-2026/ .
Spotlight d'environ 2 jours Une position ciblée dans le calendrier de publication de 30 jours, conçue pour que chaque chapitre ait l'espace de respirer.	Storytelling visuel Photographies de plats, images du chef, atmosphère du restaurant et vidéos fournies utilisés pour façonner l'histoire.
Reel de campagne Un court Reel de campagne utilisant les visuels approuvés fournis, avec tag du chef et du restaurant lorsque applicable.	Article audio Le chapitre éditorial peut également être présenté sous forme d'article audio sur la plateforme, offrant à l'audience une autre manière d'entrer dans l'histoire.
Distribution sociale Publications de campagne sur Instagram,	Boost social payant 100 GBP de la contribution sont alloués à la

Facebook et LinkedIn via l'écosystème All4Chefs / Chefs Mag.	promotion des publications et/ou vidéos du chapitre chef sur les réseaux sociaux.
Assistant IA Charlie L'assistant IA entraîné sur All4Chefs peut aider les audiences à explorer le chapitre du chef dans leur propre langue et à poser des questions sur le menu, les ingrédients, l'inspiration et l'histoire.	Chefs Mag Digital Edition Inclusion dans l'édition digitale spéciale finale préparée après le parcours de publication de 30 jours.

SUMMER TABLES | THE COLLECTION 2026

Contribution de participation

Une option claire destinée aux chefs.

300 GBP CONTRIBUTION	100 GBP PROMOTION PAYANTE INCLUSE	1 CHAPITRE CHEF	15 PLACES DISPONIBLES
Contribution éditoriale de participation du chef 300 GBP. Cette contribution soutient la production éditoriale, la préparation de campagne et la publication d'un chapitre Summer Tables porté par un chef.		Allocation promotion payante 100 GBP de la contribution de 300 GBP sont alloués à la promotion payante des publications et/ou vidéos du chapitre chef sur les réseaux sociaux.	
Moment du paiement Le paiement est demandé uniquement après approbation éditoriale et s'effectue avec la soumission des éléments du chapitre.		Ce qui bloque le créneau Un chapitre est réservé pour production après approbation éditoriale, livraison complète des éléments et confirmation du paiement.	
Inclus Chapitre éditorial, landing page dédiée, article audio, inclusion dans le hub de campagne, support Charlie AI, communication sociale, Reel de campagne, fenêtre de publication d'environ deux jours et inclusion dans l'édition digitale.		Non inclus Taxes, frais bancaires, coûts de conversion de devise, publicité payante supplémentaire ou usage tiers étendu, sauf accord séparé.	
Important Le paiement n'est pas demandé avant l'approbation éditoriale. Des éléments tardifs, incomplets ou peu clairs peuvent retarder le chapitre, réduire les livrables ou déplacer le chapitre hors du calendrier prévu.			

Délais & calendrier de publication

Le calendrier est serré car la collection est lancée le 1er juillet.

Étape	Date cible	Ce que cela signifie
Période de revue éditoriale	D’ici le 15 juin 2026	L’adéquation chef/restaurant, la direction visuelle et le créneau de production disponible sont examinés.
Approbation éditoriale	D’ici le 18 juin 2026	Le chapitre peut avancer si le concept, la direction des éléments et le calendrier correspondent à la collection.
Soumission des éléments + paiement	D’ici le 20 juin 2026	Le chef approuvé envoie le lien complet des éléments et règle la contribution de 300 GBP.
Corrections finales	D’ici le 24 juin 2026	Les crédits manquants, remplacements, images finales ou corrections doivent être complétés.
Lancement & déploiement	À partir du 1er juillet 2026	15 chapitres se déploient sur environ 30 jours.
Production de l’édition digitale	Après le déploiement de 30 jours	All4Chefs & Chefs Mag préparent la Chefs Mag Digital Special Edition.
Note de production Le parcours de publication de 30 jours exige de la discipline. Plus les éléments complets arrivent tôt, plus le chapitre final peut être fort et abouti.		

Matériel nécessaire

Un seul lien de partage propre. Des noms de fichiers clairs. Aucune supposition.

Carte du menu d’été PDF, document Word ou texte clair avec le menu dégustation d’été actuel ou à venir, ou les plats sélectionnés.	Photos des plats 9 à 15 photos haute résolution. Évitez les captures d’écran ou images WhatsApp compressées lorsque les originaux existent.
Descriptions des plats Nom du plat, ingrédients principaux, courte description, inspiration, crédit fournisseur ou origine lorsque pertinent.	Images du chef 1 à 2 portraits professionnels du chef ou images en cuisine.
Atmosphère du restaurant 2 à 4 images de la salle, terrasse, hôtel, extérieur,	Matériel vidéo Courts clips verticaux : dressage, cuisine, service,

jardin, littoral, cuisine ouverte ou atmosphère de service.	terrasse, détail du chef, produits, table, décor ou moments fournisseur. Veuillez aussi inclure, si possible, la vidéo de 15 à 30 secondes du Prologue d'Été du Chef.
Logo & identifiants sociaux Logo du restaurant, Instagram du chef, Instagram du restaurant, page LinkedIn, site web et tags préférés.	Crédits Photographe, vidéaste, fournisseur, producteur, styliste, créateur d'art de la table ou détails de l'équipe créative.
Exemple de nommage NomRestaurant_Plat01_NomDuPlat.jpg NomRestaurant_Plat02_NomDuPlat.jpg Utilisez la même numérotation dans la fiche de description des plats.	

SUMMER TABLES | THE COLLECTION 2026

Guide visuel et vidéo

Rester naturel, précis et facile à utiliser.

Images fixes La photographie haute résolution est privilégiée. Des images propres, naturelles et élégantes fonctionnent mieux que des visuels trop designés.	Clips Reel verticaux Format 9:16, idéalement 1080 x 1920 px ou plus. Les clips courts sont préférables aux longues vidéos.
LinkedIn / Facebook Format 4:5 1080 x 1350 px ou carré 1:1 1080 x 1080 px lorsque disponible.	Le Prologue d'Été du Chef Si le chef se sent à l'aise face caméra, nous encourageons vivement une courte vidéo de 15 à 30 secondes filmée depuis la cuisine ou le restaurant.
Ce que le chef peut dire Une courte réflexion naturelle sur l'inspiration estivale, les ingrédients de saison, la philosophie du menu, le lieu, le rythme d'hospitalité ou un plat qui définit la saison.	Direction d'ouverture Aucune introduction formelle n'est nécessaire. Commencez par l'idée elle-même, par exemple : « Pour moi, l'été commence avec... »
Son Évitez les environnements bruyants si le chef parle. Une atmosphère naturelle est bienvenue lorsqu'elle soutient l'histoire.	Atmosphère Terrasse, littoral, salle, passe, service, table, jardin, feu, marché, ingrédient ou moments de paysage.
Pourquoi cela aide Une courte réflexion authentique du chef rend le chapitre plus personnel et plus proche de l'esprit du guide Spring. Elle renforce aussi le Reel, l'article et l'engagement de l'audience.	

Demande vidéo à chaque chef (optionnelle)

Le prologue d'été du chef

Pour nous aider à préparer un chapitre éditorial plus fort, un Reel plus fort et une meilleure expérience pour l'audience, nous demandons à chaque chef d'envoyer une courte réflexion vidéo naturelle sur son menu d'été et son inspiration saisonnière.

Il ne s'agit pas d'une vidéo commerciale très produite. Elle doit être authentique, directe et personnelle : le chef s'exprime depuis la cuisine, le passe, la salle, la terrasse, le jardin, le marché ou un autre lieu lié au menu.

La demande principale Une courte vidéo d'environ 1 minute filmée verticalement, où le chef parle naturellement de l'inspiration estivale derrière le menu, le plat, le lieu ou l'ingrédient.	Clips supplémentaires optionnels Courts clips MP4 ou Reels montrant dressage, feu, produits, service, terrasse, table, littoral, jardin, visites fournisseurs ou moments en coulisses.
De quoi parler L'inspiration estivale, les ingrédients à leur apogée, le cadre du restaurant, le rythme du service, un fournisseur, un souvenir ou le plat qui définit la saison.	Ton Professionnel, honnête, précis et naturel. Aucun script n'est requis. Nous cherchons le véritable point de vue du chef, pas une présentation corporate.
Pas d'introduction formelle Le chef n'a pas besoin de dire son nom ou celui du restaurant au début. Tous les titres, noms, logos et éléments de marque seront gérés par All4Chefs en post-production.	Langue Le chef peut parler dans la langue qui lui semble la plus naturelle. Charlie, l'assistant IA d'All4Chefs, peut aider les audiences à explorer le chapitre dans leur propre langue.
Exemples d'ouverture simples « Pour moi, l'été commence avec... » « Ce plat représente l'été parce que... » « L'ingrédient qui définit notre menu d'été est... » « Le sentiment que nous voulons que les clients retiennent cet été est... »	

Thèmes de curiosité

Choisissez une ou deux pistes et parlez naturellement.

Le chef n'a pas besoin de répondre à toutes les questions. Ces pistes servent à rendre la vidéo plus facile et plus précise. Choisissez un ou deux thèmes qui se connectent fortement au menu d'été actuel.

1. La lumière de la saison Quel plat dépend de la légèreté, de la couleur, de la transparence, de l'acidité ou de l'énergie visuelle ?	2. L'élément chaleur Comment le feu, le gril, la fumée, les braises ou les produits mûris au soleil façonnent-ils le menu ?
3. La mémoire du sel Y a-t-il un poisson, coquillage, algue, herbe côtière ou note minérale qui définit l'histoire d'été ?	4. Le jardin à son apogée Quel fruit, légume, herbe ou fleur représente l'été dans sa forme la plus vivante ?
5. Le premier geste d'hospitalité Quelle est la première sensation d'été reçue par les clients : le pain, l'huile, la terrasse, le service, la salle, la vue ?	6. Le fournisseur derrière la saison Quel agriculteur, pêcheur, maraîcher, cueilleur, vigneron ou artisan a contribué à façonner le menu ?
7. Le plat qui semble simple Y a-t-il un plat retenu qui paraît simple mais a demandé courage, précision ou discipline ?	8. Le son du service d'été Quel est le rythme de l'été dans votre restaurant : la terrasse, le passe, le gril, les verres, la salle, la mer ?
9. L'ingrédient à sa limite Quel ingrédient n'est parfait que pendant un court instant et pourquoi compte-t-il maintenant ?	10. L'assiette de mémoire Y a-t-il un plat lié à l'enfance, au voyage, au paysage, à la famille, à la culture ou à un lieu qui revient chaque été ?

Guide technique pour la vidéo du chef

Gardez-la courte, claire et utilisable pour la production éditoriale.

Format Veuillez filmer verticalement au format 9:16. La résolution 4K est préférable lorsque possible, mais une vidéo smartphone claire est acceptable.	Durée La vidéo principale parlée doit durer environ 15 à 30 secondes. Des réponses courtes et ciblées valent mieux que de longues explications.
Approche en mouvement Nous préférons des plans du chef dans son élément : dressage, inspection de produits, dégustation d'un composant, au passe ou en marche dans le restaurant.	Son Choisissez un moment calme si le chef parle. Évitez la musique, le bruit fort du service ou le vent si la voix n'est pas clairement audible.
Lumière La lumière naturelle est bienvenue. Évitez les contre-jours sombres sauf si l'atmosphère est intentionnelle et que le chef reste visible.	Première phrase Commencez par le sujet de votre pensée. Par exemple : « Pour moi, l'été commence avec l'odeur de... » plutôt que « C'est important parce que... ».
Livraison des fichiers Envoyez les fichiers vidéo avec le menu, les photos des plats et les crédits dans le même lien WeTransfer, Dropbox, Google Drive ou OneDrive.	Utilisation Le contenu peut être utilisé pour le chapitre chef, le Reel de campagne, le déploiement social, le contexte audio/article, le hub de campagne et la Chefs Mag Digital Special Edition.
Important Cette demande vidéo fait partie de la soumission des éléments du chef. Elle aide All4Chefs à créer une histoire plus riche et donne à l'audience une perception plus forte de la voix du chef, au-delà du plat.	

Participation soutenue par un fournisseur

Une relation culinaire authentique peut soutenir le chapitre du chef.

Si un chef ou un restaurant dispose d'un fournisseur, producteur, domaine viticole, maison d'ingrédients, créateur d'art de la table ou partenaire d'hospitalité réellement lié à l'histoire d'été, ce partenaire peut soutenir la contribution de participation.

Comment cela fonctionne Le fournisseur peut couvrir la contribution de participation de 300 GBP au nom du chef / restaurant.	Ce qui peut être inclus Mention naturelle du partenaire dans le chapitre lorsque pertinent, tag fournisseur dans la légende de campagne, et inclusion du logo / tag fournisseur dans le Reel de campagne du chef.
Ce dont nous avons besoin Nom du fournisseur, logo, site web, identifiants Instagram / LinkedIn, et courte explication du lien entre le fournisseur et le menu ou l'histoire.	Pour plus d'exposition All4Chefs peut envoyer le Guide Partenaires Sélectifs séparé directement au fournisseur après confirmation de la relation chef et de la pertinence.
Principe éditorial Un partenaire ne doit jamais sembler ajouté artificiellement. Il doit appartenir au contexte culinaire, et non se lire comme une publicité aléatoire.	

Soumission & confirmation d'utilisation

Envoyez un seul lien de partage propre.

Envoyez votre lien de téléchargement à info@all4chefs.com Utilisez WeTransfer, Dropbox, Google Drive, OneDrive ou similaire. Merci de ne pas téléverser de contenus haute résolution directement sur le site.
--

En soumettant du contenu pour Summer Tables: The Collection 2026, le restaurant confirme qu'il est autorisé à partager les textes, images, vidéos, logos, crédits et informations de réseaux sociaux fournis avec All4Chefs & Chefs Mag.

Le restaurant autorise All4Chefs à utiliser les éléments fournis pour la campagne Summer Tables, y compris le hub de campagne, les publications sur les réseaux sociaux, le Reel promotionnel, l'article audio, le carrousel, la newsletter, la diffusion dans le groupe LinkedIn et l'édition digitale spéciale Chefs Mag.

Le restaurant reste responsable de s'assurer qu'il dispose des droits ou autorisations nécessaires pour toute photographie, vidéo, logo, nom, crédit fournisseur ou contenu tiers soumis.

Note finale

La participation est sélectionnée et soumise à l'approbation éditoriale, à la capacité de production, à la qualité visuelle, à la confirmation du paiement et à la livraison ponctuelle des éléments.

15

CHEFS

15

HISTOIRES

1

COLLECTION ESTIVALE MONDIALE

All4Chefs

WhatsApp : +44 7882 797360

Email : info@all4chefs.comSite web : www.all4chefs.com