

Tom est cuisinier, présentateur sur Cookou, sa chaîne YouTube. Il présente des exemples de recettes en vidéo. En bout de ligne, il vend des ateliers de formation en ligne et des livres.

Mon accroche

Droit au but ! Que promettez-vous de livrer ? Faites de votre un internaute un privilégié en lui donnant de l'information exclusive et originale qu'il réutilisera pour se démarquer. Par exemple : les boulettes de viande façon Street Food asiatique à faire chez soi en 15 minutes

Mon générique

Court et pêchu, il vous identifie en 1 seconde. Vous savez, comme ces génériques qu'on associe à l'émission à la première note (Ushuaïa, 30 millions d'amis...), mais en ultra court.

Mon introduction

En mode storytelling elle ouvre sur ce que vous allez traiter.

Quelle est la situation ?

À chacun de mes voyages en Asie, j'ai une sorte de rituel où je sors manger les boulettes de viande les plus incroyables du monde. Et croyez-moi ou non, c'est dans la rue que j'ai fait mes plus belles découvertes gastronomiques.

Quel est le problème ?

À chaque retour à la maison, je tentais désespérément de répliquer la recette. Mais quelque chose manquait.

Quelle est la résolution ?

Après des centaines de tentatives, j'ai décidé de rencontrer le chef Yuan Pen, installé ici, à Bordeaux. Il est originaire de Singapour et avait une échoppe de Street Food avant d'ouvrir son premier restaurant en Europe.

Que faut-il pour le résoudre ?

Je partage avec vous aujourd'hui ma rencontre avec cet homme formidable et incroyablement talentueux.

Présentation des chapitres

Nous aborderons ensemble le choix de la fourniture, les options pour épicer la viande, les conditions de préparation optimales.

Éventuel premier call-to-action

Regardez bien jusqu'au bout, car une surprise attend les abonnés de la chaîne. Nous nous sommes tellement amusés avec Yuan que nous ne pouvions pas en rester là et nous devons trouver comment vous en faire profiter !

Mon contenu séquencé en chapitres

De chaque titre, vous tirez le fil sur des explications plus ou moins détaillées. Cela permet de garder le rythme et de placer judicieusement des appels à l'action sur vos produits.

Le choix de la fourniture

Difficile de rivaliser avec la qualité des étalages des marchés asiatiques. Pourtant, figurez-vous que

lorsqu'on commence à chercher, on trouve des merveilles, comme ici à l'épicerie de l'Angle à Toulouse que nous saluons ! À côté de cela, vous aurez besoin de ...

Les options pour épicer la viande

Trouver la traditionnelle épice XYZ est un véritable challenge. Nous avons donc adapté la recette avec un du ZXY et le résultat est épatant ! ...

Le secret : la cuisson

J'ai longtemps cherché du côté de la salaison alors qu'en fait, ce sont les méthodes de cuisson et certainement les conditions atmosphériques qui font la différence. Voici ce qu'il faut ...

Mes Call-to-Action

Cet appel doit inviter le visiteur à se positionner sur votre contenu et à explorer votre offre.

CTA 1 : Si comme nous, vous restez scotché par la saveur obtenue par cette cuisson, n'hésitez pas à lâcher un petit pouce en haut et à partager.

CTA 2 : Yuan et moi sommes des aficionados de cette méthode à la fois ancestrale et innovante. C'est pourquoi nous avons décidé d'ouvrir un atelier spécial Street Food de Singapour à tous nos abonnés. Le nombre de participants est limité ! Si vous cliquez maintenant sur le lien en commentaire, vous recevrez votre code promotionnel pour participer à notre premier atelier en présentiel ! De plus, n'hésitez pas à commenter la vidéo. Nous répondrons à tous les commentaires !

Ma conclusion tout en style

Le rappel de mon intention au travers de l'existence de cette chaîne

La cuisine est infinie, je vous le dis souvent ! Merci à Yuan pour sa participation ...

Ma motivation à livrer ce contenu maintenant

À peine de retour d'Asie, je ne pouvais pas ne pas partager cette merveille avec vous...

Mon annonce du sujet à venir

D'ailleurs, nous découvrirons dans les vidéos à venir, la méthode de cuisson lente en cocotte en grès ...

Mon appel à partager et commenter la vidéo et les remerciements

Merci à tous nos abonnés, merci à Yuan et à l'épicerie de l'Angle. N'oubliez pas le petit pouce et à très vite sur Cookou ...

Mon panneau copywrité

Son but est d'accrocher le visiteur grâce au visuel. N'hésitez pas à mettre la gomme pour provoquer la curiosité sans pour autant mentir !

boulettes de viande façon Street Food de Singapour

LE SECRET BIEN GARDÉ DU CHEF YUAN