union PRESSE

Trois questions à Eve-Marie Zizza-Lalu, directrice de la rédaction de Régal

ven 06/09/2024 - 15:33

Régal fête ses 20 ans. Le magazine culinaire d'Uni-médias poursuit sa route en revendiquant sa singularité dans un segment concurrentiel. Les explications de sa directrice de la rédaction, Eve-Marie Zizza-Lalu.

Quelle est la recette de Régal pour durer ?

Dès son lancement en 2004, Régal s'est positionné comme un titre un peu à part, apportant un regard nouveau sur la cuisine notamment par la mise en avant du produit et l'appel à des chefs invités portant une approche pédagogique. Les recettes, toujours exclusives, sont réalisées par des équipes dédiées et toujours proposées sous un angle journalistique. Ce travail constant sur le contenu et sur la mise en scène des recettes est notre valeur ajoutée. Pour nous, ce qui est beau donne envie de se mettre en cuisine.

En 20 ans, la concurrence dans l'univers culinaire s'est décuplée…

C’est vrai, mais Régal a les atouts pour durer dans un marché encombré, mais dynamique. L’atout numéro un, c’est la qualité journalistique et éditoriale : nous ne transigeons pas sur le fait de continuer à produire nos recettes, articles, et photographies, à une époque où la facilité serait d’aller vers des banques d’images voire de recourir à l’intelligence artificielle. Ensuite, Régal a toujours intégré les tendances montantes de la société et être en veille sur les attentes de ses lecteurs. Le sans gluten, le flexitarisme, la cuisine « veggie »… autant de signaux que la rédaction a su capter et mettre en avant dès leur émergence. Et puis, nous luttons en permanence contre une forme de « ronronnement », en ajustant régulièrement la formule de Régal. La concurrence, qu’elle émane d’autres titres comme de pure players numériques ou des réseaux sociaux, est là pour nous montrer qu’on ne doit jamais se reposer sur ses lauriers ! Notre travail est récompensé par la progression de la diffusion (diffusion France payée de 195 093 exemplaires en 2023, en hausse de 1,55 %, NDLR), et l’obtention d’une Etoile de l’ACPM cette année.

Comment cet anniversaire va-t-il être célébré ?

Nous avons choisi de ne pas thématiser en totalité le daté septembre-octobre, publié cette semaine, autour des 20 ans car il nous a semblé que les lecteurs ne sont pas toujours réceptifs à ces initiatives. Le numéro marque le coup bien sûr, avec un menu cadeau proposé par le chef Mohamed Cheikh, gagnant de Top Chef, un article prospectif sur les tendances des prochaines années, et un grand jeu concours proposant 20 lots exceptionnels pour une valeur de plus de 10 000 euros. Parallèlement, côté numérique nous proposons un mini-site dédié avec nos 20 couvertures les plus emblématiques et 20 recettes incontournables. Quant à l’avenir, nous ne prévoyons pas dans l’immédiat de nouvelle formule, mais poursuivons nos réflexions transverses sur des sujets de sociétés, comme l’éducation au goût ou la lutte contre l’obésité.