



Rendez-Vous en France, Nantes, Atlantic Loire Valley / 20-26 mars 2020

5 conseils pour un prêtour réussi Restaurateurs



Dans le cadre de Rendez-Vous en France 2020, vous allez accueillir des tour-opérateurs internationaux entre le 20 et le 23 mars 2020.

Le but : leur faire découvrir votre établissement et leur donner envie de l'intégrer à leurs programmes

Voici donc **5 conseils** pour réussir ce prêtour :

1- Soignez l'accueil :

- a. Prévoyez un accueil du groupe à minima par le contact commercial qui sera l'interlocuteur des TOs par la suite
- b. Présentez votre activité (capacité maximale pour groupes, concept/valeurs du restaurant, etc.)

2- Prenez bien en compte les régimes alimentaires de chacun et spécificités culinaires de chaque marché

- a. Distribuez dès le départ un objet (ex : ruban autour du verre) aux personnes qui ont un régime alimentaire spécifique (allergies, végétarien, etc.)
- b. Ex : pas de viande saignante pour les Britanniques, privilégiez une variété de pains pour les Allemands et Néerlandais, eau chaude à table pour les Asiatiques.

3- Privilégiez et valorisez les produits locaux :

- a. Les TO viennent pour découvrir l'offre du territoire, donc privilégiez les produits locaux (ex : vins de Loire, sel de Guérande ou Noirmoutier)
- b. Ils recherchent aussi le savoir-faire local, donc mentionnez le « fait-maison », « variété produite à 5km d'ici... »

4- Si le Chef est disponible pour venir saluer le groupe, cela sera très apprécié des tour-opérateurs :

- a. Les TO recherchent aussi la rencontre avec les locaux et la valorisation des savoir-faire

5- Optimisez le temps, en vous adaptant aux cultures internationales:

- a. Peu de cultures passent autant d'heures à table que les Français. Pour ne pas trop les lasser (et garder le timing), tout en leur faisant découvrir l'art de vivre à la française : prévoyez des déjeuners d'1h environ et des diners un peu plus longs, mais pas trop tardifs (19h30)