



1 Marché, 1 Chef, 1 Recette

DOSSIER DE PARTICIPATION

Septembre - Octobre

Participez à la rentrée gastronomique des marchés de la région Auvergne-Rhône-Alpes !

Organisée par l'association M ton Marché depuis 2011, cette opération met à l'honneur la gastronomie sur les marchés de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Axée sur des valeurs de proximité, de partage et de convivialité, elle vise à renforcer le lien entre professionnels des marchés, consommateurs et chefs restaurateurs présents sur le marché.

Au travers de cette opération, M ton Marché vous propose un concept original et simple à adapter sur votre marché.

Édition 2023

Date : septembre/octobre 2023

Concept : sur chaque marché participant, un chef relèvera le défi de sortir de sa cuisine et réalisera une partie de sa recette en direct sur le marché. Les consommateurs pourront déguster les recettes et échanger conseils et astuces culinaires avec le chef. Ils pourront aussi repartir avec les fiches recettes et tenter de remporter des paniers garnis de produits offerts par les commerçants du marché.



Suggestion pour votre animation

Afin de donner plus d'ampleur à votre animation et de challenge au chef, n'hésitez pas à lui proposer une option parmi celles citées ci-dessous :

- ▶ **Proposer un thème au chef** – par exemple « cuisine du monde », « spécialités locales » ou « cuisine anti-gaspi »
- ▶ **Imposer au chef d'improviser en direct une recette sur le marché avec un panier de produits « surprise » offert par les professionnels** – ATTENTION, avec cette option, vous ne pouvez pas donner la fiche recette aux consommateurs le jour J
- ▶ **Organiser un battle entre 2 chefs** – les consommateurs dégustent les 2 recettes et votent pour celle qu'ils préfèrent. M ton Marché organise déjà des battles pour l'événement et peut vous accompagner.
- ▶ **Organiser une tombola avec des paniers garnis de produits à gagner** – M ton Marché peut vous fournir les bulletins de tombola (à imprimer) et le règlement du jeu

Quelques chiffres clés

« 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » en Auvergne-Rhône-Alpes c'est :

- ▶ Plus de 50 marchés participants sur l'ensemble de la Région Auvergne-Rhône-Alpes en 2021-2022
- ▶ Environ 10 000 dégustations réalisées en 2021-2022
- ▶ Plus de 45 recettes différentes proposées en 2021-2022
- ▶ Des chefs étoilés (Régis MARCON, Batiste POINOT, etc.)

L'animation en détail

EN AMONT

- ▶ Pour réaliser ses recettes, le chef vous informe de la liste des produits que vous devez lui fournir (uniquement des produits présents sur le marché, les autres produits restent à la charge du chef (comme par exemple le beurre, l'huile, le chocolat, ...))
- ▶ Quelques jours avant l'animation, le chef prépare les recettes dans son restaurant et prévoit de garder quelques produits pour pouvoir réaliser des démonstrations en direct sur le marché le jour J.

LE JOUR J

- ▶ Dégustation des recettes du chef par les consommateurs
- ▶ Démonstration du chef en direct sur le marché
- ▶ Distribution des fiches recettes par les commerçants non-sédentaires



Les professionnels du marché auront été informés des ingrédients contenus dans la recette du chef avant l'animation et pourront mettre en avant les produits qu'elle contient le jour J. De cette façon, les consommateurs qui souhaitent reproduire la recette retrouveront facilement les produits sur les étals.



Matériel à prévoir pour le jour-J

- Un barnum
- 2 à 3 tables (1 ou 2 de présentation et 1 pour la préparation)
- Un branchement électrique
- Des nappes
- Des sacs poubelles
- Le matériel de dégustation (coupelles, cuillères et serviettes)
- La fiche recette du chef imprimée à disposition des clients du marché
- (Facultatif) Un point d'eau

Pourquoi participer ?

- **Dynamiser vos marchés** et votre commune
- **Promouvoir les commerçants** et les **produits** du marché
- Véhiculer **l'image d'une commune moderne et entrepreneurante**
- **Générer du passage** sur votre marché
- **Créer du lien entre chefs, consommateurs et professionnels des marchés** autour d'un thème fédérateur : la gastronomie
- Proposer une **animation conviviale et festive** attendue par les consommateurs

Comment participer ?

- ▶ Prendre connaissance du dossier de participation
- ▶ Déterminer la date de votre animation – courant 2023
- ▶ Trouver un chef (Cf. rubrique 1 Chef)
- ▶ Renvoyer les documents suivants à Loïse (par mail à loise@les-marches.com) **au maximum 1 mois avant l'animation**
 - Dossier de participation rempli
 - Recette du chef détaillée (comme demandé dans le dossier de participation page 14)
 - Logo de la commune en bonne qualité
 - Photo du marché
 - Photo du chef et/ou de son restaurant
 - Photo de la recette (si ce n'est pas possible, nous la remplacerons par une photo des produits utilisés dans la recette ou une photo de recette similaire)

Tous ces éléments nous permettront de :

1. Vous envoyer votre « Pack animation » personnalisé
2. D'imprimer les éléments nécessaires à l'animation dans les temps

Visuel 2023*



* Visuel susceptible d'évoluer

Foire aux questions 1/2

Vous recherchez une information ? Retrouvez ci-dessous les questions les plus fréquemment posées concernant le dossier de participation à l'opération « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette ».

Participation de la commune à l'événement

Pourquoi doit-on renvoyer le dossier de participation plus d'1 mois avant l'événement ?

Car la personnalisation des visuels, l'impression des fiches recettes et la commande du matériel nécessitent des délais importants.

Je souhaiterais organiser l'animation mais selon un autre concept, est-ce possible ?

Contactez Loïse par mail à loise@les-marches.com ou par téléphone au 04 72 11 33 45

Je ne suis pas satisfait du visuel proposé, est-il possible de modifier mon visuel ?

Seules les zones de texte du visuel sont modifiables. Les autres éléments correspondent à l'identité générale de l'opération « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » et ne peuvent donc pas être modifiés ou supprimés.

Je souhaiterais plus de matériel de dégustation pour mon animation, comment faire ?

Contactez Loïse par mail à loise@les-marches.com ou par téléphone au 04 72 11 33 45

Que faire si je n'ai pas reçu tous les documents liés à ma participation ?

Tous les documents ne sont pas envoyés en même temps. Si toutefois il vous manquait certains documents, contactez Loïse par mail à loise@les-marches.com ou par téléphone au 04 72 11 33 45

Le chef - les recettes - les produits

Comment faire si je n'ai pas de chef dans ma commune ?

Vous pouvez rechercher dans les communes alentours ou faire appel à des chefs à domicile.

Mon chef demande à être rémunéré, dois-je accepter ?

Non, la participation à cette opération se déroule sur la base du volontariat. Vous pouvez expliquer au chef qu'il bénéficie grâce à l'animation d'une importante communication sur son restaurant et sa cuisine auprès des consommateurs du marché, adeptes de produit frais et du bien manger.

Mon chef ne peut pas être présent sur toute la durée du marché, que dois-je faire ?

Il est demandé au chef d'être présent sur toute la durée de l'ANIMATION et non du marché. Ainsi, à vous de déterminer les horaires de l'animation. En général, les animations ont lieu de 9h00 à 12h00 ou 13h00 mais vous pouvez aussi proposer l'animation de 10h00 à 12h00 par exemple.

Mon chef n'a pas le matériel nécessaire pour cuisiner sur le marché, comment se le procurer ?

Renseignez-vous auprès d'associations locales, elles auront peut être du matériel de cuisine à vous prêter. Le chef peut aussi se fournir auprès de ses collaborateurs.

Foire aux questions 2/2

Mon chef souhaiterait que des personnes l'aident sur le stand de l'animation le jour J, comment faire ?

Plusieurs solutions sont possibles :

- Le chef peut demander à avoir un élève des lycées hôteliers partenaires de l'opération en stage (Cf. page 15)
- Le chef peut venir avec des amis et/ou de la famille et/ou des collaborateurs
- Vous pouvez trouver des personnes bénévoles pour aider le chef le jour J. Pour cela, vous pouvez vous appuyer sur la fiche pratique « Comment trouver des personnes ressources » de votre pack animation

Mon chef est-il obligé de faire des démonstrations le jour J ?

Oui. Même si le chef ne peut pas refaire toute la recette en direct sur le marché, il doit au moins en réaliser une partie. Les démonstrations sont très appréciées des consommateurs et cela permet d'échanger conseils et astuces avec le chef. C'est la clé de la réussite de cette animation..

Mon chef peut-il faire plus d'une recette ?

Oui, le chef peut faire autant de recettes qu'il le souhaite, mais nous n'imprimons qu'une fiche recette par commune.

Nos formules et nos packs pour votre animation

Pour répondre à vos besoins, l'association vous propose 2 grandes formules, une formule sans animateur jour J et une formule avec animateur jour J. Chacune de ces 2 formules contiennent deux packs au choix. Ainsi, retrouvez tout le détail de nos formules et de leurs packs, ci-dessous et les pages suivantes.

Formule 1

Votre formule **sans animateur M ton Marché** composée de 2 packs au choix.

Pack simple

M ton Marché me fournit les **documents numériques** et j'organise l'animation

Gratuit (adhérents)

250€ (non-adhérents)

- ✓ Fiches pratiques
- ✓ Éléments de communication numérique personnalisés
- ✓ Visuels de l'animation personnalisés
- ✓ Communication M ton Marché sur votre animation

ou

Pack complet

M ton Marché m'envoie les **documents sous format numérique, imprimés et livrés** en Mairie, puis j'organise l'animation

300€ (adhérents)

550€ (non-adhérents)

- ✓ Fiches pratiques
- ✓ Visuels personnalisés
- ✓ Éléments de communication personnalisés et imprimés
- ✓ Matériel de dégustation
 - Coupelles
 - Cuillères
 - Serviettes
- ✓ Communication M ton Marché sur votre animation



Retrouvez le détail des packs à la page n°4

Pack SIMPLE

Les outils du pack simple sont envoyés par mail, vous n'aurez qu'à les imprimer.

- ▶ **Des fiches pratiques** pour vous aider dans l'organisation et la mise en place de l'animation
 - 1 fiche animation détaillée – avec toutes les étapes en amont et le jour J pour organiser l'animation
 - 1 fiche pratique « Trouver des personnes ressources »
 - 1 fiche pratique « Comment communiquer sur mon animation »
 - 1 fiche pratique « Publication type pour vos réseaux sociaux »
 - 1 fiche pratique « Cahier des charges –chef »
- ▶ **Des éléments de communication numériques personnalisés**
 - 1 note aux commerçants non-sédentaires personnalisée – à imprimer et à distribuer aux professionnels du marché pour les informer de l'animation
 - 1 communiqué de presse personnalisé – à envoyer à vos contacts presse avant l'animation
 - Affiche B1 – à imprimer et à afficher en fond de stand le jour J de l'animation
 - Affiches A4 – à imprimer et à afficher quelques jours/semaines avant l'animation auprès des commerces sédentaires et non-sédentaires de la commune
 - Fiches recettes A6 – à imprimer et à distribuer, aux consommateurs, le jour J de l'évènement
- ▶ Tous **les visuels de l'animation** (affiches dédiées à la signalétique, aux pesées des citrouilles, au panier garni, le coloriage géant, autorisations photos adultes et enfants, règlement type pour la pesée de la citrouille des adultes etc...) – à imprimer et à disposer sur le stand le jour J de l'animation
- ▶ **Une communication M ton Marché sur l'animation**
 - Une publication sur les réseaux sociaux pour annoncer votre animation
 - Un article « retour sur animation », réalisé à l'aide d'un compte rendu préalablement envoyé par la commune à Julie (chargée de communication, julie@les-marches.com)
 - Une publication « retour sur animation » sur les réseaux sociaux

+ un contact dédié

N.B. : reste à fournir par la commune :

- L'impression des notes aux commerçants et le réparation 1 à 2 semaines avant l'animation
- Le barnum et le mobilier pour le stand d'animation (tables, chaises, guirlandes lumineuses, décoration)
- L'urne pour la tombola (si réalisée par la commune)
- Le matériel de dégustation (coupelles, cuillères, serviettes) et matériel spécifique dont peut avoir besoin le chef (plaques chauffantes, marmites etc...)
- La recherche du chef
- L'achat des produits pour la réalisation de la recette du chef
- L'impression des documents nécessaires pour le jour J de l'animation
- L'animation du stand le Jour-J + récupération des produits pour le panier garni (si tombola)

Pack COMPLET

Ce pack contient TOUS les outils du pack simple envoyés par mail + des outils de communication et du matériel, imprimés et livrés en Mairie :

- ▶ Des fiches recettes (format A6) - (nombre de fiches recettes imprimées à déterminer avec la commune. Maximum de 250 imprimées)
 - ▶ Des coupelles en carton
 - ▶ Des cuillères en bois
 - ▶ Des serviettes
- } (Nombre à déterminer avec la commune)
- ▶ **Une communication M ton Marché sur l'animation**
 - Une publication sur les réseaux sociaux pour annoncer votre animation
 - Un article « retour sur animation », réalisé à l'aide d'un compte rendu préalablement envoyé par la commune à Julie (chargée de communication, julie@les-marches.com)
 - Une publication « retour sur animation » sur les réseaux sociaux

+ un contact dédié

N.B. : reste à fournir par la commune :

- L'impression des notes aux commerçants, des affiches A4 et le réparation 1 à 2 semaines avant l'animation
- Le barnum et le mobilier pour le stand d'animation (tables, chaises, guirlandes lumineuses, décoration)
- Les goodies pour les enfants (facultatif)
- La recherche du chef
- Location du matériel spécifique dont peut avoir besoin le chef (plaques chauffantes, marmites etc...)
- L'achat des produits pour la réalisation de la recette du chef
- L'animation du stand le jour J + récupération des produits pour le panier garni

Formule 2

Votre formule avec 1 ou 2 animateur(s) M ton Marché composée de 2 packs au choix.

Animation Clé en Main Classique

M ton Marché, **organise votre animation et anime le stand le Jour-J!**

À partir de **850€** (adhérents)



À partir de **1 100€** (non-adhérents)

- ✓ Fiches pratiques
- ✓ Visuels personnalisés
- ✓ Éléments de communication personnalisés et imprimés
- ✓ Goodies
- ✓ Matériel de dégustation
 - Coupelles
 - Cuillères
 - Serviettes
- ✓ Jeux enfants (sur les spécialités régionales) + Memory
- ✓ Communication M ton Marché sur votre animation
- ✓ 1 animateur M ton Marché + décoration du stand

OU

Animation Clé en Main Premium

M ton Marché organise votre animation **de A à Z, s'occupe de l'ensemble du matériel et anime le stand le Jour-J**, pour une animation en toute sérénité !

À partir de **2 200€** (adhérents)



À partir de **2 500€** (non-adhérents)

- ✓ Fiches pratiques
- ✓ Visuels personnalisés
- ✓ Éléments de communication personnalisés et imprimés
- ✓ Goodies
- ✓ Matériel de dégustation
 - Coupelles
 - Cuillères
 - Serviettes
- ✓ Jeux enfants (sur les spécialités régionales) + Memory
- ✓ Coordination des différents acteurs
- ✓ Organisation du projet de A à Z
- ✓ Communication sur votre animation
- ✓ 2 animateurs M ton Marché
- ✓ M ton Marché apporte le matériel du stand ainsi que la décoration
- ✓ Option gratuite au choix :
référencement des professionnels
ou vidéo du marché



Retrouver le détail des packs à la page n°6

Option – MASCOTTE LE JOUR J** – 490€

Donnez un véritable air de fête sur tout le marché et invitez Léonard le Renard, la mascotte de M ton Marché, pour déambuler dans les allées du marché.

** Sous réserve de disponibilité à la date d'animation souhaitée

Animation Clé en Main Classique

L'Animation Clé en Main Classique contient des éléments envoyés sous format numérique et des éléments imprimés et apportés par M ton Marché le jour J.

- ▶ **Des fiches pratiques** pour vous aider à communiquer sur l'animation
 - 1 fiche pratique « Comment communiquer sur mon animation »
 - 1 fiche pratique « Publication type pour vos réseaux sociaux »
 - 1 fiche pratique « Cahier des charges –chef »
- ▶ **Des éléments de communication numériques personnalisés et imprimés par M ton Marché**
 - **1 note aux commerçants non-sédentaires personnalisée** – imprimée (max. 60 affiches) envoyée en Mairie en amont de l'animation pour que celles-ci soient distribuées auprès des commerçants
 - **1 communiqué de presse personnalisé** - à envoyer à vos contacts presse avant l'animation
 - **Affiches A4** – imprimée (max. 60 affiches) et envoyée en Mairie en amont de l'animation pour que celle-ci soit distribuée auprès des commerçants sédentaires et non-sédentaires de la commune
 - **Affiche B1** – imprimée et apportée par M ton Marché le jour J de l'animation
 - **Fiches recettes A6** – imprimée et apportée par M ton Marché le jour J de l'animation
- Tous **les visuels de l'animation imprimés et apportés le jour J de l'animation** (affiches dédiées à la signalétique, au jeu concours et au panier garni lsi mis en place pas la commune), jeux enfants, autorisations photos adultes et enfants, bulletins de tombola, etc.)
- **M ton Marché s'occupe d'apporter la décoration** du stand, ainsi que **les goodies pour les enfants** et l'ensemble **du matériel de dégustation** (cuppelles, serviettes, cuillères au nombre exact défini avec la commune au préalable)
- ▶ **Une communication M ton Marché sur l'animation**
 - Une publication sur les réseaux sociaux pour annoncer votre animation
 - Un article « retour sur animation », réalisé à l'aide d'un compte rendu préalablement envoyé par la commune à Julie (chargée de communication, julie@les-marches.com)
 - Une publication « retour sur animation » sur les réseaux sociaux

+ un contact dédié

N.B. : reste à réaliser et à fournir par la commune :

- *Le réperage 1 à 2 semaines avant l'animation pour informer les professionnels du marché*
- *Le barnum et le mobilier pour le stand d'animation (tables, chaises)*
- *Le matériel spécifique dont peut avoir besoin le chef et qu'MTM ne peut pas louer (marmites etc...)*
- *La recherche du chef*
- *La prise en charge financière, par la commune, des produits pour le chef*
- *Les sacs cabas pour mettre les lots des gagnants*

Animation Clé en Main Premium

M ton Marché s'occupe de tout et organise pour vous une animation sur mesure pour vous libérer de toute contrainte de préparation ou de gestion et faire de votre événement un véritable succès. **En plus des éléments compris dans l'ACEM Classique vous retrouverez via l'ACEM Premium :**

- **La logistique en amont, pendant et après l'animation**
 - M ton marché prend en charge les produits pour réaliser la recette à hauteur de 150€ maximum
 - M ton marché effectue le repérage à j-15 ou j-7 sur le marché
- *Repérage possible dans un périmètre de 15km autour de Lyon et accompagné par un technicien ou un élu de la commune en charge du marché*
- La location de plaques chauffantes (si besoin)
 - M ton marché vient avec son propre barnum, 3 tables, une flamme M ton Marché, les jeux pour les enfants et les goodies
 - La présence sur le marché de 2 animateurs M ton Marché le jour J afin d'assurer l'animation du stand
- **Une communication M ton Marché sur l'animation**
 - Une publication sur les réseaux sociaux pour annoncer votre animation
 - Un article « retour sur animation », réalisé à l'aide d'un compte rendu préalablement envoyé par la commune à Julie (chargée de communication, julie@les-marches.com)
 - Une publication « retour sur animation » sur les réseaux sociaux
 - **Option gratuite au choix**
 1. Référencement des professionnels de votre marché sur notre site internet
 2. Réalisation d'une vidéo de votre marché (filmée, montée par M ton Marché)

N.B. : reste à fournir par la commune :

- *La recherche du chef*
- *Le matériel spécifique dont peut avoir besoin le chef et qu'MTM ne peut pas louer (marmites etc...)*



Pour toute **demande de devis** pour l'Animation Clé en Main Classique ou Premium

→ contactez Loïse : loise@les-marches.com

1 MARCHÉ - Formulaire d'inscription *commune*

À renvoyer pour chaque marché participant le plus tôt possible avant l'animation à Loïse par email ou par courrier

Informations générales - figurant sur vos visuels personnalisés

Commune :

Nom et adresse du marché :

Tenue du marché (jours et horaires) :

Type de marché : Alimentaire Mixte

Date(s) de participation :

Horaires de l'animation :

Personne référente - à contacter pour l'animation

NOM, Prénom :

Fonction :

Numéro de téléphone :

Adresse email :@.....

Adresse postale (pour la livraison de matériel) :

Bon de commande

Merci de compléter le bon de commande page 06 et de le renvoyer avec votre formulaire d'inscription le plus tôt possible avant l'animation.



N.B : Tout formulaire d'inscription incomplet ne sera pas pris en compte

Bon de commande - Pack animation « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette »

Date limite pour commander : J-15 pour le pack simple ou complet

Merci de cocher si vous êtes : Adhérents Non-adhérents

NOM, Prénom :

Fonction :

Société - organisme :

Département - Service :

Adresse de facturation et de livraison :

Tél : E-mail :

Intitulé des prestations	Prix unitaire net	Quantité	Prix total net
--------------------------	-------------------	----------	----------------

FORMULE 1 - PACK SIMPLE	Adhérent	Non-Adhérent		
Pack Animation	gratuit	250 €		

FORMULE 1 - PACK COMPLET	Adhérent	Non-Adhérent		
Pack Animation	gratuit	550€		
Outils de communication et matériel comprenant :				
- fiches recettes format A6				
- coupelles de dégustation				
- cuillères				
- serviettes en papier				
Frais d'envoi				

FORMULE 2	Adhérents	Non-adhérents		
Animation Clé en Main Classique	Sur devis	Sur devis		
Animation Clé en Main Premium	Sur devis	Sur devis		

PRESTATIONS A LA CARTE - en complément des packs de la Formule 2	Prix unitaire net	Quantité	Prix total net
Options			
Mascotte Léonard le Renard le Jour J - <i>Selon disponibilité</i>	490,00€		

Association à but non lucratif, non assujettie à la TVA

Paiement à réception de facture. Tout retard de paiement fera l'objet de pénalités.

TOTAL à payer

CONDITIONS DE PAIEMENT

- Par virement bancaire :

CREDIT AGRICOLE CENTRE-EST

17806 00164 74938185000 42

IBAN FR76 1780 6001 6474 9381 8500 042

BIC AGRIFRPP878

- Par chèque :

Libellé à l'ordre de : M ton Marché-ADPM

A l'adresse : M ton Marché-ADPM à la CCI Auvergne - Rhône-Alpes

32 quai Perrache - CS 10015

69286 Lyon Cedex 02

Référence à rappeler lors de votre règlement : **Nom de l'animation - Nom de votre commune**

Bon de commande à retourner signé **15 jours avant la date d'animation souhaitée au plus tard**, à Loïse, par email : loise@les-marches.com, ou par courrier : M ton Marché-ADPM - à la CCI de région Auvergne Rhône-Alpes, 32 quai Perrache - CS 10015, 69286 Lyon Cedex 02

Fait à : Le :

Signature

1 CHEF - Guide pratique

COMMENT TROUVER UN CHEF ?

Rechercher des restaurants

- ▶ Faites une liste des restaurants de la commune en répertoriant : le nom du restaurant / le numéro de téléphone et les horaires d'ouverture du restaurant / le nom du chef
Si vous ne disposez pas de la liste complète des restaurants en mairie, rendez vous sur Internet pour vos recherches.
- ▶ Sélectionnez les restaurants que vous souhaitez contacter en priorité
Nous vous conseillons de privilégier les restaurants où le chef cuisine des produits frais et de saison.

CONSEILS : Si vous n'avez pas de restaurant sur votre commune où que vous avez des difficultés à trouver un chef, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de :

- vos commerçants non-sédentaires (ils travaillent régulièrement avec des chefs)
- vos collaborateurs (collègues de travail, partenaires, etc.) et votre entourage (amis, famille...)
- des communes environnantes
- des chefs à domicile

Contactez les restaurants

Contactez les restaurants que vous avez sélectionnés en demandant à parler au responsable ou directement au chef. Expliquez-lui le projet dans les grandes lignes (en vous aidant du mémo ci-dessous) et proposez-lui de fixer un rendez-vous pour discuter de l'animation plus en détail.

CONSEILS : Évitez les mails, ils ne seront probablement pas lus par les personnes concernées. Les horaires les plus adaptés pour contacter les chefs sont de 9h00 à 11h00 et de 15h00 à 18h00

Mémo

Date : proposer lui la période choisie en interne par la Mairie

Concept : les chefs réalisent une recette avec des produits de saison et font une démonstration de la préparation en direct sur le marché le jour J.

Sur place, les consommateurs pourront déguster les recettes et échanger conseils et astuces culinaires avec le chef. Ils pourront aussi repartir avec la fiche recette et retrouver les produits sur les étals de leurs commerçants.

Options : animation à thème / Improvisation en direct du chef le jour J / Battle de chefs / Tombola avec des paniers garnis des produits à gagner

Rencontrer le(s) chef(s) / restaurateurs(s)

Pour préparer au mieux votre rendez-vous et convaincre le chef de participer au projet, munissez-vous des documents suivants lors de votre rencontre :

- ▶ Ce dossier de participation
- ▶ La fiche pratique chef « Ce qu'on attend du chef » page 14 – *Imprimez une fiche pour la laisser au chef lors de votre rendez-vous*
- ▶ La fiche « Inscription du chef » pages 16 et 17
- ▶ La Foire Aux Questions (FAQ) pages 5 et 6



Pour convaincre le chef de participer, n'hésitez pas à insister sur toute la communication dont il bénéficiera (réseaux sociaux, article sur le chef, affiches, fiches recettes... Dites-lui qu'il pourra apporter ses cartes de visite et ses flyers lors de cette animation, où il sera en contact direct avec de potentiels clients, tout en relevant un nouveau défi !

CE QU'ON ATTEND DU CHEF

Date : septembre/otobre2022

Concept : les chefs réalisent une recette avec des produits de saison et font une démonstration de la préparation en direct sur le marché le jour J.

Sur place, les consommateurs pourront déguster les recettes et échanger conseils et astuces culinaires avec le chef. Ils pourront aussi repartir avec la fiche recette et retrouver les produits sur les étals de leurs commerçants.

Pourquoi participer ?

- ▶ Prendre part à un événement incontournable des marchés d'Auvergne-Rhône-Alpes
- ▶ Communiquer sur son restaurant et se faire connaître :
 - Avant l'événement grâce aux affiches, article M ton Marché, communication digitale)
 - Pendant l'événement (cartes de visite, échanges directs avec les consommateurs)
- ▶ Cuisiner dans un lieu atypique au plus près des consommateurs et relever un nouveau challenge culinaire
- ▶ Échanger trucs et astuces culinaires avec les consommateurs et les professionnels du marché

Comment participer ?

Au minimum 1 mois avant l'animation

- ▶ Établir la liste des produits dont vous avez besoin pour votre recette et la transmettre à la commune
- ▶ Compléter le « Formulaire d'inscription chef » et fournir à la commune tous les éléments demandés pour qu'elle puisse les envoyer à M ton Marché.

Quelques jours, avant l'animation

- ▶ Prévoir le matériel nécessaire pour cuisiner, servir et maintenir au chaud/froid les préparations pendant l'événement et prévoir le matériel nécessaire pour respecter les règles d'hygiène (Cf. Mémo chef ci dessous)
- ▶ Quelques jours avant l'animation, préparer la recette et prévoir de garder quelques produits pour pouvoir réaliser des démonstrations en direct sur le marché le jour J.

Le jour-J

- ▶ Être présent sur le marché toute la durée de l'animation
- ▶ Apporter le matériel nécessaire et les préparations de la recette
- ▶ Apporter tous les supports de communication pour faire la publicité du restaurant (cartes de visite, flyers, affiches, décoration..)
- ▶ Réaliser 1 à 2 démonstration(s) de la recette durant l'animation



Il est **formellement interdit** de **vendre un produit, un service ou une prestation sur le marché** lors de l'animation.

Mémo chef

Matériel

Plaques électriques / Poêle, casserole, wok / Mixeur girafe / Couteaux / Planches à découper / Couverts pour servir / Récipients /...

Hygiène

Bidon d'eau de 5 litres / Papier essuie-tout / Torchons / Vinaigre blanc / Gants / Contenant pour maintien au chaud ou froid /...

Fond de cuisine

Sel, poivre / Huile / Vinaigre / Condiments / Epices / Crème, beurre / Sucre, farine / ...

Infos Produits

Les produits pourront éventuellement être fournis par la commune ou directement achetés par le chef

Matériels nécessaires

- Un stand et 2 à 3 tables
- Des nappes
- Branchement électrique
- Des sacs poubelles
- Le matériel de dégustation (coupelles, cuillères et serviettes)
- Des fiches de votre recette imprimées à disposition des clients du marché

PARTENARIAT AVEC LES LYCÉES HÔTELIERS

Depuis 2013, l'association M ton Marché a tissé des liens avec les lycées hôteliers pour permettre à des jeunes de section cuisine et service de s'impliquer auprès des chefs en amont et lors de l'événement. Nous vous proposons donc d'accueillir des élèves en stage le jour de l'animation !

Souhaitez-vous accueillir un élève en stage ?

- Oui Non

Combien d'élèves souhaitez-vous accueillir ?

- 1 élève en cuisine 1 élève en service 2 élèves (cuisine et service)

Type de restauration ?

.....
Compagnie d'assurance et numéro de police ?
.....

** Ces informations sont nécessaires aux lycées pour vous faire parvenir les conventions de stage. En aucun cas, M ton Marché ne conservera ou n'utilisera ces données.*

ATTENTION : Tous les chefs ne pourront peut-être pas bénéficier de stagiaires. Cela dépend de la proximité géographique du restaurant ou du marché concerné avec l'école ou le domicile des élèves concernés (ils sont mineurs et non véhiculés).

Vos engagements

- ▶ Préparer une recette à base de produits de saison et proposer des dégustations aux consommateurs le jour de l'animation
- ▶ Réaliser au moins 2 démonstrations de la recette en direct sur le marché le temps de l'animation
- ▶ Prévoir le matériel nécessaire pour cuisiner, servir et maintenir au chaud/froid les préparations pendant l'animation
- ▶ Prévoir le matériel nécessaire pour respecter les règles d'hygiène
- ▶ Etre présent sur toute la durée du marché lors de l'animation
- ▶ Ne pas vendre un produit, un service ou une prestation sur le marché lors de l'opération



Le petit plus : Proposer la communication de son restaurant via des cartes de visite ou des flyers et amener sa touche personnelle à la décoration du stand

LES ENGAGEMENTS DE LA COMMUNE ET DE M TON MARCHÉ

Communication sur votre participation et votre restaurant avant et pendant l'opération :

- ▶ sur l'affiche et les flyers personnalisés
- ▶ dans un article publié sur le site Internet www.mtonmarche.com et notre page Facebook
- ▶ dans le communiqué de presse et dans le dossier de presse

Le jour J, mise à disposition d'un emplacement sur le marché avec :

- Un stand, 2 à 3 tables et 1 nappe
- 1 branchement électrique
- 1 poubelle + sacs poubelles
- Du matériel de dégustation (coupelles, cuillères, serviettes, ...)
- Votre fiche recette imprimée à distribuer aux consommateurs et mises en ligne sur le site Internet www.mtonmarche.com

Je m'engage à participer à l'opération « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » et à respecter les engagements ci-dessus.

Fait à : Le :

Signature

1 CHEF - Formulaire d'inscription chef

À renvoyer pour chaque marché participant le plus tôt possible avant l'animation à Loïse par email ou par courrier

Informations générales

NOM et Prénom du chef :

Email du chef :@..... Téléphone du chef :

Nom du restaurant :

Adresse du restaurant :

Numéro téléphone du restaurant :

Site internet du restaurant :

Instagram/Facebook du restaurant ou du chef :

Horaires d'ouverture du restaurant :

Type de cuisine :

Description du restaurant :

.....

.....

.....

.....

.....

Merci de fournir également :

- une photo du chef et/ou du restaurant pour illustrer les flyers et les articles sur www.mtonmarche.com
- une photo de la recette pour illustrer la fiche recette

RAPPEL : Nombre de dégustations à prévoir pour le jour J :

- Petit marché : environ 200
- Marché moyen : environ 400
- Gros marché : environ 600
- + environ 2 démonstrations le jour J

1 RECETTE - Fiche recette du chef

À renvoyer pour chaque marché participant le plus tôt possible avant l'animation à Loïse par email ou par courrier

VOTRE RECETTE – Elle figurera sur la fiche recette distribuée sur le marché le jour J

Attention à bien écrire de manière lisible et avec un vocabulaire accessible à tous !

Titre de la recette :

Type de plat : Entrée Plat Dessert

Ingrédients

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Nombre de personnes :

Préparation :

Suggestions d'accompagnement (pour proposer un menu complet) :

Entrée :

Poisson / viande :

Accompagnement :

Dessert :

Boisson :

Une équipe experte

M ton Marché, une équipe dynamique pour vous accompagner dans tous vos projets marchés !



Jean-Félix BARRE

Directeur

04 72 40 58 99

jean-felix@les-marches.com



Loïse CHOUVELLON

Chargée de projets événementiels

04 72 11 33 45

loise@les-marches.com



Julie CAMUS

Chargée de communication

04 72 40 59 76

julie@les-marches.com



Justine MOREL

Chargée de communication

04 72 40 59 76

justine@les-marches.com

Chez M ton Marché, nos élus se tiennent aussi à votre disposition pour toutes vos questions !



Olivier LAVERLOCHERE

Président M ton Marché

presidence@les-marches.com



M ton Marché

À la CCI de région Auvergne-Rhône-Alpes
32 quai Perrache – CS10015
69286 Lyon Cedex 02