



Opération « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » 10 ANS DE L'OPÉRATION !

Du 6 septembre au 26 septembre 2021

Dossier de participation non-adhérents



SOMMAIRE

L'OPÉRATION « 1 MARCHÉ, 1 CHEF, 1 RECETTE » - 10 ANS	03
L'ANIMATION EN DÉTAIL	04
POURQUOI PARTICIPER ?	04
COMMENT PARTICIPER ?	05
VISUELS 2021	05
FOIRE AUX QUESTIONS (FAQ)	06
CONTENU DU PACK ANIMATION	08
1 MARCHÉ	09
1 CHEF	11
1 RECETTE	15



L'OPÉRATION « 1 MARCHÉ, 1 CHEF, 1 RECETTE » - 10 ANS

Cette année M ton Marché fête les **10 ans de l'opération** 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette ! Cette animation phare, a tissé depuis toutes ces années un lien fort entre consommateurs, chefs et professionnels des marchés.

Cette année plus que jamais, l'opération prend tout son sens, notamment car les restaurateurs, longtemps impactés par la crise ont besoin de retrouver ce contact avec leur clientèle, et le marché qu'ils utilisent comme lieu d'approvisionnement.

L'ÉDITION 2021 – Les 10 ANS

Date : Du lundi 6 septembre au 26 septembre 2021

Concept : Un concept fort, qui met en avant la richesse des produits de notre région et de notre gastronomie reconnue sur tout le territoire depuis 2012.

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 professionnels du marché.



OPTIONS

Afin de donner plus d'ampleur à votre **animation pour les 10 ans**, nous vous proposons de choisir une option parmi les suivantes :

- ☐ **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 du marché** – 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

CHIFFRES CLÉS DEPUIS 10 ANS

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

Plus de 200 marchés participants et autant de chefs dans la Région Auvergne-Rhône-Alpes

Plus de 40 000 dégustations

Des milliers de consommateurs pour participer aux animations et dégustations

Des 100aines de gagnants aux jeu concours

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 professionnels du marché



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
 - Une nappe en papier
 - Des sacs poubelles
 - Du gel hydro-alcoolique
- Le matériel de dégustation (coupelles, cuillères et serviettes)
- La fiche recette du chef imprimée à disposition des client.e.s du marché

POURQUOI PARTICIPER ?

- Dynamiser vos marchés et votre commune sur une opération d'envergure régionale
- Promouvoir les professionnels du marché et les produits du marché
- Véhiculer l'image d'une commune moderne et entreprenante
- 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 – du lundi 6 septembre au 26 septembre 2021
- ☐ Trouver un chef (Cf. rubrique 1 Chef)
- ☐ Renvoyer les documents suivants à Cyril FOROT (par mail à cyril@les-marches.com) **avant le 19 juillet 2021** :

- Formulaire d'inscription chef
- Formulaire d'inscription marché
- Recette
- 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 de produit utilisé dans la recette)

Tous ces éléments nous permettront de :

- Vous envoyer votre « Pack animation » personnalisé
- Réaliser un article sur votre animation et le diffuser sur le site Internet mtonmarche.com et nos réseaux sociaux (Facebook, Instagram)

VISUEL 2021*



* Visuel susceptible d'évoluer



Vous recherchez une information ? Vous retrouverez 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 de 2 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 Cyril FOROT par mail à cyril@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 ?

Oui, mais 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 ?

Vous pouvez commander du matériel supplémentaire dans le bon de commande.

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 Cyril FOROT par mail à cyril@les-marches.com ou par téléphone au 04 72 11 33 45.

Que faire pour proposer une dégustation originale pour marquer les 10ans de l'opération ?

Proposez une thématique originale à votre chef, organisez une battle de chefs ou encore une dégustation avec des produits surprise.

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. M ton Marché vous propose également cette année une option « Recherche de chef » (Cf. bon de commande page 10).

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.



LE CHEF – LES RECETTES – LES PRODUITS (suite)

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 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 cuisiner 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.

CONTENU DU PACK ANIMATION

Choix n°1 – le pack simple - 190 €

Tous les outils du pack simple vous seront envoyés par mail, vous n'aurez qu'à les imprimer !

Le pack contient :

- ☐ Une fiche animation détaillée – avec toutes les étapes en amont et le jour J pour organiser l'animation
- ☐ Une fiche pratique « Trouver des personnes ressources »
- ☐ Une note aux professionnels du marché personnalisée à imprimer – à distribuer aux professionnels du marché pour les informer du chef qui sera présent et des produits contenus dans la recette
- ☐ Un communiqué de presse personnalisé - à envoyer à vos contacts presse avant l'animation
- ☐ Les visuels personnalisés à imprimer : affiche (en format B1) et affiches (en format A4)
- ☐ Une fiche pratique pour vous aider à communiquer sur l'animation
- ☐ 1 fiche pratique « Appliquer un protocole sanitaire » - avec les préconisations à appliquer et les documents à afficher sur le stand

+ un contact dédié pour vous aider dans la mise en place et répondre à toutes vos questions.

Choix n°2 – le pack complet – 490€

En plus de tous les outils du pack simple qui seront envoyés par mail, ce pack contient les fiches recettes à distribuer le jour J ainsi que le matériel de dégustation.

+ un contact dédié pour vous aider dans la mise en place et répondre à toutes vos questions



N.B. pour le pack simple et le pack complet : reste à fournir par la commune :

- Le barnum et le mobilier pour le stand d'animation
- Le chef
- Le branchement électrique pour les appareils du chef
- Le point d'eau pour la cuisine du chef

En option – la recherche de chef * – 245€

M ton Marché vous propose de rechercher un chef pour votre animation. Nous cherchons en priorité un chef de votre commune ou des communes alentours, et le cas échéant, un chef à domicile.

** Cette option ne garantit pas la disponibilité d'un chef. Si nous ne parvenons pas à trouver un chef, la prestation ne vous sera pas facturée.*

En option – animateur le jour J** – 490€

M ton Marché vous propose un animateur pour gérer votre animation le jour J. Il assure la décoration du stand, l'accueil du chef et des bénévoles et anime le stand toute la matinée.

*** La commune assure l'installation et le démontage du stand et des tables. Sous réserve de disponibilité à la date d'animation souhaitée*

En option – mascotte le jour J*** – 400€

M ton Marché vous propose d'accueillir Léonard le Renard, la mascotte M ton Marché, pour déambuler dans les allées du marché, danser avec les enfants et donner un véritable air de fête sur tout le marché !

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

Choix n°3 – l'animation clé en main – à partir de 2 500€

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 :

- Organisation en amont et coordination des différents acteurs
- Communication sur votre animation
- Présence sur le marché le jour J et animation du stand

Tarif : sur devis, à partir de 2 500€ net de taxe

Pour une demande de devis contactez Cyril FOROT : cyril@les-marches.com – 04 72 11 33 45





1 MARCHÉ

À renvoyer pour chaque marché avant le 19 juillet 2021 à
Cyril FOROT par email : cyril@les-marches.com

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 :

Nom du chef et du restaurant :

Option(s) d'animation :

Nombre de professionnels sur votre marché (abonnés et au rappel) :

.....
Cela nous permet de déterminer le nombre de coupelles, cuillères, et serviettes que nous vous fournirons :

De 1 à 20 professionnels : 200 coupelles, 200 cuillères et 100 serviettes

De 21 à 50 professionnels : 300 coupelles, 300 cuillères et 200 serviettes

Plus de 50 professionnels : 400 coupelles, 400 cuillères et 300 serviettes

PERSONNE RÉFÉRENTE À CONTACTER POUR L'ANIMATION

NOM, Prénom :

Fonction :

Numéro de téléphone :

Adresse email :@.....

Adresse postale (pour la livraison de matériel) :

COMMUNICATION M TON MARCHÉ SUR VOTRE ANIMATION

Afin de promouvoir votre participation à l'évènement, nous vous proposons de rédiger un article en amont sur www.mtonmarche.com que nous relayerons également sur notre page Facebook @mtonmarche.

Pour cela, il vous faut envoyer une photo de votre marché de bonne qualité à Julie : julie@les-marches.com afin d'illustrer l'article.

Un article **standard** comprendra le nom de votre commune et de votre marché, la date et les horaires de l'animation. Si vous souhaitez un **article plus complet** (autres animations prévues ou autres éléments à mentionner) veuillez envoyer votre article rédigé par e-mail à Julie : julie@les-marches.com.

Des **publications** pour les réseaux sociaux peuvent également être préparées sur-mesure pour votre évènement. Des gabarits de publications pour les réseaux sont fournis dans le pack.

BON DE COMMANDE

Merci de compléter le bon de commande page 10 et de le renvoyer avec votre fiche d'inscription avant le 19 juillet 2021



BON DE COMMANDE – non-adhérents

Pack animation « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » - Les 10 ans

Date limite pour commander : 19 juillet 2021

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
1 – PACK SIMPLE			
Pack Animation	190 €		
2 – PACK COMPLET			
Pack Animation simple			
Outils de communication et matériel comprenant : - 250 fiches recettes - Matériel de dégustations (coupelles, serviettes, cuillères)	490 €		
3 – PRESTATIONS A LA CARTE - en complément du pack choisi			
En option			
Recherche de chef	245 €		
Mascotte	400 €		
Animateur le jour J	490 €		
Impression de visuels			
1 affiche – format B1	30 €		
250 fiches recettes – format A6	60 €		
Matériel et goodies			
400 coupelles, 400 cuillères et 300 serviettes	115 €		
250 porte-monnaie de courses logotés « M ton Marché »	310 €		

**TOTAL
à payer**

Association à but non lucratif, non assujettie à la TVA

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

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 de région Auvergne-Rhône-Alpes

32 quai Perrache – CS 10015

69286 Lyon Cedex 02

Référence à rappeler lors de votre règlement : **Pack animation 1MCR– Nom de votre commune**

Bon de commande à retourner signé avant le 19 juillet 2021 à Cyril FOROT, par email : cyril@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

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

Contacter 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 : Evitez 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 : du lundi 6 septembre au 26 septembre 2021

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 « Participez à l'opération 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » page 12 – *Imprimez une fiche pour la laisser au chef lors de votre rendez-vous*
- ☐ La fiche « Inscription du chef » pages 09, 10 et 11
- ☐ La Foire Aux Questions (FAQ) pages 15 et 16



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 : du lundi 6 septembre au 26 septembre 2021

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 ?

Après une année particulière pour les acteurs de la gastronomie française, cette opération permet de renouer le contact avec nos marchés, qui proposent des produits locaux et de qualité, ainsi qu'auprès de la clientèle qui apprécie la cuisine de notre Région. Alors pourquoi participer ?

- ❑ Prendre part à un événement incontournable des marchés d'Auvergne-Rhône-Alpes
- ❑ Communiquer sur son restaurant, son savoir-faire 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
- ❑ Echanger trucs et astuces culinaires avec les consommateurs et les professionnels du marché

Comment participer ?

AVANT LE 19 juillet 2021

- ❑ Etablir 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.

AVANT L'ANIMATION, EN SEPTEMBRE

- ❑ 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

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

MEMO CHEF

Matériel	Hygiène	Fond de cuisine
Plaques électriques / Poêle, casserole, wok / Mixeur girafe / Couteaux / Planches à découper / Couverts pour servir / Récipients / ...	Bidon d'eau de 5 litres / Papier essuie-tout / Torchons / Vinaigre blanc / Gants / Gel hydroalcoolique / Contenant pour maintien au chaud ou froid / ...	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

MATÉRIEL FOURNI

- Une fiche récapitulative de l'animation
- Un stand et 2 à 3 tables (1 ou 2 de présentation et 1 pour la préparation)
 - Une nappe en papier
 - 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

FORMULAIRE D'INSCRIPTION CHEF

À renvoyer pour chaque marché avant le 19 juillet 2021 à Cyril FOROT par email : cyril@les-marches.com ou à la commune

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 : [www.restaurant-les-herminettes.com](#)

Instagram/Facebook du restaurant ou du chef :

Horaires d'ouverture du restaurant :

Type de cuisine :

Description du restaurant :

[illegible]

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

Merci de fournir également :

- ☐ **une photo du chef et/ou du restaurant** pour illustrer les visuels 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
- + 2 démonstrations le jour J**

Engagements

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 RECETTE

VOTRE RECETTE – figurant sur la fiche recette le jour J sur le marché

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 :





M ton Marché

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



Jean-Félix BARRE / Directeur

Mail : jean-felix@les-marches.com



Cyril FOROT / Chargé de projets événementiels

Tel : 04 72 11 33 45

Mail : cyril@les-marches.com



Julie CAMUS / Chargée de communication

Tel : 04 72 40 59 76

Mail : julie@les-marches.com



Loïse CHOUVELLON / Assistante chargée de projets événementiels

Tel : 04 72 40 57 94

Mail : animation@les-marches.com

