

## 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

### 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** : 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 08 octobre au 31 octobre 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 et dans l'objectif de goûter à la recette du chef, les consommateurs repartiront avec une dégustation à emporter et ils auront l'opportunité d'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, avoir pris connaissance de l'article présentant l'opération « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » et notamment de sa FAQ, ainsi que l'article dédié aux chefs.



Pour convaincre le chef de participer, n'hésitez pas à insister sur toute la communication Régionale 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 !

# Engagements

## LES ENGAGEMENTS DU CHEF

- Préparer une recette à base de produits de saison et proposer des dégustations à emporter 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
- Être 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 documents personnalisés
- Dans un article publié sur le site Internet [www.mtonmarche.com](http://www.mtonmarche.com) et notre page Facebook
- Dans le communiqué de presse personnalisé de la commune

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, couvercles, cuillères, serviettes, ...)
- Votre fiche recette imprimée à distribuer aux consommateurs et mise en ligne sur le site Internet [www.mtonmarche.com](http://www.mtonmarche.com)





### **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](mailto:jean-felix@les-marches.com)



#### **Cyril FOROT / Chargé de projets événementiels**

Tel : 04 72 11 33 45

Mail : [cyril@les-marches.com](mailto:cyril@les-marches.com)



#### **Julie CAMUS / Chargée de communication**

Tel : 04 72 40 59 76

Mail : [julie@les-marches.com](mailto:julie@les-marches.com)



#### **Loïse CHOUVELLON / Assistante chargée de projets événementiels**

Tel : 04 72 40 57 94

Mail : [animation@les-marches.com](mailto:animation@les-marches.com)

