

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

Contacteur 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 : Favorisez les échanges téléphoniques, les mails ne seront pas toujours lus. Les horaires les plus adaptés pour contacter les chefs sont de 9h00 à 11h00 et de 15h00 à 18h00. Hors service

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 » - *Imprimez une fiche pour la laisser au chef lors de votre rendez-vous*
- ▶ La fiche « Inscription du chef »
- ▶ La Foire Aux Questions (FAQ)



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 et tous les éléments de communication dont il possède autour de son restaurant lors de cette animation. Animation où il sera en contact direct avec de potentiels clients, tout en relevant un nouveau défi !

Ce qu'on attend du chef

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 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
- ▶ Echanger trucs et astuces culinaires avec les consommateurs et les professionnels du marché

Comment participer ?

Au minimum 1 mois avant l'animation

- ▶ 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.

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 à minima 1 démonstration 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 / ...

**Toute l'animation ne veut pas dire toute la durée du marché. Le marché se tient souvent de 7h30 à 13h. L'animation elle ne peut avoir lieu que de 9h à 11h ou de 10h à 12h.

Partenariat avec les lycées hôteliers

Pas de chef ? Pas d'inquiétude ! Des alternatives s'offrent à vous et notamment par le biais de lycées d'hôtellerie et de restauration. Cela peut-être un vrai projet à mettre en place par les lycéens. De la conception de la recette à sa réalisation le jour J sur marché, via des démonstrations. C'est un excellent moyen de mettre en application la théorie vue lors de leurs cours.

Faites un listing des lycées professionnels de restauration proche de votre commune et contacter les établissements afin de leur proposer le projet.

N'hésitez à nous contacter si vous souhaitez un diaporama de présentation de l'association et à laisser nos coordonnées loise@les-marches.com (04 72 11 33 45) afin que l'établissement prenne contact avec notre association.

Les engagements

ENGAGEMENTS DU CHEF

- ▶ Préparer une recette à base de produits de saison et proposer des dégustations aux consommateurs le jour de l'animation
- ▶ Réaliser au moins 1 démonstration 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 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 (bâche, roll-up etc...)

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
- ▶ Sur les différents réseaux sociaux de la commune et de l'association M ton Marché.

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

- Un stand, 3 à 4 tables et des nappes
- 1 branchement électrique
- 1 poubelle + sacs poubelles
- Du matériel de dégustation (coupelles, cuillères, serviettes, ...)
- Votre fiche recette imprimée, à disposer sur le stand en libre-service pour les consommateurs

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

Une équipe experte



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



Jean-Félix BARRE
Directeur

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