



Animer et accompagner un réseau régional des restaurateurs en Centre-Val de Loire

# 3<sup>ème</sup> rencontre régionale de la restauration

**Le Lundi 5 novembre,  
de 14 h 30 à 17 h 00**

Au Lycée des Métiers de  
l'Hôtellerie et du Tourisme  
du Val de Loire,

174 rue Albert 1er, à Blois  
(Loir-et-Cher)

**5  
novembre  
2018  
à Blois**



**CHAMBRES  
DE COMMERCE  
ET D'INDUSTRIE**



## **AU PROGRAMME**

Mots d'accueil de Christelle de CRÉMIERS, Vice-Présidente de la Région Centre-Val de Loire, et d'Yvan SAUMET, Vice-Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire

### **1<sup>ère</sup> partie : Vers un réseau régional des restaurateurs**

Naissance de la communauté des Restaurateurs Centre-Val de Loire : création d'une page et d'un groupe Facebook

Promotion et déploiement du titre de Maître-Restaurateur : un titre d'Etat qui s'adresse à une large gamme de restaurateurs proposant une cuisine, un accueil et un service de qualité

« 2019 : 500 ans de RenaissanceS » : valoriser le patrimoine culinaire, les recettes et les Chefs, d'hier à aujourd'hui

### **2<sup>nd</sup>e partie : Atelier pratique et échanges : Les nouvelles règles pour une carte et des menus performants :**

Animé par Bernard BOUTBOUL, créateur en 1989 et Directeur du Cabinet Gira Conseil (Paris), expert de la consommation alimentaire hors

**La carte d'un restaurant** est un outil indispensable pour la vente mais aussi un vecteur de communication et d'image important pour les restaurants vitrines de notre territoire.

**Bernard BOUTBOUL** abordera le fond, la forme, les menus, les gammes et les références. **Des astuces vous seront données** pour vérifier la pertinence des prix pratiqués mais également pour contrôler si les clients sont satisfaits de la carte qui leur est proposée.

### **Echanges, synthèse et perspectives**

*Un cocktail sera servi à l'issue de la réunion (à partir de 17h00) et une visite de l'établissement sera animée par les élèves*