



« SOIRÉE EN GOURMANDIE »

La Cuisine normande en fête

5^{ème} édition

Entre le 10 et le 18 octobre 2009



OBJECTIFS

- ☞ Valoriser la cuisine normande à travers un concept moderne et original.
- ☞ Mettre en avant des professionnels (du producteur au restaurateur), artisans de cette qualité normande, heureux de faire connaître leur savoir-faire et partager leur passion.
- ☞ Faire découvrir de façon interactive et pédagogique la qualité et la diversité des produits normands.

CONCEPT

Organisation dans les restaurants normands d'une « *Soirée en Gourmandie* », dîner convivial, pédagogique et interactif autour de la cuisine et des produits normands, pendant lequel le chef partage, en salle, sa passion de la cuisine avec ses convives.

Le menu proposé (intitulé « Menu Gourmandie ») doit exclusivement mettre en œuvre des produits normands de la terre et de la mer et valoriser deux produits spécifiques : **la moule de Bouchot et/ou la viande blanche (volaille / lapin)**.

Ce menu est proposé toute la semaine du goût (du lundi 10 au dimanche 18 octobre) dans le restaurant, mais le moment fort reste la « Soirée en Gourmandie » qui se déroule le jour de votre choix (entre le 10 et le 18 octobre).

Nouveauté 2009 : possibilité de proposer, selon le même concept, un menu enfant.

Déroulé de la Soirée en Gourmandie:

1. Apéritif de Bienvenue :

Accueil des clients par un verre de Cidre, de Poiré, de Pommeau de Normandie ou un cocktail cidricole innovant (recettes de cocktail à disposition).

Organisation d'un jeu questions/réponses autour de la Normandie (questions et lots fournis par IRQUA-Normandie).

2. Repas :

Présentation aux convives par le chef de la préparation d'une ou plusieurs recettes de son menu, mettant en valeur les produits normands :

- Présentation du concept de la « Soirée en Gourmandie » (descriptif fourni par IRQUA-Normandie).
- Explication de l'origine et des qualités spécifiques des produits principaux composant la recette, et des critères de choix de cette qualité. Le chef peut être secondé par un producteur normand (démarche qui remporte un franc succès auprès de la clientèle).
- Démonstration culinaire de tout ou partie de la recette par le chef devant les convives et, si faisabilité technique, participation des convives (dans l'esprit « cours de cuisine ») : possibilité de les faire entrer en cuisine selon le nombre et/ou organiser une présentation en salle.
- Intervention du chef (ou son équipe) de table en table au cours de la soirée pour échanger de façon plus personnalisée avec les convives : information sur les produits, astuces culinaires...
- Diffusion aux convives, de la recette de l'un des plats.

3. Au terme de la soirée :

Chaque convive se voit offrir : la fiche recette d'un des plats du menu, une documentation Gourmandie et un ballotin de caramels (fournis par IRQUA Normandie).

Promotion de l'événement :

La réussite de cette soirée repose sur la communication de proximité faite en amont par les restaurants auprès de leur clientèle et leur réseau local.

CAHIER DES CHARGES

A la charge du restaurant :

- Confectionner un menu normand représentatif des richesses de la terre et de la mer en Normandie (avec bien sûr un approvisionnement régional), en privilégiant les produits bénéficiant d'un signe de qualité (AOC, Label Rouge, Bio, IGP, ...) et en utilisant pour le plat principal (ou l'entrée) un des deux produits phares (au choix).
Le tarif du menu est laissé au libre choix du restaurant mais **ne devrait pas excéder 40 €** : pour la réussite de l'événement il doit, en effet, rester **attractif**.
- Rédiger et envoyer son **menu et la recette d'un des plats**, par mail sous format Word (un modèle de présentation sera transmis) permettant à IRQUA Normandie d'éditer les fiches recettes.
- **S'engager à respecter les étapes du déroulement de la Soirée en Gourmandie**. L'originalité d'un tel projet tient au côté interactif et pédagogique : il est donc essentiel de conserver et de mettre l'accent sur ces deux aspects afin de susciter l'intérêt et la fidélité de la clientèle et des médias.
- Mettre le menu Gourmandie à la carte de votre restaurant durant toute la semaine du Goût (du lundi 10 au dimanche 18 octobre 2009), de façon à encore mieux valoriser cette opération, même si le moment fort reste la Soirée en Gourmandie, le jour de votre choix (entre le 10 et 18 octobre 2009).
- En fin de repas, distribuer le questionnaire de satisfaction aux convives et retourner les questionnaires complétés à IRQUA-Normandie.
- Communiquer **auprès de sa clientèle** sur la date et le concept de l'opération.
- Communiquer localement sur l'événement et mobiliser la presse locale (le succès de cette soirée dépend en grande partie de la **bonne diffusion de l'information**) faite par le restaurant lui-même.
- Prendre en charge l'invitation gracieuse de 2 journalistes ou VIP (invités directement par le chef ou envoyés par IRQUA-Normandie).

A la charge d'IRQUA-Normandie :

- Réaliser et fournir gracieusement aux restaurants les outils nécessaires au bon déroulement de la soirée : affiches, flyers, documentation Gourmandie, questions et cadeaux pour le jeu apéritif, 15 ballotins de caramels, cadeaux pour les enfants (sous réserve d'un menu enfant spécifique).
- Organiser un petit déjeuner presse et mobiliser les journalistes, en synergie avec les chefs.
- Communiquer sur l'événement : envoi d'affiches et de flyers aux offices de tourisme, mairies, aux 2 000 destinataires de la Lettre d'information IRQUA-Normandie...
- Promouvoir l'opération dans le cadre de manifestations gastronomiques (salons, foires).
- Présenter l'opération et mettre en ligne la liste des restaurants ainsi que leur menu sur le site Internet d'IRQUA-Normandie (www.gourmandie.fr).

IMPORTANT : participer à la « Soirée en Gourmandie » n'est pas incompatible avec l'accueil, la même soirée, d'une clientèle traditionnelle ne souhaitant pas participer au concept « Soirée en Gourmandie ». Le chef doit cependant assurer aux convives ayant choisi la « Soirée en Gourmandie » la prestation attendue (en terme d'échanges et d'interactivité)

PLANNING :

- Envoyer le bulletin réponse dûment complété à IRQUA-Normandie avant le 15 septembre 2009 (date impérative pour recevoir les outils de communication)
- Courant septembre : conception des éléments de communication par IRQUA-Normandie
- Fin septembre : envoi aux restaurants, des flyers et affiches « Soirée en Gourmandie ».
- Avant le 30 septembre 2009 : rédaction et envoi par les chefs du menu et de la recette d'un des plats à IRQUA-Normandie.
- Début octobre : envoi par IRQUA-Normandie aux restaurants des fiches recettes, jeu apéritif, questionnaires de satisfaction, cadeaux et ballotins.
- Début octobre : petit déjeuner de presse.

L'équipe d'IRQUA-Normandie reste bien entendu à votre disposition pour tout complément d'information (02 31 47 22 52 / Marie VIUO).