

## Le CRT décrypte les tendances Food

## RDV du CRT N°1 : TENDANCES « FOOD » S'ADAPTER AUX NOUVELLES ATTENTES DES CLIENTÈLES

- ✓ Des évolutions sociétales et des modes de consommation en évolution
- ✓ Recherche de bien-être, des produits plus éthiques, locaux et écoresponsables, des motivations culturelles, religieuses ou médicales plus présentes et plus diversifiées...
- ✓ **Décrypter les nouvelles attentes alimentaires** et notamment celles de nos touristes internationaux
- ✓ Comment concilier traditions culinaires et nouvelles tendances « food » pour satisfaire les nouvelles attentes ?
- ✓ Comment mieux se vendre sur le web et les réseaux sociaux ?

Des professionnels du tourisme et de la restauration qui doivent s'adapter.

## CE RENDEZ-VOUS

#### Principes de fonctionnement

- ✓ 2 intervenants « experts » qui vont partager leur expérience et savoir-faire, nous apporter des conseils pratiques, des outils, et des exemples précis
- ✓ Votre participation avec des échanges sous forme de questions/réponses et un partage d'expériences
- ✓ Durée des échanges 2h30
- ✓ Tous les supports présentés seront disponibles

#### 2 dates – 2 lieux dans la région

<u>Château Virant</u> à Lançon de Provence\_ le 14 janvier 2020 Château Maïme à Puget sur Argens le 15 janvier 2020 et en partenariat avec Cci du Var

## Pour nous en parler

## Nadia Sammut, cheffe étoilée

- Première cheffe étoilée Michelin sans gluten,
- Initiatrice de la Cuisine Libre®

Les alimentations particulières :

Construire une vision positive devient une valeur ajoutée pour mieux recevoir.

« De la contrainte à l'attention client »





#### **Nadia Sammut**

T. +33.6.15.51.97.44

Mail. nadia.sammut@gmail.com

Web. www.nadiasammut.com

facebook.com/sammut.nadia

## Pour nous en parler

## Louiza Hacene, Malou Influencer

Fondatrice et CEO de Malou, Food influenceur Marketing

La promesse de l'agence : un restaurant « plein à chaque service »!





louiza@malou.io +33 6 60 32 91 93 A consulter sur notre site: https://provence-alpes-cotedazur.com/

## <u>le Doc du CRT</u> Focus sur des pratiques alimentaires

Des pratiques en évolution

Des spécificités liées aux pratiques religieuses

Habitudes alimentaires de 14 pays





## Corée du Sud





#### Les Coréens

- préfèrent la viande bien cuite.
- apprécient boire après le repas, des « Ice Americano », café allongé avec des glaçons.
- préfèrent le dessert en même temps que le café/thé.
- aiment le vin, mais optent pour une bière fraîche lorsqu'il fait chaud, .

Le service à table doit être rapide, les repas copieux doivent être limités. A éviter : agneau, foie gras, lapin, pigeon, grenouille, cheval...



### Russie



#### Les Russes

- attachent beaucoup d'importance au petit-déjeuner, il doit être copieux et varié (salé, sucré, œufs, fromage, viennoiseries, ...).
- peuvent déjeuner de 14h00 à 15h00
- apprécient les hors d'œuvres variés et nombreux.
- demandent le dessert en même temps que le capuccino/thé
- optent souvent pour un capuccino au lieu d'un espresso à n'importe quel moment de la journée voire après un diner/déjeuner
- apprécient une pause goûter sucré à 17h.



## Fairguest

## Un outil de suivi de l'e-réputation



## 1 184 restaurants

observés par le CRT en Provence-Alpes-Côte d'Azur













## Agenda 2020

N°2 & 3 : « Marchés asiatiques »,

Chine (matin) - Japon / Corée (après-midi) Lundi 30 mars, à Lourmarin (Vaucluse)

N°4: « Gérer sa distribution en ligne » 22, 23 et 24 septembre

N°5 : « Optimiser des photos et vidéos »

17,18 et 19 novembre





## Votre avis nous intéresse!

# Notre questionnaire de satisfaction en ligne, merci de prendre 2 minutes pour le compléter



Rendez-vous du CRT N°1/2020 -Tendances Food - S'adapter aux nouvelles attentes des clientèles 14 et 15 janvier 2020 http://bit.ly/RDV12020

## Merci pour votre participation!

