



Dossier Organisez vos Séminaires

Améliorer la performance de vos équipes grâce aux techniques incentives

Certains événements à l'instar des événements incentives, visant à motiver et à récompenser les collaborateurs de l'entreprise, peuvent être un vrai casse-tête à organiser. Pourtant, de nombreuses agences compétentes en la matière se tiennent à votre disposition. Vous avez compris que préparer la reprise passait actuellement par des process d'amélioration de vos performances internes et externes ? Nous vous donnons quelques pistes pour développer vos événements d'affaires sur un marché qui recouvre la santé.



Si dans la vie de l'entreprise certains événements destinés à booster le moral des troupes sont récurrents, le contexte économique actuel a changé la donne. Et en matière d'organisation d'événements internes, les professionnels remarquent des événements qui s'organisent de plus en plus en dernière minute, selon des besoins plus ponctuels qu'auparavant. Savoir se renouveler au fil du temps et adapter ses équipes aux réalités du marché passe par la mise en place d'événements internes toujours plus interactifs, conviviaux et impactants.

Anticipez vos événements

Réunir avec brio des centaines de personnes au même endroit, c'est miser sur une logistique d'accueil exigeante. Anticiper l'événement consiste ici à déterminer le lieu idéal mais également un outsider... Rien ne sert de commencer à plancher sur un contenu, une recommandation et des négociations tarifaires sans avoir déterminé avec précision le lieu et l'esprit de l'événement. Le temps moyen de préparation d'un événement ? 3 mois bien dosés...

Peaufiner le contenu de vos actions

Pourquoi organisez-vous un événement d'affaires ? Pour faire passer un message phare ? Pour développer votre culture de votre entreprise ? Pour générer l'enthousiasme ou insuffler un nouveau souffle de confiance à vos équipes ? Quelle que soit votre problématique de départ, l'événement réussi est celui qui consolide la relation avec les clients et les collaborateurs.

Des interventions « punchy »

Convention annuelle en grand rassemblement ou en road show ne se traitent pas de la même manière. A événements différents, contraintes différentes... Avant de prévoir les interventions et le déroulé pratique de l'événement, définissez la forme de l'événement. Pensez alors proximité !

De la nouveauté encore et toujours

Faites le point sur tout ce qui existe d'insolite en matière de communication événementielle. Les thèmes originaux et les

nouveautés sont toujours porteurs d'optimisme... Si vous voulez assurer quelques retombées médiatiques à vos actions même en interne, souvenez vous que les journalistes sont friands de concepts novateurs et couvrent plus volontiers les événements décalés... Mise sur le sensationnel pour assurer un impact maximum à votre événement.

Des lieux insolites

Les événements marquants instaurent la proximité. Diffuser des concepts inédits, sensibles ou des stratégies dans des endroits trop grands, trop peu intimistes ou au contraire trop conventionnels peut être rédhibitoire... Le lieu adéquat peut être perçu comme celui qui générera une rencontre « interactive » entre les participants et développera la convivialité !

Céline Schmink

Avis d'Expert : «La réussite des événements d'affaires repose sur la nouveauté »



■ Par M. Yves Bourgois, dirigeant des établissements Cap Sensoria (yves.bourgois@capsensoria.fr)

« Cap Sensoria se positionne comme le spécialiste du monde du séminaire d'entreprise, de la formation, des comités de direction et de l'événementiel. Doté de ses deux établissements haut de gamme situés en région parisienne, le Domaine de Jonville et le Domaine de Val-de-Seine, Cap Sensoria mise sur un concept clé en main défini sur mesure.

Son objectif : mettre à disposition de ses clients tous les services essentiels à la réussite de l'événement sur un même lieu, véritable écrin de verdure : hébergement, restauration, animation etc. Nos deux sites accueillent respectivement 130 et 300 personnes en résidentiel. Le domaine de Jonville, qui s'étend sur 47 hectares, est doté de 20 salles de séminaires, de 58 chambres simples et propose de nombreuses activités à l'instar du VTT, du tennis, du parcours santé... Sa salle de séminaire la plus vaste s'étend sur 400 m² et son restaurant offre une vue panoramique sur la Seine. Son SPA ouvrira en avril prochain. Il proposera des services de hammam, sauna, piscine, jacuzzi, fitness etc. Nous lançons également des activités sur la Seine, qui borde le site à savoir des chasses au trésor en zodiac, du canoë et du montage de radeaux. Nous offrons des prestations abordables véritablement appropriées aux envies de nouveauté des entreprises. Nous ouvrirons également prochainement un site à Tours, le Domaine du Val de Loire ».

Le Cercle National des Armées de Paris désormais familier des événements d'affaires

Situé place Saint-Augustin, à deux pas de la Gare Saint-Lazare, le Cercle National des Armées, cette ancienne « maison des officiers de France », s'est ouvert il y a deux ans à un public d'entreprises. Son cadre résolument haut de gamme offre aux agences une source d'inspiration pour leurs futurs événements. Ce lieu centenaire et historique, joyau de l'art déco est devenu un lieu familier des événements d'affaires.

Un lieu majestueux

C'est un lieu majestueux qui fait rêver... Le CNA, ce véritable chef-d'œuvre de l'architecte en chef des palais nationaux, Charles Lemaesquier, de l'Institut, à l'architecture intérieure Art Déco parfaitement intacte, est depuis quelques mois le lieu de festivités événementielles haut de gamme. S'il constitua longtemps le lieu de rencontre privilégié des officiers et accueillit exclusivement délégations étrangères et invités prestigieux du Ministère de la Défense, les sociétés civiles et agences de communication désireuses d'y organiser des



événements haut de gamme y sont désormais admises. Une invitation qui ne cesse de faire des émules. Depuis son ouverture à un public d'entreprises privées, le CNA a obtenu la norme ISO 9001 pour ses prestations d'hébergement, de restauration et de services. La décoration a été dernièrement rafraîchie dans certains salons. « Il y a une volonté véritable du cercle de mettre au gout du jour la décoration du cercle tout en respectant son style Art déco » explique Sandrine Cartier, responsable commerciale.

Prestations « clé en main » et sur-mesure

Pour promouvoir ses prestations, le Cercle National des Armées s'est doté d'une équipe de spécialistes de l'événementiel élaborant des mises en scène sur-mesure et conseil-



lant sur les animations musicales et gastronomiques. Quelques privilégiés ont régulièrement l'honneur de recevoir en ces lieux de prestige à l'instar bien-sûr du Ministère de la Défense, maître en son domaine mais aussi d'acteurs français de la formation, du secteur bancaire et de la haute couture... Des événements sortant de l'ordinaire peuvent également y être organisés comme, par exemple, des défilés de mode ou des lancements de produits.

Panorama et gastronomie haut de gamme

« Le Cercle National des Armées reçoit pour tous types de réception. Du petit déjeuner à la journée de travail, en passant par les déjeuners et les dîners d'affaires, les cocktails, les soirées événementielles... Ses grands



espaces divisibles et son espace salon s'ouvrent sur 1 000 m² d'espaces modulables propices aux festivités» explique Sandrine Cartier. Ici, les fonctionnalités sont totalement pensées en fonction de l'aspect festif du lieu. Un équipement mobile (régie lumière et son) qui n'altère en rien la beauté des volumes est mis à disposition des organisateurs. Très appréciée également, l'enfilade de petits salons de réception qui dépendent directement du célèbre restaurant gastronomique « L'Elite », dont la carte est élaborée avec le chef étoilé Guy Martin.

Les salles de grand standing du Cercle National des Armées peuvent accueillir jusqu'à 1000 personnes pour un cocktail et 550 convives pour un repas. Leur espace de 550 m² peut être divisé en 7 salons : 2 salons de 57 m², 2 salons de 104 m², 2 salons de 32 m² et 1 salon de 160 m². Leurs larges baies vitrées donnent sur la place Saint-Augustin. Quant à la salle des fêtes située au rez-de-chaussée, elle peut accueillir 260 personnes et possède une scène de 40 m², célèbre pour ses chinoiseries murales et parfaite pour l'organisation d'animations musicales de type « Cabaret ».

Le secret du CNA ? Avoir l'art et la manière d'accueillir chaque organisateur de manière totalement personnalisée. La maison dédie à chaque client un chargé d'affaires dont la mission exclusive est de porter l'événement à sa pleine réussite...

■ Céline Schmink

Pour plus d'informations :
CERCLE NATIONAL DES ARMEES
 evenementiel@cnaparis.com
 www.cnaparis.com

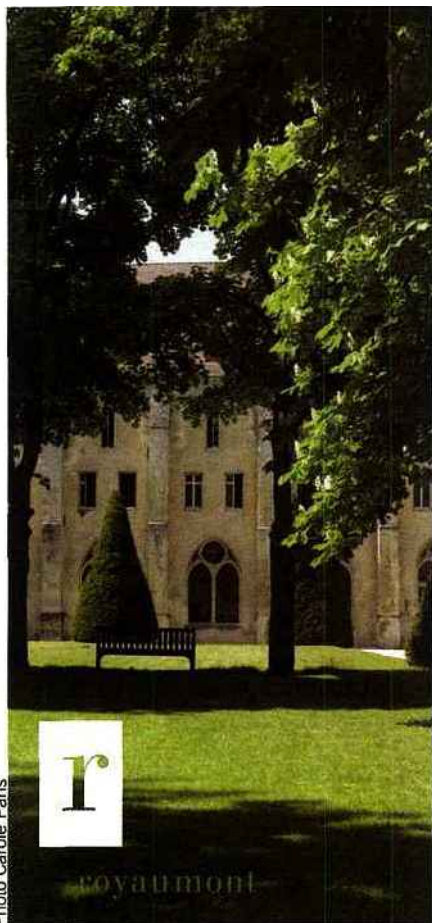


Photo Carole Paris

L'abbaye de Royaumont

Un lieu de réflexion, d'échange et de créativité. Séminaires, journées d'étude, évènements d'entreprise, dîners de gala...

Royaumont reçoit toute l'année dans ce cadre unique, fondé par Saint Louis, et préservé jusqu'à nos jours. Héritière d'une tradition séculaire d'hospitalité, devenue un centre artistique reconnu internationalement, l'abbaye vous accueille dans la tranquillité de son environnement qui favorise le dialogue et stimule l'imagination.

Pour partager cette richesse culturelle, nous avons conçu des ateliers de découverte originaux : art du combat théâtral, improvisation musicale, saveurs médiévales, taille de pierre... Ces propositions reflètent aussi l'esprit de Royaumont, associant la culture et le monde de l'entreprise.

Elle dispose, en outre, d'infrastructures claires, modernes et spacieuses avec vue sur le parc ou le cloître ; la plus vaste pouvant accueillir jusqu'à 400 personnes. Vous séjournerez dans une hôtellerie à taille humaine (45 chambres), apprécierez une cuisine raffinée et inventive (élaborée sur place) et jouirez du salon auditorium, du grand salon, du bar-salon de thé et sa terrasse. Le cloître, la galerie nord, les cuisines et le réfectoire des moines vous reçoivent

pour des cocktails ou des dîners de gala. Chaque lieu peut être adapté pour devenir le décor d'un événement exclusif.

Royaumont, un monument aux multiples possibilités à découvrir absolument !



Photos Bruno Cohen

Les Charpentes



Salon

Pour plus d'informations :
ABBAYE DE ROYAUMONT
semrecep@royaumont.com
www.seminaireroyaumont.fr



Photos D.R.

Des idées originales pour votre événement professionnel

Pour bien préparer la reprise, il est indispensable de miser sur les événements professionnels qui développent la cohésion d'équipe. Tout l'enjeu est aujourd'hui de se positionner face à une concurrence accrue. Motiver et fédérer sa force de vente est le passage obligé de tout chef d'entreprise responsable. Tour d'horizon des possibilités offertes par les techniques événementielles.

En termes d'événements professionnels, le classique séminaire reste la valeur sûre, l'incontournable... Cependant il a bien changé... Le séminaire moderne transmet des messages forts et s'assure un impact maximum... Son organisation, surtout s'il regroupe des centaines de participants, demeure une affaire complexe... Les projets doivent être totalement personnalisés. Cet aspect de personnalisation entraîne de nombreuses contraintes techniques et organisationnelles. Comment alors définir son projet ? Faut-il faire appel à une agence spécialisée ou compter sur son simple service communication ?

L'agence

L'agence événementielle spécialiste du séminaire vous proposera des animations thématiques et des activités originales. Elle veillera à rester en totale cohésion avec le concept déterminé. En résumé, elle s'en tiendra à un « fil rouge » puis passera en mode « haute couture » pour créer votre événement sur mesure.

Les initiatives incentives

Si votre but est de former des équipes à de nouveaux produits de manière ludique, de communiquer sur votre nouvelle stratégie de marque, de célébrer un anniversaire, une fusion ou de lancer un nouveau produit, pensez auparavant « team building »... Il est à l'heure actuelle totalement stra-

tégique de développer l'esprit d'équipe par le jeu, le sport et les loisirs, la notion de dépassement de soi avant des moments charnières dans la vie de l'entreprise...

Des services annexes

Le succès d'un séminaire doit beaucoup à la qualité des prestations qui l'entourent. L'imagination créative d'un traiteur ou

d'une branche gourmande, le service impeccable d'un technicien transport ou un programme inédit font souvent toute la différence... Organiser un séminaire est toujours un « test » pour celui qui en a la charge. L'agence ou à défaut une profonde réflexion avec vos équipes de communication peut vous permettre d'optimiser votre image et de bannir les imperfections de parcours.

Céline Schminck

Avis d'Expert

« Le nouveau lieu "in" de Paris »



■ Par Mme Nadine Jaulin, du Groupe Jaulin

« La halle Freyssinet a été conçue en 1927 par Eugène Freyssinet qui expérimentait dans ce bâtiment particulièrement élégant, ses deux inventions : le compactage du béton par vibration et le béton précontraint

Aujourd'hui les riverains se réjouissent de voir renaître ce site qu'ils croyaient condamné à la démolition. Les plus grands noms de la Haute Couture (Dior, Hermès, Lanvin, Galliano, Viktor & Rolf...) y défilent, « Canal + » y a organisé la soirée

de ses 25 ans, de nombreuses expositions s'y installent, les conférences, les congrès, les conventions, les lancements de produits...

Tout ce qui fait l'événementiel se réjouit de pouvoir évoluer dans ce vaste lieu parisien. En effet, la halle se présente comme un lieu de grande liberté où la créativité peut bien s'exprimer, un lieu aussi particulièrement fonctionnel : éclairages, chauffages, sanitaires, accès direct véhicules dans la salle, accès handicapés, son parking peut accueillir jusqu'à 200 autobus puis autant de véhicules que nécessaires dans le parking de la Bibliothèque François Mitterrand qui se trouve à 2 pas. Actuellement, le seul lieu de cette envergure dans Paris intra muros »

Consultez le site : www.halle-freyssinet.com



La Bretagne...

La Bretagne possède un patrimoine naturel riche et diversifié, aux nombreux paysages maritimes et littoraux grandioses... Autant d'attraits pour le tourisme d'affaires. .

L'Ille-et-Vilaine regorge de trésors naturels et les professionnels soucieux d'organiser pour vous un événement inoubliable y sont nombreux Pour votre prochain événement, pourquoi pas Paimpol et les legendes de la Forêt de Brocéliande ou encore Dol de Bretagne et la Baie du Mont Saint-Michel ?

Où, peut-on encore trouver des espaces intérieurs aussi préservés que ceux de la Bretagne ? Landes, tourbières La Bretagne abrite des espèces nordiques et méridionales et sa biodiversité est particulièrement protégée Les falaises, les dunes, les cordons de galets offrent des lieux parfaits pour développer la cohésion d'équipe (nautisme, promenades, randonnées, chasses au trésor) Organiser son séminaire en Haute-Bretagne Ille-et-Vilaine, c'est découvrir des territoires de caractère, dépaysants et préservés La Bretagne séduit plus que jamais, ses équipements haut de gamme et ses capacités d'accueil sont optimales De quoi offrir les meilleures conditions de confort à vos exigences

Avis d'Expert :

« Mieux organiser ses réunions grâce à Novotel »

■ Par Bernard Coton, Directeur des opérations Ile-De-France du groupe Novotel
(bernard.coton@accor.com)



« Pourquoi choisir Novotel aujourd'hui pour mieux organiser ses réunions ? Dans une conjoncture difficile, il est primordial pour les équipes de se retrouver, de se ressourcer et de se motiver, rester efficace est un atout majeur. Nous devons nous préparer

en toute sérénité à une « après-crise » et continuer à réunir nos équipes pour être plus efficaces. Aujourd'hui, nous offrons un vaste réseau d'hôtels qui nous permet de répondre notamment à un besoin de bien-être émergent. Nos chambres sont spacieuses et confortables et nous offrons un fort niveau de sécurité ainsi que des services de parking, de connectique, de restauration conçus sur des solutions suivant les envies et les rythmes de chacun. Nous amenons de la détente quand, en temps de crise, les collaborateurs tendent à être plutôt stressés et tendus. Nous offrons à nos clients la possibilité de se détendre que ce soit grâce à une piscine couverte, un spa, un golf, une forêt.

Chez Novotel nous offrons le nécessaire pour rebondir après la crise. Le marché a changé. Il affiche un aspect « dernière minute » certain, il est plus tendu et plus demandeur de professionnalisme. Mes équipes sont axées sur la disponibilité immédiate afin d'offrir au client une réponse et des solutions d'accueil sur mesure. Situés à quelques minutes de Paris, nos 4 établissements répondent à ces besoins spécifiques de réunion, que ce soit en limite de forêt de Fontainebleau, dans un château, dans un parc. Ils sont dotés de 120 à 140 chambres, peuvent accueillir jusqu'à 150 personnes en journée et sont privatisables en totalité. »

Propos recueillis par Céline Schminck



Le Cleuziou

Ce manoir ancien niché sur une terre de légendes, à Louargat (Côte d'Armor) est un lieu à la quiétude incomparable. De 1705 à 1740 le corps principal fut transformé dans le style Versailles, ce qui lui confère une touche inimitable. Dans un écrin de verdure, il accueille vos événements d'affaires, vos séminaires, incentives,ancements de produits et présentations d'automobiles. Interview d'Irène Baron, propriétaire et responsable des séminaires Gestion Réflexe du Stress qui s'y déroulent.

Manoir du Cleuziou : Un lieu au charme unique pour tous vos événements d'affaires

Présentez-nous le Manoir ?

Le manoir fut édifié du XIII au XVII siècle. Il est célèbre dans la région. Les Seigneurs du Cleuziou y avaient, jadis, droit de justice. Sous le règne de Louis XIV, ils étaient gendarmes du roi et se trouvaient à Versailles pendant sa construction. Ce qui explique qu'une partie du manoir ait été transformée façon Versailles. Actuellement le Manoir dispose de neuf chambres dont deux viennent d'être agrandies et d'une suite entièrement rénovée, d'une chapelle, de salons et salles à manger. (Je supprime cette phrase) Un salon télévision fraîchement refait est à disposition des visiteurs. Le parc arboré couvre plus de 7 hectares. S'y trouvent : un lac, un verger, un mini-golf, un terrain de pétanque, un tennis et une piscine.

Quels services proposez-vous ?

De l'hébergement et de la location de salles pour les séminaires, réceptions, colloques,ancements... Nous proposons des forfaits « clé en main ». Nous louons les salons et nos tarifs incluent de nombreux services. Nous pouvons recevoir 170 à 180 personnes et davantage en cocktail. Un pignon du Manoir se prête à la projection géante. (Je supprime

cette phrase) Notre grand salon présente une acoustique idéale. Longtemps Présidente d'un club de voitures anciennes et passionnée de belles cylindrées, je projette des expositions d'automobiles anciennes et j'espère des présentations de la part des professionnels de l'automobile, la cour d'honneur s'y prête particulièrement bien.

Quels sont vos atouts ?

Nos clients sont reçus comme des amis. Ils sont libres d'utiliser la piscine, le tennis ou le salon télévision à leur guise. Nous sommes toujours disposés à leur conter l'histoire du manoir ou à ouvrir, pour eux, la petite chapelle. L'endroit est calme, préservé du bruit et de la pollution, on peut, à certains moments, y rencontrer un chevreuil ou un héron cendré. De la stèle gauloise de Saint-Michel aux vestiges romains, en passant par l'Ile de Bréhat, les Sept Iles, l'aquarium de Trégastel, la vallée de Trieux... la région présente tous les atouts pour se ressourcer.

Pour plus d'informations :

MANOIR LE CLEUZIQU
info@lecleuziou.com
www.lecleuziou.com

Des séminaires sur mesure

Le Domaine des Ormes est depuis 1977 une société familiale constituée d'une équipe de 90 permanents secondés au plus fort de l'année par plus de 200 saisonniers.



L'établissement est idéalement situé entre Saint-Malo et Rennes. Sur un terrain de 250 hectares entourant un château du 16^{ème} siècle, il propose toutes sortes de modes d'hébergement dans un environnement privilégié : golf-hôtel trois étoiles, studios-appartements, gîtes, mais aussi cabane huttes en bois et cabanes dans les arbres. Cela permet des prestations sur mesure très intéressantes pour les entreprises en séminaires. Le tourisme d'affaires représente en effet 30% du chiffre d'affaires du domaine. « Nos prestations sont idéales pour des réunions de travail d'une

soixantaine de personnes » explique Valérie Kugler, Directrice Marketing et Commercial. Mais nous pouvons recevoir beaucoup plus ». En effet, le domaine des Ormes est entièrement privatisable avec la possibilité de monter 4 000 m² de chapiteaux pour 8000 invités ! Bref, c'est le lieu idéal pour une présentation de proÛduit par exemple. Des banques, des sociétés d'assurance mais aussi de grands groupes comme France Télécom ou PSA ont déjà choisi le Domaine des Ormes pour leurs projets événementiels. Plusieurs séminaires peuvent être organisés en même temps dans les sept salles prévues à cet effet ou dans un manoir de 300 m² attenant.

L'établissement est aussi propriétaire d'une salle de conférence de 220 m² à Saint-Malo. D'autant que le Domaine des Ormes propose des prestations atypiques et définies selon les goûts et exigences des entreprises clientes. Et la composante détente des séminaires n'est pas oubliée : piscines, centre équestre, espace aqualudique couvert, piscine à vagues, golf 18 trous sont des activités proposées sur le



domaine. « Nous organisons aussi beaucoup de challenges sur mesure comme des chasses au trésor ou du team building, et nous faisons aussi souvent appel à des prestataires extérieurs pour des demandes particulières : survols ulm sur mont saint michel, rallyes 2CH, etc. Depuis 2002, un parcours aventure dans les arbres apporte aux séminaires la sensation en plus avec des courses folles en tyroliennes ! »

Xavier Tracol

Hôtels et Préférence

une aventure à travers le monde

Le Concept

HOTELS & PREFERENCE est une chaîne hôtelière française internationale. Elle renforce la promotion et la commercialisation de 130 établissements haut de gamme tout en respectant leur indépendance, leurs différences et leurs richesses.

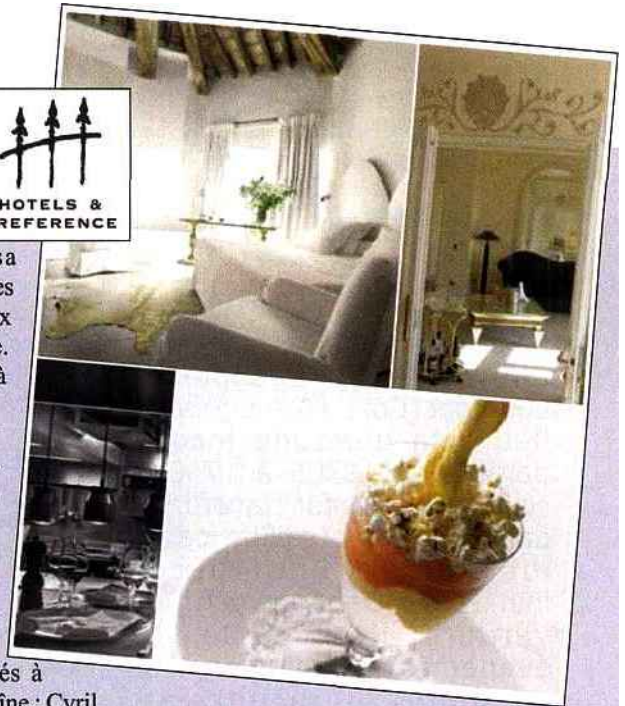
Créée en 2000, la chaîne incarne depuis sa genèse la modernité et cultive une image glamour et moderne, apportant un souffle de renouveau au monde de l'hôtellerie internationale.

Le rôle d'une chaîne hôtelière volontaire est de sélectionner des hôtels en accord avec son positionnement pour les proposer à une clientèle reconnaissante du gage de qualité apposé par la marque. Donner une ampleur inégalée à la qualité des services proposés dans des lieux de renom ou dans de nouvelles adresses tendances, tel est le métier d'HOTELS & PREFERENCE.

En neuf ans d'existence, la chaîne s'est positionnée au top des chaînes hôtelières internationales. 3 ans après avoir affirmé sa

volonté de se développer à l'International, HOTELS & PREFERENCE a enrichi sa collection d'hôtels avec 20 membres à l'étranger et 8 bureaux de représentation déjà en place. De beaux projets sont encore à prévoir ces prochaines années.

Créer HOTELS & PREFERENCE revenait à porter un regard singulier sur l'hôtellerie internationale haut de gamme. L'esprit novateur et le respect de la tradition sont les devises à la fois paradoxales et complémentaires que se sont appliqués à respecter les fondateurs de la chaîne : Cyril Vaussard et Yannick Gavelle et leurs associés, Nicolas Dubois, Directeur Commercial, et Karl Vaussard, Directeur Administratif et Financier. Ce quatuor forme un modèle de réussite garantissant à la chaîne un avenir certain....



Traiteurs de France, la marque des créateurs de réceptions

Traiteurs de France est une association loi 1901 créée en 1996 et à laquelle ont adhéré 36 traiteurs professionnels pour développer une démarche qualité de très haut niveau.

Présent sur tout le territoire, Traiteurs de France sélectionne de manière drastique les professionnels qui souhaitent rejoindre son réseau : des audits de qualité sont systématiquement effectués pour tout candidat à l'Association et une veille sanitaire est mise en place avec contrôle régulier des résultats d'analyses micro-biologiques. « Nous ne sommes pas un syndicat professionnel mais un regroupement de traiteurs et organisateurs de réception haut de gamme. Nos adhérents représentent ce qui se fait de mieux dans les régions où ils sont installés », explique Eric-Helen Louis, président national de l'association. 6 vice-présidents le secondent et sont en charge du développement durable, de la formation, de la qualité, des opérations médiatiques et du pôle créativité/Rencontres des Chefs, de la trésorerie, des relations internationales et du Club des partenaires.



L'Association des Traiteurs de France a toujours placé la qualité au centre de ses préoccupations, dans l'optique de garantir à l'ensemble de ses clients une prestation « 0 défaut ». Plusieurs outils ont été mis en place afin de contrôler la production, déceler tout dysfonctionnement et intervenir dans les plus brefs délais.

Premier témoin de cette ligne de conduite, le référentiel « Qualitraiteur » certifié par l'administration en 2007. Il valorise le professionnalisme, la performance et le haut niveau d'exigence des membres de Traiteurs de France : « tous nos adhérents ont l'obligation de le mettre en place dans leur société. Il garantit en effet la partie commerciale des prestations et peut être une étape vers la certification ISO » précise Eric-Helen Louis. « C'est une véritable réponse aux attentes de nos clients et une formidable opportunité de valoriser notre réseau à travers un label spécifique à la profession reconnu par un organisme étatique » ajoute Florent Vannucci, vice-



président de la commission Qualité des Traiteurs de France, en charge du projet. « Respecter nos engagements vis à vis de nos clients et trouver dans l'expression du référentiel, un cadre de management par la qualité du service sont les finalités de cette démarche » poursuit-il.

Portée par cette quête d'excellence, l'association s'engage à adresser à ses clients une fiche de satisfaction après chaque prestation pour noter le suivi commercial, la livraison, le matériel, la production, les boissons et la qualité du service. Une fois remplie, elle est adressée par email à un cabinet d'audit indépendant. Idem pour la veille sanitaire qui est effectuée par un cabinet extérieur de conseil en hygiène et sécurité alimentaire auprès des laboratoires de chaque entreprise adhérente.

Traiteurs de France s'est aussi lancé dans une démarche de développement durable avec la charte « Engagements » dans la droite ligne de la charte initiée par l'ANAÉ dont Traiteurs de France était déjà co-signataire.

Une fois par an, l'association organise des journées créatives permettant à tous les chefs de cuisine des sociétés adhérentes d'échanger sur leur profession et leurs découvertes respectives. Traiteurs de France a aussi réuni une sélection de fournisseurs réputés pour leur professionnalisme au sein du « club des partenaires » qui se réunit annuellement à Rungis lors d'un grand salon professionnel en

juillet. « Ce salon et notre AG sont de bons moyens d'impliquer tous nos adhérents autour des problématiques de notre profession » explique le président. « Nous sommes maintenant une entité reconnue et écoutée ! ».

Traiteurs de France représente en effet quelques 1600 salariés et 160 millions de chiffre d'affaire. En 2008, ses adhérents ont organisé 30 000 réceptions totalisant 4 millions de couverts. Un livre de recettes et de réceptions Traiteurs de France devrait voir le jour en 2011.

■ Xavier Tracol

Destination Sud

La Région Sud est une région à la pointe de l'innovation en matière d'événementiel. La Provence Côte D'Azur a plus à son actif que de jolis paysages maritimes et un climat toujours clément. Ses entreprises comptent parmi les plus dynamiques de France. Ce territoire accueille des entreprises de haute technologie et est doté de structures entièrement axées sur le développement du tourisme d'affaires.

En région PACA, profitez d'un climat clément La région n'a pas vraiment de saisonnalité, 90% des séjours d'affaires s'y effectuent hors période estivale La région favorise une organisation par « communautés affinitaires » En PACA, la présence de nombreux pôles d'excellence a permis à la région de peaufiner son offre événementielle La région Sud c'est un peu le paradis des loisirs et des incentives d'exception

Avis d'Expert : «Les entreprises recherchent le dépaysement à moindre frais »



■ *Par Stéphanie Neuer, directrice commerciale du Zoo Parc de Beauval et de l'hôtel « les Jardins de Beauval »*

« En créant voici deux ans un hôtel 3 étoiles mitoyen du Zoo Parc de Beauval nous avons fait le pari du tourisme d'affaire grâce à plusieurs atouts facilement accessible et situé à 2h15 de Paris au milieu des châteaux de la Loire, c'est un lieu central pour tout rassemblement national

Ensuite, sa grande capacité lui permet d'héberger 180 personnes et de leur proposer 6 salles de séminaires, dont l'une au cœur même du zoo Enfin, c'est un endroit ludique idéal pour revenir à des valeurs saines protection de la nature et développement durable sont les valeurs du ZooParc de Beauval, un des tout premiers zoos européens

Avec la crise, il est en effet hors de question pour les entreprises et la gestion de leur image d'organiser des séminaires à l'autre bout du monde Nous leur proposons un lieu totalement dépayasant un hôtel entièrement décoré en Indonésie qui les transporte à l'autre bout du monde, avec la possibilité d'activités VIP hors du commun au zoo ! »

Propos recueillis par Xavier Tracol

px. Publireportage



Une accessibilité stratégique

La région bénéficie d'une position stratégique sur le bassin méditerranéen et d'une desserte idéale avec la présence de lignes ferroviaires à grande vitesse (T.G.V MED, Thalys) et de deux aéroports internationaux : Nice Côte d'Azur (plus de 10 millions de passagers en 2007) et Marseille Provence (4^{ème}

aéroport en France) doté d'une aérogare pour compagnies aériennes low coast, 2 aéroports européens (Toulon-Hyères et Avignon-Caumont) ainsi que des héliports et aérodromes de tailles variées

Son réseau routier et autoroutier est très dense. La région s'assure la 3^{ème} place européenne en termes de capacité d'accueil. Les pôles urbains accueillent des entreprises d'excellence en technologie, micro-électronique, biomédical et cancérologie... La région véhicule une image haut de gamme, sa notoriété permet ainsi de renforcer celle des entreprises qui y évoluent le temps d'un séminaire ou d'un congrès. Vous pensiez avoir fait le tour de la French Riviera ? La destination Sud renouvelle sans cesse son offre. Organiser son événement dans le sud, c'est séduire à coup sûr. Palaces incroyables mais abordables, bâtiments et citadelles chargés d'histoire...

■ CS

Avis d'Expert :

« Tout proposer sur place

■ Par Valérie Kugler, Directrice Marketing et Commerciale du Domaine.

« Le tourisme d'affaire a ceci de particulier qu'il présuppose que toutes les activités et prestations soient organisées sur place. Une fois arrivés au Domaine des Ormes, les participants de journées d'étude et de séminaires résidentiels peuvent oublier leur voiture. Nous proposons tout dans un cadre exceptionnel : l'hébergement, la restauration, le temps de travail et de réunion ainsi que les activités de détente et de loisirs. Les entreprises demandent en effet une vraie coupure avec leur quotidien, ce que ne peuvent pas vraiment proposer des salles de séminaires en zone industrielle par exemple.

Nous offrons un très large choix de prestations pour attirer les sociétés de tout type : celles qui souhaitent organiser un séminaire classique pourront se tourner vers nos établissements hôteliers et celles qui désirent quelque chose de plus atypique, comme des journées « nature » seront comblées par nos cabanes-huttes (chalets en bois) ou nos cabanes dans les arbres ».

~ Propos recueillis par Xavier Tracol

Organiser un événement professionnel dans un lieu insolite

Comment transformer une banale réunion d'affaires à un événement inoubliable? Il suffit de l'organiser dans un lieu insolite, historique ou particulièrement original. Mais attention pour que la fête soit parfaite.

Qu'est-ce qu'un lieu insolite?

Un endroit insolite est un lieu différent de ce qu'on choisit traditionnellement pour organiser des réunions d'affaires, des cocktails ou des grands-messes.

Cela pourrait être un fort du XVII^e siècle, une grotte, une abbaye, un musée, un hangar, une usine désaffectée, un zoo ou un stade.

Parmi les différents domaines d'entreprises, celles des nouvelles technologies ont très souvent recours à des endroits insolites pour organiser leurs manifestations. De la même façon, les milieux de la mode et de nombreux laboratoires ont été séduits par l'idée et organisent de plus en plus des événements dans des lieux originaux.

Le bon choix du lieu

Le choix du lieu de la manifestation est décisif, en certifiant qu'il soit adapté à l'événement. Par exemple, on ne choisit pas dans le même cadre s'il s'agit d'une réunion entre banquiers de haut niveau, d'une présentation de produit au personnel ou une opération séduction auprès de jeunes diplômés. Il est donc très important de :

- définir la date, la durée et le nombre de participants,
- préciser le type d'invités et l'objet de la manifestation,
- évaluer le contexte psychologique, en assurant que la préparation du lieu et en accord avec le caractère de l'événement,
- visiter le lieu avant de le louer pour vérifier qu'il est adéquat et correctement préparé
- vérifier également que le lieu est approuvé par une commission de sécurité

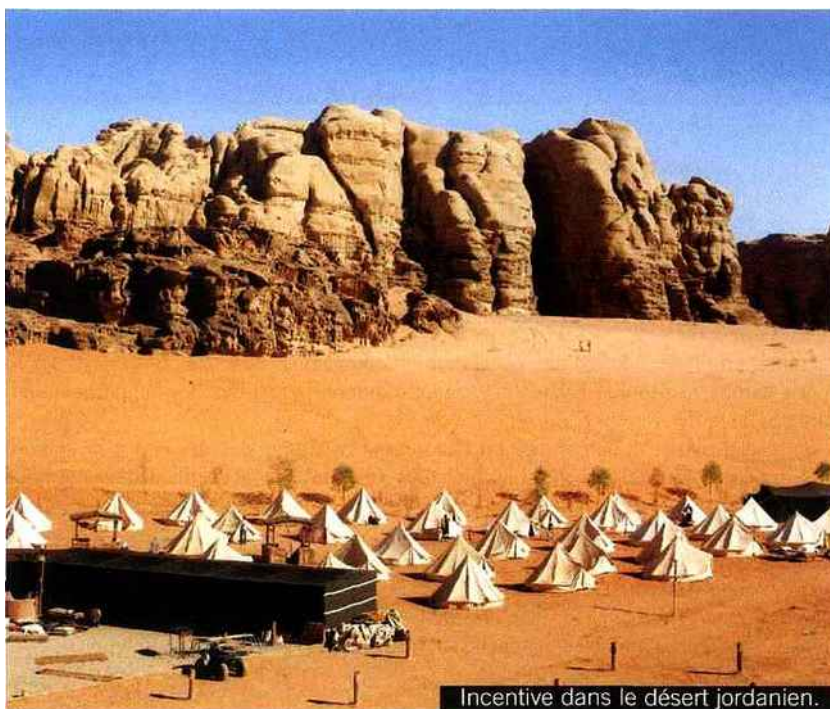


Photo D.R.

Incentive dans le désert jordanien.

Connaître votre budget

Louer le Louvre n'implique pas la même dépense que la salle des conférences d'un hôtel. Attendez de dépenser par exemple au moins 50 000 euros pour le Centre Pompidou ou le Stade de France, sans avoir contacté le traiteur.

Finalement, il faut aussi calculer les frais techniques inhérents au lieu (électricité, sécurité), ainsi que les cahiers des charges qui sont parfois très contraignants.

■ Kostas Alexandropoulos

Avis d'Expert :

« Investir dans le marketing pour se prémunir de la crise »

■ Par Jean-Luc Lovato, Directeur Général de L'Impérial Palace à Annecy

« Actuellement, la crise économique touche durement le secteur hôtelier mais L'Impérial Palace d'Annecy n'a connu qu'une baisse de fréquentation de 8%, contre 15% pour l'ensemble des hôtels 4 étoiles. Pourtant nous évoluons dans un créneau bien spécifique,

l'hôtellerie d'affaires, qui a été très réactif en 2009.

Avec la crise, les entreprises anglo-saxonnes ont réduit leurs déplacements et le nombre de leurs séminaires à l'étranger. Nous nous sommes donc recentrés sur le marché hexagonal. Pour cela, il n'y a qu'une solution : investir dans les équipes marketing pour se faire connaître et démarcher les entreprises. Il faut aussi adapter ses offres car les exigences des clients ont changé : ils demandent de plus en plus de prestations à la carte dans un souci de dépenser moins, en restauration notamment : des produits plus simples, moins de vins, une alimentation bio, etc.

Pour les prestations de loisir, cette clientèle se tourne maintenant plus vers des activités de bien-être, comme le fitness ou le spa, que vers des activités sportives. »

Propos recueillis par Xavier Tracol

Commanderie de Peyrassol



Quand des professionnels souhaitent se réunir pour discuter affaire, les établissements spécialisés ne manquent pas. Mais la Commanderie de Peyrassol possède des atouts que la concurrence lui envie.

Fondée au XIII^e siècle par l'Ordre templier et rénovée récemment, la Commanderie de Peyrassol est situé à mi-chemin entre Cannes et Marseille, au cœur de la campagne provençale. Le cadre enchanteur est idéal pour la tenue de séminaires, journées d'étude, lancements de produits ou soirée de gala. L'établissement met pour cela à disposition des entreprises une grande salle de réception de 220 places assises ainsi que 3 autres salles de plus petites dimensions pour des groupes de travail de quinze à cinquante personnes. Même si la crise économique a sensiblement touché le volume des réservations dans le secteur du tourisme d'affaire, la Commanderie voit toujours défiler banques,

sociétés d'assurances, cabinets d'architectes ou laboratoires pharmaceutiques pour profiter des services de l'établissement. « Un service traiteur est assuré et nous organisons aussi des moments de détente et de loisir » explique Pascale Duteil en charge de l'événementiel sur le site de Peyrassol. Et en effet, le choix d'activités proposées



est vaste : atelier parfum avec des « nez » de Fragonard venant de Cannes, cours de cuisine, atelier d'Art Floral, circuit quad sur la propriété, parc accrobranche, Formule 1 et karting à proximité, etc.

La commanderie étant un magnifique domaine viticole, la visite des caves et la dégustation de vins encadrées par un œnologue s'impose pour nombre de sociétés ayant fait le déplacement. Enfin, l'art y tient une place privilégiée puisqu'un « Jardin de Sculptures » à ciel ouvert est accessible toute l'année : le propriétaire de Peyrassol est un mécène collectionneur d'art contemporain.

Au vu des prestations, les prix pratiqués sont une bonne surprise pour les professionnels. « Nos services sont adaptables et évolutifs. Nous avons réduit nos coûts de 5 à 10 euros par tête en choisissant de toujours travailler avec le même traiteur. Certaines petites choses ont disparu de notre carte mais dans l'ensemble nos prestations sont toujours aussi soignées qu'avant » insiste Pascale Duteil.

Une adresse à recommander !

■ Xavier Tracol

Pour plus d'informations :
COMMANDERIE DE PEYRASSOL
pascale.duteil0328@orange.fr
www.peyrassol.com