



CHEFS DE GARE

LA GASTRONOMIE ENTRE EN GARE.

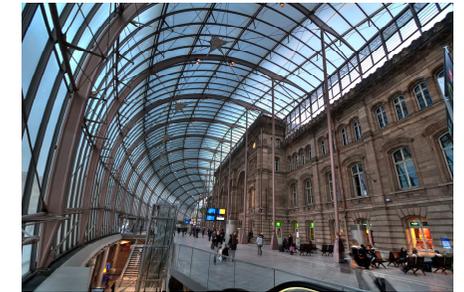
DOSSIER de PRÉSENTATION GÉNÉRALE de l'évènement CHEFS DE GARE 2017 du 9 au 20 Octobre 2017



Alexandre Lazareff
Directeur de l'agence PAIN VIN & COMPANY
Organisateur de l'opération CHEFS DE GARE pour Retail & Connexions SNCF

LE SOMMAIRE

- A. LE CONTEXTE
- B. L'OBJECTIF
- C. LE PARRAIN 2017
- D. LE CONCEPT
- E. LE ROADSHOW CULINAIRE
- F. LES ANIMATIONS
- G. LES 30 GARES 2017
- H. LES PARTICIPANTS
- I. LES COLLECTIVES
- J. LES EMPLACEMENTS
- K. LA COMMUNICATION
- L. LES CONTACTS



A. LE CONTEXTE



REMETTRE LA GASTRONOMIE SUR DE BONS RAILS

La SNCF a souhaité, depuis quelques années, faire de ses gares des lieux de vie et d'échanges **gourmands**... Et à travers sa filiale Retail et Connexions propose de **nouveaux espaces** de **gourmandise** et une **nouvelle offre** de **gastronomie en gare**.

L'opération Chefs de Gare, avec sa 4^e édition en 2017, est l'occasion de faire des gares, une véritable **vitrine** du **savoir-faire artisanal** de l'**agroalimentaire** de **nos régions**...

A. LE CONTEXTE



QUAND NOS GARES DEVIENNENT GOURMANDES

La **SNCF** vous propose de **prendre part**, vous aussi, à cet événement **gastronomique**,
en participant à la 5^{ème} édition de l'opération

CHEFS DE GARE 2017

parrainée par Thierry **MARX**, le chef 2** du Mandarin Oriental, à Paris.

Cet évènement, qui rassemblera des **chefs**, des **producteurs**
et des **artisans** des métiers de bouche,

aura lieu dans **30 gares**, un peu **partout en France**,

entre le Lundi **9** et le Vendredi **20 octobre** 2017

B. L'OBJECTIF



AMBITION, OBJECTIF ET APPROCHE

L'OBJECTIF :

- ▶ Transformer, une fois par an, **nos gares** en un vaste **espace** de **vie** et de **rencontres** entre le **grand public** et les **meilleurs acteurs** de notre gastronomie
- ▶ **Mettre en avant** la **gastronomie française** et **promouvoir** la culture culinaire de nos **régions**
- ▶ Faire de ces **gares**, une **vitrine** du **savoir-faire** de nos meilleurs **producteurs** et **artisans**, au cœur des territoires.

UNE TRIPLE APPROCHE EVENEMENTIELLE :

- ▶ Le **Roadshow culinaire** : une tournée d'ateliers culinaires assurés, pendant **8 jours**, par **8 chefs** de **renom** qui viendront à la rencontre du **grand public** dans **8 gares**
- ▶ Pendant **12 jours**, du **9** a **20 octobre** 2017 : un programme d'**animations culinaires** qualitatives et quotidiennes dans l'ensemble des **30 gares** partenaires par des réseaux d'acteurs locaux, à travers des **marchés** gastronomiques, **présentation**, **dégustations** et **ventes** de produits régionaux.
- ▶ Une **communication nationale** et **régionale**.

C. LE PARRAIN 2017



THIERRY MARX, UN PARRAIN EMBLEMATIQUE

Porte-parole de **Gares Gourmandes**, ce chef ambassadeur tiendra le rôle de **parrain** et de **caution** de la dimension gastronomique de l'opération, et représentera, plus largement, le **nouveau positionnement** de la **SNCF** vis-à-vis de la **gastronomie**.

Célèbre **chef doublement étoilé**, Thierry Marx est également connu pour avoir été un des jurés emblématiques de la plus célèbre **émission de cuisine** diffusée sur **M6**.

Aujourd'hui, il est le directeur de la restauration et chef exécutif **2**** au guide Michelin du **Mandarin Oriental** ouvert, en 2011, à Paris.

En raison de sa posture constante en faveur d'une **démocratisation** de la **gastronomie** et pour avoir ouvert, à l'automne 2016, **l'Etoile du Nord**, son **nouveau restaurant** de la **Gare du Nord**, Thierry Marx est plus que **légitime** pour être le parrain de cet événement.



D. LE CONCEPT



UN ÉVÈNEMENT GASTRONOMIQUE NATIONAL D'ENVERGURE AU CŒUR DE NOS GARES

A la veille des vacances de la Toussaint et à quelques semaines des fêtes de fin d'année, **30 gares** – de Lille à Marseille, de Bordeaux à Lyon et de Saint-Brieuc à Strasbourg, en passant par Paris, Rouen, Dijon, Reims ou Limoges – seront **en ébullition** pour **accueillir**, pendant **12 jours** :

- ▶ quelques **300 producteurs** et **artisans** des **métiers de bouche** qui pourront, ainsi, faire **découvrir**, faire **déguster** et **vendre** leurs **produits** au grand public, **à l'intérieur** de chacune de ces 26 gares.
- ▶ Pendant **8 jours**, Carinne **TEYSSANDIER** se rendra dans **8** de ces **gares**, pour y **animer** – dans une **cuisine mobile**, aux côtés de **chefs médiatiques régionaux** (étoilés ou anciens candidats de la plus célèbre émission de cuisine de M6) – un véritable **road-show culinaire**.

D. LE CONCEPT

L'ÉVÈNEMENT EN QUELQUES CHIFFRES

5^{ÈME} EDITION

8
CHEFS
EMBLEMATIQUES

► A VENIR

1
PARRAIN
Thierry Marx



1
CUISINE MOBILE
AU CŒUR DE LA GARE



1
ANIMATRICE
Carrine
Teyssandier



102
ARTISANS
en 2016



OBJECTIF
POUR 2017 :

300
ARTISANS

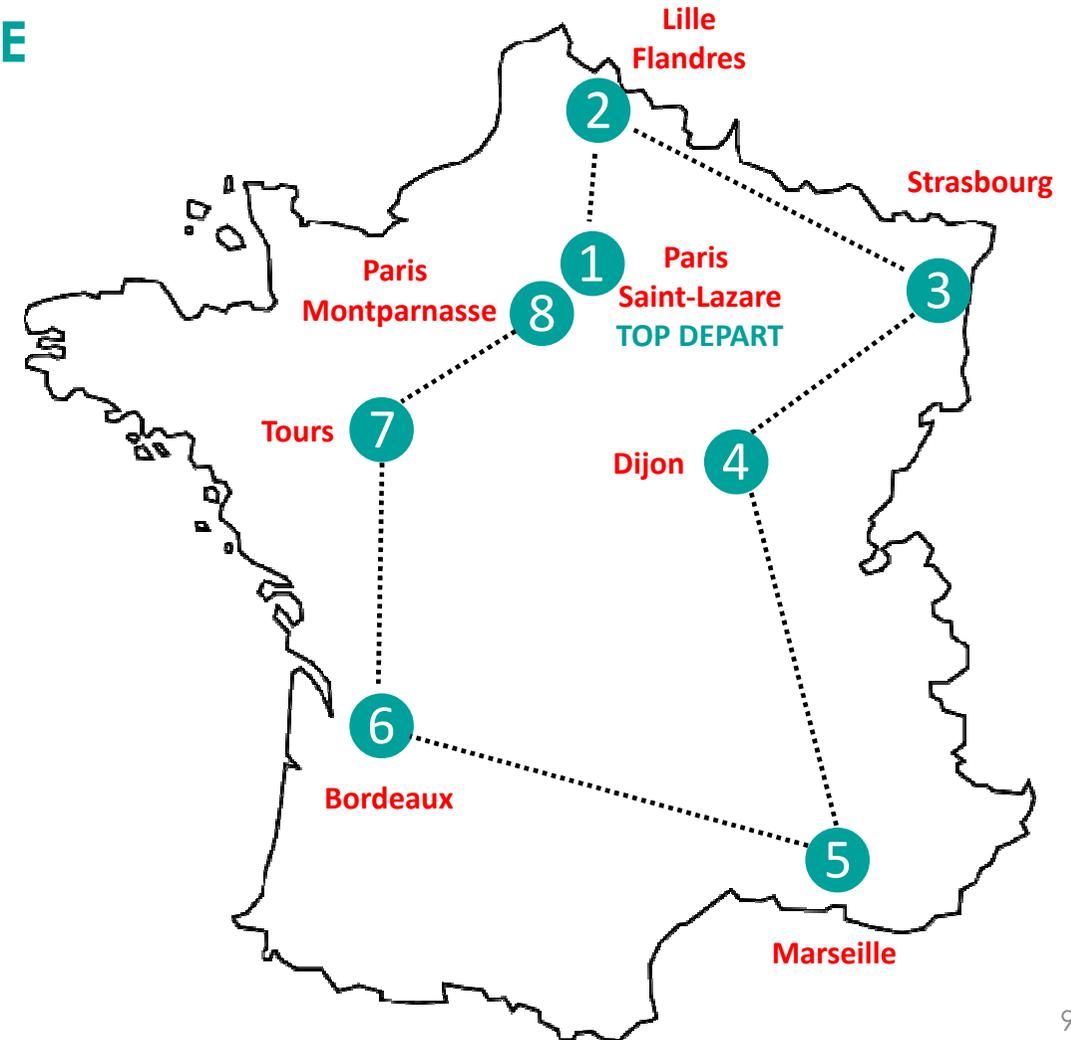
2 000
BOUCHEES DISTRIBUÉES EN GARE EN 2016

E. LE ROADSHOW

L'ÉVÉNEMENT NATIONAL CHEFS DE GARE

1- La tournée des chefs : le Roadshow culinaire

8 jours – 8 gares – 8 chefs



F. LES ANIMATIONS



L'ÉVÈNEMENT NATIONAL CHEFS DE GARE

2 - Le programme d'animations quotidiennes dans les 30 gares

- ▶ **LE CONCEPT** : chacune des **30 gares** met à disposition de chaque artisan et producteur, un **emplacement** situé **au cœur de la gare**, durant **12 jours**, pour leur permettre de **faire découvrir, déguster et vendre** leurs produits

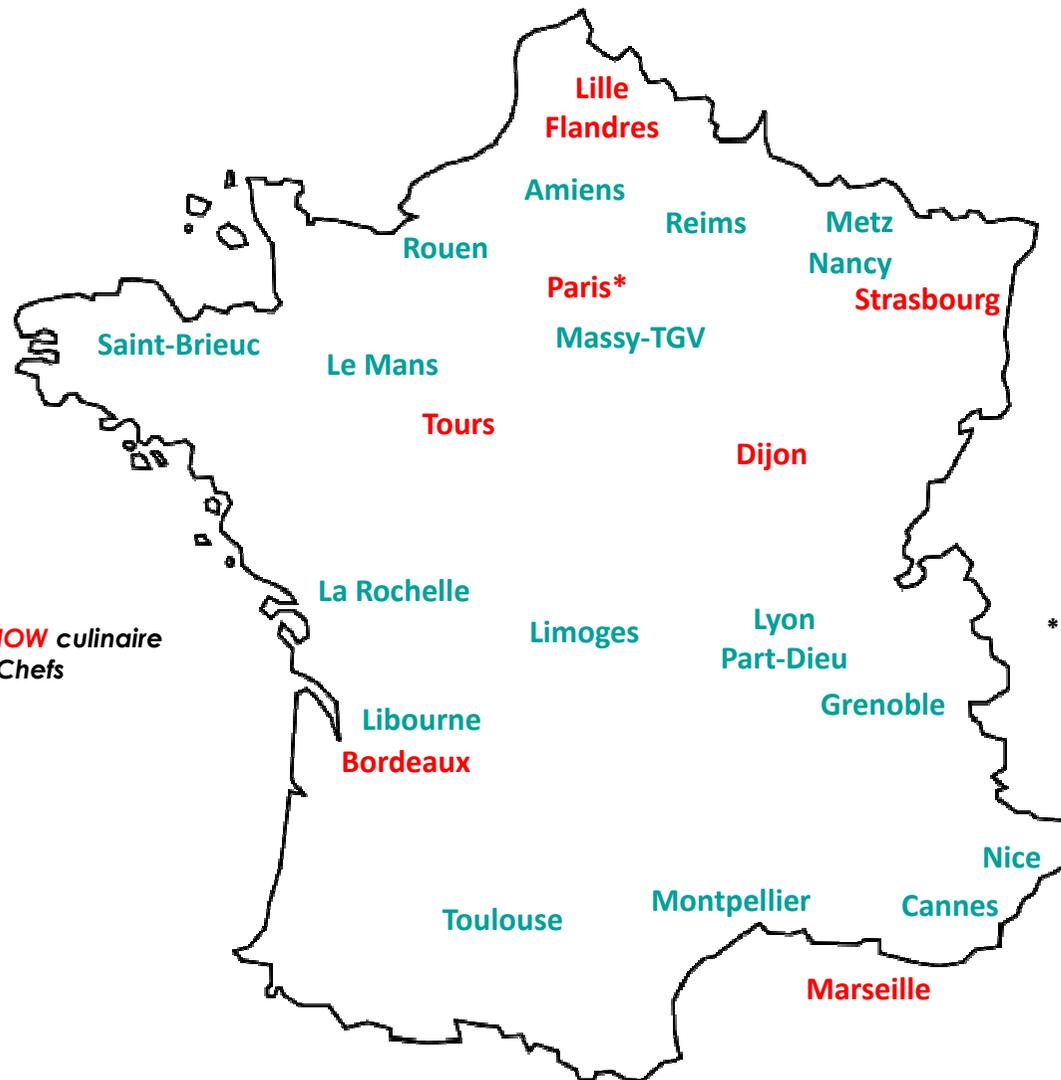
- ▶ **4 ACTIONS** :
 - des **animations** par un réseau d'acteurs locaux de la gastronomie
 - des présentations de « tours de main » à travers des **ateliers culinaires** pédagogiques
 - l'implication des **enseignes commerciales** déjà présentes dans les gares
 - des **événements grand public** (comme le concours de conchyloculture)

- ▶ **LES ENSEIGNES** :

Toutes les **enseignes commerciales** culinaires des gares participantes sont investies pour proposer :

 - des **ateliers pratiques** et thématiques au sein de leur enseigne
 - des **offres commerciales** spécifiques
 - des **menus** mettant en avant les spécialités culinaires régionales

G. LES 30 GARES 2017



En **rouge** : les **8 gares** du **ROADSHOW** culinaire qui accueilleront la **Tournée des Chefs**

30 gares réparties sur l'**ensemble** du territoire :

23 gares en régions
7 gares parisiennes

* Paris : 7 gares : **Paris Gare de Lyon ; Austerlitz, Gare du Nord ; Gare de l'Est et Bercy Paris Saint-Lazare et Montparnasse**

H. LES PARTICIPANTS



METTRE EN AVANT LES PRODUITS DE LA REGION...

- ▶ **DU LOCAVORE** : artisans, producteurs et entreprises locales des métiers de la gastronomie interviendront à l'intérieur des 30 gares, autour de véritables petits « **marchés** », afin de mettre en avant la **qualité** et la **diversité** de la **production locale** et régionale.

QUI PEUT VENDRE DANS LES GARES ?

- ▶ **LES ARTISANS LOCAUX** : des artisans des métiers de bouche de la région, comme les boulangers, pâtisseries, glacières, chocolatiers, confiseurs, confiturier, distributeur, primeurs, charcutiers, salaisonniers, fromagers-crémiers, bouchers, volaillers, tripiers, poissonniers, saurisseurs, épiciers, cavistes, torréfacteurs, biscuitiers...
- ▶ **LES PRODUCTEURS REGIONAUX** : des producteurs de qualité de la région : éleveurs, producteurs de fromages, pêcheurs, conchyliculteurs, ostréiculteurs, pisciculteurs, aquaculteurs, mareyeurs, herboriste, maraîchers, apiculteurs, cultivateurs, viticulteurs, cidriculteurs, brasseurs, meuniers, mouliniers, oléiculteurs, mycologues, trufficulteurs, arboriculteurs, nuciculteurs, héliciculteurs, aviculteurs, transformateurs...

J. LES EMPLACEMENTS



COMBIEN D'EMPLACEMENTS A L'INTÉRIEUR DES GARES ?

- ▶ **VARIABLE SELON LES GARES** : en général, la SNCF a réservé **4 à 6 emplacements** distincts **par gare**.
Mais pour certaines **grandes gares**, ce nombre pourra être porté à **7 ou 8**, voire +.
En cas de demande supérieure à l'offre, de nouveaux emplacements pourront être proposés dans certaines gares.

OÙ SE TROUVENT CES EMPLACEMENTS ?

- ▶ **A L'INTERIEUR DES GARES** : ces emplacements sont tous situés **au cœur de la gare** et de ses **flux**.
Ils bénéficient donc tous d'**énormément de passages quotidiens** de la part des usagers. L'occasion rêvée de faire connaître ses produits en les faisant déguster et en les vendant à un **maximum de clients potentiels**.
- ▶ **A L'EXTERIEUR DES GARES** : selon leurs possibilités, **certaines gares** pourront mettre à disposition des exposants, des emplacements sur leurs **parvis extérieurs**.

LES CONDITIONS D'INTERVENTION DANS LES GARES

- ▶ **UN CAHIER DES CHARGES SPECIFIQUE A CHAQUE GARE** : chacune des gares mettra à disposition des exposants, un **cahier des charges** présentant toutes les **conditions techniques d'intervention**.

K. LA COMMUNICATION



L'INFORMATION AUPRÈS DE LA PRESSE

- ▶ **UNE LARGE DIFFUSION** : le programme de l'opération **CHEFS DE GARE 2017** sera **diffusé partout en France**, dans les **media nationaux** et **régionaux**. Avec un accent porté sur l'ensemble des acteurs de cet évènement.

L'INFORMATION AU SEIN DES GARES

- ▶ **UNE GRANDE VISIBILITÉ SUR PLACE** : chacune des **gares** participantes disposera d'une **communication** visuelle **personnalisée**, pour mettre en avant l'opération et ses partenaires, sur ses **grands écrans**, mais aussi sur d'autres supports comme des **oriflammes**, un **journal**, en amont, comme pendant l'évènement.
36 800 exemplaires du **journal** annonçant le programme de l'opération, ont ainsi été **distribués** en gare pour l'édition **2016**.

UNE ACTIVATION DIGITALE SPÉCIFIQUE

- ▶ **SUR LES RESEAUX SOCIAUX** : en diffusant l'information **sur le web**, l'objectif est de créer un **lien direct** avec le **public**, via une animation des **réseaux sociaux** dédiés à la SNCF, au niveau national et pour chaque gare participante.
Avec, en prime, un **jeu-concours** national, et des **gains attractifs** pour séduire le **grand public**.

K. LA COMMUNICATION

LA COMMUNICATION POUR L'EDITION 2016



► une **conférence de presse** pour le **lancement** de l'opération dans la gare de départ, à Paris, en présence de Thierry **MARX** : plus de **50 journalistes** et **blogueurs** présents

► des **interviewes TV** et **RADIO** dans chaque **gare** où avait lieu le **roadshow** culinaire

L. VOS CONTACTS



PAIN VIN  COMPANY
L'AGENCE DU GOÛT

Alexandre Lazareff

Fondateur

01 55 35 03 80 – alazareff@painvincompany.com

Cécile Lenne

Directrice de clientèle

01 55 35 03 85 – clenne@painvincompany.com

Alice Rebillard

Chef de projet senior,
en charge de la Logistique

01 55 35 81 80 – arebillard@painvincompany.co

Laurie Berthe

Chef de projet senior

01 55 35 03 83 – lberthe@painvincompany.com