



L'ALIMENTATION DANS L'EXPERIENCE DU VOYAGEUR MARQUER POSITIVEMENT SA MEMOIRE...

TOURISME CULTUREL,
TOURISME GASTRONOMIQUE,
TOURISME CULINAIRE,
AGRITOURISME,
OENOTOURISME,

NADIA SAMMUT - 39 ans - Coeliaque

Fille de REINE SAMMUT & GUY SAMMUT

Chef de l'Auberge la Fenièvre *

www.aubergelafeniere.com

Fondatrice de Kom&Sal®

Meunerie, boulangerie, pâtisserie sans gluten, sans lactose, végétale

www.komandsal.fr

Fondatrice de CUISINE LIBRE®

Un savoir faire culinaire, intégrant la différence, et la responsabilité

Libérer ses contraintes pour libérer sa créativité

www.institut-cuisine-libre.fr



HOSPITALITE

Générosité, bienveillance, cordialité dans la manière d'accueillir et de traiter ses hôtes

EXPERIENCE

Fait de faire quelque chose une fois, de vivre un événement,
considéré du point de vue de son aspect formateur

OUVERTURE

Fait, possibilité pour quelqu'un, un groupe, de contacter, de comprendre, de connaître quelque chose qui est extérieur à son milieu habituel

LE SAVIEZ VOUS?



Adorent la gastronomie



N'aiment pas les abats

Manger tôt



Manger tard



Mange Vegetal et mange asiatique

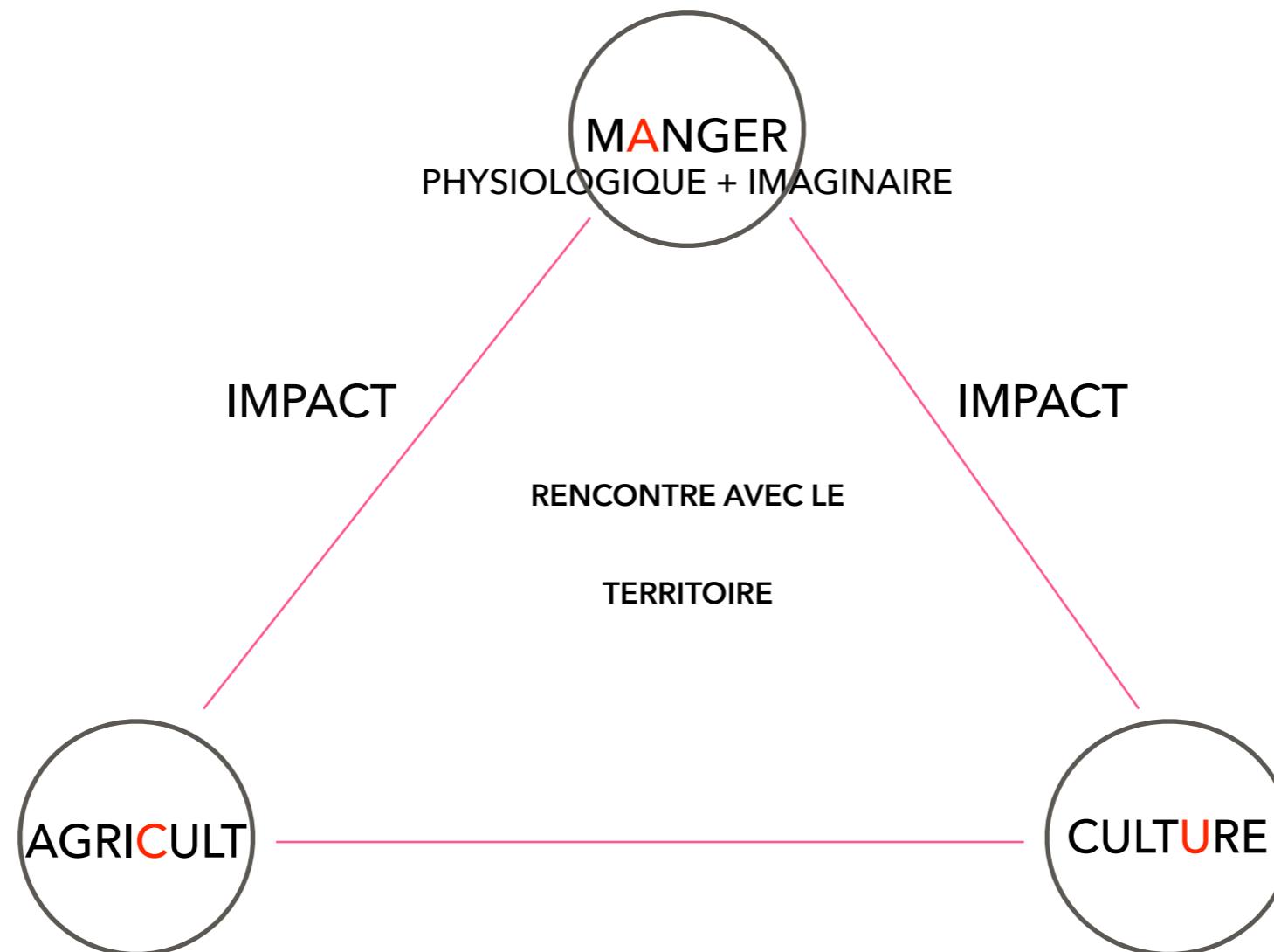


Nous ne mangeons pas tous la même chose, nous ne digérons pas tous les même choses

Nous ne mangeons pas tous à la même heure, nous ne mangeons pas tous de la même

façon! Ca paraît simple mais c'est quand cela nous arrive que nous perdons le Nord!

MANGEUR



TOURISME GASTRONOMIQUE

EXPERIENCE CULINAIRE HAUT DE GAMME

En recherche d'étoile, de standing hotelier, de grands domaines...

TOURISME CULINAIRE

MANGER VRAI, LOCAL, RESPONSABLE

Découvrir des traditions du terroir, goûter aux spécialités

régionales, rapporter des produits typiques, Avoir-faire, dégustation.

OENOTOURISTIME

EXPERIENCE CULTURELLE, GUSTATIVE, HISTORIQUE

7,5 Millions de visiteurs, touristes, amateurs / an

La Provence est un vrai territoire d'oenotourisme



LA TABLE, LA CUISINE = LA PORTE D'ENTREE DANS UNE CULTURE

Le rôle des restaurateurs est ici capital et a des retombées sur l'ensemble du système

VISITE DE PRODUCTEUR

+ DEGUSTATION D'HUILE D'OLIVE

+ ACHAT DE VINS

+ SOUVENIR D'UN PLAT TRADITIONNEL

!!!!NOUS NE POUVONS PAS PASSER A COTE DE RACONTER UNE HISTOIRE SINCERE!!!!

4 lieux privilégiés liés à l'alimentation du visiteur:



19%



24%



27%



19%

CUISINE LIBRE® La table est le fil conducteur de la découverte, de l'échange, de la sensibilisation



6 tendances de l'alimentation en 2020 à adapter au tourisme (selon l'étude cate marketing)

#6 L'Horizontal

Cuisine « mythologique » qui fait référence aux **mythes**. C'est une cuisine qui s'inspire du passé, de multiples époques : une cuisine médiévale, antique ou encore néoméditerranéenne. On revisite les terroirs en s'autorisant les réinterprétations sans tabous.

#5 Le Vital

Le plaisir du moment disparaît au profit de la **recherche d'un sentiment de bien-être à long terme**. On pense notamment au succès des restaurants bios.

#4 L'oral

un **retour vers le passé, vers l'enfance, avec des produits du terroir et des recettes d'antan remises au goût du jour**

#1 Le Primal

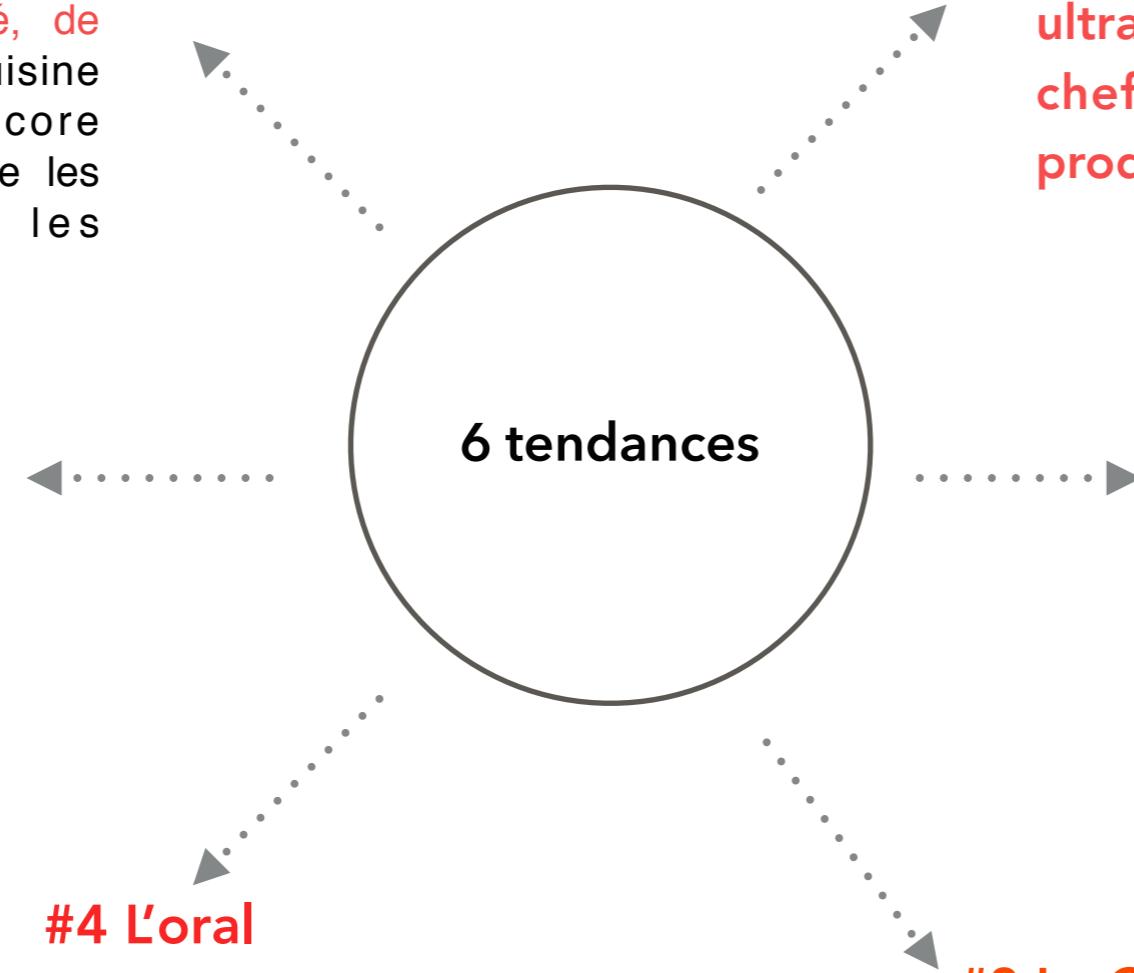
La cuisine « de l'essentiel » : **une cuisine ultra simple avec peu d'ingrédients où les chefs décident de renouer avec des produits d'exception,**

#2 Le Lexical

Sublimer un produit à coût matière bas En valorisant l'apparat, le dressage, le service autour d'un aliment majeur qui reste simple

#3 Le Global

la prise en compte de la planète où le manger devient la convivialité l'inspiration culturelle et ethnique.



Ce que l'on dit pour 2020...

L'environnement dans nos assiettes

L'approvisionnement se fera auprès des producteurs qui ont des procédés éthiques, humains et dans un souci de renouvellement des sols

Plus de simplicité

Fini le surplus de produits qui n'apportent rien à un plat à part de la couleur. En 2020, la simplicité est de mise pour cette nouvelle année.

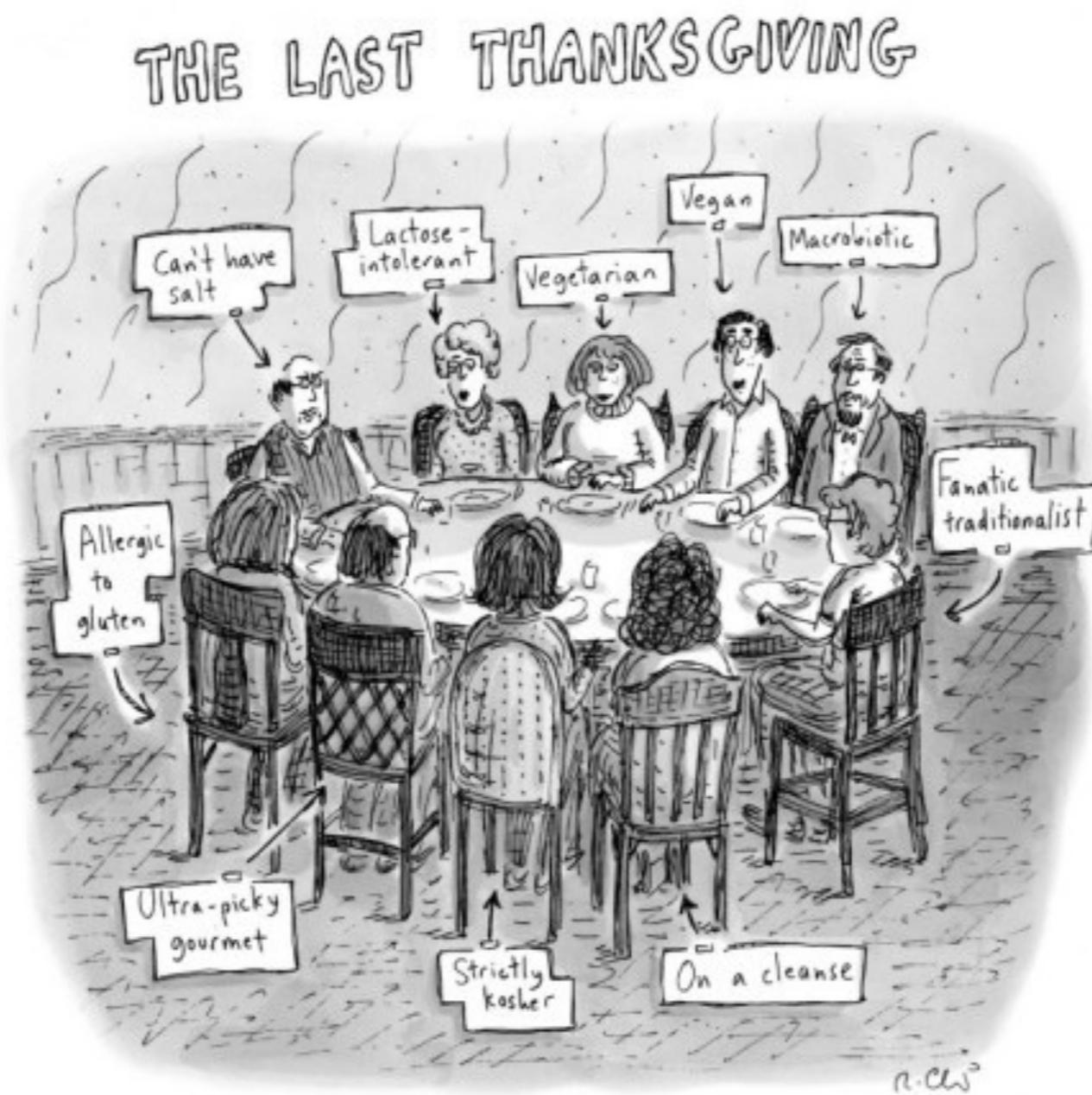
Plus de légumes

Les protéines de sources animales sont beaucoup consommées, et les consommateurs en prennent conscience. C'est pour cela que de plus en plus de personnes se tournent vers les légumes et les plantes. De ce fait, une agriculture de qualité sera mise en avant, avec une durabilité et sans utilisation de produits chimiques.

Un changement de l'alimentation des enfants

Nous sommes de plus en plus entourés de photos culinaires, ce qui rend les enfants impatients d'en goûter beaucoup plus. Maintenant les enfants dégustent des plats plus épices et multiculturels à un âge plus précoce. De ce fait, ils mangeront avec un palais plus sophistiqué

LES PARTICULARITES ALIMENTAIRES, QUI SONT CES GENS QUI DEMANDENT DES CHOSES SPECIALES



POST-IT: ENSEMBLE POSONS DES MOTS ET CO CONSTRUISONS LES VALEURS D'UN ACCUEIL POSITIF, RESPONSABLE, METTANT EN LUMIERE DES SAVOIR FAIRE ET VALORISANT LE TERRITOIRE.

On se dit tout!

QUELLES SONT VOS PLUS GROSSES FRUSTRATIONS, VOS PLUS GRANDES INCOMPREHENSIONS?

QUELLES SONT SELON VOUS LES CLES POUR UN ACCUEIL REUSSI ET UNE BELLE EXPERIENCE?

QUE SOUHAITERIEZ QUE VOTRE HOTE RETIENNE D'UNE EXPERIENCE CHEZ VOUS? (PDJ, DEJ, DINER)

GASTRONOMIE POSITIVE, INCLUSIVE

DE LA CONTRAINTE A L'ATTENTION CLIENT

La particularité alimentaire n'est pas anecdotique dans nos établissements,

L'accueil du client actuel passe par la prise en compte de ces paramètres alimentaires.

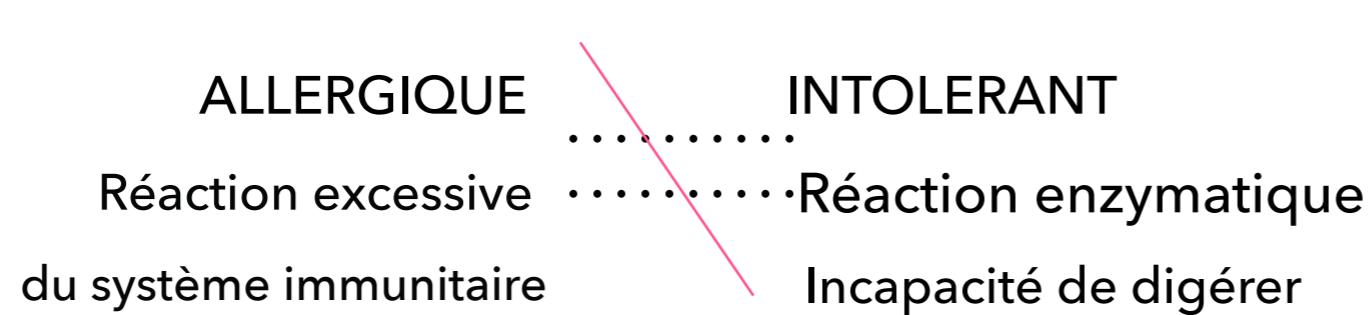
Fondatrice de la marque cuisine libre® une cuisine sans gluten, sans lactose, inclusive,

Je vais vous donner « des » clés pour « Libérer ces contraintes, libérer votre créativité, et en faire une attention client. »

- ★ **NE PAS JUGER**
- ★ **RESPECTER**
- ★ **ANTICIPER**
- ★ **CONSERVER SES VALEURS**
- ★ **ETRE CLAIR**
- ★ **PREPARER UNE SOLUTION**



MAIS QUI EST CE CLIENT?



CE QUE PEUT INDUIRE UNE MECONNAISSANCE:

Facteur d'exclusion

+

Risque de santé

LES CLES

Proposer une offre dite "sans" allergènes signifie **comprendre l'importance des points de vigilance et de sécurité** à mettre en place dans un laboratoire de cuisine ou un établissement de restauration, afin de pouvoir **recevoir un client intolérant, une personne allergique alimentaire** et **l'accueillir en toute sécurité** en lui proposant une offre adaptée, et en valorisant **l'importance du plaisir culinaire partagé**.

1- Accueil téléphonique - demande si présence d'allergie ou particularité alimentaire

2- Transmission en cuisine et aux personnes du service

3- Présentation du menu avec les picto allergènes

L'information écrite conforme à la loi relative au décret n°2015-447 du 17 avril 2015

(JORF du 19 avril 2015) sur les allergènes à déclaration obligatoire**

L'information orale transmise par les équipes en salle

4- Elaboration [si possible] du repas avec c précautions

Fait le : _____

Par: _____

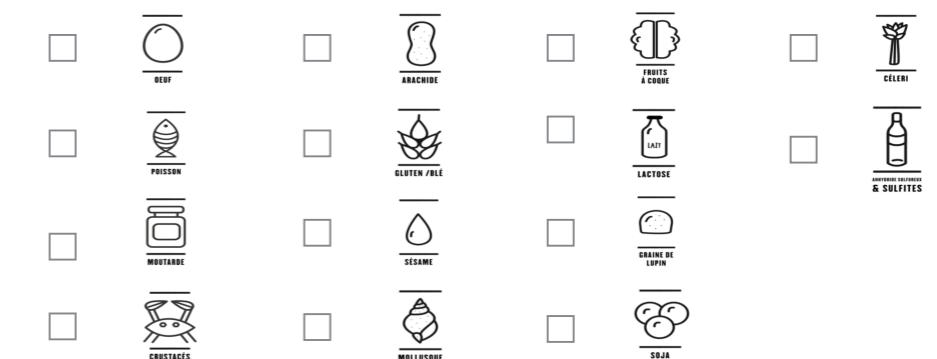
Fiche Technique recette (dénomination du plat sur la carte)

¶ présence allergènes selon le Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ¶

Sur la Carte du restaurant du _____ au _____

- Liste des ingrédients :

- Allergènes (cochez les pictogrammes)



VOUS ENGAGER !!

1 CUISINER SANS ALLERGÈNE

Dans des règles d'hygiène et de sécurité strictes et respectées

Afin d'éviter les contaminations croisées et la présence des dits allergènes



2 CUISINER DE BONS PRODUITS

De bons ingrédients de base sélectionnés, travailler le produit pour ses qualités et non simplement comme substitution



3 ÊTRE TRANSPARENT

Auprès du client final sur la réalisation et sur les ingrédients utilisés

VERS LE
SUCCÈS

GASTRONOMIE ECO-RESPONSABLE, PORTEUSE DE SENS

« *Le mot responsable est un terme fort et engageant. Dans le dictionnaire on lit : ‘qui doit mesurer la conséquence de ses actes’. Faire une cuisine responsable, c'est prendre des engagements, des responsabilités, et en être conscient.* » Nadia Sammut

°°RÉDUIRE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

°°LE RESPECT DE TOUTES CHOSES,

HUMAIN, GASPILLAGE, RECYCLAGE

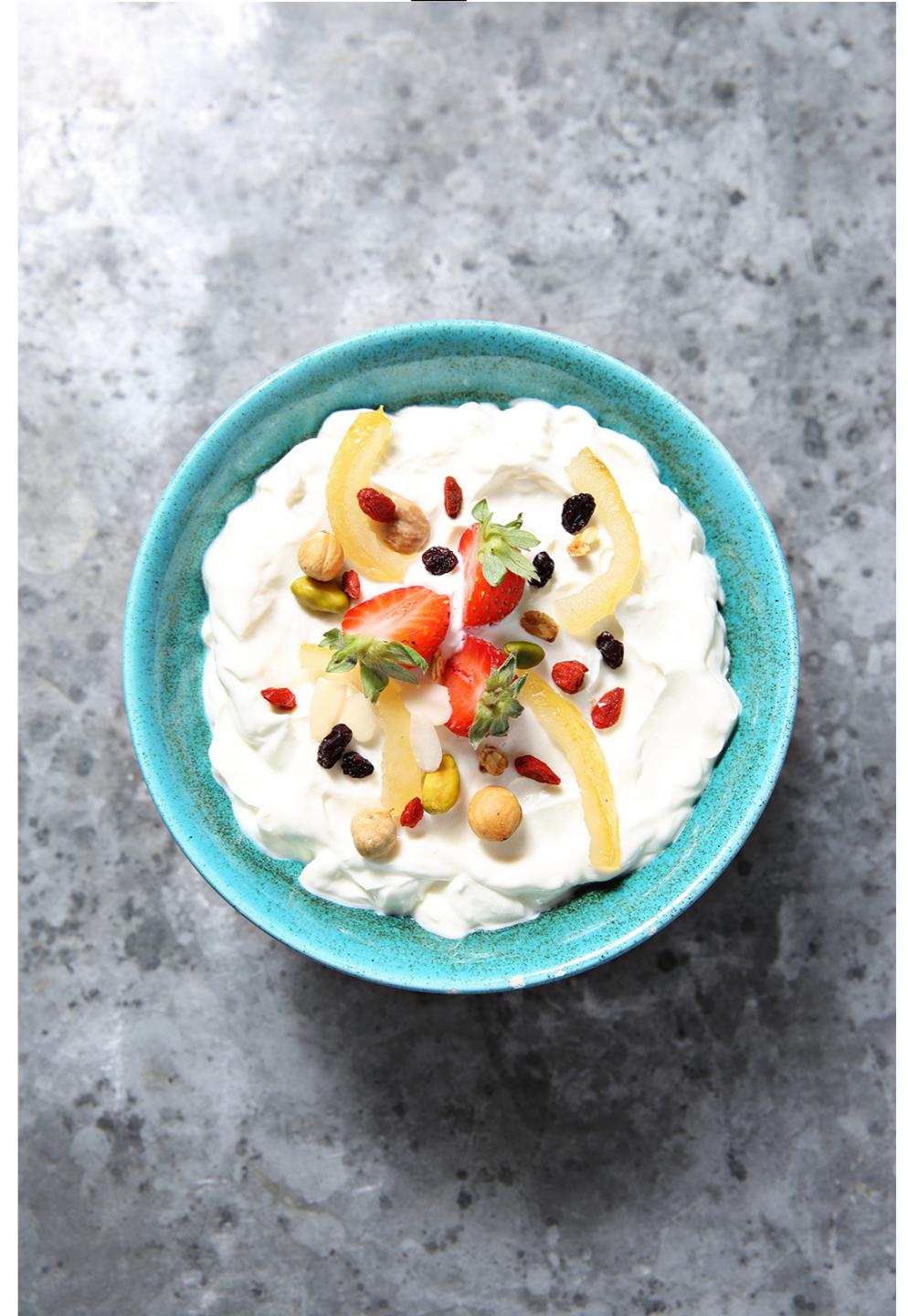
°°VALORISER ET SOUTENIR LES PRODUCTEURS

°°UNE CUISINE ÉTHIQUE ET JOYEUSE



GASTRONOMIE DELICIEUSE

- ☆ Le simplement bon
- ☆ Le culturellement délicieux
- ☆ Association de saveurs
- ☆ Des mets cuisinés maisons
- ☆ Equilibre gustatif et visuel
- ☆ Amener un plus intelligent
- ☆ Fierté de véhiculer un savoir faire,
une histoire familiale, une recette



A QUI CONVIENT QUOI?

- ☆ La Bouillabaisse pour un intolérant au gluten?
- ☆ Le gibassier pour un vegan?
- ☆ La daube pour un intolérant au lactose?
- ☆ A qui servirons nous une belle anchoiade?
- ☆ A qui pouvons nous servir un tian de légumes?
- ☆ Donnez moi un dessert végétal?
- ☆ Quel recette imaginez vous à zéro déchet?
- ☆ Quel met représente pour vous votre région?



EXPERIENCE VIN, BIERE, ELIXIRS D'ICI

VIVRE UNE EXPERIENCE EMOTIONNELLE
PLUS QUE L'ACCORD METS ET VINS C'EST AMENER
LE CLIENT DANS UNE RENCONTRE, UN PARTAGE

EMOTION SIMPLE, SINCERE

Parler de vin, c'est avant tout parler de ceux
qui le font, de leur terroir, de leurs histoires.

Parler avec des mots simples, laisser
s'exprimer les souvenirs, les sensations, les
perceptions naturelles...



CULTURE CULINAIRE ET COMMENSALITE, LA MARQUE D'UNE REGION ATTENTIVE, BIENVEILLANTE, ACCUEILLANTE

MPG 2019, un exemple de valorisation de la gastronomie dans notre région



ANNÉE DE LA
GASTRONOMIE
EN PROVENCE

2 059 452 Convives

1102 Evénements

Diners

Conférence

Ateliers culinaires

Concours de cuisine

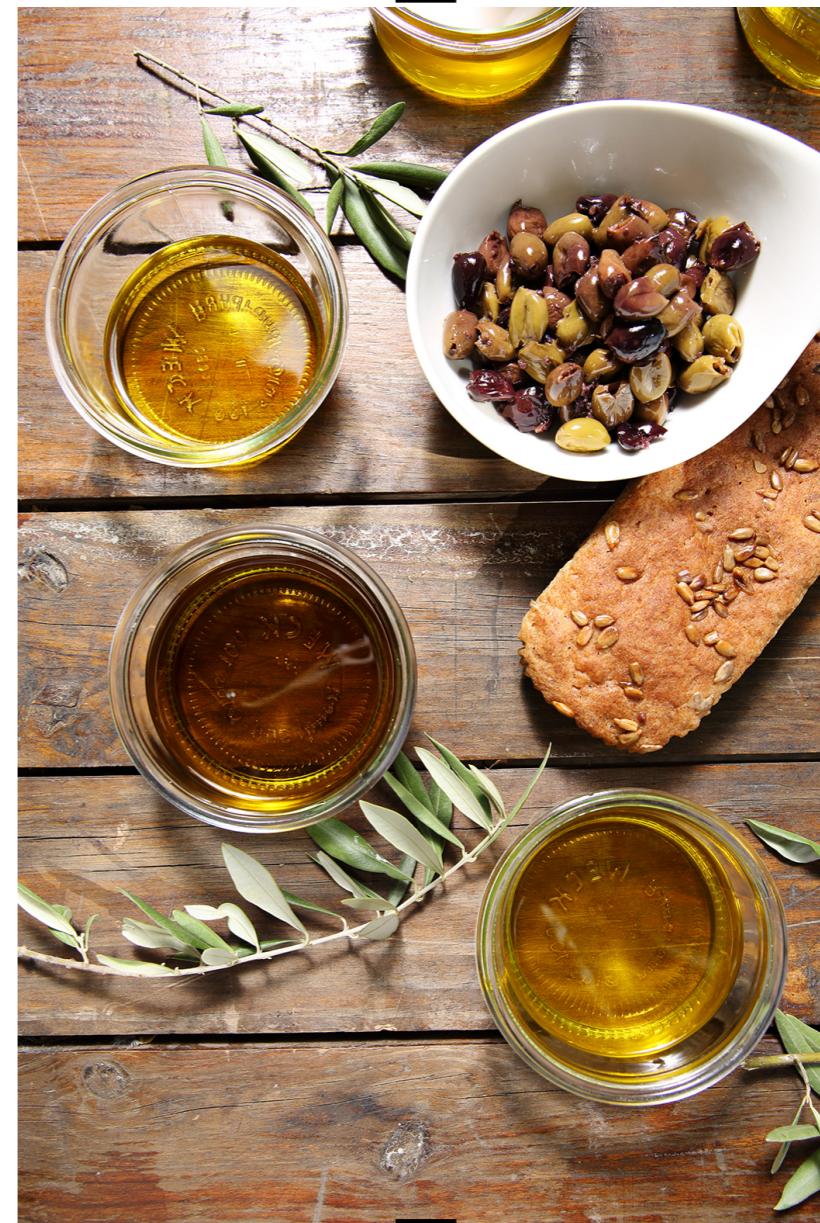
Visites de producteurs

Projection de films



L'EXPERIENCE CULINAIRE **REGION SUD** POURRAIT ETRE EMPREINT DE TOUTES CES VALEURS, NOTRE CULTURE MEDITERRANEENNE EST INTRINSEQUENTMEN CELLE DU **BONHEUR A TABLE!**

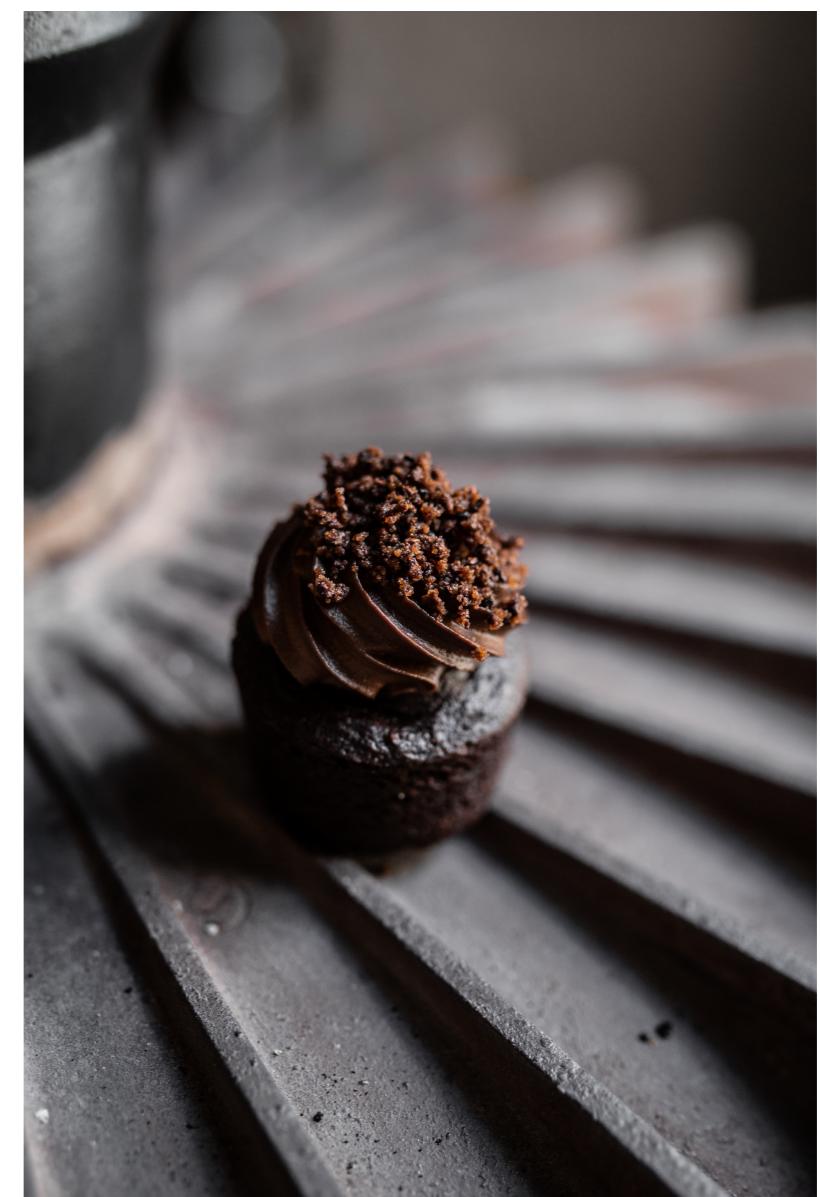
CONVIVIALITE
PARTAGE
COMMENSALITE
RESPONSABLE
TOLERANTE
FLEXIBLE
RESPECTUEUSE
INCLUSIVE
TRADITIONNELLE
LOCALE
DELICIEUSE



CUISINE LIBRE®



A l'Auberge la Fenière l'ensemble de ces points sont les valeurs de base de notre établissement. Proposer une expérience rurale unique, valorisant le patrimoine agricole local, la tradition culinaire et l'inclusion sociale.



Kom&sal

www.komandsal.fr

Nadia Sammut

MEUNERIE

BOULANGERIE

PATISSERIE

SANS GLUTEN

SANS LACTOSE

VEGETALE, LOCALE



KOM&SAL

Nadia Sammut

