Club Restaurateurs du Cambrésis

Compte rendu de la réunion

Mardi 10 octobre 2006 – CCI du Cambrésis

Ordre du jour :

- Objectifs et mode de fonctionnement du Club
- Projet de formation avec les services vétérinaires
- Présentation de la démarche qualité régionale
- Internet, un outil de communication devenu indispensable pour le restaurateur

Présents : Mr Patrice Demarcq (L'Auberge Fontenoise)
Mr Christophe Diotti(Château de la Motte Fénelon)
Mme Annie Nabywaniec (Tabl'hôtel)
Mr Bruno Bonte (L'Escargot)
Mr Jean-Claude Moulin (Hôtel-Restaurant des Digues)
Melle Marie Gergaud Lesnes (Le Mouton Blanc)
Mme Karine Mériaux (Office de Tourisme de Cambrai)
Mr Polsio Viglianisi (La Dolce Vita)
Mr Nicolas Gergaud (Le Grill Nicolas)
Mr Nicolas Lestringuez (CCIC)
Mme Bal Tiffany (CCIC)

Enseignes excusées : Le Campanile, La Bascule, Au Bistrot de Grand-Mère, L'Atelier Culinaire, La Bastide, Le Bonavis, Le Jeune Bois, Le Relais Saint Géry, La Buissonnière, Le Pélican et La Brasserie du Cateau.

Première Partie : Objectifs et mode de fonctionnement du Club

Monsieur Demarcq, coordinateur du club, intervient pour présenter les objectifs et le mode de fonctionnement de celui-ci. Il précise que c'est avant tout un lieu d'échanges pour mieux se connaître et réfléchir sur des problématiques communes et essentiellement sur la promotion. Mais fondé sur un axe majeur : la qualité. Il est ouvert à tous (tous types de restauration).
Il s'agit aussi de participer activement au développement touristique du Cambrésis en travaillant avec Tourisme en Cambrésis et les offices de tourisme. L'état d'esprit doit être « collectif » afin d'être efficace.

Monsieur Lestringuez précise qu'une dizaine d'autres établissements (cf. enseignes excusées) semblent intéressés par cette démarche et souhaitent participer au Club.
Monsieur Gergaud demande si ce club rejoint l'état d'esprit des « Tables gourmandes ». Monsieur Demarcq indique que l'association a été très active à une certaine époque mais que ce n'est plus le cas depuis quelques années. Même si l'état d'esprit est assez proche, la démarche est néanmoins nouvelle avec un mode de fonctionnement différent.

Deuxième Partie : Projet de formation avec les services vétérinaires

Suite à un contrôle de la DSV chez Monsieur Demarcq et le changement de certaines mesures réglementaires depuis quelques temps (par exemple, toutes les étiquettes alimentaires sont à conserver 6 mois), celui-ci propose d'organiser une formation (gratuite) d'une demi journée à la Chambre de

Commerce et d'Industrie du Cambrésis, animée par un docteur vétérinaire. L'employeur pourra y participer avec un de ses employés de cuisine.
Les restaurateurs présents approuvent cette idée. Cette formation sera proposée courant janvier 2007.
Il conseille aussi aux restaurateurs d'acheter « Le guide des bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur » (en vente sur Internet).

Troisième Partie : ***Présentation de la démarche qualité régionale***

Monsieur Lestringuez présente l'opération. La démarche qualité régionale existe depuis 1998, elle est pilotée par la Chambre Régionale et les Chambres de Commerce et d'Industrie du Nord-Pas-de-Calais.
L'audit, dont une partie est financée par des partenaires publics, est assuré par un cabinet indépendant de renommée nationale. Seuls deux établissements du Cambrésis ont été audités et ont réussi la démarche (+ de 80%) : Tabl'Hôtel et le Mouton Blanc.
Le but de cette opération pour un restaurateur (ou hôtelier-restaurateur) est d'obtenir un outil qui va lui permettre de se « situer » et de déceler ses points faibles.
Les résultats sont confidentiels, il n'y a aucune diffusion.

Monsieur Moulin demande si les restaurateurs ayant obtenus le label « Restaurateur de France » seront obligés de passer cet audit ?

Après différents cas de figure abordés et un débat nourri, il est décidé collectivement :

- **Que tous les établissements du club s'engagent à passer le démarche qualité régionale afin d'avoir le même référentiel ;**
- **Que les établissements ne passant pas la démarche, ainsi que ceux n'obtenant pas les 80%, ne pourront pas bénéficier du label « restaurateurs de qualité en Cambrésis ».**

Monsieur Demarcq insiste sur la nécessité de passer cette démarche, véritable socle pour toutes les actions à venir, dont la première est la création de ce label local.
Enfin, Monsieur Lestringuez invite les établissements à renvoyer **dès maintenant** le bulletin d'inscription accompagné du règlement, soit à la CCI, soit à la CRCI.

Quatrième Partie : ***Internet, un outil de communication devenu indispensable pour le restaurateur***

Très peu de restaurateurs du Cambrésis disposent d'un site Internet pour leur établissement alors que le web est devenu un outil de communication indispensable. L'association Tourisme en Cambrésis a mis en ligne un site Internet depuis juillet 2006, où chaque établissement figure dans une base de données intitulée « Se restaurer ».
Chaque établissement est présenté individuellement sur une fiche comportant quelques renseignements essentiels (adresse, N° de Tél, fax, e-mail, site web et fermetures hebdomadaires ou annuelles) et un diaporama de photographies.
Monsieur Lestringuez propose un projet de « mini-site Internet » pour les restaurateurs. Une maquette réalisée par la société Keeo (conceptrice du site web de Tourisme en Cambrésis) est présentée.

Ce mini-site est « livré » avec un module de gestion qui reste très simple d'utilisation. La charte graphique sera semblable pour tous (en référence à la charte graphique de Tourisme en Cambrésis), mais le restaurateur pourra personnaliser son bandeau de présentation (thématique, couleur, police d'écriture…).
Le menu possède une partie fixe : informations pratiques, menus, albums photo, nous contacter, plan d'accès, livre d'or, bons plans…) et chaque restaurateur pourra créer d'autres pages.

Le coût de se mini-site s'élève à :

- 350€ HT pour les restaurateurs adhérents à Tourisme en Cambrésis
- 450€ HT pour les restaurateurs non adhérents (Adhésion à Tourisme à Cambrésis : 50€ TTC)
- + 120€ HT par an pour le référencent.

Monsieur Lestringuez prendra rendez-vous avec les établissements de façon individuelle afin de leur présenter en détail les caractéristiques du mini-site et de faire remonter vos idées.

Points divers :
Il est remis des documents sur l'opération « Saveurs en Or » pour les restaurateurs.

La prochaine réunion aura lieu le 28 novembre 2006 à 16h au Grill Nicolas.
Merci de le noter sur vos agendas.

P.J : Fiche d'inscription Démarche qualité / Exemple du référentiel « restaurateurs » / Opération « Saveurs en Or ».