

JOURNEE TECHNIQUE

La restauration dans les sites culturels, de loisirs et touristiques : conduire un projet d'implantation ou de restructuration d'un espace de restauration

Mercredi 10 décembre 2008

Journée animée par **Rémi GORGEON**, consultant OBSERVENS – Conseil marketing en restauration et **Claire MERCIER**, chargée de mission, ODIT France

8h45 Accueil café

9h20 Présentation de la journée

9h30 Un panorama de la restauration hors domicile : faits & chiffres

par **Rémi VILAINE**, Directeur Général de Gira Foodservice, société spécialisée dans les études en restauration en Europe

10h00 Spécificités de la restauration dans les sites culturels et de loisirs

par **Rémi VILAINE**

10h30 La réflexion amont : mesure du potentiel restauration & configuration

Témoignages *

- **Christophe HAMARD**, ex-directeur du pôle restauration du Mémorial de Caen
- **Patrick HERAUD**, fondateur et gérant d'un restaurant « touristique » en projet à Blaye
- **Christophe TANGUY**, directeur du développement de l'enseigne Pomme de Pain

12h00 En images : quelques facettes de la restauration

12h15 Déjeuner « made in Lina's »

13h45 Les modes d'organisation : quel montage juridique et quel type de partenariat entre concessionnaire et concédant ? Rappel des principes de base par **Jean-Luc PECQUEUX**, juriste ODIT France

Témoignages *

- **Dominique DAURA**, directrice du département des affaires domaniales des Monuments Nationaux
- **Aymée PENILLARD**, directrice de l'accueil et du développement de Culturespaces

15h15 De la « mise en scène » de la restauration : valoriser les composantes-clés du produit restauration

Témoignages *

- **François GAY**, directeur du Zoo de Doué-la-Fontaine
- **Philippe VEILLON**, directeur Marketing d'Eliaance pour le projet du Louvre
- **Marc CASTEIGNAU**, directeur de l'Ecomusée de Marquèze

17h00 Conclusions et fin de la journée

* Les noms des intervenants sont mentionnés à titre indicatif, sous réserve de confirmation définitive.