

LE SHOW CULINAIRE

Propulsé par Sonia Lizotte

Un concept innovateur, unique.

QUOI?

Un chef cuisinier **dynamique** en représentation toute la journée, dans une ambiance *lounge* décontractée et invitante et en vedette : votre produit.

OÙ?

Dans une épicerie, une soirée privée, une entreprise! Il n'y a pas de limites à l'installation du SHOW CULINAIRE. Les convives ou les clients s'arrêteront, vu la nature captivante de l'expérience!

COMMENT?

Le SHOW CULINAIRE répond à la question: ***Qu'est-ce qu'on mange pour souper ?***
Une recette originale est proposée aux clients, ils la dégustent et obtiennent une carte V.I.P. Ils se présentent ensuite à la caisse avec leur carte. La caissière leur donne un sac-recette qui contient tous les ingrédients nécessaires à la préparation du repas. Ce sac-recette inclus aussi des coupons rabais, des ateliers culinaires gratuits et tout autre bonus alléchant qui saura en mousser la vente !

Des interactions continues avec les clients.

LE BUT:

- Favoriser l'achat de produits de qualité qui seront satisfaisants à coup sûr, puisque le client en aura fait l'expérience en magasin;
- Fixer un « rendez-vous » avec le client et ainsi rendre positive et agréable son expérience avec les produits;
- Se démarquer de la concurrence, en présentant un produit ou une marque haut de gamme tout en créant un moment de proximité entre l'acheteur et ceux-ci;
- Atteindre le client pressé qui désire bien manger, sauver du temps en épicerie et en cuisine.

LES COÛTS:

Un jumelage entre les partenaires s'avère possible afin de diminuer les frais, il demeure certain qu'un partenariat majeur assurerait une grande visibilité et un montant forfaitaire avantageux! De nombreuses compagnies adhèrent au concept: Cacao Barry, Maison Orphée, Thermomix Canada, Natrel, etc.

Au moment où l'on se parle...

- Le SHOW CULINAIRE compte une équipe de **huit chefs** expérimentés qui **répondent aux questions** des consommateurs, leur **expliquent** des techniques de cuisson, leur apportent des **suggestions et vendent** les produits présentés;
- Le SHOW CULINAIRE **fournit** les comptoirs, la table bistrot, un tabouret, le *roll up*, des affiches, les fiches recettes imprimées, la publicité à distribuer aux clients avec le logo des partenaires et tout le matériel de dégustation;
- LE SHOW CULINAIRE bat son plein dans plus de **15 IGA** différents et dans plusieurs entreprises;

De plus, les **Fêtes approchent** et il est évident que les gens seront friands de ce genre de présentation qui saura les **inspirer** . Ils feront ensuite connaître les produits qu'ils apprécient à leur entourage...

Ce n'est pas tout!

- Les épiceries et les commanditaires bénéficient d'une **importante visibilité** sur le web via une **page Facebook**, un **site Internet**, une **infolettre** et une banque d'adresses courriel qui contient plus de **5000 foodies**.
- Les recettes présentées sont élaborées en fonction des **commanditaires**... Le SHOW CULINAIRE est une plate-forme des plus prisées par les fournisseurs.
- Le service est **impeccable** et de **grande qualité**. Toujours en constante évolution, il **s'adapte continuellement** aux besoins du consommateur.
- Les produits des fournisseurs sont placés bien en vue des clients et ceux-ci peuvent facilement se les procurer, tout en ayant accès à l'information nécessaire via le chef cuisinier présent.

En images...



Le concept vous intéresse?

Contactez-moi :

Sonia Lizotte, coach en alimentation

514.434.0337

www.coachenalimentation.com

[Facebook](#)

