

## 300 passagers ont décollé le temps d'une soirée conviviale avec les producteurs adhérents à la **Marque Savoie**

*Lundi 24 novembre était un jour particulier pour la Marque Savoie, puisque la marque collective organisait son premier évènementiel pour ses adhérents, à destination d'une des cibles clé de sa stratégie commerciale : les restaurateurs des Pays de Savoie. Une soirée de haut vol à l'aéroport de Chambéry, qui a permis de rassembler un beau panel de producteurs venus à la rencontre des restaurateurs, dans le dessein de promouvoir ensemble le meilleur de la gastronomie savoyarde.*

### Les restaurateurs, fers de lance de la stratégie de la Marque Savoie

La Marque Savoie **défend et valorise le Meilleur des Produits locaux** depuis 1974 : opérations de communication et opérations commerciales, partenariats sportifs et avec la grande distribution, évènements grands publics ... elle est sur tous les terrains pour défendre fermement les producteurs adhérent à sa charte. Il y a 3 ans, la Marque Savoie choisissait d'étendre son champ d'actions à un nouveau domaine : **la restauration**. Les restaurateurs sont les **meilleurs prescripteurs** des produits du terroir **auprès des touristes et clients locaux**, mais pourtant tous n'affichent pas à leur carte les vins, fromages, salaisons, fruits et autres spécialités de Savoie. C'est avec ce constat que la Marque Savoie a décidé de réunir le temps d'un évènement convivial, 16 de ses producteurs adhérents et un panel d'une soixantaine de restaurateurs savoyards et haut-savoyards.



### Retour sur une soirée riche en échanges

Organisée en deux temps, cette soirée s'est initiée autour d'un accueil cocktail des restaurateurs avec **rencontre des producteurs adhérents & dégustation** de leurs produits. Le repas qui a suivi a permis la poursuite des échanges entre adhérents et restaurateurs avec une **mise en avant** plus particulière des **vins de Savoie** : les **6 viticulteurs** présents avaient chacun un groupe de tables à gérer, où seuls leurs vins étaient servis.

« Les restaurateurs ont été séduits par l'événement », explique Marie-Laure Servettaz, directrice de la Marque Savoie. « L'originalité du lieu a collaboré à ce succès. Les adhérents étaient également très satisfaits, avec des contacts professionnels intéressants pour eux. Certains nous ont déjà sollicité pour une reconduction de l'expérience ».

## Restaurateurs : pourquoi & comment adhérer à la Marque Savoie ?

La restauration est la **première vitrine du terroir** auprès des publics, touristes ou locaux. C'est pourquoi il est primordial pour la Marque Savoie de s'allier à ces professionnels des métiers de bouche, afin de **renforcer ses actions de promotion des Meilleurs produits de Savoie** et de partager avec eux sa volonté de les valoriser. Les établissements intégrant la démarche se font ainsi **ambassadeurs des fleurons de notre terroir**.

Pour adhérer à la Marque Savoie, l'établissement « candidat » doit être situé en Savoie ou Haute-Savoie, être adhérent à une démarche nationale « Qualité Tourisme » ou autres, mettre les supports publicitaires de la Marque Savoie à disposition de ses convives et valoriser les produits locaux et les plats typiques dans la carte de ses menus.

Les restaurateurs adhérents doivent s'engager à respecter certaines conditions :

- ➔ Les fromages secs en plateau ou à l'assiette doivent intégrer **3 fromages de Savoie** parmi la liste des 7 fromages AOP / IGP (Reblochon de Savoie, Beaufort, Abondance, Tome des Bauges, Chevrotin, Tomme de Savoie, Emmental de Savoie).
- ➔ L'établissement doit proposer au minimum **7 boissons alcoolisées ou non alcoolisées produites en Pays de Savoie** (apéritif, digestif, bière, eau, jus de fruits, thé, café...).
- ➔ La carte des vins doit proposer **30 % de Vins de Savoie AOC** (« Vins de Savoie », « Savoie », «Roussette de Savoie ») dès lors que celle-ci comporte au moins 50 références, et 15 références pour les cartes plus fournies.
- ➔ **Les produits de la pêche des Lacs Alpains** doivent avoir été pêchés par les professionnels des Lacs d'Annecy, du Bourget ou du Léman (facture à l'appui) et la carte doit le mentionner.
- ➔ Enfin, les **Pommes et Poires** doivent provenir de fournisseurs situés sur les départements de Savoie ou Haute-Savoie.

**Pour toute demande, les restaurateurs peuvent contacter la Marque Savoie au 04 50 88 18 74.**

**+ d'actualités et d'informations sur le site [www.marque-savoie.com](http://www.marque-savoie.com)**

## Marque Savoie, le meilleur des Savoie !

*La Marque Savoie défend et valorise le Meilleur des Produits locaux. Si les produits historiques sont naturellement les fleurons de la gastronomie savoyarde - des fromages aux vins, en passant par les fruits et les spécialités de Savoie - toutes les entreprises et les produits remplissant les critères de qualité et d'origine dictés par la Marque Savoie peuvent bénéficier de la reconnaissance aux quatre pétales rouges.*

### Contacts presse :

Virginia Gurcel et Léna Clerton

Agence Texto

04 50 52 12 73 / 07 57 54 00 74

[presse@agencetexto.com](mailto:presse@agencetexto.com)