

GROUPE DE TRAVAIL POUR LA BROCHURE GASTRONOMIQUE

Lundi 10 février, de 15h à 17h - Vall'up



LE RÔLE ET LES SERVICES DE L'OFFICE DE TOURISME

Rappel du travail et des services de l'Office de Tourisme :

- Accueil et information au public
- Accompagnement des partenaires et développement d'actions conjointes.
- Création de produits packagés, accueil de groupes et de presse, visites guidées. Participation à des salons en France, Madrid et Barcelone. Présence sur des événements (festivals, parcs à thèmes, etc.) Valoriser les attraits touristiques du territoire .
- Observatoire : importance de répondre aux enquêtes de conjoncture pour une meilleure analyse du territoire.
- Valorisation des acteurs locaux sur différents supports (brochures, réseaux sociaux, radio, etc.).

RAPPEL DE LA FLEXIBILITÉ DU GROUPE DE TRAVAIL

Le groupe de travail : un espace pour échanger et collaborer

- Ce groupe peut se réunir à la demande des partenaires pour aborder différentes problématiques ou projets communs.
- Possibilités d'élargir les réflexions sur la brochure gastronomique :
 - 1.Publications sur les réseaux sociaux.
 - 2.Accueils presse ou prescripteurs.
 - 3.Autres modes de promotion selon les besoins.

Objectifs du groupe de travail :

- Associer les restaurateurs à la création de la brochure.
- Valoriser la gastronomie locale et le savoir-faire de nos restaurateurs.
- Mettre en avant la richesse culinaire de notre territoire.
- Décider ensemble du contenu, du format et du design de la brochure.
- Garantir un support final qui reflète vos attentes et valorise votre activité.

Quelques exemples de brochures.

La gastronomie / Gastronomía

TOULOUSE, UN PARADIS GOURMAND



Le Mangeur Masqué vous révèle ses bonnes adresses. Tables du Sud-Ouest, cuisines venues d'ailleurs ou plaisirs sucrés : quel que soit le quartier ou le moment de la journée, il y a de quoi se régaler dans la Ville rose, véritable paradis pour gourmands et gourmets. Suivez le guide!
par Le Mangeur Masqué

TOULOUSE, UN PARAÍSO GASTRONÓMICO

Le Mangeur Masqué te revela los mejores sitios para comer. Restaurantes tradicionales del suroeste francés, platos procedentes de otros parajes y especialidades dulces. Toulouse es un verdadero paraíso gastronómico. En cualquier barrio y a cualquier hora, encontrarás deleite para tu paladar. ¡Sígueme!

Por Le Mangeur Masqué

“
Du boui-boui au gastro, de la street food au bistrot, je démasque et teste incognito les restos et partout où ça mange à Toulouse!

Desde las fondas a los restaurantes gastronómicos, pasando por la street food y los bistrós, desenmascaro y pruebo de incógnito todos los restaurantes y sitios para comer en Toulouse!

@le_mangeur_masque

”

TOUT UN SYMBOLE

Si je vous dis Toulouse, vous me répondez? Briques roses, bien entendu. Rugby, évidemment. Cassoulet? Forcément! Impossible de passer à côté de ce totem culinaire du Sud-Ouest, très bien représenté à la table de deux belles maisons: le **Genty Magre** (élu meilleur cassoulet du monde en 2023, rien que ça) et **Chez Émile**, adresse incontournable de la remuante place Saint-Georges.

legentymagre.com
restaurant-emile.com

Todo un simbolo
¿Qué caracteriza a Toulouse? Sus ladrillos rosas, cómo no! El rugby, evidentemente. ¿El cassoulet? ¡Claro que sí! Si vienes, es imposible no probar este simbolo culinario del suroeste francés, muy bien representado en las mesas de dos buenos restaurantes: el **Genty Magre** (elegido, nada menos, que mejor cassoulet del mundo en 2023) y **Chez Émile**, uno de los restaurantes imprescindibles de la animadísima place Saint-Georges.





CÉCILE

CHEZ ÉMILE

METS RACINES

TOULOUSE

MONTAUBAN

COMME UNE

Envie DE SE retrouver

Moments épicuriens

Sur les tables du Pays du Roquefort, les chefs subliment le roi des fromages mais aussi les spécialités locales aveyronnaises. Place à l'éveil des sens!

Jean Christophe à La Caminada
Le Bourg - 12550 Martrin
09 75 60 70 85 - 06 18 21 47 57

Jean Christophe à La Caminada
Ouvert les vendredis, samedis et les dimanches / Tarifs : de 39 € à 60 € / Nombre de couverts : 50 - Terrasse
Eloge des saveurs façon Paul Bocuse

Restaurant Multiservices La Légende
Le Bourg - 12550 Plaisance
05 65 99 54 35

lalegendeplaisance
Ouvert toute l'année / Tarifs : de 15,50 € à 18,90 € / Nombre de couverts : 100 - Terrasse
Sa cuisine généreuse et familiale

Bar-Restaurant Le Brias
Place de La Gare - 12250 Tournemire
07 81 95 39 59 - 06 21 13 20 06

Bar - Restaurant Le Brias
Ouvert toute l'année / Tarifs : de 14 € à 16 € / Nombre de couverts : 60 / Terrasse
La convivialité du lieu

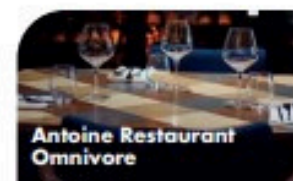
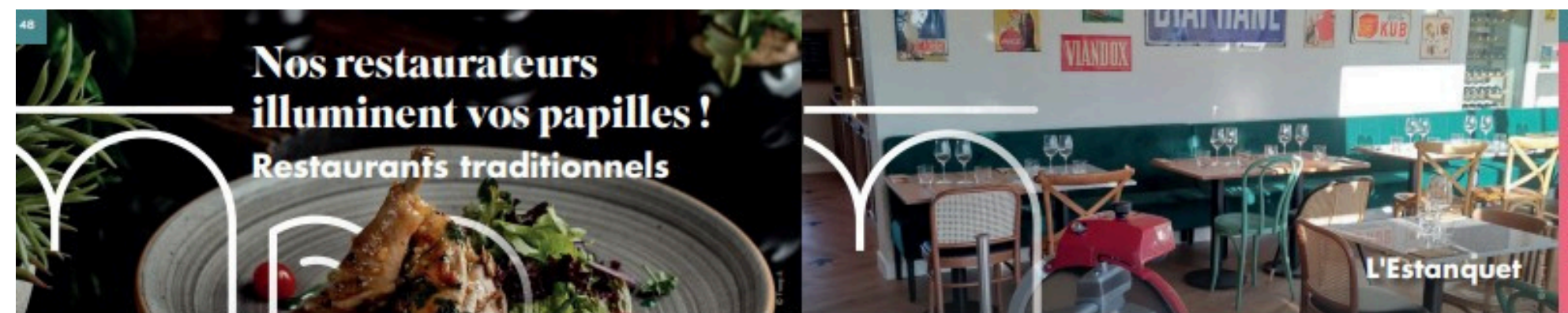
Les Magnolias
Rue Magnolias - 12550 Plaisance
09 67 12 10 58 - 06 12 28 52 06
www.lesmagnoliashotel.com

Les Magnolias and Cycling Magnolias
Ouvert du 30 avril au 15 octobre
Tarifs : de 17,50 € à 35 € / Nombre de couverts : 85 - Terrasse
Son décor médiéval et ses 2 belles terrasses

Une mosaïque de goûts et de couleurs Moments épicuriens | 47

Quelques exemples de brochures.

ROQUEFORT



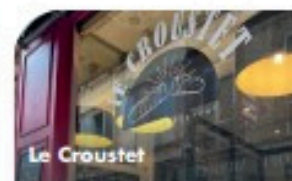
Antoine Restaurant Omnivore
Une adresse cosy et conviviale, qui traduit élégamment dans une cuisine bistronomique, l'amour de la gastronomie, de la convivialité et la richesse agricole de la région. Idéal en famille, entre amis, pour un repas d'affaires...

10, rue d'Auriol, 82000 Montauban
☎ +33 (0)5 63 03 03 91
✉ antoinerestaurant@gmail.com
www.antoine-omnivore.fr
Ouvert du mardi au samedi.



Au Fil de l'Eau
A deux pas du Musée Ingres Bourdelle et du pont Vieux, dégustez une véritable cuisine du terroir et une gamme de plats gourmands, dans un établissement de charme. Notre conseil, réservez-vous pour déguster son délicieux cassoulet de Castelnaudary!

7, rue des Carmes, 82000 Montauban
☎ +33 (0)5 63 20 35 07
✉ aufiledeleau2@gmail.com
www.aufiledeleau2.com
Ouvert du mardi au samedi.



Le Croustet
Ici, on revisite la cuisine ancienne et on met en valeur les produits du Sud-Ouest. Marion et son associé vous proposent de bons petits plats qu'ils préparent pour une bouffe entre copains.

52, rue de Palaise, 82000 Montauban
☎ +33 (0)5 63 63 07 18
✉ montauban@le-croustet.fr
www.le-croustet.fr
Ouvert du mercredi au dimanche.



Gueuleton
Un restaurant de partage autour de produits locaux. Dégustez une viande d'exception marquée et des plats "transiliens" en terrasse ombragée avec son terrasse.

11, avenue de Toulouse, 82000 Montauban
☎ +33 (0)6 07 46 43 49
✉ le-nautic@montauban.fr
www.le-nautic-montauban.fr
Ouvert du jeudi au dimanche.



Le Nautic
En plein centre-ville, dégustez des plats faits maison à partir de produits frais, locaux et chateaux. Profitez aussi de l'espace bar lounge musical pour déguster des toasts, prendre un verre entre amis avec une vue panoramique sur le Tarn, en terrasse.

38, rue de la République, 82000 Montauban
☎ +33 (0)5 63 20 62 69
✉ brasseriele-nautic@gmail.com
www.brasseriele-nautic.com
Ouvert du lundi au samedi.



Du Nord au Sud
Le lieu idéal pour se retrouver en famille ou entre amis, autour d'une cuisine gourmande et conviviale. Prenez le temps de profiter d'une bonne bouteille de vin et d'une cascade de toasts, en terrasse éphémère l'été.

21-21^{bis}, rue des Carmes, 82000 Montauban
☎ +33 (0)5 63 20 36 46
✉ contact@lesampa.com
www.lesampa.com
* Ouvert du lundi au samedi (* en été).
☞ Ouvert du mardi au samedi (en hiver).



L'Estanquet
Dans un décor vintage et une ambiance chaleureuse, ce restaurant convivial vous propose un concept mêlant un buffet de cuisine française et une carte de qualité. Aux beaux jours, profitez de la belle terrasse au jardin.

141, av. de Toulouse, 82000 Montauban
☎ +33 (0)5 63 66 12 74
✉ restaurantestanquet@gmail.com
www.restaurantestanquet.com
Ouvert du mardi au samedi.



Le Fort by la Pyramide
Dans un cadre historique, au cœur de ville, restaurant traditionnel dans la démarche « fait maison », produits locaux et labellisés. Lieu à découvrir pour sa cuisine, son projet intergénérationnel et culturel autour d'un repas.

5, rue du Fort, 82000 Montauban
☎ +33 (0)6 64 82 43 70
✉ lepyramide82@gmail.com
www.vallespir-restaurants.fr
Ouvert du lundi au vendredi.
Week-end sur réservation + 15pers.



Les Gourmandises de Léa
Un cocoon de douceur en campagne, où l'agneau de bonne humeur l'a, on ne va à vous faire déguster une cuisine saine et des plats gourmands et faits maison, concoctés à base de produits frais et locaux. Les thés et les pâtisseries combleront cette parenthèse réconfortante.

4, rue du Cruffe, 82000 Montauban
☎ +33 (0)5 63 24 18 93
✉ lesgourmandisesdelea.82@gmail.com
www.lesgourmandisesdelea.com
Ouvert du mardi au samedi.



L'Œuf Mollet
Après avoir bien voyagé, le jeune chef Antoine s'est installé à Montauban pour proposer une cuisine de qualité, de fraîcheur et pleine de saveurs. Son plat signature, l'œuf mollet (à l'ail).

73, avenue Gambetta, 82000 Montauban
☎ +33 (0)6 49 88 70 17
✉ lœufmollet@le-estanquet.com
www.le-estanquet.com
Ouvert du lundi au samedi.



Les Terrasses de l'Empereur
Profitez du savoir-faire du chef étoilé Hervé Davy qui use de ses expériences des cuisines du sud de l'Europe aux Rôtis à Châteaux en passant par les cuisines de l'Abbaye des Capucins, pour créer des plats signature, qui vous permettent d'apprécier une cuisine française traditionnelle.

2, rue de la République, 82000 Montauban
☎ +33 (0)5 63 20 41 59
✉ lempereur.82@orange.fr
www.les-terrasses-de-l-empereur-business.com
Ouvert du mardi au dimanche.



Le Sampa
Le lieu idéal pour se retrouver en famille ou entre amis, autour d'une cuisine gourmande et conviviale. Prenez le temps de profiter d'une bonne bouteille de vin et d'une cascade de toasts, en terrasse éphémère l'été.

21-21^{bis}, rue des Carmes, 82000 Montauban
☎ +33 (0)5 63 20 36 46
✉ contact@lesampa.com
www.lesampa.com
* Ouvert du lundi au samedi (* en été).
☞ Ouvert du mardi au samedi (en hiver).

STRASBOURG



Strasbourg
Strasbourg
Strasbourg

Cuisine traditionnelle
Traditionnelle Küche
Traditional Cuisine

BOMA - LE RESTAURANT
7 rue de la République
Tel. 03 88 08 27 88
www.boma-strasbourg.com

BOUCHÈRE (LA)
80 couverts
14 € à 25 €

CIARUS
7 rue d'Alsace
Tel. 03 88 16 27 88
www.ciarus.com

CORDE À LINGE (LA)
9 place Dégustation 2/3
Tel. 03 88 22 18 17
www.cordealinge.com

DIX (LE)
10 place de la Gare
Tel. 03 88 22 27 71
www.dix-strasbourg.com

FINES GUEULES (LES)
6 rue Bastille-Est
Tel. 03 88 22 18 18
www.finesgueules.com

HACHE (A LA)
11 rue de la Douane
Tel. 03 88 22 24 22
www.hache.com

HARAS (BRASSERIE LES)
23 Rue des Glaceries
Tel. 03 88 24 02 00
www.haras-brasserie.com

PURGATOIRE (LE)
24 place de Zurich
Tel. 03 88 26 82 87
www.purgatoire-strasbourg.com

TABLE DE CHRISTOPHE (LA)
28 rue des Juifs
Tel. 03 88 24 82 27
www.tabledechristophe.com

TABLE DU GAYOT (LA)
8 place du Marché Gayot
Tel. 03 88 26 20 27

Informations à inclure ?

Quelles informations doivent apparaître dans la brochure ?

Informations générales sur chaque établissement :

- Nom, adresse, horaires, contact.
- Spécialités et engagements (locaux, bio, etc.).
- Autres

Valorisation de la gastronomie locale :

- Produits emblématiques du territoire.
- Plats signatures ou recettes traditionnelles.
- Autres

Éléments différenciants :

- Labels ou certifications (ex. : Maître Restaurateur, fait maison).
- Anecdotes ou histoires sur l'établissement ou ses plats.
- Photos des plats, de l'équipe ou de l'ambiance.



Les demandes et attentes des visiteurs en Office de Tourisme

Comment répondre à ces attentes dans la brochure pour mieux orienter les visiteurs ?

Capacité et accessibilité :

- Quels restaurants accueillent des groupes ?
- Quels restaurants acceptent les chiens ?
- Quels restaurants sont accessibles aux personnes en situation de handicap ?
- Où manger avec des enfants sans déranger ?

Spécificités culinaires :

- Où manger des spécialités locales ?
- Quels restaurants proposent des options végétariennes / vegan / sans gluten ?
- Quels restaurants proposent du poisson ou des fruits de mer ?
- Y a-t-il des menus proposés ?

Horaires d'ouverture :

- Quel restaurant est ouvert aujourd'hui ?
- Quels restaurants servent après 14h ou après 21h ?

Langues et traductions :

- Dans quels restaurants parle-t-on anglais, espagnol ou catalan ?
- Les menus sont-ils traduits ?



Réflexion sur l'élargissement de la brochure

Doit-on inclure d'autres structures pour enrichir la brochure ?

Suggestions :

- **Boulangeries et commerces alimentaires :**
 - Adresses pour acheter des produits locaux ou artisanaux.
 - Supermarché, Coopérative.
- **Producteurs locaux :**
 - Fermes, producteurs de fruits et légumes, apiculteurs, vignerons, etc.
- **Marchés et lieux de vente :**
 - Jours et horaires des marchés locaux.
- **Autres suggestions à explorer :**
 - Bars à tapas, salons de thé ou glaciers.
 - Traiteurs ou services de plats à emporter.
 - Établissements liés à des expériences gastronomiques (ateliers de cuisine, dégustations).



Prochain rendez-vous :

- **Nous vous recontacterons prochainement pour :**
 - **Évoquer les derniers points à finaliser.**
 - **Vous présenter une première version de la maquette pour validation.**

Merci pour votre participation !

Un compte rendu de cette réunion vous sera envoyé par mail.