

# ➤ L'Allée des experts

## GOURMET Food & Wine SELECTION

**Les visiteurs ont la possibilité de prendre des rendez-vous individualisés de 15 mn avec des experts. L'objectif de ces rendez-vous est de vous apporter des réponses personnalisées sur les thématiques suivantes.**

### « Le thé, nouvelles tendances »

**Votre expert :** Lydia Gautier, auteur de plusieurs ouvrages sur le thé et l'ethno-gastronomie. Elle coordonne des missions de consulting pour la création ou le développement de gammes ou de marques de thé.

**L'atelier :** Organisation économique du marché du thé, achat, qualité, dégustation du thé, marketing et vente du thé (boutique spécialisée et épicerie fine, CHR, grande distribution), formation professionnelle et événementiel

### « Internet outil de visibilité et commercialisation »

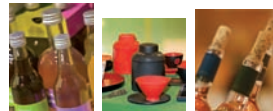
**Votre expert :** Slimani Hocine de Keldelice.com

**L'atelier :** Le e-commerce se révèle être un fort atout de sortie de crise et de commercialisation pour le marché de la gastronomie. Keldelice.com, portail communautaire de la gastronomie et du terroir, offre une visibilité à plus de 570 producteurs, 12 000 produits du terroir.

Vous détenez déjà un site internet et souhaitez augmenter votre visibilité ?

Vous recherchez à développer vos ventes ou élargir vos canaux de distributions ?

Nous serons ravis de répondre à vos questions.



## « Les questions juridiques et sociales pour les détaillants en alimentation »

**Votre expert :** le juriste de la Fédération Nationale de l'Épicerie

**L'atelier :** Il répondra à toute question concernant le droit du travail, les contrats de travail, la formation, la Convention Collective Nationale, la retraite, la prévoyance obligatoire, la complémentaire santé de branche obligatoire pour les détaillants en alimentation ...

## « Les épices : le goût de l'aventure et des découvertes... pour de nouvelles aventures du goût »

**Votre expert :** Bruno Jarry de l'Épicerie de Bruno

**L'atelier :** Tout le monde connaît le poivre noir... mais sait on qu'il en existe près de 3000 variétés dans le Monde, aux saveurs si différentes ? Les épices sont de nouveau à la mode, non seulement les classiques, mais aussi des « découvertes » : fève Tonka, poivre sauvage Voatsy, baies des aborigènes australiens... Nous vous ferons découvrir comment innover avec des épices en cuisine, et les « tendances » du moment.

## « Comment créer sa carte des vins »

**Votre expert :** Olivier Thiénot, directeur de l'Ecole du Vin de Paris

**L'atelier :** Aborder de manière simple l'élaboration d'une carte des vins de la sélection à la communication auprès de la clientèle

## « Élaborer ou améliorer sa carte des boissons »

**Votre expert :** Deborah Rudetzki, auteur de livres et consultante en boissons

**L'atelier :** Consulting sur des cartes de boissons de restaurants, de bars et de cafés. Comment les rendre plus attractives, plus adaptées au lieu ? Marier les mets et les boissons. Proposer des fiches de présentation et de dégustation au personnel de service. Sélectionner des producteurs de boissons, alcoolisées ou non, correspondants au style que l'on souhaite imprimer à son lieu de consommation.