

NOTICE RESTAURATEURS 2020



**12 - 13 - 14
JUIN 2020**



Etre restaurateur sur Boulégan c'est :

- ✓ S'engager aux côtés d'autres professionnels pour valoriser un savoir-faire, une identité culinaire et une cuisine éco-responsable.
- ✓ Bénéficier d'un plan de communication dédié aux chefs présents sur le festival : communiqué de presse avec présentation des chefs, mise en avant sur le site boulégan.fr, relai sur les réseaux sociaux du festival (10 000 followers).
- ✓ Profiter de la visibilité de nos médias partenaires : La Provence, C-News, 20 minutes, etc.

FESTIVAL BOULEGAN 2020

MARCHÉ DES RESTAURATEURS

Chefs et restaurateurs,

Tout d'abord nous tenons à vous remercier pour l'intérêt que vous portez au festival Boulegan. Vous trouverez dans ce dossier l'ensemble des informations et des obligations liées à votre participation au festival. N'hésitez pas à nous contacter par email pour toute question sur le projet.

La restauration Provençale fait partie des fondamentaux du Festival Boulégan. Elle rassemble chaque année des milliers de personnes dans une ambiance conviviale et généreuse.

En 2020 et à l'occasion de notre 5eme anniversaire nous souhaitons valoriser encore plus la filière en améliorant le processus de sélection et en mettant en place un véritable plan de communication dédié aux chefs et talents présents sur l'événement.

Notre ambition :

- ✓ Valoriser des professionnels de la gastronomie et de la restauration Provençale.
- ✓ Proposer aux festivaliers une cuisine de terroir, authentique et originale.
- ✓ Adapter les recettes traditionnelles à la restauration nomade.
- ✓ S'engager à travailler selon une charte éco-responsable (produits Bio, de saison et cultivés en local).



Infos utiles :

- Dates : 12 - 13 - 14 juin 2020.
- Pour postuler : renvoyer le dossier complété à julien@fjprod.fr.
- Fin des candidatures : le 12 mars 2020 ou 15 premiers dossiers acceptés.
- Taille des stands 4mX2,5m de profondeur.
- 1 à 2 spécialités par stand.
- Beaucoup de festivaliers mangent debout (pensez-y dans l'élaboration de vos recettes).
- Interdiction totale de vendre des boissons.
- Encaissement par tokens uniquement.
- 20% de commission sur votre CA TTC, pas de droit d'entrée.
- Caution de 700€.

Comment Postuler ?

1- Compléter le formulaire d'inscription :

- Proposez une à deux recettes créative et adaptée au finger food. (Exemple : En 2019 le Chef Gilles Carmigniani a proposé des Boulettes de bouillabaisse. Il a ainsi revisité de manière originale un incontournable de la cuisine Provençale tout en s'adaptant à une clientèle mobile.
- Notez qu'un minimum de 1200 portions est demandé.
- Présentez-vous, votre activité, vos spécialités.
- Détaillez précisément les produits proposés et leur provenance.
- Indiquez les prix que vous souhaitez pratiquer.
- Joignez une photo (Ne seront diffusés que si vous êtes sélectionnés).

2- Lire et signer le règlement de participation :

Merci de parapher les premières pages et de signer, tamponner la dernière de chacun des deux dossiers.

CONTACT

Dossier à renvoyer
par mail à
julien@fjprod.fr

