

Dossier de presse Ideal Gourmet

Juillet 2015



Histoire d'Ideal Gourmet

Fondé en 2004 par Sylvain Carpriaux (ex-directeur commercial d'American Express Europe, puis DG de General Electric Money Bank), **Ideal Gourmet s'est d'abord positionné sur le marché du cadeau online** via www.idealgourmet.fr, selon une idée simple : « offrir une grande table comme on offre des fleurs ». De ce concept est né le premier produit Ideal Gourmet, l'invitation gastronomique, qui permet à son bénéficiaire de profiter d'un repas tout compris dans un restaurant.

A l'instar de l'hôtellerie, où fonctionne depuis longtemps le concept de la pension complète, Ideal Gourmet a développé le **concept de « Menu Tout Compris »** (apéritif, entrée, plat, dessert, 1 bouteille de vin pour 2, 1 bouteille d'eau minérale pour 2, café), jusqu'à présent marginal dans le monde de la restauration. Ce concept sera par la suite décliné à tous les produits et services Ideal Gourmet.

En 2005, pour répondre aux demandes croissantes de ses clients souhaitant bénéficier pour eux-mêmes du menu tout compris et des tarifs négociés, **Ideal Gourmet crée la réservation prépayée**, qui permet de réserver son restaurant et de le prépayer via internet. Ce mode de réservation, similaire à celui pratiqué par l'hôtellerie, séduit à cette époque surtout une clientèle anglo-saxonne et nord européenne, plus encline à utiliser et payer via le web.

Simultanément, de plus en plus d'entreprises contactent Ideal Gourmet pour être conseillées par des professionnels de la restauration dans l'organisation de leurs événements, dîners, déjeuners, mais aussi pour bénéficier des menus tout compris. C'est ainsi qu'**Ideal Gourmet met en place un « service événement », chargé de conseiller, d'organiser et de réserver les restaurants pour les groupes.**

Toujours dans l'optique d'offrir à ses clients le meilleur, Ideal Gourmet développe, dès fin 2006, deux nouveaux produits cadeau, les **Invitations Multirestaurant** découverte et tentation.

Toujours à l'écoute de ses clients, Ideal Gourmet continue à développer de nouveaux services à destination des particuliers et des entreprises, notamment en prenant dès 2007 une **orientation séminaire.**



Histoire d'Ideal Gourmet

En 2010, trois nouveaux sites Ideal Gourmet voient le jour : www.idealcabaret.fr, qui permet de réserver des soirées cabarets & diners spectacles 100% en ligne, www.idealcroisiere.fr, qui permet de réserver des croisières promenades, déjeuners et dîners croisières 100% en ligne, www.idealseminaire.fr, qui étend les services séminaires et réunions d'Ideal Gourmet au Venue Finding.

Le business model développé pour ce service est particulièrement innovant, puisqu'**Ideal Séminaire est une agence sans frais pour le client**. En contrepartie, dans la mesure où ce service parvient à canaliser des clients, une commission sur les ventes générées est contractuellement accordée par les partenaires. C'est un **modèle gagnant-gagnant**.

En 2012, cette offre va être complétée avec la création de www.idealtraiteur.fr, service qui vient étoffer l'accompagnement des clients dans l'organisation de leurs évènements d'entreprise.

Enfin, en 2013, Ideal Gourmet regroupe ses marques et métiers à destination des entreprises sous une seule entité : Ideal Gourmet Meetings et Events (www.idealgourmetmeetingsevents.com). L'objectif est de renforcer sa position de leader sur le marché du MICE.



Histoire d'Idéal Gourmet

Date clés

11 ans déjà !

- **2004** : Création de l'agence Ideal Gourmet



- **2004** : Lancement de l'**Invitation Gastronomique®**



- **2005** : Spécialisation dans les repas de groupe

- **2007** : Orientation **Séminaire**

- **2010** : Lancement **Ideal Cabaret & Ideal Croisière, et Ideal Seminaire**



- **2012** : Lancement **Ideal Traiteur**



- **2013** : Lancement de **Ideal Gourmet Meetings & Events**



- **2014** : Ideal Gourmet fête ses **10 ans**



Histoire d'Ideal Gourmet

Chiffres clés

Les chiffres clés

40	collaborateurs
25 000 000	de CA annuel
10 000	Partenaires Hôteliers et Restaurants sous contrat
7 000	Séminaires et événements traités chaque année
9 000	Demandes reçues d'évènements et séminaires par an
96%	de clients satisfaits

Eléments Financiers

Capital social et capitaux propres	
500 000	de capital social
600 000	de capitaux propres
100%	de capital social français
86%	du capital détenu par les dirigeants en place
200 000	de garantie financière

Partenaires

10 000	partenaires hôteliers et restaurants
	3000 restaurants partout en France
	7000 hôtels et lieux de séminaire
1 500	partenaires Events
150	traiteurs en France

Chiffres clients Ideal Gourmet Meetings & Events

4 000	entreprises nous font confiance depuis 2004
10 à 30%	d'économies garanties
250	entreprises clients sous contrat
96%	des clients satisfaits de nos services
94%	des clients recommandent nos services

Chiffres clients particuliers

1 473	restaurants sélectionnés en France
11	offres Invitations Multirestaurant®



Histoire d'Ideal Gourmet

Carte d'identité

Raison sociale	Ideal Gourmet SAS
Siège social	132 avenue de Villiers 75017 Paris France
Sites internet	www.idealgourmet.fr www.idealcroisiere.fr www.idealseminaire.fr www.idealtraiteur.fr www.idealcabaret.fr www.idealgourmetmeetingsevents.com www.idealmeetingseventsfrance.us www.idealsalle.fr www.courtierseminaire.fr www.packeventpro.com www.repasaffaires.fr
Contact	01 45 72 07 14 contact@idealgourmet.fr
Dirigeants	Sylvain Carpiaux (Président Fondateur) Fabien Martre (Directeur Général)
Effectif	40 collaborateurs
Date de création	2004
Résultats pour l'année 2014	25 millions d'euros de chiffre d'affaires
Mentions légales	Inscription au RCS de Paris sous le numéro 451 809 453 N° de TVA : FR 354 518 094 53 Site internet hébergé chez OVH Immatriculation Agence de Voyage n° IM075120207



Les offres d'Ideal Gourmet

Gifts & Bookings

La gastronomie tout compris : Un concept original et haut de gamme

A l'instar de l'hôtellerie où fonctionne depuis longtemps le concept de la pension complète, Ideal Gourmet a développé et démocratisé le concept de "**menu tout compris**" (apéritif, entrée, plat, dessert, 1 bouteille de vin pour 2, 1 bouteille d'eau minérale pour 2, café), jusqu'alors marginal dans le monde de la restauration. Ce concept est décliné à tous les produits et services Ideal Gourmet.

I. Les offres dédiées aux entreprises

Cadeaux d'affaires : incentive, challenge, stimulation de réseau,...

Les solutions cadeaux d'Ideal Gourmet offrent une large gamme de restaurants "prêts à offrir". Le réseau Ideal Gourmet, avec près de 1 500 restaurants partout en France, permet de faire gagner ou d'offrir des instants de plaisir gastronomique à ses collaborateurs et relations d'affaires.

Les entreprises apprécient les moyens de communication qui peuvent être mis en place par Ideal Gourmet, notamment un site Internet dédié, qui leur permet de communiquer avec nous tout au long de leur challenge. De plus, l'originalité de l'Incentive gastronomique permet de (re)motiver ses salariés (ou son réseau) autour d'un concept authentique : la gastronomie.

Deux produits Ideal Gourmet sont spécialement conçus pour les offres de cadeaux ou d'incentives originaux et personnalisés :

- **L'Invitation Multirestaurant®** , à choisir parmi 11 formules, qui offre l'avantage de laisser le choix au bénéficiaire parmi une sélection de restaurants.

- **L'Invitation Gastronomique**, qui permet de hiérarchiser les dotations en offrant une invitation gastronomique valable pour un des 1 500 restaurants partenaires d'Ideal Gourmet, allant de la brasserie chic au restaurant 3 étoiles.

Références : Grohe, EDF, MAAF, La Banque Postale...



Les offres d'Ideal Gourmet

Gifts & Bookings

II. Offres dédiées aux particuliers

1. Les Invitations

Ideal Gourmet a créé en France le concept de **l'Invitation Gastronomique** en 2004. Le principe est simple : via le site www.idealgourmet.fr, le client choisit le restaurant qu'il souhaite offrir et personnalise l'invitation. Le bénéficiaire reçoit ensuite une invitation valable 1 an et lui donnant droit à un menu tout compris. Il n'a plus qu'à se rendre dans le restaurant, remettre son invitation, et déguster son repas boissons incluses.

Cette offre est accessible pour plus de 1 400 restaurants partout en France, dont une centaine d'étoilés.

Fin 2006, Ideal Gourmet développe une offre spéciale donnant le choix du restaurant au bénéficiaire : **l'Invitation Multirestaurant®**. Les caractéristiques de l'invitation restent exactement les mêmes mais ce nouveau format est accompagné d'une sélection de restaurants dans lequel le bénéficiaire n'a plus qu'à choisir. Il existe aujourd'hui 11 invitations Multirestaurant®. Chacune possède les mêmes caractéristiques mais ne donne pas accès aux mêmes types de prestations et de restaurants.

2. La réservation prépayée

Développé à la demande des clients, ce produit permet à l'internaute de réserver et de prépayer son restaurant par internet. Il bénéficie ainsi du menu tout compris Ideal Gourmet à un prix souvent inférieur au prix public et il est ainsi sûr du montant qui lui est facturé. Il reçoit un bon de réservation/voucher par mail qu'il imprime et remet au restaurant lors de son arrivée. Sur place, un menu sans prix lui est présenté et le client n'a plus qu'à profiter de son repas.

Cela permet au client de pouvoir avoir la discrétion de ne pas divulguer le prix du repas si les convives sont ses invités et surtout d'avoir des adresses sûres avec des prestations claires.



Les offres d'Ideal Gourmet

Gifts & Bookings

3. La réservation de groupe

Les particuliers ont la possibilité de faire appel aux services d'Ideal Gourmet pour leurs événements privés. Après avoir compris le projet en question (par le biais d'un [formulaire](#) ou par [téléphone](#)), le chef de projet dédié d'Ideal Gourmet s'engage à faire les premières propositions dans les 24h suivant la demande.

Les particuliers bénéficient ainsi des tarifs négociés des menus tout compris Ideal Gourmet. Ils peuvent également comparer facilement toutes les offres disponibles sur le marché correspondant à la demande, que les chefs de projet recherchent gratuitement pour eux.

Ideal Gourmet réalise chaque année plus de 100 événements pour les particuliers (mariage, anniversaire, repas de famille, enterrement de vie de jeune fille/garçon, etc.).

III. Les offres connexes

Suite aux demandes des clients, Ideal Gourmet a étendu ses services de conseil et de réservation de repas gastronomiques dans des lieux moins conventionnels, pour des occasions plus spéciales.

1. Ideal Cabaret

Ideal Cabaret est une centrale de réservation en ligne regroupant les offres des meilleurs cabarets parisiens, qu'ils soient des cabarets revues, des cabarets humoristiques ou des cabarets concerts. Sur le site www.idealcabaret.fr, se trouvent en quelques clics toutes les offres proposées par les différents cabarets. Une fois le choix fait de l'établissement et de la date, la réservation se paie en ligne. Le service client d'Ideal Cabaret se charge alors de faire la réservation pour le client auprès de l'établissement et la confirme au maximum dans les 48h. Le client reçoit un bon de réservation/voucher, par mail, à imprimer et à remettre à l'établissement choisi à l'arrivée. L'intégralité du service est, bien évidemment, sans aucun frais.



Les offres d'Ideal Gourmet

Gifts & Bookings

Les avantages :

- Profiter de menus négociés par Ideal Cabaret en admirant un spectacle de choix
- Ne pas avoir à joindre l'établissement choisi pour sa réservation puisqu'Ideal Cabaret s'en charge pour le client. Le service client Ideal Cabaret est joignable aux heures de bureau en semaine ou 7j/7, 24h/24 en ligne.
- Ideal Cabaret est un service entièrement gratuit pour le client.

2. Ideal Croisière

Ideal Croisière est une centrale de réservation en ligne de repas-croisières à Paris. Regroupant les offres des plus importantes compagnies de bateaux naviguant sur les eaux parisiennes (Seine, Marne, canal St Martin, canal St Denis ou canal de l'Ourcq). Sur le site www.idealcroisiere.fr, se trouvent en quelques clics toutes les offres proposées par les différentes compagnies, leurs bateaux allant de la plus simple embarcation au plus luxueux des yachts. Une fois le choix effectuée, la réservation se paie en ligne. Le service client d'Ideal Croisière se charge alors de faire la réservation pour le client auprès de l'établissement et la confirme au maximum dans les 48h. Le client reçoit un bon de réservation/voucher, par mail, à imprimer et à remettre lors de sa montée à bord. L'intégralité du service est, bien évidemment, gratuite.

Avantages

- Profiter de offres négociés par Ideal Croisière en voguant au fil de l'eau
- Ne pas avoir à joindre l'établissement choisi pour sa réservation puisqu'Ideal Croisière s'en charge pour le client. Le service client Ideal Croisière est joignable aux heures de bureau en semaine ou 7j/7, 24h/24 en ligne.
- Ideal Croisière est un service entièrement gratuit pour le client.



Les offres d'Ideal Gourmet

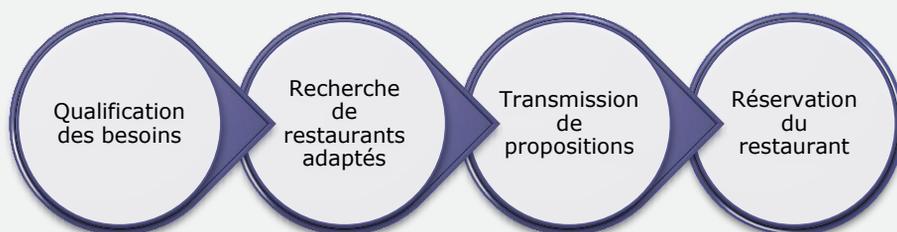
Meetings & Events

I. Soirées d'entreprise

Toujours à l'écoute des besoins des entreprises, Ideal Gourmet a développé un service de réservation de restaurant pour les groupes. Ce concept innovant simplifie les démarches des groupes pour leur repas au restaurant (réservation, paiement,...) tout en permettant de réaliser des économies importantes sur l'organisation des événements gastronomiques.

1. Le conseil

Ce service permet aux organisateurs d'événements de bénéficier de conseils sur le restaurant adapté, en fonction du budget et du type d'événement à réaliser. Un consultant est ainsi dédié pour guider le client tout au long du projet : conseil, organisation, réservation, accompagnement, ...

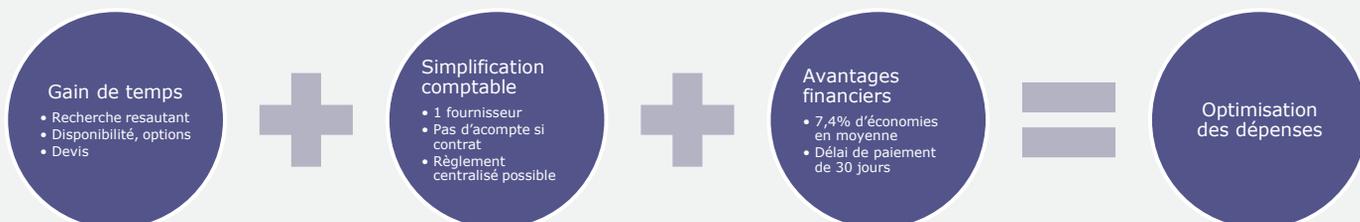


2. Un service offert

Ce service est offert aux entreprises : il est financé par les restaurateurs indépendants membres du réseau Ideal Gourmet.

3. Des tarifs préférentiels

Ideal Gourmet propose des tarifs préférentiels, permettant de réaliser en moyenne 7,4% d'économies. Les menus tout compris permettent de satisfaire les appétits de chacun sans dépassement de budget.



Les offres d'Ideal Gourmet

Meetings & Events

II. Organisation de séminaires

Créé mi-2010, Ideal Séminaire est un service de Venue Finding et d'organisation de séminaires. Plus de 10 000 lieux sont référencés et présentés sur le site www.idealseminaire.fr. Ce service se destine à toutes les entreprises souhaitant se simplifier l'organisation de leurs séminaires et événements d'entreprises (séminaires, congrès, symposium, activités incentives, assemblées générales, soirées de lancement,...) tout en faisant des économies substantielles.

Les avantages :

- Une parfaite connaissance des lieux fréquemment visités et testés par l'équipe Ideal Séminaire
- Un Chef de Projet expert, réactif et disponible, gère le besoin du client avec efficacité
- Des économies substantielles : aucun coût de gestion, ni de privatisation et des tarifs négociés
- La garantie d'un évènement réussi grâce à l'expertise d'Ideal Séminaire dans la sélection de lieux adaptés
- L'expérience de plus de 5000 évènements gérés par an
- Un vaste choix de plus de 10 000 lieux, partout en France, dont plus de 3000 Restaurants
- Un tri possible par région, type d'activité, ou atmosphère désirée pour votre séminaire.
- Ideal Séminaire est un service entièrement gratuit pour le client. En effet, ce sont les établissements et prestataires choisis qui rémunèrent le service.

III. Solutions professionnelles traiteur

Créé en 2012, Ideal Traiteur est un service de prestations traiteur pour les événements mais aussi pour le quotidien des entreprises. Avec plus de 150 traiteurs partenaires, ce service se destine à répondre à tous types de besoins des entreprises : cocktails, buffets, réceptions, pauses, petits déjeuners, plateaux repas, roadshow. Il suffit à l'entreprise de remplir le formulaire sur www.idealtraiteur.fr, ou bien de nous contacter par téléphone, pour recevoir un ou plusieurs devis, et ensuite confirmer la demande.



Les offres d'Ideal Gourmet

Meetings & Events

Les avantages :

- Demande traitée en 1h sans engagement
- Un Chef de Projet expert, réactif et disponible, gère le besoin du client avec efficacité
- Des prestations d'un excellent rapport qualité/prix
- Ideal Traiteur est un service entièrement gratuit pour le client. En effet, ce sont les traiteurs choisis qui rémunèrent le service.

IV.Meetings and Events

Créé en 2013, Ideal Gourmet Meetings and Events (IGME) regroupe les activités du groupe Ideal Gourmet directement adressées aux entreprises, sur le site www.idealgourmetmeetingevents.com. Ainsi, ce service centralise à la fois les compétences de Venue Finding, d'organisation de séminaires et d'événements, de Team Bulding, de cadeaux d'affaire, et de traiteur.

Avantages :

- Ideal Gourmet Meetings Events est un service entièrement gratuit pour le client. En effet, ce sont les prestataires qui rémunèrent le service.
- 10% d'économies garanties sur les prix de groupe négociés
- Pour les restaurants, événements et traiteurs, une réponse sous 1h
- Pour les séminaires, Venue Finding et conventions, une réponse sous 48h
- Reporting facilitant l'analyse des dépenses du client
- Mesure de la performance permanente
- Outils de gestion du risque : CP2A exclusives
- Réseau incomparable de plus de 3000 restaurants, 7000 hôtels, et 1500 partenaires Events.



Les parutions presse Idéal Gourmet

ZePros.fr – Juin 2015

75 | PARIS

Un « Educ tour » by Idéal Gourmet



Une belle démonstration du savoir-faire du leader du cadeau restaurant et de l'organisation de repas de groupes en France.

En organisant fin mai la Makassar Rooftop Experience, Idéal Gourmet Meetings & Events réalisait une démonstration grandeur nature de ses prestations. L'agence, qui affiche dix ans d'expérience et compte 40 collaborateurs pour 26 M€ de CA, spécialiste de l'organisation de séminaires, incentives et événements de groupes, organisait ici un « Educ Tour » avec son partenaire Makassar Lounge & Restaurant

(Hôtel Renaissance Paris Arc de Triomphe), pour une soixantaine de ses clients. La soirée avait pour objectif de faire découvrir l'établissement ainsi que ses prestations, lors d'un apéritif en terrasse, d'une visite des espaces réunions, d'animations surprises concoctées par Idéal Gourmet Meetings & Events (magicien, tables de jeux façon quiz, photo call, etc.), le tout complété d'un cocktail dînatoire au Makassar. ●

International Club Les Toques Blanches – Avril 2015

— ÉVÈNEMENT

INTERNATIONAL CLUB LES TOQUES BLANCHES



IDÉAL GOURMET

FÊTE SES 10 ANS AU HILTON PARIS OPÉRA

PAR JEAN-YVES GUION

L'Agence spécialisée dans les événements gastronomiques, fondée en 2004 par Sylvain Carpiaux, membre actif de l'International Club les Toques Blanches, a regroupé 200 « clients entreprise » autour d'une soirée de Gala très réussie.

Réception haute en couleurs avec une gastronomie au Top, orchestrée par un trio de chefs de renom, dignes représentants du Club: Le cocktail dînatoire était signé David Le Quellec, tandis que des ateliers de cuisine moléculaire étaient animés par Pierre-Dominique Cecilien et Jean-Yves Guion!

Une soirée pleine d'émotion et de convivialité à l'image des relations qu'entretient « Idéal Gourmet Meeting & Events » avec ses partenaires et clients.

C'est aux côtés de l'International Club les Toques Blanches que Sylvain Carpiaux a développé son agence spécialisée.

Présente à Paris, Lyon, Montpellier et Nantes, rassemblant 40 salariés passionnés pour gérer les banquets et séminaires.

Idéal Gourmet est aussi à l'initiative de « l'Invitation Gastronomique R » acceptée dans 1350 restaurant dont 150 étoilés.

Notre ami Sylvain a même ajouté une nouvelle corde à son arc, il est devenu découvreur de lieux festifs pour permettre à ses amis de l'International Club les Toques Blanches d'avoir un succès croissant dans l'organisation de leur Gala annuel. D'ailleurs, du fait de la réussite de celui de février 2015, il s'est déjà mis au travail sur celui de 2016!

Ne pas hésiter à prendre contact pour référencer votre établissement si cela n'est pas déjà fait: carpiaux@idealgourmet.fr ●



POUR PLUS D'INFORMATIONS :

ANTOINE PASTORE, DIRECTEUR DES PARTENARIATS
GROUPE IDÉAL GOURMET, 132 AVENUE DE VILLIERS 75017 PARIS
MAIL : PARTENARIAT@IDEALGOURMET.FR

Les parutions presse Ideal Gourmet

Décisions-Achats.fr – Avril 2015

DéplacementsPros.com –
Février 2015

Décision-Achats.fr

Toute l'Info | Espace Experts & Prestataires | Fichiers GPM | Trophées | Conférences

DECIIDEURS ACHATS | MARCHÉS | PROCESS & OUTILS

TENDANCES ACHATS

Faits & Chiffres Actualités

Événementiel : la chasse aux coûts cachés

Publié le 09/03/2015 par Eve Mennecour

Non, le coût d'un projet événementiel ne se limite pas à son prix. Une étude de l'agence événementielle **Idéal Gourmet** sur les coûts cachés dans le MICE rappelle que les tâches administratives ont également un coût.

La chasse aux coûts est ouverte. Après les prix automobile et immobilier, les acheteurs se penchent sur le TCO (total cost of ownership, soit le coût global de déduction) dans le MICE (meeting, incentive, congrès, événement). "Les acheteurs commencent à raisonner de manière globale. Ils se rendent compte que la seule donnée prix n'est pas suffisante sans avoir réfléchi à tous les coûts", observe Fabien Martre, directeur général de l'agence événementielle **Idéal Gourmet**.

Afin d'aider les acheteurs à prendre conscience des différents postes intervenant dans l'organisation d'un événement, **Idéal Gourmet a lancé une étude s'intéressant aux coûts cachés administratifs**.

Pour cela, 40 acheteurs, non payables achats ou directeur achats ont répondu à un questionnaire en ligne en mai/juin 2014 pour évaluer les coûts liés aux fournisseurs (hors fournisseurs confondus). Les résultats ont été résumés afin de résumer les constats qui n'étaient pas significatifs : 80% des données ont été prises en compte.

Coût de référencement et de gestion d'un acompte

L'étude nous apprend que le fait de faire appel à des fournisseurs génère de nombreux coûts. Comme le fait de réserver certains nouveaux fournisseurs, qui coûtent 136 euros en moyenne résumés. Le coût du maintien au mail d'un fournisseur basé sur des données (actualisation des informations, recueil des documents obligatoires, RSE...) s'élevait quant à lui à 23 euros (moyenne résumée). "Ce chiffre varie fortement en fonction du respect par l'entreprise de certaines obligations, comme le recueil annuel des documents obligatoires", précise Fabien Martre.

Général acompte génère également des coûts administratifs, évalués par les répondants à 36 euros (moyenne résumée). "Nous pensons qu'il est en fait bien supérieur car ces estimations ne prennent pas en compte les différents validations hiérarchiques", note Fabien Martre. Le coût administratif d'un règlement fournisseur s'élève à 23 euros (moyenne résumée) et celui de traitement d'une facture fournisseur de 34 euros (moyenne résumée).

Augmentation des coûts avec le nombre de fournisseurs

Au final, la création et le maintien d'un compte fournisseur représente 209 euros en moyenne et le règlement d'un acompte, règlement fournisseur et traitement de facture fournisseur 123 euros en moyenne. "Une entreprise augmente ses coûts en multipliant ses fournisseurs. Il faut donc veiller à réduire son panel de fournisseurs", analyse Fabien Martre qui rappelle que 4/5 fournisseurs généralistes peuvent suffire pour le MICE, même pour de très grandes entreprises.

"En plus de réduire les coûts administratifs, cela permet d'axer sa base de données fournisseurs tout le temps à jour mais aussi de bénéficier d'un pouvoir de négociation plus fort", ajoute Fabien Martre.

Fabien Martre est conscient du caractère imparfait de son étude : "Nous pensons lancer une nouvelle étude pour savoir ce que les répondants comptabilisent dans ces différents coûts", indique-t-il. "L'objectif premier de cette étude est que chaque entreprise prenne conscience du TCO", ajoute-t-il.

Mot clés : MICE | TCO

Idéal Gourmet donne un coup de jeune à son site

Idéal Gourmet a refait une beauté à son site internet. Les internautes peuvent découvrir la nouvelle version plus claire ce Jeudi 19 février 2015.



La nouvelle version du site internet de **Idéal Gourmet** offre un accès optimisé et ciblé à l'ensemble des produits et services de l'entreprise. Le site se veut moins chargé et plus clair. Il est organisé en trois parties :

- le cadeau restaurant regroupant l'Invitation Gastronomique et l'Invitation Multirestaurent
- la réservation prépayée de menus «tout compris» (Apéritif + menu + boissons +café)
- les réservations groupes et entreprises.

En outre, de nouvelles fonctionnalités améliorées agrémentent le site comme un moteur de recherche par carte, par critère, par budget et par style de restaurant. Une recherche simplifiée, avancée par mot clef.

Un espace dédié aux entreprises

L'espace entreprise permet à celles-ci de rechercher des lieux pour leurs événements et d'effectuer leurs demandes en ligne. «*Grace au nouveau design et une structure entièrement repensée, notre site est plus complet et plus clair. Nos clients peuvent ainsi accéder plus simplement à l'information recherchée*», assure Sylvain Carpiaux, Président Fondateur

Notez

Source :

<http://www.deplacementspros.com>

DéplacementsPros.com est membre du Centre Français d'Exploitation du Droit de la Copie. Merci de le signaler à votre entreprise afin qu'elle rajoute Déplacements Pros.com sur sa liste des sources d'informations consultées par son personnel.



Les parutions presse Ideal Gourmet

ZePros.fr – Décembre 2014



Actu France Planète Resto Focus La France des chefs Fournisseurs Distributeurs Emploi et fo

Accueil > actualités restauration > Actualités fournisseurs



EVENEMENTIEL

Ideal Gourmet fête ses 10 ans au Hilton Paris Opéra

11/12/2014 05:05

1296

L'agence événementielle Ideal Gourmet Meetings & Events a célébré fin novembre l'anniversaire de ses 10 ans dans le prestigieux salon Baccarat du Hilton Paris Opéra (Ville). Entourée de ses clients historiques, et associant également ses collaborateurs et des représentants de la profession, l'agence a profité de cette soirée, organisée avec l'appui logistique et créatif de l'agence d'animation Bea Conception, pour remercier ses clients et resserrer les liens déjà existants. Le tout dans une ambiance détendue et conviviale : quiz, stand photo, casino, magiciens, DJ, suivi d'une soirée dansante. Le cocktail dînatoire était signé David LeQuellec avec un atelier de dégustation de cuisine moléculaire animé par Pierre-Dominique Cecillion et Jean-Yves Guion. Pour les boissons, Likidostyle, spécialiste des cocktails proposait une invitation aux voyages avec de nouvelles saveurs telles que l'Apple mojito ou le Deluxe mojito à l'orange. Depuis 2004, le Groupe Ideal Gourmet organise pour ses clients grands comptes leurs repas, événements, séminaires ou soirées d'entreprises. L'agence compte 40 collaborateurs et réalise 22 M€ de volume d'affaires annuel avec 10 000 partenaires hôteliers et restaurants au travers de 9 000 demandes traitées chaque année.

DéplacementsPros.com – Novembre 2014



AFTM – Octobre 2014



Ideal Gourmet Meetings & Events ouvre 2 bureaux en région

Actual > Actualités > News de nos partenaires > Ideal Gourmet Meetings & Events ouvre 2 bureaux en région

22 octobre 2014

Tags > Catégories >



Après l'ouverture du bureau lyonnais en 2012, **Ideal Gourmet Meetings & Events**, leader de l'organisation sans frais d'événements & séminaires, vient d'ouvrir 2 bureaux régionaux sur Nantes et Montpellier. Ainsi, après une couverture appropriée à la région Grand Centre, les 2 nouvelles implantations ont en charge la région Grand Sud et Grand Ouest. Les ouvertures sont déjà effectives. « Après Lyon en 2012, l'ouverture des bureaux régionaux Nantes et Montpellier marque un pas important dans notre stratégie de développement. Nous souhaitons être au plus près de nos clients afin de mieux répondre à leurs attentes. Ces nouvelles implantations répondent à cet objectif. » Préste Sylvain Carpioux, Président Fondateur.

Ainsi, le groupe Ideal Gourmet profite de très bons résultats 2013-2014 pour élargir sa présence sur le territoire.

- 53% de croissance du volume d'affaires soit 21.6 Millions d'euros
- Résultat opérationnel en nette progression
- 250 clients grands comptes sous contrat

« Nous ambitionnons une croissance similaire l'année prochaine. Nous nous en donnons les moyens et choisissons de répondre encore et toujours plus aux attentes de nos clients »



Les parutions presse Ideal Gourmet

Décisions-Achats.fr – Octobre 2014

8
Décision-Achats.fr 20 ans d'achats!
S'abonner

DÉCIDEURS ACHATS
MARCHÉS
PROCESS & OUTILS
FAITS & CHIFFRES
TENDANCES ACHATS

Marchés Services & Facility Management > Actualités

Capgemini confie ses événements à Ideal Gourmet

Publié le 06/10/2014 par **Dalila Bouaziz**

L'agence événementielle Ideal Gourmet, qui a organisé près de 5 000 événements pour plus de 1 000 entreprises cette année, affiche une belle croissance. Parmi ses 250 clients grands comptes sous contrat, il y a Capgemini. Son directeur achats hors production nous explique les raisons de son choix.



Plus de 1 000 entreprises ont fait appel à **Ideal Gourmet Meetings & Events**, agence événementielle dédiée aux entreprises, cette année. Elle a ainsi orchestré 5 000 événements. Ce succès se traduit dans les résultats de Ideal Gourmet qui annonce une croissance de 53 % du volume d'affaires (lire l'encadré ci-dessous). **L'agence travaille actuellement avec 250 clients grands comptes sous contrat, dont Capgemini.** Rencontre avec son responsable achats hors production, **Patrick Durand** :

Décision Achats: Qu'avez-vous trouvé chez Ideal Gourmet Meetings & Events que vous ne trouviez pas ailleurs ?

Une équipe à l'écoute de nos contraintes : en tant que grand groupe à multi-entités juridiques, présent sur plus de 90 sites en France, nous avons des besoins multiples : plateaux-repas, traiteurs, team building et events internes mais nous avons également des événements externes avec nos clients, des salons... Ils nous ont aussi aidé dans la mise en place d'un site internet personnalisé et dédié à Capgemini.

Patrick Durand: Pouvez-vous nous donner des exemples d'événements l'activité "catering et event"; un suivi des prestations, un retour qualité sur chaque événement, le suivi du déploiement, ainsi qu'un plan de progrès... Fonctionner avec un fournisseur unique nous permet de diminuer mécaniquement notre panel, de réduire les coûts cachés, d'éviter le versement d'acompte... et nous offre au final un risque fournisseur quasi nul.

"Nous ambitionnons une croissance similaire l'année prochaine"

Pour l'exercice 2013-2014, le groupe Ideal Gourmet Meetings & Events annonce une **croissance de 53 % du volume d'affaires global du groupe, toutes prestations confondues, soit une augmentation de 21,5 millions d'euros du chiffre d'affaires.** "Nous ambitionnons une croissance similaire l'année prochaine", commente Sylvain Carpioux, président fondateur du groupe.

Après l'ouverture d'un bureau à Lyon en 2012, Ideal Gourmet Meetings & Events va ouvrir, d'ici la fin octobre 2014, **deux nouveaux bureaux régionaux à Nantes et Montpellier.** Ces bureaux ont en charge la région Grand Sud et Grand Ouest. "Ces ouvertures constituent un pas important dans notre stratégie de développement. Nous souhaitons être au plus près de nos clients afin de mieux répondre à leurs attentes et ces nouvelles implantations répondent à cet objectif", précise Fabien Martre, directeur général.

Mot clés : Communication événementielle | Agence événementielle | événementiel | Digital events | Ideal Gourmet

Livres Blancs Fichiers

Formations Services

Espace Experts
Trouver un prestataire

IMMOBILIER PROFESSIONNEL

Trouvez vos prochains locaux professionnels

Type de transaction : Location

Type de bien : Bureaux

Ville :

RECHERCHER

En partenariat avec **BIJOUX LOCAUX**

Magazine

Décision Achats

Octobre 2014

Acheter la version numérique

INSCRIPTION NEWSLETTER

Décision Achats

Voire adresse email **S'inscrire**

LES PLUS LUS LES PLUS PARTAGÉS

1 La fondation achats en entreprise, politique et stratégie d'achats

2 Partager la valeur ajoutée d'un réseau

Mathieu Dufay Debray
Consultant m23 Groupe

L'acheteur n'est-il qu'un « cost-killer » ?

Frédéric Le Tendre
Directeur Général France et Europe VP Western Europe, SyntexTrade

Pour les directeurs achats, il est plus que jamais temps de saisir l'opportunité

Toutes les tribunes

SONDAGE

Qu'est-ce qui vous a le plus marqué ces 20 dernières années dans les achats ?

la professionnalisation du métier

la reconnaissance de la profession en interne/externe

la prise en compte des questions environnementales, RSE...

l'évolution des relations fournisseurs

Vote

Action Commerciale – Septembre 2014

Bichonnez vos clients exigeants

Chouchouter sa clientèle VIP impose de choisir des cadeaux qui séduisent ! De la marque, du prestige, des objets siglés pour vos clients : les plus grandes maisons rivalisent d'efforts dans la présentation, la personnalisation de l'offre. Voici une trentaine d'idées pour satisfaire les gourmands, les rêveurs, les geeks comme les plus traditionnels.

Véronique Mout

Focus prestataires
Dotation



1 Coffrets & cartes: la liberté!

L'invitation Multirestaurant Exception d'Idéal Gourmet (1)

Voici un coffret proposant 14 tables au choix pour faire découvrir la cuisine des grands chefs et des établissements de prestige (Paul Bocuse, L'assiette Champenoise, La Côte Saint Jacques & Spa, Relais Bernard Loiseau, etc.).

Prix public HT: 489,90 € pour deux personnes.



100 % Vitesse de Dakota Box

Ce coffret est destiné aux amoureux du pilotage. Plus de 730 activités sportives sont proposées: stage de pilotage sur circuit (Ferrari F 430, Lamborghini Gallardo ou Corvette Z06), conduite tout terrain, baptême hélicoptère, quad, vol en ULM, escapade en montgolfière, etc. Pour une à six personnes. De la glisse, des dérapages, des sensations fortes!

Prix public HT: 179,90 €

OpenDream, le coffret B to B

Un écran, une clé USB... et l'accès à un monde de cadeaux. Conçu selon les besoins de l'entreprise, ce coffret 100 % B to B s'adapte à ses exigences avec des thématiques high-tech, des voyages... et un packaging qui peut être personnalisé.

Prix public HT: de 30 € à 10 000 €!

Coffret Liberty, version luxe

Présentée dans un écrin, une bouteille de champagne Palmer & co avec deux très belles flûtes de chez Villeroy & Boch, et surtout une carte Liberty personnelle, donnant accès au site pour y choisir "son" cadeau parmi 200 marques et objets au choix (Mauboussin, Baccarat, Lancel, etc.).

Prix public HT: de 329 à 859 €

"Premium" de Smartbox

Dix coffrets-cadeaux haut de gamme avec, par exemple, une "Folle royale" pour s'évader à deux lors d'un week-end gastronomique dans un château d'exception (65 châteaux au choix de 3 à 5 étoiles). Le coffret comprend une bouteille de vin ou un cocktail de bienvenue, un dîner, une nuit, un petit-déjeuner, la visite du château et, selon les lieux, un kit bien-être.

Prix public HT: 233,25 € pour 2 personnes.

Action commerciale N°340 / Septembre 2014 53

Les parution presse Ideal Gourmet

DéplacementsPros.com – Août 2014

Décisions-Achats.fr – Juin 2014

DéplacementsPros.com – Juin 2014

ZePros.fr – Mai 2014



Les parutions presse Ideal Gourmet

ZePros.fr – Janvier 2014

The screenshot shows the ZePros.fr website interface. At the top, there is a navigation bar with 'ZEPROS.fr' on the left and 'S'identifier on the right. Below this is a banner for 'Laitière' with the text 'La glace préférée des consommateurs' and an image of ice cream. The main navigation menu includes 'ACCUEIL', 'ACTUALITÉS', 'TOP 100 RHD', 'RESTAURATION COMMERCIALE', 'RESTAURATION COLLECTIVE', 'ACTUALITÉS RÉGIONALES', and 'PRODUITS'. A secondary menu lists 'Actu France', 'Planète Resto', 'Focus', 'La France des chefs', 'Fournisseurs', 'Distributeurs', 'Emploi et formations', and 'Hommes et carrières'. The main content area features an article titled 'DIVERSIFICATION: Ideal Gourmet lance une offre team building' dated 21/05/2014 08:45. The article text states that Ideal Gourmet Meetings & Events has enriched its event offering with 500 new partnerships in team buildings and animations across France. It mentions a seminar on cabarets/croisiers, a caterer, and the development of team building. Below the article are statistics (9 views, 0 comments), social media sharing options (Facebook, Twitter, LinkedIn, Google+, StumbleUpon, Pinterest), and an 'Envoyer cette info par mail' button. On the right side, there is a 'Newsletter' sign-up form, a 'Rechercher' search bar, and an 'En bref' section with two items: 'Le Trophée Jean Delaveyne 2014 se déroulera sur Equip'Hotel' and 'Ideal Gourmet lance une offre team building'. The 'En bref' section also includes a short text about the 'L'Association des Toques Françaises' and its president Fabrice Prochasson.



Les parutions presse Ideal Gourmet 2013

Décisions-Achats.fr – Juin 2013

Action Co – Juin 2013

Décision-Achats.fr
Le site des acheteurs privés/publics
Mardi 4 juin 2013 - 09h01

S'IDENTIFIER | DEVENIR MEMBRE | NEWSLETTER | SITES | MA

L'ACTU DES ACHATS | REPÈRES | GLOSSAIRE | NOS ÉVÈNEMENTS | LIVRES BLANCS | CARRIÈRE | S

À la Une | Actualités | Infographies | Diaporamas | Fil actualités | Les entreprises communiquent | Nominations

orangepro.fr
cliquez ici

INDEX THÉMATIQUE

- Planète achats
- Achats publics
- Frais généraux
- Voyages et déplacements
- Automobile
- Technologies & documents
- Achats immatériels
 - Marketing et communication
 - Ressources humaines

MAGAZINES

Voir le sommaire
N°164 - mai

- Lire tous les articles
- Découvrir le magazine
- S'abonner
- Versions numériques
- Boutique

le business change avec orangepro.fr
cliquez ici

Accueil > L'Actu des Achats > ACTUALITÉS DES ACHATS

LES ACTUALITÉS DES ACHATS

ACHATS IMMATÉRIELS > Services généraux

Ideal Gourmet lance "Ideal Gourmet Meetings & Events"

Par Emmanuelle SERRANO, 31/05/2013

En regroupant ses marques et métiers sous une seule entité, baptisée **Ideal Gourmet Meetings & Events**, **Ideal Gourmet** souhaite renforcer sa position sur le marché du MICE.

Commenter | Envoyer par mail | Imprimer | Partager

Depuis 2004, le groupe **Ideal Gourmet** organise pour ces clients Grands Comptes leurs repas, événements, séminaires ou soirées d'entreprises. Société employant 30 collaborateurs et réalisant 15 millions d'euros de volume d'affaires annuel, elle compte dans son réseau de partenaires 10 000 hôteliers et restaurants et organise près de 5 000 séminaires évènements gérés par an.

Désormais, **Ideal Gourmet** regroupe sous l'entité **Ideal Gourmet Meetings & Events** ses activités à destination des entreprises (Séminaires-Evènements-Restaurants-Traiteurs). "Le marché du MICE est en perpétuelle mutation, nous devons donc nous y adapter", déclare Sylvain Carpioux, président et fondateur de l'agence **Ideal Gourmet** pour expliquer ce rassemblement. Les avantages directs de l'entreprise de ce regroupement ? "Nous proposons une gamme de services élargie. En outre, ce regroupement répond à une attente de nos clients qui souhaitent voir transiter le gros des dépenses MICE via un seul fournisseur, explique la société. Aujourd'hui, " **Ideal Gourmet Meetings & Events** " propose la recherche, la négociation, l'accompagnement, la facturation de tous les besoins MICE de l'entreprise sans ajouter le moindre coût à la facture et même en apportant des économies tangibles sur les prix". Des promesses d'économies qui ne devraient pas laisser les acheteurs insensibles...

Mots clés : Team building | Mice | Lieu d'évènements | Séminaires

0 | 1 | LinkedIn | +1 | Tweet | Share | Viadeo | t | in

>> A lire aussi sur le thème «Achats immatériels»
>> A lire aussi sur le thème «Services généraux»

ACTIONCO.fr
Le site du management et du développement commercial
Jeudi 13 juin 2013 - 09h59

L'ACTU COMMERCIALE | REPÈRES | GLOSSAIRE | NOS ÉVÈNEMENTS | LIVRES BLANCS | CARRIÈRE

À la Une | Actualités | Infographies | Diaporamas | Fil actualités | Les entreprises communiquent | Nominations

INDEX THÉMATIQUE

- Stratégie commerciale
- Relation client
- Ressources humaines
- Marketing
- Équipements et services
- Tourisme d'affaires
- Juridique
- Sur le terrain

MAGAZINES

Voir le sommaire
N°333 - juin - août

- Lire tous les articles
- Découvrir le magazine
- S'abonner
- Versions numériques
- Boutique

Apprendre langue de votre choix.

- Anglais
- Espagnol**
- Italien
- Allemand
- Portugais
- Suédois
- Polonais
- Turc
- Plus...

babel

RÉUSSIR SA PROSPECTON

Le trio essentiel pour conquérir de nouveaux clients

0 | 0 | 1 | +1 | Tweet | Share | Viadeo | t | in

Ideal Gourmet regroupe sous l'entité "Ideal Gourmet Meetings & Events" ses activités à destination des entreprises : Séminaires-Evènements-Restaurants-Traiteurs

SAS, 31/05/2013

En rassemblant ses marques et métiers sous une seule entité, l'Agence sans frais d'Agence affirme sa position sur le marché du MICE.

Envoyer par mail | Imprimer | Partager

« **Ideal Gourmet Meetings & Events** » offre une solution unique aux besoins séminaires, évènementiels, restaurants, team building, traiteurs des entreprises.

Spécialisée dans la logistique incluant ou non la gestion de facturation, l'agence ne pratique aucun honoraires ni frais d'agence, un défi dans ce métier.

Dix ans en 2014!
Concentrée, focalisée sur l'attente de ses Clients, l'agence **Ideal Gourmet** construit en dix années un business model novateur qui permet une gestion sans frais au sein d'un marché MICE en permanent reengineering.

En centralisant à travers « **Ideal Gourmet Meetings & Events** » plusieurs milliers de prestataires au plan national, « **Ideal Gourmet Meetings & Events** » répond à l'attente de clients sous contrat cadre tels que **SONY**, **SIEMENS**, **RHODIA**, **CAP GEMINI**...

« **Ideal Gourmet Meetings & Events** » est une réponse idéale aux besoins MICE :

- Séminaires / Venue Finding
- Évènements
- Restaurants & Lieux
- Traiteurs
- Team Building & Animations

Avantages direct pour l'entreprise :

- Centralisation de Facturation & Reporting personnalisée
- Economies tangibles sur les volumes séminaires et restaurants
- L'Agence sans frais d'Agence, une signature reconnue et appréciée

Ce lancement s'accompagne par la sortie d'un site internet : www.idealgourmetmeetingsevents.com

Sylvain Carpioux, Président Fondateur : avec « **Ideal Gourmet Meetings & Events** », nous proposons une gamme de service élargie. En outre, ce regroupement répond à une attente de nos clients qui souhaitent voir transiter le gros des dépenses MICE via un seul fournisseur. Aujourd'hui, « **Ideal Gourmet Meetings & Events** » propose la recherche, la négociation, l'accompagnement, la facturation de tous les besoins MICE de l'entreprise sans ajouter le moindre coût à la facture et même en apportant des économies tangibles sur les prix ! L'Agence sans frais d'Agence n'est pas une vaine signature... Le marché du MICE est en perpétuelle mutation, nous nous adaptons !

A Propos d'Ideal Gourmet Meetings & Events:
Depuis 2004, le groupe **Ideal Gourmet** organise pour ces clients Grands Comptes leurs repas, évènements, séminaires ou soirées d'entreprises.

Quelques chiffres :
30 Collaborateurs
15 M€ de Volume d'Affaires annuel
10 000 Partenaires Hôteliers & Restaurants
5 000 séminaires / Évènements gérés par an
94% de nos clients recommandent nos services

Un modèle économique novateur:
Le surcroît d'activité généré par nos clients individuels et groupes nous permet d'obtenir un commissionnement contractuel. Ainsi, nous garantissons à nos clients des tarifs avantageux tout en touchant un commissionnement par nos prestataires.

Contact : Fabien Martre | 01 45 72 40 26 | fabien@idealgourmet.fr



Les parutions presse Ideal Gourmet 2013

ZePros.fr – Mai 2013

TourMag – Juin 2013

zePROS
METIERS RESTAURATION

ACCUEIL ACTUALITÉS RESTAURATION COMMERCIALE RESTAURATION COLLECTIVE ACTUALITÉS P

Actu France Planète Resto Focus La France des chefs Fournisseurs Distributeurs Emploi et form

Accueil > actualités restauration > Actualités fournisseurs

RESERVATIONS

Création d'Idéal Gourmet Meetings & Events

30/05/2013 09:00

24

Idéal Gourmet regroupe sous une seule entité, Idéal Gourmet Meetings & Events, ses activités à destination des entreprises (séminaires, événements, restaurants, traiteurs). « L'agence sans frais d'agence » (sa signature) affirme ainsi sa position sur le marché du MICE (meetings, incentives, conférences & expositions). Le lancement de cette nouvelle entité s'accompagne de la sortie d'un site internet www.idealgourmetmeetingsevents.com « Ce regroupement répond à une attente de nos clients qui souhaitent voir transiter le gros des dépenses MICE via un seul fournisseur », explique Sylvain Carpioux, président fondateur. Plusieurs avantages pour l'entreprise cliente : une centralisation de facturation et de reporting personnalisé, des économies tangibles sur les volumes séminaires et restaurants, et enfin, "L'Agence sans frais d'Agence, une signature reconnue et appréciée", souligne l'agence de sélection et commercialisation de tables. Spécialisée dans la logistique incluant ou non la gestion de facturation, Idéal Gourmet, fêtera ses 10 ans en 2014.

Tags: Idéal Gourmet / Agence / Sylvain Carpioux / MICE

ZePros

STATISTIQUES

24 0
voies commentaires

RECOMMANDEZ CET ARTICLE



ENVOYER

Envoyer cette info par mail

TourMag.com 15 ans
1er journal des professionnels du tourisme



ACCUEIL > ACTU > AGENDA > CHALLENGES > ELEARINGS > EMPLOI > MANUELS DE VENTE

Accueil > Réceptif > MICE

Idéal Gourmet regroupe ses activités MICE sous une nouvelle entité

Envoyer à un ami Imprimer Partager cet article

Jeu 30 mai 2013, Idéal Gourmet a annoncé le regroupement sous l'entité « Idéal Gourmet Meetings & Events » de l'ensemble de ses activités à destination des entreprises.

L'occasion pour l'agence « sans frais d'agence » de renforcer sa position sur le marché MICE.

Une opération qui s'accompagne de la mise en ligne d'un [site Internet dédié](#) à ces offres pour les professionnels.

Rédigé par La Rédaction le Vendredi 31 Mai 2013
Lu 504 fois
Notez

Tags : ideal gourmet, ideal gourmet meetings and events

DéplacementsPros.com – Juin 2013

DéplacementsPros.COM

Accueil Actualités Aérien Route et Rail Hôtels Incentive Travel Management Outils de voyage Les carnets d'ad

Envoyer à un ami Version imprimable Augmenter la taille du texte Diminuer la taille du texte

Tweet

rh

+ Idéal Gourmet lance une marque MICE

Idéal Gourmet regroupe sous l'entité "Idéal Gourmet Meetings & Events" ses activités à destination des entreprises : Séminaires, Événements, Restaurants, Traiteurs. Elle souhaite ainsi affirmer sa position sur le marché du MICE.

Idéal Gourmet Meetings & Events s'adresse aux entreprises à la recherche d'une solution MICE : séminaires, événementiels, restaurants, team building, traiteurs des entreprises. Spécialisée dans la logistique incluant ou non la gestion de facturation, l'agence ne pratique aucun honoraires ni frais d'agence. Elle centralise des milliers de prestataires sur l'Hexagone. Ce regroupement s'accompagne par le lancement, le 3 juin 2013, d'un site Internet : idealgourmetmeetingsevents.com « Avec Idéal Gourmet Meetings & Events, nous proposons une gamme de service élargie. En outre, ce regroupement répond à une attente de nos clients qui souhaitent voir transiter le gros des dépenses MICE via un seul fournisseur. Aujourd'hui, Idéal Gourmet Meetings & Events propose la recherche, la négociation, l'accompagnement, la facturation de tous les besoins MICE de l'entreprise sans ajouter le moindre coût à la facture et même en apportant des économies tangibles sur les prix », assure Sylvain Carpioux, Président Fondateur de l'entreprise.

Profitez des dernières places pour obtenir votre



Cliquez ici



Les parutions presse Ideal Gourmet 2013

ZePros.fr – Mai 2013

Les Echos – Mai 2013

ZEPROS.fr
S'identifier

ZEPROS

METIERS RESTAURATION

ACCUEIL ACTUALITÉS RESTAURATION COMMERCIALE RESTAURATION COLLECTIVE ACTUALITÉS RÉGIONALES PRODUITS

Actu France Planète Resto Focus La France des chefs Fournisseurs Distributeurs Emploi et formations Hommes et carrières

Accueil > actualités restauration > Actualités fournisseurs

Newsletter

Votre adresse Email

[S'INSCRIRE](#)

En Bref

- ▶
[La Tropicienne de Micka au catalogue Brake](#)
- ▶
[C'est l'originale ! Brake distribue la Tarte tropicienne de Micka. Une brioche gourmande saupoudrée de grains de sucre et garnie d'un mélange unique de 2 crèmes onduleuses. Proposée surgelée en carton de 3 tartes de 1,05 kg \(Ø 23 cm\). Selon la légende, c'est Brigitte Bardot qui aurait donné son nom à la pâtisserie.](#)
- ▶
[Accord cadre Umih/Coorace](#)
- ▶
[Gourmet Sélection 2013](#)
- ▶
[Yannick Franques toujours plus haut](#)
- ▶
[Fin de l'apprentissage précoce](#)

Articles les plus lus depuis 7 jours

- France Boissons plus près de ses clients grâce à son showroom**

29/04/2013 06:00 ▶ 329
- Barbecue géant sur le parvis de l'Hôtel de Ville de Paris**

30/04/2013 06:01 ▶ 292
- Un permis pour former**

29/04/2013 06:09 ▶ 290
- Trois business units pour Chomette**

29/04/2013 06:08 ▶ 258

Tags : Sylvain Carpreaux / Pierre-Dominique Cécillon / Jean-Pierre Lepelletier

Zepros

STATISTIQUES

116

vues

RECOMMANDER CET ARTICLE

0

commentaires

ENVOYER

Envoyer cette info par mail

LesEchos BUSINESS
Rechercher sur Le Club

Comment améliorer l'efficacité des séminaires d'entreprise

Par Marie Sophie Bompard, journaliste | 29/04/2013

La pause distrayante de jadis mise sur l'efficacité et devient un outil de rétention des talents. Des entrepreneurs s'efforcent aussi pour passer du basme sur des regroupements douloureux.

Deux Tarnis harcelés de 2010, qui s'étaient vu raison des professionnels les plus fuyés et cotés de tous les entrepreneurs, le séminaire a fait place depuis à un cocktail de nouvelles pratiques. Le séminaire a fait place depuis à un cocktail de nouvelles pratiques. Le séminaire a fait place depuis à un cocktail de nouvelles pratiques.

Ces derniers mois, de nombreux séminaires se sont multipliés dans la foulée d'une restructuration interne ou d'un changement de management. L'objectif affiché est alors de régénérer une équipe perdue avec un projet ou un thème à court terme. Mais, au-delà de ces séminaires, il existe une multitude d'autres pratiques d'accompagnement des équipes et de la transmission de la culture d'entreprise. L'apprentissage de l'interculturalité et de la responsabilité collective a pris de la place. L'objectif est alors de créer des liens entre des équipes qui ne se connaissent pas, d'obtenir un résultat, et plus encore d'acquiescer dans le monde, d'être le candidat. Avec un kit, et plus un responsable peut être associé plus il est apprécié. Plus les organisations dépendent du savoir pour fonctionner, et plus elles ont besoin de savoir.

Autre vocation plus récente des séminaires, le séminaire des talents. C'est l'opportunité de les présenter et de les faire connaître. Les séminaires ont donc été créés pour accompagner les talents dans leur parcours. Ils sont destinés à accompagner les talents dans leur parcours.

Traditionnellement destinés aux forces de vente et aux cadres dirigeants, les séminaires valent des cadres de plus en plus larges. Le séminaire est devenu un outil de gestion interne. Les séminaires ont donc été créés pour accompagner les talents dans leur parcours.

NI châteaux, ni palais, les séminaires sont accueillis en clubs.

Allez au «vif», hors des villes, avec une préférence pour des séminaires collectifs, les séminaires sont accueillis en clubs. Allez au «vif», hors des villes, avec une préférence pour des séminaires collectifs, les séminaires sont accueillis en clubs.

Plus tard, il n'est pas tout à fait évident de rendre des affaires. Le séminaire, dans toutes les phases, est accompagné, suivi et suivi des séminaires de travail pour obtenir l'adhésion de tous, les portables sont souvent utilisés dans une ville.

Atelier et expérience collective, du esprit de clubisme des séminaires.

Terminés les longues conférences répétitives, désormais remplacées par une courte séance d'ateliers, souvent «un esprit d'expérience collective, souvent «un esprit d'expérience collective, souvent «un esprit d'expérience collective».

Face de temps et de budget, les activités de séminaire sont adaptées à une demi-journée en respectant sur une journée d'été avec un seul séminaire. Il n'est pas tout à fait évident de rendre des affaires. Le séminaire, dans toutes les phases, est accompagné, suivi et suivi des séminaires de travail pour obtenir l'adhésion de tous, les portables sont souvent utilisés dans une ville.

3 points de méthode

Déterminer l'objectif du séminaire, sélectionner les participants et les intervenants et nommer un responsable projet.

Établir un calendrier d'urgence de la manifestation de manière à choisir le lieu et le moment opportun. Trouver le lieu, consulter différents prestataires afin de choisir le lieu de séminaire.

Préparer au cas possible le contenu des réunions avec les personnes concernées (clients, collaborateurs, universitaires, formateurs, etc.).

Prévoir un facilitateur ou pour assurer le bon déroulement de la séance, organiser un intervenant, et pour participer à la manifestation des séminaires.

Capitaliser sur le contenu du séminaire. C'est l'occasion de partager les idées.

Les Echos BUSINESS

Rechercher sur Le Club



Les parutions presse Ideal Gourmet 2012

L'Evenementiel – Mai 2012

L'Événementiel
BATEAU LE CHALAND
92210 SAINT CLOUD - 01 55 39 05 33

MAI 10
Mensuel

Surface approx. (cm²) : 3676

Page 1/8



Par Stéphane Michel

Les traiteurs à la carte

Quel traiteur pour quel événement ?

Quel événement n'est pas besoin de son traiteur ? Que ce soit pour des opérations grand public, ou des buffets sont pléthoriques ou pour des initiatives plus confidentielles au diner raffiné, le traiteur met le prestataire dont on se souvient, celui qui fera, en définitive, que l'opération sera réussie ou non, car l'estomac, à ses raisons que la raison ignore. Mais à quel traiteur faire appel ?

« Pour le grand public, le notion de traiteur reste floue. On connaît des restaurateurs, des charcutiers, des hypermarchés qui ont des services traiteur. Pour une entreprise, il faut absolument s'adresser à des traiteurs organisateurs de réceptions, seuls garants d'un service qui englobe la production de desserts alimentaires mais aussi la logistique, le découpage, voire l'animation de la réception, assure, Eric-Helen Louis président de **LES TRAITEURS DE FRANCE**, association regroupant 35 professionnels répartis sur tout le territoire national. Fabrice Martre, directeur associé de l'agence **Ideal Gourmet**, habitué à travailler avec une cinquantaine de traiteurs, va plus loin : « Organisateur de réceptions ne suffit pas, il faut encore affiner sa recherche en prenant un traiteur spécialisé dans l'événement d'entreprise. Avec eux, la qualité des relations commerciales est différente et leur délai d'intervention raccourci ». Autre conseil donné par Eric-Helen Louis, exiger un devis détaillé. « Bien sûr, un devis complet est difficile à lire, mais il évite de bien mauvaises surprises. C'est un gage de qualité qui permet de constater ce que le traiteur prendra effectivement en compte », dit-il. Car, comme le souligne le Pôd'g d'Helen Traiteur : « Le traiteur peut assumer plusieurs rôles, à l'instar, pour des soirées au budget réduit, on peut faire appel à un prestataire qui pourra aussi l'emploi d'animateur. Les spécialistes de la cuisine moléculaire sont, à ce titre, tout désignés. Ils étonneront par leurs recettes tout en flattant les palais des convives. Le traiteur peut être aussi décorateur. De beaux buffets bien garnis, mais également ornés de compositions florales, de fruits, de saisois colorées, embellissent une salle tristounette sans l'obligatoire d'un scénographe coûteux.

Des devis détaillés par des professionnels reconnus pour leur expertise ne suffisent pas à garantir la réussite de son événement. L'entreprise doit aller privilégier le prestataire connaissant bien les lieux où se déroulera l'événement. Bien souvent, d'ailleurs, le site propose une liste de traiteurs habilités. » C'est l'un des avantages du traiteur référencé, reconnaît Thierry Lefebvre, directeur de l'hospitalité du Stade de France. Pour la partie événements, qui représentent près de 70000 clients annuels, nous en avons trois. Leur personnel, évidemment, a été formé au site. De plus, grâce à des contrôles fréquents dans leurs locaux et des pavillons rigoureux sur leurs prestations, nous sommes très à leur respect de l'hygiène, de la sécurité et de code de travail. »

Se soumettant à une thématique choisie ou laissant libre cours à son imagination, le traiteur est, tout comme le lieu, l'incontournable acteur d'un événement. Mais, malgré nos conseils ci-dessus, ils sont si nombreux qu'il est parfois difficile pour l'entreprise de faire son choix. Ces quelques pages vous y aideront, mettant en évidence les atouts de chacun.



Deval a planté son décor pour GIFF

Éléments de recherche : LES TRAITEURS DE FRANCE : appellation d'origine, association des traiteurs français, toutes villes

TRAITEURS
54305305008AGABACR2

Social CE – Sept/Oct. 2012

AUTREMENT !

Avec au minimum trois heures de dîner-spectacle exceptionnel où les plumes le disputent aux strass et aux paillettes, les sorties au cabaret demeurent une parenthèse enchantée. Mais, en 2012, vous avez peut-être le sentiment d'avoir fait le tour des offres. Pour conserver ce rendez-vous culturel au programme tout en étonnant vos salariés, testez les formules qui sortent des sentiers battus et renouvellent le genre.

Par Patricia Gogrand

Laquelle des soirées d'été s'imposera ? Loin d'être une surenchère scénographique, ce show époustouflant démontre que ce lieu mythique a su s'adapter au désir d'un public hétéroclite qui réclame toujours plus de grandiose, de beau et de bon. Outre sa revue sans équivalent (la troupe la plus nombreuse sur la plus grande scène de la capitale, un tiers du budget total dans les costumes, une machinerie hors normes...), le Lido s'est donc adjoint les compétences du chef Philippe Lacroix pour proposer des menus (long-temps le point faible de l'offre) raffinés. Car désormais le public ne se contente plus de quelques plumes et d'un dîner façon traiteur. Il attend un rapport qualité/prix sans concession, ou l'expérience gustative complète l'expérience visuelle. Le tout, si possible, pimenté de nouveauté pour éviter le sentiment de « déjà vu ».

quels sont le Lido ? À rien. Et c'est pour cela qu'il est indispensable ! », affirme Philippe Fargant, le responsable Développement Tourisme et Collectivités de l'Institut cabaret des Champs-Élysées. « On vient s'y déconnecter et vivre une parenthèse de vie unique. Face à l'offre pléthorique de divertissements, le cabaret incarne l'authenticité. Le spectateur vivant sans filet. Pour le Lido, c'est même le show Cecil B. DeMille à portée de main, avec une patinoire et un temple indien de cinq mètres de haut qui surgissent des entrées de la scène ! »

Témoignage du CE

« Le cabaret est une sortie d'exception »

Pour le CE de Carrefour France (siège), le cabaret est une sortie incontournable chaque année. Les retours d'expérience de Simon Cela, le secrétaire, afin que l'enchantement soit toujours au rendez-vous !

Pour quelles raisons programmez-vous une sortie annuelle au cabaret ?

C'est une valeur sûre et l'assurance de passer un moment exceptionnel. Une certaine de salariés participent chaque année à ce déplacement. Une majorité habitant en banlieue, c'est l'occasion pour eux de profiter, dans la capitale et sans aucune contrainte, d'une offre culturelle très qualitative. Généralement, nous

coupons ce dîner-spectacle avec une journée détentée pour faire du shopping ou visiter un musée.

Quels sont vos points forts en matière d'organisation ?

Par choix, nous ne travaillons qu'avec les grandes références du secteur qui sont le Lido, le Moulin-Rouge, le Brasserie Lipp et le Paradis Latin. Nous programmons une sortie en fonction du renouvellement de leur revue,

afin de ne jamais lasser les salariés. Pour bénéficier des meilleures places aux meilleurs tarifs, nous proposons cette sortie en entrée ou en fin de saison, c'est à dire en février/mars ou en octobre/novembre. Ce sont des périodes plus creuses pour les cabarets, qui sont alors vraiment disposés à faire des offres très attractives. Pour les salariés, cette sortie ne doit pas excéder 100 à 110 € par personne.

Qu'appréciez-vous dans votre collaboration avec l'Idéal Cabaret ?

Leur écoute et leur souplesse. Ils nous apportent un confort de travail et assurent un suivi de notre dossier en amont, pendant et après la sortie. Autre point positif, la commercialité qui travaille avec nous est toujours présente sur place afin de vérifier que tout se passe comme nous le souhaitons.

SocialCE n°60 Septembre-Octobre 2012 65

Destination Paris Ile-de-France – 2012

IDÉE + IDÉAL GOURMET

La gastronomie tout compris. Dans le domaine de la restauration, de nombreux services sont proposés aux entreprises : conseil, organisation et réservation de restaurants pour les groupes, challenges, stimulation de réseaux, cadeaux affaires... Pour les particuliers : offre "produit cadeau" valable dans 900 restaurants en France dont plus de 150 étoilés, réservation prépayée, de groupe...
132, avenue de Villiers - 75017 Paris
+33 (0) 1 45 72 07 14
www.idealgourmet.fr

Stratégies.fr – Nov. 2012

● Idéal Gourmet-Idéal Séminaire, agence événementielle parisienne rémunérée par rétrocommissions, ouvre un bureau à Lyon.



Déplacements Pro – Oct. 2012

DéplacementsPro

Accueil | L'actualité du HSE | Envoyer à un ami | Version imprimable | Augmenter la taille du texte | Diminuer la taille du texte

● Idéal Gourmet - Idéal séminaire s'installe à Lyon

L'entreprise Idéal Gourmet - Idéal séminaire, ouvre en ce mois d'octobre un bureau à Lyon. Le spécialiste de l'organisation des événements d'entreprise et de repas d'affaires veut ainsi se rapprocher des clients de la région Alpes et Paca.

Idéal Gourmet - Idéal séminaire a ouvert au mois d'octobre un nouveau bureau à Lyon, ville où sont organisés le plus d'événements en France après Paris. L'agence qui assure le séminaire et l'organisation de séminaires, se propose de proposer à ses clients une prestation complète pour le rapprocher de ses clients de la région Rhône-Alpes. Avec un bureau à Lyon, l'agence pourra offrir à ses clients une prestation complète et personnalisée. Idéal séminaire propose également un service de conseil et d'accompagnement pour les entreprises qui souhaitent organiser des événements d'entreprise. Un interlocuteur unique pour le projet de A à Z. En plus, une proposition de facturation forfaitaire pour les événements organisés par l'agence.

Idéal Gourmet Lyon
Tel : 06 33 39 39 39
Lyon@idealgourmet.net

Abonnez vous à la newsletter quotidienne



Les parutions presse Ideal Gourmet 2012

ActionCo – Octobre 2012

La gazette de Montmartre –
Oct/Nov/Dec 2012

ACTIONCO.fr Le site du management et du développement commercial

POUR MON PROJET IMMOBILIER, C'EST SIMPLE!

INDEX THEMATIQUE

- Stratégie commerciale
- Relation client
- Prospection humaine
- Marketing
- Equipements et services
- Tourisme d'affaires
- Juridique
- Site Internet

MAGAZIN WEB

Actualité | L'actu Commerciale | LES ENTREPRISES COMMUNIQUENT

Ideal Gourmet s'agrandit et ouvre un bureau à Lyon

SARL 10/10/2012

Ideal Gourmet – Ideal Séminaire, leader de l'organisation sans faille d'événements dans des restaurants 5, 6 étoiles, s'implante à Lyon. Ce bureau a en charge la région Rhône Alpes et Pays.

Ideal Gourmet – Ideal Séminaire a ouvert son troisième bureau dans la ville de Lyon. Cette évolution marque non seulement la volonté de l'agence d'être présente au plus près de ses clients, mais également d'accroître son dynamisme géographique de la région, en appuyant les projets et le développement de ses clients et partenaires.

La ville de Lyon a été choisie car après Paris, c'est la ville qui est organisée le plus efficacement en France (2ème ville au niveau mondial). De plus, la renommée gastronomique de Lyon nous a permis de trouver des locaux adaptés à nos attentes et cette nouvelle implantation répond à cet objectif : Proche Sylvain Capreau, Président.

Avec Ideal Gourmet – Ideal Séminaire est le tiers agence d'événementaire sans faille à s'installer à Lyon. Les entreprises de Lyon et les régions pourront profiter des avantages offerts par ce service unique :

- Un service entièrement gratuit
- Un interlocuteur unique qui met le projet de A à Z
- Des conseils adaptés et professionnels
- Une proposition de base dans les 24 heures

Ideal Gourmet Lyon
Tel : 0620 20 10 20
lyon@idealgourmet.fr

A propos d'Ideal Gourmet – Ideal Séminaire

Depuis 2004, Ideal Gourmet & Ideal Séminaire accompagnent les Entreprises dans leur recherche et organisation de séminaires, journées d'études, réunions, repas d'entreprise, événements professionnels, soirées d'entreprise. L'entreprise bénéficie des conseils d'un Chef de Projet expérimenté et profès (doublement diplômé) depuis plus de 3000 lieux partout en France : Châteaux, Hôtels, Clubs de croisière, cabarets, Restaurants et salons gastronomiques, fermes bio... Ce service est sans coût pour l'entreprise et sans intermédiaire par nos établissements partenaires.

Conbot Proxco
Fabien MARTRE | Directeur Général Marketing | 01 45 72 40 20 | fabien@idealgourmet.fr

ASUS

50€ REMBOURSÉS

POUR TOUT ACHAT D'UNE TABLETTE ASUS MIE3011

DU 1ER JUILLET AU 13 AOÛT 2013

Partagez la liste des commentaires | Partagez tout de suite

ENCADREZ LE PAYS 30% COMMERCIAL

Eductour sur la Butte

Le lundi 2 juillet 2012 de 19h30 à 23h00 le Syndicat d'Initiative avec le restaurant La Bonne Franquette organisaient un éductour pour leur client Ideal Gourmet, le N°1 de l'évènement sur mesure pour groupe et individuel à Paris et dans toute la France.

Les Stés Promotrain et Montmartrain nous ont mis à disposition les 4 trains nécessaires à l'acheminement des 200 invités, qui ont suivi par groupe de 30 personnes une inédite Balade Utrillo récemment écrite par Jean-Manuel Gabert, conférencier et administrateur du SIM. La visite s'est poursuivie par l'entrée au vignoble pour déguster Le Clos Montmartre et immortaliser ce moment par une photo des convives prise en pleine nature viticole. Les petits Poulbros ont fait une haie d'honneur en musique devant la Bonne Franquette pour accueillir les invités avant un fabuleux dîner-spectacle orchestré par Patrick Fracheboud et Greg Gissler.

Nous remercions nos guides conférenciers du SIM pour leur professionnalisme ainsi que Michel Coulon qui officiait au service du vin dans les vignes et nos adhérents partenaires Promotrain, Montmartrain et La Bonne Franquette pour leur dévouement.

Antoine d'Ideal Gourmet et Catherine.

eCommerceMag – Oct.2012

eCommerceMag Le site des professionnels du e-commerce

UNE REPERE DE PRINCIPES IMMEDIATE!

Les 100 leaders de l'e-commerce français

LES ENTREPRISES COMMUNIQUENT

Ideal Gourmet s'agrandit et ouvre un bureau à Lyon

SARL 10/10/2012

Ideal Gourmet – Ideal Séminaire, leader de l'organisation sans faille d'événements dans des restaurants 5, 6 étoiles, s'implante à Lyon. Ce bureau a en charge la région Rhône Alpes et Pays.

Ideal Gourmet – Ideal Séminaire a ouvert son troisième bureau dans la ville de Lyon. Cette évolution marque non seulement la volonté de l'agence d'être présente au plus près de ses clients, mais également d'accroître son dynamisme géographique de la région, en appuyant les projets et le développement de ses clients et partenaires.

La ville de Lyon a été choisie car après Paris, c'est la ville qui est organisée le plus efficacement en France (2ème ville au niveau mondial). De plus, la renommée gastronomique de Lyon nous a permis de trouver des locaux adaptés à nos attentes et cette nouvelle implantation répond à cet objectif : Proche Sylvain Capreau, Président.

Avec Ideal Gourmet – Ideal Séminaire est le tiers agence d'événementaire sans faille à s'installer à Lyon. Les entreprises de Lyon et les régions pourront profiter des avantages offerts par ce service unique :

- Un service entièrement gratuit
- Un interlocuteur unique qui met le projet de A à Z
- Des conseils adaptés et professionnels
- Une proposition de base dans les 24 heures

Ideal Gourmet Lyon
Tel : 0620 20 10 20
lyon@idealgourmet.fr

A propos d'Ideal Gourmet – Ideal Séminaire

Depuis 2004, Ideal Gourmet & Ideal Séminaire accompagnent les Entreprises dans leur recherche et organisation de séminaires, journées d'études, réunions, repas d'entreprise, événements professionnels, soirées d'entreprise. L'entreprise bénéficie des conseils d'un Chef de Projet expérimenté et profès (doublement diplômé) depuis plus de 3000 lieux partout en France : Châteaux, Hôtels, Clubs de croisière, cabarets, Restaurants et salons gastronomiques, fermes bio... Ce service est sans coût pour l'entreprise et sans intermédiaire par nos établissements partenaires.

Conbot Proxco
Fabien MARTRE | Directeur Général Marketing | 01 45 72 40 20 | fabien@idealgourmet.fr



Contact Ideal Gourmet

Ideal Gourmet
132, avenue de Villiers
75017 Paris



Fabien Martre
Directeur Général
01 45 72 40 26

Email : contactpresse@idealgourmet.fr

