

2 nouveaux candidats Bistrots de Pays dans l'Oise !

Deux nouveaux établissements se sont engagés dans une démarche qualité, afin de décrocher le label Bistrot de Pays : **Le Mirabelle** à Plailly géré par Eric Corailler et **le Tire-Bouchon** à Rémy, géré par Arnaud Monnet. Découvrez leur parcours pour intégrer le réseau !

L'adhésion au réseau nécessite de répondre à des critères stricts déterminés par la **Fédération Nationale des Bistrots de Pays** ainsi que d'être attributaire de la marque **Qualité Tourisme**. Cela nécessite également d'être visible sur la toile et de peaufiner son image et la notoriété de son établissement en s'appuyant sur les valeurs phares de la marque pour se différencier. Un parcours qui peut paraître ambitieux pour des restaurateurs indépendants, localisés en zone rurale.

Aussi, pour les aider dans ce « **parcours qualité** », Oise Tourisme propose aux candidats un **accompagnement sur-mesure**, afin de favoriser l'obtention du label pour les nouveaux établissements ou le renouvellement de la marque pour les bistrotiers du réseau.

Parmi les 241 critères de la grille, nous intervenons de façon plus forte sur les **critères liés aux prestations** dans le cadre de pré-diagnostic : la carte, la communication etc. même si les critères liés aux aménagements ou ceux dédiés à l'expérience client restent primordiaux dans l'obtention du label.

Le Mirabelle, à PLAILLY

Eric Corailler a repris la gérance d'un restaurant déjà labellisé Bistrot de Pays. Le label ne se transmettant pas à la vente d'un établissement, Eric a dû candidater pour son obtention et a pu bénéficier d'un dispositif spécifique via la signature d'une **convention de transition**. Celle-ci permettant le maintien de l'enseigne Bistrot de Pays pour une année, le temps pour lui d'être agréé Qualité Tourisme.

Oise Tourisme a ainsi proposé à Eric un accompagnement sur-mesure, prenant en compte ses compétences et le temps à sa disposition pour gérer ensuite.

□ **Des actions numériques :**

Récupération de la page FB du précédent gérant (+ de 600 fans)
Mise à jour de la page *Google My Business* et revendication
Création d'un site Jimdo juste avant la réouverture des restaurants le 19/05/21

□ **La participation aux ateliers réservés au réseau des Bistrots de Pays de l'Oise**

comme la visioconférence concernant la préparation à une réouverture des établissements en juin 2021 après des semaines, voire des mois sans aucun service en salle, et parfois même une fermeture complète quand il n'y avait pas eu mise en place d'un service de vente à emporter (interventions d'un consultant en restauration et de la Fédération nationale des Bistrots de Pays)

□ **La réalisation d'un reportage photo avec figurants** afin de valoriser l'établissement sur tous les supports de communication dédiés

□ A la demande du gérant, nous l'avons soutenu dans sa **démarche de sourcing de producteurs et fournisseurs locaux** afin de favoriser l'intégration sur la carte ou l'ardoise d'un approvisionnement local.

□ Prochainement un **pré-audit** sera mis en place par Oise Tourisme, afin de préparer le bistrotier avant la visite d'un auditeur client-mystère, qui devrait intervenir début 2022.

Outre le poste d'Eric, la reprise de ce restaurant a permis, à fin septembre, la **création de 3 emplois** □

Le Mirabelle

5 rue de Paris – 60128 PLAILLY
03 44 60 56 24 – ericcorailler@gmail.com
www.restaurant-mirabelle.com



Véronique MARTY

Développeur de projets
touristiques activités et
équipements de loisirs/sports
nature | Accueil Vélo |
Bistrot de Pays
Tél. : 03 64 60 60 25



Mirabelle © AS Flament

2 | 11



Le Tire-Bouchon, à REMY

Cet établissement, localisé en bordure du Plateau Picard, a été repris au moment du confinement, par **Arnaud Monnet** qui a la particularité d'être un ancien bistrotier de l'Oise (l'un des tout premiers du département !).

Après quelques travaux, **l'ouverture s'est faite de façon progressive**, en raison des contraintes liées à la crise sanitaire. Dans un premier temps, seule la vente à emporter était proposée. Madame Le Maire a également largement soutenu Arnaud, afin qu'il puisse être débit de tabac. Le Tire-Bouchon propose aussi un point poste et est un relai de la Française des Jeux.

Même procédure de qualification, le gérant est entré au début de l'été dans la démarche d'évaluation de son établissement sur le référentiel « Café Bar Brasserie » de Qualité Tourisme. Il bénéficie également d'un accompagnement personnalisé de la Fédération Nationale des Bistrots de Pays et de Oise Tourisme, avec les mêmes actions que celles proposées au Mirabelle, qui lui ont été offertes.

Notre animateur numérique a réalisé un diagnostic du site Internet et des réseaux sociaux de l'établissement, afin de pouvoir lui permettre d'améliorer sa visibilité.

Un pré-diagnostic est prévu en octobre, puis rendez-vous début 2022 pour l'audit client-mystère !

La Tire-Bouchon
547, rue de Noyon – 60190 REMY
03 44 38 19 02 – tirebouchon.remy@gmail.com
tirebouchonremy.fr



Le Tire-Bouchon © AS



Les conditions d'une convention de transition

- . Le cédant doit avoir informé la Fédération le plus en amont possible de son projet de cession et au plus tard au moment de la signature du compromis de vente ou du préavis de départ convenu avec le propriétaire ;
- . L'exploitant doit avoir envoyé son dossier de candidature dûment rempli à la Fédération au plus tard dans les trois mois suivant la reprise effective de l'établissement ;
- . La Fédération doit avoir validé la candidature du repreneur au regard des critères d'éligibilité du label ;
- . La période de fermeture de l'établissement entre la cession et la reprise ne doit pas excéder quatre semaines ;
- . En fonction de l'expérience professionnelle des exploitants, la Fédération pourra demander une période de « tuilage » obligatoire avec les cédants.

Vous êtes une collectivité : vous avez un local vacant à fort potentiel dans votre commune et vous souhaitez installer un commerce multiservices ayant un volet restauration ? Vous avez déjà un restaurant dans votre village et souhaitez le pérenniser, le renforcer pour en faire un réel atout ?

+ D'INFOS

Vous êtes restaurateur et souhaitez adhérer au réseau des Bistrots de Pays ?

+ D'INFOS



Agence de
DÉVELOPPEMENT
TOURISTIQUE

Cette page est extraite du site www.oisetourisme-pro.com