



Réveillez l'appétit de vos clients !

Du saut du lit à l'avant-dîner, 4 nouveaux temps de repas à exploiter

- Créez l'envie avec un vrai petit déjeuner signature
- Séduisez votre clientèle avec un brunch tendance en version locale
- Tentez le plus grand nombre avec un goûter, la pause de l'après-midi qui monte
- Innovez avec des afterworks/apéros, un créneau à fort potentiel



Bio express

NOMINATION

VU LE PROCÈS-VERBAL ÉTABLI LE 4/1/2022

PAR
L'ORGANISATION MONDIALE
DE LA GASTRONOMIE

AYANT AUTORITÉ POUR LA PRÉSENTE NOMINATION

DÉSIGNE

ANNIE MITAULT

EXPERTE

NOUVEAUX TEMPS DE REPAS

« PETIT DÉJEUNER, BRUNCH, GOÛTER, ET AFTERWORKS »

POUR EN JOUIR AVEC LES DROITS ET PRÉROGATIVES QUI LUI
SONT ATTACHÉS

PRÉSIDENT - FONDATEUR
Laurent Truyen – Comte de la Fenouilline

PRÉSIDENTE DIRECTRICE GÉNÉRALE - COFONDATRICE
Carole Le Bagousse

Organisation Mondiale de la
Gastronomie
3, rue Roland Barthes - 11560 - Fleury d'Aude
FRANCE Siret: 823 874 00016

Fleury d'Aude, le 30 janvier 2022
PV N° PVP101



Passionnée par tout ce qui a trait à l'art de vivre, et forte d'une expérience de plus de 30 années dans l'hôtellerie restauration, j'ai aujourd'hui à coeur d'accompagner les professionnels du tourisme et de l'alimentation pour traverser une crise sanitaire et économique sans précédent. Des années, durant lesquelles mon parcours pro, comme ma vie personnelle, m'ont permis de m'immerger dans le monde de la gastronomie et de l'hôtellerie à la française sous toutes leurs formes. Apporter mon expertise et transmettre ce que j'ai appris sur le terrain tout au long de ma carrière est devenu une évidence.

Mes atouts ? Une carrière ponctuée d'ouverture d'établissements; autrement dit, savoir partir de rien et développer une clientèle, ainsi que du chiffre d'affaires avec peu de moyens... Mes études de tourisme m'ont d'abord conduite à Paris pour l'ouverture de l'Hôtel Molière. Une étape de charme incontournable dans le 2ème arrondissement de la capitale, autant pour la clientèle d'affaires que pour la clientèle de loisirs. La réouverture du Château d'Ermenonville (Oise) par le groupe Les Hôtels Particuliers en 1991, puis la création d'une offre de séminaires et d'un service de réception pour les particuliers et les entreprises au Golf d'Apremont (Oise) en 1993, et enfin la reprise du Pavillon de l'Ile des Ibis au Vésinet (Yvelines) en 1997... des expériences toutes plus enrichissantes les unes que les autres. Elles ont confirmé ma passion pour tous ces métiers du bien recevoir.


Après un passage par le groupe Schlumberger, où j'ai pu me familiariser avec l'univers des grandes entreprises, je suis arrivée en région Occitanie en 2005. Ici, entre mer et montagnes, l'art de vivre prend tout son sens, à travers la qualité de l'assiette notamment.

Mon parcours professionnel restera marqué par ces 9 dernières années passées chez Tables & Auberges de France, une fédération nationale, regroupant plus de 2000 professionnels indépendants. Que d'expériences incroyables, de rencontres précieuses et de découvertes gastronomiques aux 4 coins de l'hexagone !

Annie Mitault



bons matins  faims d'aprem
c'est quoi ?

L'évolution des habitudes de consommation, et les conséquences de la crise sanitaire, ont profondément impacté les professionnels du tourisme et de l'alimentation. Les hébergeurs, les restaurateurs et les différents prestataires en lien avec ces secteurs d'activité doivent plus que jamais s'adapter à la mutation de leurs métiers, et mettre en place des actions concrètes pour amorcer la reprise et maintenir/développer leurs ventes. Trouver des leviers d'attractivité pour capter une nouvelle clientèle et fidéliser l'existante, tels sont les objectifs de bons matins  fairs d'aprem à travers des solutions personnalisées. D'autant qu'une gastronomie émergente a vu le jour et qu'elle est génératrice de chiffre d'affaires supplémentaire. De plus, toutes ces nouvelles tendances donnent un vrai coup de pouce aux structures en matière de communication.





Travaillons ensemble !

1. Deux modules de formation personnalisables, en présentiel ou en distanciel, pour faire la différence auprès de votre clientèle et optimisez votre chiffre d'affaires



Petit déjeuner, brunch, goûter, afterworks et cie Les nouveaux atouts des filières tourisme et alimentation



Hébergeurs, restaurateurs et prestataires touristiques :
Comment bâtir une stratégie commerciale conquérante et développer une communication vitaminée

II. Un accompagnement sur mesure (conseils et prestations à la demande)



- Communication médias et/ou hors médias (rédaction de newsletters, flyers, brochures, livrets d'accueil, dossiers de presse, communiqués de presse etc.)
- Aide à la commercialisation et/ou intégration d'une logique commerciale (diagnostic commercial, préconisations, packages thématiques etc.)
- Communication événementielle (organisation de portes ouvertes, accueils presse, ateliers culinaires et dégustations, représentations dans les salons etc.)



www.bonsmatins-faimsdaprem.fr



Les nouveaux temps de repas ont leur site internet
Découvrez nos prestations détaillées et notre magazine



Réseaux sociaux



@bonsmatins_faimsdaprem

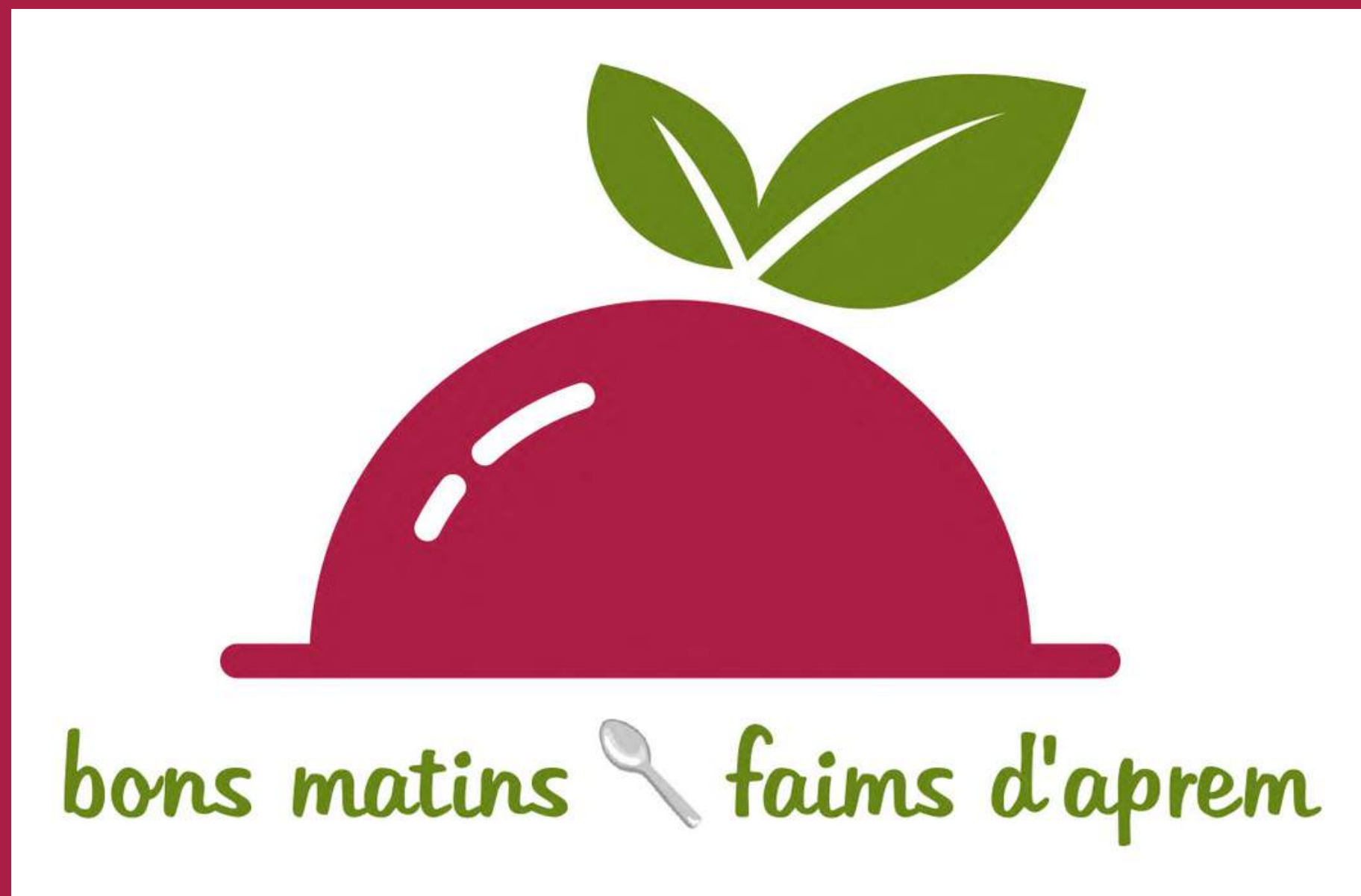


Annie Mitault



Annie Mitault





www.bonsmatins-faimsdaprem.fr

Contact :

Annie MITAULT

Tél. 06 62 72 27 40

annie.mitault@bonsmatins-faimsdaprem.fr