

MENU PRESTIGE

Bon pour... un grand moment gastronomique

Menu Prestige est une plateforme qui propose des menus exclusifs, tout compris, dans des établissements de renom. Une manière de mettre en lien clients potentiels et grands restaurants, en supprimant les craintes des premiers sans rogner les marges des seconds.

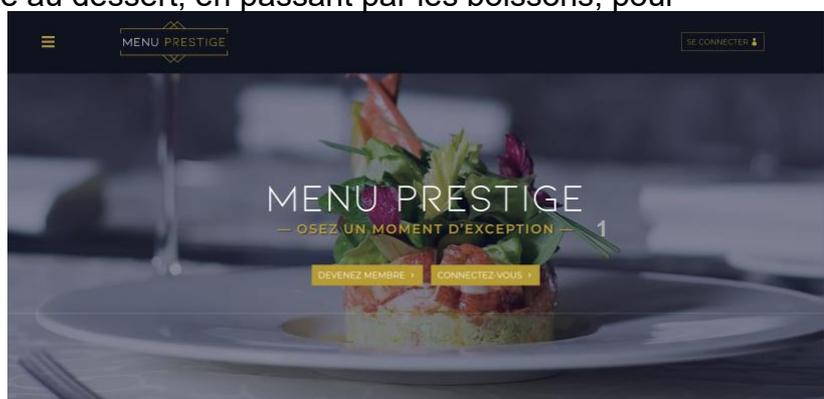
Le monde de la haute gastronomie fait rêver. Mais pousser la porte, ne pas payer le prix juste, voire se faire surprendre par une addition salée, peut freiner les ardeurs des nouveaux clients potentiels... Alors, Pascal Lanot, consultant en marketing digital et spécialiste de la restauration et de l'hôtellerie, a imaginé Menu Prestige. Une plateforme de rencontre entre ceux qui rêvent de s'offrir un repas dans un grand restaurant, et des maisons prestigieuses désireuses de développer leur clientèle.

L'état des lieux...

Avant de lancer cette offre, l'expert des études de marché a mené la sienne. 500 personnes, habituées de la restauration hors domicile (hors snacking et restauration rapide), ont répondu à ses questions. Parmi elles, 24 % ne vont jamais dans les restaurants haut de gamme, et 55 % seulement une à deux fois par an. Alors que ces mêmes répondants sont prêts à régler une addition de 65 à 80 € par convive (65 %), voire de 80 à 120 € (34 %)...

Une proposition sécurisante pour les clients...

Pour rassurer ces consommateurs intimidés, Pascal Lanot souhaite proposer une offre exclusive : des menus « Tout compris » spécialement mis au point pour Menu Prestige, qui permettent de mesurer/valoriser la créativité du chef. Les clients potentiels sont, toujours d'après le sondage mené en décembre, particulièrement intéressés par des repas thématiques, ou autour de produits de saison et d'exception incluant un cadeau (apéritif, boisson...) ou une remise, leur donnant la sensation de payer le juste prix. Ainsi, les offres de Menu Prestige sont négociées de l'entrée au dessert, en passant par les boissons, pour une note sans surprise.



\nEt intéressante pour les restaurateurs

De l'autre côté, l'offre de Menu Prestige présente également des avantages. Tout d'abord, le restaurateur dispose du choix des dates : Menu Prestige peut l'aider à remplir son établissement dans les périodes creuses. Ensuite, les tarifs négociés le sont dans le respect du travail et des marges du professionnel.

La présentation des offres, exclusivement sur www.menuprestige.fr, valorise les établissements, en mots et en photos. Enfin, la plateforme est un outil de recrutement de nouveaux clients, qui ont les moyens de s'offrir un repas dans ce type de restaurant mais n'osent pas. Menu Prestige est un outil de communication et référencement gratuit pour les établissements, la plateforme ne se rémunérant que sur les ventes réalisées.

Une expérience culinaire exceptionnelle

Mais, de quelles adresses va-t-il être question ? L'étude marketing préalable au lancement montre que les utilisateurs recherchent « des restaurants authentiques et sans bling bling » (à 55 %), « des restaurants 1 à 2 étoiles » (à 50 %), « des restaurants dans des palaces, hôtels prestigieux, châteaux... » (à 42 %).

Plus qu'un déjeuner ou un dîner, Pascal Lanot cherche à concocter, avec les restaurateurs, des offres qui font rêver. Ainsi, quelques semaines seulement après le lancement, voici un aperçu des propositions de Menu Prestige :

- *Un dîner bistrannique chez Drouant (125 €), composé d'un apéritif accompagné de langoustines croustillantes, un pâté en croûte et pickles maison, un vol-au-vent, un soufflé au chocolat et des accords mets/vins de la Vallée du Rhône. Eau minérale et café offerts*
- *Un déjeuner Dolce Vita chez Tosca (55€) avec un apéritif, l'antipasto du jour, la pâte du chef, une inspiration sucrée en dessert. Eau plate ou gazeuse à volonté, café, thé ou infusion, offerts*

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

JUSQU'AU 31/03/2023

UN VIAGGIO IN ITALIA CHEZ TOSCA

Tosca - Raffaele de Mase
Ile de France - Paris

C'est dans l'agitation du prestigieux Faubourg Saint Honoré, que vous aurez le privilège de trouver un instant de répit, en vivant un moment d'exception. Niché au 20 rue du Cirque dans le VIIIème arrondissement, vous y découvrirez ce bel établissement, où l'élégance de l'art de recevoir à la française s'allie avec la passion et la générosité de la gastronomie italienne.

À partir de 100 €

DÉCOUVRIR >



- *Un dîner autour du vin et de la gastronomie au 110 Taillevent (170 €), comprenant une coupe du champagne, une entrée, un plat, un fromage et un dessert imaginés par le chef le jour même, le vin proposé par le sommelier en conséquence, l'eau minérale et le café*
- *Une soirée romantique chez Anicia de François Gagnaire (115 €), pour un menu en quatre étapes, entrée, plat, fromage et dessert au choix à la carte, trois verres de vin, eau minérale et café (thé ou infusion).*

Si au lancement les offres se concentrent sur Paris, Menu Prestige souhaite se développer partout en France, car elle reçoit des demandes d'internautes qui réclament des offres aux quatre coins du pays. La plateforme travaille au référencement d'une vingtaine de nouveaux établissements sur le 1^{er} trimestre 2023. L'objectif étant de proposer l'offre la plus large possible de restaurants déjà reconnus et d'établissements en devenir.\

Un positionnement original qui a convaincu CFC Services (filiale de Société Générale) de référencer Menu Prestige sur son Offre de cash back. Depuis décembre les offres Menu Prestige sont proposées à l'ensemble des clients de la Société Générale inscrits au programme de fidélisation soit une audience de plus de 700 000 clients potentiels.\

Une communauté privilégiée\

Ces offres sont accessibles uniquement aux membres de Menu Prestige (adhésion gratuite en échange d'une adresse mail). Via leur compte sur Menu Prestige, ils accèdent aux détails de chaque offre, réservent leur table le jour de leur choix... Et règlent d'avance leur repas. Avantage pour le client : il n'a pas à sortir son portefeuille après le café. Bon point pour le restaurateur également : le règlement est sécurisé et le prémunit, en prime, des « no-shows », ces réservations non honorées qui pénalisent les services.\

Spécialiste du marketing numérique, Pascal Lanot envisage une newsletter par semaine, ainsi pour tenir les membres de Menu Prestige au courant des nouvelles adresses et propositions disponibles. Menu Prestige est aussi présent sur les réseaux sociaux Instagram, Facebook et LinkedIn afin de toucher la communauté des gourmets et fans de restauration gastronomique\

Ainsi, pour un repas d'affaires, un dîner d'anniversaire ou simplement l'assouvissement d'une gourmande curiosité, les gourmets disposent désormais d'une solution toute prête pour découvrir de nouvelles adresses dans les meilleures conditions !\

<https://www.menuprestige.fr>\

OSEZ UN MOMENT D'EXCEPTION\

