



Capfrance renouvelle son engagement fort et concret pour une restauration authentique et de qualité dans ses villages vacances

Capfrance, le 1er réseau de villages vacances et d'hôtels clubs indépendants en France est fier d'annoncer, dix ans après avoir été le pionnier sur le sujet du bien manger en 2014, son engagement renouvelé pour une restauration authentique et de qualité. Convaincu que le changement passe par tous les acteurs de la filière, Capfrance a à cœur de porter ses valeurs dans tous ses établissements et de les partager avec les vacanciers qui séjournent dans ses villages vacances, partout en France.



Au rendez-vous, une cuisine maison préparée avec soin

Capfrance s'attache à mettre en avant, dans chacun de ses établissements, les trésors culinaires de chaque région. Car la découverte du territoire passe également par une exploration gastronomique d'un terroir authentique. Pour Capfrance, la qualité de la restauration est donc essentielle pour vivre des vacances pleinement réussies. Les chefs de chaque établissement cuisinent chaque jour des plats faits maison, élaborés avec une grande attention, pour offrir des repas savoureux aux hôtes Capfrance. Chaque village Capfrance propose un plat signature, maison et de la région !

Buffet d'été dans le Gers

Le mot de Christophe BERNARD - gestionnaire du Relais du Moulin Neuf (Gers)

« Ici, on cuisine chaque jour « maison », avec des produits locaux, frais et de saison. Certains sont même issus de notre potager ou du verger. Notre potager nous permet d'ailleurs d'être auto-suffisant en tomates ! Dans notre verger, 110 arbres ont été parrainés par des clients fidèles : parents et enfants peuvent y ramasser les pommes quand ils sont présents. Nous proposons également de nombreuses activités aux enfants, autour du potager... Au quotidien, nous proposons des menus variés et équilibrés pour tous les goûts. Ainsi que des dîners festifs et gastronomiques. »

Des produits locaux au cœur des menus proposés à travers la France

L'engagement de Capfrance à proposer des produits locaux, autant que possible, est un pilier de sa démarche culinaire et RSE au sens large. En travaillant en étroite collaboration avec des artisans et agriculteurs locaux, les villages vacances permettent une traçabilité optimale des produits qu'ils proposent et soutiennent surtout l'économie locale. Les menus proposés reflètent la richesse des terroirs français, permettant aux vacanciers de découvrir et de savourer les spécialités régionales, tout en réduisant leur empreinte carbone et celle des établissements.

Le mot d'Odile QUIEVRE - gestionnaire de l'Hôtel Club Espace (Alpes du Sud)

« Nous sommes attentifs à choisir des produits de qualité et locaux, à cuisiner et à servir des spécialités de la Provence et des Alpes : agneau de 7h, fondue, ravioles farcies, fruits et légumes de la Durance... »



Label Restauration 4 Saisons : une démarche d'excellence

Le label « Restauration 4 Saisons » est une initiative phare Capfrance, qui vise à retrouver le goût et la saisonnalité des fruits et légumes, soutenir l'économie locale, et valoriser les spécialités du terroir. L'objectif est de remplacer le « trop manger » par le « bien manger », en proposant une cuisine saine et savoureuse aux vacanciers.



• Des produits frais, locaux et de saison

Les établissements Capfrance labellisés « 4 Saisons » relèvent chaque jour le défi de proposer une cuisine 100% de saison. Les menus sont composés de fruits et légumes, de viande et de poisson frais issus des producteurs locaux. Les établissements privilient les filières agricoles et d'élevage favorisant une production raisonnée et/ou bio. Cette démarche éco-responsable soutient l'économie locale et garantit des produits de haute qualité. Certains des villages Capfrance, comme le Relais du Moulin Neuf ou encore Terrou ont même mis en place leurs propres maraîchages pour s'approvisionner directement en fruits et légumes frais.

Le mot de Jean-Christophe VEAUX - gestionnaire de l'Hôtel Club et Spa Terrou (Lot)

« Au village vacances Terrou, le « bien-manger » est une priorité. La table proposée par la brigade de restauration regorge de produits locaux et de saison, comme des confitures et des desserts maison. Nous nous engageons à servir 80 % de légumes frais et de saison à nos vacanciers. On pourrait presque dire que tous les produits viennent de chez nos voisins : œufs, viande, légumes, fruits, noix et fromages. Nous proposons des menus traditionnels comme : le quinquinoix en apéritif, le potage Lotois, le foie gras maison mi-cuit avec un verre de Gaillac doux, la salade de gésiers de canard, le magret de canard ou confit, du fromage AOP Rocamadour, le bavarois aux noix revisité avec sa glace vanille-noix caramélisée... Toutes les matières premières sont travaillées en circuit court et symbolisent le Lot gourmand. »

- **Une gastronomie de terroir**

Plusieurs fois par semaine, les villages labellisés mettent à l'honneur les produits phares et spécialités gastronomiques de leur région au travers de visites d'exploitations et de rencontres avec les acteurs du bien manger. Ces excursions permettent de voir comment travaillent les producteurs locaux et de découvrir le savoir-faire et les secrets de fabrication des produits régionaux, tels que les fromages, vins et confiseries.

- **Des menus variés et équilibrés**

Une attention particulière est portée à l'équilibre des menus. Il y a des fruits frais à tous les repas. Le petit-déjeuner est varié et de qualité, incluant nombre de produits locaux (miel, confitures...), de pains (complet, céréales, sans gluten...), de cafés et de thés.

- **L'Institut Ducasse : formations et contrôles de qualité**

Pour garantir la qualité de la démarche « 4 Saisons », des sessions de formation sont organisées pour les directeurs et chefs de cuisine à l'Institut Ducasse, avec des professionnels de la restauration. Des visites de contrôle régulières sont effectuées pour assurer le respect des normes imposées par Capfrance.



Un engagement continu

Capfrance est déterminé à améliorer continuellement son offre de restauration pour le plaisir et la santé de ses clients.

« Nous nous engageons dans une démarche de progression annuelle, augmentant la part des produits frais et de saison. Nous sommes convaincus que ces engagements renforcent notre position en tant que leader des villages vacances et hôtels clubs en France, tout en contribuant au bien-être et à la satisfaction de nos vacanciers. »

À propos de Capfrance

Depuis 75 ans, Capfrance représente le 1er réseau de villages vacances et d'hôtels clubs indépendants en France avec plus de 15 000 lits touristiques, 2200 emplois répartis sur l'ensemble du territoire, plus de 500 000 clients chaque année soit 100 millions d'euros de CA.

N°1 sur le marché des familles, la marque continue d'innover en s'appuyant sur un tourisme au plus près de la nature et du territoire avec une offre culinaire de saison, de qualité et labellisée et un engagement RSE fort.

Pour rester leader, Capfrance sait se renouveler et se projeter en se concentrant sur :

- Toujours plus d'ancrage territorial
- Le développement durable & la démarche RSE toujours plus prioritaire
- Une accélération sur le tout-inclus
- Une volonté de muscler le nombre de résidences à 5 ans pour un réseau toujours plus fort