



Crédit : Emmanuelle Pioli

Mercure lance son nouveau programme BONS&VIVANTS en France

Paris, le 11 mars 2025 - **Le 20 mars prochain, les hôtels Mercure en France dévoileront le programme d'expérience client « BONS&VIVANTS » qui illustre leur approche du voyage, axée sur l'authenticité et la richesse locale. Avec sa Carte aux Bons Coins, qui répertorie les bonnes adresses locales, une offre repensée de recettes de saison, végétales et engagées imaginées par les chefs Mercure, des rencontres avec des artisans et producteurs régionaux, BONS&VIVANTS promet à tous les voyageurs « épicuriens » une expérience hôtelière inédite et dans l'ère du temps.**

Alors que la quête d'expériences authentiques et l'immersion dans la culture locale deviennent des critères de premier plan des voyageurs, BONS&VIVANTS propose des expériences à la croisée du voyage et de l'ancrage culturel à travers 6 marqueurs forts :

1. La Carte aux Bons Coins
2. La carte des Vins (Grands Vins, sélection rebelle et pépites)
3. La Recette Rebelle
4. La Crêpe 100 % Française au petit-déjeuner
5. Les Rencontres BONS&VIVANTS
6. Les Cadeaux en chambre BONS&VIVANTS

« L'ancrage local a toujours été au cœur de l'ADN de Mercure. Le nouveau programme BONS&VIVANTS nous permet d'aller plus loin et vient ponctuer toutes les étapes de l'expérience client. Il s'adresse aux voyageurs et aux locaux en quête de partage, d'échange, de découvertes culinaires, et s'engage auprès des communautés locales. » déclare **Vincent Moskovtchenko, Vice-Président Marketing des Marques Milieu de Gamme Accor pour l'Europe et l'Afrique du Nord**

La Carte aux Bons Coins

Une Carte aux Bons Coins sera remise aux clients Mercure dès leur arrivée. Sous forme de carte postale ou de marque-page, elle intègre un QR code menant à un site dédié répertoriant les meilleures adresses locales. Ces recommandations incluent des institutions emblématiques comme des adresses plus exclusives, mettant ainsi en avant les talents et artisans locaux.

La Carte des Vins - Les Grands Vins, la sélection rebelle et les Pépites

Depuis plus de 40 ans, Mercure se distingue par sa carte des vins qui rend accessible au plus grand nombre de belles appellations. Pour BONS&VIVANTS, et avec la complicité de Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France en Sommelierie (2007) et Maître Sommelier de l'Union de la Sommelierie Française, la carte se renouvelle et offre le choix entre des « Grands Vins », une sélection « rebelle » surprenante, et des « pépites » de vins locaux sélectionnés par chaque établissement. Retrouvez en annexe le détail de la nouvelle carte des vins Mercure disponible à partir d'avril dans les hôtels.



Crédit : Emma Bedos

« Avec BONS&VIVANTS, les amateurs de vins pourront choisir parmi quatre vins prestigieux, deux vins blancs et deux vins rouges que nous avons sélectionnés avec l'équipe restauration Mercure. Les esprits curieux pourront se laisser surprendre par « une sélection rebelle ». Une cuvée signature Mercure audacieuse qui offre les meilleures conditions de la gourmandise et du plaisir avec un vin rouge sur le fruit pour accompagner repas et moments de partage. Un thé Grands Jardins servi à la manière d'un grand vin. Un flacon élégant et étonnant pour une expression délicate d'un thé noir de la montagne forestière laotienne dans la région de Bokeo. Des accords découvertes pour le plaisir de tous. Les propositions de vins « pépites » propres à chaque région et sourcés par les différents hôtels Mercure viennent compléter cette offre unique. » **Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France en Sommelierie (2007) et Maître Sommelier de l'Union de la Sommelierie Française.**

La Recette Rebelle

Rien ne se perd, tout se déguste. Un légume de saison, sublimé et cuisiné dans son intégralité selon l'inspiration du Chef. Chaque Chef Mercure proposera à sa carte au minimum une Recette Rebelle s'inspirant des produits locaux. Ces recettes engagées, en ligne avec la démarche globale du groupe Accor pour une restauration plus responsable, permettent aux Chefs d'exprimer leur créativité culinaire dans un plat où le végétal est mis à l'honneur.

La Crêpe 100 % Française au petit-déjeuner

Pour bien commencer la journée, un retour en enfance avec des crêpes préparées avec des œufs de plein air et des ingrédients 100 % français au petit-déjeuner dans tous les hôtels en France. Gourmande et conviviale, la crêpe fait l'unanimité, mais chacun pourra personnaliser sa recette à l'aide de *toppings* variés (confitures locales, pâte à tartiner, crème de marron, confiture de lait, noisettes pralinées, copeaux de chocolat, etc.). Cette crêpe vient compléter l'offre du petit déjeuner Mercure avec son pôle régional faisant la part belle aux produits locaux.



Crédit : Emma Bedos

Les Rencontres BONS&VIVANTS

Avec les Rencontres BONS&VIVANTS, les hôtels Mercure, proposent des moments de partage privilégiés avec des personnalités locales, ouverts à tous.

Les hôtels proposeront une programmation riche et variée tout au long de l'année : vernissages, ateliers artistiques, expositions, conférences et autres événements mettant à l'honneur des artistes, artisans et producteurs locaux. Certains événements seront organisés en collaboration avec les Meilleurs Ouvriers de France et Meilleurs Apprentis de France, partenaires Mercure, incarnant l'engagement de la marque à valoriser le savoir-faire français tout en offrant aux voyageurs une expérience mémorable et enrichissante.



Crédit : Emma Bedos

Les Cadeaux en chambre BONS&VIVANTS

Dès leur arrivée, les clients des chambres Privilège recevront une attention mettant en lumière des produits locaux et trésors issus des commerces environnants. Ce geste d'accueil reflète son engagement à promouvoir l'artisanat et les traditions de chaque destination.



Crédit : Emma Bedos

Pour célébrer le lancement du programme

BONS&VIVANTS, 6 « Dîners Rebelles » inédits à travers la France

Le temps d'une soirée, le Chef Jean Covillault, ex-candidat de Top Chef 2023 et jeune chef nomade travaillant avec le cœur et le sourire, s'invitera dans les cuisines de 6 restaurants Mercure. Aux côtés des Chefs Mercure et de leurs brigades, ils proposeront ensemble des menus inédits, engagés et créatifs.

Au programme : local et végétal pour une cuisine sincère qui sublime les produits avec audace et passion. Pour chaque menu, un accord mets & vins sera proposé par Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France en Sommelierie (2007).

Dates des dîners inédits BONS&VIVANTS

- Boulogne-Billancourt, le 20 mars – avec le chef Johan Thierry du Mercure Boulogne
- Lyon, le 27 mars – avec la Cheffe Coraline Forest du Mercure Lyon Saxe
- Toulouse, le 3 avril – avec le chef Lucas Mieze du Mercure Toulouse Compans
- Saint-Omer, le 24 avril – avec le chef Clément Codron Du Mercure Saint-Omer
- La Rochelle, le 15 mai – avec le chef Hervé Holderbaum du Mercure La Rochelle
- Villeneuve-Loubet, le 5 juin – avec le chef Nicolas Farre du Mercure Villeneuve-Loubet

Ces dîners promettent une immersion unique dans la gastronomie française, mêlant créativité culinaire et célébration des produits locaux, dans la lignée de la promesse BONS&VIVANTS.

Informations et réservations sur le site <https://restaurantsandbars.accor.com/>

BONS&VIVANTS est une expérience pour les clients des hôtels Mercure en France, qui s'inscrit dans le cadre du programme « Discover Local » déployé partout dans le monde dans les hôtels Mercure.

À propos de Mercure

Inspirés par Mercure, le dieu romain des voyageurs, les hôtels Mercure offrent bien plus qu'un simple endroit où dormir : ils sont une porte d'entrée vers la destination, une chaleureuse invitation à découvrir et explorer les environs. Depuis sa création en 1973, Mercure s'est consacré à dévoiler les trésors autour de chacune de ses adresses, en offrant des standards de haute qualité avec une véritable prise en compte de la localité. Grâce à son programme "Discover Local", Mercure invite ses hôtes à se sentir comme des locaux partout - que ce soit à Rio, Paris, Bangkok ou dans de nombreuses autres destinations dans le monde - et les plonge instantanément dans une atmosphère d'inspiration locale. Tous les détails sont conçus pour refléter l'essence unique de chaque destination, du design décoratif à notre passion pour la découverte de délices culinaires locaux. Les hôtels Mercure sont idéalement situés dans les centres-villes, au bord de la mer ou à la montagne, avec plus de 1 000 hôtels dans de 70 pays. Mercure fait partie de Accor, un leader mondial de l'hospitalité, fort de 5 600 hôtels dans plus de 110 pays, et de l'écosystème ALL, le programme de fidélité qui donne accès à un large éventail de bénéfices, de services et d'expériences.

ACCOR :



BONS&VIVANTS