

Les stratégies

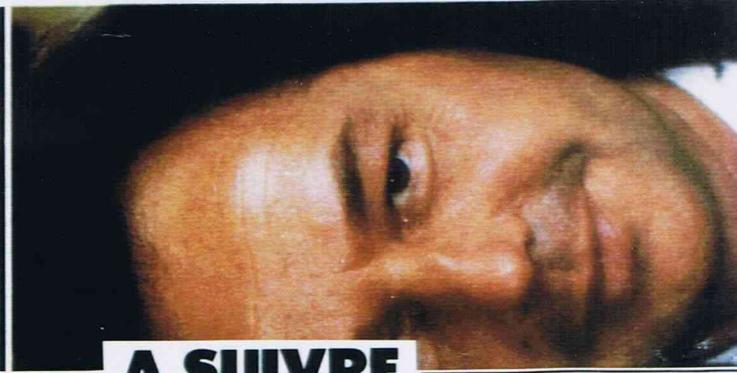
de métier artisanal, le luxe management. 1987 restera comme l'année des concours pour la naissance d'un groupe français : Louis Vuitton/Moët-

10 millions de gens nagent dans l'opulence

is sont 10 millions sur huit pays : États-Unis. Une enquête révèle le profil des clients que les Français achètent bien et que les Allemands n'achètent pas. (Page 72)

Une belle année pour une belle Amérique

L'ART TIRÉ DE L'ART DE LUTTON LE HAUT



A SUIVRE

Stéphane Cherki

IL A LE COUP DE FOUDRE DE LA GASTRONOMIE



Il y a trois ans, Stéphane Cherki, directeur de l'agence de promotion Tir Groupé, découvrait avec stupeur l'absence de la profession de restaurateur dans le marché en pleine expansion du cadeau d'affaires et de stimulation. Il fit part de ses remarques à plusieurs chefs français et à des dirigeants d'entreprises. Et c'est ainsi qu'est née l'idée Coup de Foudre de la Gastronomie, système d'invitation gastronomique opérationnelle depuis un an. Quelques mois plus tard (cf C & B n° 26 p. 12) naissait un concurrent, les « Chèques Lys d'Or Relais et Châteaux » de Pollux. « Mais notre atout est de ne pas offrir un chèque mais une invitation », précise S. Cherki. Ses Coups de Foudre

comportent 7 invitations gastronomiques (des invitations « affaires » aux « folies », qui représentent un cadeau de 2 650 F) correspondant à près de 200 restaurants à travers la France. Pour ceux qui préfèrent l'utile à l'agréable, les invitations peuvent être échangées comme des bons La Redoute, contre du foie gras (Pierre Guéracague), du champagne (Moët et Chandon) des vins et alcools ou même des chèques de voyage (Havas Voyages et Tourovia). En moins d'un an, Coup de Foudre de la Gastronomie a généré en invitations plus de 4,5 MF de CA (15 sont prévus pour 1988) et travaille pour 150 clients de Duracell à Hachette... Et pour séduire tous les annonceurs, y compris les PME, S. Cherki vient de mettre au point un kit stimulation Coup de Foudre. S. Cherki a donné un coup de fouet à ce marché difficile de la grande restauration : de façon indirecte, Coup de Foudre a fait travailler cette année près de 30 000 personnes !

CH