

JEUDI 13 NOVEMBRE 1986 - N° 2159

Direction et Administration, 16 (1) 39.65.44.90
 Route des Heuleux, 78240 Chambourcy
 Publicité et Petites Annonces : 16 (1) 34.51.93.11
 6 place Porcaro, St Germain-en-Laye

4 Francs

Le Courrier

des yvelines

Special
HABITAT

nouveau. Adieu calculettes, briquets, stylos et autres coupe-vent, chaque entreprise veut désormais personnaliser le cadeau qu'elle fait à son client, ne se contentant plus de faire figurer sa griffe sur un article de grande série parfois utilisé par ses concurrents. Dès lors Stéphane Cherki se met en chasse de « l'idée ». Il étudie le marché du cadeau d'affaires et de stimulation où tout ou presque a été fait. Mais pourtant, après quelques mois d'analyse poussée, le fondateur de « Tir Groupé » découvre qu'il reste un créneau encore inexploré dans ce domaine : la restauration. Certes, depuis des années, les déjeuners, dîners et soirées font partie de la panoplie traditionnelle de l'homme d'affaires, mais jusque-là, on emmenait le client dans un grand établissement de préférence, à une date fixée et dans un but très précis : « parler affaires ». Pourquoi se dit alors Stéphane Cherki, ne pas offrir une libre invitation ? L'occasion pour celui qui la reçoit de découvrir une bonne table. L'idée était lancée, il n'y avait plus qu'à la réaliser. Deux années d'études furent nécessaires. Les sept personnes embauchées pour lancer ce nouveau produit visitèrent 1.500 restaurants, envoyèrent 20.000 lettres et parcoururent 80.000 km. Au bout du compte, le jour de la naissance de « Coup de foudre de la gastronomie », chacun avait pris 10 kilos minimum. « Coup de foudre de la gastronomie » est désormais un procédé unique de cadeau d'entreprise. Il est basé sur l'édition d'un guide et la commercialisation de quatre types d'invitations différentes. Elles ne comportent aucune valeur et correspondent chacune à des prestations offertes dans 250 restaurants à travers la France. L'invitation, valable pour deux personnes, va du simple repas au dîner de prestige avec ou sans nuitée.

Chaque type d'invitation porte un nom : Affaires - Prestige - Fascination - Folie's - Maxim's Roissy ou Ambassadeurs, chacune correspond à une prestation bien définie. La première précaution pour l'invité est de vérifier dans le guide, qui en plus est personnalisé aux armes de la firme qui invite, les établissements qui

honorent le type d'invitation qui lui a été remis.

Bien entendu, les services d'une même catégorie peuvent être bien différents, selon le restaurant. C'est aux invités de bien choisir en fonction de la grille d'identification du guide.

Dès les premières études de « Coup de Foudre de la Gastronomie » les grands chefs des plus grands restaurants de France ont souscrit pleinement à l'idée de Stéphane Cherki et ont vu là l'occasion de positionner en force leur profession sur un marché où ils étaient pratiquement absents.

De leur côté, les entreprises qui avaient demandé à « Tir Groupé » de trouver une idée originale ont été ravies et même avant la commercialisation officielle, avaient déjà pris des options.

C'est le 9 octobre dernier que cette toute nouvelle formule a été baptisée avec pour parrains des grands noms de la gastronomie française, Pierre Troisgros, Marc Meneau, Jean André Charial, Jacques Pic entre autres. Les premiers bénéficiaires des invitations de « Coup de Foudre de la Gastronomie » ont, semble-t-il, apprécié le cadeau puisqu'elles ont été consommées dans les quinze jours, plus dans les grandes tables de provinces qu'à Paris.

Après le succès remporté dans les entreprises, les invitations « Coup de Foudre de la Gastronomie » vont être commercialisées pour les particuliers et pourront même servir d'idée cadeau pour les listes de mariages. Que les inconditionnels collectionneurs de cadeaux d'entreprises en tout genre se rassurent, Stéphane Cherki ne les a pas oubliés et offre la possibilité d'échanger les invitations de « Coup de Foudre de la Gastronomie » contre un cadeau puisé dans le catalogue de la Redoute.

Avec « Coup de Foudre de la Gastronomie » le mot cadeau d'entreprise devrait enfin être synonyme de plaisir.

Jean-Claude PIERRETTE