



Le **Goût** de la Gaume

Teste ton **resto**

Appel à
candidats

Vous voulez ouvrir un restaurant, ré-inventer votre formule, vous lancer en tant que traiteur ou démarrer un food-truck ?

Vous aurez peut-être la chance de tester votre formule dans un restaurant éphémère et de bénéficier d'un accompagnement spécialisé.

Le profil

Toute personne dans le domaine de l'HORECA qui souhaite créer, faire évoluer ou repenser sa formule actuelle. Ouvert aux étudiants en hôtellerie.

Le coaching

Deux journées de coaching seront organisées, ce qui vous permettra d'imaginer au mieux votre projet avec des professionnels du secteur. Sous quelle forme ? Ateliers, échanges individualisé, etc.

13 janvier 2020 de 10h à 18h

17 février 2020 de 10h à 18h

Nous aborderons 6 thématiques

les thématiques

- Origine des produits & recherche culinaire
- Organisation de votre cuisine et obligations AFSCA
- Coûts et recettes
- Business Model Canvas
- Communication
- Prototypage - Tester son produit

Les coachs

- *Clément PetitJean*, chef étoilé du restaurant « La Grappe d'Or ».
- *Stéphanie Jauquet*, fondatrice de la chaîne de restaurant «Cocottes».

D'autres coachs seront dévoilés par la suite via le site www.pndg.be, www.green-hub.be et la page **Facebook** | *Le Goût de la Gaume - Incubateur restaurant*



COCOTTES
FRESH & HOME-MADE FOOD
www.cocottes.be



La soirée de sélection | 30 mars 2020

- Proposer des dégustations au jury et au public.
- Présenter votre concept sur affiche reprenant votre projet avec les recettes phares, l'identité visuelle, le concept du restaurant et le plan de communication.
- Etre en accord avec les principes de cuisine durable, circuits courts, valorisation des produits du terroir.

Le jury

Vos projets seront analysés et jugés par des chefs de cuisine pour le côté gustatif, par le Green Hub pour l'aspect entrepreneurial, par le Parc naturel de Gaume pour l'aspect durable et local et aussi par des citoyens.

Les récompenses

- **1er prix** : Mise à disposition durant 2 week-ends d'une cuisine professionnelle et d'une salle donnant vue sur le parc du château de Rossignol.
- **2ème prix** : Mise à disposition durant 1 week-end de la cuisine et de la salle.
- **3ème prix** : Un chèque cadeau pour du matériel de cuisine.

Inscription & Contact

Pour les candidats

Green hub

a.marliere@uliege.be | 0032(0)63/23.09.80

Parc naturel de Gaume

g.toussaint@pndg.be | 0032(0)63/45.71.26

Fin des inscriptions le 06 janvier 2020

Une participation de 30€ est demandé aux candidats ainsi qu'une caution de 70€ pour assurer la participation.



LE FONDS EUROPEEN DE DEVELOPPEMENT REGIONAL ET LA WALLONIE INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR



Wallonie - Bruxelles International

Avec le soutien de Wallonie-Bruxelles International



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales