

Secchinews

L'actualité gustative du Team Secchi • Consultants en restauration événementielle

Février 2011
numéro **01**



 **DE VOUS À NOUS**

2011, année de rencontres et de partage

Cela fait longtemps que nous avons envie de croquer avec vous des tranches de vie du Team Secchi !

En ce début d'année, placé sous le signe du partage et des rencontres, nous sommes heureux de donner vie à ce projet en vous proposant trois rendez-vous annuels.

*Nous pourrions ainsi partager toute l'actualité de **Secchioptima**, de **Secchigrandformat** et de **Secchicultura**, dernier né du Team Pierre Secchi, qui propose des solutions pour l'organisation et l'optimisation de la restauration lors d'événements culturels et plus particulièrement lors des festivals musicaux d'été.*

Vous associer à nos plus beaux événements, découvrir vos projets les plus ambitieux, venir à votre rencontre et vivre ensemble un moment privilégié, telles sont les raisons d'être de notre Secchinews car Secchi... c'est avant tout, vous !

Bonne lecture et à très bientôt.

Jean-Claude et Pierre Secchi

www.pierre-secchi.com



Un village restauration pour Annecy 2018



Dans le cadre de sa candidature pour l'organisation des Jeux Olympiques de 2018, la ville d'Annecy a célébré, le 23 juin dernier, la Journée mondiale de l'Olympisme.

La partie restauration était arbitrée par **Secchioptima** qui a opté pour un principe de Village regroupant tous les acteurs locaux de bon goût (traiteur, crémier, boulanger, pâtissier...) pour une restauration rapide et originale. Sportifs en herbe et sportifs de haut niveau ont ainsi pu composer un menu au gré de leurs envies avant de partager leur repas sur une gigantesque table d'hôtes installée sur le Pâquier. Bel esprit collectif !



Du swing dans les assiettes

Le festival Jazz in Marciac étudie actuellement nos propositions pour l'optimisation de la partition restauration lors de sa prochaine édition.

Une première phase d'audit menée par Vincent Lacrampe-Camus, responsable de la partie **Secchicultura**, a en effet permis de mettre en avant des points d'amélioration pour tout ce qui concerne l'organisation de la restauration du festival. De l'amélioration du confort et de la visibilité des points de restauration à la coordination des bénévoles, les préconisations de **Secchicultura** permettront de traduire en termes de restauration, le caractère convivial et authentique de ce festival.



Des Scouts en bonne santé

En mission conseil pour les Scouts et Guides de France, Secchi grandformat développe, en collaboration avec l'Agence LinkUp*, une démarche et des outils qui permettent à chaque responsable de territoire de mieux organiser la restauration lors des grands rassemblements et camps d'été.



La réflexion menée depuis plus d'un an va permettre à **Secchi grandformat** d'établir un guide nutrition santé regroupant :

- des conseils très concrets pour concilier praticité des menus et qualité nutritionnelle, avec une mise en perspective de l'impact positif d'une bonne hygiène alimentaire sur l'Homme, sur les acteurs de proximité du secteur agro-alimentaire et sur l'environnement ;
- des outils permettant de déterminer les besoins nutritionnels spécifiques par tranches d'âges afin d'en tenir compte dans la composition de menus équilibrés et variés ;
- des outils et des recommandations d'actions pour valoriser la contribution éducative de l'action des Scouts en matière de nutrition.

Trois pistes de collaborations ont émergé à l'issue des réunions de travail. Parmi celles-ci, la proposition d'une action avec les jeannettes et louveteaux (8/11 ans) dans les camps sous forme d'ateliers sensoriels, de découverte des sens et de variation autour du goût avec dégustation orchestrée pour mieux sentir sa palette gustative. Une approche pédagogique et ludique de la nutrition, pour le plaisir de tous !

* **LinkUp** est une agence conseil en communication spécialisée sur les problématiques santé/bien-être et développement durable.

JMJ 2011 : sur la route de Madrid



Du 16 au 21 août 2011, les jeunes du monde entier ont rendez-vous à Madrid pour participer aux JMJ (Journées Mondiales de la Jeunesse).

Secchigrandformat a d'ores et déjà été sollicité pour assurer la logistique de l'ensemble des prestations de restauration de 1300 jeunes avant, pendant et après l'événement (Communauté Saint Martin, pastorale des jeunes du Diocèse d'Annecy et Lycée St Michel d'Annecy). L'objectif pour **Secchi**grandformat est d'optimiser les ressources des équipes d'intendance qui seront sur place et de les accompagner dans l'approvisionnement en matières premières, l'élaboration des menus et la livraison des repas aux différents points de rassemblement. **Secchi**grandformat propose ainsi une alternative sur-mesure à la restauration de masse mise à disposition habituellement par l'organisation générale. **Si vous souhaitez, vous aussi, sortir des sentiers battus de la restauration pour ces JMJ 2011, n'hésitez pas à nous faire part de vos projets !**

Vers une restauration événementielle durable

A l'occasion de la 3^{ème} édition des Sceptres d'Or, Secchigrandformat a été nommé dans la catégorie Santé/Bien-être durable pour son action lors du dernier Congrès CVX (Communauté de Vie Chrétienne).



Secchigrandformat a eu pour mission de conseiller CVX pour l'organisation de la restauration des 3500 participants dans une logique de développement durable. Pour cela, plusieurs démarches éco-responsables ont été préconisées : mise à disposition de verres réutilisables en partenariat avec Ecocup®, mise en place de fontaine à eau pour éviter la multiplication des bouteilles en plastique individuelles, élaboration d'un

process de gestion et de tri des déchets avec l'Agglomération de Nevers. L'intégration de cette logique de développement durable a grandement participé à la réussite de cet événement.

Raid GDF SUEZ : restauration extrême !

Du 10 au 13 juin 2010, GDF SUEZ a réuni des collaborateurs du monde entier à Moliets et Maa (Landes) à l'occasion du Raid GDF Suez, challenge interne sportif et festif du groupe.



Pour la 2^{ème} année consécutive, l'agence YEP (organisation événementielle) et la société Ekilibre (restauration) se sont entourées de **Secchioptima** pour relever le défi et assurer, durant 3 jours, la restauration pour les 2000 participants au Raid. Le challenge était de taille puisqu'il fallait servir les repas dans des lieux parfois insolites : points de ravitaillement en pleine nature, paniers pique-nique, déjeuner sur la plage de Seignosse, soirée de Gala. **Secchioptima** a géré la partie logistique, matérielle et humaine de l'opération et a remporté l'épreuve avec grand succès.

SECCHI... C'EST VOUS !



Interview de Frédérique Martin, chargée de mission jeunesse du Diocèse d'Annecy

Êtes-vous plutôt grandformat ou optima ?

De part mes fonctions, je suis en quête de solutions pour l'organisation de la restauration lors des nombreux rassemblements que j'organise au sein du Diocèse d'Annecy. Je suis donc **Secchigrandformat**.

Quel événement avez-vous partagé avec les équipes Pierre Secchi ?

La première fois que j'ai collaboré avec **Secchigrandformat** c'était en 2008, à l'occasion des JMJ organisées en Province durant les JMJ de Sydney. Le diocèse d'Annecy avait été missionné pour assurer l'hébergement et la restauration de 1500 à 3000 jeunes. Je recherchais un partenaire pour assurer l'organisation logistique et la coordination des repas, véritables temps forts des rassemblements.

Durant 14 mois, l'équipe de pilotage a travaillé en étroite collaboration avec **Secchigrandformat** sur tous les points concernant le poste restauration : conception de la prestation, identification des prestataires, implantation des points de distribution, gestion des déchets... rien ne leur a échappé ! Et le résultat a été à la hauteur de mes attentes ! Grâce à la flexibilité des équipes **Secchigrandformat**, nous avons pu livrer chaque jour des repas chauds, équilibrés et bons... en un minimum de temps.

Les bénévoles ont également été intégrés à l'organisation logistique. Chacun avait une mission bien définie, ce qui a permis d'assurer une fluidité appréciable dans le service des repas. Enfin, **Secchigrandformat** a su mettre en avant des producteurs locaux pour constituer des menus à l'image de notre territoire dans un soucis permanent de « bonne bouffe » !

Que retenir-vous de cette collaboration ?

J'en garde un excellent souvenir ! J'étais totalement en confiance. Je me suis entièrement reposée sur eux et j'ai ainsi pu profiter pleinement de l'événement. Grâce à leur professionnalisme et à leur adaptabilité maximale, nous n'avons eu aucunes mauvaises surprises le Jour J. Tout était très structuré et les éventuels imprévus étaient largement anticipés.

Au-delà de leurs compétences professionnelles, Pierre et Jean-Claude Secchi ont su placer l'Homme au cœur de leur vie professionnelle et défendent des valeurs de partage, de sincérité et de dépassement de soi avec un esprit d'équipe hors du commun. Il y a quelque chose de différent lorsque l'on travaille avec eux et avec tous ceux qui les entourent.

Certes, cette prestation représente un coût qu'il faut intégrer dès l'élaboration du budget mais les bénéfices sont tels que l'investissement est rapidement justifié. Pour preuve, nous travaillons actuellement avec **Secchigrandformat** pour préparer les JMJ qui auront lieu à Madrid en août prochain !

Si vous deviez définir le Team Secchi en un mot, ce serait...

Passionnés.

NEWSOPTIMA Centenaire gustatif pour **STÄUBLI**

Les 17 et 18 juin prochains, le groupe industriel Staübli, ouvrira les portes de son site de Faverges à ses collaborateurs et partenaires pour célébrer son 100^{ème} anniversaire.

Aux côtés de Jean Louis Sevez Organisation, agence retenue pour l'organisation de cet événement, **Secchioptima** apporte son expertise conseil d'accompagnement global pour concevoir, organiser et optimiser la restauration festive de ces deux journées. Perception des attentes de Staübli, définition du cahier des charges, gestion de la consultation et aide au choix des prestataires, mise en œuvre et coordination logistique le Jour J... toutes les compétences de **Secchioptima** sont sollicitées pour faire de ce centenaire un événement gustatif inoubliable.

SECCHICONTACTS

Pierre Secchi

Port. : +33(0)6 88 91 28 64
pierre@pierre-secchi.com

Jean-Claude Secchi

Port. : +33(0)6 09 66 75 27
jean-claude@pierre-secchi.com

Vincent Lacrampe-Camus

Port. : +33(0)6 76 66 02 49
vincent@pierre-secchi.com



Pierre Secchi

Consultant en restauration événementielle

1 avenue du Pré de Challes
Parc des Glaisins
74940 Annecy-le-Vieux

Tél. : +33(0)4 50 10 44 14

Crédits photo : Gilles Piel, Imagie, Megaphone, Photononstop, SGDF.

