

## **Delphine Mougel**

Fondatrice et animatrice de la démarche Cuisine Montoise dans le Pays de Monts en Vendée depuis 2014

Micro-influenceuse culinaire depuis 2019

Consultante indépendante en stratégie et production éditoriale sur le web

Bonjour à tous,

Après plusieurs échanges avec mon ami Yvon Garnier, fondateur de l'Institut Edouard Nignon, avec qui j'ai mené pendant 6 ans une opération de valorisation de la cuisine vendéenne (appelée Cuisine Montoise) en permettant de magnifiques rencontres entre des habitants, détenteurs des savoir-faire ancestraux, et les chefs les plus motivés du territoire concerné, je lui ai formulé la nécessité de vous interroger, vous, amoureux de la bonne chair et clients d'une restauration qualitative, dans ce contexte si particulier où les restaurateurs, chefs et commerçants de bouche s'interrogent fortement sur leur avenir.

Ces quelques questions nous permettent de sonder votre rapport à la cuisine et vos habitudes de consommation des restaurants afin d'aider les professionnels à se positionner, voire se réinventer.

Je vous remercie par avance pour le sérieux avec lequel vous répondrez à ce petit questionnaire de 10 points. Il

n'engage que 3 minutes de votre temps mais pourrait aboutir à des merveilles.

Un grand merci !

Je vous souhaite une excellente journée

Delphine Mougel

Si vous souhaitez échanger plus profondément, vous pouvez me joindre

Par mail : [delphine.mougel@gmail.com](mailto:delphine.mougel@gmail.com)

Via le compte instagram : @vendee.foodguide (un guide de tables de Vendée)

## **1. Quels types d'établissements aimez-vous fréquenter ?**

- adresses "gastronomiques" (expérience culinaire très qualitative avec ticket moyen élevé voire très élevé)
- restaurants simples, à la cool, proposant une "junk food" qualitative (pizzeria, burgers, sandwicheries)
- adresses "bistronomiques" (carte courte, type ardoise, à base de cuisine du marché dans une ambiance « auberge » conviviale et chaleureuse)
- restaurants à thèmes (un décor, un plat unique ou un type de cuisine particulier)
- brasseries, restaurants branchés ou grands établissements (grande capacité, offre diversifiée, très grande amplitude horaire)

- bars-tapas

## **2. Quelles sont vos priorités absolues dans vos choix de restaurants ? (ne cochez que 3 réponses)**

- des produits locaux essentiellement
- une cuisine bio
- un accueil et un service aux petits soins
- une hygiène irréprochable
- une ambiance
- un concept (exemple des restaurants thématiques)

## **3. Par quels moyens vous informez-vous pour préparer votre sortie au restaurant ?**

- internet et les moteurs de recherche (ex : type de cuisine + destination)
- conseils de vos proches
- sites d'avis de consommateurs (TripAdvisor, Forks)
- comptes Facebook des restaurants
- compte Instagram des restaurants
- comptes Facebook ou Instagram d'influenceurs (exemple : @vendee.foodguide)

## **4. Lors de cette recherche sur le web, quels sont les critères qui déterminent votre choix ?**

- les témoignages écrits ou vidéo
- de belles photos de plats
- de belles photos de la déco intérieure

- une mise en scène du chef ou des propriétaires (photos, vidéos)

**5. Avec qui allez-vous le plus souvent au restaurant ? Quel budget par personne allouez-vous en moyenne ?**

.....  
.....

**6. Quelles sont vos habitudes de consommation des restaurants ?**

- vous testez régulièrement des nouveaux restaurants
- vous préférez consommer dans ceux dont vous êtes déjà sûrs de la qualité
- vous êtes capable de rouler 1h pour tester un restaurant
- vous pouvez dépenser plus que d'habitude dans une adresse que vous adorez
- vous allez très régulièrement au restaurant
- vous allez au restaurant uniquement pour des occasions particulières

**7. Quels services aimeriez-vous voir développer en ville comme dans les campagnes ?**

- vente à emporter
- click & collect
- drive
- livraison
- service traiteur

- aucun : vous préférez vivre l'expérience culinaire au sein de l'établissement

**8. Concernant un restaurant que vous aimez beaucoup,**

- vous le suivez systématiquement sur un ou plusieurs de ses comptes sur les réseaux sociaux

- vous vous abonneriez à sa newsletter s'il y en avait une (nouveau de l'établissement, programme de fidélisation spécial abonnés newsletter, etc)

- vous faites systématiquement un post/une story sur vos propres réseaux sociaux

- vous le recommandez par le bouche à oreille à votre entourage

**9. Si les restaurateurs avaient le pouvoir de réaliser votre vœu le plus cher en matière d'expérience culinaire au sein de leur établissement ou depuis votre domicile, lequel leur formuleriez-vous ?**

.....  
.....

**10. Merci de préciser votre :**

**Nom**

**Prénom**

**Age**

**Ville**

**Situation familiale**

**Adresse mail**

**Ce sont des données qui nous seront utiles pour faire remonter vos informations aux restaurateurs, selon leur positionnement. Vos informations seront confidentielles.**

.....  
.....

**Un grand merci à vous !**