

LA RESTAURATION FESTIVE



OBJECTIF

Comprendre comment la restauration festive transforme l'acte de manger en spectacle et en outil de distinction. Analyser les modèles qui mêlent rentabilité, exclusivité et voyeurisme social. Décoder les stratégies qui sacralisent l'expérience tout en la rendant désirable. Explorer l'impact sur les codes classiques du restaurant et les dynamiques culturelles. Réfléchir à l'avenir d'une restauration où le rituel devient événement.



CONCEPT

Plus qu'un repas, c'est une expérience ultra-scénarisée, où visibilité et appartenance priment. Beach clubs, rooftops, lieux secrets : le luxe se vit dans l'instant et l'exclusivité. La culture du secret, du filtre social et du désir d'accès alimente un modèle en pleine croissance. L'assiette devient secondaire face à l'émotion, l'image et le storytelling. Un nouveau modèle socio-culturel du restaurant est né – et il attire tous les regards.



CONDITIONS

- Salle de conférences + grand écran
- Analyse de doc & interaction avec les participants
- Atelier encadré par Jacques Bally + Young Leader



DÉROULÉ DE LA CONFÉRENCE

1. Introduction, définition et histoires

Le monde d'aujourd'hui, la genèse – Une restauration vieille comme Hérode & Cléopâtre – Le périmètre concerné – Les 5 niveaux

2. Les marques de restauration festives redéfinissent-elles notre expérience et notre conception du restaurant?

- Le restaurant et la marque
- La promesse du divertissement haut-de-gamme et de l'"eatertainment"
- Le prix d'une atmosphère et de l'exclusivité
- La mise en œuvre de l'enchantement par le biais de l'hospitalité et du luxe

3. Luxe expérientiel et restauration haut-de-gamme : la fusion de deux modèles sociaux et culturels

- Le motif du secret : la capitalisation du refuge exclusif
- La culture d'une herméticité quasiment sacrée
- Le voyeurisme social et la distinction