

3. APPROCHE SLOW TOURISME POUR UN RESTAURANT-BAR DE VILLAGE

A titre d'exemple, voici les trois tableaux des tutoriels du slow tourisme remplis pour un bar-restaurant installé au rez-de-chaussée d'un bâtiment ancien au cœur d'un village perché dominant la campagne provençale. L'établissement possède une terrasse de 20 couverts et un jardin clos. L'établissement est ouvert en saisons touristiques tous les jours, hors saisons touristiques du mardi au samedi matin et soir et le dimanche midi.

Dans cet exemple, les choix de qualifier certaines composantes de **composantes majeures** et d'autres de **composantes complémentaires** sont personnels et liés à chaque établissement.

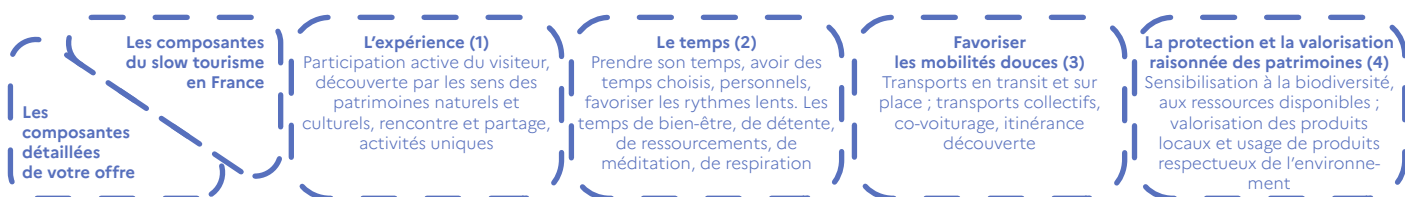
1. L'état des lieux du restaurant-bar de village

| Les composantes de l'offre | Inventaire des éléments de l'offre (contenus détaillés) | Localisation (dans ou hors de l'entreprise) | Intervenants extérieurs |
|---|--|---|-------------------------|
| Sites, paysages, milieux naturels, cadre de vie... | <ul style="list-style-type: none"> - village historique perché, - village étape de grande randonnée - paysage provençal - jardin clos, pelouse et arbres fruitiers | Hors de l'entreprise Hors de l'entreprise Hors de l'entreprise Dans l'entreprise | Non |
| Sites patrimoniaux, bâtis... | - bâtiment ancien, au cœur du village, patrimoine historique | Dans l'entreprise | Non |
| Patrimoines immatériels | - un cuisinier et des savoir-faire de cuisine locale et provençale | Dans l'entreprise | Non |
| Activités touristiques et prestations de services | <ul style="list-style-type: none"> - ouverture en saisons touristiques tous les jours et hors saisons touristiques du mardi midi au dimanche midi. - repas thématiques ponctuellement, notamment lors des événements, fêtes et manifestations | Dans l'entreprise Hors de l'entreprise | Non |
| Equipements, aménagements touristiques | <ul style="list-style-type: none"> - restaurant décoré « local » 35 couverts - terrasse aménagée 20 couverts - bar traditionnel (pour les locaux principalement) ouvert sur l'extérieur, en avant de la salle de restaurant | Dans l'entreprise Dans l'entreprise Dans l'entreprise | Non |
| Activités et prestations autres, dont accueil, formations | <ul style="list-style-type: none"> - jeux de cartes pour les locaux principalement - soirées lotos et folklore provençal - repas thématiques | Dans l'entreprise Dans l'entreprise Dans l'entreprise | Non Oui Oui |

2. Les éléments de l'offre, existants et potentiels du slow tourisme pour le restaurant-bar de village

| <p>Les composantes du slow tourisme en France</p> <p>Les composantes détaillées de l'offre</p> | <p>L'expérience (1) Participation active du visiteur, découverte par les sens des patrimoines naturels et culturels, rencontre et partage, activités uniques</p> | <p>Le temps (2) Prendre son temps, avoir des temps choisis, personnels, favoriser les rythmes lents, les temps de bien-être, de détente, de ressourcements, de méditation, de respiration</p> | <p>Favoriser les mobilités douces (3) Transports en transit et sur place ; transports collectifs, co-voiturage, itinérance découverte</p> | <p>La protection et la valorisation raisonnée des patrimoines (4) Sensibilisation à la biodiversité, aux ressources disponibles ; valorisation des produits locaux et usage de produits respectueux de l'environnement</p> |
|--|--|--|---|---|
| <p>Jardin clos (composante complémentaire)</p> <p>Éléments à améliorer ou à créer</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Installer un potager de plantes aromatiques et potagères locales en bio ; - Permettre la cueillette (encadrée) aux convives ; - Valoriser les arbres fruitiers ; - Organiser des expositions ; - Valoriser les producteurs par des animations. | <ul style="list-style-type: none"> - Proposer des déambulations apéritives, des flâneries au cœur du jardin ; - Proposer la découverte du bâtiment et de son histoire. | <ul style="list-style-type: none"> - Aménager une promenade-jeu découverte dans le jardin pour les enfants en utilisant les murs et les expositions temporaires. | <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser des produits phyto bio ; - Privilégier l'usage des productions du jardin pour la cuisine ; - Proposer une sensibilisation et une information des hôtes. |
| <p>Bâtiments anciens (composante complémentaire)</p> <p>Éléments à améliorer ou à créer</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Faire découvrir le bâtiment et son architecture, en lien avec le patrimoine historique du village ; - Valoriser le bâtiment lors d'évènements ciblés. | <ul style="list-style-type: none"> - Resituer le bâtiment dans son histoire et celle du village (texte sur le menu, parcours dans le jardin avec vue et explications sur le bâtiment). | <ul style="list-style-type: none"> - Proposer (ou inciter à) des balades de découverte du village et des environs. | <ul style="list-style-type: none"> - Travailler à l'isolation écologique, aux économies d'énergie et aux énergies renouvelables ; - Privilégier les artisans locaux, et prendre l'attache d'un architecte pour respecter le style du bâtiment. |
| <p>Restaurant et cuisine (composante majeure)</p> <p>Éléments à améliorer ou à créer</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en scène et enrichir peu à peu la carte terroir ; - Choisir les produits locaux et privilégier les circuits courts ; - Se distinguer avec des recettes locales ; - Faire intervenir des producteurs pour faire découvrir leurs productions ; - Organiser des stages de cuisine locale, notamment en basse saison. | <ul style="list-style-type: none"> - Proposer des petits déjeuners gourmands adaptés aux activités pratiquées par les visiteurs (randonneurs en particulier). | <ul style="list-style-type: none"> - Proposer des pique-niques à base de produits locaux, éventuellement cuisinés, adaptés aux saisons, pour les randonneurs et les itinérants ; - Inciter l'hôte à se rendre, de votre part, via des mobilités douces et des itinéraires repérés et adaptés, chez les producteurs partenaires. | <ul style="list-style-type: none"> - Bannir les produits polluants en cuisine et dans le restaurant ; - Fonctionner au maximum avec des produits locaux bio, et favoriser les circuits courts ; - Privilégier les artisans locaux, dans la mesure du possible. |

| <p>Les composantes du slow tourisme en France</p> <p>Les composantes détaillées de votre offre</p> | <p>L'expérience (1) Participation active du visiteur, découverte par les sens des patrimoines naturels et culturels, rencontre et partage, activités uniques</p> | <p>Le temps (2) Prendre son temps, avoir des temps choisis, personnels, favoriser les rythmes lents. Les temps de bien-être, de détente, de ressourcements, de méditation, de respiration</p> | <p>Favoriser les mobilités douces (3) Transports en transit et sur place ; transports collectifs, co-voiturage, itinérance découverte</p> | <p>La protection et la valorisation raisonnée des patrimoines (4) Sensibilisation à la biodiversité, aux ressources disponibles ; valorisation des produits locaux et usage de produits respectueux de l'environne- ment</p> |
|--|---|---|--|--|
| <p>Terrasse (composante majeure)</p> <p>Éléments à améliorer ou à créer</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un aménagement cocooning en lien avec le jardin clos ; - Organiser des rencontres, des dégustations, des animations voire des évènements. | <ul style="list-style-type: none"> - Prévoir des occupations diverses dans la journée, en temps courts, en temps longs, en temps choisis. | | <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser des matériaux locaux « verts » pour toute rénovation ou aménagement, et pour les équipements complémentaires. |
| <p>Bar (composante majeure)</p> <p>Éléments à améliorer ou à créer</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Requalifier petit à petit le bar en lieu convivial pour prendre le temps des échanges et des partages (locaux et visiteurs) ; - Privilégier les boissons locales et les faire découvrir. | <ul style="list-style-type: none"> - Assurer une disponibilité maximale, et adapter les horaires aux pratiques et aux attentes des visiteurs ; - Eviter les interférences négatives avec le restaurant. | <ul style="list-style-type: none"> - Proposer de constituer un relais de l'office de tourisme, éventuellement assurer la réservation d'activités pour le jour même, voire assurer quelques prestations en lien avec l'itinérance. | <ul style="list-style-type: none"> - Dans le cadre des travaux, utiliser des matériaux verts ; - Isoler phoniquement le bar, vis-à-vis de l'extérieur, du jardin et du restaurant ; - Bannir les produits polluants (produits d'entretien, vaisselles). |
| <p>Interventions à l'intérieur (composante complémentaire)</p> <p>Éléments à améliorer ou à créer</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Proposer des rencontres, animations et dégustations ; - S'ouvrir à des interventions diverses, organisées par l'établissement, en lien avec les valeurs du slow tourisme. | <ul style="list-style-type: none"> - S'inscrire dans des activités qui laissent la place aux différents temps du slow. | | <ul style="list-style-type: none"> - Dans le cadre des participations aux animations locales et touristiques, veiller au respect et à la promotion des valeurs « slow » de l'établissement. |
| <p>Interventions à l'extérieur (composante complémentaire)</p> <p>Éléments à améliorer ou à créer</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Participer au développement d'animations et d'évènements dans le village en apportant les services et savoir-faire « slow » ; - Développer les partenariats, notamment avec les acteurs slow du territoire (réseau à créer et animer). | <ul style="list-style-type: none"> - Favoriser, par les interventions, la dimension des temps choisis. | <ul style="list-style-type: none"> - Privilégier les pratiques douces (randonnée pédestre, vélo). | <ul style="list-style-type: none"> - Veiller à s'inscrire dans des démarches qui correspondent aux valeurs du slow tourisme. |



Accueil et formations
(composante majeure)

Éléments à améliorer ou à créer

- Assurer un accueil bienveillant, personnalisé ;
- Porter une attention particulière à chacun ;
- Acquérir le label Tourisme et Handicap ;
- Proposer des services « plus » en lien avec les valeurs du slow (accès au jardin clos, lieu d'exposition d'animation et de détente ; temps de rencontres avec les habitants autour de jeux, d'interventions extérieures).

- Prendre le temps de l'échange et de l'écoute ;
- Favoriser par les interventions, la dimension des temps choisis (ex : temps de respiration avec la sieste ; temps de bien-être avec des paniers repas ; temps de partage et de rencontre).

- Favoriser l'utilisation des modes de déplacements doux pour aller rencontrer les partenaires de l'établissement ;
- Assurer la prestation panier pique-nique à base de produits locaux saisonniers ;
- Proposer des garages pour les véhicules de mobilités douces (rechargement électrique, lieu sécurisé pour les vélos).

- Participer aux sensibilisations et aux formations organisées sur le territoire sur le thème du slow, ou se regrouper avec d'autres acteurs (réseau) pour mettre en œuvre des formations sur le slow.
- Prévoir une formation technique en lien avec l'acquisition de matériels nécessaires aux prestations culturelles.

3. La feuille de route slow tourisme pour le restaurant-bar de village

Les composantes majeures de l'offre à améliorer ou à créer

Restaurant et cuisine => Dans le cadre de la démarche slow tourisme, il va s'agir de personnaliser la cuisine et d'animer le restaurant, d'ouvrir davantage l'établissement aux divers visiteurs et aux acteurs du territoire (producteurs), enfin d'accompagner la gestion de la cuisine et du restaurant dans une démarche éco-responsable.

évolution à court terme (1 à 2 ans)

- Mettre en scène la carte terroir ; choisir les produits locaux et privilégier les circuits courts ; se distinguer avec des recettes locales « maison ».
- Proposer des petits déjeuners gourmands adaptés aux activités pratiquées par les visiteurs (randonneurs en particulier).
- Proposer des pique-niques à base de produits locaux éventuellement cuisinés.
- Faire intervenir des producteurs pour la découverte de leurs productions.
- Inciter l'hôte à se rendre via des mobilités douces et des itinéraires repérés et adaptés, chez les producteurs partenaires.
- Fonctionner au maximum avec des produits locaux bio, favoriser les circuits courts, et bannir les produits polluants.

Évolution à moyen terme (3 à 4 ans)

- Organiser des stages de cuisine locale, notamment en basse saison.
- Lors des travaux d'entretiens ou de renouvellement d'équipement, s'orienter vers des matériaux respectueux de l'environnement et éco-labélisés NF environnement ou possédant un éco-label européen.
- Faire travailler, dans la mesure du possible, les artisans locaux.

Accueil et formations =>

- Assurer un accueil bienveillant et personnalisé, prendre le temps de l'échange et de l'écoute.
- Proposer des services « plus » en lien avec les valeurs du slow.
- Travailler en réseau avec les acteurs slow du territoire.
- Favoriser, par les interventions, les temps choisis.
- Inciter à utiliser des modes de déplacements doux pour aller rencontrer les partenaires de l'établissement.
- Participer aux sensibilisations et aux formations organisées sur le thème du slow.

- Proposer des garages pour des véhicules de mobilités douces (rechargement électrique, lieu sécurisé pour les vélos) ;
- Acquérir le label Tourisme et Handicap pour l'accessibilité de l'établissement ;
- Se regrouper avec d'autres acteurs (réseau) pour mettre en œuvre des formations sur le slow.
- Prévoir une formation technique en lien avec l'acquisition de matériels nécessaires aux prestations culturelles.

**Les composantes majeures de
l'offre à améliorer ou à créer**

**Évolution à court terme
(1 à 2 ans)**

**Évolution à moyen terme
(3 à 4 ans)**

Terrasse => La valoriser en lui donnant une âme et une ambiance qui s'inscrivent dans l'atmosphère slow tourisme.

- Réaliser un aménagement cocooning en lien avec le jardin clos et proposer une ambiance « comme chez soi ».
- Prévoir des occupations diverses dans la journée (temps courts, temps longs, temps choisis) et ce pour les diverses clientèles et suivant les saisons.

- Utiliser des matériaux locaux « verts » pour toute rénovation et aménagement ou équipements complémentaires.
- Faire travailler, dans la mesure du possible, les artisans locaux.

Bar => Ce lieu de vie, de convivialité et d'échanges doit être qualifié et inscrit à part entière dans le projet de slow tourisme. Il doit évoquer le territoire (dégustation de produits locaux), proposer des animations qui permettent sa découverte, favoriser la mixité habitants/visiteurs, et remplir des fonctions nouvelles vis-à-vis des randonneurs.

- Qualifier le bar en lieu convivial, privilégier les boissons locales et les faire découvrir.
- Proposer des soirées-rencontres autour de jeux, d'interventions contées ou en musique.
- Assurer une disponibilité maximale, et adapter les horaires aux pratiques et aux attentes des visiteurs.
- Eviter les interférences négatives avec le restaurant.
- Proposer de constituer un relais de l'office de tourisme, éventuellement d'assurer quelques prestations en lien avec l'itinérance ou la réservation d'activités pour le jour même.
- Fonctionner au maximum avec des produits locaux bio, favoriser les circuits courts, et bannir les produits polluants.

- Dans le cadre des travaux, utiliser des matériaux biodégradables et éco-verts ; isoler phoniquement vis-à-vis de l'extérieur, du jardin et du restaurant.
- Faire travailler, dans la mesure du possible, les artisans locaux.

**Les composantes complémentaires
à améliorer ou à créer**

**Évolution à court terme
(1 à 2 ans)**

**Évolution à moyen terme
(3 à 4 ans)**

Le jardin-clos => A placer au cœur du dispositif slow, à valoriser pour des utilisations multiples et variées et pour la stimulation des 5 sens.

- Installer un petit potager de plantes aromatiques et potagères locales en bio (cueillette ouverte aux convives).
- Utiliser des produits phyto bio.
- Ouvrir le jardin à des manifestations artistiques, profiter du cadre pour ménager des rencontres, valoriser les producteurs par des animations.
- Proposer une sensibilisation et une information des hôtes (reconnaissance des arbres fruitiers et des plantes du potager).

- Aménager une promenade-jeu découverte dans le jardin pour les enfants (ménager ainsi une pause au cours des repas de familles en terrasse, les enfants à la vue des parents).

Bâtiments anciens => ce bâtiment, qui s'inscrit dans le patrimoine et l'Histoire du village, contribue à la singularité de l'établissement. Le faire découvrir et « révéler son âme » constitue un élément important de la démarche slow tourisme.

- Faire découvrir le bâtiment et son architecture, en lien avec le patrimoine historique du village (texte sur le menu et/ou parcours dans le jardin avec vue et explications sur le bâtiment).
- Valoriser l'existant lors d'évènements ciblés (travailler avec des prestataires extérieurs, s'ouvrir aux habitants).

- Dans le cadre de travaux d'aménagements et d'équipements, utiliser des matériaux verts produits localement ou à proximité ;
- Travailler à l'isolation écologique, aux économies d'énergie et aux énergies renouvelables (chauffage).
- Privilégier les artisans locaux, faire intervenir un architecte pour respecter le style du bâtiment.

Interventions à l'intérieur de l'établissement => c'est une approche essentielle de la dimension du slow tourisme. Ces interventions doivent être en lien avec les manifestations organisées sur le territoire, pour peu qu'elles concordent avec les valeurs du slow tourisme, et favoriser les rencontres et le partage, la mixité des populations et l'initiation du visiteur.

- Proposer des rencontres, animations et dégustations ; s'ouvrir à des interventions diverses en lien avec les valeurs du slow tourisme
- Favoriser des interventions d'acteurs locaux et du slow, en visant la mixité des participants (habitants et visiteurs).
- S'inscrire dans des activités qui laissent la place aux différents temps du slow.

- A terme, l'établissement peut avoir l'ambition de faire partie des lieux culturels du village : reconnu, ouvert en toute saison et présentant une programmation de qualité caractéristique du slow (prévoir l'acquisition de matériels adaptés).

Les interventions à l'extérieur, incitation des hôtes à la découverte du territoire => Conseiller l'hôte pour une découverte sensible du territoire, et la rencontre avec les habitants. S'investir dans la vie locale. Veiller à s'inscrire dans des démarches qui correspondent aux valeurs du slow tourisme.

- Participer au développement d'animations et d'évènements dans le village en apportant les services et savoir-faire « slow » « exportables hors les murs » de l'établissement ;
- Développer les partenariats, notamment avec les acteurs slow du territoire (réseau à créer et à animer).
- Privilégier les pratiques douces (randonnée pédestre, vélo).

- Devenir un relais pour la prise en main ou le dépôt du matériel vélo.