



DOCUMENT DES NORMES POUR RESTAURATEURS « CIRCUITS TOURISTIQUES GOURMANDS GOÛTEZ LANAUDIÈRE! »

Rappel des objectifs visés conjointement par Tourisme Lanaudière et le CDBL :

- Faire connaître aux touristes et excursionnistes les potentiels de l'offre agrotouristique et de tourisme gourmand de la campagne lanauoise;
- Augmenter l'achalandage touristique lié à l'agrotourisme et au tourisme gourmand sur le territoire de Lanaudière;
- Contribuer au positionnement de Lanaudière en tant que destination de tourisme gourmand;
- Augmenter la qualité de l'accueil, les ventes et la durée de séjour des visiteurs.

Une campagne promotionnelle avantageuse

Les restaurateurs répondant aux normes de qualité et étant membres du CDBL et de Tourisme Lanaudière pourront profiter de différents avantages réservés :

- a. Positionnement avantageux sur le site www.lanaudiere.ca dans la section des Circuits touristiques gourmands;
- b. Accès à différentes offres promotionnelles permettant de bonifier leur présence promotionnelle auprès des clientèles cibles (clientèle touristique via Tourisme Lanaudière, clientèle de proximité (locale et régionale) via le CDBL);
- c. Présence sur la carte des Circuits touristiques gourmands Goûtez Lanaudière distribuée de façon ciblée;

Les établissements admissibles offrent majoritairement des plats préparés à partir de produits agroalimentaires locaux, régionaux et du Québec. Ils mettent en valeur la provenance des produits au menu (nom du producteur ou artisan, provenance...) et le personnel est en mesure de bien en informer la clientèle (voir critères dans la section suivante).

Concrètement, pour être admissible, un restaurateur doit :

- a. Être un restaurant Goûtez Lanaudière!;
- b. Encourager l'utilisation de produits provenant des autres entreprises des circuits touristiques gourmands;
- c. Utiliser majoritairement les produits agroalimentaires locaux, régionaux et du Québec dans la composition de l'ensemble des menus et les mettre en valeur;
- d. Appliquer une politique de remplacement des produits importés par des produits locaux, régionaux et du Québec;
- e. Préciser au menu dans la dénomination des mets et/ou par une mention appropriée, la provenance géographique des produits, les fournisseurs, les producteurs et/ou les artisans (transformateurs) de ceux-ci ;
- f. Faire preuve dans les menus d'une certaine recherche, création et originalité et tenir compte des tendances culinaires actuelles ;
- g. Posséder un savoir-faire professionnel en matière d'accueil;
- h. Respecter les normes générales des circuits telles que (*pour liste complète, consulter Documents des normes producteurs et transformateurs*):
 - Être ouvert un minimum de 4 jours par semaine dont une journée de fin de semaine;
 - Avoir complété la formation Expert Lanaudière (au moins une personne à l'accueil);
 - Avoir complété le Cours de secourisme en milieu de travail.

À compléter et retourner à mjdemers@cdbl.ca avant le 6 novembre 2023

Nom du restaurant : _____

Contact : _____

Courriel : _____

Téléphone : _____

RESTAURATEURS	OUI	NON	Commentaires
Restaurant Goûtez Lanaudière!			
Utilisation majoritaire des produits québécois et partout où c'est possible			
Appliquer une politique de remplacement des produits importés par des produits locaux, régionaux et du Québec			
Précision sur chaque menu de la provenance des aliments régionaux (preuves à l'appui)			
Recherche, création et originalité en cuisine tenant compte des tendances culinaires actuelles et des particularités de notre région (nouveaux produits, cuisine saisonnière, du terroir, forestibles...).			
Savoir-faire professionnel en matière d'accueil			
Lieu chaleureux et accueillant			

J'ai lu le document des normes et j'affirme m'y conformer.

Je m'engage à devenir membre ou à renouveler mon adhésion au **CDBL** et **Tourisme Lanaudière** en 2024.

Date : _____

Signature : _____