

Partager Signaler un abus Blog suivant»

Créer un blog Connexion

## Idées loisirs et tourisme

Le blog des innovations et des innovateurs dans les activités de loisirs et de tourisme.

[Messages plus anciens](#)

**DIMANCHE 28 FÉVRIER 2010**

### Coach and Cook : un cours de cuisine qui remplit son frigo pour la semaine



Les cours de cuisine, on connaît. Mais les cours de cuisine qui en plus remplissent le frigo c'est plus rare. Ca s'appelle Coach And Cook et le principe est de préparer ses plats de la semaine à l'aide des conseils d'un coach, en l'occurrence ici Patricia. On peut aussi préparer ses plats avant un week end où l'on prévoit de recevoir.

Cela permet en tout cas de se dégager du temps dans la semaine qu'on ne passe pas à cuisiner. L'idée est donc entre celle de la cuisine partagée, de l'atelier des chefs et du cours de cuisine.

Coach and Cook propose également les services d'une nutritionniste pour élaborer des menus équilibrés pour toute la semaine. Les tarifs sont abordables et sont même moins élevés que certains cours de cuisine prisés de Paris.

C'est donc un concept nouveau et abordable très intéressant.

Cependant l'inconvénient majeur de cette offre est qu'elle reste réservée à ceux qui peuvent se déplacer jusqu'à l'atelier situé dans le 7ème arrondissement de Paris. Un autres existe également en banlieue parisienne.

On aurait donc attendu de la part de cette nouvelle entreprise, un service complémentaire de vidéo coaching par exemple, comme le fait un site comme [tonton Albert](#) dans le domaine du bricolage par exemple. Une offre de base pourrait proposer l'accès à des vidéos en ligne expliquant pas à pas comment réaliser ses menus de la semaine. Une offre plus haut de gamme pourrait quand à elle prévoir un système de coaching à distance par webcam interposées.

Pourquoi pas tout simplement, retransmettre en direct, via webcam, les ateliers et ainsi permettre à des participants de cuisiner à distance. Pour ne pas rester un service confidentiel ne fonctionnant que sur le bouche à oreilles des participant, Coach and Cook a donc tout intérêt à étoffer son offre sur le web afin d'étendre son offre hors de la zone de chalandise de l'atelier. A suivre donc les évolutions de cette entreprise naissante.

<http://www.coachandcook.com>

0 commentaires

Article classé dans : [restaurants](#)

**MERCREDI 30 DÉCEMBRE 2009**

### Des écrans tactiles à la place des serveurs au restaurant

Avec l'explosion des Iphones et autres tablettes PC très intuitives, on peut se demander jusqu'à quand les restaurants auront encore des serveurs.

Plusieurs restaurants équipent déjà leurs tables d'écrans tactiles pour que les clients puissent passer commande quand ils veulent et comme ils veulent. La commande est ensuite envoyée automatiquement en cuisine.

Un établissement aux Etats-Unis ([UWink](#)) fonctionnant sur le principe du fast-food, met à disposition des clients un écran tactile par lequel non seulement ils commandent et paient mais aussi jouent. En effet, de nombreux jeux en réseau sont chargés sur l'appareil. Tout la thématique du restaurant et le discours marketing reposent d'ailleurs sur cet équipement technologique où les clients viennent pour jouer et se divertir.

Un blog des idées de tourisme et de loisirs pour

#### 1/ Moi, Trouveur d'idées:

Satisfaire mon goût de la nouveauté et de l'investigation, entrer dans une démarche de veille active sur mon domaine professionnel pour un jour (bientôt ?) écrire un article sur ma propre entreprise !

#### 2 / Vous, Créateurs d'idées :

Mettre à disposition un lieu d'expression et de visibilité de votre offre. Plus on parle de vous mieux c'est, même à petite échelle.

#### 3 / Vous, Chercheurs d'idées:

Nourrir votre moulin à idées que ce soit en tant que consommateur pour dénicher l'activité originale, ou en tant que futur entrepreneur

Catégories

[circuits et découvertes](#) (15)

[expériences](#) (8)

[hébergement insolite](#) (7)

[hôtel](#) (14)

[inclassable](#) (3)

[initiatives publiques](#) (1)

[restaurants](#) (7)

[tourisme solidaire](#) (2)

Rechercher dans ce blog

Rechercher

fourni par

Qui êtes-vous ?

Créateur d'idées

Chercheur d'idées

Testeur d'idées

Voter

[Afficher les résultats](#)

Nombre de votes jusqu'à présent : 16  
Nombre de jours avant la fin du vote : 715

Tourisme & co : veille, e-tourisme, industrie

[Blog du e-tourisme institutionnel](#)

[Veille tourisme : excellent site de veille](#)

Idées et tendances

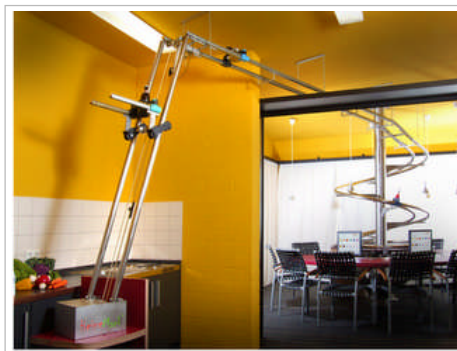
[Marketing des restaurants](#)

[Envie d'entreprendre](#)

[Les 1001 idées de l'APCE](#)

Activités nouvelles en tourisme

Le deuxième restaurant est un restaurant allemand, le SBaggers. Les clients commandent et paient sur l'écran tactile mais leur plat leur arrive directement sur la table par un système de rail. C'est comme dans certaines bibliothèques modernes pour transporter les livres d'un étage à l'autre. Ici les cuisiniers reçoivent les commandes à l'écran, préparent et mettent les plats sur les rails pour les envoyer à la bonne table et à la bonne personne identifiée par une couleur et un numéro de place.



0 commentaires

Article classé dans : restaurants

JEUDI 15 OCTOBRE 2009

### Muvbox : restaurant pliable



Après l'hôtel pliable Abilmo dont il a déjà été question [ici](#), voici le restaurant pliable ! A l'occasion aujourd'hui du [Blog Action Day 2009](#) sur le thème du changement climatique, je cherchais un concept original et écologique. Voici la [MuvBox](#)

C'est un restaurant ambulant installé dans un container pesant 5 tonnes qui se déplie en 90 secondes

achevée.

La première MuvBox est installée à Montréal et vend notamment des spécialités de homard.

L'intérêt écologique du restaurant est qu'il fonctionne avec ses panneaux solaires lui permettant de produire 40% de son électricité : la lumière et le déploiement électrique des panneaux lors du montage et démontage. Les éléments de cuisson ne fonctionnent pas encore avec une énergie renouvelable mais les fabricants planchent déjà sur une version encore plus écologique de la box. Il embarque également un plancher en pneus recyclés et un four au feu de bois. Le mode de fonctionnement est très inspiré des bateaux, notamment les toiles pour l'auvent, la gestion des eaux usées,...

La Muvbox peut voyager par camion et par bateau puisqu'elle est conçue dans un container respectant les normes internationales de transport. A vous donc votre tour du monde avec votre MuvBox !

0 commentaires 

Article classé dans : restaurants

**JEUDI 16 JUILLET 2009**

### Resto Bus : mangez en roulant

Vous connaissez peut-être le restaurant dans une montgolfière, sur une péniche, au bout d'une grue,...mais connaissez vous le restaurant dans un bus ?  
C'est exactement le concept des dîners sur la Seine sauf que là c'est sur la route.

Le bus a été aménagé spécialement en restaurant et parcourt les rues de la capitale en passant par les plus beaux monuments lors d'un goûter ou d'un dîner.  
Les départs ne sont prévus qu'à certaines dates et uniquement sur réservation pour les individuels.  
Le menu proposé est unique et coûte 45 euros par personne boisson incluse. La version goûter coûte 29 euros.

Mais on imagine que la majorité des clients sont probablement des groupes (clients des tours opérateurs, CE, groupes organisés,...) grâce à la possibilité de privatiser le bus.

En tout cas, le chauffeur a intérêt à être hors pair pour ne pas faire valdinguer l'assiette sur les genoux de Madame au moindre coup de frein !

Et les serveurs doivent avoir un sens de l'équilibre ultra-développé !

Et si le bus est pris dans les bouchons est-ce que le parcours est rallongé d'autant ou est-ce que certains monuments sont zappés ?

L'aspect mobilité est en effet tentant mais les bouchons, les klaxons, le gazoil, c'est pas très glamour. Je serais assez curieuse de savoir si ça fonctionne.

Malheureusement le site ne propose guère de renseignements. Pas de photos sur l'intérieur du bus, pas d'information sur l'équipe, pas de carte sur l'itinéraire suivi avec les monuments vus,...  
De l'innovation certes mais qui n'est certainement pas déployée dans toutes ses potentialités...

<http://www.lerestobus.com>

2 commentaires 

Article classé dans : restaurants

**JEUDI 2 AVRIL 2009**

### PriceYour Meal : votre repas aux enchères

Mon coup de coeur du moment a été pour un site britannique Price Your Meal.

(<http://www.priceyourmeal.com/>)

Le site propose d'acheter son repas dans les restaurants partenaires aux enchères. C'est une sorte de E-bay des restaurants.

Lancé en 2006, Price Your Meal a été créé par Sukhvir Dhillon, qui était à l'époque directeur d'une chaîne de restaurants indiens.

Il est intéressant de constater que le site a été lancé au départ uniquement sur le principe des enchères puis a intégré petit à petit un fonctionnement similaire aux centrales de réservation de restaurant tout ce qu'il y a de plus classique comme OpenTable aux US ou Lafourchette en France. L'enchère permet d'attirer l'internaute, la résa en ligne de concrétiser : la boucle est bouclée

Je trouve ce site très intéressant car on trouve peu de services innovants liés à la restauration sur Internet. L'innovation dans les restaurants se crée plutôt dans le type de restauration (manger avec les doigts, bar à soupes, à fromages,etc) ou de lieux (dîner dans le noir, en haut d'une grue...) mais finalement peu dans les services liés aux restaurants. D'ailleurs je me pose la question de savoir pourquoi. En effet, on a l'impression que les restaurants, contrairement aux hôtels, qui avec le

relais des tours opérateurs notamment, sont très présents sur ce genre d'innovation marketing. D'ailleurs on remarque que les restaurants finissent par adopter certaines actions que les hôtels avaient au départ initiés. Par exemple, sur les sites de voyages comme Trip Advisor où tout est concentré sur les hôtels (avis, commentaires, notations,..), on voit apparaître les restaurants.

Vous connaissez d'autres initiatives de ce genre dans le marketing des restaurants ?

0 commentaires 

Article classé dans : restaurants

**MERCREDI 26 NOVEMBRE 2008**

### Restaurant "Dans le noir ?" : manger en aveugle

Quand je disais que la tendance était à la recherche d'expériences uniques, insolites, dépayasantes et hors du commun sans forcément aller loin, voici une nouvelle idée de bar restaurant à Paris, installé depuis juillet 2004.

Le concept est simple et unique en France : la salle est plongée dans l'obscurité la plus totale. Les convives, voyants ou non d'ailleurs, puisque ici tout le monde est à égalité, sont guidés jusqu'à leurs tables par des serveurs non-voyants. Une fois installés commence alors l'expérience : un repas ou un verre à l'aveugle. Seules les papilles et l'odorat vous guideront pour les saveurs et votre ouïe pour faire connaissance avec vos voisins.

Des événements sont organisés régulièrement, comme la lecture de contes, des concerts ou les "Deep Dating", des rencontres... "dans le Noir". Au-delà de l'attrait "ludique" que ce lieu présente pour les voyants, c'est aussi un endroit où le fait d'être non-voyant n'est plus considéré comme un handicap mais plutôt comme un avantage. Et pour ne rien gater, cet excellent concept est servi par un non moins excellent site web sur fond... noir bien-sûr !!! :

<http://www.danslenoir.com/>

L'idée s'est exportée puisque trois restaurants en franchise se sont ouverts à Londres, Moscou et Varsovie.

Rien de tel pour métamorphoser une sortie banale en événement exceptionnel !

Adresse

51 Rue Quincampoix  
75004 Paris  
Téléphone : 0142779804

Métro

Châtelet (1,4,7,11,14)+Les Halles

Prix

Menu dîner 30 - 39 €

0 commentaires 

Article classé dans : restaurants

**MARDI 19 FÉVRIER 2008**

### L'Affiné et la Cloche à fromage : bars à fromages


Il y a quelques jours je me suis dit : "tiens si j'étais restaurateur j'ouvrirais un bar à fromages, à vin et à pain". Je me mets alors à regarder si ça existe déjà et je trouve "L'Affiné : bar à fromages", installé à Tours et La Cloche à Fromages, fromagerie-restaurant à Strasbourg.

A l'Affiné, effectivement le plat principal est le fromage. 380 fromages possibles !!! Soit le Mont Dore en fondue, soit des plateaux de taille variée et avec une multitude de sortes de fromage. Les plateaux peuvent même être commandés et emportés. Ajouter à ceci une cave bien remplie également en libre service. Des soirées thématiques de dégustation de vin avec des vigneron, je trouve le concept simple et réussi qui donne à la fois une ambiance "dégustation" et une tendance "tapas". Le thème du vin et du fromage peut même encore être poussé, sur internet par exemple, en proposant des idées de recette à faire chez soi à base de fromage bien-sûr.

A mon gout, il manque juste à ce resto, la mise en valeur de variétés de pains que l'on pourrait choisir par exemple comme dans un buffet. Le client commande son plateau de fromages, son vin et on va choisir son pain au buffet.

La Cloche à Fromages à Strasbourg donne une impression plus raffinée, plus "chic", ce qui se ressent d'ailleurs dans les prix. Mais le concept semble aussi plus abouti et plus poussé. Au centre du restaurant, trône une gigantesque cloche à fromage, des conférences dégustations sont organisées. Coté cuisine, on y trouve le fromage brut sous toutes ses formes, mais également des plats de viande et de poissons cuisinés avec du fromage. Le pain et le vin sont également mis en valeur. Le restaurant joue beaucoup plus que le précédent sur la carte des professionnels (la cloche à fromage

peut être louée pour une réception, organisation de banquets de fromages,...) et des touristes (sites traduits en plusieurs langues). C'est un restaurant plus proche d'un traiteur ou d'un restaurant chic que le précédent qui misait plus sur l'aspect bar, tapas, convivialité,...

5 commentaires 

Article classé dans : restaurants

[Messages plus récents](#)

[Accueil](#)

[Messages plus anciens](#)

Inscription à : Messages (Atom)