



4^e édition

Journée de la Cuisine Haitienne

Vendredi 16 Août 2019

journeecuisinehaitienne.com
Tel: 514.227-8496 ou 438.8807402

La réservation de votre espace est de 500 dollars, toutefois vous devez remplir et signer le présent contrat et nous le retourner **avant le 25 juillet 2019**. On vous demande également de fournir une carte d'affaire, une photographie de bonne qualité en fichier électronique, et une courte biographie qui sera utilisée dans tous les outils de promotion pertinents.

Les plus

Vous aurez accès à un accès de réseautage privilégié pour vos invités. Tout un volet promotion sur mesure pour vous a été planifié :

- Une interview lors de l'événement sera organisée avec vous pour diffusion pendant l'événement
 - Une présence de votre restaurant, traiteur ou votre personne sur nos médias sociaux
 - Une présence sur le site web de l'événement
- Une présence dans le programme souvenir distribué à tous les participants

TABLE DES MATIERES

Note importante.....	3
Sommaire	3
A propos de la Journée de la Cuisine Haïtienne	3
Mission	3
Les organisateurs.....	3
Objectifs de visibilité	3
Publics cibles.....	4
Médias de promotion pour l'événement	4
Modalités contractuelles de participation	4
Réservation.....	4
Les plus	5
Dégustation	5
Hygiène et salubrité.....	5
Disponibilité.....	5
Tenue vestimentaire	5

Au nom de l'organisation
Edner Cajusma

Représentant restaurateur (initiales)

Page 2 de 8



Photographie	6
Vidéo-reportage	6
Affichage et média sociaux.....	6
Calendrier et programmation.....	6
Dates importantes à retenir	6
Horaire du 16 août 2019.....	6
Nous joindre	6
Réservation.....	7
Signatures	7

NOTE IMPORTANTE

Le présent document a valeur de contrat.

L'utilisation du sujet masculin dans ce document est pour le seul but d'alléger le texte.

SOMMAIRE

A propos de la Journée de la Cuisine Haïtienne

La journée de la cuisine haïtienne a été créée dans le but de faire découvrir l'art culinaire haïtien.

Cette cuisine riche en saveur, en couleur et en histoire mérite d'être connue et célébrée.

Le concept est de réunir plusieurs restaurants et traiteurs de la communauté en un seul lieu afin de la faire découvrir ou redécouvrir au monde entier, de propager les saveurs avec amour, faire saliver toutes les communautés puisque la restauration est unificatrice.

Au menu : dégustation et repas complet dans une ambiance festive et amicale. Goûter et acheter.

Nous sommes heureux que vous nous ayez choisis pour cheminer dans ce voyage d'excellence à travers cet événement.

Mission

Notre mission est de faire connaître le talent des restaurateurs haïtiens à travers la richesse de cette cuisine, de mettre en valeur leur professionnalisme, et faire rayonner leur créativité afin de

Au nom de l'organisation
Edner Cajusma

Représentant restaurateur (initiales)

Page 3 de 8



leur ouvrir de nouveaux horizons d'affaires dans les communautés culturelles et à travers le Canada.

La Journée de la Cuisine Haïtienne est une production du BottinHaitien.com

Bienvenue à toutes et à tous.

LES ORGANISATEURS

Pour la Journée de la Cuisine Haïtienne se mobilise une équipe engagée d'organiseurs dévoués à votre écoute.

OBJECTIFS DE VISIBILITE

Le point culminant de la promotion est de nous réunir le 16 août 2019 avec plus de mille cinq cents (1500) invités dans les locaux du somptueux Centre des congrès Renaissance et d'avoir atteint plus de 30 000 (trente mille) personnes lors de toute la campagne publicitaire.

Activités	Objectifs
Invités le vendredi 16 août 2019	Plus de 1500 personnes sur place.
Personnes rejointes par les activités de promotion	Plus de 30 000 personnes

PUBLICS CIBLES

Publics cibles	Communauté Haïtienne	Autres Communautés	Communauté québécoise
Pourcentage	55 %	20%	25%
Tranche d'âge	3 % (0 – 5 ans) 7% (6-12 ans) 10% (13-19 ans) 50%(20-50 ans) 20% (50 ans et +)		

MÉDIAS DE PROMOTION POUR L'ÉVÉNEMENT

Communiqué de presse envoyé dans les médias
Conférence de presse lors de l'événement
Campagne promotionnelle dans nos réseaux sociaux
Campagne dans des lieux stratégiques et achalandés partenaires de l'organisation
Publicité en vidéo avant l'événement
L'implication d'une porte-parole
Diffusion de flyers et affiches

Au nom de l'organisation
Edner Cajusma

Représentant restaurateur (initiales)

Page 4 de 8



Affichage sur grand écran lors de la soirée
Mention par les animateurs
Entrevue audiovisuel pendant l'événement
Publication sur le site Internet www.journeecuisinehaitienne.com après l'événement pendant une année
Affichage sur l'application Androïde et iOs (Apple) du site Internet www.journeecuisinehaitienne.com
Présence de l'événement sur Youtube (sur la chaîne BottinHaïtien.com)
Présence vidéo de l'événement sur Facebook (live et par la suite)

MODALITÉS CONTRACTUELLES DE PARTICIPATION

La présente section énumère les responsabilités des participants pour un déroulement professionnel et un événement qui sera un succès pour tous. Il est très important que tous comprennent et honorent les engagements ci-dessous.

Réservation

La réservation de votre espace est de 500 dollars, toutefois vous devez remplir et signer le présent contrat et nous le retourner **avant le 14 juillet 2019**. On vous demande également de fournir une carte d'affaire, une photographie de bonne qualité en fichier électronique, et une courte biographie qui sera utilisée dans tous les outils de promotion pertinents.

Les plus

Vous aurez accès à un accès de réseautage privilégié pour vos invités. Tout un volet promotion sur mesure pour vous a été planifié :

- Une interview lors de l'événement sera organisée avec vous pour diffusion pendant l'événement
- Une présence de votre restaurant, traiteur ou votre personne sur nos médias sociaux
- Une présence sur le site web de l'événement
- Une présence dans le programme souvenir distribué à tous les participants.

Dégustation

Offrir 500 (cinq cents) dégustations formats petites bouchée: Il s'agit de prévoir environ 100 (cent) bouchées à l'heure. Avoir une **belle** présentation **soutenue** et **uniforme** pour les bouchées avec un décor de votre espace invitant et professionnel. Les petits plats de distribution des dégustation devront être impeccables.

Hygiène et salubrité

Nous comptons sur votre professionnalisme et votre expérience de restaurateur pour maintenir votre espace propre tout le long de l'événement. Par ailleurs, l'utilisation de gants et de filets capillaires lors du service des bouchées est exigée.

Au nom de l'organisation
Edner Cajusma

Représentant restaurateur (initiales)

Page 5 de 8



Disponibilité

Vous (ou un représentant de votre établissement) devez être disponible pour le montage de votre kiosque, pendant toute la durée l'activité, et le démontage.

Votre personnel de service doit être âgé de 14 ans au minimum.

Tenue vestimentaire

Vous et votre personnel devez porter une tenue avec le nom ou le logo de votre établissement afin d'être identifiable.

Si vous n'avez pas de vêtements avec votre nom d'entreprise ou votre logo, nous vous offrons la **possibilité de commander des t-shirts avec le nom et le logos de votre entreprise moyennant des frais.**

Veuillez cochez la case appropriée dans le formulaire en page 8 afin de nous signifier si oui ou non vous souhaitez nous commander des t-shirts.

Photographie

Vous acceptez d'être photographié lors de l'événement. Prenez note que notre photographe passera à chaque table pour ce faire.

Vidéo-reportage

Vous acceptez d'être interviewé et filmé lors de l'événement. Notre journaliste aura avec vous une courte entrevue dans l'unique but de vanter votre entreprise.

Affichage et média sociaux

Vous devez publier et partager l'événement sur vos médias sociaux et poser l'affiche de l'événement dans un endroit visible de votre restaurant.

CALENDRIER ET PROGRAMMATION

Dates importantes à retenir

Dates	Activités
Du 1 ^{er} Juin au 14 juillet 2019	Réservation des tables
1 ^{er} Juin 2019	Lancement officiel de l'activité de la campagne de promotion
1 ^{er} Juin au 31 août 2019	Promotion et visibilité post-événement
1 ^{er} Juillet 2019	Communiqué de presse

Au nom de l'organisation
Edner Cajusma

Représentant restaurateur (initiales)

Page 6 de 8



15 août 2019	Préparation de la salle
16 août 2019	Journée de l'événement de 17h à 22h

Horaire du 16 août 2019

Heures	Activités
12h00	Les portes s'ouvrent pour vous permettre de monter votre table.
17h00	Discours d'ouverture
17h30	Début des dégustations
17h30 à 21h30	Animations et conférences
21h45	Remerciements et mot de la fin
22h00	Clôture de la Journée de la cuisine haïtienne

NOUS JOINDRE

Par téléphone	Par courriel	Adresse
514.227.8496 438.880.7402	administration@journeecuisinehaitienne.com	4881 Jarry Est, Suite 240 Montréal (QC) H1R 1Y1

Au nom de l'organisation
Edner Cajusma

Représentant restaurateur (initiales)

Page 7 de 8



RÉSERVATION

FORMULAIRE D'INSCRIPTION POUR LES RESTAURATEURS	
16 août 2019	
Personne responsable	
Établissement	
Adresse	
Ville	
Province	
Code Postal	
Courriel	
Téléphone	
Téléphone	
Cellulaire	
Date	
Je souhaite commander des tee-shirts	

SIGNATURES

**** CE CONTRAT COMPREND DIX (10) ARTICLES & SEPT (7) PAGES****

EN FOI DE QUOI, LES PARTIES ONT SIGNÉ LE PRÉSENT CONTRAT À

CE JOUR DU MOIS DE..... DE L'ANNÉE **2019**



POUR ET AU NOM DE LA JOURNÉE DE LA CUISINE HAÏTIENNE :

Nom: **Edner Cajusma**

Signature: _____

Pour et au nom du restaurateur

Nom:

Signature: _____