

# assiette DE PAYS



## “ DES PLATS à BASE DE PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ ”

### ➤ POURQUOI CETTE MARQUE ?

1. Une **forte demande des visiteurs**, à la recherche d'une cuisine authentique et de qualité.
2. Une **marque facilement identifiable** par les consommateurs ainsi que par le personnel d'accueil de l'Office de Tourisme afin d'orienter les clients vers les établissements labellisés.
3. Une volonté de **promouvoir les productions locales de qualité**.

### ➤ COMPOSITION DE L'ASSIETTE ET PRINCIPAUX CRITÈRES

Une assiette (ou menu) composée de produits locaux issus de démarches collectives ou filières locales de qualité.

#### Autres critères :

- ✓ Un prix fixé par le restaurateur, s'inscrivant dans sa carte.
- ✓ Une assiette servie à minima 3 mois dans l'année (dont juillet et août).
- ✓ L'origine des produits identifiée sur le menu.



INCLUS  
DANS VOTRE PARTENARIAT  
À L'OFFICE DU TOURISME

## ➤ PROMOTION DE LA MARQUE

### ➤ Via l'Office de Tourisme

*Mise en valeur prioritaire de la marque Assiette de Pays :*

- A l'**accueil**, en réponse aux demandes des visiteurs.
- Sur une **brochure dédiée** présentant la marque et les établissements labellisés.
- Sur le **site internet** [www.en-pays-basque.fr](http://www.en-pays-basque.fr), avec une page dédiée et un référencement prioritaire des restaurants proposant l'Assiette de Pays.
- Sur **différents supports de communication** : écrans, flyers locaux, réseaux sociaux, presse...

### ➤ Un pack communication pour votre restaurant :

*(susceptible d'évoluer)*

- Une **plaque ou un autocollant** à fixer à l'entrée de votre établissement.
- Une grande et/ou des petites **ardoises** « Assiette de Pays ».

## ➤ CONDITIONS

- ✓ **Être partenaire** de l'Office de Tourisme Pays Basque (mise à disposition de la marque et du kit communication lié incluse dans le partenariat).
- ✓ En tant que propriétaire de la marque, l'Office de Tourisme Pays Basque sera garant du respect de son **cahier des charges**.

POUR PLUS  
D'INFORMATIONS