AVIDA – L'arburi ind'a mane

PROJET

« Vene dà par ella »

Salon de la création artisanale insulaire et culinaire

Mail : eve.ellulpanchetti@gmail.com

Tel : 06.62.68.46.42

Sommaire

1. *Qui ?*
2. *Quoi ? Ou ? Quand ?*
3. *Comment ?*
4. *Cibles ? Message ?*
5. *Communication*

1. Qui ?

Avida – L'arburi ind'a mane est une micro-entreprise créée en avril 2017 dans le but de promouvoir et d'encourager les initiatives et talents insulaires (tous corps de métiers confondus), à travers la création d'évènements.

La fondatrice, Eve Ellul-Panchetti, travaille dans l'hôtellerie-restauration depuis ses 16ans, ce qui lui a permis d'acquérir des compétences multiples autant en cuisine qu'en service et au bar (création de cocktails originaux et variés).

En septembre 2014, elle a créé une SARL avec un associé dans laquelle elle est gérante. Grâce à cela, elle a acquis des connaissances en comptabilité, gestion, marketing et management.

Elle est bénévole dans une association caritative, corse du sud, depuis novembre 2016 où elle a découvert le partage et l'entraide au sein d'une communauté.

Par le biais de ses expériences professionnelles, elle a pu mettre à profit ses passions. Le chant, le sport, l'art culinaire, l'œnologie, l'humanitaire, le patrimoine culturel et l'écologie qui seront représentés lors des évènements.

2. Quoi ?

Sous forme de Salon.

Stands pour les artisans, exposants.

Ateliers, animations, karaoké, concerts, restauration, dégustation.

Ou ?

Au Palais des congrès d'Ajaccio, lieu stratégique et emblématique de la Ville d'Ajaccio, parking.

Les demandes sont en cours, afin d'optimiser au mieux le lieu et l'espace qui sera choisi.

Quand ?

Début juin : du 2 au 4 juin 2017.

Pendant 3 jours du vendredi au dimanche.

3. Comment ?

- Sous forme de salon, nous souhaitons aménager des stands (environ 20) où chaque artisan pourra exposer ses compétences, mettre en avant son savoir-faire.

- L'entrée au salon sera au tarif de 2 euros, gratuit pour les moins de 12 ans.

- Tout au long de l'évènement un animateur sera là, pour présenter les artisans présents, les animations à venir, afin que le public soit au courant de tout ce qu'il se passe sur le salon.

- **Tous les corps de métiers insulaires seront présents :**
  Pâtissier, chocolatier, confiseur, cosmétique, joaillerie, coutelier, artistes, prêt-à-porter, accessoire de mode, maraicher, fromager, charcutier, œnologue, entrepreneur…
  Nous voulons vraiment représenter un maximum de corps de métier, afin de montrer au public que la Corse possède de nombreuses ressources.

- Il y aura un point restauration et boisson sur place. Des dégustations seront aussi proposées tout au long du salon.

- Des animations seront proposées : démonstrations et conseils de cuisines, dégustations, activités culturelles… Dans le but de dynamiser l'événement et de pouvoir partager avec le public.

- **Pour les soirées :**
  Restauration sur place (payants), les repas seront préparés par AVIDA, ainsi que des concerts (payant) et karaoké (offert).
  Les billets pour le concert seront au tarif de 20 euros. L'entrée sera gratuite pour les moins de 12 ans.
  Le dimanche pour la soirée de clôture, afin de remercier les exposants, le personnel et toutes personnes qui auront participé au salon, une dégustation

suivie d'un concert seront offert par AVIDA.

- Une œuvre collective sera proposée au public afin de pouvoir une fois de plus permettre à chacun de s'exprimer, et de participer.

- A l'entrée des guides seront distribués avec les noms des artisans présents, le programme, un plan, un espace pour écrire, et un crayon offert par AVIDA.

Programme :

- Horaires d'ouverture au public : Vendredi 10h à 20h et les Samedi, Dimanche 10h à 19h.
- Restauration le vendredi et le samedi, dans le restaurant panoramique « Tino Rossi » :

Le midi : de 11h30 à 15h

Le soir : de 18h à 22h.

Restaurant Tino ROSSI

- Karaoké offert le vendredi soir : 20h à 2h en haut dans la Salle de restauration.
- Concert et Tapas le samedi soir : 20h à minuit en bas dans le hall.
- Soirée de clôture le dimanche : 18h30 à 20h, dégustation offerte AVIDA, suivi d'un concert jusqu'à 23h offert.
- Le dimanche midi, un snack sera ouvert en bas dans le hall, à côté du bar.

4. Cibles ?

Notre cœur de cible est le grand public, et nous souhaitons aussi toucher les professionnels de l'artisanat insulaire.

Le tourisme sera affluant à cette période estivale.

Message ?

Nous souhaitons faire passer un message d'avenir, afin de montrer que la Corse dispose d'un grand nombre de ressource et d'artisans qui savent les exploiter. Nous aimerions sensibiliser les gens à conserver les richesses de notre terre, en les mettant à profit tout en respectant la biodiversité.

Développer l'économie grâce à nos évènements, ainsi que de garder notre identité insulaire qui est très forte, et cela pourra permettre à certain de découvrir de nouvelles passions et loisirs.

Il est important pour nous de montrer et partager les richesses de notre île.

5. Communication

- **Les réseaux sociaux :** Facebook, Twitter, Instagram, qui vont permettent une diffusion rapide et de masse de l'information.

- **L'application et site web**, pourront par la suite permettre la commande en ligne, ainsi que l'achat de billets pour les évènements.

- **Ainsi que les médias :** dossier et communiqué de presse, seront envoyés à toute la presse locale, afin de toucher un maximum de public.

- **Affiches, Flyers :** seront affichés dans les commerces de la ville d'Ajaccio.

- **Invitations :** Des invitations seront envoyées aux collectivités, mairies et autres organismes importants de la Corse.