

Visions du Réel 2022 – Restauration et F&B

PRESENTATION DU FESTIVAL

Visions du Réel, Festival international de cinéma, Nyon (7–17.04.2022), est l'un des plus importants événements internationaux dédiés au cinéma du réel et propose à travers son programme un large spectre d'approches. Il comprend diverses sections compétitives présentant des films en première mondiale, internationale ou européenne, ainsi que quelques sections non compétitives et rétrospectives. Au total, environ 170 œuvres y sont projetées. Ayant pour ambition la découverte de cinéastes émergent·e·s et la présentation de films qui, par leurs choix formels et esthétiques, offrent des descriptions et incarnations personnelles et singulières de réalités passées, présentes ou futures, le Festival interprète librement la définition même de cinéma du réel et sa mise en œuvre. Les activités de son volet Industry, qui attirent plus de 1350 professionnel·le·s et font partie intégrante du Festival, sont dédiées à des projets internationaux à toutes les étapes de leur développement et offrent un large éventail d'opportunités professionnelles telles que mentorat, coproduction, promotion, financement ou diffusion.

Malgré des années 2020 et 2021 particulièrement difficiles à organiser en raison de la pandémie, ces éditions ont étonnement été de beaux succès en termes de fréquentation et de visibilité. Pour avoir lieu, Visions du Réel a dû se réinventer chacune de ces années, d'abord en basculant entièrement en ligne, puis en ayant lieu in extremis également en salle en 2021. Cette inventivité et cette nouvelle accessibilité aux films ont permis de repenser radicalement les offres du Festival pour les années à venir.

Quelques chiffres pour l'édition 2021

46'670 visionnements en ligne et entrées en salle
1648 professionnel·le·s provenant de 85 pays
1007 articles de presse suisses et internationales (+168% depuis 2019)
3000 films inscrits, 142 films programmés, 58 pays
214'382 visites sur notre site internet
44'000 abonné·e·s sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Twitter), +27% par rapport à 2020



BUT DE NOTRE DEMANDE

Initié en 2020 mais n'ayant pu aboutir, Visions du Réel souhaite repenser son offre de restauration et F&B. La direction du Festival cherche à améliorer la qualité d'accueil de la manifestation, en particulier en ce qui concerne le restaurant et le bar. Elle cherche également à améliorer la décoration et l'ambiance de ses points de ventes catering afin de créer un lieu vivant et agréable pour les festivaliers ainsi que les habitants de Nyon et sa région.

Nous avons donc besoin d'un partenaire qui comprenne ces enjeux afin de gérer la restauration pendant le Festival. Il est important que ce dernier puisse faire preuve de créativité, de sérieux, de professionnalisme et qu'il se sente également libre d'amener de nouvelles idées. C'est donc bien d'un partenaire dont le Festival a besoin plus que d'un fournisseur.

Développement durable et restauration

Soucieuse des enjeux actuels de développement durable, toute l'équipe de Visions du Réel s'est engagée en 2021 à mettre en place dans son quotidien des actions concrètes afin de trouver un équilibre entre respect de l'environnement, économie locale et durable, responsabilité sociale et sanitaire.

En 2021, nous avons entièrement repensé notre offre F&B en travaillant avec des partenaires locaux et en accord avec notre charte éthique. C'est le cas par exemple de l'Association le Trait d'Unyon – La Roulotte qui s'est occupé des repas du staff en proposant des menus locaux et de saison, limitant fortement la consommation de viande. Nous avons également repensé notre carte de boissons en sélectionnant des vins biologiques et/ou cultivés en biodynamie (Cave de la Charrue, Domaine de la Recorbe, Château de Crans), des bières locales (Cap'taine Mousse) et un fournisseur de boissons suisses (Le Réservoir). De plus, nous avons limité au maximum les contenants à usage unique liés à l'alimentation et aux boissons. Nous avons entre autres fait le choix d'éliminer entièrement la consommation de bouteilles en PET en utilisant uniquement des bouteilles en verre consignées

Nous recherchons un partenaire également sensible à ces questionnements et qui privilégie les produits Suisse et à faible empreinte carbone.

LES POINTS DE RESTAURATIONS DU FESTIVAL

« Restaurant »

Le restaurant, qui se trouve dans une tente montée pour l'occasion, est accessible à tout public. Il devra être ouvert du 6 au 17 avril 2021, de 11h00 à 00h00. Les horaires de services sont au minimum de 11h30 à 15h00 et de 18h00 à 23h00.

En 2020, par soucis de rentabilité, la configuration de la tente et du service avait été repensé pour un service au comptoir proposant au moins trois plats, dont un végétarien, chaque jour. Elle avait été pensée avec un système de bipeur qui annonçait lorsque la commande était prête et à venir rechercher, mais nous sommes ouvert.e.s à toute autre proposition. Il est également envisagé de faire un coin lounge, avec des canapés, fauteuils et tables basses afin de prendre un café.

Les bénévoles, le staff et les invités reçoivent tous un montant sur leur badge pour la durée du Festival, qui est prévu pour qu'ils puissent prendre un repas, mais qu'il est possible de dépenser au bar, au take-away ou au food truck également (cf. «paiement par badge et système de caisse» ci-dessous). Le restaurant doit donc offrir un «repas staff» au prix de 12.- CHF. Il pourrait s'agir d'un plat spécifique pour le staff ou d'un plat qui serait déjà au menu mais facturé 12.- CHF. Il est actuellement discuté d'avoir un espace annexe pour accueillir le staff lors de ces repas.

Les tables à l'intérieure de la tente (environ 120 places) sont destinées à toute consommation (Food-truck, Take away et plats du restaurant) et souhaitons que ce soit un lieu de rencontre et d'échange. Dès lors, il sera possible au public de s'y installer pour manger les mets achetés au food trucks ou même provenant d'autres commerces de Nyon. Nous prévoyons une équipe dont le rôle sera de maintenir la propreté de ce lieu, et cela ne sera pas à la charge du partenaire restauration.

Take-away

Il serait également possible de proposer un coin take-away qui proposerait une petite restauration à l'emportée. Soupes, salades, sandwiches, pâtes, desserts ou encore planchettes apéritives, il n'y pas de restriction et toute suggestion de mets est la bienvenue. Son but est que le public puisse acheter rapidement de quoi se nourrir sur le pouce entre deux projections. Les horaires d'ouvertures sont 11h00 à minuit, du 7 au 17 avril.

Club

Le Club est un espace dans la tente du restaurant, mais qui est séparé de la partie restaurant. Lieu polyvalent, il sert à des rencontres, des workshops, des apéritifs ou encore des repas. Que ce soit pour des sponsors, des partenaires, des événements interne ou privé, c'est un espace qui a donc plusieurs usages et qui se veut modulable.

Nous souhaitons dans cette espace que des dîners assis, avec services à table, puissent avoir lieu pour des groupes allant jusqu'à 150 personnes, ou 250 personnes pour des cocktails dinatoires.

Il servira également comme lieu pour les repas des réalisateurs. Tous les jours, un certain nombre de cinéaste (entre 15 et 30 personnes) sont invités par notre directrice artistique pour un repas de midi. Le nombre définitif d'invité-e-s sera confirmé le matin même aux alentours de 10h30.

De plus, il pourra aussi accueillir des groupes pour des repas de midi ou du soir, des cocktails ou des apéritifs. Ces événements seront organisés en avance et vendu sous forme de package aux clients. Il pourra aussi s'agir de repas organisé à l'interne, par notre président, le conseil de fondation ou encore des sponsors ou partenaires.

Le Club accueille aussi certains événements du Festival, comme des workshops, des présentations ou des discussions. Ce type d'utilisation ne demandera pas l'implication du partenaire restauration.

Food-Truck

Depuis plusieurs années déjà, le Festival organise également la venue de food trucks afin d'élargir l'offre culinaire pour les festivaliers. Au nombre de 3, ceux-ci proposent une offre alternative à celle du restaurant et du take-away, et leur choix est fait en consultation avec le partenaire restauration afin de ne pas se cannibaliser.

Bar

Le bar est un lieu multi-facette qui évolue au cours de la journée. Sorte de café le matin et la journée, il s'active au par moment au rythme des projections de la Grande Salle. En fin de journée il s'anime avec le public qui vient y boire un verre pour l'apéro. Dès 22h, il devient le lieu festif du Festival et son night-club lorsque les DJ se mettent aux platines et que le mobilier laisse la place au dance floor. L'activité de ce lieu est très variable. Il alterne des périodes plutôt calmes avec des pics d'activités lorsqu'un film se termine à la Grande Salle et que le public souhaite prendre un café ou un verre, ce qui crée parfois de longue file d'attente. La gestion du bar fait actuellement l'objet de discussion et pourrait être reprise par le Festival lui-même.

PAIEMENT PAR BADGE ET SYSTÈME DE CAISSE

Visions du Réel utilise un système de paiement cashless, au travers de son système de billetterie. Les accréditations du staff et des invités sont chargées avec un montant défini par personne, qui peut être utilisé dans les différents points de vente (restaurant, take-away, food trucks et bar).

Le Festival met gratuitement à disposition de ses partenaires les scanners qui permettent le paiement par badge.

Pour 2022, le Festival souhaite développer encore cela en mettant en place un système de caisse basée sur son système de billetterie. Cela permettrait d'avoir un système de comptabilité unique pour tous les partenaires et éviterait de faire des réconciliations comptables. Si ce projet est mis en place pour sa prochaine édition, le Festival demanderait une participation aux coûts à ses partenaires.

CHIFFRES

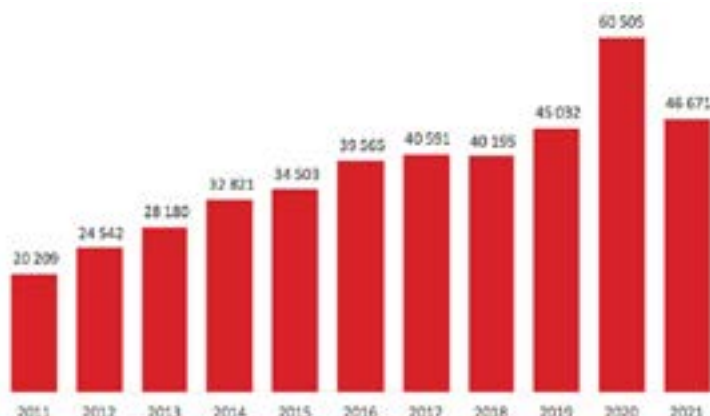
Chiffre d'affaires TTC par point de vente :

	Restaurant	Bar	Take-away	Événements	Total
2019	47 643,00	59 104,00	43 948,45	82 237,01	232 932,46
2018	58 534,50	70 506,80	Inclus dans Bar	95 180,45	224 221,55
2017	41 863,50	52 730,50	30 307,00	109 440,95	234 341,95
2016	37 230,70	38 303,50	46 347,30	122 287,75	244 169,25
2015	33 267,96	27 286,11	39 679,74	109 031,75	209 265,56

Nombre de repas staff et invité-e-s par jour :

	vendredi	samedi	dimanche	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	Total
2019	118	117	178	169	162	118	102	110	1073
2018	111	164	212	198	179	144	74	90	1172
2017	103	130	160	153	154	119	130	93	1042
2016	101	223	222	227	188	193	180	166	1481

Évolution du public :



AUTRES

Partenariats: Vins de Nyon, La Semeuse, Cap'taine mousse, LVX Gin, le Réservoir
mardi

Participation aux déchets, à l'animation de soirées et nettoyages