



BIEN ORGANISER UNE SOIRÉE À THÈME

Organiser une soirée à thème est le meilleur moyen de remercier, fidéliser ou récompenser vos collaborateurs ou meilleurs clients d'une manière unique. Entre créativité, image et logistique, comment mettre en place une soirée à thème qui marquera les esprits ?

ÉTAPE 1 – BIEN DÉFINIR LES FONDEMENTS DE VOTRE SOIRÉE EN VUE DE LA RÉDACTION DU CAHIER DES CHARGES

Action de communication à part entière, l'organisation d'une soirée doit vous permettre d'atteindre les objectifs que vous vous êtes fixés. Pour cela, définissez le contexte dans lequel la soirée s'inscrit (célébration d'un événement marquant de la vie de l'entreprise, remerciement pour les bons résultats obtenus, fidélisation des meilleurs clients...), le public (nombre et profil) et le message que vous souhaitez faire passer.

- Les réponses à ces questions donnent la matière nécessaire pour la rédaction du cahier des charges. Cette base de travail sera remise aux responsables de l'organisation de votre projet.
- Votre brief doit être clair et précis : objectif visé, cible, contexte, contraintes éventuelles... Si vous avez déjà une idée du thème, des ambiances que vous souhaitez créer ou de l'univers dans lequel vous désirez plonger vos participants, n'hésitez pas à le préciser. N'omettez surtout pas d'y inscrire le budget dont vous disposez, ou à défaut, une fourchette assez précise et réaliste. Vos interlocuteurs ne pourront pas répondre à votre problématique sans cet élément capital.
- Pensez aussi à y inclure suffisamment de renseignements sur votre passé événementiel, sur les caractéristiques de votre entreprise (activité, chiffre d'affaires, principaux concurrents, nombre et profil des salariés...) ainsi que quelques journaux internes et plaquette de présentation. Ces éléments permettront à vos interlocuteurs de mieux vous connaître et de vous proposer une soirée adaptée et sur mesure.

Une expérience unique du business



RE:UNIR
RE:CREER
RE:LIER
RE:MOTIVER



ÉTAPE 2 – LE CHOIX DU LIEU ET DU THÈME DE VOTRE SOIRÉE

L'offre en la matière est pléthorique : elle se décline de la simple salle de réception à la réservation d'un espace neutre dans un Centre de congrès ou d'exposition, ou bien encore dans un lieu historique ou insolite. Durant la soirée, prestige et originalité habilement mariés scelleront l'image performante de votre entreprise dans l'esprit des participants. Alors, surprenez pour convaincre !

- Pour faire votre choix, certains critères sont primordiaux comme l'accessibilité, la qualité de la restauration, la capacité d'accueil... Une visite d'inspection est indispensable pour vous assurer de la qualité de l'offre proposée. Elle vous permettra de rencontrer les équipes sur place qui, ayant reçu préalablement le cahier des charges, vous proposeront des concepts de soirées sur mesure ou clé en main.
Animations, arts de la table, mobilier en adéquation avec le thème de votre événement, rien ne doit être laissé au hasard !
Pour plus d'informations sur la visite d'inspection, nous vous proposons de télécharger la fiche pratique n°2 : «Bien préparer sa visite d'inspection».
- Sélectionnez une date en vérifiant qu'aucune grande manifestation sectorielle, similaire ou encore nationale ne se déroule au même moment. Évitez également d'organiser votre soirée durant les périodes de ponts, les vacances scolaires et éventuellement pendant les événements sportifs majeurs, pour vous assurer de la présence d'un maximum de participants.
- Envoyez une demande à votre contact sur place. Si vous avez la possibilité de réaliser la soirée dont vous avez envie, si les solutions proposées et le devis vous conviennent, posez une option le plus tôt possible pour réserver votre espace.

ÉTAPE 3 – COMMENT RENFORCER LE THÈME DE VOTRE SOIRÉE

Que vous ayez choisi une structure neutre ou au contraire un lieu où s'inscrit l'ambiance que vous souhaitez donner à votre soirée, n'hésitez pas à utiliser tous les moyens techniques qui vous permettront de renforcer votre sujet. Pensez également à harmoniser mobilier, compositions florales et animations. C'est en étant attentif aux détails que vous ferez la différence et surprendrez vos invités.

- Une équipe technique peut très facilement renforcer l'atmosphère en jouant sur l'éclairage (couleurs, intensité...), en diffusant une bande son adéquate ou bien encore en réalisant des effets spéciaux sonores ou visuels. Tout est possible et il suffit parfois d'un petit rien pour personnaliser un lieu.
- Le mobilier appuiera le thème de votre soirée. Là aussi, quelques touches suffisent parfois à transformer un lieu et lui donner une couleur différente.
- Une décoration florale harmonieuse est également un élément prépondérant. Entre savoir-faire et créativité, les fleuristes feront vivre votre espace d'une manière unique en vous proposant des compositions classiques, originales ou tendances.
- Temps forts de votre événement, les animations sont primordiales pour divertir vos participants lors du cocktail ou tout au long du dîner. En complément de votre programme, des artistes de close-up, en rapport avec l'ambiance souhaitée, rythmeront la soirée. Et pour que cet événement reste mémorable, pourquoi ne pas proposer à vos invités un atelier photos numériques ? Ils pourront poser autant de fois qu'ils le désirent devant l'objectif, utiliser accessoires et costumes et emporter leurs photos souvenirs.

ÉTAPE 4 – LA RESTAURATION

Cette étape est primordiale dans la réussite de votre soirée. Il est important que la qualité des mets proposés, des vins et le service soient à la hauteur de l'image de votre entreprise et de la thématique de la soirée.

- Cocktail dînatoire ou dîner assis ? Choisissez la prestation qui s'adaptera le mieux aux objectifs de votre événement. Le cocktail dînatoire permet de multiplier les saveurs et les animations gastronomiques. Moins formel, il favorisera les échanges et permettra à vos participants de composer leur menu. En choisissant le dîner, vous mettrez en valeur l'art de recevoir. Entre les plats, prévoyez des animations qui rythmeront votre soirée. Et n'oubliez pas de préparer un plan de table pour que vos participants trouvent leur place plus facilement à leur arrivée.
- Cuisine française, du monde ou créative, tout est possible. Avec l'aide du traiteur, choisissez les menus en adéquation avec le thème de votre soirée. Une séance test est indispensable pour valider votre sélection. Vous pourrez ainsi goûter les mets, valider leur présentation et choisir les vins qui accompagneront les plats. Et pour renforcer le thème de votre soirée, rien de tel que de mettre l'accent sur de l'art de la table. Centres de table, nappage, vaisselle... les possibilités sont nombreuses. Laissez parler votre imagination !
- Pensez à identifier en amont les besoins nutritionnels de vos invités qu'ils soient végétariens, végétaliens ou qu'ils doivent respecter des restrictions alimentaires liées à leur santé ou à leur religion. Le traiteur vous apportera des solutions personnalisées.
Le jour de l'événement, rappelez aux personnes bénéficiant d'un menu spécifique de se manifester auprès des équipes sur place.

Pour plus d'informations sur la restauration, nous vous proposons de télécharger la fiche pratique n°3 : «Bien recevoir ses participants : la restauration».

ÉTAPE 5 – RÉSERVER DES ATTENTIONS PARTICULIÈRES ET PERSONNALISÉES

Organiser une soirée pour vos collaborateurs ou meilleurs clients est déjà une marque de considération à part entière. Et en multipliant les égards, ils seront touchés par votre prévenance et conserveront en mémoire cette soirée. Vos objectifs de communication seront ainsi atteints à tous les égards.

- Que vous proposiez un produit personnalisé, utile ou bien encore insolite, pensez à sélectionner des cadeaux faciles à emporter, qui évoquent le thème de votre événement et qui véhiculent l'image de votre société. Si votre réception s'inscrit dans un séminaire de plusieurs jours, vous pouvez également déposer les cadeaux en chambre. À leur retour de la soirée, ils seront surpris de découvrir une nouvelle attention que vous leur aurez réservée.
- Pour vos invités de marque, membres du comité de direction, célébrités, gagnants de concours... ou dans le cadre d'un dîner VIP haut de gamme, les convives apprécieront toutes les attentions particulières dont ils bénéficieront. Proposez-leur par exemple un transfert en limousine jusqu'au lieu où se déroule la réception. À bord, journaux du jour mais aussi champagne et petits fours les mettront en appétit. À leur arrivée, accueillez-les personnellement ou prévenez les équipes sur place qui leur réserveront un accueil sur mesure. Conduisez-les ensuite vers leur table, et prévenez le personnel afin qu'ils restent attentifs à leur demande et à leur confort.

Une expérience unique du business }

RE:UNIR
RE:CREER
RE:LIER
RE:MOTIVER

