



**CHEF  
↑  
TERROIR**

**Interreg**  
France-Wallonie-Vlaanderen  
Ruralité  
Avec le soutien du Fonds Européen de développement régional  
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

**VORMINGS- EN BEGELEIDINGSPROGRAMMA  
PROGRAMME DE FORMATIONS  
ET D'ACCOMPAGNEMENT**

**GRATIS  
GRATUIT**



**NL** Ben jij als dynamische chef of restaurantuitbater gehecht aan je regio en zijn culinair erfgoed? Wil je lokale producten promoten via je culinaire kunsten? Ben je klaar om op een duurzame manier te werken? Steeds op zoek naar **innovatieve ideeën** om je zaak nog te verbeteren? Zoek je tips om je zaak, zeker in deze tijden, meer in de **kijker** te plaatsen? Wil je weten hoe je meer **winst** kan maken zonder hiervoor méér te moeten werken? Kan je wel eens een second opinion gebruiken om **nieuwe gerechten** op je kaart te plaatsen en ben je benieuwd naar de nieuwste culinaire trends?

Dan zijn wij op zoek naar jou !

Binnen het Interreg V – Frankrijk-Wallonie-Vlaanderen project **RURALITÉ** geven we chefs / restaurantuitbaters immers de mogelijkheid om deel te nemen aan het gratis opleidingstraject: **1 Chef, 1 Terroir**.

Experts op vlak van Marketing/Storytelling, op vlak van management en rentabiliteit en culinaire experts gaan met jullie aan de slag !

Ontdek het volledige opleidingstraject in deze folder.

> We voorzien een informatiemoment met meer uitleg over de te verwachten opleidingen.

> We voorzien 3 collectieve, thematische workshops:



**MARKETING /  
STORYTELLING**



**MANAGEMENT /  
RENTABILITEIT**



**CULINAIRE  
WORKSHOP**

> Daarnaast zijn er een beperkt aantal plaatsen voor sessies individuele coaching bij één of meerdere van onze experts.

> Een terugkomdag sluit het opleidingstraject af.

Opgelet: de plaatsen zijn beperkt !

Details over data en locaties vind je in bijlage of via [www.interreg-ruralite.eu](http://www.interreg-ruralite.eu)



**FR** Vous êtes un restaurateur dynamique, attaché à votre région et à son patrimoine culinaire ? Soucieux de valoriser les produits du terroir au travers de votre univers culinaire ? Prêt à travailler de manière vertueuse, en mettant à l'honneur les producteurs et artisans locaux ? Curieux d'apprendre dans le domaine culinaire, de la communication, du management ?

Alors cet accompagnement est fait pour vous !

Dans le cadre du projet Interreg V – France-Wallonie-Flandre **RURALITÉ**, nous donnons aux chefs et restaurateurs l'opportunité de participer à un accompagnement gratuit : **1 Chef, 1 Terroir**. Des experts dans le domaine du Marketing/Storytelling, de la création culinaire et du management/gestion appliqué à la restauration se mettent à votre service pour vous accompagner dans le développement de votre offre !

Ce dépliant vous présente le détail complet de ce programme de formation.

> Dans un premier temps, nous proposons une session

d'information pour vous présenter le contenu du programme de formation.

> Suivront 3 ateliers thématiques collectifs portant sur :



**LE MARKETING /  
LE STORYTELLING**



**LA GESTION /  
LA RENTABILITÉ**



**LA CRÉATION  
CULINAIRE**

> La troisième étape de ce programme porte sur l'organisation de coachings individuels à destination des restaurateurs qui le souhaitent.

> Une journée de restitution clôturera le programme

Attention, le nombre de places est limité tant pour les ateliers collectifs que pour les séances de coaching individuel qui suivront.

Le détail des dates et des lieux peut être trouvé en pièce jointe et consultable via [www.interreg-ruralite.eu](http://www.interreg-ruralite.eu).

## NL Wat mag je verwachten in onze workshops ?



### MARKETING / STORYTELLING

In de **collectieve workshop**, met tal van concrete voorbeelden ontdek je o.a.

> het belang van een culinaire identiteit van je restaurant, van storytelling,

> het belang van digitalisering en online media,

> de impact van COVID-19 op consumentengedrag, de opties die restauranthouders hebben om hun aanbod te diversifiëren en hun lokale partners te promoten in een context waarin een

restaurant zichzelf moet vernieuwen,

> het belang van experience economy, om culinaire ervaringen te bieden aan je klanten

> hoe je kan 'blurren' met jouw zaak

Tijdens de **individuele coaching** kan je, samen met de expert, dieper ingaan op jouw onderneming. Je kan samen doelen bepalen om naartoe te werken, een stappenplan uitwerken om tot het gewenste resultaat te komen,... kortom persoonlijk advies krijgen op maat van jouw noden.

## FR Qu'attendre de nos ateliers animés par les experts partenaires de la formation ?



### LE MARKETING / LE STORYTELLING

Lors de l'**atelier collectif** dédié au Marketing, vous découvrirez, par le biais de nombreux exemples concrets:

> L'importance de l'identité culinaire du restaurant, du 'storytelling',

> L'importance du digital et des médias en ligne,

> L'impact de la COVID-19 sur le comportement des consommateurs, les options qui s'offrent aux restaurateurs pour diversifier leurs offres et valoriser leurs partenaires locaux, dans un contexte où le restaurant doit se renouveler pour perdurer,

> L'importance de proposer une expérience culinaire à son client,

> Comment se diversifier.

Pendant le **coaching individuel**, vous approfondirez ces thématiques avec l'expert. Ensemble, vous déterminerez les objectifs à atteindre, élaborerez un plan de communication étape par étape pour obtenir le résultat souhaité. Vous recevrez des conseils personnalisés adaptés à vos besoins.







## NL MANAGEMENT / RENTABILITEIT

In deze **collectieve workshop**, krijg je antwoorden op volgende vragen:

- > Wanneer is de onderneming rendabel?
- > Hoeveel mag een toegevoegde waarde 'beleving' kosten?
- > Hoe kan je de aangeboden ervaringen in overeenstemming brengen met een evoluerende koopkracht van de consument in de huidige COVID-19 periode?
- > Hoe leveranciers een invloed kunnen hebben op je kostenbeheer en dus je winst ?
- > Hoe je stockbeleid invloed heeft op het resultaat van je onderneming?
- > Hoe je gerechten op je kaart kan bewerken zodat er minder voedselverlies is maar de gerechten toch origineel en winstgevend zijn?
- > Hoe je kwaliteits-, lokale en seizoenproducten selecteert terwijl je je kosten onder controle houdt?

**Tijdens de individuele coaching kan je aan de hand van de cijfers van jouw onderneming en elementen uit de collectieve workshop, stapsgewijs werken aan een grotere rentabiliteit.**



## FR LA GESTION / LA RENTABILITÉ

Dans cet **atelier collectif** dédié au management, l'expert vous accompagnera sur les sujets suivants :

- > À quel moment l'entreprise est-elle rentable?
- > Combien peut coûter une «expérience» à valeur ajoutée?
- > Comment rendre les expériences proposées en adéquation avec un pouvoir d'achat qui évolue face à la crise sanitaire actuelle ?
- > Comment relocaliser ses filières d'approvisionnement peut permettre de mieux gérer ses coûts et sa rentabilité in fine ?
- > Comment rationaliser sa carte peut amener à une meilleure gestion des stocks, de la perte et à une amélioration de la rentabilité ?
- > Comment ma politique de gestion des stocks affecte-t-elle le résultat de mon entreprise?
- > Comment travailler les recettes de manière à réduire le gaspillage alimentaire, la perte et proposer des plats à la fois originaux et rentables ?
- > Comment sélectionner des produits de qualité, locaux et de saison, tout en maîtrisant mes coûts ?
- > ...

**Lors du coaching individuel, à partir des données chiffrées de votre restaurant, et des éléments étudiés lors de l'atelier collectif, vous travaillerez à une meilleure rentabilité de votre entreprise.**



## NL CULINAIRE WORKSHOP

In deze **collectieve workshop** krijg je zicht op volgende:

- > De voordelen om te werken met seizoenproducten van eigen bodem
- > De authenticiteit van een aantal (vergeten) ambachten: pekelen, roken, fermenteren, ...
- > Vernieuwende gerechten met grensoverschrijdende streekproducten
- > Gekende gerechten in een nieuw jasje
- > Hoe je producten en hun producenten beter kan leren kennen zodat je er beter mee kan werken in de keuken en het verhaal beter kan vertellen
- > Hoe je de verschillende teams (zaal en keuken) beter bij het proces kan betrekken, wat ook zorgt voor een betere ervaring voor de klant?
- > Hoe je met de producten best kan koken zodat ze al hun smaken onthullen en hun voedingswaarde behouden?
- > Hoe een gereduceerde, seizoengerichte kaart de waarde van de producenten kan verhogen?

Tijdens de **individuele coaching** kan je zelf aan de slag met onze expert. Foodpairing, nieuwe trends, andere technieken, ... nieuwe inzichten om je kaart de nodige verfrissing te bezorgen, om aan de verwachtingen van morgen te voldoen.



## FR LA CRÉATION CULINAIRE

Dans l'**atelier collectif** dédié à la création culinaire, vous découvrirez les éléments suivants :

- > Les avantages de travailler avec des produits de saison et du terroir et des producteurs en circuit-court,
- > L'authenticité de nombreux métiers (oubliés) : saumurage, fumage, fermentation, ...,
- > Des plats innovants avec des produits régionaux transfrontaliers,
- > Des plats familiers et faisant honneur au patrimoine culinaire régional, sous une nouvelle forme pour surprendre les clients,
- > Comment mieux connaître les produits et leur producteur permet de mieux cuisiner les produits et mieux raconter l'histoire,
- > Comment associer les équipes (salle et cuisine) à la démarche permet d'engager les collaborateurs à partager aux clients pour une expérience améliorée,
- > Comment cuisiner les produits de manière à révéler toutes leurs saveurs et conserver leurs avantages nutritionnels,
- > Comment valoriser les producteurs à travers une composition de carte réduite et renouvelée au rythme de la nature,
- > ...

Pendant le **coaching individuel**, vous pourrez approfondir de nouvelles tendances et techniques (foodpairing, design culinaire,...) avec l'expert pour répondre aux attentes de demain.



## LAUREEN ESMANGART



**NL** Op 30-jarige leeftijd, na een studie bedrijfskunde, verschillende verblijven en uitwisselingen in het buitenland, en een eerste ervaring in klantenrelaties, koos Laureen hartstochtelijk voor een opleiding aan de Ecole Ferrières ‘Cuisine et arts culinaires’.

Ze vervolmaakte zich door ervaringen in verschillende soorten horecazaken: van een sterrenrestaurant als Le Parc de Franck Putelat 2\* Michelin (Carcassonne) tot een buurtbistro in Parijs.

Terug in Hauts-de-France ging ze in 2019 aan de slag bij het bureau Les Sublimeurs om het netwerk van restauranthouders en ambachtslieden te ontwikkelen die zich inzetten voor meer verantwoorde gastronomie. Het bureau ondersteunt en begeleidt restauranthouders naar nieuwe trends in verantwoorde en duurzame gastronomie.

**Laureen is de Culinaire expert en geeft opleidingen in Pas de Calais, Communauté de Communes des Hauts de Flandre en de Communauté de Communes de Flandre Intérieure.**

**FR** À 30 ans, après des études de commerce, plusieurs séjours et échanges à l'étranger, et une première expérience dans la relation client, Laureen a choisi par passion de se former à l'École de gastronomie et hôtellerie Ferrières.

Elle s'est perfectionnée grâce à des expériences dans différents types d'établissement, du restaurant étoilé comme Le Parc de Franck Putelat 2\* Michelin (Carcassonne) au bistrot de quartier à Paris.

De retour dans les Hauts-de-France, elle a intégré l'agence Sublimeurs en 2019 pour développer le réseau de restaurateurs et d'artisans engagés pour une gastronomie plus responsable. L'agence accompagne et guide les restaurateurs vers les nouvelles tendances de la gastronomie responsable et durable.

**Laureen est l'experte culinaire qui interviendra sur les territoires du Pas de Calais, de la Communauté de Communes des Hauts-de-Flandre et de la Communauté de Communes de Flandre Intérieure.**

## KOEN HARDEMAN

**NL** Koen is 44 jaar, is o.a. Marketingverantwoordelijke in Hotelschool Ter Duinen, waar hij tevens oud-leerling van is. Hij baat samen met zijn echtgenote de Vintage-camping In de Nachtegaal in Westouter uit. Koen behaalde een Bachelor Hotelmanagement en volgde een extra opleiding Master in Communicatie & Marketing bij UBA.

Koen vertoeft regelmatig in het buitenland. In steden als Valencia, Barcelona en New York kent hij zijn weg in het culinaire wereldje als begeleider van stages en organisator van studiereizen. Uiteraard zijn deze ervaringen verrijkend in het kader van trends & innovatie.

Als graduaatstudent maakte Koen zijn eindwerk over Vlaamse streekproducten en deze passie zet hij verder in vzw Liaison, een vrijwilligersorganisatie die hij runt samen met enkele vrienden en gelijkgestemden om de korte keten te stimuleren in Heuvelland en omstreken.

Binnenkort volgt Koen een bootcamp bij Trendwolves en Vlerick Management School om zijn kennis nog te verbeteren.

**Koen is de Marketing expert en geeft deze opleidingen in de Westhoek.**







**FR** Koen a 44 ans. Anciennement élève à l'école hôtelière Ter Duinen, il y est aujourd'hui entre autres responsable Marketing. De plus, il dirige avec sa femme le camping Vintage In de Nachtegaal à Westouter. Koen est titulaire d'un baccalauréat en gestion hôtelière et d'un Master en Communication et Marketing à UBA.

Koen passe régulièrement du temps à l'étranger, dans des villes comme Valence, Barcelone et New York. Il est connu dans le monde culinaire en tant que superviseur de stages et organisateur de voyages d'études. Dans le contexte actuel, où la prise en compte de l'évolution des tendances et de l'innovation est importante, son expertise est une réelle plus-value.

Pour finaliser ses études et valider son diplôme, Koen a choisi d'orienter sa thèse sur la valorisation des produits régionaux flamands et il continue cette passion au sein de l'association Liaison, une organisation bénévole qu'il dirige avec quelques amis. Ils partagent ainsi leurs idées communes pour stimuler le circuit court à Heuvelland et ses environs.

Koen suivra bientôt un programme d'entraînement à Trendwolves et à la Vlerick Management School pour approfondir toujours plus ses connaissances.

**Koen est l'expert Marketing / Storytelling qui interviendra sur le territoire du Westhoek.**



## ALAUDE LEFEBVRE

**NL** Alade is 26 jaar. Ze volgde een opleiding aan de Skema Business School in Lille en behaalde haar Masters in Management, Entrepreneurship and Innovation. Na verschillende werkervaringen op het gebied van communicatie, hospitality en evenementen richtte Alade Les Sublimeurs op, een culinair bureau dat restaurateurs ondersteunt en begeleidt naar nieuwe trends in verantwoorde en duurzame gastronomie.

**Alade is de Marketing expert en geeft opleidingen in Pas de Calais, Communauté de Communes des Hauts de Flandre en Communauté de Communes de Flandre Intérieure.**

**FR** Alade a 26 ans. Elle a été formée à la Skema Business School de Lille et a obtenu son Master en Management, Entrepreneuriat et Innovation. Après diverses expériences de travail dans le domaine de la communication, de l'hôtellerie et de l'événementiel, Alade a créé Sublimeurs, une agence culinaire qui accompagne et guide les restaurateurs vers les nouvelles tendances de la gastronomie responsable et durable.

**Alade est l'experte Marketing pour les territoires du Pas de Calais, de la Communauté de Communes des Hauts de Flandre et de la Communauté de Communes de Flandre Intérieure.**

## PIERRE LEGRAND

**NL** Pierre is 47 jaar en leerde koken door stage te lopen bij de grootsten: Ducasse, Passard, Senderens. Na zijn studies aan de Ferrandi-school werkte hij in Parijs, Mauritius en Saint-Barthélemy voordat hij zich vestigde in Rennes, waar hij chef was in een sterrenrestaurant. Hij opende zijn eigen restaurant en won in 2015, anderhalf jaar na opening, een ster. Hij besloot in 2017 over te stappen op training door deel te nemen aan het MiAM-project. Het project wordt geleid door de Kamer van Handel en Ambachten van Hauts-de-France en heeft tot doel het grote publiek en fijnproevers kennis te laten maken met workshops, masterclasses en demonstraties om het bewustzijn over goed eten te vergroten.

**Pierre is de Culinaire expert en geeft opleidingen in Pas de Calais, Communauté de Communes des Hauts de Flandre en Communauté de Communes de Flandre Intérieure.**



**FR** Pierre a 47 ans, il a appris la cuisine par apprentissage chez les plus grands : Ducasse, Passard, Senderens. Une fois ses diplômes en poche après un enseignement à l'école Ferrandi, il exerce à Paris, à l'Île Maurice et à Saint-Barthélemy avant de poser ses valises à Rennes où il prend un poste de chef dans un restaurant étoilé. Il ouvre son propre restaurant et décroche une étoile en 2015, dix-huit mois après l'ouverture. Il décide de se tourner vers la formation en 2017 en rejoignant le projet du MiAM. Le projet est porté par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France et vise à faire découvrir au grand public et aux passionnés du goût, des ateliers, des master classes et des démonstrations pour sensibiliser au bien manger.

**Pierre est l'expert Culinaire pour les territoires du Pas de Calais, de la Communauté de Communes des Hauts de Flandre et de la Communauté de Communes de Flandre Intérieure.**



## BERT RECOUR

**NL** Bert is 45 jaar. Hij volgde zijn opleiding aan de Hotelschool Ter Duinen en volgde nog de specialisatie patisserie aan de Hotelschool Ter Groene Poorte. Vervolgens mocht hij mee in de potten roeren bij tal van sterrenrestaurants zoals het 'Hof van Cleve' en 'de Karmeliet'. Uiteindelijk zette hij in 2002 de stap om een eigen koers te varen met Restaurant Pegasus (3 vorkjes bij Michelin en 15/20 bij Gault Millau).

**Bert is de Culinaire expert en geeft opleidingen in de Westhoek.**

**FR** Bert a 45 ans. Il s'est formé à l'école hôtelière Ter Duinen à Coxyde et a suivi la spécialisation pâtisserie de l'école hôtelière Ter Groene Poorte de Bruges. Il a ensuite travaillé dans de nombreux restaurants étoilés tels que le «Hof van Cleve» et «de Karmeliet». En 2002, il franchit enfin le pas pour tracer son propre parcours avec le Restaurant Pegasus (3 fourchettes au guide Michelin et 15/20 au Gault Millau).

**Bert est l'expert culinaire pour le Westhoek.**





## GINO VERMEULEN

**NL** Gino is 50 jaar. Na een opleiding aan de hotelschool 'Ter Groene Poorte' in Brugge werkte Gino Vermeulen in verschillende gerenommeerde restaurants in Frankrijk en België. Nadat hij in het ouderlijk huis had gewerkt, begon hij zijn eigen bedrijf, waar hij zich specialiseerde op het gebied van financieel beheer, Marketing, prestatiebeheer en bedrijfsbeheer.

Op basis van zijn 25 jaar ervaring ondersteunt hij al geruime tijd als erkend adviseur hospitality projectleiders. Hij adviseert op het gebied van Marketing, management en culinaire innovatie. Hij biedt hen nieuwe perspectieven voor de toekomst en helpt hen vooruit naar nieuwe professionele doelen om hun resultaten te verbeteren. Hij blijft Europa doorkruisen op zoek naar de nieuwste technieken en de trends van morgen.

**Gino geeft de opleidingen Marketing/Storytellen, Management/Rentabiliteit en is Culinaire Expert in la Wallonie picarde.**

**FR** Gino a 50 ans. Après une formation à l'école hôtelière 'Ter Groene Poorte' à Bruges, Gino Vermeulen a travaillé dans plusieurs restaurants renommés en France et en Belgique. Après avoir travaillé dans la maison familiale, il a ensuite fondé ses propres entreprises en se perfectionnant en gestion financière, Marketing, gestion du rendement et gestion d'entreprise.

Depuis quelques temps, fort de ses 25 années d'expérience, il accompagne, en tant que conseiller agréé, des porteurs de projets Horeca et donne des conseils tant en matière de Marketing, de gestion qu'en matière d'innovation culinaire pour leur ouvrir de nouvelles perspectives d'avenir et les faire progresser vers de nouveaux objectifs professionnels afin d'améliorer leurs résultats.

Il continue à parcourir l'Europe à la recherche des techniques les plus récentes et des tendances de demain.

**Gino est l'expert culinaire, Marketing et rentabilité pour la Wallonie picarde.**

## OLIVIER WILLAERT

**NL** Olivier is 51 jaar, is Technisch Adviseur bij Hotelschool Ter Duinen en baat samen met zijn vrouw B&B De Arend uit in Nieuwpoort. Hij studeerde Hotelmanagement en volgde extra opleiding in de Hotelschool in Lausanne. Hij kan ondertussen teren op 30 jaar horeca-ervaring in de brede zin van het woord.

**Olivier is de Management Expert en geeft opleidingen in de Westhoek.**

**FR** Olivier a 51 ans, il est conseiller technique à l'école hôtelière Ter Duinen et dirige le B&B De Arend à Nieuwpoort avec sa femme. Il a étudié la gestion hôtelière et a suivi une formation complémentaire à l'école hôtelière de Lausanne. Il peut désormais s'appuyer sur 30 ans d'expérience dans l'hôtellerie au sens large du terme.

**Olivier est l'expert Management pour le Westhoek.**



**NL DE INDIVIDUELE COACHING**

Onze individuele coachingsessies zijn beperkt en voorbehouden voor deelnemers aan de collectieve workshops die gespecialiseerd advies willen én effectief tot verandering wensen over te gaan.

In overleg wordt bepaald welke expert je nog kan helpen bij deze realisaties of veranderingen. Eens de expertise bepaald, kan je:

> vooraf je vragen reeds bundelen: wat wil je bespreken, waarop wil je werken, welke veranderingen wens je door te voeren,...

> beroep doen op ½ dag individuele coaching van één of meerdere van onze experts.

> gezamenlijk stellen jullie een realistisch stappenplan op met een retroplanning van de implementatie binnen uw restaurant.

> op regelmatige tijdstippen heb je nog overleg tussen jou en je coach zodat tussentijdse evaluaties kunnen plaatsvinden en je onderweg nog tips en adviezen kan krijgen

De individuele coaching loopt van voorjaar 2021 tot najaar 2021. De data van de individuele coaching worden in onderling overleg bepaald tussen jou en je aangewezen expert(s).

**De individuele coachingsessies zijn gratis voor de onderneming (ondersteund door het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling, onder voorbehoud van de minimisverklaring).**

**FR LES COACHING INDIVIDUELS**

Nos séances de coaching individuel sont limitées et réservées aux participants des ateliers collectifs qui souhaitent un conseil spécialisé et appliqué à leur établissement pour mettre en application et concrétiser les méthodes proposées dans les ateliers collectifs.

En concertation, il est déterminé quel expert peut vous aider avec ces réalisations ou changements. Une fois l'expertise déterminée, vous pourrez:

> Regrouper vos questions à l'avance: de quel sujet ou projet voulez-vous discuter, sur quoi voulez-vous travailler, quels changements souhaitez-vous mettre en œuvre, ... ?

> Faire appel à une demi-journée de coaching individuel avec un ou plusieurs de nos experts.

> Ensemble, vous établirez un plan d'actions réaliste étape par étape avec un rétroplanning de mise en application au sein de votre restaurant,

> Vous bénéficierez de suivis réguliers avec votre coach afin que des évaluations intermédiaires puissent avoir lieu et que vous puissiez obtenir des recommandations au fur et à mesure de l'accompagnement.

Ces séances de coaching individuel se dérouleront du printemps 2021 à l'automne 2021. Les dates seront déterminées en concertation entre vous et votre (vos) expert(s) désigné(s).

**La démarche est gratuite pour l'entreprise (prise en charge par le Fond Européen de Développement Régional, soumise à la déclaration des minimis).**

## NL HET TERUGKOMMOMENT

In het najaar van 2021, organiseren we een terugkommoment voor elke deelnemer die individuele coaching kreeg. Jouw moment om je ervaringen en evoluties 'voor en na' te komen toelichten. Tijdens dit terugkommoment krijg je eventueel nog laatste tips en adviezen mee van de diverse coaches.

**Dit terugkommoment wordt grensoverschrijdend georganiseerd voor alle deelnemers aan dit begeleidingstraject. De feedback wordt dus gedeeld met alle restauranthouders uit het grensoverschrijdende gebied die aan het volledige opleidingstraject hebben deelgenomen (tot en met de individuele coaching).**

## FR LA JOURNÉE DE RESTITUTION

À l'automne 2021, nous organiserons une journée de restitution au cours de laquelle chaque participant ayant bénéficié du coaching individuel partagera ses expériences et son évolution «avant et après», ainsi il pourra recevoir éventuellement les derniers conseils et astuces des différents experts.

**Ce moment de restitution sera organisé pour l'ensemble des participants transfrontaliers du programme d'accompagnement. Il sera donc question d'un retour d'expérience partagé avec l'ensemble des restaurateurs du territoire transfrontalier ayant participé à l'ensemble du programme (jusqu'au coaching individuel).**





## NL Geïnteresseerd?

Je vindt alle data en locaties van de collectieve workshops via: [www.interreg-ruralite.eu](http://www.interreg-ruralite.eu)

Als deelnemer kan je kiezen waar je de opleidingen volgt. Je kan je dus inschrijven voor opleidingen op je eigen grondgebied of op grondgebied van een andere deelnemende partner.

### Voor praktische info:

## FR Intéressé ?

Vous pouvez retrouver toutes les dates et lieux des ateliers collectifs via: [www.interreg-ruralite.eu](http://www.interreg-ruralite.eu)

En tant que participant, vous pouvez choisir où vous suivez les formations. Vous pouvez donc vous inscrire à des formations sur votre propre territoire ou sur le territoire d'un autre partenaire participant.

### Infos pratiques :

#### Westtoer

Veerle Mertens - 0032 499 93 69 53 - [veerle.mertens@westtoer.be](mailto:veerle.mertens@westtoer.be)

#### Wallonie picarde

Sabine Lezy - 0032 69 78 98 14 - [lezy@visitwapi.be](mailto:lezy@visitwapi.be)

#### Communauté de Communes de Flandre Intérieure

Meggy Delassus - 0033 3 74 54 00 41 - [mdelassus@cc-flandreinterieure.fr](mailto:mdelassus@cc-flandreinterieure.fr)

#### Communauté de Communes des Hauts de Flandre

Emilie Quenton - 0033 328 68 16 40 - [emilie.quenton@ot-hautsdeflandre.fr](mailto:emilie.quenton@ot-hautsdeflandre.fr)

#### Pas de Calais Tourisme

Elisabeth Retaux - 0033 321 10 34 77 - [developpement@pas-de-calais.com](mailto:developpement@pas-de-calais.com)

Lucie Sellier - 0033 670 41 74 58 - [lsellier@opaleandco.co](mailto:lsellier@opaleandco.co) (Opale & Co)



### Ruralité

Avec le soutien du Fonds Européen de développement régional  
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling



**PS: Afhankelijk van de evolutie van COVID-19 is het mogelijk dat bepaalde workshops worden georganiseerd via videoconferentie.**

**NB : En fonction de l'évolution de la situation sanitaire, certains ateliers pourraient se donner par visio-conférence.**