

BADOIT CONTINUE DE SE MOBILISER POUR ACCOMPAGNER LES RESTAURATEURS DANS LA RÉOUVERTURE DE LEURS ÉTABLISSEMENTS

À cette occasion, la Bourse Badoit se réinvente pour soutenir la restauration hors domicile

- **Cinq webinars animés par le Chef étoilé Thierry Marx et le chef mixologue Matthias Giroud** pour accompagner les professionnels de la restauration hors domicile dans le cadre de la reprise de leurs activités et les éclairer sur l'évolution des attentes et des modes de consommation des Français.
- **Le remboursement d'un mois de produits Badoit** sous forme de remboursement différé¹ pour les 300 premiers professionnels inscrits sur la plateforme www.badoitsoutientlarestauration.fr.

Paris, le 9 juin 2020 – **Nous l'attendions tous, le déconfinement signe le grand retour des Français en terrasse pour profiter des beaux jours, se retrouver et passer ensemble des moments conviviaux. C'est également un soulagement pour l'ensemble de la profession qui peut désormais redémarrer progressivement son activité. Badoit, notre eau minérale naturellement pétillante du terroir français depuis 1778, s'engage depuis plus de 30 ans aux côtés des acteurs de la restauration. Aujourd'hui, face à la crise que traverse les restaurateurs, nous avons décidé de nous mobiliser à leurs côtés à travers la réinvention de notre Bourse Badoit.**

« La Bourse Badoit est emblématique du lien fort qui unit la marque aux restaurateurs. On le sait, la crise Covid-19 va impacter durablement nos modes de vie et notre rapport à l'alimentation. Nos clients, qui ont particulièrement souffert lors de la période de confinement, doivent totalement se réinventer pour préserver leurs établissements. Depuis plus de 30 ans, nous sommes à leurs côtés pour célébrer le plaisir de la table. Cette année, il nous a semblé essentiel de les accompagner à un retour à une vie normale » déclare **Arnaud Jobard, Vice-Président Directeur Commercial de Danone Eaux France.**

Du 15 juin au 13 juillet, le Chef étoilé Thierry Marx, partenaire historique de la Bourse Badoit et Matthias Giroud, chef mixologue et co-fondateur de WM Signature, animeront cinq webinars ouverts à tous les professionnels. Bonnes pratiques pour la vente à emporter, nouvelles tendances à suivre, valorisation de l'offre boissons, pilotage de son activité, autant de thématiques qui seront couvertes lors de ces sessions.

¹ Remboursement différé dans la limite de 100€ HT de produits Badoit

Bourse BADOIT
SOUTIEN À LA RESTAURATION!

- WEBINAR -
TOUS LES LUNDIS DE 16H30 À 17H30

15 juin
Vente à emporter :
les bonnes pratiques à conserver pour se valoriser
ANIMÉ PAR LE CHEF THIERRY MARX & LE MIXOLOGUE MATTHIAS GIROUD

22 juin
Les nouvelles tendances à suivre pour se démarquer
ANIMÉ PAR LE CHEF THIERRY MARX & LE MIXOLOGUE MATTHIAS GIROUD

29 juin
Exemples de recettes pour optimiser ses coûts
ANIMÉ PAR LE CHEF THIERRY MARX

06 juillet
Valoriser son offre boisson
ANIMÉ PAR LE CHEF THIERRY MARX & LE MIXOLOGUE MATTHIAS GIROUD

13 juillet
Créer du trafic dans son restaurant
ANIMÉ PAR LE CHEF THIERRY MARX & UN EXPERT DIGITAL

Rendez-vous donc tous les lundis de 16h30 à 17h30 sur les comptes Instagram [Badoit_fr](https://www.instagram.com/badoit_fr) et Facebook [@BadoitFrance](https://www.facebook.com/BadoitFrance) pour y assister et poser vos questions. Les webinars seront ensuite disponibles en replay sur le site www.bourse-badoit.fr.

En complément, pour accompagner la profession dans sa reprise, la Bourse Badoit offre, à compter du 18 juin, aux 300 premiers professionnels inscrits sur la plateforme www.badoitsoutientlarestauration.fr un remboursement d'un mois de produits Badoit sous forme de remboursement différé¹.

Les marques de Danone Eaux France mobilisées dès les premiers instants pour soutenir la profession dans la crise sanitaire Covid-19

Depuis le début de la crise, les quatre marques de Danone Eaux France se sont mobilisées aux côtés des acteurs de la consommation hors domicile notamment à travers :

- la participation à la mise en place de l'initiative « **J'aime mon bistrot** », une plateforme solidaire lancée par les grands acteurs de la consommation hors domicile qui permet à tout un chacun de contribuer librement au soutien d'un ou plusieurs bistrots pour faire face au contexte Covid-19 et assurer les réouvertures ;
- une aide à la gestion des périmés chez les distributeurs ;
- ou encore un plan de promotion renforcé à destination des restaurateurs.

À propos de Badoit

L'eau de Badoit jaillit naturellement pétillante* à Saint-Galmier. Au fil d'un voyage dans le sol granitique, elle acquiert sa pétillance, sa finesse et ses vertus minérales uniques. Afin de préserver à long terme les qualités exceptionnelles de cette eau minérale naturelle, les Hommes protègent l'écosystème de la source. Toute en joie et en raffinement, Badoit est une eau idéale pour le repas et permet de s'hydrater chaque jour, à tout moment de la journée.

*Pour une qualité gustative constante, la pétillante naturelle de Badoit est ensuite renforcée en gaz carbonique ou en gaz de la source.

Contact presse :

Clémentine Lindon : Clementine.lindon@elaneldelman.com – 06.27.17.89.01

Anaïs Souada : anaïs.souada@elaneldelman.com – 06.11.34.90.74