

MARDI 28 MAI 2019

@LAGRANGEDEMESLAY

SOIREE PRESTIGE



RE-CONNEXION

VOUS ALLEZ DÉGUSTER !

UNE AFFAIRE DE GOÛTS, D'ENTREPRISES ET D'IDÉES

HISTOIRES DE CUISINE

CONTENU

No. 37

— ORGANISATION
CJD TOURS

LE CJD

**UN ÉVÉNEMENT
D'EXCEPTION**

LE PROGRAMME

CONTRIBUER

**NOUS
CONTACTER**





E D I T O R I A L

A PROPOS

DE L'IDÉE DES CHEFS

“Une prestige CJD, c’est un moment inspirant qui invite à se déconnecter du temps présent pour se projeter un peu plus loin de notre quotidien et de nos références.

Comprendre ce qui nous entoure pour mieux exploiter les richesses d’un territoire et coordonner l’action de l’homme pour le bien de la Société.

Par le prisme de la gastronomie et l’exemple de réussites entrepreneuriales, nous valorisons les démarches alliant environnement

proche et entreprise (économie) responsable. Le but est d’apporter des éléments pour progresser, pour s’élever et faire grandir nos entreprises par l’image de leur territoire.”

L’équipe d’organisation

L’essentiel n’est pas de vivre, mais de bien vivre.

PLATON.

NOTRE VISION

Le libéralisme responsable. L’entreprise est un moyen de réunir les Hommes autour d’un projet commun, d’un rêve partagé, afin de faire progresser la société.

NOTRE PROMESSE

Créer un événement qui aide l’humain à se projeter dans une société qui évolue constamment.



LE CJD : DES DIRIGEANTS ENGAGÉS

LE CENTRE DES JEUNES DIRIGEANTS
D'ENTREPRISE (CJD)

Créé en 1938, le CJD est le plus ancien mouvement patronal français. L'association compte 5000 membres, entrepreneurs et cadres dirigeants répartis en France et à l'étranger. Le mouvement représente près de 700 000 emplois sur le territoire.

Porté par la conviction qu'une économie au service de l'Homme incarne la clef de la compétitivité des entreprises, le mouvement est non partisan et force de propositions pour soutenir l'emploi et pérenniser les entreprises.

Les valeurs du mouvement sont la solidarité, la responsabilité, la loyauté et le respect de la dignité humaine.

Le CJD Tours réunit 50 Dirigeants de tous secteurs d'activité pour un CA global de 150M€ et représentant plus de 650 salariés.

En Touraine, le CJD s'engage pour la réalisation d'événements autour de la jeunesse, de la RSE, de la qualité de vie au travail et du développement économique durable.

« Quelle société idéale pour demain ? »

c'est autour de cette question que se retrouvent les membres du Centre des Jeunes Dirigeants (CJD) dans toute la France.

*Le CJD Tours vous propose, le temps d'une soirée, de venir
"Voir, Entendre et Goûter" pour vous aider à réfléchir et vous
positionner.*

UN ÉVÈNEMENT D'EXCEPTION

SOIRÉE PRESTIGE EN TOURAINE

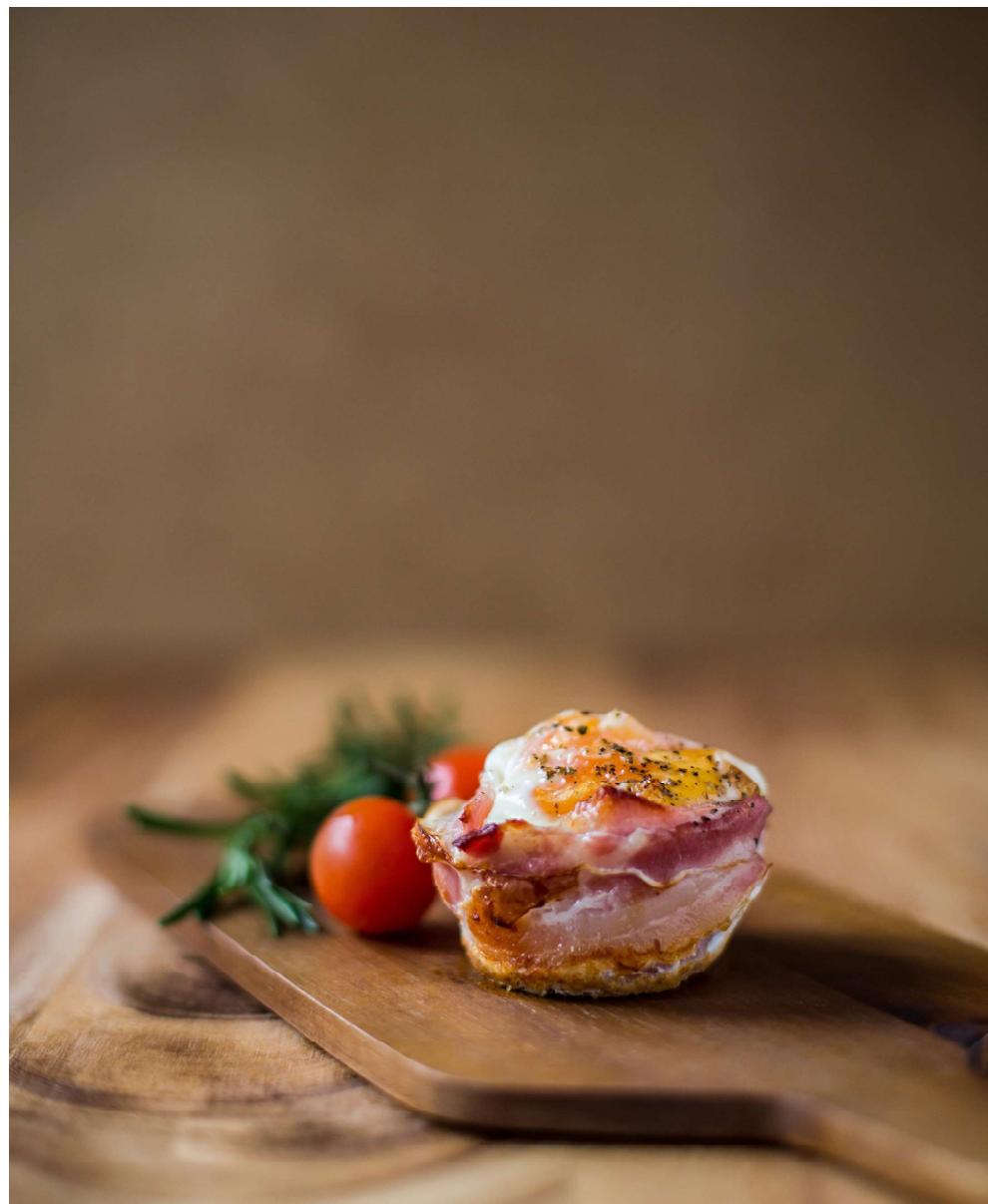
Tous les 2 ans, LE CJD Tours organise un évènement Prestige ouvert à tous les acteurs du territoire qui invite à se déconnecter du temps présent pour se projeter un peu plus loin de notre quotidien et de nos références.

« Un discours inspirant, avec de fortes valeurs sociétales, universelles, mais surtout connecté aux réalités de notre territoire. »

THÉMATIQUE :

GASTRONOMIE, ÉCONOMIE ET TERRITOIRE

UN RENDEZ-VOUS UNIQUE





La Touraine est une terre d'histoire et de gastronomie. Son développement économique s'appuie sur ces richesses dont le tourisme et l'art de vivre sont des composantes fortes.

Ces notions de terroir et d'identité associées à celles du développement économique s'inscrivent pleinement dans la dynamique du CJD.

Afin de mettre en valeur les pratiques d'excellence, les pépites et les démarches innovantes de notre territoire, ... et de se régaler ensemble autour d'un repas d'exception, le CJD Tours a choisi d'inscrire son événement « Prestige » 2019 sous le signe de la Gastronomie et de l'Économie: Re-connexion, vous allez déguster!

Un repas
et des Intervenants *3 étoiles*

**Un chef étoilé et des entrepreneurs du territoire ...
... vous accueillent dans un lieu prestigieux ...
... pour partager leur expérience et leur vision ...
... autour d'un repas d'exception.**



LE PROGRAMME DE L'ÉVÉNEMENT

UN LIEU PRESTIGIEUX : LA GRANGE DE MESLAY

Grange Médiévale de 1.500 m², c'est l'une des plus anciennes Fermes Fortifiées du XIII^e siècle.

Construit vers 1220 sous la direction de l'abbé Hugues de Rochecorbon, ce lieu prestigieux accueille de nombreux événements d'exception en Touraine.

La grange est idéalement située à 5 minutes de Tours et de ses axes de communication principaux.

UN CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ...

Depuis plus de 30 ans, les Hauts de Loire ont confié leurs cuisines au Chef Rémy Giraud, doublement étoilé.

Ses propositions toujours créatives s'inscrivent dans la droite ligne de sa passion pour la nature. Ses interprétations des classiques sont une ode au patrimoine français.

Il travaille gibiers, fruits et légumes du potager maison et invite les plus exigeants à une promenade gustative, généreuse et sans faille.

...UNE TRANSMISSION VERS LES JEUNES GÉNÉRATIONS

Sous l'égide du Chef étoilé, la brigade de l'École Hôtelière de l'Institution Notre-Dame La Riche vous servira un repas inoubliable pour que la soirée se passe autant sur scène que dans votre assiette.



CALIXTE DE NIGREMONT

“Homme du Monde”
Maître de Cérémonie



En toutes circonstances, il est à l'aise : Maniant l'éloquence, la flagornerie et l'humour, il introduit le discours d'un élu, remet les médailles, présente la vedette du moment, prononce un panégyrique, fait l'éloge d'un récipiendaire, lance un défilé de mode, annonce un palmarès, dévoile une plaque, commente un exploit sportif, coupe un ruban inaugural, anime un débat, fait une démonstration culinaire, gave des oies, pratique le parapente, danse sur de la techno, chante «Sambre et Meuse»... Toujours avec la fameuse, et inimitable, «Nigremont touch» !

ERWANN DE KERROS

Fondateur
et Président
de “ Terre Exotique”
ROCHECORBON

INFATIGABLE EXPLORATEUR, ERWANN DE KERROS ARPENTE LE MONDE DEPUIS PLUS DE 20 ANS À LA DÉCOUVERTE D'ÉPICES.

BASÉE EN TOURAIN, TERRE EXOTIQUE PROPOSE UNE LARGE GAMME DE PRODUITS D'ÉPICERIE FINE, DANS L'EXIGENCE DE LA QUALITÉ, DE L'ORIGINALITÉ ET DE LA CRÉATIVITÉ GASTRONOMIQUE : À LA DÉCOUVERTE DES CIVILISATIONS POUR LE PLAISIR DE LA GASTRONOMIE.

À TRAVERS SA COLLECTION, TERRE EXOTIQUE VOUS INVITE SUR UN CHEMIN, À LA RENCONTRE DE NOUVEAUX TERRITOIRES CULINAIRES.



EMMANUEL VASSENEIX

Président du Groupe
LSDH

EMMANUEL VASSENEIX SUCCÈDE À SON PÈRE À LA TÊTE DU GROUPE LSDH EN 2002. SI L'INNOVATION EST LE FER DE LANCE DE LA SOCIÉTÉ, C'EST EN INSTAURANT UN ESPRIT DE RESPONSABILITÉ ET DE SOLIDARITÉ, QU'IL L'IMPULSE ET ACCÉLÈRE LA DIVERSIFICATION DE L'ENTREPRISE FAMILIALE ET L'ENGAGE SUR LA VOIE DE LA CROISSANCE EXTERNE.

SON ENTREPRISE, SPÉCIALISÉE À L'ORIGINE DANS LE TRAITEMENT ET LE CONDITIONNEMENT DU LAIT, S'EST PROGRESSIVEMENT DIVERSIFIÉE VERS DES PRODUITS PLUS ÉLABORÉS.

PARTENAIRE DE LA MARQUE C'EST QUI LE PATRON ?! LSDH EST AUSSI DYNAMIQUE SUR SON IMPACT ENVIRONNEMENTAL ET SOCIÉTAL.



CONTRIBUER & S'ASSOCIER À L'ÉVÉNEMENT

ÊTRE PARTENAIRE DE LA SOIRÉE PRESTIGE C'EST ...

- AVOIR UNE VISIBILITÉ PARMI 500 ACTEURS ÉCONOMIQUES DU TERRITOIRE.
- S'ASSOCIER À UN GRAND NOM DE LA GASTRONOMIE
- ÉCHANGER DES VALEURS ET DES IDÉES POUR LE FUTUR DE NOTRE SOCIÉTÉ

PARTICIPER À LA SOIRÉE C'EST ...

- PARTAGER UN MOMENT D'EXCEPTION
- RÉGALER SES OREILLES ET SES PAPILLES
- DÉCOUVRIR UN LIEU PRESTIGIEUX



DES OFFRES PARTENAIRES ET UNE VISIBILITÉ MULTIPLE ...

AVANT L'ÉVÈNEMENT:

PRÉSENCE SUR LES DOCUMENTS DE PRÉSENTATION ET MÉDIAS DÉDIÉS.

PENDANT L'ÉVÈNEMENT:

AFFICHAGE, MISE EN AVANT SUR SCÈNE

APRÈS L'ÉVÈNEMENT:

PRÉSENCE SUR LES SUPPORTS MÉDIAS ISSUS DE LA SOIRÉE.



DEVENIR PARTENAIRE / SPONSOR

* OFFRE 1 / 1000€ _ 4 PLACES

Logo présent sur les supports de communication

* OFFRE 2 / 2000€ _ 8 PLACES

Logo présent sur les supports de communication
+ goodies + plaquettes sur site

* OFFRE 3 / 4000€ _ 16 PLACES

Logo présent sur les supports de communication
+ goodies + plaquettes sur site
+ interview pré-événement

* OFFRE 4 / 6000€ _ 24 PLACES

Logo présent sur les supports de communication
+ goodies + plaquettes sur site
+ interview pré-événement
+ Présentation sur scène
+ Communication post-événement

RÉSERVER UNE PLACE OU UNE TABLE

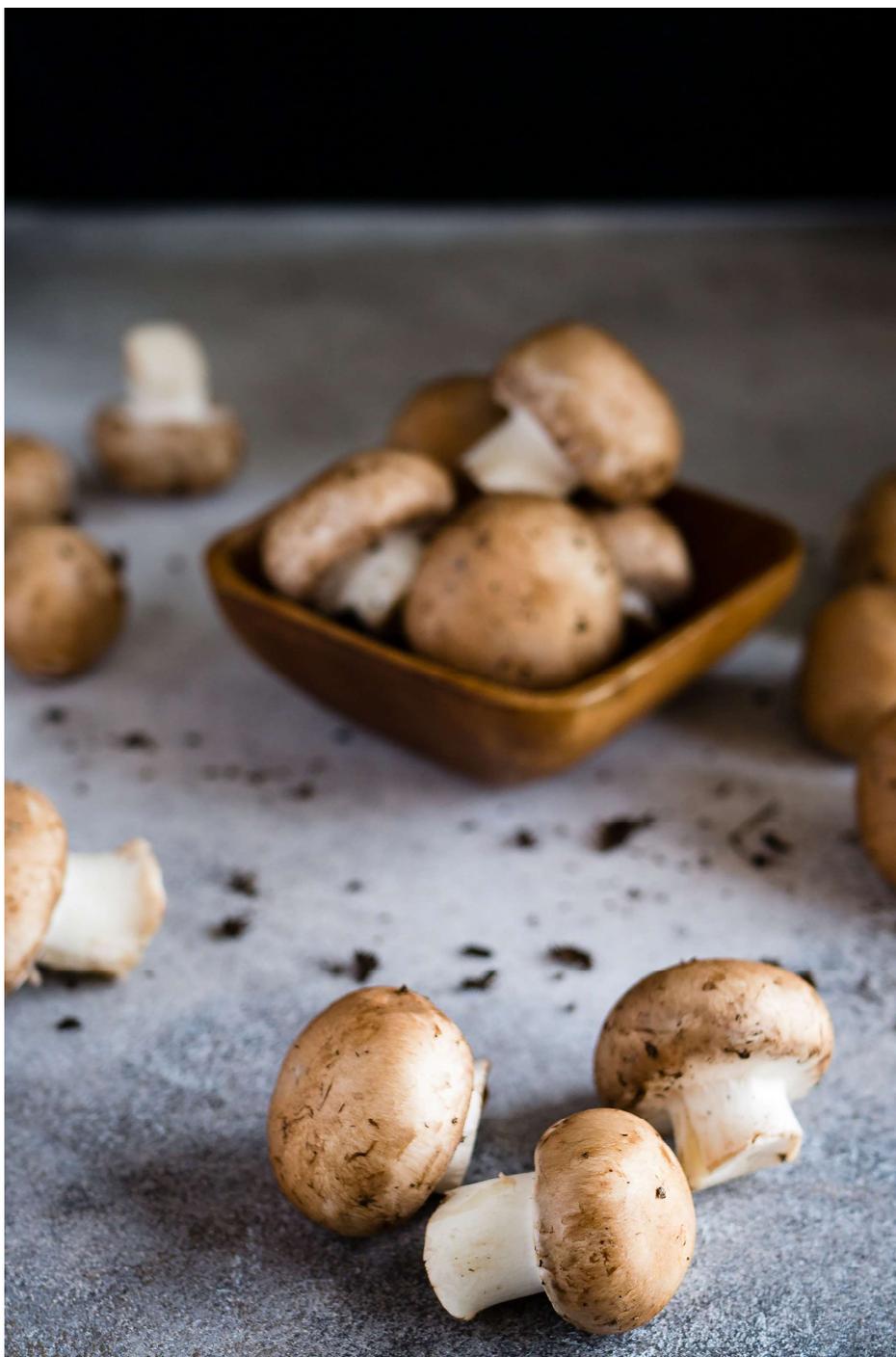
TARIF :

95€ la place

Une table peut accueillir 10 personnes

INSCRIPTION SUR

WWW.CJD-TOURS.COM



NOUS CONTACTER:

PRESTIGE2019@CJD-TOURS.COM

THOMAS LEGRAND / 06 16 28 81 85

SÉBASTIEN GAUTIER / 06 84 80 03 65

ANDRÉ BRABANT / 06 19 98 46 34

SAMUEL TREGRET / 07 60 99 37 08

ALEXANDRE BLIN / 06 48 03 52 01