

## « MES BONS MOMENTS », un dispositif original, imaginé par les professionnels des cafés, hôtels, restaurants du département et « pilote » au niveau national

**Cafés, hôtels, restaurants et autres lieux de convivialité ont été frappés de plein fouet par la crise et le confinement. Pour les professionnels, l'après se prépare aujourd'hui. Sur le département de la Loire-Atlantique, les professionnels veulent anticiper une reprise annoncée mais pas planifiée. L'UMIH 44\*, Union départementale des Métiers de l'Industrie Hôtelière, prépare dans l'optimisme et la prudence, une sortie de confinement qu'elle veut joyeuse, comme un retour à la vie. Certes, cette reprise pose de multiples questions mais elle laisse entrevoir aussi des perspectives réjouissantes et porteuses d'espoir. L'opération « MES BONS MOMENTS », initiée par l'UMIH 44, fait appel à la mémoire collective des bons moments et vise les professionnels et les clients. La clé du succès réside dans la force du binôme.**

### UNE OPÉRATION « MADELEINE DE PROUST »

Avec la crise, 50% des entreprises du secteur pourraient mourir et ce constat anime le Président de l'UMIH 44, Frédéric de Boulois, d'une flamme particulière, celle du combat pour sauver les entreprises du secteur et, a fortiori, toute une filière. « *Nous sommes dans une logique de territoire, nous défendons le "bien vivre ensemble" explique le Président. « Nous voulons le faire de manière positive et joyeuse pour fédérer, autour de nous, les professionnels et nos clients » souligne Frédéric de Boulois. « La perspective d'un prochain déconfinement est encore incertaine et les professionnels peuvent ranimer la flamme de leurs lieux. C'est ainsi que nous avons imaginé le dispositif "MES BONS MOMENTS", véritable Madeleine de Proust des amoureux des lieux de convivialité ».*



Frédéric de Boulois, Président de l'UMIH 44

### « RENDRE VISIBLES, LES INVISIBLES DU DÉCONFINEMENT »

Frédéric de Boulois veut rendre le pouvoir aux dirigeants des établissements. « *Le patron, c'est le professionnel, c'est lui qui doit animer sa communauté, c'est avec lui que nous allons préparer des retrouvailles positives ».* L'idée est ingénieuse : « *Nous faisons appel à la mémoire des bons moments, à ces instants de plaisirs qui nous lient tous et nous manquent terriblement. C'est pourquoi nous proposons aux clients d'acheter sur une plate-forme en ligne un "bon moment" pour plus tard et laisser un don "pourboire" afin de rendre ce futur possible dans la préservation de la filière entière. Nous croyons à la force du collectif et aux énergies positives. Nos espaces sont vivants, nous existons grâce à nos clients et sommes impatients de leur repartager ce goût du bien vivre ensemble ».* L'opération, proposée à tous les professionnels, adhérents ou non de l'UMIH 44, met à leur disposition, un kit de communication (outils digitaux, vidéos, affichages...) pour habiller les vitrines et les réseaux sociaux, et qui se veut viral.

### UN TERRITOIRE « PILOTE »

« *On peut changer les choses, si on y croit »* tel est le credo du Président, hyperactif, du syndicat départemental. « *J'ai aussi la conviction que notre salut réside dans le collectif. L'UMIH 44 est 100% bénévole et veut s'entourer des parties prenantes telles que les communes, la Région, les chambres consulaires qui sont déjà embarquées par l'esprit du dispositif et qui peuvent nous aider à déplacer des montagnes. Bien évidemment, la crise sanitaire freine toute une dynamique territoriale et a empêché la mise en route de la saison 2020. La force de notre opération réside dans la capacité à faire bouger les patrons et les clients en même temps. Chacun apporte sa pierre à l'édifice qui nous permettra de relever la tête »* s'enthousiasme le responsable du syndicat. L'originalité du dispositif a séduit les instances nationales qui ont positionné le département comme territoire "pilote". « *Le succès de l'opération dépend de notre capacité à partager cette volonté au service de tous les CHR et auprès de tous ceux qui veulent créer leur "cagnotte" à bons moments »* conclut le président.

# LES CHIFFRES CLÉS

**3,2 milliards d'€ de chiffre d'affaires lié au tourisme** (Étude Protourisme - 44)

Capacité hôtelière : **24 577** chambres d'hôtels  
dans **770** établissements de tourisme (memento DGE 2017)

Cafés-Restaurants : **3 900** établissements

## EMPLOI

**29 531** salariés dans le secteur  
**4 %** des salariés du secteur en France

**11 000** non salariés\*  
**16 300** postes saisonniers en été, **3 500** en hiver  
**25 000** emplois indirects

**64 %** des emplois saisonniers de cette année ont été annulés  
**36 %** sont reportés

## FRÉQUENTATION

Fréquentation : **7 millions** de nuitées,  
dont **10 % d'étrangers** (memento DGE 2017)

**9/10<sup>ème</sup>** des touristes de la Loire-Atlantique sont français  
**32 %** des Pays de la Loire  
**15 %** de Bretagne  
**13 %** des départements limitrophes

\* Source : INSEE 2015 - Estimation Observatoire Fafih

## EN PRATIQUE : MESBONSMOMENTS.FR

### Pour les clients

- > Préparer sa cagnotte à bon moment
- > Acheter un bon pour plus tard
- > Laisser un don pourboire

### Pour les professionnels

- > L'établissement devient le support de communication « physique » de la campagne
- > Outils digitaux orientés pour une facile appropriation du dispositif
- > Personnalisation des fiches
- > Dispositif vidéo d'enrichissement
- > Interaction avec les clients



\*L'UMIH 44 est un syndicat professionnel implanté en Loire-Atlantique, représentant les cafetiers, restaurateurs, traiteurs, hôteliers, acteurs du monde de la nuit... Interlocuteur des Pouvoirs Publics du département, l'UMIH 44 assiste, représente et défend les intérêts des professionnels. Le syndicat est au service de tous les professionnels adhérents et non adhérents aujourd'hui.

## UMIH 44

20 allée du commandant Charcot  
44000 NANTES  
02 28 44 30 77  
contact@umih44.com

## AGENCE DISOBEY

Yannick PERRIGOT  
06 08 03 14 16  
yp@agence-disobey.com

## RELATIONS MEDIA

padam | Pauline CHOTEAU et Soizic DESAIZE-CHATELIER  
10, bd de la Prairie-au-Duc - 44200 Nantes - 02 51 86 19 06  
media@padampadam.com | padampadam.com