



# CAS D'ÉTUDE 2 -

# LE GASTRO EN PERTE DE REPÈRES

✦ Comment un restaurant gastronomique a retrouvé son âme...  
et triplé son impact.

 Objectif client :

”Notre cuisine est belle... mais il manque un fil. Et nos clients ne reviennent pas.“

 Lieu : Restaurant gastronomique – Canton de Vaud

 Équipe : 12 personnes en salle & cuisine



# Avant l'intervention

**Un gastro au niveau technique irréprochable... mais sans émotion.**

Le chef cuisine juste, les dressages sont nets, les assiettes méritent les étoiles.

Mais les clients ne vibrent pas.

Pas d'attachement, pas de bouche-à-oreille. On vient, on paie, on oublie.

## **Constats terrain :**

- 1 Une carte confuse : trop d'influences (française, japonaise, végétale, terroir), aucune narration claire.
- 2 Un personnel distant, presque froid. Service sans chaleur, peu de mots, beaucoup de gestes mécaniques.
- 3 Une expérience client déconnectée : peu d'accroches émotionnelles, aucune signature claire du lieu.
- 4 Un chef passionné, mais enfermé dans sa technique et son exigence.



”ON A UN PRODUIT  
HAUT DE GAMME... MAIS  
ON N’A PAS DE  
MAGNÉTISME.“



# Actions réalisées

## Objectif :

Réaligner le lieu,  
l'assiette et l'humain.

### ✓ Réalignement carte / ADN du chef

→ travail en profondeur pour faire émerger l'identité gustative du chef (végétal / local / raffiné), puis simplification de la carte autour d'un parcours clair : "L'instant vivant".

### ✓ Création de rituels de service

→ accueil chorégraphié, storytelling des plats, posture d'hospitalité réactivée : les gestes sont devenus porteurs de sens.

### ✓ Coaching de posture pour le staff

→ séances de présence, écoute active, conscience de l'espace, respiration... Résultat : des serveurs incarnés, élégants, présents sans en faire trop.

### ✓ Parcours client immersif mis en scène

→ du vestiaire à l'au revoir : musique, lumière, tempo, attentions sensorielles... Chaque moment pensé comme une scène à vivre.

# ✓ Résultats après 3 mois

## 📖 Une carte qui raconte une histoire

→ cohérente, saisonnière, vivante et rentable — à l'image du chef.

## 🌿 Des serveurs incarnés

→ posture élégante, chaleur discrète, regard et présence : les clients se sentent attendus, pas simplement servis.

## 📈 +41% de ticket moyen

→ les clients se laissent guider dans l'expérience complète (apéritifs, accords mets-vins, dessert) — sans se sentir poussés à consommer.





## TÉMOIGNAGE CLIENT

”CE QUE TU AS ACTIVÉ...  
C’EST UNE ALCHEMIE.  
ON A DOUBLÉ SANS RIEN  
FORCER.”

– XAVIER, CHEF EXÉCUTIF



 Avant / Après

Assiettes techniques mais vides d'émotion

Signature visuelle, dressage habité, ambiance mise en scène

## À retenir pour tout gastro en 2025

La perfection technique n'est plus suffisante.

En 2025, les clients cherchent à vivre une émotion, sentir une vibration, revenir nourris dans tous les sens.  
Un lieu aligné, incarné, rayonne sans forcer — et c'est ça, la vraie rentabilité durable.



# On commence ?

 Tu veux remettre du souffle dans ton restaurant ?  
Tu sens qu'il est temps de faire bouger les choses,  
mais tu veux quelqu'un qui parle ton langage ?



Réserve ton appel découverte gratuit (30 min)

→ Je te pose les bonnes questions.  
Tu vois clair. Et on avance, ou pas.

[\[ ✨ Réserver mon appel \]](#)