



Les espaces «Meeting imagined» de Marriott (à gauche et en bas à droite) et la Brain Box de Radisson Blue (ci-contre).

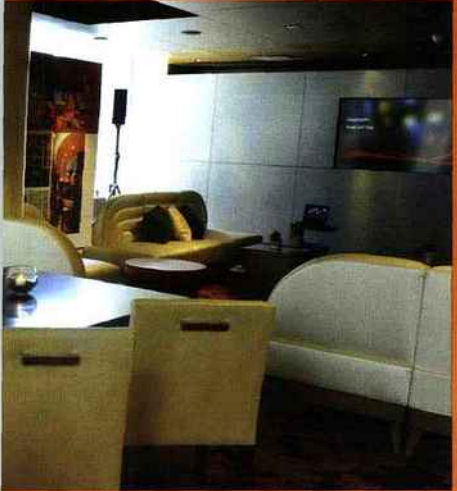


En avril 2013, 110 salariés d'une entreprise suédoise ont séjourné à Cannes. Le tournoi de pétanque s'est achevé par la traditionnelle photo de groupe... prise également par des Cannois !

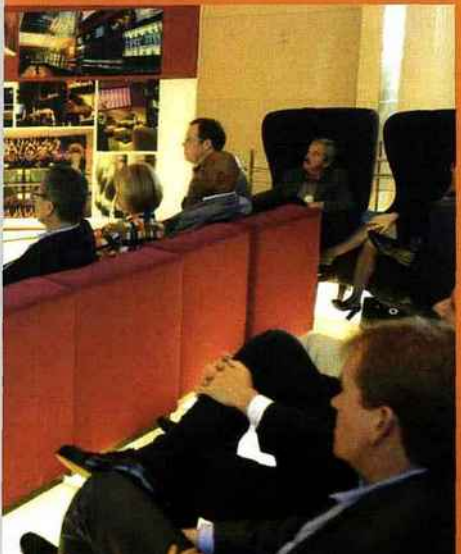


TENDANCES SEMINAIRES : PLUS DE SENS, PLUS DE COU





LEURS



Sur le fond, organiser des séminaires fait toujours partie du passage obligé d'un grand nombre d'entreprises. Sur la forme, beaucoup d'habitudes ont disparu. Des agences événementielles aux prestataires plus technos, tous ont du s'adapter aux nouveaux desideratas des entreprises. Revue de tendance d'un marché en perpétuelle ébullition.

Par **Catherine Parenti**

Fini de rire. Si avant 2008, les séminaires étaient naturellement portés sur le divertissement et le récréatif, la crise économique a durablement sifflé la fin d'un certain nombre d'habitudes. Alors, oubliées les réunions ostentatoires dans des hôtels de luxe à l'étranger pour faire décompresser les troupes « en mode Club Med » ! Désormais, le fond a très largement supplanté la forme dans la façon de penser les séminaires. Un phénomène qui s'est étendu à toutes les entreprises, de la PME à l'imposante filiale française d'une firme multinationale. Face à cette nouvelle et omniprésente contrainte économique, il a bien fallu revoir sa copie et renouveler la façon d'aborder le contenu des réunions. « Malgré leur obsession de réduction des coûts, les patrons continuent de vouloir faire partager à leurs salariés des moments de cohésion. Ils ont compris l'importance que cela représente », constate Fabrice Lebert, le patron de Partner Events, une agence spécialisée dans les solutions de team-building.

Moins loin et surtout autrement

Pour y parvenir, nul besoin de s'envoler vers des lieux exotiques. La proximité a du bon et pas seulement en terme de coûts. En région parisienne, les sites exploités sous la marque « Châteauform, les maisons de séminaires » connaissent un beau succès. Bien que chaque adresse possède sa propre identité, la philosophie générale se retrouve partout : accueillir les séminaires en faisant en sorte que les participants se sentent comme chez eux. « Pour des petits groupes, la formule permet d'injecter de la convivialité et de l'authenticité dans les réunions. Le plus souvent, les repas sont servis comme dans une table d'hôte, parfois même dans la cuisine. Le tout sur fond de forme, de sport et de détente », apprécie Frédéric Laboria, le Pdg de l'agence La Production Événement. Châteauform' exploite 27 sites

TENDANCES...

Cocktails : l'essentiel est dans la saveur

Enterré, le sempiternel trio « cacahuètes-saucisses de cocktail-chips » ! Les traiteurs donnent désormais dans l'exotisme dans l'exotisme **Shabnam** Saveurs, lancé en 2012, a la particularité de préparer une « finger food » iranienne. Encore peu connue en France, cette gastronomie ancestrale se distingue par son originalité, sa subtilité et sa variété. Bouchée de Fessenjou, roulé de Koukou Sabzi, rose au paradis, etc les recettes de Shahrzad Mimard, la fondatrice iranienne, font l'unanimité.