

# PARTENARIAT

## Le rendez-vous Street-Food Gastronomique du festival Art Rock

3, 4 et 5 juin 2022  
Saint Brieuc

Rock'n Toques 13<sup>e</sup> édition



Meilleure offre culinaire de festival  
Prix Atabula 2018  
Victoire de la Bretagne 2016,  
Catégorie Gastronomie  
Distinction Européenne d'Excellence reçue en 2015

Festival Art Rock 37<sup>e</sup> édition



Meilleur Festival Urbain de France  
Festival Award 2017

# Rock'n Toques, qu'est-ce que c'est ?

Un événement pionnier alliant musique live et gastronomie depuis 2008

- En partenariat avec les musiciens du métro parisien

Un concept 100% Baie de Saint-Brieuc

- Les chefs à la rencontre du grand public
- Des petits prix accessibles à tous



- Chaque week-end de la Pentecôte
- Événement co-organisé par l'office de Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc
- De la street-food gastronomique réalisée avec des produits frais et locaux
- Événement écoresponsable marqué par un fort ancrage local





18 500 portions et  
6 000 verres  
servis

78 000 en 2019

25 maisons dont 8  
étoilés en 2020

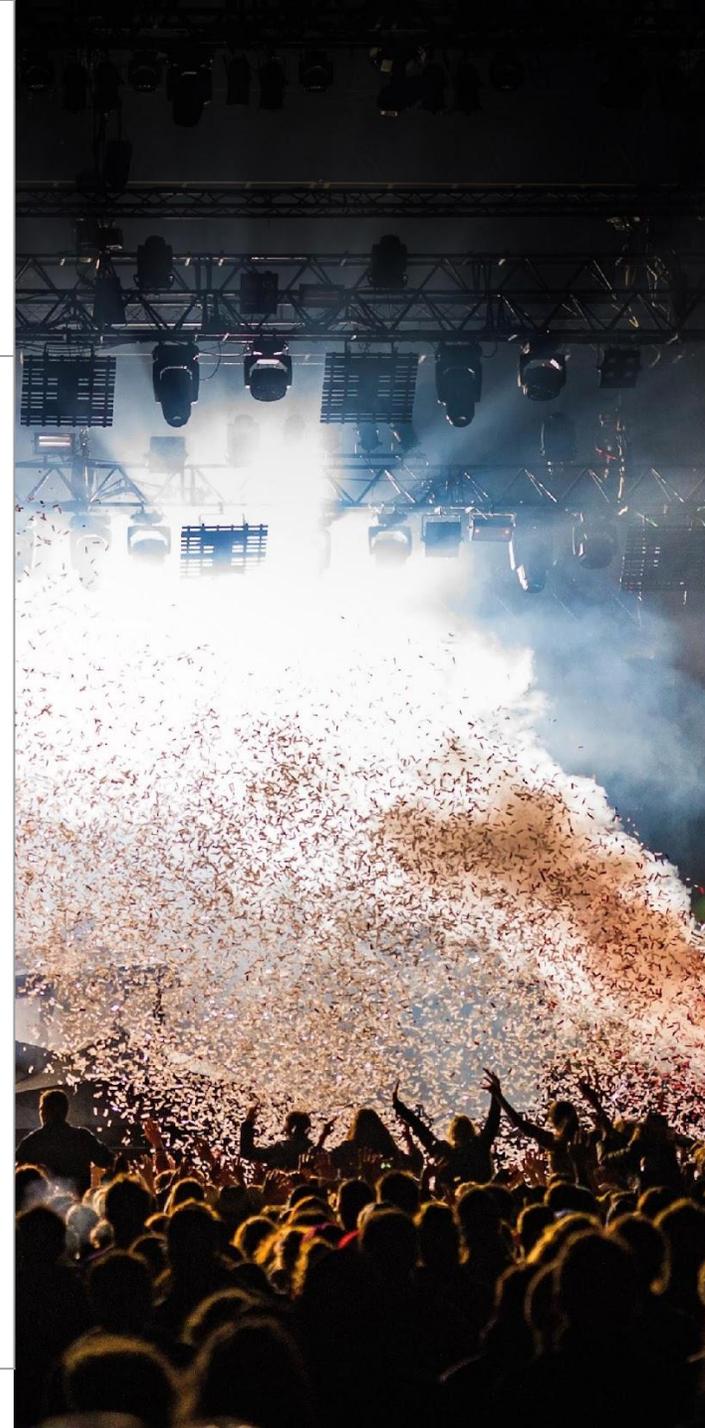
3 jours de festival

Une brigade de  
150 personnes

452 artistes et  
techniciens

Près d'une  
trentaine de  
recettes inédites

10 lieux de  
concert,  
d'expositions et de  
spectacles





## Pourquoi devenir partenaire ?

1. Donnez un coup de fouet à votre **communication**
2. Intégrer la brigade la plus rock de l'Ouest et rejoignez le **réseau** du collectif Rock'n Toques
3. Recevez vos partenaires d'affaires et/ou vos clients au cœur de **l'espace VIP** Rock'n Toques pendant Art Rock

# Donnez un coup de fouet à votre communication

## Avant

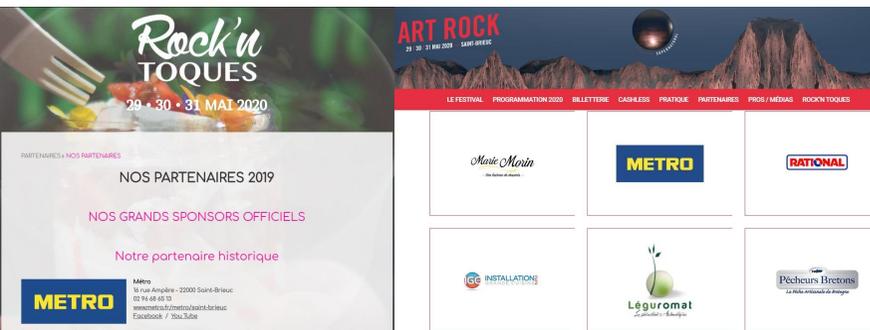
- Les **sites Web** Rock'n Toques et Art Rock
- Sur nos **réseaux sociaux** Facebook et Instagram, sous forme de **publi-reportages**
- Sur les éléments **presse**
- Présentation de votre entreprise à nos **chefs**
- **L'after movie** diffusé dans les **cinémas**
- **Programmation culinaire** et musicale de Rock'n Toques imprimées à **6 000 exemplaires**

## Pendant

- Les **sites Web** Rock'n Toques et Art Rock
- Sur nos **réseaux sociaux** Facebook et Instagram, sous forme de **publi-reportages**
- Sur les éléments **presse**
- **Livret** : programmation culinaire et musicale de Rock'n Toques
- Serviettes distribuées lors des repas
- Les **panneaux partenaires** disposés en VIP et coté public
- **Écrans numériques** à proximité de la scène des musiciens du métro et coté VIP

## Post-Événement

- Les **sites Web** Rock'n Toques et Art Rock
- Sur nos **réseaux sociaux** (Facebook et Instagram)
- Sur les éléments **presse**
- Sur la vidéo **Aftermovie**
- Sur le **teaser 2023**





# Zoom sur le publi-reportage

---

- Nombre d'abonnés sur Facebook : 2 500
  - Portée moyenne des publications : 4,1 K
  - Nombres abonnés Instagram : 1 000
  - Portée moyenne des publications : 620
- 
- Créer du contenu de qualité pour générer de l'engagement
  - Mise en avant de la recette du chef et du partenaire
  - Format adaptable en fonction du partenaire et de la recette
  - Adaptable selon vos attentes et besoins



# Intégrer la brigade la plus rock de l'Ouest et rejoignez le réseau du collectif Rock'n Toques

## Être associé à chefs distingués :

- 8 étoiles Michelin programmés en 2020
- 31 Toques Gault & Millau
- Tables et Saveurs de Bretagne
- Association des Maîtres Restaurateurs



## La possibilité d'élargir votre portefeuille client, à la fois professionnel comme grand public

- Avec **18 500 portions** produites lors de Rock'n Toques, faites découvrir vos produits à de futurs consommateurs.
- Faites découvrir votre activité et vos produits grâce à la valorisation de votre image.
- Avec plus de 20 partenaires provenant de milieux divers, faites grandir votre réseau.

# Recevez vos clients et prospects au cœur du festival



- **Rencontrez** chefs, pâtissiers, cavistes, producteurs, artisans, mais aussi journalistes, élus et parfois même, des artistes coté cuisine.
- **Accueillez** vos clients ou vos partenaires dans l'espace VIP, propice aux échanges et au développement de vos affaires.
- Profitez pleinement de **l'accès VIP** : dégustations des recettes élaborées par les chefs Rock'n Toques (service à table), sélection de vins de nos cavistes et décoration cosy.

Baie de  
**SAINT-BRIEUC**  
TOURISME

**SAINT  
BRIEUC  
ARMOR**  
AGGLOMÉRATION

FESTIVAL  
**ARTROCK**

**CA**

CÔTES D'ARMOR  
Toute une banque  
pour vous

**IGC** INSTALLATION<sup>2</sup>  
GRANDE CUISINE<sup>2</sup>

**RATIONAL**

**LEROYMERLIN**

...et vos envies  
prévoient Vie!

Marie Morin

— Une histoire de desserts —

**METRO**

**BRIEUC**  
CHÂTAIGNON & CONFISERIE

LE COCHON DE  
BRETAGNE  
Bien né. Bien élevé.

**FERMIERS  
ARGOAT**

**LDC  
BRETAGNE**

**Gallen**

Pêcheurs Bretons  
La Pêche Artisanale de Bretagne

**VALRHONA**

le Vieux-Bourg

BIOND  
LUTTAINE  
de nos prés

30 ans  
de qualité au service  
de vos envies

**biocoop**  
| La Gambille

**Vercors Lait**  
Coopérative Laitière depuis 1916

**Léguomat**

**edgar**  
HÔTEL  
& RESTAURANT



# Le partenariat

## Deux types de partenariats :

- Partenariat **numéraire**
- Partenariat en **compétences** (prêt ou mise à disposition de matériel, don en matières premières)

Si vous êtes imposable, dans le cas d'un **partenariat en compétence**, vous pouvez choisir le mécénat

- En choisissant cette option vous bénéficiez d'une réduction fiscale à hauteur de 60% du don (montant HT, produit non valorisé par la marge)
- Plafond de la déduction fiscale : 5 % , exemple pour 1 million de CAHT, le plafond est de 5 000€



# Partenariat

Nous gardons une certaine souplesse et étudierons vos demandes en matière de rétribution.

Ces rétributions seront ajustées en fonction des **montants réels** des **commandes passées** par les chefs en amont de l'événement.

Pour la communication sur votre structure, nous avons besoin :

- un texte de présentation
- un logo
- un lien vers site web
- une adresse

Le partenaire s'engage à **J-7** à communiquer à l'Office de Tourisme le détail valorisé de l'ensemble de commandes faites par les chefs.

**Chaque partenariat engage une convention entre les deux parties.**

# Contact

Equipe Rock'n Toques  
[rockntoques@gmail.com](mailto:rockntoques@gmail.com)

02 96 77 60 60

