

Une première en BIGORRE !

17 restaurants des Hautes Pyrénées baissent les prix pendant 3 mois au restaurant !

Château Montus et Château Bouscassé participent à l'opération

Si Alain Brumont se prête au jeu, c'est parce qu'il est attaché à la Bigorre, conscient que Château Montus aujourd'hui est vecteur de messages pour les Bigourdans et le monde entier. Alain Brumont a été également à l'origine de la promotion du Haricot Tarbais, du porc noir

Un nouveau concept pour la restauration qui va marquer les Hautes Pyrénées !

- 1) La restauration du Gers a lancé les automnales qui ont connu un franc succès. Le principe était qu'en morte saison (clientèle plus rare) :
 - a. nous proposons les vins au restaurant au prix de la propriété
 - b. nous accompagnons le client avec une carte qui fait office de sommeliers donne des informations pédagogiques sur les vins.
- 2) A la suite de cette opération dans le Gers, la restauration des Hautes Pyrénées a demandé à Alain Brumont de trouver une action pour relancer la restauration (la saison s'annonce morose). Nous voulions mener cette nouvelle expérience unique au service du client avec les 5-6 restaurants pilotes. Plus de 25 restaurateurs et nous avons privilégié les 18 premiers qui voulaient mettre en avant la qualité des vins.
- 3) Le concept: en cette période de crise Européenne, les statistiques démontrent que sur un budget de 30 à 100€, les clients préfèrent aller 2 ou 3 fois au restaurant et suppriment le vin parfois trop cher et le boivent plutôt à la maison !

Se joint à l'opération : les 30 ans de Montus

Allez au restaurant et économisez 20% pour fêter les 30 ans de Montus ! L'opération consiste à alléger l'addition en achetant les vins au prix de la propriété.

- Par tirage au sort, les clients ayant acheté une bouteille de la carte Alain Brumont se verront offrir quelques beaux souvenirs classés dans le top 10 mondial !
- Un des meilleurs guide de vin et de gastronomie leur sera remis (valeur 20€).

- Une journée passée avec leurs amis en compagnie d'Alain Brumont et de son équipe pour partager un moment unique autour de la célèbre Table de Bouscassé pour déjeuner (de nombreuses stars y sont déjà venues !); et découvrir des vins d'exception classés parmi les 10 meilleurs mondiaux.
- Inscription dans le Club d'Alain Brumont et bénéficiez de nombreux avantages
- Publicité : un espace par semaine dans la presse financé par Alain Brumont pour présenter l'opération, les restaurants participants et une recette qu'ils proposent.

Alain Brumont compte sur vous pour faire une 1^{ère} page car la restauration a réellement besoin d'être relancée. Elle est volontaire pour faire des sacrifices, c'est le moment de la récompenser !

Pour la même opération dans le Gers, les restaurants ont augmenté de 15% de Chiffre d'affaires. Alain Brumont a fait d'énormes efforts pour cette opération. Il a prélevé du budget de 40 000 sur les pays importateurs pour le réinjecter dans cette opération.

Liste des restaurants participants à l'opération

La Grange à Saint Lary

L'embrun à Lannemezan

Le Magret à Lourdes

La Pergola à Saint Lary

Le Relais de Castéra à Nestier

Le Fil à la Patte à Tarbes

Le Viscos à Saint Savin

Le Miramont à Argelès Gazost

L'Abris de Benquès à Cauteret

La Brèche de Roland à Gedres

L'Aragon à Tarbes

Le chantecoq à Loudenvielle

Le Prieuré à Madiran

Le Petit gourmand à Tarbes

Les Templiers à Luz Saint Sauveur

La Grange aux Marmotte à Viscos

La Renaissance de l'Ambroisie à Tarbes