



# LES RÉSEAUX SOCIAUX POUR LES RESTAURANTS

Guide succinct



Unilever  
Food  
Solutions

Wir sind für dich da.

DANS LE PRÉSENT GUIDE,  
TU TROUVERAS UNE MINE  
DE CONSEILS ET D'ASTUCES  
POUR ASSURER LE SUCCÈS  
DE TON RESTAURANT  
ÉGALEMENT EN LIGNE!

Les réseaux sociaux constituent l'outil idéal pour booster ton taux de réservation à moindre coût, voire totalement gratuitement. Et aussi bien sûr pour accroître la notoriété de ton restaurant!

#### Découvre dans ce qui suit ...

-  quelles sont les différentes plateformes de réseaux sociaux qui s'offrent à toi
-  comment bien te lancer
-  comment accroître l'impact de tes publications
-  comment optimiser les photos de tes plats
-  quels sont les sujets les plus pertinents sur les réseaux sociaux

#### Quels sont les avantages des réseaux sociaux?

##### Avantages commerciaux

Une table libre, une opération spéciale ou un nouveau menu du mois? Tes followers seront les premiers informés. Tu es à la recherche d'un nouveau sous-chef? Également quand il s'agit de recruter du personnel, tu peux commencer par miser sur les réseaux sociaux!

##### Marketing

L'art et la manière dont tu te présentes sur Internet influe directement sur l'image de ton restaurant. La thématique «Boire & manger» est très populaire sur les réseaux sociaux. Tes contributions peuvent également être source d'inspiration pour tes clients et contribuer à la valorisation de ton image de marque.

##### Effet buzz

Tes clients t'ont laissé une bonne évaluation? Tous tes followers pourront la voir! Sur les réseaux sociaux aussi, le bouche à oreille est la meilleure publicité.

##### Service et engagement

Les portes de ton restaurant s'ouvrent au monde d'Internet! Pense à mettre en ligne toutes les informations importantes: tes horaires d'ouverture, ta carte, ton menu du jour, etc. Sans oublier ton adresse bien sûr! En racontant l'histoire de ton établissement ou en publiant des photos de ta cuisine, tu pourras également stimuler les interactions avec tes clients et créer du lien avec eux. Tous les contenus sont les bienvenus pour éveiller l'intérêt, la curiosité et... l'appétit!

# INTRODUCTION

LES DIFFÉRENTS CANAUX DE RÉSEAUX SOCIAUX ONT CHACUN LEURS PROPRES CODES DE LANGAGE, LEUR PROPRE TONALITÉ ET LEURS PROPRES MODES D'UTILISATION DES TEXTES ET DES IMAGES



#### FACEBOOK

Sur Facebook, tu disposes d'une très grande liberté et tu peux exprimer pleinement ta créativité. Toutes les informations relatives à ton restaurant peuvent être indiquées clairement et en détail. Crée des **contenus en partageant des textes, des photos ou des événements!** Que ce soit en privé ou en public, entrer en interaction directe avec tes clients est un jeu d'enfants!



#### INSTAGRAM

Une appli visuelle axée sur les photos et les vidéos. Instagram est **l'outil parfait pour aiguïser les appétits avec des photos de tes plus belles assiettes!** Pour les textes d'accompagnement, tu as le champ entièrement libre! Grâce à l'utilisation de #hashtags, les utilisateurs peuvent facilement trouver ce qu'ils cherchent.



#### YOUTUBE

Le canal par excellence pour les vidéos. **Filme ton restaurant, ta cuisine, tes plats...** Ce que tu télécharges sur Youtube pourra également être posté sur Facebook. Tu pourras ainsi élargir ton public et rester toujours en contact avec tes followers.



#### GOOGLE

Le célèbre moteur de recherche t'offre par ailleurs toute une palette de services pour promouvoir ton établissement. Dès lors que ton restaurant est référencé sur Google, il apparaîtra également sur **Google Maps ainsi que dans les résultats de recherche de clients potentiels** à la recherche d'un restaurant à proximité.



#### LINKEDIN

Linkedin est une plateforme professionnelle sur laquelle tu peux partager des informations sur toi-même ou ton établissement, mais aussi des thématiques propres à ton activité. C'est un formidable outil pour **entrer en contact avec d'autres professionnels de ton secteur ou pour recruter du personnel.**



#### TWITTER

Fais passer tes messages dans des tweets de 280 caractères seulement! Tes clients peuvent te suivre et partager les tweets que tu publies. Twitter est l'endroit idéal pour mettre en avant des nouveautés et attirer tes followers vers ton site en partageant des liens. Mais ce n'est certainement pas la plateforme la plus adaptée pour le secteur de la restauration.



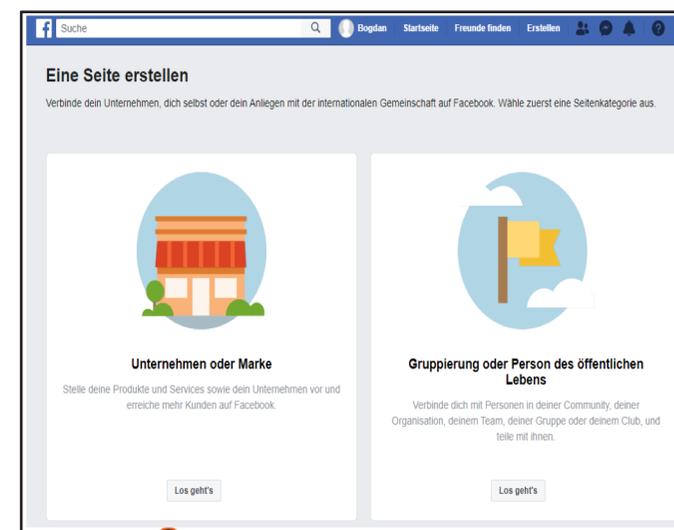
# LES PLATEFORMES



POUR COMMENCER,  
LANCE-TOI AVEC  
FACEBOOK ET  
INSTAGRAM – TU  
POURRAS Y TOUCHER UN  
LARGE PUBLIC CIBLE!

Très probablement, tu utilises déjà ces deux plateformes à titre privé et tu sais comment elles fonctionnent. Cela ne veut pas dire pour autant que les autres réseaux ne sont pas importants – Regarde comment tes collègues procèdent et essaie de t'en inspirer!

## >> FACEBOOK

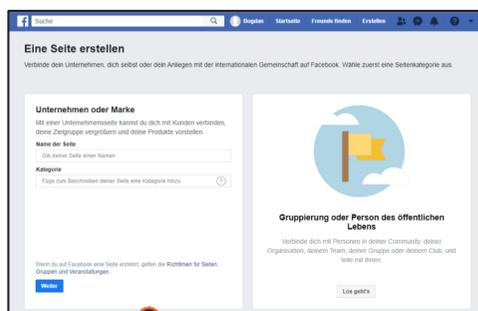


1. Pour ton restaurant, il est important de ne pas utiliser de **page personnelle** mais de créer un **profil professionnel**. Clique sur «**Démarrer**».

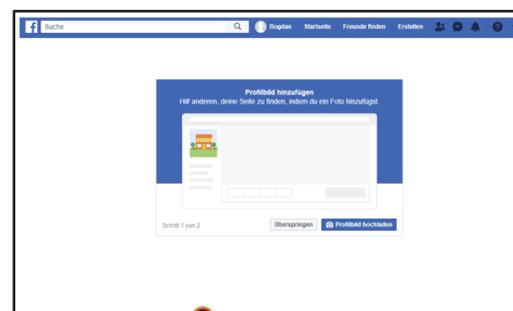


# LES DÉBUTS

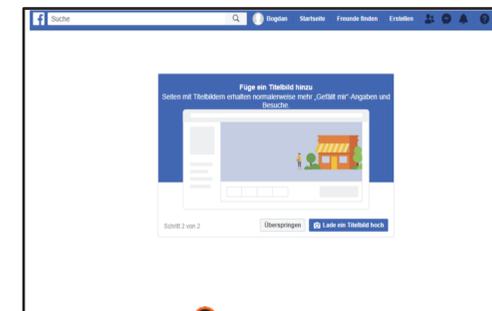
## » Facebook



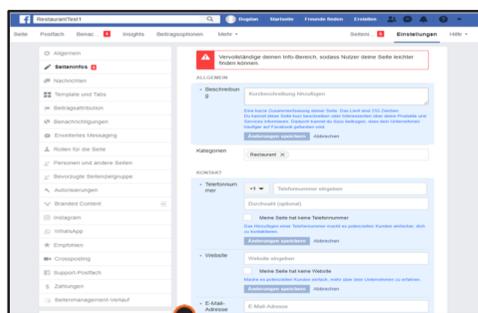
2. Choisis un **nom pour ta page**, ajoute une catégorie et clique sur «Continuer».



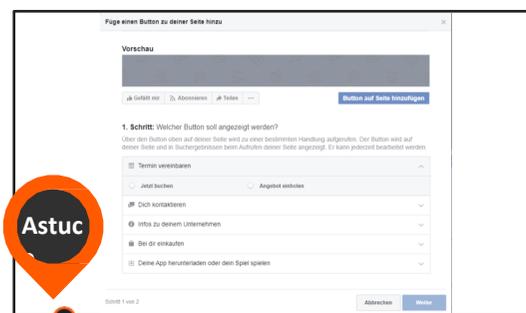
3. Ajoute une **photo de profil** ou passe cette étape en cliquant sur «Ignorer».



4. Ajoute une **photo de couverture** ou passe cette étape en cliquant sur «Ignorer».



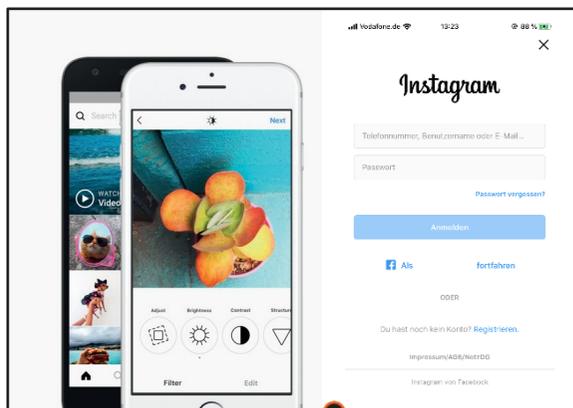
5. En cliquant sur «Paramètres» puis sur «Infos sur la page», tu peux modifier à tout moment les informations que tu as saisies.



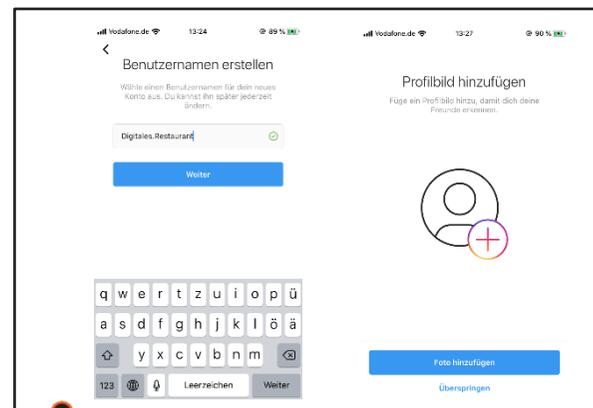
6. Ajoute des **boutons** sur ta page afin que tes clients potentiels puissent **interagir plus facilement** avec toi.



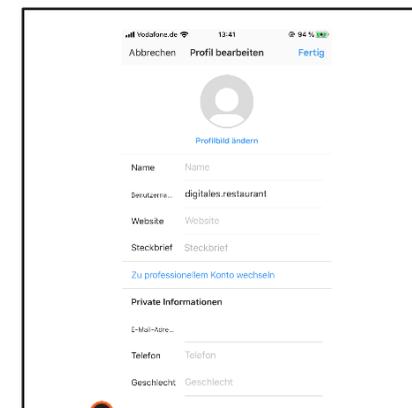
## >> INSTAGRAM



**1.**  
Sur Instagram également, il te faudra créer un **profil professionnel** pour ton restaurant.



**2.**  
Choisis un **nom** pour ton profil et ajoute une **photo de profil** (par ex. le logo de ton restaurant, une vue de sa façade, etc.).



**3.**  
Clique sur «**Modifier le profil**» et renseigne **toutes les informations pertinentes**. Lors de cette étape, tu auras également la possibilité de passer à un profil professionnel.



Tu disposes déjà d'un **compte personnel** sur Instagram? Si c'est le cas, tu peux le convertir en compte professionnel pour ton restaurant.

- Rends-toi sur ton profil et clique sur 
- Clique sur «**Passer à un compte professionnel**»
- Sur l'écran **Connexion à Facebook**, tu peux visualiser toutes les pages Facebook dont tu es l'administrateur. Sélectionne la page que tu souhaites synchroniser avec ton compte professionnel Instagram.
- Vérifie les coordonnées de ton restaurant sur ton profil. Configure le **profil de ton restaurant** comme tu le souhaites, apporte toutes les modifications requises et suis chacune des étapes suivantes. Après la dernière étape, clique sur **Terminé**.





AVOIR DES COMPTES  
SUR LES RÉSEAUX  
SOCIAUX EST UNE  
CHOSE. MAIS  
RACONTER UNE  
BELLE HISTOIRE À  
PROPOS DE TON  
RESTAURANT EN EST  
UNE AUTRE.

N'oublie pas que ton but ultime est d'inciter tes followers à venir dans ton restaurant! Pour y parvenir, tu dois non seulement être actif(ve) sur les réseaux sociaux, mais également chercher l'interaction avec tes followers.

- Les règles de base: Reste authentique et n'essaie pas d'être quelqu'un d'autre que toi même!
- Sois cohérent(e) dans tes contenus et dans ton style de communication!
- Poste régulièrement et veille à ce que tes contenus soient toujours à jour afin de préserver l'attrait de ton profil.
- Sois bref/brève et concis(e)!
- Sois positif(ve)!

## »» FACEBOOK

- Dans chacune de tes publications, pense à toujours ajouter un **lien vers ton site Internet**.
- Assure-toi de publier des contenus suffisamment **variés** afin de ne pas lasser tes followers et maintenir leur intérêt.
- Suis les commentaires que suscitent tes publications et **interagis** avec tes followers.

### BON À SAVOIR

Tu n'as pas le temps d'alimenter régulièrement tes comptes? Pense à **planifier tes posts à l'avance!** Facebook les publiera au moment précis que tu auras choisi. L'idéal est bien sûr de privilégier les créneaux où tes clients sont en ligne: l'après-midi, le soir à la sortie du bureau, à l'hôtel le week-end...

### IDÉES

- Une vidéo rigolote sur ton équipe en cuisine
- Une photo d'une célébrité dans ton restaurant
- La photo du nouveau menu de la semaine

## »» INSTAGRAM

- Veille à publier un post au moins **une à deux fois** par semaine.
- Sélectionne des **photos attrayantes** qui font ta fierté en tant que cuisinier(ère).
- Assure-toi que tes clients peuvent **te contacter sans problème ou procéder à une réservation** avec les informations figurant sur ton profil.

### BON À SAVOIR

Instagram fonctionnant également avec des hashtags (#), il est facile de trouver très rapidement des contenus associés à **une même thématique**. Profite du potentiel des hashtags avec le nom de ton restaurant ou celui des plats que tu photographies. Et n'hésite pas à utiliser des hashtags classiques du genre #foodgasm, #foodporn, #healthy, #food, #petit-déjeuner, #dinner, #dessert, etc. Qui sait quels fins gourmets se retrouveront ainsi autour de tes tables!

### IDÉES

- Nouveaux plats
- Nouvelle livraison d'ingrédients frais
- Un client satisfait à l'une de tes tables



# CONSEILS

## 5 CONSEILS POUR DES PHOTOS CULINAIRES PARFAITES

### 1. Éviter d'utiliser le flash

Lorsque le flash de ton appareil-photo est activé, les textures et les couleurs de tes plats sont dénaturées et perdent en intensité. Essaie plutôt d'exploiter au maximum la lumière naturelle en profitant de la proximité d'une fenêtre, ou prends carrément tes photos en plein air!

### 2. Trouver la bonne position

N'hésite pas à expérimenter avec les angles de vues: pour ce faire, la technique la plus simple consiste à positionner l'appareil-photo au-dessus du sujet. Mais avec des vues obliques ou latérales, tu pourras également ajouter de la profondeur à tes photos.

### 3. Ne pas zoomer

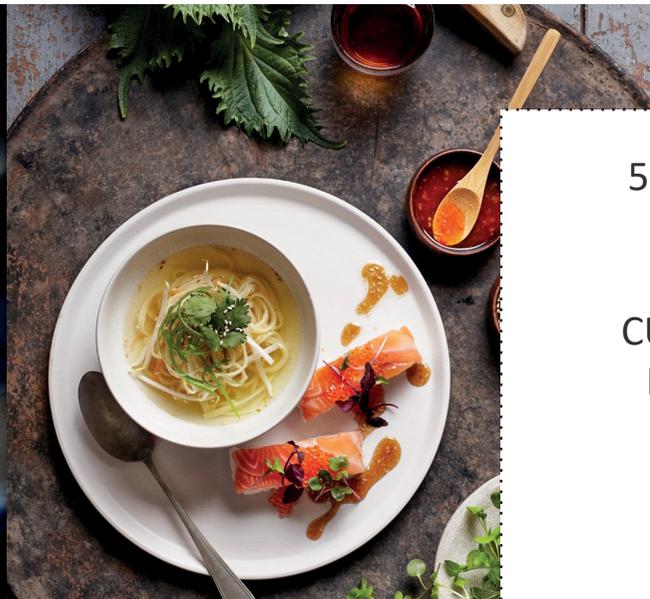
Le zoom dégrade la qualité des photos et réduit l'impression de profondeur. Approche simplement ton appareil du sujet de manière à ce que tous les détails soient bien visibles.

### 4. Prêter attention à l'arrière-plan

Un arrière-plan chaotique ou trop chargé en couleurs détourne l'attention du sujet principal. Concentre-toi sur ce qui est important! Plus le fond sera neutre, plus le regard sera focalisé sur ton plat.

### 5. Utiliser des filtres, mais sans exagérer!

Tes photos doivent rester réalistes. Les couleurs ont une influence déterminante sur le ressenti que pourra générer une photo, et donc sur l'impact qu'elle produira. Mais un usage excessif des filtres est contre-productif et la plupart du temps, les plats «surfiltrés» sont tout sauf appétissants. La devise à retenir: «Le trop est l'ennemi du bien!»



# LES PHOTOS



Fais-toi rapidement un calendrier dans lequel tu pourras planifier tes activités sur les réseaux sociaux. N'hésite pas par exemple à tirer parti des jours fériés, des journées mondiales, de la journée du chocolat ou du début du Ramadan!

Tu disposeras ainsi d'une bonne vue d'ensemble sur les dates et événements les plus propices à la diffusion de contenus spécifiques à l'alimentation. Pendant les périodes calmes, tu peux par exemple publier des posts sur les différents membres de ton équipe. Tu trouveras à droite quelques sources d'inspiration et des idées de partage avec tes followers!

### LE LÉGUME DU MOIS

Chaque mois, mets en avant un nouveau légume de saison! Utilise-le dans tes recettes et partage quelques anecdotes rigolotes à propos de ce légume, rédige quelques lignes sur son histoire, ses vertus nutritionnelles, etc.

### RECETTES

Partage chaque semaine des recettes avec tes followers! Profites-en pour interagir avec eux et, pourquoi pas, leur demander de partager une photo du résultat!

### #WEEKEND #TGIF

(Thank God It's Friday) Les publications contenant ces hashtags annoncent l'arrivée du week-end! C'est le moment où jamais d'inviter tes clients à venir faire un petit tour par chez toi!

### FACEBOOK LIVE

Rien n'est plus stimulant qu'une interaction live avec tes clients. Un plat fin prêt en 10 minutes chrono? Pourquoi ne pas montrer en direct toutes les étapes de sa préparation? Avec Facebook Live, tes vidéos apparaissent directement sur la page d'accueil de tes fans. Aucun montage, aucune coupe! On parie que tes clients vont adorer?

### #TBT#THROWBACKTHURSDAY

Le jeudi, laisse la magie de la nostalgie opérer! Replonge-toi dans tes souvenirs et poste la photo d'un plat que tu as créé il y a plusieurs mois ou années. Que s'est-il passé dans ton restaurant depuis? As-tu déjà tenu un autre restaurant avant celui-là? As-tu modifié ta déco? Ou as-tu déménagé? Changé de pays?

On est déjà vendredi? Aucun souci! Tu peux te rattraper avec le #FlashbackFriday!



# LES THÉMATIQUES



Unilever  
Food  
Solutions

**Wir sind für dich da.**