

PROJET ÉVÈNEMENTIEL FICTIF · CHOCOLATS VOISIN

LE PALAIS VOISIN

Un palais comme votre palais n'en a jamais goûté

18 et 19 septembre 2027 · Halle Tony Garnier, Lyon

MyDigitalSchool · B3 Webmarketing & Social Media · 2026

Camille Fettet-Houbaille

Document fictif réalisé dans un cadre pédagogique

SOMMAIRE

01 CONTEXTE & STRATÉGIE

03 OBJECTIFS & CIBLES

05 LE PALAIS

07 PROGRAMME DE LA JOURNÉE

09 BUDGET & RÉTROPLANNING

02 LE CONCEPT

04 PERSONAS

06 TICKETS D'OR & JEUX

08 PLAN DE COMMUNICATION

10 KPI, RISQUES & PISTES

Chocolats Voisin, 130 ans de savoir-faire lyonnais

Chocolatier-torréfacteur artisanal fondé à Lyon en 1897 par Léon Voisin, entreprise familiale indépendante, plus grande chocolaterie artisanale indépendante de France. Titulaire du label Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2014, connue pour le coussin de Lyon.

La maison met en avant trois spécialités, présentées comme les trois étoiles de la gastronomie lyonnaise : le coussin de Lyon, la praline rose et la quenelle de Lyon en chocolat, dans la continuité d'un quartier qui a vu naître, vers 1790, la légende de la papillote.

1897

année de fondation à Lyon

+20

boutiques en France

130 ans

célébrés en 2027

EPV

label depuis 2014

Une preuve par la matière, pas par le discours

L'insight

Le public connaît le produit Voisin, beaucoup moins le geste qui le produit. La boutique montre le résultat, jamais la fabrication.

Le positionnement

Voisin n'organise pas un salon du chocolat parmi d'autres : la maison ouvre, pour un weekend, un palais construit dans sa propre matière.

La preuve par la matière

Des structures réellement construites en chocolat, vérifiables à l'œil et au goût.

L'émerveillement accessible

Une expérience qui fonctionne pour un enfant comme pour un amateur de grands crus.

L'ancrage lyonnais

Le territoire et l'histoire locale visibles dans la scénographie, pas seulement dans le discours.

Le Palais Voisin

Le nom joue sur le double sens du mot « palais » : l'édifice grandiose, et l'organe du goût. Pendant un weekend, Voisin construit un véritable palais en chocolat à Lyon, et invite le public à le découvrir avec son palais : celui qui goûte.

Le dispositif s'organise autour de quatre expériences : Le Palais, Les Tickets d'Or, La Fête Foraine Gourmande, Les Ateliers du Petit Chocolatier.

2 jours

18 et 19 septembre 2027

Halle Tony Garnier

lieu couvert et climatisable, Lyon

4

expériences complémentaires

Objectifs stratégiques SMART

Objectif	Indicateur de mesure	Échéance
15 000 visiteurs cumulés sur le weekend.	Billets scannés à l'entrée.	Sept. 2027
Taux de satisfaction visiteur ≥ 85 %.	Enquête de sortie.	Sept. 2027
5 000 Tickets d'Or distribués, taux de venue ≥ 70 %.	Codes activés en boutique et sur place.	Sept. 2027
40 millions d'impressions cumulées.	Social listening, UGC inclus.	Juill.-oct. 2027
+15 points de préférence de marque en région lyonnaise.	Étude de perception avant/après.	Sept. 2027

Quatre publics, quatre logiques

Cible primaire : familles

Lyon et région, parents 30-45 ans avec enfants de 4 à 12 ans, en recherche d'une sortie ludique et qualitative.

Secondaire : foodies & gourmands

18-45 ans, suivent des comptes gourmands, sensibles à l'artisanat et aux grands crus rares.

Secondaire : touristes gastronomiques

Visiteurs de Lyon en weekend, en recherche d'une expérience locale authentique.

Institutionnelle

Lyonnais attachés au patrimoine, médias, Office de Tourisme de Lyon.

Trois profils, trois attentes

Camille, 34 ans

CIBLE PRIMAIRE · FAMILLE

Mère de deux enfants à Villeurbanne.
Cherche une sortie familiale qui ne soit pas
un parc d'attractions classique.

*Attente : un parcours pensé pour les enfants
sans être réservé aux enfants.*

Karim, 27 ans

SECONDAIRE · CRÉATEUR GOURMAND

Compte Instagram et TikTok consacré au
chocolat et à la pâtisserie, communauté de
passionnés.

*Attente : un accès réel aux chocolatiers en
train de travailler, pas seulement au résultat
fini.*

Eleanor, 52 ans

SECONDAIRE · TOURISTE ANGLOPHONE

En weekend à Lyon avec son mari, amatrice
de gastronomie, a déjà visité plusieurs
maisons de chocolat en Europe.

*Attente : une signalétique bilingue et une
vraie mise en valeur du savoir-faire.*

Quatre zones, un parcours en chocolat

La Cour d'Honneur

L'arche d'entrée sculptée en chocolat noir, premier point photo du parcours.

La Salle du Trône

La pièce centrale et la plus spectaculaire, dont le thème change chaque édition.

La Galerie Lyonnaise

Un couloir dédié aux trois spécialités de la maison (coussin de Lyon, quenelle de Lyon, praline rose) et à la légende de la papillote.

Le Jardin

Fontaine à chocolat et sculptures végétales en chocolat blanc et au lait.

Une mécanique de jeu, avant et pendant

LES TICKETS D'OR

Avant :

5 000 tickets insérés dans des tablettes vendues en boutique six semaines avant l'évènement, code à activer en ligne.

Le jour J :

atelier exclusif avec un chocolatier, coulisses de fabrication, dégustation de grands crus rares, photo avec les sculpteurs.

Tickets d'Argent :

un tirage gratuit sur place pour ne pas exclure les visiteurs venus sans préparation.

LA FÊTE FORAINE GOURMANDE

- Chamboule-tout gourmand
- Pêche à la ligne chocolatée
- Chamboule-truffles
- Tir à la carabine à pralines roses
- La ronde des cabosses

Ateliers du Petit Chocolatier & autres animations

LES ATELIERS DU PETIT CHOCOLATIER

Atelier moulage : réaliser sa tablette à emporter.

Atelier tempérage : démonstration du geste professionnel.

Atelier décor : peinture alimentaire sur chocolat moulé.

Atelier praline rose : enrobage au chaudron de cuivre.

Atelier papillote : un mot doux glissé dans le chocolat.

Atelier « Petit Chocolatier » : 6-10 ans, toque et diplôme souvenir.

AUTRES ANIMATIONS

- Battle de sculpteurs en direct (samedi)
- Marché des producteurs partenaires
- Parcours dégustation guidé, départs horaires
- Animation musicale
- Photo booth près de la fontaine à chocolat

Vue d'ensemble (identique les deux jours)

Horaire	Temps fort
10h00	Ouverture des portes, entrée dans la Cour d'Honneur.
10h15	Lancement des Ateliers du Petit Chocolatier et de la Fête Foraine.
11h00	Premier départ du parcours dégustation guidé.
14h00	Battle de sculpteurs (samedi) ou coulisses ouvertes (dimanche).
15h00	Tirage des Tickets d'Argent.
17h00	Temps fort photo, fontaine à chocolat, animation musicale.
19h00	Fermeture des portes.

Le déroulé minute par minute, zone par zone, fait l'objet d'un document opérationnel séparé.

Sept canaux complémentaires

Canal	Rôle en une phrase
Réseaux sociaux	Compte à rebours Tickets d'Or, coulisses de construction du Palais.
Presse régionale et nationale	Crédibilité externe autour des 130 ans de la maison.
Mailing et base clients	Vente prioritaire des billets, calendrier des Tickets d'Or.
Site web et billetterie	Hub central, vente par créneau horaire.
Affichage local à Lyon	Ancrage territorial, réseau TCL et vitrines boutiques.
Partenariats institutionnels	Office de Tourisme de Lyon, calendrier évènementiel officiel.
Influence	Créateurs gourmand invités en avant-première, accès coulisses.

Ligne éditoriale

« Voisin ouvre les portes de son palais : 130 ans de savoir-faire à vivre, pas seulement à déguster. »

Authenticité artisanale

Toujours montrer le geste du chocolatier, jamais seulement le décor fini.

Émerveillement sans artifice

La féérie vient de la matière réelle, pas d'effets numériques.

Accessible à tous les âges

Un ton qui n'infantilise pas les adultes et n'exclut pas les enfants.

Ancrage lyonnais

Toujours relier le discours à l'histoire de la maison et à son territoire.

Rétroplanning global

Période	Échéance	Contenu clé
Cadrage	Juin-sept. 2026	Choix du lieu, identification du collectif de chocolatiers.
Conception	Sept.-déc. 2026	Plans des zones, partenariats institutionnels, billetterie.
Production	Déc. 2026-mars 2027	Production des contenus, lancement du teasing.
Montée en puissance	Mars-juill. 2027	Insertion des Tickets d'Or, recrutement des équipes.
Dernière ligne droite	Juill.-sept. 2027	Montage des structures, compte à rebours.
Évènement	18-19 sept. 2027	Ouverture au public.
Bilan	Oct.-nov. 2027	Bilan chiffré, démontage responsable.

Budget et modèle de financement

Structures du Palais	280 000 €	Aménagement du lieu	150 000 €
Jeux, ateliers et animations	90 000 €	Sécurité et logistique	70 000 €
Communication et RP	95 000 €	Billetterie et expérience visiteur	55 000 €
SOUS-TOTAL 740 000 € + contingence 10 % (74 000 €)		TOTAL 814 000 €	

Modèle de financement : recette billetterie estimée à environ 270 000 € (15 000 visiteurs, tarif moyen 18 €), complétée par la vente en boutique éphémère. Le solde reste un investissement marketing de la marque.

Indicateurs de succès

Fréquentation réelle

Visiteurs sur les deux jours, rapportés à l'objectif de 15 000.

Taux d'activation des Tickets d'Or

Proportion de tickets distribués réellement utilisés.

Retombées presse

Volume et tonalité de la couverture régionale et nationale.

Évolution de la préférence de marque

Mesurée par étude avant/après en région lyonnaise.

Risques et pistes complémentaires

RISQUES ET POINTS DE VIGILANCE

- Fonte du chocolat : climatisation renforcée
- Flux et sécurité : billetterie par créneaux
- Déception sans Ticket d'Or : Tickets d'Argent
- Gaspillage alimentaire : réemploi du chocolat
- Disponibilité des chocolatiers : contractualiser tôt

PISTES COMPLÉMENTAIRES

- Édition collector 130 ans
- Volet caritatif (don, cacao durable)
- Format itinérant « Petit Palais Voisin »
- Mini-série documentaire
- Reconstitution annuelle

LE PALAIS VOISIN

Un palais comme votre palais n'en a jamais goûté.

15 000

visiteurs

2

jours

130 ans

célébrés

814 K€

budget