

Préparer votre évènement & notre métier



Dossier

*Comment bien
préparer son
salon/congrès ?*

N° 3 - Décembre 2024

 **Techni
style**[®]

Stand • Agencement • Création graphique • Scénographie





Faites de votre stand une
vitrine d'opportunités
avec notre guide expert!

Emmanuelle

Chers lecteurs,

À l'aube de cette nouvelle édition, nous plongeons dans l'univers captivant des stands d'exposition, où chaque détail compte pour capter l'attention et marquer les esprits. Le guide complet que nous vous proposons ce trimestre est une véritable feuille de route pour optimiser votre participation aux salons professionnels. De la définition des objectifs à la logistique, en passant par la communication visuelle et le suivi post-événement, chaque étape est cruciale pour assurer une présence percutante et fructueuse.

Notre engagement reste de vous fournir des outils pratiques et des conseils avisés pour exceller dans votre domaine. Préparer minutieusement votre salon est la clé pour transformer chaque interaction en opportunité. Nous espérons que ce dossier vous inspirera et vous accompagnera vers le succès.

Bonne lecture et excellente préparation de vos futurs événements!

L'équipe de L'IMAG

COMMENT BIEN PRÉPARER SON SALON PROFESSIONNEL ?

Guide complet de gestion de projet

Participer à un salon professionnel offre une occasion précieuse pour accroître la visibilité de votre entreprise, établir des contacts et générer des opportunités commerciales.

Pour réussir, une préparation minutieuse et une gestion de projet rigoureuse sont essentielles.

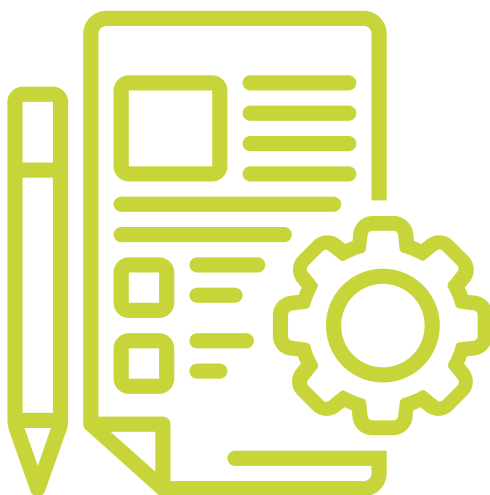
Voici un guide complet, pour vous aider à bien préparer votre salon professionnel.

Définir les objectifs du salon

Avant de commencer la préparation, il est crucial de définir clairement les objectifs de votre participation. Ceux-ci peuvent inclure la visibilité et la notoriété, la prospection et la génération de leads, le networking et les lancements de produits. Il est également important d'identifier les publics cibles, comme les clients actuels et potentiels, les partenaires et distributeurs, ainsi que la presse et les médias.

Élaborer le cahier des charges

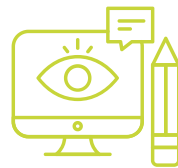
Le stand, cœur de votre présence au salon, doit être réfléchi selon vos objectifs : choix d'un emplacement (surface, nombre de côtés ouverts, position sur le plan général du salon) et de l'image à véhiculer (institutionnelle, promotionnelle...). Sélectionnez les produits/services à présenter et leur format. L'ambiance doit refléter votre image de marque, avec un style choisi et des matériaux adéquats (bois, métal, écoresponsables). Il est primordial de définir un budget & d'y inclure des indemnités de participation à l'appel d'offres pour les sociétés non retenues. Sur la base de votre cahier des charges, Technistyle pourra vous proposer un projet de stand avec une organisation de l'espace appropriée à vos besoins & respectant votre identité graphique !



Communication et visuels

Une fois le projet de stand validé, la fabrication va démarrer et la touche finale va être l'habillage avec votre communication ! Les visuels doivent être prêts et conformes aux spécifications techniques. Utilisez des formats PDF pour les impressions, des vidéos en MP4 et des images en 1920 x 1080.

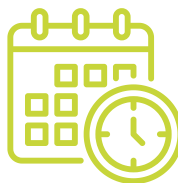
Respectez la charte graphique en utilisant les couleurs CMJN et en vectorisant les polices. Envoyez les fichiers via les canaux appropriés et vérifiez leur bonne réception. Technistyle vous élabore un BAT personnalisé afin de valider toute la signalétique du stand.



Planification et rétroplanning

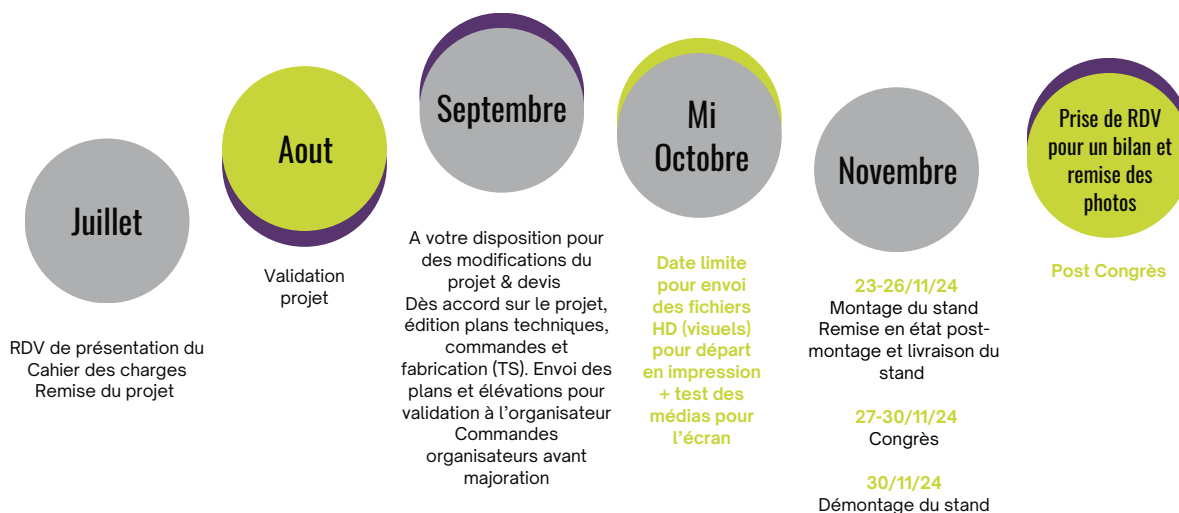
Un rétroplanning détaillé assure le suivi du projet et le respect des délais :

- J-90 : Brief/projet/Devis
- J-45 : Validation des plans et devis
- J-30 : Lancement en fabrication
- J-15 : Remise des fichiers visuels
- J-8 : Remise des fichiers médias



La création du stand inclut planification, échanges, version 3D et modifications. Votre chef de projet Technistyle est le garant de votre réussite !

RETROPLANNING



Budget et gestion financière

Il est impératif de définir le budget précis lié à votre évènement (réservation de l'emplacement, construction du stand, présence de vos équipes, invitations de clients/prospects). Identifiez les postes de dépenses, prévoyez une marge pour les imprévus, suivez régulièrement les dépenses et ajustez le budget en conséquence. Technistyle vous accompagne dans l'optimisation budgétaire avec des solutions innovantes, éco-responsables et réutilisables.



Logistique et montage

Technistyle assure une logistique sans faille pour le transport et le montage du stand. Nous nous entourons de prestataires fiables, en nombre suffisant, proches des lieux de l'évènement et coordonnons les équipes pour une installation efficace.

Votre chef de projet supervise le montage sur place, vous tiens au courant de l'avancement et vérifie que tout est conforme.



Animation et gestion sur le stand

Former vos équipes présentes sur le stand est crucial pour un accueil professionnel. Prévoyez des animations telles que des démonstrations, des jeux et des ateliers pour attirer les visiteurs !

Technistyle va créer votre espace afin qu'il soit identifiable & mémorable par les visiteurs, après c'est à vos équipes de jouer pour que le retour sur investissement soit optimal !

Suivi post-salon

Analysez les résultats pour évaluer le retour sur investissement. Qualifiez les leads, évaluez la couverture médiatique et recueillez les feedbacks. Mettez en place des actions de suivi pour convertir les leads et renforcer les relations établies.



Conclusion

Bien préparer un salon professionnel est une tâche complexe nécessitant une planification rigoureuse et une gestion de projet efficace. En suivant les étapes détaillées dans ce guide, vous maximiserez vos chances de succès et tirerez pleinement parti de votre participation à l'événement. De la définition des objectifs à l'analyse post-salon, chaque étape est cruciale pour assurer une présence impactante et productive

QUELQUES CHIFFRES RECENTS

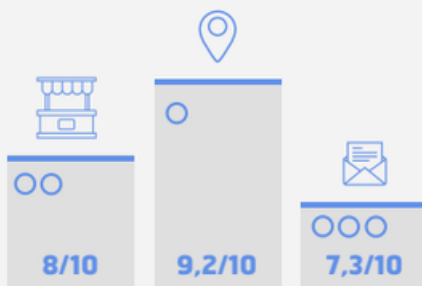
Source: Event Data Book publié par UNIMEV en octobre 2024, téléchargeable [ICI](#)



TOP 3

des critères qui contribuent à la réussite de la participation à un salon

- Emplacement du stand
- Différenciation du stand par rapport aux concurrents
- La relance des contacts après l'événement



Note de 1 à 10 sur les actions contribuant à la **réussite de votre participation** à un salon

Un stand sur mesure favorise ...

97 %

Une **meilleure image** de la marque.

52 %

Le temps passé **par le visiteur** sur le stand.

A QUOI RESSEMBLAIENT LES STANDS IL Y A 60 ANS ?

Plongée dans les archives photographiques de Technistyle



1964 -
Ain d'œil





LA CUISINE

D'Emmanuelle

Foie gras Maison

**1 foie gras de canard cru
d'environ 400 g déjà éveiné**

**2 cuillères à café d'épices
pour foie gras ou 1 cuillère à
café rase de sel fin + 1
cuillère à café rase de poivre
blanc moulu**

**2 cuillères à soupe de
muscat**

- Faites mariner votre foie gras avec les épices et le muscat. Répartissez bien la marinade sur tout le foie cru.
- Filmez au contact et laissez reposer au réfrigérateur pendant au minimum 6 heures afin que la marinade parfume bien votre foie gras.
- Préchauffez votre four à 150°C avec le bain marie à l'intérieur. Je vous conseille de remplir le bain-marie en plaçant la terrine vide à l'intérieur et en faisant arriver l'eau à la moitié de la terrine.
- Placez votre foie gras dans la terrine. Commencez par le petit lobe puis ajoutez le grand lobe par-dessus en pliant légèrement les bords afin qu'il tienne bien. Posez le couvercle en céramique dessus. Ce n'est pas grave si la terrine n'est pas complètement fermée avant la cuisson car le couvercle va jouer un rôle de presse pour permettre au médaillon de foie gras de se former en évacuant la graisse dans le réservoir.
- Enfouissez 35 minutes.
- À la fin de la cuisson, sortez la terrine du four mais ne l'ouvrez surtout pas ! Laissez-la refroidir à température ambiante pendant 1 heure puis 12 heures au réfrigérateur.





Stand

Stand



Mes dernières réalisations





Nos dernières réalisations



Dans Le Prochain Numéro
N° 4 - Mars 2025

- Exposer à l'étranger & conseils pratiques
- Notre lexique français/anglais
- Nouvelle recette de Juliette