

COMPTE RENDU DU 16 OCTOBRE 2025

Présents : 25

Invités 3+1 (chef cuisto)

Lors de cette nouvelle réunion chez Stéph, nous avons eu le plaisir de découvrir :

- Fédérique Kleinberg : créatrice de la marque intuitive après plusieurs expériences professionnelles dans l'association, confection vêtements escrime... marque intuitive : pochettes, organisation de sacs 100% Français
- Julia Esbelin conseillère immobilière docteur house immo. Pas agence physique vente maison, immeuble, terrain, bâtiments commerciaux vente ou location. Sur toute la France
- David Nouard diagnostic immobilier diag inter. Pour les pro, lors de la vente, location. Travaille aussi avec les particuliers. Détection amiante. Sur le bassin du Puy. Futur local vers la tour pannessac.
- Maxence Seabra : cook'sea. Chef privé qui vient cuisinier et servir directement à domicile. Diverses formules dès 2 personnes et jusqu'à 12 convives. Au-delà, il fait aussi divers buffets pour les événements privés ou pro (comme il l'a fait pour nous aujourd'hui). Cuisine de produits et frais et en priorité local, sa cuisine est gustative et généreuse.

Après la présentation de tous les invités, chaque membre a eu le quelques minutes pour se présenter. En effet il a été reporté que les derniers arrivés n'avaient pas eu l'occasion de connaître un peu tout le monde.

Rappel beaujolais 3 Invités par membres. Incrire les invités que si validation de sa venue.

Clothilde et Clément nous ont fait un retour sur les chiffres clés des réseaux sociaux. Il a été souligné que lors de la première présentation de ces chiffres, les statistiques avaient rapidement augmenté. Les interactions augmentent bcp la visibilité. Quelques rappels ont donc été fait sur les bonnes pratiques pour booster les pages du club, mais également celles dont les membres jouent le jeu. A savoir que le mieux est de republier avec son avis, d'inviter des personnes à suivre la page. Toute interaction (commentaires, likes...) est toutefois appréciée et participe à l'évolution de notre visibilité.

Facebook : la page est un peu moins performante et les recommandations d'utilisation sont identiques.

Les résultats montrent un bon engagement sur la Haute-Loire.

Nous avons aussi eu des conseils pour améliorer notre Fiche Google my business. 93% des consommateurs utilisent pour sélectionner l'entreprise avec laquelle ils vont travailler. Pour élargir la zone d'activité, mettre des photos avec la géo-localisation. Cette fiche est aussi alimentée par nos photos, des articles et bien entendu les avis clients. Pour gagner en visibilité et en qualité de référencement, il faut penser à la faire vivre elle aussi !

Après cette réunion, est venu le temps informel où nous avons donc partagé le repas (formule traiteur) de Maxence. A l'avis de tous, les parts étaient généreuses, les mets variés et bien travaillés.

Steph nous a servi Blanc sec: IGP Cévennes - Estive 2024 du Mas des Cabres. Rouge: Terrasses du Larzac - Nuit Grave 2022 du Mas des Chimères



