

# Guide pratique de l'événementiel, ou comment planifier des célébrations de fin d'année comme un pro

[Nadine Ménard \(Présidente, SUITE22 Événements\)](#),

le 7 septembre 2022

---

## PARTAGER

De nombreuses entreprises prévoient des festivités de fin d'année avec leurs employés. Dans un monde idéal, ces événements seraient déjà planifiés et orchestrés de A à Z à l'été. La réalité est tout autre! Nous vous proposons donc, en primeur, un mini-guide pratique pour vous permettre d'optimiser vos célébrations en fonction du moment où vous les planifiez. Suivez le guide!

### **Septembre: Deux grandes priorités**

Lorsqu'on organise un événement, quel qu'il soit, il y a deux aspects à prioriser: dénicher un site événementiel et réserver un traiteur. La couleur des nappes, le thème ou le courriel d'invitation peuvent attendre!

L'industrie événementielle n'échappe pas à la pénurie de main-d'œuvre et à la flambée actuelle des prix. Dans ce contexte, il est impératif de réserver rapidement le lieu où se dérouleront vos festivités et de signer un contrat pour réserver les services d'un traiteur.

Ces fournisseurs sont très demandés et, faute de personnel, plusieurs entreprises limitent leurs engagements. Certains services alimentaires n'acceptent plus aucun groupe constitué de moins de 50 personnes. Les menus, pouvant autrefois être modifiés selon vos désirs, ne le sont plus. Bref, en septembre, les meilleurs lieux et les traiteurs réputés ont déjà un agenda complet pour décembre. Faites vite!

Pour optimiser vos chances de trouver l'endroit idéal pour vos besoins, élargissez vos recherches. Il n'y a pas que les hôtels ou les salles de réception qui conviennent. On peut privatiser un restaurant entier, un musée, une galerie d'art, un ancien bain public ou même un aréna. Faites preuve d'audace!

**Conseil de pro:** le premier vendredi de décembre, ainsi que les jeudis et les vendredis avant Noël sont les dates les plus demandées pour les rassemblements de fin d'année. Pour faciliter la recherche d'un site et d'un traiteur, songez à tenir vos festivités à une autre date.

### **Octobre: la programmation de la soirée**

Maintenant que le lieu et le traiteur sont déterminés et réservés, il est temps de penser au contenu de la soirée. L'animation et le divertissement peuvent prendre diverses formes. Sortez de la formule habituelle reproduite année après année par votre entreprise. Profitez de ce mois-ci pour choisir votre thématique et y consacrer des heures d'idéation. Une consultation créative auprès d'une agence événementielle comme la nôtre peut faire toute la différence. Les employés se souviendront d'une fête qui les a divertis bien plus que d'un lieu où ils se sont ennuyés. Animation, musique, performances de qualité se transformeront en souvenirs mémorables.

Les fournisseurs principaux de spectacles, jeux-questionnaires animés ou ateliers interactifs de toutes sortes seront déjà réservés à cette période de l'année. Qu'à cela ne tienne, en sortant des sentiers battus, vous pourrez épater la galerie et surprendre vos invités.

Encouragez local. Le gin québécois est tendance actuellement. Remplacez le traditionnel sommelier par un barman spécialisé qui fera une démonstration. Osez inviter un personnificateur ou même une *drag queen*. Surprenez vos employés avec un bar à Smore's à l'extérieur.

Si la fête est familiale, recrutez les adolescents de vos employés pour divertir les plus jeunes. Un Noël d'antan avec chocolats chauds et cidre épicé plaira autant aux petits qu'aux grands.

**Conseil de pro:** Les artistes et artisans qui offrent des services professionnels demandent des cachets proportionnels à leur talent. En contrepartie, la majorité prévoit un talent de remplacement équivalent en cas de blessure ou maladie imprévue. Fort pratique pour ne pas se retrouver le bec à l'eau à la dernière minute.

### **Novembre: le diable est dans les détails**

À ce moment de l'automne, il est impératif de figoler votre préparation. C'est aussi le moment de faire les comptes et de revalider votre budget. S'il y a des surplus... on a quelques idées pour les utiliser.

Dès le début du mois, pensez aux cadeaux personnalisés qu'il faudra commander et faire livrer. Évitez les objets ramasse-poussière ou ceux que l'on accumule. Optez plutôt pour des articles qui se consomment, comme un coffret-découverte qui met en vedette des chocolatiers locaux. Une boîte-spa contenant des vapeurs de douche fera aussi sensation, car le produit est encore peu connu. Et que dire des *mocktails* en bombes effervescentes...

S'il vous reste du budget, l'heure est aux ajouts. Saupoudrez un zeste de magie sur votre événement en utilisant intelligemment chaque dollar. Peut-être que cette année, les chèques de bonis pourraient être remis en main propre par le vrai père Noël? Vous pourriez aussi offrir un cadeau de fin de soirée qui laissera une empreinte positive: un trio de macarons ou autre attention similaire.

Il est également temps de confirmer aux invités les détails de l'événement afin qu'ils réservent la date à leur agenda. Pour stimuler la participation et l'engagement des employés, ne vous contentez pas d'un banal courriel. Envoyez une devinette à résoudre collectivement, proposez une grille de mots cachés dont la réponse dévoile le lieu de rassemblement ou faites une annonce musicale à l'interphone. Il faut attirer l'attention!

**Conseil de pro:** Si vous avez raté le bateau de la préparation en septembre et octobre, vous devriez envisager de tenir vos célébrations en janvier plutôt qu'en décembre. De plus en plus d'entreprises agissent ainsi pour éviter la cohue d'avant les fêtes. Les employés ne s'en plaignent pas: cela prolonge la période des festivités.

## **Décembre: simplicité et originalité**

Il est minuit moins une pour la planification de votre événement, mais ça ne veut pas dire qu'il n'y a plus rien à faire.

L'heure est aux choix qui ne dépendent que de vous et de votre entreprise. Vous avez oublié de commander des cadeaux? Songez à offrir une demi-journée de congé ou un lundi spécial où chacun peut venir avec son animal de compagnie. Le restaurant qui vous accueille habituellement est déjà réservé? Planifiez une livraison au bureau et aménagez la salle de conférence pour un dîner d'équipe chaleureux.

Une pause matinale où les patrons offrent café et viennoiserie est toujours appréciée. Envie de bonifier l'idée? Engagez un barista pour un service encore plus personnalisé et époustouflant.

N'oubliez pas qu'au-delà des célébrations, la fin d'année est un moment pour souligner votre reconnaissance envers vos employés. Même à la dernière minute, on peut rédiger quelques mots, les imprimer sur un papier de qualité et les remettre en main propre à toutes les personnes qui participent au succès de son entreprise.

**Conseil de pro:** l'an prochain, commencez votre planification à l'avance! ;-)