

Instagram utile pour ton restos

(photos, stories à la une, bio, engagement etc)

Checklist/guide N°2 spéciale restos, crêperies, cafés & salons de thé.

Par Amélia Parc _ ex CHR 17 ans, aujourd'hui Consultante "anti tables vides".



Si ton établissement est plein l'été mais creux dès octobre...

Si tu as des midis ou des soirs où tu regarde tes tables vides en te demandant comment tu vas payer les charges...

Si tu as déjà "fait des efforts de com" sans voir de vraie différence en réservations...

→ Alors cette checklist est pour toi.

On t'a beaucoup parlé de "visibilité", d'algorithme, de reels, de hashtags. Tu as peut être même amélioré ton Insta ou crée un site.

**Pourtant, certains services restent désespérément creux.
vrai problème n'est pas seulement ce que tu postes.**

Le

Le vrai problème, ce sont les trous dans ton système pour faire venir des clients aux bons moments.

Dans les prochaines pages, tu vas découvrir :

- les 9 erreurs les plus fréquentes qui coûtent des réservations aux restos, crêperies, cafés & salons de thé.
- pourquoi ces erreurs laissent tes services vides (même si tu es "visible").
- des corrections simples et réalistes, adaptées à ton quotidien de restaurateur qui n'a pas 10h par semaine à consacrer au marketing.

Tu peux lire toute la checklist d'un coup ou la parcourir erreur par erreur et cocher ce qui te concerne le plus.

Erreur #1 : Photos mal cadrées et peu appétissantes = moins de réservations sur tes services creux

✗ À éviter absolument

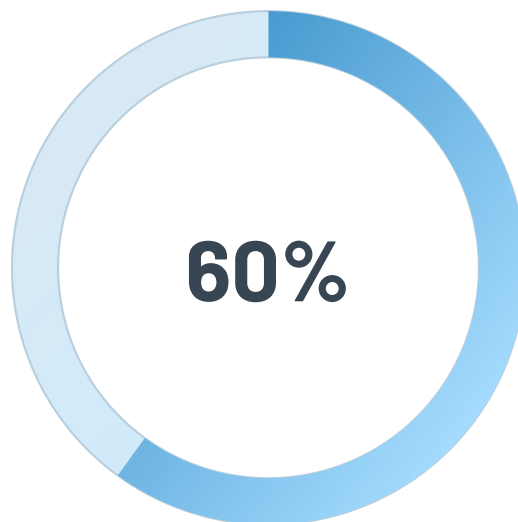
- Angles penchés qui donnent le vertige
- Photos floues ou trop sombres
- Cadres hasardeux sans réflexion
- Assiettes coupées aux bords

✓ La solution en 2 minutes

- Privilégie les plans plats (flatlay) élégants
- Photographie à hauteur d'assiette
- Active la grille de ton téléphone
- Aligne l'horizon pour un rendu pro



Erreur #2 : Négliger les vidéos Reels



Préférence vidéo

Des utilisateurs Instagram préfèrent les vidéos courtes pour découvrir un lieu

Les Reels sont devenus incontournables pour booster ta visibilité organique. Montre ta cuisine en action, présente ton équipe souriante, capture l'ambiance chaleureuse de ton établissement. Ces vidéos courtes et dynamiques génèrent jusqu'à 3 fois plus d'engagement que les photos statiques.

Erreur #3 : Mettre des liens dans la légende



Ça ne marche pas !

Instagram ne rend pas les liens cliquables dans les posts ordinaires. Ton effort est perdu.



La bonne pratique

Place tous tes liens dans ta bio et utilise LinkTree pour gérer plusieurs destinations.

Dirige tes clients vers ta bio avec un simple "Lien en bio 🙌" dans tes légendes. C'est la méthode qui fonctionne vraiment pour convertir l'intérêt en action.

Erreur #4 : Poster du contenu administratif sur le fil principal



Stories pour l'éphémère

Fermetures exceptionnelles, promos flash, horaires modifiés : tout ce qui est temporaire va en story



Feed pour la vitrine

Ton fil principal est ta carte de visite : mets en valeur tes plats signature, ton équipe passionnée, ton décor accueillant

Erreur #5 : Oublier de taguer ta localisation



Pourquoi c'est crucial ?

Taguer Saint-Malo ou ton quartier précis augmente considérablement ta visibilité auprès des clients locaux et touristes.

- Les utilisateurs cherchent par lieu avant de choisir
- Ta fiche apparaît dans les recherches géolocalisées
- Les touristes découvrent ton établissement
- Tu crées une connexion avec ta communauté locale

Erreur #6 : Utiliser encore trop de hashtags au lieu de mots-clés SEO

✗ Méthode obsolète 2024

#food #yummy #instafood #foodporn #delicious
#restaurant

Les hashtags génériques ne fonctionnent plus et noient ton message.

✓ Stratégie gagnante 2026

Intègre naturellement des mots-clés SEO précis dans tes légendes : "crêperie Saint-Malo", "salon de thé Bretagne", "pizza artisanale Intra-Muros".

Instagram privilégie désormais les mots-clés contextuels dans les légendes. Rédige des descriptions authentiques qui incluent naturellement les termes que tes clients recherchent.

Erreur #7 : Publier sans cohérence visuelle ni fréquence régulière

01

Définis ta palette

Choisis 2-3 couleurs dominantes qui reflètent l'ambiance de ton établissement

02

Harmonise tes filtres

Utilise les mêmes préreglages photo pour créer une identité visuelle reconnaissable

03

Planifie ta présence

Publie 3 à 4 posts par semaine pour rester visible et crédible auprès de ton audience



Erreur #8 : Ne pas engager avec ta communauté



L'engagement crée la fidélité

- Réponds à chaque commentaire dans les 24h
- Pose des questions dans tes légendes
- Crée des sondages en story
- Encourage les clients à te taguer
- Partage les photos de tes clients (avec permission)
- Remercie personnellement les avis positifs

Une communauté engagée est ta meilleure publicité gratuite.

Erreur #9 : Ignorer les stories et highlights (*stories à la une*)



Stories quotidiennes

Partage les coulisses de ta cuisine, les nouveautés du jour, les témoignages clients spontanés et l'ambiance en temps réel.



Highlights (*stories à la une*)

Crée des catégories permanentes : Menu, Avis clients, Événements spéciaux, Notre équipe, Recettes maison.



Contenu authentique

Montre la vraie vie de ton établissement pour créer une connexion émotionnelle avec ton audience.



Prêt(e) à transformer tes services creux en tables occupées ?



Je ne te propose pas "plus d'abonnés" mais un plan d'action local + digital simple pour remplir tes services aux bons moments.

👉 Lors de l'appel diagnostic "services creux",

on identifie ensemble :

- tes créneaux les plus vides
- repère les erreurs qui te coûtent des réservations (dont celles de cette checklist)
- voit si un plan 30 jours "services pleins" est adapté pour toi.

Amélia, Ex CHR 17 ans, Consultante "anti tables vides" pour restos, crêperies, cafés & salon de thé • Saint-Malo, Bretagne

•



Appel découverte -
Remplir vos tables

45 min



zcalHQ

Appel découverte – Remplir vos tables – Amelia Parc

Bonjour 🦋 Vous avez des services creux et vous voulez attirer plus de clients dans votre établissement sans passer vos journées à faire du marketing? Cet appel nou...



"Tu as des services creux malgré tes efforts ? Réserve cet appel pour qu'on identifie ensemble ce qui bloque vraiment".