

## **Rapport du Président**

Commission permanente du  
lundi 17 janvier 2022

**N° CP-2022-1-2-1**

**N° applicatif 3319**

### **2<sup>ème</sup> Commission**

Commission Dynamiques économiques, touristique, agricole, emploi et transitions énergétiques et climatiques

### **Service instructeur**

Direction des services de l'Assemblée

### **Service consulté**

## **L'ALSACE, TERRITOIRE HÔTE OFFICIEL DE LA CÉRÉMONIE DE RÉVÉLATION DES ÉTOILÉES DE L'ÉDITION 2023 DU GUIDE MICHELIN**

Résumé : L'Alsace est une terre d'excellence dont la gastronomie est mondialement reconnue. En Alsace se côtoient des restaurants étoilés, une culture gastronomique, une agriculture et viticulture de qualité, une identité culinaire et une industrie agroalimentaire reconnue.

C'est pour reconnaître et célébrer son excellence gastronomique qu'il est proposé que l'Alsace, au travers de la Collectivité européenne d'Alsace qui en porterait l'organisation, devienne en 2022 le Territoire Hôte officiel de la Cérémonie de Révélation des Etoilés de l'édition 2023 du Guide Michelin.

L'objet du présent rapport est de soumettre à la validation de la Commission permanente le principe, d'une part, du recours au sponsoring pour valoriser l'attractivité de l'Alsace et les actions de la Collectivité européenne d'Alsace, et d'autre part, le principe de la conclusion dans ce cadre d'un contrat de partenariat avec la Manufacture Française des Pneumatiques Michelin, propriétaire du Guide Michelin, pour la réalisation de l'évènement exceptionnel précité et des actions qui l'entourent.

L'Alsace est une terre d'excellence dont la gastronomie est mondialement reconnue. En Alsace se côtoient des restaurants étoilés, une culture gastronomique, une production agricole de qualité, une identité culinaire et une industrie agroalimentaire reconnue.

Ses établissements, allant de l'auberge au restaurant gastronomique, partageant tous un art de la table et de recevoir unique qui caractérise tant l'Alsace autour des éléments suivants :

- Une attention particulière à la grande qualité des produits, des locaux lorsque c'est possible ;
- Une table aux couleurs de la région : vaisselle, verre, nappes ... qui célèbrent les beautés de l'Alsace ;
- Un moment convivial, festif marqué par le plaisir de partager l'instant ;
- Le vin et la bière, naturellement ;
- Des mets connus dans toute la France et ailleurs : la tarte flambée (autant de recettes que de villages), la choucroute garnie, la carpe frite du Sundgau, le baeckeoffe, le coq au riesling, le célèbre foie gras d'oie d'Alsace, le kouglof...
- De grands chefs ambassadeurs de cette gastronomie d'excellence, qui ont fait, comme Emile JUNG, ou font encore l'honneur de l'Alsace : Marc HAEBERLIN (2\* à Illhaeusern), Olivier NASTI (2\* à Kaysersberg), Nicolas STAMM (2\* à Obernai), Cédric Deckert (2\* à Laubach), Pascal BASTIAN (2\* à Lembach), Paul STRADNER et Jean-Georges KLEIN (2\* au restaurant Laliq), Jean-Yves SCHILLINGER (2\*, à Colmar au restaurant JY'S) ...

L'Alsace peut être fière de sa gastronomie et de ses représentants, régulièrement salués et consacrés par le Guide Michelin.

A ce palmarès, l'Alsace est l'une des régions les plus promues du guide rouge en 2021 : 7 restaurants 2-étoiles et 26 restaurants 1-étoile. Avec ses cinq étoiles supplémentaires, le Bas-Rhin est le département qui compte le plus de nouveaux macarons Michelin en 2021, juste après Paris.

C'est l'une des grandes fiertés des Alsaciens de pouvoir bénéficier d'un art culinaire et d'un art de recevoir aussi réputés !

Cette reconnaissance est une belle récompense pour cette région qui a été l'une des premières exposées à la pandémie de la COVID.

L'Alsace a été début 2020 le premier territoire français dramatiquement touché par la crise de la COVID 19. Chaque Alsacien en a douloureusement mesuré l'impact. Les acteurs de la restauration et l'hôtellerie ont été profondément éprouvés par les conséquences des mesures prises pour sauvegarder la santé des Français.

C'est pour reconnaître et célébrer son excellence gastronomique qu'il est proposé que l'Alsace, au travers de la Collectivité européenne d'Alsace qui en porterait l'organisation, devienne en 2022 le **Territoire Hôte officiel de la Cérémonie de Révélation des Etoilés de l'édition 2023 du Guide Michelin**.

En sa qualité de territoire Hôte de cette Révélation, l'Alsace va accueillir le meilleur de la gastronomie avec les chefs des restaurants étoilés de France, les ambassadeurs de la profession, les journalistes et influenceurs français et internationaux.

Cette cérémonie ainsi que les événements qui seront organisés en amont et en aval de cette cérémonie et tout au long de l'année, permettront de valoriser les atouts de l'Alsace, de faire briller son art culinaire et son art de recevoir, d'assurer la visibilité des territoires qui font la beauté de l'Alsace, d'exposer son identité, son histoire et ses savoirs-faire.

C'est l'art de la table avec toutes ses composantes qui pourra être valorisé avec l'ensemble des métiers de l'artisanat et du tourisme.

Pour la Collectivité européenne d'Alsace, accueillir cet évènement exceptionnel et nouer un partenariat avec son organisateur sera l'occasion aussi de mener des actions de valorisation des métiers de la restauration auprès des collégiens et de ses publics prioritaires (notamment bénéficiaires du revenu de solidarité active en recherche d'emploi). Ce sera également l'occasion de souligner le lien entre qualité de l'alimentation et santé, d'articuler cet évènement avec le projet de life valley dans ses aspects transfrontaliers, santé et respect du vivant.

Enfin, ce partenariat exceptionnel s'inscrit dans la continuité de l'accueil ou de l'organisation de grands évènements, comme par exemple l'accueil d'une étape du Tour de France, qui permettent à l'Alsace de mieux se faire connaître à l'échelle européenne et internationale et de l'inscrire dans les réseaux et références touristiques. Une étape du Tour de France telle que l'Alsace a pu la vivre en 2019 permet de diffuser son image et son mode de vivre en France, en Europe et dans le monde : le Tour de France c'est 150 millions de téléspectateurs en Europe ! L'accueil d'une étape du Tour de France féminin en Alsace en 2022 s'inscrit dans la même logique.

Le Guide Michelin quant à lui dispose d'une renommée internationale qui n'est plus à démontrer : il s'agit d'une référence qui est consultée dans le monde entier. Permettre à l'Alsace d'y figurer comme une terre de gastronomie, d'accueil, de savoir-recevoir et d'art de la table est une opportunité unique tant pour le champ touristique que culturel et économique. La médiatisation de la cérémonie de Révélation est particulièrement importante : plus de 2 600 articles de presse, 2,5 millions de vues Internet, près de 300 000 personnes touchées par les streaming Facebook...

L'accueil et l'organisation de ces évènements constituent donc des opportunités uniques pour l'Alsace de valoriser ses atouts et développer son attractivité.

Pour mener à bien ce projet et permettre cet accueil, il est proposé d'établir avec la Manufacture Française des Pneumatiques Michelin, propriétaire des éditions du Guide Michelin, un **contrat de partenariat, valant contrat de sponsoring** pour que l'Alsace au travers de la Collectivité européenne d'Alsace, devienne Territoire Hôte officiel de la Cérémonie de Révélation des Etoilés de l'édition annuelle 2023 du Guide Michelin.

Ce contrat à négocier entre le Président de la Collectivité européenne d'Alsace en vertu des délégations dont il dispose en matière de marchés publics, et le représentant de la Manufacture Française des Pneumatiques Michelin, serait basé sur les grands équilibres suivants :

- Accueil en Alsace de la cérémonie de Révélation au cours du 1<sup>er</sup> trimestre 2023 : lieu et accueil de l'évènement définis conjointement par la Collectivité et la Manufacture Française des Pneumatiques Michelin,
- Valorisation du territoire hôte en amont, pendant et en aval de la cérémonie notamment par l'intégration du territoire hôte et de son identité tout au long de l'évènement par la mise en valeur du logo de la Collectivité européenne d'Alsace sur les supports de l'évènement (invitations, programmes, communiqués de presse, site Internet...), ou encore par la diffusion de publications concernant le territoire hôte qui mettront en avant son attractivité (valorisation de l'Alsace par le Guide Michelin dans ses supports de communication tels que édition, plate-forme internationale, campagne de communication, réseaux sociaux) ;
- Autorisation donnée à la Collectivité européenne d'Alsace d'utiliser les logos et le visuel clé de la cérémonie pour communiquer sur le partenariat et le valoriser ;
- Organisation par la Collectivité européenne d'Alsace avec l'appui des acteurs locaux du tourisme, de diverses prestations matérielles : mise à disposition des lieux où

se déroulera l'évènement, prise en charge des navettes et des transports locaux destinés à l'intégralité des invités présents (chefs étoilés, journalistes, influenceurs...), organisation et prise en charge des hébergements (environ 400 nuitées), établissement d'un programme d'accueil des invités intégrant des visites et activités valorisant l'Alsace.

L'engagement financier de la Collectivité européenne d'Alsace pour l'accueil exceptionnel de cet évènement et son organisation doit s'établir à 390 000 euros HT en contribution financière auprès des Editions Michelin au titre des actions de valorisation de l'Alsace. Enfin la Collectivité européenne d'Alsace est chargée d'organiser la mise à disposition du lieu de l'évènement, des nuitées d'hôtel nécessaires ainsi que des navettes pour les déplacements des chefs. Pour ce faire, la Collectivité européenne s'appuiera notamment sur l'aide des acteurs du champ du tourisme et la recherche de participations financières.

Ainsi, il vous est proposé :

- d'approuver le principe du recours au sponsoring comme modalité de mise en valeur des actions et du territoire de la Collectivité, en application notamment des articles L 3211-1 et L 3431-7 du code général des collectivités territoriales,
- de valider le principe de conclusion d'un tel contrat de sponsoring en vue de permettre à la Collectivité d'obtenir la qualité de Territoire Hôte pour l'édition France du Guide Michelin 2023 et l'organisation sur le territoire alsacien de la Cérémonie des Etoilés du Guide Michelin France 2023,
- de prendre acte que ce contrat sera signé par le Président en vertu de la délégation dont il bénéficie en matière de marché public sur la base des équilibres mentionnés dans le présent rapport ;
- de valider le montant de la participation financière de la Collectivité européenne d'Alsace dans ce cadre arrêté à 390 000 euros HT, à régler à la Manufacture Française des pneumatiques Michelin ;
- d'autoriser la Collectivité européenne d'Alsace, dans le cadre de ce partenariat, à réaliser en direct et avec l'appui des acteurs locaux du tourisme les prestations nécessaires à la bonne organisation et l'accueil de cet évènement, prenant la forme d'une mise à disposition des lieux concernés, de la prise en charge de nuitées et de frais de transport, et de l'établissement d'un programme d'accueil des invités.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.

LE PRESIDENT



Frédéric BIERRY