

Rapport du Président

Commission permanente du
lundi 14 novembre 2022

N° CP-2022-10-2-3

N° applicatif 4798

2^{ème} 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 ÉTOILÉS DE L'ÉDITION 2023 DU GUIDE MICHELIN ET DÉVELOPPEMENT DU MÉCÉNAT

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 que l'Alsace, au travers de la Collectivité européenne d'Alsace qui en porte l'organisation, est devenu en 2022 le Territoire Hôte officiel de la Cérémonie de Révélation des Étoilés de l'édition 2023 du Guide Michelin.

L'objet du présent rapport est de soumettre à la validation du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace l'obtention des premières recettes de mécénat.

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, 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 font 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 Lalique), Jean-Yves SCHILLINGER (2*, à Colmar au restaurant JY'S) ...
- Le développement des Ecotables et des restaurants écoresponsables, pour contribuer à valoriser l'autosuffisance, les liens avec les producteurs de proximité ,..

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 2022 : 7 restaurants 2-étoiles et 25 restaurants 1-étoile. Par ailleurs, 27 BIP Gourmand et des labels Ecotables ont été attribués. Ce palmarès fait de l'Alsace l'une des régions gastronomiques les plus emblématiques de France.

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

Cette cérémonie se déroulera le 6 mars 2023.

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, près de 250 journalistes européens et internationaux, ainsi que des influenceurs français et internationaux. Plus de 900 participants sont attendus.

Cette cérémonie ainsi que les événements qui seront organisés en amont et en aval de cette cérémonie et tout au long de l'année 2022-2023, 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 savoir-faire.

La défense des terroirs, la transmission des savoir-faire, la promotion d'une alimentation saine à travers des produits locaux et si possible bio seront également valorisés.

C'est l'art de la table avec toutes ses composantes qui pourra être mis en avant avec l'ensemble des métiers de la bouche, de l'artisanat et du tourisme.

Pour les métiers de bouche peuvent être notamment cités les boulangers, bouchers, charcutiers, traiteurs, fromagers, pâtisseries, chocolatiers, glaciers, brasseurs, torréfacteurs, ...

Quant aux arts de la table, ce sont notamment les tapissiers, décorateurs, verriers, potiers, céramistes, couteliers, fleuristes, métiers du bois, de la sculpture, de l'aménagement, les métiers de la couture, métiers d'arts, ... qui sont concernés.

Pour la Collectivité européenne d'Alsace, accueillir cet évènement exceptionnel et nouer un partenariat avec son organisateur sera l'occasion aussi de mener durant la période 2022-2023 des actions de valorisation des métiers de la restauration, des métiers de la bouche et des arts de la table, 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.

Ainsi, de premières actions ont déjà été organisées ou sont programmées :

- Rentrée scolaire avec une « Caravane Gourmande » animée par la Fédération des Chefs d'Alsace ; elle permet d'assurer une promotion des aliments, démontrer les possibilités de se nourrir au végétal ,..
- Valorisation de la gastronomie alsacienne lors de la foire européenne ;
- Participation aux journées Folie Flore du 6 au 16 octobre avec présence des restaurateurs détenant une étoile verte ;
- Participation au salon international de l'agriculture (25 février – 5 mars) ;
- Des actions éducatives dans les collèges sur l'année scolaire 2022-2023 ;
- Le développement des stages de 3^{ème} dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme ;
- Concours de chefs des cuisines dans les collèges et les Ehpad, avec un accompagnement pour inciter les personnels à utiliser les ingrédients selon leur saisonnalité et recourir aux produits locaux (circuits courts) ;
- Sur chacun des 7 territoires de la CeA, organisation d'un banquet par l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie -UMIH- et la Fédération des Chefs d'Alsace en faveur d'associations caritatives, pour contribuer à la prise de conscience de l'importance de la qualité de la nourriture,
- Projet de collaboration avec l'association les Papillons Blancs, pour le développement de l'inclusion sociale dans les métiers de la restauration ;
- ...

Pour mener à bien ce projet, un contrat de partenariat a été établi avec la Manufacture Française des Pneumatiques Michelin, propriétaire des éditions du Guide Michelin.

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.

De par son importance et sa portée, cet évènement mobilise de nombreux partenaires au sein d'une instance pilotée par la Collectivité européenne d'Alsace et qui s'est réunie pour la première fois le 14 septembre 2022.

Plus de 50 acteurs du secteur de la gastronomie ont ainsi répondu à l'invitation de la Collectivité européenne d'Alsace :

- Les acteurs institutionnels : les 3 chambres consulaires, l'Eurométropole et la Ville de Strasbourg, la Ville de Colmar, ...
- Les fédérations professionnelles et sectorielles : UMIH Alsace, la Fédération des Chefs d'Alsace, les Etoiles d'Alsace, le CIVA, les Brasseurs, les Potiers,...
- La filière agro-alimentaire : Choucrouitiers d'Alsace, Les Eaux de vie (Massenez), Alsace Lait, Interprofession Fruits et Légumes d'Alsace, les eaux (Soultzmat, Celtic), SOPROLUX, SPADEL, RUNGIEST, ALELOR, BOEHLI, SAPAM, METRO, Moulin des Moines ...

- L'Education : CEFPPA Adrien ZELLER, Lycée Hôtelier Alexandre DUMAS, Greta Strasbourg Europe, Lycée Charles de Foucauld à Schiltigheim, CFA de l'Hôtellerie restauration de Colmar, CFA Charles STORCK, GRETA Sud Alsace...

Par ailleurs, la Collectivité européenne d'Alsace a engagé des démarches de mécénat, sous toutes ses formes : mécénat financier, en nature, en compétences.

C'est ainsi que plusieurs partenaires ont d'ores et déjà fait savoir qu'ils contribueraient à cet évènement majeur pour l'Alsace :

- La Chambre de Commerce et d'Industrie a décidé d'attribuer à la Collectivité européenne d'Alsace une dotation de 100 000 € ;
- L'Etat, via « le programme Année de la Gastronomie » a décidé d'attribuer à la Collectivité européenne d'Alsace une dotation de 20 000 € ;
- Le groupe Massenez a décidé d'attribuer à la Collectivité européenne d'Alsace une dotation de 50.000 € ;
- CHR Alsace a pris en charge l'aménagement de la Caravane Gourmande, ce qui représente un engagement de 50 000 €.

De nouveaux contacts sont en cours, avec le groupe ACCOR pour les prestations hôtelières, le groupe LACATALIS pour une dotation financière à la Collectivité européenne d'Alsace, Alsace Lait ...

Enfin, Strasbourg Events qui gère le Palais de la Musique et des Congrès, lieu où se déroulera la cérémonie d'annonce des Etoilés, a décidé de mettre à disposition gratuitement le PMC (soit un engagement d'une valeur de 216 000 €).

Pour la concrétisation de ces engagements, il vous est proposé de m'autoriser à faire toutes les démarches utiles pour susciter tout mécénat financier, en nature et en compétences, tout soutien financier ou valorisable financièrement, d'autoriser la perception des dotations et soutiens financiers ou valorisables financièrement, attribués par les partenaires et la prise de toutes mesures permettant d'encaisser ces contributions, celles déjà décidées par les partenaires (CCI, Etat via le « Programme Année de la Gastronomie », groupe Massenez) et celles à venir.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.

LE PRESIDENT



Frédéric BIERRY