

**COMMUNIQUÉ PRESSE**  
**Résumé de la Conférence du 15.03.22**

**LES CHEFS D'ALSACE**  
**UNE FÉDÉRATION EN PLEINE ACTION**  
**ENGAGÉE DANS LA VALORISATION DE LA GASTRONOMIE ALSACIENNE**

Depuis 2020, début d'une période charnière liée à la crise du Covid-19, les membres de la Fédération des Chefs d'Alsace se sont engagés à valoriser la profession. Voici les différentes actions et projets qu'ils ont entrepris avec le fort soutien de leurs Partenaires.



**QUI SONT LES CHEFS D'ALSACE ?**

*Fédération des*  
**CHEFS**



**D'ALSACE**

*Cuisinier, c'est un métier !*

**La Fédération des Chefs d'Alsace rassemble sous un même label, les cuisiniers de métier, justifiant d'une excellente expérience professionnelle, achetant et transformant des produits frais de qualité et travaillant quotidiennement aux fourneaux.**

Créée en 1998, la Fédération des Chefs de Cuisine Restaurateurs d'Alsace a pour mission la promotion et le développement de la gastronomie alsacienne, de ses spécialités et de ses traditions.

Elle a pour but également de mettre en avant ses nombreux adhérents au travers de multiples

événements et d'un dispositif de communication.

La collaboration entre les différents établissements culinaires d'Alsace qui en découle permet d'entretenir la convivialité et l'échange entre les professionnels de la gastronomie.

Au travers de réunions et de concertations, les membres décident de ce qui est bon pour promouvoir et développer la gastronomie alsacienne.

Enfin, la Fédération a à cœur de mettre en avant et de valoriser le métier de cuisinier, gage de qualité aux yeux de la clientèle. Preuve de son importance, cet objectif est depuis sa création, le slogan de la Fédération « **Cuisinier c'est un métier** » !

Les établissements membres détiennent au minimum une certification qualité. Ces dernières permettent de justifier d'avantage du sérieux de leur travail.

### **LE MOT DU PRÉSIDENT, ROGER BOUHASSOUN**

*« Nous, les Chefs d'Alsace, valorisons la gastronomie, et donc le territoire. Bien sûr, nous ne sommes pas seuls. Nous en sommes là aujourd'hui grâce aux partenaires qui nous font confiance. Ensemble nous formons une unité.*

*Les actions menées durant ces deux dernières années montrent que nous avons été très actifs. Individuellement chacun par rapport à la taille de sa maison et collectivement au sein de notre Fédération.*

*Nous en avons profité pour participer à des événements, améliorer notre site Internet **chefs-alsace.fr** et travailler notre communication aux travers de vidéos, de jeux, travailler nos réseaux, booster la vente de nos chèques cadeaux, valoriser nos actions, nos concours, et lancer de nouvelles opérations avec nos partenaires.*

*Aujourd'hui nous signons deux conventions de partenariat. Avec l'ADIRA et la Marque Alsace, ainsi qu'avec Alsace Destination Tourisme. Ensemble nous oeuvrons pour valoriser la gastronomie alsacienne. Nous sommes vraiment plus forts ensemble. Et cuisinier, c'est un métier ! »*

### **LES ÉTABLISSEMENTS MEMBRES S'EXPRIMENT SUR LES ÉVOLUTIONS ENTREPRISES LORS DES CONFINEMENTS ET DES RESTRICTIONS SANITAIRES**

#### **Yann Eber - Auberge de la Chèvrerie**

Travaux anticipés et cohésion d'équipe :

*« Même si au départ c'était anxiogène et très stressant dans l'ensemble ne sachant pas où l'on va, il y a eu du positif. C'était l'occasion de poser de se remettre en question, de prendre le temps de prendre du recul et d'analyser les situations, de faire les choses de manière plus réfléchies et en concertation avec le personnel.*

*Bien que ce n'était pas la priorité, nous avons entrepris de refaire entièrement notre cuisine. C'était finalement le meilleur moment pour ne pas subir le coût de la fermeture et de profiter d'une main d'œuvre disponible. Nous avons aussi bénéficié d'une aide de 18000€ de la CARSAT pour l'achat d'une partie matériel qui améliore le confort et la sécurité au travail. Une occasion de faire participer toute l'équipe et de personnaliser chaque poste. Toute l'équipe s'est impliquée dans les choix dès le lancement des travaux, ce qui a contribué à renforcer la cohésion de l'équipe et nous a donné à tous l'envie de reprendre le travail. »*

#### **Joel Philipps - Le Cerf**

Rapprochement avec les producteurs et fournisseurs :

Chef-patron du restaurant Le Cerf à Marlenheim et Vice Président des Chefs d'Alsace.

*« Nous sortons tous petit à petit de cette crise de Covid qui a eu un avantage, celui de relever et faire ressortir les problématiques de nos métiers. Pour ma part, l'incertitude qui régnait sur les visages lors des annonces de fermetures resteront gravés dans ma tête à vie. C'était une chose impensable et qui j'espère n'arrivera plus jamais. J'ai de suite compris qu'il fallait garder un lien très intense avec mes équipes ainsi que nos fournisseurs qui ont eux aussi beaucoup soufferts. Nous avons ainsi décidé de rendre visite à tous nos fournisseurs, producteurs qui font un travail remarquable toute l'année pour nous satisfaire. Cela a permis de découvrir le travail pour les arrivés les plus récentes et de redécouvrir pour les anciens qui travaillent à mes côtés depuis*

*de plus nombreux mois. Nous avons ainsi tissés ou retissés des liens très fort et réalisés pour certains la chance que nous avons de pouvoir travailler des produits d'exceptions. Nous avons ainsi réalisés plusieurs dégustations chez des vigneron alsaciens, chez notre brasseur, La Licorne à Saverne. Nous avons eu le privilège de rentrer dans les coulisses des cafés Reck et ainsi réaliser notre propre mélange que nous servons au restaurant désormais. Nous avons aussi rendus visite à un de nos fournisseurs de viande, Colmar frais qui nous a fait découvrir des produits exceptionnels. La chance que nous avons de travailler avec le dernier pêcheur professionnel sur le Rhin, Jeremy Fuchs, nous a fait entrer dans son univers profond et fait comprendre à quel point ses produits sont exceptionnels et que nous sommes chanceux. Nos maraichers qui travaillent avec un amour incroyable pour nous proposer leurs meilleurs fruits, légumes et herbes. Notre choucroute, Valentin Weber qui nous a replongés dans son univers pour nous montrer comment il réalise la choucroute fil d'or, ingrédient principal de notre plat far, mentionné dans le journal Le Monde comme étant la plus belle choucroute du monde. Une grosse découverte pour moi aussi était la maison Georges Colin à Mittelhausen. Ils font des épices qu'ils sourcent dans le monde entier. Un gage de qualité exceptionnel. Et enfin la découverte du moulin de Hurtigheim, un des plus anciens de notre région qui réalise des farines d'une qualité incroyables et locales. Ce qui a débouché sur l'achat d'un four à pain pour notre maison ainsi qu'une formation pour l'équipe autour du pain. Nous avons également fait une formation Pâtisserie avec un grand chef pâtissier, Stéphane Corolleur qui nous a permis de découvrir des techniques moderne. En conclusion, plutôt que d'attendre que le temps passe, nous avons pris les devants à faire des choses qui nous remettent en question, remette en question notre métier et nous nous sommes recentrés sur l'essentiel de notre maison. Nous avons aujourd'hui une relation soudée et privilégiée avec tous nos producteurs et l'avenir ne sera que radieux. »*

### **Alexis ALBRECHT - Au vieux Couvent**

S'ouvrir à de nouveaux horizons et aller à la rencontre de la clientèle :

*« La culture des plantes sauvages et des herbes, c'est une histoire de famille. Le premier confinement est arrivé en pleine saison des semis. Seuls et confinés nous les avons entrepris avec mon épouse et mon père. A l'époque nous ne proposons pas de traiteur. Or par la suite il fallut valoriser ce qui a été récolté. La question s'est donc posée : comment écouler toute cette marchandise ? Nous nous sommes donc réinventés. Nous avons décidé, en nous diversifiant des producteurs locaux, de participer au marché local en proposant des mets déclinés en bocaux et des cuissons sous vide, des fonds de sauces et autres aides culinaires pour réveiller les saveurs. Ce qui nous a permis de continuer à faire ce que l'on aime et de garder le contact avec notre clientèle mais aussi d'en conquérir une nouvelle qui n'aurait peut-être pas poussé les portes du restaurant. Ils nous ont connus et on osé grâce au marché. C'était aussi un plaisir pour certain de rencontrer le Chef en personne. Du coup, nous continuons à le faire. En périodes de fêtes et les week-ends, nous avons aussi proposé du drive, avec des spécialités telles que les Bouchées à la Reine ou des poissons du Rhin. Nous avons proposé des menus clé en main de l'apéritif aux mignardises »*

### **Matthias et Caroline Degouy - Les Alisiers**

Prendre du recul et renforcer notre démarche locavore et bio :

*« En cette période particulière, je dois déjà dire que j'étais heureux de faire partie de la Fédération pour être en contact avec les autres Chefs et partager nos expériences.*

*Nous avons eu le temps de prendre du recul pour être spectateur de notre propre boutique. Nous avons pris le temps, une notion qui était très largement perdue. Ce qui nous a permis une remise en question générale. Jusqu'à présent, nous vivions au sein même de notre établissement. Nous avons décidé de réaménager notre espace de vie pour élargir l'offre d'hébergement faite à nos clients et dissocié notre lieu de vie de notre lieu de travail. Nous avons aussi décidé de renforcer notre essence même, celle du naturel. Nous avons doublé la surface de notre potager pour passer à 4 ares de terrain. Nous avons planté 15 arbres fruitiers (pommes, poires, quetsches, prunes...) et 100 arbustes à baies (cassis, framboise, myrtilles, bleuets, camerisiers, caseilles...). De 3 nous sommes passés à 15 ruches pour la culture du miel. Il n'était pas pertinent, perché sur notre montagne, de proposer de la vente à emporter. Dans les périodes d'ouverture, nous avons fait le pari de proposer un menu unique. C'était un gros risque mais cela a renforcé notre démarche*

*locavore. Nous en avons aussi profité pour revoir la carte des vins. Les vins alsaciens qui représentent 70% de la carte sont maintenant tous bio. Nous avons également investi dans la décoration en salle pour renforcer l'image de notre maison aux travers de quatre univers : le vin, l'apiculture, la permaculture et la cuisine à l'ancienne. La clientèle a beaucoup apprécié et nous a fait d'excellents retours. »*

### **Didier Roeckel - La Couronne**

La difficulté face à la pénurie de personnel :

*« Le constat est difficile, nous avons perdu 30% du personnel. Je le comprends. Pendant les confinements, les salariés ont découvert un autre rythme de vie, plus de temps avec la famille, les week-end... Un peu comme le principe de l'iceberg, les inconvénients du métier sont un peu ressortis. Avant, la clientèle faisait le personnel, aujourd'hui, c'est l'inverse ! Il est important pour toute la profession d'améliorer les conditions de travail pour donner envie et susciter des vocations dès le collège. Il faut apprendre à se faire plaisir au travail. C'est le cas de notre apprenti qui est heureux et arrive en chantant sur son lieu de travail. La transmission est importante. Il faut se faire plaisir, être bon, réussir : voilà ce qui donne envie de travailler ! Avec d'autres Chefs d'Alsace, nous avons fait plusieurs réunions de compétence avec la CEA pour mettre en place des visites dans les écoles et susciter des vocations dès le plus jeune âge»*

### **Marie Laure JAEGLE - ALCHEMILLE**

La Communication :

*« Il y a eu deux temps. D'abord celle de la première fermeture où nous avons été pris de court, puis la deuxième fermeture après une reprise de quelques mois où les choses se sont mises en place plus facilement avec l'expérience vécue au début de l'année.*

*Nous avons décidé de renforcer notre communication. Tout d'abord avec le personnel. Nous avons mis en place un groupe WhatsApp pour garder un lien avec l'équipe. Nous avons échangé sur des débats d'idées et sur l'organisation et le suivi de la vente à emporter. Nous avons aussi fait quelques réunions via Zoom en impliquant toujours tous le monde, même ceux qui ne participent pas physiquement.*

*Nous avons aussi renforcé notre communication envers la clientèle, notamment sur les réseaux sociaux, en publiant des actualités sur le jardin, le click and collect, des vidéos du Chef... La presse a aussi réalisé plusieurs reportages.*

*Pour encore mieux identifier le territoire duquel nous sommes de fervents défenseur au quotidien et pour favoriser le référencement de notre site Internet, nous avons passé notre nom de domaine en .alsace.*

*Il y a aussi notre nouveau logo ( la cigogne végétale) qui marque là encore notre attachement à notre patrimoine et qui est représentatif de nos valeurs.*

*Il était aussi important de garder un lien avec les autres acteurs de la profession, autour de nous ou via des réseaux tel que celui des « Collectionneurs ».*

*Ainsi nous avons su garder un lien avec la profession, le personnel et la clientèle. Toute l'équipe s'est beaucoup impliquée et était présente à la fin des confinements. A la réouverture nous avons formé l'ensemble du personnel sur la communication.*

*Cette période nous a donc permis de conquérir une nouvelle clientèle qui nous a découvert grâce à la vente à emporter et qui a eu envie de découvrir l'univers de l'Alchémille une fois réouvert. »*

## **ZOOM SUR LES ACTIONS DE SOLIDARITÉ 2020-2021**

### **3000 REPAS DISTRIBUÉS AUX ÉTUDIANTS**

La Fédération des Chefs d'Alsace et leurs partenaires ont souhaité soutenir les étudiants durant ces temps difficiles. N'ayant pas pu organiser un vrai repas à grande échelle pour les raisons sanitaires, ils ont apporté leur soutien en proposant 3 000 paniers repas.

Les partenaires :

- La société Valfleuri Pâtes d'Alsace a offert spontanément 3 000 paquets de pâtes
- L'Umih67 a octroyé plusieurs tonnes de fruits a participé au financement des sauces.
- Es Energies Strasbourg et le Crédit Mutuel ont apporté leur soutien financier.
- Carola a fourni les bouteilles d'eau.

Le professionnels qui ont assuré la distribution :

- La Petite Auberge - Hôtel & Restaurant au Hohwald
- Sebastien Kubler
- Sebastien Hopgood à l'Essentiel à Barr,
- Au Vieux Couvent - Alexis Albrecht à Rhinau,
- Le Cerf - Restaurant et Hôtel Joël Phillips à Marlenheim,
- Restaurant Le Steinkeller, Entzheim,
- Serge Mascaro Restaurant Au Raisin
- Restaurant A la Couronne Scherwiller Didier Roeckel,
- Hostellerie La Cheneaudière - Relais & Châteaux Roger BOUHASSOUN à Colroy-La-Roche,
- Hotel Le Velleda Thierry Grandgeorge au Col du Donon.

Remerciements particuliers :

- À A l'Agneau - Anne Ernwein - Hôtel Restaurant à PFAFFENHOFFEN qui dans le même temps à réaliser des repas spécifiques et à assurer la distribution.
- À Maxime Muller des Haras à Strasbourg qui non seulement les a accompagné sur cette opération, et qui a, dans le même temps, proposé sur toute la période du confinement **plusieurs dizaines de milliers de repas, en toute discrétion**. Chapeau bas !
- À l'ancien Président Jacques EBER et l'ami Jacky BRUCKMANN, fringants retraités, présents activement sur ces distributions.



### SOIGNONS LES SOIGNANTS

La **Cave de Turckheim** et la Fédération des Chefs d'Alsace ont chacune offert 6 bouteilles de crémant à chacun des adhérents pour offrir un verre aux soignants qui mangeaient dans leur établissement.

### UNE CONTRIBUTION AUX REPAS SOLIDAIRES DES RESTAURATEURS

Le Partenaire **Valfleuri** a offert aux Chefs d'Alsace une année de consommation de pâtes (9 kilos) par établissement qui ont contribué aux repas solidaires préparés et distribués par les établissements.

### LE REMPLACEMENT DE CHEFS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Par le biais de **l'Umih 67**, plusieurs Chefs membres de la Fédération ont effectué des remplacements de Chefs atteints du Covid-19 dans des collèges et des EHPAD. Des remplacements remarquables et fortement appréciés par les usagers.

## ZOOM SUR LES ACTIONS DE COMMUNICATION 2020-2021

Début 2020, les membres du bureau de la Fédération des Chefs d'Alsace ont souhaité entreprendre la refonte de leur site Internet. Ils ont sollicité **Séverine Frey**, agence SéComÇa, Meilleur Ouvrier de France en Conception de site Internet qui leur a proposé de déployer une stratégie de communication progressive sur le web et les réseaux, en boostant notamment la vente des Chèques Cadeaux et en valorisant leurs actions.

### LA COMMUNICATION INTERNE

En cette période où ont été soulevées de nombreuses questions réglementaires, en perpétuelle évolution, il était important de créer un lien avec les adhérents, de rester à l'écoute et de leur apporter des réponses. Grâce au soutien de l'Umih67 et de **Christophe Weber** la Fédération a pu régulièrement et de façon réactive relayer par email et distiller les informations communiquées par le gouvernement.

Afin de renforcer cette notion d'accompagnement **Céline De Monte**, coordinatrice du bureau est à la disposition pour répondre aux adhérents. C'est aussi elle qui sollicite les différents Chefs et Partenaires pour qu'ils participent aux différentes actions qu'elle met en oeuvre en collaboration avec les membres du bureau. Elle est une pièce maîtresse de la Fédération, toujours dévouée à mettre la main à la pâte et soutenir les Chefs dans leurs aventures.

### LE SITE INTERNET CHEFS-ALSACE.FR

- Rafraichissement du design et mises à jours techniques
- Améliorations du moteur de recherche
- Réorganisation des rubriques
- Enrichissement du contenu
- Développement d'un système de vente en ligne et de validation des Chèques Cadeaux

### LES RÉSEAUX SOCIAUX

Partages de l'actualité des Restaurants et des Partenaires pendant les périodes de restrictions sanitaires puis renforcement de la communication sur les actions de la Fédération en valorisant les différents participants.

### LES JEUX EN GRANDE DISTRIBUTION

Chèques Cadeaux de la Fédération des Chefs d'Alsace à gagner pendant les périodes de Noël dans les magasins E.Leclerc et System U de la région.

Avec le soutien financier de l'Adira.

À remporter dans votre magasin U\*

Chèques Cadeaux Fédération des CHEFS D'ALSACE Cuisinier, c'est un métier !

DU 20 AU 31 - octobre -

50€ - à gagner - lors de votre passage en caisse\*

Un plaisir à savourer dans plus de 140 restaurants de qualité reconnue

l'Alsace | LE RÉVEILLEUSE DE SAVEURS | DISPONIBLES SUR WWW.CHEFS-ALSACE.FR

\* Un chèque cadeau de 50€ mis en jeu dans chaque magasin participant à l'opération. Chèque forfitaire valable un an chez l'ensemble des membres de la Fédération des Chefs d'Alsace. Du 20/10/20 au 31/10/20. Règlement disponible en magasin.

L'UNITÉ 2,49  
1€<sup>64</sup> -34% DE RÉDUCTION IMMÉDIATE

PRÉPARATION SAUCE "VALFLEURI"  
Au choix : sauce riesling bœuf lardons, sauce basilic & ail des ours, sauce aubergines & poivrons ou sauce duo de saumon citronnée.  
190 g - Le kg : 8,63 €

E.Leclerc a le plaisir de vous offrir  
en partenariat avec  
1 BON REPAS  
d'une valeur de 50 €  
N°2020/075 \*Voir modalités en dernière page du catalogue.

LE LOT 3,32  
1€<sup>99</sup> -34% DE RÉDUCTION IMMÉDIATE

LOT DE PÂTES D'ALSACE IGP<sup>PD</sup> "VALFLEURI"  
Au choix : Nids 2 mm ou 5 mm, spaghetti, coquillettes, torsade, spaetzle ou penne.  
3 x 250 g (750 g) - Le kg : 2,65 €

soutient les restaurateurs Alsaciens !

## LA VENTE À EMPORTER

Alors que les restaurants sont fermés, communiquer sur les Chefs membres de la Fédération qui sont aux fourneaux dans des périodes ayant habituellement une fréquentation importante.

- Ajout d'un filtre « A EMPORTER » dans le moteur de recherche du site Internet
- Communication sur les réseaux sociaux en novembre 2020 et février 2021

Fédération des  
**CHEFS** D'ALSACE  
Cuisinier, c'est un métier !  
— présente —  
**On s'emporte !**  
Parfois même on se livre... — CHEZ VOUS —

PLUS DE 90 RESTAURANTS PARTICIPANTS  
À DÉCOUVRIR SUR [WWW.CHEFS-ALSACE.FR](http://WWW.CHEFS-ALSACE.FR)

Logos des partenaires : Carola, Alsace, etc.

Fédération des  
**CHEFS** D'ALSACE  
Cuisinier, c'est un métier !  
— présente —  
**On s'emporte !**  
Parfois même on se livre... — CHEZ VOUS —

SPECIAL  
St Valentin

Des plats savoureux à déguster en amoureux...

PLUS DE 90 RESTAURANTS PARTICIPANTS  
À DÉCOUVRIR SUR [WWW.CHEFS-ALSACE.FR](http://WWW.CHEFS-ALSACE.FR)

Logos des partenaires : Carola, Alsace, etc.

## LES MARCHÉS VIRTUELS

En novembre et décembre 2020, en partenariat avec la région Grand-Est, l'Adira et ADT, les Chèques Cadeaux ont gracieusement été mis en ligne sur des boutiques en ligne dans le cadre de promotion d'idées cadeaux sponsorisées et de marchés de Noël virtuels. Ex : Marché de Noël de Strasbourg en 2021 et campagne « De l'alsacien sous le sapin » de l'Adira en 2020 et 2021. Chiffres Adira campagne 2020 : **213 000 personnes atteintes, 10 700 interactions et 2 500 clics** vers le site web de vente en ligne.

Et si nous mettions  
de l'alsacien sous le sapin !

Notre Alsace a tant à offrir

S&ComPa

## LE BREDELE CHALLENGE AVEC CAROLA

5e et 6e années de partenariat avec la Fédération.

De novembre à décembre.

Achat solidaire en magasins et points de vente à emporter (un don versé au Secours populaire sur preuve d'achat).

Jeu concours pour gagner des Chèques Cadeaux de la Fédération des Chefs d'Alsace.

Des vidéos de recettes des Chefs à la maison, avec Leïla Martin de Je vais vous cuisiner.

Et en 2021 avec les restaurant ouvert : 0,50 Euros reversé pour une bouteille de Carola achetée.

Toutes les informations sur l'action : [https://www.carola.fr/Articles/Bredele-challenge-Carola-2020-00545.html?](https://www.carola.fr/Articles/Bredele-challenge-Carola-2020-00545.html?utm_source=facebook&utm_medium=cover&utm_campaign=bredelechallenge)

[utm\\_source=facebook&utm\\_medium=cover&utm\\_campaign=bredelechallenge](https://www.carola.fr/Articles/Bredele-challenge-Carola-2020-00545.html?utm_source=facebook&utm_medium=cover&utm_campaign=bredelechallenge)



## LES VIDÉOS AVEC NICOLAS RIEFFEL

Renforcer la visibilité sur les réseaux sociaux.

### - [ A TABLE ]

Offrir aux Internautes des recettes festives faciles et réalisées à partir de produits alsaciens.

En partenariat avec Nicolas Rieffel avec le soutien financiers de l'UMIH67, l'Adira, Alsace Qualité, ADT et la Région Grand-Est.

6 vidéos de recettes diffusées sur les réseaux et partagées/sponsorisées par les partenaires.

Total vues : dont Marque Alsace

Voir les vidéos : <https://www.chefs-alsace.fr/portfolio-item/>

### - [ ON NE VOUS DONNERA PAS LA RECETTE ]

Mettre en avant les producteurs alsaciens et valoriser leur produits au travers de recettes... qu'ils ne donneront pas !

En partenariat avec Nicolas Rieffel et SéComÇa et avec le soutien financiers de l'UMIH67, l'Adira, Alsace Qualité et ADT.

6 vidéos de recettes diffusées sur les réseaux et partagées/sponsorisées par les partenaires.

Total vues : dont Marque Alsace

Voir les vidéos : <https://www.chefs-alsace.fr/portfolio-item/>

### - [ L'ALSACE RÉVEILLEUSE DE SAVEUR N'ATTEND PLUS QUE VOUS ]

Exprimer les efforts et le plaisir de retrouvailles des restaurants lors de la réouverture.

En partenariat avec Nicolas Rieffel et SéComÇa avec le soutien financiers de l'UMIH67, l'Adira, Alsace Qualité, ADT et Alsace 20.

Vidéo à la réouverture des restaurants : <https://www.chefs-alsace.fr/portfolio-item/>

Chiffres Adira : **7 campagnes ciblées, 2 370 000 affichages réalisés, 2 031 000 vues de vidéos générées, 124 000 interactions générées.**



## DES JEUX ET DES INTERVIEWS SUR LES RADIOS LOCALES

- [ YZABEL CHALAYE SUR FRANCE BLEUE ]

Régulièrement, l'animatrice Izabel Chalaye invite des membres de la Fédération à son émission matinale pour partager leurs recettes et astuces. En ne manquant pas de parler des Chèques Cadeaux. Tout au long de l'année, les Chefs d'Alsace ont offert ponctuellement une semaine de temps à autre une semaine de consommation de pâtes Valfleuri.

- [ RECETTES SUR TOP MUSIC ]

Recettes relayées sur le site et les réseaux de Top Music.

- [ SPOT RADIO ET INTERVIEWS CHÈQUES CADEAUX ]

Sur Top Music et sur Azur FM, avec le soutien de l'Adira.

- [ JEU CONCOURS POUR GAGNER DES CHÈQUES CADEAUX ]

Sur Top Music, Azur FM et Nostalgie.

## LES EXPLORATIONS GOURMANDES ET DÉGUSTONS L'ALSACE PAR ADT

Ces opérations se sont déroulées dans les restaurants alsaciens membres de la Fédération des Chefs d'Alsace du 1er au 31 octobre 2020 et sur l'année 2021. Le but ? Mettre à l'honneur les produits régionaux labellisés dans les restaurants et favoriser la relance économique en Alsace.

## LES DINERS INSOLITES AVEC ADT

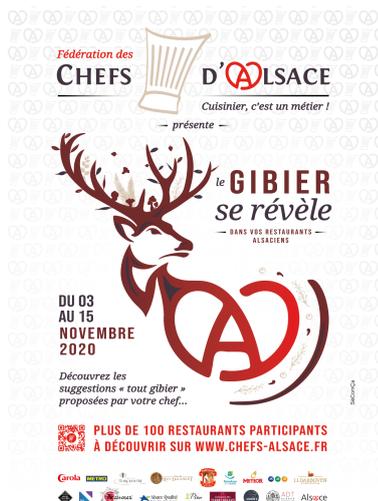
Première opérations lancée en 2021. Des Chefs Alsaciens cuisinent pour quelques dizaines de convives dans le contexte original de lieux insolites symboles de notre patrimoine.

Plus d'informations : <https://www.visit.alsace/vos-diners-insolites-en-alsace/>



## LE GIBIER SE RÉVÈLE

Chaque année en novembre la Fédération met en avant le gibier et invite ses membres à le sublimer pour le proposer à leur carte.



## LA PARTICIPATION AUX FOIRES

Renouer avec les visiteurs et leur offrir un spectacle culinaire.

- [ JOURNÉES D'OCTOBRE DE MULHOUSE ]

Démonstrations du 1<sup>er</sup> au 11 octobre 2020.

Podium animé par Daniel ZENNER.

Les participants :

- Henri Gagneux - Restaurant la Palette à Wettolsheim
- Matthieu Koenig - Restaurant l'Arbre Vert à Berrwiller
- Jerome Paquin - Restaurant le Gaulois à Bartenheim
- Didier Eckert - Restaurant la cave à Saint Louis



- [ FOIRE DE EUROPÉENNE DE STRASBOURG ]

Démonstrations chaque après-midi du 7 au vendredi 11 septembre.

Podium animé par Daniel ZENNER.

Les participants :

- Sebastien HOPGOOD et Elora - l'Essentiel - Barr
- Isabelle SANTIGO - Notre Dame de Bonne Fontaine - Phalsbourg
- Virginie MULLER - La Fleur d'Or - Waldhambach
- Thierry GRANDGEORGE - Le Velleda - Donon
- Cédric BRUMM - Le Bois Flotté - Weinbourg
- Sébastien KUBLER - La Bedaine - Strasbourg
- Eric BRESLER - Oncle Freddy - Strasbourg
- Joël PHILIPPS et Jonathan - Le Cerf - Marlenheim



## LA PARTICIPATION AUX ÉVÉNEMENTS

Régulièrement sollicités pour l'organisation de banquets, les Chefs d'Alsace sont heureux de se retrouver pour servir la gastronomie et valoriser l'Alsace, localement et en dehors de la région.

### - [ LE CHAT PERCHÉ À DOLE ]

Une douzaine de Chefs alsaciens membres de la Fédération ont préparé un grand banquet 100% made in Alsace à Dole dans le JURA. En présence de Guillaume Gomez et Madame Loiseau. Notre partenaire Alsace Lait a mis à notre disposition 600L de crème pour l'événement.

Toutes les informations : <https://www.chefs-alsace.fr/chat-perche-dole-banquet-alsacien-2021/>



### - [ LE CONGRÈS NATIONAL DE L'UMIH ]

Fin novembre 2021. L'occasion de beaux moments de partage avec les acteurs de la profession. Les Chefs d'Alsace ont eu le plaisir d'assurer pendant les 3 jours la conception et la distribution des plats avec Effervescence Traiteur. Au menu, la gastronomie alsacienne bien représentée avec des plats comme la Ries soupe de Didier Roeckel, le Presskopf de Joel Philipps, le Baeckeoffe, la Choucroute et les Bouchées à la Reine qui ont accompagné les délicieuses pâtisseries de Christophe Felder Pâtissier et Camille Lesecq.

Chefs qui étaient présents à l'envoi des plats :

- Didier Roeckel – Restaurant A la Couronne Scherwiller
- Gilles Roeckel - Restaurant "Aux 3 Roses" Epfig
- Pierre Kieffer - Restaurant Au Boeuf Rouge
- Sacha Bender – &Le Restaurant Le Freiberg, Obernai.
- Gérard Goetz - Hôtel Restaurant & Spa Julien
- Joel Phillips – Le Cerf - Restaurant et Hôtel
- Flaig Georges – Hotel Restaurant Anthon
- Alexis Albrecht - Au Vieux Couvent - Alexis Albrecht
- Thibaud Haefelin – Au Bon Coin Wintzenheim
- Roger bouhassoun - Hostellerie La Cheneaudière - Relais & Châteaux



## - [ LE TROPHÉE HAEBERLIN ]

Participation de la Fédération à cette journée dédiée à la valorisation de l'excellence professionnelle. Une belle compétition et de forts moments de partage avec Marc Haeberlin, Anne-Sophie Pic, Nicolas Sale, Victor Delpierre, Mauro Colagreco et bien d'autres.

Daniel ZENNER a animé des ateliers pédagogiques auprès des groupes de scolaires.

Ont participé au buffet du soir :

- \* Daniel Zenner – chroniqueur gastronomique
- \* Alexis Albrecht- Au Vieux Couvent - Alexis Albrecht
- \* Christophe Poujol – Restaurant la Truite
- \* Didier Roeckel - Restaurant A la Couronne Scherwiller
- \* Gérard Goetz – Hôtel Restaurant & Spa Julien
- \* Joel Philipps – Le Cerf - Restaurant et Hôtel
- \* Mathieu Koenig - Restaurant Koenig à l'Arbre Vert
- \* Matthias Degouy – Hôtel\*\*\* Restaurant Les Alisiers
- \* Roger Bouhassoun – Hostellerie La Cheneaudière - Relais & Châteaux



Les partenaires : Carola - METEOR - Cave de Turckheim - Adira - ADT - SéComÇa  
Plus d'informations : <https://www.trophee-haeberlin.fr/l-evenement-mulhouse.html>

## **POUR L'EMPLOI**

Engagés dans la promotion de leur métier et dans le contexte de pénurie de salariés, les Chefs d'Alsace oeuvrent pour promouvoir l'emploi dans la restauration.

## - [ JOB DATING AVEC POLE EMPLOI ]

Mercredi 23 juin 2021, à la reprise de l'activité dans l'hôtellerie restauration, organisation d'une journée de recrutement pour la saison touristique au Pôle Emploi de Colmar Lacarre.

## - [ LES ANNONCES D'EMPLOIS ]

Création d'une rubrique dédiée sur le site Internet et communication sponsorisée sur les réseaux.



## ZOOM SUR LES CHÈQUES CADEAUX

Les Chèques Cadeaux de Fédération des Chefs d'Alsace étaient disponibles en version papier depuis 2017/2018. En 2019, la Fédération a vendu, principalement à des partenaires, 4000€ de Chèques Cadeaux.

Le dispositif de commande en ligne a été mis en place à l'été 2020 pour un envoi par courrier.

Le dispositif de vente en ligne a été conçu et développé par Séverine Frey et son collaborateur développeur Maxime Dreyfus. Lancé fin octobre, il a généré plus de 60000 € de ventes en lignes en mois de 3 mois. Ce succès est dû au fort soutien des partenaires dans le cadre des actions cités plus haut à travers des quels ils étaient promus mais aussi du grand soutien des Alsaciens, même en dehors de la région ou du pays (en Suisse, au Canada...) qui en offrant ces Chèques Cadeaux participent au soutien de toute une profession en favorisant l'économie locale. Les partenaires comme le Crédit Mutuel ou certaines collectivités ont également contribué à ce succès en commandant des Chèques Cadeaux pour leurs collaborateurs.

### Avantages pour le client :

- . Disponibles à tout moment sur [chefs-alsace.fr](https://www.chefs-alsace.fr)
- . Montant au choix
- . Valables dans plus de 140 restaurants de qualité reconnue
- . Valables un an
- . Valables pour la prestation de leur choix : repas, séjour, spa, traiteur...
- . Champs du Chèque personnalisables (Offert par, A l'attention de)
- . Possibilité pour les entreprises de rajouter leur logo sur simple demande

### Avantages pour le restaurateur :

- . Un système de validation simple et pratique
- . Le montant reversé dans les 72h
- . Seulement 2% de commission
- . Plus besoin d'envoyer de justificatif de facture

Disponibles sur : <https://www.chefs-alsace.fr/produit/cheque/>



## ZOOM SUR LES CONCOURS

Les Concours organisés par les Chefs d'Alsace offrent aux membres l'occasion de se dépasser et d'être valorisé. Il sont aussi en adéquation avec la démarche de transmission de la Fédération.

- [ LE TROPHÉE ÉMILE JUNG ]

Toutes les informations : <https://www.chefs-alsace.fr/trophee-emile-jung-2022/>



- [ LE CONCOURS DU MEILLEUR FOIE GRAS ]

Toutes les informations : <https://www.chefs-alsace.fr/concours-meilleur-fois-gras-alsace-2021/>



- [ CONCOURS DU POISSON EN CROÛTE ET CHOUCROUTE IGP ALSACE ]

14 septembre 2020 à la Foire Européenne de Strasbourg.

Participants 2020 :

Le Gaulois à Bartenheim

La bedaine à Strasbourg

Le Cerf à Marlenheim

Le Resto du bon coin à Strasbourg

La Maison des têtes à Colmar

Le Chambard à Kaysesberg

Jury 2020 :

Mariella Kieny la Poste à Riedisheim

Alexis Albrecht Au vieux couvent à Rhinau

Sébastien Muller Choucroute Pic à Meistratzheim

Les vainqueurs 2020 :

1er prix : Lux Jonathan - Le Cerf à Marlenheim

2ème prix Torma Agnes - La Maison des Têtes à Colmar

3ème prix : Dorgler Ernest - Le Chambard à Kaysersberg

Partenaires 2020 :

#Carola #cavedeTurckheim/Dagobert #wolfberger #darboven #manufacturecruizel #meteor  
#julien's #Valfleuri #massenez #umih67 #adira #terreroque #adt #maisonpic #AVCA



## **UN PARTENARIAT FORT AVEC L'ADIRA ET LA MARQUE ALSACE**

### **Présentation de l'ADIRA :**

*Financée par les principales collectivités alsaciennes, l'ADIRA se consacre depuis 1950 à la création, au développement et au sauvetage d'entreprises des secteurs de l'industrie et du tertiaire.*

*Elle travaille de manière très étroite avec les dirigeants de PME et de groupes internationaux à l'élaboration de projets à ingénierie complexe ayant un impact fort en termes d'emploi et d'investissement à travers l'ensemble du territoire alsacien.*

*Forte de sa connaissance du tissu économique et de ses réseaux, l'ADIRA accompagne également les collectivités alsaciennes dans leurs projets d'aménagement et de développement au service des entreprises.*

*Depuis janvier 2020, elle a la charge du marketing territorial de l'Alsace qui se construit autour de la Marque Alsace qu'elle gère.*

*La Marque partagée Alsace est le porte-drapeau qui symbolise le territoire, son identité, ses valeurs.*

*Elle a pour but d'améliorer l'image de l'Alsace, de mettre en avant son identité et ses valeurs, de fédérer les acteurs autour d'actions collectives, de développer l'attractivité économique.*

### **Partenariat ADIRA et Chefs d'Alsace autour de la Marque Alsace et exemple concrets d'actions :**

*La Marque Alsace s'articule autour de 4 axes stratégiques : Rendre l'Alsace visible autour de sa Marque, Fédérer les forces vives d'Alsace et leur donner un rôle pour notre attractivité, Qualifier nos entreprises et leur offre et Faire consommer alsacien.*

*La fédération des Chefs d'Alsace et nous nous retrouvons parfaitement autour de ces axes stratégiques ne serait-ce que parce que les Chefs d'Alsace fédèrent des restaurateurs autour de la qualité de leur travail et de leur savoir-faire.*

*L'intégration forte de la Marque Alsace dans l'univers de communication des chefs d'Alsace est une belle illustration de l'engagement des Chefs d'Alsace à faire rayonner notre territoire et leur métier.*

*La fédération des Chefs d'Alsace et l'ADIRA ont ensemble mis en œuvre un partenariat pour servir les axes stratégiques de la Marque Alsace autour d'actions concrètes.*

*A titre d'exemple, en décembre 2020, dans une période très compliquée pour le monde de la restauration, L'ADIRA a mis en avant les Chèques cadeaux des Chefs d'Alsace sur les communautés réseaux sociaux de la Marque Alsace afin de donner envie aux internautes de soutenir les Chefs d'une manière concrète et pour offrir de beaux cadeaux à Noël. L'opération a généré d'excellents résultats avec plus de 213 000 personnes atteintes, 10 700 interactions et 2 500 clics vers le site web de vente en ligne.*

*L'ADIRA a aussi souhaité renforcer l'image du savoir-faire et de l'excellence culinaire à l'alsacienne en diffusant les films thématiques produits par les Chefs d'Alsace en 2021. Le succès a été une nouvelle fois au rendez-vous avec : 7 campagnes ciblées, 2 370 000 affichages réalisés, 2 031 000 vues de vidéos générées, 124 000 interactions générées.*

*Grâce au travail de diffusion et de sponsoring ciblées, l'ADIRA et la Marque Alsace a permis de générer une visibilité qualitative et quantitative des contenus des Chefs d'Alsace qui eux-mêmes servaient l'attractivité de notre territoire.*

*Plusieurs de ces campagnes ont permis de faire coup double en assurant au passage la promotion de produits « Savourez l'Alsace » et « Savourez l'Alsace Produit du Terroir » et donc le consommer local.*

### **Signature du contrat collectif en l'ADIRA/Marque Alsace et la Fédération des Chefs d'Alsace**

*La fédération des chefs d'Alsace est un partenaire stratégique de la Marque Alsace depuis 2014.*

*La fédération des Chefs d'Alsace et l'ADIRA souhaitent aujourd'hui aller encore plus loin dans leur relation et leur partenariat et ont signé un contrat de partenariat collectif qui fera de l'ensemble des restaurants membres de la Fédération des chefs d'Alsace, des partenaires de la Marque.*

*Tous les restaurants « Chefs d'Alsace » pourront ainsi, s'ils le souhaitent, arborer la Marque Alsace dans leurs outils de communication et relayer les opérations des Chefs d'Alsace qui intègrent fortement la Marque Alsace.*

De plus cette année, La Fédération des Chefs d'Alsace et l'ADIRA au travers de la Marque ont élaboré un plan d'action commun pour porter au plus haut les couleurs de la Fédération des Chefs d'Alsace et les valeurs de l'Alsace.

## **UN PARTENARIAT FORT AVEC ALSACE DESTINATION TOURISME**

### **Présentation d'Alsace Destination Tourisme**

Alsace Destination Tourisme (ADT) est l'agence de développement touristique de la Collectivité européenne d'Alsace. Née de la fusion des Comités Départementaux du Tourisme du Haut-Rhin et du Bas-Rhin, cette entité, créée le 1er juillet 2016, est le fruit d'une volonté commune des Conseils départementaux, pour donner une impulsion nouvelle à l'action touristique, tant en matière de développement des territoires que d'accompagnement des projets. Alsace Destination Tourisme a pour missions principales d'accompagner le développement et de réaliser la promotion touristique de la destination Alsace, dans le cadre de la Stratégie d'Innovation et de Développement Touristique intégrant notamment la thématique d'excellence "Savourer les étoiles et millésimes d'Alsace" qui englobe la gastronomie, l'œnotourisme et le tourisme brassicole.

Caractérisée par la recherche d'une meilleure efficacité grâce à la mutualisation des savoir-faire et des moyens, la nouvelle entité est au service du développement des territoires alsaciens, proposant accompagnement et conseils aux collectivités, aux acteurs privés et associatifs du tourisme, aux porteurs de projets et investisseurs. Face à l'évolution rapide des habitudes de consommation et des attentes de la clientèle, le défi d'Alsace Destination Tourisme est d'emmener les professionnels alsaciens dans la bonne direction.

[www.alsace-destination-tourisme.com](http://www.alsace-destination-tourisme.com)

### **Stratégie d'innovation et de Développement Touristique pour l'Alsace**

La stratégie répond à deux ambitions « Rêver d'Alsace » et « Vivre ses rêves en Alsace » et est organisée autour de cinq défis, répondant aux constats établis, aux attentes exprimées par les acteurs du tourisme alsacien et aux enjeux identifiés :

- Innover et réinventer l'offre touristique afin de répondre aux attentes et modes de consommation en constante évolution,
- Améliorer la médiation de la visite touristique pour tous les publics (qualité de l'expérience client),
- Passer de l'information à la consommation (faciliter, favoriser la consommation touristique),
- Assurer une meilleure diffusion des flux de visiteurs sur l'ensemble du territoire,
- Garantir la qualité.

Et de six thématiques d'excellence pour une Alsace d'innovation et de tradition, une expérience unique à vivre :

- Découvrir l'Alsace, terre d'itinérance douce,
- Prendre de la hauteur en Alsace (montagne),
- L'Alsace prend soin de vous,
- Savourer les étoiles et millésimes d'Alsace (gastronomie, œnotourisme et tourisme brassicole),
- L'Alsace au cœur de l'humanisme rhénan et de l'Europe,
- Vivre le fantastique des châteaux et cités fortifiées d'Alsace.

### **Convention de partenariat Fédération des Chefs d'Alsace et Alsace Destination Tourisme**

La démarche constructive et collaborative menée en faveur de la gastronomie par Alsace Destination Tourisme et la Fédération des Chefs, repose sur une convention partenariale basée sur les fondamentaux et valeurs partagées par chacune des parties prenantes. Les engagements réciproques et mode opératoire des échanges pour le suivi des projets commun est affiné et décrit dans les articles, identifiant la volonté partagée de faire briller la gastronomie en Alsace !

## LES PROJETS 2022 DE LA FÉDÉRATION

Bien que l'activité dans les restaurants ai repris, l'énergie reste mobilisée pour perdurer les actions entreprises et en mettre en oeuvre de nouvelles.

- Depuis Janvier : L'accueil de nouveaux adhérents à suivre sur nos réseaux
- Depuis Février : Les chroniques de Daniel ZENNER sur notre site Internet
- En février : Accompagnement des Chefs de la Fédération sur le restaurant d'application du CEFPPA tout au long du salon EGAST et organisation du Trophée Emile Jung
- En Mars : Avec Pole emploi - job dating spécial restauration et avec la Mission Locale de Selestat : Job réinsertion
- En Avril : Trophée Kieny et action de réinsertion avec EPICES
- En Mai : Lancement Diners Insolites et Dégustons l'Alsace avec ADT jusqu'à l'automne
- En juin : Participation aux 100ans de Valfleuri
- En Septembre : Foire Européenne
- En novembre : Concours du Meilleurs Foie Gras et Le Gibier se révèle
- En décembre : action solidaire pour le Secours Populaire : le Bredele Challenge organisé par la Carola

Mais aussi quelques surprises... Entre autre, une action solidaire qui leur tient beaucoup à coeur, la participation à l'année de la Gastronomie avec Guillaume Gomez et un banquet pour le Parlement.

**Site Internet : [chefs-alsace.fr](https://chefs-alsace.fr)**

**Facebook : <https://www.facebook.com/chefsalsace>**

**Instagram : <https://www.instagram.com/chefsdalsace/>**

**YouTube : <https://www.youtube.com/channel/UCQKIMjfemtn0WYyRF4nwoQA>**



**Plus d'informations ou de photos ?  
[infos@chefs-alsace.fr](mailto:infos@chefs-alsace.fr)**