Guide Michelin: Rückblick auf die Zeremonie & Interview mit Frédéric Bierry

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 mars 2023

Das Elsass stand vor einigen Wochen ein Wochenende lang im Zeichen des Guide Michelin. Ru?ckblick auf eine gelungene Zeremonie.

Sie sind gekommen, sie sind alle da. Die Salle Érasme des PMC de Strasbourg versammelte am 6. März alles, was in der französischen und europäischen Gastronomie Rang und Namen hat. Alle erwarten die neuen Sterne im Guide Michelin fu?r Frankreich, die wir ihnen auf den folgenden Seiten fu?r unsere Regionen beschreiben (sowie jene, die ein Restaurant in Luxembourg erhalten

hat, die Ausgabe fu?r die Benelux-Länder wurde am 13. März in Mons präsentiert). Diese Operation, die der Region, in der Gastronomie und Hotelgewebe 57 000 Arbeitsplätze und 8% des BIP darstellen, eine schöne Sichtbarkeit verliehen hat, ist „*eine Investition fu?r das Elsass*“, wie es Frédéric Bierry, der Präsident der Europäischen Gebietskörperschaft Elsass (und großer Drahtzieher der Veranstaltung) zusammenfasst. Und er erinnert daran, dass „*die dezentralisierte Organisation der Michelin-Veranstaltung in Cognac zu zusätzlichen 7% beim Tourismus und den Hotelbuchungen im Folgejahr gefu?hrt [hat]*.“, aber auch, dass „*die Europäische Gebietskörperschaft Elsass sich als Gastgeber dazu entschieden hat, dieses Ereignis u?ber ein Jahr zu verteilen, (bis Juni 2023) im Rahmen von Elsass, Hauptstadt der europäischen Gastronomie.*“

Interview mit Frédéric Bierry, Präsident der Europäischen Gebietskörperschaft Elsass

Wie ist die Bilanz der Zeremonie anlässlich der Vergabe der Sterne im Guide Michelin für das Elsass? In symbolischer Hinsicht? In wirtschaftlicher Hinsicht?
Diese Veranstaltung ist eine wunderbare Vitrine für das Elsass. Das Ankündigungsvideo wurde mehr als eine Million Male aufgerufen, einzig in den sozialen Netzwerken der Marke Alsace, die Abschlussphotographie mit den Küchenchefs wurde, alleine auf meinen Netzwerken, 100 000-mal gesehen. Das heißt, dass alle Feinschmecker der Welt, die diese Veranstaltung verfolgt haben, Lust haben werden, ins Elsass zu kommen. Außerdem werden, indem wir diese nie dagewesene Ausgabe der Zeremonie empfangen haben, das heißt alle Köche mit 1, 2 oder 3 Sternen in Frankreich und alle europäischen mit 3 Sternen, diese automatisch zu den Botschaftern unserer Produkte, unserer Region. Und schließlich haben 150 Journalisten, Blogger und Influencer aus Frankreich und Europa, sowie ungefähr 44 Presseagenturen über das Ereignis berichtet. So hat zum Beispiel die dezentralisierte Organisation der Michelin-Veranstaltung in Cognac zu zusätzlichen 7% beim Tourismus und den Hotelbuchungen im Folgejahr geführt. Dieses Ereignis bietet dem Elsass eine außergewöhnliche Sichtbarkeit. Dieses Jahr hat eine lokale Dynamik rund um die Gastronomie geschaffen, hat eine Region rund um die Gastronomie vereint. Im Elsass stellt die Gastronomie (Restaurant-und Hotelgewerbe) 57 000 Arbeitsplätze dar und 8% des BIP. Das Elsass zählt 41 Sternerestaurants und 26 mit einem Bib gourmand, eine Konzentration an Talenten und Savoir-faire.

Was antworten Sie den Miesepetern, die in der Zeremonie nur ihre Kosten sehen?

Diese Veranstaltung ist eine Investition für das Elsass. Die Europäische Gebietskörperschaft Elsass hat sich als Gastgeber dazu entschieden, dieses Ereignis über ein Jahr zu verteilen, (von September 2022 bis Juni 2023) im Rahmen von „*Elsass, Hauptstadt der europäischen Gastronomie*“. Das hat es erlaubt Aktionen gegenüber Schülern und Lehrlingen durchzuführen und das Ökosystem rund um die Gastronomie aufzuwerten: Lokale und regionale Produkte, die Landwirtschaft, das Terroir, die Handwerker, das Savoir-faire, die Gastronomen, die Hoteliers, die Metzger, die Fleischer, die Feinkostgeschäfte, die Bäcker, Konditoren, Blumenhändler, die Erziehung zur Ernährung, die professionelle Ausbildung und im weiteren Sinne die Nahrungsmittelindustrie, einer der Hauptakteure der elsässischen Wirtschaft. Die Europäische Gebietskörperschaft Elsass hat zahlreiche Aktionen in Verbindung mit Schülern initiiert: Die Schlemmer-Karavane, „*Bekomme deinen Stern in den Schulen*“, das sich an die Küchenchefs der Schulkantinen richtet, mit einem Preis von 15 000 Euro für die Siegerschule, die Kreation der Solidarischen Abendessen, die es erlaubt haben 44 000 Euro zu sammeln um Ausstattung und Material für die Auszubildenden, die am Wettbewerb Meilleur Apprenti de France (Bester Auszubildender Frankreichs) oder Worldskills teilnehmen, zum Beispiel. Die Jugend war eine der Zielgruppen dieser Begegnungen, genauso wie die Arbeit und das Streben nach Exzellenz der Handwerker und der Glanz des elsässischen Savoir-faire. Es sind noch Aktionen mit der Tafel für Küchenateliers „*Gute Gesten, guter Teller*“ sowie in Altenheimen vorgesehen.

Wie würden Sie den Geist des Gastronomiejahres 2022/ 2023 beschreiben? Welche kommenden Veranstaltungen liegen ihnen besonders am Herzen?
Von Anfang an wollte ich mit meinen Kollegen vom Elsässischen Rat, dass diese Kandidatur möglichst vielen zugute kommt, indem wir für alle Elsässer einen Zugang zu qualitativ wertvollen, gesunden und ausgeglichenen Lebensmitteln bei moderaten Preisen bieten. Hinter dem Besuch des Michelin steht die Herausforderung der Transmission, des Teilens, der Geselligkeit. Was die zukünftigen Veranstaltungen angeht, da würde ich die Schlussphase (Halbfinale und Finale) des Wettbewerbs „*Bekomme deinen Stern*“ nennen, der im CEFFPA Adrien Zeller stattfinden wird, ein Wettbewerb, der die Schüler in eine Verbindung mit unseren Küchenchefs bringt, für eine Verbesserung der Schulkantine. Für jeden Küchenchef einer Schule steht ein Koch des Verbandes der Elsässischen Chefköche Pate. Sowie kommende Aktionen mit der Tafel und den Altenheimen. Ziel ist es immer die gute Ernährung zu bewerben.

Frédéric Bierry © Claude Truong-Ngoc

Wie sieht das Engagement der Europäischen Gebietskörperschaft Elsass hinsichtlich der Gastronomie aus?
Die elsässische Gastronomie befasst sich mehr als jemals zuvor mit zukünftigen Herausforderungen: Gesundheit, Erziehung und Transmission, Tourismus, Ökologie und lokale Ökonomie. Die Gastronomie ist der Dreh-und Angelpunkt verschiedener Branchen: Landwirtschaft, Handwerk, Industrie, Handel und Dienstleistungen. Es ist die einzige Aktivität, alle repräsentiert, und die es erlaubt Auswirkungen für alle zu haben. Die Europäische Gebietskörperschaft wird weiterhin die Branchen anhand der drei Kammern unterstützen: Die Kammer für die Elsässische Landwirtschaft, die eine Verbindung zu den Bauern, den Hauptzulieferern der elsässischen Gastronomie herstellt, wobei man wissen muss, dass die Elsässer mit der Marke *Savourez l'Alsace* und *Savourez l'Alsace Produits du Terroir* die Größten Konsumenten regionaler Produkte sind, die Handwerkskammer und jene für Handel und Industrie für die Unterstützung des Hotel-und Gastronomiegewerbes und die ARIA (Elsässische Lebensmittelindustrie).

Was war für Sie persönlich die prägendste Erinnerung dieser besonderen Tage?
Die 300 jungen Schüler und Auszubildenden, die im Saal waren, mit Sternen in den Augen. Diese Jugend, die die treibende Kraft von Morgen darstellt und von der einige vielleicht zukünftige Chefköche sind.

> Verleihung der Sterne des *Guide Michelin* Deutschland im Konzerthaus (Karlsruhe) am Dienstag den 4. April

guide.michelin.com