Guide Michelin : retour sur la cérémonie & Entretien avec Frédéric Bierry

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 mars 2023

L’Alsace a vibré au rythme du Guide Michelin un week-end durant, il y a quelques semaines. Retour sur une cérémonie réussie.

Ils sont venus, ils sont tous là. La salle Érasme du PMC de Strasbourg rassemble le gotha de la gastronomie française et européenne en ce 6 mars. Tous attendent les nouvelles Étoiles du *Guide Michelin* France qu’on vous décrit dans les pages suivantes pour nos régions (ainsi que celle obtenue par un restaurant luxembourgeois, le palmarès Benelux ayant été dévoilé le 13 mars à

Mons). Donnant une belle visibilité à un espace où restauration et hôtellerie représentent 57 000 emplois et 8 % du PIB, cette opération est « *un investissement pour l'Alsace* », résume Frédéric Bierry, président de la Collectivité européenne d'Alsace (et grand ordonnateur de l'affaire). Et de rappeler que « *l'organisation décentralisée de l'événement Michelin à Cognac a généré une hausse de 7% de la fréquentation touristique et hôtelière sur le territoire l'année suivante* », mais aussi que « *la CeA, en tant que territoire hôte, a décidé d'étaler cet événement sur une année, (jusqu'en 2023) dans le cadre d'Alsace, capitale de la gastronomie européenne*. »

Entretien avec Frédéric Bierry, président de la Collectivité européenne d'Alsace

Quel est le bilan de la cérémonie de remise des Étoiles du Guide Michelin pour l'Alsace ? En termes symboliques ? En termes de retombées économiques ?
Cet évènement est une magnifique vitrine pour l'Alsace. La vidéo d'annonce a fait plus d'un million de vues rien que sur les réseaux sociaux de la marque Alsace, la photo finale avec les chefs a dépassé les 100 000 vues rien que sur mes réseaux sociaux. C'est vous dire que tous les gourmets du monde qui ont suivi cette manifestation auront envie de venir en Alsace. De plus en accueillant cette cérémonie inédite du Michelin, c'est-à-dire l'ensemble des chefs étoilés français, 1, 2 et 3 étoiles ainsi que les 3 étoiles européens, deviendront inévitablement les ambassadeurs de nos produits, de notre territoire. Enfin, 150 journalistes, bloggeurs et influenceurs français et européens et à peu près 44 agences de presse couvraient l'événement. À titre d'exemple, l'organisation décentralisée de l'événement Michelin à Cognac a généré une hausse de 7% de la fréquentation touristique et hôtelière sur le territoire l'année suivante. Cet événement offre une visibilité extraordinaire pour l'Alsace. Cette année a créé une dynamique locale autour de la gastronomie, a fédéré un territoire autour de la gastronomie. En Alsace, la gastronomie (restauration, hôtellerie) représente 57 000 emplois et 8% du PIB. L'Alsace compte 41 établissements étoilés et 26 établissements Bib gourmand, une concentration de talents et de savoir-faire.

Que répondre aux esprits chagrins qui n'ont vu dans la cérémonie que son coût ?
Cet événement est un investissement pour l'Alsace. La Collectivité européenne d'Alsace, en tant que territoire hôte, a décidé d'étaler cet événement sur une année, (de septembre 2022 à juin 2023) dans le cadre d'Alsace, capitale de la gastronomie européenne. Ce qui a permis de développer des actions à destination des collégiens et des apprentis et de valoriser ainsi tout

l'écosystème autour de la gastronomie : les circuits courts, les produits locaux, les filières agricoles, le terroir, les artisans, le savoir-faire, les restaurateurs, les hôteliers, les bouchers, les charcutiers, les traiteurs, les boulangers, les pâtissiers, les fleuristes, l'éducation à l'alimentation, la formation professionnelle et plus largement encore l'industrie agro-alimentaire, acteur majeur de l'économie alsacienne. La Collectivité européenne d'Alsace a proposé de nombreuses actions en associant les collégiens (caravane gourmande, "*Décroche ton étoile dans les collèges*" destinés aux chefs de cuisine de la restauration scolaire avec une dotation de 15 000 euros pour le collège gagnant, la création des diners solidaires qui ont permis de récolter 44 000 euros destinés à financer les équipements, matériels, pour les apprentis futurs candidats aux concours de meilleur apprenti de France ou *Worldskills* par exemple). La jeunesse était l'une des cibles de cette rencontre, tout comme le travail et la quête d'excellence des artisans et du rayonnement du savoir-faire alsacien. Des actions sont encore prévues avec la Banque alimentaire pour des ateliers-cuisines "*bons gestes bonne assiette*" et dans les Ehpad.

Comment décrire l'esprit de l'année de la gastronomie 2022 / 2023. Quels sont les événements à venir qui vous tiennent particulièrement à cœur ?
Dès le départ, j'ai avec mes collègues conseillers d'Alsace, souhaité que cette candidature profite au plus grand nombre, en garantissant l'accès, pour tous les Alsaciens, à une alimentation de qualité, saine et équilibrée à des prix accessibles. Il existe derrière la venue du *Michelin* un enjeu de transmission, de partage, de sociabilité. Quant aux événements à venir, je citerais la phase finale (demi-finale et finale) du concours "*Décroche ton étoile*" qui aura lieu au CEFFPA Adrien Zeller, un concours qui met en avant les jeunes collégiens en lien avec nos chefs de cuisine pour l'amélioration de la restauration scolaire. Chaque chef de restauration scolaire est parrainé par un cuisinier de la fédération des chefs d'Alsace. Ainsi que des opérations à venir avec la Banque alimentaire et les Ehpad. L'objectif étant toujours de promouvoir le bien-manger.

Frédéric Bierry © Claude Truong-Ngoc

Quels sont les engagements de la Collectivité européenne d’Alsace en termes de gastronomie ?
La gastronomie alsacienne s’inscrit plus que jamais au cœur de ces enjeux d’avenir : santé, éducation et transmission, tourisme, écologie et économie locale. La gastronomie est à la croisée des différentes filières. C’est l’agriculture, l’artisanat, l’industrie, le commerce et les services. C’est la seule activité qui globalise et qui représente tout le monde, et qui permet d’avoir des retombées pour tout le monde. La Collectivité européenne d’Alsace continuera à soutenir ces filières via les trois chambres : la Chambre d’Agriculture d’Alsace, en lien avec les agriculteurs, les principaux fournisseurs de la restauration alsacienne sachant que les Alsaciens sont les premiers consommateurs de produits locaux avec les marques *Savourez l’Alsace* et *Savourez*

l'Alsace Produits du Terroir, la Chambre des métiers pour le soutien aux filières et artisans et la Chambre de commerces et d'Industrie pour le soutien aux centres de formation de l'hôtellerie et de la restauration et l'ARIA (industries agro-alimentaires alsaciennes).

Quel est le souvenir le plus fort que vous gardez personnellement de ces journées exceptionnelles ?
Les 300 jeunes collégiens et apprentis présents dans la salle avec des étoiles pleins les yeux. Cette jeunesse qui représente les forces vives de demain et pour certains d'entre eux peut-être de futurs chefs.

> Remise des Étoiles du *Guide Michelin* Allemagne au Konzerthaus (Karlsruhe) mardi 4 avril

guide.michelin.com