



Communiqué de presse  
1<sup>er</sup> octobre 2021

## DEGUSTONS L'ALSACE !



### En octobre, dégustez l'Alsace dans nos restaurants !

**Durant tout le mois d'octobre, avec « Dégustons l'Alsace ! », l'Alsace fête sa gastronomie du champ à l'assiette.**

Producteurs, artisans et restaurateurs vont célébrer toute la richesse du terroir et de la gastronomie alsacienne. Des produits locaux savoureux à la qualité certifiée seront sublimes par la créativité des chefs.

Une mosaïque de signatures culinaires et de recettes pour vous emmener dans ce que l'Alsace a de meilleur, avec des suggestions 100% "made in Alsace" de l'apéritif au digestif.

### Valoriser les circuits de proximité

"Dégustons l'Alsace !" a pour volonté de rassembler l'ensemble des forces vives des filières Gastronomie et Alimentaire.

L'année 2021 a été identifiée dans un esprit de relance et de renforcement de la belle collaboration constructive engagée avec les acteurs investis dans la filière, autour des Explorations Gourmandes. Organisée à l'automne 2020, cette opération avait permis de mettre en place une vraie dynamique collective, preuve de la complémentarité entre les partenaires.

"Dégustons l'Alsace !" permet de renouveler l'opération au fil des saisons mais également de mener d'autres projets, de manière à soutenir les entreprises alsaciennes et affirmer plus encore, ensemble, l'excellence de la gastronomie en Alsace.

**... pour un événement d'automne autour des produits régionaux.**

Du 1<sup>er</sup> au 31 octobre, plus de 60 restaurateurs participeront à « Dégustons l'Alsace ! » et valoriseront les produits alsaciens dans leurs établissements. En effet, ils proposeront une ou

plusieurs suggestions, plats, menus et boissons mettant en valeur les produits alsaciens des entreprises engagées dans les marques « Savourez l'Alsace » et « Savourez l'Alsace Produit du Terroir » ainsi que dans les démarches qualité AOC/AOP, IGP, Label Rouge et Bio.

### **L'opération « Dégustons l'Alsace » se décline ainsi :**

- valoriser les produits alsaciens de qualité sur les cartes de cuisiniers engagés, achetant et transformant des produits frais de qualité, une promesse client vertueuse de consommation locale,
- proposer des menus et plats à base de produits régionaux dans les restaurants alsaciens, en capitalisant sur la démarche des établissements déjà engagés dans les circuits courts, notamment les Etoiles et les Chefs d'Alsace, et étendant cette dynamique aux restaurants volontaires : 54 établissements sont déjà engagés,
- permettre aux élèves de déguster des menus dans les établissements scolaires durant la Semaine du Goût, et notamment les collèges, les lycées hôteliers et CEFPPA pour sensibiliser les jeunes apprentis en formation à la valorisation des produits régionaux,
- prolonger cette démarche dans la restauration collective, avec 36 restaurants d'entreprises et EHPAD.

Le but de l'opération est de mettre en avant les produits locaux d'excellence dans les restaurants, tout en rapprochant ces derniers avec les distributeurs & grossistes afin d'organiser pleinement cette chaîne vertueuse du producteur au consommateur.

Cette opération pilotée par ADT est organisée avec l'ARIA Alsace, Alsace Qualité et la Marque Alsace, et menée en partenariat avec l'UMIH Alsace, les Etoiles d'Alsace, la Fédération des Chefs d'Alsace, la CCI Alsace Eurométropole, la Chambre d'Agriculture, Fruits et Légumes d'Alsace, le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace, les Brasseurs d'Alsace, le Marché Gare de Strasbourg, l'Académie de Strasbourg et les Offices de Tourisme alsaciens.

**Retrouvez le dossier de presse en suivant ce [lien](#).**

#### **Contacts projet :**

Marie-Jo SIMON - 03 88 15 45 62 - marie-jo.simon@adt.alsace  
Margot JONCKHEERE - 03 88 15 46 84 - margot.jonckheere@adt.alsace

#### **Contacts presse :**

Pierre SCHNITTER - 03 88 15 45 63 - pierre.schnitter@adt.alsace  
Alexandre SCHOLLY - 03 88 15 45 66 - alexandre.scholly@adt.alsace

