



Appel à projets « Vos Diners Insolites 2023 »

**CAHIER DES CHARGES
KIT DE COMMUNICATION
FORMULAIRE DE CANDIDATURE**

SOMMAIRE

LE CAHIER DES CHARGES.....	3
LE CONTEXTE.....	3
LE CONCEPT.....	3
LES OBJECTIFS.....	3
LES CRITERES D'ELIGIBILITE DES PROJETS.....	4
LES CRITERES OPTIONNELS.....	5
LA COMMERCIALISATION.....	5
LA DEFINITION DU PRIX DE VENTE DES BILLETS.....	6
LA COORDINATION DU PROJET.....	6
LES PARTENARIATS.....	6
LA COMMUNICATION.....	7
COMMENT DEPOSER VOTRE CANDIDATURE ?.....	7
LE KIT COMMUNICATION.....	8
LE LOGO DE L'OPERATION ET SES DECLINAISONS.....	8
LES LOGOS DES PARTENAIRES.....	8
COMMENT VALORISER VOTRE EVENEMENT SUR LES RESEAUX SOCIAUX ?	8
LES BANNIERES WEB ET RESEAUX SOCIAUX.....	9
AVANT L'EVENEMENT.....	9
PENDANT L'EVENEMENT.....	9
APRES L'EVENEMENT.....	9
COMMENT VALORISER VOTRE EVENEMENT SUR LE WEB ?.....	9
SUR VOTRE SITE WEB.....	9
SUR www.visit.alsace ET SUR LE SITE DE VOTRE OFFICE DE TOURISME.....	10
SUR LES SITES GRATUITS JDS ET DNA.....	11
LE FORMULAIRE DE RESERVATION EN LIGNE.....	11
LES SUPPORTS DE COMMUNICATION PRINT.....	11
LE FORMULAIRE DE CANDIDATURE.....	14



« Vos Dîners Insolites 2023 »

LE CAHIER DES CHARGES

LE CONTEXTE

Dans le cadre de la **Stratégie d'Innovation et de Développement Touristique pour l'Alsace**, Alsace Destination Tourisme a relevé six thématiques d'excellence pour une Alsace d'innovation et de tradition. La Gastronomie fait partie de l'une de ces thématiques intitulée « Savourer les étoiles et millésimes d'Alsace ».

C'est dans ce cadre qu'Alsace Destination Tourisme, **en partenariat avec la Fédération des Chefs Restaurateurs d'Alsace et l'Association Les Etoiles d'Alsace**, vous propose cet appel à projets autour d'un concept alliant des expériences gastronomiques de qualité et des sites touristiques privilégiés, sur le modèle des « Dîners Insolites du Patrimoine » initiés en 2017.

Ce projet permet de nouer des partenariats entre les acteurs locaux de la gastronomie et les acteurs touristiques du territoire qui disposent d'un lieu inédit et d'un savoir-faire culinaire pour élaborer un « Dîner Insolite ». **L'objectif est de faire vivre au grand public des expériences gustatives innovantes dans des lieux inattendus (hors les murs d'un restaurant).**

LE CONCEPT

L'idée est de proposer au grand public, une expérience insolite alliant la gastronomie (un repas de qualité) et le patrimoine alsacien (un lieu où déguster est insolite) par des découvertes culinaires, culturelles et ludiques. La volonté est d'ouvrir des endroits habituellement inaccessibles au public pour rendre les événements exceptionnels. L'expérience n'est pas uniquement culinaire, elle est agrémentée d'une « animation » mettant en valeur le site : prestation théâtrale, musicale, contes ou anecdotes, démonstrations artisanales, énigme à résoudre, etc.

L'ambition est de faire découvrir sous un autre angle des lieux culturels et patrimoniaux en partageant une expérience gastronomique et artistique inédite, pour **créer des souvenirs inoubliables.**

LES OBJECTIFS

- Créer des événements valorisant la gastronomie alsacienne dans des lieux privilégiés permettant de générer de la notoriété,
- Mettre un coup de projecteur sur les savoir-faire des Chefs et Etoiles d'Alsace,
- Nouer des partenariats innovants entre sites de visite et chefs,
- Attirer et fidéliser la clientèle en proposant des expériences insolites qui se renouvellent régulièrement.

LES CRITERES D'ELIGIBILITE DES PROJETS

L'événement proposé doit faire apparaître clairement le partenariat entre un lieu de visite (patrimoine, culturel, industriel...) et un restaurateur **membre des Etoiles d'Alsace ou des Chefs d'Alsace**. Vous pouvez trouver la liste des chefs concernés via les liens ci-dessous :

- <https://www.chefs-alsace.fr/?t=les-etablissements&s=&a=true&orderby=rand>
- <https://www.etoiles-alsace.com/>

LES CONDITIONS POUR PARTICIPER AUX DINERS INSOLITES

- 1) **Être un site de visite ou un site patrimonial remarquable** (musée, parc à thème, château, lieu de mémoire, patrimoine religieux, etc.)
ou
- 2) **Être un chef restaurateur membre de la Fédération des Chefs d'Alsace ou de l'Association Les Etoiles d'Alsace**
- 3) Pouvoir assurer la logistique du projet en fonction des ressources disponibles sur le site et des moyens mis à disposition par le chef (moyens humains, mobiliers, décoration, équipements, etc.)
- 4) Avoir la possibilité technique **de vendre des billets en ligne** (plateforme de commercialisation au choix)
- 5) **Respecter la charte graphique des Dîners Insolites** (cf. « Kit communication » en page 8)
- 6) S'engager à valoriser l'évènement sur internet et les réseaux sociaux et auprès de l'office du tourisme local
- 7) Proposer une prestation le plus éco-responsable possible (vaisselle lavable ou compostable, serviettes nappes en tissus, etc.)
- 8) Prévoir les assurances et autres couvertures juridiques obligatoires
- 9) Avoir défini la totalité du concept avant **le 15 mai**

UN « DÎNER INSOLITE » C'EST QUOI ?

- 10) **Tous types de « repas »** sur la base de diverses formules : petit-déjeuner, brunch, déjeuner, apéritif, pique-nique, dîner, repas gastronomique, pique-nique champêtre, menu bistrannique, etc.
- 11) Une dégustation ou un repas pouvant être pris debout ou assis
- 12) Qui se déroule dans un endroit non dédié à la prise de repas (c'est-à-dire hors d'un restaurant, ou d'une cafétéria)
- 13) Organisé à l'intérieur ou à l'extérieur, dans un lieu à l'écart du circuit de visite habituel ou en dehors des périodes d'ouverture classique du site, afin de garantir une expérience complète et immersive aux clients
- 14) **Dont le menu est proposé par un chef membre de la Fédération des Chefs d'Alsace ou de l'Association Les Etoiles d'Alsace**
- 15) **Privilégiant les produits locaux**, de qualité, frais et de saison, identifiés sous les marques Savourez l'Alsace, Savourez l'Alsace Produits du Terroir ou sous signe officiel de qualité (AOP, AOC, IGP, Bio, Label Rouge...), vins et bières d'Alsace

LES CRITERES OPTIONNELS

Le caractère insolite de l'offre doit en priorité se retrouver dans le choix du lieu (critère obligatoire), mais il peut également être traduit par :

- un menu insolite (cuisine crue, commencer par le dessert, finir par l'entrée, cuisiner des fleurs, etc.)
- une façon insolite de déguster (dîner dans le noir par exemple),
- une animation originale en lien avec le thème du site (exposition permanente ou temporaire par exemple) ou en relation avec les produits proposés dans le menu (dégustation de vins, dégustation de bière ou autre).
- la présence du chef durant l'évènement avec mise en scène de ses plats (anecdotes, recettes,...).
- le fait de garder secret le lieu où se passe l'évènement ou le menu.

LA COMMERCIALISATION

La vente des billets est gérée par les sites et **se fait impérativement en ligne**, avec à minima, achat direct via la page Facebook (FB) des sites (via un évènement FB) et éventuellement, via leur site web ou le site de l'office de tourisme (quand celui-ci est équipé d'une plateforme de commercialisation en ligne).

Le système de commercialisation en ligne est laissé au libre choix des gestionnaires de sites (Weezevent, Helloasso, etc.). **Précision utile** : la vente de billets via Helloasso est gratuite (sans commission) mais uniquement quand ce sont des associations qui portent le projet.

Le gestionnaire du site encaisse donc le produit de la vente des billets auprès des clients et ensuite, sur présentation d'une facture, il règle la prestation au restaurateur ainsi qu'à l'ensemble des prestataires extérieurs mobilisés.

Point de vigilance : il est préconisé de définir en amont, les conditions de remboursement en cas d'annulation de la part de l'organisateur et de la part du client. En cas d'annulation par l'organisateur (météo défavorable, nombre de participants insuffisant, cas de force majeure...), les clients doivent être remboursés intégralement (obligation légale). Dans le cas d'une plateforme de vente en ligne (Weezevent, Helloasso, etc.), cette option est prévue.

En cas d'annulation par le client, un remboursement peut être effectué intégralement ou partiellement en fonction des conditions définies en amont.

Exemple de conditions d'annulation et de remboursement pour le client :

- Remboursement intégral si l'annulation a lieu dans les 10 jours précédant l'évènement.
- Remboursement partiel dans les 5 jours avant l'évènement (50% par exemple mais ce taux peut varier selon les cas)
- Absence de remboursement dans les 2 jours avant l'évènement

Pour les prestations pour lesquelles une inscription sur liste d'attente est possible et, si cette liste d'attente est importante, il peut être envisageable de rembourser les clients intégralement même moins de 2 jours avant l'évènement. En effet, dans ce cas, il est aisé de remplacer les participants qui se désistent par d'autres et ainsi ne pas être impacté par une perte en chiffre d'affaires.

LA DEFINITION DU PRIX DE VENTE DES BILLETS

La définition du prix de la prestation devra intégrer plusieurs éléments :

- Le matériel disponible ou à louer (vaisselle, mobilier, décoration, etc.),
- Le type de repas (dîner ou autre), la formule retenue, (boissons comprises ou non), le niveau de qualité de la prestation : menu étoilé, menu bistrot, nombre de plats proposés, etc...
- L'animation proposée (s'il est fait appel à des prestataires extérieurs)

Point de vigilance : nous savons d'expérience que ce type d'opération ne permet pas forcément d'assurer une marge bénéficiaire au site et au restaurateur mais plutôt de générer de la notoriété. Cependant, l'objectif visé lors de la définition du prix est à minima, d'atteindre l'équilibre budgétaire.

LA COORDINATION DU PROJET

Cette opération est coordonnée par ADT, et menée en partenariat avec les Etoiles d'Alsace, les Chefs d'Alsace, les sites touristiques et les restaurateurs volontaires.

Lors de l'élaboration de votre projet, ADT vous accompagne en fonction de vos besoins et de vos problématiques pour :

- la mise en relation avec un chef,
- la mise en relation avec un brasseur, un viticulteur,
- la définition du prix,
- la présentation de votre offre,
- sa commercialisation,
- et tout autre point en fonction de vos besoins.

ATTENTION : il est impératif que vos projets soient finalisés pour le **15 mai au plus tard** dans la mesure où la campagne de communication menée par ADT repose sur un programme global. En effet, cette opération est susceptible d'intéresser les médias régionaux et nationaux qui sont friands de ce type d'événements. Afin de répondre au mieux à leur demande, **nous souhaitons proposer un dossier de presse complet avec l'ensemble de la programmation un mois avant le premier Dîner.**

LES PARTENARIATS

Pour cette opération, ADT mobilise plusieurs partenaires en termes d'organisation et de communication.

Les partenaires identifiés sont :

- **L'Association Les Etoiles d'Alsace,**
- **La Fédération des Chefs Restaurateurs d'Alsace,**
- **L'Association pour la Promotion et le Développement des Marques Alsaciennes (SA & SAPT)**
- **L'ADIRA - Marque Alsace**

Pour le choix des vins et des bières d'Alsace, ou pour l'organisation d'une dégustation ou d'une animation sur ce thème pendant votre Dîner Insolite, ADT peut vous mettre en relation avec le **Syndicat des Vignerons Indépendants d'Alsace** (Synvira), le **Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace** (CIVA) ou avec les **Brasseurs d'Alsace.**

LA COMMUNICATION

Il est demandé à chaque binôme Site/Restaurateur de s'engager à valoriser la prestation créée par un texte descriptif complet et « séducteur » (utilisé pour la fiche LEI, les réseaux sociaux, les opérations presse, etc.) **tout en respectant la charte graphique « Vos Diners Insolites »**.

L'identité et la charte graphique

ADT a fait appel à une agence de communication pour la conception de l'identité graphique de l'opération. Cette identité ainsi que **les préconisations à respecter** en termes de communication et de valorisation de votre évènement, sont détaillées dans le **Kit communication en page 8**.

La communication globale

ADT coordonne la promotion et la communication globale de l'opération et prévoit notamment :

→ **Des supports de communication digitaux**

- Publications sur les réseaux sociaux
- Annonces sponsorisées

→ **Des relations presse**

- Communiqué de presse
- Insertions DNA et autres supports à identifier

→ **Des partenariats influenceurs**

- Instagram, Facebook

→ **Des animations**

- Teasing de l'évènement
- Jeu-concours

COMMENT DEPOSER VOTRE CANDIDATURE ?

Dans un premier temps, il s'agit de déposer votre candidature **avant le 11 avril 2023** en remplissant le formulaire en pages 14 et 15 et de l'envoyer à charline.delhault@adt.alsace.

Dans un second temps, ADT prendra contact avec vous pour évoquer vos besoins d'accompagnement et fixer un RDV sur site (si cela est utile pour vous) et ce, afin **que l'ensemble des projets soient finalisés pour le 15 mai au plus tard**. L'objectif étant que les premiers diners puissent être organisés **à partir du 1^{er} juillet 2023**.



« Vos Dîners Insolites 2023 »

LE KIT COMMUNICATION

Ce kit vous proposé par Alsace Destination Tourisme liste les actions à mettre en œuvre et les outils disponibles pour la valorisation de votre « Diner Insolite ».

➔➔➔ Il s'adresse aux sites, aux chefs restaurateurs et aux offices de tourisme.

LE LOGO DE L'OPERATION ET SES DECLINAISONS

Le logo est utilisable dans la déclinaison couleur que vous souhaitez, en fonction des visuels que vous associez à votre communication. Exemples de couleurs disponibles :



LES LOGOS DES PARTENAIRES



Vous trouverez l'ensemble des logos [via ce lien](#).

COMMENT VALORISER VOTRE EVENEMENT SUR LES RESEAUX SOCIAUX ?

Dès que votre offre de Diner Insolite est finalisée, il est impératif d'en faire la promotion sur vos réseaux sociaux. En effet ce canal de promotion et de vente est le plus efficace pour ce type de manifestation. Pour une mise en avant respectant la Charte Graphique, des bannières web et réseaux sociaux sont mises à votre disposition.

LES BANNIERES WEB ET RESEAUX SOCIAUX

A votre disposition [via ce lien](#) :

- Bannière Instagram : pour les publications et stories
- Bannière Facebook : en couverture et illustration/sponsorisation
- Web : bloc actu., bandeau accueil, page éditoriale

➔ Pour les personnaliser, il est préconisé d'ajouter une photo du Site et/ou du chef.



→ AVANT L'ÉVÈNEMENT :

- Créer un « événement Facebook »,
- Faire des annonces en post et en stories
- Utiliser les hashtags sur Facebook et Instagram :
#vosdinersinsolites
#chefsalsace
#etoilesalsace
#visitalsace

Pour créer le buzz, il peut être intéressant de garder un certain mystère et de dévoiler peu à peu les informations, au fil des publications et des stories. Par exemple, vous pouvez créer des « live » (vidéos en direct) sur les coulisses de l'événement, les préparatifs par exemple. **Mettez en scène votre événement !**

→ PENDANT L'ÉVÈNEMENT

- Collaborer avec des influenceurs locaux « orientés gastronomie » afin qu'ils parlent de vous et de votre événement
- Diffuser un live sur votre compte Facebook/Instagram
- Créer du contenu photos/vidéos sur lequel vous pourrez capitaliser pour communiquer après l'événement et l'année prochaine si vous décidez de renouveler l'expérience.

→ APRES L'ÉVÈNEMENT

- Créer un « réel Instagram » récapitulatif en mentionnant les personnes présentes, les influenceurs contactés, les partenaires.
- Partager ce réel sur Facebook.

POINT DE VIGILANCE : Utilisez la charte graphique des diners insolites (bannières, logos), mentionnez les partenaires de l'opération et taguez les.

Exemple de phrase **A FAIRE FIGURER** pour la mention des partenaires avec les **tags Facebook** : « Vos Diners Insolites » est une opération menée en partenariat avec [Alsace Destination Tourisme](#), la [Fédération des Chefs Restaurateurs d'Alsace](#) et [l'Association Les Etoiles d'Alsace](#).

COMMENT VALORISER VOTRE ÉVÈNEMENT SUR LE WEB ?

→ SUR VOTRE SITE WEB

Créer un article dans « Actualités » si vous disposez d'une telle rubrique ou bien dans « Événements » ou toutes autres rubriques concernant vos animations ponctuelles, votre programmation **en faisant remonter la fiche LEI**.

Cet article doit décrire précisément et **de façon attractive** la prestation proposée (nom des intervenants chefs et animations, menu proposé, etc.) et doit préciser toutes les informations pratiques (lien pour l'achat des billets, les conditions d'annulation, le lieu, les horaires, etc.).

POINT DE VIGILANCE : utilisez la charte graphique des diners insolites et mentionnez les partenaires de l'opération.

→ **SUR www.visit.alsace ET SUR LE SITE DE VOTRE OFFICE DE TOURISME**

Votre Diner Insolite sera valorisé sur www.visit.alsace et sur le site de votre office de tourisme à condition que vous ayez créé une fiche LEI pour cet évènement. **C'est une étape incontournable !**

Pour la création de cette fiche, il existe plusieurs possibilités :

- Créez vous-même la fiche si vous avez l'habitude de le faire pour votre établissement,
- Demandez à votre Office de Tourisme (OT) de la créer,
- Demandez à ADT de prendre contact avec l'OT pour la création de la fiche.

ATTENTION, lors de la création de la fiche, il est impératif de COCHER LE CRITERE LEI :
« Evènement, séjour proposé dans le cadre de : » -> modalité « Diners insolites »

Aperçu de la rubrique de www.visit.alsace où sont valorisés Vos Diners Insolites :
<https://www.visit.alsace/vos-diners-insolites-en-alsace/>

tellement d'émotions à découvrir...

unique merveilleux raffiné exquis surprenant délicat

Vos diners insolites

Gastronomie
VOS DÎNERS INSOLITES EN ALSACE

Avez-vous déjà rêvé d'avoir le privilège de déguster un menu cuisiné par un Chef dans un lieu transformé en restaurant éphémère ? Vos Diners Insolites en Alsace ont été concoctés pour vous!

UNE EXPÉRIENCE DÉCALÉE ET ÉPHÉMÈRE À VIVRE EN ALSACE

Allier la culture à la gastronomie, voilà un combo insolite et ludique qu'il vous plaira de vivre à deux, en famille ou entre amis. Des Chefs alsaciens, complètement toqués, vous donnent rendez-vous dans des sites touristiques pour déguster des menus savoureux et vivre des moments originaux qui surprendront petits et grands!

Venez partager un petit déjeuner en famille pour éveiller vos sens!
Laissez-vous porter par une déambulation gourmande pour visiter les salles et le parc d'un musée!
Ou bien transportez-vous dans une ambiance 1900 avec un banquet au rythme d'un orgue de Barbarie!

Et ce n'est qu'un petit aperçu...

Programme 2022 à venir

Vos Diners Insolites sont réalisés avec des produits alsaciens de qualité des marques « Savourez l'Alsace® », « Savourez l'Alsace - Produit du Terroir® » et Signes Officiels de Qualité. Ils sont organisés en partenariat avec les sites touristiques, les Etoiles d'Alsace, les Chefs d'Alsace, Alsace Qualité, l'Association Régionale des Industries Alimentaires et l'ADIRA Marque Alsace.

Savourez l'Alsace® Savourez l'Alsace - Produit du Terroir® CHEFS D'ALSACE ÉTOILES D'ALSACE PRODUITS ALSACIENS de qualité officiellement reconnue

→ SUR LES SITES GRATUITS JDS ET DNA

- **Agenda Jds** : https://pro.jds.fr/?utm_source=jds.fr&utm_medium=menu&utm_campaign=link_publier_info_desktop
- **Agenda des Sorties DNA « Pour Sortir »** : <https://c.dna.fr/pour-sortir>

Si vous le souhaitez et sur simple demande, ADT peut se charger de créer la fiche de votre événement sur ces sites.

LE FORMULAIRE DE RESERVATION EN LIGNE

Lorsque vous allez créer votre formulaire de réservation en ligne, il est également préconisé qu'il soit personnalisé au moins avec le logo Vos Diners Insolites. Les plateformes comme Weezevent ou Helloasso, permettent aisément une personnalisation avec images et logos.

Point de vigilance :

Lorsque votre événement sera complet, pensez à en informer votre office de tourisme afin qu'il puisse le mentionner sur la fiche LEI. Votre événement apparaîtra toujours sur www.visit.alsace mais il sera mentionné comme complet. Si vous gérez vous-même le LEI, vous pouvez faire cette manipulation en direct.

LES SUPPORTS DE COMMUNICATION PRINT

L'AFFICHE PERSONNALISABLE

[Vous trouverez ce modèle en suivant ce lien](#)



Exemples de personnalisation :



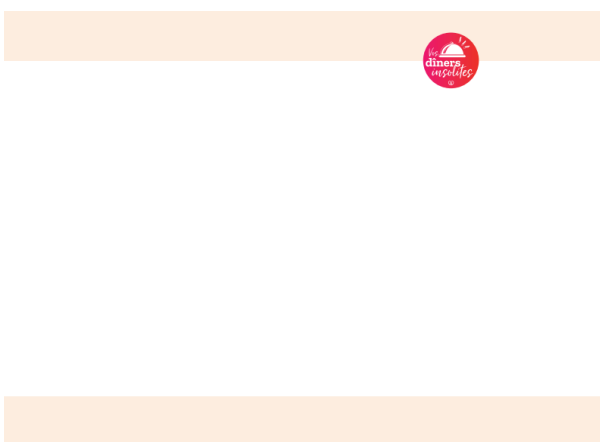
LES MENUS PERSONNALISES

Imprimés sur du papier cartonné, ils sont personnalisables par ADT ou par vous-même avec votre propre imprimante. Ils sont disponibles sur demande auprès d'ADT.

1^{ère} et 4^{ème} de couverture



Intérieur



Suggestions pour la personnalisation :

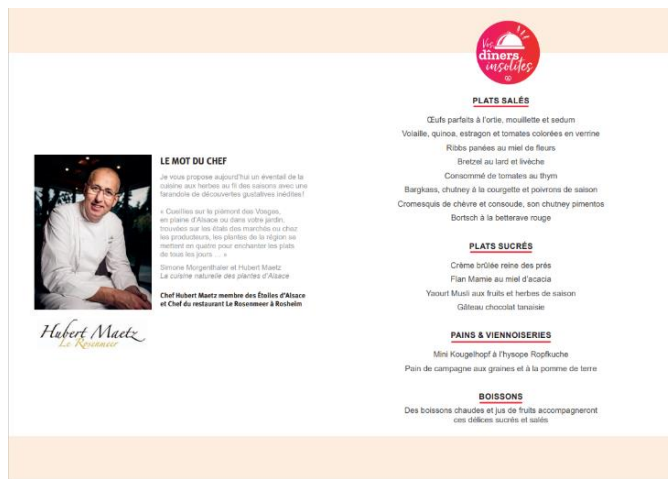
- 1) Sur la première de couverture
 - Le nom de l'évènement
 - Le lieu
 - Le nom du chef et du restaurant
- 2) Sur la 4^{ème} de couverture
 - Le logo du site
 - Le logo du chef
 - Le logo des Chefs d'Alsace
 - Le logo des Etoiles d'Alsace
- 3) A l'intérieur à gauche
 - Une photo du chef
 - Le mot du chef
- 4) A l'intérieur à droite
 - Le menu

Exemple de personnalisation :

1^{ère} et 4^{ème} de couverture



Intérieur





LES WINFLAGS

Afin de signaler l'évènement, nous mettons à votre disposition 1 ou 2 winflags à placer à l'extérieur.

POUR TOUTES QUESTIONS

Questions générales : Charline Delhautal – charline.delhautal@adt.alsace – 03 88 15 45 87

Réseaux sociaux : Noémie Bourzama – noemie.bourzama@adt.alsace – 03 89 20 10 66

Communication + Relations Presse : Pierre Schnitter – pierre.schnitter@adt.alsace – 03 88 15 45 63



VOS DÎNERS INSOLITES 2023

LE FORMULAIRE DE CANDIDATURE

COORDONNÉES ET CONTACTS

Nom du site :

Nom de la personne référente :

Coordonnées de la personne référente :

Tel :

E-mail :

Nom de la personne en charge de la communication :

Coordonnées de la personne en charge de la communication :

Tel :

E-mail :

Nom et coordonnées de l'Office de Tourisme du Secteur.....

.....

.....

Nom et coordonnées mail et tel de la personne en charge du LEI et/ou des événements :

.....

.....

.....

DESCRIPTIF DU PROJET

Le lieu où va se dérouler le repas :

.....

.....

.....

.....

.....

Le type de repas :

Petit-déjeuner

Brunch

Déjeuner

Dîner

Apéritif

Pique-nique

Autre, précisez :

Le restaurateur partenaire :

J'ai déjà un restaurateur partenaire

Nom du restaurateur :

Nom du restaurant :

Adresse du restaurant :

Téléphone de la personne contact (chef ou autre) :

E-mail de la personne contact :

Autres précisions utiles le cas échéant :

.....

.....

J'ai besoin d'être mis en relation avec un restaurateur

La/Les date(s) prévisionnelle(s) du ou des évènements :

.....

.....

.....

Le descriptif de l'animation proposée en complément du repas :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le(s) prix de vente :

.....

.....

.....

.....

Vous avez des questions ou des suggestions ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

→→→ **Merci d'envoyer ce formulaire à Charline Delhautal**
→→→ charline.delhautal@adt.alsace avant le **11 avril 2023**
→→→ **Pour toutes questions : 03 88 15 45 87**