

# GASTRONOMIE

La présente fiche est orientée sur l'Alsace, bien plus que sur Strasbourg ou sur la Communauté Urbaine de Strasbourg. Cette généralisation s'explique d'une part par le fait que la gastronomie strasbourgeoise dépend directement de la gastronomie alsacienne et d'autre part, par le fait que nous ne disposons pas, à ce jour, d'éléments suffisamment détaillés sur le monde de la gastronomie strasbourgeoise. Il serait souhaitable d'intégrer cette dimension fondamentale du tourisme alsacien et strasbourgeois dans un futur diagnostic touristique complet de la Ville et de la Communauté Urbaine de Strasbourg.

## I. ETAT DES LIEUX

### ENJEUX ET PROBLEMATIQUES

Qu'est-ce que la « gastronomie » ? Du grec *gastèr* (le ventre) et *nomos* (la loi), la gastronomie est l'ensemble des arts de la table : la cuisine, la composition des repas, les accords des mets et boissons, la présentation des plats, l'accueil... Il s'agit donc de l'art de faire de la bonne cuisine et de bien recevoir. A l'heure actuelle, le sens du terme a évolué et englobe également la connaissance raisonnée de tout ce qui se rapporte à la bonne chère. Les règles de la gastronomie sont très changeantes en fonction des époques, des lieux, des classes sociales, des modes... En tant qu'ensemble de connaissances et de pratiques, la gastronomie peut être considérée comme une culture à part entière.

Enjeux et problématiques actuels : Quel avenir pour la gastronomie ? La diversité culinaire est-elle menacée ? Comment protéger et mettre en valeur ce patrimoine immatériel ?

### ACTEURS CONCERNES AUX NIVEAUX LOCAL ET REGIONAL

Associations et syndicats : syndicat des hôteliers, restaurateurs et débitants de boissons du Bas-Rhin, CIVA, syndicat des brasseurs d'Alsace...

Confréries : confrérie des Rois Mages à Ribeauvillé ; confrérie des Hospitaliers du Haut-Andlau à Andlau ; confrérie Saint-Etienne d'Alsace à Kientzheim ; confrérie des Rieslinger à Scherwiller ; confrérie des bienheureux du Frankstein à Dambach-la-Ville ; confrérie des Vins des Quatre Bans à Cleebourg ; ordre œnophile à Marlenheim.

Institutionnels du Tourisme : offices de tourisme des différentes communes, ADT du Bas-Rhin et du Haut-Rhin, CRT Alsace, Maison de l'Alsace à Paris...

Musées : musée du chocolat à Geispolsheim ; musée du pain d'épices et des douceurs d'autrefois à Gertwiller ; musée du vignoble et des vins d'Alsace à Kientzheim ; musée de la vigne et de la viticulture à Ribeauvillé ; musée des eaux de vie à Lapoutroie ; musée du pain d'Alsace à Sélestat.

Professionnels de la restauration et des métiers de bouche : par l'intermédiaire des associations de professionnels et des syndicats.

## **CHIFFRES-CLEFS AUX NIVEAUX LOCAL ET REGIONAL**

En 2008, l'Alsace comptait : 2 844 restaurants traditionnels, 1 023 établissements de restauration rapide, 632 débits de boissons, 15 cafétérias et libre-service, 219 traiteurs et 2 385 établissements artisanaux consacrés à l'alimentation.

En 2009, un établissement alsacien est classé 3 étoiles au Guide Michelin (Auberge de l'Ill, Illhaeusern), trois détiennent 2 étoiles (Au Cygne, Gundershoffen ; La Fourchette des Ducs, Obernai et Le Crocodile, Strasbourg), 23 restaurants sont classés avec une étoile (dont 3 à Strasbourg : Buerehiesel, La Casserole et Umami).

Fréquentations (chiffres de 2008) de quatre grandes manifestations alsaciennes à caractère gastronomique ou œnologique : Foire aux Vins d'Alsace (Colmar), 224 481 visiteurs ; Salon des Vignerons Indépendants (Strasbourg), 53 347 visiteurs ; DEGUSTHA (Hagenthal), 51 500 visiteurs ; Fête de la Bière (Schiltigheim), près de 20 000 visiteurs.

Subventions accordées par la Ville et la Communauté Urbaine de Strasbourg en 2009 à :

Food Culture – Festival des Cultures et Saveurs d’Europe, 200 000 € de subventions et près de 100 000 € de prestations diverses (Ville) ; Mondial de la Bière (1<sup>ère</sup> édition), 30 000 € de subventions (réparties à parts égales entre la Ville et la CUS).

**CONTEXTES REGIONAL, NATIONAL ET INTERNATIONAL**

Quel contexte international ? La gastronomie étant considérée comme partie intégrante de la culture de nombreux pays et constituant donc un patrimoine immatériel de ces pays, nombreux sont ceux qui ont demandé l’inscription de leur gastronomie sur la liste du patrimoine mondial de l’UNESCO (le Mexique a déposé sa demande dès 2005 ; la candidature de la France est plus récente et date de 2008).

Quel contexte national ? La France détient un très riche patrimoine gastronomique basé sur la diversité de ses régions. Les gastronomies françaises sont réputées internationalement. La France a demandé l’inscription de sa (ses) gastronomie(s) sur la liste du patrimoine mondial de l’UNESCO, en 2008.

Quel contexte régional ? Les thèmes de la gastronomie, des vins et des arts de la table correspondent à un des axes de travail développer par le Conseil Régional à partir de novembre 2005 dans sa stratégie de développement touristique de l’Alsace.

Quelques manifestations autour de la gastronomie en Alsace : Marathon du Vignoble en juin ; Food Culture en juillet ; Foire aux Vins de Colmar en août ; Degustha en août ; Mondial de la bière en octobre et de nombreuses fêtes de villages...

## II. DIAGNOSTIC

FORCES	FAIBLESSES
<p>Forte tradition gastronomique, brassicole et œnologique en Alsace.</p> <p>Renommée mondiale en termes de gastronomie et d'œnologie.</p> <p>Motivations touristiques (gastronomie et œnologie) largement plus présentes chez les touristes visitant l'Alsace que dans le reste de la France : 32% (étude de l'Observatoire Régional du Tourisme d'Alsace : Chiffres Clés, juin 2009).</p> <p>Route des vins : 170 km de route jalonnés entre Marlenheim au Nord et Thann au Sud, avec une centaine de villages typiques, environ 500 caves ouvertes au public, près de 40 sentiers viticoles et de nombreuses fêtes/foires aux vins.</p> <p>↳ Il reste un problème majeur qui est celui de la mise en place de navettes vers la route des vins (problèmes au niveau de la réglementation)</p> <p>Différentes routes « culinaires » : route de la choucroute, route de la matelote, route du fromage, route de la truite, route de la carpe frite... (Cette multiplication de routes plus ou moins touristiques peut également être perçue comme une faiblesse.). La route de la bière</p>	<p>Image « vieillotte » de la gastronomie alsacienne et clichés (choucroute et Alsacien buveur de bière...).</p> <p>Terme « gastronomie » a connotation élitiste (peut donner l'impression de luxe particulièrement en temps de crise).</p> <p>Destination relativement chère notamment en ce qui concerne l'hôtellerie et la restauration (afin de rentabiliser des investissements coûteux) alors que les touristes sont de plus en plus nombreux à se tourner vers des produits et services à prix réduits (<i>low cost</i>, « dernières minutes »...).</p>

quant à elle n'existe malheureusement plus.	
<b>OPPORTUNITES</b>	<b>MENACES</b>
<p>Popularisation de la gastronomie et intérêt grandissant du public pour la cuisine et les arts de la table : émissions télévisées sur ces thèmes (<i>Un dîner presque parfait ; Chef, la recette ; Cauchemar en cuisine ; Jamie's kitchen ; Julie cuisine...</i>), chaîne télévisée consacrée (Cuisine TV), sites Internet (<a href="http://www.cuisineaz.com">www.cuisineaz.com</a>; <a href="http://www.marmiton.org">www.marmiton.org</a>; <a href="http://www.flavorcapture.com">www.flavorcapture.com</a>...), presse écrite (<i>Chefs et Saveurs ; Gaultmillau Magazine ; Cuisine et Vins de France ; Saveurs ; Vins, Saveurs et Traditions...</i>), multiplication des collections et des titres de livres de cuisine, boutiques spécialisées, cours et ateliers de cuisine...</p> <p>Thématiques intéressant de plus en plus les jeunes.</p> <p>Baisse de la TVA à 5,5% pour les restaurateurs.</p> <p>Rajeunissement de la gastronomie : « fooding », cuisine moléculaire...</p>	<p>Disparition de la route de la Bière.</p> <p>Législation de plus en plus contraignante en matière d'alcool.</p> <p>Développement important de nouvelles destinations concurrentes en matière de tourisme gastronomique et vitivinicole.</p>
<b>PISTES DE REFLEXION</b>	
<p>Quel avenir pour les foires, salons et festivals dédiés à la gastronomie et aux arts de la table ? Et plus particulièrement pour Food Culture qui ambitionne de devenir le « pendant estival » de Strasbourg, Capitale de Noël ? La Ville et la Communauté Urbaine de Strasbourg doivent-elles continuer à soutenir financièrement ces manifestations ? Si oui, dans quel intérêt et à</p>	

quelle hauteur ?

Comment associer à Strasbourg les thématiques de la gastronomie et du « Bien-être » : centre de vinothérapie par exemple ?

Comment développer un « tourisme durable » vers la route des vins à partir de Strasbourg : navette ? Pour le moment, celle-ci n'a toujours pas vu le jour car il y a trop de contraintes légales en matière de sécurité...

### **III. RESSOURCES**

Toutes les informations sur les sites Internet des acteurs locaux et régionaux cités plus haut.