PAS-DE-CALAIS TOURISME
CÔTE D'OPALE | VALLÉES & MARAIS | AUTOUR DU LOUVRE-LENS

CAHIER DES CHARGES

-

ACCOMPAGNEMENT DE LA DEMARCHE CULINAIRE DE LA DESTINATION ALL « AUTOUR DU LOUVRE-LENS »

ALL
AUTOUR DU LOUVRE LENS

PAS-DE-CALAIS TOURISME
CÔTE D'OPALE | VALLÉES & MARAIS | AUTOUR DU LOUVRE-LENS

Pas-de-Calais
Le Département

SOMMAIRE

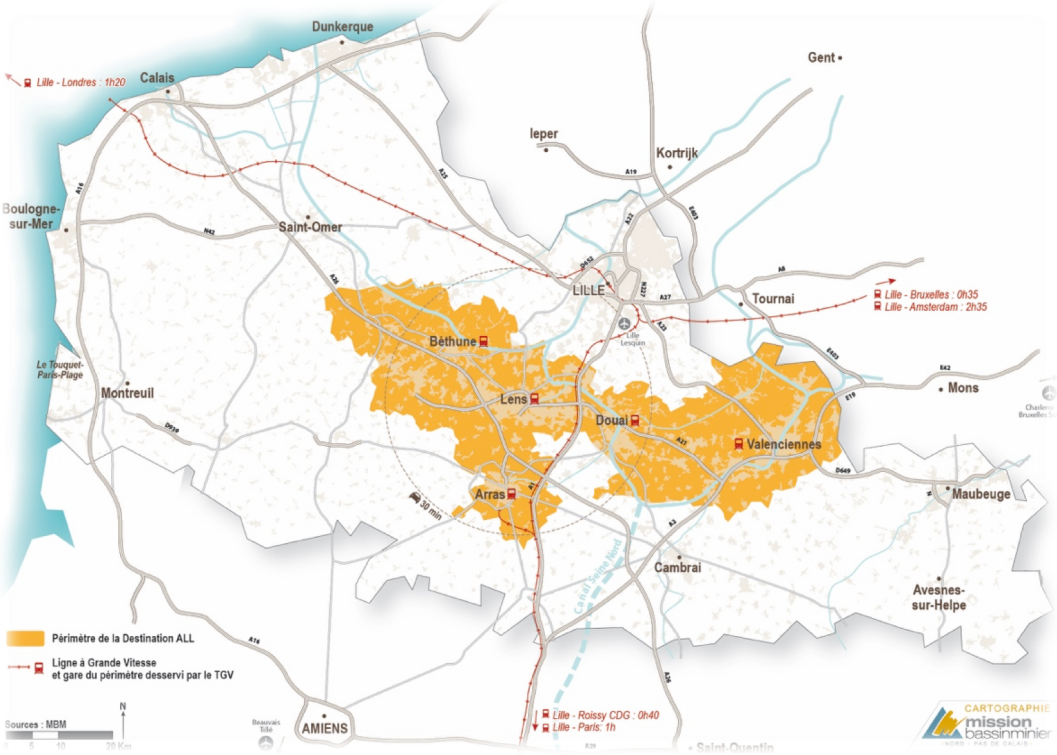
Le contexte	Page 1
Le « parcours noir »	Page 2
La mission de design culinaire	Page 3
Les livrables	Page 4
Votre réponse	Page 5-6

CONTEXTE

LA CRÉATION D'UNE DESTINATION CULTURELLE ET ÉVÉNEMENTIELLE

7 ans après l'ouverture du Louvre-Lens et l'inscription du Bassin minier au patrimoine mondial de l'UNESCO, l'image du territoire a évolué et permis l'émergence d'une économie touristique (dispositif d'évaluation ALL - 20 millions d'euros par an de retombées pour le Louvre-Lens seul).
En 2012 un imaginaire touristique est créé autour de valeurs partagées (cf. les carnets de tendances en annexe) se traduisant par une identité et une plateforme de marque (ALL, « Autour du Louvre-Lens »).
Une stratégie touristique collective est mise en place avec les acteurs du tourisme, avec entre autres la plateforme collaborative des offices de tourisme.

En 2015, à l'initiative du Département du Pas-de-Calais, le Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères et la DGE soutiennent la démarche d'innovation et de créativité par le design déployée par ALL, Autour du Louvre-Lens en lui octroyant un **contrat de destination touristique**. Cette destination incarne et impulse une nouvelle forme de tourisme culturel fondé sur l'**humain**, l'**expérience** et la **créativité**., et s'appuie sur les leviers que sont le Louvre-Lens et l'UNESCO pour conforter une stratégie d'attractivité par l'événementiel et la culture. Le contrat de destination, réunissant 70 partenaires publics et privés, est **renouvelé en 2018 pour 3 ans**.
Une candidature à un AMI Tourisme (Appel à Manifestation d'Intérêt) régional est validée en septembre 2019, préalable à un **contrat de rayonnement touristique** qui proposera un plan d'actions à l'échelle de la destination. Ces procédures sont pilotées par ALL, Autour du Louvre-Lens de Pas-de-Calais Tourisme pour le compte des collectivités et des acteurs du tourisme.



La destination ALL, Autour du Louvre-Lens

FIERTÉ
PASSION
FIDÉLITÉ
CHALEUR
SPONTANÉITÉ
AUTHENTICITÉ
SOLIDARITÉ
SIMPLICITÉ
VOLONTÉ

CONTEXTE

LA CRÉATION D'UNE DESTINATION CULTURELLE ET ÉVÉNEMENTIELLE

Le Louvre-Lens associé au bassin minier (inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO) et au tourisme de mémoire s'affirme désormais comme une **étape culturelle incontournable** au nord de Paris et l'implantation progressive d'infrastructures d'accueil et d'hébergement permettent aujourd'hui d'envisager le territoire comme une destination touristique. L'attractivité du territoire pour des clientèles nationales, européennes et japonaises dans le cadre de courts séjours culturels et événementiels est au cœur de la stratégie marketing portée par ALL, Autour du Louvre-Lens et l'ensemble de ses partenaires.

Pour accompagner à la qualification de la filière touristique et au déploiement d'une stratégie marketing, ALL propose un dispositif design aux porteurs de projet (public ou privé). Déjà plus d'une centaine de projets ont été accompagnés dont une trentaine via le dispositif design.

UN PARCOURS D'EXPÉRIENCES TOURISTIQUES ET DESIGN : LE 'PARCOURS NOIR'

(nom provisoire)

- Du **28 mai au 30 juin 2020**, la couleur noire sera le fil conducteur d'un événement de valorisation touristique de la destination ALL « Autour du Louvre-Lens », au cours duquel sera mis en œuvre **un parcours d'expériences touristiques** autour de la thématique du noir en lien avec le Louvre-Lens (expositions *Soleils Noirs* et « *Les origines du design* ») la Mission Bassin Minier -en charge de la gestion de l'inscription du bassin minier à l'UNESCO- qui fête chaque année en juin l'anniversaire de cette inscription et les 7 offices de tourisme de la destination (Arras- Béthune-Bruay-Cœur d'Ostrevent, Douai, Lens-Lievin, Porte du Hainaut et Valenciennes.)
  Ce parcours d'expériences, inspirées par le concept ALL et ses carnets de tendances, aura pour vocation de **révéler la créativité**, de **mettre en avant les projets accompagnés**, **dans une logique d'économie touristique et de lisibilité des offres pour renforcer la notoriété de la destination** (« faire sens » et « faire destination »). Il participera au ré-enchantement du territoire, sous la forme d'une **biennale**, avec une première édition en juin 2020.

La question de l'adaptation et du déploiement d'une offre culinaire adaptée aux tendances de consommation et sociétales est posée. La stratégie touristique « culinaire » devra s'appuyer sur le carnet de tendance ALL « Inspirations Culinaires », les savoir-faire, les artisans, la filière agro-alimentaire et les initiatives locales.

Le périmètre de cette opération s'étend à l'ensemble de la destination (cf. carte page 1) mettra en avant les différents projets, offres et expériences touristiques des territoires composant la destination ALL. Plusieurs thématiques sont identifiées : Design produit, Architecture, photographie, mobilité, textile….et le culinaire comme thématique majeure du parcours.

OBJECTIF DE LA CONSULTATION

UNE MISSION DE DESIGN CULINAIRE

La mission consiste en un accompagnement sur deux volets pour **créer des expériences culinaires et sensorielles fortes** à destination des touristes, visiteurs et habitants.

1 **Un accompagnement et pilotage de la stratégie design culinaire** de la destination ALL-Autour du Louvre Lens dans le cadre de l'événement « Parcours noir 2020 » (nom provisoire). En s'appuyant sur le carnet culinaire ALL, définir avec l'ensemble des acteurs artisans, restaurateurs les projets qui seront mis en valeur pour l'événement. Des sujets ont été déjà repérés : Un parcours frites, le street food, la cuisine japonaise (Fermentation). Cette démarche s'inscrira dans une démarche et stratégie globale de l'offre culinaire pour la destination ALL-Autour du Louvre Lens ainsi que la valorisation et le déploiement des produits culinaires de la marque ALL.

2 **Un accompagnement spécifique pour la mise en place de l'offre culinaire sur deux sites emblématiques de la destination** :

Le Parc départemental d'Olhain, dans le cadre de l'ouverture en mars 2020 de son nouveau restaurant. Redéfinition et adaptation de l'offre culinaire en accord avec le lieu, la stratégie du parc et ses valeurs. Accompagnement de la création de la carte de restauration jusqu'à la présentation de l'offre à la clientèle.

La Cité des Electriciens de Bruay la Buissière souhaite proposer une offre culinaire en emporter en accord avec les ressources des jardins potagers, ouvriers ~~du~~ le lieu et les producteurs locaux. Création de l'offre culinaire jusqu'à la définition de piste pour la vente à emporter.

OBJECTIF DE LA CONSULTATION

LES LIVRABLES

1-Pour le parcours « noir » (nom provisoire) :

- Création d'un groupe projet associant ALL, Autour du Louvre-Lens et des acteurs investis.
- Identifier avec l'aide de ALL, Autour du Louvre-Lens des restaurateurs, boulangers, des artisans, traiteurs, agriculteurs, équipements… susceptibles de participer à la démarche, à l'événement et au plan d'actions.
- Recensement des projets et offres déjà en place sur la destination
- Réflexion sur la thématique de la fermentation en lien avec les projets culinaires et les partenariats japonais engagés par ALL.
- Sélection et mise en place des expérimentations culinaires sur le parcours noir avec les différents partenaires
- Etre force de propositions sur le volet culinaire
- L'écriture d'une stratégie de mise en place de la démarche design culinaire ALL;
- Accompagnement stratégique et opérationnel à la création de produits culinaires pour la marque ALL en accord avec les valeurs et savoir-faire des artisans pour la marque.

2-Pour les deux sites :

Accompagnement de la Cité des Electriciens :

- Construction de l'offre culinaire en accord avec les démarches de la cité des électriciens.
- Identification des producteurs locaux pour la création de l'offre culinaire à emporter.
- Mise en place de l'offre au Carin gourmand pour Juin 2020 lors du parcours noir

Accompagnement du Parc D'Ohlain :

- Construction de l'offre culinaire en lien avec l'ouverture du restaurant, les valeurs et la stratégie du parc en mars 2020
- Travail avec l'équipe de restauration pour la création de l'offre culinaire
- Définition de la carte du restaurant
- Accompagnement à la mise en place de l'offre culinaire

Pour les deux tranches, **les réponses issues des concertations devront s'inscrire dans la durée, facilement duplicables, acceptables et abordables par les acteurs**. **Des temps de présentations des projets et de la démarche sont à prévoir à destination des partenaires.**

CONTENU DE LA RÉPONSE

Début décembre 2019 : Sélection de l'agence
Décembre : Lancement de la mission, installation du groupe de travail

Janvier 2020 : remontée des idées et projets culinaires sur l'ensemble de la destination
Janvier – février 2020 : Sélection des projets culinaire en accord avec le concept du parcours noir et des valeurs de la marque ALL – Autour du Louvre Lens
Mars 2020 : Prototypages et tests des projets
Mai à juin 2020 : Mise en œuvre et suivi opérationnel des projets dans le cadre du « mois noir ».
Juillet 2020 : Evaluation des opérations. Présentation de la stratégie culinaire

Pour la Cité des Electriciens et le Parc d'Olhain :

Décembre 2019 : lancement des études des deux projets - mise en place d'ateliers avec les équipes.
Début 2020 : Présentation des propositions aux équipes
Janvier à Mars 2020 : Accompagnement et mise en place opérationnelle pour le Parc d'Ohlain
Février à mai 2020 : Accompagnement à la mise en place opérationnelle de l'offre culinaire de la Cité des Electriciens.

Un dossier PDF contenant les éléments ci dessous :

- Compréhension du projet et du contexte 30%
- Méthodologie et planning 20%
- Références de l'agence 10%
- Equipe dédiée 10%
- Prix et budget détaillé par action 30%

LES DOSSIERS SONT A ENVOYER AVANT LE 2 DÉCEMBRE 12H
PAR MAIL : ludivineseulin@pas-de-calais.com
louvrelenstourisme@gmail.com
Pour toutes demandes d'informations :
Ludivine Seulin : 06 11 18 68 86
Norbert Crozier : 07 86 95 46 42

EN ANNEXE

- Les carnets de tendances ALL : https://we.tl/t-jCd6K8SUgw
- La réponse à l'AMI Tourisme Hauts-de-France : https://we.tl/t-H7QclW5Hpg
- Le Contrat de destination : https://we.tl/4mBQxJCS12
- Le bilan de la conférence Land of Inspiration : https://we.tl/t-7x78RP6itT
- Les produits ALL
- Les vidéos ALL, Autour du Louvre-Lens : https://www.youtube.com/channel/UCZv_SUzA1PSo-4YHoGDW8oQ
- Rapport d'activité du Parc d'Olhain
- Présentation du projet restaurant Parc D'Ohlain
- Dossier de presse de la Cité des Electriciens