



Appel à projets 2025

CAHIER DES CHARGES KIT COMMUNICATION



SOMMAIRE

LE CAHIER DES CHARGES.....	3
1. LE CONCEPT ET LES OBJECTIFS	3
2. LES CRITERES D'ELIGIBILITE DES PROJETS.....	4
3. LA COMMERCIALISATION.....	5
4. LA COMMUNICATION.....	6
5. LA COORDINATION, L'ACCOMPAGNEMENT ET LE PLANNING.....	7
6. DEPOSER VOTRE PROJET.....	7
LE KIT COMMUNICATION.....	9
1. LES LOGOS.....	9
1.1 LE LOGO DE L'OPERATION ET SES DECLINAISONS	
1.2 LES LOGOS DES PARTENAIRES	
2. LA PROMOTION SUR LES RESEAUX SOCIAUX ET INTERNET.....	10
2.1 VALORISER VOTRE EVENEMENT SUR LES RESEAUX SOCIAUX	
a) AVANT L'EVENEMENT	
b) PENDANT L'EVENEMENT	
c) APRES L'EVENEMENT	
2.2 VALORISER VOTRE EVENEMENT SUR LE WEB	11
a) SUR VOTRE SITE WEB	
b) SUR <u>WWW.VISIT.ALSACE</u> ET SUR LE SITE DE VOTRE OFFICE DE TOURISME	
c) SUR LES SITES JDS, DNA ET COZE	
3. LA VENTE EN LIGNE.....	12
4. LES SUPPORTS DE COMMUNICATION PRINT.....	12
4.1 L'AFFICHE PERSONNALISABLE	
4.2 LES MENUS PERSONNALISABLES	
4.3 LES WINFLAGS	
CONTACTS.....	14



« Vos Diners Insolites 2025 »

LE CAHIER DES CHARGES

LE CONTEXTE

Dans le cadre de la **Stratégie Touristique pour l'Alsace**, ADT a identifié des thématiques d'excellence pour une destination d'innovation et de traditions. La Gastronomie fait partie de l'une de ces thématiques : « Savourer les étoiles et millésimes d'Alsace ».

C'est dans ce cadre qu'ADT, **en partenariat avec la Fédération des Chefs 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.

Cette opération permet de nouer des partenariats entre les acteurs locaux de la gastronomie et les acteurs touristiques 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).**

1. LE CONCEPT ET LES OBJECTIFS

LE CONCEPT

L'idée est de proposer au grand public, une expérience insolite alliant la gastronomie et le patrimoine alsacien 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 : prestations théâtrales, musicales, contes ou anecdotes, démonstrations artisanales, énigmes 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.

2. 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, des Chefs d'Alsace ou tout autre chef justifiant d'une cuisine « fait maison » et validé par l'office de tourisme du secteur.**

Vous pouvez trouver la liste des chefs membres des Etoiles et des Chefs d'Alsace via les liens ci-dessous :

- ✓ [Chefs d'Alsace](#)
- ✓ [Étoiles d'Alsace](#)

Il est possible de proposer un projet même si le restaurateur partenaire n'est pas membre des Etoiles d'Alsace ou des Chefs d'Alsace. Dans ce cas, le restaurateur devra :

- ✓ Utiliser des produits frais, locaux et de saison,
- ✓ Proposer des plats « Faits Maison » et/ou bénéficier d'un label ou d'une reconnaissance officielle de qualité
- ✓ Valoriser les produits alsaciens y compris les bières et les vins d'Alsace.

Il est possible de proposer un Dîner Insolite à partir du 15 mai jusqu'au 31 décembre 2025

LES CRITERES OBLIGATOIRES :

- 1) Être gestionnaire d'un site de visite ou d'un site patrimonial remarquable (musée, parc à thème, château, lieu de mémoire, patrimoine religieux, etc.),
ou
- 2) Être un Chef membre de la Fédération des Chefs d'Alsace, de l'Association Les Etoiles d'Alsace ou remplissant les conditions énoncées ci-dessus,
- 3) **Proposer un repas pris debout ou assis** : petit-déjeuner, brunch, déjeuner, apéritif, pique-nique, dîner, repas gastronomique, menu bistrannique, ...
- 4) **Dans un endroit non dédié à la prise de repas** (hors d'un restaurant ou d'une cafétéria) à l'intérieur ou à l'extérieur,
- 5) 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,
- 6) **Proposer un menu élaboré par un Chef restaurateur,**
- 7) **Privilégier les produits locaux**, de qualité, frais et de saison, notamment 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.
- 8) 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 pour le chaud, le froid, les arts de la table, etc.
- 9) Proposer une prestation éco-responsable dans la mesure du possible (vaisselle lavable ou compostable, serviettes nappes en tissus, etc.)
- 10) Prévoir les assurances et autres couvertures juridiques obligatoires.
- 11) Utiliser une plateforme web pour la vente en ligne des billets. **Ce critère est obligatoire !**
- 12) Respecter la charte graphique des Dîners Insolites,

13) S'engager à valoriser l'évènement sur internet et les réseaux sociaux et auprès de l'office du tourisme local,

14) S'engager à valoriser le partenariat : Chef / Site / ADT / Association Etoiles d'Alsace / Fédération des Chefs d'Alsace,

Point de vigilance : pour les dîners proposés **en cave chez les vigneron**s, la prestation devra impérativement être complétée par une animation, une ambiance ou un menu très insolite.

LES CRITERES OPTIONNELS : Place à la créativité !

Le caractère insolite de l'offre doit en priorité se retrouver dans le choix du lieu, qui doit être exceptionnel (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.

3. LA COMMERCIALISATION

La vente des billets est gérée par les porteurs de projet et **se fait impérativement en ligne**, avec vente directe via la page Facebook des sites et des restaurateurs, leur site web ou via le site web de l'office de tourisme.

Le porteur de projet définit le système de commercialisation en ligne de son choix (Weezevent, Helloasso, etc.). C'est lui qui encaisse le produit de la vente des billets auprès des clients et qui, sur présentation d'une facture, règle les prestations du Chef et de l'ensemble des prestataires externes mobilisés. **Précision utile :** la vente de billets via Helloasso est gratuite (sans commission) mais uniquement pour les associations.

En cas d'annulation : il est préconisé de définir en amont, les conditions de remboursement tant par l'organisateur que par le 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, le remboursement peut être total ou partiel selon les conditions définies en amont, par exemple :

- Remboursement intégral si l'annulation dans les 10 jours précédant l'évènement,
- Remboursement partiel dans les 5 jours avant l'évènement (50% par exemple),
- Absence de remboursement dans les 2 jours avant l'évènement.

Une liste d'attente peut être proposée : si elle est importante, il peut être envisagé 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.

LA DEFINITION DU PRIX DE VENTE

Le prix est défini en concertation avec le porteur de projet (en général le responsable du lieu qui accueille l'évènement) et le Chef. Ils sont partenaires pour l'élaboration du projet, cependant ils conservent une relation client / fournisseur. Le porteur de projet encaisse le produit de la vente des billets et, sur présentation de factures, règle les prestations de l'ensemble des fournisseurs.

La définition du prix doit 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, boissons, etc...),
- L'animation proposée (s'il est fait appel à des prestataires extérieurs).

Point de vigilance : ce type d'opération ne permet pas forcément d'assurer une marge bénéficiaire au site et au Chef, 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.

4. LA COMMUNICATION

Chaque binôme Site / Chef doit valoriser la prestation par un texte descriptif complet et attrayant (utilisé pour la fiche LEI, les réseaux sociaux, les opérations presse, etc.) en utilisant 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. Avant de déposer votre projet, vous devez avoir pris connaissance de ces éléments.**

LA COMMUNICATION GLOBALE

ADT coordonne la promotion et la communication globale de l'opération en valorisant l'ensemble des dîners insolites. Le lancement de la saison 2025 est prévu un mois avant le premier dîner insolite et se matérialise par l'envoi du dossier de presse. Le dossier de presse présente l'opération de manière générale et chaque dîner avec date et descriptif. Le plan de communication mise en œuvre par ADT comprend notamment :

- des publications sur les réseaux sociaux, des annonces sponsorisées,
- des relations presse : communiqué de presse, insertions presse payantes et sponsoring de publications sur DNA, JDS,...
- des partenariats : radio, influenceurs,
- des animations : teasing de l'évènement, jeu-concours, etc.

5. LA COORDINATION DU PROJET, L'ACCOMPAGNEMENT ET LE PLANNING

Cette opération est coordonnée par ADT en partenariat avec les Etoiles d'Alsace et les Chefs d'Alsace. Ces 3 structures conseillent et accompagnent les porteurs de projets, au cas par cas, selon les besoins, pour :

Alsace Destination Tourisme	Fédération des Chefs d'Alsace / Association Etoiles d'Alsace
<ul style="list-style-type: none">- la mise en relation avec un brasseur, un viticulteur,- la définition du prix,- la présentation de votre offre,- la valorisation de votre offre sur les réseaux sociaux,- la commercialisation,- et tout autre point en fonction des besoins.	<ul style="list-style-type: none">- la mise en relation avec un chef,- la valorisation de l'offre sur leurs réseaux sociaux,- et tout autre point en fonction des besoins.

D'autres partenaires peuvent intervenir en fonction des projets :

- L'Association pour la Promotion et le Développement des Marques Alsaciennes (Savourez l'Alsace, Savourez l'Alsace Produits du Terroir),
- L'ADIRA - Marque Alsace,
- Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA),
- Le Syndicat des Vignerons Indépendants d'Alsace (Synvira),
- Les Brasseurs d'Alsace.

LE PLANNING

Pour intéresser les médias régionaux et nationaux friands de ce type d'événements, la saison des Dîners Insolites doit être lancée en amont avec un maximum d'offres. C'est pourquoi **nous souhaitons lancer la communication un mois avant le premier rendez-vous selon le planning ci-dessous** :

- **Novembre 2024** : lancement de l'appel à projets
- **28 janvier 2025** : date limite de dépôt des candidatures
- **Février, mars** : rendez-vous avec ADT, le porteur de projet et le chef
- **14 mars 2025** : date limite de finalisation des projets
- **14 avril 2025** : lancement de la communication
- **16 mai 2025** : premiers Dîners Insolites

6. DEPOSER VOTRE PROJET

- Remplir le formulaire **avant le 28 janvier 2025** [via ce lien](#)
- **Informez ADT par e-mail** : charline.delhaultal@adt.alsace
- ADT prendra contact avec vous pour évoquer vos besoins d'accompagnement et fixer un RDV afin **de finaliser votre projet pour le 14 mars 2025 au plus tard***.

**Les projets finalisés après cette date pourront être inclus à la programmation mais ne pourront pas bénéficier de toutes les actions de communication mises en œuvre par ADT.*



LE KIT COMMUNICATION

SOMMAIRE

1. LES LOGOS.....	9
1.1 LE LOGO DE L'OPERATION ET SES DECLINAISONS	
1.2 LES LOGOS DES PARTENAIRES	
2. LA PROMOTION SUR LES RESEAUX SOCIAUX ET INTERNET.....	10
2.1 VALORISER VOTRE EVENEMENT SUR LES RESEAUX SOCIAUX	
a) AVANT L'EVENEMENT	
b) PENDANT L'EVENEMENT	
c) APRES L'EVENEMENT	
2.2 VALORISER VOTRE EVENEMENT SUR LE WEB	11
a) SUR VOTRE SITE WEB	
b) SUR WWW.VISIT.ALSACE ET SUR LE SITE DE VOTRE OFFICE DE TOURISME	
c) SUR LES SITES JDS, DNA ET COZE	
3. LA VENTE EN LIGNE.....	12
4. LES SUPPORTS DE COMMUNICATION PRINT.....	12
4.1 L'AFFICHE PERSONNALISABLE	
4.2 LES MENUS PERSONNALISABLES	
4.3 LES WINFLAGS	
CONTACTS.....	14



LE KIT COMMUNICATION

Ce kit détaille les outils disponibles et liste les actions à mettre en œuvre pour valoriser votre « Dîner Insolite ». Il s'adresse à tous les porteurs de projets : sites, chefs, offices de tourisme, etc.

RAPPEL

Vous souhaitez proposer un événement dans le cadre de l'opération Vos Dîners Insolites en Alsace et ainsi participer à **une démarche collective, visant à générer de la notoriété pour votre structure, votre entreprise et pour la Destination Alsace.**

Votre événement s'inscrit dans une programmation globale et doit être présenté comme tel lors de vos démarches de communication et de commercialisation. **Aussi, en participant au projet, vous vous engagez à utiliser la charte graphique des Dîners Insolites et à mentionner les phrases suivantes :** « Vos Dîners Insolites en Alsace est une opération menée en partenariat avec les Chefs d'Alsace, les Etoiles d'Alsace et Alsace Destination Tourisme. Retrouvez toute la programmation 2025 sur : <https://www.visit.alsace/vos-diners-insolites-en-alsace/diners-insolites-en-alsace/> ».

1. LES LOGOS

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

1.1 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 :



1.2 LES LOGOS DES PARTENAIRES



2. LA PROMOTION SUR LES RESEAUX SOCIAUX ET INTERNET

Il est impératif de faire la promotion de votre évènement auprès de vos communautés sur vos réseaux sociaux ainsi que sur votre site internet. En complément, ADT assure la promotion de l'ensemble des Dîners Insolites sur ses réseaux sociaux et sur www.visit.alsace.

Pour vous inscrire dans la charte graphique, sont à votre disposition [via ce lien](#) :

- Une bannière Instagram : pour les publications et stories.
- Une bannière Facebook : en couverture et illustration/sponsorisation.
- Pour le web : bloc actu., bandeau accueil, page éditoriale.

Ces visuels sont à personnaliser avec **une photo du site et/ou du Chef**.



2.1 VALORISER VOTRE EVENEMENT SUR LES RESEAUX SOCIAUX

a) AVANT L'ÉVÈNEMENT

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

Mettez en scène votre évènement ! 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'évènement ou les préparatifs.

b) PENDANT L'ÉVÈNEMENT

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

c) 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 Dîners Insolites (bannières, logos), mentionnez et taguez les partenaires de l'opération en indiquant la phrase suivante : « Vos Dîners Insolites » est une opération menée en partenariat avec [Alsace Destination Tourisme](#), la [Fédération des Chefs d'Alsace](#) et [l'Association Les Etoiles d'Alsace](#).

2.2 VALORISER VOTRE EVENEMENT SUR LE WEB

a) SUR VOTRE SITE WEB

Créer un article dans votre rubrique « Actualités » ou « Evénements » ou toutes autres rubriques concernant vos animations ponctuelles en décrivant précisément et **de façon attractive** la prestation proposée : nom des intervenants, restaurateur et animations, menu proposé, etc. Toutes les informations pratiques devront être également mentionnées : lien pour l'achat des billets, conditions d'annulation, lieu, horaires, durées, etc.

Point de vigilance : utilisez la charte graphique des Diners Insolites et mentionnez les partenaires de l'opération.

b) SUR [WWW.VISIT.ALSACE](http://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 sur la base de la fiche LEI créée pour l'évènement, **c'est une étape incontournable !**

Pour la création de votre fiche LEI, il existe plusieurs possibilités :

- Créer vous-même la fiche, si vous avez la main sur le LEI,
- Demander 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 critère LEI : « Evènement, séjour proposé dans le cadre de : » -> modalité « Diners insolites »

Pour consulter 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...

merveilleux unique raffiné exquis surprenant délicat

Vos dîners insolites

Gastronomie
VOS DINERS INSOLITES EN ALSACE

Après vous être élevé, c'est le plaisir de déguster en amoureux par un Chef dans un lieu historique ou insolite d'Alsace. Vos Diners Insolites en Alsace ont été conçus pour vous.

UNE EXPERIENCE DECALÉE 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 Étoiles d'Alsace, les Chefs d'Alsace, Alsace Qualité, l'Association Régionale des Industries Alimentaires et l'ADIRA Marque Alsace.

Savourez l'Alsace
Chefs d'Alsace
Étoiles d'Alsace
Produits Alsaciens de Qualité

c) SUR LES SITES INTERNET JDS, DNA ET COZE

- [Agenda Jds](#)
- [Agenda des Sorties DNA « Pour Sortir »](#)
- [COZE](#)

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

3. LA VENTE EN LIGNE

Lorsque vous allez créer votre formulaire de réservation en ligne, il est préconisé de le personnaliser avec le logo « Vos Diners Insolites ». Les plateformes comme Weezevent ou Helloasso, permettent aisément une personnalisation avec images et logos.

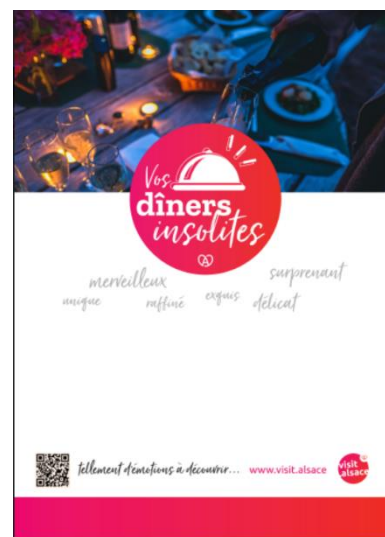
Point de vigilance : lorsque votre événement sera complet, pensez à en informer votre office de tourisme afin qu'il puisse le mentionner sur la fiche LEI. Votre événement apparaîtra toujours sur www.visit.alsace mais il sera identifié comme complet. Si vous avez la main sur le LEI, vous pouvez faire cette manipulation en direct.

4. LES SUPPORTS DE COMMUNICATION PRINT

4.1 L’AFFICHE PERSONNALISABLE

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

Si vous le souhaitez, ADT peut se charger de personnaliser et imprimer l’affiche de votre événement.



Exemples de personnalisation :



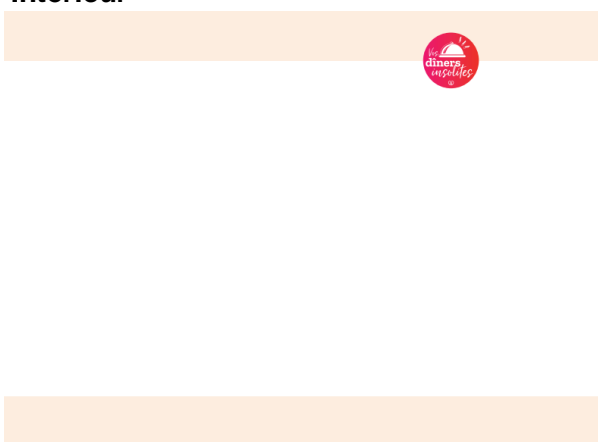
4.2 LES MENUS PERSONNALISABLES

Pré-imprimés sur du papier épais, ils peuvent être personnalisés et imprimés par ADT ou par vous-même.

1^{ère} et 4^{ème} de couverture



Intérieur



Si vous souhaitez qu'ADT personnalise et imprime vos menus, merci de préciser la quantité nécessaire et fournir les informations ci-dessous par e-mail à charline.delhautal@adt.alsace :

- Le descriptif du menu comprenant les boissons
- Un texte présentant le Chef, son expérience et ses motivations à participer au dîner et/ou le choix du menu
- Un texte de présentation du site qui accueille l'évènement
- Une photo de l'équipe du site (ou du responsable) et du Chef et/ou de son équipe
- Les logos du site et du Chef

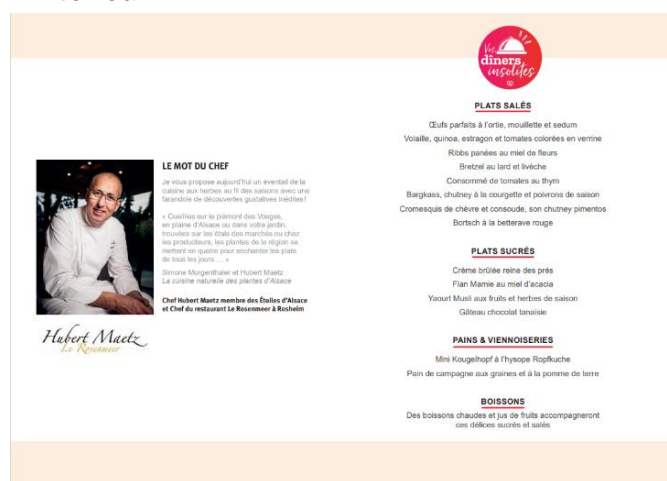
Suggestion de présentation si vous vous chargez de la personnalisation :

<p>1) Sur la première de couverture</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nom de l'évènement • Le lieu • Le nom du chef et du restaurant <p>2) Sur la 4^{ème} de couverture</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le logo du site • Le logo du chef • Le logo des Chefs d'Alsace • Le logo des Etoiles d'Alsace 	<p>3) A l'intérieur à gauche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une photo du chef • Le mot du chef <p>4) A l'intérieur à droite</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le menu
---	---

1^{ère} et 4^{ème} de couverture



Intérieur





4.3 LES WINFLAGS

Afin de signaler l'évènement, ADT met à votre disposition deux winflags, à placer à l'extérieur.

POUR TOUTES QUESTIONS

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

Communication et Relations Presse : Laure HERRMANN - laure.herrmann@adt.alsace – 03 88 15 45 94