



présentent

** Les Francos Culinaires !*

Projet de festival en Saône et Loire
Musique & Gastronomie
Juin 2012

Les Francos Culinaires !

Les axes forts du Festival

- Un festival unique et innovant en France et en Europe, alliant **Musique & Gastronomie**
- Un festival ouvert à tous, ciblant un **public large et familial**, avec une politique tarifaire accessible
- Un **événement d'ambition nationale**, soutenu par des partenaires et des médias puissants, et fortement **identifié à un territoire et un département**
- Des **retombées économiques** et médiatiques importantes pour le département
- La **promotion d'un territoire dynamique**, d'un terroir, d'un patrimoine, de ses producteurs, de ses produits d'excellence
- Un **vecteur d'image et d'attractivité pour le département** auprès des visiteurs (français ou étrangers), des entreprises et des médias
- La **valorisation de la filière courte**, des produits de qualité de région / de saison, des appellations, s'inscrivant dans la démarche nutrition-santé
- Un festival **éco-responsable**



Les Francos Culinaires !

Présentation générale du Festival

Les Francos Culinaires proposent de réunir en un même lieu deux grandes passions françaises: la musique et la gastronomie. C'est **un grand village à Tournus en bord de Saône** organisé autour de plusieurs espaces:

- **L'Allée des Chefs** : des espaces de restauration où de grands chefs mettent leur cuisine à la portée de tous
- **La Halle en Folies** : un grand lieu d'exposition et de dégustation pour les nombreux produits d'excellence du département et de la région
- **La Grande Scène** où se succèdent des artistes de renom
- **Le Chapiteau Gourmet** : un chapiteau pour des ateliers, des rencontres, des conférences, des dégustations à thème...
- **Un espace partenaires et médias**

En un week-end de fête et de convivialité, les Francos Culinaires relient toutes les étoiles, qu'elles soient de la cuisine ou du spectacle.



Les Francos Culinaires !

Présentation détaillée du Festival

L'Allée des Chefs



5 restaurants « éphémères » permettent de découvrir à un prix accessible la cuisine de 5 chefs renommés ou en passe de le devenir. Les chefs sélectionnés sont issus **en priorité de Saône-et-Loire**, puis de la région Bourgogne. Possibilité d'inviter également un chef médiatique ou parrain culinaire (hors région).

La Halle en Folies



Espaces de **promotion et de vente directe des produits d'excellence du département**. Mise en valeur des producteurs locaux et de la filière courte. Une sélection équilibrée des producteurs de différents types de produits effectuée en collaboration avec le CG71 et acteurs économiques du département.



Les Francos Culinaires !

Présentation détaillée du Festival

La grande scène



Une grande scène disposée sur un terrain large, ouvert, facilement modulable et aménageable nous permettra de proposer chaque soir **plusieurs concerts s'adressant à tous les publics**. La taille des terrains disponibles (municipalité de Tournus) permet d'envisager le développement de la capacité d'accueil du festival.

Le Chapiteau Gourmet



Un chapiteau chaleureux pour se restaurer sainement (bio). Animé par **des rencontres, des conférences, des ateliers culinaires avec des chefs et des nutritionnistes**. Le chapiteau sera également animé par des **artistes issus de la région**, repérés et choisis en collaboration avec les acteurs culturels locaux.

L'espace partenaires



Un espace conçu pour **les rencontres et les échanges entre tous les partenaires du festival**: acteurs économiques, publics et institutionnels, producteurs, médias, chefs, artistes... Restauration assurée par un chef de Saône-et-Loire. Dégustations produits spéciales pour médias et partenaires...



Les Francos Culinaires !

Pré-programmation musicale (en cours / non officielle)

Le samedi

Thomas Dutronc

Camille

Brigitte

Charlie Winston



Le dimanche

Benabar

Anais

Yves Jamait

Carmen Maria Vega

+ programmation dans le **Chapiteau Gourmet** d'artistes issus de la **région**, repérés et choisis en collaboration avec les acteurs culturels locaux.



Les Francos Culinaires !

Pré-programmation culinaire (en cours / non officielle)

La programmation des chefs est en cours d'élaboration, en partenariat avec les groupements professionnels du département et de la région, mais aussi avec des acteurs majeurs de la gastronomie en France (EuroToques, Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires...).

De nombreux chefs et partenaires culinaires nous ont confirmé leur intérêt pour le festival, dont, **pour la Saône-et-Loire**:

- **Eric Pras**, restaurant Lameloise 3*** à Chagny (Saône et Loire)
- **Sylvain Gohier**, Le Rempart à Tournus (Saône et Loire)
- **Florian Giraud**, Le Relais d'Ozenay (Saône et Loire)



Les Francos Culinaires !

Les partenaires du Festival

De nombreux partenaires majeurs ont réservé un accueil enthousiaste au concept du festival, et confirmé leur intérêt et leur volonté de soutenir ou de s'associer à ce projet novateur et prometteur.

Quelques exemples :

Partenaires médias (en cours)

- **Radio** : Radio France (France Inter, France Bleu), RTL, radios locales
- **Télé** : France Télévision (France 3, France 5), Cuisine TV
- **Presse** : Aujourd'hui en France / Le Parisien – Presse Quotidienne Régionale
- **Internet** : Marmiton, 750 grammes

Partenaires culinaires & nutrition (en cours)

- L'Atelier des Chefs
- La mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (France AgriMer / Unesco)
- Euro-Toques
- Entreprises et groupements de l'agroalimentaire



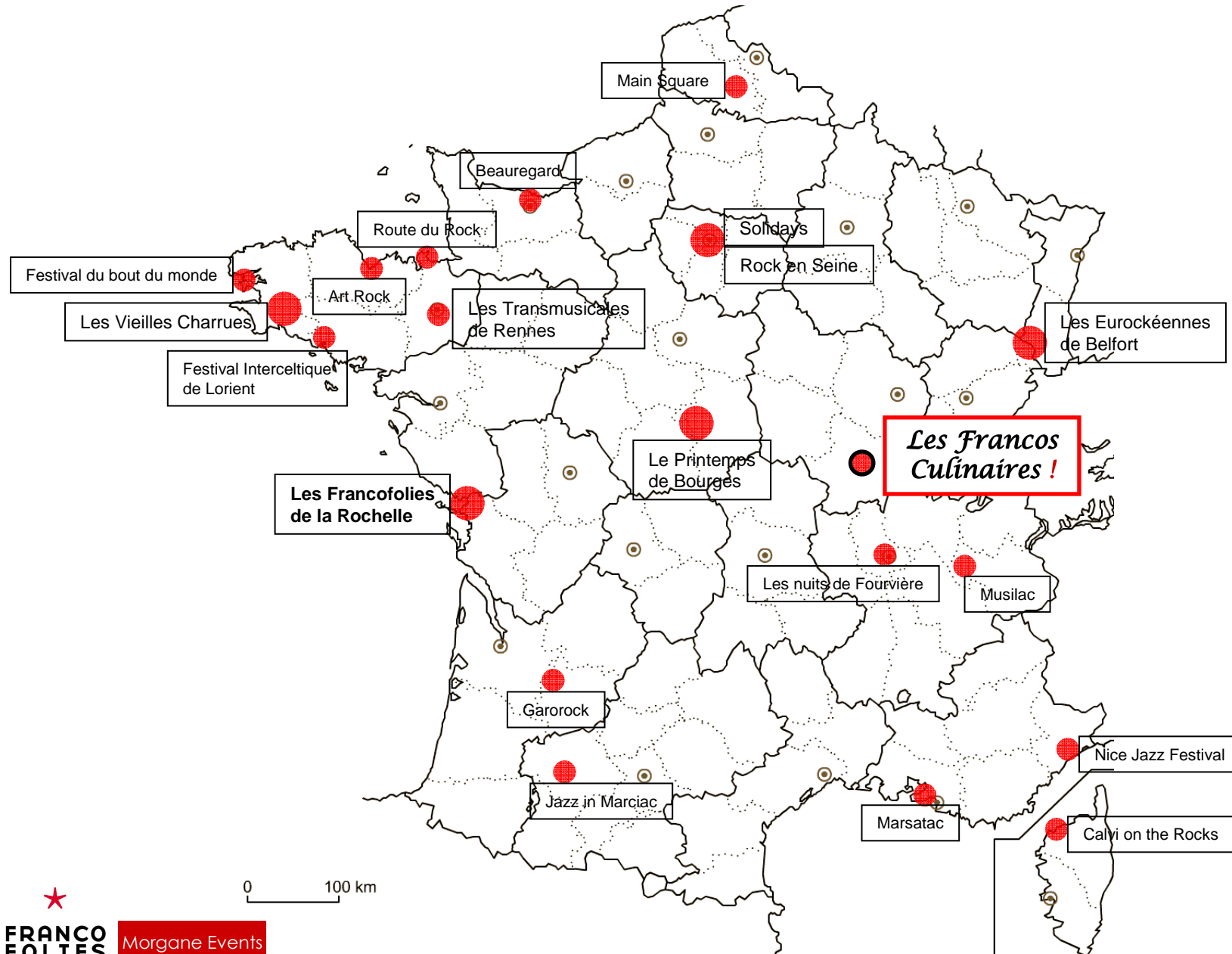
Les Francos Culinaires !

Le choix de la Saône-et-Loire

- Au cœur d'un **département dynamique dans une démarche de développement économique et culturel**, un territoire qui **dispose de tous les atouts et incarne parfaitement les valeurs et les ambitions du festival** : patrimoine gastronomique, nombreux chefs étoilés, excellence des produits et savoir faire, richesse et variété des producteurs, promotion et développement de la filière courte, capacités d'accueil, potentiel d'attractivité touristique...
- **Une situation géographique idéale** pour un nouvel événement de ce type : le centre-est de la France est peu doté en événements culturels d'envergure (cf carte des Festivals).
- **La ville de Tournus** : une grande tradition gastronomique (chefs mais aussi matériel de cuisine), une ville étape traditionnelle, mais aussi une commune et une équipe municipale dynamique et volontaire, qui a déjà prouvé **sa capacité à se mobiliser** pour accueillir de grands événements (Tour de France). Au carrefour des agglomérations de Dijon, Chalon sur Saône, Macon, mais aussi facilement accessible depuis Lyon et Paris.
- **Un site idéal en bord de Saône** à l'entrée de la ville qui présente **toutes les garanties et les critères indispensables** à ce type de projet (emplacements, modularité, accessibilité, sécurité...), offrant un **vrai potentiel de développement** du festival sur plusieurs années (capacité d'accueil des terrains, installations).



Cartographie des principaux festivals musicaux



Les Francos Culinaires !

Les retombées pour la Saône-et-Loire

La fréquentation envisagée en 1ère année est entre **12.000 et 20.000 entrées**

Même si elles sont difficiles à chiffrer en amont, les retombées économiques directes et indirectes pour le territoire sont nombreuses.

- D'abord des **retombées économiques directes** liées à la fréquentation de l'événement (hôtellerie, restauration, et commerce de manière générale pour Tournus et les environs).

Pour les producteurs et partenaires locaux présents sur le festival : un outil de communication, et des bénéfices économiques immédiats (les producteurs louent simplement un emplacement (environ 700 Euros) mais conservent 100% de leurs recettes).

- Mais aussi **des retombées économiques indirectes** : implication des entreprises et acteurs locaux (prestataires techniques, partenaires, création d'un club entreprises), créations d'emplois liées directement ou indirectement à l'organisation du festival, formation et insertion professionnelle (lycées hôteliers, filières culturelles...), vitrine pour les atouts touristiques et économiques de la région, (hébergement, restauration, transports, producteurs régionaux).

- Des **retombées indirectes importantes également en terme d'image** grâce à la couverture médiatique nationale d'un tel événement (culture, dynamisme, produits de la région, patrimoine touristique, qualité de vie) c'est un atout et un outil de promotion de la ville et du département tout au long de l'année, aussi bien auprès des visiteurs que des professionnels.



Les Francos Culinaires !

L'exemple des Francofolies de la Rochelle

Quelques chiffres repères concernant **Les Francofolies de la Rochelle** :

- 5 jours de festival (8 scènes) / 130 concerts / 400 musiciens
- **400 personnes** se consacrent directement à l'organisation du festival
- Public: près de **200.000 personnes** (public induit compris) dont 89.000 entrées payantes
- 60% du public originaire du Grand Ouest, et 40% en dehors de la proche région
- plus de **500 journalistes** présents
- **8h** de programmes télévisés
- **10h** d'antenne radio en direct
- plus de **1500 articles** de presse (papier et web)
- un club entreprises avec près de **150 entreprises** locales impliquées
- plus de **2000 professionnels et partenaires** présents pendant le festival

Pour la ville / le département / la région :

- retombées économiques directes pendant le festival évaluées à plus de **15 Millions d'Euros**
- retombées économiques indirectes estimées à plus de **12 Millions d'Euros** (médias, image, attractivité, entreprises...)



Les Francos Culinaires !

Importance du soutien actif du département

Pour les Francofolies de la Rochelle (comme pour tout festival d'envergure), **le soutien des collectivités locales et des pouvoirs publics est essentiel**. A titre d'exemple, en 2011 sur un budget global de 4,2 Millions d'Euros, les subventions représentent 1 Million d'Euros (Ville / CG / CR / DRAC).

Ce soutien est encore plus **indispensable pour le lancement et le développement initial du Festival**, qui pourra ensuite croître grâce à une plus grande fréquentation, et aux recettes de sponsoring et partenariats.

Le projet de festival des Francos Culinaires est **un investissement à long terme pour le groupe Morgane**. Notre ambition est de développer un nouveau concept d'événement culturel et patrimonial, installer une marque, un rendez-vous identifié et reconnu, et contribuer à promouvoir et développer l'image d'un territoire qui nous a séduit.



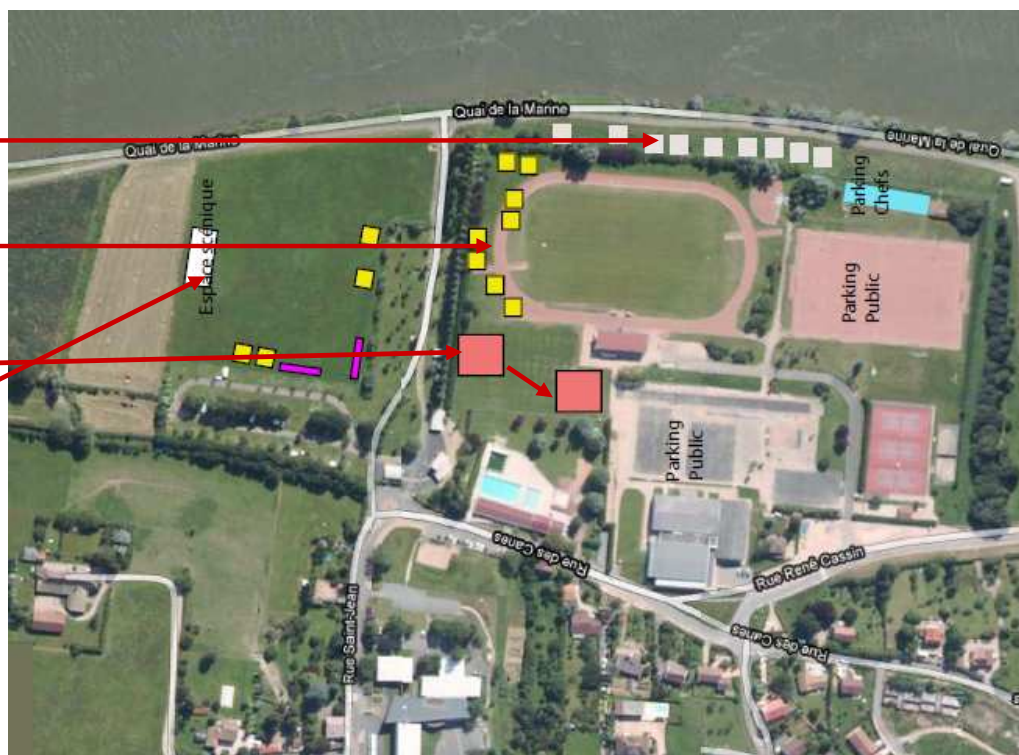
★ *Annexes*



Les Francos Culinaires !

Le site proposé

- L'Allée des Chefs
- La Halle en Folies
- Les Magic Mirrors
- La grande scène



Vue du site envisagé
à Tournus, en bord de Saône



Les Francos Culinaires !

Les porteurs du projet

Le groupe Morgane

La société **Morgane** est née de la rencontre entre **Gérard Lacroix** et **Gérard Pont**. Organisateur au début des années 80 du Festival Elixir (ancêtre du festival des Vieilles Charrues) et d'événements internationaux (Rock in Athènes en 1985), ils n'ont depuis jamais cessé de développer leur activité autour de la musique, de l'audiovisuel et des médias. Passionnés, ils cherchent constamment à révéler au plus grand nombre les talents de la scène musicale hexagonale et internationale. En réalisant pour la télévision des programmes culturels de qualité, Gérard Lacroix et Gérard Pont ont constamment gardé un lien privilégié avec l'univers du spectacle vivant et l'émotion authentique, unique qu'il fait naître. Les collections documentaires ou encore les captations des plus grands festivals européens (Paléo festival de Nyon, Vieilles Charrues, Printemps de Bourges), la couverture médiatique d'événements internationaux (Festival de Cannes, Festival de Berlin, Festival d'Avignon...) leur donnent une grande crédibilité tant auprès des artistes et des médias que du public.

www.morgane-groupe.fr

Deux filiales du groupe Morgane (**Les Francofolies** et **Morgane Events**) porteront activement le projet des Francos Culinaires, en association avec **Nicolas Orzecowski**.



Les Francos Culinaires !

Les porteurs du projet

La SAS Francofolies

Titulaire de la licence d'entrepreneur de spectacle, elle regroupe les compétences de programmation, d'organisation, de promotion et de médiatisation qui depuis plus de 25 ans ont placé le Festival Les Francofolies de la Rochelle comme l'événement culturel de référence consacré à la chanson Française et Francophone. Le projet « Les Francos Culinaires » est proposé et développé par **Kevin Douvillez**, programmateur du festival depuis 5 ans. Passionné de musique mais aussi de culture au sens large en y intégrant l'art de vivre, ce trentenaire, a, en parallèle du festival, développé une activité annexe à la société Francofolies en organisant par exemple le festival un Monde en Fanfare pour le Conseil Régional du Nord ou encore en programmant différents événements comme la Finale de la Coupe de la Ligue de Football ou l'Eurovision (en 2007 et 2008).

www.francofolies.fr

Morgane Events

Le Festival sera produit par la société **Morgane Events**, nouvellement créée au sein du groupe Morgane pour développer des projets d'événements culturels en fédérant les savoir faire, les réseaux et les compétences du groupe. Morgane Events est dirigée par **Antoine Monin**, producteur au sein de Morgane depuis plus de 6 ans, après avoir été Directeur Marketing et Directeur Général pour Virgin France et EMI Music France.



Les Francos Culinaires !

Les porteurs du projet

Nicolas Orzeckowski (Burgundy Prod)

Fortement ancré dans la région où il est né en 1972, et habite encore par choix alors que ses activités le poussent depuis plus de 15 ans maintenant à s'installer à Paris. Passionné par le monde du spectacle, Nicolas Orzeckowski a d'abord travaillé au théâtre comme régisseur, notamment pour les spectacles d'Eric et Ramzy ou Gad Elmaleh, spectacles qu'il suivra en tournée en tant que Road Manager. Après quelques années passées au cotés d'Eric et Ramzy, Nicolas Orzeckowski intègre Canal Plus en 1997 en tant qu'auteur. Après 10 années pendant lesquelles il sera intervenu sur plusieurs programmes du groupe Canal Plus, puis pour d'autres chaînes, il développe plusieurs projets de longs métrages pour Sony Pictures, Babe Films et Serenity Films. En 2008, il se tourne vers la radio, en rejoint le premier groupe radiophonique français, RTL, avant d'intégrer le groupe Largardère Active, où il occupe les fonctions d'auteur et de producteur délégué au sein de Virgin Radio, jusqu'en Mars 2009 ; Aujourd'hui après avoir créé Burgundy Prod, Nicolas développe au sein de cette structure plusieurs projets de longs métrages ainsi que divers projets artistiques locaux. Père de trois enfants, installé à Chalon-sur-Saône, Nicolas souhaite mettre son savoir-faire au service d'une région à laquelle il est attaché, dans laquelle il croit, et pour laquelle il a envie de s'investir.

