



**Marque de valorisation territoriale**

**« savoir-faire 100 % Côte-d'Or - Le Département »**

**CAHIER DES CHARGES TECHNIQUES**

***Ambassadeur Restaurateur  
« Savoir-faire 100 % Côte-d'Or »***

**Conseil départemental de la Côte-d'Or**

version 1.1 du 3 mai 2021

Le présent cahier des charges découle du règlement de la marque « savoir-faire 100 % Côte-d'Or - Le Département » adopté par l'Assemblée départementale le 24 juin 2020. Il s'inscrit par ailleurs dans la politique d'attractivité que le Département entend développer en lien avec l'Agence d'attractivité Côte-d'Or Tourisme.

Il matérialise singulièrement le souhait du Département de reconnaître et valoriser la Côte-d'Or, ses savoir-faire, et les professionnels qui les détiennent, en particulier dans le domaine de la restauration où cette reconnaissance a pour but de mettre en avant le Chef cuisinier qui valorisera et fera rayonner sur le territoire le savoir-faire « 100 % Côte d'Or ».

Le Département peut décerner le titre d' « Ambassadeur Côte-d'Or » aux Chefs cuisiniers qui s'inscrivent dans la démarche suivante :

- proposer à leurs clients des « menus 100 % Côte-d'Or »,
- prendre l'engagement de s'impliquer personnellement dans la promotion de la marque et de la Côte-d'Or, dans le département mais aussi à l'extérieur du département.

Les conditions spécifiques d'octroi du Titre sont détaillées ci-après.

## **1) CONDITIONS GÉNÉRALES**

### **1-1) Bénéficiaires et conditions d'octroi**

Sont éligibles au Titre d' « Ambassadeur Côte-d'Or » les Chefs cuisiniers qui préparent des « menus 100 % Côte-d'Or » au sens du cahier des charges particulier à la marque « savoir-faire 100 % Côte-d'Or - Le Département ».

Lesdits menus doivent être servis dans un établissement bénéficiant de la marque « savoir-faire 100 % Côte-d'Or - Le Département ».

Ils doivent être servis au moins 2 fois par mois aux clients.

### **1-2) Maintien du bénéfice de la marque et du Titre**

Le Titre est octroyé au Chef cuisinier tandis que l'autorisation d'utiliser la marque « savoir-faire 100 % Côte-d'Or - Le Département » est accordée à l'établissement. Aussi, le Chef cuisinier ne peut plus se prévaloir du Titre s'il quitte l'établissement bénéficiant de la marque. De la même manière, l'établissement ne peut plus se prévaloir de la marque « savoir-faire 100 % Côte-d'Or - Le Département » si le départ du Chef ne permet plus de servir de « menu 100 % Côte-d'Or » aux conditions précises du cahier des charges.

Le Chef et le dirigeant de l'établissement doivent informer le Département de tout changement de situation. Le Département et ses partenaires examineront alors dans quelle mesure le Titre et l'autorisation d'utiliser la marque « savoir-faire 100 % Côte-d'Or - Le Département » peuvent être maintenus.

## 2) CONDITIONS PARTICULIÈRES

Au-delà des conditions générales exposées ci-dessus, il est demandé au Chef cuisinier de s'impliquer dans une mission d'ambassadeur de la marque et de la Côte-d'Or.

Cette implication prend la forme d'une Charte d'engagement signée par le professionnel selon le modèle fourni par le Département et ses partenaires.

Version du document :	1.1	Date :	03/05/21
Rédigé par :	Conseil départemental de la Côte-d'Or		
Approuvé par :	<i>Chambre de Commerce et de l'Industrie Chambre des Métiers et de l'Artisanat Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de Côte-d'Or (UMIH COTE-D'OR)</i>		