

---

# Fiches presse

Annecy le 9 octobre 2024

**Signature du nouvel exploitant du**

**« Bleu Impérial »  
*l'autre brasserie***

**du Centre des Congrès Impérial Grand Annecy**



Le Bleu Impérial - - ©JM Favre-Wooloomooloo

---

## Contact presse

Florence Moreau | Directrice adjointe à la communication – agglomération du Grand Annecy |

Tél. 07 61 55 70 69 | [fmoreau@grandannecy.fr](mailto:fmoreau@grandannecy.fr)

Fergus Mordacq | Chargé des relations presse | Tél. 06 62 73 74 14 | [fergus.mordacq@ajuste-communication.fr](mailto:fergus.mordacq@ajuste-communication.fr)

[www.grandannecy.fr](http://www.grandannecy.fr)

## Pour un tourisme durable dans le Grand Anancy

**Avec près de trois millions de visiteurs, le tourisme représente le deuxième pilier de l'économie du territoire, notamment grâce à l'attractivité du lac, des paysages grandioses et des espaces de pleine nature. Cette activité génère environ 7000 emplois dans l'agglomération au sein de 1400 entreprises.**

Mais les changements climatiques vont avoir un impact direct sur le futur de ces activités. Le Grand Anancy s'est donc doté d'une nouvelle stratégie pro-active et concertée en matière de tourisme durable s'inscrivant pleinement dans son Pacte pour le Climat tout en donnant à voir de nouvelles facettes du territoire.

### Une stratégie touristique sur 5 ans en 4 axes

Offrir une visibilité et une cohérence aux actions menées entre le Grand Anancy et les acteurs touristiques et permettre l'émergence de nouveaux projets.

#### Garantir la durabilité de l'activité touristique sur le Grand Anancy

- Devenir une destination éco responsable exemplaire et mettre en place un management carbone de l'activité touristique.
- Engager les acteurs publics et privés du tourisme dans des démarches de certifications environnementales communes.
- Ajuster la stratégie marketing pour la rendre compatible avec les enjeux du tourisme durable.

#### Conforter la filière outdoor en tant que moteur différenciant de l'attractivité et de la notoriété du Grand Anancy

- Diversifier l'offre des activités auprès de publics élargis.
- Structurer les offres de la filière outdoor *via* une plateforme centralisant l'ensemble des activités et sites de pratique.
- Aménager les sites de pratique et promouvoir les pratiques responsables.

#### Diversifier l'offre touristique pour capter de nouvelles clientèles et augmenter la durée des séjours

- Développer le tourisme de découverte économique pour promouvoir les savoir-faire, les produits locaux, les commerces, les entreprises et les exploitants agricoles.
- Enrichir et mettre en valeur de façon plus expérientielle et plus dynamique la culture et le patrimoine.
- Mieux connaître les flux touristiques sur le territoire pour mieux les gérer.

#### Conforter la filière tourisme d'affaires et devenir une destination écoresponsable exemplaire (cf. page suivante)

#### Grand Anancy Tourisme, une SPL pour déployer la stratégie

Grand Anancy Tourisme, nouvel office de tourisme intercommunautaire est une Société publique locale (SPL). Vanessa Bruno, maire de Veyrier-du-lac, en prend la présidence.

Grand Anancy Tourisme prendra le relais de l'Office de tourisme actuel dès le 1<sup>er</sup> janvier 2025 avec une structure juridique adaptée aux nouveaux défis du territoire. Elle va continuer le travail remarquable réalisé par les équipes en place de l'Office de tourisme et va donner un nouveau souffle à cette stratégie.

## Le tourisme d'affaires dans le Grand Anancy

### Entrer dans le TOP 10 des destinations françaises de tourisme d'affaires

**Le Grand Anancy accueille plus de 30 000 congressistes par an, dans le cadre de séminaires ou de congrès professionnels. L'objectif de la stratégie développée est de faire entrer le Grand Anancy dans les 10 premières destinations françaises du tourisme d'affaires avec une offre mettant en avant l'environnement. Le Grand Anancy devient une destination écoresponsable exemplaire.**

Il s'agit pour le Grand Anancy de :

- Transformer le Centre de Congrès Impérial Grand Anancy en un équipement écoresponsable et innovant au service des acteurs du territoire
- Valoriser les prestataires responsables et engagés et promouvoir les bonnes pratiques
- Structurer les acteurs du tourisme d'affaires avec des outils innovants et des événements professionnels

### Une structure dédiée

Lac Anancy Tourisme & Congrès, bureau des congrès de l'office de tourisme du lac d'Anancy, informe les entreprises, les associations ou toute personne intéressée par les structures de congrès et les prestataires.

Ces professionnels accompagnent par ailleurs dans l'organisation. Ils imaginent et construisent tout ou partie des événements d'entreprises en fonction des besoins : hébergement, inscriptions, soirée de gala, transports...

### Une offre d'accueil événementielle importante

30 salles de meeting ou de réunion offrent 2200 places de congrès dans l'agglomération

Les amphithéâtres, auditorium, salles de congrès ou salles de réunion plus intimistes peuvent accueillir de 20 à plus de 3000 personnes.

### De nombreux hébergements modernes et de qualité

L'immense capacité hôtelière du bassin annécien est un de ses points forts en matière de tourisme d'affaires avec :

- 80 établissements hôteliers, modernes et sélectionnés pour répondre aux exigences du tourisme d'entreprises,
- proposant plus de 7 350 lits au cœur de l'agglomération d'Anancy et autour du lac.

## Le Centre de Congrès Impérial Grand Anancy

### Un centre de congrès écoresponsable et innovant

Depuis fin 2022, l'Office de Tourisme du Lac d'Anancy exploite pour le compte du Grand Anancy le Centre de Congrès Impérial-Grand Anancy, un équipement situé dans un site exceptionnel les pieds dans l'eau du lac d'Anancy.

Le Centre de Congrès Impérial Grand Anancy se transforme en un équipement écoresponsable et innovant au service des acteurs du territoire

Il sera prochainement entièrement rénové pour offrir un ensemble de prestations hautement qualitatives et adaptées aux nouveaux besoins des acteurs du tourisme d'affaires.

Le centre de congrès s'inscrit dans une dynamique vertueuse en privilégiant les circuits courts, un réseau de plus de 120 partenaires locaux et la mise en place des solutions innovantes dans le domaine de l'énergie.

Une démarche où la qualité de service s'accompagne d'une consommation plus respectueuse.

### Le Bleu Impérial, l'autre Brasserie

L'espace de restauration a été complètement repensé et restructuré. Il est redécoré avec les peintures de l'artiste annécien Gilles Giacomotti, connu notamment pour ses « bleus du lac ».

Cet espace sera inauguré officiellement en décembre 2024.



Centre de Congrès Impérial Grand Anancy - ©Lac Anancy Tourisme

### Chiffres clés du centre de congrès Impérial Grand Anancy

- 19 salles modulables à la lumière du jour
- de 17 m<sup>2</sup> à 562 m<sup>2</sup>
- Pouvant accueillir de 2 à 600 personnes



Le Bleu Impérial - ©JM Favre-Wooloomooloo



## C-GASTRONOMIE

*Maison de goûts*

LYON - ANNECY

## L'univers Bocuse

### L'amour de la cuisine et du produit

**Un ensemble de restaurants, brasseries et concepts culinaires uniques, tous unis par une seule et même passion : l'amour de la cuisine et du produit.**

### Une force reconnue mondialement

Le Groupe Bocuse est un acteur incontournable de la gastronomie française, reconnu pour son excellence et son innovation. Fort de son héritage prestigieux et de sa vision avant-gardiste, le groupe continue de séduire les amateurs de haute cuisine à travers le monde.

### Diversité et Complémentarité

Le groupe rassemble une variété d'établissements aux identités propres, allant des brasseries traditionnelles aux restaurants gastronomiques, chacun offrant une expérience culinaire unique. Cette diversité permet au Groupe Bocuse de répondre aux attentes d'une clientèle variée, en alliant tradition et modernité.

### Excellence et Innovation

À la pointe de l'innovation culinaire, le Groupe Bocuse est constamment à la recherche de nouvelles idées pour surprendre et ravir ses clients. L'engagement envers la qualité des produits, la créativité des plats et l'excellence du service est au cœur de chaque établissement.

### Un engagement envers la qualité et le terroir

Fidèle à ses racines, le groupe met un point d'honneur à valoriser les produits locaux et à soutenir les producteurs régionaux. Cette approche garantit la fraîcheur et l'authenticité des mets proposés, tout en soutenant l'économie locale.



## C-GASTRONOMIE

*Maison de goûts*

LYON - ANNECY

# Une expertise dans l'événementiel

**Le Groupe C-Gastronomie rejoint le Groupe Bocuse, apportant une expertise précieuse dans l'organisation et la gestion d'événements.**

### Leader

C-Gastronomie est un leader reconnu dans l'organisation et la gestion d'événements, avec une capacité à orchestrer des expériences mémorables, qu'il s'agisse de mariages, de conférences, ou de grandes célébrations.

### Production

Le groupe excelle dans la production culinaire, respectant les normes européennes et capable de servir jusqu'à 4000 convives. Ses installations incluent des laboratoires de pointe, des équipements modernes et des outils spécialisés pour garantir une qualité constante et une gestion logistique efficace.

### Logistique

C-Gastronomie dispose d'une infrastructure logistique robuste, incluant une flotte de véhicules modernes et équipés, des outils spécialisés, ainsi qu'une équipe de maîtres d'hôtel et de chefs de cuisine expérimentés. Le groupe également une gamme complète de vaisselle et d'arts de la table pour garantir des livraisons fluides et ponctuelles, soutenant ainsi toutes les opérations du groupe.

### Un groupe complet et polyvalent

**Ensemble, ces entités forment un groupe dynamique et diversifié, dédié à l'excellence culinaire et à l'innovation, capable de répondre à toutes les attentes de ses clients.**

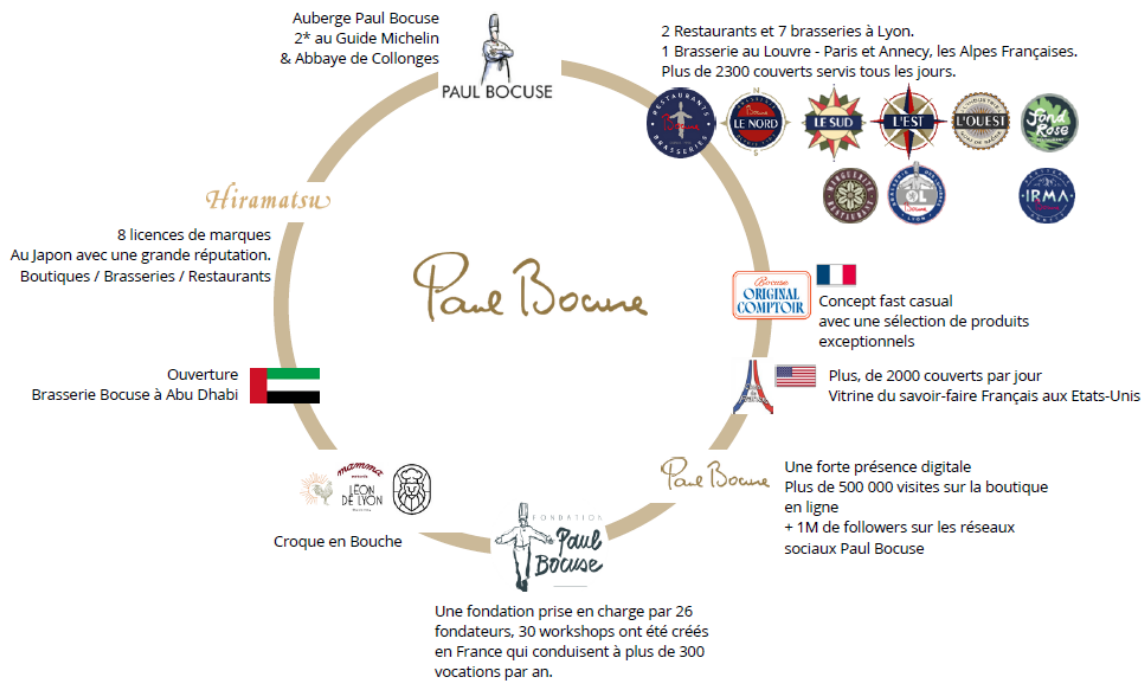
- **Restauration** : Brasseries, restaurants gastronomiques, restauration étoilée, et fast casual.
- **Événementiel** : Organisation et gestion d'événements de toutes tailles.
- **Hôtellerie** : Prestations hôtelières de qualité.
- **Fondation et École** : Programmes éducatifs et engagements philanthropiques.
- **Boutiques et Retail** : Vente de produits gourmets et épiceries fines.
- **Bateau Croisière** : Expériences culinaires sur l'eau.
- **Centre des Congrès** : Gestion des services Food & Beverage pour des centres de congrès prestigieux.
- **Boulangerie Paul** : Expertise en boulangerie et pâtisserie à travers son association avec la franchise Paul à Euroexpo Lyon

**C-GASTRONOMIE**

*Maison de goûts*

LYON - ANNECY

**GROUPE BOCUSE**



**GROUPE  
C-GASTRONOMIE**

Fort de **17 ans d'expérience**, notre groupe s'est développé et diversifié pour offrir une gamme étendue de services dans le secteur de la **restauration** et de l'**évènementiel**.



**LES RESTAURANTS**

3 établissements à Limonest, Craponne et Neydens.

Chiffre d'Affaires = 2,2M



**LES BOUTIQUES**

6 établissements sur Lyon et sa région, offre d'épicerie fines, snacking, bocaux de plats cuisinés, produits traiteur, pâtisseries et boissons.

Chiffre d'Affaires = 2M



**LES VENTES LIVRÉES**

Service dédié aux entreprises pour les livraisons de plateaux repas, cocktails et buffets.

Chiffre d'Affaires = 3,5M



**BATEAU CROISIÈRE**

Restauration sur le bateau du Libellule. Croisière repas sur le lac d'Anncy.

Chiffre d'Affaires = 2M



**ÉVÈNEMENTIEL**

Organisateur des grands événements privés et professionnels.

Chiffre d'Affaires = 11,3M