

Dossier de Presse

Septembre 2015



Stéphane LE FOLL

*Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire
et de la Forêt*

Emmanuel MACRON

*Ministre de l'Économie, de l'Industrie
et du Numérique*

Martine PINVILLE

*Secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat,
de la Consommation et de l'Économie Sociale et Solidaire*



SOMMAIRE

EDITO	3
ANNE-SOPHIE PIC, MARRAINE DE L'EDITION 2015	4
PRESENTATION DE LA FETE DE LA GASTRONOMIE	5
La gastronomie, un enjeu économique majeur pour la France	5
La Fête de la Gastronomie : valeurs et objectifs	5
AU MENU DE L'EDITION 2015.....	6
« Créativité et audace » : thématique de cette édition 2015	6
Osez, avec les « tartines créatives et audacieuses d'Anne-Sophie PIC »	6
« Recettes de Chefs ! Et vous, quelle recette allez-vous tenter aujourd'hui ? »	7
Deux axes forts pour cette édition 2015.....	8
Le tourisme	8
L'économie sociale et solidaire	8
Des banquets et des pique-niques.....	9
Des événements phares en France... ..	10
Les événements liés aux produits et aux métiers.....	10
Les événements liés aux arts de la table	11
Les événements liés à la formation	12
Les événements liés au développement durable	12
Les événements liés à la culture	12
Les événements liés à la santé et au bien-être	12
Les festivals	13
...et des évènements à l'étranger	14
L'application mobile de la Fête de la Gastronomie.....	15
COMMISSARIAT GENERAL A LA FETE DE LA GASTRONOMIE.....	15
COMMENT PARTICIPER ?	15
CONTACTS.....	16

EDITO

La Gastronomie française est un patrimoine exceptionnel, innovant et vivant. Cette richesse culinaire doit être préservée, développée et transmise dans tous ses aspects, de génération en génération. Chaque terroir est un écrin rempli de saveurs et de parfums, de produits et de gestes.

Reflète de nos territoires, la Gastronomie participe activement au développement économique local et national, au rayonnement international de la France et à son attractivité touristique. Avant tout, la Gastronomie rassemble, elle réunit. C'est un moyen de découvrir l'autre. Elle initie, autant qu'elle traduit et constitue des moments de partage et de convivialité, d'échange et de transmission. Elle s'enrichit constamment des rencontres d'univers aussi riches que différents.

Première offre touristique nationale entièrement dédiée à la gastronomie, la Fête de la Gastronomie réunit les professionnels des métiers de bouche et le grand public dans une célébration collective de notre patrimoine culinaire. Depuis 2011, la Fête de la Gastronomie suscite des rencontres et des actions pédagogiques pour que chacun s'approprie l'art de transformer, d'apprécier et de reconnaître des produits de qualité. Une véritable éducation des papilles !

La quatrième édition de la Fête a rencontré un véritable succès avec 9 300 événements, dont 232 à l'étranger, près de 280 000 professionnels impliqués et 1 300 000 participants. Elle s'inscrit chaque année davantage dans le calendrier gastronomique français comme un rendez-vous incontournable.

Entre tradition et innovation, la Fête de la Gastronomie célébrera tout particulièrement cette année la créativité et l'audace. Comme la créativité, l'audace est nécessaire pour développer et enrichir toute expression artistique; il faut savoir prendre des risques et dépasser ses propres limites. Cette thématique porte une véritable ambition pour le pays, elle contribue à la promotion des valeurs du courage, de la persévérance et de l'imagination dans notre société.

A l'image de ce thème, Anne-Sophie PIC, marraine de cette édition 2015, est reconnue à travers le monde pour sa créativité et son audace, comme pour son talent et sa générosité. Seule femme chef triplement étoilée, elle promeut tous les jours la gastronomie française et ses belles valeurs. Nous sommes donc convaincus que notre marraine saura porter avec force les ambitions de la Fête.

Au XVIII^e siècle, l'ambassadeur des Etats-Unis en France, Thomas Jefferson affirmait que « Tout homme a deux pays : le sien et la France ». Cette attractivité vient entre autres de notre art de vivre, de notre exigence du goût et de la qualité, des produits de nos terroirs, du savoir-faire de nos producteurs et de nos artisans. Tout cela fait de la France un grand pays gastronomique !

***Les 25, 26 et 27 septembre prochains, participez
et vivez intensément la gastronomie française !***

Stéphane LE FOLL
Ministre de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire
et de la Forêt

Emmanuel MACRON
Ministre de l'Économie,
de l'Industrie
et du Numérique

Martine PINVILLE
Secrétaire d'État chargée
du Commerce, de l'Artisanat,
de la Consommation
et de l'Économie sociale et
solidaire

Anne-Sophie Pic, marraine de l'édition 2015



Pour comprendre sa cuisine, il faut comprendre la femme. Elle est **passionnée, sensible, libre et volontaire**. Son parcours dénote une force de caractère hors norme car il lui a fallu beaucoup de conviction, de persévérance et de foi pour s'imposer en tant que femme **autodidacte** dans un univers résolument masculin.

Car même si Anne-Sophie Pic est issue d'une famille de cuisiniers installés à Valence, ayant marqué l'histoire de la gastronomie française - son grand-père André et son père Jacques ont chacun été récompensés de trois étoiles par le Guide Michelin - **rien ne la prédestinait à la cuisine**. Après son bac, elle fait une école de commerce avec l'envie de travailler dans l'industrie du luxe.

Jusqu'à ce jour où elle réalise que sa vie est aux côtés de son père pour apprendre à cuisiner puis développer la marque qui est aussi son patronyme. Son apprentissage est brutalement interrompu par le décès de ce dernier. Il faut alors quelques années à Anne-Sophie pour oser pousser la porte de cette cuisine dans laquelle est sa place. Elle devient, en 2007, **la seule femme française à avoir trois étoiles Michelin**, récompense à laquelle est venu s'ajouter le titre de Meilleure Femme Chef du Monde en 2011.

Depuis 20 ans, avec son mari David Sinapien aux commandes de l'entreprise, elle n'a de cesse de se développer dans un souci de **partage, de cohérence et de respect des valeurs** qu'ils portent tous deux. L'ouverture d'un bistrot (le 7), d'une école de cuisine (Scook), d'une épicerie et d'une cantine gourmande (Daily Pic) à Valence témoigne de leur volonté de **rendre accessible le goût au plus grand nombre**. A Lausanne, dans le cadre du Beau-Rivage Palace, Anne-Sophie promeut une cuisine française et créative. A Paris, dans son restaurant La Dame de Pic, elle explore une approche plus simple de la gastronomie.

« Je suis particulièrement heureuse et fière d'être la marraine de la Fête de la Gastronomie placée sous le signe de la créativité et de l'audace. Et ce à plusieurs titres.

Tout d'abord, je trouve que fêter la gastronomie est essentiel car elle fait partie de notre identité et de notre patrimoine culturel, sociétal et artistique. Nous avons la chance de vivre dans un pays d'une richesse extraordinaire sur les plans géographique, climatique, agricole. Nos territoires donnent naissance à de nombreux produits d'une grande qualité. La gastronomie française est le reflet de cette diversité et constitue un vecteur essentiel d'image pour la France.

Ensuite parce que je suis très sensible aux valeurs d'échange, de partage et de convivialité qu'elle porte et qui sont pour moi à la base même de mon métier de chef.

Enfin, parce que la thématique de l'audace et de la créativité résonne particulièrement dans mon parcours. Lorsque je suis arrivée en cuisine, je n'avais que mon intuition et mes émotions pour m'aider à construire mes plats. La technique, je l'ai apprise en pratiquant. Et cela m'a donné une immense liberté, celle d'oser penser ma propre cuisine, d'associer des saveurs inédites, complexes, de rechercher des goûts qui ne sont pas consensuels comme l'amer, l'acide, l'iodé, le torréfié, le fumé... pour les apprivoiser. J'ai osé suivre mon instinct. Je crois profondément en la capacité de la gastronomie française à innover, à se réinventer, à allier tradition et modernité, capacité à penser et à faire... Je suis certaine que cette 5^{ème} édition me donnera raison ! »

Anne-Sophie PIC

Présentation de la Fête de la Gastronomie

La Fête de la Gastronomie est un **événement national qui se déploie sur tout le territoire en une série de manifestations** associant les chefs, les entreprises, les artisans, les fédérations professionnelles du secteur et les collectivités territoriales. Depuis 2013, la Fête se déroule sur trois jours. Il s'agit d'une réelle opportunité, permettant à l'ensemble des acteurs de la gastronomie **d'élaborer des événements ambitieux et festifs** : banquets populaires, pique-niques, dégustations, visites d'entreprises ou d'exploitations agricoles, expositions, conférences ou encore animations de rue.

La Fête est un projet stratégique pour la **France et la valorisation de son patrimoine**. Elle **implique des acteurs éminemment complémentaires** : collectivités territoriales, professionnels de la restauration, des métiers de bouches, de la filière agricole, du tourisme, de l'éducation, de la culture, de la solidarité, de la formation, des collectivités territoriales... Ce grand rendez-vous annuel est un **moment convivial et généreux** où tous les Français et visiteurs étrangers sont invités à vivre des instants de plaisir, de découverte et à partager leur passion commune.

Pour Martine PINVILLE, Secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie sociale et solidaire, l'objectif de cette édition 2015 de la Fête de la Gastronomie est **la croissance constante de la qualité et de la densité des événements au service de tous les professionnels et de tous les publics**.

La gastronomie, un enjeu économique majeur pour la France

Composante essentielle de l'identité française, la **gastronomie participe au rayonnement économique et culturel de la France**.

La gastronomie en France¹, c'est :

- près de **61,8 milliards d'euros** de chiffre d'affaires et **794 000 emplois salariés** pour les métiers de la restauration, soit le 5^{ème} secteur pourvoyeur d'emplois ;
- plus de **145 milliards d'euros** de chiffre d'affaires et **475 000 actifs** pour les métiers de bouche ;
- plus de **1,7 milliards d'euros** de chiffre d'affaires pour les arts de la table ;
- **13,5 % des dépenses** des touristes étrangers ;

La Fête de la Gastronomie : valeurs et objectifs

Dans une constante volonté de porter des **valeurs de partage, d'échange et de découverte**, la Fête de la Gastronomie a pour ambition de :

- Rendre la **gastronomie accessible à tous**, des enfants aux personnes âgées sans oublier les plus démunis,
- Valoriser **l'excellence des savoir-faire français** et ouvrir des **opportunités nouvelles** tant aux professionnels de la gastronomie qu'aux amateurs,
- Mettre en lumière **la richesse, la qualité des produits** qui composent notre gastronomie et **encourager les professionnels** du secteur en honorant la qualité de leur travail et leur investissement,
- Créer une véritable **offre touristique gastronomique pour le pays**.

¹ Source : DGE, 2013

Au menu de l'édition 2015

« Créativité et audace » : thématique de cette édition 2015

Véritable ingrédient de la gastronomie française, la créativité s'associe régulièrement à la tradition pour **développer et enrichir notre patrimoine culinaire**. Pour exprimer cette créativité, l'audace est de mise chez tous les acteurs du secteur.

Mettre à l'honneur la créativité de nos chefs, artisans, agriculteurs, pêcheurs, vigneron... C'est reconnaître la gastronomie comme **un geste artistique qui transforme les produits** en transposant l'imaginaire dans l'assiette.

L'audace peut s'exprimer par l'expérimentation ou peut se manifester en remettant au goût du jour des traditions culinaires anciennes ou oubliées, capables de surprendre les habitudes des consommateurs.

Être créatif et audacieux c'est rester à l'avant-garde et se dépasser continuellement : c'est ce que nous voulons pour la gastronomie française.

Osez, avec les « tartines créatives et audacieuses d'Anne-Sophie PIC »



La tartine façon croque-monsieur – Crédit photo Virginie LEMESLE

Parce que la gastronomie peut être aussi simple que sophistiquée, elle est résolument à la portée de tous. Pour illustrer cet objectif notre marraine 2015, Anne-Sophie PIC, a concocté **des recettes de tartines spécialement pour la Fête**.

Le pain est le symbole même du repas. Il représente la vie, l'hospitalité et le partage. Présent sur toutes les tables, il est à la base de l'alimentation française.

La tartine est un classique. Ainsi, la simplicité même de la tartine nous donne **d'incroyables possibilités de création**.

Simple à réaliser, les « tartines créatives et audacieuses d'Anne-Sophie PIC » ont **vocation à être reproduites et partagées par toutes et tous**. Un projet inédit et convivial qui propose à chacun de partager ces tartines entre voisins, entre amis ou en famille, chez soi ou en plein air. Alors, à vos fourneaux !

Les recettes des « tartines créatives et audacieuses d'Anne-Sophie PIC » seront disponibles gratuitement sur le site internet en version téléchargeable à partir du mardi 8 septembre, date du dernier Comité de pilotage de la Fête de la Gastronomie.

« Recettes de Chefs ! Et vous, quelle recette allez-vous tenter aujourd'hui ? »

Depuis 2013, la Fête de la Gastronomie propose son **livret de « Recettes de Chefs »**. Le Commissariat général souhaite montrer à tous la diversité des talents français. Cette année, les **femmes chefs talentueuses** sont à l'honneur et proposent leurs recettes créatives et audacieuses en exclusivité pour la Fête de la Gastronomie 2015.

Chacune réalise une recette composée de **produits régionaux** en mettant en scène son **terroir**, pour inciter à manger frais et à moindre coût **en valorisant son savoir-faire**. Chaque préparation s'inspire de ses découvertes et de ses expériences personnelles, tout en étant créative et audacieuse.

Pour être accessible à toutes et à tous, chaque recette coûte, **au maximum, 7 euros par personne**. Ce prix modéré offre de nombreuses possibilités de mise en valeur des goûts et des techniques, ainsi que la découverte de produits moins connus ou oubliés.

Ce livret de recettes est composé de **profils de femmes éclectiques**, tant par leurs régions, leurs produits de prédilection ou encore leurs aspirations :

 Ghislaine ARABIAN	 Annie FEOLDE	 Françoise MUTEL
 Isabelle AUGUY	 Sharon FRANNAIS	 Chisako NAGATOMO
 Virginie BASSELOT	 Beatriz GONZALEZ	 Marina REALE-LADEN
 Nathalie BEAUVAIS	 Fatéma HAL	 Emilie REY
 Elisabeth BOURGEOIS	 Noémie HONIAI	 Fanny REY
 Christelle BRUA	 Aline JARRIAULT	 Andrée ROSIER
 Amandine CHAIGNOT	 Babette LEFEBVRE	 Séphora SAADA
 Hélène DARROZE	 Danièle MAZET-	 Valérie SAIGNIE-CHARVET
 Audrey DE POUILLY	 DELPEUCH	 Laurence SALOMON
 Lucette DORVILLE	 Nina METAYER	 Pauline TESTON-UNGER
 Nicole FAGEGALTIER	 Flora MIKULA	 Emilie THYRIOT

Chaque recette dévoilera un caractère et une sensibilité gastronomique propres à chacune de ces femmes, **reconnues pour leur passion et leur talent**.

Ce projet illustre particulièrement les valeurs de la Fête de la Gastronomie : **convivialité, diversité, partage et plaisir**. Il offre une lecture gourmande qui invite tous les Français à mettre un tablier pour cuisiner et à partager un repas en famille ou entre amis.

Ces recettes de chefs sont disponibles gratuitement sur le site internet de la Fête de la Gastronomie, mises en ligne au fur et à mesure depuis le 25 août.

Deux axes forts pour cette édition 2015

Le tourisme

Au-delà de la découverte du patrimoine matériel et naturel, 50% des touristes étrangers déclarent venir en France pour sa gastronomie.

L'extension de la Fête sur trois jours à partir de 2013 en fait la première offre touristique dédiée uniquement à la Gastronomie. En témoigne l'engagement à nos côtés de nombreux professionnels du tourisme comme les Offices de tourisme, les Comités départementaux et régionaux du tourisme. Afin de **renforcer le rayonnement de la France** auprès des visiteurs français et étrangers, les acteurs du tourisme ont été associés à la création et à la promotion de la Fête de la Gastronomie par le lancement d'une **commission tourisme** au sein du Commissariat général à la Fête de la Gastronomie en 2015.

1 - Le Comité Départemental du Tourisme des Bouches-du-Rhône coordonne plusieurs événements pour mettre en valeur les producteurs, les artisans et les chefs qui font la richesse culinaire de son territoire, afin de faire rayonner la Provence en tant que « Destination Touristique Gastronomique ». Aussi, à Arles, par exemple, la maison des produits de Camargue vous invite à découvrir et déguster des produits camarguais. **25, 26, 27 septembre**

2 - Dole, capitale des Arts Culinaires et Gastronomiques, mettra en avant le "bien manger" franc-comtois lors de ce week-end qui rassemblera les habitants de la grande région Bourgogne Franche-Comté autour de ses professionnels des métiers de bouche. **25, 26, 27 septembre**

Les Tartines prennent le large avec les croisières **CroisiEurope** ! Concoctées tout spécialement pour l'occasion, Alain Bohn le Chef des Chefs de la compagnie proposera à bord de 43 bateaux des « menus tartines » en l'honneur de la marraine Anne-Sophie PIC. **25, 26, 27 septembre**

L'économie sociale et solidaire

La Fête de la Gastronomie intègre les motivations et les préoccupations de l'économie sociale et solidaire.

La gastronomie est **à la portée de tous**, elle ne concerne pas uniquement la haute cuisine, chacun peut s'en emparer pour découvrir de nouvelles saveurs ou techniques, des recettes ou des savoir-faire... Le repas est un moment créateur de liens sociaux forts, interculturels et intergénérationnels. La Fête est une opportunité de **partage** et de **convivialité**. Cette manifestation nationale veut donc s'adresser à tous les publics : des événements ont lieu dans les quartiers difficiles, les maisons de retraite, les milieux hospitaliers ou carcéraux... La Fête a également pour ambition de contribuer à la lutte contre l'exclusion et à favoriser l'insertion professionnelle, notamment grâce à la puissante implication du tissu associatif national.

3 - Déjeuner gastronomique au sein d'un centre d'hébergement d'urgence. Les salariés en insertion de l'association La Mie de Pain récemment diplômés cuisiniers célébreront leur réussite lors d'un repas gastronomique à **Paris** à destination des autres bénéficiaires de l'association. **25 septembre**

4 - Le repas solidaire de Toulouse à Table ! Un banquet de 500 personnes consacré aux cuisines du monde avec des chefs, des écoles hôtelières, des artisans et les magnifiques produits régionaux de Midi-Pyrénées est organisé par l'Epicerie solidaire Maillol, membre du réseau ANDES. **25 septembre**

5 - Plusieurs établissements du réseau GESAT ouvrent leurs portes pour partager les savoir-faire et valoriser l'implication des personnes handicapées dans le milieu de la restauration. A ce titre, l'ESAT L'Envol à **réseau Castelnau-le-Lez** proposera une visite et des dégustations. **25 septembre**

6 - Les Paniers de la Mer, association qui organise un circuit solidaire des poissons de la Criée vers l'aide alimentaire en favorisant l'insertion professionnelle, proposera à **Lorient** une présentation des différentes espèces de poissons transformés dans l'atelier et des plats préparés avec ces poissons. **25 septembre**

Des banquets et des pique-niques

Des banquets : tablées gourmandes et conviviales mais aussi solidaires

Le repas partagé autour d'une table est un moment convivial essentiel dans la vie des Français, une véritable exception culturelle française. C'est pourquoi la Secrétaire d'État Martine PINVILLE souhaite tout particulièrement mettre en valeur **les banquets** qui permettent de réunir le public autour du talent des professionnels. Ils valorisent **le savoir-faire** et les **techniques** des chefs, des artisans de bouche, des apprentis en école hôtelière ou en centre de formation professionnelle, des agriculteurs, pêcheurs, vignerons, cavistes...

Dans leur conception même, les banquets offrent la possibilité d'un travail collectif entre les différents professionnels du secteur (écoles, artisans, producteurs, collectivités territoriales...). **Les banquets répondent à la demande de l'UNESCO en novembre 2010 de mettre en place des mesures de sauvegarde du repas gastronomique des Français.** S'asseoir autour d'une table permet de se réunir et de partager un apéritif, une entrée, un mets de poisson et/ou de viande accompagné de légumes, un fromage, un dessert et un digestif en toute convivialité.

En 2015, la sélection des banquets promet déjà de belles expériences : à Villenauxe-la-Grande (Aube), le banquet prendra la forme d'une randonnée gourmande où chaque étape ravira les palais, à Sarlat (Dordogne) se tiendra un grand dîner champêtre, et à Tavernes (Var) le banquet sera placé sous le signe du voyage temporel, de l'époque romaine à la Renaissance, en passant par le Moyen-âge.



Alain Doire – Bourgogne Tourisme

Des pique-niques

Se réunir pour **fêter la gastronomie et goûter de bons produits** peut aussi passer par les **pelouses d'un parc ou les abords d'une rivière**. Bourgogne Tourisme, précurseur du concept, propose encore cette année une quarantaine de « FANTASTIC PICNIC » où les participants sont invités à partager un repas convivial avec des restaurateurs et des vignerons dans des lieux emblématiques du territoire bourguignon.

D'autres pique-niques sont organisés dans les villes de Marseillan (Hérault), Sansais (Deux-Sèvres), ou encore Tarascon (Bouches-du-Rhône)...

Des événements phares en France...

Pendant trois jours, **des professionnels, des passionnés et des amateurs se rencontrent** et échangent autour de la gastronomie.

La convivialité, la valorisation du patrimoine, la transmission des savoir-faire et la créativité sont les quatre axes fondamentaux de la Fête de la Gastronomie. L'attractivité de la Fête réside dans sa pluralité d'événements proposés **sur l'ensemble des territoires de la France** afin que chacun puisse célébrer notre trésor national.

La sélection suivante n'est en aucun cas exhaustive. Pour consulter la liste complète des événements, rendez-vous sur le site de la Fête de la Gastronomie : <http://fete-gastronomie.fr>

Les événements liés aux produits et aux métiers

Produits liés à la terre...

7 - Comice agricole de Périgueux. La ville organise un grand comice agricole pour illustrer la modernité de l'agriculture. Au programme, animaux de la ferme, présence des filières agricoles du département et une véritable fête des moissons. **25 septembre**

8 - Savourez une journée à la ferme ! Une journée « Bienvenue à la Ferme » est organisée à **Grâne** regroupant les adhérents du réseau sur une même exploitation afin de faire découvrir la vie et les métiers de la ferme, tout en faisant partager les savoir-faire des agriculteurs. **27 septembre**

9 - A Calais, « La campagne s'invite à la ville ». De nombreuses opérations auront lieu afin de valoriser les circuits alimentaires de proximité, permettant de créer du lien entre les producteurs, les restaurateurs et les habitants : ateliers de sensibilisation à la permaculture, démonstrations avec des producteurs... **25, 26, 27 septembre**

Produits liés à la mer...

[Partout en France] - Les sites agricoles du Conservatoire du littoral fêtent la Gastronomie. Le public est invité à diverses manifestations, sur les sites et exploitations agricoles du Conservatoire, mettant en valeur près de quarante années de productions littorales. Ainsi une exploitation avicole ouvrira ses portes sur les falaises de **Bonifacio (10)**. **25, 26, 27 septembre**

11 - Festival de coquillages et de crustacés à Granville. Valorisation des produits locaux à travers des actions pédagogiques grand public : visite de la Halle à marée, expositions didactiques sur les espèces pêchées et les méthodes de pêche, expériences gastronomiques avec la mise en œuvre d'espaces de démonstration culinaire, de dégustation et de restauration. **26, 27 septembre**

12 - L'entreprise familiale de la « Conserverie de poissons Ferrigno » de Port Saint Louis du Rhône ouvre exceptionnellement ses portes. Ce sera l'occasion de découvrir la dernière conserverie française de poissons sur la façade méditerranéenne, forte de son savoir-faire depuis trois générations. **25 septembre**

Artisanat

13 - Marché des Compagnons du devoir à Nantes. La maison des compagnons se transformera en marché rural, où seront invités des producteurs locaux : apiculteurs, vignerons, boulangers, charcutiers... ainsi que plusieurs métiers de bouche. **26 septembre**

14 - Marché de producteurs au Château de Sedan. L'Office de Tourisme de Sedan renouvelle son événement dans les douves du Château Fort de Sedan. Gourmands et gourmets sont attendus au pied du plus grand château fort d'Europe pour des dégustations, des cours de cuisine, des ateliers et des animations autour de la bière, du champagne, du chocolat et du fromage. **26, 27 septembre**

15 - A Troyes, toute la ville vivra au rythme de la gastronomie pendant ces trois jours avec la mise à l'honneur des artisans locaux lors de marchés et de parcours gastronomiques chez les commerçants.

25, 26, 27 septembre

Restauration

16 - L'Alsace des saveurs à Strasbourg et dans la région, organisée par l'Agence Départementale du Tourisme du Bas-Rhin. Des « Rencontres conviviales » chez les restaurateurs ainsi qu'une grande animation sur la place Broglie comprenant des événements *streetfood* et des animations autour des « Tart'in ».

25, 26, 27 septembre

17 - La Fête de la Gastronomie au Château de Cordeillan-Bages à Pauillac. Tous les menus proposés dans le restaurant gastronomique du château pendant la Fête de la Gastronomie seront accompagnés d'un amuse-bouche audacieux et créatif, d'une visite des cuisines, d'un cocktail maison sans alcool et d'une recette à faire avec les enfants.

25, 26, 27 septembre

[Partout en France] L'Association française des Maîtres restaurateurs se mobilise une nouvelle fois en proposant des rencontres avec les chefs dans leurs établissements. Ainsi, l'Auberge des hortillonages à **Camon (18)** vous accueillera à l'heure de l'apéritif pendant trois jours.

25, 26, 27 septembre

Restauration collective

[Partout en France] « Des idées plein l'assiette » dans les restaurants des établissements de soins et médico-sociaux. Soixante Chefs Elior des cliniques, maisons de retraite et établissements d'accueil pour personnes handicapées proposeront un repas innovant et gourmand comme à **Sauvagnon (19)** dans la Résidence de Luy de Béarn.

25 septembre

20 - Des ateliers « Dégust'ons » et « Choc' tes sens » sont organisés dans les établissements scolaires et périscolaires de **Royat et Chamalières** qui invitent les élèves à expérimenter et partager leurs sensations lors de surprenantes dégustations.

25 septembre

Marchés

[Partout en France] « La soupe des marchés de France dans tous ses états ». Des dégustations de soupes typiques de chaque terroir auront lieu sur de nombreux marchés en France, comme à **Nevers (21)**, offerte dans un mug estampillé "Fête de la gastronomie / Marchés de France" et accompagnée d'une fiche recette de la soupe.

25, 26, 27 septembre

22 - Marché de Producteurs au Domaine Les Crayères à Reims, quarante chalets accueilleront certains des meilleurs producteurs de la région qui présenteront leur savoir-faire et leurs produits.

26, 27 septembre

[Partout en France] - L'opération « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » par Mtonmarché – ADPM est renouvelé permettant aux consommateurs de découvrir ou redécouvrir de nombreux produits frais grâce aux recettes proposées sur les marchés par des chefs. Rendez-vous, par exemple, à **Montargis (23)** !

26 septembre

Les événements liés aux arts de la table

24 - Le festival Toques et Porcelaine. Trois journées festives durant lesquelles seront célébrées la porcelaine de **Limoges** et la gastronomie limousine. Des animations savoureuses et la remise des prix du Concours *Porcelain Coffee Cup* ponctueront cette nouvelle édition.

25, 26, 27 septembre

25 – « Tables et saveurs à la Renaissance » au Clos Lucé à Amboise. Le public sera invité à découvrir la gastronomie de la Renaissance avec la reconstitution d'un dressage de table d'époque.

26, 27 septembre

Les événements liés à la formation

26 - Audace et créativité dans les métiers de la salle, au Lycée Friant à **Poligny**. Cinq collèges (Arbois, Poligny, Mont-Sous-Vaudrey, Champagnole et Bletterans) effectueront des visites d'ateliers organisés autour du thème de la Fête : "créativité et audace". **25 septembre**

27 - La finale nationale du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » au CFA Médéric à **Paris** récompensera, au terme d'une journée d'épreuves, le meilleur apprenti de France en cuisine froide. Le jury sera composé de nombreux grands chefs, la journée se clôturera par un cocktail et par la remise des prix. **25 septembre**

28 - « Les jeunes ont les clefs du resto ! » au lycée hôtelier de **Marseille – Bonneveine**. Le restaurant pédagogique est confié aux élèves du collège du Roy d'Espagne : préparation du repas et service, échange avec les apprentis et présentation des formations au programme. **25 septembre**

Les événements liés au développement durable

29 - « Fêtons et soutenons nos bons produits en voie de disparition », à Toulouse. Au travers une exposition de photographies, des jeux et des dégustations, Slow Food Toulouse souhaite faire découvrir au public les produits en voie de disparition et sensibiliser à l'importance de la biodiversité dans nos assiettes. Un événement pour satisfaire l'esprit et les papilles ! **26 septembre**

30 - L'Agence Bio organise un banquet bio à L'École de **Paris** des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie. Un moment convivial et festif qui permettra de découvrir des produits frais et respectueux de l'environnement, ainsi que le travail des producteurs. **25 septembre**

31 - A Bonneville, aura lieu un concours de cuisine éco-citoyenne : les « **Toques éthiques** » où le défi est de proposer un plat avec une empreinte écologique minimum. Le jury est composé de spécialistes de la gastronomie et de la consommation responsable. Cet événement prend place dans un programme varié proposé par Prioriterre : exposition sur l'éco-consommation, conférences et ateliers responsables... **26 septembre**

Les événements liés à la culture

32 - Le Pavillon Ledoyen propose une journée dédiée à la gastronomie parisienne, avec une conférence sur l'histoire de la gastronomie à **Paris** animée par Frédéric Gersal et Yannick Alléno suivi d'un dîner d'exception. **27 septembre**

33 – « Le repas dans les collections permanentes du musée » à Bordeaux. A l'occasion de la Fête de la gastronomie, le musée des Beaux-Arts proposera un parcours inédit sur le thème de la gastronomie et de sa représentation picturale. **27 septembre**

34 - L'Office de tourisme de Moustiers-Sainte-Marie lance pour la première année son festival culturel et gourmand de trois jours, avec au menu : exposition de photographies, projection de films, sélection de livres à la bibliothèque municipale, rencontres littéraires, visite commentée au Musée de la Faïence. **25, 26, 27 septembre**

Les événements liés à la santé et au bien-être

35 - Ateliers de cuisine dans le parc Clichy-Batignolles Martin Luther King : dans le cadre de ce nouveau parc, les Rencontres Cuisine & Santé proposent une série d'ateliers de cuisine sous la conduite d'une chef nutritionniste. **27 septembre**

[Partout en France] Dans quelques 300 établissements de soin partenaires de Restalliance, première société de restauration collective spécialisée dans la santé, sera proposé un menu goûteux et équilibré par le Chef des

cuisines sur le thème des « légumes oubliés ». Le potiron, le crosne, le salsifis, ou encore le topinambour seront à l'honneur. **25 septembre**

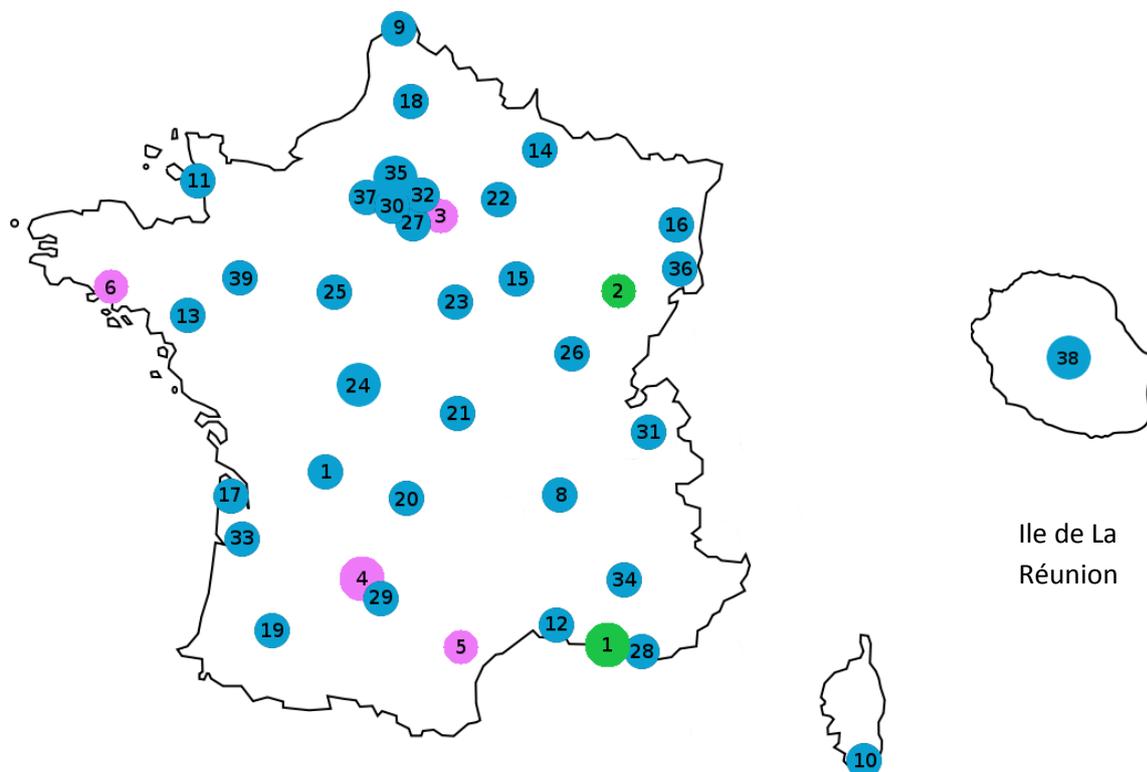
36 - Atelier sur la mono-diète d'automne à **Luttenbach-près-Munster**. Une naturopathe vient partager ses connaissances sur un produit de saison aux vertus étonnantes : le raisin ! Une conférence expliquera en quoi c'est un aliment nutritif de premier choix idéal pour une cure et sera suivie d'une dégustation du produit-phare. **26 septembre**

Les festivals

37 - Le Carreau du Temple organise la 2nd édition du « **Street Food Temple** » : trois journées d'animations culinaires urbaines, parmi lesquelles un grand rassemblement de food-trucks, triporteurs, barbecues géants et autres installations insolites de cuisine de rue et de tablées géantes aux abords et dans les Halles du Carreau du Temple à **Paris** pour un week-end gastronomique et tendance ! **25, 26, 27 septembre**

38 - La Fête de la Gastronomie et du Goût à la Réunion sera organisée par l'association Goût et Terroirs - Ile de la Réunion. Des repas spéciaux à bords des avions Air Austral au départ de la Réunion, des repas concoctés par des Meilleurs Ouvriers de France, des menus spécifiques dans les écoles, des ateliers du goût et autres animations culinaires rythmeront la Fête sur des notes exotiques ! **25, 26, 27 septembre**

34 - En Maine-et-Loire, **la Fête de la Gastronomie dans le Baugeois** propose une palette d'activités variées sur tout le territoire du Baugeois : repas médiéval, ateliers culinaires, menu « papilles et délices » ou encore dégustations gourmandes chez les artisans afin de faire non seulement découvrir leurs incontournables spécialités, mais aussi pour raconter leur métier et inviter les curieux à découvrir leurs secrets de fabrication. **25, 26, 27 septembre**



...et des événements à l'étranger

Le repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine immatériel de l'Humanité par l'UNESCO, « joue un rôle social actif dans sa communauté et il est transmis de génération en génération comme partie intégrante de son identité »². Les apports des différentes traditions culinaires étrangères ont rendu la gastronomie française telle que nous l'apprécions aujourd'hui. Sa richesse est le fruit des rencontres, des voyages, de l'histoire particulière de chaque produit, qu'il soit issu du territoire français ou de contrées plus lointaines.

Par conséquent, **la Fête de la Gastronomie s'ouvre également à l'international pour faire découvrir le patrimoine gastronomique et les savoir-faire français.**

- **L'Alliance Française de Campana** en Argentine fête la gastronomie. Un atelier de cuisine française et une dégustation-vente de plats réalisés par les élèves et professeurs de l'Alliance française sera proposé aux Argentins. **26, 27 septembre**

- « **Mons 2015 fête la gastronomie** », la Capitale Européenne de la Culture 2015 propose des rencontres entre professionnels de la gastronomie et grand public. Le partage des savoir-faire et des produits du terroir est au cœur de l'événement et un pique-nique géant sera organisé dans la ville belge. **26, 27 septembre**



La Fête de la Gastronomie 2014 au Lycée G. Tirel, Paris 14^{ème}

² UNESCO, *Le repas gastronomique des Français*, 2010, <http://bit.ly/1JdZzh>

L'application mobile de la Fête de la Gastronomie



Pour la première fois, la **Fête de la Gastronomie**, en partenariat avec Epicurs (société de marketing et communication digitale), lance sa propre application pour smartphones. L'application permet au public de repérer et connaître, à travers un moteur de recherche par typologie et un système de géolocalisation, tous les événements autour de lui. L'application est disponible depuis le 10 septembre 2015 pour iOS et Android.

QR code pour télécharger l'application :



Commissariat général à la Fête de la Gastronomie

Le Commissariat général à la Fête de la Gastronomie est la structure de référence pour l'organisation des événements. Il a pour mission, sous l'autorité des ministres, de piloter, d'animer, d'organiser et de coordonner les projets en lien avec les acteurs de la gastronomie et les collectivités territoriales.

Commissaire générale à la Fête de la Gastronomie : Sophie Mise Le Bouleise

Comment participer ?

Le site : www.fete-gastronomie.fr

- Pour [inscrire et promouvoir les projets](#) : entreprises, fédérations professionnelles, artisans, chefs, collectivités locales, ou particuliers... peuvent inscrire leurs événements afin d'obtenir le label « Fête de la Gastronomie » ainsi que le kit de communication.
- Pour [connaître le programme de la Fête de la Gastronomie près de chez vous](#) : banquets, spectacles, menus, conférences, activités pour enfants, etc. dans toutes les régions de France.

Commissariat général à la Fête de la Gastronomie : 01 53 18 85 21
projet@fete-gastronomie.fr

Contacts

Cabinet de Martine PINVILLE : 01 53 18 44 13

Cabinet d'Emmanuel MACRON : 01 53 18 45 13

Cabinet de Stéphane LE FOLL : 01 49 55 59 74

Commissariat général à la Fête de la Gastronomie : 01 53 18 85 21
projet@fete-gastronomie.fr

Service de presse de Bercy : 01 53 18 33 80

L-SIRCOM-attaches-presse@finances.gouv.fr

Suivez la Fête de la Gastronomie sur Internet :

www.fete-gastronomie.fr



Facebook : « Fête de la gastronomie »



Twitter : @_gastronomie_
#FeteGastronomie

**Bâtissons ensemble l'édition des
25, 26 et 27 septembre 2015 !**