



Edition 2012

L'édition 2012 de la Fête de la Gastronomie en quelques chiffres...

Plus de 800 000 Participants dans toute la France

150 000 Professionnels tous secteurs confondus

Près de **6000** Restaurants

Près de **7800** Evènements, dont **3800** labellisés

84 Départements concernés par la Fête, répartis sur 23 régions (dont 2 départements d'outremer)

32 Offices de tourisme

30 Villes porteuses de projets et plus de 1700 Villes accueillant un évènement

10 villes étrangères mettant à l'honneur la Fête

1 site internet : www.fete-gastronomie.fr

SOMMAIRE

1. Convivialité et Partage	P. 5
2. Solidarité	P. 7
3. Les Métiers	P. 8
4. Les Produits	P. 9
5. Vins et Spiritueux	P. 11
6. Culture	P. 12
7. Autour d'une table	P. 13
8. La Fête à l'Etranger	P. 14

Fête de la gastronomie : un programme riche et en pleine mutation

Sylvia PINEL, ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme se félicite de la forte implication des professionnels du secteur, facteur de la réussite de la fête de la gastronomie qui a eu lieu partout en France et dans plusieurs pays étrangers le 22 septembre 2012.

La seconde édition a annoncé une mutation grâce à l'originalité et la qualité des événements proposés.

La Gastronomie, exception culturelle française, facteur de fierté et d'identité pour tous les Français, et dont le repas gastronomique a été salué en 2010 au patrimoine immatériel de l'Unesco doit rester un secteur vivant, dynamique, où tradition et création s'allient au service de la vitalité économique du pays.

Alors qu'en 2011, 70% des projets étaient des menus spéciaux ou des opérations à visées principalement commerciales, la tendance s'est inversée en 2012 avec une plus grande appropriation de la fête par tous, et des événements de grande qualité, alliant pédagogie et découverte des produits et des métiers.

La fête a été victime de son succès puisque bien des projets dépassaient la journée du samedi initialement consacrée à la fête pour s'étendre sur plusieurs jours. Cette appropriation par tous les acteurs témoigne du nécessaire renforcement de la fête dans ses prochaines éditions. En effet, plusieurs villes ont déjà fait le choix de développer de véritables festivals sur une semaine, Roanne, Cassis ou sur plusieurs jours, Rennes, Marseille... Il est de plus fondamental de pouvoir permettre aux différentes couches de la population et à tous les types de professionnels du secteur d'être acteur de La Fête.

Aussi la ministre Madame Sylvia Pinel propose une **extension de la fête sur trois jours en 2013 afin de toucher notamment les scolaires et les salariés et de pouvoir créer une véritable offre touristique pour le Pays au niveau international** afin de contribuer de manière puissante au rayonnement de notre pays à travers ce projet

Cette opération ambitieuse a donc passé un cap cette année 2012 en atteignant un double objectif:

D'une part l'émergence d'une véritable fête populaire et rassembleuse permettant d'offrir aux français, quelque soit leur âge ou leurs niveaux de revenus, des possibilités de découvrir et de partager la richesse de la Gastronomie Française en vivant des moments gourmands, généreux et conviviaux.

D'autre part une Fête de la Gastronomie pensée comme un projet ambitieux qui doit concourir au rayonnement du pays, à la visibilité en France et à l'étranger de ce patrimoine unique.

C'est en donnant aux acteurs de ce secteur une meilleure visibilité, en valorisant notre patrimoine culinaire, la qualité de nos savoir-faire et l'excellence de tous les artisans, qu'ils soient agriculteurs comme restaurateurs, que nous construirons une Gastronomie forte, dynamique et innovante.

Vous trouverez ci-dessous un échantillon des quelques 3800 projets labellisés qui ont eu lieu à l'occasion de l'édition 2012. La liste complète des événements est disponible sur le site de la fête de la gastronomie www.fete-gastronomie.fr

I. Convivialité et Partage

➤ Les Festivals gastronomiques

Qu'il s'agisse de manifestations pérennes ou de nouveautés, la Fête de la Gastronomie et ses divers volets ont inspiré les collectivités territoriales qui ont organisé de grands festivals, ode aux hommes, aux produits et aux richesses des terroirs français.

Quelques événements emblématiques ont eu lieu à Marseille, Rennes, Cassis ou Roanne, ce qui témoigne de la diversité et de l'inventivité de la fête :

- **Pour la première année, Marseille s'est mise à l'heure de la gastronomie avec le Festival Gour méditerranée**, le 1er Festival culinaire de Marseille !
Au cœur de la Foire de Marseille, un grand chapiteau était dédié à l'Association de chefs Gour méditerranée. Au menu de cette première édition :

1/ « Le marché d'exception, pour le grand public » :

Sur un espace aménagé comme une place de village, une douzaine de producteurs locaux de qualité était présente, fournisseurs fétiches des chefs de Gour méditerranée, rarement accessibles par le grand public qui a pu à cette occasion les rencontrer et découvrir les produits d'exception qu'ils réservent habituellement aux chefs.

Démonstrations sur stand : Présentation du produit brut, puis de la recette réalisée par le chef : «du produit à l'assiette».

Vente des produits (qu'ils réservent habituellement aux grandes tables), au grand public.

2/ « Les démonstrations de chefs » : Des têtes d'affiches (Christian Ernst, Dominique Frérard, Lionel Levy, Guillaume Sourrieu...) et chefs pédagogues, heureux de montrer leur travail et leur cuisine, lors de démonstrations devant le grand public sur un espace cuisine central et très ouvert, permettant au plus grand nombre d'y assister.

3/ Concours de cuisine : « Un amateur – un chef »

Les candidats avaient été présélectionnés sur dossier puis les 4 finalistes se sont départagés en épreuves de présélections. Ils ont ensuite été coachés par des chefs reconnus de notre région, qui ont pris chacun sous leur aile un amateur talentueux. Les demi-finales et finales ont eu lieu en direct du Festival les 22 et 23 septembre.

4/ « **La cuisine pour tous** » : les cours de cuisine pour le grand public, chefs étoilés, cours à thèmes et cours pour enfants.

- **Le festival Gourmand, soutenu par l'Office de tourisme et des congrès de Rennes Métropole (Ille et Vilaine)** constitue un rendez-vous incontournable de la gastronomie en Bretagne. Pendant plus d'un mois, de nombreuses activités gastronomiques et alléchantes se succèdent, pour le plus grand bonheur des petits et grands :

Le concours des chefs, du 1er au 29 septembre, a été l'occasion de découvrir en avant-première de nouvelles recettes dans les restaurants et les crêperies du Pays de Rennes. Le public était appelé à faire connaître ses « coups de cœur » parmi les établissements participants !

Le public était également convié à exprimer sa créativité, jusqu'au 8 septembre, avec un concours de nouvelles et un concours de recettes.

Avec un coup de projecteur sur la Fête de la Gastronomie :

Le 21 septembre avec un déjeuner spécial à 12 h au restaurant d'application de la Faculté des Métiers de Ker Lann à Bruz

Le 22 septembre avec de nombreuses animations variées, organisées à l'Office de Tourisme de Rennes. Au menu de cette journée, découverte du marché avec les producteurs de l'association Slow Food, démonstration par le chef étoilé Sylvain Guillemot, présentation de techniques par les étudiants de la faculté des Métiers (décantage, découpage de fruits), des conférences, des récits et autres surprises...

Enfin une fête a clôturé le Festival Gourmand les 7 et 8 octobre 2012 à la halle Martenot à Rennes, avec les finales des concours des professionnels et du public, le concours régional des pâtisseries, le concours des étudiants barmen, des démonstrations culinaires, le déjeuner des chefs japonais, le dîner des producteurs et des chefs...

- **La mairie de Cassis (Bouches du Rhône) a accueilli pour la 3ème année consécutive « Les Vendanges Étoilées », le rendez-vous incontournable des gourmets et gourmands parrainé par le chef triplement étoilé Alain Passard.**

Le top départ de ces 4 jours d'exception, a été donné le 22 septembre, journée de la Fête de la gastronomie, avec la création d'un menu « Vendanges Étoilées », alliant mets et vins de Cassis et pour les plus jeunes des animations culinaires ludiques et éducatives.

Et quelle gourmande musique à partir du 28 septembre.... Les pianos et les

mandolines ont joué des accords parfaits au rythme des chefs de la région et des chefs étoilés lors de démonstrations culinaires permettant à tous de découvrir, des recettes, toujours réalisées avec talent, simplicité et générosité.

- Enfin, la **ville de Roanne (Loire)** organise le **Festival « Table ouverte » du Vendredi 21 septembre au 30 octobre**.

Au programme du 21 et 22 septembre : démonstrations de cuisine et dégustations par le CFA du Roannais sur le Marché Place du Marché.

Au cœur du centre-ville de Roanne, organisation d'un casse-croûte citoyen pour lequel chacun apportait des aliments de son choix le tout était posé sur les tables mises à disposition et on partageait avec les voisins, avec l'organisation d'un bal populaire.

➤ **Banquets populaires**

La Fête de la Gastronomie, c'est également l'occasion pour les associations de proposer au grand public de se réunir autour de grandes tablées conviviales, et de déguster ensemble des produits issus du terroir local. Voici quelques-uns des grands porteurs de ce type de projets :

- La **Mairie de Dax (Landes)** s'est pleinement investie dans cette édition **2012**, grâce à de nombreuses activités comme l'organisation des phases finales du Concours Amateur de Cuisine, mais également par la **mise en place d'un grand banquet populaire (1800 participants)**. Les visiteurs pouvaient ramener les plats qu'ils avaient confectionnés, ou acheter directement des produits du terroir des Landes auprès des nombreux producteurs locaux participant à l'opération.
- Pour la seconde année consécutive, l'**Académie Universelle du Cassoulet (Paris)** a proposé, en partenariat avec les Bateaux Parisiens, la **découverte et la dégustation d'un véritable Cassoulet Languedocien** dans le salon du Bistro, situé sur le bord de Seine, au pied de la tour Eiffel. Cette dégustation s'est poursuivie par une croisière sur la Seine, et la remise d'un diplôme de dégustateur de cassoulet.
- La **Mairie de Cannes (Alpes Maritimes)** a elle aussi fêté la Gastronomie en proposant une **projection, au Palais des Festivals de Cannes, du film « Les Saveurs du Palais »** (un film de Christian Vincent Avec Catherine Frot, Jean D'Ormesson et Hippolyte Girardot). La Projection **était suivie d'un grand banquet populaire** auquel ont participé quelques 1 000 personnes.
- Avec **Bourgogne Tourisme**, C'est toute une région qui s'est mobilise pour fêter la gastronomie avec ses fameux "**Fantastic Picnic**", 33 pique-niques insolites qui se déclinaient sous forme d'une garden-party, d'un pique-nique à vélo, médiéval, déguisé, au bord de l'eau ou sur un bateau...
- La **mairie d'Avignon (Vaucluse)** proposait à nouveau cette année **son grand banquet**, mais cette année, ce sont plus de 800 personnes qui étaient

attendues Place du Palais des Papes. Pour information, l'année dernière, les places s'étaient vendues en 3h...

II. SOLIDARITE : la fête de la gastronomie, un évènement universel

La Fête de la gastronomie est un évènement convivial qui s'adresse à la population française dans son ensemble, quel que soit l'âge, les ressources ou les situations professionnelles. Les **Associations** (comme les Restos du Cœur et le Secours Populaire) et les **confédérations** (comme la FAGHIT, le CEPROC), les syndicats professionnels et des personnalités ont été sollicités pour faire émerger des évènements pouvant toucher les **personnes défavorisées, malades, seules ou en situation de précarité**. Les **hôpitaux et les maisons de retraite** ont particulièrement bien réagi.

Divers acteurs ont choisi de mettre la solidarité au cœur de l'évènement qu'ils proposent le 22 septembre, parmi ceux-ci quelques projets emblématiques méritent d'être soulignés :

➤ **Des dîners à destination des personnes défavorisées**

Le **CEPROC (Centre européen des professions culinaires)** a préparé un repas gastronomique au sein de leur établissement à destination de bénéficiaires des Restos du cœur.

La **FAGHIT Savoie (Fédération Autonome Générale de l'Industrie Hôtelière Touristique)** a quant à elle distribué des bons-repas aux bénéficiaires du Secours catholique.

Le Chef Yves Camdeborde a invité dans son restaurant, **Le Comptoir du Relais**, des personnes n'ayant jamais eu l'occasion de se rendre dans un restaurant.

➤ **Des évènements à destination des personnes isolées ou malades**

Sogeres, spécialiste de la restauration collective, a proposé un menu spécial aux patients des hôpitaux et maisons de retraite partenaires.

La **mairie de Blagnac** a conçu le samedi midi un menu élaboré à partir de produits provenant exclusivement de la région Midi Pyrénées pour les blagnacais bénéficiant du service du portage à domicile.

L'hôpital de Pézenas (34) a valorisé des produits issus de l'agriculture de proximité dans les menus délivrés aux résidents et patients.

➤ **Des ventes au profit d'associations**

La **Jeune chambre économique de Valence** a organisé un **rallye gourmand** avec 20 commerçants Valentinois, au profit de la Banque Alimentaire de Valence.

La **Maison Legrand** était à l'initiative d'une **vente aux enchères** de vins prestigieux, dont une partie des bénéfices a été reversée à une association caritative.

III. LES METIERS : La fête 2012 a mis en avant de nombreux métiers et savoir-faire.

La Gastronomie Française est une longue et riche course de relais qui voit se succéder **des hommes et des métiers** au service du produit et de sa transformation pour aboutir au produit fini, prête à être consommée et partagée. Chacun de ces acteurs, de ces métiers est souvent dans sa propre logique, répétitive, marketé ou bâtie sur des traditions séculaires. La Fête de la Gastronomie propose une logique à la fois expérimentale et rassembleuse afin de sortir des logiques de silo habituelles. La création, à l'occasion de la Fête de la Gastronomie, des rencontres et de projets nouveaux, permet **d'expérimenter des savoir-faire inédits**. Elle permet aussi de rencontrer des jeunes dans les écoles, de trouver de nouveaux fournisseurs ou des clients, puis de recenser des ressources nouvelles, tant humaines qu'intellectuelles. C'est à cette occasion que la fête glisse d'un événement B to C, déjà pourvoyeur de richesses humaines et économiques à un projet B to B qui permet un développement économique nouveau et créatif.

- Le **Groupe Frères Blanc** a mobilisé cette année ses brasseries parisiennes et a mis à l'honneur les métiers de la restauration, à travers notamment de nombreux forums.

Ainsi, **Le Restaurant le Grand Café Capucines**, a organisé conjointement avec le **restaurant Chez Clément Opéra** un forum des métiers de la restauration. Ce forum présentait l'ensemble de métiers liés à la profession. Il a été l'occasion pour le public de rencontrer les équipes et de partager leur savoir-faire. De plus, les responsables de recrutement sont venus présenter des opportunités d'emplois dans les différents métiers de la restauration.

Le Restaurant Chez Clément Saint-Michel a organisé quant à lui un forum des producteurs : Légumes frais, fruits de mer et vins de pays s'invitaient à la table du restaurant. C'était également l'occasion de découvrir des artisans de foie gras, des ostréiculteurs, des fournisseurs de produits rigoureusement sélectionnés qui font le savoir-faire de l'enseigne.

Le Restaurant Chez Clément Champs-Élysées a organisé un atelier de cuisine qui délivrait au public astuces, tours de main, savoir-faire et dégustations !

Le Restaurant Chez Jenny : Le chef Jean-Raymond Lepâtre et sa brigade ont exécuté des démonstrations culinaires autour de la choucroute. Ainsi, le grand public a pu découvrir les astuces, les tours de main et les savoir-faire.

- **l'Atelier Guy Martin** : Cette année a aussi été l'occasion de venir fêter la gastronomie dans l'atelier du chef étoilé Guy Martin. Ce dernier a emmené le public faire la cuisine buissonnière pour la deuxième année consécutive et a mis à l'honneur ses producteurs et ses fournisseurs.

Guy Martin et son équipe ont mis les petits plats dans les grands et ont fait de l'Atelier un véritable champ de gourmets. Pour l'occasion, différents amis et artisans producteurs se sont appropriés les lieux pour surprendre le public et le régaler. Fier de la richesse de notre patrimoine gastronomique qu'il partage à travers le monde, Guy Martin a invité le public dans son Hôtel particulier au 35,37 rue de Miromesnil, dans le VIII^e arrondissement de Paris, à fêter la gastronomie comme il se doit avec passion et gourmandise, le 22 septembre 2012.

- **La Fromagerie Lanquetot** a organisé une visite qui était l'occasion de découvrir les étapes de fabrication de son célèbre camembert.

Au programme de cette journée « portes ouvertes », la projection d'un film présentant la fromagerie et les détails de fabrication de ses produits, des visites commentées des lignes et étapes de fabrication, ainsi que de nombreux ateliers (moulage, dégustations de Livarot, Neufchâtel...)

- **L'Atelier des Chefs** : L'atelier des Chefs a ouvert ses portes à Rennes il y a tout juste un an. Dans un cadre convivial, le public a participé à des ateliers de cuisine le samedi 22 septembre à partir de 14h00. En compagnie d'un chef professionnel, le public a réalisé des recettes originales.
- **L'Association des commerçants des Halles d'Avignon** : Deux concours: l'un adulte, l'autre enfant sur le thème de la pomme de terre du Pertuis. Démonstrations par des chefs, puis mise en valeur des produits et savoir-faire par les producteurs.

IV. LES PRODUITS : Au cœur de la gastronomie

Si la Gastronomie est faite d'hommes et de femmes qui s'investissent chaque jour dans leurs corps de métiers respectifs, elle ne serait rien sans sa **matière première : le produit**. Celui-ci est au cœur de notre sujet. Il est le vivant, notre lien avec la Terre et la source de la richesse de la Gastronomie. Depuis l'antiquité, les produits voyagent et circulent vers nous. Du sel aux épices des Comptoir de Pondichéry, de la tomate aux pommes de terre de l'Amérique centrale, les conquêtes et les échanges commerciaux ont apportés leurs lots réguliers de produits nouveaux que le talent français s'est employé à **transformer et magnifier**. Plus près de nous, la France reste un formidable terreau de diversité. C'est ainsi que notre pays produit du nord au sud, des légumes aussi variés que l'artichaut et le poivron, l'olive ou l'endive. Des légumes oubliés refont surface mais et des éleveurs font naître avec passion des viandes exceptionnelles. Nous sommes ainsi capables d'apprécier des agneaux de Sisteron ou des bœufs de l'Aubrac. Par conséquent, terroirs et territoires montrent leur diversité et leur capacité inégalée à nourrir en toute saison un pays fou de Gastronomie

- **La Fédération Nationale des Syndicats des Commerçants des Marchés de France (FNSCMF)** proposait l'évènement « **La soupe des marchés de France dans tous ses états !** » sur de nombreux marchés français, où ont eu

lieu des dégustations de soupes au goût des terroirs dans un mug offert à tous les consommateurs et floqué aux couleurs de la Fête.

- Dans le cadre d'un marché de producteurs régionaux, **L'Union des Métiers de l'Industrie et de l'Hotellerie (UMIH) de Lille** a mis en place une marmite géante dans laquelle les passants pouvaient faire cuire une volaille de Licques au torchon, leurs légumes...

Un four à pain était également à disposition pour cuire des tartes salées et sucrées. Des postes de cuisson individuels étaient à disposition des **Maîtres restaurateurs** et **Tables et toques** pour cuisiner devant le public. Sans oublier la confection d'une soupe fraîche avec dégustation sur place !

- **L'Union Nationale des Syndicats de Détaillants en Fruits, Légumes et Primeurs (UNFD)** proposait au public une initiative rafraichissante pour la fête de la gastronomie en lançant un jeu concours à destination des consommateurs : "**Racontez-nous votre plus belle découverte gastronomique chez votre primeur**", dont la remise des prix a eu lieu le 22 septembre chez les commerçants participants au concours.

Du 27 août au 17 septembre 2012, les consommateurs ont été invités à raconter leur découverte sur les fruits et légumes la plus incroyable, la plus savoureuse, la plus colorée, la plus inattendue... celle qui a donné lieu à une recette mémorable, à des associations de goûts intenses, qui a provoqué des émotions, réveillé des souvenirs...

- **La confédération des buralistes**, pour sa première participation, proposait un « **apéro gourmet-gourmand** » pour faire découvrir les vins du terroir ou la bière locale, accompagnés de fromages ou de charcuterie ...

Pour ce faire, les buralistes ont invité les producteurs locaux, agriculteurs, maraîchers, fromagers, vigneron, etc, à présenter leurs produits aux passants. Où ? Devant leur tabac sur des stands spécialement montés. Ensuite, le public pouvait poursuivre la découverte par des **dégustations** agrémentées d'autres accompagnements selon l'humeur du patron...

- **Les confréries du Loir & Cher** organisaient quant à eux un repas préparé à partir des produits proposés par les confréries du 41. Complété par des productions locales, ce repas a accueilli 250 personnes et était confectionné et servi par des élèves du Lycée Hôtelier de Blois, **dans le cadre exceptionnel du Château de Blois.**

V. VINS ET SPIRITUEUX : Dégustations, visites et découvertes étaient au programme

Les boissons, et tout particulièrement les vins, font partie intégrante de l'Histoire et du patrimoine de la gastronomie française. Avec la création d'une **commission thématique dédiée aux professionnels des vins, spiritueux et vins d'apéritifs**, l'édition 2012 de la Fête de la Gastronomie a fait une véritable place aux Cavistes,

aux sommeliers, aux fédérations et aux syndicats représentatifs de ce secteur professionnel. Tous ces acteurs ont émis le souhait de participer à la fête par la mise en place de dégustations, d'ateliers œnologiques, ou encore de portes ouvertes des lieux de production.

➤ **Dégustations de vin**

Les cavistes **Nicolas** proposaient lors de leur Foire aux vins une dégustation de deux produits du terroir: un Saint-Emilion et un vin du Languedoc. Ces deux produits, connus des cavistes Nicolas depuis 70 ans, ont fait l'objet d'une explication de la part des cavistes. Le lien entre le vin, son terroir et les maisons des fabricants, ont été des thèmes évoqués par les cavistes lors de la Fête de la Gastronomie le 22 septembre 2012.

Wine-sitting et **Abanico** ont uni leurs talents pour proposer une dégustation 100% gastronome. Toute la journée du 22 septembre, les boutiques parisiennes de Wine-Sitting accueillait le public pour lui faire découvrir quelques **accords inédits entre vins et chocolat**. Dans la mythologie, vins et chocolats sont deux nourritures divines.

➤ **Visite de sites historiques avec le groupe Bacardi Martini France**

Le **Château de Cognac** (16), lieu de naissance de François 1^{er}, ouvrait ses portes au public. Dans cet endroit chargé d'histoire, le public a pu découvrir les différentes étapes d'élaboration du cognac Baron Otard, qui sont les mêmes depuis sa création en 1795. La fin de la visite était ponctuée par la dégustation d'un cocktail à base de cognac Baron Otard réalisé par un barman spécialisé en mixologie.

Découverte du **Palais Bénédictine** à Fécamp (76). Dans ce Palais chargé d'histoire, quelques secrets d'élaboration de la liqueur ancestrale Bénédictine étaient présentés, avant que les visiteurs ne dégustent gratuitement un cocktail.

Visite du site d'élaboration du Vermouth Noilly Prat original Dry et présentation des étapes de sa fabrication, dans le **port de Marseillan** (34).

➤ **L'accord entre vin et mets**

La **Fédération Française des vins d'Apéritif**, en partenariat avec **Restaurateurs de France**, a proposé à 6 jeunes apprentis cuisiniers sélectionnés de concourir sur le thème des « accords parfaits » avec les vins proposés par les adhérents de la FFVA. Cette présentation a eu lieu à l'OIV (Paris) le vendredi 21 septembre de 12h00 à 16h00 et la sélection des jeunes talents s'est faite par un jury de cinq personnalités.

VI. CULTURE : de nombreux évènements culturels ont célébré la gastronomie à la française

Se nourrir est essentiel, fondamental même à la conservation de la vie, et il s'agit là de s'alimenter. Mais la Gastronomie naît sans doute de notre humanité et se définit

d'abord par la conscience d'être. C'est ainsi que l'identification du goût est ce qui nous permet d'apprécier les mets, de les comparer, de les goûter, d'atteindre un plaisir précieux, renouvelé et partagé. Plus tard, le partage se fait par le verbe, l'illustration. La précision des sensations, l'expression de nos émotions conduit alors à la représentation et c'est ainsi que la Gastronomie s'invite dans l'art et dans la culture. La Beauté et l'image s'ajoutent aux textes et aux sensations pour nous offrir des projets plus intellectuels, artistiques et visuels. Ainsi, la Fête de la Gastronomie, c'est aussi l'illustration d'une **société riche en patrimoine et en culture**.

En 2012, des acteurs très divers (collectivités territoriales, institutions, associations, artistes...) ont proposé des animations dans toute la France ainsi qu'à l'étranger. Expositions virtuelles, visites de lieux historiques et patrimoniaux, balades culturelles et gourmandes en centre-ville, débats-conférences sur des thématiques culturelles, projections de films ou documentaires, cuisine de Chefs au son de musique électronique, sont autant de projets qui ont contribué à rendre le 22 septembre **inoubliable et festif**.

➤ **Le Dîner de Don Juan à la Comédie-Française**

La **Comédie-Française** a ouvert les festivités le vendredi 21 septembre à 20h par la représentation *Le dîner de Don Juan* au Théâtre éphémère. Plusieurs couples d'acteurs se sont succédé sur scène pour raconter des plats à servir. L'imagination des spectateurs sera ainsi stimulée à l'aide de descriptions, mimes, dessins, lectures, musiques...

➤ **La fête sur petit et grand écran**

Une programmation **France 3** spéciale « Fête de la Gastronomie » a été diffusée le samedi 22 septembre, notamment au cours de l'émission *Question Pour un Champion*, et du prochain « prime » de la série phare *Plus Belle la Vie*.

➤ **Les Saveurs du Palais**

En partenariat avec la Fête de la Gastronomie, Wildbunch production a proposé la sortie au cinéma le 19 septembre du film français **Les Saveurs du Palais** de Christian Vincent avec Catherine Frot et Jean d'Ormesson, narrant la vie d'Hortense Laborie, cuisinière personnelle du Président de la République.

A cette occasion, une quarantaine de salles de cinémas français ont organisé des projections en avant-première, doublées d'animations gourmandes.

➤ **Visite de lieux historiques**

Le Procope, plus ancien café de Paris, où le directeur lui-même guidait les visiteurs et racontait l'histoire du café littéraire.

L'Office de tourisme de Chartres a proposé une promenade commentée autour de la gastronomie qui a plongé les visiteurs dans les nombreux vitraux, rues et monuments qui font référence à la gastronomie dans la ville de Chartres.

➤ Expositions culturelles

Le **Château de Blois** présentait l'exposition « Festins de la Renaissance – Cuisine et Trésors de table au XVIème siècle » consacrée à **l'alimentation et aux arts de la table à la cour de France à la Renaissance**, et organisait un goûter ainsi qu'un banquet Renaissance. Cette journée a été clôturée par un spectacle Son et Lumière « Ainsi Blois vous est conté » à 22h.

VII. Autour d'une table...

La Fête de la Gastronomie, c'est aussi et surtout environ 6000 restaurants qui ont ouvert leurs portes au grand public : Menus spéciaux conçus avec des produits du terroir local, street food, menus offerts, mise en avant de techniques et de savoir faire... Nombreuses étaient les activités proposées au grand public pour cette édition 2012 :

- **Relais et Châteaux (Partout en France)** : Près de 70 établissements en France ont ouvert leurs portes et proposaient selon l'établissement des menus découverte spécialement préparés, des ateliers de découverte des vins, ou des ateliers culinaires avec visite des cuisines de l'établissement, histoire du lieu et conception d'une recette.
- **Groupe Frères Blanc (Paris)** : 13 restaurants du groupe Frères Blanc étaient inscrits pour la fête et organisaient, dans des lieux chargés d'histoire (ex : Le Procope, café fondé en 1686), de nombreuses activités comme : Rencontre avec les chefs Bernard Leprince (Meilleur Ouvrier de France) et Philippe Larché (Chef Pâtissier et Toques d'Or 2011) qui ont sculpté une magnifique pièce en sucre, shows gastronomiques, ateliers de cuisine divers et variés, forums des métiers de la restauration, forum des producteurs et fournisseurs...
- **Equip'Hôtel et Tous Au Restaurant (Paris)** proposaient une initiative originale et emblématique, le premier bus-restaurant éphémère pour aller à la rencontre des foodistas dans les quartiers de Paris. Chaque jour, un emplacement différent, deux chefs (un à midi, un le soir), trois services (un à midi, 2 le soir), et chaque fois 40 couverts. Une dimension populaire et festive qui était à découvrir le 22 septembre à l'occasion de la fête de la gastronomie et du lundi 17 septembre au samedi 22 septembre pendant la semaine de Tous Au Restaurant. Le Bus Equip'Hôtel poursuivra sa programmation chaque lundi jusqu'à l'ouverture du salon Equip'Hôtel le 11 novembre. En cuisine, des chefs emblématiques venus des différentes régions de France étaient présents partager leur passion de la cuisine et des beaux produits.
- Sous l'impulsion de **l'IRQUA Normandie**, 60 restaurateurs se sont mobilisés pour la fête de la gastronomie et ont proposé au grand public un repas 100% normand réalisé à partir de produits du terroir, de la mer ou de la terre, avec une animation particulière : la venue d'un producteur pour parler de ses

produits, la présence du chef pour une rencontre en salle avec les convives, ou, la proposition d'une carte des cidres pour accorder les mets.

- **La Chambre de commerce et d'industrie (CCI) des Côtes d'Armor et L'UMIH** invitaient le public à fêter la gastronomie en Côtes d'Armor. Un menu spécial "Fête de la Gastronomie", décliné sous différentes formes à partir de produits du terroir, était offert pour un menu acheté chez les restaurateurs partenaires.
- **Tous au restaurant « Votre invité est mon invité » (Partout en France) :** Tous au Restaurant, lancé pour la première fois en juin 2010, est la fête nationale des restaurants, le rendez-vous gourmand et populaire de la rentrée! Du 17 au 23 septembre, avec une volonté toujours accrue d'ouvrir les restaurants au plus grand nombre, Tous au Restaurant est revenu avec « Votre invité est notre invité », une formule qui a fait le succès de l'événement. Ainsi, dans plus de 1 000 établissements participants, le restaurateur offrait au deuxième convive le menu *Tous au Restaurant*, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Une proposition simple et attractive ! Cette semaine a été une véritable mise à l'honneur de la diversité de notre patrimoine culinaire : chaque restaurateur incarnait une région, une cuisine, une passion, un savoir-faire !
- **L'office du tourisme de Dunkerque a organisé le 22 septembre 3 haltes gourmandes parmi les meilleures tables du Dunkerquois**, avec des ateliers de présentation et dégustations de doigts de Jean Bart sur la terrasse panoramique du Beffroi, en compagnie de Jean Daniel Vandewalle. Egalement au menu, une présentation, dégustation et échange autour des macarons avec le finaliste de l'édition 2011 de Masterchef.
- **La cuisine à la plancha était mis à l'honneur à Bayonne (Pyrénées Atlantiques) grâce à la fédération Française de Cuisine à La Plancha.** Des restaurateurs du Pays Basque ont mis à l'honneur des produits de terroir, en réalisant un menu "Fête de la Gastronomie" uniquement à la Plancha. Des cours, des démonstrations de cuisine à la plancha, une compétition amateur, une dégustation des meilleurs produits locaux...se sont tenus durant toute la journée à la Plancha Academy de Bayonne.
Pour que gastronomie rime avec convivialité, diététique et respect des saveurs, la communauté Plancha s'est associée à cette Journée de fête nationale.

VIII. LA FETE A L'ETRANGER : en 2012, la Fête de la gastronomie s'est exportée à New-York, à Buenos Aires, à Mexico...

La gastronomie française est reconnue bien au-delà des frontières du pays, en témoignent de nombreuses manifestations dans le monde. Après avoir été mise à l'honneur à Tokyo et à Montréal, **la gastronomie française s'est invitée dans plus de 10 villes à travers le monde en 2012**, avec des manifestations à New-York, Buenos Aires, Mexico, Cuba... Cette dimension internationale a vocation à

s'amplifier à l'avenir, avec le concours de l'Institut Français et du réseau d'ambassades, véritables relais à part entière de la culture française et de la Fête de la Gastronomie.

➤ La Fête de la gastronomie à New-York

New-York MPB Agency (New-York) : Une sélection de 53 restaurants New-Yorkais s'est mise à l'heure de la Fête de la Gastronomie et proposait menus spéciaux et animations durant... la French Restaurant Week !

Festival Omnivore (New-York) : Omnivore a lancé en début d'année 2012 l'Omnivore World Tour - le premier festival mondial et itinérant. Après plusieurs éditions à Genève, Paris, Bruxelles, Moscou, Shanghai et Montréal, la caravane Omnivore était à New York. Omnivore fait en sorte **d'honorer la cuisine underground**, les restaurants pop-up et les camions de street food. Omnivore World Tour New York était un mélange subtil entre découvertes et hommages. La Omnivore Mobile Kitchen était installée dans un marché fait de containers bariolés. La vie quotidienne de ce marché était ainsi animée par les Masterclasses, le French/ No French Fucking Dinner et par la Omnivorous Party.

Les Masterclasses étaient l'occasion de présenter des techniques culinaires par des chefs devant une grande assemblée.

Les Fucking dinners ont consisté à l'élaboration d'un dîner sous les étoiles pour 70 convives sous le thème "French/ No French".

La Omnivorous Party: Dégustations, échanges de savoir-faire.

➤ La Fête de la gastronomie à Buenos Aires

Association Lucullus (Buenos Aires) : Pour célébrer l'arrivée du printemps dans l'hémisphère Sud, un hommage était rendu à la cuisine française à travers un dîner de gala faisant référence au traditionnel repas gastronomique français. Ce repas était organisé par 12 grands chefs et a réuni 200 convives. Lors de la soirée, animations, prix et cadeaux sont venus accompagner un menu exceptionnel dont chaque plat était préparé par un duo de chefs.

➤ La Fête de la gastronomie à Mexico

Le Restaurant Le pied de Cochon (Groupe Frères Blanc) : Le Restaurant proposait au grand public, comme son cousin parisien, des festivités gourmandes tout au long de la journée de la Fête de la Gastronomie.

12h-14h Buffet campagnard. Dégustation de cochonnailles et de plats canailles.

18h-20h Performances culinaires: terrines et plats traditionnels.

➤ La Fête de la gastronomie à Cuba

Hôtel Habana Libre : Pour célébrer la Fête de la Gastronomie et faire découvrir le terroir français jusque sur le célèbre "malecon " de la Havane, le restaurant Sierra Maestra du mythique hôtel Habana Libre proposait une grande soirée spéciale, dîner et soirée au bar-restaurant panoramique.

Cette année, c'est la région Bourgogne qui était à l'honneur, avec un menu gastronomique spécial. Parmi les nombreuses propositions : escargots de Bourgognes, rillettes de lapin, œufs en meurettes, foie gras maison - entre autres -, puis bœuf bourguignon, lapin à la moutarde de cassis, volaille au pinot, plateau de fromages...

Pour finir cette soirée gastronomique en beauté, l'entrée au bar panoramique "Tuquino" et un cocktail étaient offerts aux participants...

➤ **Air France et Servair fêtent la gastronomie à bord d'un vol vers Dakar**

Ils ont proposé des attentions gourmandes et une animation pédagogique originale aux passagers. Cet événement était organisé avec la complicité de 3 chefs de **Servair** présents à bord. **Air France** et sa filiale de restauration aérienne ont offert aux clients de 3 cabines de voyage des mises en bouches dignes d'un grand restaurant. Pendant le vol, les passagers ont pu échanger avec les chefs et découvrir ainsi de nombreux **secrets de la restauration aérienne** : les astuces pour assaisonner et relever un plat dans les airs, les ingrédients non recommandés à bord et les incontournables, mais aussi des conseils de dressage et d'autres informations insolites sur la cuisine aérienne.

➤ **La Fête de la gastronomie en Grèce**

La journée était dédiée dans l'ensemble des boutiques **Comtesse du Barry** à une dégustation découverte et gratuite de leurs foies gras de canard fermier du sud ouest, les foies gras d'oies fermières, mais aussi les créations à base de foie gras (chocolat, jambon ibérique, graines etc...)