

DOSSIER DE PRESSE

SEPTEMBRE 2016



FÊTE DE LA GASTRONOMIE

Cuisines populaires

23 24 25
SEPTEMBRE 2016



Martine PINVILLE

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

SOMMAIRE

Édito de Martine PINVILLE	3
Présentation de la Fête de la Gastronomie	4
La Fête de la Gastronomie, un projet national ambitieux	4
La gastronomie, un enjeu économique majeur	6
La Fête de la Gastronomie : valeurs et objectifs	6
Cuisines populaires, thématique 2016	7
Les cuisines populaires en France	7
Éric ROUX, parrain de l'édition 2016	8
« La nourriture est une pratique sociale et culturelle globale »	8
Recettes de Chefs : « Et vous, quel plat allez-vous tenter aujourd'hui ? ».....	11
Les temps forts pour cette édition 2016	12
Les leçons de cuisines populaires.....	12
Le tourisme	13
L'Économie Sociale et Solidaire.....	14
La formation.....	15
Des événements phares en France.....	16
Les événements liés aux produits et aux métiers	16
Les événements liés au développement durable	19
Les événements liés à la culture	19
Les événements liés aux arts de la table	20
Les festivals.....	20
Et des événements pour le moins insolites !.....	21
...et des évènements à l'étranger	22
Pour avoir toutes les informations sur la Fête de la Gastronomie 2016	25
Le site internet	25
L'application mobile	25
Les réseaux sociaux	26
Les partenaires de la Fête de la Gastronomie 2016	27
Contacts	28

Édito de Martine PINVILLE



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

La gastronomie, élément essentiel de notre identité, participe au dynamisme économique de nos régions et au rayonnement de la France à l'international. Premier et incontournable événement touristique dédié à la gastronomie, la Fête de la Gastronomie se distingue à travers des événements ambitieux et festifs, partout en France et à l'étranger.

Cette année, pour la 6^{ème} édition de la Fête de la Gastronomie, j'ai souhaité que les tables de tous les Français soient mises à l'honneur autour d'un thème rassembleur : les cuisines populaires. Des cuisines de rue aux cuisines du monde, de la cantine au bistrot, les cuisines populaires sont innombrables et appartiennent à tous. Dans toute leur diversité et leur richesse, elles font partie de notre patrimoine commun.

Ce thème est à l'image de ce que représente la gastronomie pour de nombreux Français : les valeurs essentielles que sont le partage, la transmission et le vivre-ensemble. Les cuisines populaires s'inspirent aussi bien de la tradition que de l'imaginaire. Elles rappellent les bons souvenirs des repas dégustés en famille, les moments chaleureux, attablés entre amis, la recette improvisée du dimanche soir... Elles sont vivantes, actuelles et se réinventent au quotidien dans nos assiettes.

Depuis 2011, pour célébrer notre patrimoine d'exception, la Fête de la Gastronomie réunit avec ambition les professionnels de la gastronomie française et le grand public. Synonyme de générosité, de convivialité et surtout de plaisir, elle valorise les produits de nos régions, de nos terroirs et l'excellence des savoir-faire de ses acteurs.

Français ou étrangers, résidents ou touristes, gourmands, curieux, je vous donne rendez-vous dans toute la France les 23, 24 et 25 septembre 2016 pour vivre, célébrer, redécouvrir les saveurs de nos terroirs et aller à la rencontre de celles et ceux qui font la gastronomie dans notre pays.

Présentation de la Fête de la Gastronomie

La Fête de la Gastronomie, un projet national ambitieux

Initiative du Ministère de l'Economie et des Finances, la Fête de la Gastronomie est portée par Martine PINVILLE, Secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie sociale et solidaire auprès de Michel SAPIN, en partenariat avec Stéphane LE FOLL, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Depuis 2011, la Fête de la Gastronomie propose des manifestations festives et populaires, sur tout le territoire et par-delà nos frontières.

Durant trois jours, les acteurs de la gastronomie, du tourisme ou encore de l'économie sociale et solidaire rencontrent le grand public et présentent leur savoir-faire, passion et talent.

En quelques années, cette Fête est devenue un événement phare de la gastronomie en France. En 2015, près de 2 millions de visiteurs et 300 000 professionnels se sont mobilisés autour de plus de 11 000 événements.

Comités de pilotage

La Secrétaire d'Etat, Martine PINVILLE, a convié les acteurs de la Fête de la Gastronomie ainsi que ses partenaires médias à deux comités de pilotage.

Les comités de pilotage sont essentiels pour sensibiliser et mobiliser les acteurs et les médias aux enjeux stratégiques et culturels de la Fête de la Gastronomie 2016, fédérer l'ensemble des filières et favoriser l'émergence de projets ambitieux dans tout le pays.

Le premier comité de pilotage a officialisé le lancement de la nouvelle édition. Il a été l'occasion de présenter Éric ROUX, le parrain de la Fête de la Gastronomie, ainsi que la thématique, véritable fil rouge de l'édition en cours. Le second comité de pilotage a mis en lumière les nouveaux porteurs de projets. Il a annoncé les événements incontournables de cette année.

Colloque

Pour la première fois, Martine PINVILLE a choisi d'organiser, le 12 septembre à Bercy, un colloque ambitieux et rassembleur dédié aux cuisines populaires.

Les cuisines populaires, au cœur des enjeux et des problématiques de l'alimentation et de la gastronomie aujourd'hui, sont explorées en présence de professionnels et de spécialistes à l'occasion de 3 tables rondes.

Programme

-  **1^{ère} table ronde : De la nécessité de mieux connaître les cuisines populaires.** Table ronde animée par Eric ROUX, parrain de la Fête de la Gastronomie 2016, auteur, journaliste et spécialiste des cuisines populaires.

Si nous avons tous une idée de ce que sont les cuisines populaires, selon Aurélie BRAYET, historienne, elles peuvent être aussi « à la fois polysémiques et réduites à clichés ». Car elles sont bien plus que la blanquette maternelle ou le couscous, deux des trois plats préférés des Français. Les cuisines populaires sont tout autant les recettes de la tradition que celles de l'intégration, elles se nourrissent à la fois du jardin familial que de la grande distribution. Mais elles sont avant tout les cuisines de l'instant, se réinventant perpétuellement au contact des évolutions de notre société.

-  **2^{ème} table ronde : Les cuisines populaires au restaurant.** Table ronde animée par Boris CORIDIAN, journaliste depuis quinze ans (Les Echos, M Le Monde et Vanity Fair...).

Les cuisines populaires ne sont pas réservées au cercle de la famille et des repas à la maison. De nombreux restaurants, pour moins de 15 euros, servent à déjeuner et parfois à dîner à des millions de Français chaque jour. Quelle est l'économie et la réalité culinaire de ces petites entreprises ? La mode et le retour des cuisines populaires dans les étoilés, opportunité ou opportunisme ?

De même, avec 12 millions d'utilisateurs de restaurants collectifs, les cantines, si souvent injustement incriminées, sont aussi un de nos plus grands prescripteurs alimentaires.

-  **3^{ème} table ronde : Produits de qualité pour cuisines du quotidien : peuvent-ils manger bon et bon marché ?** Table ronde animée par Camille LABRO, écrivain et journaliste culinaire pour le magazine M Le Monde.

N'existe-t-il que deux bouchers en France et un maraîcher pouvant proposer des produits d'exception à des prix très élevés ? Les cuisines populaires sont-elles liées à des produits bas de gamme ?

Des cuisines populaires vivantes et inventives se sont avant tout un réseau de producteurs nourrissant la diversité culturelle de la France, mais aussi les envies de qualité des consommateurs ne consacrant que 20% de leur budget à la nourriture.

La gastronomie, un enjeu économique majeur

La gastronomie en France¹, c'est :

- Près de 87 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

La Fête de la Gastronomie crée de nouvelles opportunités en France et à l'étranger en termes de développement économique, touristique et social. Elle promeut des valeurs de partage, d'échange et de découverte.

Première offre touristique gastronomique française, ses ambitions sont à la hauteur de son potentiel :

- Pour les professionnels, ce rendez-vous permet notamment de :
 - Mettre en lumière la richesse et la qualité des produits qui composent notre gastronomie.
 - Créer des synergies entre les professionnels des secteurs concernés (BtoB).
 - Encourager les professionnels du secteur à valoriser la qualité de leur travail et leur investissement à travers des événements pédagogiques.
 - Valoriser l'excellence des savoir-faire français et ouvrir des perspectives nouvelles aux professionnels de la gastronomie.
- Pour le grand-public, ce rendez-vous permet de :
 - Rendre la gastronomie accessible à tous : des enfants, aux personnes âgées en passant par les publics les plus fragilisés.
 - Comprendre le fonctionnement des filières, connaître les métiers, leurs exigences, leur difficulté et toute leur complexité.
 - Et, pourquoi pas, susciter des vocations !

¹ Source : Direction générale des entreprises (DGE).

Cuisines populaires, thématique 2016

Chaque année, la Fête de la Gastronomie met à l'honneur une thématique spécifique qui incite à la réflexion et à la découverte de la gastronomie française. Le thème choisi pour illustrer cette 6^{ème} édition est à l'image de la Fête de la Gastronomie : généreux, fédérateur et créatif.

Les cuisines populaires appartiennent à tous. Ce sont les cuisines de tous les jours, des repas de famille, des moments entre amis... Symboles au quotidien de notre vivre-ensemble, elles sont simples, accessibles et se nourrissent de la diversité, du monde, de la rue et de l'imaginaire collectif.

Elles se réinventent sans cesse à la maison, dans les cuisines, au menu des cantines ou à la carte des restaurants. Les cuisines populaires sont aussi et surtout des cuisines de goût qui valorisent les produits régionaux et subliment les savoir-faire des nombreux acteurs de la gastronomie.

Les cuisines populaires en France

Généreuses
Envie Partage Régions Goûteuses
Chaleureuses Culturelles Vivantes
Saveurs Terroirs Rencontre
Tous Transmission Quotidiennes
Imaginaire Diversité Familiales Accessibles
Convivialité Ensemble Gourmandes

Éric ROUX, parrain de l'édition 2016

« La nourriture est une pratique sociale et culturelle globale »



Éric ROUX

Parrain de l'édition 2016
de la Fête de la Gastronomie.
©Ludovic Le Guyader /
www.ideemiam.com

créatives et du quotidien, de saison et de proximité. Son parcours de technicien agricole et ses formations en ethnologie et en journalisme l'ont amené depuis plus de trente ans à placer ces cuisines au centre de ses activités. Ancien chroniqueur Radio

France et Canal+ pendant onze ans, notamment aux côtés de Jean-Pierre COFFE, il a participé à la création de Cuisine TV et d'Omnivore. En 2011, Éric ROUX a créé l'Observatoire des Cuisines Populaires dont il est aujourd'hui le porte-parole. Auteur et journaliste de documentaires culinaires, il a publié le *Manuel des cuisines populaires*, aux éditions Menu Fretin en 2011. Il porte pleinement les valeurs de la thématique 2016, d'une cuisine de tradition, ouverte au monde et nourrie de nécessité mais surtout de plaisir.

La thématique choisie cette année par la Secrétaire d'État Martine PINVILLE nécessitait un spécialiste motivé et passionné pour porter toute la richesse des cuisines populaires.

Originaire d'Auvergne, Éric ROUX est depuis longtemps un fervent défenseur des cuisines populaires ; des cuisines

« Quel honneur et quelle chance que d'être appelé à être parrain de la Fête de la Gastronomie, pour cette édition 2016 prenant pour thème les cuisines populaires. Car ces cuisines de la nécessité quotidienne, faites de plaisir et de notre manière d'imaginer nos vies, sont au cœur de mes préoccupations depuis bien longtemps, comme un militant des cuisines populaires. »

Les cuisines populaires par leur nécessité sont parfois invisibles car considérées comme trop communes. Pourtant, qui ne fait pas référence à une mère, une grand-mère dans l'héritage des goûts qui ont marqué nos papilles ? Ces cuisines populaires, nous pouvons les rencontrer dans les restaurants connus et reconnus, comme dans un petit caboulot, elles existent bien sûr dans chaque foyer, mais aussi à la cantine de nos enfants tout comme dans nos restaurants d'entreprises. Quelle richesse, quelle diversité, quels enjeux !

Fêter les cuisines populaires, c'est faire la fête à la tradition, jamais figée, c'est faire la fête à la transmission de savoir et de connaissances sur comment produire et comment transformer les produits à la base de notre alimentation, c'est aussi faire la fête à nos repas de famille ou entre amis célébrés par l'UNESCO. Enfin, c'est faire la fête à une cuisine que nous voulons partager avec tous, qu'importe nos origines ou nos religions. Trois formidables jours de fêtes, où préparer, échanger et partager nos cuisines deviennent un trait d'union, si riche culturellement et socialement, que cela nous permet d'imaginer comment vivre ensemble.

Effectivement quelle chance et quel honneur, en tant que parrain, de porter et de rappeler sans cesse ces valeurs que nous trouvons à cuisiner et manger ensemble avec humilité et curiosité. »

Les cuisines populaires vues par Éric ROUX

Les cuisines populaires sont accessibles. Elles sont un symbole du vivre-ensemble :

« De la cuisine centrale d'un restaurant collectif au dîner partagé entre amis ou en famille, la cuisine populaire est partout. La notion de populaire raconte le quotidien de la nourriture, marqué par les habitudes et la nécessité de nous alimenter tous les jours. À travers nos manières de manger, c'est toute une société et une époque qui s'expriment. La nourriture est une pratique sociale et culturelle globale.

Avec ses différences culturelles régionales et les apports des migrations successives, notre société contemporaine s'est extrêmement diversifiée. Plus qu'une cuisine populaire, il faut parler des cuisines populaires. Ces cuisines, aussi diverses que vivantes, se rejoignent dans la recherche d'un vivre ensemble.

Les cuisines populaires se caractérisent par leur capacité d'adaptation aux contraintes imposées par le lieu, la disponibilité des produits et les pratiques locales. Sans cesse en mouvement, elles s'adaptent au temps et à l'argent nécessaires à la préparation des repas quotidiens. Maniées tous les jours, ces cuisines sont structurées comme un langage. Les produits forment un lexique et les recettes une syntaxe. »

Textes issus du site de l'OCPOP

L'OCPOP, qu'est-ce que c'est ?

L'Observatoire des Cuisines Populaires a pour objectifs de découvrir et transmettre ce que sont les cuisines populaires d'aujourd'hui.

Retrouvez plus d'informations sur le site internet : observatoirecuisinespopulaires.fr.

Recettes de Chefs : « Et vous, quel plat 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 Recettes de Chefs seront résolument tournées vers les cuisines populaires, classiques ou revisitées.

Chaque Chef est invité à exprimer son savoir-faire à travers une recette composée de produits régionaux pour mettre en scène son terroir, inciter à manger frais et à moindre coût. Les préparations s'inspirent de leurs découvertes et de leurs expériences personnelles, tout en étant liée aux cuisines populaires.

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

Ce livret de recettes est composé de profils de Chefs éclectiques, tant par leurs régions, leurs produits de prédilection que par leurs aspirations :

 Pierre AUGE	 Sylvie GRUCKER
 Bernard BACH	 Yohann LEMMONIER
 Fabio BRAGAGNOLO	 Dany LENOIR
 Patrick BERTRON	 Marc MEURIN
 Jimmy BIBRAC	 Patrick MICHELON
 Nathalie CIESIELSKI	 Baptiste MOISSON
 Jehan COLSON	 Olivier POLIZZI
 Hervé CUNE	 Michel PORTOS
 Loïc DABLE	 Sébastien PORQUET
 Jacques DECORET	 Benoist RAMBAUD
 Catherine DELACOUTE	 Dominique RIGNANESE
 Julien DUBOUE	 Guillaume ROYER
 Jérôme FECK	 Nicolas SOULIE
 Dimitri FOLLIARD	 Thierry VERRAT
 Nicolas FRION	

Chaque recette dévoilera le caractère et l'inventivité propres à chaque Chef, reconnus pour leur passion et leur talent. Ces recettes de chefs sont disponibles gratuitement sur le site internet de la Fête de la Gastronomie, dans la rubrique [« Actualités »](#).

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.

Amateurs ou passionnés, devenez, vous aussi, acteurs de la Fête de la Gastronomie : recréez les recettes populaires de nos chefs, partagez-les en famille, entre voisins et entre amis...

Les temps forts pour cette édition 2016

Les leçons de cuisines populaires

La thématique retenue par la Ministre Martine PINVILLE, **les cuisines populaires**, permet de nourrir toute l'imagination des porteurs de projets de la Fête de la Gastronomie 2016, de l'agriculture jusqu'aux arts de la table. Les cuisines populaires sont sans cesse réinventées et participent pleinement de la richesse de notre patrimoine gastronomique. Aussi, la Ministre a proposé aux acteurs de la gastronomie de redécouvrir ce thème et de se l'approprier, en intégrant dans leur projet des « **leçons de cuisines populaires** », véritables démonstrations de savoir-faire du quotidien.

De nombreux professionnels attendent avec impatience les 23, 24 et 25 septembre prochains pour exposer à leurs invités toute la richesse des cuisines populaires, en dévoilant leurs astuces et tours de mains : monter une mayonnaise, réaliser une vinaigrette, ouvrir des huîtres, préparer des légumes, dresser une table... Il y en a pour toutes les passions et tous les goûts !

Vous trouverez ci-dessous quelques exemples de lieux où se déroulent des leçons de cuisines populaires. Vous pouvez également consulter notre site internet : fete-gastronomie.fr ainsi que notre application pour retrouver l'ensemble des événements.

1² – Cuisines populaires, nutrition et gastronomie. Deux jours de festivités sont programmés au cœur de la Mairie du 9^{ème} arrondissement de **Paris**, pour le plus grand plaisir des touristes et des parisiens : leçons de cuisines populaires, ateliers de cuisines populaire, banquets populaires... sont prévus parmi de nombreuses autres activités gourmandes.

Le vendredi et le samedi

2 – Ateliers de cuisine arménienne à la Foire de Marseille. Le pavillon arménien s'agrandit pour l'occasion et accueille les cuisinières traditionnelles et le public pour des moments de partage et de transmission : démonstrations, ateliers et dégustations de plats typiques.

Le samedi et le dimanche

3 – Table d'Exception et ateliers des Arts de la Table et Service. Le restaurant Le Taillevent, à **Paris**, tiendra une table d'exception exposant les pièces d'Entreprises du Patrimoine Vivant et animera de nombreux ateliers tout au long de la journée : flambage, découpe et pâtisserie.

Le samedi

4 – La Journée de la Gastronomie à Ballan-Miré s'annonce riche en surprises et en saveurs ! Les leçons de cuisines populaires permettront d'en connaître davantage sur la réalisation d'un cocktail, les codes d'une jolie table, les bases de l'œnologie ou encore les gestes « anti-gaspi ».

Le dimanche

² Les numéros qui suivent, de 1 à 60, renvoient vers une carte (page 21) répertoriant tous les événements de ce dossier de presse.

5 – Vive les cuisines populaires de Gascogne ! La Villa Mirasol à **Mont-de-Marsan** célèbrera le retour du canard dans les assiettes et rendra hommage aux cuisines populaires des contrées landaises et gasconnes, à travers des rencontres et leçons dédiées !

Le vendredi, le samedi et le dimanche

Le tourisme

Avec plus de 84,5 millions de touristes³ en 2015, la France reste dans le top des destinations mondiales. De plus en plus de touristes estiment que la gastronomie et l'art de vivre à la française sont des critères décisifs dans leur choix de séjour en France.

La Fête de la Gastronomie se présente aujourd'hui comme la première offre touristique nationale dédiée à la gastronomie. Les professionnels du tourisme, aussi bien publics que privés, sont chaque année plus engagés dans **la mise en place d'événements qui valorisent leur patrimoine gastronomique**. Ces acteurs se sont réunis à nouveau en 2016 lors d'une commission de travail dédiée au tourisme à Bercy, qui a permis de les associer à la promotion de la Fête de la Gastronomie.

La sélection des événements liés au tourisme est très large ! Vous souhaitez découvrir davantage ces acteurs ? Rendez-vous sur notre site internet : fete-gastronomie.fr ainsi que sur notre application pour retrouver l'ensemble des événements.

6 – Le comité régional du tourisme de Champagne-Ardenne coordonne les actions sur la région avec les professionnels du territoire. Cette année, les Logis de l'Aube vous invitent à découvrir les saveurs locales, dans des menus élaborés exclusivement avec les produits « Made in Aube ».

Le vendredi, le samedi et le dimanche

7 – L'office de tourisme de Rouen renouvelle cette année le « **Week-end saveurs et couleurs culinaires** », qui se tiendra sur la place de la Cathédrale. Au programme : démonstrations, dégustations et découvertes des produits qui font la gastronomie normande, en compagnie des artisans et des producteurs locaux.

Le vendredi et le samedi

8 – Widetrip organise des balades thématiques dans Paris. Des visites mêlant histoire, architecture, patrimoine et surtout gourmandise ! Aux Halles de Paris ou au Jardin des Plantes, laissez-vous guider par vos papilles...

Le vendredi, le samedi et le dimanche

³ Source : DGE, 2016

L'Économie Sociale et Solidaire

Les projets liés à l'économie sociale et solidaire ont toujours tenu une place centrale dans la Fête de la Gastronomie. Cette année, le choix de la thématique par la Ministre confirme cet engagement. « Les cuisines populaires » font autant appel aux cuisines issues de notre métissage culinaire, qu'aux cuisines traditionnelles, familiales et des restes. L'objectif de la Fête est bien de célébrer la richesse de notre patrimoine multiculturel.

Sur notre site internet fete-gastronomie.fr et sur notre application, vous pourrez retrouver l'ensemble des événements dédiés à cet axe innovateur et solidaire.

9 – La Banque Alimentaire des Bouches-du-Rhône sensibilise, à **Marseille**, au gaspillage alimentaire et propose des leçons de cuisines populaires autour des produits provençaux, du pourtour méditerranéen et des recettes de « bistrot ».

Le vendredi, le samedi et le dimanche

10 – Menu sur le thème de la pomme dans le centre Hospitalier Henri Mondor. A **Aurillac**, des producteurs locaux offriront aux membres du Centre Hospitalier un menu typique autour de la pomme, tout en échangeant autour des savoir-faire des arboriculteurs.

Le vendredi

11 – Après le succès rencontré en 2015, **le Centre Pénitentiaire des Femmes de Rennes** propose un nouveau concours, « **de la cantine à la cuisine** ». Cette année, un plat pour 4-6 personnes à partir d'un panier composé de produits cantinables devra être réalisé par les candidates, en binôme avec un Chef.

Le vendredi et le samedi

12 – A Bordeaux, comme dans d'autres villes, **le réseau de la Table de Cana**, traiteur gourmand et engagé, proposera, avec des Chefs et du **personnel de réinsertion, des menus gratuits** en vue de valoriser les produits des terroirs français.

Le vendredi

La formation

Les cuisines populaires nous plongent au cœur de la connaissance et de la transmission : les établissements scolaires et ceux liés à la formation professionnelle (hôtellerie, restauration...) s'impliquent cette année encore pour partager leurs talents, ou apprendre des plus grands.

Vous trouverez ci-dessous quelques exemples de lieux où se déroulent des événements dédiés à la formation. Vous pouvez également consulter notre site internet : fete-gastronomie.fr ainsi que notre application pour retrouver l'ensemble des événements.

13 – Tables-rondes au Cordon Bleu. Le Cordon Bleu, réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, présente à **Paris** une table ronde intitulée « La gastronomie, une chance pour tous de bien manger », animé par trois experts culinaires.

Le vendredi

14 – Grandir à Saint-Didier au Mont d'Or. L'association des parents d'élèves de Saint-Didier réunit parents et enfants autour d'un marché de producteurs, des cours de cuisine pour enfants, un concours de gâteaux sur le thème des pays, ou encore un bar à huîtres !

Le samedi

15 – A Orléans, les élèves du **Centre de Formation et d'Apprentissage** animeront des démonstrations culinaires aux Halles Châtelet. Découvrez le talent des apprentis et dégustez leurs créations !

Le vendredi

Des événements phares en France...

Aux quatre coins du pays, les 23, 24 et 25 septembre prochains, de nombreux événements conviviaux, pédagogiques et populaires sont à découvrir. Champs, marchés, restaurants, écoles, jardins, musées... Tous les lieux sont permis pour célébrer les cuisines populaires et la gastronomie !

Des milliers d'événements vous attendent pour célébrer la gastronomie et les cuisines populaires, partout en France ! Retrouvez-les tous sur notre site internet fete-gastronomie.fr et sur notre application !

Les événements liés aux produits et aux métiers

Produits de la terre...

16 – Toqués de canard. Cet événement, organisé par le **Conseil Départemental des Landes**, se tiendra au cœur de **Paris** dans les jardins du Palais Royal, réunira des chefs prestigieux et le grand public autour de joutes culinaires pleines de créativité, afin de réinventer les cuisines populaires du canard fermier landais.

Le samedi

17 – Excellence Gers fête la Gastronomie ! A **Auch**, l'association proposera agneau des Pyrénées, foie gras, canard, Armagnac, floc, vins du Gers... Des ateliers culinaires et des marchés de producteurs accompagneront ces dégustations.

Le vendredi

18 – En Alsace, la **Foire aux Oignons de Brumath** réunit chaque année près de 40 000 visiteurs. Cette année au programme : marché du terroir, marché aux puces et foire commerciale dans les rues du centre-ville.

Le samedi et le dimanche

19 – Fêtons la gastronomie à la ferme de Longueil. A **Velles**, la ferme ouvre ses portes pour des visites de la bergerie, des ateliers de cuisine berrichonne, une exposition photos, une projection-débat de film et un diner-concert avec Histoires de Charrues et d'Assiettes.

Le samedi

Produits de la mer...

20 – Presqu'île-de-Rhuys. L'**association des Produits en Rhuys** convie cinq producteurs à présenter les savoir-faire liés aux produits de la mer. Au menu : saumon fumé, cidre, fromage, biscuits bretons et leçons d'ouverture d'huîtres.

Le vendredi, le samedi et le dimanche

21 – « De la Mer à la Terre », au Crotoy. L'Association Baie de Somme-Zéro Carbone, associée à la **convention Mr GoodFish**, valorise dans les restaurants participants une pêche responsable locavore et favorise le lien entre l'ensemble des métiers de bouche.

Le vendredi, le samedi et le dimanche

22 – Fête de la Tielle. A Sète, l'Association pour la promotion de la Gastronomie **Sétoise** met à l'honneur le poisson et les produits de la mer lors d'une journée de dégustation et de festivités autour de la Tielle.

Le samedi

Boissons

23 – Les Vinalia. Le **Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal** lance la 12ème édition des Vinalia, sous le patronage de la Chaire Unesco Culture et traditions du vin de Dijon. L'occasion de redécouvrir vendanges, banquets romains, vins antiques, bières artisanales, hydromel, et huile d'olive...

Le dimanche

24 – A la découverte des vins de Bourgueil. La **Maison des vins de Bourgueil** organise une visite dans les domaines, accompagnée de dégustations des vins AOC. C'est avec passion que les vignerons raconteront leur métier et leur savoir-faire.

Le vendredi, le samedi et le dimanche

25 – 21ème pressée à l'ancienne à Eaux-Puiseaux. La **Ferme d'Hotte** révélera les secrets du jus de pomme à l'ancienne. Une visite des lieux de fabrication est aussi prévue.

Le dimanche

Artisanat

26 – Terro'art, le salon dédié aux artisans du Grand Sud-Ouest aura lieu cette année encore à **Tarbes**. Une centaine de professionnels passionnés feront découvrir leurs produits grâce à des dégustations et des ateliers.

Le samedi et le dimanche

27 - L'opération « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » aura lieu dans différents marchés en **Auvergne-Rhône-Alpes et dans le Loiret**. Cet événement culinaire populaire est un véritable défi pour les chefs, qui devront élaborer une recette à partir d'un panier garni de produits frais offerts par les commerçants du marché.

Le vendredi, le samedi et le dimanche

28 – Salon de la Gastronomie à Marans. Parmi trente exposants, le Chef Grégory Coutanceau, parrain de la Confrérie de la poule de Marans et de son œuf, réalisera des recettes autour de ces deux produits.

Le samedi et le dimanche

29 – Fête de la pâtisserie. L'association Goûtez Pur Suc organise, à **Yssingeaux**, des dégustations et des ateliers dans la ville de l'ENSP (Ecole Nationale de la Pâtisserie).

Le samedi

Restauration

30 – Le restaurant la **Table des Corderies** met « **la Baie de Somme dans l'Assiette** » et propose un déjeuner ou dîner en cinq suites, élaboré à partir de produits locaux et accompagné d'un billet pour visiter l'Herbarium de Saint-Valéry-sur-Somme.

Le vendredi, le samedi et le dimanche

31 – En Alsace, les restaurateurs sundgauviens des **Routes de la Carpe frite** présenteront des plats exclusivement composés de carpe : en terrines, en sushis, en quenelles, en filets ou encore en carpaccios...

Le vendredi, le samedi et le dimanche

32 – Quand le restaurant devient une scène de rencontre et de partage... **La famille Sammut** vous convie, dans son **Auberge La Fenièrre**, à une journée de rencontre entre producteurs et éleveurs, de dégustations, d'ateliers cuisine...

Le samedi

Restauration collective

33 – Quand **Sodexo** marie produits du terroir et recettes populaires en **Alsace**. Au programme : un livret de cinq recettes avec des produits Alsaciens et sous signe de qualité. Ces recettes seront distribuées et dégustées par les convives des restaurants.

Le vendredi, le samedi et le dimanche

34 – Les collégiens du **Puy-de-Dôme** célébreront la gastronomie autour d'un repas élaboré à partir des recettes populaires et régionales !

Le vendredi

35 – **Menu populaire dans les cantines scolaires de Toulouse**. Les enfants découvriront le menu de fête spécialement étudié par le Chef étoilé Stéphane Tournié, dans le cadre du festival Toulouse à Table.

Le vendredi

Marchés

36 – L'**Aéroport du Loiret** concocte une **journée gourmande** avec de nombreuses animations : marché de producteurs « Loiretains », repas gourmand, expositions de motos et d'avions et un concert.

Le dimanche

37 – Le marché de producteur locaux à Riberac mettra en avant ses produits de saison dans des leçons de cuisines populaires. A découvrir également, un stand dédié au développement durable avec sensibilisation au tri des déchets et aux gestes anti-gaspillage.

Le dimanche

38 – Allons au marché avec les chefs Relais & Châteaux ! Cap place Lino-Ventura, à **Paris**, qui accueille les chefs et leurs maraîchers lors d'un marché exceptionnel avec de nombreuses animations autour des légumes de saison.

Le dimanche

Les événements liés au développement durable

39 – Les jeunes de **l'UEAJ** (Unité Éducative d'Activités de Jour) prépareront un pot-au-feu de poisson et légumes bio à l'ancienne dans leurs locaux, à **Saint-Jean-le-Blanc**. Le repas est ouvert à tous !

Le vendredi

40 – 6^{ème} Fête de l'agriculture paysanne au Cannet-des-Maures. De nombreux producteurs animeront cette journée avec un marché paysan, des visites de ferme, des ateliers pour petits et grands, un déjeuner bio...

Le samedi

41 – Menu spécial pêche durable au restaurant « La Gloire de mon Père » à **Saint-Omer**. L'occasion de déguster un menu savoureux et respectueux de notre environnement !

Le vendredi et le samedi

Les événements liés à la culture

42 – Culture au quai. A **Paris**, sur le quai de Loire, **Les Filles sur le Pont** font appel à quatre camionneuses passionnées de street-food. Ces dernières élaborent, dans les meilleurs food-trucks franciliens, des recettes originales à base de produits frais.

Le samedi et le dimanche

43 – Les beaux-Arts Culinaires. A l'occasion du **Festival Normandie Impressionniste**, et dans le cadre de la Fête de la Gastronomie, Irqua-Normandie et ses partenaires invitent les Chefs à créer des recettes originales à partir des œuvres picturales des musées de la région.

Le vendredi, le samedi et le dimanche

44 – Dole renouvèle son **Week-end Gourmand du Chat Perché**. Outre un Pass Dégustation distribué pour 13€ et un village d'expositions et de démonstrations, une journée pédagogique de rencontres thématiques entre professionnels de l'agroalimentaire, étudiants et grand public est organisée.

Le vendredi, le samedi et le dimanche

45 – A Table! La Normandie des gastronomes ! L'exposition du **Musée de Vire à Saint-Martin-de-Tallevende** retrace le développement des arts de la table et de la littérature gourmande, ou encore l'invention d'une cuisine régionale liée à l'essor du tourisme.

Le vendredi, le samedi et le dimanche

Les événements liés aux arts de la table

Les Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV) fêtent les 10 ans du label d'État en 2016 et profitent de la Fête de la Gastronomie pour célébrer leur savoir-faire exceptionnel.

46 – Le Domaine Les Crayères, à Reims, invite de **nombreuses EPV** à exposer leur talent comme la maison Baccarat ou l'Orfèvrerie d'Anjou.

Le vendredi, le samedi et le dimanche

47 – Table d'exception au Relais Bernard Loiseau à Saulieu. Dominique Loiseau accueille une table d'exception qui mettra en valeur la quintessence des savoir-faire gastronomiques et manufacturiers des EPV.

Le vendredi, le samedi et le dimanche

48 – Visite et dégustations chez Agro'novae et Atelier Lallier à Moustiers-Sainte-Marie. Les deux EPV présentent leurs produits dédiés aux Arts de la table et du petit déjeuner : dégustation des Confitures Comtes de Provence, et (re)-découverte des faïences de Moustier.

Le samedi et le dimanche

Les festivals

49 – Les 24h cuisines se dérouleront au **Mans** pour la troisième année. Les activités prévues comprennent des conférences pimentées par des démonstrations de chefs, une librairie gourmande, un restaurant éphémère, un atelier pour junior et bien d'autres surprises...

Le samedi et le dimanche

50 – Les Sites Remarquables du Goût organisent leur premier Salon à **Méréville** dans l'Essonne. Au programme : quelques 40 exposants, des marchés, démonstrations, conférences, visites, et expositions.

Le vendredi, le samedi et le dimanche

51 – Lyon accueille pour la première année le **Street Food Festival**. Cet événement met à l'honneur les cuisines populaires et régionales en proposant des stands de plats à déguster sur le pouce.

Le vendredi, le samedi et le dimanche

52 – Dans le Marché d'Intérêt National de Grenoble, Isère Food Festival reçoit entre autres un marché de producteurs, une grande tablée, des comptoirs à boire, une place attribuée aux food trucks, la cuisine des chefs, le carré des artisans...

Le dimanche

Et des événements pour le moins insolites !

53 – A Valenciennes, partez à la recherche de la tourtière perdue avec l'archéologue Valentiana Jones, au cœur de l'histoire gourmande de Valenciennes.... Un jeu de pistes plein d'humour, précédé d'un déjeuner gourmand, pour découvrir ou redécouvrir les saveurs du terroir du Nord !

Le dimanche

54 – Participez au Cluedo Géant dans la ville de **Troyes**, pour découvrir sur un mode ludique et participatif **l'Histoire du Vignoble Auboisi**.

Le samedi

55 – Épreuve populaire fantasque, plus festive que physique, la **Course des Gourmets de Toulouse à Table** défie les participants à parcourir un trajet, plateau à la main. Venez manger, bouger et profiter des animations et dégustations... Les déguisements sont autorisés pour plus de folie !

Le samedi

56 – Parmi les nombreuses animations du week-end, la Ville de **Nancy** se prête au jeu des records en réalisant **le plus grand plateau de fromages du monde** ! Réalisée par les frères Marchand et les chantiers d'insertion, cette opération mettra à l'honneur le savoir-faire de la région.

Le vendredi, le samedi et le dimanche

57 – Le Conservatoire du littoral coordonne plusieurs événements sur toutes les côtes françaises, par exemple en **Corse**, sur les falaises de Bonifacio. Au programme : **visite d'un élevage de poules en parcours plein-air**, labélisé en agriculture biologique.

Le samedi

...et des évènements à l'étranger

La Fête de la Gastronomie célèbre les cuisines populaires aussi dans d'autres pays. Découvrez tous les événements étrangers sur notre site internet : fete-gastronomie.fr.

58 – **Brunch Francés. Lucullus**, l'Association de Gastronomie Française en **Argentine** réunira 20 chefs et cuisiniers français lors de la troisième édition du «Brunch Francés», dans les salons de l'Hippodrome de Palermo, à Buenos Aires.

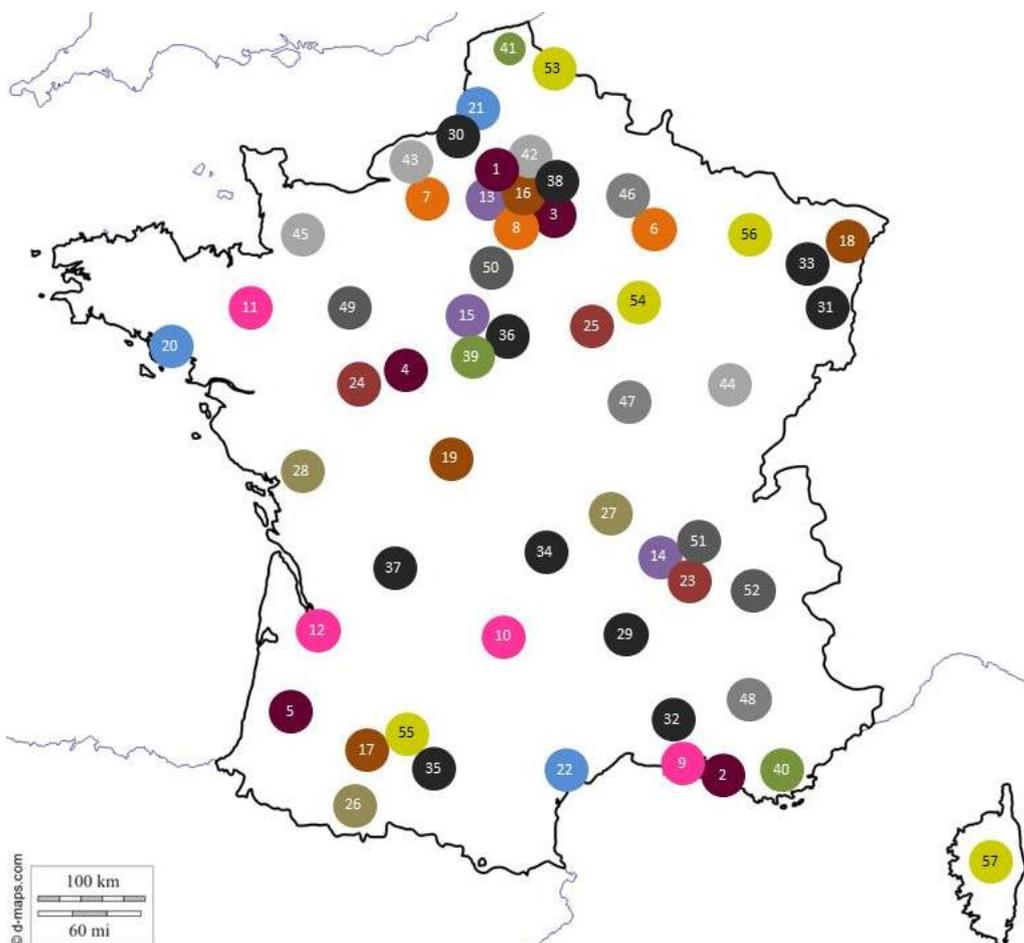
Le samedi

59 – **Fête de la gastronomie 2016 à Stagg (Etats-Unis)**. Entre 25 et 30 élèves Américains qui apprennent le français au lycée Stagg à Palos Hills vont participer à une soirée gastronomique, où ils prépareront et dégusteront des plats français et francophones.

Le vendredi

60 – C'est un véritable festival de saveurs qui attendent les visiteurs du **Musée de la Gourmandise à Hermalle-sous-Huy, en Belgique**. Visites d'une grande collection d'art liée à la gastronomie, dégustations de produits médiévaux, promenade sur le thème des champignons... Tout un programme !

Le vendredi, le samedi et le dimanche



Légende

- 1 Les leçons de cuisines populaires
- 6 Le tourisme
- 9 L'économie sociale et solidaire
- 13 La formation
- 16 Des événements liés aux produits de la terre
- 20 Des événements liés aux produits de la mer
- 24 Des événements liés aux boissons
- 26 L'artisanat
- 29 La restauration
- 33 La restauration collective
- 36 Les marchés
- 39 Des événements liés au développement durable
- 42 Des événements liés à la culture
- 46 Des événements liés aux arts de la table
- 49 Des festivals
- 53 Des événements insolites

Comment proposer un projet pour la Fête de la Gastronomie ?

Le Commissariat général à la Fête de la Gastronomie travaille, sous l'égide de la Commissaire générale, Sophie LE BOULEISE MISE, à la mise en place de cet événement. Il constitue le référent opérationnel pour tous les acteurs de la Fête.

Il a pour mission de faire émerger des projets, de conseiller et d'accompagner les porteurs selon leur secteur, leur territoire et leur stratégie de développement. Il communique nationalement et localement sur la nature et la diversité des projets.

Pour labelliser un projet « Fête de la Gastronomie », rien de plus simple : rendez-vous sur www.fete-gastronomie.fr, sur l'onglet « Inscrivez votre événement » et remplissez les champs demandés. L'équipe du Commissariat général étudiera chaque proposition dans les meilleurs délais.

Entreprises, fédérations professionnelles, artisans, chefs, collectivités locales ou particuliers... Tous peuvent inscrire leurs événements !

Comment financer un projet pour la Fête de la Gastronomie ?

Pour le financement d'un projet Fête de la Gastronomie, plusieurs possibilités sont offertes aux porteurs de projets:

- **Les partenariats avec les collectivités locales (Conseils régionaux et départementaux)** : pour mettre en avant le développement touristique et économique autour d'un événement lié à la gastronomie.
- **Le mécénat** : demande d'un soutien matériel, sans contrepartie directe de la part du bénéficiaire, à une œuvre ou à une personne pour l'exercice d'activités présentant un intérêt général.
- **Le Centre Français des Fonds et Fondations** : permet à des porteurs d'événement de se porter candidats par le biais d'appels à projet.
- **Le financement participatif** : grâce à des plateformes de financement participatif en ligne, les porteurs de projets peuvent faire un appel aux dons en encourageant le grand public à investir dans leurs projets.
- **Europe Créative** : pour les projets culturels qui s'inscrivent dans une dynamique européenne de valorisation du patrimoine, vous pouvez vous tourner vers cet organisme européen. Sont concernés : les opérateurs culturels et créatifs qui possèdent une personnalité juridique depuis au moins deux ans (autorités locales et régionales, entreprises, administrations, ONG, PME, universités, associations). Le projet est évalué selon sa pertinence, la qualité du contenu et des activités, la communication, la diffusion et la qualité de ses partenariats.
- **Le Fonds européen de développement régional (FEDER)** : le fonds accorde des subventions à des projets visant à renforcer la cohésion économique, sociale et territoriale. Le FEDER vise à corriger les déséquilibres entre les régions en soutenant le développement des économies régionales.

Pour avoir toutes les informations sur la Fête de la Gastronomie 2016

Le site internet

Rendez-vous sur le site internet de la Fête de la Gastronomie :

<http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil>

Que pouvez-vous retrouver sur le site ?

-  Notre actualité gastronomique : interviews de nos porteurs de projets, les Recettes de Chefs de notre livret etc.
-  La sélection événements « Coup de cœur » sélectionnés par le Commissariat général !
-  Tous les événements proposant des leçons de cuisines populaires, partout en France !
-  Et bien entendu, tous les événements Fête de la Gastronomie : banquets, pique-niques, dégustations, visites, dégustations etc.
-  Vous pouvez également vous inscrire à notre newsletter : La Lettre Gastronomique !

L'application mobile

Pour cette sixième édition, la Fête de la Gastronomie, en partenariat avec EPICURS (société de marketing et de communication digitale), propose une toute nouvelle application mobile intuitive et interactive !

L'application permet au public de rechercher et de connaître, à travers un moteur de recherche et un système de géolocalisation, tous les événements qui ont lieu à proximité de là où il se trouve. Les participants peuvent établir une recherche d'événements à partir de plusieurs filtres : lieu, thème de l'événement, prix etc.

Quelles nouveautés pour cette année ?

-  Un tutoriel à la première ouverture de l'application pour une compréhension et une utilisation optimales de l'application ;
-  Possibilité de rechercher des événements par dates directement sur la page d'accueil, pour faciliter le parcours utilisateur ;
-  Création de boutons « Je participe » et « Je suis intéressé » qui répertorient les événements sélectionnés dans une wishlist ;
-  Un flux Twitter et Instagram afin de suivre en direct l'actualité de la Fête de la Gastronomie 2016 ;

- Une rubrique « *cuisines populaires* » dans laquelle les visiteurs ont un accès direct à toutes les leçons de cuisines populaires.

**QR code pour télécharger
l'application :**



Les réseaux sociaux

Rejoignez la communauté Fête de la Gastronomie !



« Fête de la gastronomie »



@_gastronomie_ #FeteGastronomie



@fete_gastronomie

Les partenaires de la Fête de la Gastronomie 2016

Cette année encore, la Fête de la Gastronomie suscite l'intérêt des médias nationaux et locaux, professionnels et grand public. Des supports TV, presse, radio et web ont souhaité s'associer à cette sixième édition pour mettre en avant les ambitions, les valeurs et les porteurs de projets de ce rendez-vous festif et populaire !



Financement participatif : **MIIMOSA**

Diffusion d'un film durant le colloque du 12 septembre :



Contacts

Cabinet de Martine PINVILLE :
01 53 18 44 13 / sec.secaccess-presse@cabinets.finances.gouv.fr

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

Suivez la Fête de la Gastronomie !
www.fete-gastronomie.fr

Partage et réflexion sur une sélection de sujets, reportages, interviews... Retrouvez toute l'actualité de la gastronomie et de la Fête de la Gastronomie en vous inscrivant à la Lettre Gastronomique sur : fete-gastronomie.dge@finances.gouv.fr

Rendez-vous pour la nouvelle édition de la Fête de la Gastronomie
les 23, 24 et 25 septembre 2016 !



fete-gastronomie.fr

f « Fête de la gastronomie »

t @_gastronomie_ #FeteGastronomie



Contacts

Cabinet de Martine PINVILLE : 01 53 18 44 13

Commissariat général à la Fête de la Gastronomie : 01 53 18 85 21