



CAROLE DELGA

SECRÉTAIRE D'ÉTAT CHARGÉE DU COMMERCE, DE L'ARTISANAT, DE LA CONSOMMATION ET DE L'ÉCONOMIE
SOCIALE ET SOLIDAIRE, AUPRES DU MINISTRE DE L'ÉCONOMIE, DE L'INDUSTRIE ET DU NUMÉRIQUE

Invitation presse

Invitation presse

www.economie.gouv.fr

[@CaroleDelga](https://twitter.com/CaroleDelga)

Paris, le 25 septembre 2014

N° 058

Déplacements de Carole DELGA dans le cadre de la #FeteGastronomie



26 27 28 septembre 2014

Dans le cadre de la 4^{ème} édition de la Fête de la Gastronomie, qui se déroulera les vendredi 26, samedi 27 et dimanche 28 septembre, plus de 9.000 événements sont organisés dans toute la France, dont 37 banquets et 47 pique-niques, ainsi que près de 215 initiatives à l'étranger.

Carole DELGA, Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie sociale et solidaire participera à divers événements dans tous les territoires.

Elle sera accompagnée par **Stéphane LE FOLL**, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, également partenaire de la Fête de la Gastronomie, vendredi 26 septembre, lors du « Banquet bio » et des « Crêpiers de Bretagne ».

Plus d'informations sur l'ensemble des événements sur le site internet : www.fete-gastronomie.fr et sur twitter @_gastronomie_

Jeudi 25 septembre 2014

12h15 (Non ouvert à la presse)
à 13h45 **Visite des cuisines centrales de Bercy, suivie d'un déjeuner à la cantine Diderot, puis d'une visite au marché de la Coopérative de Bercy.**
Le menu proposé aux agents du Ministère, en avant-première de la Fête de la gastronomie, met en valeur les produits de saison.
Les exposants de la Coopérative de Bercy illustreront la diversité des métiers de la gastronomie (boulangier, fromager, charcutier... foie gras, fruits secs, vin...).

Bercy, Paris 12^{ème}

19h30 à 20h30 **Inauguration de l'exposition photographique « Passionnément chocolat : gestes et savoir-faire des Entreprises du Patrimoine Vivant »**, organisée par l'Institut Supérieur des Métiers, qui présentera les gestes et les créations originales d'une vingtaine d'entreprises labellisées « Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV) ».
Déroulé : Allocutions, visite guidée et cocktail réalisé par plusieurs EPV.

Galerie La Cornue, 54 rue de Bourgogne, Paris 7^{ème}

Vendredi 26 septembre 2014

8h00 à 8h45 **Petit déjeuner et cours de pâtisserie-boulangerie à l'Unité de Formation par l'Apprentissage (UFA) François Rabelais**
Moments de convivialité et de partage afin de mettre en avant l'importance de la transmission des savoirs et l'excellence de l'apprentissage dans le domaine de la gastronomie. Ces activités seront ouvertes au public afin de sensibiliser les jeunes générations aux savoir-faire et aux métiers de la gastronomie.
Déroulé : Visites des ateliers de boulangerie-pâtisserie et des arts de la table, suivies d'un échange avec les apprentis autour d'un petit déjeuner.

6 Rue Pierre et Marie Curie, Vitry-sur-Seine (94)

11h00 à 12h00 **« Les Gestes du service » au lycée Guillaume Tirel**
Cinq écoles et lycées hôteliers d'Ile-de-France proposeront des ateliers autour des gestes en salle (montage de tables, flambage de crêpes, découpe, sommellerie...) sur le parvis du Lycée Tirel.
Denis Courtiade, directeur de salle du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, apportera son expertise et expérience.
Déroulé : Visite de différents stands et dégustation (crêpes flambées, croissants, fromage...)

Lycée Guillaume Tirel, 237 boulevard Raspail, Paris 14^{ème}

12h20 à 12h50 **« Musiques sur le pouce » organisé par l'association Aurore, l'entreprise sociale Baluchon et Petit Bain**
Au sein des anciens locaux de l'Institut National de la Propriété Intellectuelle, mis à la disposition d'Aurore et pour partie réhabilités en hébergements d'urgence pour les mères isolées, l'ancienne chapelle a été transformée par l'association en espace événementiel et culturel, lieu de rencontres et d'échanges.
Petit Bain lancera ce vendredi 26 "Musiques sur le pouce", qui aura lieu à l'avenir de manière hebdomadaire.
Pour cette première édition : dégustation d'un plateau-repas de l'entreprise sociale Baluchon (entreprise sociale agréée par l'Etat qui favorise l'accès des citoyens à une alimentation saine et juste), tout en écoutant Gérald Kurdian, pianiste, chanteur et performeur.
Déroulé : Allocutions et concerts.

Eglise Saint André de l'Europe, 26 bis Rue de Saint-Petersbourg, Paris 8^{ème}

13h00 à 14h30 « Banquet Bio » organisé par l'Agence Bio, Biocoop et la Fédération Nationale Agriculture Biologique (FNAB)

Stéphane LE FOLL et **Carole DELGA** participeront au « Banquet bio » organisé avec une centaine de représentants des métiers de la gastronomie française et des institutions publiques, autour d'un grand repas composé uniquement de produits issus de l'agriculture biologique.

Déroulé : Allocutions et déjeuner bio.

Cour intérieure de la Mairie du 2^{ème} arrondissement, 8 rue de la Banque, Paris 2^{ème}

15h00 à 16h00 « Crêpiers de Bretagne », organisé par Cook&Com sur la thématique du geste
Stéphane LE FOLL et **Carole DELGA** rencontreront une cinquantaine de crêpiers, en provenance de toute la Bretagne, rassemblés à Paris pour mettre en avant leurs savoir-faire.

Alliant tradition et innovation, des ateliers, des démonstrations et des dégustations sucrés et salées seront proposés au public.

Seront notamment présents : Nicolas Conraux du restaurant « La Butte » (Finistère), Fatema Hal, maître restaurateur, du restaurant Le Mansouria (Paris) et de nombreux crêpiers dont Olivier Lazennec d'« Histoires de Crêpes » qui va lancer une nouvelle recette spécialement pour la Fête de la Gastronomie.

Trois thèmes seront proposés : les fondamentaux (crêpes et galettes bretonnes), les crêpes des grands chefs, les crêpes venues d'ailleurs.

Déroulé : Allocutions, suivies d'une visite de stands (démonstrations culinaires et dégustations variées).

Pavillon Gabriel, 5 avenue Gabriel, Paris 8^{ème}

19h00 à 22h30 Inauguration/visite du marché de producteurs au Domaine Les Crayères à Reims
Philippe Mille, chef des cuisines du Domaine Les Crayères, deux étoiles au Guide Michelin, proposera une soirée d'exception pour promouvoir l'excellence gastronomique.

Une quarantaine de producteurs locaux participeront au grand marché qui ouvrira vendredi soir et durera tout le weekend. Les producteurs invitent le public à découvrir leur métier et leurs produits à travers divers ateliers (miel, fleurs comestibles, truffe ...). Denis Saint Arroman, Meilleur Ouvrier de France tonnelier, fera découvrir son art et les secrets de son métier par des démonstrations.

Déroulé : Inauguration et visite du marché de producteurs, suivis d'allocutions et d'un dîner au Domaine.

Le domaine des Crayères, 64 boulevard Henry Vasnier, Reims (51)

Samedi 27 septembre 2014

19h45 à 22h00 Banquet « Toulouse à table : le bœuf toulousain »
Le festival « Toulouse à table », avec l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) de Haute-Garonne, propose trois journées de festivités dans toute la ville.

Le « Rallye des chefs » et le « Pique-nique urbain » prendront place dans la ville la journée du samedi, qui se terminera par un banquet nocturne.

Un traditionnel bœuf à la broche sera servi aux participants et pourra être dégusté

autour d'une table spécialement dressée pour l'occasion au milieu de la rue. Un millier de participants sont attendus pour ce nouveau rendez-vous incontournable de la Fête.

Déroulé :

19h : Echange avec les membres de l'Epicerie solidaire Maillol, en présence de Jérôme Bonaldi (président d'ANDES), Véronique Blanchot (directrice du pôle alimentation d'ANDES), Patricia Rameau (présidente de l'épicerie).

19h45 : Allocutions et échanges dans les jardins de la Chambre de commerce et d'Industrie avec environ 100 personnes à 19h45.

CCI de Haute-Garonne, 2 Rue Alsace Lorraine, 31000 Toulouse

20h30 : participation au banquet « Toulouse à table : le bœuf toulousain ».

Rue Alsace-Lorraine, 31000 Toulouse

Dimanche 28 septembre 2014

12h00 **Rencontre avec des apprentis des Compagnons du devoir**
à 13h00 Un moment de rencontre et d'échange est organisé avec les jeunes apprentis du centre de compagnonnage de Toulouse qui présenteront les différents métiers auxquels se préparent les Compagnons du Devoir.

Plus anciennes institutions d'apprentissage, les Compagnons représentent aujourd'hui 10 000 jeunes en formation dans toute la France et à l'étranger. Les Compagnons organisent des événements dans plusieurs grandes villes de France.

Déroulé : Rencontre conviviale avec les jeunes apprentis et découverte des métiers autour d'un buffet régional

Maison des compagnons du devoir, 28 Rue Des Pyrénées, 31000 Toulouse

<p>Accréditations auprès du bureau de presse de Bercy 01 53 18 33 80</p>
--

Suivez aussi la Fête de la Gastronomie sur les réseaux sociaux :

Page Facebook Fête de la Gastronomie
@_gastronomie_ #FeteGastronomie

Contacts presse cabinet de Carole DELGA : Sophie DULIBEAU et Anthony PORCHERON
01 53 18 44 13 - sec.secaccess-presse@cabinets.finances.gouv.fr