

dossier de presse – 4 juin 2014



26 27 28 septembre 2014

Arnaud MONTEBOURG

*Ministre de l'Économie,
du Redressement Productif et du Numérique*

Carole DELGA

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



Sommaire

Edito : « L'amour des gestes et des savoir-faire »	3
Guillaume Gomez parrain de l'édition 2014 :	
« Fêter la Gastronomie, c'est fêter la vie ! »	4
Présentation.....	5
La gastronomie, un enjeu économique majeur pour la France.....	5
La Fête de la Gastronomie : valeurs et objectifs	5
Un nouveau souffle pour la 4^e édition	6
Thématique 2014 : L'amour des gestes et des savoir-faire.....	6
Évolution de l'identité visuelle pour accompagner de nouvelles ambitions.....	6
Résolution du Parlement européen sur la promotion de la gastronomie européenne et d'une alimentation saine, statuée le 12.03.2013	6
Commissariat de la Fête de la Gastronomie.....	7
Comment participer ?	7
Contacts	8



« L'amour des gestes et des savoir-faire »

Fêter la gastronomie française, c'est fêter notre culture, nos savoir-faire, notre patrimoine, notre identité. C'est reconnaître que ce bien commun des Français est à la fois un héritage culturel majeur, ainsi que l'a distingué l'UNESCO en inscrivant le repas gastronomique français sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité, mais aussi une matière toujours prête à être explorée, réinventée, grâce aux talents et à l'audace de ceux qui agencent les goûts et juxtaposent les couleurs.

100 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 1 million d'emplois : les métiers de la restauration, de l'artisanat et du commerce de bouche constituent un secteur majeur qui stimule la croissance et l'emploi, et qui protège le maillage de nos territoires et le lien social.

La Fête de la Gastronomie rassemble une communauté plus élargie que celle de la gastronomie au sens strict, parce qu'elle est un outil de développement économique global, qui implique des acteurs de tous horizons (agriculture, tourisme, éducation, culture, solidarité, formation, collectivités territoriales, etc.).

Pour la 4^e édition, le thème choisi, « L'amour des gestes et des savoir-faire », illustre l'importance de la transmission des traditions. Nous remercions particulièrement un de nos Meilleurs Ouvriers de France, Guillaume Gomez, actuellement chef des cuisines de l'Élysée, pour avoir accepté de parrainer l'événement.

Cette Fête a une dimension plurielle ; à la fois économique, sociale, touristique et culturelle, et son succès se confirme d'année en année. En 2013, 7650 projets ont été labellisés, dont 103 à l'étranger, plus de 230 000 professionnels ont été mobilisés, avec un public d'environ 1 million de personnes ! Elle permet de reconnaître, de valoriser et d'aider tout un secteur à se développer.

Le Gouvernement agit de façon permanente pour répondre aux besoins structurels des professionnels et aux nouveaux défis auxquels ils doivent faire face. Le Pacte de responsabilité et de solidarité aide les entreprises, notamment individuelles, à être plus compétitives et il constitue une aide efficace pour l'emploi - l'emploi des jeunes en particulier -, le pouvoir d'achat, la formation des salariés et l'attractivité des métiers. La loi sur l'Artisanat, le Commerce et les Très Petites Entreprises protège les artisans et les commerces de proximité. La loi Consommation valorise la qualité et le savoir-faire auprès du consommateur.

Au XVIII^e siècle, l'ambassadeur des États-Unis en France, Thomas Jefferson affirmait que « Tout homme a deux pays : le sien et la France ». Cet art de vivre, cette exigence du goût et de la qualité, ces produits de nos terroirs, ce savoir-faire de nos artisans font de la France un grand pays gastronomique qui sait éveiller les papilles et faire pétiller les regards.

**Les 26, 27 et 28 septembre prochains, participez
et vivez intensément la gastronomie française !**

Arnaud MONTEBOURG

Ministre de l'Économie, du Redressement
productif et du Numérique

Carole DELGA

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



Guillaume Gomez parrain de l'édition 2014 : « Fêter la Gastronomie, c'est fêter la vie ! »



Enfant, Guillaume Gomez ne s'est jamais imaginé sans une toque et un tablier. Aujourd'hui, il dirige les **cuisines de l'Élysée** qu'il a rejoint dès l'âge de 21 ans.

Passionné par l'excellence, il obtient le titre de **Meilleur Ouvrier de France** à 25 ans et prend les commandes des cuisines de la Présidence de la République en novembre 2013

Le nouveau chef de l'Élysée prend son rôle très à cœur et crée **l'association des cuisiniers de la République** qui regroupe les chefs des lieux prestigieux (Assemblée, Sénat...) mais aussi des ambassades de France et de certaines collectivités locales afin de valoriser le savoir-faire, les produits et la cuisine française à travers le monde.

Plus récemment, c'est au grand public qu'il s'est adressé à l'occasion de la 3^e édition de la **Fête de la Gastronomie**, quand il s'est prêté au jeu de la confection d'une recette gastronomique pour moins de cinq euros dans le cadre du projet « 27 Chefs, 27 Régions ».

Guillaume Gomez est le parfait exemple d'un parcours professionnel sans faute et a témoigné à maintes reprises de sa **disponibilité**, sa **générosité** et sa **capacité à transmettre**, notamment en s'impliquant en tant que jury dans de nombreux concours et en intervenant auprès des apprentis dans les écoles.

Il nous dévoile sa perception de la Fête et ses impressions en tant que parrain :

« La Fête de la Gastronomie c'est la fête des sens. C'est un champ infini de liberté qui invite chacun des acteurs, liés de près ou de loin à notre profession, à partager son savoir-faire. C'est un fantastique vecteur d'échanges qui participe au rayonnement de la France tant au niveau européen qu'au niveau international : chaque événement devient fédérateur d'apprentissage et permet de mesurer les merveilleuses ressources de notre pays.

Pendant la Fête de la Gastronomie, il est permis de goûter, il est conseillé de mettre la main à la pâte, il est recommandé de se laisser aller à l'imaginaire, de se réunir autour des saveurs, des matières et de permettre aux produits de libérer leur qualité.

Ici il est question d'ouvrir l'accès à la gastronomie à toutes les papilles, à tous les regards, à tous les curieux, timides ou moins timides, qui voudront toucher le produit, mémoriser la technique, converser avec les producteurs, découvrir le goût, observer le geste et partager des astuces.

La gastronomie rassemble. Elle réunit. Elle adoucit, elle enveloppe. Elle mérite que nous la fêtions collectivement – soyons tous au rendez-vous et vivons ensemble cette édition 2014 ! »

Guillaume GOMEZ

Présentation

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

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

La gastronomie, un enjeu économique majeur pour la France

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

La gastronomie en France¹, c'est :

- près de **61,8 milliards d'euros** de chiffre d'affaires et **794 000 emplois salariés** pour les métiers de la restauration, soit le 5e 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 France est le **premier producteur agricole** de l'Union européenne et la **troisième puissance** agricole mondiale.

La Fête de la Gastronomie : valeurs et objectifs

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

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

¹Source : DGCIS, 2013

Un nouveau souffle pour la 4^e édition

Thématique 2014 : L'amour des gestes et des savoir-faire

La diversité et la qualité des produits ainsi que les techniques culinaires d'excellence participent à la renommée de la gastronomie française. La thématique choisie en 2014 « **L'amour des gestes et des savoir-faire** » exprime toutes les spécificités de la gastronomie française et illustre l'importance de la transmission des traditions et d'un métier, d'une génération à l'autre. La Fête est une opportunité unique pour les publics de découvrir les chefs, les artisans, les équipes qui travaillent avec passion et contribuent à susciter des vocations.

La gastronomie est un secteur aux multiples savoir-faire. Qu'est ce qui rassemble un agriculteur, un épicier, un grand chef, un amateur de cuisine ou encore un serveur ? Tous ces acteurs ont un savoir-faire précis, une gestuelle particulière pour cultiver, cueillir, conserver, préparer, vendre, ou encore servir, qui nécessite formation et exigence afin d'assurer la qualité du produit et le plaisir de le déguster.

Le thème « **L'amour des gestes et des savoir-faire** » doit permettre de valoriser le travail des acteurs et sensibiliser le grand public aux nombreux métiers du secteur de la gastronomie.

Il s'inscrit en cohérence avec les politiques publiques menées à cet effet, notamment la mise en place de la mention « Fait maison » issue de la loi consommation du 17 mars 2014.

+Évolution de l'identité visuelle pour accompagner de nouvelles ambitions



Le nouveau logo de la Fête de la Gastronomie, dynamique et ludique, **reflète l'esprit de la quatrième édition**. Les couleurs et la typographie expriment la modernité, l'ambiance festive et conviviale de l'événement. Ce visuel met en valeur les savoir-faire, les gestes et le travail des professionnels à travers la cuillère : outil du cuisinier et du consommateur. C'est un logo pérenne qui a vocation à devenir le véritable emblème de la Fête. Un kit de communication est mis à disposition des porteurs de projet afin de promouvoir leurs événements.

Résolution du Parlement européen sur la promotion de la gastronomie européenne et d'une alimentation saine, statuée le 12.03.2013

La Fête de la Gastronomie s'inscrit pleinement dans la politique de **valorisation économique et culturelle de la gastronomie européenne**, encouragée par le Parlement européen depuis le 12 mars 2013.

Cette initiative a pour principaux objectifs d'améliorer la connaissance culinaire globale et l'éducation nutritionnelle, de soutenir la transmission des savoir-faire, et de sensibiliser la population à la diversité et à la qualité des produits.

La Fête de la Gastronomie, événement qui **illustre les goûts et les saveurs de la gastronomie française**, qui **visent à valoriser le savoir-faire de toute une filière et les produits locaux**, répond parfaitement à cette mesure européenne.



Commissariat de la Fête de la Gastronomie

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

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

Tel : 01 53 18 85 20

Adresse mail : projet@fete-gastronomie.fr

Comment participer ?

Le site www.fete-gastronomie.fr

- Pour **inscrire et promouvoir les projets à partir du 4 juin 2014** : entreprises, fédérations professionnelles, artisans, chefs, collectivités locales, ou particuliers... peuvent inscrire leurs événements afin d'obtenir le label Fête de la Gastronomie 2014 ainsi que le kit de communication.
- Pour **connaître le programme de la Fête de la Gastronomie près de chez soi** : banquets, spectacles, menus, conférences, enfants, etc. dans toutes les régions de France.

Contacts :

Cabinet d'Arnaud MONTEBOURG : 01 53 18 45 13

Cabinet de Carole DELGA : 01 53 18 44 13

Commissariat de la Fête de la Gastronomie : 01 53 18 85 20
projet@fete-gastronomie.fr

Service de presse de Bercy : 01 53 18 33 80

Suivez la Fête de la Gastronomie sur :

www.fete-gastronomie.fr

Facebook : Fête de la gastronomie

Twitter: @_gastronomie_
#FDLG2014

Google +:
<https://plus.google.com/+fetegastronomie>