



Stéphane LE FOLL

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

Emmanuel MACRON

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

Carole DELGA

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



Sommaire

| | |
|---|----|
| « 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 de la Fête de la Gastronomie | 5 |
| La gastronomie, un enjeu économique majeur pour la France | 5 |
| La Fête de la Gastronomie : valeurs et objectifs | 5 |
| Un nouveau souffle pour cette 4 ^e édition | 6 |
| Thématique 2014 : L'amour des gestes et des savoir-faire | 6 |
| Patronage avec la commission France de l'Unesco..... | 6 |
| Résolution du Parlement européen sur la promotion de la gastronomie européenne et d'une alimentation saine..... | 6 |
| Les temps forts de l'année 2014..... | 7 |
| Pique-niquez avec les « petits pots à partager » du parrain Guillaume Gomez | 7 |
| « Recettes de Chefs ! Et vous, laquelle allez-vous tenter aujourd'hui ? »..... | 7 |
| Des banquets, des pique-niques et des rendez-vous gourmands prévus dans toute la France | 8 |
| Des événements phares en France... .. | 9 |
| ...et à l'étranger | 10 |
| Commissariat de la Fête de la Gastronomie | 11 |
| Comment participer ? | 11 |
| Contacts..... | 12 |

« 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 !

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

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

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 de la Fête de la Gastronomie

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, pique-niques, 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 cette 4^e édition

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

La thématique choisie en 2014 « **L'amour des gestes et des savoir-faire** » exprime les spécificités de la gastronomie française sur tous nos territoires et illustre l'importance de la transmission des traditions et d'un métier, d'une génération à l'autre. L'apprentissage contribue à la transmission de nos 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 le titre de Maître Restaurateur et la mise en place de la mention « Fait maison » issue de la loi consommation du 17 mars 2014.

Le thème exprime donc les spécificités de la gastronomie française sur tous nos territoires et illustre l'importance de la transmission des traditions et d'un métier, d'une génération à l'autre. De maître à élève, la transmission est la raison d'être de nos métiers artisanaux, elle est aussi leur condition de survie. N'y a-t-il pas de plus grande joie que d'enseigner un savoir-faire ? N'y a-t-il pas de plus belle victoire que de voir les nouvelles générations renouveler des gestes ancestraux ? Ce sont des trésors à protéger ! Cette gestuelle artisanale d'excellence, c'est l'héritage que l'on transmet à la jeunesse de notre pays. Valoriser l'apprentissage et en faire le cœur battant de notre combat pour l'emploi, c'est donner un avenir à nos jeunes.

Patronage avec la commission France de l'Unesco



La Commission française pour l'UNESCO, qui a la responsabilité de promouvoir l'influence de l'UNESCO et de ses valeurs auprès des Français, reconnaît pour la première fois que les valeurs et les missions de la Fête de la Gastronomie concordent avec celles de l'UNESCO :

- transmission, sauvegarde et valorisation qui passe par la mise en avant des acteurs, des savoir-faire, des métiers et des produits
- partage et découverte des différentes cultures à travers la gastronomie
- valorisation de l'image du pays à travers la promotion de son patrimoine gastronomique

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

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

Cette initiative améliore la connaissance culinaire globale et l'éducation nutritionnelle, soutient la transmission des savoir-faire, et sensibilise la population à la diversité et à la qualité des produits.

Les temps forts de l'année 2014

Des initiatives locales et des projets culinaires variés, dédiés au partage de la table se développent partout en France et s'exportent jusqu'à l'étranger. Cette année la Fête de la Gastronomie a choisi de mettre à l'honneur **l'amour des gestes et l'excellence des savoir-faire**.

A la date du 9 septembre, ce sont près de 6.600 projets et événements qui sont référencés sur le site : www.fete-gastronomie.fr. Chacun peut initier des projets et inscrire ses événements jusqu'au week-end de la Fête de la Gastronomie.

Pique-niquez avec les « petits pots à partager » du parrain Guillaume Gomez

Afin d'inciter le grand public à participer lui aussi à la Fête et l'encourager à créer ses propres événements, notre parrain a concocté une série de « petits pots à partager » spécialement pour la Fête : 8 recettes à bas coûts (5 salées et 3 sucrées).

Facilement réalisables, ces recettes ont vocation à être reproduites et partagées par toutes et tous. Ce projet inédit propose à chacun d'inscrire son événement sous le titre « Pique-niquez avec Guillaume Gomez » et de partager les « petits pots » entre voisins, entre amis ou en famille, chez soi ou en plein air. Alors, à vos fourneaux ! **Le public est invité à un atelier de fabrication des « petits pots », en présence de Guillaume Gomez, suivi d'un pique-nique géant le dimanche 28 septembre au domaine national de Saint-Cloud en Ile-de-France (plus d'informations à venir sur le site de la Fête).**

Les recettes des petits-pots sont disponibles gratuitement sur le site internet en version téléchargeable, notamment au format set de table (A3) : <http://fete-gastronomie/pique-niquez-avec-petits-pots-a-partager-guillaume-gomez>

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

Vingt-quatre chefs de talents ont composé des recettes simples et gastronomiques pour mettre à l'honneur les saveurs et les produits authentiques des territoires :

David Beauvais, Cédric Burtin, Alexandre Cane, Mauro Colagreco, Gaëtan Crespín, Eric Delerue, Julien Diaz, Christophe Dufossé, Arnaud Faye, Marc Haerberlin, Patrick Jeffroy, Joël Kichenin, Arnaud Lallement, Christian Le Squer, Régis Marcon, Daniel Minet, Malika Olime, Ludovic Pouzelgues, Eric Pras, Andrée Rosier, Olivier Samin, Michel Sarrañ, Xavier Taffart, Jean-Luc Tartarin.

Tous se sont engagés à créer une recette :

- **Avec des produits régionaux**, mettant en scène nos terroirs et nos artisans ;
- **Avec des produits de saison**, pour inciter à manger frais à moindre coût ;
- S'inspirant de leurs **découvertes et expériences à travers leurs parcours internationaux** ;
- **Créative et innovante**, pour valoriser le savoir-faire des cuisiniers ;
- Dédiée aux **amateurs de gastronomie** ;
- **Accessible au plus grand nombre** au prix maximum de **7 euros par personne**.

Deux recettes de chef seront mises en ligne, chaque jour à partir du 9 septembre, sur le site <http://fete-gastronomie/recettes-chefs> ...et ce, jusqu'au lancement de la Fête !



Des banquets, des pique-niques et des rendez-vous gourmands prévus dans toute la France

Des banquets : tablées gourmandes et conviviales, mais aussi solidaires

Le repas partagé autour d'une table est un moment quotidien essentiel dans la vie des Français, une véritable exception culturelle française. C'est pourquoi Carole Delga, Secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire a souhaité renouveler le projet des banquets qui permettent de réunir le public et les professionnels. Ils mettent en valeur le savoir-faire et les techniques des chefs, des artisans de bouche, des apprentis en école hôtelière ou en centre de formation professionnelle, des agriculteurs, pêcheurs, vignerons, cavistes...

Cette année **25 banquets sont déjà confirmés** à ce jour pour partager un repas dans une ambiance conviviale et gourmande.

Par exemples : L'Association Bourbonnoux organisera un dîner de rue qui réunira plus de cent convives à Bourges. A Cassis, les invités pourront partager et découvrir les saveurs du territoire durant les Vendanges étoilées. Toulouse à Table, proposera un bœuf à la broche aux amateurs de viandes. Le public assistera à une soirée végétalienne à Lyon, préparée par les acteurs de l'Association végétarienne de France. Et d'autres banquets se préparent encore.

Plus que jamais, **la gastronomie touche tous les publics. C'est pourquoi la Fête de la Gastronomie se veut aussi solidaire** avec les banquets des épiceries de l'Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires à Toulouse, Poitiers, Bordeaux et Nantes, des événements populaires en banlieue parisienne comme la fête de la gastronomie sud-africaine à Montreuil, des moments de partage avec les employés des Établissements et services d'aide par le travail, des restaurants ou des entreprises d'insertion comme les Paniers de la Mer à Lorient et toujours plus d'actions dans la restauration collective hospitalière avec Restalliance, ou les maisons de retraite avec Elixir.

Des pique-niques

Se réunir pour fêter la gastronomie et goûter de bons produits peut aussi passer par les pelouses d'un parc ou les abords d'une rivière, ainsi **42 pique-niques sont déjà enregistrés** à ce jour. Bourgogne Tourisme propose les « FANTASTIC PICNIC » dans les vignes où plus de 5000 participants sont invités à partager un repas convivial avec des restaurateurs et des vignerons dans des lieux emblématiques du territoire bourguignon. D'autres pique-niques sont organisés dans les villes de Saumur, Mormoiron, Périgueux, ou encore à Evreux...

Des événements phares en France...

Des amateurs, des passionnés et des professionnels sont invités pendant ces trois jours de festivités pour des moments de rencontres et d'échanges. La diversité des manifestations peut être illustrée par des événements représentatifs de cette édition :

- **entrer dans des laboratoires pour découvrir des secrets de fabrication chez des artisans de bouche** comme à la Chocolaterie Janin dans le Val de Marne, ou encore chez les Charcutiers Traiteurs soutenus par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs ;
- **pénétrer** dans les cuisines des Maîtres Restaurateurs pour **apprendre des techniques et s'initier au dispositif « fait maison »** ;
- **découvrir les belles tables de France** avec Tous au Restaurant du 22 au 28 septembre, en bénéficiant de la formule « Votre Invité est notre Invité » ;
- **visiter des entreprises de l'alimentaire et des arts de la table**, telles que la Moutarderie Fallot à Beaune et la cristallerie de Bayel dans l'Aube ;
- **déguster des produits frais et locaux sur les marchés** avec la Fédération Nationale des Syndicats des Commerçants des Marchés de France qui distribueront des soupes dans des mugs à l'effigie de la Fête de la Gastronomie, dans les restaurants Normands autour du cidre avec l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire, ou encore dans les restaurants Châteaux Hôtels & Collection autour des légumes du potager ;
- **découvrir les secrets de recettes ancestrales**, avec le Comité Martiniquais du Tourisme et la tradition des bistrots de villages avec la Fédération Nationale des Bistrots de Pays ;
- **rencontrer les chefs qui se mobilisent pour faire partager leur passion et bénéficier de cours de cuisine pour les jeunes**, à l'image de Relais & Châteaux ;
- **célébrer les produits de qualité et les savoir-faire exigeants des métiers du secteur à travers des démonstrations et des dégustations** avec les syndicats professionnels (Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs ; Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) ;
- **participer à des colloques et des tables rondes sur l'art de la table et l'histoire de la cuisine française** au sein des Bibliothèques de Paris ou de l'Ecole FERRANDI ;
- **découvrir les formations des écoles et des lycées professionnels**, avec des projets collectifs en Ile-de-France pour **valoriser les métiers du service et de la cuisine** ;
- **se rendre chez des éleveurs, des agriculteurs et des maraîchers** qui expliqueront leur travail comme avec l'Office de Tourisme de Guillestre et ses ateliers Consom'acteurs où le public est invité à **participer à la traite et à la récolte** ;
- **s'initier au bio – où, comment et pourquoi** – chez des producteurs et des détaillants, avec la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique et Seine-Saint-Denis Tourisme (la Montreuilloise fabrique de bières bios, Esperanza torréfacteur de cafés équitables et biologiques) ;
- **découvrir les régions, les produits et les producteurs sous forme de rallyes, de jeux et de balades gustatives** au cœur de la Baie de Saint-Brieuc, à « Annecy fête la Gastronomie »

organisé par la FAGHIT, ou encore avec la Cité de la Gastronomie de Tours et Champagne-Ardenne Tourisme ;

- **devenir incollable sur le vin et les spiritueux** avec Nicolas et la Fédération Française des Vins d'Apéritif, grâce à la participation de vignerons, cavistes et sommeliers qui expliqueront tout sur les tailles, récoltes, cépages, longueurs en bouche et qualités des vins, apéritifs et liqueurs ;
- **participer à des Master Class et des cours de cuisine** avec l'Atelier de Cuisine Gourmande en Midi-Pyrénées.

...et à l'étranger

Cette Fête s'exporte à l'international pour faire découvrir le patrimoine gastronomique et les savoir-faire français avec le soutien d'Atout France, de la Fondation Alliance Française et de l'Association des Cuisiniers de la République.

Le Comité des Fêtes français d'Almaty au Kazakhstan organise trois journées d'animations et de festivités dans la principale ville du pays. La Chambre de Commerce et d'Industrie de Roumanie pilote une Fête de la gastronomie à Bucarest impliquant de nombreux acteurs français de la ville. De nouvelles opérations sont imaginées chaque jour, en Italie, aux Etats Unis, au Liban, au Venezuela, au Brésil, en Lituanie ou encore au Japon... Au total ce sont déjà plus de 150 projets et événements à l'étranger qui sont référencés sur le site de la Fête de la Gastronomie.

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**: 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.

Le programme est disponible sur le site : <http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/recherche>



Contacts

Cabinet de Carole DELGA : 01 53 18 44 13

Cabinet d'Emmanuel MACRON : 01 53 18 45 13

Cabinet de Stéphane LE FOLL : 01 49 55 59 74

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

**Suivez la Fête de la Gastronomie
et inscrivez vos projets sur :**

www.fete-gastronomie.fr

Facebook : « Fête de la gastronomie »

Twitter : @_gastronomie_
#FeteGastronomie

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