

DOSSIER DE PRESSE

JUIN 2015



25 26 27 septembre 2015

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*

Martine PINVILLE

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



Sommaire

Thématique 2015 : « Créativité et audace »	3
Anne-Sophie Pic, marraine de l'édition 2015	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
« Créativité et audace » : les maîtres-mots de l'édition 2015.....	6
Les temps forts de l'année 2015	7
Osez, avec les « tartines créatives d'Anne-Sophie PIC »	7
« Recettes de Chefs ! Et vous, laquelle allez-vous tenter aujourd'hui ? »	7
Des banquets et des pique-niques.....	8
Les événements phares en France... ..	9
...et à l'étranger	10
Commissariat général de la Fête de la Gastronomie	11
Comment participer ?	11
Contacts	12

Thématique 2015 : « Créativité et audace »

La Gastronomie française est un patrimoine exceptionnel, innovant et vivant. Cette richesse culinaire doit être préservée, développée et transmise dans tous ses aspects, de génération en génération. Chaque terroir est un écrin rempli de saveurs et de parfums, de produits et de gestes.

Reflète de nos territoires, la Gastronomie participe activement au développement économique local et national, au rayonnement international de la France et à son attractivité touristique. Avant tout, la Gastronomie rassemble, elle réunit. C'est un moyen de découvrir l'autre. Elle initie, autant qu'elle traduit et constitue, des moments de partage et de convivialité, d'échange et de transmission. Elle s'enrichit constamment des rencontres d'univers aussi riches que différents.

Première offre touristique nationale entièrement dédiée à la gastronomie, la Fête de la Gastronomie réunit les professionnels des métiers de bouche et le grand public dans une célébration collective de notre patrimoine culinaire. Depuis 2011, la Fête de la Gastronomie suscite des rencontres et des actions pédagogiques pour que chacun s'approprie l'art de transformer, d'apprécier et de reconnaître des produits de qualité. Une véritable éducation des papilles !

La quatrième édition de la Fête a rencontré un véritable succès avec 9 300 événements, dont 232 à l'étranger, près de 280 000 professionnels impliqués et 1 300 000 participants. Elle s'inscrit chaque année davantage dans le calendrier gastronomique français comme un rendez-vous incontournable.

Entre tradition et innovation, la Fête de la Gastronomie célèbrera tout particulièrement cette année la créativité et l'audace. Comme la créativité, l'audace est nécessaire pour développer et enrichir toute expression artistique ; il faut savoir prendre des risques et dépasser ses propres limites. Cette thématique porte une véritable ambition pour le pays, elle contribue à la promotion des valeurs du courage, de la persévérance et de l'imagination dans notre société.

A l'image de ce thème, Anne-Sophie PIC, marraine de cette édition 2015, est reconnue à travers le monde pour sa créativité et son audace, comme pour son talent et sa générosité. Seule femme chef triplement étoilée, elle promeut tous les jours la gastronomie française et ses belles valeurs. Nous sommes donc convaincus que notre marraine saura porter avec force les ambitions de la Fête.

Au XVIII^e siècle, l'ambassadeur des Etats-Unis en France, Thomas Jefferson affirmait que « Tout homme a deux pays : le sien et la France ». Cette attractivité vient entre autres de notre art de vivre, de notre exigence du goût et de la qualité, des produits de nos terroirs, du savoir-faire de nos producteurs et de nos artisans. Tout cela fait de la France un grand pays gastronomique!

**Les 25, 26 et 27 septembre prochains, participez
et vivez intensément la gastronomie française !**

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

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

Anne-Sophie Pic, marraine de l'édition 2015



Pour comprendre sa cuisine, il faut comprendre la femme. Elle est **passionnée, sensible, libre et volontaire**. Son parcours dénote d'une force de caractère hors norme car il lui a fallu beaucoup de conviction, de persévérance et de foi pour s'imposer en tant que femme **autodidacte** dans un univers résolument masculin.

Car même si Anne-Sophie Pic est issue d'une famille de cuisiniers installés à Valence, ayant marqué l'histoire de la gastronomie française - son grand-père André et son père Jacques ont chacun été récompensés de trois étoiles par le Guide Michelin - **rien ne la prédestinait à la cuisine**. Après son bac, elle fait une école de commerce avec l'envie de travailler dans l'industrie du luxe.

Jusqu'à ce jour où elle réalise que sa vie est aux côtés de son père pour apprendre à cuisiner puis développer la marque qui est aussi son patronyme. Son apprentissage est brutalement interrompu par le décès de ce dernier. Il faut alors quelques années à Anne-Sophie pour oser pousser la porte de cette cuisine dans laquelle est sa place. Et devenir, en 2007, **la seule femme française à avoir trois étoiles Michelin**, récompense à laquelle est venu s'ajouter le titre de Meilleure Femme Chef du Monde en 2011.

Depuis 20 ans, avec son mari David Sinapian aux commandes de l'entreprise, elle n'a de cesse de se développer dans un souci de **partage, de cohérence et de respect des valeurs** qu'ils portent tous deux. L'ouverture d'un bistrot (le 7), d'une école de cuisine (Scook), d'une épicerie et d'une cantine gourmande (Daily Pic) à Valence témoigne de leur volonté de **rendre accessible le goût au plus grand nombre**. A Lausanne, dans le cadre du Beau-Rivage Palace, Anne-Sophie promeut une cuisine française et créative. A Paris dans son restaurant La Dame de Pic, elle explore une approche plus simple de la gastronomie.

« Je suis particulièrement heureuse et fière d'être la marraine de la Fête de la Gastronomie placée sous le signe de la créativité et de l'audace. Et ce à plusieurs titres.

Tout d'abord, je trouve que fêter la gastronomie est essentiel car elle fait partie de notre identité et de notre patrimoine culturel, sociétal et artistique. Nous avons la chance de vivre dans un pays d'une richesse extraordinaire sur les plans géographique, climatique, agricole. Nos territoires donnent naissance à de nombreux produits d'une grande qualité. La gastronomie française est le reflet de cette diversité et constitue un vecteur essentiel d'image pour la France.

Ensuite parce que je suis très sensible aux valeurs d'échange, de partage et de convivialité qu'elle porte et qui sont pour moi à la base même de mon métier de chef.

Enfin, parce que la thématique de l'audace et de la créativité résonne particulièrement dans mon parcours. Lorsque je suis arrivée en cuisine, je n'avais que mon intuition et mes émotions pour m'aider à construire mes plats. La technique, je l'ai apprise en pratiquant. Et cela m'a donné une immense liberté, celle d'oser penser ma propre cuisine, d'associer des saveurs inédites, complexes, de rechercher des goûts qui ne sont pas consensuels comme l'amer, l'acide, l'iodé, le torréfié, le fumé... pour les apprivoiser. J'ai osé suivre mon instinct. Je crois profondément en la capacité de la gastronomie française à innover, à se réinventer, à allier tradition et modernité, capacité à penser et à faire... Je suis certaine que cette 5^{ème} édition me donnera raison ! »

Anne-Sophie PIC

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**.

¹ Source : DGCI, 2013

« Créativité et audace » : les maîtres-mots de l'édition 2015

Véritable ingrédient de la gastronomie française, la créativité s'associe régulièrement à la tradition pour développer et **enrichir notre patrimoine culinaire**. Pour exprimer cette créativité, l'audace est de mise chez tous les acteurs du secteur.

Ces deux notions témoignent d'une volonté de faire de la gastronomie un mode d'expression libérateur, de repousser les limites des possibles en allant explorer des territoires nouveaux.

Mettre à l'honneur la créativité de nos chefs et artisans, c'est aussi reconnaître la gastronomie comme **un geste artistique qui transforme les produits**, en transposant l'imaginaire dans l'assiette. L'audace peut s'exprimer par un retour à la simplicité et au naturel dans les modes de production ou dans les plats. Elle peut encore se manifester en remettant au goût du jour des traditions culinaires anciennes ou oubliées, capables de dérouter les habitudes des consommateurs.

L'audace permet aussi d'établir des liens entre des métiers, des produits et des techniques. En effet, **la création et l'innovation émergent de la rencontre d'univers distincts**. La Fête de la Gastronomie provoque de telles rencontres et suscite des associations aussi inattendues que fécondes à travers les projets proposés par les participants.

Ce thème ambitieux prend tout son sens dans un secteur où **les enjeux économiques pour notre pays sont de taille**, notamment en ce qui concerne le tourisme. La France attire de nombreux visiteurs grâce au rayonnement de son secteur gastronomique. Toutefois, pour suivre l'évolution des attentes liées à de nouveaux modes de consommation, les professionnels doivent faire preuve d'une grande imagination. Ces derniers peuvent également être moteur des évolutions de nos habitudes alimentaires, en impulsant des changements, et en proposant les produits de demain.

Être créatif et audacieux c'est rester à l'avant-garde et savoir aller toujours plus loin : c'est ce que nous voulons pour la gastronomie française.

Les temps forts de l'année 2015

Des initiatives locales et des projets culinaires variés, dédiés au partage de la table se sont développés partout en France et se sont exportés jusqu'à l'étranger. En 2015, la Fête de la Gastronomie a choisi de mettre à l'honneur la créativité et l'audace.

Osez, avec les « tartines créatives d'Anne-Sophie PIC »

Parce que la gastronomie peut être aussi simple que sophistiquée, elle est à la portée de tous. Notre marraine va donc concocter des recettes de tartines spécialement pour la Fête.

La tartine est un classique. Couper du pain et étaler du beurre est un rituel qui fait partie de notre quotidien ; le pain est le symbole même du repas. Présent sur toutes les tables, il est la base de l'alimentation française. Ainsi, la simplicité même de la tartine nous donne d'incroyables possibilités de création.

Simple à réaliser, ces recettes ont vocation à être reproduites et partagées par toutes et tous. Un projet inédit et convivial qui propose à chacun de partager les « tartines créatives d'Anne-Sophie PIC » entre voisins, entre amis ou en famille, chez soi ou en plein air. Alors, à vos fourneaux !

Les recettes des « tartines créatives d'Anne-Sophie PIC » seront disponibles gratuitement sur le site internet en version téléchargeable.

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

Cette année des femmes talentueuses, de tous nos territoires, proposeront leurs **recettes créatives et audacieuses**.

Toutes vont créer une recette composée de **produits régionaux et de produits de saison** mettant en scène nos terroirs et nos artisans, pour inciter à manger frais à moindre coût. Chaque préparation s'inspirera de leurs **découvertes et expériences personnelles**, tout en étant **créative et audacieuse**, pour valoriser leur savoir-faire.

Ces recettes seront **accessibles au plus grand nombre** au prix maximum de **7 euros par personne**.

Les recettes de chefs seront disponibles gratuitement sur le site internet en version téléchargeable.

Des banquets et des pique-niques

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 Martine Pinville, 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, vigneron, cavistes...

En 2014, 41 banquets ont permis de partager un repas dans une ambiance conviviale et gourmande.

Par exemple : À Hauteville-sur-mer un grand banquet a réuni en musique cinq cent personnes face à la mer. À Cassis, les invités ont pu partager et découvrir les saveurs du territoire durant les Vendanges étoilées. Toulouse à Table a proposé un bœuf à la broche à mille huit cents amateurs de viandes. Le public a participé à un banquet romain à Saint-Romain-en-Gal, grâce au musée antique de la ville. Pour la première fois un grand banquet bio s'est tenu à Paris.



Alain Doire-Bourgogne Tourisme

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 51 pique-niques ont été enregistrés. Bourgogne Tourisme proposait les « FANTASTIC PICNIC » dans les vignes où plus de 5 000 participants ont été invités à partager un repas convivial avec des restaurateurs et des vigneron dans des lieux emblématiques du territoire bourguignon. D'autres pique-niques ont été organisés dans les villes de Saumur, Mormoiron, Périgueux, ou encore Evreux...

Les événements phares en France...

Pendant trois jours, des professionnels, des passionnés et des amateurs se rencontrent et échangent autour de la gastronomie. La diversité des événements proposés est la force de la Fête de la Gastronomie.

La convivialité, la valorisation du patrimoine, la transmission des savoir-faire et la créativité sont les quatre axes fondamentaux de la Fête de la gastronomie :

Banquets populaires et pique-niques

CONVIVIALITÉ

Des repas autour d'une recette, d'un chef, d'un produit organisés dans des lieux très diversifiés lors desquels les participants ont la possibilité de se retrouver pour un moment de partage.

La dimension solidaire de la Fête de la Gastronomie n'est pas oubliée, avec l'organisation de repas gastronomiques dans les hôpitaux et les maisons de retraite, parce que la gastronomie touche tous les publics.

Visites et itinéraires gastronomique

DÉCOUVERTE

Des conférences dans les musées locaux et nationaux, des visites de fabriques dans le secteur des arts de la table ainsi que des parcours pédagogique et de dégustation à la découverte de l'immense patrimoine culturel lié à la gastronomie et à son histoire.

Des événements organisés grâce à l'intervention des tous acteurs de la gastronomie : restaurants, commerces de bouche, artisans, fabriques artisanales et industrielles, caves, etc.

Rencontres avec les métiers et les traditions culinaires

TRANSMISSION

Des débats, des journées d'information de l'enseignement professionnel, des échanges intergénérationnels dans les entreprises autour des savoir-faire et des traditions.

Un voyage au cœur de la gastronomie, car derrière un grand produit il y a toujours de grandes femmes et de grands hommes.

Ateliers créatifs et concours de cuisine

CREATIVITÉ

Des ateliers dans les écoles et les laboratoires dédiés au grand public autour de la réalisation d'une recette, de l'histoire d'un produit, du bien-manger et de la consommation responsable.

Sont également organisés des concours destinés aux cuisiniers amateurs, aux élèves, aux jeunes chefs etc. pour qui veut prendre part activement à la Fête de la Gastronomie.

...et à l'étranger

Le repas gastronomique des français, inscrit au patrimoine immatériel de l'Humanité par l'Unesco, « joue un rôle social actif dans sa communauté et il est transmis de génération en génération comme partie intégrante de son identité »². Les apports des différentes traditions culinaires étrangères ont rendu la gastronomie française telle nous l'apprécions aujourd'hui. Sa richesse est fruit de rencontres, des voyages, de l'histoire particulière de chaque produit, qu'il soit issu du territoire français ou de contrées plus lointaines.

Par conséquent, **la Fête de la Gastronomie s'ouvre également à l'international pour faire découvrir le patrimoine gastronomique et les savoir-faire français** avec le soutien d'Atout France et de la Fondation Alliance Française notamment.

En 2014, 232 événements à l'étranger ont été référencés pour la Fête de la Gastronomie.



² UNESCO, *Le repas gastronomique français*, 2010, <http://bit.ly/1JdZzh>.

Commissariat général 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

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 » 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.

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

Contacts

Cabinet de Martine PINVILLE : 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 sur Internet :

www.fete-gastronomie.fr



Facebook : « Fête de la gastronomie »



Twitter : @_gastronomie_
#FeteGastronomie

**Bâtissons ensemble le programme de la prochaine
édition, les 25, 26 et 27 septembre 2015 !**