



fête de la gastronomie

VENDREDI **20** SAMEDI **21** DIMANCHE **22**
SEPTEMBRE 2013

Sylvia Pinel

ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme





VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Sommaire

Edito de Sylvia Pinel : « Faire découvrir la gastronomie à tous »	3
Thierry Marx : « Pour la transmission des savoir-faire français »	5
Trois jours de fête en septembre pour partager la gastronomie française	6

Les actions

27 grands chefs créent une recette spéciale à 5 euros pour la fête de la gastronomie.....	7
Des banquets populaires, des pique-niques et des parcours gourmands... dans toute la France	8
Un grand concours national de dessin pour les enfants de 8 à 11 ans	10
Un concours de cuisine amateur dans toutes les régions de France	11

Annexes

Annexe 1 : Chiffres clés de la gastronomie en France	13
Annexe 2 : Biographie de Thierry Marx	14
Annexe 3 : Biographies des 27 chefs qui créent une recette pour la fête de la gastronomie	15

Commissariat de la fête de la gastronomie	22
--	-----------



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Sylvia Pinel : « Faire découvrir la gastronomie à tous »

Pièce maîtresse de l'histoire de nos modes de vie, synonyme de qualité, de convivialité et de fraternité, la gastronomie est au cœur de l'art de vivre Français. Elle fait du repas un moment unique. C'est par elle que nos restaurants, nos brasseries, nos bouchons et nos commerçants façonnent nos territoires, notre urbanisme, nos paysages... et bien entendu notre goût ! Notre gastronomie, mélange de tradition et de modernité, de terroirs et d'influences étrangères, constitue une part essentielle de l'identité française que l'Unesco a d'ailleurs inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Et chaque jour, nos chefs ouvrent de nouveaux restaurants dans le monde, qui sont autant de lieux de métissage des cultures et des goûts.

« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celle ou celui à qui elle est destinée », dit Paul Bocuse. Car la gastronomie est un trait d'union, un vecteur de partage entre les générations et les territoires. C'est une fenêtre sur l'autre. Un moyen de le découvrir, et de se dévoiler.

La fête de la gastronomie offre une occasion privilégiée de célébrer cette culture culinaire Française. De mettre en valeur le savoir-faire des professionnels. De découvrir et partager leurs produits et leurs recettes. Cette fête est le grand rendez-vous annuel de toutes les tables de France et doit être partagée par tous !

Je souhaite donner cette année un nouvel élan à la fête de la gastronomie pour faire découvrir la gastronomie au plus grand nombre, dans tous les territoires.

La fête de la gastronomie aura désormais le temps qu'elle mérite : elle durera trois jours et s'étendra dans tous les territoires. Sous le parrainage du grand chef français Thierry Marx, qui a consacré sa vie au partage de sa vocation, **j'invite tout le monde à fêter la gastronomie les vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 septembre 2013, partout en France**, dans les grandes villes, les quartiers populaires, les territoires ruraux, en outre-mer... **et de toutes les manières possibles : en organisant des banquets, en montrant ses savoir-faire, en présentant ses produits... ou simplement en profitant du moment.** L'organisation de grands banquets populaires dans les territoires sera la preuve que nos savoir-faire en matière de gastronomie appartiennent à tous et se transmettent partout.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Nous menons cette année de nouvelles actions qui permettront de faire découvrir la gastronomie au plus grand nombre. Par exemple, **27 grands chefs vont créer des recettes spéciales pour la fête à très bas coût** et je les en remercie vivement ! Nous organisons également pour la première fois un grand concours de dessin autour de la gastronomie pour les enfants !

A mes yeux la fête de la gastronomie doit devenir un temps fort de la République : elle doit être synonyme de liberté, mais aussi d'égalité, pour réussir un grand moment de fraternité. L'excellence française ne doit pas être réservée à quelques cercles mais partagée par tous.

Bonne fête à toutes et à tous !

Sylvia Pinel

ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Thierry Marx : « Pour la transmission des savoir-faire français »

Être le parrain de cette troisième édition de la fête de la gastronomie m'honore particulièrement.

Je forme le vœu que ce grand rassemblement culinaire et convivial soit celui de la transmission. Une transmission dynamique, loin de toute nostalgie, capable de réinventer et porter haut et fort les couleurs de nos terroirs français par-delà nos frontières et nos *a priori*. Une transmission qui permet d'ouvrir son savoir-faire parfois élitiste à un faire-savoir populaire et régional.

Les gens instruits mangent mieux... J'aimerais que cette fête soit l'occasion d'exprimer ma conviction que la gastronomie passe par l'éducation au goût, sa transmission par les marchés, piliers de nos villages autant que nos quartiers populaires. Commencer par rendre de nouveau accessible la gastronomie française à un plus grand nombre de Français est absolument indispensable.

Oui, je crois que l'éducation et cette fête de la gastronomie sont aussi l'occasion de renforcer le rayonnement des arts français de la table dans le monde.

En alliant bien-être et santé, la gastronomie sait éclairer notre vie quotidienne. C'est elle qui met en lumière la multiplicité de nos origines, notre tourisme, notre artisanat et notre environnement. C'est elle encore qui transmet notre patrimoine, notre agriculture, et, j'ose le dire, notre identité. Une identité riche de sa diversité et forte de ses différences. Car, oui, la mixité est une force : mixité des saveurs, mixité des terroirs, dont elles sont issues, mixité des plaisirs que la gastronomie a la capacité d'engendrer.

Synonyme d'aventures simples et communes, de goûts et d'arômes, la gastronomie, tel un défi à l'ombre et à la méfiance, illustre l'ouverture et la générosité. Sans aucun doute, cette fête en sera l'ambassadrice.

Thierry Marx

grand chef et parrain de la fête de la gastronomie.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Trois jours de fête en septembre pour partager la gastronomie française

Lancée le 22 février dernier par Sylvia Pinel, ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, l'édition 2013 de la fête de la gastronomie est fondée sur les valeurs du partage et du vivre ensemble. Elle permettra de mettre à l'honneur la richesse et la diversité des produits, des cuisines, des savoir-faire, des professionnels, des passionnés ou amateurs de cuisine qui participeront à cette grande fête populaire.

Grand rendez-vous de la gastronomie dans sa diversité et son exhaustivité, elle implique les professionnels de très nombreux secteurs : hôtellerie-restauration, agriculture, artisanat, pêche, viticulture, marchés, mais aussi les arts de la table, le tourisme, ou encore la formation professionnelle. En 2012, plus de 150 000 professionnels ont permis l'organisation de 3 800 événements dans toute la France.

À l'initiative de Sylvia Pinel, **la fête de la gastronomie sera célébrée cette année durant trois jours, les vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 septembre**, afin d'étendre les projets, d'élargir les publics et de donner à la fête une dimension d'événement touristique de grande ampleur. Durant ces trois jours de septembre, **la fête de la gastronomie réunira acteurs privés et publics, professionnels, grand public et amateurs de bonne cuisine de tous âges, autour d'événements très divers organisés sur tout le territoire :** banquets populaires, dégustations, menus spéciaux dans les restaurants, présentations des métiers, visites d'entreprises ou d'exploitations agricoles, exposition, ou encore animations de rue ...

27 grands chefs des 27 régions de France se sont engagés à créer cette année une recette simple et gastronomique à bas coût (5 euros) pour la fête de la gastronomie. Ces recettes seront offertes à tous et consultables sur le site de la fête et chacun pourra ainsi découvrir et cuisiner de grands plats.

Les enfants auront aussi toute leur place dans la fête et un concours de dessin, qui aura lieu cet été autour de la gastronomie, a été conçu spécialement pour eux.

Pour cette édition 2013, retrouvez 7600 événements dans toute la France.
www.fete-gastronomie.fr



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

27 grands chefs créent une recette spéciale à 5 euros pour la fête de la gastronomie

27 chefs s'engagent à créer une recette simple et gastronomique à 5 euros pour la « fête de la gastronomie » : Nicolas Adam, Philippe Agesidame, Philippe Augé, Pierre Bertranet, Éric Boutté, Pierre Caillet, Bernard Charret, Christian Constant, Christopher Coutanceau, Thomas d'Arcangelo, Emmanuel Delmar, Anne Ernwein, Guy Ferdinand, Alexandre Gauthier, Guillaume Gomez, Gilles Goujon, Patrick Grondin, Michel Guérard, Eric Guérin, Jean-Paul Jeunet, Philippe Mille, Babette de Rozières, Michel Troisgros, Ivan Vautier, Serge Vieira, Loïc Villemin, Sylvestre Wahid.

Tous s'engagent à créer une recette :

- **avec des produits de leur région**, pour faire connaître nos produits locaux et mettre à l'honneur nos artisans ;
- **avec des produits de saison**, pour inciter les gens à manger frais à moindre coût ;
- **avec un apport symbolique d'autres cultures** (ingrédients ou technique), pour répondre à la diversification culinaire ;
- **créative et innovante**, pour valoriser l'art des cuisiniers ;
- **simple et pratique**, pour que tout le monde puisse cuisiner partout, avec peu d'ustensiles (étudiants, voyageurs, foyers peu équipés...) ;
- **à bas coût : 5 euros**, pour montrer que la cuisine gastronomique peut être accessible à tous.

Les recettes seront mises gratuitement à la disposition de tous pour la fête de la gastronomie, sous forme d'e-book sur les sites :

- www.artisanat-commerce-tourisme.gouv.fr
- www.fete-gastronomie.fr



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Des banquets populaires, des pique-niques et des parcours gourmands... dans toute la France

Des initiatives locales se développent partout en France, y compris en outre-mer, pour cette édition 2013 de la fête de la gastronomie et tout le monde peut initier des projets et inscrire ses événements sur le site : www.fete-gastronomie.fr.

Des banquets populaires dans les régions de France...

Le moment préféré des Français, ce qui est une véritable exception culturelle, c'est le repas : être à table ensemble, assis, cuisiner, partager des mets dans une ambiance gourmande et conviviale... C'est pourquoi Sylvia Pinel a souhaité développer la mise en place de banquets partout en France, dans les villes, les quartiers, les villages...

Ces banquets permettent de réunir le public et les professionnels. Ils mettent en valeur le travail des chefs, des artisans de bouche, des écoles hôtelières, des apprentis en école hôtelière ou en centre de formation professionnelle, des agriculteurs, pêcheurs, vignerons, cavistes..., mais aussi celui des cuisiniers amateurs ou d'associations... Les collectivités territoriales et les acteurs du secteur s'allient pour proposer des banquets qui sont de vrais moments de partage autour d'une gastronomie enfin populaire.

À ce jour, plus de 30 grands banquets vont avoir lieu durant ces trois jours de fête. Ces banquets rassembleront 800 personnes sur la place du Palais des papes à Avignon, 400 personnes autour de la blanquette de veau en Pays de Loire, 150 personnes en Alsace autour d'un projet centré autour des femmes de la profession, les « 24 Heures de cuisine » au Mans qui vont réunir 200 personnes dans une abbaye après des *Master Class*. En Bretagne, plus de 100 personnes vont cuisiner autour d'un projet réunissant des adolescents. Ce sont aussi des compétitions autour de cassoulets qui vont réunir plus de 1000 personnes à Carcassonne, des confréries en Bourgogne qui réunissent près de 100 personnes à Saulieu, et la Champagne-Ardenne n'est pas en reste avec son projet « À la table de ... ».

Toutes les régions de France sont représentées et même au-delà, à Buenos Aires : un banquet de 400 personnes est organisé par l'association « Lucullus » qui réunit des français et des argentins passionnés de gastronomie française.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Des pique-niques pour tous...

Se réunir pour faire la fête et goûter de bons produits, rire et se détendre, cela passe parfois par les vignes, les pelouses, les parcs ou parfois même la plage.

C'est ainsi que près de 40 pique-niques sont répartis à ce jour entre les régions Bourgogne, Aquitaine, Alsace, Rhône-Alpes, Paca, Île-de-France, et Languedoc-Roussillon.

Tout le monde est invité à venir pique-niquer et découvrir sur place des produits du terroir proposés par les professionnels des métiers de bouche et du vin : chefs, artisans, vigneron, cavistes, artisans, conserveries, etc.

Des parcours gourmands pendant trois jours...

Cette année, tout le monde peut participer à de véritables parcours gourmands pendant trois jours, en gourmets, curieux, amateurs ou passionnés, les touristes français ou étrangers.

Il sera ainsi possible pendant la fête :

- d'entrer dans des laboratoires et découvrir des secrets de fabrication chez des artisans de bouche ;
- de pénétrer dans les cuisines de chefs et de cuisiniers, d'apprendre des techniques et de s'initier au « fait maison » ;
- de découvrir les belles tables de France du 16 au 22 septembre avec Tous au Restaurant, en bénéficiant de la formule « Votre Invité est notre Invité » (un menu offert pour un menu acheté dans près de 1000 restaurants). Les chefs se mobilisent pour faire partager leur passion au plus grand nombre et valoriser les métiers de la restauration ;
- de visiter des entreprises et de s'initier aux secrets du ramassage, de l'équeutage et de l'appertisation ;
- de découvrir les secrets de recettes ancestrales, clés de voûte de la cuisine française ;
- d'aller chez des éleveurs et de comprendre comment on nourrit les différentes races de l'élevage français et comment reconnaître une bonne viande... ;
- de récolter les produits avec des agriculteurs et des maraîchers qui expliqueront tout du travail de la terre ;
- de s'initier au bio : où, comment et pourquoi – chez des producteurs et chez des détaillants ;
- de découvrir les régions, les produits et les producteurs sous forme de rallyes et de jeux ;
- de devenir incollable sur le vin et les spiritueux grâce à la participation de vigneron, cavistes et sommeliers qui expliqueront tout sur les tailles, récoltes, cépages, longueurs en bouche et qualités des vins, apéritifs et liqueurs ;
- de participer à des *Master Class* de chefs, de pâtisseries et d'artisans ;
- de participer à des colloques et des tables rondes sur l'art de la table et l'histoire de la cuisine Française.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

« Dessine ton plat préféré » : un grand concours national de dessin pour les enfants de 8 à 11 ans

Afin d'éveiller l'intérêt des jeunes générations pour la gastronomie et de les associer à la célébration de la fête de la gastronomie, Sylvia Pinel a décidé d'organiser un concours à destination des enfants : pour cette nouvelle édition, ils sont invités à réaliser un dessin de leur plat préféré, accompagné de quelques lignes racontant ce qu'ils aiment dans la cuisine.

Les grandes étapes du concours

- Lancement du concours : 10 juillet 2013.
- Clôture du concours : 16 septembre 2013.
- Annonce des résultats : durant la fête.

Désignation des lauréats

- Première phase : trois dessins par région seront présélectionnés par un jury composé d'un membre du commissariat de la fête de la gastronomie et d'un représentant du studio graphique de Bercy.
- Deuxième phase : un lauréat par région et trois lauréats nationaux seront désignés par Thierry Marx, les représentants des métiers de bouche et le commissariat général de la fête de la gastronomie.

Les critères de sélection seront l'originalité du plat, la ressemblance du dessin, et la qualité de leur témoignage.

Les lots à gagner

- Premier prix : un dîner pour l'enfant et deux accompagnateurs à la Tour d'Argent
- Second prix : un cours de cuisine pour enfant et parent à l'Atelier des Chefs
- Troisième prix : un abonnement à Eat Your Box
- Prix régionaux : des livres pour enfants sont offerts par Flammarion.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Un concours de cuisine amateur dans toutes les régions de France

Un grand concours, parrainé par Michel Guérard, est organisé pour tous les amateurs de cuisine de toute la France dans le cadre de la fête de la gastronomie.

Tout le monde peut y participer

- en s'inscrivant sur le site www.concoursfetegastronomie.fr : jusqu'à trois jours avant la date proposée par chaque région (entre le 25 août et le 15 septembre 2013) ;
- et en envoyant une recette originale réalisée avec un produit du terroir de sa région, accompagnée d'une photo et d'une lettre de motivation.

Trois candidats par région seront sélectionnés par un jury composé des partenaires du concours.

Les étapes de sélections

Pour ces sélections : les cuisiniers amateurs devront réaliser en direct, pour chaque étape, une recette dans un temps donné en utilisant un panier de produits du terroir imposé.

1. Sélections régionales - du 25 août au 15 septembre 2013 (dans les régions)

Les trois cuisiniers amateurs sélectionnés pour chacune des régions réaliseront la recette en direct dans des écoles hôtelières, des Relais & Châteaux, ou des centres de formation d'apprentis (CFA) de chacune des régions. Un candidat par région sera sélectionné par des jurés régionaux (professionnels et artisans locaux), pour participer aux étapes de la finale.

2. Sélections nationales - les 20 et 21 septembre 2013 (à Sedan, en Champagne-Ardenne)

- Quart de finale : le vendredi 20 septembre 2013. Les 22 cuisiniers amateurs sélectionnés s'affronteront autour de la réalisation d'une recette, dont six seront qualifiés pour la demi-finale.
- Demi-finale : le samedi 21 septembre 2013. Les six cuisiniers sélectionnés en quart de finale s'affronteront le samedi matin. Trois candidats seront qualifiés pour la finale nationale.
- Finale nationale : le samedi 21 septembre 2013. Les trois cuisiniers amateurs finalistes s'affronteront lors d'un ultime défi.

Le jury de la finale sera composé de Michel Guérard et des partenaires du concours.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Les prix

- 1^{er} prix : un forfait Relais & Châteaux de deux nuits pour deux personnes, un séjour « tout champagne », un coffret de trois bouteilles du vignoble de Michel Guérard et une licence 2013-2014 de la Fédération française de cuisine ;
- 2^e prix : un séjour d'une nuit au Château Fort de Sedan, un coffret de trois bouteilles du vignoble de Michel Guérard et une licence 2013-2014 de la Fédération française de cuisine ;
- 3^e prix : un Œnopass Champagne comprenant dix visites de caves, producteurs, et sites touristiques, un coffret de trois bouteilles du vignoble de Michel Guérard et une licence 2013-2014 de la Fédération française de cuisine ;
- les 19 autres participants aux phases finales recevront un coffret de trois bouteilles du vignoble de Michel Guérard et une licence 2013-2014 de la Fédération française de cuisine.

Les partenaires de ce concours : la Fédération française de cuisine amateur, les Relais & Châteaux, les centres de formation d'apprentis (CFA), les lycées hôteliers, le magazine en ligne *750 Grammes*, les magazines *Saveurs* et *Esprit d'ici*, ainsi que la région Champagne-Ardenne.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Annexe 1 : chiffres clés de la gastronomie en France

- **95 %** des Français estiment que la gastronomie est un élément de l'identité nationale. ils consacrent 96 minutes par jour en moyenne à la préparation et la dégustation de leurs repas – presque autant qu'il y a 30 ans ; et ils sont 55 % à partager leur repas avec leur famille ou leurs amis, autour d'une table. Près de 4 000 blogs consacrés à la gastronomie sont publiés par les médias français.
- La France est le **premier producteur agricole** de l'Union européenne et le quatrième exportateur mondial de produits agroalimentaires.
- Avec **68 000 entreprises** et un chiffre d'affaires de **30 milliards d'euros**, les métiers de l'alimentation emploient près de **300 000 personnes**.
- Le secteur de la restauration apporte à lui seul 58 milliards d'euros dans le PIB français. Il est le cinquième secteur en termes d'emploi avec 720 000 emplois salariés, et le secteur le plus dynamique en termes de création d'emploi. La restauration donne notamment accès à l'emploi à de nombreux jeunes sans qualification - près de la moitié des jeunes que ce secteur recrute n'a jamais travaillé auparavant.
- Autre secteur fort : l'industrie du tourisme, qui représente près de **900 000 emplois salariés directs et 6,5 % du PIB français**. La restauration joue un rôle majeur dans l'attractivité de la France : les études menées sur les motivations des touristes lors de leur séjour en France soulignent que pour 47 % des touristes, la découverte de la gastronomie française a été un élément déterminant de leur séjour en France.

Source : DGCI.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Annexe 2 : biographie de Thierry Marx

Thierry Marx est né à Ménilmontant. Compagnon du Devoir, puis soldat au Liban, il entre comme commis chez Taillevent, puis continue ses classes chez Robuchon et Chapel avant de s'installer comme chef. Influencé par Bernard Loiseau, il crée une cuisine riche en saveurs. Il obtient sa première étoile au *Château Cordeillan-Bages* à Pauillac en 1996, puis une deuxième en 1999.

Juré de l'émission « Top Chef » sur M6, héros d'un manga sur la cuisine moléculaire, chevalier des Arts et Lettres, Thierry Marx poursuit son aventure dans l'univers de la gastronomie : son restaurant, *Sur-mesure by Thierry Marx*, a reçu deux étoiles au guide Michelin en 2012.

Une approche intégrative de la gastronomie

De ses voyages en Australie, à Hong-Kong, en Thaïlande et au Japon, Thierry Marx a rapporté des traditions culinaires qu'il mêle avec bonheur à celles de son pays d'origine, jouant sur les textures et les températures, les formes et les couleurs.

Adeptes de la cuisine moléculaire – « ce n'est pas un style de cuisine ni une mode, c'est un outil de connaissance » – il a créé, début 2013, en collaboration avec Raphaël Haumont, enseignant-chercheur en physique et chimie des matériaux (université Paris XI), le Centre français d'innovation culinaire, un « lieu de *sourcing* et de réflexion sur la cuisine du futur qui va permettre d'explorer des connaissances, d'innover au-delà de l'assiette et de porter un regard différent sur le produit ».

Une sensibilité sociale

Thierry Marx partage son expérience depuis plus de 20 ans avec ceux qui n'ont ni la culture, ni les moyens qui leur permettent de manger sainement. Un engagement vital car, pour lui, « savoir manger, c'est savoir être ».

En 2013, il crée dans le quartier de Ménilmontant « Cuisine, mode d'emploi(s) », un centre de formation boulangerie, un restaurant d'application et d'insertion et un centre de création culinaire destiné aux jeunes sans diplômes et aux personnes en réinsertion et en reconversion professionnelle.

Thierry Marx intervient aussi dans des prisons et des centres de réinsertion, en toute discrétion et loin du regard des caméras.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Annexe 3 : biographies des 27 chefs qui créent une recette pour la fête de la gastronomie

Ces chefs représentent la diversité de la profession : chefs confirmés et jeunes talents, parcours et styles très différents mais tous engagés pour la promotion de la gastronomie, des savoir-faire et de leur transmission, des beaux produits de leur région.

Alsace

Anne Ernwein (45 ans)

À la tête de l'hôtel-restaurant *L'Agneau* à Pfaffenhoffen, elle représente la septième génération d'une entreprise familiale créée en 1769.

Formée chez Bernard Loiseau, Georges Blanc ou Joël Garault, elle devient en 2005 la deuxième femme « maître cuisinier de France » et intègre la prestigieuse association des « Étoiles d'Alsace » en 2007. Elle est la première femme finaliste du concours de « Meilleur Ouvrier de France » en 2011. Elle est engagée dans l'Association des femmes chefs de cuisine, qui cherche notamment à attirer de jeunes filles vers ce métier.

Aquitaine

Michel Guérard (80 ans)

Un des fondateurs de la nouvelle cuisine et de la cuisine minceur dans les années 70, trois étoiles Michelin depuis 1977 à Eugénie-les-Bains. Un des premiers chefs français à collaborer avec l'industrie alimentaire en 1976. Michel Guérard est directeur général du groupe Chaîne thermique du Soleil, premier groupe thermal français, présidé par son épouse, Christine Barthélémy, et fondé par son beau-père, Adrien Barthélémy, en 1947.

Parrain de l'édition 2012 de la fête de la gastronomie, il a participé à la rédaction d'un livre blanc relatif à la nutrition et aux pathologies y afférents. Il a ouvert dans cette lignée l'Institut Michel Guérard - École de cuisine de santé, au printemps 2012.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Auvergne

Serge Vieira (36 ans)

Deux étoiles au Michelin, formé chez Régis Marcon et Marc Meneau, récompensé du prestigieux Bocuse d'or en 2005. Il a longtemps travaillé à l'étranger comme consultant, formateur et organisateur de semaines gastronomiques. En 2009, il ouvre, à Chaudes-Aigues près de Laguiole, un restaurant avec un projet très ambitieux : le *Château du Couffour*, un manoir historique restauré par une architecture contemporaine.

Son épouse Marie-Aude, formée notamment chez Michel Bras, le seconde en salle.

Bourgogne

Philippe Augé (44 ans)

À la tête des cuisines de l'*Hostellerie de Levernois* (près de Beaune) depuis 2008, une étoile au Michelin, ce chef de 44 ans a été formé par Alain Ducasse, Philippe Gauvreau et Jacques Maximin. De 2001 à 2008, il fut le chef étoilé des cuisines du Relais & Châteaux *Le Royal Champagne*, à côté d'Épernay. Il crée « une cuisine de produits », « une cuisine de goûts, de saveurs, de couleurs ».

Bretagne

Nicolas Adam (44 ans)

Nicolas Adam est Normand d'origine mais Breton de cœur. Son parcours professionnel très varié sera marqué par sa rencontre avec Patrick Pignol au Relais d'Auteuil (Paris), puis par ses quatre années à Portland (Oregon, USA) comme chef de cuisine dans un restaurant français. Son succès américain ne l'empêche pas de revenir en France réaliser son rêve : « Ouvrir son propre restaurant pour laisser libre cours à sa sensibilité culinaire au côté de Solange son épouse ». C'est chose faite en 1998 avec le Restaurant « La Vieille Tour », au cœur de la Baie de Saint-Brieuc. La pêche et le potager bretons sont ici à l'honneur. Une étoile au Michelin en 2003.

Centre

Bernard Charret (59 ans)

Installé au restaurant *Les Chandelles Gourmandes* depuis vingt-trois ans à Larçay, village du bord du Cher non loin de Tours. Adeptes du bio et du *Slow Food*. Chef très engagé dans la défense du patrimoine culinaire régional, des producteurs locaux et des produits, notamment légumes et poissons de rivières. Bernard Charret veut redonner à chacun le « goût du goût » et porte pour cela la bonne parole dès qu'on l'invite dans les écoles ou les maisons de retraite. Participe à de nombreuses actions de promotion de ses valeurs avec des associations locales, notamment celle qu'il a créée : « Convergences Bio ».



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Champagne-Ardenne

Philippe Mille (39 ans)

Chef ultra-doué de la jeune génération, Philippe Mille, lauréat du concours national de cuisine artistique en 2008, Bocuse de bronze en 2009, « meilleur ouvrier de France » 2011, est le chef des cuisines aux *Crayères* à Reims depuis octobre 2009, deux étoiles au Michelin. Ancien adjoint de Yannick Alleno au *Scribe*, puis au *Meurice*, il est passé dans les plus grandes cuisines de France : *Ritz*, *Lasserre*, *Pré Catelan*, *Drouant*.

Corse

Thomas d’Arcangelo (32 ans)

Thomas D’Arcangelo est né à Marseille de père italien et de mère corse du village de Montemaggiore et a grandi dans les cuisines aux côtés de sa grand-mère qui concoctait les plus belles recettes traditionnelles de la cuisine corse. Il a ensuite fait ses classes aux côtés de grands chefs étoilés : Alain La Maison de l’Oustau de Baumanière, Gérald Passédat au Petit Nice ou encore Pierre Gagnaire. Thomas d’Arcangelo est aujourd’hui à la tête de la cuisine d’un des plus prestigieux établissements de Corse, La Signoria à Calvi, Relais et Châteaux 5 étoiles. Une cuisine centrée sur les produits du terroir corse, récompensée par le titre de jeune talent 2013 du Gault et Millau.

Franche-Comté

Jean-Paul Jeunet (59 ans)

Deux étoiles au Michelin, fils d’André Jeunet, « grand cuisinier du terroir jurassien » et « meilleur sommelier de France ». Formé entre autres chez les frères Troisgros, il met à l’honneur les produits du terroir jurassien dans son restaurant à Arbois et notamment les vins du Jura.

Guadeloupe

Babette de Rozières (66 ans)

Chef très emblématique de la Guadeloupe, Babette de Rozières est installée à Paris. Femme de cuisine et de télévision, elle mène de front les deux activités : en 2005 elle ouvre *La table de Babette*, l’une des meilleures tables créoles de Paris. Depuis septembre 2009, Babette propose, plusieurs fois par semaine à 19 heures, une chronique culinaire dans « C à vous », l’émission de France 5. Elle anime également son propre programme « Les p’tits plats de Babette sur France Ô », avec Emmanuel Maubert. Elle travaille actuellement au lancement d’une ligne de plats bio.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Guyane

Emmanuel Delmar (44 ans)

Maître restaurateur. Nombreuses expériences à l'étranger et en outre-mer : Londres (*SOHO* avec Tony Howorth, élu « meilleur chef anglais de l'année », et Laurent Lebeau, une étoile au guide Michelin), la Martinique, la Guyane où il ouvre en 1998 son restaurant gastronomique *La Villa*, membre de « Restaurateurs de France ».

Île-de-France

Guillaume Gomez (34 ans)

Jeune chef, « meilleur ouvrier de France » en 2004 (le plus jeune lauréat de l'histoire), il est chef à l'Élysée depuis 1997. Président fondateur des Cuisiniers de la République, association regroupant les chefs travaillant pour la République française à travers le monde. Membre titulaire de l'Académie culinaire de France, ambassadeur pour l'Europe des Toques blanches du monde, il a reçu en 2012 le « Prix du rayonnement français » pour la gastronomie.

Languedoc-Roussillon

Gilles Goujon (52 ans)

Formé par l'apprentissage notamment auprès de Jean-Paul Passédat, père de Gérald, au *Petit Nice* à Marseille ou au *Moulin de Mougins* auprès du grand Roger Vergé. Installé dans le petit village de Fontjoncouse, dans l'Aude au cœur des Corbières, il devient « meilleur ouvrier de France » en 1996 puis décroche sa troisième étoile Michelin en 2010. Cuisine d'auteur, authentique qui magnifie les produits de ses amis producteurs auxquels il reste fidèle.

Limousin

Pierre Bertranet (48 ans)

Pierre Bertranet a fait ses classes à Paris, notamment chez *Maxim's*, au *Ritz* et chez *Drouant*. Il travaille tous les produits de saison et revisite avec imagination des recettes régionales ancestrales. Une étoile Michelin dans son *Moulin de la Gorce*, bâtisse du XVI^e siècle, labellisée Relais & Châteaux.

Lorraine

Loïc Villemin (27 ans)

Une étoile au Michelin, désigné « grand de demain » par le Gault & Millau 2013 pour son restaurant *Toya* à Faulquemont, en Moselle.

Influencé par la cuisine japonaise, il pratique une cuisine moderne (techniques moléculaires), mettant en avant les produits nobles du terroir lorrain. Ce jeune chef et entrepreneur a été formé à *L'Arnsbourg* de Baerenthal, le trois étoiles lorrain de Jean-Georges Klein, chez Nicolas Le Bec à Lyon, puis au *Relais Bernard Loiseau* à Saulieu, à *L'Assiette Champenoise* chez Lallement, enfin un an chez Laurent Peugeot, le Bourguignon amoureux du Japon, au *Charlemagne* de Pernand-Vergelesses.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Martinique

Guy Ferdinand

Propriétaire de deux restaurants en Martinique, notamment le *Petibonum*. Ancien membre du comité de pilotage de la fête de la gastronomie, chef médiatique, objet de nombreux articles dans la presse nord-américaine, il met à l'honneur les produits locaux notamment ceux de la pêche artisanale. Personnage haut en couleurs, surnommé chef *hotpants* (en short).

Mayotte

Patrick Grondin (30 ans)

Jeune Réunionnais d'origine, chef et professeur au lycée professionnel de Kawéni-Mamoudzou.

Midi-Pyrénées

Christian Constant (63 ans)

Après un passage dans les cuisines du *Ritz* et au *Crillon*, Christian Constant s'installe rue Saint-Dominique dont il fera son territoire, ouvrant successivement trois restaurants. C'est le début d'une seconde vie pour ce cuisinier, qui va faire émerger le mouvement de la « bistronomie », cette cuisine de bistrot gastronomique qui a aujourd'hui ses lettres de noblesse. Il est à l'origine d'une constellation de grands chefs : Éric Fréchon (trois étoiles), Emmanuel Renaut (trois étoiles), Yves Camdeborde... figure également connue du grand public, depuis qu'il participe à l'émission « Top Chef » sur M6. Enfin retour aux sources, en 2011, Christian Constant reprend, avec Thierry Oldak, le *Bibent*, la plus ancienne brasserie toulousaine, créée il y a 160 ans, place du Capitole.

Nord - Pas-de-Calais

Alexandre Gauthier (34 ans)

Formé auprès de cuisiniers aux styles différents : Grégory Coutanceau à La Rochelle, Michel Roth chez Lasserre à Paris, Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, et enfin Olivier Brulard à *La Pinède* à Saint-Tropez, il est une jeune étoile montante de la gastronomie française avec une cuisine d'auteur « délurée et perturbante ». En 2003, il reprend les cuisines de *La Grenouillère*, ferme picarde à La Madelaine-sous-Montreuil dans le Pas-de-Calais, qui appartenait à son père. En 2007, il ouvre une rôtisserie contemporaine *Froggy's Tavern* à Montreuil-sur-Mer et en 2009 *Les grandes tables du Channel* à Calais. « Grand de demain » du Gault & Millau en 2007, une étoile Michelin en 2008 ; en 2013 *La Grenouillère* est classée 54^e meilleure table mondiale par le magazine britannique *Restaurant*.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Basse-Normandie

Ivan Vautier (47 ans)

Installé à Caen au *Pressoir*, une étoile au Michelin, il a récemment ouvert un hôtel quatre étoiles après de très importants travaux. À partir de produits frais locaux, Ivan Vautier propose une cuisine « de région » et travaille en étroite collaboration avec les producteurs locaux pour les produits de la terre et de la mer.

Haute-Normandie

Pierre Caillet (36 ans)

École hôtelière, Compagnon de France, ancien de Michel Guérard à Eugénie les Bains, Paineau à Questembert, Marx à Cordeillan-Bages et *L'Atlantide* nantais au temps de Pierre Lecoutre. Après plusieurs années à l'étranger, il s'installe à Valmont, près de Fécamp. Il obtient en 2011 le très prestigieux titre de « Meilleur Ouvrier de France ». Pierre Caillet décroche sa deuxième étoile en 2013. Il travaille les produits locaux qu'il participe à faire vivre, voire revivre, comme le canard rouennais.

Pays de la Loire

Eric Guérin (42 ans)

Eric Guérin a une étoile au Michelin et est Chevalier de l'Ordre National du Mérite depuis 2012. Il fait ses classes à Toulouse et brûle les étapes : à 20 ans, il est cuisinier de Pierre Joxe au Ministère de la Défense, puis fait ses preuves dans les plus grandes maisons parisiennes : Taillevent, La Tour d'Argent... A 23 ans, il est premier chef de partie chez Alain Reix, son mentor, et trouve son "jardin extraordinaire" en 1995 : "La Mare aux oiseaux" à Saint Joachim en Grande Brière. Ses nombreux voyages, particulièrement au Maroc et au Japon, lui ont donné le goût et la connaissance des épices et des associations de saveurs subtiles. Sa cuisine est hédoniste et artistique (il dessine toujours ses plats avant de les réaliser). Depuis, il est à La Baule au restaurant le Season's et a ouvert un nouvel hôtel-restaurant à Giverny : « Le Jardin des Plumes ».

Picardie

Éric Boutté (45 ans)

Passé par le *Flambard* à Lille, puis à Paris chez Jean Delaveyne, Jacques Le Divellec, Joël Robuchon, et enfin Jean-Michel Lorain, il décide d'ouvrir son propre restaurant et reprend, en 2002, *l'Aubergade*, une auberge de bord de route située à proximité d'Amiens, dont il va faire un restaurant gastronomique, étoilé au Michelin. Au menu des produits picards : salicorne, oreilles de cochon, et, bien sûr, pommes de terre.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Poitou-Charentes

Christopher Coutanceau (35 ans)

Le restaurant de La Rochelle, fondé par son père Richard Coutanceau, il y a une trentaine d'années, a obtenu sa deuxième étoile en 1986. Repris en 2007 par Christopher, il est une véritable institution régionale tournée vers les produits de l'océan, poissons et crustacés, et les trois enfants Coutanceau travaillent dans la gastronomie. Militant des circuits courts, des produits locaux et du bio, Christopher est passé chez les plus grands, Bardet, Ferran Adria, Guérard.

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Sylvestre Wahid (37 ans)

Deux étoiles à l'*Oustau de Baumanière*, aux Baux-de-Provence, Sylvestre Wahid est né au Pakistan. Il n'arrive en France qu'à l'âge de neuf ans et ne parle alors pas le français. Formé auprès de Thierry Marx au *Cheval Blanc*, d'Alain Solivères au restaurant *Les Élysées du Vernet* à Paris, il entre ensuite chez Alain Ducasse, pour qui il travaille notamment à New York. Depuis 2005, Sylvestre Wahid est chef de cuisine à l'*Oustau de Baumanière*, aux Baux-de-Provence, une institution, où il a été rejoint par son frère Jonathan Wahid qui y est chef pâtissier.

La Réunion

Philippe Agesidame (35 ans)

De père créole et de mère indienne, né et formé à La Réunion, Philippe Agesidame est le chef cuisinier de l'hôtel-restaurant *LUX 5** à l'Hermitage. Attaché à la diversité culturelle, fruit de la culture réunionnaise, il prône une cuisine créole métissée.

Il fait venir chaque année un chef de métropole afin que celui-ci puisse partager son savoir-faire avec toute l'équipe.

Rhône-Alpes

Michel Troisgros (55 ans)

Michel Troisgros perpétue la tradition familiale d'excellence gastronomique établie depuis trois générations maintenant à Roanne. Trois étoiles depuis 1966. Depuis les années 90 il a ouvert de nombreux autres établissements à Roanne, Moscou, Paris ou Tokyo. Il collabore depuis 2008 avec le groupe Casino pour la création de plats cuisinés.



VENDREDI 20 SAMEDI 21 DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2013

Commissariat de la fête de la gastronomie

Le commissariat général à la fête de la gastronomie est l'entité de référence pour l'organisation des événements. Il a pour mission de piloter, d'animer, d'organiser et de coordonner les projets en lien avec les acteurs de la gastronomie et les collectivités territoriales. Il permet aux différents porteurs de projets de travailler conjointement et il aide, également, à susciter les créations de projets, à les encourager et à les porter. A ce titre, il promeut et stimule la qualité et l'innovation dans le secteur à travers la fête de la gastronomie, véritable laboratoire d'idées et d'initiatives.

L'équipe est dirigée par **Sophie Mise Le Bouleise**, commissaire générale, sous l'autorité de Sylvia Pinel, ministre de l'Artisanat, du Commerce, et du Tourisme.

Déjà enfant, Sophie Mise Le Bouleise concoctait du beurre avec sa grand-mère près de Vannes, et s'étonnait des goûts différents selon les saisons. Passionnée par la gastronomie, la richesse des sensations qu'elle procure, les artisans, les savoir-faire et les produits de qualité depuis toujours, elle consacre tous son temps libre à des expériences gastronomiques souvent liés aux produits et aux artisans cuisiniers. Près de 20 ans d'expérience dans les métiers de la culture, de la communication et des stratégies de territoire l'ont conduite à la rencontre de sa passion.

Contact du Commissariat de la fête de la gastronomie : 01.53.18.85.20

Adresse mail : projet@fete-gastronomie.fr

Suivez la fête de la gastronomie sur :

- le site www.fete-gastronomie.fr
- Pour inscrire les projets : entreprises, fédérations professionnelles, artisans, chefs, collectivités locales, ou particuliers... peuvent inscrire leurs événements liés à la fête de la gastronomie sur le site afin de les faire connaître et partager par tous.
- Pour avoir le programme de la fête de la gastronomie : banquets, spectacles, menus, conférences, enfants, etc. dans toutes les régions de France.
- Facebook : Fête de la gastronomie
- Twitter : @_gastronomie_
#FDLG2013
- Google + :
<https://plus.google.com/115577630147428611902>

Contacts

Cabinet de Sylvia PINEL : 01 53 18 44 50
sec-mact-presse@cabinets.finances.gouv.fr

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

www.fete-gastronomie.fr

Facebook
fête de la gastronomie

Twitter
Compte officiel de la fête de la gastronomie : @_gastronomie_
Participez aux conversations : #FDLG2013

Google +
<https://plus.google.com/115577630147428611902>