

DOSSIER DE PRESSE

JUIN 2016



# FÊTE DE LA GASTRONOMIE

Cuisines populaires

23 24 25  
SEPTEMBRE 2016



**Martine PINVILLE**

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

## SOMMAIRE

<b>Édito de Martine PINVILLE</b> .....	<b>3</b>
<b>Présentation de la Fête de la Gastronomie</b> .....	<b>4</b>
<b>La Fête de la Gastronomie, un projet national ambitieux</b> .....	<b>4</b>
<b>La gastronomie, un enjeu économique majeur</b> .....	<b>4</b>
<b>La Fête de la Gastronomie : valeurs et objectifs</b> .....	<b>5</b>
<b>Cuisines populaires, thématique 2016</b> .....	<b>6</b>
<b>Les cuisines populaires en France</b> .....	<b>6</b>
<b>Éric ROUX, parrain de l'édition 2016</b> .....	<b>7</b>
<b>« La nourriture est une pratique sociale et culturelle globale »</b> .....	<b>7</b>
<b>Les temps forts 2016</b> .....	<b>9</b>
<b>Les leçons de cuisines populaires</b> .....	<b>9</b>
<b>« Recettes de Chef ! Et vous, quelle recette populaire allez-vous tenter aujourd'hui ? »</b> .....	<b>9</b>
<b>Typologie de projets</b> .....	<b>10</b>
<b>Premiers projets 2016</b> .....	<b>11</b>
<b>Contacts et communication</b> .....	<b>13</b>

## Édito de Martine PINVILLE



**Martine PINVILLE**  
Secrétaire d'Etat chargée  
du Commerce, de l'Artisanat, de  
la Consommation  
et de l'Economie sociale  
et solidaire

*La gastronomie, élément essentiel de notre identité, participe au dynamisme économique de nos régions et au rayonnement de la France à l'international. Premier et incontournable événement touristique dédié à la gastronomie, la Fête de la Gastronomie se distingue à travers des événements ambitieux et festifs, partout en France et à l'étranger.*

*Cette année, pour la 6<sup>ème</sup> édition de la Fête de la Gastronomie, j'ai souhaité que les tables de tous les Français soient mises à l'honneur autour d'un thème rassembleur : les cuisines populaires. Des cuisines de rue aux cuisines du monde, de la cantine au bistrot, les cuisines populaires sont innombrables et appartiennent à tous. Dans toute leur diversité et leur richesse, elles font partie de notre patrimoine commun.*

*Ce thème est à l'image de ce que représente la gastronomie pour de nombreux Français : les valeurs essentielles que sont le partage, la transmission et le vivre-ensemble. Les cuisines populaires s'inspirent aussi bien de la tradition que de l'imaginaire. Elles rappellent les bons souvenirs des repas dégustés en famille, les moments chaleureux, attablés entre amis, la recette improvisée du dimanche soir... Elles sont vivantes, actuelles et se réinventent au quotidien dans nos assiettes.*

*Depuis 2011, pour célébrer notre patrimoine d'exception, la Fête de la Gastronomie réunit avec ambition les professionnels de la gastronomie française et le grand public. Synonyme de générosité, de convivialité et surtout de plaisirs, elle valorise les produits de nos régions, de nos terroirs et l'excellence des savoir-faire de ses acteurs.*

*Français ou étrangers, résidents ou touristes, gourmands, curieux, je vous donne rendez-vous dans toute la France les 23, 24 et 25 septembre 2016 pour vivre, célébrer, redécouvrir les saveurs de nos terroirs et aller à la rencontre de celles et ceux qui font la gastronomie dans notre pays.*

## Présentation de la Fête de la Gastronomie

### La Fête de la Gastronomie, un projet national ambitieux

Initiative du Ministère de l'Economie, de l'Industrie et du Numérique, la Fête de la Gastronomie est portée par Martine PINVILLE, Secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie sociale et solidaire, en partenariat avec Stéphane LE FOLL, Ministre de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Depuis 2011, la Fête de la Gastronomie est construite autour de manifestations, festives et populaires, sur tout le territoire et par-delà nos frontières.

Durant trois jours, acteurs de la gastronomie, du tourisme ou encore de l'économie sociale et solidaire et grand public se rencontrent et échangent au rythme des événements qui ont attisé leur curiosité.

En quelques années, cette Fête est devenue un événement de référence de la gastronomie en France. En 2015, près de 2 millions de visiteurs et 300 000 professionnels se sont retrouvés autour de plus de 11 000 événements.

### Comités de pilotage

La Secrétaire d'Etat, Martine PINVILLE, convie les acteurs de la Fête de la Gastronomie ainsi que ses partenaires médias à deux comités de pilotage, le premier a eu lieu le 23 juin, le deuxième se tiendra en septembre 2016.

Les comités de pilotage sont essentiels pour sensibiliser et mobiliser les acteurs et les médias aux enjeux stratégiques et culturels de la Fête de la Gastronomie, fédérer l'ensemble des filières et favoriser l'émergence de projets ambitieux dans tout le pays.

Le premier comité de pilotage a officialisé le lancement de la nouvelle édition. Il a été l'occasion de présenter Éric ROUX, le parrain de la Fête de la Gastronomie, ainsi que la thématique, véritable axe de travail et fil rouge de l'édition en cours. Le second comité de pilotage mettra en lumière les nouveaux porteurs de projets et annoncera les événements incontournables de l'édition.

### Colloque

Martine PINVILLE a choisi d'organiser, le 12 septembre à Bercy, un colloque ambitieux et rassembleur dédié à la cuisine populaire.

### La gastronomie, un enjeu économique majeur

La gastronomie en France, c'est :

- Près de 87 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 794 000 emplois salariés pour les métiers de la restauration, soit le 5<sup>ème</sup> 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 Fête de la Gastronomie : valeurs et objectifs

La Fête de la Gastronomie est créatrice de nouvelles opportunités en France et à l'étranger. De nombreux Français l'apprécient : elle promeut des valeurs de partage, d'échange et de découverte.

Ses ambitions sont à la hauteur de son potentiel :

- Créer la première offre touristique gastronomique pour le pays.
- Mettre en lumière la richesse et la qualité des produits qui composent notre gastronomie.
- Encourager les professionnels du secteur en valorisant la qualité de leur travail et leur investissement.
- Rendre la gastronomie accessible à tous : des enfants aux personnes âgées en passant par les publics les plus fragilisés.
- Valoriser l'excellence des savoir-faire français et ouvrir des perspectives nouvelles tant aux professionnels de la gastronomie qu'aux nombreux amateurs.

## Cuisines populaires, thématique 2016

Chaque année, la Fête de la Gastronomie met à l'honneur une thématique spécifique qui incite à la réflexion et à la découverte de la gastronomie française. Le thème choisi pour illustrer cette 6<sup>ème</sup> édition est à l'image de la Fête de la Gastronomie : généreux, fédérateur et créatif.

Les cuisines populaires appartiennent à tous. Ce sont les cuisines de tous les jours, des repas de famille, des moments entre amis... Symboles au quotidien de notre vivre-ensemble, elles sont simples, accessibles et se nourrissent de la diversité, du monde, de la rue et de l'imaginaire collectif.

Elles se réinventent sans cesse à la maison, dans les cuisines, à la cantine ou au menu des restaurants. Les cuisines populaires sont aussi et surtout des cuisines de goût qui valorisent les produits régionaux et subliment les savoir-faire des nombreux acteurs de la gastronomie.

### Les cuisines populaires en France

**Généreuses**  
Envie Partage Régions Goûteuses  
Chaleureuses Culturelles Vivantes  
Saveurs Terroirs Rencontre  
Tous Transmission Quotidiennes  
Imaginaire Diversité Familiales Accessibles  
Convivialité Ensemble Gourmandes

## Éric ROUX, parrain de l'édition 2016

### « La nourriture est une pratique sociale et culturelle globale »



**Éric ROUX**  
Parrain de l'édition 2016  
de la Fête de la Gastronomie.  
Fondateur et porte-parole de  
l'Observatoire des Cuisines  
Populaires

Fondateur et porte-parole de l'Observatoire des Cuisines Populaires (OCPOP), Éric ROUX sera le parrain de l'édition 2016 de la Fête de la Gastronomie. Dans son travail et son engagement, Éric ROUX porte pleinement les valeurs de cette nouvelle thématique.

Originaire d'Auvergne, Éric ROUX est un fervent défenseur des cuisines populaires, créatives et du quotidien, de saison et de proximité.

Il a été chroniqueur de Radio France et de Canal + pendant onze ans, notamment aux côtés de Jean-Pierre COFFE et a participé à la création de Cuisine TV et d'Omnivore.

Auteur et journaliste de documentaires culinaires, il a publié le *Manuel des cuisines populaires*, aux éditions Menu Fretin en 2011. Fort de ces expériences, il mène également des travaux de conseil et de recherche pour des entreprises privées, des collectivités locales ou des associations.

*« Quel honneur et quelle chance que d'être appelé à être parrain de la Fête de la Gastronomie, pour cette édition 2016 prenant pour thème les cuisines populaires. Car ces cuisines de la nécessité quotidienne, faites de plaisir et de notre manière d'imaginer nos vies sont au cœur de mes préoccupations depuis bien longtemps, comme un militant des cuisines populaires.*

*Les cuisines populaires par leur nécessité sont parfois invisibles car considérées comme trop communes. Pourtant, qui ne fait pas référence à une mère, une grand-mère dans l'héritage des goûts qui ont marqué nos papilles ? Ces cuisines populaires, nous pouvons les rencontrer dans les restaurants connus et reconnus, comme dans un petit caboulot, elles existent bien sûr dans chaque foyer, mais aussi à la cantine de nos enfants tout comme dans nos restaurants d'entreprises. Quelle richesse, quelle diversité, quels enjeux !*

*Fêter les cuisines populaires, c'est faire la fête à la tradition, jamais figée, c'est faire la fête à la transmission de savoir et de connaissances sur comment produire et comment transformer les produits à la base de notre alimentation, c'est aussi faire la fête à nos repas de famille ou entre amis célébrés par l'UNESCO. Enfin, c'est faire la fête à une cuisine que nous voulons partager avec tous qu'importe nos origines ou nos religions. Trois formidables jours de fêtes où préparer, échanger et partager nos cuisines, devient ce trait d'union si riche culturellement et si socialement total qu'il nous permet d'imaginer comment vivre ensemble.*

*Effectivement quelle chance et quel honneur, en tant que parrain, de porter et de rappeler sans cesse ces valeurs que nous trouvons à cuisiner et manger ensemble avec humilité et curiosité. »*

## **Les cuisines populaires vues par Éric ROUX**

Les cuisines populaires sont accessibles et un symbole du vivre-ensemble :

*« De la cuisine centrale d'un restaurant collectif au dîner partagé entre amis ou en famille, la cuisine populaire est partout. La notion de populaire raconte le quotidien de la nourriture, marqué par les habitudes et la nécessité de nous alimenter tous les jours. À travers nos manières de manger, c'est toute une société et une époque qui s'expriment. La nourriture est une pratique sociale et culturelle globale.*

*Avec ses différences culturelles régionales et les apports des migrations successives, notre société contemporaine s'est extrêmement diversifiée. Plus qu'une cuisine populaire, il faut parler des cuisines populaires. Ces cuisines, aussi diverses que vivantes, se rejoignent dans la recherche d'un vivre ensemble.*

*Les cuisines populaires se caractérisent par leur capacité d'adaptation aux contraintes imposées par le lieu, la disponibilité des produits et les pratiques locales. Sans cesse en mouvement, elles s'adaptent au temps et à l'argent nécessaires à la préparation des repas quotidiens. Maniées tous les jours, ces cuisines sont structurées comme un langage. Les produits forment un lexique et les recettes une syntaxe. »*

**Textes issus de l'OCPOP**

## **L'OCPOP, qu'est-ce que c'est ?**

L'Observatoire des Cuisines Populaires a pour objectifs de découvrir et transmettre ce qu'est la cuisine populaire aujourd'hui.

Retrouvez plus d'informations sur le site internet : [observatoirecuisinespopulaires.fr](http://observatoirecuisinespopulaires.fr).

## Les temps forts 2016

### Les leçons de cuisines populaires

La transmission et le partage sont les valeurs phares de la thématique 2016. C'est pourquoi, cette année, Martine PINVILLE a tenu à explorer ce nouveau thème à travers des leçons de cuisines populaires.

*Une leçon de cuisines populaires, qu'est-ce que c'est ?*

Les porteurs de projets sont invités à partager, sous forme d'ateliers ou de rencontres, une recette qui leur est chère et qui, pour eux, représente le mieux les cuisines populaires. Moments de gastronomie mais surtout de convivialité, ces ateliers seront l'occasion d'échanger sur des traditions, des savoir-faire et des souvenirs avec des professionnels ou des amateurs, novices et/ou passionnés.

*Toute la diversité de nos régions*

Ce temps fort sera également une opportunité pour faire découvrir toute la diversité du patrimoine culinaire de nos terroirs. À l'image de la thématique de cette année, nos régions sont riches et plurielles. Les leçons de cuisines populaires proposeront un véritable tour de France gourmand, à la découverte de spécialités savoureuses.

### « Recettes de Chef ! Et vous, quelle recette populaire allez-vous tenter aujourd'hui ? »

Depuis 2013, la Fête de la Gastronomie propose un livret de *Recettes de Chefs*. Le Commissariat général à la Fête de la Gastronomie souhaite montrer à tous la diversité des talents français. Cette année, les *Recettes de Chef* seront résolument tournées vers les cuisines populaires, classiques ou revisitées.

Amateurs ou passionnés, devenez-vous aussi acteurs de la Fête de la Gastronomie : recréez les recettes populaires de nos chefs, partagez-les en famille, entre voisins et entre amis ...

## Typologie de projets

Initiatives locales, projets innovants et originaux dédiés au partage des produits et à la transmission de savoir-faire... Il y en a pour tous les goûts !

### **Banquets populaires et pique-niques**

**#CONVIVIALITÉ**

Des repas autour d'une recette, d'un chef, d'un produit, des moments à partager dans des lieux originaux, à table ou sur une nappe !

### **Visites et itinéraires gastronomique**

**#DÉCOUVERTE**

Des conférences dans les musées locaux et nationaux, des visites de fabriques des arts de la table, des parcours pédagogiques et de dégustation... Partez à la découverte de notre patrimoine gastronomique et de son histoire !

### **Rencontres avec les métiers**

**#TRANSMISSION**

Des débats, des journées d'information, des portes ouvertes et des échanges intergénérationnels sur les savoir-faire, les traditions et les astuces de chacun.

### **Ateliers créatifs et concours de cuisine**

**#CREATIVITÉ**

Des ateliers dans les écoles et des ateliers 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. À vos fourneaux !

## Premiers projets 2016

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.

L'attractivité de la Fête réside dans la pluralité des événements proposés sur l'ensemble du territoire français.

### *Ils renouvellent leur présence en 2016 :*

- Fête de la Gastronomie et du Goût sur l'Île de la Réunion.
- Fête de la Gastronomie à Orléans.
- Week-end gourmand du chat perché à Dole.
- Fête de la Gastronomie à Nancy : Le fromage dans tous ses états.
- Fête de la Gastronomie en Alsace.
- Toulouse à Table.
- Conservatoire du Littoral.
- « Allons au Marché avec les chefs Relais et Châteaux ».
- Street Food Temple.

***Cette année, de nouveaux acteurs vous réservent d'autres surprises ! A suivre ...***

## **Comment proposer un projet Fête de la Gastronomie ?**

Le Commissariat général à la Fête de la Gastronomie travaille, sous l'égide de la Commissaire générale, Sophie LE BOULEISE MISE, à la mise en place de cet événement. Il constitue le référent opérationnel pour tous les acteurs de la Fête.

Il a pour mission de faire émerger des projets, conseiller et accompagner les porteurs selon leur secteur, leur territoire, et leur stratégie de développement. Il communique nationalement et localement sur la nature et la diversité des projets.

Pour labelliser un projet « Fête de la Gastronomie », rien de plus simple : rendez-vous sur [www.fete-gastronomie.fr](http://www.fete-gastronomie.fr), sur l'onglet « Inscrivez votre événement » et remplissez les champs demandés. L'équipe du Commissariat général étudiera chaque proposition dans les meilleurs délais.

Entreprises, fédérations professionnelles, artisans, chefs, collectivités locales, ou particuliers... Tous peuvent inscrire leurs événements !

## **Comment financer un projet Fête de la Gastronomie ?**

Pour faire financer un projet Fête de la Gastronomie, plusieurs possibilités vous sont offertes :

- **Les Partenariats avec les collectivités locales (Conseils régionaux et départementaux) :** pour mettre en avant le développement touristique et économique autour d'un événement lié à la gastronomie.
- **Le Mécénat :** demande d'un soutien matériel, sans contrepartie directe de la part du bénéficiaire, à une œuvre ou à une personne pour l'exercice d'activités présentant un intérêt général.
- **Le Centre Français des Fonds et Fondations :** permet à des porteurs d'évènement(s) de se porter candidats par le biais d'appels à projet.
- **Le Financement participatif :** grâce à des plateformes de financement participatif en ligne, les porteurs de projets peuvent faire un appel aux dons en encourageant le grand public à investir dans leur projet.
- **Europe Créative :** pour les projets culturels qui s'inscrivent dans une dynamique européenne de valorisation du patrimoine, vous pouvez vous tourner vers cet organisme européen. Sont concernés : les opérateurs culturels et créatifs qui possèdent la personnalité juridique depuis au moins deux ans (autorités locales et régionales, entreprises, administrations, ONG, PME, universités, associations). Le projet est évalué selon sa pertinence, la qualité du contenu et des activités, la communication et la diffusion, et la qualité des partenariats qu'il propose.
- **Le Fonds européen de développement régional (FEDER) :** le fonds accorde des subventions à des projets visant à renforcer la cohésion économique, sociale et territoriale. Le FEDER vise à corriger les déséquilibres entre les régions en soutenant le développement des économies régionales. Les dates de candidature et de sélection s'étendent sur une période allant de 2014 à 2020.

## Contacts et communication

Cabinet de Martine PINVILLE :

01 53 18 44 13 / [sec.secaccess-presse@cabinets.finances.gouv.fr](mailto:sec.secaccess-presse@cabinets.finances.gouv.fr)

Commissariat général à la Fête de la Gastronomie :

01 53 18 85 21 / [projet@fete-gastronomie.fr](mailto:projet@fete-gastronomie.fr)

Suivez la Fête de la Gastronomie !

[www.fete-gastronomie.fr](http://www.fete-gastronomie.fr)



« Fête de la gastronomie »



@\_gastronomie\_ #FeteGastronomie



@fete\_gastronomie

Partage et réflexion sur une sélection de sujets, reportages, interviews... Retrouvez toute l'actualité de la gastronomie et de la Fête de la Gastronomie en vous inscrivant à la Lettre Gastronomique sur : [fete-gastronomie.dge@finances.gouv.fr](mailto:fete-gastronomie.dge@finances.gouv.fr)

**Rendez-vous pour la nouvelle édition de la Fête de la Gastronomie  
les 23, 24 et 25 septembre 2016 !**







**fete-gastronomie.fr**

**f** « Fête de la gastronomie »

**t** @\_gastronomie\_ #FeteGastronomie

**Contacts**

**Cabinet de Martine PINVILLE : 01 53 18 44 13**

**Commissariat général à la Fête de la Gastronomie : 01 53 18 85 21**