

Sommaire

Une identité visuelle

Un logo

Un site Internet : www.fete-gastronomie.fr

Des fondamentaux, une thématique, des valeurs

Le Comité de pilotage

Composition

Zoom sur quelques manifestations 2011...

« Tous au restaurant : votre invité est mon invité »

Rallye Cuisinez

Relais et Châteaux

Les safraniers

La restauration collective fête la gastronomie

La Commissaire générale



Une identité visuelle

Un logo

Un logo pour rassembler, illustrer et diffuser l'identité du projet.

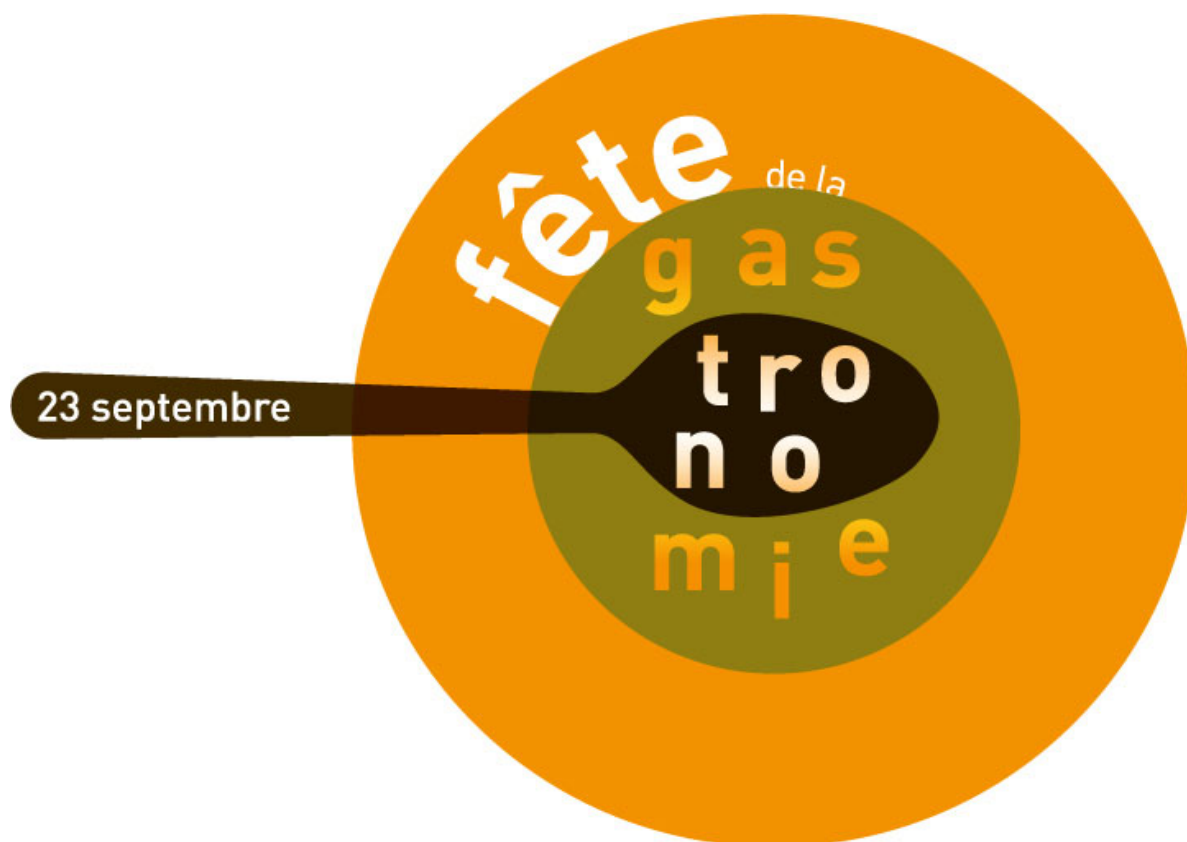
Le logo a été construit après étude et analyse d'un cahier de tendance.

Il exprime toutes les composantes du projet et la vitalité de la créativité française.

Il évoque à la fois le contenant et le contenu, avec des cercles concentriques pour représenter l'assiette et la poêle.

La cuillère est une invitation à la dégustation.

Les gammes de couleur proposées illustrent la périodicité automnale de l'événement.





Les fondamentaux

- Ecrire chaque année un nouveau chapitre de la fête : en 2011, la Terre.
- Développer et travailler autour de valeurs fondatrices.
- Offrir au projet une identité de marque et une charte graphique.
- Favoriser la montée en puissance de nombreux projets sur tout le territoire.

Chapitre 1 : la Terre.

- Inscrire le projet dans un temps long.
- Valoriser chaque année une thématique fédératrice.
- En 2011, la Terre : de la planète nourricière aux nourritures terrestres.
- Une thématique qui permet de décliner et de travailler sur tous les sujets, avec tous les acteurs du projet.

En 2011, convergence autour de 2 valeurs fondatrices.

- Convivialité

Le repas comme vecteur de plaisir, de communication et de partage
La convivialité au service des idées et de la découverte de la cuisine et des produits

- Générosité

La fête de la gastronomie : un jour et des lieux multiples pour offrir et donner.
Un jour pour montrer la capacité des métiers à faire découvrir des produits, des savoirs faire, des plats, des recettes.



Un site Internet dédié : www.fete-gastronomie.fr

Le site Internet dédié à la fête de la gastronomie est conçu pour donner le ton et l'esprit des événements qui animeront la journée du 23 Septembre 2011.

Le graphisme des visuels illustre l'énergie, la convivialité, l'inventivité et le partage, qui sont autant de marqueurs de la fête.

Des contenus et fonctionnalités permettront par ailleurs de répondre à toutes les motivations de visites des Internautes.

- Un module de géolocalisation interactif pour trouver tous les événements les plus proches de chez soi.
- Des actualités illustrées pour suivre la préparation de la fête.
- Des informations originales pour tout savoir sur la gastronomie.

Et pour que cette fête soit un véritable succès, les internautes pourront proposer leur propre événement via un formulaire en ligne et ainsi devenir acteur de cette célébration. Ils seront ensuite référencés sur le site.

Le site sera mis en ligne le 15 juin 2011.

FÊTE DE LA GASTRONOMIE
23 SEPTEMBRE 2011

Vous allez y prendre goût
Venez célébrer la première édition de la fête de la gastronomie partout en France !
Saveurs, traditions, et découvertes gourmandes seront au menu

THÈME 2011 : LA TERRE À L'HONNEUR

> DÉCOUVREZ EN VIDÉO LA PRÉSENTATION DE L'ÉVÉNEMENT

EN SAVOIR PLUS

VENDREDI 23 SEPTEMBRE 2011

Cliquez...et dégustez !



Comité de pilotage (au 30 mai 2011)

Organisations professionnelles de la restauration :

CPIH –confédération des professions indépendantes de l’hôtellerie
FAGIHT – fédération autonome générale de l’industrie hôtelière
GNC – Groupement national des chaînes hôtelières
SNARR - Syndicat national de l’alimentation et de la restauration rapide
SNELAC – Syndicat national des espaces de loisirs d’attractions et culturels
SNRPO – Syndicat nationale de la restauration publique organisée
SNRTC – syndicat national de la restauration thématique et commerciale
SYNHORCAT – Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs
UMIH –Union des métiers et des industries de l’hôtellerie

Fédérations et organisations professionnelles

ANIA – Association nationale des industries alimentaires
APCMA – Assemblée permanente des chambres des métiers et de l’artisanat
Association des safraniers de France
Ateliers d’arts de France
CCC – Association de la restauration collective en gestion directe
CGAD – confédération générale de l’alimentation en détail
Confédération des chocolatiers et confiseurs de France
Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie Française
Confédération nationale des Charcutiers Traiteurs
Fédération française des spiritueux
Fédération Nationale des détaillants en produits laitiers – Les fromagers de France
Fédération Nationale des syndicats de commerçants des marchés de France
FNOTSI -Fédération nationale des Offices de Tourisme et Syndicats d’Initiatives
UPA – Union professionnelle artisanale



Elus, Associations d'élus, Ministères

Catherine DUMAS, sénatrice de Paris
Catherine HUMMEL, sénatrice du Var

ADF – Assemblée des départements de France
AMF – Association des Maires de France
ARF – Association des régions de France
AMGVF : Association des maires des grandes villes de France

La fête de la Gastronomie, organisée en cohérence avec les dispositions du plan national de l'alimentation, associe tous les ministères (dont les ministères de l'Education Nationale, de l'Agriculture, de la Solidarité et de la Cohésion sociale, des Collectivités territoriales, de la Formation professionnelle et de l'Apprentissage, de l'Outre-mer, et du Commerce Extérieur).

Chefs, participants à ce jour :

Yves CAMDEBORDE
Christian CONSTANT
Alain DUCASSE
Christian ETCHEBEST
Guy FERDINAND
Régis MARCON
Guy MARTIN
Thierry MARX
Le Collège culinaire de France
EUROTOQUES

Journalistes, critiques, blogueurs...

Thomas CLOUET (Cuisine TV)
Luc DUBANCHET (Omnivore)
Bruno VERJUS (Blogueur)
CITYVOX
EDITION DE L'EPURE
Michèle VILLEMUR



Enseignement et formations

ATELIERS DES CHEFS
CFA MEDERIC
ECOLE GRÉGOIRE FERRANDI
INSTITUT DES ARTS CULINAIRES ET DU VIN DE BORDEAUX
INSTITUT SUPÉRIEUR DES MÉTIERS

Autres manifestations autour de la Gastronomie

Cuisines en fêtes
Equip'Hôtel (salon Internat de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Cafés/Bars et des Collectivités)
La semaine du goût
Oh my food.fr
Salon du chocolat
Salon Maisons et objets
Village suisse

Art de vivre

LES FOURNISSEURS DES GRANDS
PORCELAINES BERNARDAUD
RELAIS & CHÂTEAUX
GROUPE ALAIN DUCASSE
...

Et aussi....

AIR France
ATOUT France - agence de développement touristique de la France
CEDUS – Centre d'études et de documentation du sucre
CLCV : Association de consommateurs
Club parlementaire de la Table Française
FFCA - Fédération Française de Cuisine Amateur
Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires
SERVAIR (catering et restauration au service des compagnies aériennes)

Les premières manifestations labellisées

« Tous au restaurant : votre invité est mon invité »

Opération montée par le groupe Ducasse du 19 au 25 septembre 2011

Tous au Restaurant est une opération originale, nationale et annuelle, ayant pour but de montrer le dynamisme de la restauration en France.

La deuxième édition de cette opération se déroulera du 19 au 25 septembre 2011.

La fête de la gastronomie en sera le point d'orgue.

Le concept de l'opération est « Votre invité est notre invité ». Les restaurants participant à l'opération s'engageront à offrir un menu pour un même menu consommé, hors boissons, au déjeuner comme au dîner, à partir du moment où l'établissement est ouvert.

Les groupes de restaurateurs qui participent depuis 2010 : Groupe Lucien Barrière, Groupe Flo

Et les partenaires historiques : Staub-Zwilling, CNIEL, CIVA, Badoit-Evian, Procter&Gamble (envie de plus), American express, Mairie de Paris, Atout France, RTL, Revol porcelaine, Valrhona, Le Parisien Aujourd'hui en France, Georges Duboeuf, Equip'hôtel, Châteaux Hôtels Collection et 4 roues sous 1 parapluie.

Rallye Cuisinez

Une chasse au trésor culinaire à Paris

A l'occasion de la Fête de la Gastronomie 2011, le **salon Cuisinez** avec *M6* et l'**Atelier des Chefs** s'associent pour lancer le premier **Rallye Cuisinez**, une chasse au trésor culinaire à Paris, en partenariat avec : Synhorcat, Fédération Nationale des Syndicats Commerçants des Marchés de France, Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs .

Le jeu est réservé aux amateurs de cuisine et consiste en une série d'épreuves par équipes, liées aux métiers et aux lieux de la cuisine et de la gastronomie.

Objectif

Faire découvrir aux 200 participants des artisans des métiers de bouche, des restaurateurs, des cours de cuisine... autant d'étapes inédites pour appréhender des métiers exceptionnels, des saveurs nouvelles et des hommes et femmes passionnés ! Ce rallye populaire sera accessible à tous, sur inscription sur www.salon-cuisinez.com et www.atelierdeschefs.fr

Cette première édition du Rallye Cuisinez devrait être suivie d'une déclinaison en Province dès l'édition 2012 de la Fête de la Gastronomie.

Déroulé

Départ à 11h et arrivée à 16h, à la Tour Eiffel

Remise des prix à 17h

Les équipes devront réaliser un parcours de 10 étapes, chacune avec son énigme à résoudre et la preuve de passage (un produit) à ramener à l'arrivée.

Les équipes gagnantes seront choisies en fonction de l'heure d'arrivée et des points cumulés lors du parcours à travers les différentes épreuves.

Comment participer

Inscription via le site Internet du salon Cuisinez, www.salon-cuisinez.com et www.atelierdeschefs.fr (sélection des équipes en fonction de l'ordre d'inscription)

200 personnes attendues, 50 équipes de 4.



La Fête de la Gastronomie dans les Relais & Châteaux



Partager le savoir-faire des plus grands chefs français, s'initier au patrimoine de nos régions viticoles avec les meilleurs sommeliers, ou s'offrir un menu d'exception à prix doux dans une grande maison : tels sont les grands moments de convivialité proposés par les Relais & Châteaux à l'occasion de la fête de la Gastronomie.

Rien de plus naturel, pour les Relais & Châteaux que de se joindre à la grande fête de la cuisine française. La gastronomie représente en effet, depuis la création de cette association en 1954, le point d'orgue de sa mission : le rayonnement d'un art de vivre unique à travers des établissements d'excellence, qui constituent aujourd'hui une collection exclusive de 500 adresses rares dans le monde entier.

En France, les Relais & Châteaux, ce sont 140 adresses d'exception, soit 140 tables remarquables, dont une cinquantaine couronnées du prestigieux trophée de Grand Chef Relais & Châteaux.

A l'occasion de la Fête de la Gastronomie 2011

La participation des Relais & Châteaux à la fête de la Gastronomie sera déclinée en trois temps.

Secrets de Chefs ou le temps du savoir-faire partagé : les grandes recettes françaises

Les Chefs des Relais & Châteaux ouvriront gracieusement les portes de leur cuisine aux personnes désireuses de s'initier à l'une des grandes recettes de tradition française. L'occasion, pour chaque maison, de faire découvrir son terroir et son style. L'ensemble de ces recettes sera réuni dans une savoureuse collection mise à la disposition du public sur internet.



Les 150 Chefs des Relais & Châteaux français ouvriront les portes de leur cuisine gratuitement aux personnes qui voudront découvrir une des grandes recettes de la cuisine traditionnelle française.

Toutes les recettes seront différentes et chaque restaurant pourra s'exprimer sur celles qui représenteront le plus leur terroir. L'ensemble de ces recettes fera une belle collection qui sera ensuite publiée sur Internet.

Trésors des vignobles de France ou le temps des rencontres – dégustations (gratuité sur inscription) avec les sommeliers des Relais & Châteaux

Une occasion exceptionnelle de découvrir les trésors de nos grandes régions viticoles avec les sommeliers des plus grandes maisons. En tout une dizaine de vins à déguster par petits groupes (une trentaine de personnes).

Délices à la carte ou le temps du plaisir d'un menu de fête à prix doux

Délices à la carte ou le temps du plaisir d'un menu de fête à prix doux

Et parce que la célébration de la Gastronomie ne se conçoit pas sans un repas festif, un menu spécial sera proposé à un prix attractif dans chaque Relais & Châteaux.

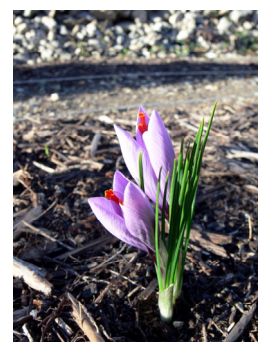
Les Safraniers de France



Les producteurs, engagés sous le label des Safraniers de France©, participent à la renaissance d'un patrimoine de la gastronomie française : le safran.

Ils perpétuent un savoir-faire transmis depuis plusieurs siècles et apportent sur le marché un safran traditionnel de grande qualité.

Le safran français est d'un rouge intense et sans altération, savoureux qui, après un séchage effectué dans les règles de l'art évoluera en développant un arôme exceptionnel. Le safran français est proposé en filaments ce qui constitue une garantie d'excellence.



Fleur de safran de Maurienne

A l'occasion de la Fête de la Gastronomie 2011

Les Safraniers de France ouvrent leurs portes, partagent leur savoir-faire avec les visiteurs, proposent des dégustations,

Les Safraniers de France proposent des ateliers « cuisine safran » avec dégustation et partage des préparations, en partenariat avec les offices du tourisme, les établissements scolaires, les associations locales et les collectivités territoriales.



Gelée safranée



Filaments de Safran après émondage



Les labels Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) à la Fête de la gastronomie

Une table d'exception des actions en régions...

Le Label EPV

Le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est une marque du Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, mis en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Il rassemble des fabricants attachés à la haute performance de leur métier et de leurs produits. Sept univers marchés sont représentés, dont la Gastronomie, les Arts de la Table et la Décoration, à l'honneur pour la Fête de la gastronomie.

Ces maisons labellisées se caractérisent par une histoire et un patrimoine parfois séculaire, des capacités d'innovation et des savoir-faire rares qui ont contribué à asseoir leur notoriété dans le tissu entrepreneurial français. Elles savent réconcilier la tradition et l'innovation, la création, le travail et la passion, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international.

Contexte

Ces valeurs convergent avec celles de la Fête de la Gastronomie. Echanges, générosité et convivialité sont au centre des préoccupations de ces maisons d'excellence qui aiment partager leur passion avec le public, et faire découvrir l'intimité de leurs ateliers ou de leurs cuisines. Environ 170 entreprises labellisées sont concernées directement par la Fête.

A l'occasion de la Fête de la Gastronomie 2011

Mobilisation des EPV pour participer à la Fête et actions en région

L'Institut Supérieur des Métiers, avec le soutien d'Ateliers d'Art de France, mobilisera les prestigieuses maisons via email, la newsletter, la page facebook, le site EPV (www.patrimoine-vivant.com) et ses contacts directs. Il pourra s'agir pour les entreprises d'organiser des visites, des dégustations, des ateliers, des actions de valorisation des métiers de la gastronomie auprès des jeunes, etc.



Création d'une « table EPV » à Bercy pour l'inauguration

Afin de lancer la Fête de la Gastronomie, l'ISM propose de réaliser une mise en scène de table « EPV », regroupant des articles liés à la table et à la gastronomie.

En effet, plusieurs maisons de renom sont labellisées, telles que Lenôtre, Dalloyau, Christofle, Cristalleries de Saint-Louis, Baccarat, Lalique, Moissonnier, Le Jacquard Français, JL Coquet, Cristel, La Cornue, etc.

Cette mise en scène sera exposée à l'Hôtel des Ministres de Bercy et présentée la veille de la Fête par le Ministre pour lancer l'événement. Elle sera ensuite déplacée pendant une semaine dans une EPV prestigieuse du secteur.

La mise en scène serait composée de 3 espaces : une table avec un piano, un coin bar, un espace cuisine. Chaque EPV prêterait un ou plusieurs objets.

Liste des objets et préfiguration du dispositif

Espace « LE COMPTOIR »

Comptoir en étain et chaises de bar, bouteilles de liqueurs et verres d'apéritif, café, tasses et soucoupes, etc.

Espace « LA TABLE »

Table, chaises, linge de table, verres et flûtes à champagne, seau à champagne, assiettes, photophores, bougies, chandeliers, carafe, décoration florale, autres articles d'orfèvrerie, couverts, menu, piano, etc.

Espace « LE COIN CUISINE »

Guéridon, cuisinière, casseroles, etc.

LE SERVICE GASTRONOMIQUE

Traiteur, chocolat/gourmandises, épices, etc. La présence d'un chef et de sa brigade pourrait être envisagée pour une démonstration.



La restauration collective et la fête la Gastronomie

La restauration collective représente :

43% des repas pris hors domicile
20 Mds d'euros de Chiffres d'affaires
3Mds de repas par an
47 000 restaurants en gestion directe

Les missions de la restauration collective sont :

La convivialité et l'échange : moment de vie important en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD), moment pédagogique en vie scolaire, convivialité des les restaurants personnels, échange entre collègues en entreprise

La découverte de produits, de recettes, de traditions gastronomiques : Plats régionaux, la Chandeleur...

Le lien entre le producteur et le convive
Présenter des modes de production, les produits bruts, les métiers

Le plaisir et l'éveil des sens

A l'occasion de la Fête de la Gastronomie 2011

Qui participe ? Toute la gestion directe rassemblée au sein d'associations,
47 000 restaurants - soit 5 millions de repas par jour

Les adhérents s'engagent à :

Proposer un déjeuner autour des produits du terroir

Prévoir des animations sous le signe du partage, de la convivialité et du plaisir

Adapter le repas aux convives (enfants, adultes, patients, personnes âgées...)

Associer des partenaires (restaurants, collectivités locales, producteurs locaux...)



La Commissaire Générale de la fête de la gastronomie

Frédéric LEFEBVRE a nommé Sophie MISE Commissaire générale de la première fête de la gastronomie.

La Commissaire Générale a pour mission d'animer, d'organiser et de coordonner les projets avec tous les acteurs concernés.



Sophie MISE est passionnée de cuisine et de gastronomie depuis toujours, et plus particulièrement par les arômes, les savoir-faire et la matière.

Près de 20 ans d'expérience dans les relations presse du luxe, l'évènement culturel, la communication, le marketing et la culture, l'a finalement conduite à la rencontre de sa passion.