

ZOOM SUR...

Miam-miam, c'est la fête des gourmands!

Cette année, le 23 septembre ne sera pas uniquement le début de l'automne, mais également la grande première de **la fête de la Gastronomie en France!** Par **Jérémy Diaz**

Pour l'occasion, les professionnels de la cuisine s'en sont donné à cœur joie pour préparer une journée exceptionnelle dédiée à leur passion. Cet été, plus de 120 projets avaient déjà été sélectionnés par un comité d'experts, mais chaque enseigne, chaque restaurant, et même chaque amateur de cuisine peut ainsi préparer son propre événement pour célébrer la cuisine à la française. Pour cette première édition, le thème de cette nouvelle célébration sera « la Terre ».

De nombreux restaurants s'associent à l'événement pour un tour des saveurs du terroir très prometteur.



LES ÉVÉNEMENTS À PARIS

■ DU CASSOULET À LA TOUR EIFFEL

L'académie universelle du Cassoulet et son ambassade de Paris propose, à l'occasion de la première fête de la Gastronomie, la découverte ou redécouverte d'un cassoulet languedocien et de tout ce qui l'entoure ou le compose, dans le salon Gustave-Eiffel, au premier étage de la tour Eiffel, emblème de la France et de sa capitale.

■ DÉGUSTATIONS DANS LES AÉROPORTS

Avec la complicité des chefs Servair, la compagnie de restauration aérienne, les passagers seront accueillis à des stands situés aux arrivées de trois terminaux

d'Aéroports de Paris. Au menu : démonstration de préparation et dégustations sur le thème des terroirs et de la terre nourricière, distribution de recettes exclusives et infos insolites sur la cuisine en avion pour épater les plus petits comme les plus grands.

■ DU MARCHÉ AUX PAPILLES... CHEZ GUY MARTIN

Le temps d'une journée, le patio de l'hôtel particulier qui abrite l'Atelier deviendra le théâtre d'un marché de saison où se côtoieront des artisans désireux de vous faire partager leur passion pour des produits frais et authentiques. Après une réservation préalable sur le site de l'Atelier, les visiteurs viendront faire leur marché accompagné par un chef, pour passer ensuite en cuisine et réaliser des recettes issues des établissements parisiens de Guy Martin : « Le Sensing », « Le Cristal Room Baccarat » et « Miyou ».

■ LE CHAMPAGNE : DE LA PAGE À LA COUPE

En fin d'après-midi, les Presses de l'université Paris-Sorbonne vous invitent, à l'occasion de la parution de l'ouvrage « Le Champagne, une histoire franco-allemande », à une conférence sur le champagne menée par les auteurs de l'ouvrage. Une dégustation sera bien entendu proposée pour allier la saveur aux mots.



Plus chics, les amuse-bouches à la française, une tradition que vous pourrez aussi déguster dans certains établissements bien choisis.

■ **VOYAGE AU CŒUR DES SAVEURS**

Une expo photo proposée par Mathilde de L'Écotais, photographe plasticienne, dans la cour de l'hôtel des Ministres, à Bercy.

LES ÉVÉNEMENTS EN PROVINCE

■ **CUISINE APTITUDE - STRASBOURG**

Les produits de la Terre sont mis à l'honneur dans les ateliers Cuisine Aptitude de Strasbourg pour cette journée de fête. Des prix réduits et une offre spéciale fête de la

Gastronomie : la deuxième personne bénéficie de 50 % de réduction. Légumes anciens, ravioles croustillantes à l'onglet de bœuf, magret d'oie fumé à la betterave rouge et aux pommes, minitourte de poireau au munster et au cumin, à vous de choisir votre atelier ! Et, de 18 heures à 20 heures, une offre originale vous permet de participer à un atelier cocktail et à un atelier œnologie pour 25 € par personne.

■ **AU MARCHÉ - LILLE**

Dans le cadre d'un marché au cœur de la ville, de 9 heures à 17 heures, des producteurs et des restaurateurs

MAIS POURQUOI UNE FÊTE DE LA GASTRONOMIE ?

En novembre dernier, le repas traditionnel français rejoignait la liste très prisée du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco. À la suite de cette nomination, l'État a décidé d'organiser chaque année au premier jour de l'automne une fête pour célébrer la gastronomie française. La première édition aura donc lieu vendredi 23 septembre. Tous les ans, une thématique spécifique et fédératrice sera proposée pour cette manifestation.



Le patrimoine
culinaire français doit
beaucoup à la qualité
exceptionnelle des
produits du terroir.

LES ÉVÉNEMENTS À L'ÉCHELLE NATIONALE

du Grand Lille proposeront aux passants des démonstrations culinaires mais aussi des ateliers de cuisine, et de dégustation.

■ MOF – TOURS

Producteurs et viticulteurs, meilleurs ouvriers de France, étoiles montantes de la gastronomie tourangelle seront les metteurs en scène d'un « show culinaire à la française ». Cours de cuisine, conférences, découverte des vins de Loire, dégustation d'un « cocktail d'eau » personnalisé, repas gastronomique dans un restaurant éphémère... Le programme est dense dans la ville qui est à l'origine du classement du repas français au patrimoine immatériel de l'Unesco !

■ LA FÊTE À LA VIOLETTE – TOULOUSE

« Lorette », le bar after aux airs 70's ouvert au début de 2010, met à l'honneur les produits de la Maison de la Violette dans ses mets cuisinés et ses cocktails. Une occasion de découvrir ou de retrouver la saveur inattendue de la fleur symbole de la Ville rose.
« Lorette », 27 rue Gabriel-Pétri, 31000 Toulouse.

■ GRAND BANQUET – AVIGNON

Sur la célèbre esplanade du palais des Papes, ouvert pour l'occasion au grand public, de nombreux chefs de la gastronomie en Vaucluse se mettent au service de la fête de la Gastronomie en proposant un menu hors du commun pour seulement 15€ par personne. Sur réservation.

Réservation : Office de tourisme,
41 cours Jean-Jaurès, 84000 Avignon.
Tél. 04 32 74 32 74.

■ CUISINE AUX LIQUEURS DE PROVENCE – AIX-EN-PROVENCE

Fière de ses liqueurs, La Liquoristerie de Provence organise un apéro tapas où elle associe ses alcools à des condiments spécialement étudiés pour créer des recettes exceptionnelles. Cet événement sera également l'occasion de présenter le livre « La Cuisine au pastis, absinthes et liqueurs de Provence », élaboré par le chef nommé meilleur cuisinier du monde par le Gault et Millau 2011.

36 avenue
de la Grande-Gégude,
13770 Venelles.



■ PULLMAN

Engagés dans la cause de la défense des abeilles, les chefs des hôtels Pullman proposent partout en France des menus originaux autour de plats à base de miel. Des alliances entre miel et produits traditionnels de qualité à déguster tout au long de la journée à un prix raisonnable. Et pour chaque plat commandé, 1€ sera reversé pour la protection des abeilles.

■ BUFFALO GRILL

Dans le cadre de la valorisation des viandes de qualité, Buffalo Grill met à l'honneur la viande de charolais dans ses 317 restaurants. À l'occasion de la fête de la Gastronomie, des personnes de familles modestes seront invitées à découvrir et déguster gratuitement un repas à base de charolais. Et pour tous les clients, Buffalo propose le deuxième plat de charolais à moitié prix.

■ SECRETS DE CHEFS

Les chefs des Relais & Châteaux ouvriront les portes de leurs cuisines pour initier tous les passionnés à l'une des grandes recettes françaises caractéristiques de leur terroir. Des toques seront, par la même occasion, distribuées dans les rues



**L'occasion
pour tous
de redécouvrir
des spécialités
régionales.**

par les chefs eux-mêmes. Dans chaque établissement, vous pourrez également participer à une dégustation de vins et savourer un menu spécial « fête de la Gastronomie » à prix attractif.

■ **CITATION :**

« La fête de la Gastronomie, c'est avant tout un événement convivial et généreux. Un moment de rencontre où les chefs et les Français seront

invités à descendre dans la rue, avec leurs plats et leurs casseroles, avec leurs produits et leurs menus, ou tout simplement avec leurs fourchettes et leurs serviettes. »

*Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État
auprès du ministre de l'Économie,
des Finances et de l'Industrie,
chargé du Commerce, de l'Artisanat,
des Petites et Moyennes Entreprises, du
Tourisme, des Services, des Professions
libérales et de la Consommation.*

Plus d'informations :
www.fete-gastronomie.fr