



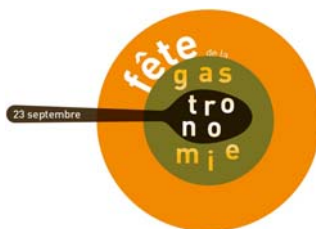
FREDERIC LEFEBVRE,
SECRÉTAIRE D'ÉTAT CHARGÉ DU COMMERCE, DE L'ARTISANAT, DES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES,
DU TOURISME, DES SERVICES, DES PROFESSIONS LIBÉRALES ET DE LA CONSOMMATION

Communiqué de presse

Communiqué de presse

www.economie.gouv.fr

Paris, le 6 septembre 2011
N° 122



Frédéric LEFEBVRE : « 2 000 évènements dans toute la France pour la Fête de la Gastronomie »

Frédéric LEFEBVRE a réuni dans le cadre de l'école Grégoire Ferrandi les acteurs du comité de pilotage de la Fête de la gastronomie, en présence d'élèves, de cuisiniers, porteurs de projets, et professionnels. Il a présenté les 2 000 projets d'évènements organisés dans toute la France par des restaurateurs, associations, collectivités locales, passionnés de gastronomie pour la première édition de la fête le 23 septembre 2011.

Placée sous le thème de « la terre », cette première édition a pour objectif de valoriser la diversité de la gastronomie, les produits, les savoir-faire, et de donner la parole aux différents acteurs du secteur : restaurants, marchés, cuisiniers amateurs, producteurs, arts de la table ... Les produits, la cuisine et la créativité seront mis à l'honneur lors de cette journée à travers des visites, des animations spéciales ou encore des dégustations.

Les 2 000 premiers projets sont déjà consultables sur le site internet www.fete-gastronomie.fr qui recense l'ensemble de ces initiatives et permet aux restaurateurs, organisations professionnelles mais aussi particuliers d'inscrire leur projet à la fête. Ce site propose un module de géolocalisation interactif pour trouver les évènements proches de chez soi. Sur les réseaux sociaux, la page Facebook créée fin juillet pour les partenaires de la fête et le grand public (à l'adresse www.facebook.com/fete.gastronomie) a déjà attiré 2 000 personnes.

Frédéric LEFEBVRE a également rappelé la forte mobilisation des municipalités sur le terrain : de nombreuses villes ont déjà rejoint la fête en signant des conventions spéciales « Fête de la Gastronomie » (Avignon, Cagnes sur Mer, Chalons-en-Champagne, Le Puy-en-Velay...).

Frédéric LEFEBVRE a tenu à souligner que la fête de la Gastronomie s'exportait déjà à l'étranger pour sa première édition : une quarantaine de restaurants d'Afrique du Sud proposant une carte Française s'associeront à la célébration, l'institut Franco-Japonais de Yokohama proposera un pique-nique composé de mets français dans un parc, à Montréal, le comité martiniquais du tourisme (« La Martinique gourmande ») proposera aux clients de partager « les couleurs, les arômes et les saveurs de la Martinique ».

Contact presse :

Cabinet de Frédéric LEFEBVRE : Sophie LE MOUËL - 01 53 18 40 61



DOSSIER DE PRESSE

**Fête de la Gastronomie
23 septembre 2011**



La première édition de la Fête de la Gastronomie !

La première édition de la Fête de la Gastronomie - placée sous le thème de « la terre » - aura lieu le vendredi 23 septembre 2011.

L'objectif de cette fête est de valoriser la diversité de la gastronomie, des produits, des savoir-faire et de donner la parole aux différents acteurs du secteur qui oeuvrent dans les restaurants, les marchés, les arts de la table ou la cuisine amateur.

Les produits, la cuisine et la créativité seront mis à l'honneur lors de cette journée à travers des visites, des animations spéciales ou encore des dégustations.



Sommaire

Communiqué de presse

L'édito du ministre

La Commissaire générale à la Fête de la Gastronomie

Près de 2000 événements annoncés

Des fondamentaux, une thématique, des valeurs fortes

Un site Internet dédié

Des partenaires multiples

L'édito du ministre

La gastronomie est partout : dans les médias, dans des restaurants toujours plus créatifs...comme si c'était une idée neuve, alors qu'elle ne fait que se renouveler sans cesse, profondément vivante, révélatrice du produit, de sa transformation et de la vitalité de notre pays.

Tellement présente qu'on avait oublié de la fêter.

La Fête de la Gastronomie, c'est avant tout un évènement convivial et généreux. Un moment de rencontre où les chefs et les Français seront invités à descendre dans la rue, avec leurs produits et leurs menus ou tout simplement avec leurs fourchettes et leurs serviettes.

La Fête de la Gastronomie, c'est un rendez-vous immanquable, le premier jour de l'Automne. Une thématique également, qui réunira des projets et des initiatives à travers tout le territoire. Cette année, nous avons choisi la Terre parce qu'elle se cultive, offre ses fruits et nous nourrit. Parce que le l'homme et la terre sont indissociables.

Cette Fête vous appartient, c'est à vous de la rêver et de l'imaginer !
Grande table, brasserie, bistrot, pique-nique, sandwich... la gastronomie doit être libre, inventive et généreuse !

Le 23 septembre prochain, montrons que le cœur français bat pour la cuisine !

A coup sûr, vous allez y prendre goût.

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



La Commissaire générale à la Fête de la Gastronomie

Frédéric LEFEBVRE a nommé Sophie MISE Commissaire générale à la 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 et les savoir-faire.

Près de 20 ans d'expérience dans l'évènementiel culturel, la communication, le marketing et la culture l'ont finalement conduite à la rencontre de sa passion.



Près de 2000 événements annoncés !

Depuis le lancement de la Fête de la Gastronomie, des milliers d'événements ont été proposés à la Commissaire générale. Près de 2000 événements ont déjà été retenus et labellisés.

Pour donner le ton de la fête, voici quelques exemples d'événements qui auront lieu le 23 septembre dans toute la France :

FAMILIAL

Grand Banquet en Avignon (83)

La Cité des Papes organise un grand banquet le 23 septembre à 18h30 sur l'esplanade du Palais des Papes, ouvert au grand public sur réservation. Sous la coupe de Christian Etienne, porte-drapeau de la gastronomie en Vaucluse, de nombreux grands chefs se mettent au service de la Fête de la Gastronomie en proposant un menu hors du commun pour 15 € par personne.

Festival Roanne Table Ouverte (42)

Dans le cadre du festival « Table Ouverte », la ville de Roanne organise diverses manifestations : soirée dégustation, dîner spectacle, création théâtrale, organisation de « casse-croûtes », collaboration avec l'association « les bibliothèques gourmandes », ateliers de cuisine, salon du livre

Valence fête la gastronomie (26)

A l'initiative de la Jeune Chambre Economique de Valence, une vingtaine d'animations est proposée telle qu'un jeu concours « Cuisinez le Suisse » (spécialité de Valence), des menus de la Terre, une ballade sucrée ou encore une assiette « Terre Drômoise » et ses vins.

L'art culinaire : un art de vivre à Tours (37)

La Fête de la Gastronomie est une occasion pour les touristes et les Tourangeaux de participer à plusieurs ateliers comme des cours de cuisine, la découverte de bar à eaux, des conférences, des dégustations de vins de Loire ou un repas dans un restaurant éphémère.

SOLIDAIRE

Parce que cette fête appelle à un moment de convivialité et de générosité, Marie-Anne Montchamp, Secrétaire d'Etat auprès de Roselyne Bachelot, Ministre des Solidarités et de la Cohésion Sociale, a souhaité mobiliser pour cette journée l'ensemble des acteurs du champ social et médico-social.

150 projets, allant de journées portes ouvertes pour la Fête de la Gastronomie à la préparation d'un menu spécial sur le thème de la terre dans de nombreuses maisons de retraites, ou encore à l'organisation d'un concours de recettes dans plusieurs Instituts Médicaux Educatifs, sont déjà annoncés.

Atelier culinaire au Service Autisme Relais Assistance (SARA) de Joinville (94)

Le Service Autisme Relais Assistance de Joinville organise un atelier culinaire pour les enfants et adolescents autistes du service. Deux recettes seront réalisées et proposées à la dégustation aux familles et amis de SARA.

Dégustation à base de la production bio de l'ESAT de l'Armor à l'Argoat (56)

L'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) de l'Armor à l'Argoat proposera une dégustation de compositions confectionnées par son équipe de restauration à partir de sa production de fruits et légumes bio : jus de carottes, de betteraves, tartes aux poireaux, aux carottes, gâteaux au potiron, crêpes.

Dégustation de produits régionaux à la maison de retraite home de préville - Moulins-lès-Metz (57)

Sous la forme d'un buffet, les résidents, familles, bénévoles..., sont invités à venir déguster les produits de la région et partager un moment de convivialité.

« Le terroir dans tous ses états » à la Résidence de l'Abbaye Bords de marne (94)

A l'occasion de la Fête de la Gastronomie, la résidence de l'abbaye organisera une journée complète d'animations (installation d'un marché spécial exposant des produits de saison, dégustation de vins et produits du terroir, repas en commun pour les résidents, atelier de confection de tartes et animation musicale)

INSOLITE

A la découverte du safran (66)

Les Safraniers de France proposent une visite inédite des fabriques de safran, ainsi que des ateliers de cuisine et de dégustation de préparations safranées.

Fantastic Picnic en Bourgogne (21)

En partenariat avec les offices de tourisme locaux, Bourgogne Tourisme invite les bourguignons à participer à un « Fantastic Picnic » dans des lieux insolites (vignes, port de plaisance...) afin de partager convivialité et plaisirs du palais, deux valeurs sûres de la Bourgogne.

Chasse au trésor culinaire dans Paris (75)

Le premier « Rallye Cuisinez » avec l'Atelier des Chefs est réservé aux amateurs de cuisine.

Ce rallye consiste en une série d'épreuves par équipes, liées aux métiers de bouche et aux lieux de la cuisine et de la gastronomie.

Le café à l'honneur

Les Cafés Richard distribuent aux restaurateurs, pendant tout le mois de septembre, des sucres à l'effigie de la « Fête de la Gastronomie ».

Des dégustations de café et de gourmandises auront également lieu dans les boutiques parisiennes « Comptoirs Richard ».

CUISINE AMATEUR

Cuisine maison et amateur

Cuisines en fête propose 350 initiatives à travers la France : concours de recettes, dégustations de vin, ateliers culinaires pour enfants, marchés des saveurs, parcours gourmands, préparation de grands repas à partager, cours de cuisine autour de produits régionaux, ateliers autour des produits de saison, ateliers d'arts de la table, mobilisation de 700 points de vente au travers d'animations culinaires et/ou distribution de 600 000 carnets de recettes.

La Fédération Française de Cuisine Amateur déploie plusieurs actions : « tous dans les écoles de cuisine affiliées à la FFCA », cours de cuisine parisiens gratuits, 2000 licences découvertes offertes, compétition de golf.

Carrefour, partenaire officiel de la FFCA et des Championnats de France de Cuisine Amateur, relaie la Fête de la Gastronomie à travers la distribution de fiches recettes, d'animations et de dégustations en magasin.

ARTISTIQUE

Parcours Culture et gourmandise (75)

Michèle Villemur, journaliste indépendante, organise des rencontres littéraires autour de 7 tables parisiennes de prestige pour évoquer les écrivains qui s'y sont attardés et qui y ont laissé leur empreinte (Sensing, Taillevent, Prunier, Procope, Ambassades). Ainsi, le 23 septembre, entre 14h et 18h, le *Procope* accueillera au premier étage l'écrivain François Claudel, l'universitaire et auteur Julia Scergo et la journaliste et auteur Jacqueline Ury, pour évoquer la riche histoire littéraire de l'un des plus anciens restaurants de la capitale. Voltaire, Rousseau, Balzac ou encore Benjamin Franklin ont été les figures illustres de ce lieu emblématique.

La gastronomie française et les arts en fête

Château et Monument de Vignoble organise une mise en valeur artistique de la gastronomie : des artistes vont proposer des œuvres représentant la gastronomie qui seront mises en ligne et feront l'objet d'un vote par les internautes. Ces œuvres resteront ensuite exposées sur Internet pendant un an (du 23 septembre 2011 au 22 septembre 2012).

Fête de la gastronomie à l'Ecole Grégoire Ferrandi (75)

L'école organise un grand happening design culinaire en présence d'Eric Trochon, meilleur ouvrier de France 2011, en collaboration avec le designer Marc Brétilot de l'école de Reims.

D'autre part, un banquet gastronomique, ouvert au grand public sur réservation, est proposé à prix coûtant. Il sera réalisé par les élèves de l'école de formation, sous l'orchestration d'un grand chef étoilé.

Mobilisation des Entreprises du Patrimoine Vivant (75)

L'Institut Supérieur des Métiers, avec le soutien des Ateliers d'Art de France, réalise une mise en scène de tables Entreprises du Patrimoine Vivant regroupant des articles liés à la table et à la gastronomie au Plaza Athénée.

Expo Photo : « Voyage au cœur des saveurs » (75)

Mathilde de l'Ecotais expose ses photographies artistiques autour de la gastronomie dans la cour de l'hôtel des ministres de Bercy.

TERROIR

Pains du terroir spécial Fête de la gastronomie

Les boulangers de France invitent petits et grands dans leur boulangerie à venir découvrir, et surtout déguster, leurs pains du terroir élaborés à cette occasion dans leur fournil à partir d'anciennes recettes « revisitées », telles que le « Pain plié », le « Pain gallu », le « Pain méture » ou le « Pan di i morti ».

La soupe des marchés dans tous ses états

Les marchés de France proposent la dégustation d'une soupe typique par terroir, dont la recette sera mise à disposition du public, et distribuent des mugs « Fête de la Gastronomie ».

Dégustation dans les aéroports d'Orly et de Roissy

Avec la complicité des chefs Servair, les passagers sont accueillis à des stands Terroir situés aux arrivées de trois terminaux d'Aéroports de Paris. Au menu : démonstrations de préparation et dégustations sur le thème des terroirs et de la terre nourricière, distribution de recettes exclusives et d'infos insolites sur la cuisine en avion pour épater les plus petits comme les plus grands !

RESTAURATION

Secrets de chef

Les Relais & Châteaux organisent trois grandes manifestations : les Chefs ouvrent les portes de leurs cuisines et proposent un menu spécial à un prix attractif, et les sommeliers animent une dégustation de vins.

Déclinaisons gourmandes de champignons

Afin de mettre à l'honneur la gastronomie, les Relais du Silence mettent en place une offre sur 3 week-ends (soit du 17 septembre au 2 octobre 2011) autour d'un menu « déclinaisons gourmandes de champignons » et de la découverte des spécialités de chaque relais.

Les Côtes d'Armor fêtent la gastronomie

Pour un menu spécial « Fête de la Gastronomie » acheté, un menu spécial est offert dans les restaurants partenaires.

Votre invité est notre invité

Du 19 au 25 septembre 2011, une semaine pour découvrir les belles tables de France avec la formule « Votre invité est Notre invité ! » : dans chaque établissement participant, le chef offre son menu « Tous au Restaurant » au deuxième convive.

Porte ouverte sur la vitrine des bons produits

Les restaurants partenaires d'Eurotoques célèbrent la fête européenne de la cuisine en accordant une place toute particulière à la Fête de la Gastronomie.

Le commerce de gros s'engage

Le groupe Metro participe à l'événement et mettra en avant des produits de la terre dans ses 92 entrepôts, sur tout le territoire. Du 19 au 23 septembre, un chèque cadeau d'une valeur de 50 euros sera remis aux restaurateurs clients Metro participant à l'opération, pour tout achat d'un montant minimum de 500 euros.

La restauration collective fête la gastronomie

Les restaurants collectifs adhérents de la CCC (Association de la Restauration Collective en Gestion Directe) proposent un déjeuner autour des produits du terroir, ainsi que des animations culinaires.

La fête du Charolais pour tous

Buffalo Grill met à l'honneur la viande de Charolais en invitant dans chacun de ses 317 restaurants, en lien avec les mairies, 15 personnes de familles modestes à venir découvrir et déguster gratuitement un repas à base de Charolais.

Par ailleurs, pour un plat de Charolais acheté, le deuxième sera proposé à moitié prix.

La fête sera prolongée en octobre avec l'ouverture des cuisines aux élèves.



Un site Internet dédié à la fête : www.fete-gastronomie.fr

- **Un module de géolocalisation interactif** pour trouver 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 peuvent proposer leur propre événement via un formulaire en ligne, et ainsi devenir acteurs de cette célébration. Ils seront ensuite référencés sur le site.

Un kit de communication, comprenant le logo, une bannière, l'affiche, ainsi que l'affiche personnalisable, est mis à disposition des organisateurs de projets labellisés.

The screenshot shows the homepage of the website 'Fête de la Gastronomie' for the year 2011. The header includes the site logo, the title 'FÊTE DE LA GASTRONOMIE', the date '23 SEPTEMBRE 2011', and language options for French (FR) and English (UK). A navigation menu lists: ACCUEIL, PRESENTATION, LES ÉVÉNEMENTS, VOTRE PARTICIPATION, PARTENAIRES, ACTUALITÉS, ESPACE PRESSE.

Below the navigation is a search bar with the text 'Recherchez un événement'. A dropdown menu shows 'Actuellement, 1 700 événements sont disponibles sur le site.' and an example search term 'Ex : 49001, chocolat, Angers, exposition' with an 'OK' button.

The main content area is titled 'Événements à la une' and features a grid of event cards. Each card includes a title, a representative image, a short description, and a link to 'En savoir plus'.

Event Title	Description
Fantastic Picnic	Bourgogne Tourisme vous invite à participer à un "Fantastic Picnic" en Bourgogne, destination réputée pour sa gastronomie et son art de vivre.
Gastronomie d'automne à Rambouillet	Artisans et restaurateurs passionnés et talentueux mettent à l'honneur des produits de qualité et de saison au cours de dîners, démonstrations.
Portes ouvertes sur la vitrine des bons produits	Fête européenne de la cuisine dans tous les restaurants Euro-Toques.
Festival Roanne Table Ouverte	Le marché (Place des Minimes) accueille des animations artistiques, en lien avec la gastronomie, en présence de Chefs.
L'Automne des Saveurs	Les restaurateurs Seine-et-Marnais mettent à l'honneur le terroir local afin d'inviter les gourmands à célébrer la gastronomie.
Expo photo : voyage au cœur des saveurs	Exposition photographique autour de la gastronomie.
La grande distribution au carrefour des saveurs	La fédération française de cuisine amateur et Carrefour s'associent pour vous proposer des dégustations, animations et découvertes des terroirs!
Parcours « Culture et Gourmandise » à Paris	Rencontre littéraires dans des hauts-lieux gastronomiques.



Une page Facebook pour la Fête de la Gastronomie

<http://www.facebook.com/fete.gastronomie>

Objectifs de la page Facebook :

- Créer et **féderer une communauté** autour de la Fête de la Gastronomie, regroupant l'ensemble des acteurs et le grand public.
- Offrir le cadre de la page comme **espace de publication** aux organisateurs d'événements labellisés.
- Permettre l'**échange** entre les participants sur des sujets liés (sondages, questions ouvertes, partage d'expérience, etc.).
- Proposer du **contenu différenciant** ou des événements spécifiques à la communauté en formation (vidéos, quiz, etc.).



Des fondamentaux, une thématique, des valeurs fortes

Les fondamentaux

- Ecrire chaque année un nouveau chapitre de la fête : en 2011, la terre.
- 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 sur le long terme.
- 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 deux 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 savoir-faire, des plats, des recettes.



Des partenaires multiples

Arts de vivre

- Ateliers d'arts de France
- Porcelaines Bernadaud
- Staub
- ...

Associations

- Assemblée des départements de France (ADF)
- Association des maires de France (AMF)
- Association des maires des grandes villes de France (AMGVF)
- Association des régions de France (ARF)
- Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre (CEDUS)
- Club Parlementaire de la Table Française
- Collège culinaire de France
- Consommation Logement Cadre de Vie (CLCV)
- Fédération Française de Cuisine Amateur (FFCA)
- Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires
- ...

Autres manifestations

- Cuisines en fête
- Equi'hôtel (Salon International de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Cafés/Bars et des Collectivités)
- Oh my food
- Salon du chocolat
- Salon Maison et Objets
- Semaine du goût
- Village Suisse
- ...

Formation

- Ateliers des chefs
- Centre de Formation d'Apprentis Médéric
- Ecole Grégoire Ferrandi



- Entreprises du Patrimoine Vivant
- Institut des Arts Culinaires et du Vin de Bordeaux
- Institut Supérieur des Métiers (ISM)
- ...

Médias

- Cityvox
- Cuisine TV
- Editions de l'Epure
- France 3
- Guide Michelin
- ...

Organisations professionnelles

- Assemblée Permanente des Chambres des Métiers et de l'Artisanat (APCMA)
- Association de la Restauration Collective en gestion directe (CCC)
- Association des Safraniers de France
- Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR)
- Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA)
- Confédération des chocolatiers et confiseurs de France
- Confédération des Professions Indépendantes de l'Hôtellerie (CPIH)
- Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD)
- Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie Française
- Fédération Autonome Générale de l'Industrie Hôtelière (FAGIHT)
- Fédération Française des Spiritueux
- Fédération Nationale des Détaillants en Produits Laitiers – Les fromagers de France
- Fédération Nationale des Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiatives (FNOTSI)
- Fédération nationale des syndicats de commerçants des marchés de France
- Groupement National des Chaînes hôtelières (GNC)
- Syndicat National de la Restauration Publique Organisée (SNRPO)
- Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale (SNRTC)
- Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide (SNARR)



- Syndicat National des Espaces de Loisirs d'Attractions et Culturels (SNELAC)
- Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs (SYNHORCAT)
- Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH)
- Union Professionnelle Artisanale (UPA)
- ...

Personnalités (Chefs, critiques, journalistes...)

- BLANC Sylvain
- CAMDEBORDE Yves
- CLOUET Thomas
- CONSTANT Christian
- DUCASSE Alain
- ETCHEBEST Christian
- GAUDRY François-Régis
- GUERARD Michel
- FERDINAND Guy
- MARCON Régis
- MARTIN Guy
- MARX Thierry
- PETITRENAUD Jean-Luc
- POUGET Hugues
- PUDLOWSKI Gilles
- RIBAULT Jean-Claude
- VERJUS Bruno
- VILLEMUR Michèle
- ...

Restauration

- Aéroports de Paris
- Cafés Richard
- Eurotoques
- Groupe ACCOR
- Groupe Alain Ducasse
- Relais du Silence
- Relais et Châteaux
- Servair
- ...



Partenaires institutionnels

- ATOUT 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).



La fête en chiffres

Projets

- 1 thème: la terre
- 2 valeurs: convivialité et générosité
- 6 conventions locales
- 2000 projets labellisés
- 350 projets de cuisine amateur
- 500 participants au projet « banquet créatif d'Avignon »
- 900 restaurants participants au projet « votre invité est notre invité »

Acteurs

- 100 partenaires au comité de pilotage
- 4 commissions thématiques: restauration, produits, grands chefs, cuisine amateur
- 15 grands chefs
- 1500 maîtres restaurateurs
- 2343 fans facebook