

GOÛT DE FRANCE

Fête la gastronomie française



21 - 24
MARS



SOMMAIRE

Le mot de Fanny Rey.....	4
Présentation de Goût de France : la gastronomie se fête.....	6
Devenez acteur de l'évènement.....	8
Préparons ensemble vos évènements.....	9
Inscrivez-vous.....	10
La cuisine responsable.....	11
La cuisine responsable en 5 points.....	12
Charte de la cuisine responsable.....	13
Partenaires 2019.....	17
Évènements 2019.....	18
Remerciements aux porteurs de projets.....	42

Le mot de Fanny Rey

Nous livrons au quotidien des batailles dans notre restaurant. Les restaurateurs sont les acteurs principaux pour contribuer à mettre en œuvre une cuisine écologique et responsable.

Je profite de l'évènement Goût de France - Fête de la Gastronomie pour inciter les restaurateurs, chefs et cheffes à me soutenir dans cette démarche.

Je pense que notre devenir de chefs est un avenir de rareté : les produits sont de plus en plus rares, les poissons se font de plus en plus petits. Aujourd'hui les océans sont en danger et je suis persuadée que chacun à notre tour, avec plusieurs petits gestes, nous pouvons interférer, comme un effet papillon, pour donner encore du poisson à nos enfants dans 10 ans.

Si je peux pousser mes collègues restaurateurs à suivre cette démarche en faisant des gestes simples, je leur dirais de travailler sur des poissons d'abondance et il y en a plusieurs. Beaucoup de poissons sont en voie de disparition, comme le thon rouge, le turbot, le bar, le loup etc. J'incite donc les chefs à travailler sur des poissons de rivière, de lac, des produits en abondance qui n'ont pas de mal à se reproduire.

Dans mon auberge, je fais attention à plusieurs choses et plusieurs gestes sont nécessaires : cela passe par le choix du produit, les méthodes de pêche. Je

travaille essentiellement sur de la ligne, sur du petit bateau. Je chasse tous ces gros chalutiers qui ravagent les océans et qui empêchent l'écosystème marin de se régénérer et j'invite bien sûr mes collègues à faire de même. Les océans aujourd'hui sont en danger. Pour autant, il ne faut pas s'interdire de pêcher mais plutôt de ne pas surconsommer.

La priorité, c'est l'estomac de nos clients. C'est un outil de lutte écologique. Il ne faut pas leur donner n'importe quoi à manger. Les poissons en élevage regorgent d'une multitude de toxines.

Auparavant, le cuisinier était jardinier et il doit apprendre à le redevenir. Remettre le légume au centre du jeu est essentiel, pour une alimentation responsable ; une bonne assiette est une assiette responsable. Il faut aussi cuisiner de manière à produire moins de déchets. On a le devoir de travailler sur le zéro déchet en tant que restaurateurs puisqu'aujourd'hui tout est recyclable.

Tenons-nous main dans la main pour faire attention à tous ces éléments et ainsi passer à l'action pour une cuisine responsable.

Je conclurai mes propos en reprenant une phrase d'Hannah Arendt, une grande philosophe du XXe siècle, qui disait que « la culture serait à l'esprit ce que l'agriculture serait à la terre ».

Fanny Rey,
Marraine de coeur



« Nous sommes les acteurs principaux pour contribuer à mettre en oeuvre une cuisine écologique et responsable »

Goût de France : la

Partie intégrante de notre patrimoine culturel et de notre identité, la gastronomie participe au dynamisme économique de nos régions et au rayonnement de la France.

Du 21 au 24 mars 2019, 4 jours d'évènements festifs célébreront la gastronomie et mettront en valeur tous ses acteurs de la fourche à la fourchette !

En 2010, l'UNESCO a inscrit le repas gastronomique des Français sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. C'est dans ce contexte que le Ministère de l'Économie et des Finances a proposé un projet national dédié à la gastronomie, à ses acteurs et à leur savoir-faire : La Fête de la Gastronomie.

Depuis sa création en 2011, cette fête, grand rendez-vous populaire, permet aux professionnels de partager avec le public leurs talents, de sensibiliser au choix des produits, à la qualité et à la diversité des terroirs français. Chaque année, plusieurs milliers d'évènements sont organisés partout en France : banquets, dégustations, pique-niques, ateliers culinaires, conférences.

Fin 2017, le Président de la République a souhaité renforcer l'action gouvernementale pour faire resplendir la Gastronomie Française à travers nos territoires et au-delà de nos frontières. Pour cela deux évènements se sont rapprochés : La Fête de la Gastronomie et Good France, pour devenir Good/Goût de France.

Le 21 mars 2019, grâce à un déploiement international, la gastronomie française résonnera à travers le monde et ce même jour partout en France, une fête populaire, gourmande et intergénérationnelle se prolongera jusqu'au 24 mars au travers de découvertes culinaires, d'éducation des palais et des papilles.



gastronomie se fête



Devenez acteur de l'évènement !

Partager des valeurs avec une communauté

L'évènement vous permet de rencontrer plusieurs fois par an de nouveaux acteurs qui ont en eux des valeurs de partage, de convivialité et de plaisir. Il vous permet ainsi de faire partie d'une communauté de passionnés par les beaux gestes et les produits de qualité. C'est aussi une très belle opportunité de fédérer votre équipe en interne, vos partenaires et vos clients.

Animer votre territoire

Les activités que vous développerez créeront une offre touristique pour votre territoire. Ils seront des outils puissants pour promouvoir les innombrables richesses agricoles, artisanales, culturelles et culinaires de votre région aux touristes français et étrangers.

Valoriser le patrimoine culturel et gastronomique de votre territoire

A travers vos évènements, vous contribuerez à mettre en

avant l'excellence et le savoir-faire prestigieux de la cuisine française au niveau national et international.

Promouvoir votre activité

Goût de France est un moment privilégié pour faire découvrir votre activité auprès du public, pour transmettre votre passion et susciter des vocations. Grâce à notre site internet, nos réseaux sociaux, notre newsletter et nos partenariats médias, vous bénéficiez d'une visibilité accrue.

Développer votre image

Le thème "la cuisine responsable" est l'opportunité pour vous de réaffirmer votre engagement pour la culture et l'environnement.



Préparons ensemble vos événements

Chaque année, le pôle projet initie des événements liés à la thématique choisie et aide les porteurs de projets de l'idée jusqu'à la réalisation. Nous nous intéressons aux restaurateurs, associations, entreprises, établissements publics (musées), particuliers et les collectivités territoriales sensibles au sujet de la

cuisine responsable pour créer leur événement. Ils seront alors plus aptes à faire connaître et transmettre les valeurs d'une gastronomie qui se veut aussi bien protectrice de l'environnement que de notre santé. Ils pourront conseiller et informer les participants tout en les faisant passer un moment agréable et chaleureux.

Restaurateurs:
menus responsables
avec des produits
de saisons, locaux
ou sans déchets,
sans gaspillage.

Visite des lieux de
production : visite
des fermes

Ateliers autour
de la gastronomie
responsable.

Dégustations de
produits de saison
et/ou recettes de
saison.

Repas solidaires /
frigos solidaires.

Expositions autour
de la cuisine
responsable.

Inscrivez-vous

Pour inscrire son projet, c'est facile !



L'équipe de la Mission Goût de France - Fête de la Gastronomie coordonne et soutient les porteurs de projets, qui sont invités à inscrire leur évènement sur notre site internet.

L'équipe labellise les évènements selon les critères établis par la charte.

Une confirmation d'inscription est alors envoyée au porteur de projet.

Un kit de communication est adressé automatiquement.

Le site internet : ses fonctions ?

Pour inscrire et promouvoir les projets : entreprises, fédérations professionnelles, artisans, chefs, collectivités locales, ou particuliers... peuvent inscrire leurs évènements afin d'obtenir le label « Goût de France ».

Pour connaître le programme de Goût de France près de chez vous : banquets, spectacles, menus, conférences, activités pour enfants, etc. dans toutes les régions de France.

Pour découvrir les actualités et les interviews (parrain, acteurs de la gastronomie, articles en lien avec la thématique...) relatives à Goût de France.

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux



« Goût de France - Fête la Gastronomie »



@_gastronomie_



fete_gastronomie_gout_france

La cuisine responsable

Chaque année, Goût de France - Fête de la Gastronomie fête la gastronomie française en mettant à l'honneur une thématique qui incite à la découverte de la gastronomie française et inspire les acteurs pour leurs projets. L'an dernier, le thème qui avait été retenu, « Le goût dans tous ses sens », permettait de se pencher sur la gastronomie en tant qu'expérience gustative en valorisant les 5 sens.

Cette année, « La cuisine responsable » est le thème fédérateur de cette nouvelle édition.

Qu'entend-on par cette formule ?

De manière générale, il s'agit de consommer de façon plus

intelligente et ainsi prôner une nouvelle philosophie de l'alimentation appliquée à tous. La cuisine responsable rime notamment avec le respect de l'environnement et de l'humain, ce qui implique une consommation viable, sociale et équitable.

L'idée d'une cuisine responsable préjuge d'un cheminement pour retrouver le goût de faire nous-même pour manger plus sainement et rendre positifs les impacts de notre consommation au quotidien. Cela passe alors par un apprentissage du goût et de l'équilibre dès l'enfance et par la reconnaissance des aliments, pour ainsi apprécier les traditions et les savoir-faire. La cuisine responsable permet également de nous rendre

compte des conséquences de notre consommation sur notre santé (qualité nutritionnelle, pesticides, additifs, conservateurs).

Nous constatons qu'aujourd'hui, nos modes de consommation ont un réel impact sur la planète et sur la santé. Ce sujet très médiatisé se retrouve au coeur de nos préoccupations contemporaines.

Cet évènement sera l'occasion de prodiguer des conseils afin de mieux se nourrir, de prendre conscience de notre rôle environnemental, sociétal et sanitaire. Il peut inciter chacun d'entre nous à devenir un modèle de consommateur pour les générations futures.



La cuisine responsable en 5 points

La cuisine responsable, c'est d'abord **une attention portée à l'environnement**. En effet, nos modes de production et de consommation ont un impact sur la nature. Agissons positivement dans ce sens à chaque étape de notre parcours culinaire.



La cuisine responsable, c'est aussi **un ensemble de valeurs sociales et éthiques**. Elle englobe une juste rémunération pour les producteurs et les artisans pour leur permettre de vivre décemment et dans de bonnes conditions de travail.



La cuisine responsable, c'est également **s'intéresser à de nouvelles tendances** : parmi elles, nous trouvons par exemple le «slow food» (prendre son temps), «le flexitarisme» (moins de produits d'origine animale) ou encore «locavorisme» (consommer local).



La cuisine responsable, c'est ensuite se sentir **bien dans son corps**. C'est-à-dire prendre du temps pour choisir des produits adaptés à nos besoins avec de bonnes qualités nutritionnelles et bons pour la santé.

La cuisine responsable, c'est enfin et surtout **le goût**. Faire des efforts ce n'est pas sacrifier le goût, ni le plaisir pour autant. Il faut réapprendre à connaître les aliments et à les déguster.





Charte pour une consommation responsable

Ton temps tu prendras

On respecte les saisons en leur laissant le temps de s'installer et de repartir, on s'adapte, on patiente. On évite les tomates en décembre pour mieux les apprécier en août par exemple ! Tout ne se joue pas que dans les champs : le moment des courses est aussi important. On commence par choisir un créneau adapté pendant lequel on sait qu'on aura le temps de... prendre son temps, tout simplement. Pour que la corvée des courses se transforme en moment de plaisir, on évite les plages horaires saturées ou trop courtes, on s'organise à l'avance pour ne pas trop acheter et prendre le risque de jeter ensuite la moitié de son frigo. On déchiffre les étiquettes et les labels pour privilégier les artisans et les producteurs responsables. On apprécie le retour à la simplicité.

La qualité tu privilégieras

La cuisine responsable c'est aussi accepter de changer ses habitudes. On préférera par exemple

des produits de meilleure qualité, faits dans le respect et l'amour du métier et dans des conditions durables. C'est non seulement une récompense pour le travail de passionnés mais aussi pour nous-même en offrant à notre corps des produits meilleurs pour la santé. Tout le monde est gagnant : le goût est meilleur, le producteur ou l'artisan est plus justement rémunéré, l'impact environnemental souvent amoindri. Manger mieux, ce n'est pas nécessairement plus coûteux ! En choisissant des produits de saison, en acceptant de cuisiner et en mangeant par exemple moins de produits d'origine animale. On reste attentif aux conditions d'élevage, de pêche et d'agriculture durable et aux modes de production qui ne recherchent pas le rendement et la productivité à tout prix mais qui respectent l'environnement, l'animal, le produit et un certain savoir-faire.

Proximité tu penseras

En diversifiant nos modes d'approvisionnement on diversifie aussi le contenu de nos assiettes et en plus on fait travailler plus de producteurs et d'artisans. On aime les circuits courts, qui ont un impact environnemental réduit, la vente directe, le marché, les petites épiceries de quartier à l'ambiance inimitable et où on peut trouver des produits originaux sans pour autant abîmer la planète. En bref, on cherche des alternatives à la grande distribution et on fourre son nez un peu partout !

Contre le gaspillage tu lutteras

Être responsable c'est aussi être conscient de notre contribution personnelle à l'augmentation des déchets. Alors on se lance un défi : le zéro déchet ! C'est un vrai mode de vie qui demande au début quelques efforts parce qu'on n'a pas l'habitude. Et si vraiment c'est trop dur de se séparer de sa poubelle, on rend le défi ludique en trouvant des astuces pour moins la remplir et donc la sortir le moins souvent possible. On évite les suremballages inutiles, les packagings en plastique ou non recyclables, on achète en vrac, on trie ses déchets, on réutilise ce qu'on peut et on consomme ce qui peut encore l'être au-delà des dates de péremption quand c'est possible (car oui de nombreux produits peuvent encore être mangés même quand la date est passée : ce sont les DLUO date limite d'utilisation optimale). Et surtout, on n'a pas les yeux plus gros que le ventre !



Avec les saisons tu te réconcilieras

Chaque saison a quelque chose à nous offrir. On affiche un calendrier des produits de saison sur son frigo par exemple et on cherche des recettes qui respectent le cycle de la nature. On peut toujours pimenter un peu son plateau avec des épices et des produits originaux pour ne pas tomber dans la monotonie. On s'intéresse à des aliments un peu méconnus comme les légumes oubliés, les graines et les céréales. Du coup, on ne rallonge pas les circuits de production, ni de distribution, ni de consommation.

Produire et consommer raisonnable tu feras

Pas toujours facile d'adopter des réflexes responsables mais des petits efforts au quotidien peuvent aider. On peut par exemple favoriser

la redistribution des surplus alimentaires lorsqu'elle est possible (dons de produits aux associations caritatives ou structures d'insertion par l'activité économique), favoriser les circuits de revalorisation des déchets (composter ou méthaniser les biodéchets), optimiser les commandes, la production et la gestion des stocks quand on est un professionnel. La cuisine responsable est l'affaire de tous !

T'informer et communiquer tu n'oublieras pas

C'est en effet parfois difficile de s'y retrouver entre toutes les informations quand on veut entamer une démarche responsable. Entre les signes de qualité, les labels, les prix, on a quelques fois du mal à suivre : AOC, AOP, IGP, Label Rouge, Pêche Durable, Agriculture Biologique... Pour décoder toutes les étiquettes on vous donne rendez-vous sur le site de l'INAO (Institut National des Appellations et Origines).



On peut ainsi privilégier des produits labélisés qui garantissent un mode de production durable et donc respectueux de l'environnement. En ce qui concerne la qualité nutritionnelle de ce que l'on consomme on peut aussi se fier au Nutri-Score mis en place récemment par le gouvernement (A étant synonyme d'une bonne qualité nutritionnelle et E à éviter), que l'on retrouve sur certains produits transformés. On n'hésite pas à partager toutes les informations récoltées !

A ta santé tu penses

La cuisine responsable c'est aussi faire un

pari pour sa santé en adoptant des modes de production et de consommation plus sains. On prend ainsi plaisir à cuisiner des produits bons pour la santé et surtout frais pour conserver toute leur valeur nutritionnelle. Mais on fait aussi un geste pour son corps, pour la planète, pour les artisans et les producteurs.

Le plaisir et la convivialité tu apprécieras

Mieux manger et être responsable est avant tout une affaire de plaisir et de partage ! On peut rencontrer les acteurs de ses assiettes, sensibiliser, impliquer notre entourage à notre démarche dans une atmosphère de convivialité.

Le repas est LE moment de partage par excellence, autant en profiter pour partager cette démarche responsable dans un cadre global.

Diversifier tu feras

Qui a dit que la cuisine responsable devait être monotone ? Ce n'est pas parce que c'est la saison des asperges qu'on est obligé d'en manger matin, midi et soir jusqu'au prochain changement de saison. On cherche donc plusieurs sources

d'approvisionnement et on ne bride pas sa curiosité culinaire : qui sait, peut-être découvrirait-on d'autres manières de mieux manger ? On peut par exemple penser à la tendance du flexitarisme, à l'agriculture raisonnée ou encore aux approches écosystémiques. On adapte ses repas à ses besoins et on privilégie ce dont on a besoin, sans pour autant se donner de limites pour mieux manger. En bref, on s'ouvre à de nouvelles idées !



Nos partenaires

2019



Evènements

2019



La cuisine nature à la librairie Philippe Lucas ! - Lyon (69)

Librairie Philippe Lucas

**#Ateliers #Démonstrations #Conférence #Cours #Visite
#Autourdesfruitsetlégumes #Autour des livres**

A l'occasion de Goût de France Fête la gastronomie, la Librairie Philippe Lucas vous propose des animations toute la journée, pendant 3 jours ! Philippe Lucas, libraire de profession, présentera sa sélection d'ouvrages, anciens et nouveaux, autour des thèmes de la cuisine naturelle, les légumes, le bien-être, les herbes aromatiques...

Jérôme Manin quant à lui, fera découvrir les lithophanies en sucre, grâce à son imprimante 3D. Les lithophanies sont des oeuvres qui ne peuvent être vues clairement que rétroéclairées par une source de lumière.

www.librairie-phlucas.com

Déjeuner à bord : menu de croisière et danses du siècle dernier ! - Saint-Cyr-sur-Menthon (01)

Musée de la Bresse-Domaine des Planons / Département de l'Ain

**#Banquet #Menu #Exposition #Projection #Spectacle
#Autourdesproduitscarnés #Autourdupoisson
#Autourdesfruitsetlégumes**

Dans une ambiance rappelant les Années folles, venez vous régaler d'un menu de croisière première classe, composé de 4 plats, fromage et dessert réalisé par Marc Jocquel, chef du restaurant Le petit Méziériat. Dans le cadre de l'exposition "L'Ain au menu. Un art de la gastronomie" au musée de la Bresse-Domaine des Planons, profitez d'une visite focus « Les menus de croisière » ! Dégustez ensuite un apéritif et découvrez l'exposition « La gastronomie à bord des paquebots », réalisée et prêtée par la French Line. Enfin, animations et initiation aux danses des Années folles par Djoukil et Shall We Swing.

www.patrimoines.ain.fr

Menu spécial « Moins de 35 ! » - Cerdon (45)

Restaurant Aux 2 Bécasses

#Menu #Cuisineresponsable

Un menu à moins de 35 euros, avec des produits de petits producteurs situés à moins de 35 kilomètres !

Le restaurant Aux 2 Bécasses (à Cerdon du Loiret) propose un menu complet dont le concept est simple : les ingrédients principaux de tous les plats du menu proviennent de petits producteurs situés à moins de 35 kilomètres du restaurant, pour un menu à moins de 35€ !

www.aux2becasses.com



Auvergne

Rhône-Alpes



La Mezzanine du marché couvert célèbre la gastronomie ! - Saint-Pierre-d'Albigny (73)

Association des commerçants du marché couvert de Villefranche-sur-Saône

**#Festival #Événements multiples #Marché #Menu
#Autourdesproduitscarnés #Autourdupoisson #Autourduvin**

La Mezzanine du marché couvert de Villefranche-sur-Saône célèbre la gastronomie ! L'association des commerçants du marché couvert de Villefranche, les professionnels des métiers de bouche, les vignerons, les acteurs du tourisme réceptif local, s'unissent pour participer à cet événement mondial à l'initiative de la France et vous convie à déguster des mets préparés avec les produits frais en provenance du marché couvert.

www.facebook.com/70commerçants

La Fourme de Montbrison dans tous ses états ! - Montbrison (42)

Les Sites Remarquables du Goût

Menu #Dégustations #Autourde la Fourme de Montbrison

A l'occasion de Goût de France fête la gastronomie, les Sites Remarquables du Goût s'associent à trois restaurants qui mettent la Fourme de Montbrison en valeur !

www.guy-poyade.fr

www.lasyllabe.fr

Du potager à la table d'hôtes : plantes comestibles et aromatiques Saint-Pierre-d'Albigny (73)

Château des Allues

**#Menu #Visite #Secretsdeproduits
#Autourdesfruitsetlégumes #Bio #Plantes comestibles**

Le château des Allues propose aux visiteurs un parcours pédagogique et gourmand, du potager à la table d'hôtes ! Les participants découvriront le fameux jardin potager bio en carrés du château, qui a reçu en 2011 le 1er prix de la Société Nationale d'Horticulture de France. Leur seront présentés les 88 carrés du jardin et leur renouvelé printanier, des premiers légumes aux aromatiques et plantes comestibles.

Les invités dégusteront ensuite à la table d'hôtes dans la salle à manger du château un dîner cuisiné avec les produits du domaine.

www.chateaudesallues.com



Evènements

2019



Soirée club partenaires du Week-end Gourmand du Chat Perché - Beaune (21)

Association Gourmande du Chat Perché

**#Banquet #Dégustations #Ateliers
#Démonstrations #Autourduchocolat
#Autourduvin #Autourdesfruitsetlégumes**

Soirée club partenaires : plus de 550 personnes invitées à célébrer le franc succès de l'édition 2018 du Week-end Gourmand du Chat Perché. En effet, dans le cadre de la Fête de la gastronomie - Goût de France plus de 38 000 visiteurs sont venus découvrir les savoir-faire et l'excellence de producteurs, artisans et chefs de notre région Bourgogne Franche-Comté. Une occasion de fêter ensemble Goût de France 2019 et ses nouvelles dates et de dessiner les contours de la 5ème édition du Week-end Gourmand du Chat Perché prévue les 27, 28 et 29 septembre 2019.

Venez à partager un concert, des banquets sous forme d'ateliers de dégustation avec l'ensemble des acteurs du Pass dégustation, fameux sésame de la balade gourmande dans des lieux patrimoniaux emblématiques de Dole. Plus de 18 professionnels des métiers de bouche : chefs, artisans traiteurs, vignerons, fruitières, pâtisseries, chocolatiers, barista... pour le plus grand plaisir des papilles des quelques 550 invités !

www.lavitibeaune.com



Bourgogne Franche-Comté

Tour des produits de lycées agricoles de Bourgogne Franche Comté ! - Dole (39)

EPLEFPA de Beaune Viti Agro Campus

**#Banquet #Dégustations #Visite
#Autourduvin #Bio**

Le lycée agricole de Beaune Viti Agro Campus fête
la gastronomie !

La journée commence avec un déjeuner, préparé et
servi par l'équipe de cuisine de l'établissement. Le
service des vins du domaine de l'établissement sera
assuré par les Brevets Professionnels « sommeliers »
CFPPA. L'ensemble des élèves, stagiaires, apprentis et
usagers de l'établissement bénéficieront du repas (sans
les vins) au tarif habituel de la restauration scolaire.

La journée continue avec une visite de la Cuvée,
de la salle d'élevage et de la salle de dégustation du
domaine. Elle sera commentée par le Directeur de
l'EPL et le Directeur du Domaine, qui présenteront les
aspects techniques et pédagogiques des installations.

www.weekend-gourmand-dole.fr/





Evènements

2019

Dégustations à la Conserverie la Belle-Iloise

La Conserverie la Belle-Iloise

#Dégustations #Autourdupoisson

Pour cette nouvelle édition de la Goût de France Fête la gastronomie, vous êtes invités à déguster les recettes de sardines dans tous nos magasins en vente directe ! La Conserverie La Belle-Iloise est une entreprise familiale qui souhaite offrir aux amateurs ce qui se fait de meilleur dans le domaine de la conserve de poissons. Et ce, depuis plus de trois générations !



Ne jetez pas, faites un plat ! - Lorient (56) Penmarch (29) Riantec (56)

Fédération des paniers de la Mer

Les Paniers de la Mer : la cuisine responsable constitue leur quotidien, venez le découvrir ! Le vendredi 22 mars de 11h à 15h, venez découvrir les Paniers de la Mer, avec des dégustations de poissons, soupe et plats contenant de la spiruline.

3 adresses vous attendent :

PLM 56 et à l'atelier du PLM 70 : démonstration de filetage et dégustations.

Atelier PLM 29 : portes ouvertes, avec visite de l'atelier, démonstration de découpe et dégustation.

Site de production de spiruline : découverte de la spiruline, avec une visite du site de production, du labo et dégustation de plats à la spiruline.

Lutter contre le gaspillage, former des personnes éloignées de l'emploi aux métiers du mareyage et de la poissonnerie, fournir aux personnes recourant à l'aide alimentaire des produits de la mer constituent le triptyque des Paniers de Mer. C'est bon et respectueux des personnes et des denrées !

www.panierdelamer.fr/



Bretagne

Week-end gastronomique en Bretagne - Concarneau (29)

CCE Banque de France

**#Dégustations #Ateliers #Démonstrations
#Menu, #Autourdesproduitscarnés
#Autourdupoisson #Autour du vin**



Dans un cadre authentique, venez découvrir, le temps d'un week-end, les saveurs de la Bretagne à travers son patrimoine culinaire ! Deux repas gastronomiques seront proposés autour du thème de la **cuisine responsable** : “privilégiez les produits frais, non-transformés et les circuits courts”.

Poisson, coquillages mais aussi produits du terroir seront à l'honneur... **Traditions et culture bretonne garantie !**

Le **dimanche matin**, une **animation** sur le thème des **coquillages** sera également proposée.

www.ccebdf.fr/



Menu spécial "Goût de France" au restaurant scolaire de Roscoff ! - Roscoff (29)

Mairie de Roscoff

#Enfants #Menu #Autourdesfruitsetlégumes

La ville de Roscoff propose aux élèves un **menu spécial au restaurant scolaire** "Prety Skol", pour un déjeuner spécial :

- *Salade de gésiers à la framboise, à l'Oignon de Roscoff et aux pignons de pins*
- *Filet mignon de porc sauce BBC et sa poêlée de légumes anciens*
- *Liégeois maison*

Durant les 4 jours, la ville de Roscoff postera sur les **réseaux sociaux** des **recettes locales à base d'Oignon de Roscoff** et proposera des **astuces pour consommer responsable !**

www.roscoff.fr





Evènements

2019

Journées Gastronomiques de Printemps dans le Montargois - Montargis (45)

Office de Tourisme de l'agglomération de Montargis

**#Menu #JournéesGastronomiquesdePrintemps
#Spécialitésculinairesproposéesparlesrestaurateurs**

Montargis fête la gastronomie et le printemps!

Du 22 Mars au 14 Avril prochain, les gourmets vont pouvoir se faire plaisir car des restaurateurs du montargois leur ont concocté des repas spéciaux dans le cadre des Journées Gastronomiques de Printemps.

C'est l'occasion d'aller s'installer à une table qu'on ne connaît pas encore ou bien de s'offrir un repas dans l'un de ses établissements préférés, avec un menu tout compris de l'apéritif au café (en comptant les vins).

A noter qu'un repas pour deux personnes sera offert par chaque restaurateur après tirage au sort des bulletins remis dans leur établissement à l'issue du repas !

www.tourisme-montargis.fr



Cuisine responsable au goût de la Renaissance ! - Vallières-les-Grandes (41)

Restaurant Les Closeaux

#Menu #AutourdesproduitsdelaRégionCentre

A l'occasion de Goût de France 2019, le restaurant Les Closeaux propose un menu d'inspiration Renaissance en avant-première élaboré à base de produits locaux de la Région Centre !

- OEuf mollet en croûte d'épices - Tombée d'épinards - Bouillon parfumé au romarin
Volaille fermière marinée aux épices - Gratin de champignons aux noix - Jus émulsionné - Tarte à la crème fraîche de la ferme des Erusées.

www.lescloseaux.com



Apéro des Halles - Hall'ez c'est vendredi ! Orléans (45)

Commerçants des Halles Châtelet - Orléans

**#Dégustations #Autourdesproduitscarnés #Autourduvin
#Autourdesfruitsetlégumes**

Le traditionnel apéro des Halles revient en force pour célébrer Goût de France Fête la gastronomie ! Un apéro au coeur des halles alimentaires pour découvrir, ou redécouvrir, les **commerçants des Halles Châtelet d'Orléans**. Une soirée au top avec **le groupe StrikeUp**.

Et n'oubliez pas le dress code de la soirée : **La Marinière !**

www.facebook.com/events/637968009971973

Centre-Val de Loire

70ème Anniversaire de la Confrérie des Cuers du Baril de Loches en Touraine - Loches (37)

Confrérie des Cuers du Baril de Loches en Touraine

**#Banquet #Marché #Visite
#Autourdesproduitscarnés #Autourduvin
#Autourdesfruitsetlégumes**

Dans le cadre du 70ème Anniversaire de la Confrérie des Cuers du Baril de Loches en Touraine venez vivre une journée conviviale et culturelle !

Parcours découverte du marché local, qui se terminera au pied de la Tour Saint-Antoine avec la vendange symbolique du Clos St-Antoine. Un buffet sera servi, composé de produits locaux. Une visite patrimoniale et culturelle du Château de Montrésor sera ensuite proposée : ce château, à l'âme slave, propose un petit morceau de Pologne au milieu des châteaux de la Loire. Enfin la journée se terminera par la visite du Château de Reignac, autrefois habité par Louis Barberin et par le général marquis de Lafayette. A l'intérieur du château, un dîner de Gala vous sera servi, suivi par des improvisations théâtrales dans une ambiance conviviale et festive.

www.confreriescentreloire.fr



Repas et soirée à thème au Lycée Saint Louis ! - Montargis (45)

Lycée Hôtelier Saint Louis

**#Ateliers #Démonstrations #Menu #Visite
#Repasàthème**

Le lycée Hôtelier Saint Louis ouvre ses portes pour un repas et une soirée à thème ! Une opportunité de venir visiter les locaux professionnels du Lycée Hôtelier pour déguster un repas organisé sur le thème du "Printemps, floraison des sens".

www.saintlouis-montargis.fr

A la découverte des coulisses du vignoble : visite guidée et dégustation du vin du Domaine du Vieil Orme ! - Saint-Julien-de- Chédon (41)

Domaine du Vieil Orme

#Dégustations #Visite #Secretsdeproduits #Autourduvin

Venez découvrir les coulisses du vignoble et découvrir les secrets de la fabrication du vin! Le Domaine du Vieil Orme vous invite à venir partager leur passion et découvrir les secrets de la fabrication du vin, à travers une visite guidée du vignoble d'une heure trente.

www.domaineduvieilorme.fr

Evènements

2019



Visite et atelier de pâtisserie responsable à la Biscuiterie Fossier - Reims (51)

Biscuits Fossier

**#Visite #Ateliers #Démonstrations
#Autourdelapâtisserie**

Les Biscuits Fossier vous proposent une visite guidée de leur biscuiterie ! Biscuiterie de tradition forgée par deux siècles et demi d'histoire, la Maison Fossier est la maison mère du fameux Biscuit Rose de Reims. Une visite guidée d'un parcours gourmand, vous dévoilera le secret de fabrication des produits !

Vous pourrez aussi participer à un atelier de cuisine responsable, avec un chef pâtissier ! Au programme de cet atelier gourmand : la réalisation de gaufres aux biscuits rose, avec sa chantilly rose duo de pommes au miel.

www.fossier.fr

Menu gastronomique au Royal Champagne Hôtel & Spa ! - Champillon (51)

Royal Champagne Hotel & Spa

#Menu #Autourdelagastronomie locale

Menu gastronomique au Royal Champagne Hôtel & Spa ! Au sein du restaurant gastronomique Le Royal (1 étoile au guide Michelin), le Chef Jean-Denis Rieubland - meilleur ouvrier de France - propose une interprétation personnelle du terroir champenois, mettant à l'honneur les produits de la région et insufflant une fraîcheur ensoleillée, signature et identité du chef depuis ses débuts.

Deux tables seront dédiées à l'opération, et vous proposeront un menu gastronomique pour 2 personnes (entrée - plat- dessert + 1 demi bouteille de Champagne).

www.royalchampagne.com



Grand Est



Strasbourg : les plantes en cuisine - Strasbourg (67)

Alsace Destination Tourisme

Dans le cadre du Pôle Science et Culture Alimentaire d'Alsace (piloté par l'ARIA Alsace), Les Jardins de Gaïa, le Pr. Robert Anton, expert européen et le biéologue Hervé Marziou vous proposent de venir assister à une conférence à 17h et une table-ronde à 18h45 : Regards croisés sur l'alimentation et la santé, les plantes alimentaires, aromatiques et médicinales. Venez ensuite profiter d'un cocktail dégustatif inspiré par les plantes, dont accords fromages et bières de printemps aux plantes !

www.alsace-destination-tourisme.com



Visite guidée de la ville de Rocroi, avec dégustation de produits du terroir - Rocroi (08)

Office De Tourisme Vallées et Plateau d'Ardenne

**#Dégustations #Visite #Secretsdeproduits
#Autourdesproduitscarnés
#Autourdesfruitsetlégumes #Tarteausucre
#Miel #Fromage**

Visite guidée de la ville de Rocroi, reconnue Petite Cité de Caractère, avec dégustation de produits du terroir et la participation des artisans locaux. Au programme de la journée : visite guidée de la ville de Rocroi et de ses fortifications, puis dégustations de produits locaux des artisans boulanger et boucher de la ville, apiculteur, fromager et bière locale.

www.otrocroi.com



Savoir-faire du Pays Welche : visite du Musée des eaux de vie - Lapoutroie (68)

Musée des eaux de vie

A l'occasion de Goût de France fête la gastronomie, le Musée des Eaux-de-vie vous propose une visite de son établissement, à partir de 10h30.

Cette visite sera suivie d'un cocktail-apéritif à la Brasserie du Pays Welche, autour de produits fermiers locaux. Venez notamment découvrir la confiture à la bière !

www.musee-eaux-de-vie.com



Evènements

2019



Manger local, c'est l'idéal ! - Anzin (59)

Lycée Pierre Joseph Fontaine

**#Pourlesenfants #Menu #Exposition #Projection
#Spectacle #Autourdesproduitscarnés
#Autourdupoisson #Autourdesfruitsetlégumes**

Un repas de roi pour nos élèves avec des produits locaux ! Nous vous invitons à venir nous voir, afin de discuter avec les lycéens, les producteurs locaux et tous les acteurs de la filière. Une expérience à vivre, dans une ambiance de convivialité et de partage !

www.fontaine-anzin.savoirsnumeriques5962.fr

Hauts-de-France

Ne jetez pas, faites un plat ! - Boulogne-sur-Mer (62)

Fédération des paniers de la Mer

Les Paniers de la Mer : la cuisine responsable constitue leur quotidien, venez le découvrir ! Le vendredi 22 mars de 11h à 15h, venez découvrir les Paniers de la Mer, avec des dégustations de poissons, soupe et plats contenant de la spiruline.

- PLM 62 : Tony Lestienne, chef étoilé, préparera un plat avec les poissons récupérés en criés.

Lutter contre le gaspillage, former des personnes éloignées de l'emploi aux métiers du mareyage et de la poissonnerie, fournir aux personnes recourant à l'aide alimentaire des produits de la mer constituent le triptyque des Paniers de Mer. C'est bon et respectueux des personnes et des denrées !

www.panierdelamer.fr

Repas 100% locavore à la cité scolaire du Marquenterre ! - Rue (80)

Cité Scolaire du Marquenterre

**#Pourlesenfants #Menu #Antigaspi
#Autourdesfruitsetlégumes #Bio**

La Cité scolaire du Marquenterre propose à ses élèves un repas 100% locavore. Le menu mettra à l'honneur un menu composé à 100% de produits locaux tout en introduisant des produits bio. Le repas sera l'occasion de sensibiliser leurs élèves à l'équilibre alimentaire, au goût des produits, aux circuits courts et au gaspillage alimentaire.

www.citescolairedumarquenterre.fr





Evènements

2019

Anti-gaspi et recettes zéro-déchet aux marchés ! Gagny (93) et Sèvres (92)

Le Comptoir des Marchés

**#Dégustations #Visite #Ateliers #Démonstrations #Marché #Antigaspi #Autourdesfruitsetlégumes
#Autourdesproduitscarnés #Autourdupoisson #Bio**

Venez découvrir et goûter la cuisine anti-gaspi dans différents marchés d'Île-de-France ! Venez participer à un atelier composé d'un show cooking et d'un storytelling autour de l'anti-gaspi. Une occasion de partager des recettes zéro-déchet, élaborées à partir d'invendus et de déclassés alimentaires, qui restent saines et gourmandes. Les recettes sont simples à réaliser et ont toute une histoire... Vous serez sensibilisés à la cuisine zéro-déchet et ses bienfaits, ainsi qu'à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers le développement de votre imaginaire culinaire ! Un magnifique stand de sensibilisation aux thématiques zéro déchet et aux enjeux du gaspillage alimentaire vous sera d'ailleurs proposé. Venez déguster des plats dans une ambiance conviviale, tout en apprenant grâce à des astuces et des supports de documentation !

L'association ALTRIMENTI sera présente notamment aux marchés des villes de Gagny et de Sèvres, afin d'animer l'atelier ! Ses objectifs ? Sensibiliser à l'anti-gaspillage ainsi que de promouvoir une alimentation durable et responsable. Association sociale et solidaire, son engagement consiste également à faire découvrir et à démocratiser les saveurs afin de contribuer au développement du lien social et favoriser les rencontres multiculturelles.

www.lecomptoirdesmarches.fr

Le Village International de la Gastronomie et des cuisines populaires Paris (75)

Codecom

**# Dégustations #Festival #Événements multiples #Exposition #Projection #Spectacle
#Marché international et restauration**

Le Village International de la Gastronomie et des cuisines populaires prépare sa 3ème édition ! Quatre jours de découverte des cuisines du monde au pied de la Tour Eiffel ! Le Village se veut un lieu de partage, non seulement de repas populaires, mais de musiques et danses qui les accompagnent. Des démonstrations par des chefs et des espaces où chaque pays vous feront découvrir leurs patrimoines culinaires.

Retrouvez toutes les cuisines populaires du monde réunies, mêlées à des concerts, des chansons et défilés de mode. Plus de 50 pays et régions de France seront représentés pour un moment de découverte et d'échanges culturels ! Cet événement est une invitation au voyage, une découverte de votre pays par la porte de la cuisine. Plus de 60 espaces vous feront découvrir des goûts et des saveurs inédits pour un voyage gustatif. Vous aurez la possibilité d'accéder à des espaces couverts pour déjeuner et dîner.

www.levillageinternationaldelagastronomie.com

La gastronomie en fête, à la CCI de Paris ! Paris (75)

CCI Paris

Dégustations #Conférence #Cours #Autourdesproduitscarnés #Autourdesfruitsetlégumes #Autourdelagastronomie

A l'occasion de Goût de France 2019, les professionnels de la gastronomie se mobilisent le 22 mars 2019 à la Chambre de commerce et de l'industrie de Paris ! Maîtres Restaurateurs, boulangers, fromagers, charcutiers traiteurs, bouchers... A l'occasion de Goût de France 2019, les professionnels de la gastronomie se réunissent pour célébrer l'excellence de la gastronomie parisienne. Au programme de cette journée pour déguster, découvrir et échanger: conférence, showroom, dégustations, pitches, cocktails...

www.entreprises.cci-paris-idf.fr



Île-de-France

Atelier : initiation à la fermentation - Paris (75)

Au Four & Au Moulin

**# Dégustations #Ateliers #Démonstrations #Conférence #Cours
#Autourdesfruitsetlégumes**

Un atelier pour découvrir les bienfaits des aliments fermentés et apprendre à faire des pickles de légumes frais, acidulés et bons pour la santé ! Les aliments fermentés sont partout dans notre quotidien : le pain et les viennoiserie, le vin mais aussi le fromage, les cornichons, le saucisson, le vinaigre, la moutarde, le café et le chocolat et bien d'autres encore ! Et pourtant nous sommes parfois un peu intimidés pour nous lancer à la maison dans l'aventure des aliments fermentés.

Lors de cet atelier, vous découvrirez les principes et les bienfaits de la fermentation naturelle, vous dégusterez des préparations fermentées et vous apprendrez à faire vos propres légumes fermentés pour renouer avec cette tradition ancestrale qui fait du bien à nos corps d'aujourd'hui.

www.aufouraumoulin.com



Atelier de cuisine en famille : Délices de Pourim - Paris (75)

Musée d'Art et d'Histoire du Judaïsme

**#Ateliers #Démonstrations #Pourlesenfants #Visite #Pâtisserie
#Desserts**

Venez cuisiner en famille au Musée d'Art et d'Histoire du Judaïsme! Accueillis dans le royaume de la reine Esther, petits et grands découvriront le récit de "Pourim", la fête des sorts. Après une visite dans le musée à la découverte des rouleaux richement décorés d'Esther, place aux chefs pâtisseries! De retour dans la salle d'atelier, parents et enfants prépareront ensemble une délicieuse surprise.

Cet atelier se déroulera dans le cadre de la journée Pourim, marquée par un bal avec le Kif Orkestra, dans la cour du musée.

www.mahj.org



12ème Salon des Vins et Terroirs ! Villepinte (93)

Rotary Uniser

Déguster, savourer, se régaler... Le tout en faisant une bonne action... ça vous tente ? Organisé aux Espaces V Roger-Lefort, par 8 clubs Rotary, ce Salon des Vins et Terroirs va réunir le temps du week-end des 23 et 24 mars, environ 40 exposants, qu'ils soient vigneron ou petits producteurs de foie gras, apiculteur, fromager, charcutier et bien d'autres !

Qualité et terroir seront encore une fois les maîtres mots de ce rendez-vous, avec le traditionnel coin restauration et son bar à huîtres, avec également à déguster sur place du foie gras chaud.

Les bénéfices de l'espace restauration sont reversés à l'ARSEP (Fondation pour l'aide à la recherche sur la sclérose en plaques).

www.uniser.reseaux-business.com

Ateliers de cuisine pour les grands et les petits Provins (77)

Les Tabliers Gourmands

**#Ateliers #Démonstrations #Conférence #Cours #Antigaspi #Autourdesfruitsetlégumes #Bio
#Pourlesenfants #Autourdessaveursmédiévales**

Les Tabliers Gourmands vous proposent deux ateliers de cuisine ! Pour les adultes d'abord, venez participer à un atelier culinaire qui vous fera découvrir des recettes pleines de goûts et de saveurs, tout en vous apprenant à réduire le gaspillage alimentaire.

Emmenez aussi vos enfants, qui pourront quant à eux participer à un atelier autour des contes et gourmandises médiévales ! Il était une fois... une conteuse à l'oreille fine qui un jour rencontra une cuisinière à la gourmandise assaisonnée. Toutes deux s'associèrent pour vous proposer de réaliser des recettes qui réveilleront vos papilles et d'écouter des contes qui ne manquent pas de piquant et jouent avec le goût. Tout, sans exception, y est à savourer, à croquer. Cette séance vous fera voyager, en compagnie de Dame Corinne et Mélusine, au cœur d'une recette médiévale sucrée puis d'un conte où chevaliers, princesses et dragons se mêlent, s'emmêlent et se démêlent pour le plus grand bonheur de tous.

www.lestabliersgourmands.com



Evènements

2019

Le séminaire des chefs d'Ehpad normands - Louviers (27400)

ARS de Normandie & Silver Fourchette

**#Conférence #Cours #Challengedeschefscuisiniersd'Ehpad
#Alimentationadaptéeauxbesoinsdespersonnesâgées**

La gastronomie est l'affaire de tous, et peut rimer avec une alimentation équilibrée !

Au lycée Decrétot à Louviers se tiendra le Séminaire des Chefs Silver Fourchette, construit avec l'ARS de Normandie. Cet événement, animé par François Berger, co-fondateur de l'institut Nutri-culture©, et Charles-Antoine Winter, diététicien-nutritionniste, s'adresse aux Chefs de cuisine et aux personnels des EHPAD des 5 départements normands. L'idée ? Accompagner les différents professionnels dans un cycle de formation sur-mesure, pour réconcilier les techniques de cuisine avec les goûts et besoins des résidents, en plaçant le plaisir de la dégustation au cœur des assiettes. Le Séminaire des Chefs est un événement unique dans son format, solidaire et responsable, pensé sur-mesure à partir d'un diagnostic de l'Agence Régionale de Santé et élaboré en collaboration avec Silver Fourchette. Il a pour but de toujours mieux accompagner la prise en charge de la personne âgée : bien manger pour bien vieillir !

www.normandie.ars.sante.fr

www.silverfourchette.org

Menu spécial autour du Poiré - Juvigny-sous-Andaine (61140)

Restaurant Au Bon Accueil

#Menu #Autourduvin

Le restaurant Au Bon Accueil vous propose de découvrir les richesses culinaires du Bocage Domfrontais ! Gaetan Crespin et son équipe vous préparent un menu spécial autour du Poiré, avec des produits locaux et de saison.

www.aubonaccueil-normand.com

Visite de producteurs : les chais du verger normand Calvados Comte Louis de Lauriston - Domfront (61700)

Calvados Comte Louis de Lauriston

Dégustation #Visite #Autourduvin

Les chais du verger normand Calvados Comte Louis de Lauriston vous ouvrent ses portes ! A Domfront en Normandie, les chais du verger normand produisent, en collaboration avec la famille Drouin, une des plus belles signatures du Calvados Domfrontais, mais également des cidres, Poirés et Pommeau de Normandie ! Pommes et poires mêlées sont distillées pour produire la plus rare collection de millésimes de Calvados Domfrontais !

www.calvados-lauriston.com



Normandie

Visite de producteurs : domaine Fourmond Lemorton - Mantilly (61350)

Domaine Fourmond Lemorton

#Dégustations #Visite #Autourduvin

Jean-Claude et Louissette Fourmond-Lemorton ont le plaisir de vous accueillir au sein de leur ferme traditionnelle du bocage. La ferme est spécialisée dans l'élevage de vaches laitières normandes et la production de cidres, poirés, pommeau et calvados. Une visite de la ferme vous est proposée, suivie de dégustations des produits vendus à la ferme !

www.normandiealaferme.com



Visite de producteurs : la ferme des Grimaux - Grimaux (61350)

Ferme des Grimaux

#Dégustations #Visite #Autourduvin

La ferme des Grimaux vous invite à la découvrir ! Ferme traditionnelle du bocage, spécialisée dans la transformation de pommes et de poires en cidre, poiré et calvados, elle a parallèlement à des activités d'élevage. La qualité de leurs produits a été reconnue, et bénéficient de plusieurs récompenses, en particulier Calvados Domfrontais AOC et Poiré Domfront AOP. Venez profiter de cette visite guidée avec dégustation !

<http://www.pacory.eu>



Visite de producteurs : la ferme des Martellières - Sept-Forge (61330)

LFerme des Martellières

#Dégustations #Visite #Autourduvin

La Ferme Aux Martellières vous ouvre ses portes ! Ferme typique normande, elle est située dans le Bocage domfrontais et bordant la Mayenne. Ferme cidricole, laitière et céréalière, 4 générations de producteurs cidricoles se sont succédées ! Venez découvrir des parfums d'antan qui, dès l'entrée du chai, réveillent vos sens et vous plongent quelques années en arrière. Visite commentée de la ferme, avec projection d'une vidéo sur la production, visite du chai, du pressoir, de l'alambic, explications et dégustation.



Evènements

2019

Odeurs, goûts et saveurs au Château Bardins - Cadaujac (33140)

Château Bardins

#Dégustations #Ateliers #Démonstrations #Visite #Autourduvin #Bio #Accessibilité

Odeurs, goûts et saveurs au Château Bardins ! Le Château Bardins a invité 30 personnes de l'ESAT des Ateliers d'Ornon, à qui sont confiés les travaux de blanchisserie, pour visiter le Château.

Visite des lieux de production de raisin et de vin bio. La visite sera interactive sous forme de questions/réponses adaptées au handicap. La visite sera suivie d'un atelier du goût invitant à naviguer dans le registre des saveurs, du goût et des odeurs.

www.degustation-bordeaux.fr

Château Sainte Barbe : visite d'un terroir oublié suivi d'une dégustation de ses vins - Ambès (33810)

Chateau Sainte Barbe

#Dégustations #Visite #Secretsdeproduits #Autourduvin

Venez visiter le château Sainte Barbe et son vignoble ! La visite commencera par l'histoire de la propriété, très liée à l'histoire du vin à Bordeaux. Les avantages de sa situation particulière sur les rives de la Garonne lui confèrent quelques particularités qui vous seront racontées. Les participants seront invités à découvrir les parcelles de vigne afin de mieux visualiser les méthodes de culture employées pour obtenir les meilleurs raisins possibles. Un détour par le cuvier datant de 1886 permettra d'apporter plus d'explications sur le travail de vinification. Pour finir, rendez-vous dans la cave et/ou la salle de dégustation pour profiter d'un moment authentique : la découverte de nos deux vins rouges, fruits des deux années de travail nécessaires à la vigne et au chai.

Le propriétaire de l'exploitation, Brice de Gaye, sera ravi de vous proposer lui-même la visite pendant environ 1h30. Il vous partagera ainsi toutes ses connaissances et sa passion pour le domaine.

www.chateausaintebarbe.fr

Tout est bon dans le poisson ! - Royan (17200)

AIMCR et marché central de Royan

#Dégustations #Ateliers #Démonstrations, #Antigaspi #Autourdupoisson

Dégustation autour de la cuisine responsable ! L'association des commerçants du marché de Royan accueille les chefs de Saveurs d'Ici - Cuisine de chefs. Deux chefs de l'association Saveurs d'Ici Cuisine de Chefs s'installent sur un banc dans le marché pour faire une démonstration autour de la cuisine responsable. Au menu de cette dégustation qui sort de l'ordinaire : des chips de peau de poisson, riches en goût et en iode ! Une idée originale qui permet d'utiliser la peau du poisson, traditionnellement destinée à finir à la poubelle ! C'est bon en goût et bon pour la santé !

En partenariat avec la Mairie de Royan et l'OTC Royan Atlantique.

www.marche-royan.com



Nouvelle-Aquitaine

Les apprenti-e-s vigneronnes et vignerons - Saint-Émilion (33330)

Château Cormeil-Figeac

**#Dégustations #Ateliers #Démonstrations
#Pourlesenfants #Autourduvin**

Venez partager un moment créatif et de détente avec vos enfants ! Le concept de l'atelier ? Les enfants se munissent de paniers de vendangeurs et récoltent cailloux, fleurs et feuilles pour reconstituer un pied de vigne sur un camarade. Ils étiquettent et capsulent eux même une bouteille de vin et apprennent à déguster du jus de raisin comme de vrais pros!

Les parents peuvent déguster du vin de la propriété pendant l'atelier.

www.cormeil-figeac.com



Je fais mon vin ! Atelier de création de vin à la cuve - Saint-Émilion (33330)

Château Cormeil-Figeac

**#Dégustations #Ateliers #Démonstrations
#Secretsdeproduits #Autourduvin**

Venez participer à l'atelier "Je fais mon vin" !

Cet atelier est une occasion conviviale et amusante pour prélever le vin à la cuve et à la barrique du Château Cormeil-Figeac à Saint-Émilion. Vous pourrez ainsi créer votre propre vin, qui aura une fragrance unique et personnelle !

www.cormeil-figeac.com



Le Marché des producteurs au Château Pape Clément ! - Pessac (33600)

Bernard Magrez Luxury Wine Experience

#Banquet #Dégustations #Marché #Autourduvin

Une rencontre gourmande : flâner sur le marché des producteurs du Château Pape Clément, voilà une belle façon de fêter la gastronomie ! Les portes du Château Pape Clément s'ouvrent pour accueillir un marché 100% producteurs locaux ! Venez découvrir, rencontrer et déguster leurs produits de premier choix. Prolongez l'instant en appréciant les mets des producteurs dans ce cadre hors du commun ! Un verre de bienvenue Bleu de Mer vous sera offert. Une expérience épicurienne dans un lieu imprégné d'histoire...

www.chateau-pape-clement.fr



Evènements

2019

Repas des producteurs dans les jardins du Couvent des Cordeliers - Auch (32000)

Excellence Gers

#Banquet #Pourlesenfants #Autourdelagastronomielocale

Cette année encore dans le Gers, les filières de qualité Excellence Gers et six producteurs se mobilisent autour de la Chambre d'Agriculture, la ville d'Auch et son Office de Tourisme, afin de proposer un repas alliant gastronomie en direct de producteurs et culture ! Cette opération se fait grâce à un partenariat fort avec le Pays d'Art et d'Histoire.

Place après le repas aux activités pour toute la famille ! Pays d'art et d'histoire fera découvrir les secrets de ce site exceptionnel, à travers des activités en lien avec ce lieu emblématique d'Auch (habituellement fermé au public) et de sa riche histoire. Une animation blason s'adressant aux familles (enfants et adultes), et une visite du lieu vous sont proposées !

www.gers-reservation.com

Une ferme bovine et une chèvrerie bio vous ouvrent grand leurs portes ! - Mascaras (32230) et Saint-Christaud (32320)

Restaurant Betty Beef & La chèvre qui rit

#Dégustations #Pourlesenfants #Visite #Bio #Autourdufromage

Deux producteurs gersois vous font déguster le fruit de leur travail : la ferme bovine à Mascaras et l'élevage de chèvres bio à St Christaud. Le restaurant Betty Beef vous présentera sa ferme !

Ce repas sera suivi d'une visite de la ferme "La chèvre qui rit" chez Marie Duffo, dont la devise est "bien se nourrir, pour bien vivre". Au "menu" chez Marie : une visite de la chèvrerie et une dégustation à l'assiette. Les deux productrices coopèrent pendant cette journée pour vous faire goûter les meilleurs de leurs produits. Elles se feront une joie de vous expliquer leur façon de travailler et de présenter la philosophie qui les guide au quotidien.

restaurantbettybeef@gmail.com.

Rencontres et repas gourmands à la Maison Gélas ! - Vic-Fezensac (32190)

Office de Tourisme d'Artagnan en Fezensac

**#Dégustations #Ateliers #Démonstrations #Conférence #Cours #Autourduchocolat
#Autourduvin #Autourdesfruitsetlégumes**

Venez nombreux aux portes-ouvertes de la Maison Gélas, afin de rencontrer la douzaine de producteurs locaux présents. Ils vous feront découvrir leurs produits sous des chapiteaux et prépareront des assiettes de tapas avec les produits vendus ! Les visiteurs auront ainsi la possibilité de pique-niquer dans l'établissement, afin d'y déguster ces produits. Une visite des Chais de l'Établissement Gélas sera également proposée, et une animation musicale se tiendra en journée, par le Brik à Brass Band !

En parallèle, venez découvrir, créer et déguster lors d'un atelier culinaire animé par trois chefs : Thibault Lagoutte (Réseau des Tables du Gers), Vincent Cornu (traiteur) et le chocolatier Jean Michel Fauché.



Occitanie

La Gastronomie en Rivesaltais ! - Rivesaltes (66600)

Confrérie Commanderie du Babau

#Conférence #Cours #Menu #Autourduvin #Autourdel'AngéliqueSauvage

La Gastronomie en Rivesaltais ! Pour la 9ème année consécutive, la Confrérie Commanderie du Babau organise un repas à l'auberge du Domaine de Rombeau à Rivesaltes. L'invitée d'Honneur sera l'École Supérieure du Vin avec sa directrice Alix Vie. Un exposé sera fait sur les formations dispensées et les qualifications obtenues à l'issue. Il s'agit d'une école en lien avec les domaines viticoles. Une intervention du Grand maître Philippe Coste de la confrérie du Coscoll sera faite sur l'Angélique Sauvage, une plante qui est présente sur le massif du Canigou, sa cueillette, sa gastronomie, ses vertus.



A la découverte de la Maison de l'Ail ! - Saint-Clar (32380)

Maison de l'Ail

#Dégustations #Visite #Secretsdeproduits #Autourdesfruitsetlégumes

Venez visiter la Maison de l'Ail de Saint-Clar. Après une balade pédagogique dans la ferme afin de découvrir sa production, on vous livrera tous les secrets de la culture de l'ail grâce à un film de présentation. Vous pourrez également découvrir les maquettes réalisées en peaux et feuilles d'ail avant de déguster des toasts de tapenade. Conseils de préparation, bienfaits physiologiques, recettes, on ne vous cachera rien sur ce légume qui parfume tous vos plats !

www.maison-de-lail.com



La destination Languedoc Cœur d'Hérault - 34000

Pays Cœur d'Hérault

#Autourdesproduitscarnés #Autourduvin #Autourdesfruitsetlégumes

Languedoc, Cœur d'Hérault est le nom de la destination Vignobles & Découvertes qui couvre le périmètre du Pays Cœur d'Hérault. Elle compte aujourd'hui une centaine de professionnels de l'œnotourisme (vignerons, restaurateurs, hébergeurs, prestataires d'activités...) et s'articule autour de 4 piliers essentiels : les Vins, les Paysages, les Patrimoines et les Hommes. Une philosophie : prendre le temps ! Prendre le temps de : déguster, partager, flâner, savourer, s'évader...

Voilà maintenant 3 ans que la destination Vignobles & Découvertes Languedoc, Cœur d'Hérault a vu le jour. En 3 ans, son réseau s'est structuré et une véritable dynamique s'est instaurée. L'idée de créer un temps fort autour de son identité est devenue évidente. Et quoi de mieux que le début du printemps et le week-end Goût de France – Fête de la Gastronomie pour faire la fête ! Dégustations, marché vigneron, atelier cuisine, pique-niques, balades dans les vignes en trottinette, vélo, petit train, à pied ...

À deux, en famille, ou entre amis... Le temps d'un week-end, découvrez notre destination de manière insolite, conviviale et gourmande !

www.languedoc-coeur-herault.fr

Vignobles et découvertes Domaine Lupia - Sérignan (34410)

*Office de Tourisme Communautaire Béziers
Méditerranée*

#Dégustations #Menu #Visite #Autourduvin

Nos labellisés Vignobles et Découvertes se sont alliés afin de vous proposer des animations pour faire vibrer vos papilles sur le territoire ! Venez visiter le Domaine Lupia et Vignerons de Sérignan ! La visite sera accompagnée d'une dégustation des produits issus du Domaine (jus de fruit, 3 sortes d'olives, pâtes d'olive sur toast), en accord avec 3 vins issus de la cave des Vignerons de Sérignan.

Retrouvez de nombreux autres événements Vignobles et Découvertes !



Evènements

2019

Les 10ème Gourmandises Nantaises - Nantes (44000)

Commune Libre du Bouffay

#Dégustations #Ateliers #Démonstrations #Marché

#Autourdelagastronomielocale

Les Gourmandises Nantaises fêtent leurs 10 ans ! Deux jours pour mettre à l'honneur la gastronomie locale et nantaise. Animations et ateliers culinaires, démonstrations, dégustations et ventes de produits locaux permettront aux nantais de (re)découvrir leur patrimoine gastronomique. Une vingtaine d'exposants seront présents pour proposer des produits locaux et de la restauration sur place, tandis que des chefs et artisans nantais réaliseront des démonstrations culinaires sur le thème du patrimoine gastronomique nantais et des produits nantais. Les amoureux du goût pourront profiter d'une ballade savoureuse dans une ambiance de fête et de convivialité propre à la Commune Libre du Bouffay.

www.facebook.com/CLBouffay

Ateliers découvertes au Musée des boissons - Saint-Gemmes-sur-Loire (49130)

Musée des boissons

#Dégustations #Conférence #Cours #Menu #Ateliers

#Démonstrations #Autourdesboissons

Les festivités commencent avec une soirée sur l'Accord vins et mets. Venez découvrir l'art du service et de l'accompagnement des vins sur des plats ! Un sommelier vous fera déguster des vins, avec les mets. Il montrera également aux participants comment accorder les plats et les vins, avec tout le savoir-faire, du choix du vin, au service.

Le musée des boissons vous propose également de découvrir les secrets des boissons (vins, bières, jus de fruits, soda, ...), à travers des ateliers pour toute la famille ! Découvrez des animations ouvertes pour toute la famille. Vous découvrirez les boissons sous un nouveau jour. Cet atelier va vous mettre l'eau à la bouche, vous faire découvrir les fruits dans leur jus et secouer vos connaissances sur les sodas, le vin et la bière.

www.musee-boissons.com



Pays de la Loire



Le Printemps des Rillettes en Sarthe (72000)

Le Printemps des Rillettes

**#Ateliers #Démonstrations #Festival
#Événementsmultiples #Marché #Concoursdecuisine
#Autourdesproduitscarnés #Autourdelarillette**

C'est parti pour la 2^{ème} édition : neuf jours pour tous ceux et celles qui aiment les Rillettes partout en Sarthe ! Du 16 au 24 mars, venez découvrir, en soirée(s), le R & B Festival ! Le Rillettes & Bars Festival, c'est plusieurs lieux, plusieurs dates et un nouveau rendez-vous en Sarthe ! venez participer à de nombreuses animations sur les marchés sarthois avec les artisans locaux et la Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises. La Nuit des Rillettes vous fera découvrir la fabrication des rillettes sarthoises comme les anciens les faisaient, cuites dans un chaudron au feu de bois. Le samedi 23 mars, venez prendre place à bord du Rillet'Express et ses BlaBla Taxis ! Expérimentez les trains d'antan restaurés par la Transvap, ainsi que les voitures anciennes du Souvenir de la Belle Époque, qui vous transporteront de Connerré jusqu'à la gare de Beillé et au Château de Bresteau. Venez montrer vos talents de cuisinier : le 2^{ème} concours de recettes de cuisine accueille vos trouvailles culinaires à base de Rillettes. Annonce des gagnants le samedi 23 mars et remise des prix à l'ancienne usine Prunier Trouvez Où est passée Rillet' Girl ! Retrouvez-la en cherchant les indices disséminés un peu partout en Sarthe, du 17 au 24 mars ! Cette chasse au trésor grandeur nature vous fera peut-être gagner un an de Rillettes ! Enfin, le dimanche 24 mars, venez fêter la clôture du Printemps des Rillettes 2019 et célébrer la Fête du Cochon.

www.printempsdesrillettes.fr



Evènements

2019

« Entremets - Entremots », au Théâtre NoNo - Marseille 8 (13008)

Théâtre NoNo - Pôle de création européen des suds

#Spectacle #Théâtre

Autour d'une table dressée, scénographiée comme une installation plastique, sont réunis convives et acteurs. Un dîner gastronomique constitué de 9 plats leur est servi. La table tient ses promesses : le plaisir des mets dégustés épice la parole, les conversations s'engagent, les récits d'entrecroisent, la poésie émerge, les discussions dérapent, le fou-rire est de la partie.

Créé en 2005, le dîner-spectacle Entremets-Entremots a depuis tourné dans de nombreuses villes et pays, notamment en Chine – Shanghai, Pékin, Canton – en Allemagne, en Belgique, rencontrant des publics multiples pour une expérience théâtrale toujours singulière. Salle et scène sont ici complètement confondues et rien ne distingue les acteurs de leurs « invités ».

www.theatre-nono.com

Démonstrations et dégustations culinaires - Villeneuve-Loubet (06270)

Musée Escoffier de l'Art Culinaire

**#Dégustations #Ateliers #Démonstrations
#Pourlesenfants #Unchefunproduit**

Rendez au Musée Escoffier de l'Art Culinaire pour fêter le patrimoine culinaire de notre région et rencontrer les acteurs qui le font exister ! Une douzaine de Disciples d'Escoffier chefs cuisiniers, pâtisseries ou boulangers (issus de la délégation Riviera Côte d'Azur - Corse - Monaco) sous l'égide de son Président Eric Sikora, vont officier dans les salles du musée pour une démonstration. Cette démonstration sera suivie d'une dégustation.

www.musee-escoffier.com/

Les saveurs provençales à l'honneur ! - Marseille 16 (13016)

Banque Alimentaire des Bouches-du-Rhône

**#Dégustations #Ateliers #Démonstrations
#Autourdesfruitsetlégumes #Saveursprovençales**

Une dégustation de mets aux saveurs provençales est proposée par quelques volontaires de l'EPIDE (Établissement pour l'Insertion dans l'Emploi) et la Banque Alimentaire ! Les mets seront préparés lors d'un atelier de cuisine par les volontaires. Les herbes des garrigues seront bien présentes, il ne manquera que les cigales pour cette dégustation ! En parallèle, un repas aux saveurs de la Provence préparé par les bénévoles participants aux ateliers de cuisine de la Banque alimentaire sera proposé à un groupe de l'Entraide Solidarité 13 à la MMA Estaque Riaux dans une ambiance conviviale !

www.ba13banquealimentaire.org



Provence-Alpes-Côte d'Azur

Menton, Ville Gourmande ! - Menton (06500)

Menton Sourire

**#Dégustations #Ateliers #Démonstrations #Antigaspi
#Autourdelagastronomielocale**

Un parcours gourmand à la découverte de la gastronomie Mentonnaise !

La ville du Citron participe à Goût de France pour mettre en valeur ses artisans et producteurs adhérents à l'Association Menton Sourire. Les commerçants de bouche, adhérents de l'association Menton Sourire, vous proposeront des dégustations, des ateliers ainsi que des démonstrations autour de l'anti-gaspillage alimentaire.

www.facebook.com/mentonsourire



A la découverte des goûts des vins de France - Marseille 4 (13004)

Cépages Dépôt Marseille

**#Dégustations #Ateliers #Démonstrations
#Pourlesenfants #Unchefunproduit**

A la découverte des goûts des vins de France.

Venez découvrir les goûts des vins de France grâce à une dégustation commentée de 6 vins. L'événement est ouvert à tous et totalement gratuit.

L'équipe du Cépages Dépôt Marseille vous attend le vendredi 22 mars et le samedi 23 mars, de 10h à 13h et de 14h30 à 19h45 !

Exposition "Mille créateurs de goût", au MUCEM - Marseille 2 (13002)

Provence Tourisme

#Exposition #Projection #Spectacle

Venez découvrir l'exposition "Mille créateurs de goût", 21 au 24 mars au Mucem, à Marseille ! Chefs cuisiniers, sommeliers, boulangers, pâtisseries, épiciers, pêcheurs, poissonniers, agriculteurs, vignerons, bouchers, maraîchers... Mille talents, mille visages, mille hommes et femmes engagés dans la gastronomie provençale et immortalisés sous l'objectif de Pierre Maraval, telle est la proposition de cet artiste éclectique de renommée internationale.

Une oeuvre photographique dédiée à celles et ceux qui oeuvrent au quotidien pour défendre l'excellence d'une Provence gastronomique, gourmande et généreuse. Après La Havane, Montréal, Toronto, Paris... C'est à Marseille, au Mucem, que son oeuvre sera dévoilée le 20 mars lors d'un vernissage loin des standards habituels. De la prise de vue jusqu'au travail de réseau social, la focale de Pierre Maraval réussit à faire naître des réunions publiques spectaculaires.

www.mpg2019.com/chaud-devant/mille-createurs-de-gout

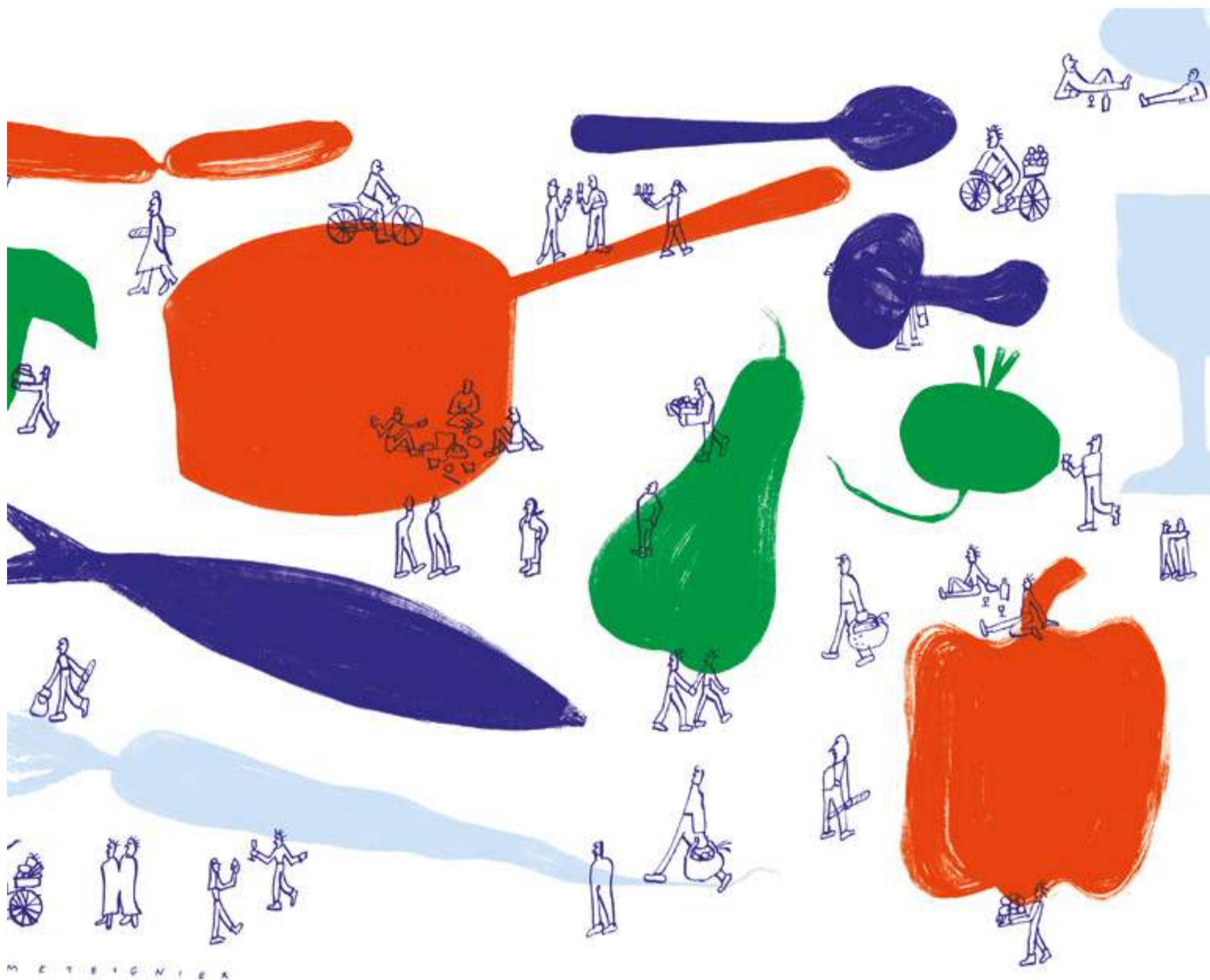
REMERCIEMENTS AUX PORTEURS DE PROJETS

Nous remercions les porteurs de projets de l'édition 2019 pour célébrer à nos côtés la gastronomie autour du thème « la cuisine responsable ».

Nous félicitons tout particulièrement ceux d'entre eux qui participent pour la première fois à ce projet national en faveur de la gastronomie française.

Ils sont l'élément indispensable de la fête ! C'est grâce à eux, à leur énergie, à leur fidélité et à leur mobilisation, que l'évènement existe et se répète chaque année depuis sa création.





Partenariats et relation presse :

Marie Hélène LAURENT | marie-helena.laurent@finances.gouv.fr | +33 (0)1 53 18 34 65
 Maureen LE CLERC | maureen.le-clerc@finances.gouv.fr | +33 (0)1 53 18 80 31

Coordination projet :

Lucile BARDE | lucile.barde@finances.gouv.fr | +33 (0)1 53 18 82 91
 Justine LEMAIRE | justine.lemaire@finances.gouv.fr | +33 (0)1 53 18 31 15
 Camille MALLEVIALE | camille.malleviale@finances.gouv.fr | +33 (0)1 53 18 39 31
 Federica MARTELLINI | federica.martellini@finances.gouv.fr | +33 (0) 1 53 18

Chef de mission :

Jean-Jacques PINET | jean-jacques.pinet@finances.gouv.fr | +33 (0) 1 53 18 31 41

Chargée de mission Tourisme :

Marie-Thérèse FISCHER PHUNG | marie-therese.fischer@finances.gouv.fr | +33 (0)1 53 18 81 35

Assistante :

Sandra PERNET | sandra.pernet@finances.gouv.fr | +33 (0)1 53 18 85 21

#GoutDeFrance #GF2019



fete-gastronomie.fr

