



Fanny Rey est la marraine de la 8ème édition de Fête de la Gastronomie-Goût de France

Jeudi 14 juin 2018, le premier comité de pilotage de la 8ème édition de la Fête de la Gastronomie - Goût de France vient de se tenir à Bercy-Paris (75) , au centre de conférence Pierre Mendès France organisé par Le ministère de l'Economie et des Finances.

Cette rencontre fut l'occasion d'évoquer la thématique, les projets et les temps forts de cette

8ème édition qui mettra à l'honneur Le goût dans tous ses sens.

Mais surtout la nouvelle marraine de l'édition 2018 fut annoncée : Fanny Rey, 1* Michelin, à L'Auberge de Saint Rémy à Saint-Rémy-de-Provence (13).

Sarah Finkelstein représentant la Secrétaire d'Etat **Delphine Gény-Stephann et Bruno le Maire, Jean-Jacques Pinet, Sandra Pernet et Marion Paillet** du Commissariat Général à la Fête de la Gastronomie, ont orchestré ce premier rendez-vous

Pour la 8ème année consécutive, les **Nouvelles Gastronomiques** sont partenaires de la Fête de la Gastronomie.

«Nous avons choisi **Fanny Rey** pour tout ce qu'elle représente. «Elle avait une vie avant et après top chef, elle est mère de famille, travaille avec son mari **Jonathan wahid** et incarne des valeurs que nous partageons », précise **Sarah Finkelstein**.

«Je suis très fière et très honorés », confie **Fanny Rey**, distinguée du prix **MICHELIN de la Femme Chef France 2017**. Ce prix récompensait son le talent, son esprit d'entreprendre, l'audace et la créativité.

Fanny Rey a seulement appris vendredi qu'elle était sollicitée pour devenir marraine de la fête de la gastronomie. «Chaque année dans notre auberge nous fêtons la gastronomie. J'interviens également dans les écoles. Je suis maman de deux enfants et j'ai naturellement un devoir de transmission. Chez nous, les portes de la cuisine sont ouvertes pour les enfants, qui peuvent venir faire leurs desserts avec moi. La fête de la gastronomie est une occasion supplémentaire de parler de notre profession, de notre passion et de partager nos valeurs »

Le parcours de Fanny Rey



Fanny REY a été distinguée du prix MICHELIN de la Femme Chef France 2017. - DR

Fanny Rey a fait ses classes dans les plus grandes maisons : aux Fermes de Marie à Megève, au Ritz à Paris, mais aussi à La Bastide de Marie dans le Luberon et à L'Ousteau de Baumanière en Provence. En 2011, elle participe à la saison 2 de l'émission « Top Chef » sur M6, où elle se qualifiera en finale.

Originaire de Bourgogne mais amoureuse de la Provence, Fanny Rey s'installe en 2012 à Saint-Rémy-de-Provence où elle ouvre avec son mari, Jonathan Wahid son restaurant « Fanny Rey et Jonathan Wahid » situé dans L'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence. En 2017, elle décroche une étoile Michelin et se voit distinguée du

prix MICHELIN de la Femme Chef France 2017.

2018: une année de transition Fête de la Gastronomie-Goût de France »

« Cette année est une année de transition. La Fête de la Gastronomie deviendra progressivement « Goût de France », déclinée sur un temps populaire, le 21, 22 et 23 septembre 2018 avec les événements de rue, de partage et de convivialité, elle deviendra « présidentielle », portée par le président de la République, dans le monde entier, via les Ambassades et l'appui diplomatique. Ce second rendez-vous aura lieu au printemps 2019. « Comme vous le savez le président s'est engagé personnellement à promouvoir la gastronomie », souligne Sarah Finkelstein.



Jean-Jacques Pinet adjoint de la Commissaire de la Fête de la gastronomie
©Sandrine Kauffer

Jean-Jacques Pinet a rappelé les enjeux de la fête populaire, attractivité touristique et gastronomiques. «Mais les lancements de marque et opérations

uniquement commerciales ne sont pas labellisés. Notre rôle est de vous accompagner dans la construction de vos projets et vous apporter des aides et du réseau pour la faisabilité. Nous favorisons également les mises en relations. Nous vous appuyons vis à vis des acteurs institutionnels et notamment les collectivités territoriales que nous sollicitons. Nous avons une trentaine de partenaires média.

Le thème : Le goût dans tous les sens

« Nous percevons le monde à travers nos 5 sens : le goût, le toucher, la vue, l'ouïe et l'odorat, lesquels entretiennent une parfaite complémentarité. Or, nous l'oublions souvent, mais la cuisine est une exaltation de tous ces sens. C'est lorsqu'une fusion s'opère entre les saveurs, le goût, la texture, l'esthétique, et la sonorité que le plaisir se révèle. Mettre en lumière le travail fourni par les acteurs du secteur pour que l'expérience en bouche soit inédite, telle est l'intention de la 8ème édition 2018 de notre fête.

La vue

Le goût dans tous ses sens, c'est d'abord une approche visuelle avec le produit. Un légume coloré, une assiette bien dressée, sont les premiers attraits qui nous font apprécier le met.

Le goût

C'est ensuite un contact corporel. La texture du produit, sa densité, sa fermeté, son onctuosité, sont autant de façons de nous faire voyager.

Le nez

c'est aussi la rencontre de senteurs. Une effluve de saveurs épicées, pimentées ou florales peuvent forger toute la subtilité du produit.

Le goût dans tous ses sens, c'est également une expérience gustative. Un soupçon de sucré, une pointe de salé, une nuance d'acidité ou d'amertume peuvent nous envoûter.

Le goût

C'est une proximité sonore avec le produit. Le couteau qui tranche la viande, le vin qui se déverse, le toast qui croustille, délectent notre ouïe.



Fanny Rey est la marraine de coeur de l'édition 2019, après avoir déjà été la marraine de la Fête de la Gastronomie-Goût de France 2018 ©Sandrine Kauffer

Par Sandrine Kauffer
crédit photos ©Sandrine Kauffer

Fête de la Gastronomie - Goût de France

<https://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil>