

Fête de la gastronomie: 8000 événements prévus dans toute la France



La réunion du comité de pilotage de la fête de la gastronomie qui s'est tenue à Bercy à Paris, le mardi 8 septembre 2015, a mis à l'honneur les femmes chefs avec la présence d'Anne Sophie Pic, la marraine de la 5ème édition. Martine Pinville, la Secrétaire d'Etat, Sophie Mise Le Bouleise, La Commissaire générale, Olivia Polski, l'adjointe à la Mairie de Paris et des femmes

chefs venues représenter la profession avec en tête Flora Mikula et Fatema Hal, qui se sont exprimées sur la condition féminine en cuisine.



les femmes chefs à l'honneur ©SandrineKauffer

Plus de 8000 événements sont déjà inscrits sur le site officiel, mais **Martine Pinville** ambitionne clairement d'atteindre les 10 000 inscriptions. Des projets sélectionnés ont été mis à l'honneur lors de cette réunion à l'instar de celui de notre partenaire **Sonia Dupuis** Cook and Com venue avec **Jonathan Buirette**, Meilleur Ouvrier de France poissonnier 2015, pour présenter le programme des animations Venez pêcher à Montparnasse.



Anne-Sophie Pic, marraine de la fête de la gastronomie ©SandrineKauffer

Sur le thème de la tartine, les artisans des métiers de la gastronomie vont s'exprimer dans toute la France. « De la recette la plus simple à la plus complexe, la tartine sera gourmande et gastronomique », reconnaît **Anne-Sophie Pic** qui a retrouvé quelques recettes de son père. La tartine évoque l'enfance, le goûter, le côté maternel, la convivialité, le partage du pain aussi. Qui de mieux les femmes chefs « à la fois mamans nourricières et cuisinières », vont l'incarner avec autant de pertinence. **Fatema Hal** s'exprime et se souvient « de la personnalité emblématique de la **Mère Brazier** à Lyon, qui a formé dans sa cuisine de nombreux chefs réputés à l'instar de **Paul Bocuse**, ajoutant à l'adresse d'**Anne Sophie Pic** : « Je ne vous remercierai jamais assez pour ce que vous faites, avec votre simplicité, votre persévérance et votre courage, vous êtes mon modèle », confie-t-elle.



Martine Pinville découvre les sets de table de la fête ©SandrineKauffer

À chaque réunion du comité de pilotage des événements sont mis en avant : du rallie gourmand, aux événement en région des Bouches du Rhône chez Anne-Sophie Pic, la semaine en Alsace sur 100 sites avec le village de la gastronomie, les CROUS de France, festival Toques et Porcelaine de Limoges, où Venez Pêcher à Montparnasse qui va se dérouler sur trois jours. L'agence Cook and Com

réunit sur le parvis de la gare, des chefs étoilés, Meilleur ouvrier de France, des artisans de qualité, des producteurs passionnés, qui se mobilisent de l'Alsace à la Bretagne, pour faire des démonstrations de leur savoir-faire et offrir des portions dégustations aux gastronomes venus les rencontrer. « La gratuité est importante parce que c'est la fête de la gastronomie », s'exclame **Sonia Dupuis**. « Ce sont trois jours de partage et de convivialité, où les professionnels rencontrent le grand public, présentent leurs techniques de manière pédagogique et permettent de faire goûter certains produits. Bien sur il est possible de repartir avec quelques huîtres ou autres produits de la mer qu'on trouve difficilement à Paris, mais l'entrée, les animations et les dégustations sont gratuites », souligne-t-elle. « Nous avons la chance de recevoir le **Championnat de France des Ecaillers** sur le parvis de la gare. Pour la première fois, les épreuves seront accessibles au grand public », rajoute-t-elle.



Sophie Mise Le Bouleise, Commissaire Générale de la Fête de la Gastronomie
©SandrineKauffer

Voir tous les événements d'ores et déjà prévus sur le site www.fete-gastronomie.fr

Par Sandrine Kauffer

Crédit photos ©Sandrine Kauffer



De G à D : Martine Pinville, Sonia Dupuis, Jonathan Buirette, Anne-Sophie Pic et Sophie Mise Le Bouleise ©SandrineKauffer