



Fête de la gastronomie: les filières de la Pêche à l'honneur !

Pour la 5e édition de la Fête de la Gastronomie 2015, un événement porté par le ministère de l'Economie, de l'Industrie et du Numérique, en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Cook and Com de Sonia Dupuis met la conchyliculture et la filière Pêche à l'honneur, les 25, 26 et 27 septembre 2015.

Durant ces trois jours, un village autour de la

filière pêche et conchylicole se tiendra sous un pavillon de 450 m2 sur la place Raul Dautry, en face de l'emblématique Gare Montparnasse, et sera rythmé par de nombreuses animations. Des dégustations d'huîtres creuses et plates des différentes régions de France seront organisées le vendredi et le samedi, ainsi que de nombreuses animations culinaires autour du poisson et des ormeaux avec des Chefs de renom. Mais le point d'orgue sera la tenue de la 15^e édition du Championnat de France des écaillers 2015, le dimanche 27 septembre 2015.

Les objectifs de cet événement dans le cadre de la Fête de la Gastronomie, sont de valoriser les métiers, les savoir-faire et les acteurs du secteur, être un outil de développement économique et de visibilité, promouvoir la transversalité et la complémentarité des acteurs de la gastronomie, stimuler l'économie locale, valoriser les territoires et contribuer au rayonnement économique, culturel et touristique des territoires français.

Voici les premiers chefs annoncés présents sur la manifestation

Julien BINZ, 1* Michelin restaurant JULIEN BINZ à Ammerschwihr en Alsace
Fabien BERTEAU, pâtisserie Restaurant Pur'- Hôtel Park Hyatt Paris Vendôme
Eric COISEL, Prunier à Paris
Damien DUQUESNE, 750g à Paris
Yves DUPIN, La Marée à Paris
Irvin DURAND, Le Bien Aimé à Paris
Béatrice FABIGNON, Gastronomie Antillaises à Paris
Clément LEROY, L'Etoile-Sur-Mer - Guy Savoy à Paris
Julien MARSAULT, Le Château de Sable, Pospoder
François PASTEAU, L'Epi Dupin à Paris

Sébastien PETIT, Le Relais Gourmand, Orvilliers (78)

Stéphane PITRE, Restaurant Louis à Paris

Joel Prod'homme, Mollard à Paris

Jean François ROUQUETTE, 1* Michelin Restaurant Pur'- Hôtel Park Hyatt Paris Vendôme

Julia SEDEFJIAN, 1* Michelin Les Fables de la Fontaine à Paris

Udeo IMEMURA, Chez Julien à Paris

Des recettes ludiques et créatives seront spécialement élaborées pour faire aimer le poisson aux plus jeunes grâce à la présence de nombreux chefs dont **Charles Soussin** qui animera un atelier dédié aux enfants sur le stand France Filière Pêche. Le poisson n'aura plus aucun secret pour les participants qui pourront notamment apprendre à écailler, lever les filets ou encore avoir des informations sur le calendrier des saisons des produits de la pêche française.



Olivier Roellinger ©JD Sudres/Voyage-Gourmand

[L'ONG Seaweb](#) sera également présente avec l'équipage des Cuisiniers de la mer qui réunit de jeunes chefs autour d'**Olivier Roellinger**. Ces ambassadeurs de la mer proposeront de nombreux ateliers culinaires.

La gastronomie antillaise et les saveurs d'Outre - mer seront aussi mises à l'honneur.

De nombreuses personnalités des métiers de bouche participeront aux festivités telles qu'**Arnaud Vanhamme** (MOF Maison Vanhamme 2011), **Jonathan Buirette** (Paris MOF 2015), **Sophie Fernandez** (Gaillac MOF 2015), **Sylvain Huchette**, France Haliotis (Ormeaux)...



RDV le 27 septembre pour la 15e édition du Championnat de France des écaillers 2015

La Fête de la Gastronomie, c'est aussi l'occasion de faire profiter aux Parisiens d'offres exceptionnelles sur les différents produits présentés tout au long de l'événement avec des ventes d'huîtres, de moules, d'ormeaux, de sel, de produits antillais, de jus de pommes et de vins de grands domaines.

Un stand « Les Pépites de la mer » proposera des snacking issus des produits de la mer locaux et/ou d'une pêche durable, ainsi que des ressources peu connues du grand public (des pépites), comme la crépidule aussi appelée coquillage coquin. Cette initiative a donc une double vocation : plaisir et information.



L'éclate de moules sera réalisé sur la place puis dégusté par tous-DR

Le samedi à 18 h, l'éclade de moules (moules recouvertes d'aiguilles de Pin) sera réalisé sur la place puis dégusté par tous. Ce moment très convivial reflète parfaitement l'essence même de cet événement : le partage.

Dimanche 27 septembre 2015, des animations culinaires auront lieu le matin de 9h à 12h et dès 14h, place à la 15e édition du Championnat de France des écaillers 2015 pour clôturer la manifestation.

L'artiste **Antoine Château** fera participer les Parisiens à une animation picturale culinaire. Au menu du jour : poisson à la « sauce Saveur Graffik ». Cette animation a pour but d'offrir une passerelle originale entre l'art culinaire et les arts graphiques en valorisant le patrimoine culinaire français. Une vente aux enchères de la toile sera organisée le dimanche, au profit de l'association **Le Château Gourmand**

www.economie.gouv.fr/