



## **Anais DUTILLEUL et Christophe DEGEILH sont qualifiés pour la finale du panier mystère**

**Vendredi 23 septembre 2016, s'est déroulée la première étape de la seconde édition du panier mystère, le concours national des Maitres Restaurateurs. Accueilli au sein de l'événement de la fête de la gastronomie, organisé par Sonia Dupuis (Cook and Com) le concours, installé sous un chapiteau, a mis en compétition 6 candidats**

**de la région.**

**Anaïs DUTILLEUL, restaurant Les Fous de l'Île (Paris 4e) et Christophe DEGEILH de L'Atelier d'Avron, Le Perreux-sur-Marne (94) se sont qualifiés pour la finale nationale placée sous la présidence de Georges Blanc.**

Le concours progresse en 5 étapes; après Paris, Avignon le 10 octobre 2016, Lille le 5 décembre 2016, Périlleux le 5 février 2017, et Tours le 13 mars 2017, 10 finalistes seront sélectionnés sur les 50 restaurateurs qui se sont inscrits, pour tenter de succéder à **Nicolas Prodhomme**, gagnant en 2016.



le jury, les candidats et les commis -DR

« Les règles du concours ont été rappelées par **Alain Warth**, puis toutes les 10 mn un binôme s'est présenté devant son poste de travail. Mais avant cela le chef est allé faire son marché pour choisir sur l'étal les fruits, légumes et les aromates, dont il avait besoin pour créer sa recette et la dresser sur 5 assiettes.

**Le jury était composé de :**

**Delphine BÜRKLY**

Maire du 9e arrondissement (75)

**Julien ROUCHETEAU**

Chef 2\*, Le Lancaster (75)

**Alan GEAAM**

Chef AG Les Halles (75)

**Sophie FERNANDEZ**

MOF 2015 Poissonier Ecailler (75)

**Julien MARSEAULT**

Chef 1\*, Le Château de Sable (29)

**Pascal NOURTIER**

Nutritionniste (75)

## **Patrick DESMASURES**

Directeur de PassionFroid, Groupe Pomona

## **Bruno MARRET**

Directeur Commercial et Marketing, EpiSaveurs Groupe Pomona

## **Pierre Negrevergne,**

La Terrasse de Mirabeau, Paris

# Les 6 candidats



Les 6 candidats de la première étape -DR

## **Christophe DEGEILH**

L'Atelier d'Avron - Le Perreux-sur-Marne (94)

## **Anaïs DUTILLEUL**

Les Fous de l'Île - Paris 4e (75)

## **David GEVREY**

La Gremelle - Ladoix-Serrigny (21)

## **Pascal GUERIN**

La Garenne - Champigny (51)

## **Rémi POULAIN**

Le Christine - Paris 6e (75)

## **Eric Salmon,**

Brasserie Flottes, Paris 1er (75)



Julien Roucheteau Chef 2\*, Le Lancaster, s'adresse aux deux finalistes -DR



les candidats choisissaient les produits pour composer leur recette ©Sandrine Kauffer

Arrivés dans la matinée, les candidats et leurs commis se sont installés sous un chapiteau dressé dans la cour de la mairie di 9ème arrondissement de Paris, au coeur de l'événement de la fête de la gastronomie pour cuisinier pendant 3h et réaliser une recette de leur composition personnelle en utilisant au moins un des 3 produits imposés :

- du veau détalonné, né, élevé, abattu en France
- une poitrine fumée au bois de hêtre
- du beurre d'échiré demi-sel



Toutes les 10 mn une équipe prenait place sous le chapiteau, bien équipé, pour cuisiner ©Sandrine Kauffer

Dans le jury Technique, **Pierre Negrevergne**, chef et Maitre Restaurateur de la Terrasse de Mirabeau suivait l'évolution des recettes, observant les différentes techniques de cuisson utilisées, notant l'organisation du candidat, la tenue du poste et la gestion de son commis. « De nombreux produits frais et de saison sont mis à leur disposition, souligne-t-il, » tout le nécessaire pour réaliser une belle recette »

« A première vue, certains plats sont plus équilibrés et diététiques », remarque **Pascal Nourtier**, nutritionniste et membre du jury, même si il reconnaît que ce n'était pas un critère de notation. « C'est le goût qui prime, l'assaisonnement et surtout la cuisson », souligne **Julien Marseault**, chef 1\* Michelin du Château de Sable en Bretagne (29) qui faisait également une démonstration plus tôt dans la journée pour la fête de la gastronomie. « Les candidats pouvaient à l'avance réfléchir sur une recette autour des garnitures, ils devaient bien imaginer que les légumes seraient de saison », note-t-il. « Dans un concours, il faut savoir anticiper et s'organiser ».



l'assiette d'Anaïs DUTILLEUL -DR

La Cheffe Anaïs DUTILLEUL s'est démarquée avec une assiette généreuse aux textures multiples : Côte de veau basse température, purée de panais, espuma de lard fumé, légumes d'automne en pickles.

Pour **Francis Attrazic, président de l'Association Française des Maitres-Restaurateurs**, le succès tient à l'équité: « L'accessibilité du concours pour les candidats : il n'y a pas de catégorie, ni de passe-droit, sont retenus les premiers

inscrits ». Leur savoir-faire et leur créativité sont valorisée puisque « la réalisation des recettes qui est complètement spontanées et liée au panier de départ, sans aucune information préalable sur la nature des produits à travailler ».



l'assiette de Christophe DEGEILH -DR

Le Chef Christophe DEGEILH a séduit le jury grâce à sa déclinaison de carré de veau en mignon et légumes oubliés.

La cuisine faite-maison, les produits bruts, majoritairement frais et de saison, la recherche constante de créativité et des producteurs de proximité... Ces valeurs, les Maîtres Restaurateurs les appliquent au quotidien pour les faire vivre et les transmettre.

**Par Sandrine Kauffer**

**Crédit photos ©Sandrine Kauffer et DR**

[www.maitresrestaurateurs.com](http://www.maitresrestaurateurs.com)

## RELIRE

[Cook and Com ; la Fête de la Gastronomie valorise diététique et nutrition](#)

[Julien Roucheteau; un menu photographié à la table du Lancaster](#)

[Les Fables de la Fontaine à Paris; Que de nouveautés!](#)

[Paris AG Les Halles, la 3ème adresse d'Alan Geam](#)



Francis Attrazic, président des Maitres Restaurateurs et Sonia Dupuis, fondatrice de Cook and Com -©Sandrine Kauffer

---



15, 16, 17 et 18 octobre 2015

**Du 15 au 18 octobre 2015 Le festival du Château Gourmand**

**Du 15 au 18 octobre 2015, L'association « Le Château Gourmand », lance pour la première année son festival « Le Château Gourmand » au château de Kergroadez à Brélès en Bretagne.**

**Sous les parrainages d'Olivier Bellin et Patrick Jeffroy (2\*\* Michelin), ce rassemblement de quatre jours est une première en Bretagne. De**

**nombreux autres chefs ont déjà répondu présent : Christophe Felder, Sophie Fernandez, Christophe Hay, Bernard Laurence, Pascal Leonetti, Jean-Luc L'Hourre, Julien Marseault, Mathieu Menguy, François Pasteau, Joël Philipps, Stéphane Pitré, Romain Pouzadoux, David Royer, Jonathan Blot, Jonathan Buirette, Jean-Yves Crenn et Julien Binz participent à des ateliers de cuisine, démonstrations, conférences élaborent un menu de gala servi dans le château. Olivier Bellin sera le président du jury du concours pour amateurs « Toqués d'Iroise »**



Avec une volonté de mettre en avant la gastronomie au naturel, nous avons organisé un rassemblement de quatre jours sur la gastronomie au naturel, et locale, à destination des enfants, des entreprises, des familles et des chefs de cuisine français et étrangers. dans un lieu d'exception, le château de Kergroadez » a souligné **Franck Jaclin**, président de l'association.

À l'initiative de **Julien Marseault et de Romain Pouzadoux**, chefs cuisiniers au Château de sable à Porspoder et à l'Imaginaire à Brest, le projet de ce festival s'est construit avec une volonté de mettre en avant la gastronomie au naturel et de valoriser notre territoire et les producteurs finistériens.

« Au-delà de l'organisation d'un simple événement nous souhaitons que cela soit un moment de rencontre, d'échange et de partage entre les professionnels, les enfants, le public, les bénévoles et les différents partenaires présents » expliquent les deux chefs.



Le festival du Château Gourmand est un projet ambitieux, qui se veut pédagogique et collectif autour de la gastronomie au naturel. L'association souhaite que les différents publics soient actifs, en leurs proposant notamment des ateliers, des concours, des conférences, des démonstrations, une librairie gourmande et des diners de gala... L'implication du plus grand nombre d'acteurs et la collaboration sont les maîtres mots de ce festival.

Le recrutement des chefs et sommeliers animant les ateliers et des partenaires est opéré par [Sonia Dupuis](#) L'agence [Cook and Com](#) (06 81 10 81 88)

### **Les animations**

Jeudi 15 et vendredi 16 octobre en journée :

Animations et pique niques géant pour les enfants des écoles, fabrication du kouign aman, du pain, du chocolat, les légumes de la mer et de la terre ... Les enfants réalisent une brochette de fruits pour leur pique-nique géant, le partage d'un moment inoubliable,

### **Diner de gala**

Jeudi 15, vendredi 16 et samedi 17 octobre en soirée :

Dîners de gala proposés par 2, 3 ou 4 grands chefs par soir. Au menu 7 plats gastronomiques et un accord mets et vins.

### **70 ateliers culinaires**

Samedi 17 et dimanche 18 octobre : plus de 70 ateliers culinaires et œnologiques, démonstrations, joutes entre chefs et conférences sont proposés dans les espaces couverts ou au sein du château de Kergroadez.

Chacun pourra se promener dans « Le Cellier du château », « Le Village des artisans », « Le Pavillon des entreprises » et les différents espaces de restauration. De plus le concours « Les Toqués d'Iroise » permet de se mesurer par équipe, et « Les Tréteaux Gourmands » d'échanger ses recettes les plus succulentes ...

### **Informations pratiques billetterie et réservations**

Accès au site : 3€

Participation aux ateliers, démonstrations ou conférences : de 1 à 5€.

L'achat des places et les réservations des animations en ligne sur le site internet [www.lechateaugourmand.fr](http://www.lechateaugourmand.fr)





## **Fête de la Gastronomie, le plein de saveurs iodées**

**Vendredi 25 septembre 2015, c'est le lancement de la fête de la Gastronomie dans toute la France, et ce trois jours durant. Notre partenaire l'agence Cook and Com fondée par Sonia Dupuis a organisé un grand événement sous un pavillon de 450 m2, place Raul Dautry, en face de l'emblématique Gare Montparnasse, mettant à l'honneur les artisans des métiers de la**

**gastronomie et de la mer recevant en visite officielle la marraine Anne-Sophie Pic, Martine Pinville, la Secrétaire d'Etat, Sophie Mise Le Bouleise, La Commissaire générale de la Fête, Olivia Polski, l'adjointe à la Mairie de Paris, avec la présence et la participation de Fatema Hal, Olivier Roellinger, Jean-François Rouquette, Christophe Schmitt, Eric Coiseuil, Jonathan Buirette, Sophie Fernandez, Frédéric Lalos, et de nombreux partenaires.**



Venez Pêcher à Montparnasse © SandrineKauffer

« C'est un véritable honneur de vous accueillir dans notre port de pêche », s'est exclamée **Sonia Dupuis** à l'arrivée des officiels. Saveurs iodées, effluves marines, ambiance portuaire, la mer exalte ses odeurs sur le parvis de la gare Montparnasse. Invitant pêcheur, éleveurs, poissonniers, conchyliculteurs, cuisiniers, artisans, producteurs, fournisseurs, l'équipe Cook and Com a mis à l'honneur les filières de la pêche durable.



Les pêcheurs-cuisiniers avec au centre Olivier Roellinger © SandrineKauffer

« Pour mon 5ème engagement dans l'organisation de la fête de la gastronomie, représentant la Bretagne, je suis ravie de mettre ce secteur d'activité à l'honneur et je remercie tout particulièrement **Olivier Roellinger**, véritable ambassadeur de la pêche durable, de son soutien », annonce Sonia Dupuis.

Présent avec les membres de l'**Equipage des cuisiniers de la mer** (lauréats et finalistes du concours Olivier Roellinger, pour la préservation des ressources de la mer), le chef triplement étoilé est venu avec l'association **SeaWeb Europe** pour faire déguster des poissons non nobles tels le chinchard, ou le maquereau.



De G à D : Martine Pinville, Sophie Mise, Sonia Dupuis, Anne-Sophie Pic, Julien Binz et Xavier de Ravel ©SandrineKauffer

« Je remercie tous les chefs cuisiniers et artisans de la gastronomie et de la mer, venus participer à cette manifestation que nous avons souhaité ouverte au grand public et entièrement gratuite » met en exergue la fondatrice de **Cook and Com**. Pendant trois jours, les visiteurs ont assisté à des démonstrations culinaires, de savoir-faire, des recettes de cuisine et des dégustations. « C'est ça l'esprit de la fête de la gastronomie; le partage, l'accessibilité, la transmission et la pédagogie, avec des messages importants à véhiculer, à l'instar de celui de bien se nourrir, bien consommer, sauvegarder l'environnement et les ressources de la mer. « C'est bien la finalité de Venez Pêcher à Montparnasse », souligne Sonia Dupuis à l'adresse de **Martine Pinville**.



Sonia Dupuis présente les tartines à la marraine Anne-Sophie Pic ©SandrineKauffer

Pendant cette 5ème édition, les femmes chefs sont à l'honneur. Sonia Dupuis est ravie de présenter **Béatrice Fabignon** spécialisée dans la cuisine antillaise. Traiteur et chef à domicile, elle décline une carte de spécialité d'outre-mer. Au menu, les fameux accras de morue, le court bouillon de vivaneau... le tout accompagné de produits exotiques. « Pour vous chère **Marraine Anne-Sophie Pic**, qui avez choisi le thème des tartines, elle a réalisée une tartine avec du colombo de poulet antillais, **Julien Binz** chef étoilé Alsacien a préparé un filet de bar snacké mousseline de patates douces, pop corn, émulsion, la brigade de Seaweb Europe une tartine garnie d'un tartare de maquereau et **Sophie Fernandez et Jonathan Buirette**, tous deux meilleurs Ouvriers de France poissonniers 2015, une tartine tapenade/poivron/confit d'artichaut et sardine grillée. »



Un événement possible grâce à Sophie Fernandez et Jonathan Buirette tous deux MOF poissonniers 2015 ©SandrineKauffer

« Toute cette manifestation d'envergure n'aurait pu avoir lieu sans l'engagement de Sophie Fernandez et Jonathan Buirette, que je remercie sincèrement pour leur soutien et leur implication » précise Sonia Dupuis.

« Un grand merci également aux nombreux partenaires ici présents que je vous

invite chère Mairaine Anne-Sophie Pic et Mesdames les élues, à découvrir et déguster quelques-uns de leurs produits ».



Découvertes et dégustations sur le stand La Galerie du Millésimes  
© SandrineKauffer

Au stand **La Galerie Des Millésimes, Anne Sophie Pic** déguste un Montagny 1er Cru, Les Platières de J-P Berthen, proposé par **Xavier de Ravel**. Situé en plein cœur de la Bourgogne, à Saint Jean de Vaux, la Galerie Des Millésimes représentent plusieurs viticulteurs passionnés et indépendants.

Plus loin elle retrouve les **Beurres Bordier** déclinés en plusieurs saveurs : vanille de Madagascar, framboise, carotte ou des saveurs plus iodées.



Produits de la mer à l'honneur © SandrineKauffer

« Venez Pêcher à Montparnasse » a offert la possibilité de découvrir et déguster des huîtres plates et creuses en partenariat avec le Comité National de Conchyliculture, des Huîtres Legris du Finistère, des Huîtres de Saint Kerber, des Huîtres de l'Étang de Thau, Ostrea Chanca du bassin d'Arcachon, Viking Marée, des Huîtres Fines Verneuil, élevées à Gouville sur Mer en Normandie, ou encore des Huîtres Spéciales Verneuil, élevées à Veules les Roses en Haute Normandie.



Le pavillon France était en direct de la criée ! © SandrineKauffer

Le saviez-vous ? Les huîtres des Parcs Saint Kerber sont élevées dans des parcs au gré des marées montantes et descendantes de la Manche, dans une eau iodée souvent houleuse. Tantôt immergées, tantôt découvertes, elles poussent à leur rythme, guidées par le savoir-faire des ostréiculteurs de Saint Kerber. Entre le semis du naissain et la préparation de l'huître pour son expédition, il s'écoule jusqu'à quarante mois pour l'exceptionnelle Tsarskaya, un temps au cours duquel l'ostréiculteur intervient à maintes reprises. La Tsarskaya est croquante et ferme avec une attaque très iodée qui se poursuit par des notes douces et sucrées persistantes, longues en bouche, avec une légère pointe d'astringence.



De nombreuses variétés d'huitres à déguster ©SandrineKauffer

Les huitres de Lilia sont élevées dans un environnement purement océanique. Elles laissent un goût très marqué en bouche, plein de rondeurs et de saveurs, avec des petites notes de châtaignes.

« Notre vigne ostréicole, entretenue avec beaucoup de soins et de passion, donne, grâce à notre « merroir » exceptionnel un résultat dont vous resterez seul juge », souligne **Emmanuel LEGRIS**



Jonathan Buirette, Sophie Fernandez portent les vestes de Nicolas Rieffel fondateur de Life is Game ©SandrineKauffer

**Sophie Fernandez** Meilleur Ouvrier de France Poissonnier / Ecailler 2015 à Gaillac (81) a fait découvrir son univers et ses recettes ; les brochettes encornet chorizo, les sardines snackées sur tartare de tomate, son carpaccio de haddock, ou encore ses rillettes de maquereaux au poivre.

**Jonathan Buirette**, Poissonnerie Le Petit Chalutier à Paris, également MOF 2015, a enseigné la préparation des poissons, le calendrier des saisons, en livrant quelques recettes facile à réaliser.

En dégustation ce week-end: Tartare de daurade royale chermoula, mangue, ceviche de bar au beurre de thym, goujonnette de bar huile basilic, gambas persillade.



Jean-François Rouquette a cuisiné les ormeaux de Plouguerneau ©SandrineKauffer

Les ormeaux étaient à l'honneur sur le stand **France Haliotis** cuisinés par **Jean-François Rouquette**, chef étoilé Michelin Restaurant Pur'- Hôtel Park Hyatt Paris Vendôme, mais aussi par **Christophe Schmitt**, restaurant Le Diane, Hotel Fouquet's à Paris. (lire la suite ici ).

Un stand « **Les Pépites de la mer** » a proposé 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 (partenaire de l'exposition Universel de Milan). **Le Fumoir de Saint Cast** spécialisé sur la valorisation des espèces locales, tel le Lieu Jaune, l'Eglefin, le Maquereau, Le saumon de France (ISIGNY) était également présent tout au long du week-end.



Dégustations de beurre Bordier



Découverte des Alg'Emeraude et leurs différentes recettes

**Alg'Emeraude** proposent des recettes à partir d'algues cueillies à l'aide de ciseaux et transformées sur place, la garantie 100% breton !

On déguste le wakamé mariné, La crème de nori, La tom'alg. Osez les algues simplement sur une tartine, une pomme de terre, en salade, déposée sur un poisson nature ou sur un croûton de pain tout simplement.



Dégustations d'huiles andalouses : 18:1



Sonia Dupuis avec Frederic Lalos, Meilleur Ouvrier de France boulanger

**Les Vergers Saint Eustache** avec leurs belles herbes, légumes, citron... ont accompagné parfaitement les plateaux de fruits de mer et ont été utilisés sur place par les Chefs.

Le Quartier du Pain était présent sur la manifestation avec **Frédéric Lalos** (MOF Boulanger 1997), qui a fourni les belles tartines.



Nicolas Rieffel sur le stand Les Vergers Saint Eustache



Sur le stand **American Sweet Potato**, **Eric Coisel**, le chef du restaurant **Prunier** à Paris et membre du bureau des Eurotoques, a réalisé la recette d'un blanc de cabillaud demi-sel au café, patates douces et bananes.

**Sébastien Petit**, Le Relais Gourmand Restaurant Gastronomique, Maître Restaurateur a, quant à lui, entrepris la Lotte aux saveurs d'automne ».





Le Chef **François Pasteau** contribue à la préservation des ressources et propose dans son restaurant **L'Epi Dupin**, des menus à base de poissons durables. Sa recette : Goujonnette croustillante de Chinchard Mousseline de patate douce au citron vert.

**Julien Binz**, du restaurant éponyme qui va ouvrir à Ammerschwihr en Alsace fin novembre 2015, a réalisé un bar au pop corn, accompagné de velours de patate douce avec une émulsion au maïs caramélisé.



L'artiste **Antoine Château** a fait participer les gastronomes à une performance artistique : dessiner un 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. D'Anne Sophie Pic à Martine de Pinville, toutes ont laissé leur sensibilité graphique sur l'oeuvre d'Antoine Château.

Les week-end a aussi fait la part belle à une éclade de moules (moules recouvertes d'aiguilles de Pin) et à la 15e édition du Championnat de France des écaillers 2015 qui a clos cette manifestation dimanche 27 septembre. A suivre....

**Par Sandrine Kauffer**

**Crédit photos ©SandrineKauffer**

## **Cliquer sur le visuel pour voir plus de photos**





## **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<sup>e</sup> 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/](http://www.economie.gouv.fr/)