FREDERIC LEFEBVRE
SECRETAIRE D'ETAT CHARGE DU COMMERCE, DE L'ARTISANAT, DES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES, DU TOURISME, DES SERVICES, DES PROFESSIONS LIBERALES ET DE LA CONSOMMATION

Communiqué de presse *Communiqué de presse*

www.economie.gouv.fr

Paris, le 23 septembre 2011
N° 172

Fête de la gastronomie : les Français ont participé massivement aux 6000 actions labellisées et aux milliers d'évènements spontanés

Pour cette première édition de la Fête de la Gastronomie, 75 000 professionnels, bénévoles et amateurs ont proposé aux Français près de 6 000 évènements, des plus traditionnels au plus insolites.

A l'initiative de la Fête de la Gastronomie, Frédéric LEFEBVRE a souhaité rendre hommage à tous ceux qui ont rendu possible cette première édition : les 75 000 professionnels (restaurateurs, boulangers, bouchers-charcutiers, métiers d'art, agriculteurs…) qui, en proposant presque 6 000 évènements dans toute la France, ont permis de faire partager au grand public les valeurs de la gastronomie dans toute sa richesse et sa diversité.

Dès la veille de la Fête, Frédéric LEFEBVRE avait entamé la manifestation en compagnie de parlementaires ayant contribué au livre « La République se met à table », avant d'inaugurer une « Table d'exception » réalisée par des « Entreprises du Patrimoine Vivant. » Avec le charcutier Gilles VEROT et le boucher Hugo DENOYER, il a ensuite participé au partage de la « terrine du 23 septembre » imaginée pour l'occasion. Afin d'associer tous les territoires à cette initiative, Frédéric LEFEBVRE a célébré la Cuisine ultramarine dans le plus ancien restaurant antillais installé en métropole.

Ce 23 septembre, après une présentation à l'aéroport Charles de Gaulle de recettes spécialement préparées par les chefs de la compagnie Servair, le ministre a visité avec le restaurateur Jacques LE DIVELLEC et Marie-Anne MONTCHAMP, secrétaire d'État auprès de la ministre des Solidarités et de la Cohésion, les cuisines de l'ESAT Pleyel où des travailleurs handicapés réalisent des plateaux repas gourmands.
Avec les boulanger Christophe VASSEUR et le charcutier Gilles VEROT ont ensuite été présentés des produits traditionnels, tel que le « jambon-beurre », revisités pour la fête.

Frédéric LEFEBVRE a également accompagné une classe de primaire dans son initiation à la gastronomie avec Fanny REY, finaliste de Top Chef et participé à un cours de cuisine animé par Cyril LIGNAC qui a souligné que « la première fête de la gastronomie a été un événement convivial et populaire qui a mis l'accent sur notre riche patrimoine culinaire. Cette fête doit réunir tous les passionnés et amateurs de gastronomie autour d'une cuisine simple et généreuse, à partager en famille ou entre amis. »

Symbole des valeurs de rassemblement et de partage qui animent la Fête de la Gastronomie, le ministre a participé avec Jack LANG, l'initiateur de la Fête de la Musique, à un marché de saison où se côtoyaient des artisans désireux de faire partager leur passion pour des produits frais et authentiques sur l'atelier du restaurateur Guy MARTIN.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ce soir, lors d'un grand banquet qui réunira 550 avignonnais, le ministre clôturera cette journée : «quand j'ai imaginé cette fête, je la voulais populaire et solidaire. Et je suis heureux que cette première édition de la fête de la gastronomie ait été un moment de fête, de plaisir et de découverte pour tous ceux qui y ont participé. »

Contact presse :
Cabinet de Frédéric LEFEBVRE: Sophie LE MOUEL – 01.53.18.40.61