

Le Bilan de la Fête de la gastronomie 2013

Écrit par jocelyne.hubert@finances.gouv.fr (Jocelyne Hubert)
Mardi, 01 Octobre 2013 00:00 -

"La Fête de la gastronomie s'est déroulée pour la première fois sur trois jours. Cette troisième édition a mobilisé 230 000 professionnels de la gastronomie et 7 650 événements ont été organisés en France et à l'étranger.

Prochaine édition : les 26, 27 et 28 septembre 2014

La Fête de la gastronomie accessible à tous

Sylvia Pinel a souhaité donner une nouvelle ampleur à la Fête de la gastronomie qui s'est déroulée pour la première fois durant trois jours. Cette édition 2013 a permis de promouvoir la richesse et la diversité des savoir-faire tout en développant une vraie stratégie en faveur de l'attractivité de la France.

L'objectif de cette fête est de rendre la gastronomie accessible au plus grand nombre et d'en faire un moment de partage et de convivialité. Elle s'est ainsi illustrée :

- en proposant des événements sur tous les territoires, notamment dans les quartiers défavorisés, les zones rurales et en outre-mer ;
- en offrant plusieurs recettes à moins de 5 euros : celles-ci sont proposées par 27 grands chefs de régions différentes. Ce sont donc 27 fiches recettes qui ont été publiées sur le site officiel de la Fête de la gastronomie ;
- en renforçant la solidarité et les rencontres entre générations : 70 maisons de retraite ont favorisé des moments de transmission entre grands-parents et enfants, d'initiation ou plus simplement des repas gourmands cuisinés avec des chefs ;
- en associant le jeune public : des repas gastronomiques ont été servis et de nombreux cours d'initiation à la cuisine ou la pâtisserie ont été proposés au jeune public, ainsi que le concours de dessin « Dessine ton plat préféré ».

Les trois lauréats sont :

- > Premier prix national : Thelma Goreau, 9 ans. Région Ile-de-France. Pour une recette de poulet rôti entourée de légumes colorés, « elle aime la peau croustillante.... »
 - > Deuxième prix national : David Chevrier, 10 ans. Région : Bourgogne. Pour une recette de poulet rôti aux pommes sautées, « un plat chaud et savoureux quand la peau est bien grillée... »
 - > Troisième prix national : Tom Saboureau, 10 ans. Région Pays-de-la-Loire. Pour une recette de Crevettes au curry et au riz, « c'est son plat préféré et il est dur à dessiner... »
- [Voir les dessins des lauréats - PDF]

en mobilisant les amateurs de cuisine : un concours national a été organisé pour les passionnés de cuisine, sous le parrainage de Michel Guérard, chef cuisinier. C'est Edouard Gratzmuller (Basse-Normandie) qui a remporté le concours de cuisine amateur".

Le Bilan de la Fête de la gastronomie 2013

Écrit par jocelyne.hubert@finances.gouv.fr (Jocelyne Hubert)
Mardi, 01 Octobre 2013 00:00 -

[en savoir plus](#)

Consultez la source sur Veille info tourisme: [Le Bilan de la Fête de la gastronomie 2013](#)