

Anne Hidalgo distingue 100 Chefs de bistrots parisiens

Paris est la capitale mondiale de la gastronomie. Pour fêter cette réussite et remercier celles et ceux qui en sont à l'origine, Anne Hidalgo a décerné mercredi à 100 Chefs de bistrots parisiens la médaille de la Ville de Paris.

Anne Hidalgo a décerné mercredi la médaille de la Ville de Paris à 100 Chefs de bistrots parisiens, reconnus et choisis par leurs pairs, rendant ainsi hommage à leur action en faveur du rayonnement et de l'attractivité de Paris, et soulignant la volonté de la municipalité d'encourager l'émergence de nouveaux talents.

« Le bistrot fait partie intégrante de l'identité de Paris, pour les habitants, mais aussi les visiteurs de passage et les touristes du monde entier. Il participe à la renommée mondiale, au dynamisme et à l'attractivité de notre ville et je tiens à vous en remercier sincèrement », a souligné la Maire de Paris aux Chefs présents.

La bistronomie est un secteur particulièrement dynamique dans la capitale. Elle permet de perpétuer le savoir-faire culinaire français, tout en l'emportant vers l'avenir grâce à une grande créativité.

« Cette gastronomie accessible, caractérisée par la chaleur de l'accueil, sait allier l'innovation au recours à de bons produits et à des filières vertueuses d'approvisionnement, notamment des circuits courts », a salué Anne Hidalgo. Cette cérémonie fut aussi l'occasion pour elle de mettre en avant des formations exigeantes, comme l'hôtellerie.

Cet événement s'est appuyé sur un collectif de Chefs, dont Alain Ducasse et Stéphane Jégo, qui ont sélectionné 100 bistrots parisiens représentatifs de la créativité et du dynamisme de la bistronomie dans la capitale. Ces bistrots sont issus de tous les arrondissements.

À l'occasion de cette cérémonie, ces chefs ont adopté une charte des bistrots parisiens, qui comporte six engagements :

1. Valoriser le savoir-faire culinaire français incarné, aussi, par la bistronomie.
2. Rendre leur cuisine accessible au plus grand nombre en proposant une carte à prix juste
3. Privilégier les circuits courts et valoriser les produits de qualité
4. Incarner l'identité propre du lieu

5. Mettre l'accent sur l'accueil et la convivialité caractéristiques de ces bistrots parisiens
6. Proposer une carte des vins diversifiée en accord avec les mets

Anne Hidalgo, Maire de Paris, était entourée pour cette cérémonie de son premier adjoint, Bruno Julliard, et de son adjointe, Olivia Polski.

En janvier 2016, la Maire de Paris avait déjà célébré la gastronomie parisienne, en décorant les Chefs cuisiniers étoilés parisiens.

Contact presse :

Ismâïl Mansouri (Gastronomie) Fiona Guitard (Tourisme) / presse@paris.fr / 01 42 76 49 61