



Dossier de Presse

Edition 2017

MANGEZ PARIS

L'événement parisien de la Fête de la Gastronomie

Paris, ville gourmande et généreuse, vous invite à la célébration du partage et de la convivialité à l'occasion de cette septième édition de la Fête de la Gastronomie !

Paris, capitale mondiale de la gastronomie avec ses 72 chefs étoilés, plus de 13 000 bars et cafés, 71 marchés découverts, 9 marchés couverts et ses formations exigeantes, comporte de nombreux joyaux et talents que je vous invite à découvrir. Le thème de cette édition, "Au cœur du produit", est une chance de mettre en lumière toute la chaîne de ces métiers qui, du champ à l'assiette, transforment des produits en œuvres culinaires. En cela, je me réjouis du parrainage de Stéphane Layani, Président-Directeur Général du Marché international de Rungis.

Ce moment, qui s'inscrit dans l'événement national, fera de Paris, une fois n'est pas coutume, une fête qui permettra d'apprécier les savoir-faire des artisans et commerçants parisiens, qui savent tirer parti, de la sélection à la transformation, du meilleur des produits.

La gastronomie s'invitera également cette année dans les jardins parisiens en fête où seront proposés dégustations, sensibilisation à l'agriculture urbaine, démonstrations culinaires, pique-niques.... Quelle meilleure manière de rapprocher Fête de la Gastronomie et Fête des Jardins que d'en tirer le dénominateur commun ? De la terre au produit final, il n'y a qu'un pas ! Cette année encore, les 22, 23 et 24 septembre, n'hésitez pas et Mangez Paris !

**Olivia Polski
Adjointe à la Maire de Paris
chargée du Commerce, de l'Artisanat
et des Professions libérales et indépendantes**



La campagne de communication



PRÉSENTATION GÉNÉRALE

« Mangez Paris » est l'évènement parisien de la Fête de la Gastronomie.

La Fête de la Gastronomie est créée en 2011, à l'initiative du Ministère de l'Economie, de l'Industrie et du Numérique.

L'évènement a pour but de célébrer et valoriser la gastronomie française, le temps d'un weekend, par le prisme de l'expérience.

Banquets, dégustation, visites... la fête de la gastronomie est l'occasion de (re)découvrir la cuisine, par le regard de ses acteurs : producteurs, chefs, artisans, commerçants ; ou tout simplement par le prisme des gourmands et curieux.

Inscrit au patrimoine immatériel de l'UNESCO, le repas gastronomique français mérite d'être célébré, car fédérateur, qualitatif, iconique d'une société où l'art de vivre fait partie intégrante du quotidien.

Sans oublier que la Gastronomie française aujourd'hui est plurielle, multiculturelle, novatrice et...green:

Cette année, Olivia Polski adjointe à la Maire de Paris en charge du Commerce, de l'Artisanat et des Professions libérales et indépendantes et Pénélope Komitès, adjointe à la Maire de Paris en charge des Espaces verts, de la Nature, de la Biodiversité et des affaires funéraires ont proposé un rapprochement entre la fête de la gastronomie et la fête des jardins, prévues le même week-end. Plusieurs espaces verts parisiens accueilleront ainsi une animation de la Fête de la Gastronomie : dégustation, pique-nique, banquet, atelier... Autant de rendez-vous conviviaux et originaux qui souligneront l'importance d'une production locale et de qualité, depuis la terre jusqu'à l'assiette.

UNE FÊTE AU CŒUR DU PRODUIT

Chaque année, une thématique accompagne la nouvelle édition de la Fête de la Gastronomie, et permet de lier les projets entre eux.

L'année dernière, « les cuisines populaires en France », avait permis d'aborder des sujets actuels culinaires, éclairant ainsi des pratiques conviviales, quotidiennes et accessibles.

Cette année, la thématique proposée est celle d' « **au cœur du produit** ». Derrière cette thématique, nous retrouvons:

- les enjeux des circuits courts, de la traçabilité du produit, sa qualité et son origine.
- Cela renvoie aussi à une cuisine épurée, où le produit brut est remis au centre des recettes, et où le travail de la terre est magnifié (sublimé).

Sublimé par l'image d'un produit, de la terre à l'assiette, le thème suppose de renouer avec des savoir faire ainsi que des réflexions sur la transformation du produit.

Pour donner une cohérence à la thématique, cette année la fête de la Gastronomie est parrainée par **Stéphane Layani**, président du marché international de Rungis. Emblématique, cette institution propose des produits frais et de qualité à la restauration française, tout en valorisant le producteur, ainsi que son travail. Monsieur Layani et Rungis accompagnent ces trois jours par l'organisation d'animations et de visites au grand public.

LA PLACE DE LA CUISINE À PARIS

Paris est une capitale reconnue pour sa gastronomie, grâce à la cuisine française, véritable enjeu touristique, de même que pour sa diversité et son multiculturalisme, traduits dans l'offre de restauration.

La Ville de Paris a donc le souci de valoriser l'art culinaire. Elle intervient activement dans ce domaine, à travers l'organisation d'évènements divers, tels que les Heures Heureuses, le Festival Taste of Paris, le salon du chocolat, ...

Paris se met, pendant ces trois jours, aux couleurs de la Fête de la Gastronomie, et décline cet évènement par une identité propre, « Mangez Paris ».

Cette année, l'ambition est portée sur ce qui fait de Paris une capitale de renommée internationale : l'écrin d'une culture culinaire de qualité, innovante et responsable.

Les artisans du goût sont mis à l'honneur et font découvrir aux Parisiens comme aux visiteurs leurs secrets de cuisine, et surtout, leur secret de produit !

Les différents projets proposent ainsi des expériences très diverses : festivals, repas éphémère, rencontre de la cuisine et des arts, visite d'ateliers... L'objectif est d'approcher la cuisine sous un angle plus personnel, sensoriel, culturel et ludique.

UNE DIVERSITÉ DES PROJETS

Le site de la Ville de Paris, Que Faire, recense le programme de ces trois jours, et illustre l'hétérogénéité des projets.

LIEN VERS QUEFAIRE

Arts et gastronomie :

- Le musée du Louvre
- Le musée national JJ Henner
- Le musée de l'immigration
- Le musée du chocolat

La participation des écoles de l'art culinaire :

- Le Cordon Bleu
- L'école Ferrandi
- L'école de Paris des métiers de la table

Une mise en lumière des produits :

- Le café, aux ateliers Caron
- Le pain de Benoit Castel
- L'huile, au restaurant Coretta

Du champêtre à Paris

- Un barbecue au Chalet du Lac
- Pique Nique au parc de Bercy

LES TEMPS FORTS DE L'ÉDITION

Ces trois jours mettent en lumière quelques évènements à forte symbolique. Cette année, la Fête de la Gastronomie se déroule aux mêmes dates que la Fête des Jardins. L'occasion rêvée pour développer des projets culinaires dans les parcs, et donner un air champêtre à ses repas !



A ne pas manquer :

- Le 19 septembre de 13h à 14h : l'évènement presse du lancement de la Fête de la gastronomie ou 'chacun cherche son produit rue du Cherche-Midi'. C'est l'occasion de découvrir le principe de l'évènement auprès de quelques adresses participantes sélectionnées en avant première pour la presse, lorsqu'une rue entière se dédie à Mangez Paris.
- Le 22 septembre à 19h : Un évènement fédérateur prendra place sur la péniche des Maquereaux. Les élus, la presse, des personnalités issues du monde gastronomique ainsi que des Parisiens pourront échanger autour d'un repas de dégustation, où le produit sera mis à l'honneur.
- Les 21, 22 et 23 septembre, à l'Hôtel de l'Industrie, Rungis organise des rencontres avec des professionnels pour réfléchir à l'alimentation d'aujourd'hui et de demain.

UNE LABELLISATION NATIONALE

Le site : www.fete-gastronomie.fr

Les différents porteurs de projet doivent être labellisés par le Commissariat général de la Fête de la Gastronomie, qui coordonne cet évènement.

Si le projet correspond bien à la charte du commissariat (s'il est respectueux des obligations relatives aux manifestations sur la voie publique, tapages nocturnes, débit de boisson...), il est labellisé et référencé par le ministère. Un kit de communication est transmis aux porteurs de projets, comprenant des affiches et des éléments numériques.

Pour les projets parisiens, ils peuvent bénéficier d'un kit spécifiquement parisien, reprenant les différentes identités graphiques.

Cette labellisation permet ainsi d'inscrire officiellement son projet dans la Fête de la Gastronomie, mais c'est aussi un moyen d'attirer les personnalités politiques sur le travail mis en œuvre. En effet, un suivi durable et actif est mis en œuvre chaque année, avec l'organisation de différents co-pilotages, permettant de nombreuses rencontres avec des élus, des pouvoirs publics, et permet de tisser des relations entre professionnels, particuliers et administration.

Une aide de la part du gouvernement est déployée lors de la préparation de la Fête, avec une mise en contact des différents acteurs, pour parfois allier leurs projets et ainsi créer un évènement plus riche et construit, et donner une visibilité plus importante. La Fête de la Gastronomie est en effet l'occasion d'échanger sur l'art culinaire, et de coordonner des projets d'une réelle envergure.

