



LES 4^{èmes} ETATS GENERAUX DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE ARTISANALE

Sous le Haut Patronage de Nicolas SARKOZY, Président de la République,

avec le parrainage du Ministère de la Culture et de la Communication, du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du Secrétariat d'État au Tourisme.



Lundi 16 Avril 2012 - Ministère de la Culture – 182 rue st Honoré 75001 Paris

Le patrimoine culinaire français, une identité culturelle à valoriser

Lancement des 'SENTIERS du PATRIMOINE GOURMAND FRANÇAIS'

Après la première édition au Ministère de l'Agriculture sur le thème : « *Manger c'est transmettre des valeurs* » puis la seconde à l'Assemblée Nationale sur « *le métier de restaurateur traditionnel et le titre de Maître-Restaurateur* », la troisième édition sur « *Les restaurateurs engagés dans une démarche qualité officielle, partenaires dans les grands projets autour de l'alimentation et de la gastronomie* », voici la quatrième édition :

La journée du **lundi 16 Avril 2012 au Ministère de la Culture 9h30 à 17h30** permettra de faire le point sur les démarches et projets de valorisation de filière qualité artisanale de la « Terre à l'assiette » :

- **Les démarches officielles de la filière qualité « de la terre à l'assiette »,**
- **Le patrimoine culinaire artisanal, son identité, sa transmission et sa défense**
- **La valorisation du patrimoine gourmand français, une nouvelle proposition touristique.**



CGPF / Les Cabannes / 81170 Cordes sur Ciel / tél/fax **05.63.56.06.58**

Organisation et Information : **Thierry Srédic et Ariane Le Lay** / cuisinerie@gmail.com

PROGRAMME

9h30	Ouverture Officielle salle 'MOLIERE' de Claude IZARD, Président des Cuisineries Gourmandes
10h-12h	Les démarches Qualité de la filière 'de la Terre à l'Assiette' <ul style="list-style-type: none">• les produits agricoles sous Signe Qualité et les spécialités régionales des métiers de bouche Marie-Lise MOLINIER, Directrice adjointe de l'INAO, Frédéric ERNOU, Qualité et alimentation assemblée permanente des chambres d'agriculture, Benoit REDOULES, association jeunes agriculteurs, représentants des métiers de bouche.• la Restauration Traditionnelle Robert TOUCHET, vice-Président des Cuisineries Gourmandes, Francis ATTRAZIC, Président AFMR, Frédérique FUSIBAY, Chargée de Mission Qualité-France• l'Art de la Table, Entreprise du Patrimoine Vivant Alexis GOVCIYAN, Directeur de l'ISM, un artisan de l'Art de la Table
12h-12h30	CONFERENCE DE PRESSE (Salle MOLIERE)
12h-13h30	Buffet préparé par les Chefs des Cuisineries Gourmandes en la présence de Frédéric MITTERRAND, Ministre de la Culture et de la Communication
13h30	Le patrimoine culinaire, son identité, sa transmission et sa défense <p>Sylvie FLAURE, Chargée de la mission gastronomie au Ministère de la Culture</p> <ul style="list-style-type: none">• Le patrimoine culinaire : des savoirs faire et des valeurs à transmettre grâce au Conservatoire des Traditions Culinaires Philippe LHOMME, Maître d'apprentissage, Thierry PEAN, DGCIS, Gérard GUY, Président CPIH, Claude IZARD, Président Conservatoire des Traditions Culinaires• Le patrimoine culinaire : une vie sociale et culturelle entretenue Pierre SANNER, Directeur MFPCA le repas gastronomique des français, Monsieur BASTIN, Confrérie de l'Andouillette au Layon, les maires des 'VILLAGE GOURMANDS'• L'image et les mots de l'artisanat doit rester aux artisans : halte à la contrefaçon Jean Pierre COFFE, écrivain, un artisan de bouche <p>La valorisation du patrimoine culinaire un des axes du Programme National de l'Alimentation (PNA), Eric ZUNINO, Ministère de l'Agriculture</p> <p>Une proposition touristique 'Les Sentiers du Patrimoine Gourmand Français'</p> <ul style="list-style-type: none">• Le principe : fédérer les acteurs engagés dans des démarches qualité officielles Claude IZARD, Président des Cuisineries Gourmandes, Sylvie FLAURE, Ministère de la Culture, Charles PELTIER, Vice-Président des Cuisineries Gourmandes• Les produits sous label, les recettes patrimoniales, une attente : un repère pour les touristes et les consommateurs, un projet émanant des vrais acteurs du patrimoine culinaire valorisant leur propre travail Vincent FERNIOT, journaliste, Marie-Jeanne HUSSET, Directrice 60 millions de consommateurs, Christian MANTEI, Directeur Atout-France, Présidents CDT• Les partenaires Jacques AUGUSTIN, Direction du Tourisme, Jean-Louis CAZAUBON, vice président APCA, représentants des territoires, des confréries, des sites remarquables du goût, des villages gourmands en lien avec les recettes patrimoniales• Présentation d'un Sentier du Patrimoine Gourmand Le sentier du patrimoine gourmand de la côte de veau de la vallée d'Auge par Michel RENOUX, Cuisinerie Gourmande
17h	Conclusions des Travaux

