

TISKOVÁ ZPRÁVA

SRPEN 2016



FÊTE DE LA GASTRONOMIE

Cuisines populaires

Lidové kuchyně

23 24 25
SEPTEMBRE 2016



Martine PINVILLE

Secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat,
de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire

Martine PINVILLOVA

Státní tajemnice pro obchod, řemesla,
spotřebitelské záležitosti a sociální ekonomiku

OBSAH

Úvodník Martine PINVILLOVÉ	3
Co je „Fête de la Gastronomie“	4
Fête de la Gastronomie, ambiciózní národní projekt	4
Gastronomie – hlavní hospodářský pilíř	4
Fête de la Gastronomie: hodnoty a cíle	5
Lidové kuchyně, téma 2016	6
Lidové kuchyně ve Francii	6
Éric ROUX, kmostr ročníku 2016	7
„Výživa je globální kulturní a sociální jednání.“	7
Důležité akce 2016	9
Kurzy lidové kuchyně	9
„Recept šéfkuchaře! A jaký lidový recept jste dnes vyzkoušeli vy?“	9
Typologie projektů	10
První projekty 2016	11
Kontakty a komunikace	13

Úvodník Martine PINVILLOVÉ



Martine PINVILLOVÁ
Státní tajemnice pro obchod,
řemesla, spotřebitelské
záležitosti a sociální ekonomiku

Gastronomie jako základní prvek naší identity se podílí na ekonomické dynamice našich regionů i mezinárodním vlivu Francie. Fête de la Gastronomie je důležitá a jedinečná turistická gastronomická událost, kterou tvoří skvělé slavnostní akce po celé Francii i v zahraničí.

Tento rok se koná 6. ročník Fête de la Gastronomie a já jsem si přála, aby všechny stoly a všichni Francouzi skládali hold jednomu společnému tématu: lidové kuchyni. Od pouliční kuchyně ke kuchyním světa, od kantýny po bistro je lidových kuchyní bezpočet a patří všem. Díky své rozmanitosti a bohatství jsou součástí našeho společného dědictví.

Toto téma je obrazem toho, co představuje pro mnohé Francouze gastronomie: základní hodnoty, jakými je sdílení, přenos a společný život. Lidové kuchyně se inspiroují stejně v tradicích jako v obrazotvornosti. Připomínají hřejivé vzpomínky na jídla ochutnávaná v rodinném kruhu, chvílky srdečnosti, posezení u stolu s přáteli, improvizované recepty v neděli večer... Jsou živé, aktuální a každodenně se objevují na našich talířích.

Od roku 2011 se Fête de la Gastronomie snaží spojovat profesionály francouzské gastronomie a širokou veřejnost, aby tak oslavil naše výjimečné dědictví. Jako synonymum velkorysosti, společenského života a hlavně radosti vyzdvihuje tato akce naše regionální produkty, místní speciality a výjimečné know-how všech partnerů.

Francouzi nebo cizinci, místní nebo turisté, gurmáni nebo zvědavci, zvů vás na schůzku, a to po celé Francii ve dnech 23., 24. a 25. září 2016, kde prožijete, oslavíte a opětovně objevíte chutě našich místních specialit a setkáte se s ženami či muži, kteří vytvářejí gastronomii v naší zemi.

Co je „Fête de la Gastronomie“

Fête de la Gastronomie, ambiciózní národní projekt

Fête de la Gastronomie pořádá Ministerstvo průmyslu, obchodu, investic a nových technologií, vedené Martine PINVILLOVOU, státní tajemnicí pro obchod, řemesla, spotřebitelské záležitosti a sociální ekonomiku, ve spolupráci se Stéphanem LE FOLL, ministrem zemědělství, zemědělsko-potravinářského průmyslu a lesů.

Od roku 2011 se la Fête de la Gastronomie soustřeďuje na lidové i slavnostní akce na našem území i za hranicemi.

Po dobu tří dnů se pracovníci v gastronomii, turistice nebo sociální ekonomii setkávají se širokou veřejností a vyměňují si názory na všech zajímavých akcích svátku gastronomie.

Během několika let se tento svátek stal nejdůležitější gastronomickou událostí ve Francii. V roce 2015 se více než 11 000 akcí zúčastnilo přes 2 miliony návštěvníků a na 300 000 profesionálů.

Přípravný výbor

Státní tajemnice Martine PINVILLOVÁ zve účastníky Fête de la Gastronomie a také všechna partnerská média na dva přípravné výbory. První se konal 23. června a druhý se bude konat v září 2016.

Řídící výbory jsou nezbytné pro školení a povzbuzení účastníků a médií v oblasti strategických a kulturních záležitostí Fête de la Gastronomie 2016, pro sdružení všech poboček a konečně pro podporu zviditelnění ambiciózních projektů v celé zemi.

První řídicí výbor oficiálně vyhlásil zahájení nového ročníku. To byla příležitost představit Érica ROUXE, kmotra Fête de la Gastronomie, a také klíčová témata, která se jako červená nit prolínají celým aktuálním ročníkem. Druhý řídicí výbor představí nové stakeholdery a oznámí přesný program akcí nadcházejícího ročníku.

Konference

Martine PINVILLOVÁ se rozhodla, že 12. září zorganizuje v Bercy ambiciózní a komplexní konferenci věnovanou lidové kuchyni.

Gastronomie – hlavní hospodářský pilíř

Gastronomie ve Francii, to je:

- 87 miliard euro obratu a 794 000 zaměstnanců pobírajících mzdu v restauračních profesích, což je 5. sektor co do počtu zaměstnanců.
- 145 miliard euro obratu a 475 000 osob v produktivním věku v povoláních spojených se stravováním.
- 1,7 miliard euro obratu pro umění stolování.
- 13,5 % výdajů zahraničních turistů.

Fête de la Gastronomie: hodnoty a cíle

La Fête de la Gastronomie vytváří nové možnosti ve Francii i v zahraničí. Mnoho Francouzů si ho oblíbilo: propaguje hodnoty sdílení, výměn a objevování.

Jeho ambice odpovídají jeho potenciálu:

- Vytvořit první gastronomickou a turistickou nabídku země.
- Ukázat bohatství a kvalitu výrobků, které tvoří naši gastronomii.
- Podporovat profesionály pracující v tomto sektoru a ocenit kvalitu jejich práce a jejich investic.
- Zpřístupnit gastronomii všem: od dětí po seniory přes sociálně slabou veřejnost.
- Zhodnotit skvělé francouzské know-how a otevřít nové pracovní perspektivy jak profesionálům v oblasti gastronomie, tak širokému množství amatérů.

Lidové kuchyně, téma 2016

Fête de la Gastronomie vzdává každý rok poctu speciálnímu tématu, které podněcuje k přemýšlení o francouzské gastronomii a k jejímu objevování. Téma zvolené pro 6. ročník je obrazem Fête de la Gastronomie: velkorysé, společné pro všechny a tvořivé.

Lidové kuchyně patří všem. Jsou to každodenní kuchyně, rodinná jídla, okamžiky strávené s přáteli... Symboly každodennosti našeho společného života jsou jednoduché, přístupné všem a sytí se z rozmanitosti světa, ulice i kolektivního vědomí.

Znovu a znovu jsou objevovány – doma, v jídelně nebo nad menu v restauraci. Lidové kuchyně jsou také, a to především, chutnými kuchyněmi, které vyzdvihují regionální produkty a zušlechťují know-how všech, kdo se pohybují v gastronomii.

Lidové kuchyně ve Francii



Éric ROUX, kmotr ročníku 2016

„Výživa je globální kulturní a sociální jednání.“



Éric ROUX

Kmotr ročníku 2016

Fête de la Gastronomie.

©Ludovic Le Guyader /

www.ideemiam.com

Téma, které pro letošní rok vybrala státní tajemnice Martine PINVILLOVÁ, potřebovalo zapáleného a motivovaného specialistu, který by zvládl pojmout všechnu bohatost lidových kuchyní.

Éric ROUX, původem z Auvergne, je již dlouhou dobu horlivým obhájcem lidových

kuchyní; kuchyně kreativní, každodenní, sezonní a blízké. Jeho profesionální cesta ho od zemědělského technika, etnologického studia a novinářiny dovedla za třicet let k tomu, že se lidové kuchyně dostaly do středu jeho aktivit. Jedenáct let pracoval jako redaktor pro Radio France a Canal+ a po boku Jeana-Pierra

COFFE se spolupodílel na tvorbě pořadů Cuisine TV Omnivore. V roce 2011 založil Éric ROUX Observatoire des Cuisines Populaires, kde je dnes mluvčím. Jako autor a dokumentární kulinární novinář publikoval v edici Menu Fretin v roce 2011 knihu *Manuel des cuisines populaires*. Zcela souzní s tématem roku 2016, s kuchyní tradiční, otevřenou světu a sycenou potřebami, ale zejména radostí.

„Jaká čest a jaké štěstí být požádán o funkci kmotra Fête de la Gastronomie v ročníku 2016, který má jako hlavní téma lidové kuchyně. Tyto kuchyně vycházející z každodenní nezbytnosti, tvořené radostí a způsobem, jak si představujeme svoje životy, jsou ve středu mé pozornosti už dlouhou dobu, protože se považují za bojovníka lidové kuchyně.“

Lidové kuchyně jsou občas neviditelné, protože jsou považované za nezbytné a příliš všední. Ale kdo nevzpomíná na maminku nebo babičku a dědictví chutí, které vydráždilo jeho chuťové pohárky? S lidovými kuchyněmi se můžeme setkat ve známých a uznávaných restauracích stejně jako v malých bufetech, existují samozřejmě v každé domácnosti, ale také ve školních jídelnách našich dětí stejně jako v podnikových kantýnách. Jaké bohatství, jaká pestrost, jaké výzvy!

Oslavovat lidové kuchyně, to znamená oslavovat tradice, které se nikdy neztratí, oslavovat přenášení know-how a vědomostí stejně jako vytvářet a přetvářet výrobky podle základů naší výživy, znamená to také oslavovat naše rodinná jídla nebo jídla s přáteli, obojí uznávaná UNESCO. A konečně to znamená oslavovat kuchyň, kterou chceme sdílet s každým, komu záleží na našem původu a naší víře. Tři úžasné slavnostní dny, kdy budeme připravovat, vyměňovat si a sdílet naše kuchyně, nás silně propojí kulturně i společensky a my si budeme moci představit, jak žít spolu.

Opravdu je to velké štěstí a velká čest být kmotrem a prosazovat a neustále připomínat hodnoty, které nacházíme s pokorou a zvědavostí ve společném vaření a jídle.“

Lidové kuchyně, jak je vidí Éric ROUX

Lidové kuchyně jsou dostupné a jsou symbolem společného života:

„Lidová kuchyně je všude – od ústřední kuchyně závodní jídelny po večeři s přáteli nebo s rodinou. Výraz lidová se dotýká každodenní výživy poznamenané zvyky a nutností jíst každý den. Prostřednictvím našich stravovacích návyků se projevuje celá naše společnost i epocha. Výživa je globální sociální a kulturní činnost.

Díky kulturním a regionálním rozdílům a přínosu postupné migrace je naše současná společnost velmi různorodá. Je to více než jedna lidová kuchyně, je třeba mluvit o lidových kuchyních. Tyto kuchyně, rozdílné i živoucí, se spojují při hledání společné existence.

Lidové kuchyně jsou charakteristické svou schopností adaptace vůči omezením, která vytváří místo, dostupností produktů a místní praxe. Jsou neustále v pohybu a přizpůsobují se času a penězům nezbytným pro přípravu každodenního jídla. Tyto kuchyně ovládané každodenním životem jsou strukturované jako jazyk. Výrobky jsou slovní zásobou a recepty jsou větná skladba.“

Texty jsou převzaty z webu OCPOP

Co to je OCPOP?

Observatoire des Cuisines Populaires (Pozorovatelna lidových kuchyní) má za cíl objevovat a předávat poznatky o současné lidové kuchyni.

Více informací na webu: observatoirecuisinespopulaires.fr.

Důležité akce 2016

Kurzy lidové kuchyně

Přenos a sdílení jsou stěžejními tématy a hodnotami 2016. Proto se tento rok Martine PINVILLOVÁ rozhodla využít toto nové téma prostřednictvím kurzů lidových kuchyní.

Co to je lekce lidové kuchyně?

Účastníci projektu jsou vyzváni, aby se podělili ve formě dílen nebo setkání o nějaký recept, který je jim drahý a který podle nich nejlépe představuje lidovou kuchyni. Tyto dílny, chvílky týkající se gastronomie, ale hlavně přátelská setkání, budou příležitostí pro sdílení tradic, know-how a vzpomínek mezi profesionály, amatéry, nováčky a/nebo nadšenci.

Rozmanitost našich regionů

Silnou stránkou také bude příležitost ukázat celou rozmanitost kulinárního dědictví našich regionů. V tematickém pojetí letošního roku je vidět, jak jsou naše regiony bohaté a rozmanité. Kurzy lidových kuchyní nabídnou skutečnou okružní cestu gurmánskou Francií a objevování voňavých specialit.

„Recept šéfkuchaře! A jaký lidový recept dnes vyzkoušíte vy?“

Od roku 2013 nabízí Fête de la Gastronomie kuchařskou knihu *Recettes de Chefs*. Hlavní komise Fête de la Gastronomie tak chce představit rozmanitost francouzských talentů. Letos budou recepty z kuchařky *Recettes de Chef* důsledně zaměřeny na lidové, klasické nebo revidované kuchyně.

Milovníci nebo nadšenci, staňte se také účinkujícími na Fête de la Gastronomie: přetvořte lidové recepty našich šéfkuchařů, sdílejte je s rodinou, se sousedy, s přáteli...

Typologie projektů

Místní iniciativy, inovativní a originální projekty věnované sdílení produktů a přenosu know-how... Pro každého něco!

Lidové bankety a pikniky

#SDÍLENÍ

Jídlo soustředěné na jeden recept, jednoho šéfkuchaře, jeden výrobek, okamžiky sdílení na originálních místech u stolu nebo na piknikové dece!

Gastronomické návštěvy a trasy

#OBJEVOVÁNÍ

Konference v místních a národních muzeích, návštěvy ve výrobnách předmětů pro stolování, pedagogické trasy a degustace... Vydejte se za objevováním našeho gastronomického dědictví a jeho historie!

Setkání s řemesly

#PŘEDÁVÁNÍ

Debaty, informační dny, dny otevřených dveří a mezigenerační výměny o know-how, tradicích a tricích každého účastníka.

Tvůrčí dílny a kuchařské soutěže

#TVOŘIVOST

Dílny ve školách a dílny věnované široké veřejnosti na téma provedení receptu, historie produktu, zodpovědné konzumace a správného stravování. Ke sporákům!

První projekty 2016

Sdílení, zhodnocení dědictví, přenos know-how a tvořivosti jsou čtyři základní osy Fête de la Gastronomie.

Přitažlivost Fête de la Gastronomie spočívá v pestrosti nabízených událostí, a to na celém území Francie.

V roce 2016 se vracejí:

- Fête de la Gastronomie et du Goût na ostrově Réunion.
- Fête de la Gastronomie v Orléans.
- Week-end gourmand du chat perché v Dole.
- Fête de la Gastronomie v Nancy: Sýr ve všech podobách.
- Fête de la Gastronomie v Alsasku.
- Toulouse à Table.
- Conservatoire du Littoral.
- Pojdme na trh s šéfkuchaři Relais et Châteaux v Paříži.
- Street Food Temple v Carreau du Temple v Paříži.

A letos vám noví účastníci chystají další překvapení! Bud'te při tom...

Jak nabídnout projekt pro Fête de la Gastronomie?

Fête de la Gastronomie je organizován Ústřední komisí pracující pod vedením ústřední komisařky Sophie LE BOULEISE MISE. Je to orgán koordinující práci všech účastníků Fête de la Gastronomie.

Má za cíl podporovat projekty, radit a doprovázet předkladatele projektů podle příslušnosti k tématu, teritoriu a strategii rozvoje. Komunikuje na národní i místní úrovni povahu a rozmanitost projektů.

Aby mohl projekt dostat označení „Fête de la Gastronomie“, není nic jednoduššího než jít na web www.fete-gastronomie.fr do záložky „Inscrivez votre événement“ a vyplnit požadovaná pole. Tým ústřední komise prostuduje v krátké lhůtě každou nabídku.

Podniky, profesní spolky, řemeslníci, šéfkuchaři, místní spolky nebo soukromníci... Každý může zapsat svou akci!

Jak financovat projekt pro Fête de la Gastronomie?

Pro financování projektu v rámci Fête de la Gastronomie se předkladatelům projektů nabízejí různé možnosti:

- **Partnerství s místními územně-správními celky (Departementní nebo regionální rada):** pro prosazení rozvoje turistiky nebo ekonomiky v souvislosti s událostí spojenou s gastronomií.
- **Mecenášství:** žádost o materiální podporu bez přímé protihodnoty od příjemce na dílo nebo na osobu pro provozování aktivit představujících obecný zájem.
- **Francouzské centrum pro fondy a nadace:** umožňuje organizátorům akce, aby se přihlásili jako kandidáti prostřednictvím výběrového řízení k projektu.
- **Crowdfunding:** díky on-line platformám crowdfundingu mohou předkladatelé projektů požádat širokou veřejnost o dary na podporu investic svých projektů.
- **Kreativní Evropa:** pro podporu kulturních projektů, které zapadají do evropské dynamiky zhodnocení kulturního dědictví, se můžete obrátit na tuto evropskou organizaci. Tato možnost se týká: kulturních a tvůrčích organizací, které jsou právníckou osobou minimálně dva roky (místní a regionální samosprávy, podniky, úřady, nevládní organizace, malé a střední podniky, univerzity, asociace). Projekt je hodnocen podle své relevance, kvality obsahu a aktivit, komunikace s médii a kvality partnerů.
- **Evropský fond pro regionální rozvoj (FEDER):** fondy přidělují subvence projektům, které míří k posílení teritoriální, sociální a ekonomické soudržnosti. FEDER napomáhá vyrovnávání nerovností mezi regiony a podporuje rozvoj místních ekonomik.

Kontakty a komunikace

Kancelář Martine PINVILLOVÉ:

+33 1 53 18 44 13 / sec.secaccess-presse@cabinets.finances.gouv.fr

Ústřední komise Fête de la Gastronomie:

+33 1 53 18 85 21 / projet@fete-gastronomie.fr

Sledujte Fête de la Gastronomie!

www.fete-gastronomie.fr



« Fête de la gastronomie »



@_gastronomie_ #FeteGastronomie



@fete_gastronomie

Sdílení a ohlasy v sekci témat, reportáží, interview... Všechny aktuality z gastronomie a Fête de la Gastronomie získáte, když se zapíšete k odběru newsletteru Lettre Gastronomique na: fete-gastronomie.dge@finances.gouv.fr

Přijďte na letošní ročník Fête de la Gastronomie

23., 24. a 25. září 2016!



Kontakty

Kancelář Martine PINVILLOVÉ: +33 1 53 18 44 13

Ústřední komise Fête de la Gastronomie: +33 1 53 18 85 21

Contacts

Cabinet de Martine PINVILLE : 01 53 18 44 13

Commissariat général à la Fête de la Gastronomie : 01 53 18 85 21