

REPORTAGE 

# FÊTE DE LA GASTRONOMIE – GOÛT DE FRANCE

Les 21, 22, 23 et 24 mars derniers, la France célébrait sa gastronomie lors de la 9<sup>e</sup> édition de cette manifestation populaire. Une cuvée spéciale compte tenu du changement de nom opéré en septembre 2018 suite au rapprochement opéré par l'État entre ces deux événements historiques. Une réussite, aussi. Jean-Jacques Pinet, chef de la mission Fête de la Gastronomie – Goût de France auprès du ministère de l'Économie, des Finances, de l'Action et des Comptes publics s'en explique.

TEXTE JÉRÔME BERGER

## *Le contexte de cette nouvelle édition est-il particulier?*

Tout à fait. L'an dernier, le Président de la République décidait de réunir La Fête de la Gastronomie et Goût de France. L'un et l'autre partageaient en effet les mêmes ambitions : valoriser davantage la qualité d'une alimentation saine, de saison et économe de son environnement, à la fois sur le plan international, mais aussi sur les territoires nationaux. En dehors du changement de nom, un agenda commun était mis en place à compter de mars 2019, soit 6 mois après la tenue de notre précédente édition. Si ce délai nettement plus court qu'à l'habitude ne nous a pas permis de contacter l'ensemble des intervenants souhaités, les fondamentaux restaient : rendre la gastronomie accessible au plus grand nombre afin de promouvoir les savoir-faire des professionnels, de susciter des vocations et d'éveiller les consciences à la thématique choisie : « la cuisine responsable », c'est-à-dire respectueuse de notre planète et de nos habitants.

## *Quels enseignements tirez-vous de cette nouvelle édition?*

Il est trop tôt pour être précis sur ce point. Mais le nombre d'événements programmés est très nettement supérieur à celui de l'an dernier : 15 000 vs 7 100 ! Si certains acteurs historiques n'ont pas pu, dans ce timing serré, se mobiliser à nouveau, d'autres ont pu s'investir. Je pense à des marques de renom : Nicolas invitait les clients de ses 500 magasins de France à déguster quelques vins, La Fourchette proposait des menus spéciaux et tarifs attractifs dans une sélection d'établissements, Les Tables et Auberges de France éveillaient les sens de leurs hôtes à travers la dégustation de spécialités régionales... À cela s'ajoutaient de nombreuses initiatives locales. Pour l'événement « 500 ans de Renaissance(s) », 17 restaurateurs du Val de Loire réalisaient des plats Renaissance. À la chambre de commerce de Paris, les Maîtres Restaurateurs organisaient des dégustations de leurs créations, en compagnie de leurs confrères boulangers, charcutiers, fromagers... Autant d'événements qui témoignent de l'intérêt que portent les professionnels et le grand public à notre alimentation et qui laissent augurer de beaux lendemains. ●