

J-10 avant la Fête de la Gastronomie 2016

Date : 13 septembre 2016

La Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme prépare activement son Chapitre Anniversaire organisé lors du week-end de la Fête de la Gastronomie.



Nous avons annoncé notre programme du 24 septembre prochain à l'antenne de France Bleu Pays d'Auvergne.

Lors de l'émission des Cordons Bleus animée par Philippe Viallon, vendredi 9 septembre, Eric ROUX, parrain de l'édition 2016 de la Fête de la Gastronomie dont le thème est « Les cuisines populaires », est venu accompagné d'Alain Batifoulier, chargé de mission commerce-artisanat à la ville de Clermont-Ferrand.

Celui-ci a présenté le programme très riche organisé par la Mairie de Clermont-Ferrand (conférence de presse le 14/09/2016) dont une visite « Sur les pas des Confiseurs » à l'Office de Tourisme de Clermont-Ferrand et deux dégustations à l'Aventure Michelin, toutes trois animées par Hélène MARTIN et l'Association Puy Confit.

Egalement présent, Michel BAUR, Safran des Volcans, qui organisent la Rue de la Gastronomie, rue du puits artésien à Clermont-Ferrand les vendredi 23 et samedi 24 septembre prochains.

Nous étions reçus par le chef Geoffroy CROZY dans son atelier au magasin Zôdio à Clermont-Ferrand qui a réalisé une poire pochée au safran, crème pâtissière à la vanille et croustillant aux amandes.

Et bien sûr, Hadrien LACOSTE, président fondateur de la Confrérie, a parlé de nos 10 ans et de notre Chapitre organisés lors de ce week-end de la Fête de la Gastronomie.



Lundi 12 septembre, Marie-Alix Cherchillez a participé au Colloque sur les Cuisines populaires.

Dans le cadre du dispositif de promotion de la gastronomie, initié au Ministère de l'Economie et des Finances, Martine PINVILLE, Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie sociale et solidaire, a souhaité organiser un colloque dédié à la gastronomie.

Ce colloque est l'occasion de réfléchir, discuter, échanger et dialoguer autour d'un sujet phare dans le quotidien des Français. Les cuisines populaires sont celles du quotidien, du plaisir et de la gourmandise ; elles sont accessibles, peu chères et généreuses.

Cet événement novateur explore les cuisines populaires, thème choisi par le Ministre pour cette sixième édition de la Fête de la gastronomie, autour de trois grandes tables rondes.

9h45-10h45 : « De la nécessité de mieux connaître les cuisines populaires »

Modérateur : Eric ROUX, parrain de l'édition 2016 de la Fête de la Gastronomie

Avec la participation de : Jean-Pierre POULAIN, professeur des universités, sociologue de l'alimentation ; Jacky DURAND, journaliste à Libération ; Elisabeth SCOTTO, auteure ; Mireille DUFAU, conseillère en économie sociale et familiale dans le département du Loir et Cher

10h50-11h45 : « Les cuisines populaires au restaurant »

Modérateur : Boris CORIDIAN, journaliste gastronomique

Avec la participation de : Didier THEVENET, responsable de la restauration collective à Lons-le-Saunier ; Charles COMPAGNON, restaurateur et propriétaire de trois établissements à Paris ; Patrice GELBART, chef de Youpi&Voilà en résidence chez Les Caves de Prague ; Philippe CARRION, co-fondateur avec Thierry Marx de Cuisine Mode d'emploi(s)

11h50-12h45 : « Produits de qualité pour cuisines du quotidien : peut-on manger bon et bon marché ? »

Modératrice : Camille LABRO, journaliste gastronomique

Avec la participation de : Jean LHERITIER, président de Slow Food Roussillon, ex-président de Slow Food France ; Denise VUILLON, maraîchère à Ollioules, fondatrice des AMAP ; Ludovic MEASSON DAMERY, producteur bio dans la Drôme, fondateur de Croq'Champs ; Francis CHARRIERE, paysan éleveur dans le Jura, GAEC des Incorruptiblement Verts

[#ColloqueGastronomie](#)

- [Partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Pinterest\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquer pour partager sur Tumblr\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
-

