



Amiens, le 22 septembre 2015

## Communiqué de presse

### 5<sup>ème</sup> fête de la gastronomie

## La préfète organise un village de la gastronomie



Nicole Klein, préfète de la région Picardie, préfète de la Somme lancera officiellement l'édition régionale de la 5<sup>ème</sup> fête de la gastronomie qui se déroulera du 25 au 27 septembre 2015.

Partie intégrante de notre patrimoine culturel et de notre identité, la gastronomie est vivante. Elle participe au dynamisme économique de nos régions. A ce titre la préfète, Nicole Klein, organise, avec l'aide de nombreux partenaires dont la mairie d'Amiens, un village de la gastronomie le 26 septembre de 11 à 17 heures place René-Goblet à Amiens où, dans des stands installés par Amiens Métropole, seront présents :

- **Terroirs de Picardie – La Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et l'Institut Lasalle de Beauvais** : inventaire du patrimoine culinaire de Picardie.
- **L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de la Somme – Interfor** : démonstrations de professionnels et de jeunes en formation.
- **Le Lycée Agricole du Paraclet** : présentation et dégustation de différents produits.
- **Les Lycées La Hôtoie, Saint Martin et du Marquenterre** : présentation des métiers de la cuisine et de la salle et démonstration de savoir-faire.
- **Divers producteurs locaux** (liste à télécharger sur le site [www.picardie.directe.gouv.fr](http://www.picardie.directe.gouv.fr)).

Il était important de mettre en avant les différents acteurs de ce secteur en valorisant l'excellence des savoir-faire français, la richesse et la qualité de nos produits et rassembler les professionnels de différents secteurs autour de projets communs.

### Historique

La Fête de la gastronomie a été lancée en 2011, à l'initiative du ministre chargé de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme. Inspirée par le succès de la Fête de la Musique, elle a pour ambition de célébrer la création gastronomique et le savoir-faire français. L'objectif est de faire prendre conscience à tous les acteurs de la gastronomie française de l'importance et l'utilité de cette fête à court et moyen terme. En effet, cette fête met en valeur des métiers oeuvrant au développement économique et touristique des territoires. Cette fête permet :

- De mettre à l'honneur la gastronomie française pour tous les Français et de créer un véritable sentiment d'appartenance.
- De valoriser les acteurs des arts culinaires qui ont besoin d'être reconnus dans leur savoir-faire et leurs qualités au service de leur pays.
- De mettre en valeur ces métiers manuels difficiles et prenants au quotidien.
- D'encourager les jeunes à aller vers ces métiers.

