

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020



Les chefs s'engagent et se mobilisent partout en France pour l'édition 2020 de La Semaine Du Goût !



Frédéric PAYAN
Chef cuisinier



Grégory CUILLERON
Cuisinier et conférencier handicap

© Anstis Di Crollanza



Céline TAFFARELLO
Gérante



Anto COCAGNE
Chef



Christophe BEZANNIER
Chef Exécutif



Loïc METAYER
Chef traiteur



Rachid SOUID
Chef Exécutif, et Membre de l'Académie Culinaire de France



Stéphane AUGER
Chef



Thierry BERNARD
Chef



Jacques COLLET
Chef de Cuisine retraité, Secrétaire des Disciples Escoffier Normandie Grand Ouest



Babette DE ROZIERES
Déléguée spéciale auprès de la Présidente de la région Ile de France Chargée de la Cité de la gastronomie



Florian MICHEL
Chef cuisinier

12 ambassadeurs dans 7 régions de France ont répondu présent !

Plus que jamais et pour cette édition particulière qui aura lieu **du 12 au 18 octobre 2020**, **La Semaine du Goût souhaite** être un levier pour mettre en avant le travail fabuleux de tous les acteurs de la terre à l'assiette en France. La période sanitaire a mis à mal les restaurateurs, artisans, producteurs et agriculteurs et La Semaine Du Goût souhaite cette année leur rendre hommage et les soutenir en mettant en lumière leur savoir-faire.

Pour mettre en avant leurs métiers, la Semaine Du Goût a sélectionné cette année plusieurs chefs ambassadeurs dans 7 de régions de France afin qu'ils puissent mobiliser et fédérer, pour faire connaître et partager avec le plus grand nombre leurs métiers, leurs valeurs et valorisant l'incroyable richesse et diversité de la France.

La mission des Ambassadeurs de la Semaine Du Goût :

- Mobiliser leurs collègues chefs, artisans des métiers de bouche et producteurs de leur région à se rendre dans les écoles pour donner des Leçons de Goût, en s'inscrivant sur le site www.legout.com.
- Mobiliser ces acteurs pour créer une animation dégustation dans leurs établissements, « un menu découverte », avec des produits locaux en inscrivant leurs activités sur www.legout.com pour faire profiter le public.
- Développer une « action spéciale Semaine Du Goût » dans leurs établissements à cette occasion.

REGION PACA

Frédéric PAYAN – Provence Gourmande à Digne les Bains, Chef à domicile et traiteur. Frédéric habite à Champtercier, c'est un amoureux de son département des Alpes-de-Haute-Provence et des trésors qu'il renferme agneau de Sisteron, huile d'olive, fromage le Banon, amandes du plateau de Valensole, lavande... Bref son ordre de mission est de faire connaître encore plus ces beaux produits travaillés par des artisans à l'échelle nationale !!!

REGION NORMANDIE

Loïc METAYER – La Saloupière

Lucie Guincetre 30 ans, Loïc Métayer 33 ans, Percherons pure souche, ont toujours été bercés dans le monde de la cuisine : parents charcutiers-traiteurs et bouchers, ils ne se voyaient pas faire autre chose. Après plusieurs expériences dans l'hôtellerie.

Lucie et Loïc décident d'unir leur savoir-faire, afin de créer la Saloupière Traiteur, un service traiteur et réception de 15 à 1000 couverts en buffet chaud et buffet froid, prestations haut de gamme avec ou sans service. La Saloupière passe par les circuits courts et le plus souvent bio. Leur objectif : valoriser, le merveilleux travail des producteurs locaux, hors des frontières.

Jacques COLLET – Secrétaire des Disciples Escoffier Normandie Grand Ouest

Créée en 1954, dans les Alpes-Maritimes d'où est originaire Auguste Escoffier, l'association a pour but de transmettre aux nouvelles générations de cuisiniers et gastronomes l'esprit du travail de ce chef cuisinier, et donc de promouvoir le respect de la culture gastronomique, la recherche de l'amélioration de discipline, la transmission des connaissances gastronomiques et culinaires.

Christophe BEZANNIER – Chef exécutif Normandy Barrière Deauville

Christophe Bezannier est originaire du Mans. Après, un passage dans plusieurs grandes maisons, il rejoint le groupe Barrière, au Castel Marie Louise à La Baule, puis intègre les équipes du Majectic à Cannes. Il est en charge des cuisines du Normandy depuis quelques années, où il travaille une carte bistronomique de saison.

REGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Grégory CUILLERON – Les restaurants Cinq Mains et Comptoir Cecil à Lyon.

Originaire de Lyon, Grégory est un cuisinier passionné et engagé qui propose une cuisine simple, généreuse, inventive et décomplexée.

Handicapé d'un bras de naissance, Grégory intervient régulièrement dans les entreprises et associations afin de sensibiliser le grand public au handicap. Son but : faire bouger les mentalités avec simplicité, humour et bon sens. Conférence-débat, démonstration culinaire, cours de cuisine, événementiel... A travers son parcours, Grégory fait passer des messages de manière positive en se servant de la cuisine comme moyen d'expression, d'échange et de partage.

Côté restaurant, avec son frère Thibault Cuilleron et de son ami Antoine Larmaraud, Grégory a ouvert il y a quelques années le restaurant Cinq Mains au cœur du Vieux-Lyon. Plus récemment, il s'est associé pour ouvrir le restaurant Le Comptoir Cecil, un lieu atypique en plein cœur de la presqu'île lyonnaise.

Thierry BERNARD - Le Petit Gargantua. Thierry sensibilisera les enfants « *à sa passion des plantes et des épices avec pourquoi pas un herbier à reconnaître et goûter.* »

REGION ILE-DE-FRANCE

Rachid SOUID – Chez Monsieur

Entre jeu de piste et balade gourmande, les murs demeurent quand la rue se rebaptise de Richepanse au Chevalier Saint George. Dans cette petite rue, cette maison presque centenaire. Son public de gourmet - gourmand fait ici un sort aux mets classiques dont on ne se lasse guère : les escargots de Bourgogne, la soupe à l'oignon, la blanquette de veau, la sole meunière, les profiteroles fraîches du jour et les merveilleuses crêpes Suzette... Ce Chef solaire et généreux à créé le Club de la Table Marocaine à Paris et au Maroc.

Babette de ROZIERES – Chef de cuisine, Conseillère régionale Paris Ile de France déléguée spéciale chargée de la cité de la gastronomie

Chef de cuisine, chef d'entreprise, auteur, animatrice de télévision et fondatrice du Salon de la Gastronomie des Outre-Mer et de la francophonie à Paris depuis 2014. Babette est également conseillère régionale Paris Île-de-France, déléguée spéciale auprès de la présidente chargée de la cité de la gastronomie.

Anto COCAGNE – Chef & Animatrice TV

D'origine gabonaise, c'est à Paris que la trentenaire propose une cuisine africaine minimaliste, relevée d'une *french touch*. Une patte qui brise les a priori sur des plats encore trop peu connus et qui fait d'elle une cheffe unique. Anto a travaillé pour de grandes maisons et des personnalités de renom et depuis 2019, c'est sur la chaîne Canal Plus Afrique que l'on peut la retrouver en tant que présentatrice de l'émission « Rendez-vous avec Le Chef Anto ». À chaque épisode, elle fait découvrir un pays du continent au travers de sa cuisine.

REGION OCCITANIE

Céline TAFFARELLO – L'Auberge du Poids Public

Céline Taffarello a succédé à son père, resté trente ans dans l'établissement. Si le cassoulet, plat emblématique, est resté à la carte, la cheffe apporte aussi des idées neuves. L'Auberge est liée au poids public, pesage qui officialisait toute transaction effectuée pour les paysans pour leurs récoltes. La balance se trouve à présent dans la salle et la plateforme de pesée attenante se situe à l'extérieur.

REGION NOUVELLE-AQUITAINE

Stéphane AUGER – Les Alizés

Stéphane et Emilie ont fait le choix de travailler des produits frais et de privilégier le circuit court. Dans ce restaurant tous est fait maison. Ils aiment saluer la saisonnalité des produits. C'est avec cohérence que Stéphane et Emilie poursuivent cette démarche avec les producteurs locaux. Que ce soit pour le poisson, les légumes ou encore les produits laitiers, ils sélectionnent leurs fournisseurs avec beaucoup d'attention.

BRETAGNE

Florian MICHEL - Chef consulting – Florian réalisera des menus à thème, découverte de saveurs, dégustation de produits. « *La Semaine du Goût est un bon moment de partage et un gros enjeu pour l'avenir.* »

À propos de la Semaine du Goût[®]

Depuis 1990, cette manifestation donne l'occasion aux professionnels de la terre à l'assiette et au grand public, de se retrouver pour s'initier au goût et au bien manger, ainsi qu'aux richesses du patrimoine culinaire français, tout en s'inscrivant dans le cadre d'un mode de vie équilibré. S'étant dissociée du CEDUS, elle est orchestrée par HOPSCOTCH Groupe et est placée sous le Haut Patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

À propos de la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût

Lancée en janvier 2017 à l'initiative de HOPSCOTCH Groupe, leader dans les métiers des relations publiques, de l'événement et du web social, et SOPEXA, l'Agence internationale de communication 100% Food, Drink & Lifestyle, la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût a pour mission, sous l'égide de FACE (Fondation Agir Contre l'Exclusion), de soutenir des actions d'intérêt général à caractère innovant et pédagogique, pour contribuer à lutter contre les inégalités sociales et les exclusions en matière d'alimentation.

La Fondation soutient des actions de transmission auprès de publics sensibles, initie des actions prospectives en faveur d'enjeux sociétaux liés à l'alimentation impliquant des experts de tout horizon et met en place des solutions, soutient des projets de recherche- action pluri-disciplinaires en lien avec l'alimentation, produit des travaux et diffuse des messages auprès d'un large public.

Plus d'infos sur www.legout.com

Presse Laëtitia Vignau - 06 78 56 99 53 & Léonor Siney - 06 74 82 56 84 presse@legout.com