

# La Fête de la Gastronomie 2015

Melle Bon  
Plan

14 septembre  
2015

La **Fête de la Gastronomie** (événement que je relaye depuis la toute première édition) se déroulera cette année les **vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 septembre 2015**.

La thématique de cette 5ème édition, « Créativité et Audace » met en valeur comme son titre l'annonce, la créativité et l'audace des chefs et des artisans français.



Plus de **6 600 événements** sont prévus dans toute la France et à l'étranger, dont 25 banquets et 42 pique-niques !

Au programme donc, une belle diversité des événements sur les territoires : banquets populaires, pique-niques, dégustations, menus spéciaux dans les restaurants et dans les cantines scolaires, visites d'entreprises ou d'exploitations agricoles, expositions, conférences ou encore animations de rue.

Je vous conseille également de regarder de près le [programme](#) de l'événement pour profiter au maximum de ces journées.

La petite sélection de Melle Bon Plan à Paris (mais pas que...) :

## L'Apéritif de la Fête

Cet événement « Vins d'Apéritif : Patrimoine & Gastronomie » qui se tiendra au Musée du Vin le dimanche 27 septembre prochain, se tiendra en clôture de la Fête de la Gastronomie 2015.

Ce sera la seconde édition d'un **apéritif public** pour valoriser les cultures et traditions de la gastronomie française à travers les saveurs et le savoir-faire de son terroir.

**dimanche 27 septembre de 18h à 20h**

**ouvert au public sur invitation**

**Musée du Vin**

**5 Square Charles Dickens 75016 Paris**

—

## Croq'en Seine

Les Yvelines, l'Eure et le Val d'Oise participent à la fête nationale de la gastronomie rebaptisée **Croq'en Seine** pour l'occasion.

Aux quatre coins de ces départements, petits gourmets et grands spécialistes de la cuisine se rencontreront autour de plats, de dégustations de produits du terroir, de balades gourmandes, de mets emblématiques et d'autres saveurs insolites.

Au programme : du vendredi 25 au dimanche 27 septembre, une trentaine de rendez-vous dans les Yvelines, dont la plupart auront comme thème alléchant « Les Tartines créatives et audacieuses » initié par la Mairaine de la Fête de la Gastronomie, la Chef *Anne-Sophie Pic*. Ateliers pour adultes ou pour enfants, confection et dégustation de tartines sucrées ou salées.

Cerise sur le gâteau : la présence de *Laurent Delarbre*, grand chef de la **Tour d'Argent**, en action avec son équipe, sur le marché de Bouafle, le dimanche 27 septembre.

—

## MyPopotte s'installe au Petit Bain



C'est dans le chouette cadre de la barge du Petit Bain que se tiendra un Dîner aux Saveurs du Monde (Thaï, Antillais, Français, Italien...) à l'occasion de la Fête de la Gastronomie.

Les différents plats seront concoctés par trois Cordons Bleus amateurs, passionnés de cuisine et utilisateurs réguliers du site **MyPopotte.com** (site internet collaboratif qui permet à des cuisiniers amateurs ou professionnels de vendre leurs plats cuisinés maison, livrés ou à emporter, à ceux qui n'ont pas le temps ou l'envie de les réaliser).

L'événement est ouvert au public, amateurs de gastronomie et de convivialité.

Pour cela, il suffit de réserver en ligne sur MyPopotte.com : **12 €** le repas.

**Le 25 septembre à 20h**

**Le Petit Bain**

**7 Port de la Gare, 75013 Paris**

—

## La première Fromage Fashion Week à Paris

Le Cercle de « Mounia et ses Filles à Fromages » en organisant le **dimanche 27 septembre** la première **Fromage Fashion Week** en plein cœur de Paris.



Au programme de cette manifestation populaire entièrement dédiée à la passion de la mode et des fromages français : un **brunch fromager** concocté par les Meilleurs Ouvriers Français fromagers, show de danseuses, un défilé de mode et un dîner de gala autour du fromage signé par le chef réputé **Yannick Alléno**.

Le programme :

- 12h30 : défilé de fromages dans la rue Boissy d'Anglas par les ambassadrices de « Mounia et ses Filles à Fromages » (ouvert au public)
- 13h00 : remise des prix du jury pour le prix de la Fromage Fashion Week (ouvert au public)
- 13h30 : brunch des Filles à Fromages (sur invitation seulement)
- 14h30 : show de danseuses orchestré par Charlie le Mindu
- 20h00 : dîner de gala signé Yannick Alléno au Stay (sur réservation uniquement avec 60 places disponibles à 160 €)





## ***Fromage Fashion Week***

*le dimanche 27 septembre 2015 à partir de 12h30*

***Hôtel Sofitel Paris Le Faubourg***

***15 rue Boissy d'Anglas 75008 Paris***

—

## **Venez Pêcher à Montparnasse**

Pour la 5e édition de la Fête de la Gastronomie 2015, **Cook and Com Sonia Dupuis** met la **conchyliculture** et la filière **Pêche** à l'honneur.

Durant ces trois jours, un village autour de la filière pêche et conchylicole se tiendra sous un pavillon de 450 m2 sur la place Raul Dautry, en face de la Gare Montparnasse, et sera rythmé par de nombreuses animations.



Au programme : des **dégustations d'huîtres** creuses et plates des différentes régions de France le vendredi et le samedi, de nombreuses animations culinaires autour du poisson et des ormeaux avec des Chefs de renom, de nombreux **ateliers culinaires** pour apprendre à cuisiner le poisson sous toutes ses formes, un **stand Mr Good Fish** pour sensibiliser le public à la consommation responsable des produits de la mer avec des quizz, une **éclade de moules** (moules recouvertes d'aiguilles de Pin) le samedi à 18 h00, ...

*les 25, 26 et 27 septembre 2015*

*place Raul Dautry 75015 Paris / en face de la Gare Montparnasse*

—

## **Cuisiner péruvien sur les marchés de Paris**

À l'occasion de la Fête de la Gastronomie, **Viventura** s'associe à la Fédération Française de Cuisine pour proposer aux parisiens, le 27 septembre 2015 au matin sur le **marché Bastille**, trois cours de **cuisine péruvienne** entièrement **gratuits**.

Le chef leur apprendra à préparer de délicieux Ceviches péruviens : préparation et cuisson du maïs, laquage des patates douces, découpes des différents ingrédients...





En parallèle de cette animation inédite à Paris, Viventura (tour opérateur spécialisé depuis 14 ans sur les circuits en Amérique du Sud) fera découvrir les circuits et séjours pour aller à la rencontre du Pérou et de sa culture.

Information et inscription sur [www.ffcuisine.fr](http://www.ffcuisine.fr)

## Au marché avec le Chef du Château d'Audrieu

« Allons au marché avec les Chefs » est une opération organisée à l'initiative de **Relais & Châteaux** dans le cadre de la fête de la gastronomie. À cette occasion, *Olivier Barbarin*, le Chef du **Château d'Audrieu** en Normandie, cuisinera en plein air ce **dimanche 27 septembre** dans le 9<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, place Lino Ventura.



Chaque portion sera vendue au prix symbolique de **2 €** et les bénéfices des ventes et produits dérivés seront reversés à A.N.D.E.S (l'Association Nationale de Développement des Epicerie Solidaires).

**Place Lino Ventura, Paris 9<sup>ème</sup>, de 8h à 13h**  
**Métro Anvers, Pigalle (ligne 2) ou Saint-Georges (ligne 12)**

Le Chef sera aussi présent aux côtés de 11 autres chefs de la région pour l'opération « Les Beaux-Arts culinaires » du 23 au 27 septembre au **musée des Beaux-Arts de Caen**.

Tous seront invités à déguster le plat mis en scène par les Chefs, afin de partager un moment gourmet et convivial. Pour découvrir le tableau et la recette du Chef *Olivier Barbarin*, les visiteurs sont invités à se présenter à 11h à l'accueil du musée.

**Sur réservation : 02 31 30 40 85**

**du lundi au vendredi de 9h à 12h**

**L'entrée est gratuite**

**+3,50€ pour l'accès aux collections**

## **Dégustation de spécialités mexicaines**

Dégustation et vente de spécialités mexicaines le vendredi 25 septembre à partir de 16h.



**Image « le viaduc des Arts »**

**123 rue Daumesnil 75012 Paris**

## Journée des Gastronomes éco-citoyens à Bonneville (74)

Au programme de cette journée d'animation sur l'alimentation durable : conférences sur l'alimentation durable (présence de Claude AUBERT), master class de cuisines et d'oenologie, dégustations, concours de cuisine les Toques éthiques, stands d'animation et d'information, marché de producteurs locaux, etc.

Le **programme complet** de la journée est [disponible ici](#).

**Samedi 26 septembre 2015 de 11h à 19h**

**Lycée hôtelier François Bise 86 Rue Asnières 74130 Bonneville**



## La Champagne-Ardenne dans votre assiette

Dans la région **Champagne-Ardenne**, de nombreuses festivités sont prévues autour du thème « La Champagne-Ardenne dans votre assiette ».

Au programme : dégustations, événements, spectacles, concours... plus de 70 activités ont été imaginées par les particuliers et institutions sollicités.



- **Champagne Devaux** à Bar-sur-Seine (Aube) : Dégustations de champagne et découverte de produits régionaux, safran et truffe de Bourgogne – Du 25 au 27 septembre.
- **La Ferme d'Hotte** à Eaux-Puiseaux (Aube) : 20ème édition de la Pressée à l'Ancienne, avec deux démonstrations de fabrication de jus de pomme : une pressée à l'ancienne et une pressée moderne. Dégustations de produits du terroir, balade en train dans les vergers, orchestre, etc.
- **Office de Tourisme d'Epernay Pays de Champagne** : 20ème anniversaire d'Esprit de Champagne les vendredi 25 et samedi 26 septembre de 10h30 à 12h et de 15h à 18h. Initiations à la dégustation (gratuit) et apprentissage sensoriel par 2 producteurs et/ou maisons de Champagne.
- **Office de Tourisme de Sedan** : Marché de producteurs dans les douves du Château Fort les vendredi 25 et samedi 26 septembre, avec buffets gastronomiques, concours de cuisine, ateliers, espace enfants et dégustations.

## L'Opération Tous au Restaurant !



L'événement **Tous au Restaurant**, lancé pour la première fois en juin 2010 à l'initiative du chef *Alain Ducasse* et de *Laurent Plantier*, est le rendez-vous incontournable des restaurateurs et du grand public.

Cette année, c'est du **21 septembre** au **4 octobre 2015**, avec la volonté d'ouvrir les restaurants au plus grand nombre, que **Tous au Restaurant!** revient avec «Votre invité est notre invité», la formule qui a fait le succès de l'événement.

Ainsi, dans plus de 1 000 établissements participants, le restaurateur offrira au deuxième convive le **menu Tous au Restaurant**, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

Le bon plan : La **réservation** des tables se fait uniquement via le site [Tous au Restaurant](#) et je vous conseille d'ailleurs de vous y prendre dès l'ouverture de ces dernières le 14 septembre.



A Paris de très belles adresses participent à cette opération dont le **restaurant Maison Blanche**, perché sur le toit du [théâtre des Champs-Élysées](#) depuis un quart de siècle, avec son menu gastronomique, signé par le Chef *Fabrice Giraud* et le Chef Pâtissier *Paul Donore*.

—



fête de la GASTRONOMIE  
25 26 27 septembre 2015

Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter une bonne fête de la gastronomie à vous autres, mes lecteurs amateurs de bonne bouffe !