



**LES 23/24/25
SEPTEMBRE 2011**

9^{ème} édition

CUISINES EN FÊTE

POUR DIRE " OUI " AU FAIT MAISON !



www.cuisinesenfete.com



Scannez ce code avec votre smartphone pour retrouver Cuisines en Fête sur Facebook

Contacts presse
THOMAS MARKO & ASSOCIÉS
22, avenue Franklin D. Roosevelt - 75008 Paris
Julie Verzotti - 01 53 20 38 74 - julie.v@tmarkoagency.com
Christel Boyer - 01 44 90 83 41 - 06 27 06 27 58 - christel.b@tmarkoagency.com

Sous le haut parrainage de



MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
DES FINANCES
ET DE L'INDUSTRIE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'ALIMENTATION
DE LA PÊCHE
DE LA RURALITÉ
ET DE L'AMÉNAGEMENT
DU TERRITOIRE

MINISTÈRE DE LA CULTURE
ET DE LA COMMUNICATION

MINISTÈRE DE LA VILLE



Thomas Marko & Associés - Imp. Picture Perfect - 06/10



Cuisines en Fête

Deux questions à Guy Martin



Chef étoilé du Grand Véfour, Guy Martin parraine Cuisines en Fête depuis sa première édition. Neuf années où Guy Martin a défendu sa définition de la cuisine, cet « acte de partage autour d'une rencontre », qui s'accorde parfaitement avec les valeurs de l'événement.

1 Les émissions culinaires connaissent un franc succès populaire, que vous inspire cet attrait du grand public pour la cuisine ?

Que du bon !

Mettre en avant ce que l'on a de meilleur dans notre pays, le savoir-faire des paysans, des cultivateurs mais aussi des éleveurs est une mission que je m'efforce de poursuivre depuis des années, notamment au travers de Cuisines en Fête.

J'aurai l'occasion de valoriser ces métiers dans ma future émission hebdomadaire « Épicerie Fine » que je présenterai sur TV5 Monde et Cuisine TV, en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture, dès la rentrée. Une chronique hebdomadaire de 26 minutes qui offrira un tour de France des produits culinaires qui fonde la richesse de notre patrimoine : de l'agneau de Sisteron au Jambon de Bayonne en passant par le Beaufort !

2 Quels sont vos souhaits pour cette 9^{ème} édition ?

Cette 9^{ème} édition se tiendra au début de la Fête de la Gastronomie le 23 septembre prochain, une première dans notre pays et qui sera une étape importante pour que chacun puisse apprendre à cuisiner à son niveau ! Il est essentiel que la cuisine descende dans tous les foyers, que l'on aille à la rencontre de l'autre pour partager. Notre rôle est de la faire vivre.

Dans notre pays où la tradition culinaire et la gastronomie sont culturellement présentes, la notion de transmission des acquis est essentielle. La cuisine est fédératrice, conviviale, c'est le plaisir. La cuisine fait partie du patrimoine français.



© DR

Guy Martin

↪ Chef étoilé du Grand Véfour

Mode d'emploi :

L'événement Cuisines en Fête réunit depuis huit ans les passionnés de cuisine, adeptes du fait maison.

Cuisines en Fête est l'occasion de donner à tous l'envie de cuisiner avec plaisir, de retrouver le goût des bonnes choses, de s'amuser ensemble, d'exprimer sa créativité et cela, quel que soit son talent ou son budget. En 2010, plus de 700 000 personnes se sont réunies autour de 900 initiatives partout en France.

Du Nord au Sud, d'Est en Ouest, on célèbre forcément la cuisine près de chez vous ! Les initiatives participantes sont multiples et très variées : ateliers de cuisines sucrés, salés, cours d'œnologie, défis culinaires, ateliers à 4 mains et bien d'autres choses encore !

Envie de faire frétiler les papilles des gourmands lors de Cuisines en Fête ?

Tout le monde peut participer ! Pour organiser sa propre initiative (atelier de cuisine, dégustation de plats, concours de recettes et autres défis culinaires) il suffit de remplir le formulaire en ligne sur www.cuisinesenfete.com, rubrique « organiser votre initiative ».

Toutes les initiatives participantes recevront un kit composé de tabliers, toques, ballons, carnets de recettes et affiches pour organiser leur événement.



© Jean-Marc Gourdon

Bercy Village, le rendez-vous incontournable pour Cuisines en Fête

Chaque année, des ateliers gratuits sont organisés sur la Cour Saint-Emillion de Bercy Village, en plein cœur du 12^{ème} arrondissement à Paris. Ateliers de cuisine réalisés par les bloggeurs de 750 grammes mais aussi des cours pour les juniors, pour les familles ou en solo prendront place sur la cour Saint-Emillion !

Ils participent à cuisines en fête

Les centres socio-culturels de la ville d'Ermont (95)



Les centres sociaux de proximité de la Ville d'Ermont, dont la mission est d'être au service des habitants, sont à l'écoute de toutes les initiatives qui pourraient contribuer à améliorer la qualité de vie dans les quartiers. Trois jours d'échanges culinaires (apéritif dinatoire, brunch et goûter) dans le cadre de Cuisines en Fête, seront organisés afin de mettre à l'honneur le fait maison.

Pourquoi avez-vous décidé de participer à Cuisines en Fête ?

Nous avons choisi de participer à Cuisines en Fête pour plusieurs raisons. Tout d'abord, nous travaillons beaucoup autour du repas dans le cadre de nos activités, car **c'est un moment qui rassemble les gens et crée du lien entre les populations.**

Ensuite, nous aimons développer ces moments de convivialité et de partage où le savoir-faire est mis en valeur. C'est pour cela que nous avons voulu participer à Cuisines en fête, événement qui valorise la cuisine maison.

Comment trouver une initiative près de chez moi ?

Rendez-vous sur le site Internet www.cuisinesenfete.com à la rubrique « Où participer près de chez vous ? ». Mis à jour jusqu'à la veille de l'événement, vous y trouverez forcément une initiative près de chez vous !



Vous pouvez également rejoindre notre communauté de gourmands sur notre page Facebook : <http://www.facebook.com/ouialacuisinemaison>



Un avant-goût du programme de Cuisines en Fête 2011 !

L'accord parfait (Île de France - Paris)

Marier un fromage et un vin, voilà un exercice qui demande la connaissance de quelques règles élémentaires. Caractéristiques gustatives du fromage et du vin, arômes, style et gamme de vins... Autant de facteurs à prendre en compte. C'est avec des explications et débats interactifs qu'un œnologue d'Île de France partagera ses conseils autour d'une dégustation de 5 vins et de 5 fromages.

Coin-Cuisine (Île de France)

Lors d'une balade sur le marché, cette initiative apprendra à ses participants à bien choisir et acheter les produits de saison. Prévoir la bonne quantité, mixer les produits peu onéreux avec d'autres pour équilibrer un budget, consommer des produits de saison : telles sont les astuces généralement utilisées pour dire « oui » aux économies avec la cuisine maison !

Chocolats et chimères (Centre - Briare)

Une chocolaterie artisanale de la région Centre offre l'occasion de plonger dans les plus intimes secrets d'un laboratoire de chocolaterie et ainsi de faire une expérience gustative peu commune. Les plus gourmands seront ravis de se délecter de chocolats tous plus savoureux les uns que les autres !

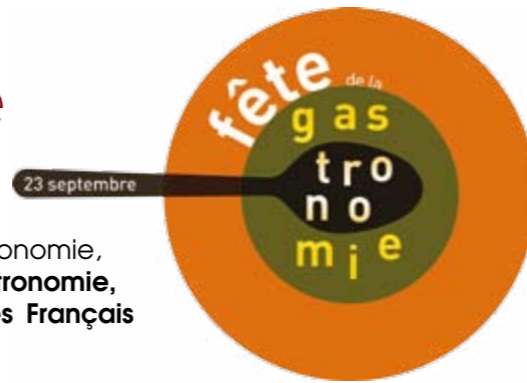
Le carnet recettes, des bonnes idées à conserver

Disponible auprès de toutes les initiatives, des enseignes partenaires (les magasins Geneviève Lethu, Nicolas, Arthur Bonnet ou encore Boulanger) et sur notre site Internet, le carnet de recettes édité par Francine livre des recettes gourmandes et réussies à tous les coups, pour parfaire votre tour de main : de quoi s'atteler aux fourneaux toute l'année !



Cuisines en Fête

s'associe à la fête de la gastronomie



Frédéric Lefebvre, Secrétaire d'État auprès du Ministre de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, a souhaité créer une fête de la gastronomie, qui rassemble, comme la fête de la musique, l'ensemble des Français autour de valeurs d'échange, de partage et de découverte.

Cette manifestation prendra la forme d'une grande fête populaire, où les acteurs de la gastronomie se mobiliseront pour vous faire vivre une journée toute en saveurs, le 23 septembre prochain.

Pour cette première édition, le thème de « La Terre » a été retenu : une thématique forte symbolisant à la fois la terre nourricière, les nourritures terrestres, afin d'être sensibiliser à la diversité des terroirs. Car tous les cuisiniers, professionnels ou amateurs, vous le diront : pour bien cuisiner, il faut choisir de bons produits !

Cuisines en Fête s'associe à la fête de la gastronomie, afin de proposer une multitude d'événements, dans toute la France, initiés par les professionnels et les amateurs, pour fêter la cuisine maison.

Plus d'informations sur www.fete-gastronomie.fr

Le « repas gastronomique des Français » inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO

Le 19 novembre dernier, le comité intergouvernemental de l'UNESCO a voté en faveur de l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'humanité.

Depuis 2007, l'événement Cuisines en Fête a noué des liens avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA, dirigé par Francis Chevrier et rattaché à l'Université François-Rabelais de Tours), à l'origine de l'idée de la candidature du « repas gastronomique des Français » et dont la mise en œuvre a été confiée à la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA).

Cuisines en Fête, en favorisant la cuisine maison depuis neuf ans, défend les valeurs portées par cette inscription et a offert à l'IEHCA une tribune d'expression sur ce projet, afin de soutenir activement cette candidature.



Interviews

La richesse et la diversité de l'agriculture Française sont au service de la créativité et du goût. Ces produits ont du goût, une typicité, une identité forte, qu'il se doit de mettre à l'honneur : la qualité des produits issus de notre terroir continue à faire la richesse et l'originalité de la cuisine française.



Angélique Delahaye,
↳ Présidente de Légumes de France

Pourquoi Les Producteurs de Légumes de France sont-ils partenaires de Cuisines en Fête cette année ?

Légumes de France a décidé d'être partenaire de Cuisines en Fête cette année, car cet événement répond à la préoccupation des producteurs de légumes de France de réveiller et transmettre les savoir-faire qui permettent de conjuguer alimentation et santé, préparation des repas et plaisir, diversité et convivialité.

Quels messages souhaitez-vous faire passer dans ce cadre ?

Jour après jour, tout au long de l'année, ancrés dans nos terroirs, les producteurs de légumes de France sont fiers de proposer des légumes frais et de qualité, au rythme des saisons. Des tomates aux poireaux, des salades aux carottes, des fraises aux radis, sans oublier les concombres, melons, choux... par la diversité, la qualité de nos légumes, nous sommes fiers de participer à la fête quotidienne des cuisines. Nous ne demandons qu'une chose : vous faire partager notre passion des légumes de France et les trucs et astuces des maraîchers pour les choisir, les cuisiner, les déguster ! Cuisiner les légumes de France, c'est le plaisir du bon goût, de la simplicité, de l'authenticité !



Jean-Louis Buër,
↳ Directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité

Quel est le poids des produits sous signes officiels en France ?

Ces produits sont présents sur l'ensemble de notre territoire. Ils façonnent le paysage de nos régions en ancrant des savoir-faire et des produits dans leurs terroirs. Avec près de plus de 350 vins, plus de 90 produits agroalimentaires AOC, plus de 100 IGP agroalimentaires, plus de 150 vins IGP et près de 500 labels rouges, ces produits font partie de notre quotidien.

Pourquoi choisir ces produits ?

Ces produits font partie de notre patrimoine alimentaire. Ce sont les seuls garantis par l'État, ils offrent toutes les assurances aux consommateurs. Ils permettent de maintenir des emplois dans les zones rurales, garantissent des aliments de qualité, typiques, ou élaborés dans le respect de l'environnement.

La liste complète des produits sous signes officiels de qualité et d'origine est disponible sur : www.inao.gouv.fr



POUR VOTRE SANTÉ : MANGEZ 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR

www.mangerbouger.fr



Des bons petits plats entre amis !

Osso bucco aux agrumes

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 heure

INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

- 2 gros oignons • 4 carottes • 2 c. à soupe de Farine Suprême Francine
- 1 c. à soupe d'Huile Isio 4 Olive de Lesieur • 1,5 kg de jarret de veau coupé en rondelles • 4 tomates
- 1 bouquet garni • 6 feuilles de sauge
- 25 cl de vin blanc sec • 1 pincée de noix de muscade • Sel et poivre

➔ Pour le hachis d'herbes et d'agrumes

- 1 botte de persil • 1 gousse d'ail
- 2 citrons zestés • 2 oranges zestées
- 1 Cocotte en fonte Zeus Pyrex®

Peler les oignons et les émincer. Éplucher les carottes et les couper en rondelles. Poudrer de farine Suprême chaque morceau de veau. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile. Lorsque l'huile est chaude, faire revenir de chaque côté les morceaux de veau. Ils doivent légèrement colorer. Les mettre dans une assiette.



© Jean-François Hamon

**Le conseil du caviste Nicolas :
Accompagner ce plat d'un Gigondas**

Mettre les oignons, les carottes et laisser revenir 10 min en remuant fréquemment. Lorsque les oignons sont transparents, ajouter les tomates coupées en morceaux, le bouquet garni, la sauge, le vin blanc, la noix de muscade, les morceaux de veau, saler et poivrer.

Poser un couvercle et laisser mijoter à feu doux pendant 1 h.

Ciseler le persil, éplucher et émincer la gousse d'ail très fin, utiliser les zestes de citrons et d'oranges. Mélanger le tout. Juste avant de servir, ajouter le hachis d'herbes et d'agrumes et servir le plat très chaud.

Ce plat peut être accompagné de pâtes, de riz, de gnocchis ou encore de polenta.

POUR VOTRE SANTÉ : MANGEZ 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR

www.mangerbouger.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Questions à

Chef Damien, fondateur du site 750 grammes

Damien Duquesne incarne parfaitement la nouvelle génération de cuisiniers : homme de transmission, ce gascon d'origine, picard d'adoption, est avant tout l'un des professeurs talentueux et généreux de l'école hôtelière de Soissons, où il inculque et insuffle à ses élèves savoir-faire et passion. Homme de cœur et de réseau, il surfe sur le dynamisme de la blogosphère culinaire en créant avec son frère Jean-Baptiste, le site de recettes 750g.com, le deuxième site thématique sur la cuisine en France, et le Salon du Blog Culinaire.

1 Quelles sont les tendances en matière de fait maison ?

Depuis quelques années, on assiste à un retour de la cuisine maison. Le moment où l'on cuisine devient un instant plaisir où l'on donne du temps aux gens que l'on aime.

Côté salé, les verrines, cocottes, gratins nous ont bercés tout cet hiver.

Côté sucré les whoopies, macarons et cupcakes sont les incontournables : ces petits gâteaux dont le succès ne démerite pas restent un moment de douceur, dans un monde qui en a un peu moins parfois.

Autre tendance, celle de la cuisine du monde : les épices, ustensiles et produits exotiques rentrent dans nos cuisines pour bousculer nos papilles au quotidien.

Internet et les sites culinaires comme 750 grammes ont permis de diffuser les recettes du monde entier et de favoriser ce partage.



© Rodolphe Seraphine

Damien Duquesne

➔ fondateur du site
750 grammes

2 Vos 3 trucs ou astuces pour ne rien rater ?

Pour réussir vos recettes, il faut du matériel adapté ! Commencez par vous procurer de bons couteaux pour réussir vos tailles en tous genres. Procurez-vous progressivement le matériel nécessaire à vos recettes. N'hésitez pas à acheter des outils et ustensiles de bonne qualité qui vous serviront toute votre vie.

Osez également la cuisson basse température... Utilisée par les plus grands chefs, cette cuisson permet de préparer parfaitement vos viandes et volailles. Grâce à un four performant, vous pouvez rivaliser avec les grands professionnels.

Enfin, pour réussir une recette, il faut la bonne ! Choisissez avec attention votre recette et vérifiez bien qu'elle ait été réellement testée et réalisée. Suivez-la attentivement et permettez-vous une touche de fantaisie de temps en temps... Sauf si c'est une recette de pâtisserie.

POUR VOTRE SANTÉ : MANGEZ 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR

www.mangerbouger.fr

Cuisines en Fête

Les partenaires



Francine Si c'est Francine, c'est réussi

Véritable marque "institution", Francine fait aujourd'hui partie intégrante de notre patrimoine culinaire. Pour un grand nombre de consommatrices françaises, le paquet de Francine est d'ailleurs LE symbole de la continuité d'une tradition familiale. Fort d'un savoir-faire inégalé, Francine a ainsi su développer au fil des ans toute une gamme de produits adaptés aux besoins de chacun. Des farines bios aux farines classiques, en passant par la gamme de farines spéciale pain, la gamme des Inratables de Francine ou tout récemment la gamme Monpaton de Francine... Si c'est Francine, c'est réussi !

Plus d'informations sur www.francine.fr

Arthur Bonnet dit oui à une cuisine maison aussi belle que bonne, aussi gourmande qu'inventive !

Parce que vivre la cuisine, c'est goûter le plaisir d'un lieu unique, de couleurs et de matières chaleureuses qui invitent à créer, partager, savourer... Un espace de confort au service du raffinement et du plaisir de recevoir.

Plus d'informations sur www.arthurbonnet.fr

Boulanger vivons la happy technologie !

Pour la 3^{ème} année consécutive, Boulanger & Essentiel b sont partenaires de Cuisines en Fête pour célébrer le plaisir de cuisiner à la maison. Essentiel b, la marque création de Boulanger, propose une large gamme de produits fiables, design et faciles d'utilisation.

De la préparation culinaire au gros électroménager en passant par les accessoires, il y en a pour tous les goûts ... et pour tous les talents.

Les produits Essentiel b sont vendus dans les 98 magasins Boulanger (www.boulanger.fr) et retrouvez la collection Essentiel b sur www.essentielb.fr

Elle & Vire La saveur et la naturalité de la Normandie sur vos tables

Offrir aux cuisinières d'aujourd'hui, débutantes ou expertes, le meilleur du beurre et de la crème, telle est la devise d'Elle & Vire, pour une cuisine gourmande et savoureuse.

C'est donc tout naturellement que nous avons rejoint Francine pour nous engager dans la fête de la cuisine maison.

Retrouvez nos astuces et recettes savoureuses sur www.elle-et-vire.com

Geneviève Lethu dit oui à la cuisine belle et bonne !

Pour le plaisir de cuisiner avec de beaux ustensiles, de déguster dans des vaisselles, verres et couverts s'inspirant de l'air du temps et de cultures différents, de se mettre à table sur des nappes aux décors exclusifs. Avec ses collections renouvelées à chaque saison, Geneviève Lethu, c'est l'art de vivre un quotidien exceptionnel.

Retrouvez-nous sur www.genevievelethu.com

Le Foué de Paul Prédault s'associe à Cuisines en Fête !

Le Foué de Paul Prédault est le véritable jambon de tradition charcutière, fabriqué en France à partir de viandes de porc françaises choisies. Nous nous associons à la 9^{ème} édition de Cuisines en Fête car nous souhaitons nous engager dans la mise à l'honneur de la gastronomie française, des traditions et du plaisir de la table. Ces valeurs nous sont chères et nous sommes fiers de pouvoir les rappeler à cette grande occasion.

Lesieur

Les huiles et sauces Lesieur sont des ingrédients incontournables de la cuisine, tout comme la farine, le lait, le sucre, ou encore les œufs. En s'associant à Cuisines en Fête, Lesieur renforce sa démarche d'accompagnement de ses consommateurs dans leurs préoccupations nutritionnelles et culinaires au quotidien, afin que la cuisine reste toujours un plaisir à préparer, un délice à savourer, un moment de bonheur à partager...

Plus d'informations sur www.lesieur.fr

Negrita

Depuis 1857, le rhum Négrita ensoleille plats variés, desserts et boissons chaudes. Riche d'un savoir-faire ancestral, nos maîtres rhumiers le sélectionnent minutieusement sur ses îles d'origine : Martinique, Guadeloupe et Réunion, à chaque île son parfum, son bouquet, sa finesse. Rhum d'exception, aux arômes robustes et chaleureux, le rhum Négrita est choisi pour sa qualité immuable et inégalée. Rhum arôme, Négrita est le compagnon de toutes les préparations au rhum du quotidien : crêpes, pâtisseries, entremets... Construit autour des valeurs de partage, de transmission du savoir-faire familial, de convivialité et de gourmandise, Négrita s'inscrit tout naturellement dans la dynamique de Cuisines en Fête.

NICOLAS Nicolas

Nicolas, partenaire de Cuisines en Fête : un partenariat cohérent. Depuis son lancement en 2002, Cuisines en Fête met à l'honneur la convivialité, la fête et le partage au travers des animations et initiatives locales ayant lieu partout en France : autant de valeurs partagées par Nicolas, le premier réseau de cavistes en France. Nicolas s'associe à Cuisines en Fête via l'affichage de PLV dans ses 500 points de vente, ainsi que via la distribution gratuite d'un carnet de recettes édité par Francine chaque année.

PYREX Pyrex

Pour que la cuisine maison soit un vrai plaisir, Pyrex® accompagne toutes les familles en proposant des gammes adaptées à tous les goûts, pratiques, simples, performantes et abordables, mariage de la tradition et de l'innovation. Avec ses nouvelles gammes lancées en 2010, déclinées dans un large choix de matériaux, formes, designs et couleurs, Pyrex® comble tous les amateurs de cuisine !

Plus d'informations sur www.pyrex.fr

Pyrex® est une marque dûment enregistrée appartenant à Corning Inc. La marque est utilisée sous licence par Arc International Cookware S.A.S 85, allée des Maisons Rouges 36000 Châteauroux 399 311 315 RCS Châteauroux.

AVEC LE SOUTIEN DE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.