*La Lettre Gastronomique*

**Le 5 février 2019**

Nous revoilà pour une nouvelle année pleine de gourmandises ! Toute l’équipe de Goût de France est très heureuse de vous donner rendez-vous en 2019, du 21 au 24 mars, pour le plus grand bonheur de vos papilles et de vos pupilles !

Partie intégrante de notre patrimoine culturel et de notre identité, la gastronomie participe au dynamisme économique de nos régions et au rayonnement de la France.

**Du 21 au 24 mars 2019**, 4 jours d’événements festifs célébreront la gastronomie et mettront en valeur tous ses acteurs de la fourche à la fourchette !

En 2010, l’UNESCO a inscrit le repas gastronomique des Français sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l’humanité. C’est dans ce contexte que le Ministère de l'Économie et des Finances a proposé un projet national culinaire, à ses acteurs et à leur savoir-faire : La Fête de la Gastronomie.

Depuis sa création en 2011, cette fête, grand rendez-vous populaire, permet aux professionnels de partager leurs talents avec le public, de le sensibiliser au choix des produits, à la qualité et à la diversité des terroirs français. Chaque année, **plusieurs milliers d’événements sont organisés partout en France** : banquets, dégustations, pique-niques, ateliers culinaires, conférences, etc.

Fin 2017, le Président de la République a souhaité renforcer l’action gouvernementale pour faire resplendir la Gastronomie Française à travers nos territoires et au-delà de nos frontières. Pour cela deux événements se sont rapprochés : La Fête de la Gastronomie et Good France, pour devenir Good/Goût de France.

**DEVENEZ ACTEUR DE L’EVENEMENT**

Nous sommes ouverts à tous les projets ! **Participez ou renouvelez votre participation !**

Ce changement de dates ne modifie pas les valeurs fondatrices de la fête qui sont le**partage**, la **convivialité** et le **plaisir**. Notre objectif est de valoriser pour une alimentation saine, de saison, locale et responsable de son environnement.

La fête est une opportunité de **vous faire connaître** davantage et de susciter des vocations. Profitez de ce moment pour faire découvrir et transmettre votre **passion**. Créez l’événement marquant qui vous correspond !

Chaque année, une mission du Ministère de l’Economie et des Finances accompagne les porteurs de projets et met en valeur leurs événements. Son rôle est multiple ; elle conseille, accompagne et met en relation les acteurs en fonction de différents critères (économiques, géographiques…), et communique sur les événements labellisés à l’échelle locale et nationale.

Vous êtes l’élément indispensable ! C’est grâce à vous, à votre énergie, à votre fidélité et à votre mobilisation, que l’événement existe et se répète chaque année depuis sa création.

**Une nouvelle édition placée sous le thème de la cuisine responsable**

Chaque année, une thématique est mise à l’honneur pour inciter à sa découverte et pour inspirer les acteurs dans leurs projets. L’an dernier, le thème qui avait été retenu, « Le goût dans tous ses sens », permettait de se pencher sur la gastronomie en tant qu’expérience gustative en valorisant les 5 sens.

Cette année, « **La cuisine responsable** » est le thème fédérateur de cette nouvelle édition.

**Qu’entend-on par cette formule** ?

De manière générale, il s’agit de consommer de façon plus intelligente et ainsi prôner une nouvelle philosophie de l’alimentation appliquée à tous. La cuisine responsable rime notamment avec le **respect de l’environnement et de l’humain**, ce qui implique une consommation viable, sociale et équitable.

L’idée d’une cuisine responsable, c‘est de retrouver le goût de faire nous-même pour manger plus sainement et rendre positifs les impacts de notre consommation au quotidien. En apprenant dès l’enfance à reconnaître les goûts et les saveurs, on apprécie mieux les recettes traditionnelles et les savoir-faire de qualité. La cuisine responsable permet également de nous rendre compte des conséquences de notre consommation sur la planète et sur notre santé (qualité nutritionnelle, pesticides, additifs, conservateurs). Ce sujet très médiatisé se retrouve au cœur de nos préoccupations contemporaines.

Cet évènement sera l’occasion de prodiguer des conseils afin de mieux se nourrir, de prendre conscience de notre rôle environnemental, sociétal et sanitaire et d’inciter chacun d’entre nous à devenir un modèle de consommateur pour les générations futures.

**L’affiche de cette nouvelle édition 2019**

[https://apis.mail.aol.com/ws/v3/mailboxes/@.id==VjN-Ci2l4Cq-VkxR70FZR1nLiek52Li-Gx1rYKU-4BWABLg\_FUDPy5Dq99AOg-PdqRL9Gl2LEeEb8L4Fd0GBJs5fOA/messages/@.id==AMCHRQdj0sxqXFltwAhkcFW0Hqw/content/parts/@.id==7/thumbnail?appId=aolwebmail&downloadWhenThumbnailFails=true&pid=7](https://apis.mail.aol.com/ws/v3/mailboxes/%40.id%3D%3DVjN-Ci2l4Cq-VkxR70FZR1nLiek52Li-Gx1rYKU-4BWABLg_FUDPy5Dq99AOg-PdqRL9Gl2LEeEb8L4Fd0GBJs5fOA/messages/%40.id%3D%3DAMCHRQdj0sxqXFltwAhkcFW0Hqw/content/parts/%40.id%3D%3D7/thumbnail?appId=aolwebmail&downloadWhenThumbnailFails=true&pid=7)

