

la cultura nos acerca, la gastronomía nos une



26 27 28 septembre 2014

CONFERENCIA DE PRENSA

Organizado por



Con el patrocinio de



Con la colaboración de





Fête de la Gastronomie

del 26 de septiembre al 5 de octubre de 2014

“La cultura nos acerca, la gastronomía nos une”

Francia celebra la Fiesta de la Gastronomía

Los próximos días 26, 27 y 28 de septiembre se celebrará en Francia la **cuarta edición** de la **Fête de la Gastronomie**.

Componente esencial de la cultura francesa y fuente de permanente riqueza y creatividad, la Gastronomía francesa posiciona al país como referente de vanguardia internacional a nivel gastronómico.

Esta fiesta pretende apoyar iniciativas y actividades que pongan de relieve la importancia de este monumento de *l'art de vivre* a la francesa.

La Fête de la Gastronomie no solamente se celebra en Francia

Este acontecimiento se va desarrollando al nivel mundial. En 2013, 9 países, además de Francia, se sumaron a las celebraciones -Argentina, Bélgica, Canadá, Estados Unidos, Finlandia, Japón, Kazakstán, Líbano y Lituania- con la organización de 86 eventos internacionales.

En 2014, España se suma a la Fête de la Gastronomie

En su afán de difundir las riquezas y la diversidad de la gastronomía francesa, un conjunto de instituciones se sumará al movimiento proponiendo una serie de actividades (conferencias, talleres, ciclo de cine, exposiciones) en torno a la temática del *art de la table*.

Con el apoyo de empresas privadas y la participación de la red de restaurantes y establecimientos culinarios con connotación francesa en Madrid, **se organizará desde el viernes 26 de septiembre hasta el sábado 4 de octubre la Primera Edición de la Fête de la Gastronomie en España.**

Programa de actividades de la Fête de la Gastronomie en Madrid

- Talleres gastronómicos como “Las Artes de la Mesa a la francesa” o “La perfecta fondue au fromage”
- Taller para blogueros “Entre Fogones” en colaboración con InterContinental Madrid y Président
- Pases de cortometrajes en el Institut Français de Madrid sobre grandes chefs “Michel Bras”, “Pierre Gagnaire”
- Exposición entorno a la Gastronomía “comer, alimentación, gastronomía, salud”
- Ruta de la gastronomía con menús especiales en los restaurantes asociados
- Concurso “Fête de la Gastronomie”: sorteo de una estancia de fin de semana para dos personas a Toulouse



¿Quiénes lo organizan?



Diálogo, Asociación de Amistad Hispano-Francesa, reconocida de Utilidad pública fue fundada en 1983 con el objetivo de promover e impulsar actividades que han propiciado mejoras en las relaciones entre España y Francia.



L'Affineur de Fromage fue creada en el año 2010 con el objetivo de promocionar y dar a conocer la cultura y la tradición francesa, a través de los quesos de leche cruda elaborados de forma tradicional y su importancia en la gastronomía francesa.



Atout France es la Agencia de desarrollo turístico de Francia, creada en 2009 con el fin de favorecer el desarrollo turístico de Francia, acompaña a los profesionales del turismo francés en todas las etapas de su promoción turística: desde la concepción, el desarrollo hasta la comercialización.



El **Institut Français** es el operador del Ministerio francés de Asuntos exteriores y europeos encargado de la promoción de la cultura y de la lengua francesa en el mundo. Trabaja en estrecha colaboración con la red cultural francesa en el extranjero que cuenta más de 150 *Instituts Français* y casi 10.000 *Alliances Françaises*.



La **Alliance française** fue creada en 1883 en París bajo el impulso de personalidades como Jules Verne, Louis Pasteur, Ferdinand de Lesseps, Armand Colin o Jules Renan. Representa hoy en día la primera red cultural mundial, con 1.040 implantaciones en 136 países en los cinco continentes.



La Escuela Internacional en Administración Hotelera & Turística **Vatel** es una institución que lleva 30 años preparando a los futuros Managers y Directivos de la Hostelería Internacional.



El Liceo Francés de Madrid es un centro escolar francés que sigue el sistema de enseñanza de este país siguiendo las directrices de la Educación Nacional Francesa. No es un centro bilingüe aunque también dispensa una enseñanza en español de alto nivel.

Otros apoyos y patrocinios

Targo Bank, sodexo, bodegas Pommery, Iberia, Oficina de Turismo de Toulouse, El Tenedor



RAFAEL ANSÓN OLIART



Ámbito Empresarial

La actividad principal de Rafael Ansón se ha desarrollado siempre en el mundo de la comunicación, tanto como asesor o consultor como en puestos de trabajo ejecutivo, como en el caso de la Dirección General de Radio y Televisión Española. Durante más de 50 años, ha asesorado a las empresas y entidades más importantes de España y de otros países, ha colaborado en campañas electorales y ha creado multitud de Asociaciones Culturales y Fundaciones que se han movido, básicamente, en el mundo de la imagen y la comunicación.

- Presidente de varias empresas de Comunicación
- Consultor y Asesor de Empresas Nacionales e Internacionales:

Comité Olímpico Internacional, Bassat Ogilvy and Mather, Banco Santander, BBVA, Caja Madrid, Telefónica, Repsol, Real Madrid, Antena 3, JC Decaux, Eulen, Gas Natural, Grupo Villar Mir, Star Petroleum, Turespaña, Paradores, Cámara de Comercio de Madrid, Iberia, Renfe, CEIM

- En el 2010 recibió el Premio Nacional de Marketing.

Ámbito Político y Administrativo

Junto al trabajo en el sector de la comunicación, gran parte de su actividad ha estado dedicada a la política y a la administración pública, desde su incorporación a la Presidencia del Gobierno en los años 60 hasta el trabajo como asesor del Presidente Adolfo Suárez. Ha ocupado cargos importantes en la anterior administración y, también, en la que se crea con la nueva democracia. También, ha contribuido a crear Asociaciones Patronales y ha sido Asesor y Director de Campañas en numerosas Comunidades Autónomas.

- Director General de RTVE
- Director de la Oficina de Información de la Presidencia del Gobierno 1962-1969.
- Director General de Planes Provinciales 1969-1973
- Director del Instituto Opinión Pública
- Director de Campañas Electorales con UCD (Unión de Centro Democrático) 1977-1979
- Director General Radio y Televisión Española en el primer Gobierno de Adolfo Suárez
- Colaborador de Campañas Electorales tanto en España como en el Extranjero, en Europa y e Iberoamérica
- Asesor del Ministro de Asuntos Exteriores
- Asesor de la Generalidad de Cataluña
- Colaborador habitual de políticos y partidos
- Consejero del Secretario General del Consejo de Europa
- Consejero de UNESCO
- Consejero de la UE, del Comisario responsable de temas Institucionales, de Cultura y de Comunicación
- Consejero de la Confederación Patronal Independiente de Madrid (CEIM)
- Asesor de la CEA (Confederación de Empresarios Andaluces)
- Asesor de Diversas Comunidades Autónomas Españolas



Ámbito Gastronómico

Ha sido desde siempre su principal afición, su hobby, un ámbito que no ha querido nunca profesionalizar y al que ha dedicado una gran parte de su tiempo. Por un lado, como un medio de encontrar satisfacción y relaciones y, por otro, para ayudar a España a situar su gastronomía como líder a nivel internacional. Por ello, además de las actividades lúdicas, ha contribuido a crear la Real Academia de Gastronomía, la Academia Internacional, la Academia Iberoamericana, La Academia Gastronómica del Mediterráneo y las Academias de más de 20 países, especialmente en Iberoamérica.

Asimismo, desde la perspectiva gastronómica, ha colaborado y sigue colaborando con entidades dedicadas básicamente a la salud, a través de la alimentación y la nutrición, convencido de que es absolutamente indispensable incorporar los conocimientos de alimentación y la educación del gusto al sistema educativo de España, de Europa y de todos los países.

- Presidente de la Real Academia de Gastronomía
- Secretario General de la Fundación Española de la Nutrición (FEN)
- Miembro Fundador de la Cofradía de la Buena Mesa
- Presidente de Honor de la Academia Internacional de Gastronomía
- Presidente y Fundador de la Academia Iberoamericana de Gastronomía
- Presidente de Honor de la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía
- Presidente de Honor del Salón Millesimé
- Presidente de Honor de la Fundación Arte y Gastronomía
- Presidente Fundador y Miembro de las Academias Argentina, Chile, Uruguay, México, Polonia, Rumania, China y Japón
- Presidente de la Comisión Académica para la Promoción de la Cultura Gastronómica del Mediterráneo
- Colaborador habitual de diarios y revistas (Ronda Iberia, La Vanguardia, Fuera de Serie, Orbit de El Mundo, Emociones, El Imparcial) y televisión: Canal Cocina, Telemadrid
- Director de Colecciones de Gastronomía en Editoriales: Espasa Calpe, Plaza & Janés, Ediciones B
- Personalidad Gastronómica del año 2009.

Ámbito Cultural

- Presidente y Fundador de la Fundación de Estudios Sociológicos (FUNDES)
- Secretario General de la Fundación ATRIO para el Desarrollo Sociocultural en Países Iberoamericanos
- Fundador del Colegio Libre de Eméritos Universitarios
- Miembro Fundador y Consejero del Patronado de la Fundación Amigos del Museo del Prado
- Miembro Fundador de Hispania Nostra y Europa Nostra
- Fundador de la Revista Cuenta y Razón
- Fundador de Crónica de Economía
- Académico de la Real Academia del Mar
- Múltiples intervenciones en el Ámbito Cultural y Universitario.
- Miembro del Consejo Asesor de Cremades&Calvo Sotelo Abogados.
- Profesor Asociado al Claustro del Instituto de Empresa.

Experiencia universitaria

- Licenciado en Derecho por la Universidad Complutense de Madrid
- Diplomado por la ENA (Escuela Nacional de la Administración Francesa)
- Diplomado en Psicología
- Diplomado en Periodismo
- Profesor de Derecho Administrativo en la Universidad Complutense de Madrid
- Profesor de la Facultad de Ciencias de la Información
- Director de Cursos y Seminarios en diversas Universidades
- Experto en Comunicación Social



- Presidente y Fundador del CERP, Centro Español de Relaciones Públicas y del Centro Europeo de Relaciones Públicas
- Fundador de la Asociación Profesional de Directivos de Comunicación DIRCOM
- Fundador de la Academia de las Ciencias y las Artes de Televisión Española
- Apoyo a la creación de la Universidad Camilo José Cela, siendo Director de las siguientes Cátedras:
 - Marqués de Samaranch, Cátedra Olímpica.
 - Ferrán Adriá, Cátedra de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación.
 - Federico Mayor Zaragoza, Cátedra Cultura de Paz.
- Creador y Director de la Cátedra Real Academia de Gastronomía Universidad Alfonso X El Sabio

Premios y Condecoraciones

Está en posesión de numerosos premios y condecoraciones de Carácter Cultural y Profesional:

- Gran Cruz de Isabel la Católica
- Gran Cruz del Mérito Civil
- Gran Cruz del Mérito Naval con distintivo blanco
- Gran Cruz de la Seguridad Social
- Gran Collar del Mérito Olímpico
- Comendador de la Orden del Mérito de la República Italiana
- Caballero de la Orden de San Mauricio y Lázaro
- Encomienda de Número de Alfonso X El Sabio
- Encomienda de Número al Mérito Alimentario
- Encomienda de Número al Mérito Agrícola
- Medalla de Oro de la Ciudad de París
- Medalla de Oro al Mérito Turístico
- Grand Prix de la Culture Gastronomique 2009



ÓSCAR VELASCO MARTIN



Experiencia profesional

- Desde marzo de 2001** Jefa de Cocina del Restaurante Santceloni *** Michelin
- Nov 1998-Feb 2001** Segundo Jefe de Cocina en el Restaurante El Racó de Can Fabes *** Michelin
- Dic 1996-Oct 1998** Jefe de Partida en el Restaurante Martin Berasategui (*** Michelin)
- 1996** Ayudante de Cocina en el Restaurante Zalacaín (* Michelin)

Premios y otros datos de interés

- 2013** Premio Segoviano del año en Madrid, concedido por el Centro Segoviano de Madrid.
- 2012** Premio Caldereta de Don Calixto "Maestro Nacional" concedido por el periódico El Comercio.
- 2011** Premio Mahou - Millesime al Mejor Chef de la Comunidad de Madrid.
- 2009** Premio Cocinero en Progresión concedido por la revista Metrópoli.
- 2007** Premio Nacional al mejor Jefe de Cocina, concedido por la Academia Nacional de Gastronomía
- 2006** Premio "Grand Prix Chef's d'avenir" concedido por la Academia Internacional de Gastronomía
- 2006** Premio Excelencia Turística al mejor jefe de cocina de la Comunidad de Madrid, concedido por la Cámara de Comercio, entregado en el transcurso de Madrid Fusión.
- 2006** Premio "La Cazuela" a la innovación, concedido por la revista gastronómica La Cazuela.
- 2003** Joven cofrade de mérito del cava, "Sant Sadurni"
- 2005/06** Demostraciones de cocina en los cursos de verano de la Fundación Universidad Rey Juan Carlos de Aranjuez



Cronología del Restaurante Santceloni

2001	Inauguración en Marzo del restaurante
2001	Obtención de la Primera Estrella Michelin (guía 2002)
2003	Obtención de la Segunda Estrella Michelin (guía 2005)
2004	Premio Metrópoli al Mejor Restaurante del Año
2005	Premio al Mejor Restaurante otorgado por la Cámara de Comercio de Madrid
2005	Premio Canal Cocina al Mejor Restaurante
2005	Ingreso en Relais & Châteaux como Relais Gourmand
2007	Incorporación a Traditions & Qualité, Les Grandes Tables du Monde

Puntuaciones en las Guías

Guía Michelin 2 * * estrellas

Guía Repsol 3 soles

Guía Gourmetour 9.50/10



fête de la GASTRONOMIE

la cultura nos acerca, la gastronomía nos une.

DOSSIER DE PRENSA

DE LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE EN FRANCIA

26 27 28 de septiembre de 2014

Stéphane LE FOLL

Ministro de Agricultura, Agroalimentación y Bosques

Emmanuel MACRON

Ministro de Economía, Industria y sector Digital

Carole DELGA

Secretaria de Estado de Comercio, Artesanía, Consumo y Economía Social y Solidaria



26 27 28 septembre 2014



“El amor por los gestos y el saber hacer”

Celebrar la gastronomía francesa, es celebrar nuestra cultura, nuestras especialidades, nuestro patrimonio y nuestra identidad. Es reconocer que este bien común de los franceses es a la vez una importante herencia cultural, tal y como lo ha reconocido la UNESCO al incluir la comida gastronómica francesa en la lista del patrimonio inmaterial de la humanidad, así como una materia siempre lista a ser explorada, reinventada, gracias a los talentos y a la audacia de quienes organizan los sabores y combinan los colores.

Un volumen de negocios de 100.000 millones de euros y 1 millón de puestos de trabajo: los oficios de la restauración, la artesanía y el comercio de la alimentación forman un destacado sector que estimula el crecimiento y el empleo y que protege el entramado que une a nuestros territorios y el vínculo social.

La Fiesta de la Gastronomía reúne a una comunidad más amplia que la de la gastronomía en sentido estricto, ya que es una herramienta de desarrollo económico global, que implica a actores de todos los horizontes (agricultura, turismo, educación, cultura, solidaridad, formación, administraciones territoriales, etc.).

Para la 4ª edición, el tema elegido, “El amor por los gestos y el saber hacer”, ilustra la importancia de la transmisión de las tradiciones. Agradecemos especialmente a Guillaume Gomez, que ostenta el título de Mejor Obrero de Francia y es en la actualidad jefe de cocina del Palacio del Elíseo, por haber aceptado apadrinar este acontecimiento.

Esta fiesta tiene una dimensión plural, a la vez económica, social y cultural, y su éxito se confirma cada año. En 2013, 7.650 proyectos obtuvieron certificación, de ellos 103 en el extranjero, más de 230.000 profesionales fueron movilizados, con un público de alrededor de 1 millón de personas. Permite reconocer y valorizar a todo un sector y ayudarle a desarrollarse.

El gobierno actúa de forma permanente para responder a las necesidades estructurales de los profesionales y a los nuevos retos a los que éstos deben hacer frente. El Pacto de Responsabilidad y de Solidaridad ayuda a las empresas, en particular las individuales, a ser más competitivas y constituye una ayuda eficaz al empleo –sobre todo el empleo juvenil-, el poder adquisitivo, la formación de los trabajadores y la atraktividad de los oficios. La ley sobre la Artesanía, el Comercio y las Muy Pequeñas Empresas protege a los artesanos y a los comercios de proximidad. Por su parte, la ley sobre el Consumo favorece la calidad y el saber hacer de cara al consumidor.

En el siglo XVIII, el embajador de Estados Unidos en Francia, Thomas Jefferson, afirmó “que todo hombre tiene dos países: el suyo y Francia”. Este arte de vivir, esta exigencia del sabor y de la calidad, estos productos de nuestra tierra, este saber hacer de nuestros artesanos convierten a Francia en un gran país gastronómico que estimula el paladar y hacer brillar las miradas.

¡Los próximos 26, 27 y 28 de septiembre, participe y viva intensamente la gastronomía francesa!

Emmanuel MACRON

Ministro de Economía, Industria y sector Digital

Stéphane Le Foll

Ministro de Agricultura, Agroalimentación y Bosques

Carole DELGA

Secretaria de Estado de Comercio, Artesanía, Consumo y Economía Social y Solidaria



Guillaume Gomez, padrino de la edición de 2014: “¡Celebrar la Gastronomía es celebrar la vida!”

De niño, Guillaume Gomez nunca se imaginó sin un gorro de cocinero y un delantal. En la actualidad, dirige las cocinas del **Palacio del Elíseo** donde trabaja desde los 21 años.

Apasionado por la excelencia, a los 25 años obtuvo el título de **Mejor Obrero de Francia** y en noviembre de 2013 tomó las riendas de las cocinas de la Presidencia de la República.

El nuevo chef del Elíseo se toma su función muy en serio y ha creado la **asociación de cocineros de la República** que reúne a los cocineros de establecimientos de prestigio (Parlamento, Senado...) pero también de las embajadas de Francia y de algunas administraciones locales, para valorizar el saber hacer, los productos y la cocina francesa por todo el mundo.

Más recientemente, se dirigió al gran público con motivo de la 3ª edición de la **Fiesta de la Gastronomía**, cuando se prestó al juego de elaborar una receta gastronómica por menos de cinco euros dentro del proyecto “27 Chefs, 27 Regiones”.

Guillaume Gomez es el ejemplo perfecto de una trayectoria profesional sin tacha y en numerosas ocasiones ha hecho gala de su **disponibilidad**, su **generosidad** y su **capacidad para transmitir**, en especial participando como juez en numerosos concursos y realizando intervenciones ante aprendices en las escuelas.

Nos revela su percepción de la Fiesta y sus impresiones como padrino de la misma:

“La Fiesta de la Gastronomía es la fiesta de los sentidos. Es un campo infinito de libertad que invita a cada uno de los actores, relacionados de cerca o de lejos con nuestra profesión, a compartir sus conocimientos. Es un fantástico vector de intercambios que participa en la proyección de Francia, tanto a nivel europeo como internacional: cada acontecimiento tiene un carácter unificador a nivel del aprendizaje y permite comprobar los maravillosos recursos de nuestro país.

Durante la Fiesta de la Gastronomía, está permitido probar, se aconseja poner las manos en la masa, se recomienda dejarse llevar por la imaginación, reunirse alrededor de los sabores, de las materias y permitir que los productos liberen su calidad.

Se trata de abrir el acceso a la gastronomía a todos los paladares, a todas las miradas, a todos los curiosos, tímidos o menos tímidos, que deseen tocar el producto, memorizar la técnica, charlar con los productores, descubrir el sabor, observar el gesto y compartir trucos.

La gastronomía reúne, suaviza, envuelve. Se merece que la festejemos colectivamente, que todos acudamos a la cita y vivamos juntos esta edición de 2014”

Guillaume GOMEZ



Presentación de la Fiesta de la Gastronomía

La Fiesta de la Gastronomía es un **acontecimiento nacional que se celebra en todo el territorio a través de una serie de eventos que han obtenido una certificación**. Reúne a los cocineros, las empresas, los artesanos, las federaciones del sector y las administraciones territoriales. Desde 2013, La Fiesta se celebra a lo largo de tres días. Ofrece a la totalidad de los actores de la gastronomía la oportunidad de **crear unos eventos ambiciosos y festivos**: banquetes populares, picnics, degustaciones, menús especiales en los restaurantes, visitas a empresas o explotaciones agrícolas, exposiciones, conferencias así como actividades en la calle.

La Fiesta es un proyecto estratégico para **Francia y para valorar su patrimonio. Implica a actores eminentemente complementarios**, procedentes del sector de la gastronomía, de la agricultura, el turismo, la educación, la cultura, la solidaridad, la formación, las administraciones territoriales... Esta gran cita anual es un **momento de convivencia generoso** en el que todos los franceses y visitantes extranjeros están invitados a vivir unos momentos de disfrute, de descubrimiento y a compartir su pasión común.

La gastronomía, un sector económico clave en Francia

Componente fundamental de la identidad francesa, la **gastronomía participa en la proyección económica y cultural de Francia**.

La gastronomía en Francia¹:

- cerca de **61.800 millones de euros** en volumen de negocios y **794.000 empleos asalariados** en los oficios de la restauración, quinto sector creador de empleos;
- más de **145.000 millones de euros** de volumen de negocios y **475.000 activos** en los oficios relacionados con la producción y elaboración de alimentos;
- más de **1.700 millones de euros** de volumen de negocios para las artes de la mesa;
- **El 13,5% de gastos** de los turistas extranjeros;

Francia es el **primer productor agrícola** de la Unión Europea y la **tercera potencia** agrícola mundial.

La Fiesta de la Gastronomía: valores y objetivos

Dentro de una voluntad constante de transmitir los **valores como el compartir, intercambiar y descubrir**, la Fiesta de la Gastronomía tiene como ambición:

- Hacer que la **gastronomía sea accesible para todos**, de los niños a la tercera edad, sin olvidar a los más desfavorecidos,
- Valorizar **la excelencia de las especialidades francesas** y ofrecer **nuevas oportunidades** tanto a los profesionales de la gastronomía como a los aficionados,
- Destacar **la riqueza, la calidad de los productos** que componen nuestra gastronomía y **apoyar a los profesionales** del sector reconociendo la calidad de su trabajo y de su inversión,
- Crear una verdadera **oferta turística gastronómica para el país**.

1 Fuente: DGCI (Dirección General de la Competitividad, las Industrias y los Servicios), 2013



Un soplo nuevo para esta cuarta edición

Temática en 2014: el amor por los gestos y el saber hacer

La temática elegida en 2014, **“El amor por los gestos y el saber hacer”**, expresa las especificidades de la gastronomía francesa en todos nuestros territorios e ilustra la importancia de la transmisión de las tradiciones y de un oficio, de una generación a otra. El aprendizaje contribuye a la transmisión de nuestras especialidades.

¿Qué reúne a un agricultor, un tendero, un gran chef, un aficionado a la cocina o un camarero? Todos ellos tienen un saber hacer preciso, unos gestos específicos para cultivar, recoger, conservar, preparar, vender o servir, lo que requiere una formación y una exigencia para garantizar la calidad del producto y el placer de saborearlo.

El tema **“El amor por los gestos y el saber hacer”** debe permitir valorar el trabajo de los diferentes actores del sector y sensibilizar al gran público respecto a los diferentes oficios relacionado con la gastronomía.

Es coherente con las políticas públicas realizadas con este fin, en especial el título de Maestro Restaurador y la creación de la etiqueta **“Fait Maison”** (origen casero) en aplicación de la ley sobre Consumo del 17 de marzo de 2014.

Así pues, el tema expresa las especificidades de la gastronomía francesa en todos nuestros territorios e ilustra la importancia de la transmisión de las tradiciones y de un oficio, de una generación a otra. Del maestro al alumno, la transmisión es la razón de ser de nuestros oficios artesanales y es también la condición para su supervivencia. ¿Acaso no existe mayor alegría que enseñar una especialidad? ¿Acaso no hay mejor triunfo que ver a las nuevas generaciones renovar unos gestos ancestrales? Son unos tesoros que hay que proteger. Estos gestos artesanales de excelencia, son la herencia que se transmite a la juventud de nuestro país. Valorar el aprendizaje y convertirlo en el corazón de nuestra lucha por el empleo es ofrecer un futuro a nuestros jóvenes.

Patrocinio de la Comisión Francesa para la UNESCO

La Comisión Francesa para la UNESCO, que tiene la responsabilidad de promocionar la influencia de la UNESCO y de sus valores entre los franceses, reconoce por primera vez que los valores y misiones de la Fiesta de la Gastronomía concuerdan con los de la UNESCO:

- transmisión, protección y valorización que pasa por destacar a los actores, las especialidades, los oficios y los productos
- compartir y descubrir las diferentes culturas a través de la gastronomía
- valorizar la imagen del país a través de la promoción de su patrimonio gastronómico

Resolución del Parlamento Europeo sobre la Promoción de la Gastronomía Europea y una Alimentación Saludable

Con el apoyo del Parlamento Europeo desde el 12 de marzo de 2014, la Fiesta de la Gastronomía se inscribe plenamente dentro de la política de **valorización económica y cultural de la gastronomía europea**. Esta iniciativa mejora el conocimiento culinario global y la educación nutricional, apoya la transmisión de las especialidades y sensibiliza a la población a la diversidad y la calidad de los productos.



Los acontecimientos clave en 2014

Unas iniciativas locales y unos proyectos culinarios variados, orientados a compartir la mesa se desarrollan en toda Francia y se exportan al extranjero. Este año, la Fiesta de la Gastronomía ha elegido destacar **el amor por los gestos y la excelencia del saber hacer**.

A fecha de 9 de septiembre, más de 7.000 proyectos y eventos están referenciados en la web: www.fete-gastronomie.fr. Cada cual puede iniciar un proyecto e inscribir sus eventos hasta el fin de semana de la Fiesta de la Gastronomía.

Picnic con los “pequeños platos a compartir” del padrino Guillaume Gomez

Para incitar a que el gran público también participe en la Fiesta y cree sus propios eventos, nuestro padrino ha creado especialmente para la Fiesta una serie de “pequeños platos a compartir”: 8 recetas a bajo precio (5 saladas y 3 dulces).

Fácilmente realizables, estas recetas tienen la vocación de ser reproducidas y compartidas por todos. Este proyecto inédito propone a cada cual inscribir su evento bajo el título “Picnic con Guillaume Gomez” y compartir los “pequeños platos” entre vecinos, entre amigos o en familia, en casa o al aire libre. Así pues, ¡a los fogones! **El público está invitado a un taller de fabricación de “pequeños platos”, con la presencia de Guillaume Gomez, seguido de un picnic gigante el domingo 28 de septiembre en la propiedad nacional de Saint-Cloud en Ile-de-France (más información próximamente en la web de la Fiesta).**

Las recetas de los “pequeños platos” están disponibles de forma gratuita en la página web en versión descargable, en especial en el formato set de mesa (A3): <http://fete-gastronomie/pique-niquez-avec-petits-pots-a-partager-guillaume-gomez>

“¡Recetas de los Chefs! Y usted, ¿cuál va a probar hoy?”

Veinticuatro chefs de talento han creado unas recetas sencillas y gastronómicas para destacar los sabores y los productos auténticos de los diferentes territorios:

David Beauvais, Cédric Burtin, Alexandre Cane, Mauro Colagreco, Gaëtan Crespín, Eric Delerue, Julien Diaz, Christophe Dufossé, Arnaud Faye, Marc Haerberlin, Patrick Jeffroy, Joël Kichenin, Arnaud Lallement, Christian Le Squer, Régis Marcon, Daniel Minet, Malika Olime, Ludovic Pouzelgues, Eric Pras, Andrée Rosier, Olivier Samin, Michel Sarran, Xavier Taffart y Jean-Luc Tartarin.

Todos ellos se han comprometido a crear una receta:

- **Con productos regionales** procedentes de nuestros territorios y de nuestros artesanos;
- **Con productos de temporada**, para incitar a comer productos frescos a menor coste;
- Inspirándose en sus **descubrimientos y experiencias a través de sus trayectorias internacionales**;
- **Creativa e innovadora**, para destacar el saber hacer de los cocineros;
- Dedicada a los **aficionados a la gastronomía**;
- **Accesible al mayor número** con un precio máximo de **7 euros por persona**.

Dos recetas de chef serán puestas en línea cada día a partir del 9 de septiembre en la web <http://fete-gastronomie/recettes-chefs> hasta la inauguración de la Fiesta



Banquetes, picnics y citas gastronómicas previstas en toda Francia

Banquetes: mesas gastronómicas y acogedoras, pero también solidarias

La comida que se comparte alrededor de una mesa es un momento diario fundamental en la vida de los franceses, una verdadera excepción cultural francesa. Por ello Carole Delga, Secretaria de Estado de Comercio, Artesanía, Consumo y Economía Social y Solidaria, ha deseado renovar el proyecto de los banquetes que permiten reunir al público y a los profesionales. Destacan el saber hacer y las técnicas de los cocineros, de los artesanos del sector de la alimentación, los aprendices de la escuela hotelera o de un centro de formación profesional, agricultores, pescadores, viticultores, bodegueros...

Este año, hasta la fecha ya **han sido confirmados 25 banquetes** para compartir una comida en un ambiente agradable y gastronómico.

Por ejemplo: la Asociación Bourbonnoux organizará una cena en la calle que reunirá a más de 200 comensales en Bourges. En Cassis, los invitados podrán compartir y descubrir los sabores del territorio durante las Vendimias Estrelladas. Toulouse à Table (Toulouse en la Mesa) propondrá un buey asado a los amantes de la carne. El público asistirá a una velada vegetariana en Lyon elaborada por los miembros de la Asociación Vegetariana de Francia. Y otros banquetes siguen preparándose.

Ahora más que nunca, **la gastronomía llega a todos los públicos. Por ello, la Fiesta de la Gastronomía también quiere ser solidaria** con los banquetes de los establecimientos de la Asociación Nacional de Desarrollo de las Tiendas de Comestibles Solidarias en Toulouse, Poitiers, Burdeos y Nantes, eventos populares en las afueras de París, como la fiesta de gastronomía surafricana en Montreuil, compartir un momento con los empleados de los Establecimientos y Servicios de Ayuda mediante el Trabajo, restaurantes o empresas de inserción como Paniers de la Mer en Lorient y así como otras acciones en la restauración colectiva de los hospitales con Restalliance o los hogares de ancianos con Elier.

Picnics

Reunirse para celebrar la gastronomía y probar buenos productos también puede realizarse sobre el césped de un parque o al borde de un río. Así, a día de hoy **42 picnics ya han sido registrados**. Borgoña Turismo propone los "FANTASTIC PICNIC" en las viñas donde más de 5.000 participantes están invitados a compartir una comida agradable con restauradores o viticultores en lugares emblemáticos de la región. Otros picnics son organizados en las localidades de Saumur, Mormoiron, Périgueux o en Evreux...



Eventos destacados en Francia...

Tanto los aficionados como los profesionales están invitados durante estos tres días de fiesta a unos momentos de encuentros e intercambios. La diversidad de la oferta puede ilustrarse a través de algunos eventos representativos de la presente edición:

- **entrar en los laboratorios para descubrir secretos de fabricación de los artesanos**, como en la Chocolatería Janin en el Val de Marne o con los charcuteros apoyados por la Confederación Nacional de Charcuteros;
- **conocer** las cocinas de los Maestros Restauradores para **aprender técnicas e iniciarse al dispositivo “Fait Maison”**;
- **descubrir las buenas mesas de Francia** con Tous au Restaurant (Todos al Restaurante) del 22 al 28 de septiembre, disfrutando de la fórmula “Su invitado es nuestro invitado”;
- **visitar empresas del sector de la alimentación y de las artes de la mesa**, como la fábrica de mostaza Fallot en Beaune y la cristalería de Bayel en el Aube;
- **saborear productos frescos y locales en los mercados** con la Federación Nacional de Sindicatos de Comerciantes de los Mercados de Francia que distribuirán sopas en tazas con el logotipo de la Fiesta de la Gastronomía, en los restaurantes normandos alrededor de la sidra con el Instituto Regional de la Calidad Agroalimentaria o en los restaurantes Châteaux Hôtels & Collection alrededor de las verduras del huerto;
- **descubrir los secretos de recetas ancestrales** con el Comité Martiniqués de Turismo y la tradición de las tascas de pueblo con la Federación Nacional de Tascas de País;
- **conocer a los cocineros que se movilizan para compartir su pasión y ofrecer cursillos de cocina a los jóvenes**, a imagen de Relais & Châteaux;
- **celebrar los productos de calidad y el saber hacer exigente de los oficios del sector a través de demostraciones y degustaciones** con los sindicatos profesionales (Sindicato Nacional de Hoteleros, Restauradores, Cafeteros y Cátering; Unión de Oficios e Industrias de la Hostelería);
- **participar en coloquios y mesas redondas sobre el arte de la mesa y la historia de la cocina francesa** en las Bibliotecas de París o en la Escuela FERRANDI;
- **descubrir las formaciones de las escuelas e institutos profesionales** con proyectos colectivos en Ile-de-France para **destacar los oficios del servicio y de la cocina**;
- **conocer a ganaderos, agricultores y horticultores** que explicarán su trabajo, como con la Oficina de Turismo de Guillestre y sus talleres Consom’acteurs donde el público está invitado **a participar en el ordeño y la cosecha**;
- **iniciarse a los productos biológicos – dónde, cómo y por qué** – con productores y comerciantes a través de la Federación Nacional de Agricultura Biológica y Seine-Saint-Denis Turismo (la fábrica de cervezas bio la Montreuilloise, y Esperanza torrefactor de cafés biológicos y con sello de comercio justo);
- **descubrir las regiones, los productos y los productores bajo la forma de recorridos, juegos y paseos gustativos** en la bahía de Saint-Brieuc, en “Annecy celebra la Gastronomía”,



organizado por la FAGHIT, o también con la Ciudad de la Gastronomía de Tours y Turismo de Champagne Ardenas;

- **saberlo todo sobre el vino y los espirituosos** con Nicolas y la Federación Francesa de Vinos de Aperitivo, gracias a la participación de viticultores, bodegueros y sumilleres que explicarán todos los tipos de podas, cosechas, uvas, permanencia en boca y calidades de los vinos, aperitivos y licores;

- **participar en Master Class y cursillos de cocina** con el Taller de Cocina Gastronómica en Midi-Pyrénées.

...y en el extranjero

Esta fiesta se exporta al extranjero para hacer descubrir el patrimonio gastronómico y las especialidades francesas con el apoyo de Atout France, de la Fundación de la Alianza Francesa y la Asociación de Cocineros de la República.

El Comité de Fiestas Francés de Almaty en Kazajastán organiza tres días de actividades y fiestas en la principal ciudad del país. La Cámara de Comercio y de Industria de Rumanía propone una Fiesta de la Gastronomía en Bucarest con la participación de numerosas personalidades francesas de la ciudad. Nuevos proyectos son imaginados cada día en Italia, Estados Unidos, el Líbano, en Venezuela, Brasil, Lituania o en Japón... En total, más de 150 proyectos y eventos en el extranjero están referenciados en la página web de la Fiesta de la Gastronomía.



Comisaría de la Fiesta de la Gastronomía

La Comisaría General de la Fiesta de la Gastronomía es el organismo de referencia para organizar los eventos. Tiene como misión, bajo la autoridad de los ministros, dirigir, organizar y coordinar los proyectos en contacto con los actores de la gastronomía y las administraciones territoriales.

Comisaría General de la Fiesta de la Gastronomía: Sophie Mise Le Bouleise

Tel: 01 53 18 85 20

e-mail: projet@fete-gastronomie.fr

¿Cómo participar?

La página web www.fete-gastronomie.fr

- Para **inscribir y promover los proyectos**: empresas, federaciones profesionales, artesanos, cocineros, administraciones locales o simples particulares... pueden inscribir sus eventos para obtener el certificado de la Fiesta de la Gastronomía de 2014 así como el kit de comunicación.

- Para **conocer el programa de la Fiesta de la Gastronomía que tiene lugar cerca de su casa**: banquetes, espectáculos, menús, conferencias, niños, etc., en todas las regiones de Francia.

El programa está disponible en la web: <http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/recherche>

Contactos

Gabinete de Carole DELGA: 01 53 18 44 13

Gabinete de Emmanuel MACRON: 01 53 18 45 13

Gabinete de Stéphane LE FOLL: 01 49 55 59 74

Comisaría de la Fiesta de la Gastronomía: 01 53 18 85 20

projet@fete-gastronomie.fr

Servicio de prensa del ministerio de Economía: 01 53 18 33 80 L-SIRCOM-attaches-presse@finances.gouv.fr

**Siga la Fiesta de la Gastronomía
e inscriba sus proyectos en:**

www.fete-gastronomie.fr

Facebook: "Fête de la gastronomie"

Twitter: @_gastronomie_ #FeteGastronomie

Google +: <https://plus.google.com/+fetegastronomie>



fête de la GASTRONOMIE

la cultura nos acerca, la gastronomía nos une.



fête de la GASTRONOMIE

Dossier de presentación



¿Qué es la *Fête de la Gastronomie*?

Presentación

Los próximos 26, 27 y 28 de septiembre se celebrará en Francia la cuarta edición de la “Fête de la Gastronomie” (Fiesta de la Gastronomía).

Componente esencial de la cultura francesa y fuente de permanente riqueza y creatividad, la Gastronomía francesa posiciona al país como referente de vanguardia internacional a nivel gastronómico.

Esta fiesta pretende apoyar iniciativas y actividades que pongan de relieve la importancia de este monumento de l’art de vivre (arte de vivir) a la francesa.

La temática elegida en 2014, “L’amour des gestes et des savoir-faire” (El amor por los detalles y el saber hacer), expresa todas las particularidades de la gastronomía francesa e ilustra la importancia de la transmisión de las tradiciones y de un oficio de una generación a otra.

La Fête de la Gastronomie no solamente se celebra en Francia

Este acontecimiento se va desarrollando a nivel mundial. En 2013, 9 países, además de Francia, se sumaron a las celebraciones -Argentina, Bélgica, Canadá, Estados Unidos, Finlandia, Japón, Kazakstán, Líbano y Lituania- con la organización de 86 eventos internacionales.

En 2014, España se suma a la Fête de la Gastronomie

En su afán de difundir las riquezas y la diversidad de la gastronomía francesa, un conjunto de instituciones se sumarán al movimiento proponiendo una serie de actividades (conferencias, talleres, ciclo de cine, exposiciones) en torno a la temática del *art de la table*.

Con el apoyo de empresas privadas y la participación de la red de restaurantes y establecimientos culinarios con connotación francesa en Madrid, **se organizará desde el viernes 26 de septiembre hasta el domingo 5 de octubre la Primera Edición de la *Fête de la Gastronomie française* en España.**



¿Quiénes lo organizan?

www.dialogo.es

15.000 páginas vistas/mes

[newsletter mensual](#)

11.016 suscriptores



2.939 amigos



353 followers

Diálogo, Asociación de Amistad Hispano-Francesa, reconocida de Utilidad pública fue fundada en 1983 con el objetivo de promover e impulsar actividades que han propiciado mejoras en las relaciones entre España y Francia. Cuenta con el respaldo de sus Presidentes de Honor, S.M el Rey de España y el Presidente de la República Francesa. Sus actividades están orientadas a favorecer el conocimiento intelectual, cultural, empresarial y social entre ambos países.

www.affineurdefromage.com

2.000 páginas vistas/mes

[newsletter mensual](#)

6.500 suscriptores



2.332 amigos



271 followers

L'Affineur de Fromage fue creada en el año 2010 con el objetivo de promocionar y dar a conocer la cultura y la tradición francesa, a través de los quesos de leche cruda elaborados de forma tradicional y su importancia en la gastronomía francesa.

A día de hoy, Affineur de Fromage está reconocida por restaurantes de varias estrellas Michelin, chefs de renombre y prensa especializada, como una de las empresas expertas en la importación, comercialización y asesoramiento en quesos franceses artesanales.

es.rendezvousenfrance.com

500.000 páginas vistas/mes

[newsletter mensual](#)

260.000 suscriptores



53.075 amigos



6.964 followers

Atout France es la Agencia de desarrollo turístico de Francia, creada en 2009 con el fin de favorecer el desarrollo turístico de Francia, acompaña a los profesionales del turismo francés en todas las etapas de su promoción turística: desde la concepción, el desarrollo hasta la comercialización.

Desarrolla un modelo de colaboración único y original, con todos los actores del turismo francés, tanto empresas privadas, como institucionales u organismos asociativos. Y organiza cada año más de 2.000 operaciones de promoción en España dirigidas al público, a los profesionales y a la prensa.

www.institutfrancais.es

60.000 páginas vistas/mes

[newsletter mensual](#)

17.000 suscriptores



5.900 amigos



1.250 followers

El **Institut Français** es el operador del Ministerio francés de Asuntos exteriores y europeos encargado de la promoción de la cultura y de la lengua francesa en el mundo. Trabaja en estrecha colaboración con la red cultural francesa en el extranjero que cuenta con más de 150 Instituts Français.

Al crear el Institut Français, el gobierno quiso dejarle a una sola agencia la promoción de la acción cultural exterior de Francia en materia de intercambios artísticos (espectáculo vivo, artes visuales, arquitectura) de difusión en el mundo del libro, del cine, de la lengua francesa, del saber y de las ideas.



madrid.alliance-francaise.es

7.500 páginas vistas/mes

[newsletter mensual](#)

12.300 suscriptores



20.223 amigos



3.337 followers

La **Alliance Française** fue creada en 1883 en París bajo el impulso de personalidades como Jules Verne, Louis Pasteur, Ferdinand de Lesseps, Armand Colin o Jules Renan. Representa hoy en día la primera red cultural mundial, con 1.040 implantaciones en 136 países en los cinco continentes.

Cada año, más de 450.000 personas, de todas las edades, aprenden la lengua francesa en las Alliances françaises, y más de 6 millones de personas participan en sus actividades culturales.



www.vatel.com

10.000 páginas vistas/mes

[newsletter mensual](#)

5.400 suscriptores



600 amigos



600 followers

La Escuela Internacional en Administración Hotelera & Turística Vatel es una institución que lleva 30 años preparando a los futuros Managers y Directivos de la Hostelería Internacional. Nuestra metodología de enseñanza: una acertada combinación y equilibrio entre prácticas formativas y una formación universitaria plenamente adaptada a las nuevas demandas y exigencias actuales del sector.

La enseñanza Vatel se extiende en 19 países, con 30 escuelas en Madrid, París, Lyon, Nîmes, Burdeos, Arabia Saudita, Bangkok, Bruselas, Buenos Aires, Chiapas, Emiratos, Los Ángeles, Manila, Marrakech, Moscú, Singapur y Suiza.



LYCÉE FRANÇAIS
DE MADRID

El **Liceo Francés de Madrid** es un centro escolar francés que sigue el sistema de enseñanza de este país siguiendo las directrices de la Educación Nacional Francesa. No es un centro bilingüe aunque también dispensa una enseñanza en español de alto nivel.

Forma parte de la red de la AEFE (Agencia para la Enseñanza Francesa en el Extranjero), que cuenta con 320.000 alumnos repartidos en 488 centros escolares de 130 países.

Con una gran riqueza histórica (el LFM tiene 130 años) y tras haber vivido las etapas del desarrollo de la sociedad española, el Liceo Francés de Madrid ofrece un ejemplo atractivo del modelo educativo francés.

El LFM se ha labrado durante años la reputación de formar alumnos con un excelente bagaje cultural y sobre todo con una gran capacidad de análisis, un profundo sentido cívico y político y una apertura hacia los demás. En definitiva, alumnos con valores sólidos, y con una apreciable adaptación a un mundo en constante cambio.



¿Quiénes lo patrocinan?



Targobank SA es una entidad financiera española participada al 50% respectivamente por Banco Popular Español y el grupo francés Crédit Mutuel-CIC, que desarrolla su actividad bancaria en España prestando servicios financieros y de seguros principalmente a particulares y Pymes a través de sus 125 sucursales repartidas por las principales zonas de actividad económica de la geografía nacional.

Con una clara vocación internacional, Targobank se apoya de la amplia presencia internacional del grupo Crédit Mutuel-CIC, más de 40 países, y en el saber hacer de banco de Empresas del Banco Popular Español.



La Calidad de Vida juega un importante papel en el progreso de las personas y el desempeño de las organizaciones. Basándose en esta convicción, **Sodexo** es el partner estratégico para las compañías e instituciones que buscan la excelencia en los servicios, tal como se ha hecho desde que Pierre Bellon fundase la compañía en 1966.

Con la pasión por el servicio como forma de trabajo, los 380.000 empleados repartidos por 80 países diseñan, gestionan e implementan una incomparable oferta de Servicios On-site y de Motivación . Sodexo ha creado una nueva forma de negocio de servicios y contribuye al desarrollo económico, social y medioambiental de las comunidades, regiones y países en las que opera.

En España, desde 1976, Sodexo ofrece Soluciones de Calidad de Vida Diaria para empresas, instituciones, hospitales y centros de tercera edad, colegios, universidades, etc. Su oferta de soluciones integrales de servicio incluye Soluciones de Servicio On-site (restauración y facilities management) y Soluciones de Motivación (beneficios para empleados, incentivos y reconocimiento, ayudas públicas). Hoy su plantilla está integrada por más de 4.000 empleados repartidos por todo el país, y en la actualidad, más de 425.000 personas se benefician a diario de los servicios de Sodexo.



Mónico Catering tiene una autonomía de 300 km. alrededor de Madrid y disponemos de material propio de catering para más de 4.000 comensales. Ponemos al alcance de nuestros clientes una gran variedad de espacios, donde poder celebrar todo tipo de eventos. Realizamos también cualquier tipo de evento en domicilios particulares y, por supuesto, damos servicio a cualquier necesidad empresarial.

Contamos con nuestra propia cocina y elaboramos toda clase de platos con una gran variedad de menús y ofertas gastronómicas.

www.moncocatering.es / 917402636 / eperez@lacasademonico.es



LAVINIA

Lavinia nació en 1999 para presentar un concepto revolucionario en el ámbito de la distribución del vino: un espacio que supera el modelo de la enoteca tradicional porque aborda el tratamiento del vino desde una perspectiva cultural, enfocada al consumidor final con una filosofía en la que conviven los aspectos pedagógicos, la experiencia de compra y el respeto por el vino. LAVINIA ha desarrollado esta idea en tiendas con una amplia selección de referencias –más de 6.500– en las que cada uno de los aspectos del diseño están concebidos en beneficio del vino.

LAVINIA presentó su primer espacio en París, en el Boulevard de la Madeleine, siendo la tienda de vinos más grande de Europa.

Tras su espectacular irrupción en el mercado francés, LAVINIA ha proseguido su crecimiento. En 2011 inauguró su segunda tienda en París (en el Centro Comercial de CNIT, en la Défense) y en 2012 abrió su tercera tienda en Madrid (en el Centro Comercial Gran Plaza 2 de Alcobendas). Desde hace 3 años, LAVINIA está también presente en los aeropuertos más importantes de España (Barajas, El Prat, Málaga, Alicante, Bilbao...)

Con todos estos espacios consagrados al vino, LAVINIA lidera el sector vinícola en Europa satisfaciendo a más de 250.000 clientes anuales en sus tiendas y vendiendo una media de más 1.200.000 botellas al año.



El **Hotel InterContinental Madrid** es uno de los hoteles de cinco estrellas más emblemáticos de la capital. Construido sobre un antiguo palacio del S. XVIII, está situado en el corazón del Paseo de la Castellana, muy cerca de la exclusiva zona comercial de la Calle Serrano, con excelente conexión hasta el centro histórico y a 11Km del aeropuerto.

Dispone de 302 habitaciones y Suites, 16 salas de reuniones, equipadas con luz natural y el Club InterContinental, único en su categoría en Madrid con un elegante lounge y servicios únicos como el check in privado, late check out y un delicioso buffet. Dispone de Fitness Center 24 horas con tratamientos bajo petición previa

El restaurante “El Jardín del InterContinental” con terraza de verano ofrece la más cuidada gastronomía tradicional de mercado. El Brunch de los domingos, es un auténtico festín gastronómico de la mejor gastronomía nacional e internacional.



El **Grupo Lactalis**, fundado en 1933, es uno de los líderes mundiales del sector lácteo. La empresa internacional de origen francés, emplea a más de 61.000 personas, posee 200 fábricas y está presente en 61 países.

En España, el Grupo Lactalis cuenta con 9 fábricas y 2.700 empleados. Además, adquiere leche a nivel nacional a más de 3.000 ganaderos. Entre sus productos se encuentran marcas como Puleva, Lauki, RAM, El Castillo, Gran Capitán, Flor de Esgueva, El Ventero, Président, Chufi o Galbani.



¿Quiénes lo apoyan?



Las Bodegas Pommery, un lugar único.

Fundada en 1836, el *Domaine Pommery* está emplazado en un lugar único, en el corazón de la ciudad de Reims. La bodega fue construida en 1868 por Madame Pommery para conmemorar una imagen vanguardista de modernidad y de extravagancia.



Con cerca de 10.000 tiendas en más de 30 países, el **Grupo Carrefour** es el segundo distribuidor a nivel mundial y el número uno en Europa. Desde hace más de 50 años, se confirma como el compañero de la vida cotidiana de más de 10 millones de clientes en Europa, Asia y América Latina.

El Grupo Carrefour se basa en una estrategia innovadora, que agrupa hipermercados, supermercados, tiendas de proximidad y cash & carry para ofrecer a sus clientes los precios más bajos con una amplia oferta de productos y de servicios.



Air Nostrum es la compañía aérea líder de la aviación regional en España y una de las mayores regionales europeas, de capital privado es franquicia exclusiva del grupo Iberia y se integra en la Alianza oneworld. Su gestión, calidad y prestigio le han hecho merecedora de múltiples premios. Es la única regional europea que ha obtenido cinco veces el premio, en su categoría Oro, a la Aerolínea del Año, otorgado por la ERA (European Regions Airline Association), la última en septiembre de 2011.

También ha sido galardonada con la "Palme D'Or", distinción a perpetuidad, de la misma asociación, a la Excelencia Sostenida; fue la primera aerolínea que obtuvo este reconocimiento.

Iberia Regional Air Nostrum ofrece en la actualidad más un centenar de rutas en Europa y Norte de África. A través de sus 350 vuelos diarios los clientes de Iberia Regional Air Nostrum pueden acceder a más de 60 destinos propios, a los que se añaden los más de 800 de la Alianza Oneworld. www.airnostrum.es



So Toulouse - Oficina de Turismo

La Oficina de Turismo de Toulouse acoge a los visitantes todos los días del año y les suministra informaciones y consejos personalizados, guías y mapas turísticos. También les conecta con los nuevos "Toulouse Greeters". A través de su centro de reserva en línea, ofrece diversas actividades y estancias cortas para las turistas, visitas guiadas, entradas para los puntos de referencia, y el Pass Tourisme (24h, 48h o 72h / que incluye el acceso a todo la red de transportes públicos, libre acceso o tarifa reducida a varios sitios turísticos de la ciudad. www.turismo-toulouse.es



El Tenedor

eltenedor.es es la web líder de reservas online de restaurantes en España que permite reservar mesa de manera rápida y sencilla en más de 6.000 restaurantes y con la posibilidad de beneficiarse de los más de 1.100 promociones exclusivas de hasta -50% en carta. Con más de 11 millones de reservas gestionadas (España, Francia y Suiza), eltenedor.es ofrece la posibilidad de encontrar un restaurante en función del tipo de cocina, ambiente, zona, precio y reservar online desde la web, iPhone o Android, teniendo disponibilidad en tiempo real en todos sus restaurantes. Su tecnología única y experta ya ha convencido a grandes chefs como Pedro Subijana, Martín Berasategui, Sergi Arola o Los Hermanos Roca, grandes grupos como Paradores, La Tagliatella, La Vaca Argentina, Tragaluz, Vips y otros restaurantes independientes.



Entraide Française - *yun impulso para los que miran hacia delante*

Ayuda mutua francesa es una asociación reconocida de utilidad pública por el ministerio de interior español, que ofrece desde hace 160 años asistencia y ayuda a los franceses e hispano-franceses en situación de desamparo residentes en España. Las principales tareas que desempeñamos están relacionadas con ayudas alimenticias, ayudas en el alojamiento, prendas o ayudas a la repatriación a Francia.



fête de la GASTRONOMIE

la cultura nos acerca, la gastronomía nos une.

La Organización agradece sinceramente al conjunto de las empresas que han hecho realidad la Semana de la Gastronomía

Gracias a las empresas Patrocinadoras

TARGO BANK

sodexo

MÓNICO
CATERING

LAVINIA

INTERCONTINENTAL
MADRID

PRÉSIDENT



fête de la GASTRONOMIE

la cultura nos acerca, la gastronomía nos une.

Gracias a las empresas colaboradoras

