



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DOSSIER DE PRESSE



Partager l'Excellence

STRATÉGIE GASTRONOMIE FRANCE

Stratégie nationale

Faire rayonner la haute gastronomie française

12 Avril 2024

Éditos



Stéphane Séjourné,
ministre de l'Europe
et des Affaires
étrangères

La gastronomie fait partie du patrimoine de la France et constitue une part de notre identité : **l'inscription par l'UNESCO en 2010 du « repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité** en témoigne. La vitalité et la créativité de notre cuisine, la richesse et la qualité de nos produits contribuent au **rayonnement de notre pays à l'étranger**.

La gastronomie occupe une place importante dans **l'image de la France à l'étranger** et constitue un atout majeur pour **notre attractivité touristique** : près d'un tiers des touristes étrangers qui séjournent chez nous déclarent avoir pour principale motivation notre cuisine et nos vins. La gastronomie est également un formidable atout pour **notre commerce extérieur** et l'export de nos produits agroalimentaires.

Piliers de notre patrimoine et remarquables ambassadeurs de la France, **notre gastronomie et ses acteurs doivent donc être défendus et soutenus**. En effet, les défendre c'est promouvoir l'excellence française, qui est un gage d'attractivité et donc d'opportunités économiques pour les Françaises et les Français.

J'ai souhaité que **le Quai d'Orsay prenne toute sa part dans cette stratégie** : parce que la diplomatie est aussi économique et parce que dans la gastronomie se joue une part de notre influence. En la soutenant, nous tenons notre rang dans la **compétition mondiale** et nous contribuons **à créer des emplois sur notre territoire**.

Dans le cadre de cette **nouvelle stratégie pour la haute gastronomie**, vous pouvez donc compter sur mon engagement et sur l'engagement de notre réseau diplomatique pour promouvoir, **aux côtés de nos chefs et de nos producteurs**, l'excellence de la gastronomie et de l'art de vivre à la française.



Olivia Grégoire,
ministre déléguée
chargée des
Entreprises, du
Tourisme et de la
Consommation

Si la gastronomie est un capital immatériel, ce sont des chefs de talents, bien réels, qui font vivre des spécialités locales et des chefs d'œuvre nationaux pour les faire rayonner à travers le monde. Que vous voyagiez en Chine ou aux Etats-Unis, quelque soit le continent, on identifie la France à son art culinaire. Il était donc prioritaire pour nous de se fixer une stratégie claire avec un objectif annoncé : positionner de nouveau la France comme leader de la gastronomie dans le monde.

La gastronomie française est un héritage vivant qui nécessite entretien et évolution. En plus de préserver traditions et savoir-faire, il est crucial de soutenir la créativité des chefs, leur audace et leur capacité à innover pour façonner la gastronomie d'aujourd'hui et de demain.

Ainsi, en travaillant sur notre manière de repérer et d'accompagner les talents, nous voulons améliorer la transmission des savoir-faire pour mieux préparer nos professionnels aux compétitions internationales. En encourageant les échanges internationaux entre les écoles de la gastronomie françaises et étrangères, en accompagnant à l'international les entreprises qui souhaitent franchir le pas de l'exportation, nous voulons inscrire dans le temps long le rayonnement et l'influence de ce patrimoine à l'étranger.

Mais cette stratégie ne doit pas uniquement s'adresser qu'à une partie de la population. La gastronomie doit être l'affaire de tous. C'est pourquoi il a été imaginé dans le but qu'un public, toujours plus grand, puisse le découvrir, le voir, le déguster... en un mot se l'approprier. Nous ferons donc, dans cette stratégie, la part belle aux grands événements qui permettent à tous de découvrir les plaisirs de la gastronomie et qui sont de merveilleux relais d'influence sur le terrain.

En accueillant les Jeux Olympiques et Paralympiques de 2024, la France est prête à faire rayonner la gastronomie française grâce à l'engagement commun de l'Etat et de la filière.

Notre gastronomie, nos chefs, leurs apprentis et nos artisans méritent d'être promus et soutenus et c'est le sens de l'engagement du gouvernement.

Le mot de Guillaume Gomez, Représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie

La gastronomie française possède une force d'attraction naturelle à l'étranger, que ce soit à travers son histoire, ses techniques, les beaux produits qu'elle utilise, mais aussi ceux qui la font : ses cuisiniers, ses pâtisseries, ses vignerons, ses spécialistes des arts de la table, ses agriculteurs et artisans ...

Pour autant, il n'est pas question de nous reposer sur nos acquis. La compétition culinaire mondiale se développe à une vitesse considérable et nous pousse à nous dépasser, à renforcer nos efforts et notre exigence pour donner le meilleur de nous-même. Comme dans toute compétition, il est primordial d'avoir une vision claire afin de fixer un cap. C'est désormais chose faite avec cette stratégie haute-gastronomie que je suis fier de porter aux côtés de la Ministre Olivia Grégoire, en tant qu'ambassadeur de la gastronomie désigné par le Président de la République. Que cela soit le groupe de travail « Année de la gastronomie française » que je présidais, ou la mission d'information « gastronomie » de l'Assemblée Nationale, les volontés ont été nombreuses à se rassembler ces dernières années pour faire émerger des pistes d'actions concrètes afin que l'Etat accompagne davantage les acteurs de la gastronomie.

En effet, de la même manière que l'Etat se tient aux côtés de ses talents du numérique, il doit se tenir aux côtés de ses champions de la gastronomie, sur notre territoire comme à l'étranger. En accélérant le soutien à nos chefs et à nos artisans, c'est une France audacieuse, inventive et sans cesse à la recherche de l'excellence que nous donnerons à voir au monde. Ces acteurs sont une ressource formidable pour le dynamisme de notre pays. Il y a derrière eux toute une chaîne de valeur économique et de nombreux emplois en France. En matière de commerce extérieur, les restaurants français installés à l'étranger constituent un avant-poste clé pour la promotion et l'exportation de nos produits agroalimentaires. Ils sont une vitrine de nos plus beaux produits, d'une cuisine plus engagée en termes de santé, de société et d'environnement. En donnant le goût de la France à leurs clients, ils sont également un maillon essentiel de notre stratégie touristique visant à demeurer la première destination touristique au monde. Grâce à la stratégie « haute-gastronomie », nous nous donnons les moyens de mieux les accompagner.

SOMMAIRE

Éditos	2
Introduction.....	6
Une stratégie en 3 axes	7
REPERER ET ACCOMPAGNER LES TALENTS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE	7
ACCOMPAGNER LES ENTREPRISES DU SECTEUR A L'INTERNATIONAL	8
RENFORCER LA PROMOTION DE LA « HAUTE GASTRONOMIE » FRANÇAISE.	9
LES 22 LAURÉATS.....	11

Introduction

Berceau de la haute cuisine, la France est mondialement reconnue pour sa gastronomie qui incarne un certain « art de vivre à la française » et fait partie intégrante de l'identité nationale.

En 2010, le « repas gastronomique des Français » a été classé comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Cette catégorie, créée en 2003, a pour objectif de protéger les pratiques culturelles et savoir-faire traditionnels, aux côtés des sites et monuments. Le repas gastronomique des français est défini comme « une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes [...]. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du 'bien manger' et du 'bien boire' ». L'UNESCO ajoute dans sa décision d'inscription que la gastronomie française constitue « l'une des plus belles expressions de la créativité humaine ».

Bien plus qu'une simple tradition culinaire, la gastronomie française se doit d'être en mouvement et toujours en quête d'excellence et de renouvellement pour contribuer de manière significative à l'économie nationale et demeurer un élément incontournable du « soft power » français. Elle fait partie des leviers de développement économique et de rayonnement de la France dans le monde et, à ce titre, représente un enjeu diplomatique et culturel structurant.

Malgré sa renommée, la place de la gastronomie française sur la scène internationale n'est pas un acquis et c'est avec créativité, audace et excellence que la haute gastronomie française doit répondre au défi d'une concurrence croissante au niveau international.

Pour répondre à ces enjeux, mieux soutenir les acteurs de notre gastronomie, préserver leur excellence et les accompagner dans leur développement international, le Gouvernement a décidé de déployer une nouvelle stratégie nationale pour faire rayonner la haute gastronomie française.

Cette stratégie ambitieuse est le fruit d'une vision qui vise à préserver, promouvoir et renforcer l'influence et la place de la haute gastronomie française, véritable patrimoine vivant.

Une stratégie en 3 axes

REPERER ET ACCOMPAGNER LES TALENTS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Afin de renforcer la présence de la France sur la scène gastronomique mondiale et stimuler l'innovation dans l'art de la cuisine, il est indispensable de mieux repérer et accompagner le développement des compétences d'une nouvelle génération de chefs talentueux. Ces talents jouent un rôle essentiel dans la promotion de la culture et de l'excellence française à l'étranger, notamment lors des grands événements et des compétitions internationales de gastronomie.

Créer le Centre national de la Gastronomie française

Les concours internationaux de gastronomie représentent un levier pour renforcer l'influence culturelle de la France sur la scène mondiale. Pourtant, aujourd'hui la France n'est pas toujours représentée dans toutes les compétitions culinaires mondiales et, quand elle est présente, elle ne tient pas toujours son rang sur les podiums faute de moyens dédiés.

C'est pourquoi, en lien avec l'ensemble des branches professionnelles et des organismes de formation concernées, un centre d'excellence de la gastronomie française et des métiers de bouche sera créé. A l'instar de Clairefontaine pour le football ou de Marcoussis pour le rugby, l'ambition est de proposer des parcours d'entraînement et de préparation à des compétitions internationales pour des équipes de France de métiers de la gastronomie. Le Centre National de la Gastronomie prendra la forme d'un Groupement d'intérêt Public (GIP), permettant à des partenaires publics et privés de mettre en commun leurs moyens pour un projet national : faire rayonner la gastronomie française, ses formations, ses métiers et ses filières. La convention constituant le GIP sera signée au premier semestre 2024 par l'Etat et ses partenaires.

Alors que d'autres pays soutiennent leurs équipes nationales métier par métier, le projet français est unique car tous les métiers de bouche et du service seront représentés. Outre la valorisation des savoir-faire à la française, l'hybridation entre les métiers et l'innovation seront ainsi au cœur de ce projet collectif.

Le choix des concours auxquels le centre préparera les équipes de France et la constitution des premières équipes de France « espoir » seront arrêtés dès 2024, tous métiers confondus. Les meilleurs experts français seront appelés pour soutenir et accompagner les futurs champions.

Renforcer la présence française dans les salons et événements internationaux

De manière distincte et complémentaire des concours et compétitions mondiales, il est important de renforcer la présence des chefs français dans les événements et rendez-vous internationaux qui sont autant de lieux d'influence et font les tendances de la haute gastronomie de demain. Il s'agit par exemple d'événements comme le Madrid Fusión Food from Spain qui s'est imposé comme un rendez-vous incontournable de la scène gastronomique mondiale et réunit chaque année les chefs les plus talentueux et avant-gardistes.

ACCOMPAGNER LES ENTREPRISES DU SECTEUR A L'INTERNATIONAL

Soutenir les chefs français à l'export

La gastronomie française évolue dans un contexte international de plus en plus concurrentiel. La prééminence des chefs français est en effet de plus en plus challengée par des chefs d'autres nationalités. La cuisine française est en outre relativement peu accessible à l'étranger, ce qui nuit à sa notoriété et à son influence.

Afin de soutenir l'exportation de notre gastronomie et de notre savoir-faire, Olivia Grégoire, ministre déléguée chargée des Entreprises, du Tourisme et de la Consommation, Franck Riester, ministre délégué chargé du Commerce extérieur, de l'Attractivité, de la Francophonie et des Français de l'étranger et Business France lancent un programme d'accompagnement sur mesure pour soutenir le développement de la Haute Gastronomie Française à l'international. L'objectif est d'accompagner en 2024 une première promotion d'une dizaine de chefs français dans leur implantation internationale.

Ce programme cible des marchés sélectionnés pour leur réceptivité à la haute gastronomie française, promettant un nouvel élan et de belles opportunités de croissance pour le secteur. Il s'agit d'une initiative stratégique pour capitaliser sur la dynamique actuelle et renforcer la présence de la gastronomie française sur la scène internationale.

Le processus de sélection des restaurateurs bénéficiaires sera mené par un jury d'experts, tant nationaux qu'internationaux.

Le jury intégrera notamment les personnalités suivantes :

- Alain Ducasse, Chef et président Ducasse Paris
- Christian Mantei, Président Atout France
- Alicia Dorey, Journaliste vins et gastronomie au Figaro
- Nicolas Chatenier, Consultant gastronomie
- Karin Nebot, Directrice générale Kaviari
- Gérard Bertrand, Président Vins Gérard Bertrand

Le programme d'accompagnement d'une durée de 6 à 8 mois à l'international comprendra :

- Une préparation en amont axée sur le marché ciblé ;
- Des initiatives de promotion spécifiques ;
- Des missions commerciales et un soutien continu pour établir une présence durable.

Les marchés ciblés prioritairement par ce programme sont l'Arabie Saoudite, la Corée du Sud, les Émirats Arabes Unis, ainsi que Hong Kong / Macao. Ils ont été sélectionnés en fonction de leur potentiel pour accueillir et valoriser la haute cuisine française.

RENFORCER LA PROMOTION DE LA « HAUTE GASTRONOMIE » FRANÇAISE

Promouvoir le savoir-faire culinaire français

Les plus grandes écoles de cuisine françaises ont déjà un fort ancrage à l'international et proposent à leurs étudiants des parcours de mobilité. Néanmoins, dans un secteur toujours plus concurrentiel, l'accueil d'étudiants étrangers sur les campus français et l'envoi d'étudiants français à l'étranger doit être consolidé.

Afin de renforcer les initiatives visant l'internationalisation des campus préparant aux métiers de la gastronomie et favoriser la diffusion des savoir-faire français, l'Etat encouragera la structuration d'un réseau international des écoles de la gastronomie, pour permettre aux écoles de se référencer auprès des ambassades ou de Campus France et faciliter les partenariats.

De plus, un programme d'accueil des apprenants et des jeunes diplômés de la gastronomie permettra de favoriser le partage et la découverte des techniques et des produits.

Relancer les événements « goût de France » dans les ambassades françaises à l'étranger

L'opération "Goût de / Good France" revient en 2024 pour célébrer la gastronomie française à travers une série d'événements organisés par le réseau diplomatique français sur les cinq continents.

Cette manifestation unique au monde, lancée en 2015 sur une initiative du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et du chef Alain Ducasse, vise à promouvoir la France à travers sa cuisine et à faire découvrir au monde entier l'excellence de ses chefs, de ses artisans et ses produits alimentaires.

À la veille des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris, l'édition Goût de / Good France 2024 mettra l'accent sur la thématique « Sport et gastronomie ». Les grands événements sportifs organisés en France sont en effet toujours des moments de convivialité et de valorisation de l'art de vivre à la Française, de sa gastronomie et de ses terroirs. Lors des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris, la France ne sera pas seulement le plus grand terrain de jeux des athlètes du monde entier, elle sera également la plus grande table du monde. À l'instar des sportifs de haut-niveau, les chefs et les artisans français visent eux-aussi l'excellence, la perfection du geste, grâce à une exigence sans faille. Que ce soit en brigade ou en équipe, les valeurs du collectif et de solidarité sont là-aussi essentielles pour que le résultat soit parfait dans l'assiette ou sur le terrain.

Au programme de cette 7^e édition : des ateliers de cuisine pour adultes et enfants, des démonstrations de chefs et artisans, des projections de films ou conférences autour de la gastronomie française, des marchés d'artisanat français, des dégustations de produits et de vins, des menus Goût de / Good France dans des restaurants partenaires...

Que ce soit en Espagne, aux Etats-Unis avec un festival de 4 jours à New-York, mais encore au Honduras, à Malte, au Royaume-Uni, au Vietnam, au Tadjikistan, au Kenya et dans plus d'une quarantaine de pays, la gastronomie française sera mise à l'honneur sur toute la planète.

Soutenir des évènements promouvant la haute gastronomie auprès du grand public

La promotion et le rayonnement de la haute gastronomie doit aussi passer par des actions pour en « démocratiser » l'accès. L'excellence de notre gastronomie doit rester accessible à tous.

A l'occasion des Jeux Olympiques, Atout France, sous l'égide d'Olivia Grégoire, Ministre déléguée chargée des Entreprises, du Tourisme et de la Consommation, a lancé un appel à manifestation d'intérêt pour soutenir les initiatives locales visant à promouvoir et rendre accessible au plus grand nombre, via une approche événementielle innovante, l'excellence gastronomique française.

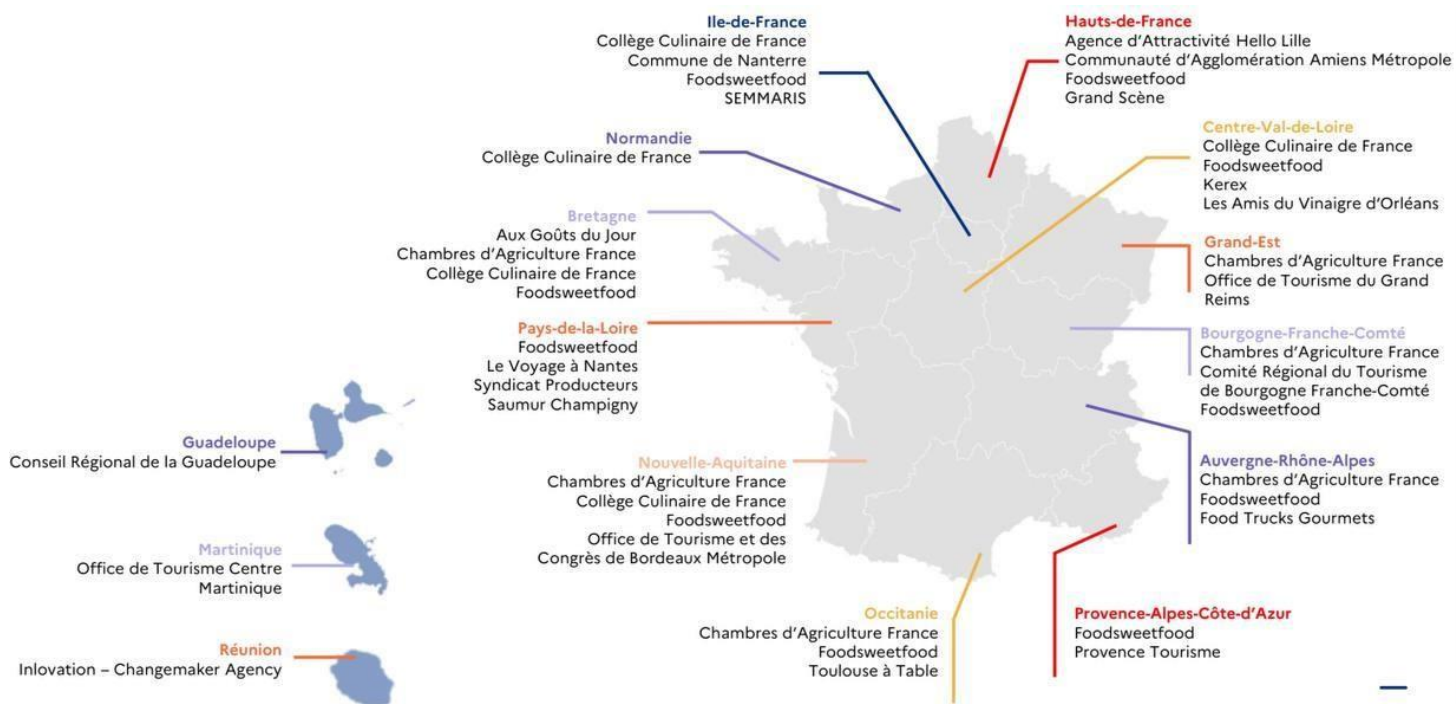
Sur les 130 projets déposés, 22 lauréats ont été retenus par le comité de sélection. Ces projets ont pour objet l'organisation d'évènements gastronomiques accessibles à tous durant la période de célébration des jeux olympiques.

Du passage de la flamme au dernier week-end des épreuves paralympiques, les 22 lauréats démontreront la créativité du savoir-faire culinaire national à travers l'organisation de projets totalement inédits ou réinventés sur le territoire hexagonal et en Outre-Mer. Ils bénéficieront d'un appui financier pouvant aller jusqu'à 100 000 euros afin de créer ou de soutenir le développement d'évènements gastronomiques et faire rayonner l'excellence des savoir-faire et des productions locales auprès des visiteurs du monde entier.

Festivals, pique-niques, événements itinérants ou villages gastronomiques... ces programmations mobiliseront de nombreux chefs, restaurateurs et autres acteurs de la filière du tourisme et de la restauration autour de partenariats inédits avec les responsables territoriaux.

Plus de 500 000 visiteurs français et étrangers sont attendus – du 8 mai au 8 septembre prochains - pour fêter la gastronomie française et donner à voir, au monde entier et aux Français, les actifs culinaires nationaux.

LES 22 LAURÉATS :



1. « Lille Gastronomy and Beer experience » (Agence d'Attractivité «Hello Lille»)

Dans le cadre des épreuves olympiques à Lille, des manifestations avec des collectifs de chefs et de brasseurs, des cours de cuisine, des menus spéciaux «Mets et Bières» dans les restaurants pour mettre en scène les actifs culinaires de Lille et de son territoire.

Du 27 juillet au 11 août.

2. « Village du Cornouaille Gourmand » (Aux Goûts du Jour)

En partenariat avec le Festival de Cornouaille et la Communauté d'Agglomération Quimper Bretagne Occidentale, lancement d'une nouvelle formule pour une gastronomie accessible à tous, autour d'ateliers de cuisine géants, d'artisans locaux, de démonstrations de recettes signatures.

Du 18 au 21 juillet.

3. « Le Pique-nique itinérant Bienvenue à la Ferme » (Chambres d'Agriculture de France)

Des pique-niques itinérants et fermiers au cœur de 8 villes métropolitaines (Montpellier, Cesson Sévigné-Rennes, Aurillac, Dijon, Strasbourg, Valence, Pau et Saint-Malo) pour promouvoir des paniers gourmands de qualité (AOP, AB...) et valoriser la consommation locale et éco-responsable.

Du 25 mai au 16 juin.

4. « Festivals en « flammés » des Marchés Complices © et des Tablées Citoyennes © du Collège Culinaire de France » (Collège Culinaire de France)

Création de 5 « Villages Gastronomiques » au cours de la période du parcours de la flamme, « marchés complices et tablées citoyennes », ateliers pédagogiques, visites guidées pour « faire son marché comme un chef », goûter-débat sur la thématique du sport et de l'alimentation avec des grands chefs.

De juin à juillet, à Amboise, Le Havre, Lorient, Saint-Jean-de-Luz et d'autres villes en cours de programmation.

5. « L'événement Fantastic Picnic » (Comité Régional du Tourisme de Bourgogne Franche-Comté Tourisme) :

Le dernier week-end des Jeux de Paris 2024, les Fantastic Picnic de Bourgogne-Franche Comté proposeront des menus et recettes aux saveurs internationales avec les produits emblématiques de la région. En partenariat avec des grands chefs, 20 picnics de grande qualité sur 20 Routes Gourmandes.

Les 7 et 8 septembre.

6. « Gastronomie en Terre de Jeux » (Communauté d'Agglomération Amiens Métropole)

Programmation gastronomique valorisant les spécialités locales et les valeurs de l'olympisme : 4 visites patrimoniales et sportives guidées en anglais et en français, avec un instant de dégustation chez le producteur ; 4 soirées dédiées à la culture sportive « apéros JO » dans les sites labellisés « Centre de Préparation aux Jeux Olympiques » ainsi qu'un dîner éco-responsable, réalisé par des chefs, au Stade de la Licorne, centre de préparation des Jeux pour la discipline football.

A partir du 12 juin.

7. « Village Gastronomique – Club 2024 » (Commune de Nanterre)

Création d'un village gastronomique composé de 20 stands d'artisans, chefs locaux, commerçants, associations et restaurants au cœur du site de célébration de Nanterre, labellisé « Club 2024 ».

Du 24 juillet au 11 août.

8. « Festival de la Gastronomie des Iles de Guadeloupe – Archipel de Saveurs » (Conseil Régional de la Guadeloupe) :

Création d'un festival pour valoriser la créativité et l'innovation des pratiques culinaires et des spécificités du terroir guadeloupéen. Au programme, le jour du passage de la Flamme, concours du meilleur chef des Iles de Guadeloupe.

Du 14 au 16 juin. Pour prolonger les célébrations, shows culinaires thématiques et dîner gastronomique à quatre mains sont prévus au-delà de ces dates.

9. « Le Festin Français » (Food Trucks Gourmets)

Création du village gastronomique immersif "Festin Français" lors de la 8^{ème} édition du Lyon Street Food Festival. Le village gastronomique réunit des chefs, artisans et producteurs de toute la France pour promouvoir les cuisines et savoir-faire de Métropole et d'Outre-Mer.

La programmation inclut des ateliers de cuisine et de démonstration, un espace scénographique de partage, et des stands de chefs au cœur du festival.

Du 13 au 16 juin.

10. « Refugee Food Festival 2024 » (Foodsweetfood)

Organisation du festival culinaire solidaire « Refugee Food Festival » dans plusieurs villes et métropoles accueillant les compétitions et le passage de la flamme olympique. L'événement favorise le vivre-ensemble et l'intégration des personnes réfugiées autour de la cuisine. Au menu : collaborations culinaires entre des restaurateurs, artisans cuisiniers réfugiés et mise à l'honneur des gastronomies du monde entier. Le festival se déroulera dans 12 villes en France dont Paris, Nantes, Bordeaux, Lyon, Marseille, Nice, Arles, Montpellier, Rennes, Lille, Dijon.

Au cours du mois de juin.

11. « Grand Scène, village gastronomique des JO du Nord » (Grand Scène)

Organisation d'un village gastronomique au sein de la halle Grand Scène, à Lille, à l'occasion de la période olympique. Tout au long de la période des Jeux, différentes programmations alliant gastronomie locale et sports sont prévues dont : un bingo des JO, des ateliers cuisines pour les plus petits, un grand food tour sur 5 jours, un atelier biéologie, karaoké, apéros supporters, blindtest des sports, une table ronde portant sur la sensibilisation aux handisports et un dîner dans le noir organisé en collaboration avec une association pour les malvoyants. Du 24 au 28 juillet, les 2, 9, 11 et 30 août, puis les 1er, 4, 5 et 8 septembre.

12. « Réunion Food Festival » (Inlovation Changemaker Agency)

Réunion Food Festival dans le cadre du passage de la flamme olympique à Saint-Denis, le 12 juin. Au programme : un restaurant éphémère gastronomique et participatif, un Street Food court, une scène gourmande des producteurs, les « Balades gourmandes expérientielles »

Le 12 juin.

13. « Le Festival International des Poivres » (KEREX)

A Rochecorbon (Agglomération de Tours), le Festival International des Poivres présentera au moins 10 producteurs venus de 5 continents et proposera des démonstrations culinaires réalisées par 10 chefs du monde entier.

Les 29 et 30 juin.

14. « Les Tables de Nantes, l'Événement » (Le Voyage à Nantes)

Les Tables de Nantes, le rendez-vous gastronomique nantais regroupant un potager urbain, un guide de bonnes adresses, un marché de producteurs régionaux et une grande fête dans les rues de Nantes mobilisant près de 80 restaurateurs.

Les 2, 6 et 8 septembre.

15. « Le Festival International du Vinaigre d'Orléans » (Les Amis du Vinaigre d'Orléans)

Festival en présence de chefs étoilés, mise en lumière du produit emblématique qu'est le vinaigre à travers un dîner géant, un cours, et concours de cuisine, un marché de producteurs.

Les 31 mai, 1^{er} et 2 juin.

16. « La Flamme des Chefs » (Office de Tourisme Centre Martinique)

Création d'un événement autour d'une offre de restauration d'excellence inédite à l'occasion du passage de la flamme. La programmation invite à (re)découvrir une sélection de produits caractéristiques de la destination à travers des visites de lieux de production et la dégustation de créations originales, travaillées par les chefs, artisans culinaires du territoire Centre.

Le 17 juin.

17. « Reims à Table : Les Relais du Goût » (Office de Tourisme du Grand Reims)

Création de l'opération « Les Relais du Goût », séries d'événements gourmands dans l'esprit d'une course de relais, au cours de la période olympique. Au programme : un relais citoyen, un relais numérique proposant des "food tour digitalisés", un relais des producteurs, un relais des chefs impliquant les maisons de Champagne et les chefs étoilés dans la création de dîners sensoriels et gustatifs, ainsi qu'un relais de clôture sous forme de « concert pique-nique ».

De février à septembre.

18. « Bordeaux Fête le Vin : un nouveau projet gastronomique » (Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole)

Implantation de "Cabanes des Chefs", espace gastronomique de dégustation et de restauration au sein du festival Bordeaux Fête le Vin, regroupant des chefs bordelais et régionaux.

Du 27 au 30 juin.

19. « D'une Rive à l'Autre, Voyage en Gastronomie » (Provence Tourisme)

Création de l'opération « D'une Rive à l'Autre, Voyage en Gastronomie », animée au fil des temps forts des Jeux à Marseille. La programmation est axée autour de la découverte de la cuisine méditerranéenne et propose 5 déjeuners orchestrés à 4 mains, en partenariat avec des chefs étrangers de villes jumelées, 13 soirées sur la Digue à Marseille, accueillant un marché de producteurs.

Du 8 au 12 mai et du 27 juillet au 8 août.

20. « Village Gastronomique Olympique » (SEMMARIS)

Création d'un village gastronomique éphémère au cœur du Marché de Rungis lors du passage de la Flamme olympique, le 21 juillet, autour d'une grande table de petit-déjeuner, d'assortiments de produits frais et nationaux, d'un village de jeux et d'animations ludiques, sportives et éco-responsables pour les petits et les grands.

Le 21 juillet.

21. « Les Grandes Tablées du Saumur-Champigny 2024 » (Syndicat Producteurs Saumur Champigny)

Organisation des Grandes Tablées du Saumur – Champigny afin de valoriser les accords mets et vins au cours de deux soirées tournées vers le sport et l'international.

Les 31 juillet et 1^{er} août.

22. « La Gastronomie française autour de la Flamme Olympique » (Toulouse à Table)

Création d'un événement gastronomique à l'occasion du passage de la Flamme olympique à Villemur et Toulouse, autour d'un banquet festif revisitant tous les plaisirs festifs et gustatifs associés au cassoulet.

Le 17 mai.

