

JOURNÉE DE LA GASTRONOMIE CACHÈRE - 3ème édition

Quand tradition et innovation se rencontrent dans une cuisine universelle



Le **dimanche 26 avril 2026**, Paris accueille la **3^e édition de la Journée de la Gastronomie Cachère**, organisée par le **Consistoire de Paris** au **Centre Européen du Judaïsme**. Ouvert à tous les gourmets, cet événement invite à découvrir une cuisine créative, exigeante et universelle, loin des idées reçues.

Au programme : démonstrations de chefs en direct, dégustations commentées, ateliers participatifs, conférences et rencontres professionnelles. Les visiteurs pourront observer les techniques culinaires, comprendre les grands principes de la **cacherout** et savourer des plats qui allient tradition et audace.

UNE CUISINE QUI S'OUVRE À TOUS

La gastronomie cachère attire aujourd'hui un public large, sensible à la **traçabilité**, à la **qualité** et à l'**innovation**. Les chefs revisitent les classiques français et internationaux, du pâté en croûte au cordon bleu, en passant par des desserts sans produit laitier, tout en respectant les règles de la cacherout.

Ces contraintes techniques sont devenues un véritable **moteur de créativité**, exigeant savoir-faire, imagination et maîtrise culinaire. Les **influences** sont multiples, de la haute gastronomie française à la cuisine méditerranéenne, orientale et asiatique sans oublier la fusion contemporaine. Elles révèlent un univers culinaire riche et **ouvert sur le monde**.

LA CACHEROUT : RIGUEUR, SÉCURITÉ ET INNOVATION

La **cacherout** désigne l'ensemble des lois alimentaires juives qui définissent les aliments autorisés et la manière dont ils doivent être préparés. Sa règle essentielle - la séparation stricte entre viande et produits laitiers - séduit aujourd'hui bien au-delà de la communauté juive. Les produits dits « *parve* » (sans viande ni lait) offrent une garantie précieuse aux personnes intolérantes au lactose, aux végétariens et à tous les consommateurs soucieux de qualité, d'innovation et de garanties alimentaires. Loin d'être une simple restriction, la cacherout est un **cadre stimulant**, propice à l'expression créative de chefs formés dans des écoles prestigieuses comme *Ferrandi Paris*.

"La cacherout constitue un réseau extrêmement dense de lois toutes promulguées par notre Créateur dans Sa Torah. Elles représentent " la diététique de l'homme parfait", et on comprend à quel point il est essentiel de les appliquer avec la plus grande rigueur. Or c'est précisément la rigueur dans l'application de ces lois qui libère aussi une grande diversité d'expressions culinaires. Lorsque le cadre est maîtrisé, la créativité peut s'exprimer pleinement, au bénéfice de tous. »

Michel Gugenheim, Grand Rabbin de Paris

LE CONSISTOIRE DE PARIS GARANT DE CONFIANCE ET D'EXCELLENCE

Depuis plus de deux siècles, le **Consistoire de Paris** joue un rôle central dans le développement de la gastronomie cachère. À travers son *Beth Din* (tribunal rabbinique), il supervise la **conformité** des restaurants, traiteurs, boucheries et pâtisseries certifiés, garantissant sérieux, fiabilité et transparence. Il encadre aujourd'hui 140 restaurants, 37 pâtisseries, 40 boucheries et 40 traiteurs, organisant près de **3 000 réceptions par an**.

« La responsabilité du Consistoire de Paris est de préserver un héritage de savoir-faire ancestral tout en soutenant une filière dynamique et professionnelle. L'institution n'impose pas des contraintes, elle offre un label de sérieux et d'authenticité reconnu bien au-delà de nos frontières. »

David Amar, Président du Consistoire de Paris

UNE JOURNÉE IMMERSIVE À VIVRE À PARIS

Cette **3^e édition** invite tous les publics à dépasser les préjugés, à découvrir des saveurs inédites et à vivre une **expérience culinaire unique**. À Paris, capitale mondiale de la gastronomie, elle démontre que la tradition peut être moderne et l'exigence une source d'inspiration.

Date : dimanche 26 avril 2026 (11:00 - 18:00)

Lieu : Centre Européen du Judaïsme, Place de Jérusalem - Paris 17^{ème}

Accès : Ouvert à tous

Contact presse :