



Communiqué de presse - Paris - Octobre 2025

**Plus de mille restaurateurs, chefs et producteurs
se sont mobilisés autour de l'Intelligence Artisanale
le 6 octobre dernier au Ground Control à Paris.**

La Grande Rencontre du Collège Culinaire de France qui s'est déroulée le 6 octobre dernier à Paris, a cette année encore, rassemblé, fédéré et nourri des liens grandissants entre restaurateurs, chefs et producteurs.

Dans un Ground Control animé, en présence des Chefs fondateurs (**Alain Ducasse, Gilles Goujon, Eric Briffard, Michel Roth, Stephane Jegou, Laurent Petit, Marc Haeberlin et Alain Dutournier**), de **Christian Regouby et Célia Tunc**, cette journée s'est articulée autour de temps forts, échanges concrets, LAB et riches moments de liens et de partage.

Plus de 110 exposants producteurs venus de tous les territoires de France et de Belgique pour défendre la diversité artisanale lors du Grand Marché Complice.

13 Menus Complices créés et servis en direct par des chefs et producteurs du Collège Culinaire de France, soit près de 3 200 bouchées dégustées

Plus de 20 coopérations chefs-producteurs ont donné vie en direct à l'Intelligence Artisanale.

Des ateliers et témoignages précieux lors du LAB des expériences vécues, où chacun a pu partager ses défis, ses innovations et ses expériences autour de thématiques **comme la transmission intergénérationnelle**. La participation de près de **50 élèves de l'école hôtelière Médéric**, en salle et en cuisine, pour soutenir l'événement et incarner l'avenir du métier.



Chefs fondateurs et membres du collectif sont présents d'année en année, sur chaque territoire, pour partager expérience, savoir-faire et transmission avec plus de 3000 membres actifs en France et en Belgique.



**JE SUIS
L'INTELLIGENCE
ARTISANALE.**



Une Grande Rencontre où chacun a pu témoigner de son travail et de ses projets, **Une Grande Famille** où le mot "manger" se dimensionne en permanence grâce à des femmes et hommes engagés, qui créent des ponts et tissent des liens.

Ils étaient de nombreux militants de la gastronomie artisanale à être venus le 6 octobre dernier : vignerons, restaurateurs, chefs et producteurs.

Pain, viande, poisson, café, miel, épices... Des terroirs et cultures pluriels, riches, soucieux d'une qualité raisonnée et d'une coopération inspirante et porteuse.



Découvrez le Collège Culinaire de France
 → en cliquant sur ce lien



À propos du Collège Culinaire de France

Le Collège Culinaire de France est un mouvement associatif totalement indépendant financièrement des pouvoirs publics et de l'industrie agroalimentaire grâce à l'unique financement d'engagement de ses 3000 membres.

Des Artisans Militants de la Qualité, engagés sur tout le territoire pour construire une alternative face à l'industrialisation et à la standardisation de la production, de la restauration et de l'alimentation.

Plus de 250 événements par an sont pensés et montés dans toute la France dans une démarche de proximité concrète et pérenne.