

Communiqué de presse

L'Italie célèbre sa cuisine à travers le monde pour la 8^e année !



Thème 2023 :
l'inclusion sociale en cuisine

Du 13 au 19 novembre prochain, la gastronomie italienne sera à l'honneur dans le monde entier. ICE - Agence italienne pour le commerce extérieur, sous l'égide de l'Ambassade d'Italie, nous invite à redécouvrir les plats du terroir italien à travers un axe original : le bien-être par le goût et plus précisément l'inclusion en cuisine !

La semaine de la cuisine italienne dans le monde, #italiantaste

La cuisine italienne - candidate depuis 2023 au patrimoine mondial de l'Unesco – avec ses traditions régionales et son savoir-faire artisanal est valorisée et réinterprétée par de nombreux Chefs à travers le monde. D'ailleurs les consommateurs ne s'y trompent pas : ils raffolent de la grande variété de la cuisine italienne et de ses produits. Le Made in Italy culinaire ne cesse d'exceller, tout en évoluant pour satisfaire les désirs du consommateur en quête de produits plus sains, raffinés et respectueux de la planète. À côté du drapeau tricolore vert-blanc-rouge, fleurissent ainsi différents labels ou spécificités alimentaires comme le bio, le sans gluten, le sans lactose, ou le sans nitrites. L'Italie est d'ailleurs leader en matière d'AOP et d'IGP qui sont aussi un gage de la qualité de cette cuisine.

C'est dans cet esprit que le Ministère italien des affaires étrangères a lancé il y a 8 ans, un moment unique qui vise à valoriser l'ensemble de ses savoirs faire. Le thème choisi pour l'édition 2023 est « A table avec la cuisine italienne : le bien-être avec saveur ».

L'inclusion en cuisine à l'honneur cette année en France

La cuisine est une œuvre en perpétuelle évolution. En Italie depuis presque une décennie maintenant, des chefs militent pour une cuisine plus respectueuse des ingrédients et de la santé. Les produits italiens se veulent toujours plus innovants, plus transparents et plus soucieux de la protection de la biodiversité et de l'environnement. Symboles d'authenticité et de durabilité, ils sont à la base d'une cuisine conviviale, qui ne cesse de se réinventer sans jamais oublier son identité.

Cette durabilité acquiert également une dimension sociale, et la cuisine devient levier d'inclusion et de diversité au sens plus large. Prenons l'exemple du chef Massimo Bottura qui est à l'initiative de projets solidaires comme Food For Soul, association qui milite contre le gaspillage alimentaire, ou encore Il Tortellante, lieu de formation où de jeunes autistes apprennent la fabrication de pâtes fraîches.

C'est ce genre d'initiatives en cuisine mêlant tradition et partage qu'ICE Agence italienne pour le commerce extérieur souhaite mettre en valeur cette année à travers cette semaine de la gastronomie italienne. ICE Agence s'est donc rapprochée de 2 associations françaises :

Les Brigades Extraordinaires : un collectif fondé en 2020 par l'association Les Extraordinaires, qui fédère les restaurants inclusifs du territoire employant des personnes en situation de handicap et accompagne les porteurs des projets. Concrètement, pendant cette semaine de novembre des restaurants membres du collectif mettront un plat italien à leur carte. Voici la liste des restaurants, ils vous attendent !

- ◇ Le Reflet, Paris et Nantes
- ◇ La Bottega Mathi, Rennes
- ◇ Cocotte, Bois-Colombes
- ◇ Les Petits Plats de Maurice, Paris
- ◇ Le Jardin Pêcheur, Bordeaux
- ◇ Le Grain de Sel, Albi
- ◇ L'envolée de la chrysalide, Saint-Nazaire
- ◇ O' Bell endroit, la Roche-sur-Yon

Le Bistrot Bottega Mathi, entreprise solidaire d'utilité sociale basée à Rennes, qui forme au sein de sa structure, sur une durée de deux ou trois ans des jeunes TSA aux métiers de la restauration et de la vente sur la base d'un projet professionnel individualisé.

Afin de donner plus de résonance à cet événement, un déjeuner de lancement de cette semaine va être organisé le lundi 13 novembre dans le temple de la cuisine italienne à Paris : Eataly Paris Marais.

Le menu a été concocté par Toni Muzi, Chef Exécutif d'Eataly Paris Maris et Gino Verrelli du Bistrot Bottega Mathi – membre du collectif les Brigades Extraordinaires. La cuisine et le service en salle seront assurés par des personnes en situation de handicap salariées des restaurants Le Reflet Paris et la Bottega Mathi (Rennes).

Partenaires de l'événement :

