

Communiqué de presse Octobre 2024



Credit photo : Hugo Girard

Le Collège Culinaire de France lance son podcast le 4 octobre 2024

Démystifier l'accès à la gastronomie artisanale et la populariser

Pour que cela soit bon à manger il faut que cela soit bon à penser

Avec « De la Terre à l'assiette », le Collège Culinaire de France nous propose un voyage convivial et authentique au cœur de l'artisanat, de la diversité culinaire pour mieux comprendre le quotidien de ceux qui nous nourrissent et apprendre à manger.

Deux fois par mois, Christian Regouby, délégué général du Collège Culinaire de France, invite un convive Artisan Militant de la qualité derrière son micro pour **parler gastronomie, valeur humaine, artisanat, savoir-faire** et bien manger.

L'Objectif : « **démystifier l'accès à la gastronomie artisanale et la populariser** » tant pour les palais débutants que pour les initiés. Que vous soyez donc un amateur ou un expert, ce duo vous éclairera sur l'avenir de l'artisanat culinaire **pédagogie, humour et conseils pratiques**.

LE MANIFESTE

Ils sont restaurateurs artisans à Paris ou dans une ville ou un village de France.

*Ils sont artisans producteurs de légumes, de fruits, ou éleveurs ou pêcheurs, ou encore vignerons au cœur de nos campagnes. Ils **militent** tous pour le **bien manger**. Ils forment une véritable chaîne de valeur humaine, de la terre et de la mer jusqu'à l'assiette, pour produire et cuisiner ce qui est bon pour la santé, bon pour la planète et bon pour créer du lien autour d'une table.*

*Leur credo tient en 4 mots : **Indépendance** pour être libre de leurs convictions, **Identité** pour vivre leur métier de passion, **Transparence** pour savoir quelles sont l'origine et les méthodes de culture, d'élevage ou de fabrication des produits, **Coopération** pour créer de la valeur humaine ajoutée durable et rentable pour chacun.*

Ils sont aujourd'hui plus de 3000, unis sous la même bannière "Artisans militants de la qualité" reconnus par le Collège Culinaire de France.

Ils ont créé depuis près de quinze ans un véritable mouvement de société sur l'ensemble du territoire. Ils entraînent de plus en plus de citoyens autour d'eux pour apprendre à manger avec toujours plus de plaisir des sens et de responsabilité du sens de ce que manger veut dire.

À travers ce podcast, le **Collège Culinaire de France** met en valeur ces hommes et ces femmes de métier qui vivent leur **passion** au service d'une cause quotidienne, celle du bien manger pour tous et d'une **gastronomie artisanale humaniste, plus juste et plus respectueuse** de la planète, source qui nous fait vivre.

INFOS PRATIQUES

2 épisodes par mois disponibles sur <https://smartlink.ousha.co/podcasts-du-college-culinaire-de-france>

Episode #1 : Damien Desprès sortie 4/10

Episode #2 : Valérie Saas Lovichi sortie 18/10

À propos du premier épisode :

Écoutez Damien Desprès, restaurateur engagé, qui raconte son aventure passionnante et audacieuse dans la restauration artisanale à Montrouge, où il a su transformer une simple adresse en véritable lieu de convivialité et de qualité. Avec une vision profondément militante pour le bien manger, il évoque son engagement au Collège Culinaire de France, la transparence de la chaîne alimentaire, et sa relation étroite avec les producteurs locaux. Entre passion, gastronomie durable et relation humaine : un modèle inspirant pour tous les artisans du goût.

À Propos du Collège Culinaire de France :

Affirmer une
nouvelle culture
des métiers de
l'**artisanat**
culinaire.

Communauté militante et indépendante, fondée en 2011, le Collège Culinaire de France mobilise sur tout le territoire des Producteurs Artisans et Restaurants de Qualité.
Il construit une alternative à l'industrialisation de la production, de la restauration et de l'alimentation.

Identité • Indépendance • Coopération