

Le **dimanche 11 mai 2025**, la gastronomie cachère s'invite au cœur de Paris pour une journée placée sous le signe de la découverte, de l'innovation et du dialogue culturel.

Organisée par le Consistoire de Paris, **la Journée de la Gastronomie Cachère** (édition 2025) dévoilera toute la richesse d'un patrimoine culinaire vivant, éthique et accessible à tous. Dégustations, démonstrations de chefs, ateliers participatifs et conférences rythmeront cet événement culturel, ouvert au grand public au *Centre Européen du Judaïsme*.

# La gastronomie cachère : une cuisine d'héritage et d'avenir, à la croisée des cultures

Longtemps perçue comme une pratique communautaire, la gastronomie cachère s'impose aujourd'hui comme un **patrimoine vivant**, porteur d'histoire, de savoirfaire et d'innovations. Transmise de génération en génération et enracinée dans une tradition millénaire, elle reflète la diversité des cultures juives à travers le monde, intégrant des saveurs méditerranéennes, orientales, européennes et américaines.

Respectueuse du vivant et soucieuse de la qualité des produits, la cacherout\* incarne une **éthique alimentaire** avant l'heure, en résonance avec les préoccupations contemporaines pour le bien-être animal, la traçabilité et la transparence des filières alimentaires. \*(lois alimentaires du judaïsme définissant les aliments permis et interdits).

À travers leur créativité et leur exigence, restaurateurs, traiteurs et artisans de la communauté cachère s'emploient au quotidien à porter haut ces valeurs. Ils offrent une gastronomie diversifiée d'exception, à la fois fidèle aux principes de la cacherout et résolument tournée vers **l'innovation** et **l'ouverture**.

Le Grand Rabbin de Paris, **Michel Gugenheim**, rappelle à ce titre l'importance de la rigueur et de la précision dans l'application des lois de la cacherout, garantes d'une pratique fidèle aux exigences éthiques et religieuses.

Aujourd'hui, la gastronomie cachère se réinvente et devient accessible au plus grand nombre, sans distinction de culture ou de croyance. Elle s'inscrit dans une dynamique de découverte et de partage en proposant une cuisine de qualité, inventive et respectueuse des saisons et des producteurs. Dans un monde en quête de sens, d'authenticité et d'engagement, elle offre une expérience à la fois responsable, subtile et inclusive.

"Fidèle à la rigueur de ses lois, forte de la richesse des cultures qu'elle traverse, la gastronomie cachère est l'expression même d'une vie juive vivante, responsable et profondément universelle." **Joël Mergui**, Président du Consistoire de Paris.

#### Le Consistoire de Paris : entre tradition, innovation et transmission

Acteur central de la vie juive française depuis deux siècles, le **Consistoire de Paris**, à travers son **Beth Din\***(*tribunal rabbinique*), œuvre quotidiennement pour fédérer et soutenir un réseau exceptionnel d'artisans et de professionnels de la gastronomie.

L'Institution, sous l'impulsion de son directeur général **Serge Yattah**, accompagne ces experts culinaires dans leur mise en conformité, leur développement et leur quête permanente d'excellence. Elle veille à créer les conditions idéales pour qu'ils puissent pleinement exprimer la richesse, la finesse et la créativité de la gastronomie cachère.

Par son engagement en faveur de la transmission des savoir-faire, de l'accompagnement professionnel et de la valorisation des métiers, le Consistoire de Paris agit comme un véritable **catalyseur de talents.** Il coordonne un écosystème d'artisans passionnés qui contribue au rayonnement de la gastronomie cachère bien au-delà du cercle communautaire.

Fier de cette dynamique, le Consistoire de Paris manifeste chaque jour son soutien aux acteurs de ce patrimoine vivant, porteurs d'une cuisine alliant perfection, éthique et authenticité.

### Un événement pour tous, au-delà des communautés

La **Journée de la gastronomie cachère** s'adresse à tous les amateurs de cuisine, curieux de découvrir des traditions culinaires singulières. L'événement propose de faire tomber les barrières culturelles, en révélant que la cacherout, loin d'être un frein, demeure un formidable moteur de créativité gastronomique.

À travers des ateliers, des démonstrations de chefs, des dégustations valorisant la qualité et la diversité des produits, des conférences thématiques — notamment une intervention du **Dr Jean-Michel Cohen** sur la nutrition et la cacherout — et des rencontres conviviales, la journée rassemblera un public large de passionnés de gastronomie, d'adeptes d'une alimentation éthique, de familles, de professionnels du secteur, de journalistes et d'influenceurs culinaires.

Ce moment festif sera une invitation au **dialogue culturel**, un espace d'échanges et de découvertes autour de valeurs universelles, comme le respect, le partage et le plaisir de bien manger. En valorisant l'ouverture, la modernité et la qualité de la gastronomie cachère, l'événement s'inscrit dans une dynamique sociétale de mixité et de compréhension mutuelle.



#### Au menu de la Journée de la Gastronomie Cachère :

- **40 exposants**: restaurants, traiteurs, pâtissiers, bouchers, vins, fromages...
- Ateliers interactifs avec la participation d'influenceurs culinaires.
- Espace enfants: initiation ludique à la confection de mets.
- Quiz gourmands pour tester vos connaissances.
- **Dégustations** et ventes de produits sur place.
- Rencontres exclusives avec les équipes du Consistoire et du Beth Din de Paris
- Intervention du Dr Jean-Michel Cohen sur la nutrition et la cacherout



## Informations pratiques

• Date: Dimanche 11 mai 2025

• Horaires: De 11h30 à 18h30

• Lieu: Centre Européen du Judaïsme – 10 place de Jérusalem – 75017 Paris

• Accès : Libre et gratuit

• Inscriptions: Via QR code sur l'affiche officielle ou sur consistoire.org