

**DAX**

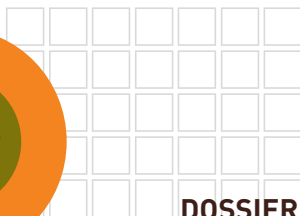
22 septembre 2012

fête de la  
gastronomie

Finales du **Concours national**  
des meilleurs **cuisiniers amateurs**

> thème : **le Magret de canard**

dossier  
**de presse**



## DOSSIER DE PRESSE

# Sommaire

### Communiqué de presse

Les Finales du Concours de cuisine amateur  
de la Fête de la Gastronomie 1

### Fiche n°1

Le programme du 22 septembre 2

### Fiche n°2

Edito de Sophie Mise 3

### Fiche n°3

Propos introductif de Michel Guérard 4

### Fiche n°4

Le concours : un déroulé en quatre étapes 5

### Fiche n°5

Les lots à gagner 6

### Fiche n°6

Dax, capitale du Sud des Landes 7

### Fiche n°7

Les partenaires 8



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

le 5 septembre 2012

## Les Finales du Concours de cuisine amateur de la Fête de la Gastronomie

le 22 septembre à Dax (Landes)

A l'occasion de la seconde édition de la Fête de la Gastronomie qui se déroulera samedi 22 septembre 2012, les meilleurs cuisiniers amateurs de France se retrouveront à Dax dans les Landes et mettront en avant leur savoir-faire en proposant la recette de magret de canard la plus réussie.

**Ce concours initié par Michel Guérard, grand chef étoilé, et organisé par le Commissariat général de la Fête de la Gastronomie**, en partenariat avec la Fédération Française de Cuisine Amateur, les Relais & Châteaux et les écoles de cuisine, **a réuni des centaines de cuisiniers amateurs à travers toute la France autour du thème « Terroirs : création et tradition ».**

Pour **Michel Guérard, grand chef étoilé, parrain de l'édition 2012 de la fête et initiateur du projet**, « le moment paraissait bienvenu de célébrer à nouveau l'excellence de la simplicité, à travers la douceur d'un passé bienheureux, de rappeler ce que les plaisirs simples ont d'aristocratique et aussi qu'une cuisine originelle de terroir, faite de cueillette et de chasse du jour, naturaliste en diable, n'a rien à envier à celle qui se la joue chichiteuse ».

### Le Magret de Canard à la Fête

**Samedi 22 septembre, les meilleurs cuisiniers amateurs revisiteront en public la recette traditionnelle du magret de canard, le plat préféré des français** (Etude TNS Sofres 2011), **lors d'une grande finale nationale organisée à Dax**, parc Théodore-Denis, en collaboration étroite avec le Conseil général des Landes, et en présence d'un jury national présidé par Michel Guérard, réunissant des chefs étoilés, des artisans et des producteurs-éleveurs.

Les demi-finales débiteront à 10 heures et la finale à 15 heures.

Tout au long de la journée, **un grand marché de producteurs de pays** proposera une variété de produits locaux à consommer sur place.

Avant la remise des prix, la compagnie professionnelle Le Théâtre des Lumières présentera *Les plaisirs du vin* une comédie gourmande signée Gérard Levoyer.

#### La Fête de la Gastronomie

Célébrée le premier jour de l'automne en France et à l'étranger, la fête de la gastronomie est l'occasion pour les professionnels de faire découvrir au grand public le savoir-faire français dans les arts culinaires en lui proposant des activités diverses, des plus traditionnelles aux plus originales.

Sylvia Pinel, Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, a souhaité développer cette fête populaire, affirmant son attachement à la gastronomie française et à la reconnaissance du talent et des savoir-faire des cuisiniers français. Journée placée sous le signe de la solidarité et du partage, du savoir-faire culinaire et de l'expérience nouvelle, la Fête de la Gastronomie est également un hommage à des secteurs primordiaux pour l'économie. La France est en effet le premier producteur agricole européen, et la restauration représente un chiffre d'affaire de 53 milliards d'euros par an dans le pays.

> Plus d'informations sur [fete-gastronomie.fr](http://fete-gastronomie.fr)

Contact :

Conseil général des Landes

Lionel Niedzwiecki

Tél. : 05 58 05 40 35

Mél. : [lionel.niedzwiecki@cg40.fr](mailto:lionel.niedzwiecki@cg40.fr)

Commissaire générale de la Fête de la Gastronomie

Sophie Mise

Tél. : 01 53 18 85 20

Mél. : [sophie.mise-lebouleise@finances.gouv.fr](mailto:sophie.mise-lebouleise@finances.gouv.fr)



## Le programme du 22 septembre

### Vendredi 21 septembre (Cinéma Multiplex Le Grand Club)

**19h30** Projection du film *Les Saveurs du Palais* avec Catherine Frot suivie d'une rencontre avec le réalisateur Christian Vincent - entrée payante

### Samedi 22 septembre (Parc Théodore Denis) - entrée libre

**9h45** Ouverture de la Fête de la Gastronomie par l'Orchestre d'harmonie du Conservatoire de musique de Dax

**10h** **Demi-finales du Concours national de cuisine amateur** animées par Vincent Ferniot

**13h30** Animation/Dégustation proposée par l'association Qualité Landes

**14h** Concert des Celt'Hickers (jazz celtique)

**15h** **Finale du Concours national de cuisine amateur** animée par Vincent Ferniot

**16h40** *Les Plaisirs du vin*, comédie gourmande de Gérard Levoyer par le Théâtre des Lumières

**18h** **Remise officielle des prix** du Concours national de cuisine amateur

**18h30** Apéritif gascon animé par l'atelier jazz du Conservatoire de musique de Dax

### Toute la journée

Marché de producteurs de pays

Restauration sur place

## Edito de Sophie Mise

### Commissaire générale de la Fête de la Gastronomie

☐ La gastronomie est omniprésente : dans les médias, dans nos assiettes, dans des restaurants toujours plus créatifs, et surtout dans nos cœurs... comme si c'était une idée neuve, alors qu'elle ne fait que se renouveler depuis l'Antiquité, profondément vivante, révélatrice du produit, de sa transformation et de la vitalité de notre pays. Tellement présente qu'on avait presque oublié de la fêter...

La Fête de la Gastronomie, c'est un événement convivial et généreux pour tous. Un moment de rencontre où les chefs, les professionnels et les Français seront invités à descendre dans la rue, à partager des moments précieux et joyeux tous ensemble, à mieux se découvrir mutuellement, à partager leur passion commune simplement.

La Fête de la Gastronomie c'est un rendez-vous immanquable, le premier jour de l'Automne. Une thématique également, qui réunira des projets et des initiatives à travers tout le pays et même au-delà.

Cette deuxième édition est placée sous le thème des « Terroirs : tradition et création ». Le public a voté à 58 % pour ce thème, qui offre une grande liberté à la création de projets originaux et porteurs de sens. L'objectif : faire découvrir la vitalité et la force de la gastronomie et de ses acteurs.

Cette Fête vous appartient, c'est à vous de la rêver et de l'imaginer !

Grande table, école, art, bistrot, pique-nique, transmission de savoirs, culture, sandwich ou apéro... La gastronomie doit être libre, insolente, inventive et généreuse !

Le 22 septembre prochain, vivons ensemble notre passion de toujours !



## Propos introductif de Michel Guérard

### Un concours pour célébrer la gastronomie française



Parrainer la Fête de la Gastronomie, c'est avoir l'insigne honneur de représenter une cuisine buissonnière à la française, libre, insoumise, qui respire, s'amuse, et enchante...

La France est, sans conteste, l'un des plus séduisants pays au monde grâce à la grande diversité de ses paysages, de ses sites, de ses architectures modestes ou royales, mais aussi de sa cuisine plurielle, l'un des marqueurs forts de son identité nationale et l'ambassadeur de choix de sa politique agricole et touristique. Elle est un peu au monde culinaire ce que l'anglais est aux langues vivantes : un langage universel.

La Fête de la Gastronomie, à cet égard, apparaît comme un formidable moyen de faire rayonner cette cuisine, ses savoir-faire, ses produits, en France et dans le monde.

Elle est un événement convivial et généreux, un moment de rencontre où les chefs et les Français seront invités à descendre dans la rue, avec leurs plats et leurs casseroles, avec leurs produits et leurs menus ou tout simplement avec leurs fourchettes et leurs serviettes.

Nous avons donc imaginé un concours qui reflète cette émulation autour de la cuisine et qui rend l'événement populaire, en invitant les amateurs et autres cuisiniers du dimanche à y participer.

Il permettra, en outre, de mettre en valeur le thème de cette année « Terroirs : tradition et création ». Cuisiner, c'est, en effet, unir matière et mémoire, laquelle, selon Saint-Simon, reste toujours aux ordres du cœur. C'est pourquoi, le moment paraissait bienvenu de célébrer à nouveau l'excellence de la simplicité, à travers la douceur d'un passé bienheureux, de rappeler ce que les plaisirs simples ont d'aristocratique et aussi qu'une cuisine originelle de terroir, faite de cueillette et de chasse du jour, naturaliste en diable, n'a rien à envier à celle qui se la joue chichiteuse.

Ce concours de cuisine doit ainsi faire prendre conscience que nos cuisines de terroir sont un chef-d'œuvre en péril, fané par l'usure du temps et les nouvelles habitudes de consommation, et donner ainsi l'occasion à tous les talentueux cuisiniers et cuisinières de France, de s'exprimer sur ce sujet, de réécrire une nouvelle odyssée de leur cuisine de mémoire à travers la diversité de leurs territoires, une cuisine franche, plus jeune que jamais, de cœur et d'esprit, pas mélancolique pour deux sous, ni de son passé, ni de son avenir...

## Le concours : un déroulé en quatre étapes

**Défendre les saveurs de sa région :** Les participants se sont inscrits sur le site internet de la Fête de la Gastronomie jusqu'au 19 août dernier. Ils devaient ensuite envoyer une recette originale avec un produit du terroir de leur région, accompagnée d'une photo de leur réalisation et d'une lettre de motivation sur le thème du concours. Trois amateurs de cuisine et cuisiniers amateurs ont été retenus dans chacune des dix régions concernées.

**Les sélections régionales :** Dans les 10 régions, les trois meilleurs cuisiniers amateurs sélectionnés par le jury s'affrontent entre le 1<sup>er</sup> et le 15 septembre dans un espace culinaire illustrant la gastronomie française, autour d'un panier de produits du terroir imposés et en un temps donné. A l'issue de ces sélections régionales, seul le meilleur candidat de chaque région sera retenu.

### Les lieux des sélections régionales

- › Région Centre / Limousin :  
Les Hautes Roches,  
le samedi 15 septembre de 9h à 13h
- › Région Pays de la Loire / Poitou-Charente :  
Le Castel Marie-Louise,  
le samedi 15 septembre de 14h à 18h
- › Région Bourgogne / Franche-Comté :  
Hostellerie de Levernois,  
le mardi 11 septembre de 15h à 19h
- › Région Normandie / Bretagne :  
Ferme Saint-Siméon,  
le samedi 15 septembre de 14h30 à 18h30
- › Région PACA / Languedoc-Roussillon / Corse :  
Bastide Saint-Antoine,  
le mercredi 5 septembre de 16h à 19h
- › Région Rhône-Alpes :  
Institut Paul Bocuse,  
le dimanche 16 septembre de 9h à 13h
- › Région Champagne-Ardenne / Alsace-Lorraine :  
Lycée Etienne Oehemichen,  
le vendredi 14 septembre de 9h à 13h
- › Région Aquitaine / Midi-Pyrénées :  
Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne,  
le lundi 10 septembre de 14h à 18h
- › Région Ile-de-France :  
CFA Médéric,  
le mercredi 12 septembre de 15h à 19h
- › Région Nord Pas-de-Calais :  
CFA CMA Nord-Pas-de-Calais,  
le mercredi 12 septembre de 8h à 12h

**La demi-finale nationale à Dax :** C'est dans le Sud-Ouest que tout se jouera le 22 septembre au matin puisque les 10 meilleurs cuisiniers amateurs de France s'affronteront à Dax, au cœur des Landes, autour du plat préféré des Français : le magret de canard.

A l'issue de cette demi-finale, seules les quatre meilleures préparations de magret de canard seront retenues et qualifieront directement leurs auteurs pour la finale du concours de cuisine amateur.

**La finale à Dax, un unique grand gagnant national :** la meilleure recette de magret de canard proposée et réalisée pour la finale qui se déroulera le 22 septembre après-midi, permettra à son auteur de représenter fièrement le savoir-faire de son terroir !



## Les lots à gagner

### 1<sup>er</sup> prix

- › Un forfait Relais & Châteaux Duo d'argent (726 € pour deux personnes) valable dans 225 établissements incluant (2 nuits en chambre double / 1 dîner avec boissons incluses / 2 petits-déjeuners)
- › Un coffret de 3 bouteilles du vignoble de Michel Guérard (valeur 45 €)
- › Une place en demi-finale du Championnat de France de Cuisine Amateur® 2012 qui se déroulera à Paris en décembre
- › Un panier garni de l'association Qualité Landes

### 2<sup>e</sup> prix

- › Un séjour week-end sur le volet thermal à Dax offert par l'Office de tourisme et du thermalisme de Dax et la Ville de Dax (valeur approximative 350 €)
- › Un coffret de 3 bouteilles du vignoble de Michel Guérard (valeur 45 €)
- › Un panier garni de l'association Qualité Landes

### 3<sup>e</sup> prix

- › Un week-end en chambre d'hôte offert par Les Gîtes de France (valeur approximative 180 €)
- › Un coffret de 3 bouteilles du vignoble de Michel Guérard (valeur 45 €)
- › Un panier garni de l'association Qualité Landes

### *Les 7 autres participants aux phases finales, recevront :*

- › Un coffret de 3 bouteilles du vignoble de Michel Guérard (valeur 45 €)
- › Un panier garni de l'association Qualité Landes



## Dax, capitale du Sud des Landes



Sous-préfecture des Landes et ville historique de Gascogne, Dax est située à 30 km de la côte atlantique et de ses stations balnéaires, à 50 km de Bayonne-Anglet-Biarritz (BAB) également proche des Pyrénées et à 140 km de Bordeaux. Ville-centre de la première agglomération des Landes, première bassin de vie du département, et classée en station touristique, elle compte 22 035 habitants (source Insee).

Dax est localisée au cœur d'un réseau complet d'infrastructures de communication avec une gare TGV, 2 autoroutes, 3 aéroports. Sa gare accueille aujourd'hui un million de voyageurs par an. La future LGV, reliant Bordeaux à Dax vers l'Espagne, devrait rendre le territoire dacquois encore plus accessible permettant ainsi de renforcer le développement des entreprises et l'accueil de nouveaux actifs.

Dax est la première ville thermale de France et cela constitue le cœur de l'économie dacquoise. Les 15 établissements thermaux de la commune accueillent chaque année près de 50 000 curistes. Elle est également réputée pour la tauromachie landaise et le rugby.

Dax est un pôle économique majeur avec 9 950 emplois soit 65 % de l'emploi total de l'agglomération du Grand Dax.

Dax est aussi une ville culturelle avec de nombreux Monuments Historiques (vestiges romains, églises, hôtels particuliers...) et des musées. De plus, c'est une ville festive avec les Fêtes de Dax au mois d'août et le festival Toros y Salsa au mois de septembre.

Les atouts de Dax sont importants et les projets d'avenir de tout premier ordre. Ainsi, un programme de voirie ambitieux dans tous les quartiers et dans le centre-ville, une politique culturelle audacieuse, le réaménagement complet de la place de la Fontaine-Chaude, la réalisation d'une crèche très originale et novatrice, d'une Résidence Habitat Jeunes pour les jeunes salariés, d'un studio de répétition, le lancement des travaux pour la construction d'un pôle Enfance-Famille, d'un établissement d'hébergement pour les personnes âgées dépendantes supplémentaire, d'un golf de 18 trous, d'un futur stade à l'emplacement de l'actuel, d'un espace multisports, d'un éco-quartier et d'une manière générale la rénovation de tout le parc immobilier public constituent le véritable symbole de ce qu'est Dax aujourd'hui : une ville où le bien-vivre se conjugue au quotidien et où la vie collective garde son caractère éminemment convivial, festif et solidaire. Une qualité de vie que tous les Dacquois sont fiers et attentifs de préserver.



## Les partenaires



**Le Conseil général des Landes** soutient les filières de qualité. La qualité est au cœur des préoccupations du Conseil général des Landes à travers :

### L'accompagnement des producteurs pour l'engagement dans une démarche de qualité

L'avenir de l'agriculture landaise repose sur le choix de la qualité, et le Conseil général assure un accompagnement des productions agricoles déjà engagées ou s'inscrivant dans une démarche permettant l'obtention de Signes Officiels de Qualité et d'Origine.

Le Département apporte ainsi son aide aux agriculteurs dans le cadre de projets d'investissements et soutient les filières bovine, viticole, asperges, kiwis, canards fermiers à foie gras, et agriculture biologique.

Rappelons que c'est Henri Emmanuelli, en 1986 alors secrétaire d'État chargé du budget et de la consommation, qui a permis le décret réservant la dénomination « magret ou magret aux muscles de la masse pectorale constituant le filet prélevé sur un canard ou une oie engraisé par gavage en vue de la production de foie gras ».

### La promotion des produits landais

Le Conseil général soutient la promotion des produits de qualité sous signe officiel, en lien avec la certification d'origine garante d'authenticité, notamment par le biais de l'association Qualité Landes.

Depuis sa création en 2001, cette association s'attache à promouvoir les produits landais. Son programme de communication porte notamment sur la diffusion de supports de communication, la mise en place d'actions en restauration hors domicile et en grandes et moyennes surfaces, la présence avec un espace « Landes » au Salon International de l'Agriculture de Paris et au Salon de Bordeaux ainsi qu'un partenariat étroit avec le Comité départemental du tourisme.

Ces actions sont financées par le fonds du Conseil général pour la promotion collective des terroirs et des produits agricoles et alimentaires landais de qualité créé en 2004 et reconduit en 2011. Doté d'un budget de 0,768 M€, il est destiné à accompagner le programme de communication collective regroupant l'ensemble des filières qualité landaise.



**La Fédération Française de Cuisine®** a été créée fin 2007.

Placée sous le Haut Patronage du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, et membre du comité de pilotage de la Fête de la Gastronomie, la FFC® a pour mission :

- de promouvoir la cuisine comme un loisir et un plaisir accessible à tous,
- de fédérer tous les passionnés de cuisine, d'œnologie, d'arts de la table, ... clubs et associations culinaires en régions,
- d'organiser partout en France des manifestations, des rencontres et compétitions, dont le Championnat de France de Cuisine Amateur®, qui permet de mettre à l'honneur les talents culinaires de nos régions.

La Fédération Française de Cuisine® est portée par un triptyque de valeurs : proximité-universalité / plaisir-convivialité / transmission-éducation qui sont les ingrédients principaux de sa recette et de son succès. Avec gourmandise !

Pour plus d'informations sur la Fédération Française de Cuisine, et ses actions en région : [www.ffcuisine.fr](http://www.ffcuisine.fr)



## DOSSIER DE PRESSE



**Relais & Châteaux** est une collection exclusive de près de 518 des meilleurs hôtels de charme et restaurants gastronomiques présents dans 60 pays.

Créée en France en 1954, l'association a pour vocation le rayonnement d'un art de vivre unique à travers le monde en sélectionnant des établissements d'excellence au caractère authentique.

Au-delà, Relais & Châteaux est une famille d'hôteliers et de grands chefs venant de tous horizons réunis par la passion et l'engagement personnel de faire vivre à leurs hôtes un moment d'harmonie exceptionnel, une célébration des sens inoubliable.

Des vignes de la Napa Valley aux plages de Bali, des oliviers de Provence aux réserves d'Afrique du Sud, Relais & Châteaux rassemble les étapes de la plus belle route à la découverte de chaque terroir et de chaque pays.

La signature de Relais & Châteaux est le reflet de cette ambition : « PARTOUT DANS LE MONDE, UNIQUE AU MONDE. »



**Marchés des Producteurs de Pays®** est une marque nationale, propriété des Chambres d'Agriculture, qui en 2011 regroupait 24 départements adhérents. Composés uniquement de producteurs, ces marchés sont la vitrine des savoir-faire de nos terroirs. Ce sont généralement des marchés festifs qui se déroulent en soirée.



**Qualité Landes** est une association au service des huit filières de qualité et d'origine du département des Landes.

Créée en 2001 et initiée par le Conseil général et la Chambre d'Agriculture des Landes, l'association Qualité Landes a pour mission de promouvoir les fleurons de l'agriculture des Landes sous signes officiels de qualité et d'origine. Asperges des sables des Landes, Canard fermier des Landes, Boeuf de Chalosse, Volailles fermières des Landes, Kiwi de l'Adour, Vins de Tursan et de pays des Landes, Armagnac et Floc de Gascogne... autant de produits gourmands, tous dotés d'un signe officiel : Label Rouge-IGP-AOC.

### Le magret de canard des Landes :

Les agriculteurs attachés à leur terre et à leur savoir-faire pérennisent un mode d'élevage traditionnel. Ce qui confère **au magret de canard fermier des Landes deux signes de qualité : Label Rouge et IGP.** Fondant, d'un rouge rosé, simple de préparation, le magret de canard fermier des Landes se déguste de maintes façons.

> Site internet : <http://www.qualitelandes.com/>

