



www.people-bokay.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Paris : Le « Parcours de la Gastronomie » est lancé, circuits, thèmes, sites et escales gourmandes en Ile-de-France



Les ultramarins, antillais, guyanais, réunionnais ou habitants du Pacifique, pour peu qu'ils habitent à Paris et en région parisienne, vont découvrir un nouveau parcours gastronomique, celui du « Parcours de la Gastronomie en Ile-de-France ».

visuel indisponible

Mercredi 27 mars 2019, une Charte a été signée entre la Région Île-de-France et six membres fondateurs et partenaires du parcours francilien. Le logo du parcours a été dévoilé en présence de la Présidente de la Région, Valérie Pécresse et de Babette de Rozières, Déléguée spéciale et instigatrice du projet.

visuel indisponible

Créé d'abord pour répondre aux attentes des visiteurs qui découvrent la cuisine française en Ile-de-France, le programme du « Parcours de la Gastronomie » est un vaste projet qui conditionne une volonté de promouvoir la Gastronomie au travers d'une alimentation locale de qualité, a rappelé la Présidente de la région d'Ile-de-France. « C'est un projet fédérateur qui s'adressera à toutes les générations, aux touristes comme aux habitants d'Ile-de-France qui vont redécouvrir leur région. » a déclaré Babette de Rozières, lors de son discours d'ouverture de séance.

visuel indisponible



www.people-bokay.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Comme les métropolitains de la région parisienne, ce projet ambitieux s'adresse également aux 800 000 ultramarins qui vivent en Île-de-France. En France où la cuisine est annoncée comme un Art de Vivre, la Charte du « Parcours de la Gastronomie en Ile-de-France, s'engage à valoriser les produits locaux, « sains et de qualité » .

visuel indisponible

Former des jeunes dans la filière de la gastronomie , une volonté de la déléguée spéciale qui espère susciter plus de vocations dans les métiers de l'agroalimentaire, il s'agit aussi selon Babette de Rozières, de valoriser les savoir-faire des artisans et des producteurs franciliens. Dans le cadre de ce parcours, les fondateurs n'auront de cesse d'encourager une agriculture raisonnée et biologique des terroirs franciliens pour renforcer le leadership de la région.

visuel indisponible

L'idée centrale de la déléguée spéciale est de valoriser le savoir faire français en améliorant le bien manger et ses impacts sur la santé qui restent des enjeux clés pour la région Île-de-France. « Sur 180 chefs étoilés dans le guide Michelin, 130 sont basés à Paris. Tous ont fait leurs premières armes à Paris en région parisienne» note, non sans intérêt, la Présidente du Conseil régional d'Ile-de-France, Valérie Pécresse.

visuel indisponible

Le tourisme est ciblé dans ce « Parcours de la Gastronomie en Ile-de-France ». « Il faut offrir aux touristes une alimentation de qualité et 100% locale, qu'ils soient en déplacement d'affaires ou de loisirs. Chaque année la fréquentation bat de nouveaux records » , affirme Valérie Pécresse. « En 2017, 48 Millions de touristes ont visité Paris et plus de 50 Millions en 2018 ».

visuel indisponible

Et, selon, le Comité Régional du Tourisme (CRT), beaucoup d'entre eux découvrent la cuisine française, en région Ile-de-France, souligne avec persistance la Présidente : « L'Île-de France est la première destination européenne du tourisme d'affaires mai aussi de loisirs. Avec cette nouvelle Charte, les touristes vont découvrir l'Art de Vivre à la française. Si la cuisine et aussi l'Art de la table, chaque touriste aura son expérience gustative unique en région Île-de-France.» a déclaré Valérie Pécresse.

visuel indisponible

Six cites structurants composent le Parcours de la Gastronomie : L'Hôtel de la mairie, La Halle Gourmande de Saint-Ouen, L'ancienne Poste de Versailles, Le Pavillon France de l'exposition Universelle de Milan (Tremblay-en-France), La Cité du goût de Noisiel et la Maison des Fromages de Brie Coulommiers.

visuel indisponible

« C'est plus de 400 000 emplois en jeu , on veut croître et faire croître toute cette filière touristique. » conclut dans sa présentation du parcours, Valérie Pécresse, du Conseil Régional d'Ile-de-France.



www.people-bokay.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

visuel indisponible

Dans sa brochure d'introduction, le « Parcours de la Gastronomie » reprecise son engagement de valoriser les produits du terroir avec une démarche de labellisation stricte et réaffirme que l'alimentation est la troisième préoccupation « environnementale » des Franciliens, après la qualité de l'air et le réchauffement climatique.

visuel indisponible

Chef gastronome, animatrice cuisine, la guadeloupéenne **Babette de Rozières** est à l'initiative du projets. Extraits de son discours prononcé au Conseil régional d'Ile-de-France, ce mercredi 27 mars 2019 :

visuel indisponible

« Le Parcours de la Gastronomie accompagnera le développement de l'apprentissage, voulu par Valérie Péresse. Cette Charte (signée mercredi 27 mars), nous engage autour d'un même projet, autour d'une même volonté, la valorisation autour de notre patrimoine culinaire. Une démarche d'exigeance et de responsabilité. Pour y veiller, un comité de la labellisation du Parcours de la Gastronomie, co-présidé par Stéphane Layani, réunira l'ensemble des acteurs de la filière, accompagnera les sites partenaires et veillera à la bonne attribution et à la bonne utilisation de ce Label. Le Label du « Parcours de la Gastronomie en Ile-de-France. »

visuel indisponible

Pour candidater, tous les dossiers doivent être remis au service de la Déléguée spéciale, au Conseil Régional d'Ile-de-France.

Reportage Dorothée Audibert-Champenois /Facebook Twitter C'news Actus Dothy

Crédits Photos C'news Actus Dothy