



La Gazette



de la Gastronomie

Les « Cuisineries »
et les « Artisans du Goût »
vous présentent :

Actualités 2020 - Projets 2021



EDITORIAL

Cuisineries, 25 ans au sommet de la pyramide des démarches qualité de la Restauration Française. Nous avons été les premiers à lancer une démarche qualité contrôlée.

Aujourd' hui, après les terribles événements qui viennent de se dérouler, les entreprises sont en danger. La solidarité de toute la filière alimentaire artisanale doit se manifester dans la toute nouvelle association les « Artisans du Goût - Fait Maison »

Le discours de clôture d' Emmanuel MACRON aux États Généraux de l' alimentation où il souhaite la création d' une filière alimentaire d' excellence, c' est l' opportunité que nous devons saisir, en effet, la filière alimentaire artisanale nous l' avons créé, c' est les « Artisans du Goût ».

Tous ensemble, il nous faut proposer un contrat de filière de la qualité alimentaire artisanale pour sauver le patrimoine gastronomique français.

Les « Artisans du Goût » doivent devenir les ambassadeurs des produits français. Les « Sentiers du Patrimoine Gourmand » doivent permettre au consommateur de retrouver le plaisir de la cuisine vraie, celle qui prend ses racines dans nos terroirs et qui s' épanouit dans les mains de nos Artisans.

**2021 doit être l' année de l' excellence
alimentaire pour tous.**

Claude IZARD

Président des Cuisineries

*Président de L' Union Professionnelle des
Artisans du Goût - Fait Maison*

Union Professionnelle des Artisans du Goût
Fait Maison
UNE MARQUE CONTRÔLÉE



La maque « Artisans du Goût » a été fondée dans l'objectif de créer une filière alimentaire artisanale de la « Terre à l'Assiette », qui valorise la gastronomie des traditions et de l'innovation. Ainsi, tous les métiers de bouche et le monde rural peuvent se retrouver sous une même appellation : « Artisans du Goût »

L'objectif est de fédérer et valoriser tous les Artisans pour créer une image forte et la diffuser auprès des consommateurs.

Cette démarche garantit aux consommateurs que la fabrication se fait sur place et de façon artisanale (100% Fait Maison), en utilisant majoritairement des produits frais régionaux, dont la provenance est affichée et que l'Artisan s'engage à valoriser.

C'est la seule marque contrôlée garantissant le fonctionnement artisanal avec Cuisinerie. Elle doit permettre le rassemblement de toute la filière alimentaire artisanale pour proposer à l'État des mesures spécifiques qui permettront de sauver notre patrimoine gastronomique.



Composée de restaurateurs et de producteurs passionnés par leur métier, l'association se bat pour défendre les valeurs du patrimoine et du terroir local. Elle a pour vocation de promouvoir les produits régionaux et la cuisine traditionnelle, en rassemblant des professionnels dans la démarche qualité : « Les Artisans du Goût – Fait Maison », une démarche contrôlée tous les deux ans qui garantit une production préparée sur place à partir de produits bruts.

Nos partenaires des métiers de bouche et du monde rural

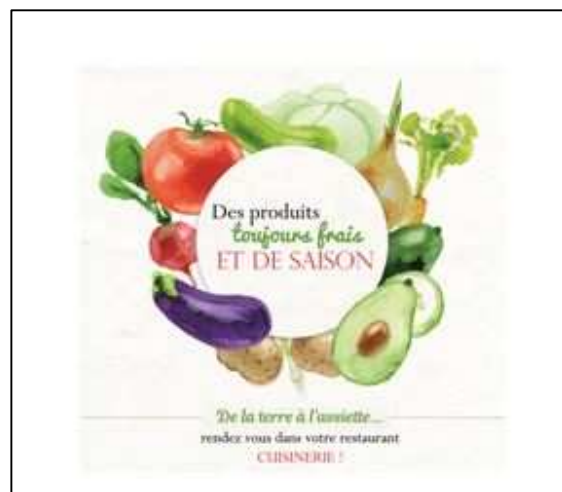
UNE CHAÎNE DE QUALITÉ POUR LES CONSOMMATEURS

Nos partenaires, les métiers de bouche de la gastronomie et du monde rural sont associés après un contrôle extérieur, garantissant le « Fait Maison » et dont le projet fédérateur veille au respect des hommes et de leur environnement.

La proximité des acteurs et la traçabilité de la chaîne permettra en outre de limiter l'empreinte carbone.

La marque « Artisans du Goût » est une proposition clé au plus proche des attentes des consommateurs. Elle a été créée non seulement pour les Artisans, dans le but de leur donner la parole et de défendre des valeurs qui nous sont communes mais aussi pour les consommateurs qui sont à la recherche de ces mêmes valeurs.

« De la Terre à l'Assiette »



Cuisineries
UNE APPELLATION UNIQUE ET
CONTROLEE



Les Cuisineries représentent un mouvement associatif qui se bat pour défendre le patrimoine culinaire français depuis bientôt 40 ans.

Les restaurateurs membres des Cuisineries, s'engagent à fabriquer la totalité de leurs plats, à utiliser au minimum 70% de produits frais régionaux, et s'engagent à indiquer l'origine de leurs produits.

Les objectifs premiers de ce mouvement sont de rendre la gastronomie de qualité accessible à tous, de perpétuer le savoir-faire artisanal et le patrimoine régional français, de garantir une démarche de qualité et de garantir la transparence auprès des consommateurs.

La marque « Cuisinerie » apporte une réponse aux exigences croissantes des consommateurs. Elle garantit le respect des engagements consignés dans un référentiel qui répertorie des critères concrets et perceptibles. Elle est reconnue par les Pouvoirs Publics qui voient une solution de « transparence » dans le domaine de la restauration artisanale traditionnelle et une réponse au principe de sécurité alimentaire.

Dans la cohue des dénominations de restaurants elle est la seule à garantir le 100% Fait Maison et la traçabilité des produits transformés et élevés par des professionnels. Son logo doit devenir l'emblème de la restauration artisanale.

Artisans Cuisinier
L'ACCES AU REPERTOIRE DES METIERS

Nos chefs cuisiniers sont des Artisans qui travaillent les produits frais et fabriquent 100% maison dans leurs cuisines. Ils privilégient les circuits courts et les produits locaux et frais issus de l'agriculture locale. Ils peuvent s'inscrire au répertoire des métiers.

Cuisine artisanale
SAVOIR FAIRE DE PROXIMITE

Une Cuisinerie, c'est un atelier où l'on cuisine. A l'instar d'une boucherie ou d'une boulangerie, etc...

Une cuisine inspirée par le monde de l'artisanat et du Fait Maison par des Artisans cuisinier, loin des dictats de l'industrie.

Les chefs certifiés réinventent les codes d'une cuisine traditionnelle et du métier dans un esprit proche de leurs territoires et des hommes pour une cuisine simple, gouteuse et respectueuse des savoir-faire et du patrimoine culinaire. Une cuisine liée au territoire, non délocalisable, qui crée de l'emploi et des services.

Des passionnés attachés à leur métier et à la transmission des savoir-faire, ils apportent le plus grand soin et le respect à leur cuisine. La compétence est exigée en salle et en cuisine, l'exploitant doit être professionnel en salle ou en cuisine.



ACTUALITÉS 2019-2020

→ En octobre 2019 a eu lieu la 1^{ère} rencontre des Artisans de la Gastronomie française à Bercy.

La première rencontre des Artisans de la Gastronomie à Bercy parrainée par Bruno LEMAIRE revêtait une importance capitale pour l'évolution de la démarche Cuisinerie. En effet, la naissance des « Artisans du Goût – Fait Maison » demande un regroupement de tous les Artisans au sein de la nouvelle filière alimentaire de qualité artisanale. Créer une économie entre les Artisans du Goût qui garantissent le Fait Maison à l'ensemble de la clientèle. Cette nouvelle filière doit permettre de rendre la gastronomie accessible à tous.



Valérie PONS a représentée Bleu Blanc Cœur, les premiers intéressés par « Artisans du Goût ». Elle a aussi montré l'importance du contact avec les consommateurs, qui sont aujourd'hui à la recherche de nos valeurs.

Hubert JAN, Président UMIH restauration a présenté la marque « Artisans du Goût » au groupe gastronomie de l'Assemblée Nationale, il a confirmé son soutien à la marque, qu'il aidera à se développer.

Véronique GAULON et Jean TERLON, Vice-présidents UMIH Restauration, confirmaient leur soutien à « Artisans du Goût », important en milieu rural. Jean TERLON se plaint du

manque de compétences des formations en alternance dans les entreprises qui ne correspondent pas au métier. Les « Artisans du Goût » pourraient être la référence.

LA CRÉATION D'UNE MARQUE

Après avoir lancé la nouvelle appellation Cuisinerie qui qualifie l'Artisan cuisinier, la nouvelle marque « Artisans du Goût » se veut l'enseigne de tous les Artisans du Goût. Le consommateur doit repérer le panneau Artisans du Goût comme le repère de la Qualité Alimentaire Artisanale.

Jean-Pierre POULAIN, Sociologue de l'alimentation, nous parlait des Confréries des métiers très puissantes au Moyen-âge. Il rappelait l'importance aujourd'hui de la santé. Les Artisans du Goût la garantisse par la traçabilité des produits, par la maîtrise de la technique et par l'utilisation des circuits courts.

Valérie RABAULT, Députée Tarn et Garonne, suggère la création d'un site Artisans du Goût garantissant les avis vérifiables et les objectifs avec preuves d'achat.

Jean-Pierre SAYSET, Vice-président des Cuisinerie, a présenté le nouveau dispositif mis en place avec l'UMIH, le Brevet de Maîtrise Cuisinier en Gastronomie. Le cuisinier découvre lors de sa formation des compétences dans toute la filière alimentaire artisanale, formation en alternance. Le titulaire de ce diplôme répondra aux exigences de la filière et deviendra le futur Artisans du Goût.

Claudine PEIRONE, Présidente du Syndicat des Boulangers du Tarn et Garonne, représentait le Syndicat National de la Boulangerie. Elle a insisté sur l'importance pour le consommateur de cette nouvelle filière, d'identifier sur la qualité et non le volume. Le syndicat de la boulangerie œuvre pour la reconnaissance de la qualité.

Marie-Christine VERDIER-JOUCLAS, Députée du Tarn, a parlé du développement des parcours de formation pour les jeunes et les moins jeunes avec une revalorisation des métiers artisanaux.

Valérie PONS qui a été porteuse du projet Montauban – Ville Gourmande, est l'exemple d'une mixité social avec une cuisine maison en circuit-court, pour des résidents seniors et un foyer de jeunes travailleurs dans son restaurant.

Julien MAZZANO, Délégué Général de la « Nouvelle Ruralité », voit une opportunité de dynamiser le monde rural et présente des possibilités de financement.

Alexandre LAZAREFF, l'homme qui a réalisé le CNAC (Centre National des Arts Culinaire), aujourd'hui porteur de l'œno-tourisme, voit une opportunité de partenariat avec les « Artisans du Goût ».

En conclusion de cette journée, le slogan « Vérité, Plaisir, Santé » prend tout son sens. La Vérité nous la garantissons par le contrôle, le Plaisir et la Santé par la fabrication artisanale à partir des circuits courts.

→ En janvier vous avez peut être eu l'occasion de retrouver les « Artisans du Goût » sur le stand de Bleu Blanc Cœur lors du Salon **SMAHRT** à Toulouse.

→ **Les 5 et 6 juillet 2020** les « Artisans du Goût – Fait Maison » ont organisé la toute première **Fête du Goût Artisanal**.

→ **Les 29 juin et 27 juillet** se sont tenues des réunions à la **Chambre des Métiers de Cunac**.



→ DINERS DES CHEFS

- œ Le 3 février au Jardin des Saveurs aux Cabannes sur le thème de la truffe.
- œ Le 6 juillet à l'Hôtel Restaurant du Pont à Ambialet sur le thème de l'été.
- œ Le 12 octobre au restaurant l'Impérial à Laboutarié sur le thème de l'automne.



smahrt
– Toulouse / Occitanie –
Alimentation • Hôtellerie • Restauration

“ La 6^e édition
du salon de référence
du Grand Sud-Ouest ”

26 → 29 JANVIER 2020
PARC DES EXPOSITIONS TOULOUSE

➔ CONCOURS DE CUISINE TARNAISE

Le 26 octobre les Cuisineries ont organisé un Concours de Cuisine Tarnaise, à la chambre des Métiers de Cunac.

6 candidates ont mis tout en œuvre pour tenter de remporter la première place, Claire FALGAYRAC, Emilie FAURE, Martine MANGIN, Sylviane MAURIES, Danielle THOMASSON et Sophie VAREILLES. Si effectivement il n'y avait qu'une seule gagnante, toutes les participantes sont reparties avec 4 places pour les Dîners des Chefs. Quant à la gagnante, Madame Sophie VAREILLES, en plus des places a reçu un week-end (nuit et repas compris) à l'hôtel du Vieux Pont à Belcastel.



➔ COURS DE CUISINE DU GIBIER

Le 28 octobre, la Fédération Départementale des Chasseurs du Tarn ont organisé à la Chambre des Métiers du Cunac, le 4^{ème} cours de cuisine de gibier, donné par les Chefs des Cuisineries



PROJET 2021

- ☞ Nous allons continuer à développer et à présenter la maque Artisans du Goût à travers diverses rencontres.
- ☞ Les Dîners des Chefs seront bien entendu organisés comme à l'habituel, à chaque saison.
- ☞ Nous organiserons un grand événement en juin 2021 à Toulouse ou dans le Tarn.
- ☞ Nous voulons affirmer la marque Cuisinerie, pour qu'elle devienne la restauration de demain. Cuisinerie doit devenir la nouvelle appellation des restaurants qui respectent la charte de la marque et qui valorisent les produits frais du terroir.
- ☞ Nous sommes en train de développer un site internet dédié aux Artisans du Goût et aux Sentiers du Patrimoine Gourmand.
- ☞ Nous organiserons les 27 et 28 juin prochain la deuxième Fête du Goût Artisanal.
- ☞ En 2021 nous serons bien plus présents sur les outils numériques (réseaux sociaux, site web), ce qui donnera une visibilité d'une part sur nos actions mais aussi sur les Cuisineries et Artisans du Goût.
- ☞ Nous souhaitons développer de nouvelles villes (ou villages) gourmandes à travers la France.
- ☞ Dès le début de l'année 2021 nous vous présenterons les premiers « Sentiers du Patrimoine Gourmand ».

Villes et Villages Gourmands
UNE RECONNAISSANCE SIMPLE ET
VALORISANTE POUR LES COMMUNES



C'est un choix pour la municipalité d'informer la population sur le fait que leur ville ou village compte au moins un établissement contrôlé « Cuisinerie » et plusieurs « Artisans du Goût » qui valorisent les produits de leurs terroirs. Devenir ville ou village gourmand est aussi une manière de revitaliser les centres villes ainsi que le monde rural, souvent oubliés.

C'est un véritable outil de développement touristique et économique pour les territoires : en rejoignant ainsi le réseau d'une trentaine de « Villes et Villages Gourmands » de France, donnant un rayonnement national. Cet affichage obtenu grâce aux Artisans du Goût, met aussi en valeur la richesse des produits locaux et des spécialités du terroir, proposés par les producteurs de la commune et des environs qui travaillent au quotidien pour conserver les traditions et leur savoir-faire.

C'est un outil de communication très important permettant aux institutions touristiques de sensibiliser les touristes et la clientèle locale.

Nous pourrions identifier les Villes et Villages Gourmands à travers les différents Sentiers du Patrimoine Gourmand créés à travers la France.

Sentiers du Patrimoine Gourmand
UNE PROPOSITION TOURISTIQUE



**Les Sentiers du
Patrimoine Gourmand
Français**

Les « Sentiers du Patrimoine Gourmand » sont conçus comme de véritables parcours touristiques, ils invitent les touristes, mais aussi les locaux, à partir à la rencontre des femmes et des hommes qui défendent l'authentique patrimoine culinaire français. Ils représentent les acteurs de la filière alimentaire artisanale de la « Terre à l'Assiette », dépositaires de la marque « Artisans du Goût » et/ou « Cuisineries ».

Axes de développement pour nos régions :

Tourisme : l'attrait de nos spécialités régionales identifiées officiellement, de nos paysages, de nos produits agricoles avec toutes leurs spécificités locales.

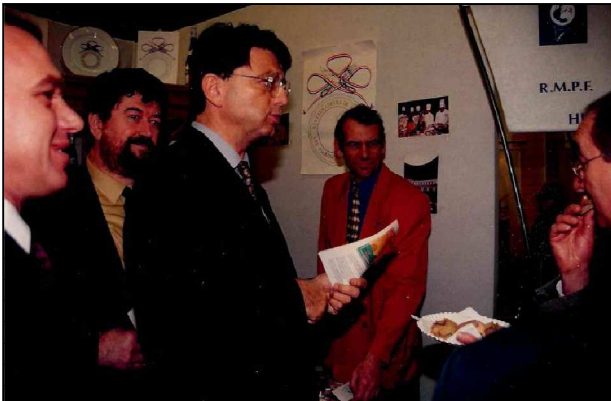
Economie : une partie croissante des consommateurs d'aujourd'hui souhaite augmenter sa part d'achat de produits de qualité.

Culture : préserver les savoir-faire et surtout les **transmettre** aux générations futures.

Nous souhaiterions créer au minimum 20 Sentiers, cela permettrait la relance du tourisme dans notre région. Ces Sentiers seraient le moyen de faire découvrir le patrimoine gastronomique d'Occitanie aux touristes français et étrangers mais aussi de faire redécouvrir nos traditions culinaires aux locaux, souvent oubliées.



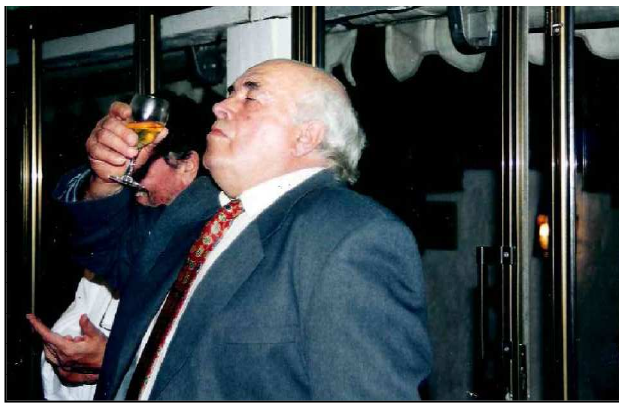
Rétrospective



Alain MADELIN – Ministre de l'Artisanat



David GELY



Bernard VALETTE – Une figure des Tables Gourmandes Tarnaise



Jean-Michel BAYLET – Ministre du Tourisme



Xavier BERTRAND – Ministre du Tourisme



Jean-Pierre RAFFARIN – Ministre de l'Artisanat



Jean-Pierre SAYSSET & Bernard AYMES



Le Plus Grand Buffet du Monde



Le Plus Grand Buffet du Monde



Les élèves au Plus Grand Buffet du Monde



Gérard RYNGEL & Claude IZARD –
cofondateurs des Restaurateurs de Métier
des Provinces Françaises



Les Cuisiniers Tarnais



Yves THURIES – Repas Tables Gourmande Castres – Vingt
Mille Lieux Sous Les Poêles



Pierre CARAYON – St Sernin sur Rance



Le Plus Grand Buffet du Monde



Conservatoire

des traditions culinaires

Françaises





Cuisineries Françaises / Union Professionnelle des Artisans du Goût Fait Maison

133, la Rivière
81170 MILHARS

05 63 56 06 58

cuisineriesfrancaises@outlook.fr

En partenariat avec :

