

COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 15 juin 2010

L'Ile-de-France fêtera la Semaine du Goût 2010

Pour la deuxième année consécutive, le **Centre Régional de Valorisation et d'Innovation agricole et Alimentaire de Paris Ile-de-France** sera partenaire de la Semaine du Goût, **du 11 au 17 octobre prochain**. A cette occasion, la Poule au Pot, thème général de l'évènement, sera revisitée à la mode francilienne, les lycées et CFA franciliens pourront devenir Ateliers du Goût et les fermes d'Ile-de-France ouvriront leurs portes aux citoyens.

Un grand Chef, pour un menu en l'honneur de la Poule au Pot:

2010 sonne le 400ème anniversaire de la mort du Roi le plus populaire dans le cœur des Français, Henri IV. L'histoire retient du « bon roi Henri » qu'il eut à cœur de voir ses sujets manger à leur faim, déclarant au duc de Savoie « **Tant qu'il y aura sujet en mon royaume, il y aura poule en son pot** ». C'est ainsi que la « poule au pot » s'est inscrite au patrimoine culinaire national...

Pour faire revivre cette recette qui a connu mille enrichissements, le CERVIA Paris Ile-de-France a sollicité les compétences de **Jean-Pierre BIFFI, Président des Disciples d'Escoffier**, Association « pour la transmission, la culture et la modernité de la Cuisine » qui rassemble des chefs du monde entier. Une affiche prestigieuse donc, pour un repas d'exception, pour les grands comme pour les petits cuisiniers franciliens.

Un classeur de recettes à destination des chefs de cantines des lycées et Centres de Formation d'Apprentis d'Ile-de-France :

Initiée en 2009, cette action menée en collaboration avec le Conseil Régional d'Ile-de-France, Interfel et huit chefs de restauration scolaire volontaires, a vu la création d'un classeur numérique de 80 recettes à base de produits de saison et de la région.

Testé en cantines durant la dernière année scolaire, ce classeur sera déployé auprès des établissements à l'occasion de la Semaine du Goût.

Le menu réalisé par Jean-Pierre BIFFI sera inclus dans ce livret et un établissement accueillera ce Chef afin qu'il puisse le réaliser pour les élèves. Par ailleurs, l'ensemble des chefs de cantine en lycées et CFA seront invités à s'inscrire en tant qu'Atelier du Goût, pour réaliser le menu de Jean-Pierre BIFFI dans leur établissement durant la Semaine.

La Balade du Goût dans les fermes d'Ile-de-France :

A l'initiative des 2 Chambres d'agriculture de la région, les fermes d'Ile-de-France ouvriront leurs portes le dernier week-end de la Semaine du Goût, **les 16 et 17 octobre 2010**. La grande couronne rurale des départements de Seine-et-Marne, Essonne, Yvelines et Val d'Oise accueillera les citoyens qui pourront s'approvisionner en direct. Ce sont au total quelque 80 exploitations qui feront découvrir au public leurs produits bruts ou transformés à la ferme.

Jean-Pierre Biffi, ira lui-même rechercher dans les fermes ouvertes tous les ingrédients qui lui seront nécessaires pour réaliser son menu autour de la Poule au Pot. L'occasion pour notre Chef de valoriser les produits franciliens et de donner une touche toute particulière à sa recette.

Jean-Pierre BIFFI et les Disciples d'Escoffier :

Les Disciples d'Auguste Escoffier, ont été créés en 1954 par Jean Ducroux, chef de cuisine à Nice et Président de la Fraternelle des Cuisiniers. Tout d'abord régionale, cette association regroupant des Chefs, a pris peu à peu un caractère national puis international. C'est en 2007 que Jean-Pierre Biffi, chef exécutif de Potel & Chabot, alors Président depuis 15 ans de la section Paris Ile-de-France, fut élu à la Présidence Internationale, avec pour objectif de rassembler les disciples du monde entier, et de les inscrire dans un véritable « Esprit Escoffier » autour de valeurs telles que le partage des connaissances, le respect de l'histoire culinaire et le soutien d'une cause caritative. **A cette occasion, un dîner d'Epicure caritatif autour de la Poule au Pot sera organisé le 26 octobre prochain au profit de l'œuvre de « La Mie de Pain » (13^{ème} arrdt de Paris) pour 600 personnes. Cette année le thème fédérateur des Escoffiers est « le produit c'est le producteur, la sauce c'est le cuisinier ».**