

DOSSIER DE PRESSE

27 septembre 2010



Pour une Semaine du Goût 2010 solidaire, Producteurs, lycéens et apprentis se mobilisent avec le CERVIA Paris Ile-de-France,

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, l'Ile-de-France met les petits plats dans les grands avec l'aide de **Jean-Pierre BIFFI** Chef exécutif chez Potel&Chabot et Président des disciples d'Auguste Escoffier. Le Chef a réalisé un menu francilien autour de la Poule au Pot, thème de la Semaine du Goût 2010.

L'objectif: recréer des liens avec le terroir et les producteurs en encourageant les lycées et Centres de Formation d'Apprentis à cuisiner la recette durant la Semaine du Goût puis inviter tous les franciliens à visiter les exploitations agricoles de la région, qui ouvriront leurs portes les 16 et 17 octobre pour la « Balade du Goût ».

Un repas solidaire à la Mie de Pain, imaginé par le Président des disciples d'Escoffier, mettra aussi à l'honneur les productions franciliennes.

La Semaine du Goût de l'Ile-de-France :

- 1) Jean-Pierre BIFFI fait son marché chez les producteurs ;**
- 2) Les lycéens et Apprentis d'Ile-de-France dégusteront la Poule au Pot ;**
- 3) Un dîner caritatif à la Mie de Pain.**



Jean-Pierre BIFFI fait son marché chez les producteurs d'Ile-de-France

Pour réaliser un menu autour de la Poule au Pot, Jean-Pierre BIFFI est allé à la rencontre de trois producteurs de Seine-et-Marne, respectivement producteurs d'œufs, de volailles de chair et de fruits et légumes.

Portraits :

Laurence et Jacky DARCHE, Mouroux, 77 :



Laurence et Jacky élèvent des poules en plein air pour produire des œufs. Installés depuis 1979, ils ont d'abord commencé leur élevage en batterie, puis comprenant la forte demande des consommateurs pour des œufs extra frais, Laurence et Jacky ont adopté la méthode d'élevage en plein air. C'est ainsi que les poules vont et viennent à leur guise dans le parc qui leur est destiné et se nourrissent avec des céréales produites sur l'exploitation.

Quand on interroge le couple Darche sur l'intérêt de l'élevage en plein air, la réponse est claire : « nos œufs sont vendus dans un délai très court après la ponte, il n'y a pas d'intermédiaire et c'est ce qu'apprécient les consommateurs : des œufs extra-frais, juste pondus ». Outre la vente des œufs, Laurence et Jacky ont créé le Chalet « Gout'œuf » où ils proposent à la vente des plats préparés, mais aussi des produits d'autres producteurs seine-et-marnais. Un accueil chaleureux, une vraie passion du métier et des poules en pleine forme, c'est ce que trouveront les visiteurs en se rendant chez Laurence et Jacky !



Ferme les Parrichets
105 rue de la Croix St Claude
Les Parrichets 77120 MOUROUX

François GILOOTS, Saint Germain sous Doue, 77 :



Jean-Pierre BIFFI a continué sa visite chez un producteur de volailles de chair. Au programme : pintades, chapons, poulets, oies... élevés en plein air et nourris avec les céréales de la ferme.

François s'est installé en 1981 ; d'abord céréalier, il a souhaité se diversifier et a démarré l'élevage de volailles en 1993. Il répond ainsi à la demande de bouchers locaux, mais aussi de supermarchés environnants qui apprécient la qualité de ses

produits.

Pour François Gilloots, il est important de s'adapter aux demandes de ses clients : certains aiment des volailles à chair blanche, alors que d'autres préfèrent une chair bien jaune. Pour cela, il élève, entre autres races, celle que l'on surnomme « coup nu » à cause de l'absence de plumes dans le cou des animaux. La clientèle est satisfaite, et l'offre plus large.

Dans la boutique de la ferme de François, les consommateurs pourront trouver des volailles, bien entendu, mais aussi des plats préparés et d'autres produits régionaux. En plus d'être instructive, cette balade permet de découvrir un superbe panorama et un très beau corps de ferme.

Ferme de la Derrier
François GILLOOTS
77169 ST GERMAIN SOUS DOUE

Pascal et Marie-Rose, Thierry BLONDELLOT, Argentières, 77 :

Pas de Poule au Pot sans légumes pour l'accompagner ! Le Chef Biffi a terminé sa journée de visite par un maraîcher. On découvre l'exploitation depuis la route : de longues rangées de salades, des choux-fleurs, des potimarrons... on aperçoit le fenouil, on devine les dernières tomates de la saison sous une vaste serre. 7 hectares de maraîchage pour une production riche et variée !



Pascal, son épouse et son frère, s'occupent en plus, de 33 hectares de céréales, et tiennent une boutique à l'entrée de l'exploitation où les clients viennent acheter les produits juste récoltés. Odeurs, couleurs... tout y est pour imaginer les mille façons de déguster ces légumes cultivés avec soin. Lors de la visite, Pascal nous a montré les ruches de bourdons installées dans la serre : pour la pollinisation, il n'y a pas mieux !



En quelques mots : des producteurs accueillants, un large choix de légumes et l'assurance de produits de qualité, résumant parfaitement l'esprit de la famille Blondelot.

Pascal et Marie-Rose, Thierry BLONDELLOT
rue de l'Egalité
77390 ARGENTIERES

Ces trois producteurs et bien d'autres ouvriront les portes de leurs exploitations au public lors de la Balade du Goût les 16 (après-midi) et 17 (à partir de 11h) octobre prochains.

La Balade du Goût en Ile-de-France, ce sont 92 fermes qui partagent leur métier et leur passion avec les visiteurs.

Plus de renseignements et le détail des fermes ouvertes : www.balade-du-gout.fr

A partir du 4 octobre, retrouvez le portrait interactif des producteurs visités par Jean-Pierre BIFFI sur notre site internet : www.saveursparisidf.com

62 Etablissements d'Ile-de-France seront

« Ateliers du Goût »

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

Cette initiative conduite par le CERVIA Paris Ile-de-France, en collaboration avec la Région d'Ile-de-France, Interfel et huit chefs en lycées volontaires, a permis la création d'un classeur numérique de 80 recettes à base de produits franciliens de saison. Testé au sein des restaurants durant la dernière année scolaire, ce classeur, complété par le menu « Poule au Pot » réalisé par Jean-Pierre Biffi, sera mis à disposition des établissements à l'occasion de la Semaine du Goût.

62 lycées et CFA d'Ile-de-France se sont portés volontaires pour être « ateliers du Goût » : un vrai succès donc pour cette opération.

Pour agrémenter le menu Poule au Pot et les autres recettes du classeur, des outils ont été mis à la disposition des chefs de cantine par le CERVIA Paris Ile-de-France:

- Des sets de tables ;
- Des affiches sur les produits franciliens ;
- Un DVD regroupant quatre films sur l'agriculture et la gastronomie franciliennes ;
- Des affiches pour inscrire le menu du jour.

Au total, ce sont **20 000 lycéens et apprentis** qui auront l'occasion de déguster des produits locaux, et d'en savoir plus sur l'agriculture de leur région !



Parmi les établissements participant à l'opération, on peut citer :

**Lundi 11/10 : Lycée Martin Luther King, à Bussy-Saint-Georges (77),
Mardi 12/10: Lycées Joliot-Curie à Dammarie (77) et Jean Zay à Aulnay/Bois (93),
Mercredi 13/10 : Lycée E. Dubois à Paris (14^{ème}) ;
Vendredi 15/10 : EREA Alexandre Dumas, à Paris 15^{ème}**

...

Le dîner caritatif d'Epicure à l'initiative des disciples d'Auguste Escoffier à la Mie de Pain

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 l'occasion de la Semaine du Goût 2010, un dîner caritatif d'Epicure autour de la Poule au Pot sera organisé le 20 octobre prochain au profit de l'œuvre de « La Mie de Pain » (13^{ème} arrdt de Paris) pour 450 personnes sans abri qui fréquentent l'institution.

Le CERVIA Paris Ile-de-France s'associe à cette opération en fournissant les matières premières pour la réalisation de la Poule au Pot, en lien avec des producteurs franciliens.

**Contact : emilie.espiand@cervia.fr
CERVIA PARIS Ile-de-France
43 Boulevard Haussmann
75009 PARIS
01 55 34 37 00**