



# RENCONTRE NATIONALE DES CHEFS DE DEMAIN 2015

4ÈME ÉDITION  
16 OCTOBRE 2015



# 25 ANS DE TRANSMISSIONS

La Semaine du Goût® fête son 26<sup>ème</sup> anniversaire.

Elle est le rendez-vous absolument référent du goût en France, et, depuis quelques années, en Asie.

Elle regroupe des milliers d'initiatives dans toute la France, et déclenche des millions de retombées presse partout dans le monde...



# 25 ANS DE PLAISIRS

La Semaine du Goût® prend la parole cette année de façon encore plus forte qu'à son habitude, pour prôner la dimension plaisir du goût.

## LA SEMAINE DU GOÛT 2015 : IRRÉSISTIBLES PLAISIRS



# LES VALEURS DE LA SEMAINE DU GOÛT

✦ Jouissance

✦ Intensité

✦ Mystère

✦ Exploration

✦ Initiation

✦ Multi-sensorialité

✦ Ouverture

Ce qu'est la Semaine du Goût

Une fête des sens

Un divertissement

Un lieu de découvertes audacieuses

Un rendez-vous unique en son genre, dédié au goût sous toutes ses facettes

Un endroit qui établit des correspondances entre tous les sens et tous les arts

Ce que la Semaine du Goût n'est pas:

Un concours de cuisine

Une leçon magistrale

Une revue des tendances culinaires du moment

# UNE SEMAINE D'ÉVÉNEMENTS

Cette année encore, du 12 au 18 octobre, la Semaine du Goût donnera lieu à des milliers de manifestations

- ✦ Les Leçons de Goût (5.000 leçons dans les écoles)
- ✦ Les ateliers du goût (10.000 initiatives des professionnels)
- ✦ Les tables des jeunes talents (mise en avant des jeunes chefs)
- ✦ Les tables vertes et ouvertes (promouvoir l'anti gaspi.)
- ✦ Les chefs sur le campus (tournée nationale et plateforme numérique pour les étudiants autour de la promotion du goût et du plaisir de la table)
- ✦ Le label « approuvé par les enfants »
- ✦ Et...

# LA RENCONTRE NATIONALE DES CHEFS DE DEMAIN



# LA RENCONTRE DES CHEFS DE DEMAIN



Rassemblement de **400** élèves de **Lycées Hôteliers et CFA de France**, autour de **professionnels d'excellence**, chefs étoilés et Meilleurs Ouvriers de France, et professionnels de l'agroalimentaire pour une **rencontre inédite** faite d'ateliers interactifs, d'échanges sur le métier et de témoignages...



De futurs chefs rencontrent le temps d'une journée l'excellence de la gastronomie française autour d'ateliers thématiques.

# LA RENCONTRE DES CHEFS DE DEMAIN

Vendredi **16 octobre** à **Paris** auprès de 500 élèves de Lycées Hôteliers et CFA de France, journalistes et professionnels de la gastronomie.



Le **23 octobre** à **Tokyo** à l'école Hatori auprès de 250 étudiants







# POURQUOI DEVENIR PARTENAIRE ?



- ✓ **Pour faire vivre une expérience de votre collective/produit** associée à l'excellence de la gastronomie
- ✓ **Pour transmettre vos valeurs de marques à un public ciblé**, futurs acheteurs de vos produits (chefs et responsables de salles), journalistes et professionnels de la gastronomie
- ✓ **Pour développer de nouvelles opportunités de marché** en France et au Japon
- ✓ **Pour profiter d'un dispositif de communication exclusif** au service de votre produit/marque
- ✓ **Pour bénéficier du savoir-faire de La Semaine du Goût®**, événement populaire et ancré dans le patrimoine Français



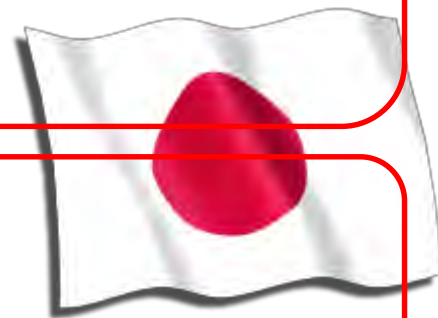
# FAIRE VIVRE UNE EXPÉRIENCE DE MARQUE AVEC L'EXCELLENCE DE LA GASTRONOMIE

## PARIS

- ✓ Le vendredi 16 octobre à l'école Hôtelière Tirel à Paris Boulevard Raspail.
- ✓ 500 élèves invités des Lycées Hôteliers de France cuisine & salle (Bac Pro/BTS)
- ✓ Leurs professeurs issus des Lycées et CFA.

## TOKYO

- ✓ Le mardi 21 octobre à l'école Hattori
- ✓ 200 élèves de l'école Hattori + des blogueurs et experts culinaires





# A PARIS

## Des master-classes devant 100 élèves

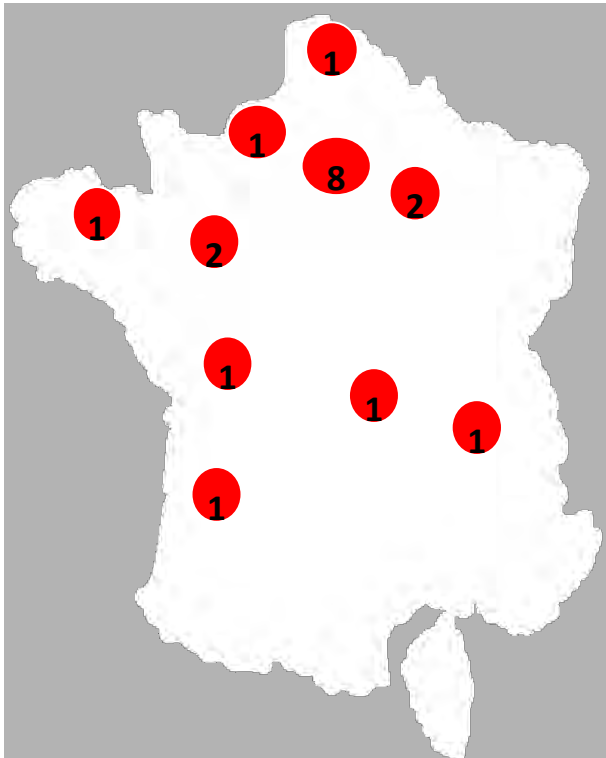
- ✓ Durée: 30 minutes par master-class
- ✓ Une cuisine équipée à disposition

## Des espaces ateliers par petits groupes de 25 élèves

- ✓ Durée: 30 minutes, rencontre soit :
- ✓ autour d'échanges, de gestes (sans cuisine)
- ✓ autour de prestations culinaires.

**Vos interventions : une master-class( si vous souhaitez) + 3 à 6 ateliers dans la journée**

# RÉPARTITION DES LYCÉES PARTICIPANTS EN 2014



## PROVINCE : 11

- ✓ INFA Le MANOIR - GOUVIEUX
- ✓ Lycée Pro STEINBECK - ST NAZAIRE
- ✓ Lycée FLORA TRISTAN - LA FERTE MACE
- ✓ IMT - GRENOBLE
- ✓ IFCOM-IFHOR - BRUZ
- ✓ IFI - AVERMES
- ✓ CFA CCI Le Mans Sarthe – LE MANS
- ✓ Lycée Pro EDOUARD GAND – AMIENS
- ✓ Institution JEANNE d' ARC – AULNOYE AYMERIES
- ✓ CFA Inter consulaire de l'Eure – VAL DE REUIL
- ✓ Lycée Pro des TERRES ROUGES – CIVRAY

## REGION PARISIENNE : 8

- ✓ CFA MEDERIC - PARIS 17e
- ✓ Lycée Hôtelier DROUANT – PARIS 17e
- ✓ Lycée Pro RENE AUFRAY - CLICHY
- ✓ ISP – PARIS 20e
- ✓ Les SINOPLIES - ROISSY EN BRIE
- ✓ Lycée des Métiers de Bouche d'Hôtellerie – ETIOLLES
- ✓ ISIPCA - VERSAILLES
- ✓ Ecole de Paris des Métiers de la Table du Tourisme et de l'Hôtellerie - PARIS 17e

# ATELIERS ET INTERVENANTS 2014 : TRANSMISSION DE SAVOIR-FAIRE



- ✓ **Laurent NADIRAS**  
Choix et usages des crèmes **Président Professionnel**
- ✓ **ISIPCA**  
Découverte des arômes en aveugle
- ✓ **Cheickhou GUIET de RIJK ZWAAN**  
Des Légumes sains et attrayants pour des menus faciles à réaliser
- ✓ **Jean-Luc DANJOU**  
Le foie gras, l'emblème de la gastronomie française **Rougié**
- ✓ **Gérard CAGNA & François PASTEAU**  
Cuisinez les poissons méconnus **Pavillon France**
- ✓ **Gérard PROSPER & Fabrice Prochasson**  
Mettez la main à la pâte : présentation du feuilletage et de ses applications **Bridor**
- ✓ **Chrystelle BRUA**  
Histoire de café et café créatif **Nespresso**
- ✓ **Gérard PETIT Cniel**  
Le pain et le fromage : une alliance parfaite ?
- ✓ **M. FUJINO, H. TAKAYAMA, K. GOTO**  
Découverte de l'art culinaire Japonais
- ✓ **Laurent CHIRON Marennes Oléron**  
Découverte du métier ostréicole  
Ouverture parfaite et dégustation technique des huîtres
- ✓ **David COBBOLD Nestlé Waters**  
A chaque repas son eau

**Partenariat**

**MAFF**  
Ministry of Agriculture,  
Forestry and Fisheries  
農林水産省

# LE COMITÉ DE PILOTAGE FRANCE 2015



**Michel Roth**



**Gérard  
Cagna**



**Bruno Treffel**

(Fondateur de Ô service  
des talents de demain,  
association du service en salle)



**Guillaume  
Gomez**



**Michel Lugnier**  
(Inspecteur Général  
Ministère de  
l'éducation nationale)

## Leurs rôles:

- ✓ Concevoir les contenus de la journée avec l'organisation de la Semaine du Goût®
- ✓ Accompagner les partenaires dans la construction de leurs interventions ( master-classes + ateliers)

# DÉROULÉ DE LA JOURNÉE

- ✓ **09h à 9h45** : Accueil des élèves
- ✓ **09h45 à 10h 30** : Prise de parole institutionnelle, présentation des chefs & ateliers.
- ✓ **11h00 à 12h30** : Master-classes et ateliers (1ère et 2ème sessions)
- ✓ **12h30 à 13h30** : Networking autour d'un déjeuner snacking
- ✓ **13h45 à 16h** : Master-classes et ateliers (3ème et 4ème sessions)
- ✓ **A partir de 16h30** : Départ des élèves et de leurs professeurs pour les gares (possibilité de remettre un sac avec des échantillons et de la documentation)

# THÉMATIQUE 2015

« Nourrir la planète : énergie pour la vie », pour une cuisine plus responsable et raisonnée, en adéquation avec l'exposition Universelle de Milan 2015 et la conférence Climat Cop21 à Paris en Décembre.





# NOUVEAUTÉ 2015 : VIDÉO DE VOTRE ATELIER



Une équipe de tournage réalisera une vidéo de votre atelier pour des exploitations multiples : votre site internet, vos réseaux sociaux, les lycées Hôteliers et CFA, le site de la Semaine du Goût, vos conventions, les écoles....

Profiter de la mutualisation des coûts de tournage.

# DISPOSITIF SEMAINE DU GOÛT® AU JAPON

## Le programme

- ✓ Leçon de Goût® dans des écoles
- ✓ Le concours de Bento France/Japon- Finale au Japon avec le site Cookpad
- ✓ Master-classes dans un centre commercial
- ✓ La Rencontre Nationale des Chefs de demain à l'école Hattori le 21 octobre

# LE FORMAT DE LA RENCONTRE À TOKYO

- ✓ **Un symposium**

1 h00 d'intervention de chefs reconnus et artisans sur leurs métiers et savoir- faire en amphithéâtre ( démonstration culinaire possible)

- ✓ **Des ateliers**

- ✓ Rencontre entre les professionnels et les étudiants+ initiés ( blogueurs)
- ✓ Deux sessions de 45 minutes par atelier (total 2 sessions 90 minutes).
- ✓ Deux salles de cuisines équipées (cuisinières à gaz, fours ...) pour ces ateliers

# LE COMITE DE PILOTAGE JAPON 2014 2015 EN CONSTRUCTION

- ✓ **Hisanori Isomura:**  
Président de l'association Franco-Japonaise pour la communication, premier Directeur de la maison de la culture du Japon à Paris, ancien Directeur de la chaîne de télévision NHK
- ✓ **Yukio Hattori:**  
Directeur de l'école de cuisine et de nutrition Hattori
- ✓ **Kiyomi Mikuni:**  
Chef et propriétaire de l'Hôtel de Mikuni, Mikuni Marunouchi
- ✓ **Kazunari Yanagihara:**  
Expert de la discipline culinaire Kinsa-Ryu, Directeur de l'école de cuisine japonaise traditionnelle Yanagihara
- ✓ **Makiko Fujino:**  
Experte en cuisine
- ✓ **Yoshimi Uchisaka:**  
Présidente de l'association japonaise de l'éducation au goût, experte en cuisine

# DÉROULÉ DE LA JOURNÉE

## **MATIN**

Intervention de professionnels et artisans lors d'un Symposium en amphithéâtre

## **DEJEUNER**

Déjeuner snacking /sandwichs

## **APRES-MIDI**

Ateliers dans espaces réservés et démonstration culinaire en amphithéâtre possible par les partenaires

# L'OFFRE PARTENARIALE 2015

## EN AMONT

- ✓ Une présence de votre marque et de vos actions sur le site officiel [www.legout.com](http://www.legout.com), la page Facebook et le compte Twitter de la Semaine du Goût®

## Pendant la manifestation

- ✓ Une master-class par partenaire sur scène animée par un animateur( à Paris) ( facultatif)
- ✓ Un ou plusieurs ateliers en petits groupes de 25 de futurs chefs et professionnels de la salle
- ✓ Du networking avec les professionnels (chefs, MOF, artisans d'excellence durant le déjeuner ...)
- ✓ La présence de journalistes accrédités
- ✓ Une activité permanente sur Facebook et Twitter tout au long de la journée

## Après l'opération

- ✓ Une enquête de satisfaction personnalisée auprès des élèves avec vos questions
- ✓ Une vidéo de votre atelier à usage interne & externe

# PARTICIPATION FINANCIÈRE

## ✓ Participation Financière

- ✓ Master-class / atelier à Paris et vidéo : 7,5 K€ HT
- ✓ Atelier à Tokyo : 5 K€ HT

## ✓ Comprend :

1. l'intégration dans le dossier de presse de la Semaine du Goût ®
2. les relations avec les médias, et l'organisation de la Manifestation
3. la mise en relation avec les élèves et les chefs lors de la journée,,
4. le déjeuner pour les élèves et le déjeuner VIP pour les partenaires, les chefs et les médias

# CONTACTS

## **Déborah DELOISON**

Chef de projet Semaine du Goût

Tél. : 01 41 34 23 81

Email : [ddeloison@lepublicsysteme.fr](mailto:ddeloison@lepublicsysteme.fr)

## **Sophie GERSTENHABER**

Directrice de la Semaine du Goût

Tél. : 01 41 34 20 46

Email : [sgerstenhaber@le-public-systeme.fr](mailto:sgerstenhaber@le-public-systeme.fr)  
[partenariat@legout.com](mailto:partenariat@legout.com)

## **Notre correspondant au Japon**

Vision A

Mari ICHIKAWA

[mari@vision-a.com](mailto:mari@vision-a.com)

