Marianne symbole République Française
Logo Atout France
AMI Gastronomie

22 rendez-vous gourmands pour découvrir la gastronomie française pendant les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024

Article Gastronomie

Sous l'égide d'Olivia Grégoire, Ministre déléguée chargée des Entreprises, du Tourisme et de la Consommation, Atout France a lancé un appel à manifestation d'intérêt pour renforcer le rayonnement de la gastronomie française. Du passage de la flamme au dernier week-end des épreuves paralympiques, 22 lauréats démontreront la créativité du savoir-faire culinaire national à travers l'organisation de projets totalement inédits ou réinventés sur le territoire hexagonal et Outre-Mer. Ils bénéficieront d'un appui financier pouvant aller jusqu'à 100 000 euros afin de créer ou de soutenir le développement d'événements gastronomiques.

Composante indispensable à l'expérience de visite, la découverte de la gastronomie s'inscrit comme élément culturel structurant aussi bien pour les touristes domestiques qu'internationaux, les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 représentant en effet pour la France une opportunité incontournable de faire découvrir ou redécouvrir au plus grand nombre son excellence culinaire.

AMI Gastronomie

Les 22 projets lauréats en métropole et en outre-mer démontrent la créativité de la gastronomie à la française et vont faire rayonner l'excellence des savoir-faire et des productions locales auprès des visiteurs du monde entier.

Festivals, pique-niques, événements itinérants ou villages gastronomiques… ces programmations inédites ou réinventées à l'occasion de cette année olympique mobiliseront de nombreux chefs, restaurateurs et autres acteurs de la filière du tourisme et de la restauration autour de partenariats inédits avec les responsables territoriaux.

Plus de 500 000 visiteurs français et étrangers sont ainsi attendus - du 8 mai au 8 septembre prochains - pour fêter la gastronomie française. Le coup d'envoi sera donné le 8 mai, lors de l'arrivée de la flamme Olympique à Marseille.

Focus sur les 22 lauréats et le calendrier événementiel :

AMI Tourisme et Gastronomie_Carte_lauréats_

1. « **Lille Gastronomy and Beer experience** » (Agence d'Attractivité "Hello Lille")

Dans le cadre des épreuves olympiques à Lille, des manifestations avec des collectifs de chefs et de brasseurs, des cours de cuisine, des menus spéciaux "Mets et Bières" dans les restaurants pour mettre en scène les actifs culinaires de Lille et de son territoire. Du 27 juillet au 11 août.

2. « **Village du Cornouaille Gourmand** » (Aux Goûts du Jour)
En partenariat avec le Festival de Cornouaille et la Communauté d'Agglomération Quimper Bretagne Occidentale, lancement d'une nouvelle formule pour une gastronomie accessible à tous, autour d'ateliers de cuisine géants, d'artisans locaux, de démonstrations de recettes signatures... Du 18 au 21 juillet.

3. « **Le Pique-nique itinérant Bienvenue à la Ferme** » (Chambres d'Agriculture de France)
Des pique-niques itinérants et fermiers au cœur de 8 villes métropolitaines (Montpellier, Cesson Sévigné-Rennes, Aurillac, Dijon, Strasbourg, Valence, Pau et Saint-Malo) pour promouvoir des paniers gourmands de qualité (AOP, AB…) et valoriser la consommation locale et éco-responsable. Du 25 mai au 16 juin.

4. « **Festivals en « flammés » des Marchés Complices © et des Tablées Citoyennes © du Collège Culinaire de France** » (Collège Culinaire de France)
Création de 5 « Villages Gastronomiques » au cours de la période du parcours de la flamme, « marchés complices et tablées citoyennes », ateliers pédagogiques, visites guidées pour « faire son marché comme un chef », goûter-débat sur la thématique du sport et de l'alimentation avec des grands chefs. De juin à juillet, à Amboise, Le Havre, Lorient, Saint-Jean-de-Luz et Paris.

5. « **L'événement Fantastic Picnic** » (Comité Régional du Tourisme de Bourgogne Franche-Comté Tourisme) :
Le dernier week-end des Jeux de Paris 2024, les Fantastic Picnic de Bourgogne-Franche Comté proposeront des menus et recettes aux saveurs internationales avec les produits emblématiques de la région. En partenariat avec des grands chefs, 20 picnics de grande qualité sur 20 Routes Gourmandes. 7 et 8 septembre.

6. « **Gastronomie en Terre de Jeux** » (Communauté d'Agglomération Amiens Métropole)
Programmation gastronomique valorisant les spécialités locales et les valeurs de l'olympisme : 4 visites patrimoniales et sportives guidées en anglais et en français, avec un instant de dégustation chez le producteur ; 4 soirées dédiées à la culture sportive « apéros JO » dans les sites labellisés « Centre de Préparation aux Jeux Olympiques » ainsi qu'un dîner éco-responsable, réalisé par des chefs, au Stade de la Licorne, centre de préparation des Jeux pour la discipline football. A partir du 12 juin.

7. « **Village Gastronomique – Club 2024** » (Commune de Nanterre)
Création d'un village gastronomique composé de 20 stands d'artisans, chefs locaux, commerçants, associations et restaurants au cœur du site de célébration de Nanterre, labellisé « Club 2024 ». Du 24 juillet au 11 août.

8. « **Festival de la Gastronomie des Iles de Guadeloupe – Archipel de Saveurs** » (Conseil Régional de la Guadeloupe) :
Création d'un festival pour valoriser la créativité et l'innovation des pratiques culinaires et des spécificités du terroir guadeloupéen. Au programme, le jour du passage de la Flamme, concours du meilleur chef des Iles de Guadeloupe. Du 14 au 16 juin. Pour prolonger les célébrations, shows culinaires thématisés et dîner gastronomique à quatre mains sont prévus au-delà de ces dates.

9. « **Le Festin Français** » (Food Trucks Gourmets)
Création du village gastronomique immersif "Festin Français" lors de la 8ème édition du Lyon Street Food Festival. Le village gastronomique réunit des chefs, artisans et producteurs de toute la France pour promouvoir les cuisines et savoir-faire de Métropole et d'Outre-Mer. La programmation inclut des ateliers de cuisine et de démonstration, un espace scénographique de partage, et des stands de chefs au cœur du festival. Du 13 au 16 juin.

10. « **Refugee Food Festival 2024** » (Foodsweetfood)
Organisation du festival culinaire solidaire « Refugee Food Festival » dans plusieurs villes et métropoles

accueillant les compétitions et le passage de la flamme olympique. L'événement favorise le vivre-ensemble et l'intégration des personnes réfugiées autour de la cuisine. Au menu : collaborations culinaires entre des restaurateurs, artisans cuisiniers réfugiés et mise à l'honneur des gastronomies du monde entier. Le festival se déroulera dans 12 villes en France dont Paris, Nantes, Bordeaux, Lyon, Marseille, Nice, Arles, Montpellier, Rennes, Lille, Dijon. Au cours du mois de juin.

11. « **Grand Scène, village gastronomique des JO du Nord** » (Grand Scène)
Organisation d'un village gastronomique au sein de la halle Grand Scène, à Lille, à l'occasion de la période olympique. Tout au long de la période des Jeux, différentes programmations alliant gastronomie locale et sports sont prévues dont : un bingo des JO, des ateliers cuisines pour les plus petits, un grand food tour sur 5 jours, un atelier biérologie, karaoké, apéros supporters, blindtest des sports, une table ronde portant sur la sensibilisation aux handisports et un dîner dans le noir organisé en collaboration avec une association pour les malvoyants. Du 24 au 28 juillet, les 2, 9, 11 et 30 août, puis les 1er, 4, 5 et 8 septembre.

12. « **Réunion Food Festival** » (Inlovation Changemaker Agency)
Réunion Food Festival dans le cadre du passage de la flamme olympique à Saint-Denis, le 12 juin. Au programme : un restaurant éphémère gastronomique et participatif, un Street Food court, une scène gourmande des producteurs, les « Balades gourmandes expérientielles » ... Le 12 juin.

13. « **Le Festival International des Poivres** » (KEREX)
A Rochecorbon (Agglomération de Tours), le Festival International des Poivres présentera au moins 10 producteurs venus de 5 continents et proposera des démonstrations culinaires réalisées par 10 chefs du monde entier. Les 29 et 30 juin.

14. « **Les Tables de Nantes, l'Evénement** » (Le Voyage à Nantes)
Les Tables de Nantes, le rendez-vous gastronomique nantais regroupant un potager urbain, un guide de bonnes adresses, un marché de producteurs régionaux et une grande fête dans les rues de Nantes mobilisant près de 80 restaurateurs. Les 2, 6 et 8 septembre.

15. « **Le Festival International du Vinaigre d'Orléans** » (Les Amis du Vinaigre d'Orléans)
Festival en présence de chefs étoilés, mise en lumière du produit emblématique qu'est le vinaigre à travers un dîner géant, un cours, et concours de cuisine, un marché de producteurs... 31 mai, 1er et 2 juin.

16. « **La Flamme des Chefs** » (Office de Tourisme Centre Martinique)
Création d'un événement autour d'une offre de restauration d'excellence inédite à l'occasion du passage de la flamme. La programmation invite à (re)découvrir une sélection de produits caractéristiques de la destination à travers des visites de lieux de production et la dégustation de créations originales, travaillées par les chefs, artisans culinaires du territoire Centre. 17 juin.

17. « **Reims à Table : Les Relais du Goût** » (Office de Tourisme du Grand Reims)
Création de l'opération « Les Relais du Goût », séries d'événements gourmands dans l'esprit d'une course de relais, au cours de la période olympique. Au programme : un relais citoyen, un relais numérique proposant des "food tour digitalisés", un relai des producteurs, un relai des chefs impliquant les maisons de Champagne et les chefs étoilés dans la création de dîners sensoriels et gustatifs, ainsi qu'un relai de clôture sous forme de « concert pique-nique ». De février à septembre.

18. « **Bordeaux Fête le Vin : un nouveau projet gastronomique** » (Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole)
Implantation de " Cabanes des Chefs", espace gastronomique de dégustation et de restauration au sein du festival Bordeaux Fête le Vin, regroupant des chefs bordelais et régionaux. Du 27 au 30 juin.

19. « **D’une Rive à l’Autre, Voyage en Gastronomie** » (Provence Tourisme)
Création de l’opération « D’une Rive à l’Autre, Voyage en Gastronomie », animée au fil des temps forts des Jeux à Marseille. La programmation est axée autour de la découverte de la cuisine méditerranéenne et propose 5 déjeuners orchestrés à 4 mains, en partenariat avec des chefs étrangers de villes jumelées, 13 soirées sur la Digue à Marseille, accueillant un marché de producteurs... 2 sessions : Du 10 au 12 mai et du 27 juillet au 8 août.

20. « **Village Gastronomique Olympique** » (SEMMARIS) :
Création d’un village gastronomique éphémère au cœur du Marché de Rungis lors du passage de la Flamme olympique, le 21 juillet, autour d’une grande table de petit-déjeuner, d’assortiments de produits frais et nationaux, d’un village de jeux et d’animations ludiques, sportives et éco-responsables pour les petits et les grands. Le 21 juillet.

21. « **Les Grandes Tablées du Saumur-Champigny 2024** » (Syndicat Producteurs Saumur Champigny) :
Organisation des Grandes Tablées du Saumur - Champigny afin de valoriser les accords mets et vins au cours de deux soirées tournées vers le sport et l’international. 31 juillet et 1er août.

22. « **La Gastronomie française autour de la Flamme Olympique** » (Toulouse à Table) : Création d’un événement gastronomique à l’occasion du passage de la Flamme olympique à Villemur et Toulouse, autour d’un banquet festif revisitant tous les plaisirs festifs et gustatifs associés au cassoulet. Le 17 mai.