

プレス資料

2016年8月



FÊTE DE LA GASTRONOMIE

Cuisines populaires

大衆料理

23 24 25
SEPTEMBRE 2016

美食の祭典

2016年9月23・24・25日



Martine PINVILLE

Secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat,
de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire

マルティヌ・パンヴィル

経済・産業・デジタル大臣付商業・手工業・消費・社会的連帯経済担当大臣

目次

マルティヌ・パンヴィルから皆さまへ	3
美食の祭典のご紹介	4
全国規模で開催する野心的なプロジェクト	4
経済を支える原動力としての美食	4
美食の祭典が追求する価値と目標	5
本年度のテーマ・・・大衆料理	6
フランスの大衆料理	6
本年度の総合ディレクターを務めるエリック・ルーとは？	7
《食は社会と文化を包括する営みです・・・》	7
2016 年度の注目イベント.....	9
大衆料理教室.....	9
《シェフのレシピ集——今日はどれにしようかな？》	9
プロジェクトのカテゴリー.....	10
2016 年に開催されるプロジェクトのご紹介(第一弾).....	11
連絡先および広報サイト	13

マルティヌ・パンヴィルから皆さまへ



マルティヌ・パンヴィル
Martine PINVILLE
商業・手工業・消費・
社会的連帯経済担当大臣

私たちフランス人のアイデンティティーを形成する重要な一要素である美食(ガストロノミー)は、フランスの地方経済を活性化し、国の威信を世界に示すことにひと役買っています。この美食をテーマにした最大かつ重要な観光イベントである「美食の祭典 Fête de la Gastronomie」は、祝祭ムードあふれる野心的な催し物の数々を通じて、国内のみならず海外でも異彩を放っています。

今年で 6 回目を数える美食の祭典で私は、「大衆料理(キュイジーヌ・ポピュレール)」という求心力のあるテーマのもと、フランス国民すべての食卓を讃えたいと思っています。道端で売られる料理から国際的な料理まで、簡易食堂からビストロまで、大衆料理は無数にあり、万人の所有物です。その多様性と豊かさから、私たちが共有する文化遺産の一部と言っても過言ではないでしょう。

今年のテーマは、フランス人の多くにとって美食が意味するものを表しています。その大切な価値とは、分かち合い、継承、共生です。大衆料理は伝統と創造性から生まれます。そして家族で食べた楽しい食事の思い出や、友人同士で食卓を囲む温かい交流のひとつときや、日曜の夜にあり合わせの食材でさっとつくった料理などを私たちの心によみがえらせます。さらにそれは今に息づき、食卓に並ぶ皿の中で日々新たな味をつくり出しています。

料理という素晴らしい私たちの文化遺産を讃えるため、2011 年より美食の祭典は大いなる志のもと、フランスの食を支えるプロと一般の人々を結集してきました。豊かさ、親睦、そしてとくには歓びの象徴であるこの祭典は、フランスの地方や大地の恵みと、食の担い手たちの卓越した知恵と技の価値を高めるものです。

フランス人も外国人も、フランス在住者も観光客も、健啖家も、さらには冷やかし半分の人でもかまいません、2016 年 9 月 23、24、25 日にフランス各地で開催されるイベントに、どうぞふるってご参加ください。そして私たちの風土が生み出す味を体験し、讃え、その魅力を再発見し、私たちの国の美味なる料理をつくりだす人々に会いに行きましょう。

美食の祭典のご紹介

全国規模で開催する野心的なプロジェクト

経済・産業・デジタル省の発案で生まれた美食の祭典は、同省付商業・手工業・消費・社会的連帯経済担当大臣マルティエヌ・パンヴィルを中心に、農業・農産加工業・林業大臣のステファヌ・ル・フォルの協力のもと開催されます。

2011年にスタートしたこの祭典は、フランス全土のみならず国外でも開催される、祝祭感あふれる人気のイベントの数々から構成されています。

3日間の会期中、興味を掻き立てる種々のイベントを通じて、美食、観光業、さらには社会・連帯経済の担い手と一般の人々が出会い、交流を深めます。

ここ数年で当祭典は、フランスにおける美食関連イベントの模範となるまでに成長しました。2015年は200万人弱のビジターと30万人のプロが、11,000を超えるイベントを通じて出会っています。

運営委員会

運営委員会の会合は2度にわたり、マルティエヌ・パンヴィル担当大臣が当祭典の関係者と協力メディアを招集する形で開催されます。第1回会合は6月23日に開かれ、第2回会合は2016年9月に予定されています。

運営委員会の会合は、関係者や各メディアに対して当祭典の文化戦略上の狙いを周知して参加を促し、さらには各業界の力を結集させることでフランス全土において大胆なプロジェクトが生まれ出る環境を整備するためには欠かせません。

先に行われた第1回会合で、2016年度的美食の祭典が正式に始動しました。それはまた、本年度の総合ディレクターを務めるエリック・ルーを紹介し、祭典のテーマ、つまり今年の作業コンセプトや基本路線を明らかにする機会ともなりました。第2回会合では、新たに参加するプロジェクト実施者を紹介し、目玉となるイベントを発表する予定です。

シンポジウム

マルティエヌ・パンヴィルの主催で、9月12日、経済・産業・デジタル省にて大衆料理をテーマに、意欲的かつ大規模なシンポジウムが開催されます。

経済を支える原動力としての美食

フランスの美食関連セクターから生まれる経済効果

- レストラン業界が生み出す870億ユーロ弱の売上高と794,000の雇用(セクター別雇用創出ランキング第5位)
- パティシエなど食にまつわる技能職が生み出す1,450億ユーロ超の売上高と475,000の雇用
- テーブルウェア業界が生み出す17億ユーロ超の売上高
- 美食関連セクターが外国人旅行者の支出に占める割合は13.5%

美食の祭典が追求する価値と目標

美食の祭典はフランス国内および国外で新たなチャンスをつくり出すものです。さらにフランス人の多くに高く評価されています。というのも当祭典は、分かち合い、交流、発見という価値を推進しているからです。

当祭典が掲げる目標は、その可能性に匹敵するほど大きなものです。

- 国の発展のために、美食ツーリズム最大の切り札をつくり出す。
- フランスの美食文化を構成する産物の豊かさとクオリティーをアピールする。
- 美食業界を担うプロの仕事のクオリティーと彼らの努力の価値を高め、美食のプロを後押しする。
- 子どもから高齢者や社会的弱者まで、すべての人が美味しい食事を享受できるようにする。
- フランスの優れた知恵や技能の価値向上を図り、美食業界のプロと美食を愛する数多くの人々に対して新たな可能性を開く。

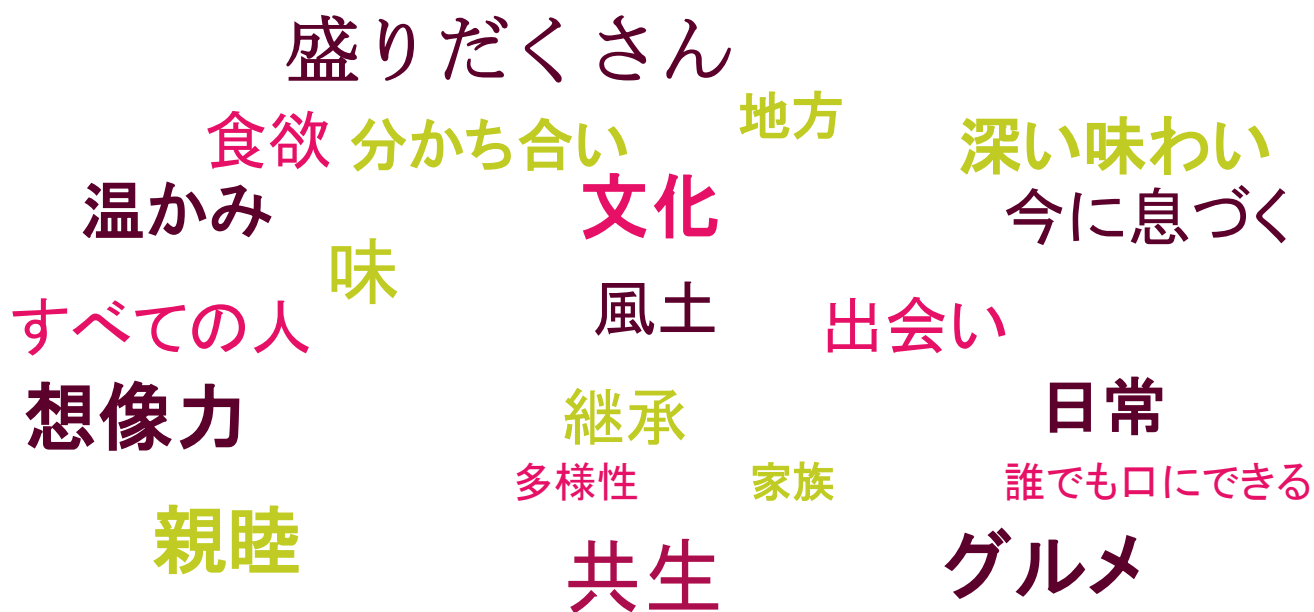
本年度のテーマ・・・大衆料理

美食の祭典では毎年、フランスの食について考え、その発見を促す特定のテーマを決めています。第6回目となる今年の祭典を象徴するために選ばれたテーマは、「大衆料理(キュイジーヌ・ポピュレール)」。盛りだくさんで求心力があり、創造性あふれる当祭典のイメージにぴったりです。

大衆料理は万人のものです。それは例えば日々の料理であり、家族で囲む食事であり、友人同士で過ごすひとときです。日常の中で共生のシンボルとしてある大衆料理は、シンプルで誰でも口にすることができ、多様性、私たちが暮らすこの世界、ありふれた路地、そして私たちの“集团的想像力”から糧を得ています。

大衆料理は家庭で、厨房で、食堂で、あるいはレストランで、絶えず新たにつくりかえられています。そして何より、郷土の食材を活かし、美食を担う多くの人々の知恵と技が見事に結実した味わい深い料理です。

フランスの大衆料理



本年度の総合ディレクターを務めるエリック・ルーとは？

《食は社会と文化を包括する営みです……》



エリック・ルー
Éric ROUX
2016 年美食の祭典
総合ディレクター
「大衆料理保護協会」
設立者 & スポークスマン

2016 年度の当祭典総合ディレクターに、「大衆料理保護協会 Observatoire des Cuisines Populaires/OCPOP」の設立者でスポークスマンを務めるエリック・ルーが任命されました。彼はその活動と取組みを通じて、今年のテーマ「大衆料理」のさまざまな価値をしっかりと支えもつ存在です。

オーヴェルニュ地方出身のルーは、創造的で日々の暮らしに密着し、季節や地産地消を大切にす大衆料理の熱心な擁護者です。

彼は 11 年間、ジャン＝ピエール・コフの番組を筆頭に、ラジオ・フランスや TV 局カナルプリュスでコメンテーターを務めたほか、料理専門ケーブルテレビ「キュージーヌ・TV」と、料理専門雑誌や料理イベントを開催する「オムニヴォール」社の設立に参加しました。

また、料理ドキュメンタリーの制作者や記者として、2011 年、ムニュ・フルタン社から『Manuel des cuisines populaires (大衆料理マニュアル)』を刊行。その豊富な経験をもとに、企業や地方自治体、諸団体などに対する助言や研究活動も行っています。

「大衆料理をテーマとする本年度の美食の祭典の総合ディレクターに任命されたことは大変な名誉であり、大変な幸運です。というのも、日常生活に不可欠で、食べる喜びと、暮らしに対する私たちのビジョンからつくり出される大衆料理は、かなり以前より私の関心の中心にあったからです。なにしろ私は、大衆料理の闘士ですからね。

大衆料理はその必要性から、ときに存在感を失っています。あまりにもありきたりなものとなされているのです。しかし、私たちの舌に刻まれた大切な味の遺産について語るとき、母や祖母を想わない人はいないでしょう。私たちはそうした料理に、名の知れた評判のレストランや小さなカフェにおいても出会うことができます。そしてそれらはもちろん、それぞれの家庭にも、子どもの通う学校の食堂にも、社員食堂にも存在しています。なんと豊かで、なんと多様で、なんと大切なテーマでしょう！

大衆料理を讃えることは、決して硬直化することのない伝統を讃えることであり、食材を料理したり加工したりする知恵や知識の継承を讃えることです。ユネスコの世界遺産にも登録されている、家族や友人同士で囲むフランスの食を讃えることでもあります。そしてさらには、出自や宗教の別を問わず、私たちがあらゆる人々と分かち合いたい願う料理を讃えることです。自分たちの料理をつくり、分かち合い、交流するこの素晴らしい 3 日間の祭典は、今や人々をつなぐ絆となっており、その絆が文化的にもあまりにも豊かで、社会的にもあまりにも完璧なため、人々が共に暮らすためのヒントを私たちにあたえてくれるほどです。

謙虚さと好奇心をもつとともに料理し食べることから、こうしたさまざまな価値が見出されます。今回、当祭典の総合ディレクターとしてそれらの価値を不断に支え、アピールする任を負ったことは、まったくもって幸運で名誉なことだと思っています」

エリック・ルーが考える大衆料理

すべての人が口にすることのできる共生のシンボル:

「会社や学校の食堂で出される料理から友人や家族で囲む夕食まで、大衆料理(キュイジーヌ・ポピュレール)はいたるところに存在しています。“ポピュレール(人々の、庶民の)”という概念が言い表しているのは、私たちの腹を満たす日々の必要性や習慣に裏打ちされた“食の日常”です。私たちの食のありようを通じて、一つの社会、一つの時代が丸ごと表現されているのです。食は、社会と文化を包括する営みと言えるでしょう。

地方間の文化の違いや相次ぐ移民の流入から、現代のフランス社会は多様性を極めていきます。ですから、大衆料理は単数形というよりもむしろ、複数形で語られなければなりません。それらの料理は、バリエティーに富むのと同時に日々変化し、人々がともに生きる社会の追求に力を貸しています。

大衆料理を特徴づけるのは、場所的な制約のほか、食材の入手可能性や地域の慣行から生じるさまざまな障害に適応する力です。それらの料理は絶えず変化し、日々の食事の準備に要する時間や予算に合わせてアレンジされます。毎日つくられるそうした料理は、まるで言語のように編成されます。食材が語彙に、レシピがそれらを束ねる統語法に相当するのです」

OCPOP のテキストより掲載

大衆料理保護協会(OCPOP)とは？

大衆料理保護協会は、今日の大衆料理となるものを発見、継承することを目的に活動しています。

詳しくは、当協会の Web サイトをご覧ください: observatoirecuisinespopulaires.fr.

2016 年度の注目イベント

大衆料理教室

継承と分かち合いが本年度の祭典の中心的な価値です。そのため今年、マルティエヌ・パンヴィルは大衆料理教室を通じてこの新しいテーマを探求することにこだわりました。

大衆料理教室とは？

プロジェクト実施者は、ワークショップまたは出会いのイベントの形態で、自分にとって大切に、大衆料理をもっとよく象徴すると思われる料理のレシピをほかの人と分かち合うよう求められます。美味しいものを味わうひとときであること以上に、人々が和気藹々と料理を囲むひとときを意味するそれらのワークショップは、料理のプロやアマチュア、初心者、料理好きなどが伝統、知恵や技、思い出を伝え合い、交流を深める機会となることでしょう。

フランスの地方がもつ多様性に光をあてる

このイベントはさらに、私たちの風土に根差した料理の遺産の多様性をあますところなく紹介する機会となります。今年のテーマである大衆料理と同様、フランスの地方は実に豊かでバライティーに富んでいます。大衆料理教室は味わい深い郷土料理の数々に出会う、まさにフランス一周グルメの旅を提案するものです。

《シェフのレシピ集——今日はどれにしようかな？》

2013 年より当祭典では、小冊子「シェフのレシピ集」を用意しています。これは当祭典事務局が、フランスの才能豊かなさまざまな人たちを皆に紹介したいと考えているからです。今年の「シェフのレシピ集」は、伝統的な、あるいは現代的にアレンジした大衆料理にしっかりと焦点をあてた内容になる予定です。

料理愛好家や料理好きの皆さま、シェフによるこのレシピ集を参考に料理をつくり、家族で、あるいは隣人や友人同士で食卓を囲むことで、みずからも美食の祭典を後押ししてください。

プロジェクトのカテゴリー

主体的に生まれる地域の企画、食の分かち合いや知恵と技の継承を目的とした斬新で独創的なプロジェクト……。多様な嗜好に応える多様なイベントが目白押しです！

和気藹々の会食会 &ピクニック

#CONVIVIALITÉ

レシピ、シェフ、食材……特定のテーマのもとに、趣向を凝らした場所で分かち合う食事のひととき。テーブルを囲んで、あるいはピクニックシートに座って親睦を深めましょう！

食の文化に触れる旅

#DÉCOUVERTE

地方や国のミュージアムで開催されるセミナー、テーブルウェアメーカーの見学、食文化の知識を深めたり、試食を楽しんだりする企画……。フランスが誇る食の文化遺産とその歴史に触れる発見の旅に出かけましょう！

食文化を支える職人との交流

#TRANSMISSION

ディスカッション、セミナー、仕事場の一般開放、ノウハウや伝統や裏技などに関する世代間の交流などが予定されています。

創作ワークショップ、料理コンテスト

#CREATIVITÉ

学校で開催されるワークショップのほか、レシピにしたがった料理づくりや食材の歴史、バランスのよい食事、責任ある消費行動をテーマにした一般向けのワークショップなど。さあ、腕を振るうのはあなたです！

2016 年度に開催されるプロジェクトのご紹介(第一弾)

親睦、文化遺産の価値向上、知恵や技の継承、創造性は当祭典の4つの基本方針です。

祭典の集客力は、フランス全土で開催されるイベントの数や多様性にかかっています。

2016 年も以下のイベントが実施されます。

- レ・レユニオン島/美食と味の祭典 Fête de la Gastronomie et du Goût sur l'Île de la Réunion.
- オルレアン/美食の祭典 Fête de la Gastronomie à Orléans.
- ドール/シャ・ペルシェ*の食いしん坊の週末 Week-end gourmand du chat perché à Dole.
*シャ・ペルシェは直訳すると「高いところに上った猫」。「高鬼」と呼ばれる鬼ごっこを指す場合も。
- ナンシー/美食の祭典 Fête de la Gastronomie à Nancy : チーズ百変化 Le fromage dans tous ses états.
- アルザス/美食の祭典 Fête de la Gastronomie en Alsace.
- トゥールーズ・ア・ターブル Toulouse à Table.
- 沿岸域保全整備機構 Conservatoire du Littoral による沿岸部農作物などの試食や PR
- 「ルレ & シャトーのシェフと市場へ行こう」« Allons au Marché avec les chefs Relais et Châteaux »
- ストリート・フード・テンプル Street Food Temple

今年はその他、新たな参加者がたくさんの驚きを用意しています！
乞うご期待……

美食の祭典のプロジェクトを実現するには？

美食の祭典事務局は、ソフィー・ル・ブレーズ・ミーズ事務局長の指揮のもと、本祭典の開催に向けて活動しています。事務局は祭典関係者すべてに対し、運営上の指示や指針をあたえる組織です。

事務局はプロジェクトを形成させ、それらのセクター、テリトリー、発展戦略ごとにプロジェクト実施者に対して助言や支援をあたえることを使命としています。そしてプロジェクトの性質と多様性などについて、全国レベル、あるいは地域レベルで情報を発信します。

当祭典のプロジェクトとして認定を受けるための手続きは簡単です。Web サイト www.fete-gastronomie.fr 内の「イベントを申請する Inscrivez votre événement」のタブをクリックし、必要事項をご記入ください。事務局のスタッフが早急に企画を検討します。

企業、業界団体、職人、シェフ、地方自治体、個人など、だれでもイベントを申請することができます。

美食の祭典のプロジェクトとして助成を受けるには？

当祭典のプロジェクトとして助成を受けるために、いくつかの方策が用意されています。

- **地方自治体(地域圏議会や県議会)と提携する**: 食にまつわるイベントを通じて、地方の観光・経済の発展を推進するため。
- **メセナ**: 公益性のある活動の実施を目的に、プロジェクトあるいは個人に対し、受益者からの直接的な見返りを伴わない物的支援の提供を要請する。
- **フランス基金・財団センター Centre Français des Fonds et Fondations**: イベント企画者からのプロジェクト公募の申し込みを受け付けている。
- **クラウドファンディング**: オンラインで出資者を募るクラウドファンディングのサイトを通じて、プロジェクト企画者が一般に出資を呼びかける。
- **クリエイティブ・ヨーロッパ Creative Europe**: 文化遺産の価値向上を推進する欧州の活動を構成する文化プロジェクトについては、EU の組織であるクリエイティブ・ヨーロッパに支援を要請することができる。対象となるのは、法人格を取得して 2 年以上経つ文化・クリエイション事業体(地域・地方当局、企業、行政機構、NGO、零細・中小企業、大学、協会など)。プロジェクトは妥当性、内容および活動のクオリティー、広報および情報伝達、プロジェクトが提案するパートナーシップのクオリティーにもとづき評価される。
- **欧州地域開発基金(FERER)**: 経済、社会、国の団結の強化を目的とするプロジェクトに助成。地域経済の発展を支援することで、地域間格差の是正を目指す。助成金申請およびプロジェクト選定の期間は 2014 年～2020 年。

連絡先および広報サイト

マルティヌ・パンヴィル大臣官房:

01 53 18 44 13 / sec.secaccess - presse cabinets.finances.gouv.fr

美食の祭典事務局:

01 53 18 85 21 / projet@fete - gastronomie.fr

美食の祭典ホームページ

www.fete - gastronomie.fr



« Fête de la gastronomie »



@_gastronomie_ #FeteGastronomie



@fete_gastronomie

下記サイトにて、
採用されたテーマ、ドキュメンタリー、インタビュー等について
意見を交換し、考察を深めることができます。
また、ニュースレター「Lettre Gastronomique」に登録すれば、
美食と当祭典に関する最新ニュースが届きます。

fete - gastronomie.dge@finances.gouv.fr

2016年9月23、24、25日
美食の祭典で会いましょう！



fete-gastronomie.fr

f « Fête de la gastronomie »

t @_gastronomie_ #FeteGastronomie

Contacts

Cabinet de Martine PINVILLE : 01 53 18 44 13

Commissariat général à la Fête de la Gastronomie : 01 53 18 85 21