



Collège **Culinaire** de France

# 15

## GRANDS CHEFS FRANÇAIS réunis pour promouvoir et transmettre les valeurs de la gastronomie

CRÉÉ À L'INITIATIVE DE 15 CHEFS FRANÇAIS, LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE EST UNE ASSOCIATION OUVERTE À TOUS LES ACTEURS DE LA GASTRONOMIE QUI PARTAGENT LES MÊMES VALEURS, EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER. VÉRITABLE LIEU D'ÉCHANGE, LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE DESTINE ÉGALEMENT SES RÉFLEXIONS AUX DÉCIDEURS ET AU GRAND PUBLIC.

EXCELLENCE

L'ASSOCIATION SE DONNE POUR MISSION DE REPRÉSENTER, PROMOUVOIR ET TRANSMETTRE L'IDENTITÉ DE LA CUISINE FRANÇAISE, AINSI QUE LA DIVERSITÉ, LA TRADITION ET LA CAPACITÉ D'INNOVATION QUI LA CARACTÉRISENT. ELLE A ÉGALEMENT POUR AMBITION DE FAIRE RECONNAÎTRE LA RÉALITÉ ÉCONOMIQUE DE CE SECTEUR ET DE CONTRIBUER ACTIVEMENT À SON DYNAMISME.

UNITÉ

EN FÉDÉRANT ET EN MOBILISANT L'ENSEMBLE DES PROFESSIONNELS AUTOUR DE SA MISSION, LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE VEUT DEVENIR L'INTERLOCUTEUR PRIVILÉGIÉ DES POUVOIRS PUBLICS ET DE TOUS LES ACTEURS DU SECTEUR.

ENGAGEMENT

POUR LA PROMOTION D'UNE CUISINE FRANÇAISE OUVERTE SUR LE MONDE, DYNAMIQUE ET SOUCIEUSE DE TRANSMETTRE SON EXCELLENCE.

TRANSMISSION

### LES ACTIONS DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

S'ORGANISENT AUTOUR DE TROIS AXES.

OUVERTURE

- 1 PROMOUVOIR LA GASTRONOMIE**  
COMME UN VÉRITABLE MOTEUR DE L'ÉCONOMIE.
- 2 PROMOUVOIR LES PRODUITS ET LES PRODUCTEURS.**
- 3 SOUTENIR LES JEUNES TALENTS : « LES LAURÉATS DE LA VOCATION ».**

# 1 PROMOUVOIR LA GASTRONOMIE

comme un véritable moteur de l'économie

LES DIMENSIONS ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES DE LA CUISINE FRANÇAISE SONT INTIMEMENT LIÉES. POUR QUE LA CUISINE FRANÇAISE JOUE PLEINEMENT UN RÔLE ACTIF AU PLAN ÉCONOMIQUE, IL FAUT QU'ELLE FASSE MIEUX CONNAÎTRE SES SAVOIR-FAIRE.

POUR CELA, LES MEMBRES DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE ONT DÉJÀ COMMENCÉ À ENGAGER LE DIALOGUE AVEC LES NOMBREUX MINISTÈRES CONCERNÉS PAR LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET CULTUREL DE LA RESTAURATION. ILS LEUR ONT EN PARTICULIER SOUMIS TROIS SUJETS ACTUELLEMENT À L'ÉTUDE. D'ABORD, L'INSCRIPTION DES ARTS CULINAIRES SUR LA LISTE DES MÉTIERS D'ART. ENSUITE, L'INTÉGRATION, SOUS UNE FORME QUI RESTE À DÉTERMINER, D'UNE ÉDUCATION CULINAIRE À L'ÉCOLE. ENFIN LA LUTTE CONTRE L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES.

**LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE VA ÉGALEMENT S'ENGAGER DANS TROIS ACTIONS :**

- ... AIDER À PROMOUVOIR LES PRODUITS FRANÇAIS À L'INTERNATIONAL
- ... SOUTENIR LA JOURNÉE DE LA GASTRONOMIE EN FRANCE QUI A LIEU LE 23 SEPTEMBRE 2011.
- ... PARTICIPER À LA PROMOTION DE LA FRANCE À L'ÉTRANGER AU TRAVERS DE GRANDES MANIFESTATIONS (NOTAMMENT UNE SEMAINE DE LA GASTRONOMIE À L'ÉTRANGER)



# 2 PROMOU VOIR LES PRO DUITS

et les producteurs.

IL N'Y A PAS DE GRANDE CUISINE – ET TOUT SIMPLEMENT DE CUISINE – SANS BONS PRODUITS. ET IL N'Y A PAS DE BONS PRODUITS SANS DES PRODUCTEURS PASSIONNÉS AYANT LES MOYENS DE VIVRE DE LEUR TRAVAIL.

C'EST POURQUOI LES MEMBRES DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE SÉLECTIONNERONT ET PUBLIERONT TOUS LES ANS UNE LISTE DE PRODUITS REMARQUABLES REFLÉTANT LA GRANDE DIVERSITÉ DES MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE. CETTE SÉLECTION SE FERA SELON UNE APPRÉCIATION COLLECTIVE, FONDÉE SUR LE PROFESSIONNALISME ET L'EXPÉRIENCE DES MEMBRES DE L'ASSOCIATION.



# 3 SOUTENIR LES JEUNES TALENTS :

« Les Lauréats de la Vocation ».

AVEC L'ORGANISATION DES « LAURÉATS DE LA VOCATION », UN PARCOURS PERSONNALISÉ VISANT À OUVRIR LES PORTES DES GRANDES MAISONS DE LA GASTRONOMIE AUX JEUNES PROFESSIONNELS TALENTUEUX, FRANÇAIS OU ÉTRANGERS, LES MEMBRES DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE ENTENDENT PARTICIPER ENCORE PLUS ACTIVEMENT À LA TRANSMISSION DU SAVOIR ET À LA FORMATION. DANS CETTE « VILLA MÉDICIS VIRTUELLE », ILS VEULENT UNIR LEURS EXPÉRIENCES POUR PARTAGER ET TRANSMETTRE LEUR SAVOIR-FAIRE. ILS SOUHAITENT AINSI FAVORISER L'ÉMERGENCE D'UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE GRANDS CHEFS.



LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE A VOCATION À REPRÉSENTER LE MONDE DE LA RESTAURATION « À LA FRANÇAISE » SOUS TOUTES SES FORMES. LES ASPECTS ÉCONOMIQUES, SOCIAUX ET CULTURELS DE LA CUISINE SONT EN EFFET ENCORE LARGEMENT MÉCONNUS ET PEU MIS EN VALEUR.

### UNE RÉALITÉ ÉCONOMIQUE

Un poids économique significatif : le chiffre d'affaires du secteur de la restauration était de 50 milliards d'euros en 2009

Un secteur représentatif du tissu entrepreneurial et économique français : 9 établissements sur 10 emploient moins de 10 salariés

Un secteur qui fait vivre une multiplicité de secteurs d'activité : industrie agroalimentaire, équipementiers, viticulture, agriculture et arts de la table

Un facteur d'indépendance, d'innovation et d'exportation : les exportations du secteur représentent 21% du chiffre d'affaires des entreprises concernées

### UNE RÉALITÉ SOCIALE

Un réservoir d'emplois important : la masse salariale représente 40% du chiffre d'affaires. De 2004 à 2010, la progression de la masse salariale a été supérieure à celle du chiffre d'affaires

Une dynamique de création d'emplois : 1<sup>er</sup> recruteur en 2010 en termes d'emplois créés et 4<sup>ème</sup> employeur privé en France avec 480 000 emplois

Des emplois non délocalisables

### UNE RÉALITÉ CULTURELLE

Un art de vivre, internationalement reconnu, qui est une composante à part entière de l'image de la France et qui explique le rayonnement et le leadership de la cuisine française

Un secteur qui participe à faire de la France le premier pays touristique au monde avec 77 millions de visiteurs en 2009

Une formation culinaire dispensée sur le territoire à la plupart des grands chefs de cuisine internationaux

### SOURCES

*Bilan de la baisse de TVA dans la restauration, Ministère de l'Économie et des Finances.*

*Développer l'alternance dans le secteur de la restauration : pour une stratégie nationale, Rapport Marcon.*

*La restauration traditionnelle, Xerfi 700.*

*Chiffres clés du Tourisme, Édition 2010,*

*Direction Générale de la Compétitivité de l'Industrie et des Services*





Collège **Culinaire** de France

#### MEMBRES D'HONNEUR

**Paul Bocuse**, Président d'Honneur

**Michel Guérard**, Vice-président d'Honneur

**Pierre Troisgros**, Vice-président d'Honneur

#### MEMBRES FONDATEURS

**Yannick Alléno**

**Alain Ducasse**

**Alain Dutournier**

**Gilles Goujon**

**Marc Haerberlin**

**Guy Job**

**Régis Marcon**

**Thierry Marx**

**Gérald Passédat**

**Laurent Petit**

**Laurent Plantier**

**Anne-Sophie Pic**

**Joël Robuchon**

**Guy Savoy**

#### MEMBRES DU BUREAU

**Alain Ducasse et Joël Robuchon**, Co-présidents

**Yannick Alléno**, Secrétaire

**Alain Dutournier**, Trésorier

**Guy Job et Laurent Plantier**, Délégués généraux

#### CONTACTS PRESSE

**Emmanuelle Perrier**, Directeur des relations extérieures

[emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com](mailto:emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com)

**Marine Cossard**, Chargée des relations médias

[marine.cossard@alain-ducasse.com](mailto:marine.cossard@alain-ducasse.com) / Tel. +33 (0)1 58 00 23 62