

25 26 27 septembre 2015

Thème : « Créativité et Audace »



DOSSIER DE PRESSE

CLERMONT-FERRAND, ROYAT, CHAMALIERES

LA FETE DE LA GASTRONOMIE

« Créativité et audace »

La Gastronomie française est un patrimoine exceptionnel, innovant et vivant. Cette richesse culinaire doit être préservée, développée et transmise dans tous ses aspects, de génération en génération. Chaque terroir est un écrin rempli de saveurs et de parfums, de produits et de gestes. Reflet de nos territoires, la Gastronomie participe activement au développement économique local et national, au rayonnement international de la France et à son attractivité touristique. Avant tout, la Gastronomie rassemble, elle réunit. C'est un moyen de découvrir l'autre. Elle initie, autant qu'elle traduit et constitue, des moments de partage et de convivialité, d'échange et de transmission. Elle s'enrichit constamment des rencontres d'univers aussi riches que différents.

Première offre touristique nationale entièrement dédiée à la gastronomie, la Fête de la Gastronomie réunit les professionnels des métiers de bouche et le grand public dans une célébration collective de notre patrimoine culinaire. Depuis 2011, la Fête de la Gastronomie suscite des rencontres et des actions pédagogiques pour que chacun s'approprie l'art de transformer, d'apprécier et de reconnaître des produits de qualité. Une véritable éducation des papilles ! La quatrième édition de la Fête a rencontré un véritable succès avec 9 300 événements, dont 232 à l'étranger, près de 280 000 professionnels impliqués et 1 300 000 participants. Elle s'inscrit chaque année davantage dans le calendrier gastronomique français comme un rendez-vous incontournable. Entre tradition et innovation, la Fête de la Gastronomie célébrera tout particulièrement cette année la créativité et l'audace. Comme la créativité, l'audace est nécessaire pour développer et enrichir toute expression artistique ; il faut savoir prendre des risques et dépasser ses propres limites. Cette thématique porte une véritable ambition pour le pays, elle contribue à la promotion des valeurs du courage, de la persévérance et de l'imagination dans notre société.

A l'image de ce thème, Anne-Sophie PIC, marraine de cette édition 2015, est reconnue à travers le monde pour sa créativité et son audace, comme pour son talent et sa générosité. Seule femme chef triplement étoilée, elle promeut tous les jours la gastronomie française et ses belles valeurs. Nous sommes donc convaincus que notre marraine saura porter avec force les ambitions de la Fête. Au XVIIIe siècle, l'ambassadeur des Etats-Unis en France, Thomas Jefferson affirmait que « Tout homme a deux pays : le sien et la France ». Cette attractivité vient entre autres de notre art de vivre, de notre exigence du goût et de la qualité, des produits de nos terroirs, du savoir-faire de nos producteurs et de nos artisans. Tout cela fait de la France un grand pays gastronomique!

**Les 25, 26 et 27 septembre prochains, participez
et vivez intensément la gastronomie française !**

Stéphane LE FOLL

Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Emmanuel MACRON

Ministre de l'Economie, de l'Industrie et du Numérique

Martine PINVILLE

Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie sociale et solidaire

« Je suis particulièrement heureuse et fière d'être la marraine de la Fête de la Gastronomie placée sous le signe de la créativité et de l'audace. Et ce à plusieurs titres.

Tout d'abord, je trouve que fêter la gastronomie est essentiel car elle fait partie de notre identité et de notre patrimoine culturel, sociétal et artistique. Nous avons la chance de vivre dans un pays d'une richesse extraordinaire sur les plans géographique, climatique, agricole. Nos territoires donnent naissance à de nombreux produits d'une grande qualité. La gastronomie française est le reflet de cette diversité et constitue un vecteur essentiel d'image pour la France.

Ensuite parce que je suis très sensible aux valeurs d'échange, de partage et de convivialité qu'elle porte et qui sont pour moi à la base même de mon métier de chef.

Enfin, parce que la thématique de l'audace et de la créativité résonne particulièrement dans mon parcours. Lorsque je suis arrivée en cuisine, je n'avais que mon intuition et mes émotions pour m'aider à construire mes plats. La technique, je l'ai apprise en pratiquant. Et cela m'a donné une immense liberté, celle d'oser penser ma propre cuisine, d'associer des saveurs inédites, complexes, de rechercher des goûts qui ne sont pas consensuels comme l'amer, l'acide, l'iodé, le torréfié, le fumé... pour les apprivoiser. J'ai osé suivre mon instinct. Je crois profondément en la capacité de la gastronomie française à innover, à se réinventer, à allier tradition et modernité, capacité à penser et à faire... Je suis certaine que cette 5^{ème} édition me donnera raison ! »

Anne-Sophie PIC, Marraine de l'édition 2015



Comité de Pilotage de la Fête de la Gastronomie 8 septembre 2015 en présence de gauche à droite de Mesdames Olivia Polski, Adjointe à la Mairie de Paris en charge du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et indépendantes, Martine Pinville, Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie Sociale et Solidaire, Anne-Sophie Pic, marraine de la manifestation et de Sophie Mise Le Bouleise, Commissaire Générale de la Fête de la Gastronomie,

LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE DANS LE PUY-DE-DÔME

La Fête de la Gastronomie permet de promouvoir les richesses et la diversité des terroirs, et notre but est surtout de faire de ces trois journées, un moment de partage et de convivialité autour de la gastronomie en proposant des animations à l'attention de grand public.

Depuis 2012, l'Ordre de la Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme, association loi 1901, participe à la Fête de la Gastronomie.

La première année, l'association a réalisé une exposition photographique à la Maison des Associations, boulevard Trudaine à Clermont-Ferrand.

Toujours dans la même ville, en 2013, la confrérie a organisé une émission de radio « Tous en cuisine » sur France Bleu Pays d'Auvergne en direct du Marché Saint-Pierre puis une conférence sur « la Transmission et les savoir-faire », parmi les invités : un Maître Artisan Pâtissier Chocolatier, Conseiller Technique pour le Rectorat de l'Académie de Clermont-Ferrand (établissement : La Chaumière), le Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, la Présidente de l'Association Puy Confit et un Ingénieur Conseil dans le cadre du projet de la Coopérative Fourmontoise avec le Lycée Agricole de Rochefort-Montagne.

L'an dernier, la ville de Royat et l'Office de Tourisme de Royat-Chamalières ont souhaité participer au projet. Celui-ci, pour 2014, visait à valoriser les atouts gastronomiques des communes de Royat et Chamalières ; se sont joints à l'aventure les deux responsables et co-fondatrices du Cresna, une coopérative d'expertise et de médiation autour de l'alimentation.

Forte de ces expériences, la Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme renouvelle le partenariat avec Royat-Chamalières (cf www.gastronomes63.com) mais en 2015, ils proposent à nouveau des animations sur Clermont-Ferrand avec des partenaires ayant déjà ou non participé à la Fête de la Gastronomie.



Concours de cuisine amateur 2014 sur le Marché de Chamalières

L'ORDRE DE LA CONFRERIE DES GASTRONOMES DU PUY-DE-DÔME

(Association loi 1901)

En 2001, l'Association des Jeunes Gastronomes du Puy-de-Dôme est créée regroupant des jeunes étudiants souhaitant se retrouver autour d'une bonne table.

De fil en aiguille, et rencontrant des confréries gastronomiques auvergnates en diverses occasions, ces dernières proposèrent en 2006 au Président fondateur, Hadrien Lacoste, que cette jeune association devienne une confrérie.

Quatorze ans plus tard, de nouvelles personnes issues de milieux socio-professionnels différents ont rejoint l'association en tant que membres bénévoles.

Tout le monde participe ainsi au développement de la confrérie dans une ambiance conviviale, chacun apportant ses compétences sur les différents projets portés par l'association :

- Elle récompense et salue les produits de qualité et du terroir, les savoir-faire et traditions d'hommes et de femmes, professionnels ou non sur l'ensemble de la région à travers des articles de presse, en participant à des salons, foires, concours régionaux et nationaux, ...

- Chaque année, tous les membres se réunissent lors d'un Chapitre à thème, ouvert à tous, amoureux de la gastronomie auvergnate, épicuriens, passionnés, etc,...

A cette occasion et depuis sept ans, l'association remet des prix aux professionnels de bouche, appelés « Fourchettes d'Or ». Les prix sont décernés par une commission, selon un cahier des charges précis et rigoureux. La liste des lauréats est téléchargeable sur le site internet.

- Depuis 2012, la Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme organise des animations à l'attention du grand public dans le cadre de la Fête de la Gastronomie, avec différents partenaires, sur le territoire de Clermont-Ferrand et des communes voisines.

Tout ceci dans un but : défendre et promouvoir la gastronomie auvergnate et plus largement française.

Site : www.gastronomes63.com
Facebook : [Ordre de la Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme](https://www.facebook.com/Ordre.de.la.Confrerie.des.Gastronomes.du.Puy-de-Dome)
Twitter : [@Gastronomes63](https://twitter.com/Gastronomes63)



Les Gastronomes du Puy-de-Dôme lors des Papilles en Fête 2014 au Parc Bargoin

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

17h

Dans le cadre de la Fête de la Gastronomie et en partenariat avec le Syndicat AOC Côtes d'Auvergne,

se tiendra à la Librairie des Volcans ce vendredi 25 septembre à partir de 17h00 une **conférence** de **Charles Frankel, auteur de « Vins de Feu » aux éditions Dunod, suivie d'une dédicace.**

(Une deuxième conférence sera prévue le 3 octobre, programme sous réserve de modifications - Pour tout renseignement, rendez-vous sur <http://www.fedeviti-puydedome.com/>)

A noter qu'est aussi organisé la **« Semaine de la viticulture »** à la librairie des Volcans du 22 septembre au 3 octobre :

Exposition photographique de Pierre Soissons

Photographies extraites du livre

“ Le vignoble des Côtes d'Auvergne: une nouvelle AOC”

Edition « Quelque part sur terre... »

Créé en 1990, à l'initiative de la Fédération Viticole du Puy-de-Dôme, **le Syndicat AOC Côtes d'Auvergne** mission était de faire accéder les vins des Côtes d'Auvergne à l'AOC. Un long combat dont l'aboutissement le 16 novembre 2010 doit beaucoup à l'abnégation de son président emblématique Jean-Pierre Pradier, qui a ensuite cédé sa place en 2011 à Pierre Goigoux, à Philippe Heyraud en 2013. Yvan Bernard est président du Syndicat depuis 2015. Le Syndicat est aujourd'hui l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de l'AOC Côtes d'Auvergne. Le syndicat contribue à la mission d'intérêt général de préservation et de mise en valeur des terroirs, des traditions locales et des savoir-faire, ainsi que des produits qui en sont issus, et à ce titre il met également en œuvre des actions de valorisation du produit à travers des opérations de promotion.



©Pierre Soissons



SAMEDI 26 SEPTEMBRE

10h à
19h

« LA RUE DE LA GASTRONOMIE »

Le temps d'une journée, **la rue du Puits Artésien** devient la « Rue de la Gastronomie » à quelques pas de la Place de Jaude en plein centre-ville de Clermont-Ferrand.

Initiée en 2014 par Michel Baur, safranier, découvrez dans la Rue de la Gastronomie des produits d'exception de notre terroir comme la truffe, le safran ... autour des tartines, un des temps forts de cette édition 2015.



Anne-Sophie Pic lors d'un Comité de Pilotage de la Fête de la Gastronomie 2015

Parce que la gastronomie peut être aussi simple que sophistiquée, elle est à la portée de tous. La marraine de l'édition 2015 de la Fête de la Gastronomie, Anne-Sophie Pic, chef triplement étoilée, a concocté des recettes de tartines spécialement pour la Fête que vous pouvez retrouver sur <http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/anne-sophie-pic-marraine-cinquieme-edition-fete-gastronomie>

La tartine est un classique. Couper du pain et étaler du beurre est un rituel qui fait partie de notre quotidien ; le pain est le symbole même du repas. Présent sur toutes les tables, il est la base de l'alimentation française. Ainsi, la simplicité même de la tartine nous donne d'incroyables possibilités de création. Simples à réaliser, ces recettes ont vocation à être reproduites et partagées par toutes et tous. Un projet inédit : « les tartines créatives » sont un concept gastronomique qui est l'essence même de la convivialité et du partage qui propose à chacun de les partager entre voisins, entre amis ou en famille, chez soi ou en plein air.

Alors, à vos fourneaux !

Extrait du dossier de presse national <http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/espace-presse> et photo d'Anne-Sophie Pic <http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie-premier-comite-de-pilotage-2015>

- ❖ **Michel BAUR**, producteur-récoltant de **Safran biologique**, vous fera découvrir et goûter ses produits safranés élaborés en Auvergne, à Mazayes (63230).

Ce sera l'occasion de partager sa passion et découvrir un produit d'exception, un produit du terroir : le Safran cultivé artisanalement au cœur du Parc Régional des Volcans d'Auvergne.

Des produits safranés aussi, dont le Confit de Champagne au Safran des Volcans, qui a obtenu le 1^{er} prix Fermier d'Or 2014 dans la catégorie Produit Fermier Innovant (décerné par la Chambre d'Agriculture d'Auvergne).

La Safranière des Volcans est une exploitation agricole créée par Michel Baur en février 2013, au cœur du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne. Après avoir fait certifier le terrain BIO, il y cultive le Safran. Il adhère à Profession SAFRAN, l'Union Française des Professionnels du Safran. Il en deviendra secrétaire deux mois plus tard puis sera élu Président en 2014.

Partenaire depuis 2013 de la Fête de la Gastronomie et partenaire Euro-Toques (dont le Président fondateur est Monsieur Paul Bocuse). Sa démarche est de promouvoir le Safran français et mettre en avant les petits producteurs français de Safran.

<http://safrandesvolcans.com/>



- ❖ **Christian CONCHON** Installé depuis 2007, passionné par son métier, Christian Conchon fabrique ses **fromages** à partir du lait de ses cinquante chèvres « alpines chamoisées».

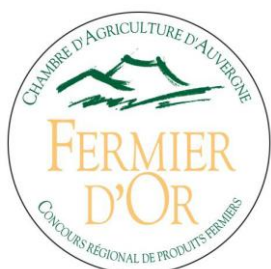
Chèvrerie Cabrilhat

Elevage caprin

Fabrication de fromages de chèvres

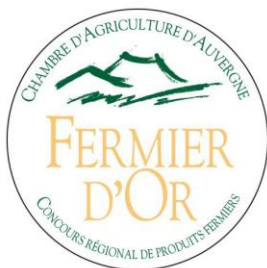
63350 Culhat, lieu-dit Chez Bardet

Renseignements : 06 50 63 14 80



La Chambre Régionale d'Agriculture d'Auvergne, avec le concours financier du CasDAR, organisera la 17ème édition du

Concours régional de produits fermiers « FERMIER D'OR »



Le MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2015 à Aubière

Ce Concours est l'occasion pour les agriculteurs producteurs fermiers auvergnats d'évaluer leur savoir-faire ; il a pour objectifs de faire connaître la qualité des produits fermiers, notamment les produits innovants.

En outre, la médaille du concours est désormais bien connue des consommateurs, et constitue pour les produits primés un véritable tremplin commercial.

Il met en compétition les produits fermiers suivants :

- Cantal fermier affiné à la ferme,
- Salers affiné à la ferme,
- Saint-Nectaire fermier affiné à la ferme,
- Fourme d'Ambert fermière,
- Fromages de chèvre,
- Fromage de brebis,
- Fromage de pays au lait cru de vache,
- Tomme au lait cru de vache,
- Yaourt nature fermier au lait de vache,
- Saucisson sec,
- Saucisse sèche,
- Pâté de campagne,
- Autres préparations pur porc,
- Poulet élevé et abattu à la ferme,
- Miel de montagne,
- Pain d'épices,
- Confiture de fruits,
- Produits fermiers innovants.

En outre, deux nouvelles catégories sont ouvertes en 2015 : ***Fromage aux artisans*** et ***Crème dessert vanille au lait de la ferme***.

Tous les agriculteurs - producteurs fermiers de la région sont invités à participer au Concours régional « FERMIER D'OR » 2015

Les dossiers d'inscription peuvent être retirés :

- à la Chambre Régionale d'Agriculture, 9 allée Pierre de Fermat, 63170 Aubière
- auprès du Service Diversification des 4 Chambres départementales d'Agriculture.

Contact :

M. Alain MARTY / Mme Evelyne ARCHIMBAUD
Chambre Régionale d'Agriculture d'Auvergne
tél. : 04 73 28 78 30 / fax : 04 73 28 78 59
mail : e.archimbaud@auvergne.chambagri.fr

- ❖ **Bertrand GUILLAUME** nous fera découvrir une passion, un autre produit d'exception : [la Truffe](#). Mais Bertrand, trufficulteur à l'origine, a aussi d'autres compétences et attirances pour les produits de terroir que l'on trouve à son Comptoir du Vin et de la Truffe, rue Ramond à Clermont-Ferrand.

L'épicerie fine est le maillon intermédiaire incontournable pour se procurer aisément les meilleurs produits de nos terroirs.

Bertrand vous donne rendez-vous en terrasse, devant chez lui pour la Fête de la Gastronomie 2015. Il parlera de son produit de prédilection mais ne se limitera pas à en parler : il le partagera en vous préparant un excellent beurre truffé que l'on savourera sur du pain d'un artisan boulanger.

Ses connaissances et conseils dans le domaine du Vin seront également très appréciés.

- ❖ **La Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme** sera également présente pour un stand d'animation et proposera un [quizz sur les spécialités régionales auvergnates pour petits et grands](#). L'occasion de tester vos connaissances et de découvrir ou redécouvrir des produits emblématiques de nos quatre départements.

D'autres personnes se joindront à nous, d'ici là, rendez-vous sur le site internet des Gastronomes du Puy-de-Dôme : www.gastronomes63.com

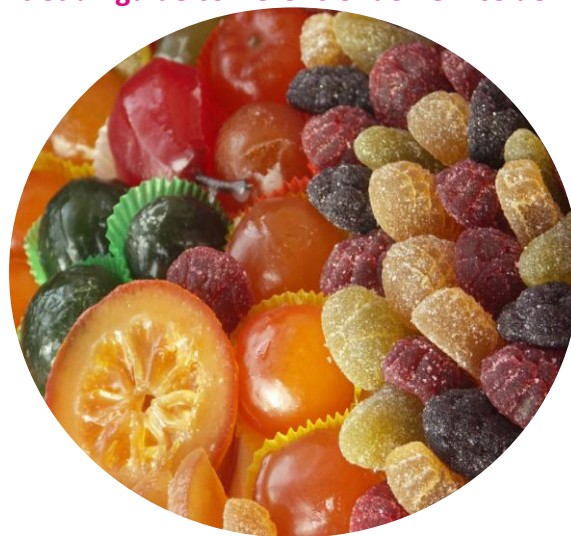


15h

VISITE GUIDEE « SUR LES PAS DES CONFISEURS »

En partenariat avec **l'Office de Tourisme de Clermont-Ferrand et l'Association Puy Confit**, animée par **Hélène Martin, Présidente de l'Association Puy Confit et un guide conférencier de l'Office de Tourisme de Clermont-Ferrand**.

La transformation des fruits en pâtes de fruits ou en fruits confits est une spécialité de Clermont, réputée depuis la Marquise de Sévigné. Le guide conférencier conduit une promenade sur les lieux de leur fabrication d'antan et d'aujourd'hui et évoque les familles de confiseurs et leurs gourmandises suivie d'une dégustation organisée par l'association Puy Confit.



Billet à acquérir au préalable à l'Office de Tourisme sur réservation avant le 25 septembre dans la limite des places disponibles. Tarif unique 9,80€ (comprenant la dégustation)

Place de la Victoire 63000 Clermont-Ferrand

Tél. 04.73.98.65.00

tourisme@clermont-fd.com

<http://www.clermont-fd.com/>

Du lundi au vendredi de 9h à 18h

Samedi, dimanche et jours fériés de 10h à 13h

et de 14h à 18h

visitourisme@clermont-fd.com

RDV muni de son billet devant la statue d'Alexandre Varenne, place Alexandre Varenne à 15 h (durée 2 h 15).



L'Office de Tourisme et des Congrès de Clermont-Ferrand se situe Place de la Victoire au sommet de la butte volcanique face à la Cathédrale. Installé dans la Maison du Tourisme, en plein cœur historique de la ville, toute l'équipe de professionnels vous renseignera sur le Clermont pratique, historique, festif mais aussi sur les Grands Espaces d'Auvergne, les volcans, les lacs, les châteaux et églises...

L'Association PuyConfit® a été fondée et présidée par Hélène Martin depuis décembre 2004 ; cette dernière a fait un triste constat : le patrimoine sucré de l'Auvergne est en train de disparaître. Son association fait connaître tout ce patrimoine traditionnel. Elle contribue à son développement et à son rayonnement à travers des conférences et expositions, des dégustations, et aussi effectue des recherches sur des objets, des archives publiques et privées,... Les membres de l'association sont tant des professionnels (confiseurs, chocolatiers,...) que des gourmands et amis de la Confiserie.

<http://puy-confit.jimdo.com/>

PROGRAMME SUR ROYAT-CHAMALIÈRES

Les événements suivants ont été réalisés en partenariat avec l'Office de Tourisme de Royat-Chamalières et le Cresna



Pour tout renseignement sur les événements sur Royat et Chamalières,
consulter notre site www.gastronomes63.com

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

CONCOURS DE CUISINE AMATEUR (CHAMALIÈRES)

Marché de Chamalières, Rue Marceau, Chamalières 9h30-13h

Ouvert à tous les amateurs de cuisine de 4 à 90 ans !

*Sur le thème « Créativité et Audace », chaque participant en Catégorie Adultes devra réaliser chez lui un amuse-bouche salé et en catégorie Enfants un gâteau individuel au chocolat et l'amener sur le marché entre **9h30 et 11h30**.*

Le Jury délibérera de 11h30 à 13h et la remise des prix se fera à 16h le dimanche 27 septembre au Parc Bargoin dans le cadre de Papilles en Fête.

Inscriptions et règlement du concours sur www.gastronomes63.com ou au 06 60 58 48 75.

Le bulletin est à remettre au plus tard le jour même du concours, 11h30 dernier délai.

IMPORTANT : Nous demandons à tous les candidats de réaliser au minimum 6 préparations individuelles selon la catégorie dans laquelle il concourt.



DIMANCHE 27 SEPTEMBRE

PAPILLES EN FÊTE !

Parc Bargoin à Chamalières Entrée avenue Joseph Agid de 11h à 17h

Dans ce parc botanique d'une superficie de huit hectares, orné d'arbres magnifiques : des sequoias centenaires, des cèdres du Liban, des Ginkgo Biloba et bien d'autres essences, vous découvrirez le long d'un parcours plusieurs stands : le stand des Gastronomes du Puy-de-Dôme sera sur la *Découverte des associations vins-fromages auvergnats en partenariat avec le Syndicat AOC Côtes d'Auvergne et l'Association des Fromages d'Auvergne (A.F.A)*

L'Association des Fromages d'Auvergne

regroupe depuis 1987 les quatre syndicats interprofessionnels de défense des cinq fromages AOP d'Auvergne.

Elle a pour mission de promouvoir les fromages AOP d'Auvergne et d'optimiser les synergies entre les différents intervenants.

<http://www.fromages-aop-auvergne.com/>



Venez tout en vous amusant développer vos sens, savourer et apprécier le patrimoine gastronomique auvergnat et découvrez des associations originales entre les différents produits.



Papilles en Fête : Coup de cœur 2014
du site internet national de la Fête de la
Gastronomie

CONTACTS

Marie-Alix CHERCHILLEZ

Secrétaire Générale de l'Ordre de la Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme

Maison des Associations

2 boulevard Trudaine

63000 CLERMONT-FERRAND

Port : 06 60 58 48 75

gastronomes63@yahoo.fr

www.gastronomes63.com

Twitter : @Gastronomes63

Facebook : Ordre de la Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



CHAMALIÈRES



PARTENAIRES sur CLERMONT-FERRAND



Comptoir du Vin et de la Truffe



CREDITS

Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme - www.gastronomes63.com

Tous les droits de reproduction sont réservés par la Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme.

Fête de la Gastronomie 2015 - <http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil>

Association des Fromages d'Auvergne - <http://www.fromages-aop-auvergne.com/>

Michel Baur Safran des Volcans - <http://safrandesvolcans.blogspot.fr/>

Syndicat AOC des Côtes d'Auvergne - ©Pierre Soissons

Office de Tourisme de Clermont-Ferrand - <http://www.clermont-fd.com/>

Hélène Martin - <http://puy-confit.jimdo.com/>

Contact Presse

Ordre de la Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme

Maison des Associations

2boulevard Trudaine

63000 Clermont-Ferrand

06.60.58.48.75

www.gastronomes63.com

gastronomes63@yahoo.fr

Suivez la Fête de la Gastronomie sur :

www.fete-gastronomie.fr

Facebook : Fête de la gastronomie

Twitter: @_gastronomie_
#FDLG2014

Google +:

<https://plus.google.com/+fetegastronomie>