

# LE CHEF.COM



## Le foie gras partenaire de Gastronomy by the Seine Paris 2009

Le foie gras, vedette des tables des plus grands restaurants, a été le partenaire de "Gastronomy by the Seine" organisé par Gourmet Events France, le 8 juin 2009 à Paris, qui a réuni de grands chefs du monde entier.

Ambassadeur de l'Art de Vivre à la française, officiellement reconnu "patrimoine culturel et gastronomique protégé en France", le foie gras renforce ainsi ses liens avec les grandes toques du monde.

En effet, 30% de la production française de foie gras (20 400 tonnes en 2008) est utilisée en restauration et plus de 20% sont exportées à l'étranger.

Le Cifog (Comité Interprofessionnel des palmipèdes à foie gras) agit depuis plus de 20 ans pour la défense de la gastronomie française et la transmission de la tradition culinaire aux jeunes générations à travers de nombreuses actions comme "Le Challenge des jeunes Créateurs Culinaires", revendique l'inter-profession.

Mobilisés pour assurer l'avenir de la gastronomie française, les professionnels du Cifog figurent également parmi les membres fondateurs du nouveau Club de la Table française.

Lancée le 19 mai dernier, cette association réunit plus de 200 parlementaires pour défendre la cuisine, le vin et les arts de la table français.

De plus, les professionnels du Cifog soutiennent la candidature de la France auprès de l'Unesco pour le classement de sa gastronomie au patrimoine mondial de l'humanité.

*Le 10/06/2009*