



بيان صحفي

أيلول/سبتمبر 2021

عودة فعالية طعم فرنسا/فرنسا الطيبة لدورة سادسة في عام 2021 تركز على فن الطهي في المستقبل

آن الأوان، بعد عام 2020 الذي اتسم بسياق أزمة صحية منقطعة النظير أجبرت الجهات الفاعلة في المهنة التي توقفت عن العمل لأشهر عديدة على إعادة ابتكار ذاتها مرارًا وتكرارًا، لإبداء قدرتها على التكيف، وهي لحظة نهضة طال انتظارها للاحتفاء معاً بالمعالم الجديدة التي سيُتصف بها فن الطهي في المستقبل. ويستهل مرحلة جديدة في تراث الطهي الفرنسي في الأمد الطويل، يتسم بخصائصه المحلية وطبيعته وبيئته الخاصة، واحترام الأرض وحرفيها.

وتستأنف فعالية طعم فرنسا/فرنسا الطيبة بدورها السادسة التي تمثل فعالية بارزة في عام 2021 والتي ترمي إلى حشد الجهود الدولية بغية دعم المهنة في الانتقال المستدام ومواكبة الطهاة في الاضطلاع بدورهم الجديد بوصفهم سفراء فن طهي أكثر مسؤوليةً على الصعيد الإنساني والصحي والبيئي وفي مجال التنقيف بشأن المذاق على حد سواء. وستصبو هذه الفعالية في الأشهر المقبلة و أكثر من أي وقت مضى إلى تعزيز إشعاع مهارات هؤلاء الطهاة والطاهيات ومعتقداتهم، إذ ينقلون المذاق والقيم ويحددون كل يوم المعالم التي سيتسم بها فن الطهي في المستقبل. ويتميز فن الطهي هذا بوصفه فناً حساساً وواعياً و متمكناً ويحمل رسالة عالمية لأجيال المستقبل ترمي إلى صون الأرض وثرواتها الطبيعية.

وتحتفي فعالية طعم فرنسا/فرنسا الطيبة بكل ما يميز مجال مرافق الطعام من جمال و ثراء، وستحظى بشرف تسليط الضوء على فرنسا في جميع أنحاء العالم، وإبراز تراث منطقة سانت ر فال دو لوار الثقافي والطهوي بصورة خاصة، ومنتجاتها المحلية ومهاراتها التقليدية بالشراكة مع المجلس الإقليمي التابع لمنطقة سانت ر فال دو لوار، فضلاً عن لجنة السياحة الإقليمية التابعة لمنطقة سانت ر فال دو لوار. وستحشد هذه الدورة الجديدة، التي ترمي إلى تعزيز التزاماتها من أجل فن طهي عالمي أكثر مراعاةً للبيئة وأكثر تضامناً بحزم، جهود طهاة من جميع المناطق الفرنسية بغية إعداد "وجبات عشاء فرنسية" وتقديمها في عدة سفارات وقنصليات في القارات الخمس. وسيبرز خلال هذه الأوقات المفعمة بالعواطف والتبادل والتقاسم، ثراء منتجات فال دو لوار وروح الذين أثروا هذه المنطقة الفريدة من مزارعين وصانعي نبيذ ومزارعي خضروات وصيادين وقاطفي فواكه وغيرهم الكثير.

وترمي فعالية طعم فرنسا/فرنسا الطيبة إلى إشعاع تراث منطقة سانت ر فال دو لوار على الصعيد الدولي الذي يتميز بطابعه الفريد والمتنوع في الآن معاً، وذلك من خلال اللقاءات المتعددة التي ستعقد في إطار الفعالية خلال مدة إقامتها بدعم من عدة طهاة من المنطقة.

العنوان الثاني - تسليط الضوء على منطقة سانتر فال دو لوار

تعج منطقة سانتر فال دو لوار بالمواهب بوصفها منطقة تتميز بتراث طبيعي فريد وثري. ويتغنى فن الطهي في هذه المنطقة، الذي ولد على موائد الملوك القدماء من عصر النهضة، بثراء أراضيها وغاباتها وأنهارها التي تجوب مناظرها الطبيعية الوفيرة. وتنسج منطقة سانتر فال دو لوار، التي تعرف بحديقة فرنسا، فن عيش استثنائي يبلور التميز الفرنسي الذي ما تزال تفتخر به إلى يومنا هذا وجاذبية اقتصادها السياحي

ويندرج فن الطهي في منطقة سانتر فال دي لوار المتجذر في حياتها الثقافية المحلية، في صميم موسم فعاليات جديد زاخر، وذلك بمبادرة من مهرجان نوفيل رونيانس "النهضات الجديدة" لعام 2021، ويحتفي بالإبداع والجرأة اللذين يميزان سمعة المنطقة التاريخية. ويشمل برنامج هذه الدورة الثقافية الجديدة عدة لقاءات وفعاليات بمشاركة من الجهات الفاعلة في مجالي فن الطهي وزراعة العنب في منطقة فال دو لوار. وتعنى هذه الفعاليات، التي ترتبط ارتباطاً وثيقاً ببرنامج فعالية طعم فرنسا/فرنسا الطبية لعام 2021، بتوفير تجربة فن العيش المحلي وعلى نحو مستدام ومسؤول في جميع أنحاء المنطقة مستمدةً مضمونها من تاريخ المنطقة ومواردها. وستندرج دورة هذا العام في سياق "نهضة" فن الطهي وتحديات مراعاة البيئة الجديدة التي يواجهها، وستتناول المنتجات المحلية والمنتجين المحليين وأجواء الأناج والمشاركة، ومرافق الطعام المراعية للأخلاقيات، والطهي غير المنتج للنفايات، والانتقال والتنظيف بشأن المذاق.

العنوان الثالث - الطاهي كريستوف هاي المناضل من أجل فن الطهي المحلي وسفير فعالية طعم فرنسا/فرنسا الطبية

يستمد الطاهي كريستوف هاي الذي يعد سفير منطقة فال دو لوار وثرواتها الطبيعية إلهامه من المناظر الطبيعية التي تزخر بها المنطقة فيقول: "تتبادر في ذهني عندما أفكر بمنطقة فال دو لوار سلسلة صور الأنهار والبرك، والغابات، والحقول والبساتين، والقصور، المزارع، والكروم، والحياة البرية." ويعمل الطاهي الذي ولد في فاندوم يومياً ويدرًا بيد مع المنتجين المحليين ويقدم فن طهي محلي وموسمي يرمي إلى إبراز الثروات الإقليمية والتراثية التي تزخر بها منطقته والتعريف عنها. ويتجاوز أسلوب طهي هذا الطاهي الأطباق التي يقدمها إذ يراعي خلال إعدادها مسائل مثل إعادة تأهيل الأسماك في نهر لوار وتسليط الضوء على الصيد في سولونيا وإبراز الأصناف القديمة في حقول الخضراوات. وقد صنفه دليل غو إي ميو "طاهي عام 2021" بفضل التزاماته الأخلاقية والمستدامة.

وأدرج الطاهي كريستوف هاي المدافع عن فن طهي يتوخى التغيير موضوعي الانتقال والتنظيف بشأن المذاق في سلم أولوياته. وتعلم الطاهي من أقرانه الشغف بالمنتجات الجيدة وأهمية احترامها، ويكرس جزءاً من وقته وأنشطته للأجيال الجديدة في منطقة سانتر فال دي لوار الذي يذكي وعيها بشأن المنتجات والعالم المحيط بها، بفضل دعم وتعاون المؤسسات الفاعلة في المنطقة.

ستحتفي فعالية طعم فرنسا/فرنسا الطيبة لعام 2021 فعاليتها مجددًا بفن الطهي الفرنسي والجهات الفاعلة في هذا المجال في فرنسا القارية وفي العالم بأسره من خلال تنظيم سلسلة من الفعاليات دعمًا للقطاع بأكمله، وذلك بمبادرة من وزارة أوروبا والشؤون الخارجية وألان دو كاس وبالشراكة مع منطقة سانتير فال دو لوار، وتنتقل الفعالية من منطقتي نوفيل أكيتين وبروفانس لتسلط الضوء هذا العام على منطقة سانتير فال دو لوار بوصفها رمز تاريخي لفن العيش والتميز الفرنسيين. وتتصدر الفعالية التعبئة العالمية من أجل البيئة وفن طهي أكثر مراعاةً لها، وتم اختيار الطاهي الحائز على نجمتين كريستوف هاي الذي صنفه دليل "طاهي عام 2021" كسفير لدورة هذا العام مكافأةً على التزامه من أجل فن الطهي المحلي والمستدام والتضامني.



جهتا الاتصال للصحافة:
وكالة كاترين باريي
2 شارع دو لا سيرب، 37000، تور،
رومان غرولو،
romane@catherinebarrier.com
06.64.31.28.41

كاترين باريي
presse@catherinebarrier.com ،
02.47.49.24.79
06.11.72.28.24

دارة المشاريع
فاليري دارك،
info@goodfrance.fr
06.48.83.84.82

منطقة سانتير فال دو لوار
دائرة الصحافة
كيم هاميسلطان
kim.hamisultane@centrevalde Loire.fr
02.38.70.31.40
06.78.19.76.52

إدارة الإعلام والصحافة
ماغلون هيدون
maquelone.hedon@centrevalde Loire.fr
02.38.70.34.34
06.07.29.96.94

لجنة السياحة الإقليمية، إيزابيل سيببون،
presse@centre-valde Loire.org،
02.38.79.95.23
06.87.75.21.90

