SOM GASTRO-NOMIA

CATALOGNE, RÉGION MONDIALE DE LA GASTRONOMIE 2025

RÉGION MONDIALE DE LA GASTRONOMIE
CATALOGNE 2025

Generalitat de Catalunya
Gouvernement de Catalogne

Cette année 2025, la Catalogne a été élue **Région mondiale de la gastronomie**. Le présent document permet d'en comprendre les raisons et les principaux messages.

Table des matières

1. Catalogne gastronomique 4
2. 10 raisons de venir déguster la Catalogne 7
3. La distinction 9
4. Axes stratégiques 11
5. Actions phares 13
6. Un mouvement national 19
7. Ambassadeurs 20
8. Partenaires moteurs 21
9. Collaborateurs 23
10. Matériel disponible et réseaux sociaux 25

1 CATALOGNE GASTRONOMIQUE

Consolidation de la gastronomie catalane

La Catalogne est à son apogée gastronomique. La gastronomie catalane est reconnue dans le monde entier grâce à la révolution initiée par Ferran Adrià et le restaurant elBulli.

Sa révolution a eu un effet profond non seulement sur la façon de cuisiner, mais aussi sur la conception de l'expérience culinaire, faisant de la Catalogne un leader mondial dans le domaine du tourisme œnogastronomique.

Ses méthodes innovantes, sa philosophie et ses techniques d'avant-garde telles que la sphérification, les mousses, la déconstruction et l'utilisation de l'azote liquide, ont redéfini la cuisine moderne et placé la Catalogne comme instigatrice de la grande cuisine.

Mais Adrià a également inspiré toute une nouvelle génération de chefs catalans qui ont continué à explorer le potentiel créatif de la cuisine. C'est pourquoi la Catalogne est actuellement l'une des régions les plus reconnues sur le plan gastronomique, avec un total de **54 restaurants récompensés par 77 étoiles Michelin**, ce qui en fait une destination gastronomique de référence : El Celler de Can Roca, Disfrutar, Lasarte, ABaC, Cocina Hermanos Torres, Les Cols o Gaig, entre autres.

> “Il ne fait aucun doute qu'Adrià a transformé la gastronomie catalane en un moyen d'expression culturelle moderne, universelle et innovante.

Gastronomie : un moteur essentiel de l'économie catalane

La gastronomie est un moteur essentiel de l'économie catalane, car elle crée de l'emploi, stimule le tourisme, encourage la consommation de produits locaux, favorise l'innovation et renforce l'identité culturelle du territoire. Sa nature transversale en fait un secteur stratégique pour la croissance et la durabilité de la Catalogne.

Création d'emplois

Le secteur de la gastronomie, qui comprend les restaurants, les bars et les services de traiteur, est l'une des principales sources d'emploi en Catalogne.

Attraction du tourisme œnogastronomique

La Catalogne est une destination de premier plan pour le tourisme œnogastronomique grâce à sa cuisine de renommée mondiale et à ses chefs réputés tels que Ferran Adrià, les frères Roca et Carme Ruscalleda.

Les visiteurs du monde entier sont attirés par les expériences uniques qui y sont proposées :

- Restaurants étoilés
- Routes des vins
- Traditions locales telles que les *calçotades* et la cuisine à base de fruits de mer

Le tourisme gastronomique génère des revenus non seulement dans les restaurants, mais aussi dans d'autres secteurs tels que l'hôtellerie, les transports et les services culturels.

Ce type de visiteur représente 20 % de dépenses supplémentaires qu'une touriste classique.

Le tourisme œnogastronomique est stratégique, car il contribue à la désaisonnalisation et à l'atténuation des pics touristiques, et permet d'équilibrer le développement économique du territoire.

Valorisation des produits locaux

La gastronomie met en valeur les produits autochtones catalans, comme les suivants :

- Produits bénéficiant d'une dénomination d'origine protégée (D.O.P.) et d'une indication géographique protégée (I.G.P.).
- Vins avec D.O.
- Charcuteries et fromages traditionnels.
- Fruits et légumes locaux.

Cette demande a un impact positif sur le secteur primaire (agriculture, élevage et pêche), favorisant la durabilité et la consommation responsable.

Moteur de l'innovation et de l'entrepreneuriat

- La cuisine catalane a été pionnière en matière de techniques culinaires d'avant-garde et de création de nouveaux concepts gastronomiques, contribuant ainsi au développement d'un écosystème entrepreneurial.

“

La gastronomie représente 20 % du PIB grâce à l'écosystème formé par les agriculteurs, les pêcheurs, les chefs cuisiniers et l'industrie alimentaire.

- Les écoles de cuisine et les institutions telles que la fondation Alícia, la Fondation elBulli ou l'Académie catalane de la gastronomie et de la nutrition génèrent des connaissances, de la recherche et de la formation, créant ainsi une valeur ajoutée pour le secteur.
- Les start-up œuvrant dans le domaine de la technologie alimentaire et de la durabilité bénéficient d'un environnement favorable à l'innovation en Catalogne.

Promotion culturelle et identité

- La gastronomie catalane est non seulement un moteur économique, mais aussi un atout culturel qui renforce l'identité du territoire.
- Les fêtes gastronomiques, les marchés et les foires comme la Foire aux vins de Falset ou la Foire au touron d'Agramunt attirent les visiteurs et stimulent l'économie sur le territoire.
- La promotion de la cuisine catalane à l'échelle internationale contribue à faire de la Catalogne une destination de qualité.

Synergie avec d'autres secteurs

- **Industrie alimentaire :** la Catalogne possède l'une des industries alimentaires les plus puissantes d'Europe, qui exporte ses produits dans le monde entier.
- **Hôtellerie-restauration et événementiel :** la gastronomie est complémentaire d'autres secteurs tels que le tourisme de congrès et d'événements internationaux, où la qualité gastronomique est essentielle.
- **Commerce :** les marchés traditionnels tels que La Boqueria ou le marché central de Tarragone sont également des lieux de dynamisme économique.

Gastronomie et avenir

L'avenir de la gastronomie catalane réside dans sa capacité à concilier innovation et tradition, en restant ancrée dans son identité culturelle et en s'ouvrant au monde. Si la Catalogne continue de miser sur la durabilité, la qualité et la créativité, elle consolidera sa position de référence mondiale en matière de gastronomie.

La reconnaissance de la Catalogne comme région mondiale de la gastronomie en 2025 est une nouvelle étape dans la consolidation de la Catalogne en tant que destination de référence mondiale pour le tourisme œnogastronomique.

- Nous ferons de 2025 une occasion unique de faire rayonner la Catalogne dans le monde entier grâce à la gastronomie et au dynamisme de nos chefs, qui sont le fer de lance de cette position privilégiée.
- Cette distinction reconnaît la Catalogne non seulement comme une destination gastronomique de premier plan, mais aussi comme un territoire innovant, capable d'associer son patrimoine alimentaire à des valeurs telles que la durabilité, la qualité et la cohésion sociale.
- Les axes stratégiques de la Région mondiale de la gastronomie 2025 ne se contentent pas de relever les défis à l'échelle locale, mais donnent aussi à la Catalogne une place à l'échelle mondiale. En combinant la durabilité, l'innovation, l'internationalisation et l'éducation, ce projet vise à faire de la Catalogne une référence internationale qui démontre qu'il est possible d'associer la croissance économique, la préservation de la culture et la responsabilité environnementale dans une vision commune.
- La Région mondiale de la gastronomie 2025 ne se contente pas de célébrer ce qui a déjà été accompli, mais assure aussi la promesse d'un avenir passionnant, plaçant la Catalogne sur la carte du monde en tant que région qui allie goût, histoire et innovation avec un profond respect pour le territoire et ses habitants.

2 10 RAISONS DE VENIR DÉGUSTER LA CATALOGNE

1. Laissez-vous emporter par la gastronomie

Si vous aimez les bonnes choses, si vous voulez découvrir un pays où la passion de la gastronomie se sent dans chaque plat et chaque verre, dans les produits artisanaux, dans ses habitants, ses traditions et sa vie quotidienne, la Catalogne est faite pour vous. Difficile d'y résister.

2. Le goût de l'histoire

Notre cuisine s'inspire de culture méditerranéenne la plus pure et la plus classique, de l'Afrique, de l'héritage musulman et juif, de l'Amérique et des Caraïbes, qui forment des siècles de traditions, une âme éclectique et un regard courageux vers l'avenir : explorez notre livre de recettes, dégustez nos vins et vous découvrirez notre passé et tout ce que l'avenir nous réserve.

3. Héros du garde-manger

Génération après génération, ils ont entretenu la saveur de la tradition, en préservant l'essence de notre livre de recettes. Souvent sans le savoir, stoïquement, avec l'amour du travail bien fait. En cultivant la vie. Fromages, charcuteries, légumes, fruits, céréales, vins et spiritueux, poissons, champignons... Tous ces produits sont les gardiens du goût, il ne tient qu'à vous de les découvrir.

4. Des chefs de génie

Explorez les limites de la cuisine d'avant-garde, goûtez des créations improbables qui stimulent l'imagination, mais trouvez aussi du réconfort dans la cuisine populaire et laissez-vous séduire par les expériences les plus simples. Laissez-vous emporter par le talent de nos chefs, une référence internationale.

5. Des cuisines pour tous les goûts

Peu d'endroits au monde offrent une telle diversité de paysages et de saveurs à découvrir : la consistance de la cuisine de montagne, du gibier et des champignons, la cuisine à base de fruits de mer, les plats de riz, la cuisine bourgeoise, la cuisine urbaine, la fusion ou les tapas... Vous ne savez pas par où commencer ? Vous ne saurez pas non plus comment vous arrêter.

6. Oubliez les clichés

Oui, en Catalogne, vous trouverez des paellas, des tapas, de la sangria, des *pinchos*, et tous les autres clichés que vous connaissez. Mais sortez des sentiers battus : laissez les clichés derrière vous, explorez la cuisine et les vins locaux, et vous découvrirez un pays de caractère inoubliable.

7. Barcelone et bien plus encore

Barcelone a tout pour plaire, mais elle est entourée de tout un pays à découvrir. Des espaces naturels d'une rare beauté, des villages médiévaux figés dans le temps, une architecture étonnante, des musées, de la culture et aussi une mosaïque de plats, de produits et d'artisans qui ne figurent pas dans les guides touristiques. Voyagez aux sources de la cuisine catalane.

8. Un pays où boire et vivre

Les vins puissants d'El Priorat, ceux de caractère d'El Penedès et les vins mousseux aux bulles fines et vibrantes ne sont que la face connue d'une scène viticole passionnante. Caves prestigieuses, vignobles intrépides, petites entreprises familiales, viticulture artisanale, variétés uniques, œnotourisme et loisirs, tradition et patrimoine millénaire donnent vie à la singularité des vins catalans, encore méconnue. N'hésitez plus.

9. Le pays de l'huile d'olive

Présents en Catalogne depuis la nuit des temps, les oliviers constituent un témoignage vivant de notre histoire et sont indissociables de notre identité. Ces huiles d'une qualité absolue, intenses, vertes et fruitées, au caractère fort et durable, sont la porte d'entrée de certaines des zones rurales les plus authentiques du pays. Goûtez à la vie dans le pays de l'huile d'olive !

10. Vous passerez un excellent moment

La vie est toujours plus douce lorsque les papilles sont ravies. Une bonne cuisine, des boissons savoureuses, le tout en bonne compagnie : voici la recette incontournable de la Catalogne pour un émerveillement garanti. Le bonheur, la découverte, l'apprentissage, le partage et les bons moments sont autant d'éléments que la Catalogne a à vous offrir.

3 LA DISTINCTION

L'année 2025 marquera une étape historique pour la Catalogne, qui a été labellisée **Région mondiale de la gastronomie**, une première en Europe. Cette distinction, décernée par l'Institut international de la gastronomie, de la culture, des arts et du tourisme (**IGCAT**), souligne le caractère exceptionnel et la richesse du patrimoine agroalimentaire et culinaire de la Catalogne, et consolide la position du territoire en tant que référence internationale.

Cela reconnaît la Catalogne non seulement comme une destination gastronomique de premier plan, mais aussi comme un territoire innovant, capable d'associer son patrimoine alimentaire à des valeurs telles que la durabilité, la qualité et la cohésion sociale. Le projet offre une occasion unique d'utiliser la gastronomie catalane comme un élément clé de l'identité culturelle du pays et de son rayonnement dans le monde.

Cette reconnaissance est décernée aux régions qui font preuve d'une stratégie intégrée pour promouvoir leur gastronomie en tant que moteur de développement économique, touristique et culturel. La Catalogne s'est distinguée par sa capacité à rassembler les institutions, les producteurs locaux, les restaurateurs, les cuisines collectives et les experts dans un projet commun qui associe tradition et innovation.

Un succès avec précédent

La distinction de Région mondiale de la gastronomie s'inscrit dans la continuité de la réussite gastronomique de la Catalogne, déjà élue **Région européenne de la gastronomie en 2016**. Cette première distinction a donné un élan décisif à la transformation

> "La **gastronomie catalane** est un moteur économique, culturel et touristique qui crée du lien sur le territoire, favorise la durabilité et promeut la cohésion sociale.

du secteur agroalimentaire et touristique catalan et a mis l'accent sur les produits locaux et la singularité du territoire. Aujourd'hui, le projet **Catalogne, région mondiale de la gastronomie 2025** (CRMG25) représente un nouveau pas en avant, en mettant l'accent sur les défis de demain : l'agriculture régénératrice, le tourisme durable et l'économie circulaire.

Un héritage gastronomique d'excellence

Ferran Adrià n'a pas initié la première révolution en Catalogne. Nous avons une longue tradition culinaire qui remonte à 1324, avec le manuscrit *Llibre de Sent Soví*, un livre de recettes de cuisine médiévale rédigé en catalan vulgaire, qui est considéré comme le point de départ d'autres ouvrages de cuisine européens ultérieurs. Ses concepts ont influencé d'autres livres de recettes de la péninsule ibérique, tels que le *Llibre del Coch* de Mestre Robert (1520), et d'autres similaires en France et en Italie.

Les cuisines française, italienne et espagnole se sont donc inspirées de ces écrits. De ce fait, la cuisine catalane est considérée comme une cuisine universelle, mais n'avait jamais été reconnue comme telle.

La Catalogne bénéficie d'une tradition culinaire unique, reposant sur le régime **méditerranéen**, et reconnue comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Des produits bénéficiant de labels européens (dénomination d'origine protégée et indication géographique protégée) ; des chefs de renommée mondiale, tels que les frères Roca, le trio Castro/Xatruch/Casañas du restaurant Disfrutar, Carme Ruscalleda ou Ferran et Albert Adrià, ainsi qu'un engagement ferme en faveur de l'œnotourisme et des produits locaux, sont quelques-uns des atouts qui ont rendu cette distinction possible.

Le projet CRMG25 ne se contente pas de célébrer ce qui a déjà été accompli, mais assure aussi la promesse d'un avenir passionnant, plaçant la Catalogne sur la carte du monde en tant que région qui allie goût, histoire et innovation avec un profond respect pour le territoire et ses habitants.

4 AXES STRATÉGIQUES

Le projet **Catalogne, région mondiale de la gastronomie 2025** définit un ensemble d'axes stratégiques pour positionner la gastronomie catalane comme un moteur clé du développement durable, de l'innovation, de la cohésion sociale et du rayonnement international. Ces axes reflètent une vision intégrale du secteur en tant qu'outil de transformation alliant tradition et modernité.

1. Durabilité et biodiversité

La Catalogne s'engage en faveur d'une gastronomie respectueuse de l'environnement et de la biodiversité. Il s'agit notamment d'encourager les pratiques agricoles durables, de préserver les variétés indigènes, d'utiliser des aliments traditionnels et de promouvoir la consommation de produits locaux et saisonniers ayant un impact réduit sur l'environnement. Le projet CRMG25 soutient également l'agriculture biologique en tant qu'élément distinctif du territoire.

2. Innovation et économie circulaire

L'innovation est un pilier essentiel pour garantir un secteur compétitif et durable. Le projet portera sur l'application de technologies avancées, l'exploration de nouveaux modèles d'entreprise et la numérisation du secteur gastronomique. L'économie circulaire sera également favorisée par des actions telles que la réduction des déchets alimentaires et l'optimisation des processus de production. Cette approche place la Catalogne comme une référence dans la transition vers une économie plus responsable.

3. Tourisme durable et responsable

La gastronomie est une pièce maîtresse du tourisme catalan. Le projet vise à renforcer cette relation par des expériences qui promeuvent la durabilité et créent des liens entre les visiteurs et le territoire et ses traditions. Le tourisme œnogastronomique, dans une perspective régénératrice, doit parvenir à améliorer les systèmes naturels et sociaux du lieu ou du territoire où il est pratiqué. Il peut s'agir de circuits œnogastronomiques, de visites de producteurs locaux et d'activités qui mettent en valeur l'authenticité de la cuisine catalane, toujours dans le respect de l'environnement et au profit des communautés locales.

4. Internationalisation

La Catalogne cherche à consolider sa présence mondiale en tant que référence gastronomique. CRMG25 mettra en avant des initiatives visant à donner de la visibilité à la cuisine catalane et à ses professionnels lors d'événements, de foires et de congrès internationaux. En outre, la collaboration avec les réseaux et organisations internationaux sera renforcée afin de promouvoir l'échange de connaissances et des projets innovants. Cet axe comprend également l'exportation de produits gastronomiques catalans et leur positionnement sur les marchés stratégiques.

5. Valeurs culturelles et identité

La gastronomie catalane est un patrimoine vivant qui allie histoire, culture et identité. Le projet CRMG25 s'efforcera de préserver cet héritage, en documentant les recettes traditionnelles, en promouvant les fêtes populaires et en encourageant la transmission de ce savoir aux générations futures. L'objectif consiste à mettre en valeur la diversité et la richesse culinaire du territoire en tant qu'élément unique et différenciateur.

6. Éducation et sensibilisation

Le projet comprend une stratégie éducative qui touche toutes les étapes de la vie, de l'école à la formation professionnelle, en passant par des campagnes de sensibilisation à la citoyenneté. La priorité sera donnée à l'éducation alimentaire reposant sur les valeurs de la santé, de la durabilité et de la consommation responsable, en soulignant la valeur des professions liées à la production alimentaire. Des travaux seront également menés pour former les professionnels du secteur aux nouvelles technologies et aux modèles durables.

7. Cohésion sociale et inclusion

Un autre objectif clé du projet CRMG25 consiste à veiller à ce que la gastronomie soit un moteur de cohésion sociale. Il s'agit de soutenir des programmes d'insertion professionnelle pour les groupes vulnérables, de promouvoir l'égalité des chances dans le secteur et de veiller à ce que l'ensemble de la population ait accès à une alimentation saine, durable et de qualité.

> La préservation du **patrimoine gastronomique** catalan commence par le soutien aux agriculteurs, aux éleveurs et aux pêcheurs, piliers essentiels de notre cuisine, et se poursuit par le renforcement et la visibilité du rôle des chefs catalans en tant que références internationales en matière de gastronomie.

Une stratégie avec une vision globale et innovante

Les axes stratégiques du projet **CRMG25** ne se contentent pas de relever les défis à l'échelle locale, mais donnent aussi à la Catalogne une place à l'échelle mondiale. En combinant la durabilité, l'innovation, l'internationalisation et l'éducation, ce projet vise à faire de la Catalogne une référence internationale qui démontre qu'il est possible d'associer **la croissance économique, la préservation de la culture et la responsabilité environnementale** dans une vision commune.

5 ACTIONS PHARES

Outre le fait d'être source de fierté pour les Catalans, cette distinction ouvre également de nouvelles perspectives pour positionner la Catalogne comme une destination œnogastronomique de renommée internationale. Dans ce contexte, le Gouvernement de Catalogne encouragera un ensemble d'actions à l'échelle locale et internationale visant à renforcer la confiance de notre territoire, à diffuser la cuisine catalane en tant qu'élément d'identité et à promouvoir le tourisme gastronomique.

Ces actions comprennent un large éventail d'initiatives visant à créer du lien avec les citoyens, les visiteurs et les professionnels du secteur, en mettant en évidence le caractère unique et l'excellence de notre gastronomie.

Actions adressées aux citoyens :

Dégustez le Grand Tour

Cette nouvelle route œnogastronomique permet aux visiteurs de découvrir la Catalogne en suivant un itinéraire qui allie paysages, produits locaux et expériences gastronomiques. Grâce à des points d'intérêt photographiques et à des codes QR, les touristes pourront en apprendre davantage sur le territoire et sur les activités œnogastronomiques proposées dans chaque région. Cette initiative contribuera à faire de la Catalogne une destination gastronomique à part entière.

12 mois, 12 paysages

Pour 2025, cette nouvelle initiative met en lumière chaque mois un paysage gastronomique différent de la Catalogne, en valorisant les produits locaux.

Par exemple, en janvier, les fruits secs et le *calçot* (variété d'oignons catalans) sont à l'honneur, avec une série d'activités telles que des *showcookings* avec des chefs locaux, des présentations sur la culture du *calçot* et des dégustations de vins locaux, ainsi que la pose symbolique de la première pierre du Centre d'interprétation de la Calçotada.

Chaque mois, une femme dotée d'une grande expérience en cuisine sera invitée à préparer un plat traditionnel dans l'un des restaurants participants du paysage à l'honneur. Ainsi, le rôle des femmes dans la transmission de la connaissance de la culture gastronomique et de la cuisine catalane sera mis en évidence, soulignant leur importance en tant que gardiennes des traditions culinaires et encourageant la conservation et la diffusion de ce riche patrimoine culturel.

Toutes ces activités seront diffusées par l'intermédiaire de différents canaux, comme Internet, les réseaux sociaux et les supports d'information.

Voici le calendrier :

- **Janvier :** Paysages de pierres sèches
- **Février :** Fermes et saveurs traditionnelles du terroir
- **Mars :** Mosaïque de vergers et de champs
- **Avril :** Paysages de ruches, de fleurs et d'arômes
- **Mai :** Paysages du littoral méditerranéen
- **Juin :** Alpages, enclos et chemins de transhumance
- **Juillet :** Les couleurs des fruits
- **Août :** Paysages d'épis de blé dorés
- **Septembre :** Plaines du delta
- **Octobre :** Forêts protégées et uniques, parsemées de rivières de montagne
- **Novembre :** Paysage d'oliviers
- **Décembre :** Paysages d'agriculture résiliente et de plaines calmes

Héros du garde-manger

Cette initiative vise à encourager la collaboration entre les organisations professionnelles afin de promouvoir la valeur des produits emblématiques de la gastronomie catalane, tels que l'huile d'olive vierge extra, le lait, le vin et la viande. La présentation du guide des meilleures huiles d'olive vierges extra de Catalogne et la tenue du Salon de l'huile d'olive de la nouvelle saison à Barcelone en seront des exemples marquants. En outre, plusieurs événements seront organisés autour du *calçot*, tels que le Forum de la Calçotada, des expositions, des dégustations et des *calçotades* simultanées dans des villes européennes.

Les héros du garde-manger sont les aliments suivants :

- Fromage et produits laitiers
- Miel
- Huile d'olive vierge extra
- Produits carnés : lapin, volaille, porc, bœuf, mouton et chèvre, cheval et gibier
- *Calçots*

- Chocolat
- Produits de la mer : poisson, fruits de mer, crustacés, mollusques...
- Tourons
- Fleurs et plantes ornementales
- Produits alimentaires artisanaux
- Fruits frais
- Fruits secs
- Riz
- Truffe
- Escargots
- Liqueurs traditionnelles
- Œufs
- Agrumes
- Vins

Benvinguts a Pagès – La Festa et Toute l'année.

Coïncidant avec la dixième édition de Benvinguts a Pagès (Bienvenus à la campagne), une édition spéciale sera organisée pour célébrer la distinction de région mondiale de la gastronomie le week-end des 4 et 5 octobre. En outre, plus de 100 fermes proposeront des visites régulières tout au long de l'année.

Programme d'éducation alimentaire

En 2025, un programme éducatif sera mis en place dans les écoles de Catalogne pour promouvoir une alimentation saine, durable et responsable, en mettant l'accent sur la gastronomie locale. Ce programme débutera par des ateliers de cuisine catalane destinés aux élèves du secondaire et animés par des jeunes qui terminent leurs études de cuisine. L'objectif consiste à impliquer la nouvelle génération dans la culture gastronomique catalane, d'encourager les vocations et de sensibiliser à l'importance des produits locaux et de la durabilité. Nous encouragerons également l'implication des familles et des enseignants dans la connaissance de notre système agroalimentaire et patrimonial.

Infrastructures et équipements de la région gastronomique

En 2026, la Catalogne lancera de nouvelles infrastructures œnogastronomiques, telles que l'espace vin à Falset et l'espace cuisine et mer à L'Ametlla de Mar, qui contribueront à promouvoir la richesse gastronomique de la région. Ces espaces serviront à éduquer et à informer les visiteurs sur les produits locaux et les techniques culinaires de notre région, et contribueront à l'attrait du tourisme œnogastronomique.

La Catalogne, la cuisine des prodiges

Une exposition itinérante sur l'évolution de la cuisine catalane au cours des 50 dernières années, qui sera présentée à plusieurs délégations catalanes à l'étranger. À l'aide de photographies, de support audiovisuel et de publications spécialisées, elle montrera comment la cuisine catalane a transformé la scène gastronomique mondiale.

Canal aliments

L'année 2025 verra le lancement de cette plateforme numérique qui vise à rapprocher tous les citoyens au monde de l'alimentation et à mieux faire connaître le travail accompli par le secteur agroalimentaire, en particulier par les producteurs. Il s'agira d'un moyen institutionnel de diffuser des informations véridiques et scientifiquement prouvées, dans le but de générer des connaissances et de la confiance, de répondre aux préoccupations, de dissiper les idées reçues qui circulent sur l'alimentation et de reprendre le pouvoir sur la valeur de l'alimentation dans la société.

Campagne promotionnelle : Catalan Food dans le monde entier

Ce programme de promotion internationale se poursuivra tout au long de l'année 2025, avec des *showcooking*, des dégustations et d'autres activités promotionnelles sur des marchés stratégiques. Une grande partie des actions de promotion à l'étranger aura lieu en septembre. Cette initiative sera complétée par des présentations auprès de l'État espagnol afin de renforcer la position de la Catalogne en tant que destination gastronomique et de la cuisine catalane comme emblème de notre identité régionale.

Série gastronomique

La Catalogne produira une série de fiction de premier ordre mettant en valeur la diversité de sa cuisine et de ses paysages, tant au niveau local qu'international. Il s'agira d'une production 3Cat, qui sera filmée en 2025 et diffusée en 2026 sur 3Cat et d'autres chaînes et plateformes internationales.

Campagne publicitaire B2C « Bon appétit ».

Une grande campagne publicitaire nationale et internationale sera lancée en mai pour promouvoir la Catalogne en tant que région mondiale de la gastronomie. Cette campagne sera axée sur la fierté catalane et la promotion de la Catalogne en tant que destination gastronomique unique et exceptionnelle. Ces actions, et bien d'autres, contribueront à renforcer la position de la Catalogne en tant que destination de premier plan dans le domaine de l'œnogastronomie, en présentant sa cuisine comme l'un des éléments d'identification les plus précieux de son territoire.

Actions destinées à des publics professionnels :

Rencontre avec des influenceurs food, *« International Meeting for flavour content creators »*

Dans le cadre de cette action, la Catalogne accueillera une cinquantaine de créateurs de contenu internationaux qui présenteront les merveilles gastronomiques de la Catalogne sur leurs réseaux sociaux. Les influenceurs participeront à un dîner de bienvenue, à une journée de discussions et à diverses activités touristiques et gastronomiques sur l'ensemble du territoire, dans le cadre de la nouvelle route Dégustez le Grand Tour de Catalogne.

Atelier B2B « La Catalogne, on en a envie »

Cet événement international se tiendra du 2 au 6 juin et réunira 90 opérateurs d'œnogastronomie du monde entier et 100 entreprises et organisations catalanes. Les participants prendront part à un atelier avec des entreprises catalanes, à des sessions de mise en réseau et à des visites de fermes en Catalogne pour découvrir la diversité gastronomique de la région. Cette action vise à consolider la position de la Catalogne en tant que destination œnogastronomique de référence et à accroître les relations commerciales avec les opérateurs internationaux.

Tournée mondiale « Som Gastronomia »

Une action internationale qui mettra la cuisine catalane sur les marchés du monde entier : Japon, Chine, Mexique, Londres. Au cours de cette tournée, des présentations auront lieu auprès d'opérateurs, de la presse, d'influenceurs et d'autres leaders d'opinion afin de mettre en évidence le caractère unique et l'excellence de la gastronomie catalane. Cette tournée aura pour but de promouvoir la révolution gastronomique initiée par Ferran Adrià et qui a inspiré une nouvelle génération de chefs catalans qui ont continué à explorer le potentiel créatif de la cuisine.

> “La Catalogne ne peut manquer l'occasion de démontrer que, grâce à l'innovation et au talent, elle dispose de **producteurs**, de chefs et d'un **secteur touristique d'excellence** qui ont permis d'obtenir la distinction de Région mondiale de la gastronomie.

Elle mettra également en avant les plus de 500 expériences œnogastronomiques de Catalogne, afin de faire de notre cuisine une référence internationale et de renforcer la fierté locale en soulignant l'innovation et la richesse de notre territoire en tant que destination gastronomique unique.

Tournée « Som Gastronomia » Espagne

En Espagne, plusieurs conférences se tiendront dans différentes villes d'Andalousie, de Galice, de Valence et du Pays basque afin de promouvoir la Catalogne en tant que destination œnogastronomique. La première de ces actions a été réalisée au FITUR 2025 (à Madrid en janvier). Cet événement touristique de grande envergure a été l'occasion idéale de parler de la distinction de la Catalogne en tant que région mondiale de la gastronomie, d'améliorer la couverture médiatique à ce sujet et de renforcer le positionnement de la cuisine catalane en tant qu'élément distinctif et identitaire du territoire.

Promotion *Catalan Food* dans le monde entier

Ce programme de promotion internationale se poursuivra tout au long de l'année 2025, avec des *showcookings*, des dégustations et d'autres activités promotionnelles sur des marchés stratégiques. Une grande partie des actions de promotion à l'étranger aura lieu en septembre. Cette initiative sera complétée par des présentations auprès de l'État espagnol afin de renforcer la position de la Catalogne en tant que destination gastronomique et de la cuisine catalane comme emblème de notre identité régionale.

Actions de promotion en faveur du vin catalan

Dans le cadre spectaculaire du Palau Robert de Barcelone, **12 journées seront organisées au cours de l'année, chacune consacrée à une D.O. (dénomination d'origine)** différente. Ces journées exclusives, destinées aux professionnels du secteur, aux prescripteurs et aux restaurateurs, aborderont des thématiques propres à chaque D.O. Activités prévues :

- Tables rondes sur les défis de demain des D.O.
- Accords mets-vin proposés par des grands chefs de la région avec des catégories de vin emblématiques.
- Conférences spécialisées pertinentes pour le secteur, abordant les problématiques actuelles ou le patrimoine viticole. Ces événements représentent une occasion unique d'approfondir la connaissance et la promotion de chaque D.O.

Dans le cadre des fêtes de la Mercè, les jardins du Palau Robert accueilleront la **fête du vin « Catalunya, on el vi és cultura »**, une célébration ouverte au grand public, où le vin et la gastronomie seront mis à l'honneur. Chaque D.O. disposera d'un espace pour présenter ses produits, tandis que la scène centrale constituera le point de convergence entre les activités culturelles reflétant l'essence des paysages et des régions viticoles. Ce festival mettra tous les arts à l'honneur afin d'offrir une expérience immersive associant le vin à la culture et au territoire catalan.

En plus de ces actions promues par le Gouvernement de Catalogne, plus de 500 actions et projets auront lieu tout au long de 2025. Consultez-les à l'adresse suivante : **somgastronomia.cat**

Programmes de mentorat

Deux programmes de mentorat en matière d'œnogastronomie seront mis en œuvre d'ici à 2025.

- 90 exploitations catalanes participant au programme *Benvinguts a Pagès* seront accompagnées pour améliorer leur compétitivité, renforcer leur attractivité et augmenter la vente de produits locaux.
- 16 entreprises proposant des expériences durables de tourisme œnogastronomique seront accompagnées pour s'orienter vers une approche régénératrice.

Sommet mondial de la gastronomie

IGCAT, avec le soutien du Gouvernement de Catalogne, organisera en septembre sur son territoire une rencontre des régions européennes et mondiales sur le thème de la gastronomie, avec des experts en la matière de renommée internationale.

European Young Chef Award

En 2025, nous soutiendrons les jeunes chefs. Dans le cadre de sa distinction mondiale, la Catalogne accueillera en novembre la neuvième édition du concours European Young Chef Award, organisé par l'IGCAT. Il s'agit d'un concours international qui se déroule chaque année dans une région différente et qui réunit les 10 meilleurs jeunes chefs européens. Barcelone et Sant Pol de Mar accueilleront le concours organisé par l'IGCAT, qui réunira les lauréats des concours régionaux de toute l'Europe dans le but de promouvoir les innovations en matière de cuisine traditionnelle, de mettre en valeur les cultures alimentaires durables et de créer de futurs ambassadeurs pour les régions et les produits alimentaires locaux.

6 UN MOUVEMENT NATIONAL

Le projet **Catalogne, région mondiale de la gastronomie 2025 (CRMG25)** repose sur la participation active d'un large éventail d'acteurs sociaux, économiques, culturels et institutionnels. Afin de garantir la réussite de cette initiative, l'adhésion est un élément fondamental de l'engagement collectif visant à faire de la Catalogne une référence gastronomique mondiale.

Qui sont les adhérents ?

Le projet compte plus de 1 300 entreprises et organisations membres et est ouvert à tous les acteurs qui partagent les valeurs et les objectifs du projet. Il s'agit notamment :

- **D'institutions publiques :** gouvernements locaux, conseils de province, conseils régionaux et autres administrations engagées dans la gastronomie en tant qu'outil de développement.
- **D'entreprises privées :** producteurs agroalimentaires, restaurateurs, distributeurs et entreprises dans le domaine du tourisme et de la technologie, entre autres secteurs connexes.
- **D'entités et organisations :** associations professionnelles, réseaux coopératifs, ONG et collectifs œuvrant pour la durabilité, l'inclusion et la culture.
- **D'individus :** professionnels et experts qui souhaitent partager leurs connaissances, leur expérience ou leur passion pour la gastronomie catalane.

Au-delà d'une formalité, les adhésions sont aussi le reflet de l'engagement collectif à faire de la Catalogne une référence mondiale. Chaque membre est un élément essentiel de cette stratégie, qui vise à unir les forces pour construire une gastronomie catalane durable, innovante et inclusive, connectée au reste du monde. Avec le soutien des adhésions, le projet CRMG25 devient une initiative qui s'étend au-delà des frontières sectorielles et crée un réseau dynamique et transversal dans lequel chaque acteur a un rôle clé à jouer.

La liste des membres est constamment mise à jour à l'adresse suivante : somgastronomia.cat/es/adhesions

7 AMBASSADEURS
DES VOIX QUI INSPIRENT ET REPRÉSENTENT CRMG25

Les **ambassadeurs de CRMG25** sont des acteurs clés qui donnent de la visibilité, du prestige et un rayonnement international au projet. Ils représentent les valeurs de la gastronomie catalane avec passion et engagement, en donnant un visage à l'initiative et en transmettant son message dans le monde entier.

Qui sont les ambassadeurs ?

Les ambassadeurs sont des professionnels de renom et influents dans les domaines suivants :

- **Gastronomie :** chefs cuisiniers, sommeliers, pâtissiers et autres experts culinaires reconnus.
- **Production agroalimentaire :** agriculteurs, éleveurs, pêcheurs et artisans alimentaires garants de la tradition et de l'innovation dans leur domaine.
- **Culture et société :** artistes, écrivains, athlètes et leaders d'opinion qui contribuent à la promotion de l'identité catalane.
- **Science et durabilité :** chercheurs et activistes travaillant pour une alimentation responsable et durable.

Le rôle des ambassadeurs

Les ambassadeurs jouent un rôle actif dans le projet :

- **Promotion internationale :** participation à des événements mondiaux, tels que des salons, des congrès et des conférences, pour représenter la gastronomie catalane.
- **Diffusion des valeurs :** à travers les médias et les réseaux sociaux, amplification du message du projet et sensibilisation à son importance.
- **Participation locale :** collaboration à des activités telles que des itinéraires gastronomiques, des ateliers et des événements éducatifs.

Par leur leadership et leur influence, les ambassadeurs créent un lien entre la Catalogne et le reste monde, en soulignant le potentiel de notre gastronomie en tant que force motrice culturelle, économique et sociale.

Leur implication renforce la vision d'un projet qui allie tradition et modernité dans un environnement mondial. Plus de 30 ambassadeurs connus, parmi lesquels des chefs, des producteurs et des experts, représenteront la Catalogne en tant que région mondiale de la gastronomie en 2025, en mettant en valeur notre culture culinaire et en la faisant rayonner dans le monde entier.

8 PARTENAIRES MOTEURS

Le projet **Catalogne, région mondiale de la gastronomie 2025** a pu voir le jour grâce à la collaboration de différentes entités qui apportent leur expérience, leur influence et leur capacité d'innovation dans les domaines gastronomique, culturel et commercial. Ces partenaires comprennent des institutions publiques, des entités privées et des guildes professionnelles, ainsi que des marques et des groupes locaux reconnus qui représentent la richesse et la diversité gastronomiques de la Catalogne.

Fondation Alícia

En tant que centre de recherche et d'innovation consacré à la cuisine, à la santé et à la nutrition, la fondation Alícia est l'un des piliers fondamentaux du projet. Cette institution travaille sur la recherche de nouvelles techniques culinaires et la diffusion de connaissances scientifiques qui enrichissent la cuisine, en mettant l'accent sur la durabilité et le bien-être. Son engagement en faveur de l'innovation culinaire et de la création de solutions gastronomiques plus saines et plus durables représente une valeur clé pour le projet et renforce la visibilité de la Catalogne en tant que leader mondial de la gastronomie responsable et innovante.

Fondation elBulli

La fondation elBulli, dirigée par Ferran Adrià, est une autre entité clé du projet. ElBulli est une référence mondiale en matière de créativité et d'innovation gastronomiques.

Avec la création de sa fondation, Adrià a créé un espace dédié à la recherche et à la diffusion de techniques et d'idées culinaires qui ont marqué un avant et un après dans le monde de la gastronomie. Sa participation au projet apporte une vision globale et créative qui contribue à faire de la Catalogne une destination gastronomique d'excellence.

Académie catalane de la gastronomie et de la nutrition

L'Académie catalane de la gastronomie et de la nutrition est un autre partenaire important de ce projet. En tant qu'institution dédiée à la préservation et à la promotion du patrimoine gastronomique catalan, l'Académie assure la diffusion des traditions culinaires locales, tout en encourageant leur modernisation et leur internationalisation. Son rôle dans le projet est fondamental pour renforcer l'identité gastronomique de la Catalogne et défendre les valeurs de qualité, d'authenticité et de durabilité qui caractérisent sa cuisine.

9 COLLABORATEURS

Collaboration avec les institutions publiques, les entités privées et les syndicats

Outre ces institutions prestigieuses, le projet bénéficie du soutien de différentes institutions publiques, entités privées et associations professionnelles du secteur du tourisme et de la gastronomie. Il s'agit d'un vaste réseau d'organisations qui représentent la diversité de la cuisine catalane, comme des restaurants, des marchés, des producteurs locaux et des fournisseurs. Cette collaboration intersectorielle est essentielle pour assurer la durabilité et le succès de l'initiative.

Marques locales et collectifs gastronomiques

En outre, le projet bénéficie du soutien de marques locales reconnues telles que Slow Food et Marca Cuina Catalana, qui s'engagent à promouvoir des produits de qualité, à défendre la biodiversité et à assurer la durabilité des processus de production. **Slow Food**, en particulier, joue un rôle de premier plan dans la promotion de l'alimentation durable et dans la création d'un lien entre produits locaux et consommation responsable. De son côté, **Marca Cuina Catalana** est une initiative qui rassemble et promeut les valeurs de la cuisine catalane authentique à travers la qualité et la traçabilité des produits. Par ailleurs, les **collectifs de cuisine traditionnelle** de différentes régions de Catalogne, qui sont les gardiens de la cuisine populaire et du patrimoine gastronomique local, constituent une partie essentielle du projet.

Ces groupes contribuent à préserver des recettes et techniques traditionnelles et partagent leurs connaissances afin d'alimenter la diversité des initiatives visant à valoriser et diffuser les saveurs authentiques de la Catalogne. Grâce à cette grande collaboration entre partenaires publics et privés, CRMG25 se positionne comme un projet d'envergure mondiale qui représente la diversité de la gastronomie catalane et renforce sa position de leader mondial en matière d'innovation, de durabilité et de tradition culinaire.

Entreprises et entités du programme de tourisme œnogastronomique de Tourisme de la Catalogne

Les membres du programme de tourisme œnogastronomique de Tourisme de la Catalogne jouent un rôle clé dans la promotion de la Catalogne en tant que région mondiale de la gastronomie au niveau international, car ils contribuent à promouvoir la culture gastronomique et le patrimoine culinaire catalans, ainsi que le patrimoine vinicole des douze dénominations d'origine (D.O.) catalanes et de leurs activités œnotouristiques. Plus d'une centaine d'entreprises et d'organisations font la promotion du tourisme gastronomique ou des activités œnotouristiques, qui offrent de nombreuses expériences et activités. Ces propositions spécialisées ont une valeur ajoutée et sont uniques, et permettent de faire connaître et d'apprécier la culture gastronomique et vinicole catalane.

Les entreprises et organisations relèvent des catégories suivantes :

- Agences de voyage et sociétés de loisirs
- Caves à vin
- Hôtels gastronomiques
- Restaurants et producteurs
- Organismes de promotion du tourisme et destinations gastronomiques
- Routes du vin

Voir la liste complète ici (page 103).

10 MATÉRIEL DISPONIBLE ET RÉSEAUX SOCIAUX

Contenu en ligne

- Catalogue d'expériences œnogastronomiques
- Carte gastronomique de la Catalogne
- Catalogue *Bienvenue a la ferme*
- Gastrothèque
- Vins catalans

Vidéos

- La Catalogne, on en a envie
- Le goût de l'histoire
- Une cuisine pour tous les palais
- La Catalogne, une destination pour le vin et la gastronomie (version courte et version longue)
- Une terre de contrastes
- Une immense cave à vin, à portée de main

Réseaux sociaux

Instagram

- www.instagram.com/catalunyaexperience_fr

Facebook

- www.facebook.com/catalunyaexperience.fr

Plus d'informations

- info.act.fr@gencat.cat