

# MANIFESTE POUR UNE AMBITION GASTRONOMIQUE MÉDITERRANÉENNE.

## LA MÉDITERRANÉE EST UNE GASTRONOMIE.

Une gastronomie de créations et de découvertes, de patrimoines et de passions, de dialogues et de partages, de nature et d'humilité, de fraternité et de joies.

**Nous, professionnels, hommes et femmes qui travaillons cette gastronomie, nous qui cultivons, élevons, pêchons ses produits, nous qui imaginons et cuisinons ses plats, nous qui transmettons ses savoir-faire, écrivons ensemble son histoire avec et pour celles et ceux qui aiment la Méditerranée.**

Nous pensons que tous les arts, savoirs et pratiques doivent être partagés et transmis pour que vivent et perdurent nos patrimoines.

Nous affirmons que l'élaboration d'une gastronomie de qualité est le produit de toute une chaîne d'acteurs répondant à des saisonnalités qu'il est nécessaire de respecter autant que possible dans les menus.

Nous souhaitons que nos métiers demeurent une source d'épanouissement professionnel et personnel pour tous ceux qui s'y consacrent.

## LA GASTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE VIT DEPUIS DES SIÈCLES.

## MAIS ELLE EST FRAGILE ET PAR CERTAINS ASPECTS EN DANGER.

## NOUS VOULONS QU'ELLE CONTINUE DE RÉGALER NOTRE SIÈCLE

## ET LA PRÉPARER POUR LE PROCHAIN.

Pour nourrir cette ambition, nous appelons tous les acteurs de Méditerranée qui se reconnaissent dans notre vision à nous rejoindre et s'engager à nos côtés.

### AGISSONS ENSEMBLE POUR...

- **Reconnaître, chérir, préserver les ressources que la nature nous donne.**
- **Cultiver, entretenir, valoriser et partager nos cultures gastronomiques méditerranéennes dans nos pratiques de service et d'hospitalité ;**
- **Construire ensemble des formations toujours plus adaptées, exigeantes et attractives pour les jeunes générations ;**
- **Participer, soutenir et s'impliquer dans des projets suscitant solidarités, rencontres, formations, créations et coopération.**

**Contribuer à cette ambition, c'est contribuer à une alimentation saine et de qualité pour tous dans nos territoires. Œuvrer pour cette ambition, c'est œuvrer pour la culture, le développement, la solidarité, la paix.**

**Réussir cette ambition, c'est réussir la Méditerranée.**

# MANIFESTE POUR UNE AMBITION GASTRONOMIQUE MÉDITERRANÉENNE.

RÉUSSIR CETTE AMBITION, C'EST RÉUSSIR LA MÉDITERRANÉE.

LES PREMIERS SIGNATAIRES [01 FÉVRIER 2022]

**Mounir Arem**

*Le Baroque* • Chef • Tunisie

**Julie André**

Productrice biologique • France

**Christophe Bacqué**

*Hotel du Castellet* • Chef • France

**Bernard Beignier**

Recteur de la région académique Provence-Alpes-Côte d'Azur,  
Recteur de l'académie d'Aix-Marseille,  
Chancelier des universités

**Bruno Cayron**

Maraîcher • France

**Meyriem Cherkaoui**

Cheffe • Maroc

**Ghazi Chabeh**

Boulangier • Tunisie

**Jean-François Chougnat**

Mucem • Président • France

**Christian Decugis**

Patron pêcheur • France  
Président de l'association pour la pêche  
et les activités maritimes durables

**Mennat-Allah El Dorry**

Archéologue spécialisée dans l'histoire  
de l'alimentation en Égypte

**Kareem Gaballa**

Boulangier • Égypte

**Ouiza Galleze**

Docteure en philosophie au CNRPAH • Algérie

**Donatella Garello**

Istituto Istruzione Superiore Giolitti • Directrice • Italie

**Christophe Gargot**

Région académique Provence-Alpes-Côte d'Azur  
Directeur des relations européennes, internationales  
et de la coopération

**Fatema Hal**

*Le Mansouria* • Cheffe • France

**Sonia Mlayah Hamzaoui**

Nutritionniste et docteure en sociologie  
de l'alimentation, chargée de recherche  
à l'Institut national du patrimoine • Tunisie

**Clément Higgins**

*Bricoleurs de douceurs* & Gourméditerranée • Chef • France

**Didier Leder**

Lycée hôtelier de Marseille • Proviseur • France

**Richard Lepage**

*Service à cœur* • Maître d'hôtel militant • France

**Amine Mansour**

Novotel d'Alger • Chef • Algérie

**Olympia Markoulaki**

Institut du CIHEAM • Cheffe • Crète

**Alexandre Mazzia**

*Restaurant AM* • Chef • France

**Lotfi Mekouar**

Doyen de l'École Supérieure d'Hôtellerie  
d'Alger et d'Oran jusqu'en 2020  
Et représentant pour l'Afrique de l'École hôtelière  
de Lausanne

**Marie Josée Ordener & Fabrice Lextrait**

*Les grandes Tables* - I.C.I • France

**Ana Paula Pais**

Tourismo de Portugal • Directrice de formation

**Gérald Passédat**

*Le petit Nice* • Chef • France

**Nicolas RAPIN**

Boulangerie BONI • France

**Sébastien Richard**

*Le République* • Chef • France

**Nadia Sammut**

*Auberge La Fenière* • Cheffe • France

**Yasmine Seghirate**

Institut du CIHEAM - Crète

**Mohammed Shahin**

Boulangier • Égypte

**Valeria Siniscalchi**

Directrice d'études à l'EHESS • France

**Guillaume Sourrieu**

*L'Épuiette* • Chef • France

**Anna Vernet**

INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona  
Directrice • Espagne