

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 Bacquié

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