



LE BIEN PUBLIC
les dépêches



actuéco

Grandes Cuisines
LE PREMIER MAGAZINE DES PROFESSIONNELS DE LA GRANDE CUISINE

cuisine collective

L'Hôtellerie
Restauration



BRA
TENDANCES RESTAURATION

L'EXPRESS

REVUE DE PRESSE

LSA

snacking

TOURNUS
EQUIPEMENT

NEO
RESTAURATION

LINEAIRES

JUILLET 2015

le Journal du Palais

Collectivités
EXPERIENCES

RESTO
GRATUIT
PROS
LE MENSUEL GRATUIT VRAIMENT PRO

Hotelier
Middle East

Les Echos
Le Quotidien de l'Economie

LE CHEF.COM

Le
Cuisinier

le journal
de France et d'ailleurs

Partenariats



TOP CHEF

Produits Tournus dans Top Chef



QUI REMPORTE LE DÉFI DE CYRIL
VOUS AVEZ RÉPONDU LATIFA À B





EN ACCORD AVEC MORGANE EVENTS ET CARRIBA SPECTACLES PRÉSENTE



les ★★★ FRANCOS Gourmandes

DU 7 AU 9 JUIN 2013 À TOURNUS (71)



TRYO
FILLS MONKEY
SAULE MATHIEU BOOGAERTS
KENY ARKANA
DANAKIL ZAZ
SANSEVERINO
DRELSAN
WAX TAILOR TÉTÉ
JACQUES HIGELIN
BROUSSAI ...

FESTIVAL MUSICAL ET GASTRONOMIQUE

VEZ DÉGUSTER LES MEILLEURS PRODUITS DE LA RÉGION BOURGOGNE
AVEC LA CUISINE DE GRANDS CHEFS RÉUNIS DANS LA CITÉ DES ÉTOILÉS.

BILLETTERIE : WWW.FRANCOSGOURMANDES.FR / WWW.FNAC.COM

FNAC, CARREFOUR, GEANT, MARCHÉS D'INTERMARCHÉ ET TOUTS LES POINTS DE VENTE HABITUELS.



Tournus Equipement
partenaires des
Francos Gourmandes
depuis 2012

TOURNUS
EQUIPEMENT

FRANCOS GOURMANDES

« Deux mondes qui ont des choses à se dire »

le 16/06/2014 à 05:08 | Damien Valette Vu 3931 fois

les ★★★
FrancoS
Gourmandes



Épilogue convivial, hier au restaurant de Jean-de-Saône, pour les organisateurs et les chefs qui ont partagé un repas en plein air. Photo D. V.

7 000 personnes vendredi, 11 000 samedi. L'affluence enregistrée par les 3e Francos gourmandes satisfait les organisateurs. Mais le modèle économique n'est pas encore équilibré.

Je suis persuadé que ces deux mondes, celui de la musique et celui de la gastronomie, ont des choses à se dire, affirme le directeur des Francos gourmandes qui se sont achevées dans la nuit de samedi à dimanche à Tournus. La sauce à pris, la magie est là », poursuit Olivier Boccon Gibod. Cette « alchimie » a pris la forme d'un happening quasi improvisé, lorsqu'une quarantaine de chefs ont envahi la scène où se produisait Louis Berthignac. Pas de revendications à ce moment-là, comme celles des intermittents durant le concert des Vlampas. Simplement le bonheur partagé par cuisiniers et musiciens de faire la fête ensemble, avec le public. « On a senti une vague d'émotion parcourir les spectateurs », assure le directeur.

L'euphorie passée, le bilan connu – 18 000 spectateurs dont 11 000 le samedi – reste à envisager l'avenir. La convention triennale liant le festival à la Région et au Département est achevée. Des négociations devraient se tenir pour la renouveler, avec à la clé des subventions publiques (260 000 € en 2014 sur un budget de 1,2 million).

Comme prévu au départ, la manifestation n'a pas encore atteint l'équilibre financier. « En trois ans, nous avons eu un million d'euros de pertes, que nous considérons comme un investissement ». Le modèle économique devra rapidement être renforcé pour assurer la pérennisation du festival. Là où le bât blesse, c'est du côté des entreprises partenaires. Les trois principaux sponsors (Renault, Kronenbourg et la SNCF) ont apporté 100 000 € dans la corbeille. Mais en dehors de Tournus Équipement, dont la dotation en matériel de cuisine s'est révélée indispensable au festival, peu d'entreprises locales ou régionales ont mis la main au portefeuille. Un manque d'engouement qu'a du mal à comprendre le directeur : « C'est incroyable que pas davantage d'entreprises ne s'emparent d'un événement ayant un tel ancrage local et une telle notoriété nationale ».

Le « club entreprises » informel qui regroupe les sponsors privés devra encore se renforcer pour devenir un vrai « fan-club » des Francos.

Conseil général
Les Francos 2015 seront très "féminines"

le 20.02.2015 à 14:30 | Benoît Montagnoni | 6187 fois



Flora Mikula, marraine des Francos gourmandes 2015 à Tournus. Photo AFP

Alors que les élus ont voté ce vendredi la subvention pour soutenir la 4e édition des Francos Gourmandes de Tournus, on en sait un peu plus sur l'édition 2015 qui se tiendra en juin prochain. Notamment sur le volet culinaire la chef Flora Mikula sera la marraine.

Les Francos gourmandes de Tournus auront lieu les 12 et 13 juin 2015. Ce vendredi, les élus du Conseil général ont voté une subvention de 160 000 euros pour soutenir ce jeune festival encore délicate.

André Accary a fait remarquer pour l'opposition que, à l'origine, le Département s'était engagé sur trois ans de soutien financier pas quatre. L'élue UMP qui s'est abstenue avec son groupe souhaite que les organisateurs privés fassent plus d'efforts pour trouver des partenaires privés. Il s'est aussi interrogé sur le problème d'équité vis à vis d'autres projets culturels organisés en Saône-et-Loire. Rémi Chairtron a répondu que le Département s'était engagé sur 3 ans de soutien "au minimum". Le socialiste a précisé que l'argent de la subvention ne provenait pas du budget culture mais de ligne budgétaire consacrée à la promotion touristique et économique du territoire. "Et sans nous, ce festival disparaîtrait" a assuré Rémi Chairtron.

Le directeur du festival, Olivier Boccon-Gibod, a dévoilé quelques éléments de la programmation de la 4e édition du festival. Il promet une édition "féminine" et "populaire". Le chef parain sera, en effet, cette fois une marraine : Flora Mikula. La chef paraienne sera accompagnée de plusieurs autres femmes-chefs de la jeune génération. Le festival veut aussi plus de contact entre les chefs cuisiniers et le public. Ainsi, Les Francos et Tournus Equipement sont en train de mettre au point un prototype de scène pérenne : un véritable théâtre qui pourra accueillir des ateliers culinaires. Les Francos souhaitent aussi cette année repenser leur "cartographie culinaire". Un village gourmand permettra donc de se promener entre les propositions des grands chefs et celles des producteurs locaux. Un "pique-nique" des chefs est aussi annoncé.

"C'est vrai qu'à un moment donné la question de l'avenir du festival se posait" a reconnu Rémi Chairtron avant de remercier les organisateurs de leur investissement maintenu sur ce festival. En trois éditions, le déficit du festival a dépassé le million d'euro (- 270 000 euros l'an passé). Les partenaires privés manquent encore au montage financier. Mais les organisateurs des Francos et le Conseil général veut croire à l'avenir du festival. "Nous avons déjà en 3 ans atteint une notoriété et un positionnement de grand festival", a indiqué le directeur du festival qui se félicite déjà la montée en puissance du festival.

Pour le détail de la programmation musicale, il faudra encore patienter quelques semaines. On nous promet des "grands noms de la variété nationale et internationale". De quoi nous ouvrir l'appétit...



Le directeur du festival, Olivier Boccon-Gibod, a dévoilé quelques éléments de la programmation de la 4e édition du festival. Il promet une édition "féminine" et "populaire". Le chef parain sera, en effet, cette fois une marraine : Flora Mikula. La chef paraienne sera accompagnée de plusieurs autres femmes-chefs de la jeune génération. Le festival veut aussi plus de contact entre les chefs cuisiniers et le public. Ainsi, Les Francos et Tournus Equipement sont en train de mettre au point un prototype de scène pérenne : un véritable théâtre qui pourra accueillir des ateliers culinaires. Les Francos souhaitent aussi cette année repenser leur "cartographie culinaire". Un village gourmand permettra donc de se promener entre les propositions des grands chefs et celles des producteurs locaux. Un "pique-nique" des chefs est aussi annoncé.

DES FEMMES, DES CAMIONS ET UNE SCENE POUR UNE CUISINE THEATRALISEE

À côté des deux têtes d'affiche musicales, les organisateurs ont levé une partie du voile sur la proposition culinaire. Depuis l'annonce que le prochain de l'édition 2015 est une femme, on sait que les féminines seront à l'honneur. Flora Mikula a révélé deux noms de concurrents qui feront partie de la trentaine de chefs participants : Meryem Cherkaoui et Maria José San Román. Plus féminines - l'an dernier, Flora Mikula était la seule femme parmi les chefs - les Francos 2015 seront également placées sous le signe de la Méditerranée. La première des invitées de Flora Mikula, tient un restaurant au Maroc, la seconde veille sur les cuisines d'un établissement d'Al-



Yoann Chapuis, qui accueillait la conférence de presse d'hier, abandonnera provisoirement son doublet restaurant étoilé pour officier, durant deux jours, dans un « foodtruck » au milieu des festivaliers. Photo G. D. J. P.

trée que les restaurants étoilés - avec tout le respect que nous leur devons - et ainsi casser les codes, a expliqué le directeur du festival Olivier Boccon Gibod. Les foodtrucks permettront aux chefs d'être en contact direct avec les festivaliers ». Concrètement, sont annoncés le « panier de Flora », des planchas ou encore les « brochettes des chefs ». Histoire de vraiment pulvériser les codes, il est même question de « burger des chefs » !

Un prototype de scène

Proximité encore, avec un espace « Chefs en folie » renforcé grâce à un prototype de scène théâtrale pour la cuisine » qui accueillera des shows culinaires ainsi qu'un

goûter gourmand pour les enfants. Cette installation inédite, dont les contours restent encore à définir, sera conçue et réalisée en partenariat avec l'un des principaux partenaires du festival, l'entreprise Tournus Équipement qui va encore renforcer son implication dans l'événement.

Une autre scène tout aussi originale, mais pour la partie musicale, devrait prendre place... sur la Saône. Dans l'optique de développer le festival que de développer le festival « off », la commune de Tournus envisage en effet de louer une péniche spécialement aménagée pour accueillir des spectacles. Des petits concerts à l'ambiance particulière pourraient ainsi se dérouler sur l'eau.

DAMIEN VALETTE

Cette installation inédite, dont les contours restent encore à définir, sera conçue et réalisée en partenariat avec l'un des principaux partenaires du festival, l'entreprise Tournus Équipement qui va encore renforcer son implication dans l'événement.



Bernard Gendre (à gauche), responsable marketing, et Pierre Marcel, président de Tournus Équipement. Photos D. V.

Les responsables du seul sponsor local du festival, Tournus Équipement, sont enthousiastes. L'entreprise a apporté 120 000 € d'équipements dans la corbeille des Francos.

Dès le début, nous étions très enthousiastes à l'idée de participer à ce nouveau festival. On a tout de suite dit banco, et ce pour plusieurs raisons », expliquent de concert Pierre Marcel, le président de Tournus Équipement, et Bernard Gendre, le responsable marketing de l'entreprise phare de la cité de Greuze. Tous deux ajoutent : « Lorsqu'un festival consacré à la musique et à la gastronomie décide de s'installer à Tournus, on se doit de répondre présent lorsqu'on s'appelle Tournus Équipement. C'est notre rôle de premier employeur de la ville. Quand on est, en plus, fabricant de matériel de cuisine, on est forcément doublement intéressés : ça se passe chez nous, et en plus c'est notre cœur de métier. »

La participation de l'entreprise a pris la forme, dès la première édition, de la fourniture de matériel professionnel neuf. En tout 261 pièces, du simple bac en inox à l'armoire de maintien en température la plus perfectionnée. La totalité de ces équipements représente une valeur de quelque 120 000 €. »

« Pas une opération commerciale »

« Notre participation est du mécénat institutionnel, pas une opération commerciale », précise le président, puisque ce matériel est mis à la disposition du festival qui l'utilisera chaque année. Et aucun festivalier ne nous achètera du matériel, puisque nos produits s'adressent uniquement aux professionnels. » Pour Tournus Équipement, les retombées d'une telle action seront donc à attendre du côté de l'image de marque. Le logo de l'entreprise trône fièrement un peu partout sur le site des Francos, aux côtés des sponsors officiels de la manifestation.

« La ville est en train de prendre une dimension nationale, voire internationale en matière de gastronomie », analyse Pierre Marcel, dont l'entreprise compte bien participer à cette dynamique.