

1. La Fête de la Gastronomie - Goût de France

Vocabulaire

Goût (m) de France - Смак Франції

se dérouler - відбуватися

sous le signe - під знаком

repas (m) gastronomique – гастрономічна страва

« la terre nourricière » – «поживна земля»

La Fête de la Gastronomie - Goût de France est une initiative du Ministère de l'Économie lancée en 2011.

La première de cette Fête de la Gastronomie s'est déroulée le 23 septembre 2011 sous le signe de l'inscription fin 2010 du **Repas gastronomique des Français** au patrimoine de l'humanité et eut finalement pour thème « **la terre nourricière** ».

[Sylvia Pinel](#), ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, décide en 2012 de passer la Fête de la Gastronomie à trois jours, durant le quatrième week-end de septembre.

Répondez aux questions:

1. Quand s'est déroulée la première de la Fête de la Gastronomie?
2. Quel était le thème de cette Fête de la Gastronomie?

2. THE CHAMPIONS BURGER PARIS 2025: LE PLUS GRAND CHAMPIONNAT EUROPÉEN DE BURGERS AU VAL D'EUROPE

Vocabulaire

élire - обирати

le meilleur burger - найкращий бургер

se transformer – перетворюватися

temple (m) – храм

le plus grand championnat - найбільший чемпіонат

attirer – залучити

participant (m) – учасник

offrir la possibilité de – пропонувати можливість

goûter – куштувати

voter pour - голосувати за

s'adresser à qn – звертатися до

Répondez aux questions:

1. Quel événement se déroule au Val d'Europe du 25 septembre au 19 octobre 2025?
2. À qui s'adresse The Champions Burger Paris 2025?



Du 25 septembre au 19 octobre 2025, le Val d'Europe accueille The Champions Burger, le grand championnat européen où le public élit le meilleur burger.

Du 25 septembre au 19 octobre 2025, le centre commercial Val d'Europe se transforme en temple du burger en accueillant *The Champions Burger*, le plus grand championnat européen de burgers. Après avoir conquis plus de 40 villes espagnoles et attiré plus de 4,5 millions de participants depuis sa création, l'événement débarque pour la première fois à Paris, offrant aux visiteurs la possibilité de goûter aux meilleures créations et de voter pour leur préféré. Ici, c'est le public qui désigne le grand champion.

À qui s'adresse The Champions Burger Paris 2025?

L'événement s'adresse à tous les amateurs de gastronomie conviviale et généreuse, aux familles, aux groupes d'amis ou aux gourmets curieux de découvrir des saveurs originales. Les enfants ne sont pas oubliés, avec des alternatives adaptées comme les tenders ou tequeños.

3. Village International de la Gastronomie

Du 11 septembre 2025 au 14 septembre 2025

Vocabulaire

s'installer – розміщуватися

au pied de la tour Eiffel - біля підніжжя Ейфелевої вежі

découvrir – відкрити

les traditions culinaires – кулінарні традиції

les animations culturelles – культурні події

se mettre à table - сісти за стіл

la salle à manger – їдальня

à ciel ouvert - просто неба

Brochettes africaines - африканські шашлички

ceviche latino - латинське севіче

pain (m) épicé - гострий хліб з начинками

currys parfumés - ароматні каррі

Découvrez les produits, spécialités et traditions culinaires de plus de 60 pays!

Le Village International de la Gastronomie s'installe, du 11 au 14 septembre 2025, au pied de la tour Eiffel entre les ponts de l'Alma et d'Iéna. Cette nouvelle édition parrainée par la chef Hélène Darroze invite à découvrir des produits et traditions culinaires provenant de plus d'une soixantaine de pays. Au programme: des dégustations, des démonstrations de cuisine, des animations culturelles (spectacles, concerts, parades), des ateliers, des tables rondes et débats du Forum de France de l'Alimentation. Invité d'honneur 2025: le Cambodge.

63 pays, une grande tablée

Le Village International de la Gastronomie a rassemblé **63 pays** et terroirs français du **11 au 14 septembre 2025** sur le **Quai Jacques Chirac**, près de la Tour Eiffel. Parmi les stands qui ont attiré les foules, on trouvait la cuisine cambodgienne (le **pays à l'honneur**), avec ses nouilles, currys parfumés, et desserts de lait de coco. On découvrait aussi des spécialités marocaines, malaisiennes, coréennes, ainsi que des mets latino-américains comme le ceviche.

Certains stands proposaient des fruits exotiques rares, des épices de partout, du pain fraîchement cuit, des sauces maison au piment doux ou fort, selon les goûts. Le Cambodge a tiré son épingle du jeu, non seulement pour ses plats, mais aussi pour sa scénographie (démonstrations, ateliers culinaires).

Le ticket adulte coûtait **5 €**, gratuit pour les moins de 12 ans, accès de **10h à 23h** selon les jours. Beaucoup ont fait la queue pour un plat de rue authentique, un jus

tropical ou un dessert sucré inconnu. Au final, cette grande tablée mondiale a prouvé que Paris peut faire voyager avec ses papilles.

Le **Village international de la gastronomie** n'a rien d'un simple marché culinaire. Entre deux bouchées, les visiteurs ont découvert un vrai tour du monde des sons et des couleurs. Des concerts live ont fait vibrer le Champ-de-Mars, avec des fanfares latino qui donnaient envie de bouger même en file d'attente.

Plus loin, des danseuses africaines rythmaient la scène par leurs percussions et leurs costumes éclatants. L'ambiance changeait à chaque pavillon : d'un côté une démonstration de **capoeira** électrisait les curieux, de l'autre un DJ set entraînait les flâneurs vers une fin de soirée plus urbaine. Les odeurs d'épices et de grillades se mêlaient aux chants traditionnels, créant un brouhaha joyeux, presque hypnotique. Ici, tout s'animait : les stands devenaient scènes, les assiettes se transformaient en prétextes à danser. Ce n'était pas seulement une dégustation, mais une expérience **multisensorielle** où chaque sens trouvait son festin.

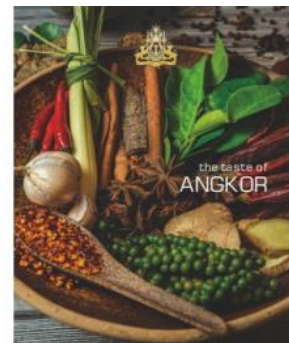
Chefs, recettes et rencontres

Le Village de la Gastronomie a mis les petits plats dans les grands pour faire vivre la **transmission** culinaire. L'édition 2025 était parrainée par **Hélène Darroze**, chef réputée, engagée pour le terroir et les produits authentiques.

Le Cambodge, pays invité d'honneur, a offert des démonstrations de cuisine, ateliers de recettes locales, et rencontres avec des artisans du goût. On y a vu des herbes fraîches, des épices, des gestes transmis génération après génération.

Des producteurs étaient là aussi. Fromagers, cultivateurs d'épices, maîtres caféiers, artisans de la pâtisserie, certains visiteurs sont venus surtout pour ces échanges : goûter, discuter, comprendre comment un plat se fabrique.

Au-delà de la dégustation, ces moments partagés ont donné sens : un enfant apprend un geste, un touriste découvre un ingrédient inconnu, un plat devient mémoire culturelle. Le Village n'est pas un simple marché : il offre un terrain d'échange, une fierté culturelle bien plantée sur les quais de Seine.



@village-international-de-la-gastronomie

Ce qu'on retiendra de 2025

Cette édition du **Village International de la Gastronomie** a confirmé l'appétit des Parisiens pour la cuisine du monde. Les files les plus longues ? Devant les brochettes épicées d'Afrique de l'Ouest, les ceviches péruviens ou encore les rouleaux cambodgiens, clin d'œil au pays invité d'honneur. Les visiteurs ont aussi salué une nouveauté appréciée : davantage de **cuisines de rue**, pensées pour être dégustées en marchant, du bao vapeur au tacos revisité.

L'ambiance a joué son rôle. Touristes et habitants se sont retrouvés à table, sans protocole, partageant une assiette de samoussas ou un verre de bissap. Le plaisir a été de goûter, comparer, s'étonner. Pas besoin d'aéroport : au pied de la **tour Eiffel**, les palais ont voyagé à prix mini.

Au final, on repart avec des saveurs plein la tête et l'impression d'avoir parcouru la planète en un après-midi. Un festival simple, mais fédérateur.

Et après?

Le **Village International de la Gastronomie** ne s'arrête pas là. Les organisateurs ont déjà confirmé une nouvelle édition en 2026, toujours avec l'idée de rassembler encore plus de pays et de cuisines. En attendant, les curieux peuvent prolonger l'expérience en allant goûter les plats de certains chefs et restaurateurs présents sur place. Beaucoup tiennent table à Paris, du côté de Belleville, de la Goutte d'Or ou encore du quartier latin.

C'est une bonne excuse pour garder un peu de ce voyage culinaire tout au long de l'année. Car quand Paris devient la **capitale mondiale de la cuisine**, on se dit qu'une assiette ne suffit jamais. Rendez-vous l'an prochain pour un nouveau festin collectif. @village-international-de-la-gastronomie

Le **Village International de la Gastronomie 2025** a prouvé qu'un week-end peut suffire pour faire le tour du monde... sans quitter Paris. On y a mangé, ri, dansé, partagé des recettes et des histoires. Les visiteurs sont repartis avec des parfums d'épices plein la tête et des sourires plein les poches. Comme un passeport gourmand, mais sans tampon. De la **tour Eiffel** au bout du monde, il n'y avait qu'une bouchée. Paris, décidément, a toujours bon goût.