



Pour publication immédiate : 25/3/2015

GOUVERNEUR ANDREW M. CUOMO

**LE GOUVERNEUR CUOMO ANNONCE QUE PRES DE 300 INSTITUTIONS
SIGNENT LA PROMESSE PRIDE OF NY**

***Le Chef Charlie Palmer d'envergure internationale et la Présidente par intérim de
SUNY Geneseo Carol Long signent la promesse***

***L'Etat est en avance sur le calendrier pour réaliser l'objectif de tripler le nombre
de restaurants participants pour soutenir les produits cultivés et fabriqués dans
l'Etat de New York***

Le Gouverneur Andrew M. Cuomo a annoncé aujourd'hui que près de 300 restaurants de l'ensemble de l'Etat ont signé la Promesse Pride of NY, triplant pratiquement le nombre de restaurants soutenant activement les produits agricoles et boissons de l'Etat de New York depuis l'an dernier. La promesse fait partie de l'initiative Taste NY du Gouverneur et a été créée pour accroître l'approvisionnement, la commercialisation et l'information concernant les produits fabriqués et cultivés dans l'Etat de New York. En signant la promesse, les restaurants et les chefs cuisiniers du Nord du Pays à la Ville de New York ont promis de développer leur recours aux produits de l'Etat de New York de dix pour cent ou plus.

« Notre Etat produit certains des meilleurs aliments et boissons du monde et c'est une recette de la réussite lorsque plus de New Yorkais achètent des produits de l'Etat de New York », a déclaré le Gouverneur Cuomo. « En signant la promesse Pride of NY, les chefs cuisiniers, les restaurants et même les écoles de tous les coins de l'Etat contribuent à accroître la clientèle des produits de classe mondiale que l'Empire State a à offrir. Je remercie les plus de 300 participants qui nous ont rejoints dans cette initiative, et j'espère voir notre industrie agricole continuer de croître et prospérer au cours des prochaines années. »

Deux des personnes les plus récentes qui ont signé la promesse comprennent le Chef Charlie Palmer, reconnu au niveau international, et la Présidente par intérim de SUNY Geneseo, Carol Long.

Lors du deuxième Sommet annuel de la Bière, du Vin, des Spiritueux et du Cidre de l'Etat de New York du 8 avril 2014, le Gouverneur a fixé un objectif de tripler le nombre de restaurants participants à la promesse Pride of NY en trois ans. Avec le

développement de l'initiative qui comprend plus de 300 établissements de restauration et chefs étoilés de l'industrie, l'Etat est en avance sur le calendrier pour atteindre cet objectif d'ici 2017.

Le Commissaire d'Etat à l'Agriculture, Richard A. Ball, a déclaré : « Nous avons constaté une incroyable participation à la promesse Pride of NY, et l'importance de cette initiative s'impose dans tous les coins de l'Etat. Avec de plus en plus de restaurants qui cherchent à servir des produits frais, cultivés localement, nous pouvons mieux relier nos fermiers aux nouveaux marchés et accroître l'exposition des meilleurs produits alimentaires et boissons de l'Etat de New York. »

Chaque chef cuisinier/ou restaurant participant à l'initiative a promis de :

1. Accroître de 10% ou plus l'approvisionnement en produits et ingrédients locaux et cultivés dans l'Etat de New York, notamment les produits des producteurs de boissons et denrées alimentaires de l'Etat de New York,
2. Présenter, mettre en valeur et augmenter de 10% l'offre de vins, bières, cidres et autres boissons produites localement sur leurs cartes des boissons,
3. Créer de nouveaux plats sur le thème de l'Etat de New York, avec les produits de saison et les produits locaux,
4. Communiquer constamment sur leur engagement avec les fournisseurs, leurs pairs et le public, pour que d'autres soutiennent les produits alimentaires et boissons de l'Etat de New York, et
5. Eduquer et entretenir les connaissances du personnel sur les produits cultivés et produits localement dans l'Etat de New York.

Une liste des sociétés qui ont signé la promesse Pride of NY peut être consultée [ici](#). Plusieurs des sociétés listées ont signé pour plusieurs sites.

Le Chef d'envergure internationale Charlie Palmer a récemment signé la promesse Pride of NY et a promis de s'approvisionner en ingrédients de l'Etat de New York, de la meilleure qualité, et a présenté un tout nouveau vin de l'Etat de New York, une sélection de bières et de spiritueux dans son restaurant grill de la Ville de New York.

Le Chef Charlie Palmer a déclaré : « Finalement, avoir un excellent restaurant grill à New York et s'efforcer d'accroître notre soutien aux producteurs de l'Etat de New York est vraiment un moment de fierté pour moi. Notre équipe a vraiment adopté les produits locaux et la culture du fabriqué localement de l'Etat de New York et nous sommes très heureux de présenter toutes ces boissons de grande qualité bien mises en évidence sur nos cartes. »

Carol Long, Présidente par intérim de SUNY Geneseo, qui a personnellement signé la promesse Pride of NY, a déclaré : « L'Université d'Etat de New York à Geneseo et Campus Auxiliary Services sont fiers de signer la promesse Pride of NY pour soutenir et développer nos efforts pour accroître l'utilisation des produits locaux et cultivés dans l'Etat de New York sur l'ensemble de notre campus et dans notre communauté. Nous sommes fiers de la qualité des produits fabriqués et cultivés localement ; nous les

présentons sur notre campus et communiquons notre engagement envers des sources d'approvisionnement dans l'Etat de New York à nos fournisseurs. Nous sommes particulièrement heureux d'être partenaire de fermes et d'entreprises locales dans notre Comté de Livingston, richement agricole, et nous reconnaissons l'importance de ces entreprises pour l'économie régionale. »

Le Chef Exécutif Madison de Midtown Premiere Restaurant & Lounge à Poughkeepsie, a déclaré : « Signer la promesse Pride of NY a été très important pour moi. Dans ma jeunesse, ma mère a toujours cultivé nos propres légumes et il n'y avait rien de plus excitant que de manger des tomates fraîches à même la plante. Maintenant, en tant qu'adulte et professionnel, j'entretiens des liens multiples avec les fermiers locaux. Pouvoir savoir d'où proviennent exactement ses aliments est quelque chose qui me tient à cœur. En plus, vous savez exactement ce qui est mis dans les plantes et pouvez les cueillir au maximum de leur fraîcheur pour assurer la qualité la plus étonnante. Enfin, je voudrais dire que travailler avec les fermes locales et fournisseurs locaux permet de garder l'argent chez nous. S'entraider est ce qui fait tourner le monde. »

Scott Murray, Chef Exécutif/ Propriétaire de Anthony's Restaurant & Bistro à Plattsburgh, a déclaré : « Acheter local, régional ou même à l'échelle de l'Etat nous donne l'occasion de développer des relations avec nos cultivateurs et producteurs. Lorsque nous avons une relation personnelle avec nos cultivateurs et producteurs, se développe une appréciation mutuelle entre ces derniers et le restaurant. Ce contact direct nous donne la capacité de renforcer notre connaissance et de mieux comprendre les produits que nous utilisons et les gens qui sont derrière. En tant que Chef, cette sensibilisation accroît la fierté et la confiance que nous avons dans notre cuisine. »

Le Chef Waldy Malouf de l'Institut culinaire d'Amérique, a déclaré : « L'Institut culinaire d'Amérique a pour mission d'offrir la meilleure éducation culinaire du monde, et un élément clé de celle-ci est d'aider nos étudiants du programme diplômant à comprendre l'importance de soutenir les cultivateurs locaux toutes les fois que possible. En fait, l'école achète actuellement des produits chez plus de 30 fermiers de l'Etat de New York, contribuant pour plus d'un million de dollars à l'économie locale. En signant la promesse Pride of NY, les restaurants de l'Institut culinaire d'Amérique mettent en avant leur recours aux produits de l'Etat de New York, et renforcent notre engagement à non seulement s'approvisionner dans l'Empire State, mais aussi à soutenir les cultivateurs qui représentent une part importante de l'économie de l'Etat. En signant la promesse Pride of NY, tout le monde y gagne – les étudiants, les chefs cuisiniers, les cultivateurs, et les clients de nos restaurants. »

Pour rejoindre la promesse Pride of NY, cliquer [ici](#), ou pour plus d'informations, envoyer un email à TasteNY@agriculture.ny.gov.

Le programme Taste NY du Gouverneur est axé sur le développement de la marque et de l'industrie des produits alimentaires et des boissons de l'Etat de New York, en rendant une large variété de boissons et d'aliments produits et cultivés dans l'Etat facilement accessibles et reconnaissables pour les New-Yorkais ainsi que pour

l'industrie du tourisme et le public à l'échelle de la nation. Faisant partie des efforts du Gouverneur Cuomo pour promouvoir les entreprises agroalimentaires de l'ensemble de l'État, le programme Taste NY est mis en valeur grâce à une variété d'efforts promotionnels, notamment les tentes Taste NY lors des événements importants, les magasins Taste NY dans les carrefours de transport et un site web dédié, www.taste.ny.gov.

Sodexo a répondu rapidement à l'appel de Pride of NY, mobilisant plus de 25 de ses sites sur les campus SUNY pour participer au programme Pride et faire passer le message sur les produits locaux de l'Etat de New York dans des endroits uniques.

###

Des informations complémentaires sont disponibles à www.governor.ny.gov
État de New York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418