Pour publication immédiate : 29/04/2015 **GOUVERNEUR ANDREW M. CUOMO**

LE GOUVERNEUR CUOMO ANNONCE QUE L'INSTITUT CULINAIRE D'AMERIQUE EST LE PARTENAIRE EDUCATIF DU PROGRAMME TASTE NY

L'Etat et l'Université sont partenaires dans la promotion des produits alimentaires et des boissons de l'Etat de New York

Le Gouverneur Andrew M. Cuomo a nommé aujourd'hui l'Institut culinaire d'Amérique (The Culinary Institute of America) comme partenaire éducatif du programme Taste NY via un partenariat entre l'Etat et l'Université pour promouvoir les industries alimentaires et des boissons de l'Etat de New York. L'Institut culinaire, qui est basé dans la Vallée de l'Hudson, travaillera étroitement avec le Département de l'Agriculture et des Marchés de l'Etat de New York sur plusieurs initiatives visant à promouvoir la sensibilisation aux produits alimentaires de l'Etat de New York dans le cadre de la marque Taste NY.

« L'Etat de New York se targue de certains des meilleurs produits locaux et marchandises d'origine locale, et ce partenariat permettra de mettre davantage en scène tout ce que nos industries alimentaires et des boissons ont à offrir », a déclaré le Gouverneur Cuomo. « Je ne peux penser à un meilleur partenaire que l'Institut culinaire basé dans l'Etat de New York pour travailler avec Taste NY, et j'espère voir ses programmes promouvoir des produits de l'ensemble de l'Etat. Il s'agit d'une autre mesure que prend notre administration pour développer la grande industrie agricole de l'Etat et offrir des produits locaux aux consommateurs du monde entier. »

Au cours de la première année de ce partenariat, l'Institut culinaire créera des programmes ciblés pour les passionnés de cuisine, notamment des camps de formation de la marque Taste NY, et des cours de cuisine d'une journée au campus Hyde Park de l'Université, avec une série de vidéos tutorielles de cuisine présentant les produits de l'Etat de New York. Un restaurant du campus, American Bounty Restaurant, organisera aussi trois dîners de fermiers sur le thème Taste NY pendant la saison des récoltes à l'automne 2015.

Le partenariat a le potentiel d'être renouvelé chaque année et, à mesure qu'il se développera, l'Université et l'Etat de New York exploreront les possibilités d'utiliser le centre de conférences et théâtre de 800 places du Pavillon Marriott sur le campus universitaire pour organiser des conférences Taste NY, des programmes éducatifs et

d’autres évènements.

En 2014, Taste NY a participé à 58 évènements dans l’ensemble de l’Etat, avec d’autres à venir au cours des prochaines années : Le programme permettra de développer ses boutiques pour que plus de personnes puissent avoir accès aux produits fabriqués dans l’Etat de New York, une nouvelle application mobile sera lancée pour aider les consommateurs à trouver les attractions Taste NY et les missions commerciales programmées du Gouverneur Cuomo mettront en avant les produits alimentaires de l’Etat de New York dans le monde entier.

Taste NY est une initiative lancée par le Gouverneur Cuomo en 2013 pour promouvoir les industries alimentaires et des boissons de l’Etat de New York. Elle est supervisée par le Département de l’Agriculture et des Marchés et a permis de créer des opportunités pour que les producteurs locaux puissent présenter leurs produits lors des grands évènements publics tels que le Championnat PGA et la Grande Foire de l’Etat de New York. Le programme a également permis d’ouvrir des boutiques sur les aires de repos de l’Autoroute Thruway et dans les aéroports de la Ville de New York, permettant aux voyageurs d’acheter des produits cultivés et fabriqués dans l’Etat de New York. Environ 1 100 sociétés locales ont participé à ces opportunités, reliant mieux leurs produits et le marché des produits alimentaires et des boissons en croissance de l’Etat aux consommateurs du monde entier.

L’Institut culinaire d’Amérique dépense près de 1 million de dollars chaque année en produits des fermes de l’Etat de New York, notamment des fruits, légumes, œufs, produits laitiers, viandes, champignons, sirops et miel. L’Université a également signé la promesse Pride of New York Pledge en soutien aux produits agricoles et boissons de l’Etat et ses restaurants accroîtront leur approvisionnement d’ingrédients avec des produits cultivés et fabriqués dans l’Etat. Ces derniers prévoient aussi de présenter des boissons produites localement sur les cartes des boissons et d’offrir des plats sur le thème de l’Etat de New York préparés avec des produits de saison, cultivés localement.

« L’Institut culinaire d’Amérique est fier de sa longue histoire de soutien aux produits de l’Etat de New York, », a déclaré Dr. Tim Ryan, Président de l’Institut culinaire d’Amérique. « J’ai rejoint la faculté il y a plus de 30 ans avec l’engagement d’intégrer la richesse des fermes de notre Etat dans les programmes universitaires, avant même que n’existe le mot de la ferme à la table. Je me réjouis maintenant de collaborer avec le Gouverneur Cuomo et le Département de l’Agriculture et des Marchés pour former les passionnés de cuisine de l’Empire State et au-delà sur la diversité des produits d’origine locale de chez nous. »

« Le programme Taste NY apporte des produits fermiers de l’Etat de New York dans chaque coin de l’Etat, créant une croissance économique pour notre industrie agricole essentielle », a déclaré le Commissaire à l’Agriculture de l’Etat de New York, Richard A. Ball. « Ce partenariat avec l’une des plus grandes écoles de cuisine du monde reliera sûrement de nombreux autres consommateurs aux merveilleux produits de l’Etat de New York, et donnera un coup de pouce à de nombreuses petites entreprises tout en

créant plus d'emplois dans l'ensemble de l'Etat. Je me réjouis des grandes choses que nous pouvons réaliser ensemble. »

A propos de l'Institut culinaire d'Amérique
Fondé en 1946, l'Institut culinaire d'Amérique (The Culinary Institute of America) est la première université culinaire du monde. Avec la mission de favoriser le développement de leadership pour la restauration et l'industrie du tourisme, l'Institut, indépendant, à but non lucratif, offre des diplômes d'associés en arts culinaires, et arts de pâtisserie et boulangerie ; des diplômes de bachelor en gestion, sciences culinaires, et études alimentaires appliquées ; et une formation d'encadrement au-travers de son Ecole de commerce de l'alimentaire. Par ses conférences et services de conseil, l'Institut culinaire d'Amérique est considéré comme la cellule de réflexion de l'industrie alimentaire dans les domaines de la santé et du bien-être, la durabilité, les cuisines et cultures du monde, l'excellence professionnelle et l'innovation. L'université offre également des programmes de certification et des cours pour les professionnels et les passionnés. Son réseau mondial de 48 000 anciens élèves comprend des dirigeants dans tous les domaines de la restauration et du tourisme. L'Institut culinaire d'Amérique a des campus dans l'Etat de New York, en Californie, au Texas et à Singapour. Pour plus de renseignements, visiter www.ciachef.edu.

###

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