

Rechercher



RESTAURATION

Lancement des Sentiers du patrimoine gourmand français

mardi 17 avril 2012 14:16

Lors des 4es états généraux de la restauration, Claude Izard, président des Cuisineries gourmandes, a annoncé le lancement des Sentiers du patrimoine gourmand, un programme destiné à promouvoir le patrimoine gastronomique régional.



Le ministre de la Culture, Frédéric Mitterrand, Claude Izard et Robert Touchet, président et vice-président des Cuisineries gourmandes.

Lundi 16 avril, au ministère de la Culture, se sont tenus les 4es états généraux de la restauration. À cette occasion, Claude Izard, président des Cuisineries gourmandes, a dévoilé son projet de Sentiers du patrimoine gourmand, qui a pour but de fédérer tous les acteurs de la terre à l'assiette engagés dans une démarche de qualité afin de promouvoir le patrimoine gastronomique régional. "Nous portons cette démarche de défense du patrimoine culinaire français depuis plus de trente ans, a rappelé Claude Izard, mais elle ne peut s'appuyer sur les seuls restaurateurs, il devenait donc indispensable d'y associer nos partenaires. L'idée des Sentiers est de regrouper ensemble toutes ces traditions qui constituent notre patrimoine."

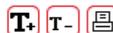
L'objectif est de fédérer un réseau national d'environ 400 professionnels engagés dans des démarches qualité officielles qui garantissent la fabrication sur place et la traçabilité de ses produits régionaux. Puis de recenser les recettes traditionnelles emblématiques des régions françaises sous le label 'recettes patrimoniales garanties' en association avec le Conservatoire des traditions culinaires artisanales. Le tout constituera un recueil des Sentiers du patrimoine gourmand français fédérant l'ensemble des acteurs de ces recettes à travers un guide national. Cette mise en réseau des différents acteurs permettra une meilleure communication à destination des consommateurs.

Chaque sentier du patrimoine gourmand repose sur quatre éléments clés :

- une recette du patrimoine régional ;
- un professionnel reconnu et certifié qualité Cuisinerie gourmande ;
- un produit provenant d'un producteur labélisé ou d'un artisan des métiers de bouche recommandé ;
- une histoire façonnée par les hommes à travers les paysages, les sites remarquables ou les fêtes locales.

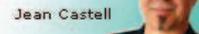
La gastronomie est ainsi considérée comme élément de notre patrimoine culturel. "On n'est pas là seulement pour nourrir les gens, mais surtout pour leur apporter du plaisir en s'appuyant sur des produits labélisés qui respectent un cahier des charges strict", précisait Claude Izard. Enfin, des savoir-faire régionaux parfois ancestraux et menacés de disparition, seront ainsi préservés.

Pascale Carbillat



BLOGS DES EXPERTS

Evaluer, acheter et vendre un fonds de commerce en CHR



“ Vente de fonds : le notaire peut-il verser un pourcentage ou obligation de séquestrer la totalité ? ” mimi

Tous les blogs des experts (45)



KIFAIKOI.COM



Rechercher un fournisseur

VIDÉO



Un chef français aux commandes des cuisines de l'InterContinental Mascate

Autres vidéos

ÉCOLES-FORMATIONS HÔTELIÈRES

- Trouver une école ou une formation
- Orientation scolaire :
 - infos diplômes
 - descriptif des programmes
 - débouchés métiers

LHOTELLERIE-RESTAURATION.COM



Formations Européenne et Américaine Accréditées ACBSP et ECBE

Pré-Admission Rentrée Octobre 2012